

保證書

產品名稱		TEFAL 法國特福遠紅外線IH電子鍋		
保證期間		產品購買年月日 年 月 自日期起 1 年		
顧客	姓名	先生 / 小姐		
	住址			
	電話			
原購買處				

※ 本保證書如有遺失，恕不補發，請妥善保管。

※ 顧客於本產品的保證書中所填寫的個人資料，將用於產品的維修、更換等售後服務中，不會用於其他用途或提供予第三方。

剪裁線

Ref no. 320600110

SERIE R63

Tefal

法國特福遠紅外線IH電子鍋

產品編號 RK880870



前言

安全須知.....	2
使用時敬請配合.....	5
各部位名稱.....	7
關於液晶顯示器.....	10
睡眠模式.....	10
設定時間.....	11
煮出美味米飯的秘訣.....	12
關於煮飯方案.....	14

使用方法

炊煮米飯.....	16
預約煮飯.....	20
保溫.....	21

其他

使用後的清潔保養.....	22
有下述情況時.....	26
食譜.....	28
產品規格.....	37
敬請配合問卷調查.....	38
產品保固.....	39

● 非常感謝您購買本產品。

- 為了正確安全地使用本產品，使用前，請務必閱讀本使用說明書。
- 閱讀完畢後，請保管於隨時可參閱的場所。

安全須知

使用前，請先詳閱「安全須知」，正確使用本產品。閱讀後，請務必保管於隨時可參閱的地方。此處所指示的注意事項，係用於安全正確地使用產品，並防範對使用者或其他人員的人身傷害或財產損失於未然。

假設操作不當時可能會出現的情況，將其內容分為「警告」「注意」2類。任一項都屬於安全方面的重要內容，請務必遵守。

- 本產品為家庭用。如用於業務用途或非一般家庭用途，或其使用方式違反使用說明書的指示者，恕本公司不負一切製造責任與保固責任。

圖示符號範例



此符號表示禁止的行為。

在圖中或附近標明具體的禁止內容（左圖為禁止拆解）。



此符號表示強制行為或指示行為的內容。



警告

表示若操作不當，可能使人員死亡或身負重傷的內容。

電源／電源線



指示

請單獨使用額定15A／交流電110V的插座

若與其他機器並用，可能因發熱而導致火災或故障。

- 請單獨使用額定電流15A的延長線。



指示

應定期去除電源插頭上的灰塵等

若插頭上堆積灰塵等，可能因濕氣等導致絕緣不良、引發火災。

- 請拔下電源插頭，以乾布擦拭。



指示

請將電源插頭確實插入插座底部

若未充分插入，可能因觸電或發熱而導致火災。



禁止

請勿用潮濕的手插拔電源線插頭。

否則可能導致觸電。



禁止

請勿使用非專用的電源線並請勿轉用於其他機器上

否則可能導致過熱或異常情況。



指示

使用中，若電源插頭／電源線、主體異常發熱，或電流有時通電有時斷電，應立即停止使用

若繼續使用，可能會短路或起火。請與本公司維修中心諮詢維修事宜。



禁止

請勿做出損壞電源線與電源插頭的行為

請勿破壞、加工、靠近發熱器具、過度彎曲、扭轉、拉扯、放上重物、捆束。否則可能導致觸電、短路、火災。

若電源線已破損，非維修技術人員，絕不可拆解或修理、改造本產品。此外，請勿以其他產品的電源線代用。



禁止

當電源線損壞，或插座鬆動時，請勿繼續使用。

若繼續使用，可能會觸電、短路或起火。



指示

使用中，避免連接器受液體潑灑

否則可能會短路或觸電。

關於操作



禁止拆解

非維修技術人員，絕不可拆解或修理、改造本產品

否則可能會起火、運作異常而受傷。

- 請與本公司維修中心諮詢維修事宜。



指示

孩童應受監護，以確保孩童不嬉玩電器。

否則可能會燙傷、觸電、受傷。



禁止

請勿讓兒童單獨使用本產品，或於嬰幼兒可觸及的地方使用

否則可能會燙傷、觸電、受傷。



指示

烹調後打開外蓋時，應注意別讓蒸氣觸及手部和臉部等

若觸摸到蒸氣，可能會燙傷。



禁止

請勿將本產品和電源線及電源插頭浸水或弄濕

否則可能會短路或觸電。



禁止

請勿使用附件以外的零件

否則可能導致意外事故。



禁止

請勿靠近會受磁力影響的物體。

- 可能導致收音機、手機、電視、麥克風等出現雜音，或聲音變小。
- 可能導致信用卡或磁卡等的記錄消失或損壞。



禁止

請勿弄濕主體的電源線插入處

若主體的電源線插入部被水弄濕，有可能會觸電。



指示

使用時，務必將內蓋安裝於外蓋的內側

否則可能導致燙傷、錯誤運作、故障。



禁止

請勿將所附內鍋放入微波爐、烤箱中使用，或以本產品以外的熱源加熱

否則可能會破損、受傷。



指示

本電器不預期供生理、感知、心智能力、經驗或知識不足之使用者(包含孩童)使用，除非在對其負有安全責任的人員之監護或指導下安全使用。



禁止

請勿使用外加定時器或搖控系統操作本產品

否則可能導致意外事故。



禁止

請勿將本產品放在已加熱之烤箱或熱的爐子上，或放在直火或可燃物附近

否則可能導致火災。



禁止

請勿於金屬或已磁化的表面上使用。機器下方不可鋪上鋁箔紙

否則可能導致受傷、燙傷。



禁止

請勿堵塞蒸氣口

否則可能會無法散發蒸氣，鍋蓋和按鈕可能會變形而無法操作。



指示

產品上有  此標記之處，表示在使用中會呈現高溫，應小心燙傷



禁止

除使用說明書記載的烹調方法外，請勿使用其他烹調方法

以免內容物噴出，或導致燙傷、受傷。為了安全起見，請按照產品隨附的使用說明書等進行烹調。

安全須知 (續)



禁止

烹調過程中及剛煮好時，請勿以手觸摸或將臉部靠近蒸氣口、蒸氣和外蓋

由於烹調過程中及剛煮好時，蒸氣口會冒出熱蒸氣，有可能會燙傷。



指示

裝有心律調節器的使用者，使用時應向專業醫師詳細諮詢注意事項



指示

請確實蓋上外蓋，直到聽見「喀嚓」聲。



禁止

搬運時，請勿觸摸開蓋按鈕。

否則可能導致外蓋開啟和燙傷。



禁止

請勿將裝有食材的塑膠袋放入電子保溫飯鍋內烹調

塑膠袋可能會導致蒸氣口堵塞，內容物噴出，因而燙傷或受傷。



注意

表示若操作不當，可能使人員受到損傷或蒙受財物損失的內容。

電源／電源線



從插座取下

不使用時，應將電源插頭從插座拔下

否則可能因絕緣劣化導致觸電、漏電，引發火災。



指示

電源插頭連接於插座時，應留意別勾到電源線

以免主體掉落，導致燙傷、受傷。



禁止

電源線已損傷時，請勿使用本產品

否則可能導致觸電或火災。如欲購買更換電源線，請與零件訂購中心諮詢。



指示

拔下電源插頭時不可僅握持電源線，請務必握持前端的電源插頭，從插座中拔出

否則可能會觸電或短路，進而起火。



禁止

請勿將電源線靠近、接觸本產品的高溫部位

以免電源線可能因熱能而熔化。



指示

應確認本產品上所顯示的電源電壓，與插座的電壓相同。

不當的連接導致故障與事故時，不適用保固，請多加注意。

關於操作



指示

因使用中或使用後仍是高溫狀態，打開外蓋時，應多加注意

否則可能被蒸氣燙傷。
請視需要戴上隔熱手套。



禁止

請勿設置使用附件以外的釜鍋



禁止

下列部位如有附著飯粒等異物，請先清理後再行使用

感應器 加熱板
墊圈 主體與外蓋之間
蒸氣口的周圍



禁止

如因撞擊有損傷，
或外觀上有損傷，無法正確動作時，請勿使用本產品

否則可能導致火災等情況。

→ 請與本公司維修中心諮詢維修事宜。



禁止

請勿進行長時間預約

尤其是夏季，請避免長時間預約。



指示

操作時，請注意別讓墊圈破損



禁止

烹調後進行清潔保養時，請勿將主體浸泡水中

否則可能導致故障。



指示

應使主體充分冷卻後，再進行清潔保養

若觸摸高溫部位，可能會燙傷。



禁止

烹調後，加熱元件之表面可能存在餘溫，暫時別觸摸加熱板



指示

應於具耐熱性的平穩處，遠離水火的場所使用

請勿於下列場所使用。

- 桌邊或流理台的邊緣
- 滑動式桌子上
- 不穩定的場所或可燃物附近
- 榻榻米、地毯、桌巾、塑膠置物台等物品上
- 餐具收納架下方
- 其他電器產品上方
否則可能導致掉落或故障、火災。
- 牆壁、家具、窗簾附近
否則可能因蒸氣和熱能，導致變色、變形。
- 可能堵塞本體底面散熱口的布上

使用時敬請配合

- 請務必於室內使用本產品。
- 請務必使用本產品專用附件。
- 請勿空煮。
- 請勿以其他熱源加熱釜鍋。
- 使用時，請避免連接器受液體潑灑。
- 萬一不小心將剝落的塗層吃進去，亦對人體無害。
- 請勿用於烹調以外之目的。
- 本產品並非消毒器。請勿用於消毒瓶子。
- 請勿直接將食材放入電子鍋主體內而不使用本釜內鍋。
- 請時常保持本釜內鍋和會變熱的零件的清潔。此外，請將加熱板中央的溫度感應器保持在可動狀態。
- 使用後，請立即清洗本釜內鍋。
- 清潔保養時，請用沾濕的抹布擦拭主體。請以柔軟的海綿清洗內鍋，不可使用尼龍清潔球刷洗內鍋。墊圈、煮飯量杯可使用洗碗機 / 烘碗機。
- 烹調後進行清潔保養時，請勿將主體浸泡水中。否則可能導致故障。
- 本產品為一般家庭用。如用於業務用途或非一般家庭用途，或其使用方式違反使用說明書的指示者，恕本公司不負一切製造責任與保固責任。
- 如欲廢棄產品，請先將電源線從插座拔下，切斷電源線等，使其變成無法動作的狀態。
- 請勿使本釜內鍋損傷，或使其掉落、變形。以免導致無法煮出美味的米飯。
- 請避免讓髒污進入開蓋按鈕周圍的縫隙。否則可能導致外蓋無法開闔。
- 請勿將本釜內鍋放在瓦斯爐上加熱，或在電磁爐、微波爐等器具上使用。
- 若本釜內鍋已變形，請與本公司維修中心諮詢維修事宜。
- 煮飯過程中，請勿將抹布蓋在產品主體上。可能導致主體或鍋蓋變形或變色。
- 為了以強火煮飯，產品內部需要運轉風扇以便使機器內部冷卻。運轉的聲音並非主體故障。
- 請勿預約13小時以上。
此外，當水溫較高時（例如夏季），請勿預約超過8小時以上。
否則可能會腐壞。

使用時敬請配合（續）

關於操作本釜內鍋

< 內部 >

- 請謹慎處理本釜內鍋裡面塗層。如有損傷，本釜內鍋的表面將容易剝落。請遵守下列事項，以免破壞塗層。

關於操作

- 洗米前，請去除混入米中的異物（石頭等）。
- 請勿將篩子等物品放在釜鍋上。
- 洗米時，請勿對釜鍋過度施加壓力。
- 請使用圓角的金屬製鍋鏟等烹調器具，以免劃傷塗層面。建議您使用尼龍樹脂製或木製的烹調器具，以延長本釜內鍋的使用年限。
- 請勿在本釜內鍋內切食材。
- 烹調堅硬尖銳的食品（例如：帶骨的肉品）時，請勿在釜鍋裡面按壓食品，或大力攪拌。
- 洗米時，請勿並用起泡器或金屬製篩子等物品。
- 請勿在本釜內鍋內將米飯與醋拌勻。
- 製作壽司飯時，請將米飯移到別的容器後再將米飯與醋拌勻。
- 將稀飯盛裝至容器時，請勿使用金屬製的勺子。
- 請勿放入湯匙和餐具類，或以飯匙等物品敲打本釜內鍋。

關於清潔保養（請參閱22頁）

- 請勿將餐具放入本釜內鍋內清洗。
- 請使用海綿的柔軟部分清洗。請勿以刷子或海綿的尼龍面等硬物清洗。
- 煮飯時如有放入調味料，例如：什錦飯等，請立即清洗

本釜內鍋裡面塗層會隨著使用而逐漸損耗。

可能出現剝落或鍋內顏色不均的情況，但使用上和衛生方面沒有問題。

< 外部 >

- 外面是指接觸溫度感應器和加熱板的部分。請避免髒污和損傷。
- 熱能可能導致變色，屬正常現象，可正常使用。

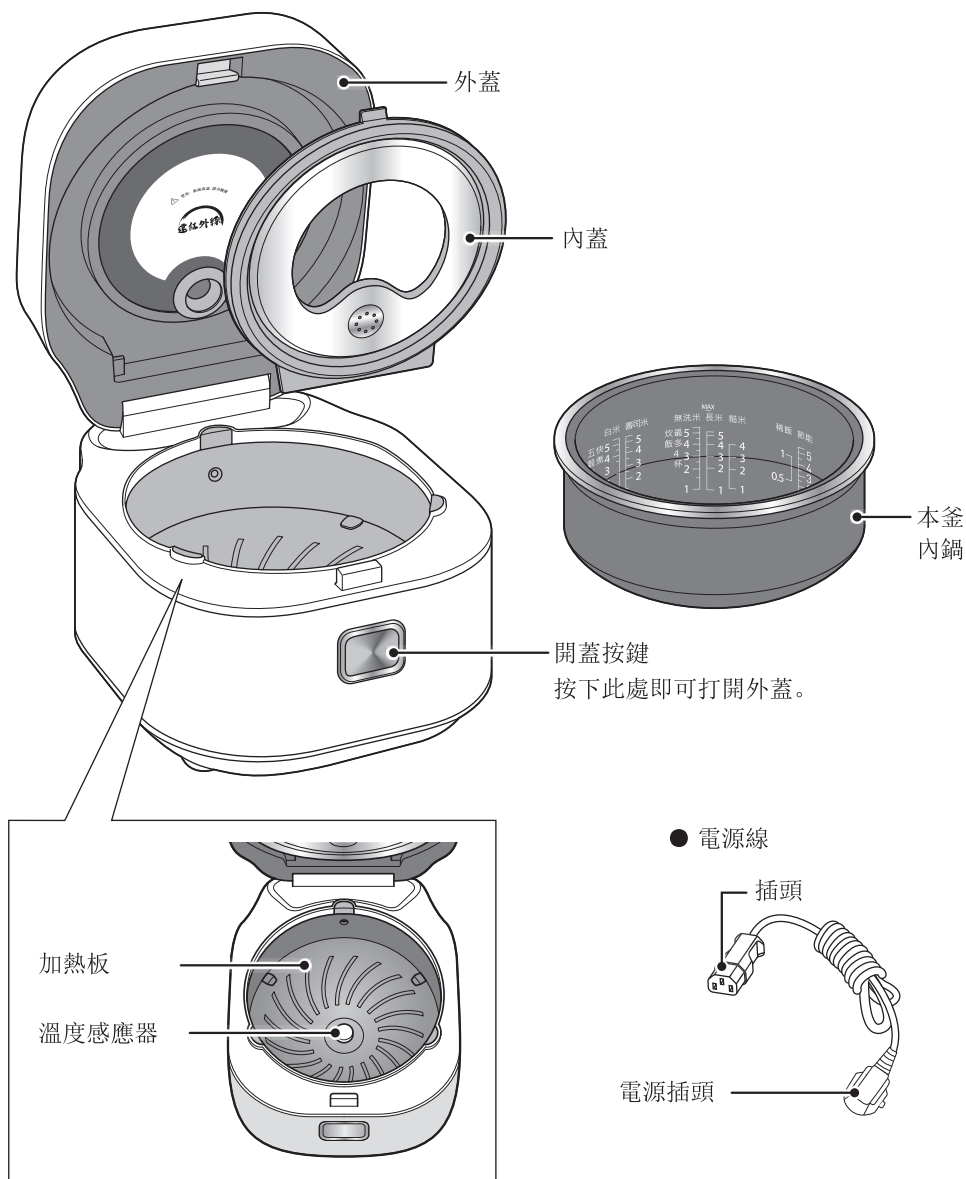


注意

請勿在水槽或桌子等物品上大力按壓本釜內鍋底面。
以免劃傷水槽或桌子等物品，或沾染顏色。

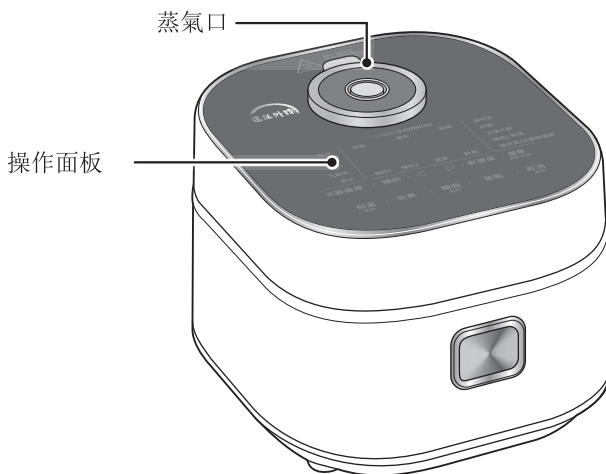
各部位名稱

主體



各部位名稱（續）

主體上面



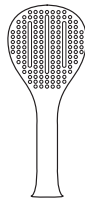
附件

● 煮飯量杯



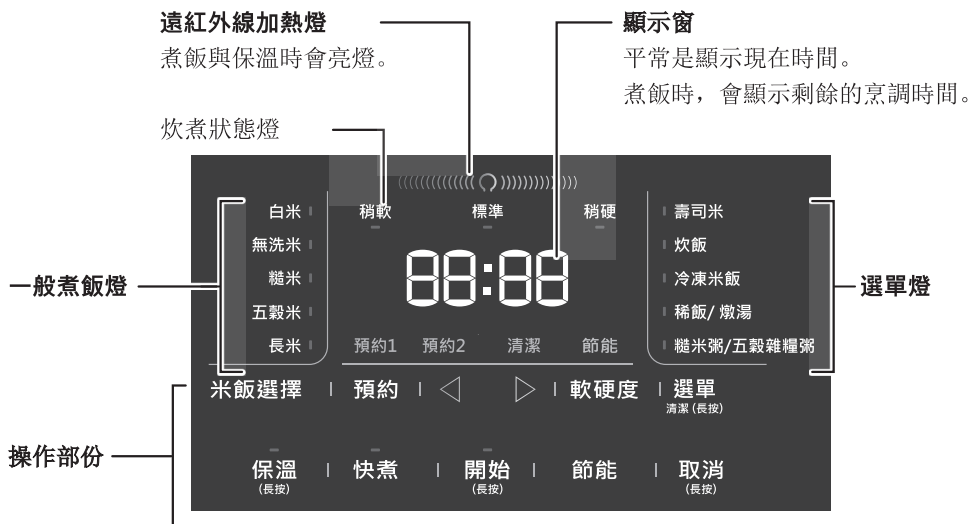
● 飯匙

也可立起。



初次使用時，使用前請用中性清潔劑將釜鍋、內蓋、蒸氣口、煮飯量杯、飯匙仔細清洗並弄乾。
（關於清潔保養方法，請參閱22頁）

操作部／顯示部



● 液晶顯示器

米飯選擇	選擇煮飯模式。
預約	預約於設定的時間完成煮飯。 長按此鍵，即可設定現在時間。
◀/▶	進行預約時間等設定。同時按4秒鐘，恢復機器預設功能。
炊煮狀態	設定米飯的炊煮狀態。 ※僅限已選擇「白米」「無洗米」時，始可變更設定。
選單	選擇烹調選單。 長按此鍵，即變為清洗模式。
保溫	長按此鍵，即開始保溫。
快煮	以快速炊煮模式煮飯（僅限白米、無洗米、長米）
開始	長按此鍵，即以您選擇的模式開始煮飯。 模式未選擇的狀態下，若長按此鍵，會以上次使用時選擇的模式開始煮飯。
省電模式	切換省電模式設定的開啟／關閉。 ※僅限已選擇「白米」或「無洗米」時，始可設定。
取消	在烹調中，若長按此鍵，即可停止煮飯。 在設定中，若長按此鍵，將取消已選擇的設定。

注：快煮為本產品的預設功能。因為產品有記憶功能，所以每次上電顯示的程式為上一次使用的程式。如需恢復預設功能，請同時按左右選擇鍵4秒鐘即可。

關於液晶顯示器

若觸摸液晶顯示器後無反應時，請確認下列事項。

- 過於用力按壓液晶顯示器。
操作時，請用指尖輕觸液晶顯示器。
※ 若用指腹觸摸，有可能被理解為是觸摸附近的其他按鍵。
- 無間隔一段時間，連續碰觸。
- 手指或液晶顯示器上附著水滴，或有髒汙。
- 周圍的溫度和濕度過高或過低。
- 受到周圍的電器產品影響。
- 未通電。
- 用手指以外的東西碰觸。
- 同時碰觸2個以上的按鍵。
- 碰觸液晶顯示器以外的地方。

敬請配合

- 請勿在操作面板貼上貼紙，或用萬能筆等任何筆畫上記號。
否則可能導致反應變遲鈍。
- 請勿使用含酒精的布擦拭操作面板與其周邊部位。
否則可能導致顯示窗表面變色或破裂。如果在意髒汙，請以擰乾的布擦拭去除。

睡眠模式

未進行烹調或保溫時，若3分鐘內沒有操作，將進入睡眠模式，畫面會變成沒有顯示。

如欲解除睡眠模式，請按下任一按鍵。



設定時間

時間以24小時制顯示。

若現在時間不準，請以下述步驟進行設定。

1 將電源線與主體、插座連接。

2 預約 長按此鍵。

畫面中顯示的時間的「時」的部分會閃爍。



3 按下，設定「時」，按下 預約。

畫面中顯示的時間的「分」的部分會閃爍。

4 按下，設定「分」，按下 預約。

本產品有內建鋰電池，因此即使拔下插頭，仍會保存現在時間和預約時間的設定。

- 在拔下插頭的狀態下，鋰電池有4～5年的使用壽命。
- 鋰電池耗盡時，現在時間和預約時間的設定，會在拔下插頭時消失（仍可進行一般的煮飯）。

煮出美味米飯的秘訣

正確量米

使用隨附的煮飯量杯量米時，請把杯口刮平。
若使用量米桶等器具，可能會出現誤差。



洗米

一開始用足夠的水，快速攪動，迅速清洗，並立即將水倒掉（盡量使用冷水迅速洗米，以免米粒吸收洗米水）。

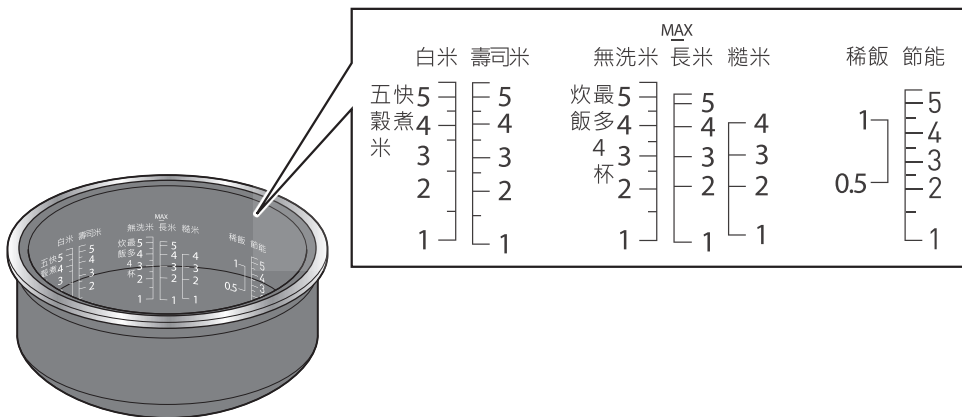
- 洗米或加減水量時，請勿使用熱水（約35度以上）。

以免導致無法煮出美味的米飯。

正確加減水量

加水至本釜內鍋內側相對應的水量刻度。

水量刻度僅供參考，請根據您的喜好和米的種類調整加減水量。



撥鬆米飯的方法

將釜鍋中的米飯分成4等分，立起飯匙，沿著鍋壁大大地翻動，並像切塊般撥鬆米飯。

保溫秘訣

如欲於釜鍋內保存米飯，請務必使用保溫功能。

若是已將電源插頭從插座拔下的狀態，或已結束保溫的狀態，請勿於釜鍋內保存米飯。否則可能導致米飯有異味或發黏。

請參考下列的保溫建議，以防米飯出現乾燥、發黏、異味、變色的情況。

- 少量米飯請勿進行長時間保溫
- 請勿添加米飯
- 冷飯請勿再次保溫
- 米飯以外的菜餚請勿保溫
- 請勿將飯匙放入鍋內保溫

如欲保溫少量米飯，請盛於本釜內鍋的中央。

若保溫少量米飯，米飯容易變得乾燥或發黏。

保溫時，請將米飯盛於本釜內鍋的中央。

煮各種的米飯

功能		煮飯容量	內鍋的水位線	炊煮狀態	快速炊煮	煮飯所需的時間	保溫	省電模式	預約
一般煮飯	白米	1 ~ 5.5杯	白米	○	○	<一般> 50 ~ 57分鐘 <快速炊煮> 26 ~ 32分鐘 <省電模式> 51 ~ 61分鐘	24小時	○	1 ~ 24小時 (調整時間以10分鐘為單位)
	無洗米	1 ~ 5.5杯	無洗米	○	○	<一般> 50 ~ 59分鐘 <快速炊煮> 25 ~ 33分鐘 <省電模式> 53 ~ 62分鐘	24小時	○	1 ~ 24小時 (調整時間以10分鐘為單位)
	糙米	1 ~ 4杯	糙米	×	×	64 ~ 67分鐘	24小時	×	1 ~ 24小時 (調整時間以10分鐘為單位)
	五穀米※	1 ~ 5.5杯	五穀米	×	×	55 ~ 60分鐘	24小時	×	1 ~ 24小時 (調整時間以10分鐘為單位)
	長米	1 ~ 5.5杯	長米	×	○	<一般> 37 ~ 43分鐘 <快速炊煮> 26 ~ 36分鐘	24小時	×	1 ~ 24小時 (調整時間以10分鐘為單位)
選單	壽司米	1 ~ 5.5杯	壽司米	×	×	54 ~ 63分鐘	24小時	×	1 ~ 24小時 (調整時間以10分鐘為單位)
	炊飯	1 ~ 4杯	無洗米	×	×	60 ~ 66分鐘	24小時	×	×
	冷凍米飯	1 ~ 5.5杯	白米	×	×	46 ~ 54分鐘	24小時	×	1 ~ 24小時 (調整時間以10分鐘為單位)
	稀飯/燉湯	0.5 ~ 1杯	稀飯	×	×	74 ~ 86分鐘	24小時	×	1小時30分鐘 ~ 24小時 (調整時間以10分鐘為單位)
	糙米／五穀雜糧粥	糙米粥 0.5 ~ 1.5杯 五穀雜糧粥 0.5 ~ 1杯	一	×	×	80 ~ 92分鐘 82 ~ 84分鐘	24小時	×	1小時30分鐘 ~ 24小時 (調整時間以10分鐘為單位)

對於一些難熟的五穀雜糧，如各種豆類薏仁，請按需提前浸泡。

※ 若為快速炊煮，無法使用預約功能。

想煮什錦飯時

- 加減水量時，請於放入食材前進行調整。
- 1杯米的食材份量，請控制在75g以下。
食材太多，可能無法煮出美味的米飯。
- 請將食材切小一點，放在釜鍋內的米上。
請勿將食材與米混合拌勻。（使用什錦飯調味料時，請依照其包裝上所寫的作法）
- 將材料放入釜鍋後，請立即開始煮飯。
時間一長，調味料可能會沉澱，無法煮出美味的米飯。
- 煮飯過程中，請勿打開外蓋添加食材。

※ 炊煮糯米飯時，若混合糯米與白米一起炊煮，請參考內鍋的“白米”水位線，再稍微多加一點水。

1杯白米的水量標準，約為60ml。

※ 因紅豆飯是使用煮紅豆的湯汁來炊煮，釜鍋底部的米飯會呈現較深的顏色。

想煮壽司米時

- ① 米飯煮好後，應趁熱移到壽司桶等容器。
- ② 將米飯移到壽司桶後，與調配醋混合拌勻。
趁熱將米飯與調配醋攪拌，會更加入味。
請勿在釜鍋內將米飯與調配醋拌勻。
- ③ 以扇子搗風，使米飯冷卻。
急速冷卻可帶出米飯的光澤。
- ④ 將飯匙平放，以水平方向撥動的方式，拌勻米飯。
當米飯粒粒分明，整體出現光澤即完成壽司飯。

想加熱冷凍米飯時

- ① 米飯煮好後，將150g左右的米飯放在保鮮膜上，將米飯攤開至2～3cm厚度再包起來。
- ② 將米飯冷卻至室溫後再放入冷凍室。
米飯煮好後，請盡快將米飯冷凍起來。（長期保溫會影響米飯的味道）
- 若使用鋁製容器，可更快冷凍，保持米飯的鮮度。
- 解凍時，請按照您使用的微波爐的使用說明書來進行。
若手邊沒有使用說明書，請以下列加熱時間為標準。
☑1個 2～3分鐘 ☑2個 4～5分鐘 （若1個約為150g）

想煮糙米／什穀米粥時

請參考下述水量來炊煮糙米／五穀米粥。

● 糙米粥

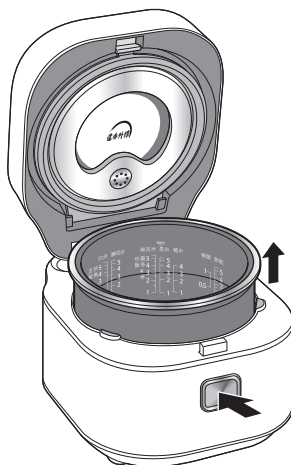
0.5杯	400ml
1杯	800ml
1.5杯	1100ml

● 五穀米粥

0.5杯	650ml
1杯	1300ml

炊煮米飯

- 1 按下開蓋按鍵，打開外蓋，取出釜鍋。



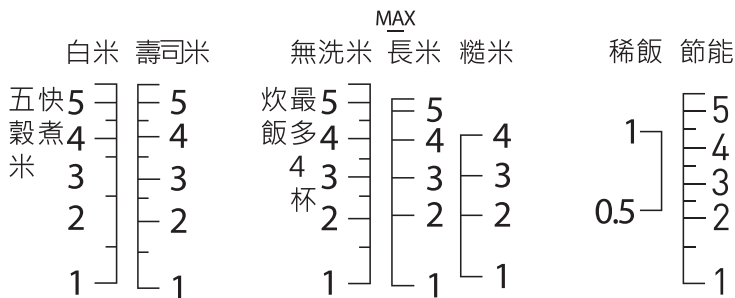
- 2 將米和水放入釜鍋。

先將米放入釜鍋，根據米的杯數與烹調方法再加入水。

- 量米時，請使用隨附的煮飯量杯。

使用隨附的煮飯量杯量出的米量，要配合多少水量，可參考本釜內鍋的水量刻度。

- 加入水和米時，請勿超過MAX水位線。



- 3 將本釜內鍋設置於主體。

- 請確認溫度感應器和加熱板上，是否有飯粒等異物或髒汙，之後再將本釜內鍋設置於主體。
- 若有附著異物或髒汙、水滴等水分，請先擦掉再設置。
- 蓋上外蓋前，請務必先確認外蓋是乾燥狀態再蓋上。

4 蓋上外蓋。

請確認已將內蓋與蒸氣口安裝於外蓋。

5 將電源線與主體、插座連接。

提示音響起，畫面中顯示目前的時刻。



6 米飯選擇 按下或 選單 (長按)，選擇煮飯模式或烹調選單。

「煮飯」燈會閃爍，選擇中的模式或選單燈會亮燈。



● 調整炊煮狀態

當已選擇「白米」或「無洗米」時，可調整米飯的炊煮狀態。

按下「炊煮狀態」，請從「較軟」「普通」「較硬」之中選擇。



炊煮米飯（續）

● 省電模式

當已選擇「白米」或「無洗米」模式時，可設定「省電模式」。

若使用省電模式來煮飯，耗電量比一般煮飯時還低，可抑制耗電量。

※ 通電後，選擇白米功能或免洗米功能時，會呈現已選擇【白米】模式、【普通】（炊煮狀態）、【節能模式】的狀態。

若已選擇「省電模式」，「節能」燈會如圖示亮燈。



● 快速炊煮

快煮是首次使用的預設功能，可較一般模式更快煮好飯。

※ 米飯的口感會稍微硬。

※ 在已選擇快速炊煮的狀態下，若選擇其他模式，即關閉快速炊煮模式。



7

開始
(長按)

長按此鍵，即開始煮飯。

- 「煮飯」燈與遠紅外線加熱燈會亮燈，並開始加熱。
- 若中途欲停止烹調，請長按「取消」。
- 一旦開始煮飯，定時器即開始倒數。



注意

煮飯過程中，蒸氣口會冒出熱蒸氣。

手部和臉部請勿靠近蒸氣口上方。

提示音響起時表示米飯已煮好。

- 米飯煮好後，立刻撥鬆米飯，放掉多餘水分。
- 米飯煮好後，會自動變成保溫模式。

保溫過程中，「保溫」燈會亮燈，畫面中會顯示保溫經過時間。



注意

- 打開外蓋時，會冒出熱蒸氣，因此請多加注意。
- 打開外蓋後，熱的水滴會滴下來，有燙傷的危險，因此請多加注意。

8

取消
(長按)

長按此鍵，即結束保溫。

預約煮飯

會在已預約的時間，自動煮好米飯。

- 可將2個預約時間設定為「預約1」「預約2」，並予以保存。
- 預約前，請正確設定現在時間。若時間不準，就無法在已預約的時間煮好米飯。
- 選擇「炊飯」「快煮」「保溫」後，無法使用預約功能。
- 無法將預約時間設定在煮飯時間之前。

顯示窗會顯示完成炊煮的標準時間。

※ 可預約時間依模式而異。詳情請參閱14頁。

1 將已裝有米和水的釜鍋設置於本體，蓋上外蓋。

2 將電源線與主體、插座連接。

3 選擇煮飯模式或烹調選單。

4 預約 按下此鍵。

每觸碰一次，「預約1」燈與「預約2」燈會交互亮燈。

可分別事先保存個別的預約時間設定。



5 按下，進行預約時間等設定。

- 設定煮飯結束時間。
- 以「時：分」設定時間。
- 可設定的預約時間，依所選擇的煮飯模式而異（14頁）。
- 關於預約時間的參考，若為夏季，請設為8小時以內；若為冬季，請設為13小時以內。

6 開始 長按此鍵。

預約完成。

※ 若使用預約功能煮飯，米會吸收多餘水分，會煮得更軟。

※ 浸泡後，米的澱粉會溶解沉入底部，底部的米可能會稍微變成黃色。

※ 主體內建的鋰電池耗盡時，一旦將電源插頭從插座拔下，已保存的預約時間設定將會消失。如欲再次使用預約功能，請於重新設定時間後，設定預約時間。

關於預約煮飯時間

請勿預約13小時以上。

此外，當水溫較高時（例如夏季），請勿預約超過8小時以上。

否則可能會腐壞。

敬請配合

- 在已加入食材或調味料的狀態下，請勿進行預約。
食材可能會腐壞，或調味料可能會沉澱，無法煮出美味的米飯。
- 若為發芽糙米，請勿設定預約煮飯。
因發芽糙米容易吸收水分，若設定預約煮飯，可能無法煮出美味的米飯。

※ 若進行預約煮飯，米飯可能會變軟，米糠可能會沉積在底部燒焦。

※ 當室溫或水溫較低時，或因電壓與加減水量的問題，有時可能無法在已預約的時間煮好飯。

保溫

在未選擇模式的狀態下， 長按此鍵。

「保溫」燈會亮燈，並開始保溫。

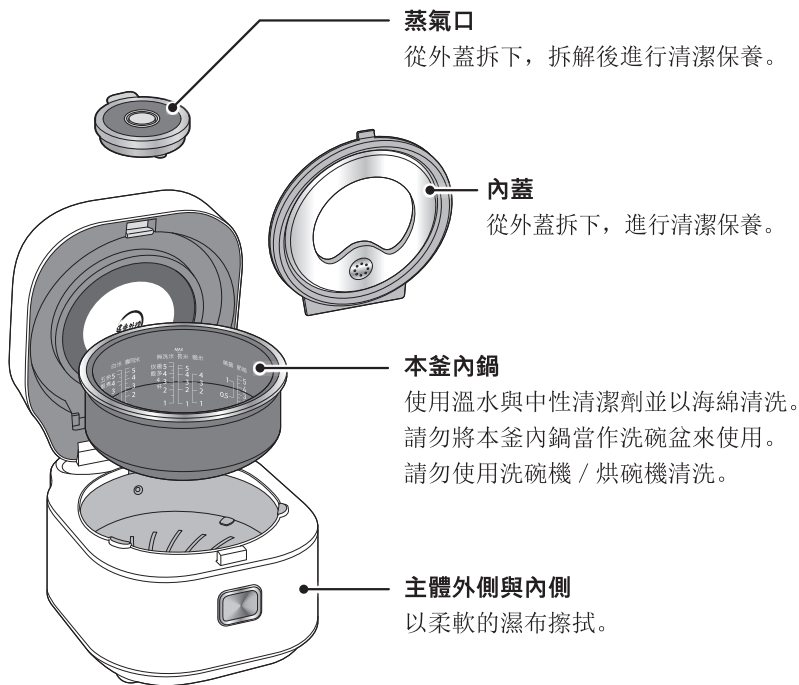
- 若中途欲結束時，長按「取消」。
- 開始保溫後，若經過24小時，會自動結束保溫。
- 為保持風味，建議您將保溫時間設為12小時以內。
- 無法設定保溫時間。



使用後的清潔保養

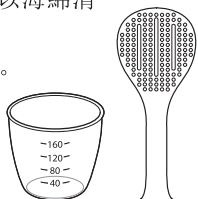
每次使用後

使用後，請將電源插頭從插座拔下，打開外蓋，使主體冷卻。
冷卻後，請進行下列清潔保養。



煮飯量杯、飯匙

使用溫水與中性清潔劑並以海綿清洗。
可使用洗碗機 / 烘碗機清洗。



電源線（電源插頭）

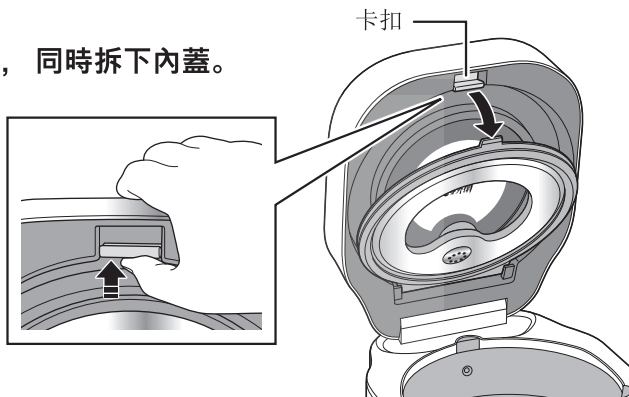
以擰乾的抹布擦拭。

敬請配合

- 請勿將主體浸泡於液體中。
- 金屬刷、含有研磨劑的清潔劑與海綿等，會損傷釜鍋的內側塗層，因此請勿使用這些物品。此外，清除鍋巴時，請勿使用金屬製的堅硬物品。
- 請勿使用揮發油、稀釋劑、漂白劑、除菌酒精等。

內蓋的清潔保養

- 1 將外蓋的卡扣推上去，同時拆下內蓋。

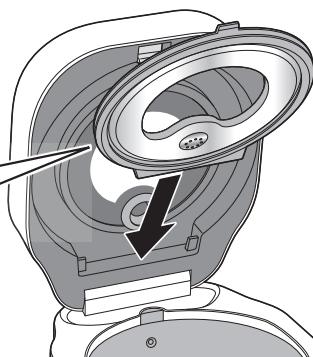


- 2 使用溫水與中性清潔劑，並以海綿清洗。

- 可使用洗碗機 / 烘碗機清洗。
- 無法拆下內蓋的墊圈。
- 清洗後，請擦掉水氣，並使其乾燥。

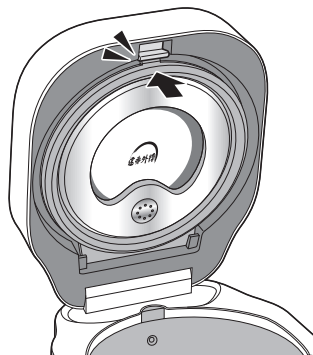
- 3 內蓋乾燥後，插入原來的位置。

將內蓋周圍的墊圈朝向使用者後再插入。



- 4 將內蓋的卡榫壓入外蓋的卡扣，即可安裝內蓋。

請壓入固定，直到聽見「喀嚓」聲。

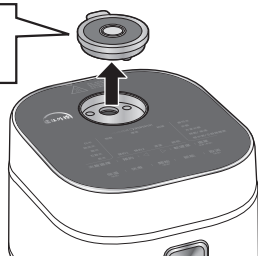


使用後的清潔保養 (續)

蒸氣口的清潔保養

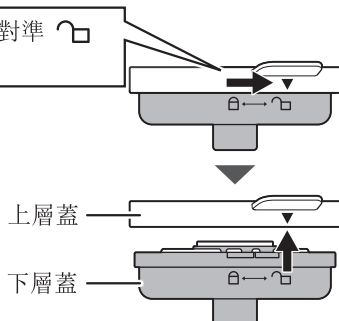
1 從外蓋拆下蒸氣口。

拉至上方拆下

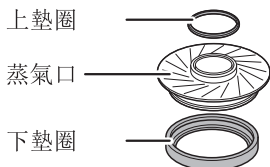


2 將上層蓋依逆時針方向旋轉拆下。

將▼對準
標記



3 從蒸氣口拆下2個墊圈。



4 拆解各零件，進行清潔保養。

請使用柔軟的濕布或海綿，去除各零件的髒汙。

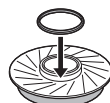
- 可使用洗碗機 / 烘碗機清洗。
- 清洗後，請擦掉水氣並使其乾燥。

5 裝配蒸氣口。

① 安裝下墊圈。

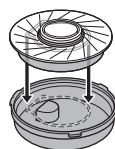


② 安裝上墊圈。



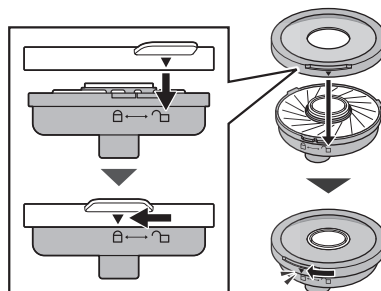
③ 在下層蓋中放入蒸氣口。

請將下層蓋的突起部對準蒸氣口內側的凹部。



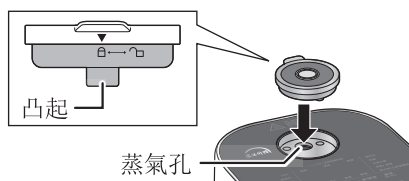
④ 將上層蓋安裝至下層蓋。

請將上層蓋的▼對準 標記後，依順時針方向旋轉至 的位置固定。



6 將蒸氣口安裝於外蓋。

將蒸氣口的突起部對準外蓋的蒸氣孔，壓入安裝。



使用後的清潔保養（清洗方法）

如果在意蒸氣口或釜鍋的臭味和髒汙，請試試看清洗選單。

1 在釜鍋內加入白米2杯份的水。

2 蓋上外蓋。

請確認已將內蓋與蒸氣口安裝於外蓋。

白米
五穀米
快煮米
5
4
3
2
1

3 將電源線與主體、插座連接。

4 長按選單鍵。

「清洗」燈會亮燈。



5 **開始** (長按) 長按此鍵，即開始清洗。

清洗的所需時間約為30分鐘。

清洗結束後，會發出提示音。



注意

清洗過程中，蒸氣口會冒出熱蒸氣。

手部和臉部請勿靠近蒸氣口上方。

有下述情況時

■ 煮飯過程中蒸氣外洩

可能原因	處理方法
未確實蓋緊外蓋。	請打開外蓋，確認外蓋是否已確實蓋緊。
未正確安裝蒸氣口，或未正確裝配。	請停止使用，待主體冷卻後，確認蒸氣口是否已正確安裝，是否已正確裝配。（→請參閱24頁）
墊圈已破損。	請停止使用，並與客戶服務中心聯絡。

■ 無法煮好飯

可能原因	處理方法
米與水的比例不對。	以隨附的煮飯量杯量米後，將米放入釜鍋再加入水。請根據米的杯數與烹調方法，參考釜鍋的水量刻度斟酌水量。

■ 畫面的時間設定消失

可能原因	處理方法
主體內建的電池電量耗盡。	如欲使用預約功能，請於重新設定時間。 若長按「預約」鍵，即可設定時間。 如欲更換主體內建的電池，請與客戶服務中心聯絡。

■ 畫面顯示的燈號熄滅，無法煮飯

可能原因	處理方法
未連接電源線。	請將電源線與主體、插座連接。

■ 可以煮飯，但畫面顯示燈號熄滅

可能原因	處理方法
控制面板部已破損，或發生連接錯誤。	請停止使用，並與客戶服務中心聯絡。

■ 畫面顯示錯誤代碼

畫面顯示	可能原因	處理方法
E5	釜鍋未正確設置於主體，或已故障。	請設置釜鍋。 若設置釜鍋後仍顯示錯誤代碼，請停止使用，並與顧客諮詢中心聯絡。
E0 E1 E10	已故障	請停止使用，並與客戶服務中心聯絡。

食譜

< 食譜中所記載的計量單位 >

「1大匙」=15ml 「1小匙」=5ml

- 量米時，請使用隨附的煮飯量杯。
- 每1杯的份量標準 約1杯 = 約140ml = 約150g

「糙米」 選單

羊栖菜的糙米什錦飯

材料（6人份）

糙米.....3杯
水660ml

A 乾燥羊栖菜.....10g
紅蘿蔔.....1/2根
油豆腐皮.....1片

B 醬油.....3大匙
味醂.....2大匙
酒2大匙
和風高湯粉.....3g

作法

- ① 清洗糙米，加入水與B材料充分拌勻後，將A材料放上去（請勿將A拌入）。
- ② 按下「一般煮飯」鍵，選擇「糙米」後，按下「開始」鍵。
- ③ 米飯煮好後，加以拌勻撥鬆，盛裝至容器。



需準備材料

- 乾燥羊栖菜
依包裝的說明文字將乾燥羊栖菜泡軟
- 紅蘿蔔
切成3cm細絲
- 油豆腐皮
過熱水，切成1cm長方形短籤

梅子與魷仔魚拌飯

材料（6人份）

糙米.....3杯
水760ml

A 脆梅.....6個
魷仔魚乾.....30g
紫蘇葉.....6片
鹽少許

作法

- ① 清洗糙米，加入水。
- ② 按下「一般煮飯」鍵，選擇「糙米」後，按下「煮飯」鍵。
- ③ 米飯煮好後，加入A材料，加以拌勻撥鬆，盛裝至容器。



需準備材料

- 脆梅
取出果核，切碎
- 紫蘇葉
切成細絲

「五穀米」選單

五穀地瓜飯

材料（6人份）

白米.....2.5杯
雜糧.....35g
水.....500ml
地瓜.....300g

A 酒.....1大匙
味醂.....1大匙
鹽.....1小匙



作法

- 1 清洗白米，加入水、雜糧、A材料充分拌勻，將地瓜放上去（請勿將地瓜拌入）。
- 2 按下「一般煮飯」鍵，選擇「什穀米」後，按下「開始」鍵。
- 3 米飯煮好後，加以拌勻撥鬆，盛裝至容器。

需準備材料

- 地瓜
切成2cm小丁

五穀米沙拉

材料（4人份）

白米.....1杯
雜糧.....30g
水.....220ml
依個人喜好添加萵苣或貝比生菜（點綴用）.....120g
小番茄.....8個

A 檸檬汁.....3大匙 胡椒.....少許
橄欖油.....3大匙 混合豆.....80g
砂糖.....2/3小匙 小黃瓜.....1支
鹽.....3/4小匙 培根片.....40g
蒜泥.....3/4小匙 加工起司.....60g



作法

- 1 清洗白米，加入水與雜糧拌勻。
- 2 按下「一般煮飯」鍵，選擇「五穀米」後，按下「開始」鍵。
- 3 米飯煮好後，加以拌勻撥鬆，消除餘熱。
- 4 在大碗中加入A材料充分拌勻，與番茄、萵苣一起盛裝至容器。

需準備材料

- 小黃瓜
切成1cm寬的銀杏葉的形狀
- 培根片
切成1cm寬，以微波爐加熱1分鐘
- 加工起司
切成1cm小丁
- 小番茄
切成4等分

對於一些難熟的五穀雜糧，如各種豆類薏仁，請提前浸泡。

烹調五穀米的重點

使用後，請仔細清洗內蓋。顆粒小的什穀雜糧容易附著於內蓋，可能造成堵塞。若殘留髒汙不清理，可能導致雜菌繁殖或生鏽。

食譜（續）

「炊飯」 什錦飯選單

紅豆飯

材料（6人份）

糯米.....	3杯
長豆.....	50g
水（燙長豆的水，第1次）.....	300ml
水（燙長豆的水，第2次）.....	500ml
水（煮飯用，與水煮長豆的湯汁混合後的水）.....	490ml
芝麻鹽（點綴用）.....	少許



作法

- ① 清洗糯米，放在篩子上瀝水約30分鐘。
- ② 準備鍋子，加入長豆與300ml的水，以中火加熱，沸騰後放在篩子上。
- ③ 將長豆放回鍋子，加入500ml的水，以中火加熱。沸騰後轉小火，煮約20分鐘，不要煮太軟。
- ④ 煮好後，將長豆與湯汁分開，消除餘熱。
- ⑤ 在水煮長豆的湯汁中加水，約至490ml。
將此作為煮飯用水來使用。
- ⑥ 在本釜內鍋內加入糯米與煮飯用水，將雞胸肉平放上去（請勿將雞胸肉拌入）。
- ⑦ 按下「選單」鍵，選擇「炊飯」後，按下「開始」鍵。
- ⑧ 米飯煮好後，加以拌勻撥鬆，盛裝至容器，撒上芝麻鹽。

煮紅豆飯的重點

請務必將紅豆預先汆燙再煮飯。

若直接將乾燥紅豆放進去煮，水分會不夠，可能導致釜鍋底部燒焦。

雞肉什錦飯

材料（6人份）

白米.....3杯
水（與泡軟乾香菇的湯汁混合後的水）.....380ml

A

雞腿肉.....90g
鹽.....少許
紅蘿蔔.....40g
牛蒡.....40g
蒟蒻.....40g
乾香菇.....3片

B

醬油.....3大匙
味醂.....2大匙
酒.....3大匙
和風高湯粉.....3g



需準備材料

- 雞腿肉
切成2cm小丁，灑鹽備用
- 紅蘿蔔
切成3cm細絲
- 牛蒡
削成薄片，在水中浸泡後，瀝去水分
- 蒟蒻
預先汆燙後，切成3cm細絲
- 乾香菇
以溫水泡軟，切成薄片

作法

- ① 清洗白米，加入水與B材料充分拌勻，將A材料放上去（請勿將A拌入）。
- ② 按下「選單」鍵，選擇「炊飯」後，按下「開始」鍵。
- ③ 米飯煮好後，加以拌勻撥鬆，盛裝至容器

食譜 (續)

「長米」選單

民族風炒飯

材料 (4人份)

泰國米.....	2杯	青蔥.....	少許
水	360ml	萊姆 (點綴用)	1個
蝦仁 (大)	12隻	依個人喜好添加萵苣	
胡椒鹽.....	少許	(點綴用)	少許

A	洋蔥.....	50g	魚露.....	2大匙
	蒜頭.....	1片	蠔油.....	2小匙

作法

- ① 稍微以水沖洗泰國米，加入水與A材料充分拌勻，將蝦仁放上去（請勿將蝦仁拌入）。
- ② 按下「一般煮飯」鍵，選擇「長米」後，按下「開始」鍵。
- ③ 米飯煮好後，取出蝦仁，加入青蔥，充分拌勻撥鬆。
- ④ 將米飯盛裝至器具，附上蝦仁與萊姆、萵苣。



需準備材料

- 洋蔥、蒜頭
切末
- 蝦仁
先灑上胡椒鹽
- 萊姆
切成4等分

泰式海南雞飯

材料 (4人份)

泰國米.....	2杯	香菜 (點綴用)	少許
雞腿肉.....	400g	小黃瓜 (斜切薄片 / 點綴用)	6片
胡椒鹽.....	少許	小番茄 (點綴用)	6個
水	340ml		

A	酒	1大匙
	雞骨湯調味料 (顆粒)	1小匙
	薑 (切片)	4片

B	味噌.....	1.5大匙	魚露.....	1大匙
	豆瓣醬.....	2小匙	薑 (切末)	1片份
	砂糖.....	1大匙		

作法

- ① 稍微以水沖洗泰國米，加入水與A材料充分拌勻，將雞肉放上去（請勿將雞肉拌入）。
- ② 按下「一般煮飯」鍵，選擇「長米」後，按下「開始」鍵。
- ③ 米飯煮好後，取出雞肉，切成方便食用的大小。
- ④ 將米飯拌勻撥鬆，盛裝至容器。放上雞肉，附上點綴用的材料，淋上已充分拌勻的B。



需準備材料

- 雞腿肉
先灑上胡椒鹽

「壽司米」 選單

散壽司

材料（6人份）

白米.....	3杯	水煮英豌豆（點綴用）.....	少許
昆布.....	1片	海苔絲（點綴用）.....	少許
水.....	480ml	蝦仁（點綴用）.....	10隻
沙拉油.....	少許	蟹味棒（點綴用）.....	少許

A

醋.....	4.5大匙	鹽.....	1.5小匙
砂糖.....	4大匙		

B

紅蘿蔔.....	1/2根
乾香菇.....	8片
蓮藕.....	60g
水（與泡軟乾香菇的湯汁混合後的水）.....	200ml
醬油.....	1.5大匙
酒.....	1.5大匙
砂糖.....	1.5大匙

C

蛋液.....	4顆份	鹽.....	少許
砂糖.....	1大匙	水.....	200ml

作法

- ① 清洗白米，加入水，將昆布放上去（請勿將昆布拌入）。
- ② 按下「選單」鍵，選擇「壽司米」後，按下「開始」鍵。
- ③ 米飯煮好後，取出昆布，移到較大的容器。
將已充分拌勻的A材料，以畫圈的方式淋在整體米飯上，立起飯匙，像切塊般拌勻（請趁熱拌勻米飯，方便入味）。
- ④ 準備鍋子，加入B材料，以中火加熱，水滾後去除浮沫，煮約10分鐘。
- ⑤ 消除餘熱後，瀝去水分，與醋飯混合拌勻。
- ⑥ 平底鍋以中火加熱後，在鍋內上油，將已充分拌勻過濾的C材料其1/4的量倒入並攤平，以小火煎蛋。
蛋的表面煎乾後，使用長筷子將蛋翻過來，兩面都要煎。消除餘熱後，切成細絲（重複4次）。
- ⑦ 在容器中盛入已拌入食材的米飯，以雞蛋與點綴用的材料加以裝飾。



需準備材料

- 昆布
切成8cm小丁
- 紅蘿蔔
切成2cm細絲
- 乾香菇
以溫水泡軟，切成薄片
- 蓮藕
切成銀杏葉的形狀，在水中浸泡後，瀝去水分
- 水煮英豌豆
對半斜切
- 蝦仁
水煮
- 蟹味棒
撥絲

食譜（續）

生鮪魚片蓋飯

材料（6人份）

白米.....3杯
昆布.....1片
水.....480ml
鮪魚.....480g
紫蘇葉（點綴用）.....6片
海苔絲（點綴用）.....少許
芥末（點綴用）.....少許

A 醋.....4.5大匙
砂糖.....4大匙
鹽.....1.5小匙

B 醬油.....4大匙
味醂.....4大匙

作法

- ① 薄切鮪魚，將B拌勻，醃漬5分鐘。
- ② 清洗白米，加入水，將昆布放上去（請勿將昆布拌入）。
- ③ 按下「選單」鍵，選擇「壽司米」後，按下「開始」鍵。
- ④ 米飯煮好後，取出昆布，移到較大的容器。
將已充分拌勻的A材料，以畫圈的方式淋在整體米飯上，立起飯匙，像切塊般拌勻（請趁熱拌勻米飯，方便入味）。
- ⑤ 將壽司飯盛裝至容器，放上鮪魚與點綴用的材料。



需準備材料

- 昆布
切成8cm小丁
- 紫蘇葉
切成細絲

「稀飯」選單

中式雞胸肉稀飯

材料（4人份）

白米.....1杯
水.....900ml
酒.....1大匙
雞胸肉.....2條
青蔥（點綴用）.....少許
榨菜（點綴用）.....少許

A

麻油.....1小匙
鹽.....少許



需準備材料

- 雞胸肉
去筋

作法

- ① 清洗白米，加入水與酒拌勻，將雞胸肉放上去（請勿將雞胸肉拌入）。
- ② 按下「選單」鍵，選擇「稀飯」後，按下「開始」鍵。
- ③ 米飯煮好後，取出雞胸肉撥開，稀飯則以A來調味。
- ④ 盛裝至容器，放上雞胸肉與青蔥、榨菜。

雞蛋粥

材料（4人份）

白米.....1杯
水.....900ml
蛋液.....2顆份
柴魚片（點綴用）.....少許

A

鹽.....少許
長蔥.....1/3根



需準備材料

- 長蔥
切末

作法

- ① 清洗白米，加入水與A材料充分拌勻。
- ② 按下「選單」鍵，選擇「稀飯」後，按下「開始」鍵。
- ③ 米飯煮好後，以畫圈的方式加入蛋液，蓋上外蓋，保溫約3分鐘。
- ④ 蛋凝固後，盛裝至容器，放上柴魚片。

烹調稀飯的重點

- 炊煮稀飯時，請務必選擇「選單」的「稀飯」。稀飯的水分較多，若以其他選單炊煮，可能因米湯溢出而導致燙傷或破損。
- 請務必待煮飯結束後再加蛋。
煮飯過程中，若打開外蓋，可能因蒸氣和稀飯的飛濺等而導致燙傷或破損。

食譜 (續)

「糙米／五穀米粥」 選單

五穀雜糧藥膳風雞湯

材料 (4人份)

五穀米.....30g
白米.....0.5杯
雞翅頭.....8支
鹽.....1小匙
水.....850ml
白髮蔥絲(點綴用).....少許
辣椒絲(點綴用).....少許

A
酒.....1大匙
蒜頭.....1瓣
薑.....1片
雞骨湯調味料(顆粒).....1小匙
枸杞.....1/2小匙

作法

- ① 清洗白米，加入五穀雜糧、水、A材料充分拌勻，將雞肉放上去。
- ② 按下「選單」鍵，選擇「糙米／什穀米粥」後，按下「開始」鍵。
- ③ 米飯煮好後，加以拌勻，盛裝至容器，放上蔥與辣椒。



需準備材料

- 雞翅頭
切幾刀，先抹鹽揉進去
- 蒜頭
搗碎
- 薑
切成細絲

糙米粥

材料 (4人份)

糙米.....1杯
水.....800ml
鹽.....少許
梅干(中顆/點綴用).....4個
鹹昆布(點綴用).....少許
醃青菜(點綴用).....少許
魷魚鬆(點綴用).....少許

作法

- ① 清洗糙米，加入水與鹽拌勻。
- ② 按下「選單」鍵，選擇「糙米／五穀米粥」後，按下「開始」鍵。
- ③ 米飯煮好後，加以拌勻，盛裝至容器。依個人喜好放上點綴用的食材。



產品規格

TEFAL 法國特福遠紅外線IH電子鍋			
額定電壓／頻率	110V ～ /60Hz	電源線長度	約1m
額定耗電量	1,150W	尺寸（僅主體）	約 258×312×232mm
主體重量	約5.1kg	附件	煮飯量杯、飯匙

※ 規格、設計、價格等可能有所變更，敬請諒解。

Made in China

限用物質含有情況標示聲明書

設備名稱：法國特福遠紅外線IH電子鍋 Equipment name				型號（型式）：RK880870 Type designation (Type)		
單元Unit	限用物質及其化學符號 Restricted substances and its chemical symbols					
	鉛Lead (Pb)	汞 Mercury (Hg)	鎘 Cadmium (Cd)	六價鉻 Hexavalent chromium (Cr ⁺⁶)	多溴聯苯 Polybro- minated biphenyls (PBB)	多溴二苯醚 Polybromi- nateddiphenyl ethers (PBDE)
電源線組件	○	○	○	○	○	○
內部配線組件	○	○	○	○	○	○
加熱元件組件	○	○	○	○	○	○
溫度感測器組件	—	○	○	○	○	○
印刷電路板組件	○	○	○	○	○	○
金屬材料組件	○	○	○	○	○	○
塑膠材料組件	○	○	○	○	○	○
備考1.	`超出0.1 wt %` 及 `超出0.01 wt %` 係指限用物質之百分比含量超出百分比含量基準值。					
Note 1：	“Exceeding 0.1 wt %” and “exceeding 0.01 wt %” indicate that the percentage content of the restricted substanceexceeds the reference percentage value of presence condition.					
備考2.	`○` 係指該項限用物質之百分比含量未超出百分比含量基準值。					
Note 2：	“○” indicates that the percentage content of the restricted substancdoes not exceed the percentage of reference value of presence.					
備考3.	`—` 係指該項限用物質為排除項目。					
Note 3：	The “—” indicates that the restricted substance corresponds to the exemption.					

感謝您購買Tefal法國特福產品，為了提供完整的服務，很榮幸邀請您登入網站並註冊會員，進行商品保固、維護、諮詢等服務。

請用手機掃描或進入下方網址



登入網址：<http://tefal-home.com.tw/services/warranty>

當您成功加入會員后，即可享受以下會員專屬權益：

法國特福家電類產品可享免費延長1年保固。

於百貨專櫃消費滿\$12,000即可升等為VIP會員，獨享入會\$1,000商品券乙張。

VIP會員於生日當月憑身份證明檔可兌換生日禮乙件。

不定期可收到商品折扣及活動訊息。

不定期專屬VIP商品組合、VIP專屬滿額贈訊息。

若您對產品有任何問題，歡迎聯繫客服中心：

客服專線：02-7743-0640 服務時間：週一至週五9:00~13:00及14:00~18:00

服務信箱：satservice@groupeseb.com

TEFAL/T-FAL* 國際有限保用證

☎ : www.tefal.com

在保用期內及後，TEFAL/T-FAL* 會為您提供產品的維修服務
附件、耗材及用戶可更換的零件，可於當地購買（如有售）。詳細請瀏覽 TEFAL/T-FAL internet 網站
www.tefal.com

保用證

TEFAL/T-FAL根據所附國家列表中所載之國家***及保用期，在保用期內（自產品購買日或購買交易日後之產品交付日起計）提供產品因任何材料或工藝缺陷的保用。此生產商國際保用證涵蓋已被證實為缺陷產品相關的修復費用，包括通過維修或更換任何缺陷零件以及必要的人力，以使產品符合原本的規格。TEFAL/T-FAL有權選擇更換同等或更高級的產品而不維修缺陷的產品。本保用證下 TEFAL/T-FAL 的唯一責任及您專享的解決方法只限於維修或更換產品。

條款及免責

TEFAL/T-FAL 不會維修或更換未能出示有效購買證明的產品。客戶可親自將產品直接送交 TEFAL/T-FAL 授權的售後服務中心，或必須妥善包裝並以掛號形式（或其他同等郵遞方式）送交至 TEFAL/T-FAL 授權的售後服務中心。各國獲授權的售後服務中心之詳細地址請見 TEFAL/T-FAL 網址，或可致電國家列表中合適的客戶服務中心查詢。為提供最好的售後服務並繼續增進客戶的滿意，TEFAL/T-FAL 可能向曾經由 TEFAL/T-FAL 授權服務中心維修或更換其產品的客戶發出滿意程度的調查。本保用證只適用於已被購買的產品並以家用為目的，本保用證亦不包括任何因錯誤使用、疏忽、未有遵從 TEFAL/T-FAL 使用說明、或更改或未經授權而維修產品所產生的損壞，或產品持有人的包裝不當或運送途中的處理不當所引起的損壞。保用證亦不包括正常的磨損及耗損、耗材的維護或更換，及以下情況：

- 使用不適當的水或耗材
- 機件故障，負荷過重
- 未遵從產品規格或產品上的指示，使用錯誤電壓或頻率而引起的損壞或不良結果
- 產品內入水、灰塵或昆蟲(不包括專用於捕捉或驅趕昆蟲的電器)
- 生鏽（如需去鏽，必須根據使用說明進行）
- 產品上任何玻璃或瓷器的損壞
- 火災、水災等意外
- 專業或商業用途
- 閃電、功率驟變造成的損壞

消費者法定權利

TEFAL/T-FAL 國際保用證並不影響消費者法定權利，這些權利不被排除或侷限，亦不影響消費者對購自該產品的零售商的消費者權利。本保用證給予消費者特定合法權益，而消費者在不同州份或國家，或可享有其他合法權利。消費者可根據個人判斷維護任何有關權利。

* TEFAL 家電在一些地區如美洲及日本以 T-FAL 品牌出現。TEFAL/T-FAL 為 SEB 集團的註冊商標。

***倘產品購自國家列表內其中一個列舉的國家，而在另一個列舉的國家使用，TEFAL/T-FAL 國際保用證保用期按照使用產品時所在的國家，即使有別於購買該產品時所在列舉國家的保用期。倘產品不是購自當地的 TEFAL/T-FAL，可能需要較長的維修時間。倘在使用產品的國家中不能修復該產品，TEFAL/T-FAL 國際保用證只限於更換同類產品或相近價錢的其他產品(如適用)。

Country	Phone Number	Guarantee length	Address
台灣	+886-2-7743-0640	1年	香港商台灣賽博股份有限公司台灣分公司 台北市士林區德行西路37號4樓