

Vitantonio®

YOGURT MAKER

多功能優格機

VYG-60B-W

使用說明書

家用電器

內附保固資訊

使用前請務必詳讀

感謝您購買 Vitantonio 鬆餅機

為確保正確且安全的使用本產品
請於使用前務必詳閱本使用說明書
本使用說明書內附保固相關資訊
閱讀後請妥善保存以備日後查詢

本產品為台灣設計使用
僅適用於台灣

FOR USE IN TAIWAN.





目錄

安全注意事項	1-2
部件名稱	3
設置位置/消毒方式	4
使用方法	5-15
清潔保養	16
使用非附屬容器時	17
無法正常製作時	18
故障排解	19
保固條款	20
售後服務/規格	21
限用物質說明書	22

安全注意事項



請務必遵守

- 請在使用前詳讀「安全注意事項」並務必遵守相關內容
- 為防止對人身安全造成傷害或對財產造成損失以下內容說明了必須遵守的注意事項
- 針對因錯誤使用所造成的傷害或損失的程度，以下以不同標示方式加以區分說明




 警告	有導致死亡 或重傷之可能	 注意	有造成輕傷 或財務損害之可能
---	-----------------	---	-------------------

● 財物損害: 亦指對房屋、家用品以及家畜與寵物所造成的擴大性損害。

■ 需遵守的事項，以下列圖示標記說明。




	代表必須「禁止」的行為		代表必須「遵守」的行為
---	-------------	---	-------------




※ 閱讀完畢後，請務必妥善保管，放置於隨時可查閱的位置

 警告			
	請勿自行拆解、維修或改造 否則可能導致火災、觸電、起火或受傷（商品如有問題請洽購買店家或與客服中心聯繫）		請勿在靠近火源的地方使用 否則可能造成故障或引發火災
	請勿將機器浸泡於水中或潑到水 否則可能造成短路或觸電		請勿對電源線或電源插頭造成損壞 請勿刮傷、加工、勿靠近加熱器具 勿過度彎折、扭轉或拉扯、勿放置重物於其上、勿捆綁或夾壓 否則可能因觸電或短路而引發起火或火災
	請勿用水沖洗機器 否則可能造成短路或觸電		若電源線受損，或插座插孔鬆動時，請勿使用 否則可能因觸電或短路而引發起火或火災
	請勿讓幼童或對操作不熟悉者單獨使用 請勿在嬰幼兒可觸及的地方使用 否則可能造成觸電或受傷		使用時請勿超過插座或配線器具的電壓限制容量，請於110V的交流電壓下使用，其以外的電壓請勿使用 否則可能因過熱而引發火災
	請勿以濕手插拔電源插頭 否則可能造成短路或觸電		

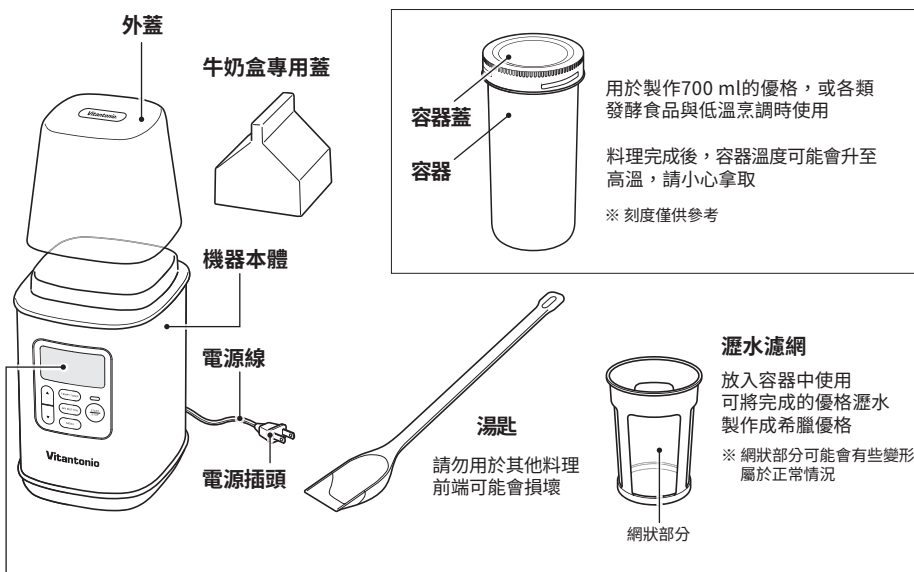
安全注意事項

請務必遵守

 警告			
	請將電源插頭確實插入至底部 否則可能造成觸電或火災		若機器掉落、損壞，或發生異常、故障時，請立即停止使用並拔下電源插頭 否則可能導致冒煙、起火或觸電 (異常・故障範例) <ul style="list-style-type: none">● 電源插頭或電源線異常發熱● 電源線出現破損，或時而通電、時而無法通電● 本體變形或異常發熱 (商品如有問題請洽購買店家或與客服中心聯繫)
	請於停止運轉後，再插拔電源插頭 否則可能造成觸電或火災		
	請定期清除電源插頭上的灰塵與污垢 避免因受潮導致絕緣不良而引發火災 (請定期拔下電源插頭，並以乾布擦拭清潔)		

 注意			
	運轉中請勿移動機器 否則可能造成受傷或故障		請勿用於一般家庭使用以外的用途 否則可能造成故障
	請勿在不穩定的地方使用機器 否則可能因翻倒或掉落，導致機器損壞、故障或受傷		請勿於戶外使用(僅限室內使用) 否則可能造成故障
	請勿在不耐熱的墊子上使用機器 否則可能引發火災		請勿用於烹調以外的用途 否則可能造成故障
	請勿在靠近牆面或家具的地方使用機器 熱氣可能造成家具或牆面受損導致變色或變形，請將機器與牆面或轉角保持20公分以上的距離使用		請勿在溫室、三溫暖、浴室、冰箱內或長時間直射日光的場所使用 否則可能造成故障
	請勿在空轉狀態下運轉機器 否則可能造成損壞或故障		拔除電源插頭時，請勿拉扯電源線務必握住電源插頭本身拔除 否則可能因觸電或短路而引發起火
	請勿使用非隨附的原廠專用配件/零件(容器除外) 否則可能造成故障		非使用時，請將電源插頭自插座拔除 否則可能造成觸電或引發火災

部件名稱



操作面板

●顯示畫面

按下「標準選單按鈕」可在 AUTO MENU 與 手動設定之間切換
按下「溫度/時間」按鈕，可切換溫度與時間的顯示

●調節按鈕

使用「溫度/時間」按鈕，切換顯示項目後，設定溫度與時間

長按 ▲▼ 按鈕時，數值會快速變動

●標準選單按鈕

按下按鈕後，設定會依序切換為 原味優格→味噌→鹽麩→手動設定

●溫度顯示

●時間顯示

●溫度/時間切換按鈕

切換溫度設定與時間設定的顯示

●調理指示燈

- 調理中會亮起綠燈
- 調理完成後的提醒功能綠燈會閃爍

●開始/停止按鈕

按下按鈕後，調理指示燈(綠色)亮起並開始調理
在調理或提醒功能中按下按鈕，調理指示燈會熄滅，調理或提醒功能停止

●客製設定按鈕

可登錄一組常用的溫度與時間設定
按下按鈕後，會顯示已登錄的設定

因設定溫度與外部氣溫之間的溫差，操作面板內部可能會產生結露

- 持續加熱後，結露會逐漸消失
- 在品質及安全性方面皆屬正常現象

關於操作環境／消毒

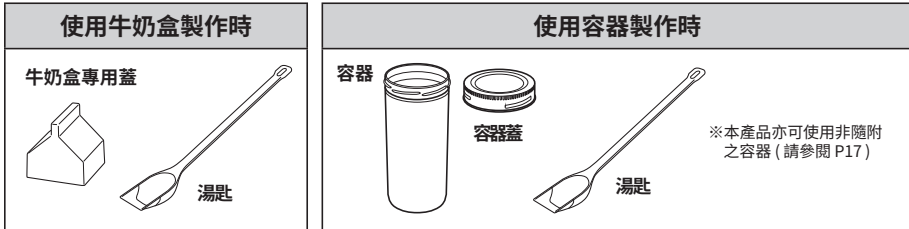
關於設置位置

產品設置地方請避開風口處，特別是在冷氣或暖氣出風口直吹的環境下，可能會導致製作失敗

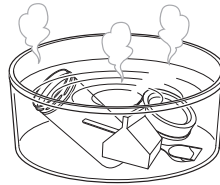
關於消毒，每次使用前請務必進行消毒

使用前請將會接觸食材的配件以熱水進行消毒

1 使用前，請先將會使用到的配件，使用廚房中性清潔劑清洗，並徹底沖洗乾淨



2 將已清洗乾淨的容器中倒入熱水
把會使用到的器具放入，浸泡約 2~3 分鐘



! 注意

- 注意燙傷
- 請勿放入鍋中進行煮沸消毒
- 請勿放入微波爐加熱
- 請勿放入正在沸騰的鍋中，鍋具的熱度可能會導致變形

3 熱水消毒後，請勿用布等擦拭後直接使用，若擦拭可能會使雜菌繁殖，導致優格無法順利完成請注意避免直接接觸牛奶盒或容器的內側

使用方法 (AUTO MENU / 優格製作)

AUTO MENU 已預先設定好用來製作「原味優格・豆漿優格」的溫度與時間 (40°C / 7小時)

優格在發酵過程中酸味會逐漸增加

若想依個人口味調整發酵時間，請使用手動設定進行調整

1 準備材料

● 牛奶 (也可使用豆漿製作)

- 1000ml 或 500ml 紙盒牛奶 (未開封且新鮮)
- 請使用符合以下標示的牛奶

種類名稱	牛奶
原料名稱	牛奶 100%
乳脂肪	3.0% 以上
無脂肪固形分	8.0% 以上

※標示為「低溫殺菌牛奶」「加工乳」「乳飲料」「成分調整牛奶」「低脂牛奶」「無脂牛奶」者，優格可能無法順利凝固

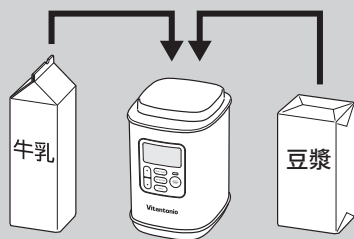


注意

請先將牛奶回溫至常溫 (參考 15~25°C)
牛奶過冷會導致優格製作失敗

👉 建議

- 使用豆漿時，可用與牛奶相同的方法製作
- 不論是「牛奶盒」或「豆漿盒」，都可以直接連同紙盒一起製作優格



使用方法 (AUTO MENU / 優格製作)

● 優格菌種 (使用市售優格作為菌種)

原味優格

請使用市售「原味優格」 (無糖、無添加)

豆漿優格

請使用市售「豆漿優格」 (無糖、無添加)

菌種用量 (參考)

牛奶/豆漿	菌種
900ml	90ml
600ml	60ml
450ml	45ml

※牛奶/豆漿與菌種的比例建議為「10:1」作為參考
(若有溢出情形，請自行調整用量)

注意

- 製作優格時請避免污染與孳生雜菌
請先將雙手洗淨，並注意不要直接接觸牛奶或豆漿
- 若清潔不足，可能會導致優格無法順利完成
- 菌種會隨使用次數逐漸減弱，可能導致優格製作失敗
- 市售優格中也有不適合作為菌種使用的產品，請特別留意

● 使用優格菌粉時，無法使用「AUTO MENU」模式製作

- ※不同優格菌粉所需的「溫度」與「時間」皆不同
- ※以原味優格為例，發酵時間約為7~12小時請依照所使用之優格菌粉說明書，改用「手動設定」進行設定與製作

使用方法 (AUTO MENU / 優格製作)

可依喜好使用 **牛奶盒** 或 **容器** 皆可使用

※本產品亦可使用非隨附的容器
(請參閱 P.17)

牛奶

使用牛奶盒製作時

2 將牛奶盒口的兩側全部打開
※加入優格菌並封閉注入口時，若牛奶溢出，請稍微減少用量

注意 請勿讓湯匙或手直接接觸牛奶紙盒內側

3 使用附屬的湯匙，量取優格菌加入，並仔細攪拌至紙盒底部

請參考 P.6 的菌種用量說明

附屬湯匙1平匙 = 約 27 ml

4 蓋上牛奶盒專用上蓋，將牛奶盒放入機器中，再蓋上外蓋



容器

使用容器製作時

2 將牛奶倒入已完成熱水消毒的容器中

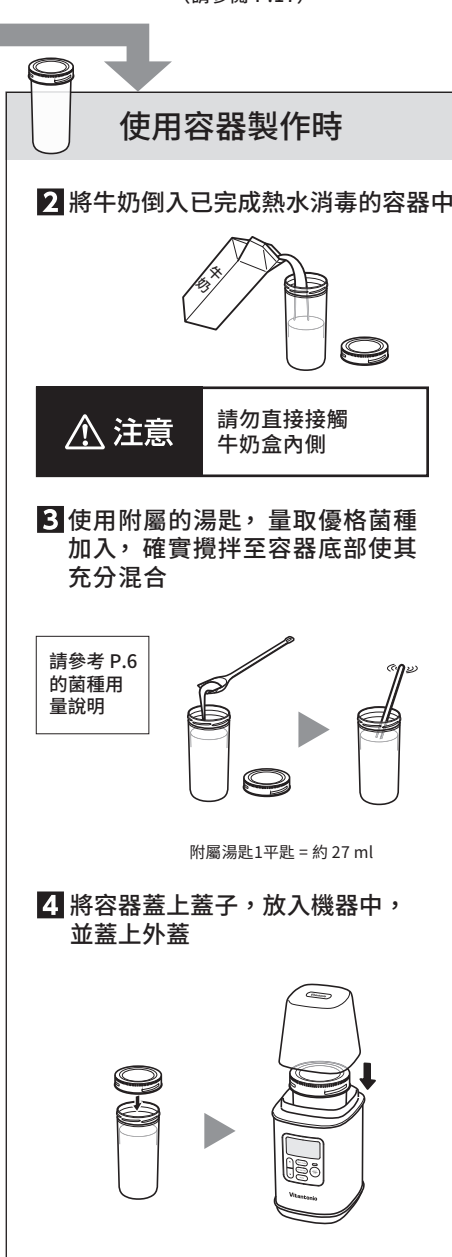
注意 請勿直接接觸牛奶盒內側

3 使用附屬的湯匙，量取優格菌種加入，確實攪拌至容器底部使其充分混合

請參考 P.6 的菌種用量說明

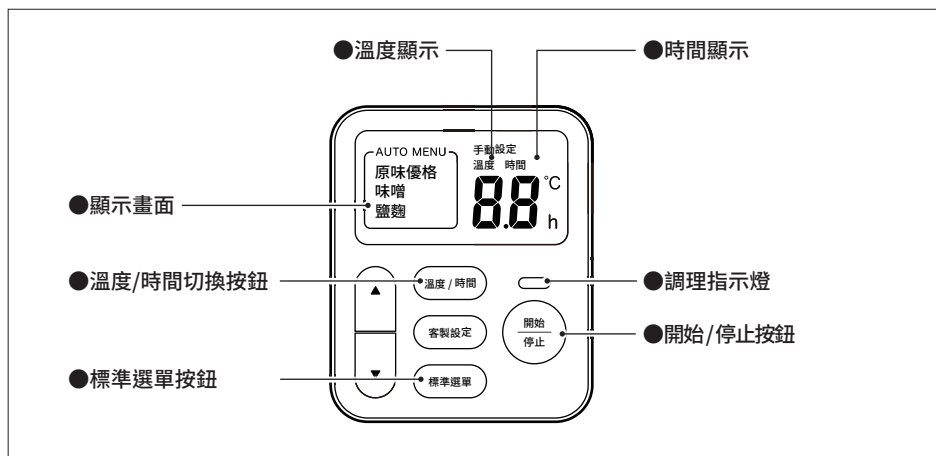
附屬湯匙1平匙 = 約 27 ml

4 將容器蓋上蓋子，放入機器中，並蓋上外蓋



使用方法 (AUTO MENU / 優格製作)

5 將電源插頭確實插入插座



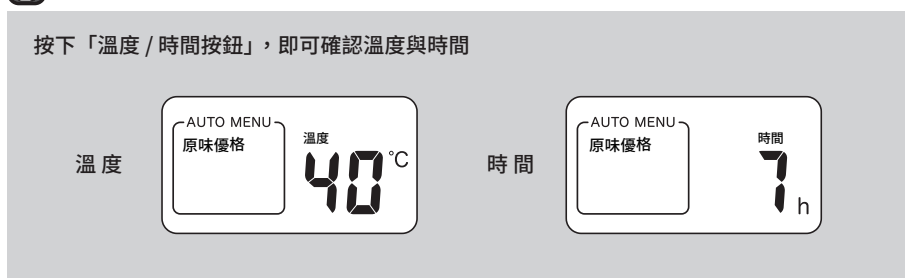
6 從 AUTO MENU 中選擇喜好的優格

- 反覆按下「標準選單按鈕」顯示「原味優格」



建議

按下「溫度/時間按鈕」，即可確認溫度與時間



使用方法(AUTO MENU / 優格製作)

7 開始製作

- 按下「開始/停止」按鈕後，調理指示燈(綠色)會亮起，開始製作
- 若想在調理途中暫停或重新設定，請按下「開始/停止」按鈕，調理指示燈熄滅，機器即停止

注意

- 發酵過程中，請勿攪拌內容物，也請勿對機器施加震動否則可能導致調理失敗

⚠ 注意

- 機器內部溫度可能會高於設定溫度，請特別留意
- 依設定溫度不同，機器側面也可能變得高溫，請小心避免燙傷

注意

- 調理進行中無法變更設定
- 「開始/停止」按鈕為中途強制結束調理的按鈕。若在調理途中停止，請先確認剩餘時間，再次啟動時，請使用「手動設定」重新設定溫度與時間

- 當調理完成時，會以提示音通知調理已停止
調理燈會開始閃爍，並進入提醒模式

<提醒模式>

- 5分鐘後會再次以提示音通知，調理燈熄滅

※ 提醒模式僅會通知 1 次

<解除提醒模式的方法>

- 調理完成後，在提醒模式啟動前按下「開始/停止」按鈕即可聽到提示音，調理燈熄滅，提醒模式解除

- 若要接續進行調理，按下「開始/停止」按鈕即可使用前一次設定的溫度與時間開始調理

※ 拔掉電源插頭後會重置，回到初始設定(溫度：40°C / 時間：7 小時)



使用方法(AUTO MENU / 優格製作)

8 從機器中取出牛奶盒或容器

並盡快放入冰箱冷藏降溫

(剛完成的優格仍為溫熱狀態，放入冰箱冷藏後會更容易食用)

注意

- 即使放在冰箱中，發酵仍會持續進行，酸味會逐漸增加，請儘早食用
 - 請勿放入冷凍庫，即使解凍也無法恢復原本狀態
-
- 連續製作優格時，若要將發酵溫度由高溫改為低溫，請先讓機器回到室溫後再使用
(若機器溫度尚未完全降低，可能會導致發酵失敗)

製作希臘優格時

- 1** 將瀝水濾網放入容器中
- 2** 把已在冰箱冷卻的優格放入瀝水濾網中
 - 約可放入 400g
- 3** 連同容器一起放入冰箱瀝除水分
 - 參考時間：6~8 小時
 - 依瀝水時間不同，口感會有所變化，請依喜好調整時間

建議

- 滴落在瀝水濾網下方的水分為乳清，是優格的成分之一營養豐富，也可以加以變化後食用
- 剛製作完成、仍溫熱的優格可能無法順利瀝水請先放入冰箱冷卻後再進行瀝水

※ 濾網的網狀部分可能會有些微彎曲，屬正常現象

使用方法(AUTO MENU / 味噌製作)

AUTO MENU 已預先設定製作味噌所需的溫度與時間 (溫度：60°C / 時間：8 小時)
若想依喜好調整發酵時間，請使用手動設定進行調整

1 準備材料

- 大豆
- 米麴
- 鹽

2 將材料放入已完成熱水消毒的容器中，並放入機器

- ① 先將大豆用冷水浸泡一晚
- ② 用清水將大豆煮沸(大豆用手指可以捏碎即可)放涼，把大豆放入攪拌機攪碎，並將米麴、鹽放入均勻攪拌後，再放入到容器中
- ③ 蓋上容器蓋，將容器放入機器中

3 從 AUTO MENU 中選擇味噌

- 重複按下「標準選單按鈕」，顯示「味噌」即可



建議

按下「溫度 / 時間切換按鈕」，即可確認溫度與時間



4 開始製作

- 按下「開始 / 停止按鈕」，調理指示燈 (綠色) 會亮起，開始製作
- 製作完成後，會以聲音通知調理結束，調理指示燈閃爍並進入提醒模式

5 從機器中取出容器

放入冰箱冷藏保存

使用方法(AUTO MENU / 鹽麩製作)

AUTO MENU 已預先設定好製作「鹽麩」所需的溫度與時間(溫度：60°C / 時間：6 小時)
若想依喜好調整發酵時間，請使用手動設定進行調整

1 準備材料

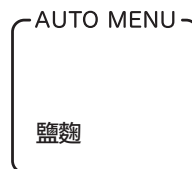
- 米麩 200 g (乾燥米麩、生米麩皆可使用)
- 水 / 乾燥米麩：約 250~300 ml 生米麩 約 180~220 ml
- 鹽 60 g

2 將材料放入已經過熱水消毒的容器中，並放入機器

- ① 將米麩逐粒撥散後，與鹽、水一起放入容器中，充分攪拌
※ 水量以剛好淹過米麩為準
- ② 蓋上容器蓋，將容器放入機器中

3 從 AUTO MENU 選擇「鹽麩」

- 重複按下「標準選單按鈕」，顯示「鹽麩」



建議

按下「溫度 / 時間切換按鈕」，即可確認溫度與時間

溫度



時間



4 調理開始

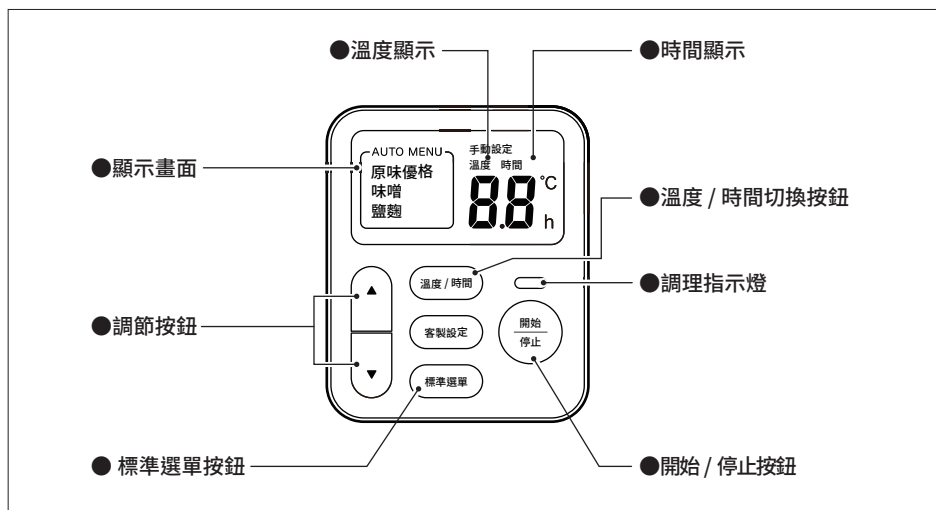
- 按下「開始 / 停止按鈕」，調理指示燈(綠色) 會亮起，開始製作
- 製作完成後，會以提示音通知，調理指示燈熄滅並進入提醒模式

5 從機器中取出容器

放入冰箱冷藏保存

使用方法 (操作手冊)

可設定「溫度」與「時間」，依據各類發酵食品或低溫烹調之需求調整使用



⚠ 注意

- 使用非隨附容器進行製作時，請務必使用具耐熱性且可密封上蓋的容器
- 使用夾鏈保存袋時，請選擇耐熱材質，並務必將夾鏈袋放入容器中再進行製作
- 請勿將食材或熱水直接倒入機器內
- 使用熱水進行製作時，請注意避免燙傷
- 製作時請使用新鮮食材
- 若低溫製作時感覺加熱不足，請提高加熱溫度或延長製作時間

⚠ 注意

以下不建議進行低溫烹調

孕婦、孩童、高齡者，以及抵抗力較弱或身體狀況不佳者一般建議避免進行低溫製作
若屬於上述情況，請避免使用低溫製作功能

使用方法 (手動設定)

1 選擇手動模式

- 反覆按下「標準選單按鈕」，顯示「手動」

手動設定
溫度

40 °C

2 設定溫度

- 按下「溫度/時間切換按鈕」顯示溫度
- 使用「調節按鈕」(▲/▼)設定溫度
- 可在 25~70°C 範圍內設定 (每 1°C 為一階)

手動設定
溫度

65 °C

3 設定時間 (時間以倒數方式顯示)

- 按下「顯示切換按鈕」顯示時間
- 使用「調節按鈕」(▲/▼)設定時間
- 可在 0.5~99 小時範圍內設定 (1 小時以上以 1 小時為一階)

手動設定

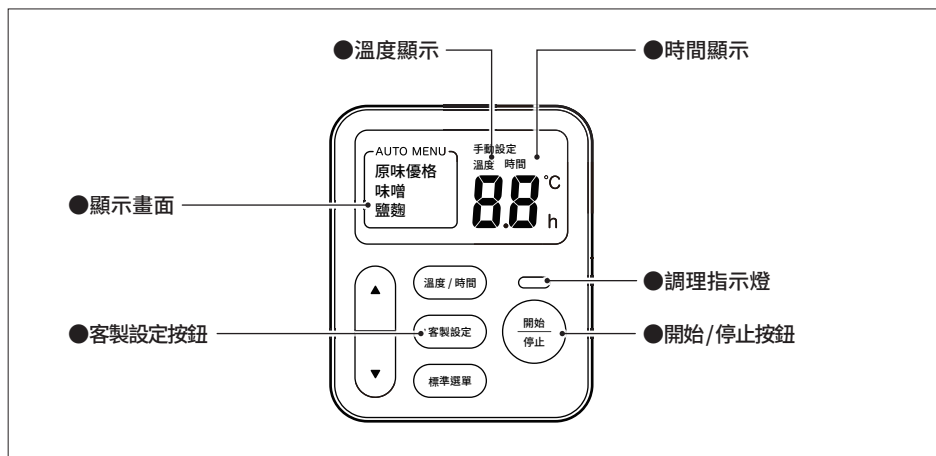
時間
10 h

4 開始製作

- 按下「開始/停止按鈕」，調理指示燈 (綠色) 亮起，開始製作
- 製作完成後，會以提示音通知，調理指示燈熄滅並進入提醒模式

使用方法 (客製設定按鈕)

客製設定按鈕可登錄一組常用的溫度與時間設定
即使拔掉電源插頭也不會重置，設定會被保留
可將常用設定記錄起來，方便日後快速使用



客製設定按鈕登錄設定

1 選擇手動設定，設定溫度與時間

2 長按客製設定按鈕
聽到「嗶」聲即表示登錄完成

客製設定按鈕使用製作


1 按下客製設定按鈕
會顯示已登錄的設定

2 開始製作

- 按下「開始/停止按鈕」，調理指示燈 (綠色) 亮起，開始製作
- 製作途中若要停止或變更設定，按下「開始/停止按鈕」，調理指示燈熄滅，製作停止
- 製作完成時，會以聲音通知製作停止，調理指示燈閃爍並進入提醒模式

清潔保養

- 請先將電源插頭拔除，待機器完全冷卻後再進行清潔

機器	<p>當機器表面有髒汙時，請將中性廚房清潔劑稀釋於溫水中，以柔軟的布沾取後擰乾，輕輕擦拭乾淨</p> <div data-bbox="388 435 879 508"><p>⚠ 注意 機器本體請勿以水清洗 (以免造成短路或觸電)</p></div> 
上蓋、容器、容器蓋、牛奶盒專用蓋、湯匙	<p>請使用含中性廚房清潔劑的柔軟海綿清洗以清水充分沖洗後，完全乾燥</p> <ul style="list-style-type: none">※ 不可使用洗碗機、烘碗機或洗碗烘乾機
瀝水濾網	<p>將濾網放入容器中 於容器內加入中性廚房清潔劑與清水，輕輕搖晃清洗以清水充分沖洗後，完全乾燥</p> <ul style="list-style-type: none">※ 劇烈搖晃可能會導致水滲漏※ 可進行熱水消毒※ 不可使用洗碗機、烘碗機或洗碗烘乾機

使用非隨附容器時

本產品也可使用非隨附的容器，請詳細閱讀以下注意事項以及實際使用之容器的使用注意事項後再正確使用

注意

●可使用的容器尺寸

可使用寬 85mm × 深 85mm × 高 235mm (蓋子密封狀態) 以內的容器

●使用玻璃容器時

○請務必從常溫水開始加熱至沸騰

○直接倒入熱水可能導致玻璃破裂

※由於玻璃材質特性，急劇的溫度變化可能造成破裂

●使用樹脂容器時

耐熱溫度在 120°C 以上的容器即可使用非附屬容器，請選擇能放入機器內、可正確安裝外蓋，且可確實密封蓋子的容器，使用前請務必依容器材質進行適當的消毒

●使用夾鏈保存袋時

請務必將保存袋放入可加蓋的容器中使用，不可將保存袋直接放入機器內使用

●發酵相關注意事項

因發酵作用，容器內空氣會膨脹，可能導致容器變形或破損，請勿裝填過量，建議以容器容量的 8 成為上限

●請每日開蓋一次排出空氣

無法正常製作時

如果優格沒有成功，或狀態異常，請勿食用並直接丟棄

情況	原因	處理方式
無法凝固	發酵溫度是否正確設定	不同優格或菌種所需的發酵溫度與時間不同，請參考 P5
	發酵時間是否正確	
	是否使用新鮮、未開封的牛奶	請使用新鮮材料
	是否使用新鮮的菌種	菌種重複使用會導致製作失敗
	是否依照說明書正確消毒器具發酵中是否攪拌或晃動過	消毒方式請參考 P4
		發酵中請勿攪拌或震動
是否使用正確種類的牛奶	標示為「低溫殺菌牛奶」「加工乳」「乳飲料」「成分調整牛奶」「低脂肪牛奶」「無脂肪牛奶」的產品無法順利凝固	
優格出水	發酵時間是否過長(水分為乳清，是優格的成分之一，營養豐富，可食用)	請縮短發酵時間
酸味過強或過弱	發酵時間是否過長或過短(水分為乳清，是優格的成分之一，營養豐富，可食用)	酸味過強時請縮短發酵時間 1~2 小時 酸味過弱時請延長發酵時間 1~2 小時

故障排解

情況	原因	處理方式
顯示畫面沒有任何顯示	電源插頭是否確實插入插座	請將電源插頭確實插入插座
機器不鏽鋼的部位變熱	因溫度調整加熱器運作所致，並非異常	使用時請將機器與牆面保持 20cm 以上距離，避免長時間接觸
調理指示燈紅色閃爍	未使用適當容器，或將熱水直接倒入機器內	請拔掉電源插頭，待機器冷卻至室溫後再使用，請參考 P17，使用適當容器
操作面板內部出現結露	因設定溫度與外部氣溫差異所產生	持續加熱後結露會消失，在品質與安全上屬於正常現象

若依照上述方式處理後仍有異常，請拔掉電源插頭，並向購買的販售店或與本公司客服中心聯繫

保固條款

1. 若您依照本說明書及機身上的標籤使用仍遇上產品故障，請聯絡客服中心。
2. 購買產品後，保留購買單據正本。
3. 申請保固內服務時，必須出示購買單據。
4. 產品保固範圍僅限銷售當地區域購買之商品。
5. 原廠產品免費保固期為自購買當天起計算一年。一年後之維修服務將需要按情況付費，當中包括檢查費，零件及維修費用。
6. 保固期內產品問題，客人需將產品寄至原廠指定地點。
7. 若因以下行為導致產品故障，產品之免費保養將會失效：
 - a. 沒有按照本說明書指引正確使用產品
 - b. 自行拆開或改裝本產品
 - c. 因疏忽或人為錯誤導致損壞
 - d. 火災、地震、水災、雷擊等不可抗力引致的產品故障
 - e. 使用本產品作商業用途，或非正常過度使用本產品。
 - f. 產品使用後沒有妥善清潔而導致的機身損壞
 - g. 請勿自行修改本說明書內容
 - h. 產品因滲入食油引致的產品損傷，屬於人為損壞
8. 保固不包含消耗性配件(例如：外蓋、湯匙、濾網、容器、容器蓋、專用蓋等等)。請至官網購買或聯絡客服中心。

售後服務

產品保固期為主機一年，配件無保固，僅限銷售當地代理商及經銷商購買的產品，請留意本產品不設置國際保固，有關購買當地的保固詳情及注意事項，請與當地購買的代理商或客服中心聯繫。

代理商：欣新網股份有限公司

電話：0809-099-905

地址：台北市中山區南京東路三段70號4樓

規格

型號 VYG-60B-W

品名 Vitantonio 多功能優格機

電源	AC 110V / 60Hz
消耗功率	30W
重量	約 810g (僅機器本體與外蓋)
尺寸	約 125mm(寬) x 約 145mm(深) x 約 280mm(高)
電線長度	約1.4m (有效長度)
產地	中國
配件	容器1個、容器蓋1個、牛奶盒專用蓋1個、湯匙1支、瀝水濾網1個、外蓋1個

限用物質含有情況標示聲明書

設備名稱：Vitantonio 多功能優格機 Equipment name 型號（型式）：VYG-60B-W 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 Polybrominated biphenyls (PBB)	多溴二苯醚 Polybrominated diphenyl ethers (PBDE)
電線組/配線組件	○	○	○	○	○	○
勺子	○	○	○	○	○	○
酸奶杯/酸奶杯蓋	○	○	○	○	○	○
電路板	○	○	○	○	○	○
上殼體/底座	○	○	○	○	○	○
底座裝飾圈	○	○	○	○	○	○
上蓋	○	○	○	○	○	○
金屬外殼/隔熱板	○	○	○	○	○	○
溫度傳感器	○	○	○	○	○	○
發熱線	○	○	○	○	○	○
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 substance exceeds 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 substance does 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.						



Vitantonio®

BA-VYG-60B-02-2602

