



多功能蒸爐 使用說明書

產品型號：

SC45VK



目 錄

安全上的注意事項.....	1
注意事項.....	3
配件與選購品.....	4
各部件名稱與用途.....	5
操作面板說明.....	6
符號說明與基礎操作.....	7
次要選單.....	9
首次使用.....	11
操作說明.....	12
建議食譜.....	21
清潔與維護.....	29
故障排除.....	34
連接電源.....	35
安裝蒸爐.....	36
產品規格.....	38

謝謝您購買並使用smeg多功能蒸爐。

- 使用前請仔細閱讀使用說明書，以便正確操作。
 - 請確認保證卡上已填上購買日期、店章等內容。
 - 請妥善保管本使用說明書，以便隨時查閱。
 - 如無特別註明，本說明書的內容對上述機種都適用。
- ※ 本公司產品已投保產品責任險。

台灣總代理

豪山國際股份有限公司

HOSUN UNIVERSAL CO.,LTD

請嚴格遵守(安全上的注意事項)



- 本手冊描述了產品的各項操作與說明，且為產品之重要文件，請妥善保存。在存放之前，請將本手冊並妥善保存。在存放之前，請將本手冊並妥善保存。
- 本產品必須由合格技術人員，依據標準進行正確的安裝，並嚴禁任何零配件之改裝，且唯有合格技術人員方可進行維修，任何非合格技術人員的修護都將可能導致使用上的危險。
- 本產品僅限本國內使用，並且符合CNS標準。



- 進行任何調整、清潔、維修等工作時，務必先拔除電源插頭。
- 進行各項加熱時，請勿碰觸產品內之任何加熱元件，避免燙傷。



請勿堵塞任何通風出口或散熱縫隙，並依照產品安裝之要求保留空氣流通。



型號、商標和製造日期標示於門框內之側面，請勿移除。



本產品在運轉過程中，不可在附近使用高揮發性氣體。



本產品專為烹調食物而設計的產品，不可作為取暖器或暖爐使用。



安裝說明：包含本產品的建議使用方式，操作面板介紹，以及正確的清理保養步驟。使用之前，應確實了解各控制鍵的操作及設定功能，並了解器具應如何清理及簡易的故障排除。

請嚴格遵守(安全上的注意事項)



安裝本產品前請先配置好電源走向，並且注意插頭和插座電壓必須符合產品規格。電源線方式拔下插頭。檢查電線標示電壓和頻率，並符合貼在產品上的商標規格。



為了符合安全及電器法規，電器電源必須設置有接地。或製造商或代理商不負責任何因疏忽或電器所造成之傷害。



安裝完成後，必須進行基本測試，若發生無法操作、功能異常或使用中發生任何故障時，請先切斷電源並聯絡本公司尋求技術協助，切勿嘗試自行修復，以維護您的安全。



切勿將易燃物放入加熱室中，這是引起火災的原因之一。



本產品在運作中及使用後的15分鐘溫度是非常高的，切勿讓成人或兒童之身體任何部位直接接觸，必要時請配戴隔熱手套進行操作。



本產品為專為成年人使用所設計，請勿讓兒童或是不懂得操作人員靠近、操作和逗留，以防意外發生。



本產品在開始操作之前，在外面的保護膜必須全部去除。



※未遵守上述警告而擅自進行產品或零件修改，以及使用非原廠零件者，進而對消費者及其財產造成危害者，製造商與代理商一概不予負責。

- 如因上述因素致使產品故障者，則於修復產品時酌予收取相關費用。
- 若未依照上述說明進行操作而致使設備損壞或故障者，將不列入產品之保固範圍。
- 若產品發生有轉售、讓出或借出情事時，請一併轉交此手冊予使用者。

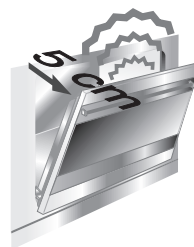
注意事項



注意事項

● 蒸爐在運轉過程中，蒸爐之加熱元件將會發出高熱，因此請勿讓兒童接近，也請勿碰觸加熱元件，避免高溫燙傷。

● 蒸爐在運轉過程中，請將蒸爐門板緩慢關閉，並保持約5-10秒，待蒸氣室內溫度降下後，再將門板拉開。若需將蒸爐門板拉開時，請先將蒸爐門板傾斜，再將門板拉開，以免燙傷人體。



● 務必於設備使用過程中及使用前後，電力線與設備通氣口應隨時保持安全距離，避免電力線外層因高溫融化而造成短路。

● 在設備使用過程中或結束後，若需在加熱室內進行操作，則請務必配戴隔熱手套，以免燙傷。

● 請勿將食物【特別是易燃物】或罐頭儲藏於蒸爐內，也請進行烹調前，不要在食物表面灑烈酒或過量的油脂，避免因加熱而發生爆炸。

● 若發現蒸爐出現不正常之火花、煙霧等情事，請先嘗試切斷電力，並請保持門板關閉，以濕布嘗試悶熄火焰。

● 進行烹調時，務必使用正確的食具，避免因食具之產品特性而發生危險。

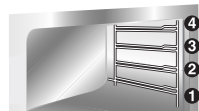
● 設備之門板並不具備有載重之功能，因此請勿傾靠或放置重物，避免損壞設備之結構。

配件和選購品



配件和選購品之說明

蒸爐配有四組不同高度的導軌
來定位各配件的放置位置
【最下層為1】



有孔蒸盤：
適合烹調海鮮類、冷凍蔬菜、
肉類。



無孔蒸盤：
適合烹調對溫度敏感的食物，
如蒸煮水果和餃類，即可搭配
使用有洞蒸盤來承接所釋出的
水份。



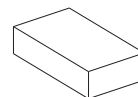
網架：
適合用於小型容器，如：甜點
、碗裝烹調食物或加熱盤裝菜
餚。



除垢清潔劑：
供蒸爐清潔使用。



清潔海棉：
供蒸爐清潔使用。

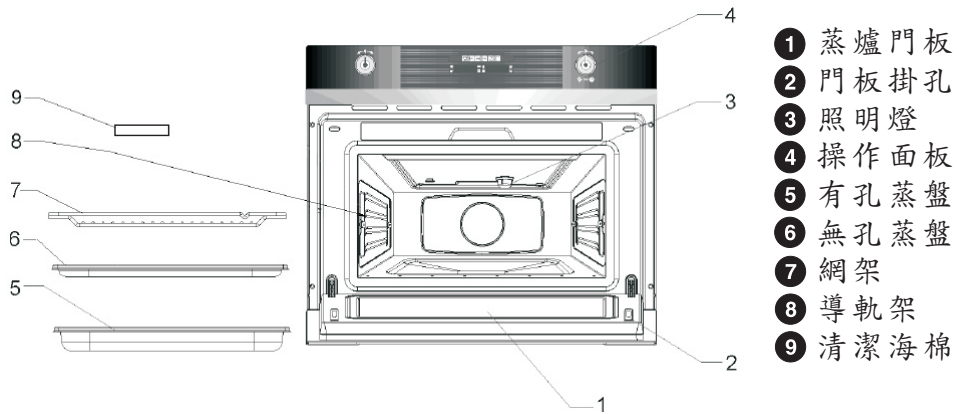


● 不同機型有不同之配件，請參照各機型說明。

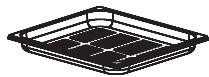
各部件名稱與用途



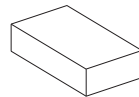
認識蒸爐



配件



x 1



x 1



x 1



x 1



x 1



建議安裝前先清潔器具上之髒污。

操作面板說明



符號與功能說明



PT1

此旋鈕可設定現在時間、烹調溫度、持續時間、烹調功能以及自動烹調。



PT2

此旋鈕可設定蒸爐的三項運作功能，也可選擇烹調功能。



DSP1

此顯示幕將顯示您所設定的各項時間與功能。



DSP2

此顯示幕將顯示您所設定的烹調溫度以及其他功能設定。



現在時間燈號

當燈號亮起時，此時DSP1將顯示現在時間。



兒童安全鎖燈號

燈號亮起時，此時表示安全鎖功能已被啟動。



烹調計時燈號

燈號亮起時，則表示正在進行計時烹調之設定。



預約烹調燈號

燈號穩定亮起時，表示設備正在設定預約烹調或是等待執行預約烹調。



加熱燈號

此燈號亮起時，表示蒸爐正在進行各項加熱。



除垢程序燈號

燈號亮起時即表示蒸爐正再進行除垢程序。



低水量燈號

燈號亮起則請及早添加適當水量至設備之水箱中。



滿水量燈號

若設備之儲滿水位則此燈將亮起，可進行正常操作。

符號說明與基礎操作



烹調符號介紹



手動蒸氣烹調



蔬菜烹調



肉類烹調



再加熱與殺菌



海鮮烹調



解凍



面板文字介紹

文字	說明
除垢與水質設定	
<i>SOFT</i>	軟水質
<i>MED</i>	中水質
<i>HARD</i>	硬水質
<i>CAL</i>	蒸爐必須除垢。 閃爍時代表開始除垢。
<i>0.5L</i>	水箱需倒入0.5公升的除垢液
<i>1.0L</i>	水箱需倒入1.0公升的除垢液
水箱	
<i>rES</i>	未裝置水箱或水箱裝置錯誤
<i>dEP</i>	請倒除水箱中殘水並予以清潔後裝回
蒸氣減量與抽水	
<i>VAR</i>	進行蒸氣減量中
<i>PUMP</i>	抽水泵浦正在抽水
<i>FULL</i>	水箱已滿，請取出水箱並倒除水箱餘水再裝回
<i>----</i>	水量分析中
系統警告	
<i>HOT</i>	電路板溫度過高

符號說明與基礎操作



基礎操作

本產品於正確連接電力後具有以下三種之狀態：
【以按壓PT2之方式切換】



關閉狀態【此時可進入次要選單】
此時面板上除☺符號亮起外，其他燈號均為熄滅。



待機狀態【可修改現在時間】
此時面板上除☺與現在時間12:30符號亮起外，其他燈號均為熄滅。



啟動狀態
此時面板上除☺與現在時間12:30符號以及烹調符號均亮起外，其他燈號仍為熄滅，此時蒸爐已可主要的烹調設定與操作。

次要選單

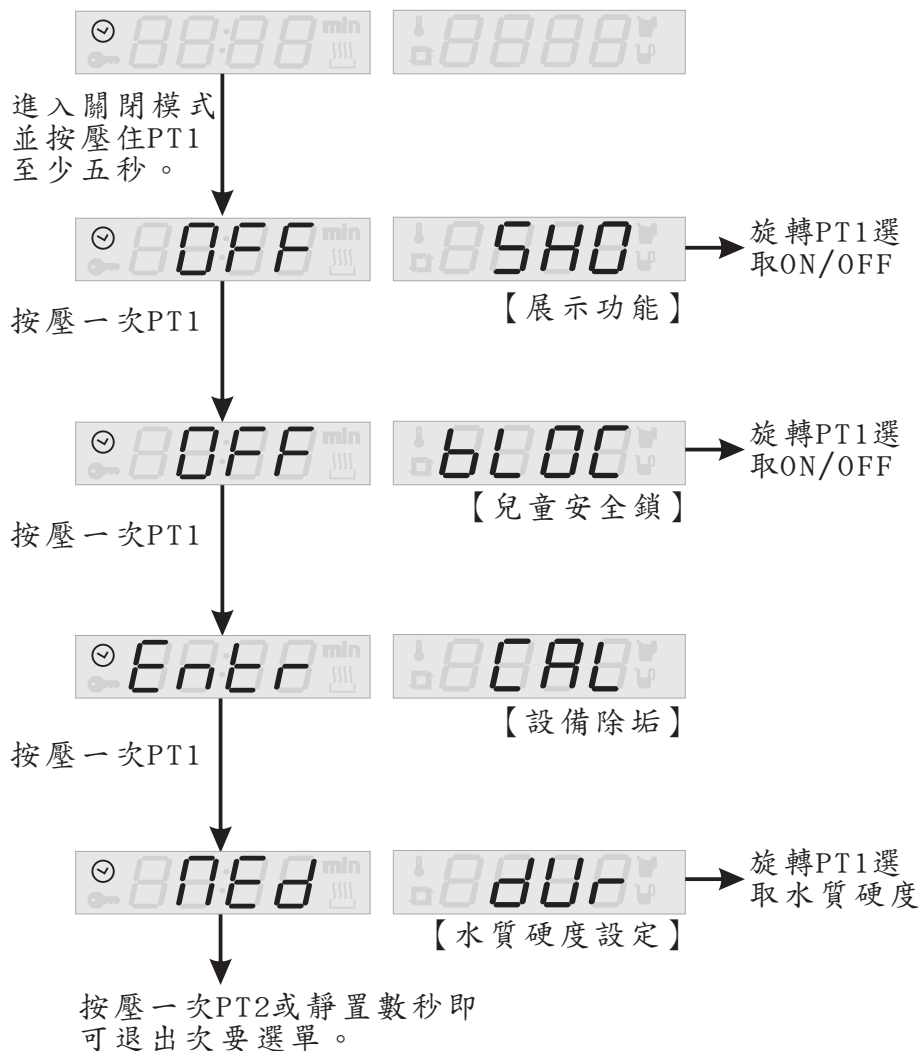


次要選單之操作與說明

使用時機

1. 首次連接電力時
2. 需要修改安全設定時
3. 重新連接電力時。

※設定次要選單前，請先取消所有的烹調設定。



次要選單



次要選單之操作與說明



選單項目：【依顯示次序說明】

1. 展示功能。
2. 兒童安全鎖。
3. 設備除垢。
4. 水質硬度設定。

◎展示功能


設定本功能為ON SHO時，則設備將無法加熱或進行除垢功能，只保留面板操作的功能，因此請將此功能設定為OFF SHO才能夠使得設備進行正常加熱工作。

◎兒童安全鎖























設定本功能為ON bLOC時，則每當設備連續三分鐘未進行操作時，本安全鎖將會自動啟動，此時面板與各旋鈕均無法進行操作，且面板上將顯示。如需在上鎖期間臨時解鎖，則請連續按壓住PT1直至面板上燈號熄滅即可回覆正常之操作，但若連續三分鐘均未進行任何操作，則設備將再度自動鎖上。

◎設備除垢

【欲使本功能正常操作則請將展示功能設定為關閉。】

本功能為產品預設之除垢功能，意在去除迴水管路中所生之大部分水垢。當面板顯示出Entr CAL時，則請將PT1向右旋住並同時按下PT2而啟動除垢程序。當啟動除垢功能後，則燈號將會自動亮起於面板上，而當面板顯示0.5L時，則請在水箱中倒入0.5L之除垢劑，且裝入設備關閉門板後按壓一次PT2開始執行約30分鐘的清潔程序。第一階段清潔結束後，設備將會發出聲響提示且面板將顯示1.0L，此時請將水箱清空並注入1.0L清水，正確裝入水箱後按壓一次PT2進入第二階段之清潔。同樣地，在第二階段結束後設備也將發出聲響提示且面板也將顯示End，此時請取出水箱並清空拭乾。

◎水質硬度設定

本功能為設定用水硬度值之功能，設定水質能夠使得設備壽命能夠長久且烹調也能變得更加美味的一大關鍵。當您進入本設定時，產品之預設值為中硬度水質                      

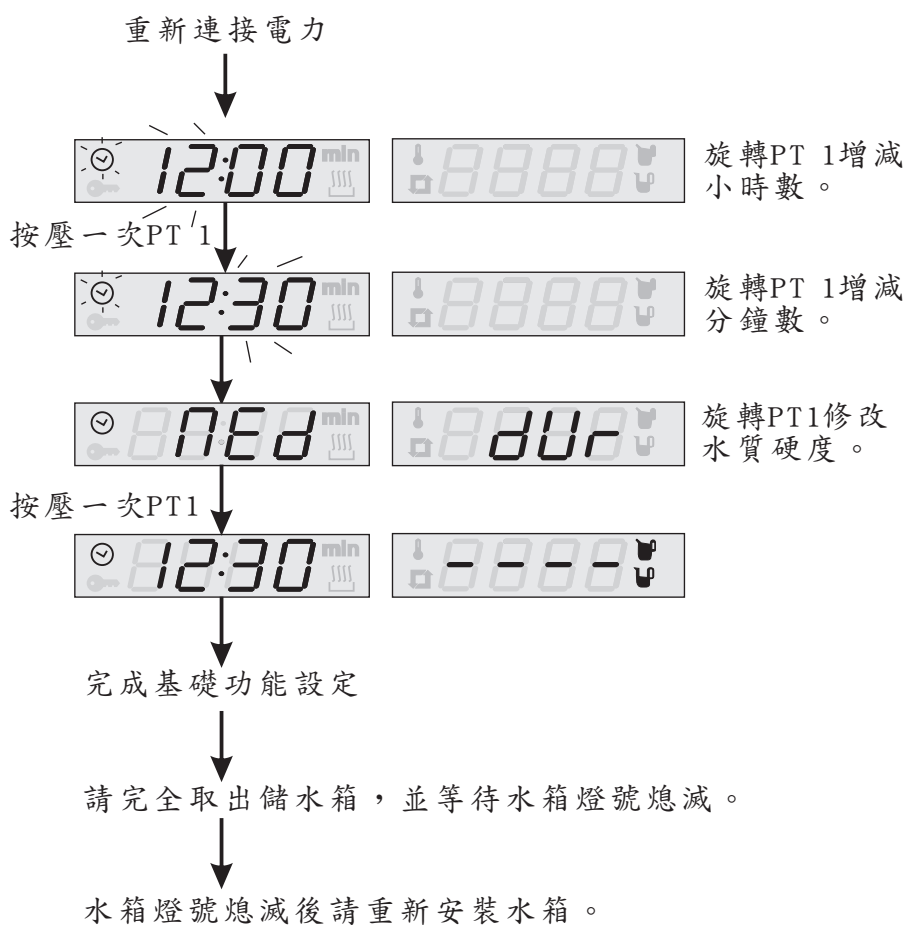
首次使用



首次使用



當每次重新連接電力時，都必須進行現在時間、水質硬度之相關參數設定，才可讓蒸爐正確地運作。



若需修改現在時間，則可於待機狀態下，按壓住PT1約5秒，即可進行時間之修改，並於修改後再按壓一次PT1完成修改。

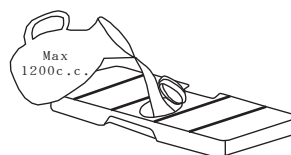
操作說明



水量控制


水箱裝水

請將冷卻、清潔之飲用水倒入水箱內，直至水壺刻度為MAX處，接著將水箱裝回插槽中。若水箱未正確安裝，則將顯示rES，此時請重新安裝水箱至正確位置。



必須將水注入至箱內之滿水位，才能夠進行正常的操作。

水箱再加水

一般而言，滿水位的水箱可提供約50-60分鐘的烹調，但若烹調時間較長而必須再次加水時，則符號  將會出現閃爍。若水箱內完全沒水時，則蒸爐將自動停止烹調，且面板將顯示-L0-，此時請先添加約僅0.5公升的水量，避免泵浦突然運作而造成水溢出之問題，待運作正常後再將水量添加至滿水位。

水量指示燈

蒸爐之水量指示燈有以下三種狀態。



水箱儲水量僅有0%-20%



水箱儲水量仍有20%-60%



水箱儲水量儲有60%-100%

水箱已經正確裝入蒸爐後，請勿直接加水，若需再次加水請將水箱完全取出，並待20秒後再行重新安裝。

清空水箱

當蒸爐完成烹調或是停止烹調後，此時面板上將會顯示PUMP，此時表示泵浦正將設備內之餘水抽回到水箱內，而且PUMP持續亮起直至水箱內水溫降低到攝氏75度以下。過程中若面板顯示FULL則表示水箱內水量過多，此時請將水箱取出並清空水箱中的水，接著將水箱再次安裝至定位。
※過程中水溫仍偏高，請務必注意高溫燙手。

操作說明



水量控制

清空水箱

當泵浦將設備內的餘水完全抽回水箱後，則面板將顯示dEP，此時請進行以下程序：

- 將水箱完全取出。
- 將水箱內的水完全倒出並擦乾，完成後將水箱重新裝回。
- 將蒸爐之門板拉開，使得烹調室之水蒸氣充分逸出。
- 對烹調室進行簡易清潔與乾燥程序後關上門板。
- 按壓一次PT2使得蒸爐回復到關閉狀態。



在每次使用後將水箱與烹調室進行清潔並乾燥，可避免蒸爐內孳生細菌或是發霉等情況。



若欲繼續烹調而不取出水箱，則當面板顯示dEP時，可按壓PT2而解除dEP燈號的亮起。

操作說明



操作說明

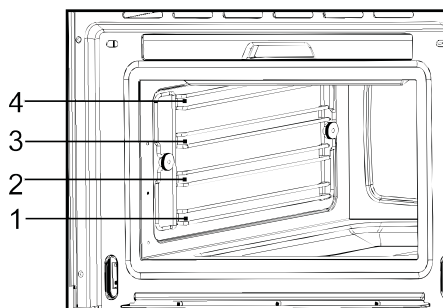
設備設定為啟動狀態後，請直接旋轉PT2而選取所需要的烹調功能，此時DSP1將顯示目前之烹調時間，DSP2顯示為預設之烹調參數值，而面板上也將顯示您所選取的烹調功能。



本蒸爐具備有冷卻風扇系統，且將與烹調功能同時啟動，故烹調過程中將有空氣字門板上方流出，而當烹調結束後也將持續運作一段時間後始將關閉。



建議您進行烹調時，將無孔的蒸盤置於最低的可承接蒸氣之蒸盤上，以此避免您的蒸氣因蒸盤承接而釋放。



若您需要進行雙層同時烹調，則建議您將烹調時間較長者置放於較上側的導軌層中。

範例：

當您需要同時蒸煮蔬菜、馬鈴薯、魚類、及第時，則建議您將蔬菜置於第一層，馬鈴薯置於第二層，魚類置於第三層，而將無孔的蒸盤置於第二層，以此避免蒸氣因蒸盤承接而釋放。若您需要同時蒸煮蔬菜、馬鈴薯、魚類、及第時，則建議您將蔬菜置於第一層，馬鈴薯置於第二層，魚類置於第三層，而將無孔的蒸盤置於第二層，以此避免蒸氣因蒸盤承接而釋放。

操作說明



操作說明

內部照明燈：

當蒸爐處於以下情況時，燈光將會自動亮起：

- 待機狀態或烹調中斷情況下拉開門板時。
- 選取蒸爐之任一功能時。

當蒸爐之門板持續性的開啟超過十分鐘後，此時燈光將會自動熄滅。



下述蒸爐所顯示的各項參數僅為提供參考，實際則需依照您的烹調需求進行各項修改。



手動蒸氣烹調

當您選擇此功能後，請按壓一次PT1，當溫度值開始閃爍時，可旋轉PT1修改烹煮溫度【0°C~100°C】，再按壓一次PT1後，此時min開始閃爍等待您左右旋轉PT1修改烹調時間【0100~9h50】，完成後請按壓一次PT2完成設定，此時烹調開始且溫度指示燈 \downarrow 也將開始閃爍。



肉類烹調

當您選擇此功能後，此時DSP2將出現閃爍文字，此時請先按壓一次PT1，且左右旋轉PT1修改烹調食物的類型，完成後請按壓一次PT1，然後左右旋轉PT1修改烹調時間之設定，最後請按壓一次PT2開始您的烹調。此時溫度指示燈 \downarrow 也將開始閃爍。

【以下提供肉類烹調之預設烹調值】

烹調程序		肉品種類	溫度 (°C)	時間 (分)	建議蒸盤	導軌
代號	類型					
C1		雞腿、雞胸肉片	100	30	有孔蒸盤	2
C2		燻製的豬腰肉	100	45	有孔蒸盤	2

操作說明



操作說明

烹調程序		肉品種類	溫度 (°C)	時間 (分)	建議蒸盤	導軌
代號	類型					
C3		火雞薄肉片	100	20	有孔蒸盤	2
C4		豬里肌肉	100	25	有孔蒸盤	2
C5		香腸、臘腸	100	15	有孔蒸盤	2



海鮮烹調

當您選擇此功能後，此時DSP2將出現閃爍文字，此時請先按壓一次PT1，且左右旋轉PT1修改烹調食物的類型，完成後請按壓一次PT1，然後左右旋轉PT1修改烹調時間之設定，最後請按壓一次PT2開始您的烹調。此時溫度指示燈 ⌂ 也將開始閃爍。

【以下提供海鮮烹調之預設烹調值】

烹調程序		海鮮種類	溫度 (°C)	時間 (分)	建議蒸盤	導軌
代號	類型					
b1		鱒魚	80	25	有孔蒸盤	2
b2		蝦	90	15	有孔蒸盤	2
b3		魚里脊	80	18	有孔蒸盤	2
b4		河蚌	100	25	有孔蒸盤	2
b5		大螯蝦、龍蝦	100	30	有孔蒸盤	1/2

操作說明



操作說明



蔬菜烹調

當您選擇此功能後，此時DSP2將出現閃爍文字，此時請先按壓一次PT1，且左右旋轉PT1修改烹調食物的類型，完成後請按壓一次PT1，然後左右旋轉PT1修改烹調時間之設定，最後請按壓一次PT2開始您的烹調。此時溫度指示燈 H 也將開始閃爍。

【以下提供蔬菜烹調之預設烹調值】

烹調程序		蔬菜種類	時間 (分)	建議蒸盤	導軌
代號	類型				
A1		球花甘藍	20	有孔蒸盤	2
A2		胡蘿蔔	25	有孔蒸盤	2
A3		馬鈴薯混合蔬菜	25	有孔蒸盤	2
A4		糖莢豌豆	15	有孔蒸盤	2
A5		蘆筍	25	有孔蒸盤	1/2



再加熱與殺菌

當您選擇此功能後，此時DSP2將出現閃爍文字，此時請先按壓一次PT1，且左右旋轉PT1修改烹調食物的類型，完成後請按壓一次PT1，然後左右旋轉PT1修改烹調時間之設定，最後請按壓一次PT2開始您的烹調。此時溫度指示燈 H 也將開始閃爍。

【以下提供再加熱與殺菌之預設烹調值】

操作說明



操作說明

烹調程序		海鮮種類	溫度 (°C)	時間 (分)	建議蒸盤	導軌
代號	類型					
r1		盤裝菜餚	100	13	網架	2
r2		已開蓋冷凍熟食	100	18	網架	2
r3		1L豆子	100	35	網架	2
r4		1L櫻桃	80	35	網架	2
r5		1L梅子	90	35	網架	2
r6		奶瓶	100	12	網架	2



禁止使用本蒸爐直接加熱密封罐，避免密封罐因受熱而引發爆炸，對人體及設備造成損傷。



解凍【無法設定預約烹調】

當您選擇此功能後，此時DSP2將出現閃爍文字，此時請左右旋轉PT1修改烹調食物的類型，完成後請按壓一次PT1，然後左右旋轉PT1修改烹調時間之設定，最後請按壓一次PT2開始您的烹調。此時溫度指示燈 Ⓜ 也將開始閃爍。

操作說明



操作說明

預約烹調

當您選定烹調功能後，請按一次PT1並旋轉PT1選取食物類型，當食物類型已選擇後，請再按一次PT1，此時烹調時間、**min**將開始閃爍，等待您修改持續烹調時間，接著再按壓一次PT1後旋轉PT1輸入未來的執行時間，此時**∞**也將開始閃爍。當上述設定都完成後，請按壓PT2進入執行階段。等待執行過程中，操作面板上將開始閃爍**70E**顯示您的設定已經完成，且也將顯示烹調啟動之時間。

等待執行過程中，如需臨時修改設定內容，則請按壓一次PT1，即可進入修改階段，接著請以按壓與旋轉PT1的方式修改為所需要的新設定，修改確認後請按壓一次PT2，即可完成本次烹調設定的修改。



本處所設定的持續烹調時間，為指當溫度達到設定值後之持續時間，故總烹調時間將長於您的設定值。

烹調結束

當選定的烹調功能完成後，此時DSP1將顯示End，且蜂鳴器將響起三聲，此時若按壓一次PT2即可停止蜂鳴聲，且將自動啟動蒸氣減量功能達三分鐘，過程中將顯示**UAP**，過程中如需進行新的烹調則可直接旋轉PT2設定新的烹調程序。反之則待蒸氣減量程序結束後，則DSP1將顯示**PUMP**，此時蒸爐將等待水道中之水溫下降到75°C後，泵浦才會將水道中之餘水抽回至水箱中，又當完成回收餘水程序後，DSP1將會顯示dEP，此時請按壓一次PT2蒸爐回到關閉狀態，而完成烹調。



若蒸氣量與蒸氣溫度未達蒸氣減量需求時，則將不顯示**UAP**而直接進入**PUMP**階段。

操作說明



操作說明

中斷烹調

若您需要中斷或提前結束烹調，則可於烹調過程中以按壓一次PT2或直接將門板開啟，此時蒸爐之蒸氣將自動減量產生，直至蒸氣產生器內的水溫降低為止，且面板也將顯示EUPP。中斷烹調後若需恢復原本之烹調，則請於確實關上門板後，按壓一次PT2即可繼續您的烹調。

當您中斷或提前結束烹調後，如需打開門板則請務必小心來自蒸爐內的高溫蒸氣，也請避免直接接觸蒸爐內部的各個角落與零件。

修改烹調設定

烹調過程中如需修改烹調的設定，則可依照下述程序進行操作：

- 請先中斷烹調程序。
- 按壓一次PT1，此時將進入修改程序，且min將開始閃爍。
- 旋轉PT1修改持續烹調時間。
- 若您有進階設定，則可藉由按壓PT1進入相關參數之設定。
- 按壓一次PT2開始進行新的烹調程序。

終止烹調

烹調過程中如需臨時終止烹調則可在烹調過程中，持續按壓住PT2三秒，則您將聽到蜂鳴器響起三聲，且面板上將顯示End字樣的閃爍，此時蒸氣產生器將停止蒸氣的產生，且蒸爐將自動啟動蒸氣減量功能達三分鐘，在此期間面板上將顯示EUPP。若您需要進行新的烹調設定，則請直接使用PT2進行烹調功能設定。

若您未有新設定，則當蒸爐管路餘水水溫降至攝氏75度後，泵浦將把管路餘水抽回至水箱中，而過程中面板將顯示PUMP，而當餘水已完全集中到水箱後，面板將顯示dEP。此時請打開拉門並取出水箱進行水箱與烹調室的清潔與乾燥，並且按壓一次PT2使得蒸爐回復為關閉狀態。

建議食譜



建議食譜表

海鮮類

海鮮類	參考份量	參考溫度 【°C】	參考時間 【分鐘】	建議 層架	使用 蒸盤
烏類魚太陽魚	800-1200g	80	30-40	2	有孔蒸盤
鱒魚	4x250g	80	20-25	2	有孔蒸盤
鮭魚里脊	500-1000g	80	15-25	2	有孔蒸盤
鮭魚鮭鱒魚	1000-1200g	80	25-35	1/2	有孔蒸盤
帝王蝦	500-1200g	80	15-20	2	有孔蒸盤
綠貝河河蚌	1000-1500g	100	25-35	2	有孔蒸盤
大比目魚里脊	500-1000g	80	20-25	2	有孔蒸盤
烏蛤	500-1000g	100	10-20	2	有孔蒸盤
大螯蝦；龍蝦	800-1000g	100	25-30	1/2	有孔蒸盤
鱈魚里脊	1000-1200g	80	20-25	2	有孔蒸盤
藍河蚌	1000-1200g	100	15-25	2	有孔蒸盤
湖鱒魚	4x250g	80	25-30	2	有孔蒸盤
黑線鱈	1000-1200g	80	20-25	2	有孔蒸盤
鮪魚里脊	500-1000g	80	15-20	2	有孔蒸盤
大眼獅鱸河鱸	4x250g	80	25-30	2	有孔蒸盤

肉類

肉類	參考份量	參考溫度 【°C】	參考時間 【分鐘】	建議 層架	使用 蒸盤
雞腿肉	4-10	100	40-45	2	有孔蒸盤
雞胸肉	4-6	100	25-35	2	有孔蒸盤
燻製排骨	500-1000g	100	40-50	2	有孔蒸盤
薄肉片	4-8	100	20-25	2	有孔蒸盤
豬肉	4-8	100	20-30	2	有孔蒸盤
香腸、臘腸		80-100	10-15	2	有孔蒸盤

蛋類

蛋類	參考溫度 【°C】	參考時間 【分鐘】	建議 層架	使用 蒸盤
玻璃皿裝	100	10-15	2	網架
全熟蛋	100	15	2	網架
半熟蛋	100	10-12	2	網架

※本食譜僅提供參考使用，實際則依個人喜好不同而隨時修改。

建議食譜



建議食譜表

餃類

餃類	參考溫度【°C】	參考時間【分鐘】	建議層架	使用蒸盤
湯圓	100	20-30	2	無孔蒸盤
甜餡餃	100	15-20	2	無孔蒸盤
餡餃	100	15-25	2	無孔蒸盤

蔬菜類

蔬菜類	參考溫度【°C】	參考時間【分鐘】	建議層架	使用蒸盤
茄子/紫茄子 切片	100	15-20	2	有孔蒸盤
豆子	100	35-45	2	有孔蒸盤
球花甘藍 小花帶梗	100	25-30	2	有孔蒸盤
球花甘藍 小花無梗	100	15-20	2	有孔蒸盤
花椰菜 小花	100	25-30	2	有孔蒸盤
花椰菜 整顆	100	40-45	2	有孔蒸盤
豌豆	100	30-35	2	有孔蒸盤
茴香 切成條狀	100	15-20	2	有孔蒸盤
茴香 切半	100	20-30	2	有孔蒸盤
帶皮馬鈴薯 小粒	100	20-25	2	有孔蒸盤
帶皮馬鈴薯 大粒	100	45-50	2	有孔蒸盤
去皮馬鈴薯 切片	100	20-25	2	有孔蒸盤
無菁甘藍 切成條狀	100	20-25	2	有孔蒸盤
荷蘭豆	100	15-20	2	有孔蒸盤
胡蘿蔔 切片	100	25-30	2	有孔蒸盤
玉蜀黍	100	50-60	2	有孔蒸盤
青椒甜椒 切成條狀	100	12-15	2	有孔蒸盤
辣椒	100	12-15	2	有孔蒸盤
蘑菇類 切成1/4	100	12-15	2	有孔蒸盤
韭蔥 切片	100	10-12	2	有孔蒸盤
球芽甘藍	100	25-35	2	有孔蒸盤
芹菜 切成條狀	100	15-20	2	有孔蒸盤
蘆筍	100	20-35	2	有孔蒸盤
菠菜	100	12-15	2	有孔蒸盤
芹菜莖	100	25-30	2	有孔蒸盤

※本食譜僅提供參考使用，實際則依個人喜好不同而隨時修改。

建議食譜



建議食譜表

甜點類

甜點類	參考份量	參考溫度 【°C】	參考時間 【分鐘】	建議 層架	使用 蒸盤
燉蘋果	500-1500g	100	15-25	2	無孔蒸盤
燉梨子	500-1500g	100	25-30	2	無孔蒸盤
焦糖布丁		80	20-25	2	網架
奶油焦糖		80	25-30	2	網架
優格		40	4-6hr	2	網架
燉桃子	500-1500g	100	15-20	2	無孔蒸盤

水果(殺菌/煮沸過)

水果	參考份量	參考溫度 【°C】	參考時間 【分鐘】	建議 層架	使用 蒸盤
洋梨	4-6 1L glass	100	30-35	1	網架
櫻桃	4-6 1L glass	80	30-35	1	網架
桃子	4-6 1L glass	80	30-35	1	網架
梅子	4-6 1L glass	80	30-35	1	網架

燙煮類

燙煮類	參考份量	參考溫度 【°C】	參考時間 【分鐘】	建議 層架	使用 蒸盤
豆類、非蔥		100	10-12	2	有孔蒸盤
蜷曲的甘藍	1000-2000g	100	12-16	2	有孔蒸盤
皺葉甘藍	10-20	100	12-15	2	有孔蒸盤
白甘藍菜	2000-2500g	100	30-45	1	有孔蒸盤
去皮蕃茄		80	12	2	網架

※本食譜僅提供參考使用，實際則依個人喜好不同而隨時修改。

建議食譜



建議食譜表

熟食加熱類

熟食加熱類	參考份量	參考溫度【°C】	參考時間【分鐘】	建議層架	使用蒸盤
盤裝菜餚	1-2人份	100	12-15	2	網架
	3-4人份	100	15-20	2	網架
已烹飪食物		100	15-20	2	網架

小菜

小菜類	參考份量	參考溫度【°C】	參考時間【分鐘】	建議層架	使用蒸盤
珍珠大麥+湯汁	200g+400ml	100	30-35	2	網架
粗粒小麥粉+湯汁	200g+300ml	100	10-20	2	網架
扁豆+湯汁	200g+375ml	100	20-50	2	網架
米+湯汁	200g+250ml	100	25-40	2	網架

解凍類

解凍類		參考溫度【°C】	參考時間【分鐘】	建議層架	使用蒸盤
球花甘藍	小花帶梗	40	15-20	2	有孔蒸盤
混合蔬菜		40	15-20	2	有孔蒸盤
菠菜葉	部分	40	10-15	2	無孔蒸盤
花椰菜	小花	40	15-20	2	有孔蒸盤
豌豆		40	15-25	2	有孔蒸盤
蜷曲的甘藍	較大的部分	40	25-35	2	無孔蒸盤
胡蘿蔔	胡蘿蔔	40	15-20	2	有孔蒸盤
球芽甘藍		40	20-25	2	有孔蒸盤
蘆筍	蘆筍	40	25-30	2	有孔蒸盤
熟食麵包	熟食麵包	40	依其要求	2	網架
麵包	麵包	40	10-25		網架
米飯	米飯	40	15-25	2	無孔蒸盤
扁豆	扁豆	40	15-20	2	無孔蒸盤
麵條	麵條	40	15-20	2	無孔蒸盤

※本食譜僅提供參考使用，實際則依個人喜好不同而隨時修改。

建議食譜




食譜範例



□ 蒸煮米飯

食材：白米1.2米杯；清水1.2米杯；少許油

蒸煮設定：

1. 選手動擇蒸氣烹調功能.
2. 烹調溫度設定為100°C。
3. 烹調時間設定為30分鐘，且放置於第二導軌層。

烹調：

- 將白米洗淨並裝入適當容器中，加入1.2米杯的清水浸泡約5-10分鐘後倒入少許的油。
- 將此容器穩定放置於第二導軌層上。
- 將蒸爐設定至開機狀態下【即面板上所有燈號均亮起】。
- 左右旋轉PT2選擇手動蒸氣烹調功能.
- 按壓一次PT1使得燈號開始閃爍，此時請左右旋轉PT1設定烹調溫度為100°C。
- 再按壓一次PT1使得 **min** 符號開始閃爍，此時請旋轉PT1修改烹調時間為30分鐘。
- 完成上述設定後請記得按壓一次PT2才將開始進行烹調。
- 烹調結束後，蒸爐將自動停止加熱，且蒸爐同時發出蜂鳴聲響而面板將顯示End。
- 按壓一次PT2可停止蜂鳴聲響，且面板將顯示 *PUMP*。



□ 蒸煮玉米

食材：黃甜玉米五支

蒸煮設定：

1. 選手動擇蒸氣烹調功能.
2. 烹調溫度設定為100°C。
3. 烹調時間設定為30分鐘，且放置於第三導軌層。

烹調：

- 將玉米洗淨並放入有孔蒸盤中且放置於第三導軌層中。
- 將無孔蒸盤放置於第一導軌層上。
- 將蒸爐設定至開機狀態下【即面板上所有燈號均亮起】。
- 左右旋轉PT2選擇手動蒸氣烹調功能.
- 按壓一次PT1使得燈號開始閃爍，此時請左右旋轉PT1設定烹調溫度為100°C。
- 再按壓一次PT1使得 **min** 符號開始閃爍，此時請旋轉PT1修改烹調時間為30分鐘。
- 完成上述設定後請記得按壓一次PT2才將開始進行烹調。
- 烹調結束後，蒸爐將自動停止加熱，且蒸爐同時發出蜂鳴聲響而面板將顯示End。
- 按壓一次PT2可停止蜂鳴聲響，且面板將顯示 *PUMP*。

建議食譜



食譜範例



蒜蓉蒸雞

食材：雞肉、翅約380克；醬油5大匙；蒜泥2匙；蔥1支；
辣椒1條；糖1/2匙；酒少許

蒸煮設定：

1. 選則肉類烹調功能.
2. 烹調溫度設定為100°C。
3. 烹調時間設定為30分鐘，且放置於第三導軌層。

烹調：

- 將雞肉洗淨並裝入適當容器中。
- 將此容器穩定放置於第三導軌層上。
- 將所有調味料倒入小碗中充分拌勻後備用。
- 將蒸爐設定至開機狀態下【即面板上所有燈號均亮起】。
- 左右旋轉PT2選擇肉類烹調功能.
- 按壓一次PT1使得燈號開始閃爍，此時請左右旋轉PT1設定烹調溫度為100°C。
- 再按壓一次PT1使得 **min** 符號開始閃爍，此時請旋轉PT1修改烹調時間為30分鐘。
- 完成上述設定後請記得按壓一次PT2才將開始進行烹調。
- 烹調結束後，蒸爐將自動停止加熱，且蒸爐同時發出蜂鳴聲響而面板將顯示End。
- 按壓一次PT2可停止蜂鳴聲響，且面板將顯示 *PUMP*。
- 將雞肉、翅自蒸爐取出並淋上預備之調味料即可完成。

※本食譜僅提供參考使用，實際則依個人喜好不同而隨時修改。

建議食譜




食譜範例



□ 三色蛋

食材：雞蛋3顆；鹹蛋3顆；皮蛋3顆；小黃瓜半支；辣椒一條；香菜適量；鹽1/2匙；麻油1大匙；清水3大匙

蒸煮設定：

1. 選手動擇蒸氣烹調功能 .
2. 烹調溫度設定為100°C。
3. 烹調時間設定為30分鐘，且放置於第三導軌層。

烹調：

- 將香菜洗淨且辣椒與小黃瓜切絲備用。
- 雞蛋打入碗中並加入所有調味料拌勻。
- 鹹蛋與皮蛋剝殼後，將鹹蛋切小丁，皮蛋切大丁倒入蛋汁中，並攪拌均勻後倒入方板型容器中。
- 將方板型容器放置於第三導軌層的層架上。
- 將無孔蒸盤放置於第一導軌層上。
- 將蒸爐設定至開機狀態下【即面板上所有燈號均亮起】。
- 左右旋轉PT2選擇手動蒸氣烹調功能 .
- 按壓一次PT1使得  燈號開始閃爍，此時請左右旋轉PT1設定烹調溫度為100°C。
- 再按壓一次PT1使得 **min** 符號開始閃爍，此時請旋轉PT1修改烹調時間為30分鐘。
- 完成上述設定後請記得按壓一次PT2才將開始進行烹調。
- 烹調結束後，蒸爐將自動停止加熱，且蒸爐同時發出蜂鳴聲響而面板將顯示End。
- 按壓一次PT2可停止蜂鳴聲響，且面板將顯示 *PURP*。
- 將成品取出並切呈均勻片狀後，將香菜、小黃瓜絲與辣椒絲等作成盤飾即告完成。

※本食譜僅提供參考使用，實際則依個人喜好不同而隨時修改。

建議食譜




食譜範例



▣ 苦瓜鑲肉

食材：苦瓜1條；豬絞肉300克；蔭瓜罐頭一罐；雞蛋一顆；醬油1匙；香油1大匙

蒸煮設定：

1. 選手動擇蒸氣烹調功能 .
2. 烹調溫度設定為100°C。
3. 烹調時間設定為30分鐘，且放置於第三導軌層。

烹調：

- 將苦瓜洗淨切成約3、4段備用
- 將蔭瓜罐頭連湯倒入小盆中搗碎後再加入豬絞肉及香油一同攪拌均勻。
- 將雞蛋再打入前述小盆中並攪拌均勻，將絞肉餡塞滿苦瓜中空處。
- 將苦瓜段放置於第三導軌層的無孔蒸盤中，並在每個苦瓜段上淋上醬油酌予上色。
- 將蒸爐設定至開機狀態下【即面板上所有燈號均亮起】。
- 左右旋轉PT2選擇手動蒸氣烹調功能 .
- 按壓一次PT1使得  燈號開始閃爍，此時請左右旋轉PT1設定烹調溫度為100°C。
- 再按壓一次PT1使得 **min** 符號開始閃爍，此時請旋轉PT1修改烹調時間為30分鐘。
- 完成上述設定後請記得按壓一次PT2才將開始進行烹調。
- 烹調結束後，蒸爐將自動停止加熱，且蒸爐同時發出蜂鳴聲響而面板將顯示End。
- 按壓一次PT2可停止蜂鳴聲響，且面板將顯示 *PUMP*。
- 將成品取出後，以香菜酌以盤飾即告完成。

※本食譜僅提供參考使用，實際則依個人喜好不同而隨時修改。

清潔與維護





除垢

本蒸爐為避免水垢堵塞管路而造成設備損壞而配置有除垢功能，若需操作除垢功能則可由下列二種方式進行操作：

- 手動除垢。【請由次要選單中進行操作！】
- 提示除垢。

若操作面板上  燈號亮起且 **SCAL** 開始閃爍時，此時請依照下列指示進行除垢程序，可維持蒸爐之正確使用。

- a. 取消所有烹調設定。
- b. 蒸爐設定為關閉狀態。
- c. 持續按壓住PT1至少五秒以進入次要選單。
- d. 確認設定為OFF SHO狀態。
- e. 按壓二次PT1而出現**ERR**與**SCAL**之閃爍狀態。
- f. 同時將PT1向右旋住並按壓PT2。
- g. 面板  燈號亮起並且顯示**0.5L**。
- h. 請在水箱中注入0.5L的除垢劑。
- i. 按壓一次PT2開始除垢程序。
- j. 等待階段執行結束。
- k. 面板顯示**0.0L**時請倒出水箱內之殘水並在水箱內注入1公升的清水。
- l. 按壓一次PT2執行。
- m. 執行結束後請取出並清潔您的水箱。
- n. 完成您的除垢程序。

當燈號  亮起且 **SCAL** 閃爍不止時，若仍然未進行除垢程序，則在經過數次烹調後，蒸爐將會封鎖烹調功能。此時若進行除垢功能則可解除封鎖狀態。



- 進行除垢程序前，請務必關閉烤箱之展示功能。
- 本除垢功能進行中無法被中斷或取消。



請勿使用含醋或起泡劑的清潔劑代替除垢劑，那將會損傷您的蒸爐。合適的除垢劑如Durgol咖啡清洗劑或其他咖啡機專用的除垢溶液才是合適的選擇。

以下舉出假若每週使用蒸爐四次，每次使用三十分鐘，在各種水質硬度的除垢頻率供您參考使用。

面板符號	水質硬度	建議除垢頻率
SOFT	軟水質	建議約每十八個月進行一次
MED	中水質	建議約每九個月進行一次
HARD	硬水質	建議約每六個月進行一次

清潔與維護



烹調室的清潔

建議您時常進行烹調室的清潔，可確保烹調的結果正確且完美。進行清潔的程序請見以下說明：

- 請將水箱完全取出，倒出殘水後清潔，但請勿將水箱放入洗碗機清潔，避免損壞水箱。
- 建議在蒸爐仍然保有微溫時，拔下電力插頭並依照後述方式取下導軌架後，以濕布與乾布先後進行擦拭與清潔。
- 若長期不使用蒸爐時，則請務必保持烹調室之乾燥與清潔，可避免發黴或設備損壞等情事。



請勿使用尖銳、磨蝕性之清潔工具或清潔劑進行清潔，那將會破壞烹調室的鍍層，且請注意勿讓水分進入通風孔內。



請勿使用高壓水柱、蒸氣噴嘴進行蒸爐之各項清潔。



外觀清潔

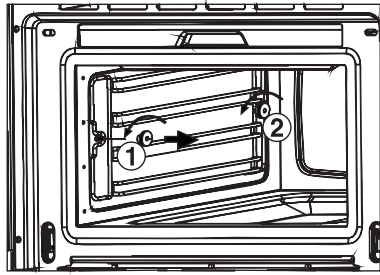
建議您時常注意設備的外觀清潔狀況，在一般的情況下，您只需要以沾濕的棉布進行擦拭，但若設備很髒時，則可加入少許清潔劑協助清潔。而在清潔完成後請使用乾布將表面擦乾，可避免生鏽的情況。

另外若烤箱外觀上發現有水垢、油脂、澱粉類或蛋白等的髒污也請立即清除，將可避免機器外觀的鏽蝕或損壞。

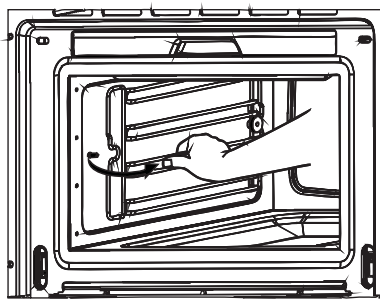
清潔與維護



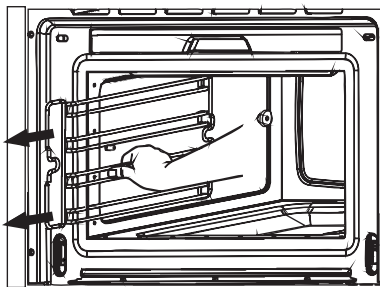
導軌架的取下



- a. 如左圖所示，以逆時針方式鬆開二顆螺帽，但不取下編號二的螺帽。



- b. 如左圖所示，手持導軌架前端，向蒸爐中心拉出導軌架。

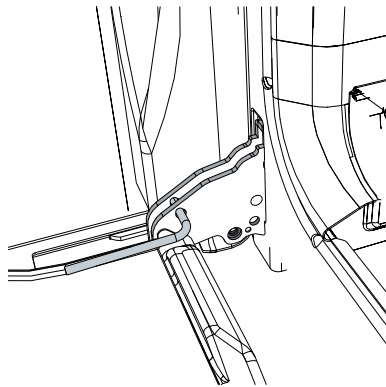


- c. 如左圖所示，手持導軌架前端，小心拉出導軌架。此時即需安裝，若需安裝則依照導軌架的拆卸方式操作。

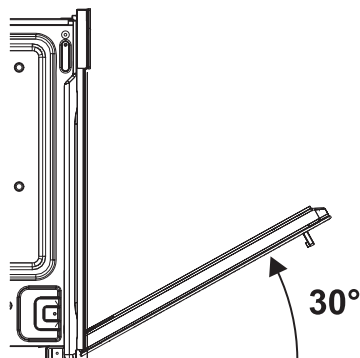
清潔與維護



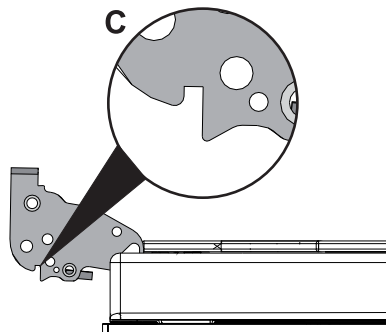
卸除門板



將門板完全拉開，並將金屬插梢如右圖完全插入小孔內。



將門板慢慢抬起約30度，確認門板因金屬插梢而無法完全關閉。雙手分持門板兩側緩緩向上抬昇即可完全取下門板。

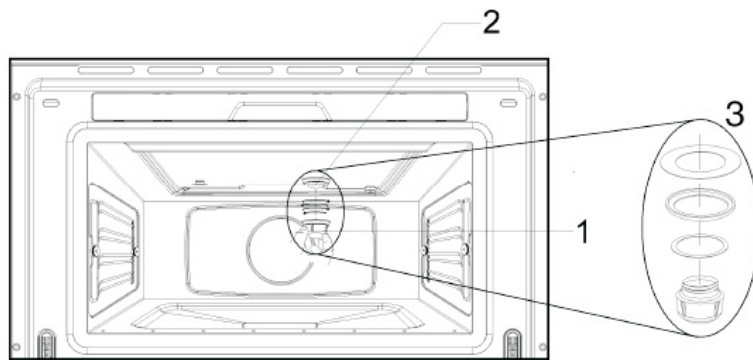


反向操作將門板裝入時，請確認門板上如左題之鉸鏈凹槽完全鉤入烤箱主體內。完成後將門板鉸鏈上之金屬插梢取下即可完成門板之安裝。

清潔與維護



更換燈泡



若您需要更換蒸爐的照明燈泡，請依照下列指示進行操作

- 請將蒸爐電力完全切斷。
- 穿戴手套後以逆時針方向將燈罩與墊圈一一取下。
- 穿戴手套將舊燈泡旋下，並小心旋上新燈泡。
- 將燈罩及各墊圈逐一安裝。



本蒸爐所用之燈泡規格為230-240V/15W之燈泡。

故障排除



簡易故障排除

若您在使用中或使用前後發生設備故障，則可依照下列指示進行簡易故障之排除。若仍然無法解決您的問題，則請聯繫當地之原廠服務人員，進行本設備的各項維護。

設備狀態	解決方法
面板無法顯示	<ul style="list-style-type: none">請檢查電力是否已正確連接。
面板無法進行設定	<ul style="list-style-type: none">請檢查是否已啟動兒童安全鎖功能。
設備無法操作	<ul style="list-style-type: none">請檢查是否已啟動兒童安全鎖功能。請檢查電力是否已經正確連接。
設備使用中發出明顯聲音	<ul style="list-style-type: none">此非設備故障而可能是由於抽水泵浦或是蒸氣產生器運行時所發出的聲音。
食材無法正確加熱	<ul style="list-style-type: none">請先確認已選擇正確的烹調時間與溫度設定。請確認食材容量並未過量且食材溫度與平時無異。
面板顯示Err符號	<ul style="list-style-type: none">請聯繫當地之維修技術中心進行各項技術支援。
烹調結束後設備並未完全停止	<ul style="list-style-type: none">此非故障，而是設備內部之散熱風扇正在進行設備散熱程序，當設備溫度下降到接近室溫後，散熱風扇將會自動停止。
設備已進行加熱程序，但照明燈光並未啟動	<ul style="list-style-type: none">此情況也許是由於燈泡損壞所引起，因此請更換照明燈泡。
面板顯示----	<ul style="list-style-type: none">此為設備正在進行水量的分析。

連接電源



連接電源



規格銘牌為標示產品型號、商標、技術資料與製造日期等的重要零件，已張貼於門板內側明顯處，請勿任意將其撕除。



依據電器設備安全法規，本產品必須確實進行接地。

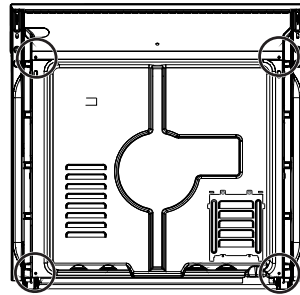


本產品使用電力規格為220-240V，電力連接前請確認此電力規格、插座與插頭是否正確。同時請勿使用延長線或轉接頭進行電力連接以免造成危險。

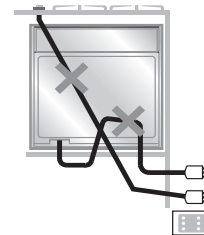
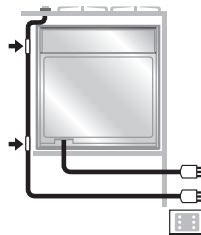
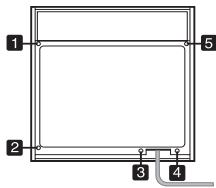


若烤箱電力來源為固定者，依據安裝規範必須於烤箱附近伸手可及處加裝無熔絲開關。

若需更換電源線時，請尋求原廠或代理商之技術協助，並請務必使用電源線內各銅芯直徑 2.0mm^2 【 $3 \times 2.0\text{mm}^2$ 】且電線耐溫可達攝氏90度以上者。



螺絲鎖固時其扭力必須介於1.5-2.0 牛頓-米之間。



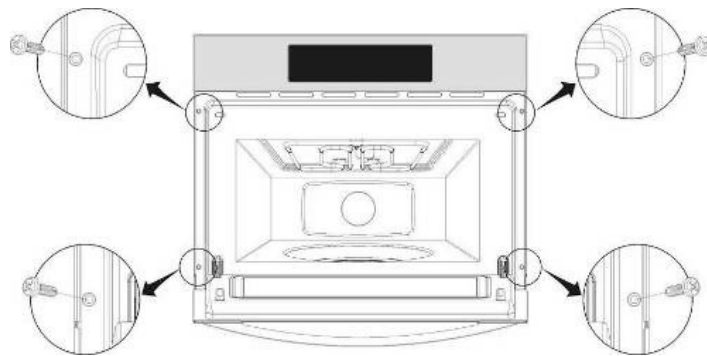
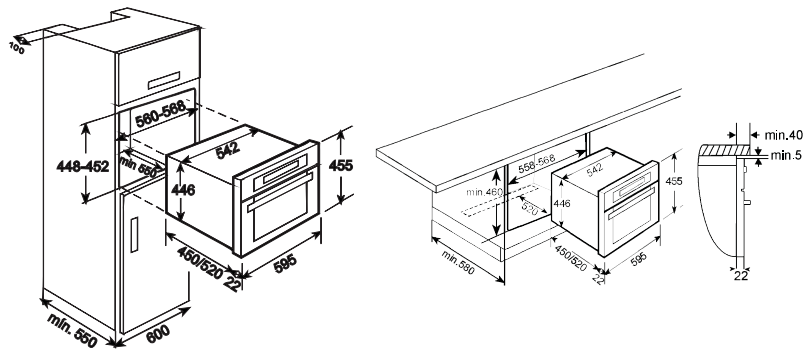
電源線更換後，務必進行基本電力測試，若發生產品無法正常使用之情況，請立即切斷電力來源，並尋求原廠或代理商之技術協助，切勿嘗試自行修復避免發生危險。

安裝蒸爐



安裝方法

1. 蒸爐為嵌入式安裝，因此安裝蒸爐前請確認安裝之櫥櫃為耐火或可耐溫攝氏90度之材質。
2. 蒸爐之開孔與所需空間可參考下圖所示。
3. 蒸爐安裝後背部與櫥櫃上下緣務必保留適當間隙。
4. 取下操作面板後的螺絲護蓋，即可將蒸爐固定在櫥櫃上。



安裝蒸爐



安裝方法



1. 請勿以門板作為支撐點裝入櫥櫃或開孔內，同時請勿在門板上放置重物或進行重壓。
2. 安裝或取出蒸爐時應尋求其他人力的協助。
3. 當蒸爐自包裝取出後，應避免直接放置於地面，可



產品規格



技術規格

產品型號	SC45VK
面板尺寸(mm)	H450xW600xD440
安裝尺寸(mm)	H448-452xW560-568xD580
蒸煮室容量	35 立方公分
水箱容量	1.2 公升
額定電壓	220-240V/60Hz
消耗功率	1500W / 6.8安培

用戶須知

本保證書規定了免費修理範圍，從購買日起一年內如發生下述故障請與本公司服務據點聯繫。

<敬告用戶>

購買時請詳細填寫保證書內資料，並將「客戶寄回聯」寄回豪山公司或傳真04-25326165或上本公司網站註冊。

<免費修改規定>

- 按使用說明書、安裝說明書、銘牌標貼使用注意事項正常使用發生故障時，本公司負責維修。
- 保固期間發生故障需免費修理時，請向本公司維修部或服務據點提供保證書，另於偏遠地區需出差維修時，收取一定的服務費用。
- 需搬遷時應與本公司維修部或服務據點聯繫新地址，以便日後上門服務。
- 作為贈品在購買商品處不能代理維修時，請與本公司維修部聯繫。
- 保固期內如有下列情況不屬免費修理範圍：
 - 未按使用說明書、銘牌標貼使用注意事項正常使用，及因私自修理或改造造成的故障或損壞。
 - 移動、跌落等造成的故障或損壞。
 - 建築物的變形等因機器主機以外的原因造成本機器故障、烤漆褪色等長期使用的變化或因使用中發生的磨耗等原因發生外觀上的現象。
 - 異常電壓、異常電磁波、鼠、鳥、蜘蛛、昆蟲等的侵入及其不可抗力造成的故障或損壞。
 - 作為配備品配於車輛、船舶時造成的故障或損壞。
 - 未按安裝說明書指示的方法進行安裝工程等造成的不良、故障或損壞。
 - 使用非銘牌所示的電源。
 - 未出示閱讀使用說明書。

在保固期內，按標準保證免費修理，持保證書和發票的用戶在法律上享有不變的權力，所以在保固期內用戶有不明之處，請向本公司維修部或服務據點聯繫。

全國服務網

總公司：04-2534 3566

基隆地區：02-24310095 中彰地區：04-25352557 宜蘭地區：03-955 8192 金門地區：082-335 582
台北地區：02-22991580 雲嘉地區：05-277 2007 花蓮地區：03-832 2852
桃園地區：03-439 5988 台南地區：06-355 0111 台東地區：089-399 096
竹苗地區：03-518 1151 高雄地區：07-341 2210 澎湖地區：06-926 9971

為提高服務品質及效率請直接撥打當地服務電話，
其他地區或電話因故變更無法撥通請改撥服務專線

服務專線：0800-035568

<http://www.hosun.com.tw>

e-mail: service@hosun.com.tw

42754 台中縣潭子鄉中山路三段493巷23弄71號



2010/05版