

SVAGO

嵌入式蒸爐

Steam Oven

SK1654

使用安裝說明書

OPERATING INSTRUCTION

(使用前，請先詳細閱讀此說明書)

繁體中文

親愛的顧客：

為了提供您最佳的產品品質，本產品在出廠前已通過專業人員的檢驗及調整。如有任何問題，請您聯絡當地的服務中心或是撥打櫻花客服專線 0800-021818，我們將會有專人為您服務。

另請將產品的包裝廢棄物集中處理，以避免兒童受傷及對環境造成危害。

目錄

注意事項說明	P. 2
使用說明	P. 2~P. 5
操作說明	P. 6~P. 9
其他說明	P. 10~P. 11
產品清潔說明	P. 12~P. 13
菜單	P. 14~P. 16

注意事項說明

親愛的顧客：

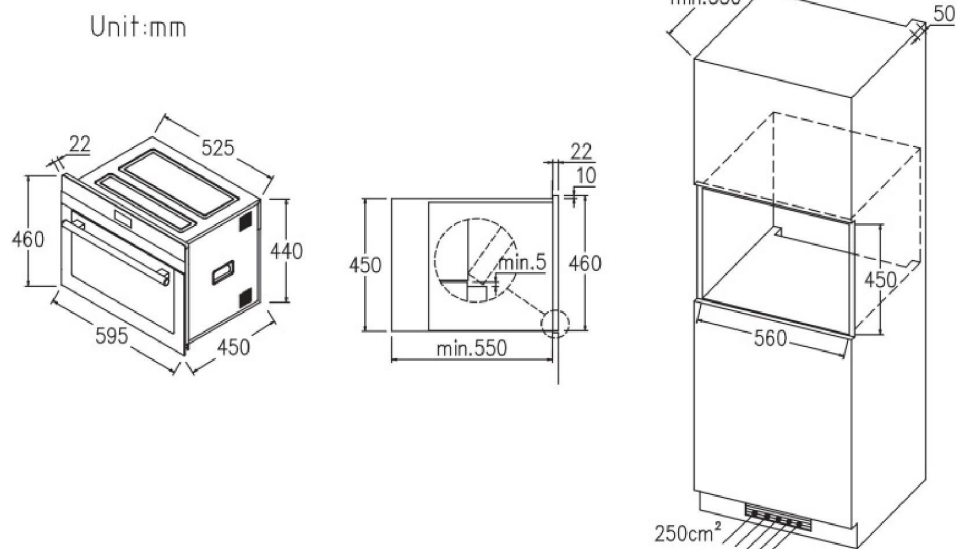
感謝您購買本公司的產品，建議您在使用及安裝前先詳細閱讀使用說明書，以正確的安裝及使用產品。

- 使用前請將蒸爐內的包裝物全數取出。
- 在使用前請先查看蒸爐是否有損壞，若有損壞請立刻聯絡經銷商或是服務人員。
- 此蒸爐的重量較重，請將蒸爐放置於擁有足夠承托力的櫃檯上。
- 本蒸爐應放置於通風乾燥的環境中使用。
- 爲了防止觸電情形發生，請確保此蒸爐的接地線狀況良好。
- 本蒸爐爲烹煮及加熱食物而設計，請勿使用於其他用途。
- 本產品設計予一般家庭使用，請勿讓兒童單獨使用，避免造成危險；另本產品在烹調過程中，請盡量不打開爐門，以避免蒸氣流失影響烹調效果。
- 烹調前最好把水注滿至水箱最大刻度處，並確認水箱已固定於爐內，以避免因水量不足而導致蒸爐不能正常運作。
- 烹調過程中若需打開爐門時，請遠離蒸爐爐門(特別是臉部)以避免高溫蒸氣燙傷。另在使用過程中，請勿碰觸爐內的物件以避免燙傷。
- 從蒸爐內提取食物和器皿時，應當使用器皿叉或戴上隔熱手套，以避免高溫燙傷。
- 請勿使用蒸爐儲存任何物品。
- 烹調結束後，等待三十分鐘，使爐體冷卻再清潔蒸氣爐。
- 加熱過後的奶瓶和嬰兒食品罐應經過攪拌或搖動，餵食前應檢查瓶內食物的溫度以避免燙傷。
- 本產品須由專業的服務人員協助安裝。
- 若本產品物件損壞或是需要更換電源線等，請聯絡當地的服務人員或經銷商，請勿自行更換。
- 爲了讓其他使用者可以安全使用此產品，請妥善保管說明書。

使用說明

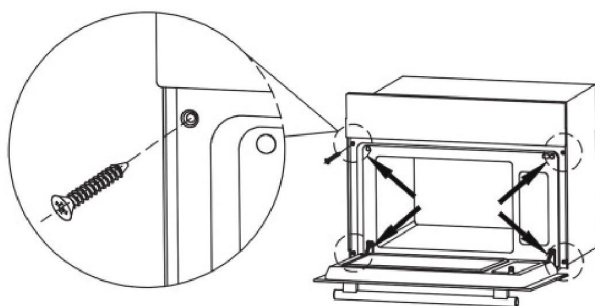
《產品規格與安裝》

蒸爐的產品尺寸及安裝傢俱尺寸



若要将蒸爐固定在傢俱中，請參考以下步驟

1. 將本機嵌入廚櫃預留的空間中。
2. 打開蒸爐門；
3. 用 4 個木螺釘將蒸爐主體固定。

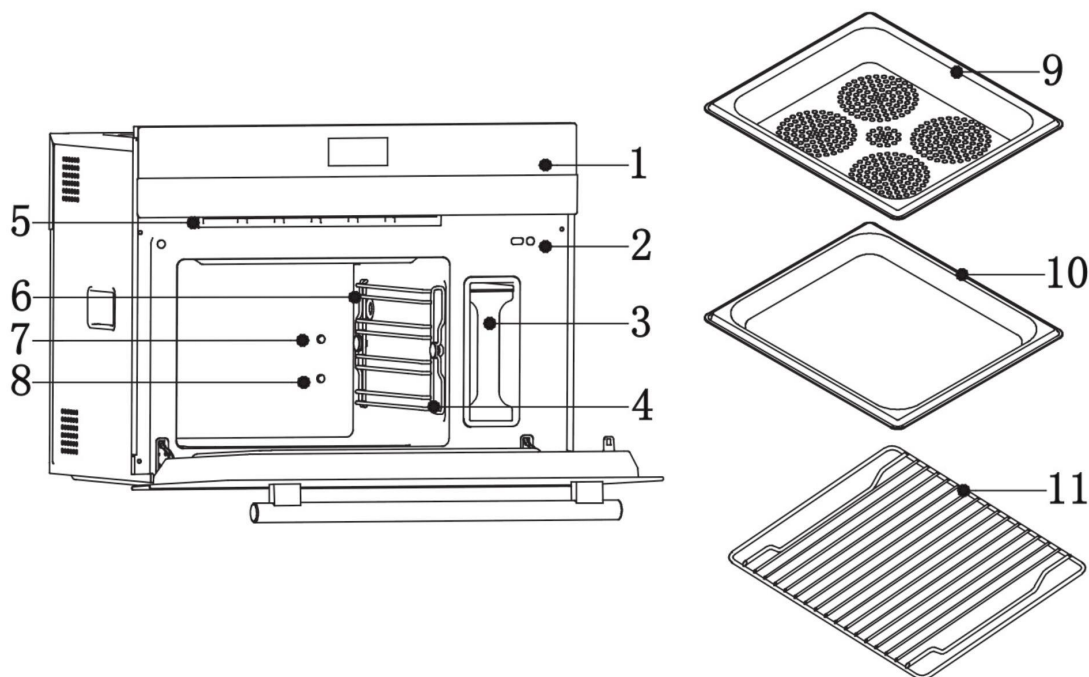


產品規格

型號	SK1654
額定電壓/頻率	110V/60Hz
額定輸入功率	1650W
外型尺寸(寬x深x高)	595 x 480 x 460mm
內腔尺寸(寬x深x高)	370 x 340 x 240mm
內腔容積	30L
淨重	約22.6 kg

使用說明

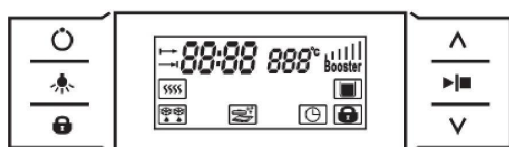
《外觀結構圖》



編號	部件名稱	功能簡介
1	控制台	詳見控制台說明
2	門安全開關	爐門打開，蒸爐不能工作； 爐門關上，蒸爐可以工作。
3	水箱	盛裝用來產生蒸氣的水
4	層架	烹調食物時用的托架
5	排氣窗	用於排出腔體多餘水蒸氣
6	排氣口	排出腔體多餘的蒸氣
7	進氣口	蒸氣進入腔體
8	排水口	排出管道內多餘水
9	食物盤	盛放要烹調的食物
10	託盤	安裝在食物盤下面，用於盛接烹調食物時產生得油漬和滴水； 盛放烹調食物。
11	網架	盛放要烹調的食物

使用說明

《控制面板台說明》



圖示	功能說明
	預約
	時間
	溫度
	工作狀態
	普通蒸氣
	解凍
	殺菌
	時鐘
	童鎖
	水位狀態

圖示	按鍵/旋鈕名稱	功能介紹
	功能選擇/增加	1.選擇不同工作模式； 2.增加時間或者溫度的數值。
	確定/結束	1.啟動烹調程式； 2.取消正在進行的烹調程式。
	功能選擇/減少	1.選擇不同的工作模式； 2.減少時間或者溫度的數值。
	預約	1.調節當前時間； 2.選擇預約功能。
	爐燈	控制爐燈的開與關
	童鎖	防止兒童在沒有成人指導的情況下使用本產品

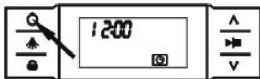
操作說明

《調節時鐘》

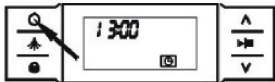
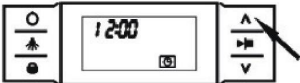
當您要重新設定蒸爐時間時，請參考以下指示。
以下為將蒸爐時間調整至 13 時 20 分的一系列操作範例。

操作步驟：

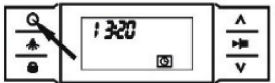
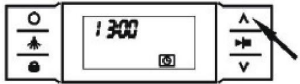
1. 在待機狀態下，按【預約】鍵；



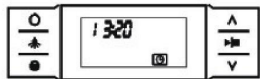
2. 螢幕中的左方數位“12”閃爍時，按【▲】鍵調整左方數字至 13 並按下【○】鍵一次；



3. 當右方數字“00”閃爍時，按【▲】鍵到分鐘位元元顯示 20 時，按【○】鍵一次；



4. 調節時鐘完畢。

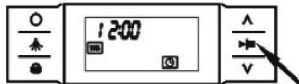
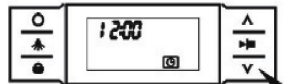
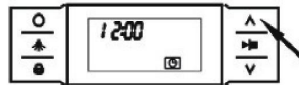


《蒸氣功能設定》

當您要設定蒸爐的烹調功能時，請參考以下指示。
以下為將蒸爐的烹調時間調整至 30 分鐘，溫度調整為 90° C 的一系列操作範例。

操作步驟：

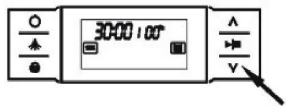
1. 在待機狀態下，按【▲】鍵或者【▼】鍵，將蒸爐調整成【普通蒸氣】模式，並按【▶■】鍵一次；



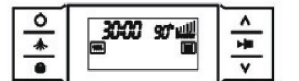
2. 按【▲】鍵到小時位元元顯示 30 時，按【▶■】鍵一次；



3. 按【▼】鍵到顯示烹調溫度 90 時，按【▶■】鍵一次；



4. 啟動該功能。



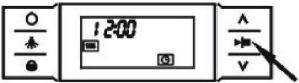
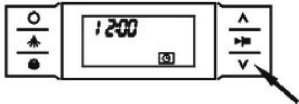
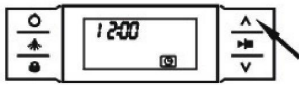
操作說明

《預約功能設定》

當您要設定蒸爐的預約功能時，請參考以下指示。以下為調整蒸爐的預約功能示範，現在時間為 13 時 30 分，預約 40 分鐘的普通蒸氣行程，溫度調整至 105° C，結束時間為 15 時 20 分的烹調行程。

操作步驟：

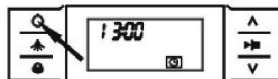
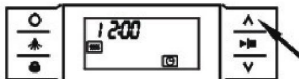
1. 在待機狀態下，按【▲】鍵或者【▼】鍵到【普通蒸氣】模式，並按【▶|■】鍵一次；



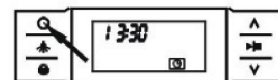
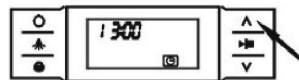
2. 按【預約】鍵一次；



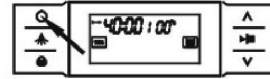
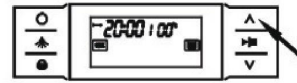
3. 設置目前的時間，當螢幕上顯示的“12”數位閃爍時，按【▲】鍵至螢幕顯示“13”時，並按【○】鍵一次；



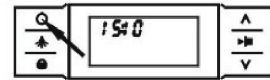
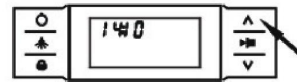
4. 當分鐘數字閃爍，按【▲】鍵將時間調整至 30 分鐘，按【○】鍵一次；



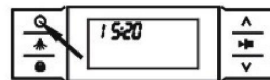
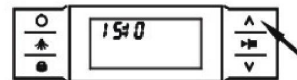
5. 設置工作時間，按【▲】鍵將時間調整至 40 分鐘，按【○】鍵一次；



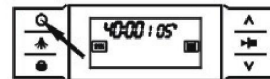
6. 設置工作結束時間，按【▲】鍵將時間調整至 15 時，按【○】鍵一次；



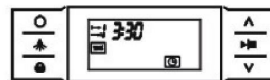
7. 設置工作結束時間，按【▲】鍵將時間調整為 20 分鐘，按【○】鍵一次；



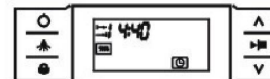
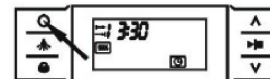
8. 設置工作溫度，按【▲】鍵到顯示“105”時，按【○】鍵一次；



9. 啟動該功能，螢幕上“T”閃爍。

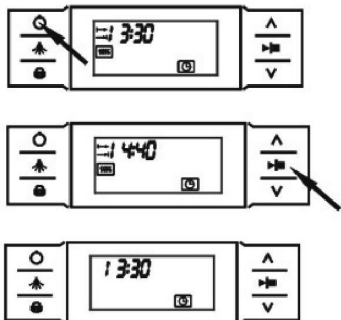


10. 按【預約】鍵一次，可以查詢預約開始時間；



操作說明

11. 如果需要結束預約功能，可以按下【○】鍵 2 次，再按【▶■】鍵：

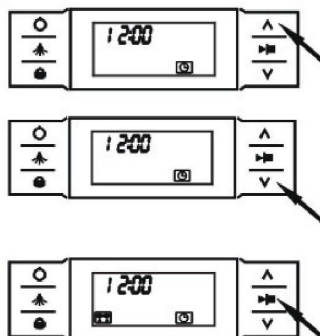


《解凍功能設定》

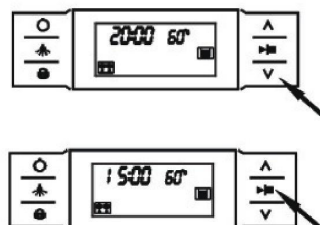
當您要設定蒸爐的解凍功能時，請參考以下指示。以下為將蒸爐的解凍時間調整為 15 分鐘的步驟示範。

操作步驟：

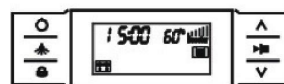
1. 在待機狀態下，按【Δ】鍵或者【v】鍵將蒸爐調整為【解凍】模式，並按【▶■】鍵一次；



2. 按【v】鍵將時間調整至 15 時，並按【▶■】鍵一次；



3. 啟動該功能。



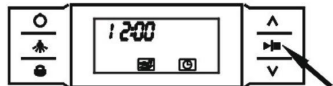
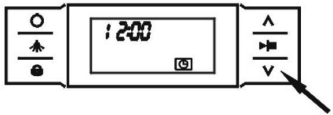
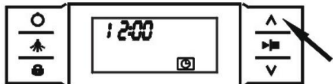
操作說明

《殺菌功能設定》

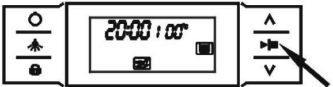
當您要使用蒸爐進行的殺菌功能時，請參考以下指示。

操作步驟：

1. 在待機狀態下，按【▲】鍵或者【▼】鍵將蒸爐調整為【殺菌】模式；



2. 按【確定】鍵一次；



3. 啟動該功能。

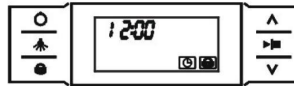
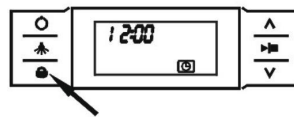


《兒童安全鎖設定》

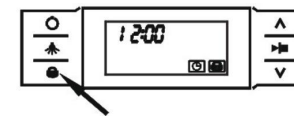
當您要設定蒸爐的兒童安全鎖功能時，請參考以下指示。以下為防止兒童在沒有成人指導的情況下使用蒸爐。

操作步驟

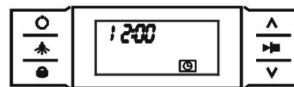
1. 若需要設置童鎖，請在待機狀態下按【童鎖】鍵3秒，此時顯示螢幕【🔒】圖示出現，蒸爐便被鎖定無法運作。



2. 若要解除童鎖，請按住【童鎖】鍵3秒鐘；



3. 顯示螢幕【🔒】圖示消失，表示蒸爐已解除兒童安全鎖可以進行操作。



其他說明

《狀況解說》

當您使用本產品時，出現下列現象均屬正常情形：

現象	原因
烹調過程出現間斷性噪音	間斷性噪音是水泵工作的聲音，這屬正常現象。
蒸氣凝聚在百葉窗排氣口	烹調時爐腔內多餘蒸汽通過排氣口快速冷卻排出，但少部分蒸氣會凝聚在百葉窗排氣口處，這是正常現象。
電壓波動，會影響烹調時間及效果	當電壓在-10%至+5%的範圍波動時，蒸爐仍能工作，只是受電壓偏高或者偏低的影響，輸出功率相對升高或者降低，故烹調時間及效果會有變化，這是正常現象。

注意：

1.如果蒸爐無法正常運作應就下列事項檢查：

- 電源插頭是否插好；
- 爐門是否關好；
- 水箱是否安放到位；
- 家用保護器是否跳開或燒斷；
- 兒童安全鎖是否已啟動。

2.爐內無食物而蒸爐被偶然啟動，請立即打開爐門，停止其工作。

其他說明

《故障排除》

故障現象	可能原因	排除辦法
顯示幕不亮	1.蒸爐沒有連上電源 2.電源線不能正常工作	1.蒸爐接上電源（配有保險絲） 2.聯繫客服以更換配備
顯示幕顯示異常	1.顯示幕損壞 2.電路板電子元件損壞	聯繫客服以更換配備
烹調期間水或水蒸氣洩露出爐門	1.門不能關嚴實 2.門的密封層破壞	1.重新把門關緊； 2.聯繫客服以更換配備
爐門漏氣	1.門元件上的密封圈裝配不良 2.門鉤損壞	聯繫客服以更換配備
爐燈不亮	1.爐燈損壞 2.主電腦板損壞	聯繫客服以更換配備
風扇電機不工作	1.電機損壞 2.主電腦板損壞	聯繫客服以更換配備
按鍵失靈	1.導電橡膠按鍵裝配不良或損壞 2.電路板電子元件損壞	聯繫客服以更換配備
不出蒸氣	1.水管打折、堵塞或損壞 2.水泵損壞 3.注水系統密封不好	聯繫客服以更換配備

《顯示報警故障排除》

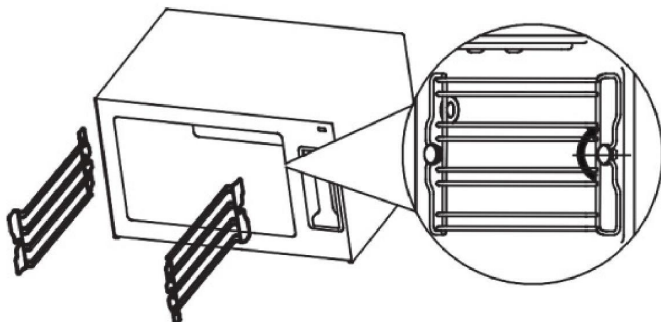
代碼	原因	解除辦法
ER1	腔體高溫保護	腔體溫度高於 220 攝氏度
ER2	蒸發盤高溫保護	腔體溫度高於 180 攝氏度
ER3	腔體低溫保護	連續工作 3 分鐘溫度低於 30 攝氏度
ER4	蒸發盤低溫保護	連續工作 3 分鐘溫度低於 30 攝氏度
ER5	感測器連接出故障	腔體或蒸發盤感測器開路
ER6	感測器感應出故障	腔體或蒸發盤感測器短路

產品清潔說明

《蒸爐的清潔與保養》

一、層架與內隔熱罩拆卸

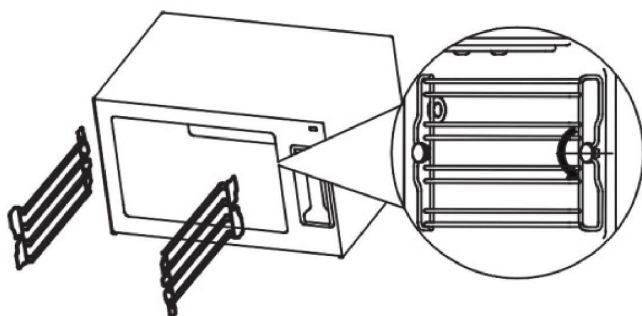
1. 順時針方向旋出固定左，右層架的 4 顆螺母，分別取出左，右層架；



2. 清洗層架。

二、層架與內隔熱罩安裝

依次裝入左，右層架與腔體內，用配套螺母逆時針方向旋入固定層架；



注意：切勿使用強洗滌劑、香蕉水、汽油、研磨粉和金屬刷來清洗爐子的任何部位。蒸氣爐在長時間使用後，腔體內有異味，可以在腔體內放置 5-6 片檸檬，使用普通蒸氣功能，設置 110° C 工作 15-20 分鐘後，即可清除異味。

1. 清洗爐腔之前，須關閉蒸爐，並從插座上拔除電源線插頭。
2. 經常保持爐腔清潔。當食物或湯水濺到爐內壁時，可用濕布擦去。不宜用硬質物料，如爐內壁很髒則可使用軟性洗劑，切勿使用粗糙、磨損性的洗劑。
3. 蒸爐烹調用水建議使用純淨水或蒸餾水，若長期使用自來水，腔體內壁上會有水垢產生。
4. 水箱至少每月檢查一次，有必要時向外平取出水箱，擦洗乾淨後放回原處。
5. 烹調完畢後，需將腔體內殘留的水擦拭乾淨。
6. 請定時清潔門的密封條，可用軟質的幹抹布擦淨。
7. 如控制面板被弄濕，則請用軟質的幹抹布擦拭，請勿使用粗糙、磨損性的洗滌劑來擦拭控制面板，擦拭控制面板時，請將電源切斷，以免誤觸其他功能按鍵。

產品清潔說明

8. 蒸爐若長期不用應拔掉電源插頭，並將腔體內清潔乾淨後放在通風乾燥，沒有腐蝕性氣體的環境中。
9. 蒸爐發生故障時，請撥打客服電話 0800-021-818，請專業維修人員檢修。
10. 更換爐燈前必須斷開電源，且爐燈要採用本公司的專用型號。
11. 請勿使用粗糙的清潔器或鋒利的金屬刮洗玻璃爐門，因為這樣會造成玻璃刮傷。
12. 在清潔食物盤、託盤器皿時，請用軟布來清潔，勿用硬質物料（比如金屬類物料），以避免刮傷器皿，破壞保護層。
13. 處理並拋棄此產品時，應遵守當地環境管理條列。更多關於此產品的處理、回收。迴圈使用等資訊，請諮詢當廢棄家電處理服務站。

《隨機附件》

食物盤	1只
接油盤	1只
網架	1只
吸水海綿	1只
使用說明書	1本
食譜	1本

烹調食譜

《蒸糕》

主料：馬蹄粉 100g，白砂糖 160g，水 600g

做法：

- a) 將 200g 水與馬蹄粉混合成粉漿（無粒狀）；
- b) 將 400g 水和白砂糖煮成稀糖水；
- c) 將煮好的糖水倒入粉漿處，並不斷攪拌均勻；
- d) 把混合好的漿液放進蒸爐內用普通蒸氣 100 度烹調 15 分鐘即可，放涼後可以切成塊狀。

《蒸螃蟹》

主料：螃蟹 1 只

調料：蔥兩根，蒜肉七粒，薑末一匙；（A）胡椒粉、鹽；（B）辣豆瓣 醬、熟沙拉油各一匙。

做法：

- a) 將蟹開肚洗淨斬成大塊，用調料（A）拌勻，排放碟中；
- b) 將蒜肉剁碎與蔥末、薑末、調料（B）一起拌勻淋在蟹肉和蟹面上以普通蒸氣 100 度烹調 16 分鐘即可。

《金槍魚醬佐雞胸》

主料：4 塊雞胸脯，50 克金槍魚。

調料：1 分升法式沙拉沙司，1/2 分升禽肉湯，2g 芥末，10g 蛋黃醬，培根 2 條，加州梅 4 粒，裝飾用新鮮蔬菜葉芽適量，斬碎黑胡椒粉 3g，鹽 2g，胡椒粉 2g。

做法：

- a) 用鹽、胡椒粉調味雞胸脯，培根卷起雞脯，中間放入加州梅，擺放到盤子上；
- b) 將分隔架置於爐腔底部，盤子擺到分隔架中間，以普通蒸氣 100 度檔位火力蒸 20 分鐘左右，後擱置冷卻；
- c) 金槍魚煮湯，與沙拉沙司，肉湯，芥末，蛋黃醬用電動攪拌機攪拌均勻，然後用鹽和胡椒粉調味。
- d) 將培根雞胸脯卷切成幾小段，排列於盤，並滴入步驟 3 做好的金槍魚沙司調料，用新鮮蔬菜葉芽及斬碎胡椒粉點綴。

《香菇蒸蛋》

主料：雞蛋 3 只，水發香菇 1 朵，鹽適量。

做法：

- a) 蛋打散在碗中，加入 100 克水和適量的鹽；
- b) 水發香菇洗淨後切碎放入碗中拌勻；
- c) 放進蒸爐，普通蒸氣 100 度檔位火力蒸 20 分鐘即可。

烹調食譜

《清蒸鯧魚》

主料：鯧魚一條（約 450 克）

調料：薑汁和蒜汁各 8 克，大蔥和薑各 8 克，醬油 15 克，鹽 10 克，料酒 6 克，熱油 10 克。

做法：

- a) 將魚開膛洗淨瀝幹水份，在兩側畫上幾刀、以便入味；
- b) 用鹽、料酒、薑汁蒜汁抹在魚身及內腔裡醃制；
- c) 將蔥薑切絲，取部分鋪在碟子上，把魚放上去，剩下的蔥薑絲放在魚身上及肚子裡；
- d) 放進蒸爐內以普通蒸氣 95 度烹調 15 分鐘左右即可，取出後倒去水份，淋上油和醬油即成。

《清蒸蔬菜》

主料：娃娃菜 3 棵

調料：蒜適量，熱油 1 大匙，辣椒醬 1 小匙。

做法：

- a) 將娃娃菜洗乾淨，分開每一瓣菜葉，排放好放在碟子上；
- b) 將蒜切成蒜粒撒於菜面上，將其放進蒸爐內以普通蒸氣 95 度烹調 10 分鐘即可，完畢後淋上熱油和辣椒醬。

《臘味蒸飯》

主料：米 300 克，常溫水 500 克，臘腸 50 克。

做法：

- a) 米水比例要適中，放入深的容器內，上面鋪上切碎的臘腸粒；
- b) 放進蒸爐，普通蒸氣 110 度烹調 25 分鐘即可。

《龍蝦沙拉》

主料：龍蝦 6 只，鳳梨肉 100 克，火龍果肉 100 克。

調料：巧克力汁 10 克，西瓜 80 克，生菜 1 棵，沙律醬 40 克，白糖 15 克，煉乳 10 克，淡奶 5 克。

做法：

- a) 先把龍蝦去頭留尾，從背部開刀去除沙線後放置到盤子上；
- b) 將分隔架置於爐腔底部，盤子擺到分隔架中間，以普通蒸氣 100 度蒸 5 分鐘左右，取出放冷。
- c) 鳳梨、火龍果、西瓜分別切成丁，放入開水中浸燙 1 分鐘，然後沖涼水冷卻；
- d) 放涼後的鳳梨、火龍果、西瓜丁放入容器中，加入沙律醬，下入龍蝦尾、加入白糖、煉乳、淡奶調味攪拌均勻；
- e) 盤子上放入生菜墊底，把龍蝦尾和水果丁裝入盤裡，最後撒上巧克力汁即可。

烹調食譜

《地中海紅魚佐鮮蔬》

主料：紅網魚 4 尾（300g）

調料：鹽 2g，胡椒粉 2g，黃肉腸 1 條，紅肉腸 1 條，生洋蔥 2 只，罐裝洋薊 100 克，混合橄欖 80 克，檸檬油 5g，義大利香芹 5g。

做法：

- a) 將肉腸和洋蔥切片放在食品盤周邊，紅網魚片一起加鹽和胡椒粉調味後放置於盤子上，盤子放在食物盤中心位置。
- b) 將食物盤置於爐腔內第一隔槽，接油盤置於爐腔底部，以普通蒸氣 100 度檔位火力蒸 15 分鐘；
- c) 洋薊切成四等份，橄欖對半切開，全部放入平底鍋中，配以少量檸檬油，加入鹽和胡椒粉調味，香芹切段撒入鍋內一起炒熱；
- d) 將肉腸和洋蔥擺放到盤子上，淋上步驟 3 做好的調料即可。

《椰汁咖喱魚肉串》

主料：4 大塊無骨魚肉（200g）

調料：4 根檸檬香草，鹽 2g 和胡椒粉 2g，30 克黃油，2g 咖喱粉，1 分升禽肉湯，2 分升椰奶，2g 油炒麵粉，200 克甜蜜豆，20 克黃油。

做法：

- a) 用檸檬香草棒把無骨魚肉上叉成串後放到盤子內，置於食物盤中央，甜蜜豆擺在食物盤周邊，撒鹽和胡椒粉調味；
- b) 將食物盤於爐腔內第一隔槽，接油盤置於爐腔底部，已普通蒸氣 80 度檔位火力蒸 15 分鐘；
- c) 製作沙司：加熱黃油，加入咖喱粉、稀釋禽肉高湯和椰奶加入到沸騰，把檸檬香草切成段放入後燉 10 分鐘左右；
- d) 用過濾網把沙司調味品過濾，用鹽和胡椒粉調味，並用電動攪拌機攪拌直到起泡沫；
- e) 將甜蜜豆擺到魚的周邊，澆上步驟 2 做好的沙司。

《藏紅花扇貝湯》

主料：2 個大扇貝

調料：鹽和胡椒粉，1/2 茴香，30 克黃油，適量藏紅花，2 湯匙法國綠茴香酒或茴香調味開胃酒，5 分升禽肉湯，2 湯匙專用玉米澱粉（速濃湯專用，1.5 分升奶油，1 個番茄，裝飾用羅勒葉片。

做法：

- a) 用鹽和胡椒粉使扇貝入味，放入電蒸爐以普通蒸氣 100 度火力 10-12 分鐘左右；
- b) 把茴香切碎，放入熱黃油烤熟，加入藏紅花並用綠茴香酒沖淡，加入禽肉湯並用普通蒸氣 100 度火力烹調 10 分鐘左右；
- c) 用澱粉勾芡，加入奶油，用鹽和胡椒粉調味。番茄對半分切，去籽，均勻切成小塊（臨食用前，加入切碎番茄進湯味道更好）；
- d) 把蒸熟扇貝置於盤內，澆熱湯於扇貝，用羅勒葉點綴。

SVAGO 保證卡

品名: 烤箱 蒸爐 爐具 微波烤箱
 洗碗機 油機 洗烘衣機 其他

型號: _____ 機體序號: _____

出貨日期: _____ 安裝日期: _____

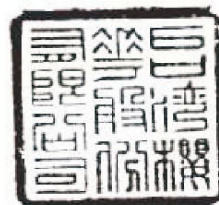
用戶姓名: _____

電話: _____ 行動電話: _____

住址: _____

Email: _____

總經銷: _____



為確保您的權益，請妥善保存保證卡，並依以下方法(擇一)，完成保固資料登錄，感謝您的配合。
(另有關保證內容，請詳閱保固資訊說明)

1. 撥打服務專線 0800-021-818，將保證卡資料告知服務人員完成登錄。
2. 於網站上登錄保證卡資訊

總代理：台灣櫻花股份有限公司 享有 SAKURA CARE 完整售後服務

地 址：42854 台中市大雅區雅潭路298號 服務專線：0800-021-818

<http://www.sakura.com.tw/import/svago>