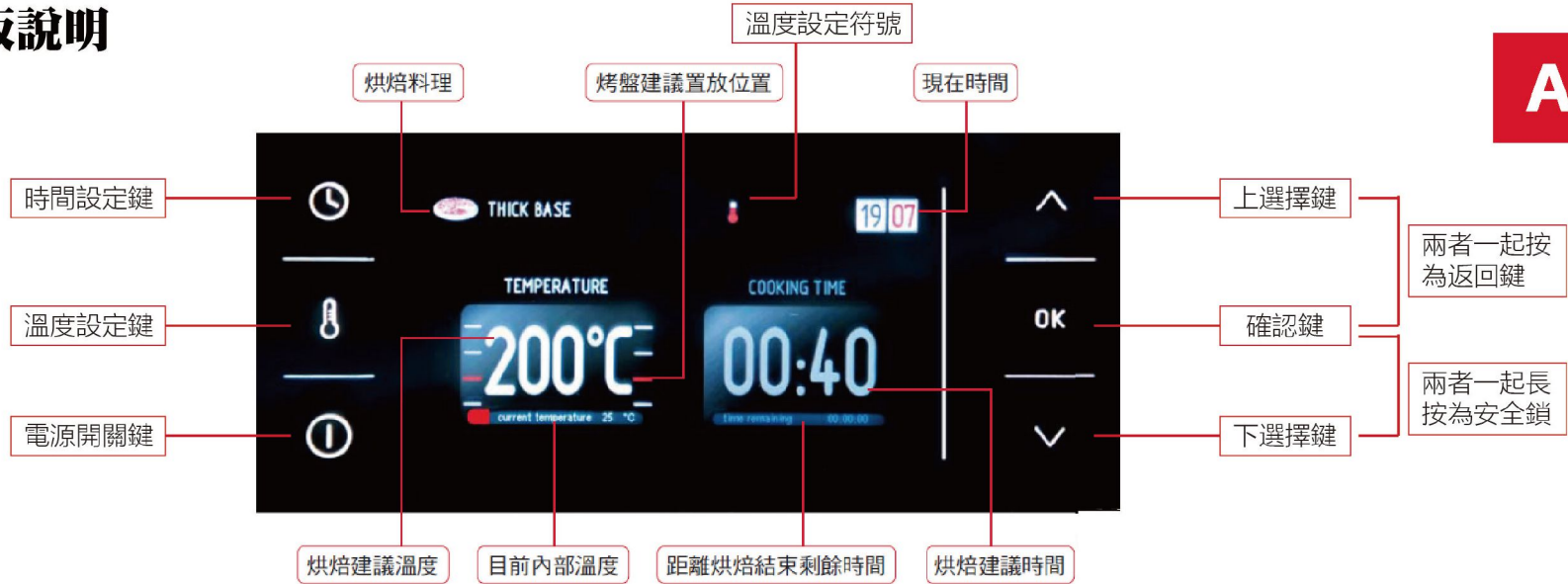




I-COOK TIMER 簡易說明書



螢幕面板說明



六大選單

自動食譜 蒸氣行程 我的最愛 設定 水自清 手動烘烤行程



自動食譜



Amica

		說明	需要預熱
 甜點	 脆皮蛋糕	▶ 適用於法式脆皮、檸檬脆皮等外皮酥脆、內部柔軟的蛋糕。	◀ ✓
	 水果蛋糕	▶ 適用於加入乾果類製作的蛋糕，或以新鮮水果裝飾的戚風蛋糕。	◀ ✓
	 起司蛋糕	▶ 適用於起司蛋糕，也稱為乳酪蛋糕。	◀ ✓
	 瑞士卷	▶ 適用於各式瑞士卷蛋糕。	◀ ✓
	 海綿蛋糕	▶ 適用於一般生日蛋糕基底海綿蛋糕，可再加上各式口味奶油增加風味。	◀ ✓
	 杯子蛋糕	▶ 適用於各式馬芬、布朗尼等類型小蛋糕。	◀ ✓
	 餅乾	▶ 適用於小西餅、煎餅、脆餅等餅乾。	◀ -
	 麵包	▶ 適用於法國棍子、全麥等歐式麵包。	◀ -
 冷凍食品	 魚類	▶ 適用於半條魚或塊狀魚片，建議事先解凍至常溫，再放入烤箱。	◀ ✓
	 千層麵	▶ 適用於各式義式焗烤千層麵。	◀ -
	 冷凍薯條	▶ 適用於冷凍馬鈴薯薯條。	◀ -
 披薩	 薄片披薩	▶ 適用於披薩餅皮為薄片基底。	◀ ✓
	 厚片披薩	▶ 適用於披薩餅皮為厚片基底。	◀ -
	 冷凍披薩	▶ 適用於市售的各式冷凍披薩，建議事先解凍至常溫，再放入烤箱。	◀ -

自動食譜



	說明	需探針設備	需輸入重量 (kg)
 家禽	 雞 ▶ 適用於雞的各種種類，建議烤全雞。	◀ -	◀ √ (0.9-3kg)
	 鴨 ▶ 適用於鴨的各種種類，建議烤整隻鴨或半隻。	◀ -	◀ √ (1.7-3kg)
	 鵝 ▶ 適用於鵝的各種種類，建議烤半隻。	◀ -	◀ √ (1.7-4.5kg)
	 火雞 ▶ 適用於火雞的各種種類，建議烤半隻。	◀ -	◀ √ (1.7-6.5kg)
 肉類	 豬肉 ▶ 適用於不同部位的豬肉排，建議以食物探針能插入的厚片為主。	◀ √	◀ -
	 牛肉 ▶ 適用於不同部位的牛肉排，建議以食物探針能插入的厚片為主。	◀ √	◀ -
	 犢牛肉 ▶ 適用於不同部位的犢牛肉排，建議以食物探針能插入的厚片為主。	◀ √	◀ -
	 羊肉 ▶ 適用於不同部位的羊肉排，建議以食物探針能插入的厚片為主。	◀ √	◀ -
 麵糰發酵	▶ 適用於需要發酵的麵類製品，以30度低溫進行行程。	◀ -	◀ -
 乾燥	▶ 製作水果乾、肉乾、蔬菜乾、乾燥花等皆可適用此行程。	◀ -	◀ -
 保溫	▶ 持續以60度溫度，達到熟食持續溫熱效果。	◀ -	◀ -

* 少於最低公斤數的家禽類可使用肉類行程烘烤，建議以食物探針能插入的肉類為主，探針溫度決定烘烤時間。



自動食譜 實作範例



預熱範例



選擇糕點類 瑞士卷行程



按壓OK，開始預熱，
預熱完成響起提示音



放入食材烘烤，
提示音響起即完成。

重量設定範例



選擇家禽類 雞肉行程



圖框2的預設公斤 (kg)
閃爍，請輸入食材重量

按壓OK啟動



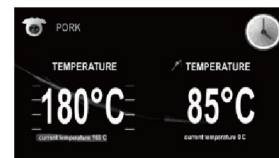
食材重量經計算後，轉換
成烘烤預定結束時間。

提示音響起即完成。

溫度探針範例



選擇肉類 豬肉行程



探針符號閃爍。
連接食物溫度探針設備

按壓OK啟動

探針溫度達到將響起提示音即完成。

進階操作

您可以在自動食譜裡，依照自己的
喜好和烘烤經驗，調整溫度和時間：

1. 調整烘烤溫度：

啟動烘烤模式後，按左列的溫度計
圖示，此時溫度框呈閃爍狀態，即
可點選右列↖ ↘鍵來調整溫度。











2. 調整烘烤時間：

啟動烘烤模式後，按左列的時鐘圖
示，此時時間框呈閃爍狀態，即可
點選右列↖ ↘鍵來調整時間。

蒸氣行程



Amica

	說明	需探針設備	蒸烤溫度
 蔬菜	▶ 適用於各式蔬菜，例如四季豆、青椒、紅蘿蔔等。	◀ -	◀ -
 冷凍蔬菜	▶ 適用於冷凍蔬菜，例如冷凍毛豆、冷凍青花菜等。	◀ -	◀ -
 十字花科椰菜	▶ 適用於花椰菜、白菜、油菜、甘藍、芥菜等十字花椰菜科。	◀ -	◀ -
 帶皮馬鈴薯	▶ 適用於馬鈴薯、地瓜、芋頭。	◀ -	◀ -
 燉蔬菜鍋 (蒸烤)	▶ 適用於各種蔬菜洗淨後切絲或切片，一層一層堆疊在燉鍋內蒸烤。	◀ -	◀ 160度
 魚類	▶ 適用於各種新鮮魚類，可以使用整條魚。	◀ -	◀ -
 肉類 (蒸烤)	▶ 適用於豬、牛、羊等肉類，建議使用厚片。	◀ ✓	◀ 180度
 麵包 (蒸烤)	▶ 適用於法國棍子、全麥等歐式麵包。	◀ -	◀ 180度
 小圓麵包 (蒸烤)	▶ 適用於各式小圓麵包。	◀ -	◀ 180度
 熟食再加熱	▶ 讓冷掉的的熟食再次加熱。	◀ -	◀ -

*「蒸」的溫度固定為95度。

設定



Amica

說明

-  **時間** ▶ 此設定可調整現在時間、廚房鬧鈴、時鐘樣式、時間格式。
-  **內部照明** ▶ 此設定可調整照明持續時間、ECO省電模式。
-  **提示音調** ▶ 按鍵提示音可於此設定變換。
-  **背景主題** ▶ 銀幕背景主題可於此設定變換。
-  **螢幕亮度** ▶ 可於此設定調整0%-100%亮度。
-  **技術服務** ▶ 此設定為提供維修人員專用。
-  **回復原廠設定** ▶ 回復原廠設定將回到機器初始狀態。
-  **語言** ▶ 共有十七種語言選項可選擇。

I COOK TIMER 操作教學影片連結



蒸烤箱蒸盤清潔影片連結



1. 倒入150ml的水量至蒸盤
2. 加入兩湯匙檸檬酸至水垢上方
3. 靜置20分鐘等待檸檬酸分解完畢
4. 使用抹布或海棉擦拭
5. 蒸盤完成清潔
6. 開上火旋風烘乾5-10分鐘

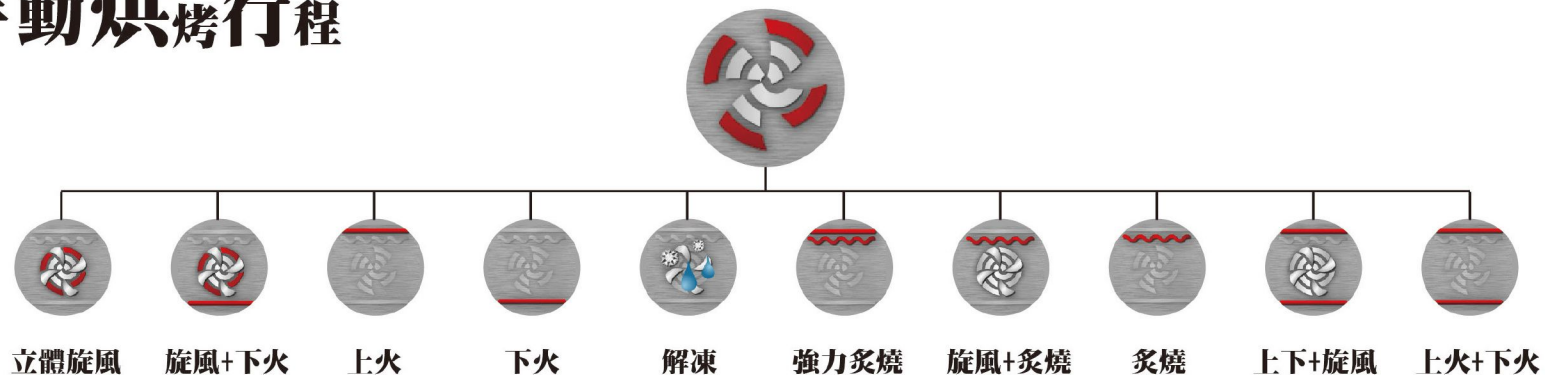
* 檸檬酸如灑出蒸盤外，請立即用乾淨抹布擦拭，以防止檸檬酸侵蝕烤箱體瓷漆。
* 若水垢太厚可重覆此動作加強清潔效果哦！

水自清清潔影片連結 (從1:00處開始)



1. 在冷機狀態 (50度以下)
2. 加水(150ml)，並啟動水自清
3. 30分鐘後，趁微溫狀態時做壁面擦拭
4. 開上火旋風烘乾5-10分鐘

手動烘烤行程



我的最愛

若常用的烘烤設定沒有在自動食譜上，可於此功能設定 組我的最愛烘烤模式，

設定過程中，需依序完成烘烤行程選擇、溫度設定、置放層架選擇、烘烤時間選擇、食譜命名五道步驟。

水自清

倒入0.5公升的水至蒸烤盤，
關上門按壓ok啟動



響起提示音，靜待冷卻後使用乾淨抹布擦拭乾淨，完成清潔。

* 建議使用水自清後，可再使用上火加立體旋風行程於170度烘烤5分鐘，使烤箱內部保持乾燥。

* 如有難清污垢，可使用不含金屬成分的菜瓜布或海綿輔助清潔

注意：蒸氣盤可使用適量檸檬酸清潔並且只適合使用抹布擦拭，若是滴到琺瑯請盡快用濕抹布擦拭，避免造成琺瑯腐蝕。