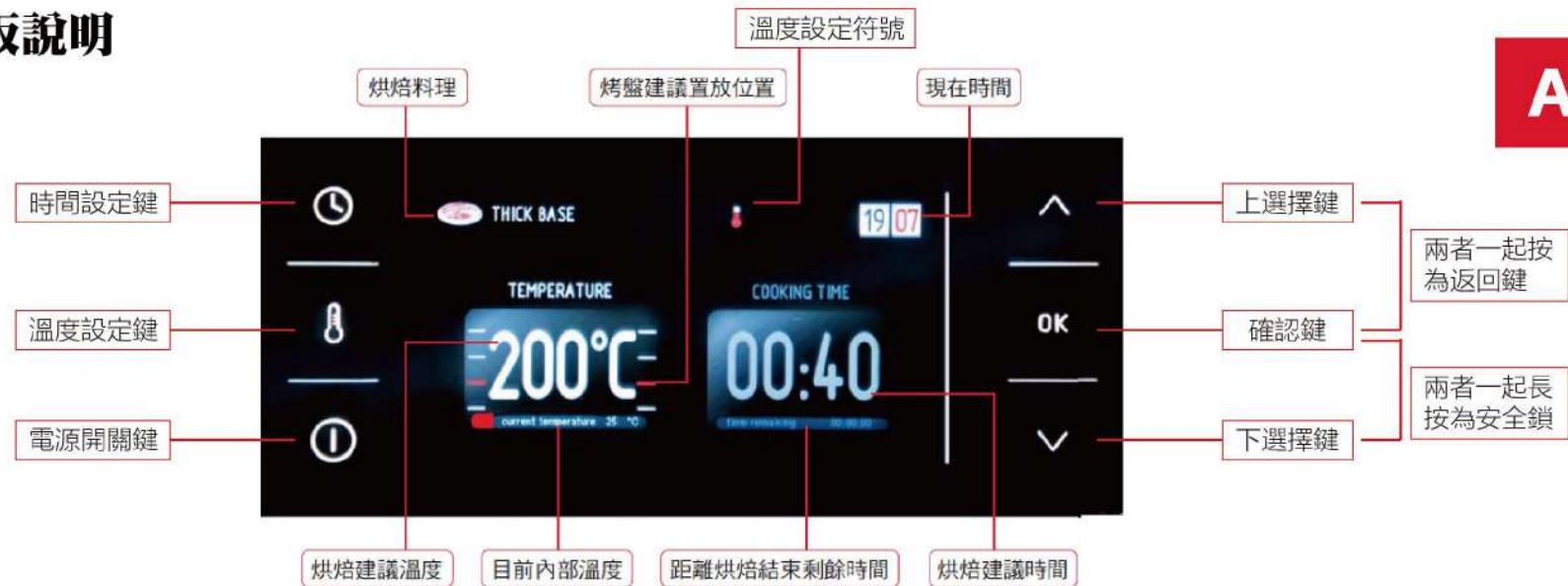




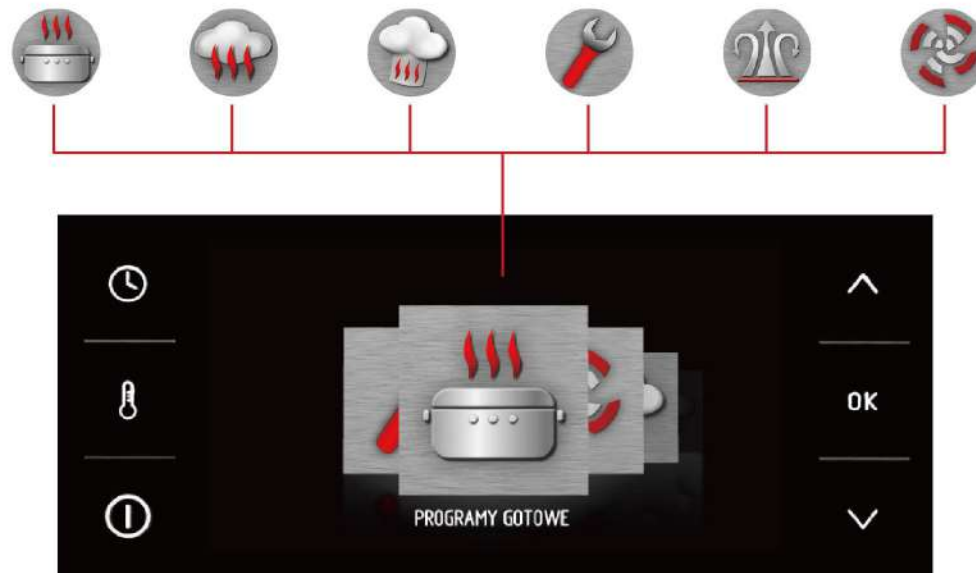
I-COOK TIMER 簡易說明書

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

Amica

	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

Amica

預熱範例



↓
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



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



↓
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。



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

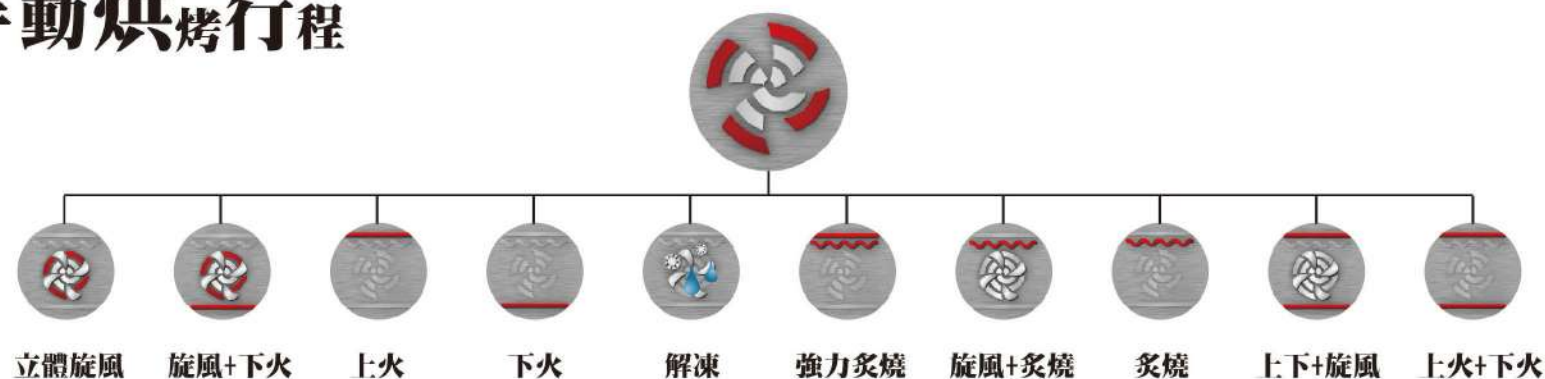
* 檸檬酸如灑出蒸盤外，請立即用乾淨抹布擦拭，以防止檸檬酸侵蝕烤箱體磁磚。
* 若水垢太厚可重覆此動作加強清潔效果哦！

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。