



ICOOK TIMER 簡易說明書

螢幕面板說明



六大選單

自傳食譜 蒸氣行程 我的最愛 設定 水自鎖 手動烘烤行程



自動食譜



Amica

		說明	需要預熱
 甜點	 紅豆湯	適用於用豆類煮、糖漿等甜食的烹調。及甜不膩的蛋糕。	◀ ✓
	 水果湯	適用於加入糖漿和果汁的湯品，可以幫助水果軟化及成湯狀。	◀ ✓
	 冰淇淋	適用於製作冰淇淋，也可用於製作奶昔。	◀ ✓
	 布丁	適用於各種甜湯和蛋糕。	◀ ✓
	 荷蘭蛋	適用於一般的荷蘭蛋和地盤荷蘭蛋，可再加一些糖和水果在湯狀區域。	◀ ✓
	 杯子蛋糕	適用於各式蛋糕、布甸和蛋糕的製作。	◀ ✓
	 鍋粿	適用於包餡的鍋餅、燒餅等類。	◀ -
	 麵包	適用於開胃餅、白麥等各式麵包。	◀ -
 冷凍食品	 魚類	適用於半份或整隻的魚片，建議先將魚片冷凍，再放入鍋中。	◀ ✓
	 干板麵	適用於乾式或湯式冷麵。	◀ -
	 冷凍餃子	適用於冷凍食品的回熱。	◀ -
 披薩	 薄皮披薩	適用於製作薄皮或厚皮披薩。	◀ ✓
	 厚皮披薩	適用於製作厚皮或厚片披薩。	◀ -
	 冷凍披薩	適用於回熱的各式冷凍披薩，建議事先將披薩凍至全盤，再放入鍋中。	◀ -

自動食譜



Amica

		說明	選擇好設備	兩個人的重量 (kg)
 <p>家禽</p>	 <p>雞</p>	► 適用於雞的各種做法，包括燉湯。	◀ -	◀ 5.0-9.0kg
	 <p>鴨</p>	► 適用於鴨的各種做法，包括燉湯及鴨半隻。	◀ -	◀ 5.0-9.0kg
	 <p>鵝</p>	► 適用於鵝的各種做法，包括燉湯。	◀ -	◀ 5.0-9.0kg
	 <p>火雞</p>	► 適用於火雞的各種做法，燉湯及半隻。	◀ -	◀ 5.0-9.0kg
 <p>肉類</p>	 <p>豬肉</p>	► 適用於不同部位的豬隻，包括以燉湯、已預先的薄片及片。	◀ *	◀ -
	 <p>牛肉</p>	► 適用於不同部位的牛隻，燉湯或以燉湯、已預先的薄片及片。	◀ *	◀ -
	 <p>豬牛肉</p>	► 適用於不同部位的豬牛肉，燉湯或以燉湯、已預先的薄片及片。	◀ *	◀ -
	 <p>羊肉</p>	► 適用於不同部位的羊隻，包括以燉湯、已預先的薄片及片。	◀ *	◀ -
 <p>麵糰發酵</p>	 <p>麵糰</p>	► 適用於製成或好的麵糰，以預先製成進行發酵。	◀ -	◀ -
	 <p>乾燥</p>	► 適用於魚乾、肉乾、豆腐乾、其他乾貨等可適用於此程序。	◀ -	◀ -
 <p>保溫</p>	 <p>保溫</p>	► 預先設定保溫，達到保溫持續型的效果。	◀ -	◀ -

* 必須預先設定好數的溫度才可利用此程序保溫。請參閱說明書以瞭解如何輸入的溫度值中，保溫的溫度與保溫時間。



自動食譜 實作範例

Amica

預熱範例



選擇預熱溫度 設定預熱時間



按開關，開始預熱，
預熱完成後顯示不合



放入食材後，
烹煮內容起視完成。

重量設定範例



選擇設定重量 設定行程



選擇設定重量後，按開
大鍵，顯示大重量單位

按開關設定



按開關後顯示重量，按大
鍵後，能設定重量單位。

設定完畢即完成。

溫度探針範例



選擇溫度 設定行程



按開關後顯示，
按大鍵後顯示溫度探針製作

按開關設定

按開關後顯示溫度探針顯示溫度

進階操作

您可以選擇輕度運轉，或開自己喜
好的程序設定，調整溫度相同：

調整溫度溫度：

按開關後顯示，按大鍵的溫度。

按開關後顯示溫度在相同狀態，按
大鍵顯示溫度。

調整溫度時間：

按開關後顯示，按大鍵的溫度。

按開關後顯示溫度在相同狀態，按
大鍵顯示溫度。

■ 設定



Amica

	說明
 時間	▶ 可設定顯示現在時間、鬧鐘功能、時間校正、時間格式。 ◀
 內部照明	▶ 此設定可調整照明持續時間、LED 燈模式。 ◀
 聲音音調	▶ 按此設定可調整音調設定選項。 ◀
 背景主題	▶ 調整背景主題可在此處更換。 ◀
 螢幕亮度	▶ 可於此設定調整螢幕亮度。 ◀
 技術服務	▶ 可從原廠提供技術支援。 ◀
 回復原廠設定	▶ 可恢復廠設定的所有調整與設定。 ◀
 語言	▶ 共有 10 種語言可供選擇。 ◀

■ 手動烘烤行程



■ 我的最愛



將常用的烘烤設定保存在自動菜單上，可於此處快速設定。



將我的最愛保存到菜單。

設定好後，當您準備完成後選擇一餐的份量，置放兩到三磅，以此專門選擇，可節省大量的步驟。

■ 水自清



根據您的烹飪的不同水垢量，
水自清功能可自動清潔。

當您燒烤時，積存殘留物沖刷或沖洗，除垢更簡單、更清潔。

● 選擇您常用的烹飪量，可避免上火和底層燒焦，有助於您烹飪的更舒適、更輕鬆的清潔和維護。

● 如果您有酒、葡萄酒、啤酒等含有金屬成分的飲料，可以幫助清除酒漬。

● 清潔：清潔您的燒烤爐，可節省您的時間和金錢，讓您在燒烤時更輕鬆，並幫助您節省大量的水電費，並為您提供清潔的燒烤。