



ONE TOUCH 「煮」理 12 道風味



無火煮食系列

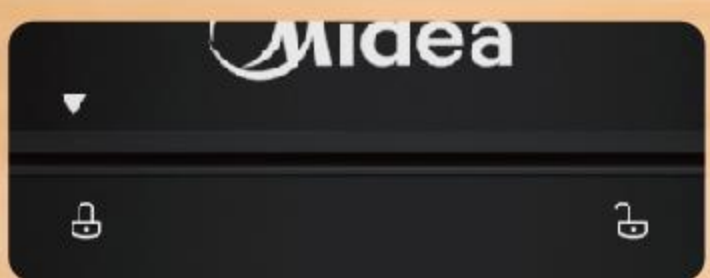
智慧生活可以更美的 Midea is MyDear



12 種預設菜單 一鍵即享美味



自動 / 手動排氣



鎖蓋功能



3種火力選擇

Low(低)/ Medium (中)/ High (高)
自由調節合適烹煮時間

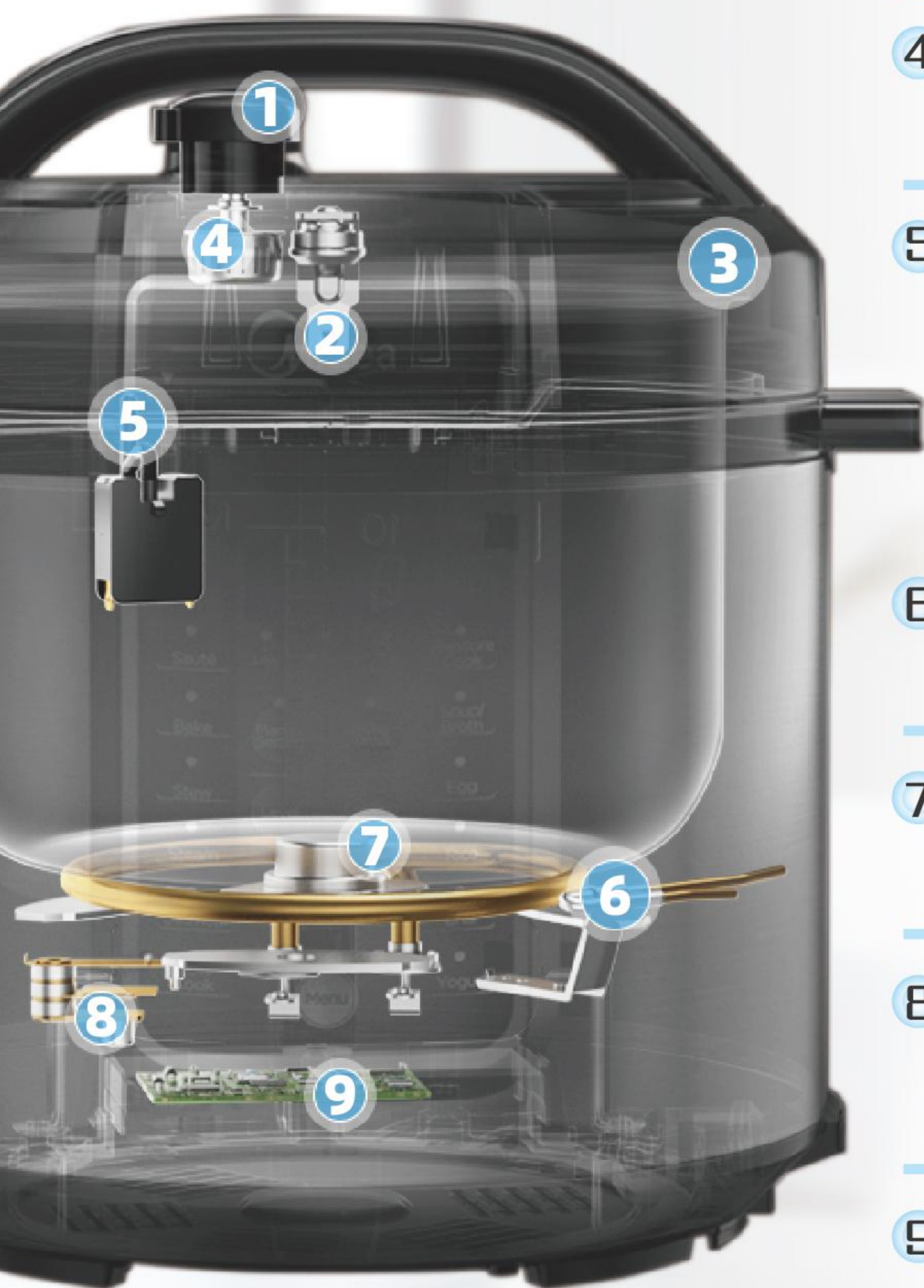


24小時預約時間功能



保溫功能

9種 安全 保護功能



1. 限壓保護裝置

壓力異常超出上限時，內鍋向下移動並於密封圈間產生間隙，釋放多餘壓力。

2. 防開蓋功能

當壓力鍋正在運作，鍋蓋會開啟自鎖功能。

3. 自動排壓功能

壓力超出上限時，排氣閥會自動排氣。

4. 防堵保護

排氣閥備有新式防堵罩，為免異物進入影響排氣。

5. 鍋蓋偵測裝置

自動偵測鍋蓋正確扣合，才可正常運作起壓。

6. 內鍋超溫保護裝置

鍋內溫度過高時，自動停止加熱。

7. 空鍋限溫功能

若偵測到空鍋乾燒狀況，自動停止加熱。

8. 壓力調節功能

保持壓力值維持55-85kPa，更有效保留食物原有營養。

9. 過載電流保護

鍋內電流到達上限時，自動切斷電源。





腰豆燉牛肉



牛肉



腰豆



蕃茄



蘑菇

食材： (2人份)

牛肉	1 磅
鹽	0.5 茶匙
黑椒	1/8 茶匙
糖	0.5 茶匙
蒜蓉	2 個
橄欖油	1 湯匙
辣椒粉	1 湯匙
牛至	0.5 茶匙
紅腰豆 / 腰豆	50 克
濃縮蕃茄濃湯	280 毫升
蕃茄粒茄汁	10 克
蘑菇片	20 克
洋蔥	1 個
芹菜	20 克
薯仔	1 個

製作步驟

1. 把洋蔥和芹菜切碎；
2. 啟動「開蓋煎炒」功能按鍵，預熱2分鐘，加入橄欖油，油燒滾，加入牛肉，翻炒至快熟，出鍋；
3. 用電壓力鍋繼續炒洋蔥、芹菜和薯仔，直到洋蔥變透明；
4. 加入一小部分辣椒粉，翻炒約三分之一；
5. 依次加入腰豆、濃縮蕃茄湯、切碎的蕃茄、蘑菇（切碎並過濾）和炒好的牛肉；
6. 加入餘下的辣椒粉、牛至、鹽、黑胡椒、糖、蒜，攪拌均勻；
7. 合上蓋子，關閉排氣閥；
8. 啟動「豆類 / 牛筋」功能按鍵，30分鐘烹飪時間 + 快速洩壓
9. 撒上磨碎的芝士和香茅即可食用；





5.7公升多功能高壓鍋 MY6021D

容 量	5.7公升
功 率	1000W
預設菜單	12種：牛/羊肉, 燉雞肉, 蔬菜, 蒸煮, 咖哩, 濃湯, 清湯, 煮飯, 豆類/牛筋, 烤焗, 慢煮, 開蓋煎炒
火 力	3種 (高、中、低)
保溫功能	√
預約功能	24小時
過熱保護功能	√
鍋蓋自鎖功能	√
配 件	不粘彩晶鍋, 飯勺
淨 重	4.4kg
產品尺寸 (闊x高x深)	330x310x337mm

美的客戶服務中心(香港)
Midea Customer
Service Centre (HK)
九龍觀塘開源道50號
利寶時中心8樓2室
Tel : +852 2443 0082
Fax : +852 2149 9660

美的客戶服務中心 (澳門)
Midea Customer
Service Centre (Macau)
澳門爐石塘30號地下
Tel : + 853 6266 3843

美的電器(香港)有限公司
Midea Electric (HK) Ltd
香港九龍尖沙咀廣東道9號
海港城港威大廈6座39樓
3906-3910室



www.mideahk.com

註:

1. 本產品目錄及圖片只供參考, 資料已經細心核對。
如有錯漏, 以廠方生產規格為準。
2. 保養、維修及零件配售, 只限於香港銷售的行貨型號,
詳情請參閱官網或致電客戶服務熱線查詢。
3. 本公司保留更改資料權利, 恕不另行通知。
4. 如有任何爭議, 美的電器(香港)有限公司保留最終決定權。

Copyright © Dec. 2021 Midea Electric (HK) Ltd

Ref.2021-0001



Midea HK



Midea 支持環保 減少用紙