



智能蒸焗爐系列

搶「鮮」登場



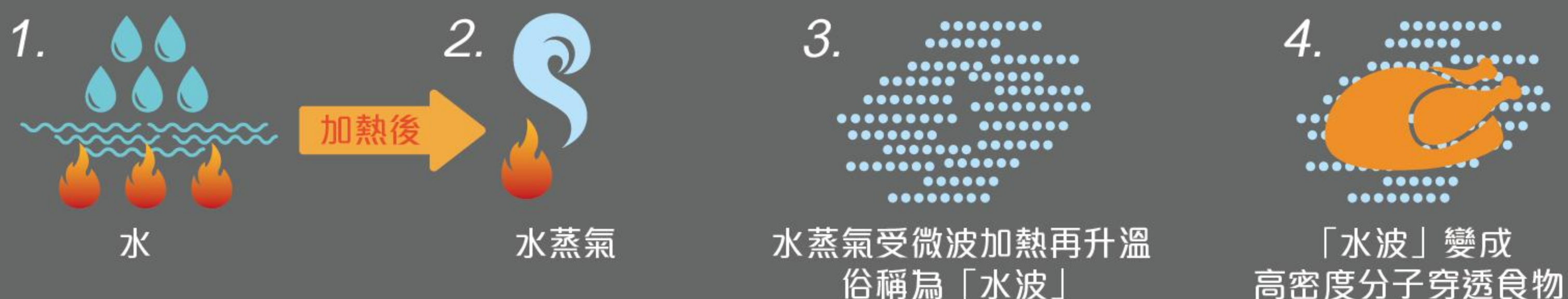
* 圖片僅供參考，一切以實物為準。

無火煮食系列

智慧生活可以更美的 Midea is MyDear



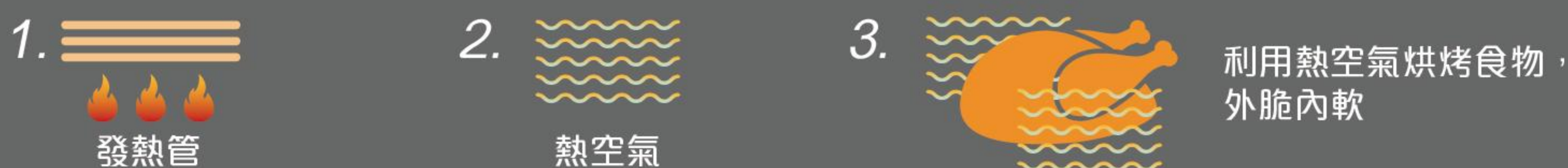
水波爐原理



蒸焗爐原理

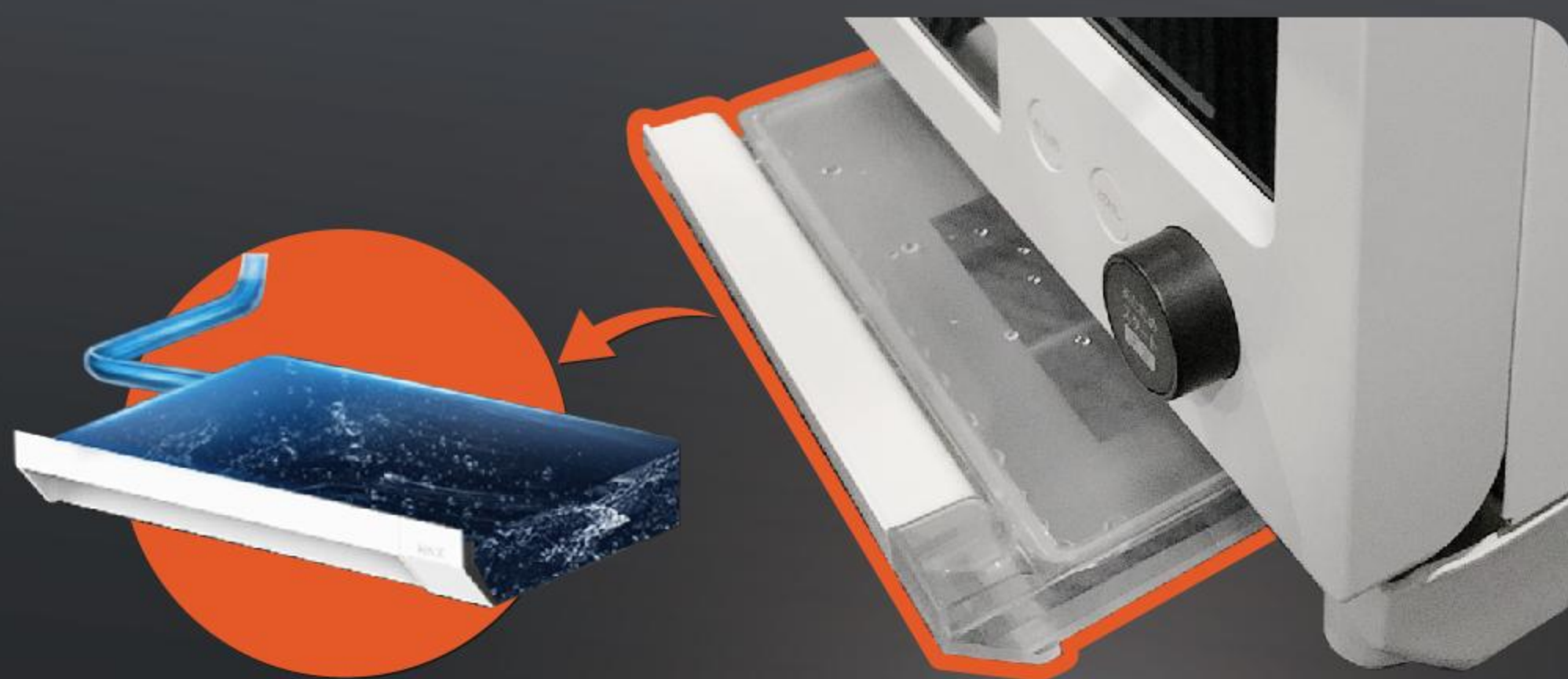


焗爐原理



外置水箱 好處

1. 長時間蒸煮，無須中途開門加水
影響爐內溫度。
2. 爐身容量更實用，烹調更多美食



蒸焗爐系列 VS 水波爐系列

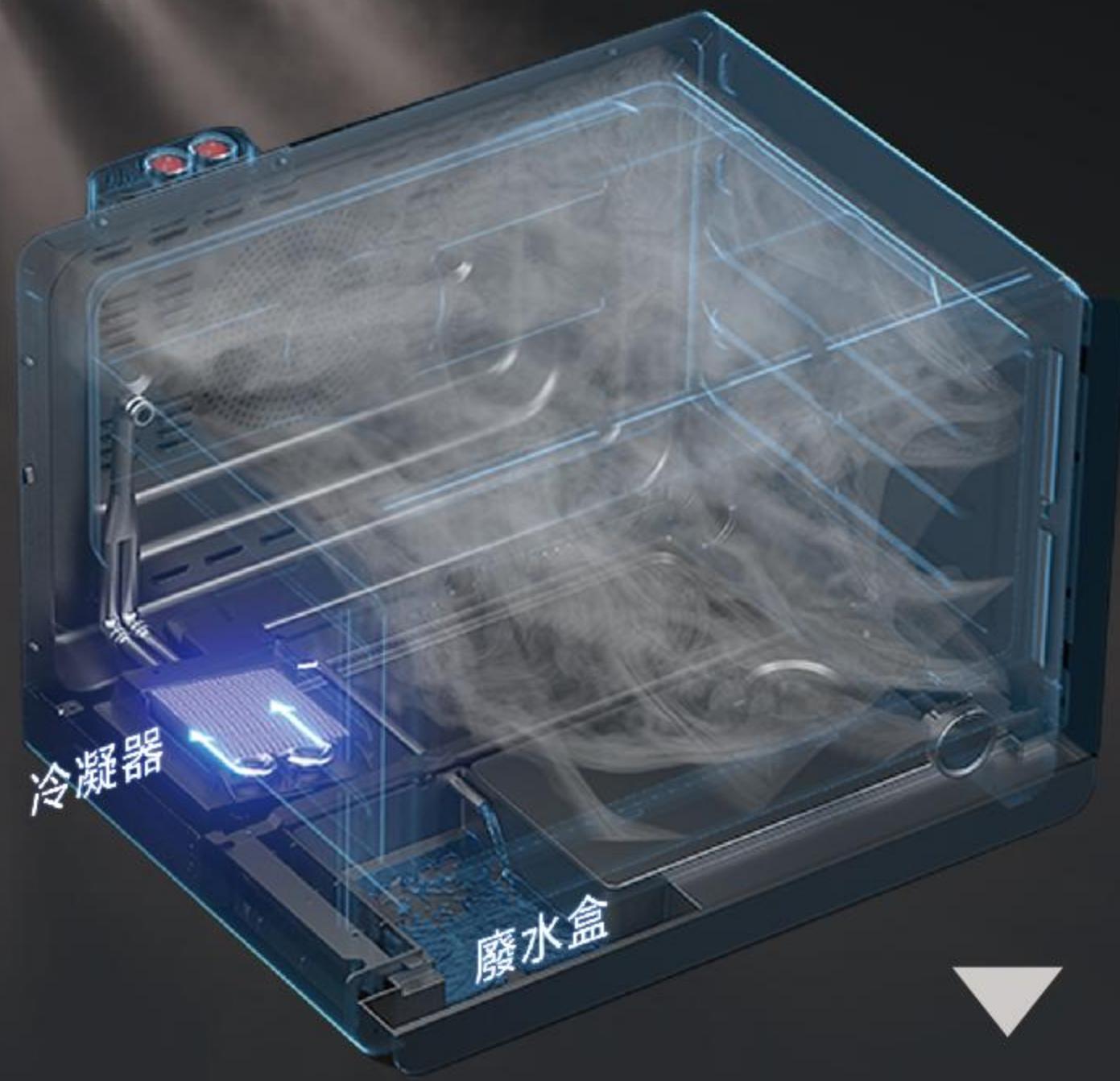
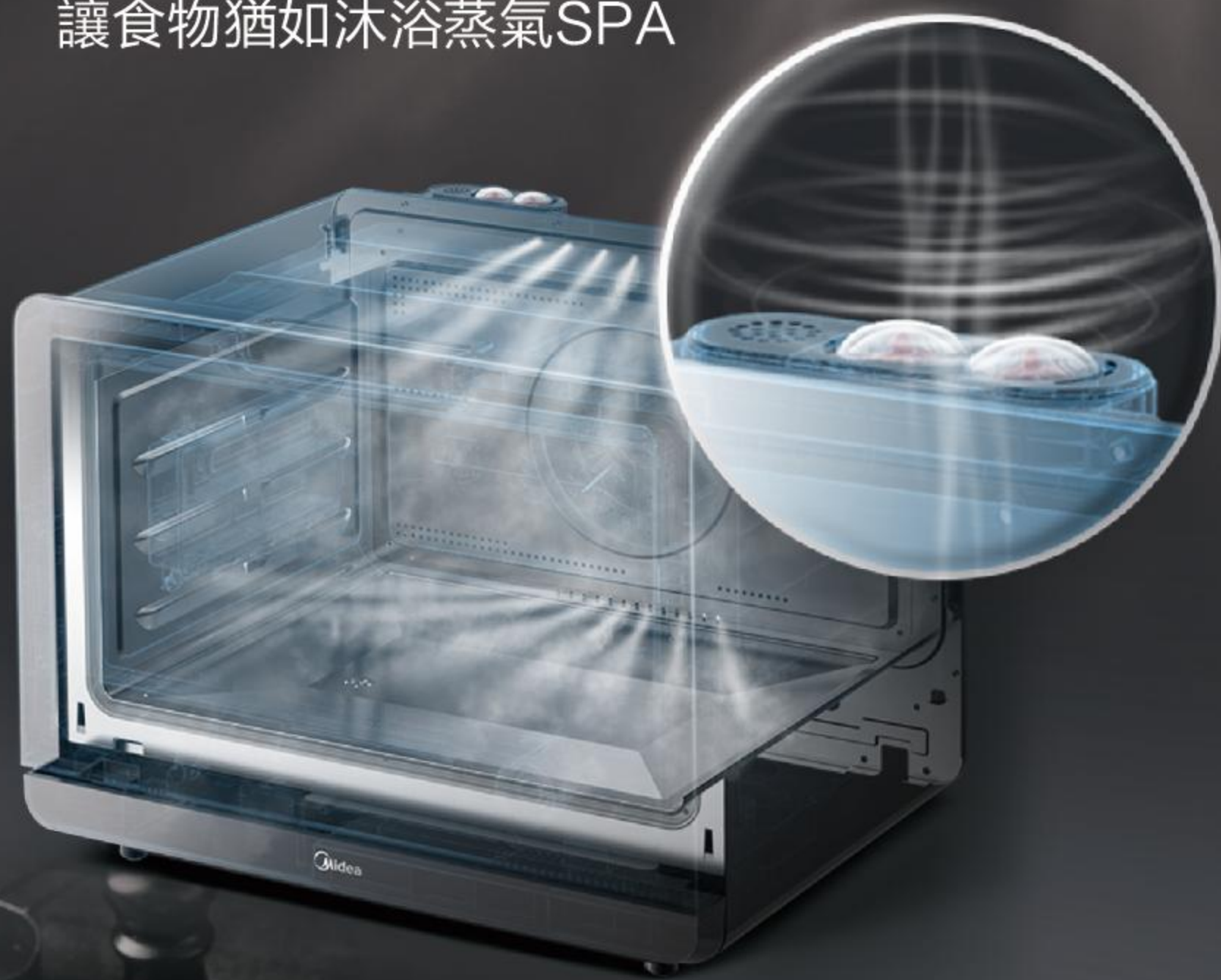
PS2022Z/ PS2022Z-S1 / PS30L22Z (蒸焗爐系列)

PG2320Z (23L水波爐)

- | | |
|------------------------|---------------------------|
| ✓ 蒸焗一take過，無須加油，食得健康 | ✓ 「水波」將大量熱能轉入食物，吸收多餘油脂及鹽份 |
| ✓ 蒸氣可隔阻食物混味問題，同時烹調多種菜式 | ✓ 水波輸出蒸氣溫度更高，可烹調更多元化菜式 |
| ✓ 預設20個菜單 | ✓ 預設40個菜單 |
| ✓ 蒸氣，烤焗，發酵三合一 | ✓ 蒸氣，燒烤，微波，發酵四合一 |

雙渦輪增壓 食材鮮味不外溢

- 20 個蒸氣出口
 - 瀑流式 蒸氣噴放
- 讓食物猶如沐浴蒸氣SPA



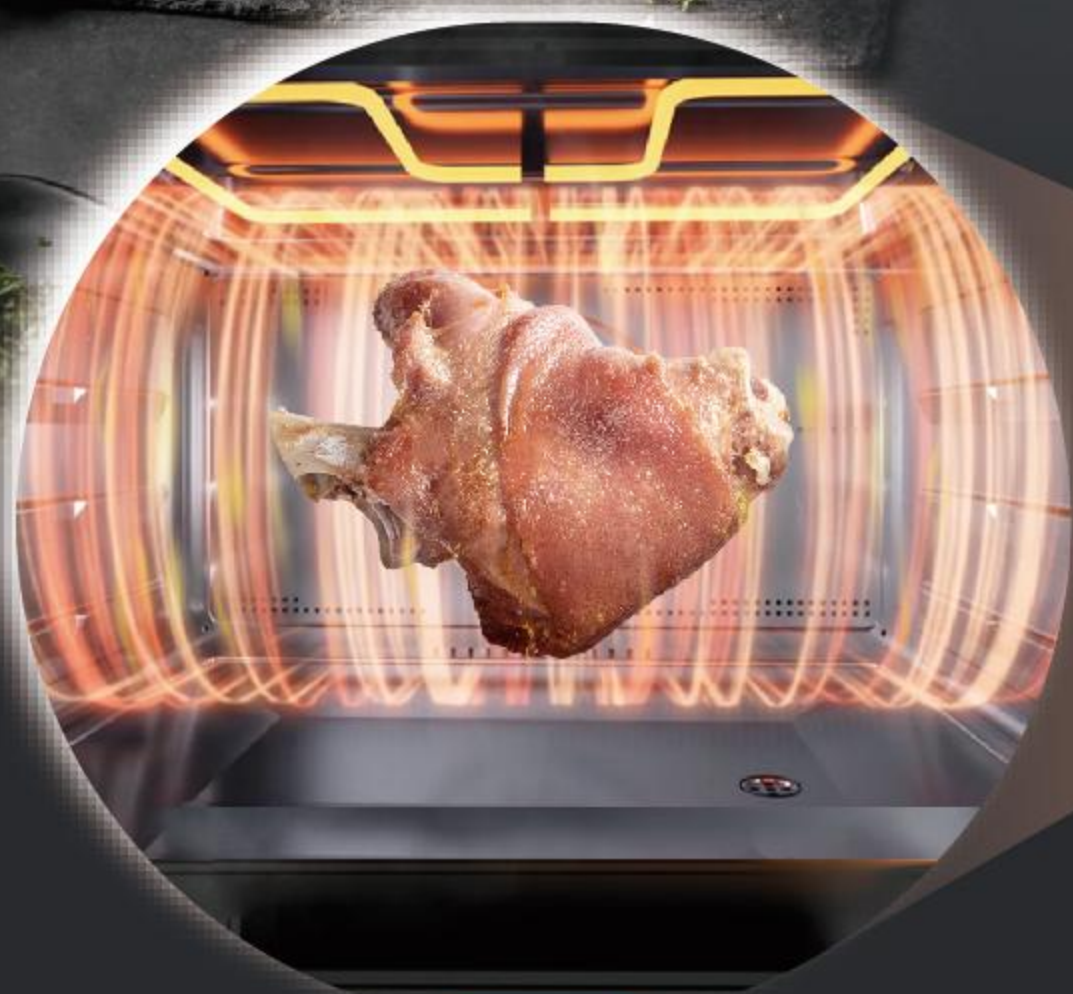
減排設計 打造大蒸「零」

內置蒸氣冷凝技術，回收烹飪蒸氣，
最大程度降低蒸氣外排



140°C 高溫蒸煮 食材受熱更均勻

特別為烹飪厚塊海鮮等
難熟食物而設



雙旋熱風 炭火窯烤

仿炭火窯烤，勻溫立體，
快速包裹食物



APP智能控制 隨時了解烹調狀態

WIFI連接APP 方便易用

大量線上菜譜 一click每日菜色無煩惱



產品規格



產品型號：PS30L22Z



140°C 高溫蒸煮



多段烘焙



仿炭火窯烤



減少蒸氣外排

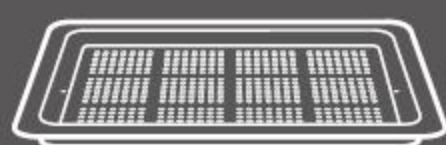


蒸氣殺菌



IOT APP
智能控制

配件



帶孔蒸烤盤



烤盤



隔熱手套



服務指南
使用說明書

容量：30公升

發熱模式：上下層發熱線

烹飪模式：蒸氣速熱、原味純蒸、高溫蒸氣、營養慢蒸、熱風烘烤、蒸氣嫩烤、上管+熱風、上管燒烤及36個預設菜單

蒸氣功能：35°C - 140°C / 1800W - 1950W

恆溫發酵：35°C - 45°C

爐壁物料：304不銹鋼爐腔

內部照明：有

上管獨立控溫

實時烹飪溫度及烹飪時間顯示

爐內尺寸（闊x高x深）：410x230x325 mm

水箱容量：1000毫升

貼心功能：恆溫發酵、復脆、保溫、蒸氣殺菌、烘乾

烘烤功能：100°C - 230°C / 1500W - 1600W

水箱位置：外置

自動清潔功能：有（4款模式選擇）

自動斷電功能：有

底部虹吸式排水，蒸煮不積水

配件：烤盤、蒸盤及隔熱手套

機身尺寸（闊x高x深）：472x375x465 mm

NEW 蒸氣焗爐系列



PS2022Z-S1



PS2022Z

3個純蒸模式

“M STEAM 純蒸”

蒸氣溫度: 35°C–100°C

最長蒸氣時間: 2小時

建議烹調: 蒸蛋/包點/點心/肉類



“H STEAM 快蒸”

蒸氣溫度: 100°C

最長蒸氣時間: 1小時

建議烹調: 海鮮/蔬菜/急凍食品



“L STEAM 慢蒸”

蒸氣溫度: 35°C–100°C

最長蒸氣時間: 5小時

建議烹調: 燉湯/慢煮



“COMBI 蒸氣烤焗”

在烘焗烹調過程中加入蒸氣,令食物受熱更均勻,口感外酥內嫩。

建議烹調: 蔬菜(鎖緊水份及食品鮮味)/西式麵包蛋糕(受熱平均,質感細膩)/魚類(外脆內軟,小油烹調更健康)

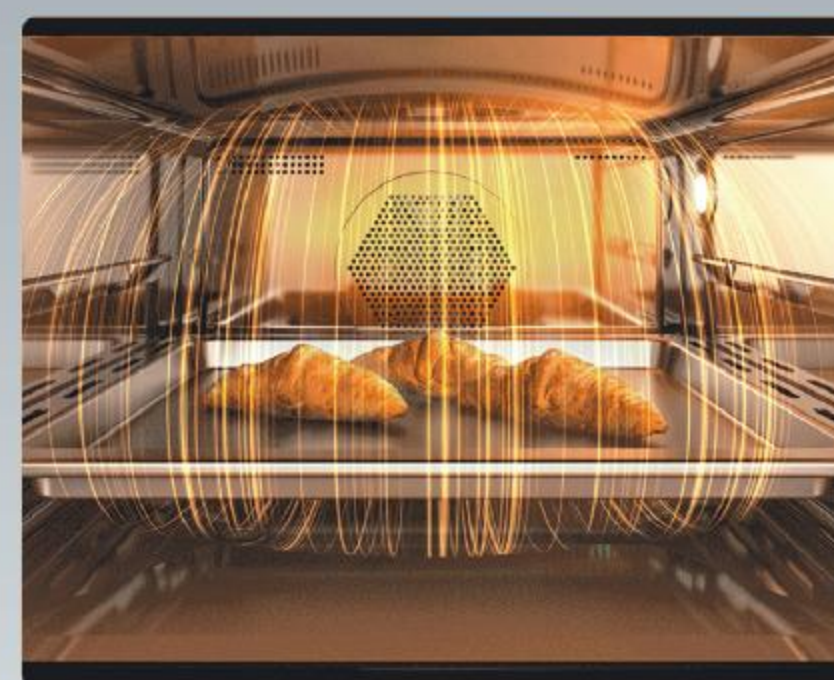


“CONVECT”

熱風對流烤焗

(預熱/不預熱)

爐內設有風扇,使熱風對流系統吹送熱風,加速熱循環,將熱量均勻送至爐內每一個角落。食物受熱及烤色更均勻。



“FERMENT 發酵”

可調溫度: 30–45°C

最長可調時間: 24小時

適合發酵麵團及乳酪



30秒快速出蒸氣

直噴式產生強勁蒸氣,保留食物營養和天然美味。

120秒升溫至100°C,快速烹飪多樣食材



蒸氣焗爐 | PS2022Z

石窯式弧形爐頂設計

特設3款清潔模式

餐具清潔 (如奶瓶)
腔體清潔
腔體除味

石窯式弧形爐頂設計

仿石窯式弧形爐頂設計，
防止冷凝水回滴到食物上。

- 全新IOT 功能
連接APP方便操控
- 大量線上食譜 隨時查閱



20個預設菜單

編號	對應菜單
01	蒸沙薑雞
02	糯米蒸肉丸
03	蒸麵包蟹
04	蒜蓉粉絲蒸蝦
...	...



304不銹鋼爐腔

於304不銹鋼爐腔內，設有上方及後方
兩組內藏式發熱器。
爐腔更方便清潔。



類別	蒸氣焗爐
型號	PS2022Z / PS2022Z-S1
容量 (公升)	20
輸出功率 (瓦)	1800
水箱容量 (ML)	1200
發熱溫度選擇(最低及最高溫度)	35°C - 230°C
發熱模式	後方內藏式發熱器
蒸煮模式	有
烹飪模式	3種純蒸氣模式: 純蒸 / 快蒸 / 慢蒸 熱風對流烤焗 / 蒸氣烤焗 / 發酵 / 20個預設食譜
時間調校掣 (分鐘)	24 小時
自動清潔功能	有 (3種模式選擇)
內部照明	有
爐壁物料	304不銹鋼
不燙手外殼	有
自動斷電功能	有
水箱位置	外置
配件	烤盤 / 蒸盤
爐內體積 (闊x高x深 毫米)	350x200x300
機身體積 (闊x高x深 毫米)	420x340x410

水波爐

PG2320Z



3合1功能

“STEAM 蒸氣”

溫度: 100°C

最長時間: 90分鐘

建議烹調: 魚類 / 蒸蛋 / 包點



“MICROWAVE 微波”

5種火力選擇

(100W、300W、500W、700W及900W)

最長時間: 95分鐘

建議烹調: 家常菜 / 滋補糖水



“GRILL 燒烤”

溫度: 100°C至230°C (有預熱/無預熱)

最長時間: 90分鐘

建議烹調: 肉類 / 海鮮 / 西式烘焙



額外功能

“HEAT UP DRINKS 飲料加熱”

3種預設設定 * 時間可按個人口味微調

✓ 250g: 1分20秒

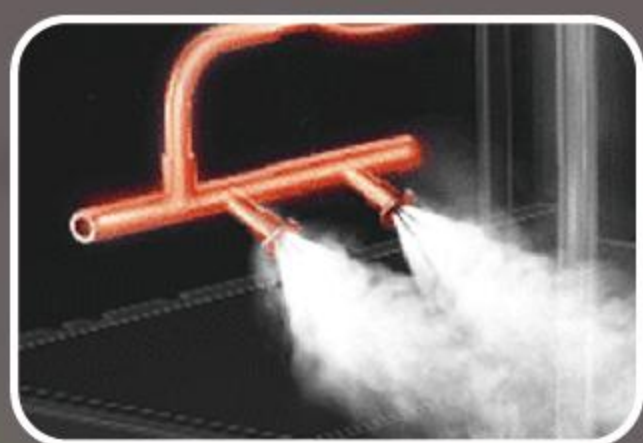
✓ 500g: 2分40秒

✓ 750g: 3分40秒



雙控蒸氣技術

15° 下傾式雙噴頭，蒸氣環繞爐內，避免直噴食材，保留營養，蒸出原味



雙控直噴技術



3.5min升溫100°C



30s快出蒸氣



40個預設菜單

熒幕顯示	菜單名稱
01	整個番茄飯
02	蛋花湯魚皮餃
03	番茄炒雞蛋
04	腰果宮保雞丁
05	薯仔燜排骨

立體烘烤 — 烤出理想味道



型號	PG2320Z
容量 (公升)	23
輸出功率 (瓦)	1500
水箱容量 (毫升)	600
發熱溫度選擇 (最低及最高溫度)	100°C - 230°C
發熱模式	頂部發熱器
蒸煮模式	有
烹飪模式	蒸氣、微波、燒烤、飲料加熱
蒸氣模式	0-90分鐘, 100°C
微波模式	0-95分鐘, 5種火力選擇 (100W、300W、500W、700W、900W)
燒烤模式	0-90分鐘, 100°C至230°C (有預熱/無預熱)
自動清潔模式	有 (3種模式選擇)
內部照明	有
爐壁物料	304不銹鋼
自動斷電功能	有
水箱位置	外置
配件	蒸烤架、金屬烤盤及烹調食譜
爐內體積 (闊x高x深 毫米)	387x203x321
機身體積 (闊x高x深 毫米)	468x377x431

NEW



NEW



PS2022Z (白色) / PS2022Z-S1 (湖水藍)

容量：20公升
輸出功率：1800 - 1950瓦
水箱容量：1000毫升
發熱模式：後方內藏式發熱器
IOT功能，APP智能控制，大量線上食譜
時間調校掣：24小時
自動清潔功能：有（3種模式選擇）
烹飪模式：3種純蒸氣模式：純蒸/快蒸/慢蒸/ 熱風對流烤焗/蒸氣烤焗/發酵/20個預設食譜
純煮模式：35°C - 100°C；烘烤模式：100°C - 230°C 發酵溫度選擇：30°C - 45°C
爐壁物料：304不銹鋼
發熱溫度選擇(最低及最高溫度)：35°C - 230°C
內部照明：有
自動斷電功能：有
水箱位置：外置
配件：烤盤、蒸盤及水箱
爐內尺寸（闊x高x深）：350x200x300(毫米)
機身尺寸（闊x高x深）：420x340x410(毫米)

PG2320Z

容量：23公升
輸出功率：1500瓦
水箱容量：600毫升
發熱溫度選擇(最低及最高溫度)：100°C - 230°C
發熱模式：頂部發熱器
蒸煮模式：有
烹飪模式：蒸氣、微波、燒烤、飲料加熱
蒸氣模式：0 - 90分鐘，100°C
微波模式：0 - 95分鐘，5種火力選擇 (100W、300W、500W、700W、900W)
燒烤模式：0 - 90分鐘，100°C - 230°C (有預熱/無預熱)
自動清潔功能：有（3種模式選擇）
內部照明：有
爐壁物料：304不銹鋼
自動斷電功能：有
水箱位置：外置
配件：蒸烤架、金屬烤盤及烹調食譜
爐內尺寸（闊x高x深）：387x203x321(毫米)
機身尺寸（闊x高x深）：468x377x431(毫米)

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

註：

1. 本產品總目及圖片只供參考，如有錯漏，請以廠方生產規格為主。
2. 保養、維修及零件配售，只限於香港及澳門銷售的行貨型號，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 © Mar. 2023 Midea Electric (HK) Ltd

Ref.2023-0001



Midea HK



保養登記

