



# ‘迷你廚房’

## 不一樣的百變料理



# 無火煮食系列

智慧生活可以更美的 Midea is MyDear





## 水波爐原理 減少食材油脂，減低鹽份，保留食材原汁原味及營養。

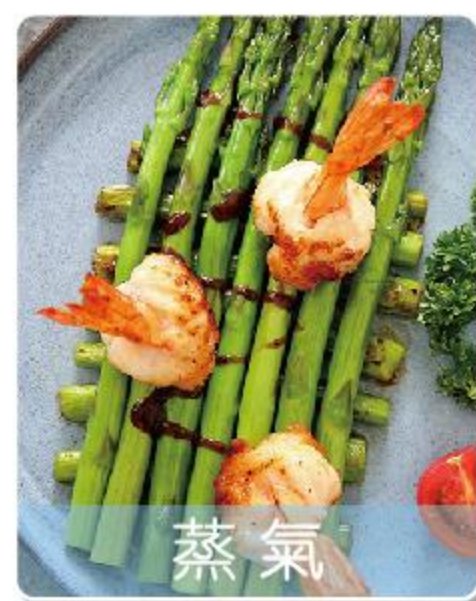


## 低油少鹽烹調——水波爐

- ✓ 「水波」將大量熱能轉入食物，吸收多餘油脂及鹽份
- ✓ 水波輸出蒸氣溫度更高，可烹調更多元化菜式
- ✓ 微波、蒸氣、燒烤、氣炸、烘焙、發酵六合一

## 上下控溫發熱管 隨心烹調

1600W上下發熱管+高頻率探熱針精準控溫



0°C

100°C-230°C溫度調節範圍  
各種料理掌握手中

25°C-45°C  
發酵



100°C-180°C  
烘焙



180°C-200°C  
燒烤



200°C-230°C  
氣炸



230°C



# 變頻微波速叮 快速完成加熱

1000W變頻大火力烹飪，加熱效果更平均更有效率。

**更高效能**  
1000W大功率

**更靜音**  
≤58dB\*



\*以上數據來源於美的實驗室。

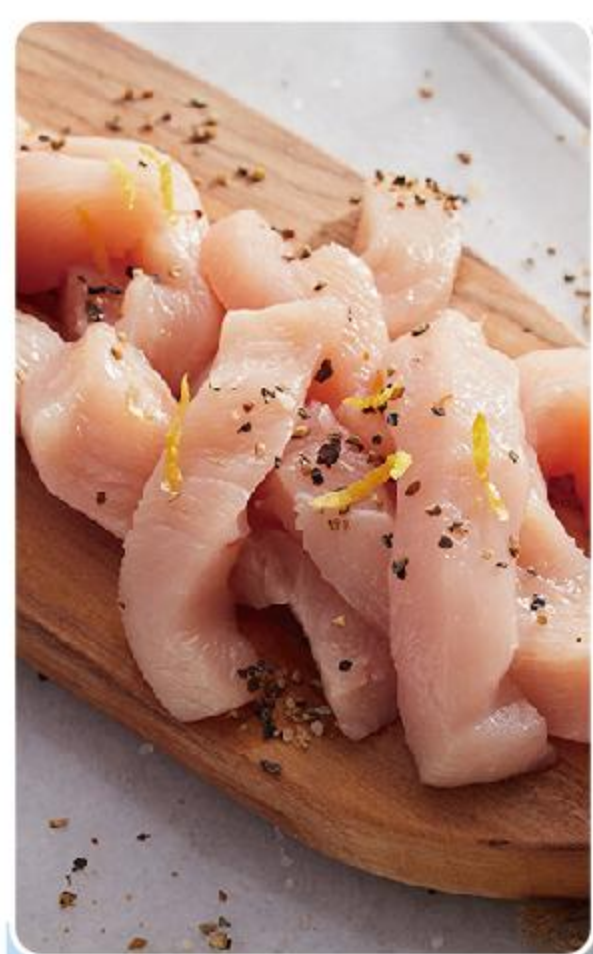
## 5種微波火力選擇

5種微波火力配合變頻技術，完美完成烹調美食。



**10%**

軟化牛油/朱古力



**30%**

解凍



**50%**

慢煮/燉肉



**80%**

翻熱/即食食品



**100%**

翻熱/速食食品



# 健康純蒸烹調

保持食物最佳鮮味、口感及水份。



## 130°C 高溫蒸

高溫蒸氣最大限度激發食物花青素，鎖緊食物原味及營養

保留花青素  
**65.73%**



**130°C 高溫蒸**

花青素保留量**31.39g/kg\***  
口感香甜軟糯，保留最高營養值

**普通純蒸**

花青素保留量**18.94g/kg\***



\* 以上數據由南開大學實驗室提供，數據為平均值，因測試樣本體積差異。數據值亦有機會出現偏差。

## 1500W大蒸氣，50-130°C鎖鮮蒸

食物均勻受熱速鎖鮮味，營養與美味兼備



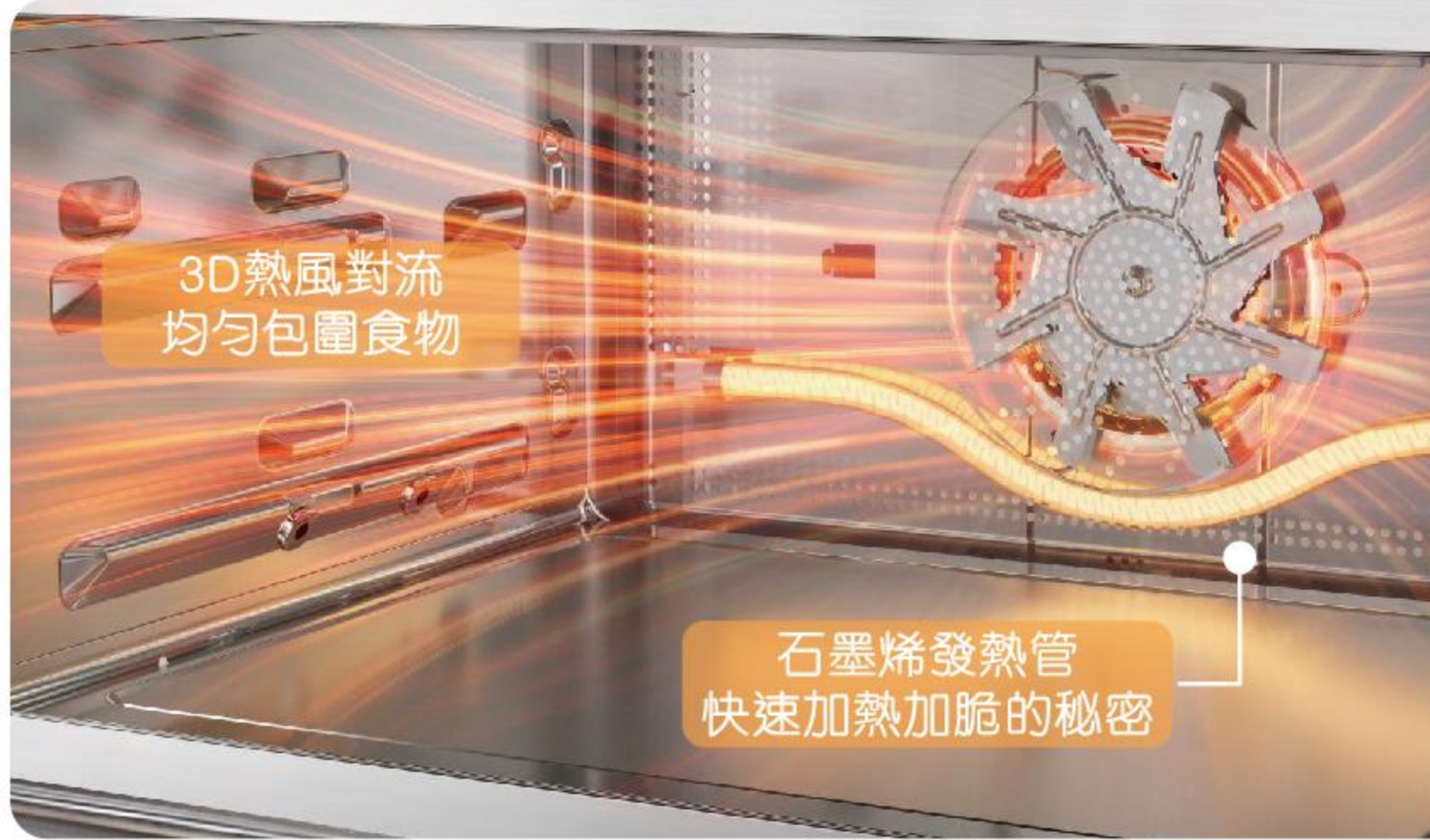
(每10°C一檔調節)



# 不一樣的氣炸

更脆更低脂，更快享有美味

創新石墨烯發熱管快速升溫帶走水份，配搭3D熱風功能熱量較傳統式更均勻，炸物更脆口



氣炸



普通氣炸



\*以上測試結果以Midea舊款產品作對比。

## 健康脫脂減鹽技術

「燃脂算法技術」配合石墨烯發熱管加速發熱  
比傳統氣炸鍋達至更有效「脫脂減鹽」。

「脫脂減鹽」技術更獲得國際VDE認證實測效果。

(VDE報告參考編號：300860-TL2-1)





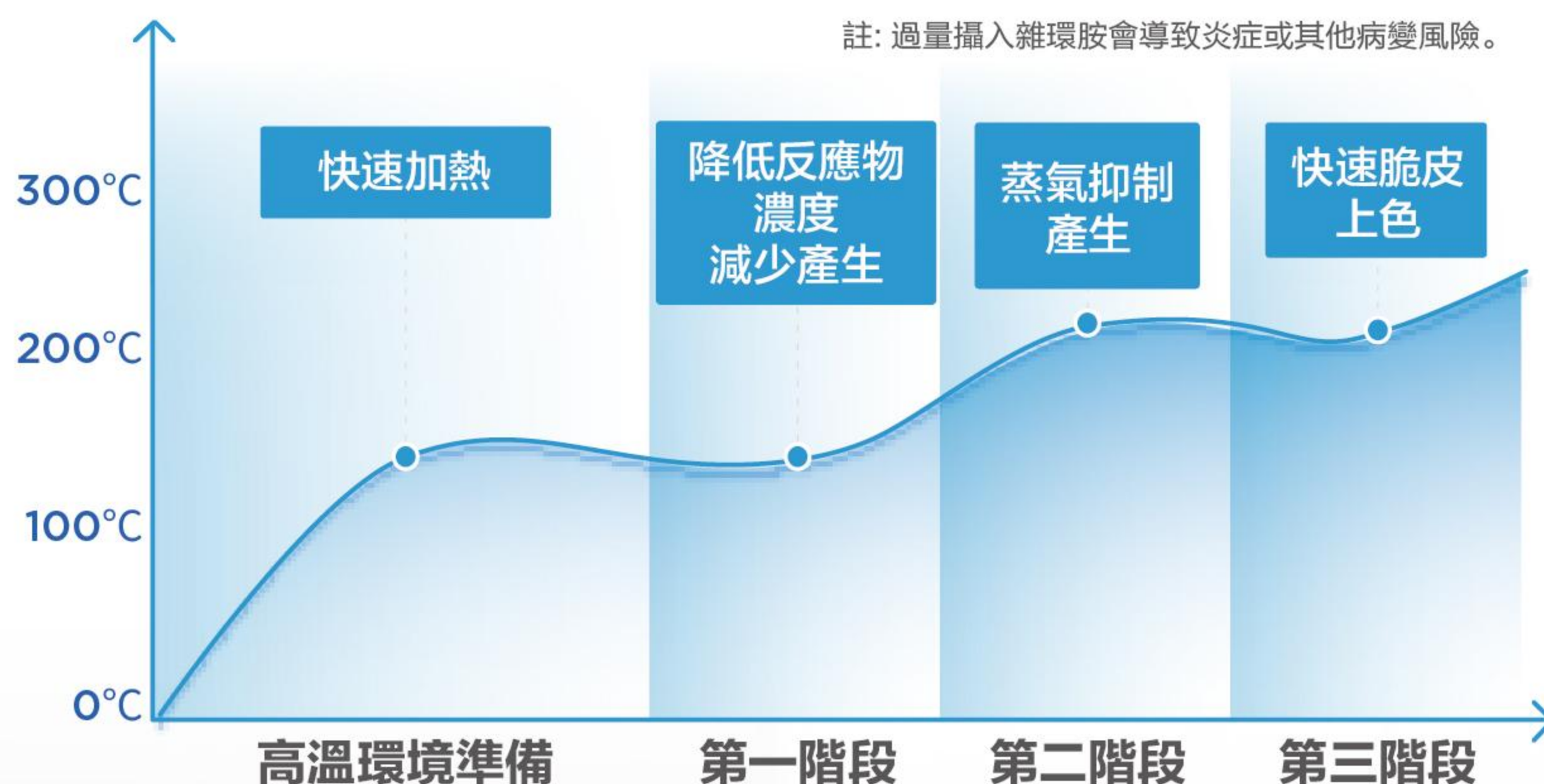
# 採用「輕火烹調計算法」

有效抑制烤焗過程中，食物產生的雜環胺減控 **92%**。<sup>\*</sup>

<sup>\*</sup> 減控雜環胺測試報告參考編號：CCLC-EWRc-22-2470。

配合微烤組合計算法，有效減控丙烯醯胺 **30%**。<sup>\*\*</sup>

<sup>\*\*</sup> 減控丙烯醯胺測試報告參考編號：CCLC-EWR-22-2620。



## 燒烤「加濕」功能

燒烤同時定期噴濕，保留肉質水份，保持口感





# 進階組合烹調+

開發全新烹調里程碑

節省時間

**53%**

保留更多維生素

**19%**

微波 + 蒸氣  
7分鐘

傳統純蒸氣  
15分鐘



\* 自動菜單35: 紅棗烏雞湯

\* 以上數據由PONY Lab (HPLC) 測試報告參考編號: MOAJ6KHF51017701b

## 減糖不減甜

特別研發減糖烘焙自動菜單  
利用「減糖烘焙」自動菜單，配方減少**40%\***糖份  
有助減少**29%\***碳水化合物攝入，  
適合低糖人士及健身達人友好使用。

\*以上數據源於美的實驗室。



### 低糖戚風蛋糕

柔軟鬆化不易裂開及塌陷 口感濕潤有彈性



### 普通原糖戚風蛋糕

糖份過高不健康，表面容易裂開塌陷 吃多易且膩易發胖



# IOT 智能控制

自由控制料理節奏

利用Wi-Fi連接Midea官方APP — **SmartHome**，即可遙距控制焗爐。  
只需利用手機，隨時隨地了解即時烹飪進度，就算遠離焗爐，都可以隨時接收烹飪完成提示。  
**真正做到 Smart and Easy!**



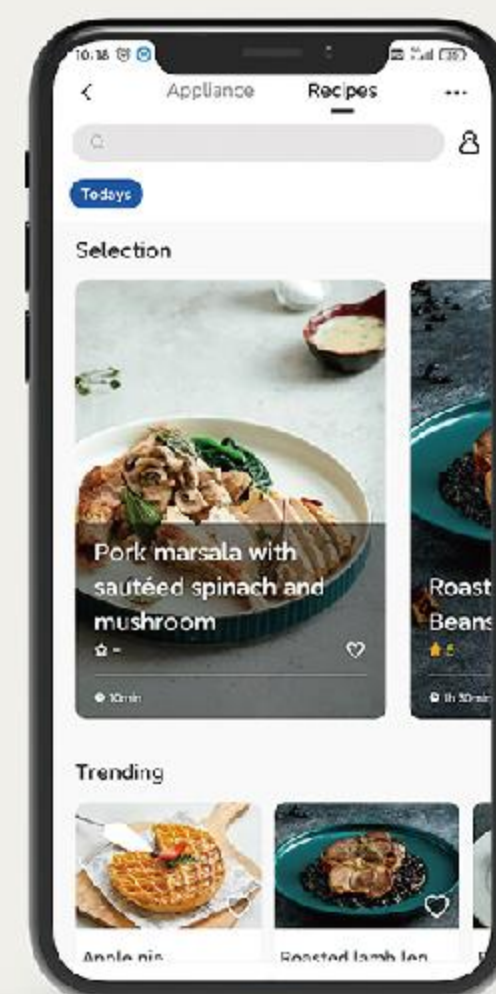
## 44+N

利用預先設定的自動菜單，煮出美味！

**44個預設自動菜單**



**N+ IOT 線上食譜**





# 不單是料理達人 發掘更多無限可能

## 快速解凍



鎖鮮易切，縮短烹飪時間

## 殺菌消毒



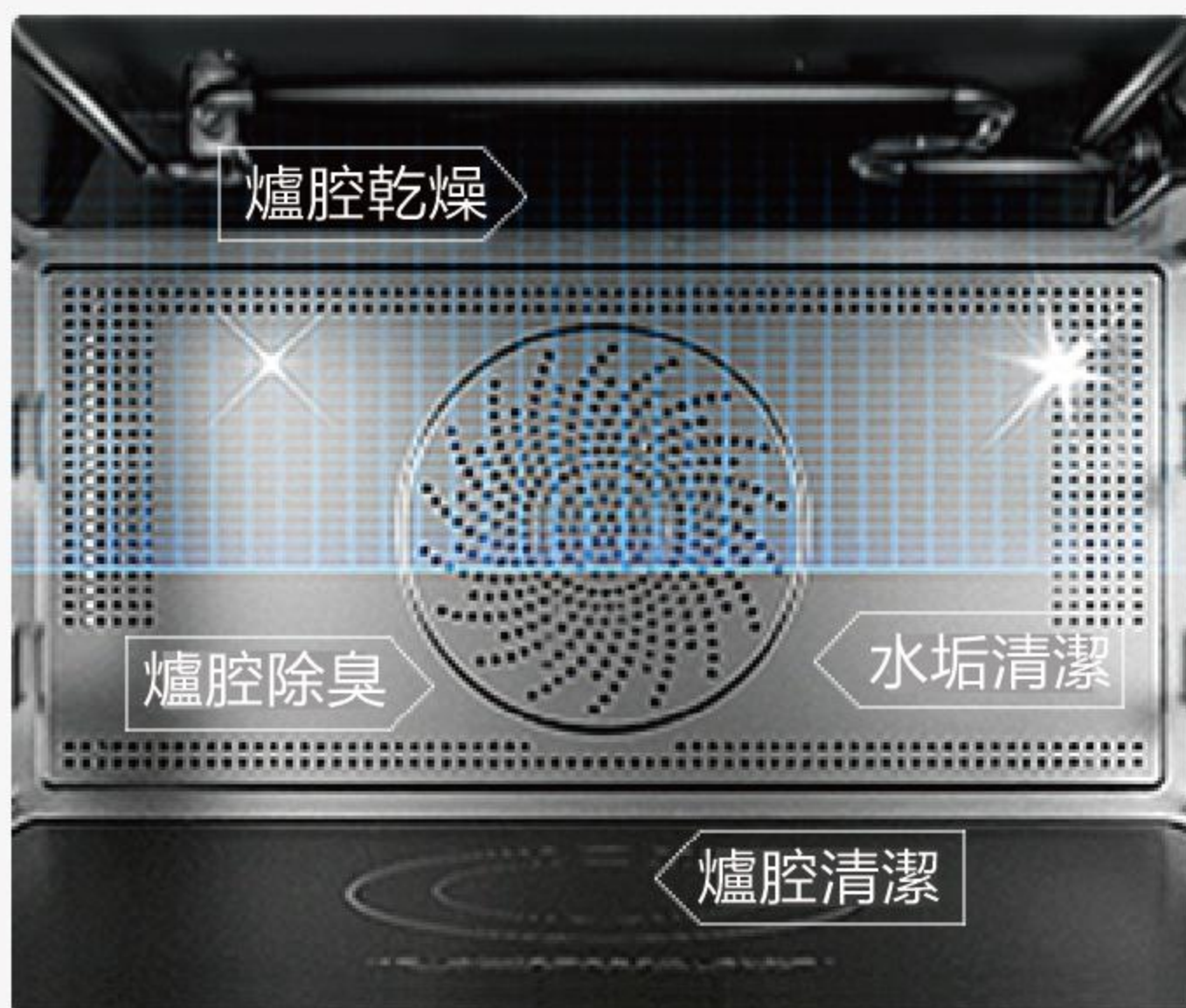
99.99%\*殺菌率，貼心守護飲食健康

## 2小時長效保溫



恆溫飯菜暖心暖胃

## 4大清潔模式



腔體潔淨烹飪不串味

註：99.99%殺菌率：數據來源於廣東省微生物分析檢測中心分析檢測報告，  
有效殺滅：大腸桿菌、金黃色葡萄球菌、白色念珠菌、綠膿桿菌、鼠傷寒沙門氏菌、  
白色葡萄球菌、小腸結腸炎耶爾森菌、空腸彎曲菌、副溶血性弧菌、脊髓灰質炎病毒-1型疫苗株；  
報告編號：2020FM13587R02，2020FM13587R01

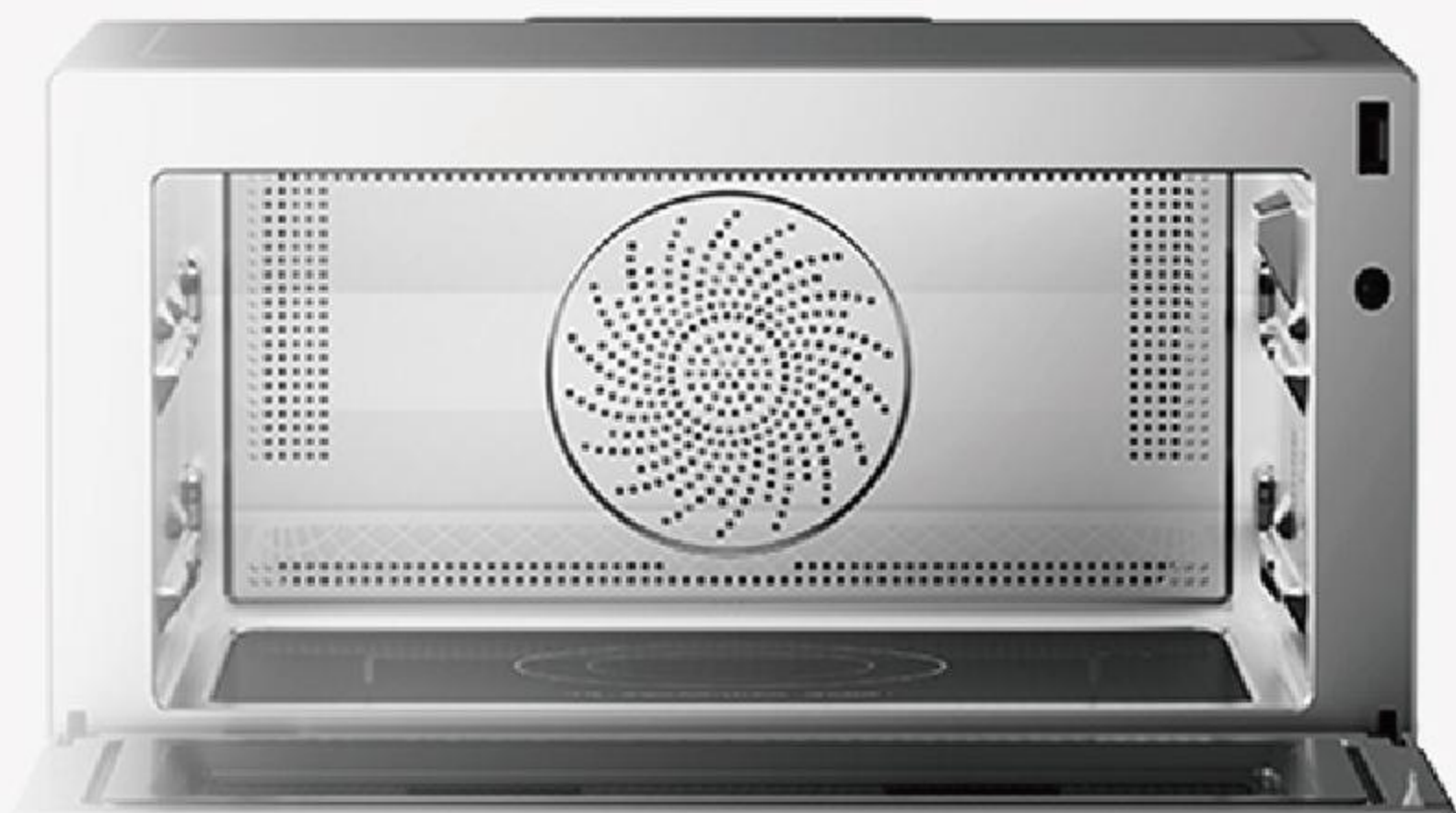


# 匠心打造 細節設計

1

## 304不銹鋼爐腔

食品級材料  
耐用易清潔



2

## 輕觸式數碼屏幕

高清食物圖片  
形象鮮明 觸碰展開精彩烹飪



3

## 外罩一體化設計

簡約美觀  
防止滲入水份



4

## 悅耳提示音

忙碌烹飪 也不忘進度提醒





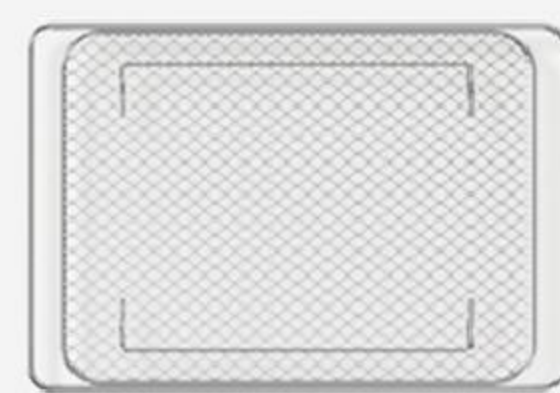


23公升變頻智能水波爐  
PG2323Z

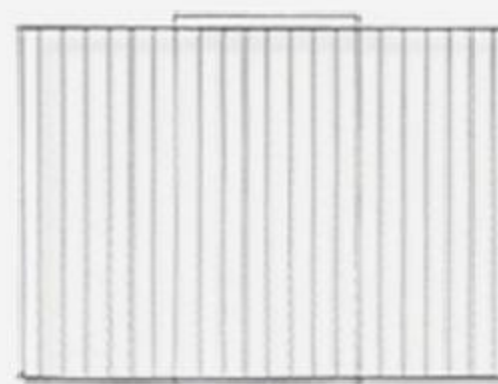
配件清單



烤盤x1



炸籃x1



蒸烤架x1



隔熱手套x1



5合1功能



9種烹調模式



47個預設菜單



4個清潔程序



5段微波火力



變頻微波



130°C 高溫蒸



IOT 智能控制

產品規格

容量：23公升	外置水箱容量：800毫升
蒸氣功率：1500W	微波功率：1000W
燒烤功率：1600W	氣炸功率：2000W
5種微波火力選擇	5合1功能：純蒸、微波、燒烤、烘焙、氣炸
氣炸：100°C至230°C；燒烤：100°C至230°C；烘焙：100°C至230°C；純蒸：50°C至130°C	
9個烹飪模式：'快速'微波、微波、氣炸(無預熱)、氣炸(有預熱)、燒烤(無預熱)、燒烤(有預熱)、烘焙(無預熱)、烘焙(有預熱)、蒸氣	
脫脂減鹽技術，獲德國國際標準VDE認證(報告參考編號: 300860-TL2-1)	
4個清潔程序：爐腔除臭、爐腔清潔、水垢清洗、高溫消毒	
47個預設菜單，設有解凍、發酵及保溫	130°C 高溫純蒸，保留食物原有鮮味
蒸烤功能，燒烤同時加濕，保持食物口感	變頻微波技術
全輕觸式高清彩膜屏幕	三組發熱管，上下金屬管及背面石墨烯管
304不銹鋼爐腔	Wi-Fi 連接，利用流動應用程式Smarthome智能控制
內部照明：有	自動斷電功能：有
配件: 烤盤、炸籃、蒸烤架、隔熱手套	淨重: 19.9kg；毛重: 22.8kg
爐腔尺寸(闊x高x深)：387x181x314 mm	產品尺寸(闊x高x深)：462x338x500 mm





智慧生活可以更美的 Midea is MyDear

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

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



Midea Facebook



Midea HK



Midea Youtube



保養登記

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 © Nov. 2023 Midea Electric (HK) Ltd

Ref.2023-0001