

Midea

50th
ANNIVERSARY

精控火候
蒸煲燉煮



5公升智能高速鍋

MY-SS5033



榮譽品牌
Caring Company



31種烹飪組合模式



單手開蓋排氣

安心排氣
雙重壓力提示



旋轉約30度排蒸汽



旋轉至90度開蓋



安全眼在煲蓋上升起



安全眼

自動排氣：“安全眼”
完全落下，即完成自動排氣



5步加壓技術



5步曲線

智能控制壓力烹飪
過程實時顯示



微壓預熱 低壓軟化 高壓入味 中壓燉煮 保壓收汁



8段調壓

不同烹飪食材
選擇不同壓力





5公升智能高速鍋

型號	MY-SS5033
特色	<p>多功能預設烹飪程序</p> <p>24小時預約，烹飪功能更方便</p> <p>智慧高速烹調，節省能源</p> <p>1度精控</p> <p>8段壓力調節</p> <p>5段智能壓力控制彎曲線，烹飪過程實時顯示</p> <p>手動及自動排氣</p>
7種烹飪模式	快速、標準、精華、燉/焗、文火慢煮、無水煮、營養蒸
8種烹飪選項	米飯、粥、煲湯、肉/雞、牛/羊肉、豆/蹄筋類、魚類、蛋糕
配件	304不銹鋼鍋、不粘彩晶鍋、飯勺、湯勺、量杯、蒸架
重量	毛重：7 KG 淨重：6.1KG
產品尺寸(長x闊x高)	285x340x300 (mm)

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號海港城威威大廈第6座3906-3910室
 Tel: 3669-4888 Fax: 2175-0019
www.midea.hk



註：
 本產品單張只供參考，資料已經過細心核對，如有錯漏，以廠方生產規格為準。
 本公司保留更改資料權利，恕不另行通知。
 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, 2018 Midea Electric (HK) Ltd.



1度溫度精控

精確感溫探頭1°的變化，讓美味大不同



不同食材配
不同溫度



雙內鍋使用更方便



304不銹鋼鍋



不粘彩晶鍋



當歸人蔘雞湯



- 材料**
- | | | | |
|----|----|----|---------|
| 雞 | 1隻 | 薑片 | 3塊 |
| 當歸 | 2克 | 人蔘 | 1枝 |
| 紅棗 | 4粒 | 水 | 約2000ml |

- 做法**
- 1 將雞切塊，焯掉血水後撈起。
 - 2 將焯好水的雞塊放入內鍋，加水（水沒雞肉約1cm的釐）至MAX水位線以，加入薑片，當歸，紅棗，人蔘。
 - 3 按“菜單”鍵選擇“煲湯”功能，再按“開始”鍵開始煲湯。
 - 4 烹調完成後，手動排氣約2-3分鐘，至排氣閥完全下降。即可開蓋。
 - 5 食用時加入鹽、胡椒、雞精調味即可。

營養蒸海鮮



- 材料**
- | | | | |
|-----|-----|------|-----|
| 花甲 | 1斤 | 香茅 | 1條 |
| 蝦 | 1斤 | 原粒胡椒 | 少許 |
| 紹興酒 | 3湯匙 | 酒糟 | 1湯匙 |
| 粗鹽 | 少許 | | |

- 做法**
- 1 全部材料放入
 - 2 按“烹飪模式”鍵選擇“營養蒸”功能，再按“開始”鍵烹飪
 - 3 烹調完成後，手動排氣約2-3分鐘，至排氣閥完全下降。即可開蓋。

