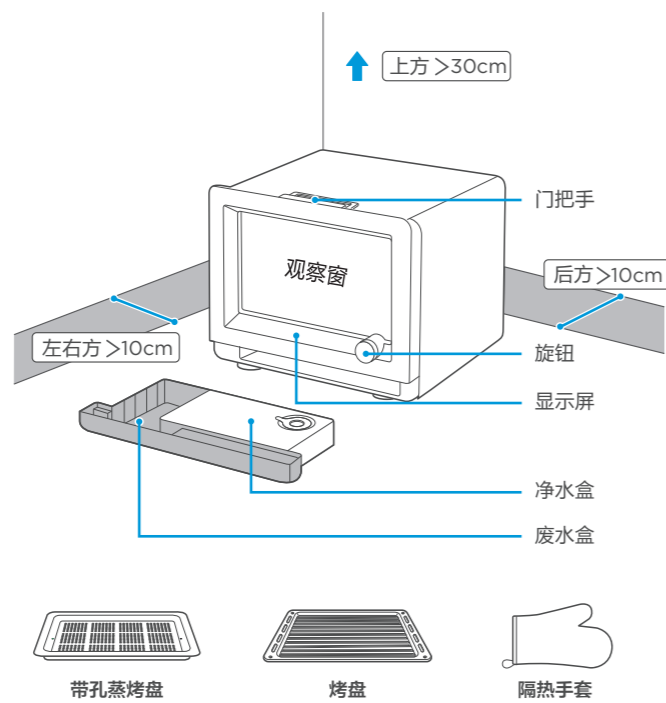




产品简介

⚠ 备注

- 由于产品在不断升级，如实物与下图存在差异，请以实物为准
- 请参考图示中标记的安全距离摆放产品
- 此产品为桌面式产品，禁止用作嵌入式



快速入门指南

PS30H5W



微信扫描二维码，获取电子说明书及菜谱

使用前请仔细阅读本手册，并妥善保管

操作流程

⚠ 备注

- 选择带蒸汽功能时，需提前在水盒中加入常温纯净水（不超过40℃）

- 设置完参数，需要按【确定/开始】方可进行下一步操作



- 第1步 右旋旋钮选择功能，按**确定/开始**
 旋转旋钮选择子功能，按**确定/开始** → 第2步 旋转旋钮设置温度/时间 → 第3步 按**确定/开始**开始烹饪

蒸汽功能

子功能	适用	时间	温度
蒸汽速热	快速加热食物	1分-30分钟	100℃
原味纯蒸	烹饪各类家常蒸菜、面点	1分-2小时	80-100℃
高温蒸汽	烹饪根茎类、厚块的鱼类等难熟食材	1分-1小时	100-140℃
营养慢蒸	养颜滋补汤等需要慢炖类烹饪	1分-5小时	35-100℃

烘烤功能（预热可选）

子功能	适用	时间	温度
热风烘烤	适合各类家常肉类烧烤、面点烘焙	1分-2小时	100-230℃
蒸汽嫩烤	适合烘烤皮脂肪较厚的肉类食材	1分-2小时	100-230℃
上管+热风	适合烤蔬菜、汉堡肉等少而薄的食物	1分-2小时	100-230℃
上管烧烤	适合少量烹饪或局部上色	1分-2小时	100-200℃

贴心功能

子功能	时间	温度
恒温发酵	1分-12小时	35-45℃
复脆	1分-1小时	60℃
保温	30分-6小时	60℃
蒸汽杀菌	15分-30分钟	100℃
烘干	6小时	70℃
Wi-Fi	/	/

云美味

手机APP端下载云美味后，可在本机直接烹饪

大厨模式

手机连接APP后，可使用该功能自定义多段烹饪模式，美味自己创造



微信扫一扫，服务立马到

TEL 400-8899-315

广东美的厨房电器制造有限公司
 地址：广东省佛山市顺德区北滘镇永安路6号
 邮编：528311
 网址：www.midea.com
 物料编码：16170000007106

本资料上所有内容均经过认真核对，如有任何印刷错漏或内容上的误解，可向本公司咨询。注：产品若有技术改进，会编进新版手册中，恕不另行通知。产品外观、颜色如有改动，以实物为准。

菜单指引

⚠ 注意

- 自动菜单中，需要提前【预热】的菜单，根据界面提示先预热，预热时不要放入食物，待预热完成后，放入食材，按【确定/开始】开始烹饪
- 带“★”的自动菜单建议使用带孔烤盘烹饪

屏幕显示	菜单名称	建议重量	默认时间	放置区域	是否含预热
★ 01	鲜肉包	12个	25分钟	中层	/
★ 02	蒸杂粮	900g	40分钟	下层	/
★ 03	鲜味芦笋	300g	9分钟	中层	是
★ 04	梅干菜蒸肉	1000g	1小时	下层	/
★ 05	南瓜蒸排骨	600g	18分钟	中层	/
★ 06	清蒸龙利鱼	500g	18分钟	中层	/
★ 07	板栗蒸土鸡	800g	30分钟	中层	/
★ 08	花蛤蒸蛋羹	300g	10分钟	中层	/
★ 09	孔雀开屏鱼	500g	18分钟	中层	/
★ 10	艾草青团	12个	12分30秒	中层	/
11	菠萝鸡肉串	1000g	14分钟	上层	是
12	蒜香烤大虾	600g	8分钟	上层	是
★ 13	江南腌笃鲜	2kg	1小时	下层	/
★ 14	松茸炖羊排	2kg	1小时30分钟	下层	/
★ 15	红枣姜汁糕	1200g	45分钟	下层	/
★ 16	鲜肉柳叶饺	500g	20分钟	中层	/
17	黑椒牛排	500g	13分钟	上层	是
18	奥尔良烤翅	450g	18分30秒	中层	是

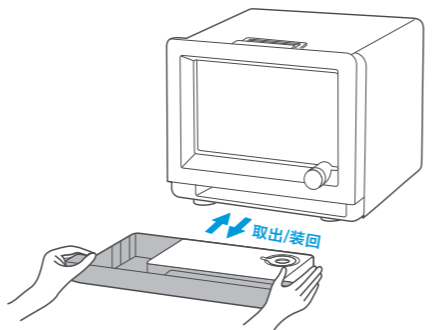
屏幕显示	菜单名称	建议重量	默认时间	放置区域	是否含预热
19	脆皮烤叉烧	450g	45分钟	中层	是
20	芦笋培根卷	200g	8分钟	中层	是
21	鲜蒸鸡腿卷	550g	38分钟	中层	是
22	芝士焗扇贝	8只	10分钟	上层	是
23	蒜香烤草虾	250g	7分30秒	上层	是
24	法式小羊排	820g	35分钟	中层	是
25	香烤鳕鱼	220g	8分钟	上层	是
26	英式烤肋排	500g	36分钟	中层	是
27	沙爹烤肉串	200g	15分钟	中层	是
28	培根披萨	600g	30分钟	中层	是
29	蔓越莓欧包	400g	25分钟	中层	是
30	裸麦面包	500g	32分钟	中层	是
★ 31	蔓越莓曲奇	450g	33分钟	中层	是
★ 32	杏仁瓦片酥	325g	27分钟	中层	是
★ 33	蒸石斑鱼	490g	14分钟	中层	/
34	炭烤龙虾	650g	15分30秒	中层	是
35	香草烤鸡	1100g	41分钟	下层	/
36	脆烤猪肘	1300g	2小时16分钟	下层	/
37	餐具清洁	/	30分钟	/	/
38	腔体清洁	/	10分钟	/	/
39	腔体除味	/	5分钟	/	/
40	蒸汽系统清洁	/	15分钟	/	/

提示：具体请查看食谱；微信关注“美厨”小程序，搜索产品型号，也可查看详细菜谱哟！

水箱使用

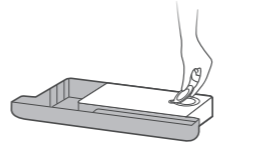
⚠ 注意

- 水箱缺水时，会发出类似蜂鸣提示音，提示机器缺水，此时烹饪暂停，请及时将水箱加满水后，放入水槽继续烹饪
- 缺水时，水泵空抽的声音属正常情况



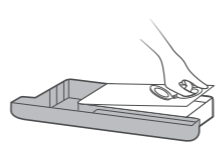
- 水箱加入常温**纯净水**（不超过40℃），以免产生水垢影响机器使用寿命
- 烹饪后须将废水倒掉以免滋生细菌

加水方法



揭开胶圈后加入适量**纯净水**，盖上胶圈，确保贴合完好

清洁方法



揭开水箱盖可进行清洁，或倒掉剩余的水

生活小妙招

⚠ 注意

- 使用蒸汽杀菌功能时，请务必确认餐具的耐热温度**高于130℃**，同时确认水箱已加满纯净水
- 根据高温蒸汽特性，对陶瓷、玻璃等餐具及器皿具有良好杀菌作用，灭菌率高达99.99%，有效杀灭大肠杆菌、金黄色葡萄球菌等常见病菌
- 蒸汽杀菌湿度大，杀菌完成后器皿表面潮湿属正常情况

蒸汽杀菌

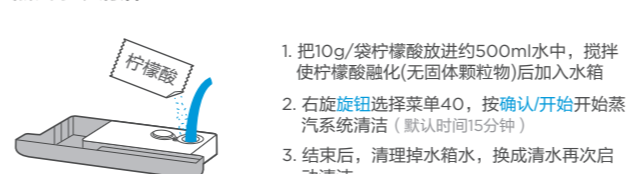
使用该功能对餐具/毛巾等进行蒸汽杀菌，此功能适用于各类器皿的清洁，包括婴儿奶瓶等



- 右旋**旋钮**选择贴心功能，按**确认/开始**键确认功能
- 旋转**旋钮**，选择蒸汽杀菌，按**确认/开始**确认子功能

蒸汽系统清洁

菜单40，建议每个月执行一次



1. 把10g/袋柠檬酸放进约500ml水中，搅拌使柠檬酸融化(无固体颗粒物)后加入水箱
2. 右旋**旋钮**选择菜单40，按**确认/开始**开始蒸汽系统清洁（默认时间15分钟）
3. 结束后，清理掉水箱水，换成清水再次启动清洁

温馨提示

⚠ 注意

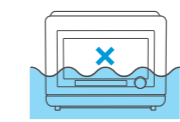
- 请勿使用粗糙洗涤剂或锋利的金属刮刀清洁炉门的玻璃，可能会导致玻璃粉碎
- 请勿将电源线和插头直接放在外罩上面，以免外罩余热损坏电源线
- 工作结束后，腔体内部有少量积水属正常现象，建议等机器冷却后，用干净的抹布擦干积水，并保持半开门状态，使炉腔保持干燥



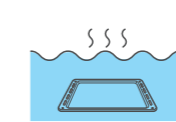
擦拭前，先拔掉插头



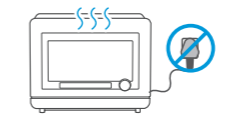
用沾有软性洗涤剂的布块擦拭产品外壳，再用湿布擦净即可



严禁将烤箱浸入水或别的液体中



用含洗涤剂温水浸泡附件，便于清洁



烘烤时如有糊味或冒烟情况，请立即关闭电源并开门散热



当腔体温度高于所选功能温度范围时，屏幕显示炉腔高温，属正常现象，请待产品冷却后再放入食物启动

服务指南

故障处理

当发生故障时，若重新通电再启动后故障仍无法排除，请致电我司客服400-8899-315 联系专业人员排除故障

产品参数

产品型号：PS30H5W

执行标准号：GB4706.1-2005；GB4706.19-2008

容积	30L	最大功率	2100W
额定电压/频率	220V-50Hz	外形尺寸(宽×深×高)	472×475×475 mm
烧烤功率	1500W	炉腔尺寸(宽×深×高)	410×230×230 mm
蒸汽功率	1800W	产品净重	16.8 kg
热风功率	1500W		

1. 产品尺寸顺序为宽×深×高，外形深度含拉手、后板拉伸的长度，高度值含炉脚，因产品不断升级，尺寸参数与标注数据可能存在差异，偏差值±5%
2. 炉腔尺寸包含拉伸长度，宽深高乘积结果得到炉腔容积。因产品不断升级，容积参数与标注数据可能存在差异，偏差范围±12%
3. 由于我们的产品在不断改进，实物参数可能与标注不同，具体参数请参照实物