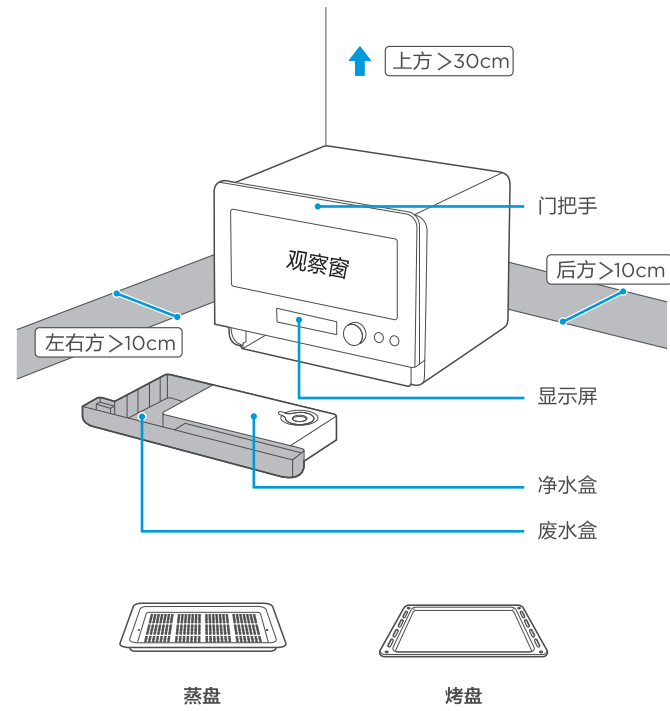




产品简介

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

PS2032W

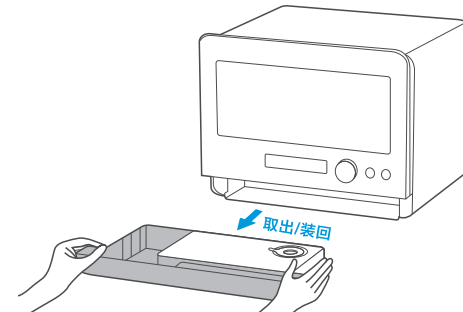


微信扫描二维码，获取电子说明书
使用前请仔细阅读本手册，并妥善保管

水箱使用

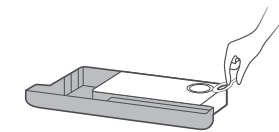
注意

- 水箱缺水时水泵会发出类似蜂鸣的提示音，提示机器缺水，此时请及时将水箱加满水；若水箱一直处于缺水状态，蜂鸣30秒种后，机器会暂停工作，发出【滴滴】提示音，同时屏幕显示【缺水】



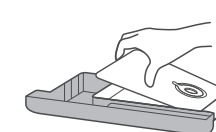
- 水箱加入常温纯净水，以免产生水垢影响机器使用寿命
- 烹饪后须将废水倒掉以免滋生细菌

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



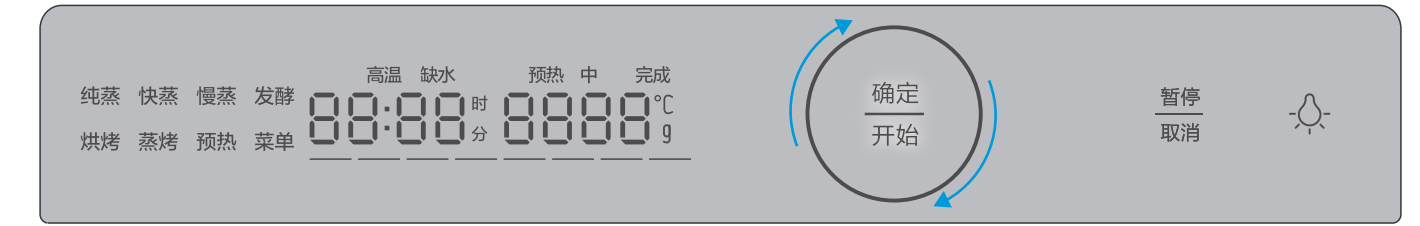
揭开水箱盖可进行清洁，或倒掉剩余的水

操作流程

备注

- 按炉灯键可打开/关闭炉灯，随时能观察腔体内的食物情况
- 设置完参数，需要按一下【确定/开始】方可进行下一步操作
- 自动菜单不能调节温度，只有蒸汽菜单A01-A10可在运行和暂停时调整烹调时间

- 选择有预热的功能并确认后，旋转旋钮设置温度，按【确定/开始】开始预热，温度达到后，请打开炉门放入食物，再旋转旋钮设置时间，按【确定/开始】开始烹饪



- 第1步 旋转旋钮选择功能，按确定/开始 → 第2步 旋转旋钮设置时间，按确定/开始 → 第3步 旋转旋钮设置温度，按确定/开始开始烹饪

| 纯蒸 | 快蒸 | 慢蒸 | 发酵 | 自动菜单 | |
|--------|----------|---------|----------|------|-------|
| 时间 | 温度 | 时间 | 温度 | 编号 | 对应菜单 |
| 1分-2小时 | 35-100°C | 1分-1小时 | 100°C | 01 | 蒸杂粮 |
| | | 1分-5小时 | 35-100°C | 02 | 珍珠圆子 |
| | | 1分-24小时 | 30-45°C | 03 | 蒸面包蟹 |
| | | | | 04 | 蒜蓉开背虾 |
| | | | | ... | ... |

| 烘烤（无预热） | 烘烤（有预热） | 蒸烤（无预热） | 蒸烤（有预热） |
|---------|-----------|---------|-----------|
| 时间 | 温度 | 时间 | 温度 |
| 1分-2小时 | 100-230°C | 1分-2小时 | 100-230°C |
| | | 1分-2小时 | 190-230°C |
| | | 1分-2小时 | 190-230°C |

自动菜单

自动菜单指引

| 屏幕显示 | 菜单名称 | 建议重量 | 推荐容器 | 放置区域 |
|------|----------|-------|--------|------|
| A:01 | 蒸杂粮 | 1100g | 方盘+蒸盘 | 下层 |
| A:02 | 珍珠圆子 | 300g | 碟子+蒸盘 | 下层 |
| A:03 | 蒸面包蟹 | 600g | 蒸盘 | 下层 |
| A:04 | 蒜蓉开背虾 | 400g | 碟子+蒸盘 | 下层 |
| A:05 | 低调的小海鲜 | 900g | 浅盘+蒸盘 | 下层 |
| A:06 | 青柠檬蒸鲈鱼 | 400g | 碟子+蒸盘 | 下层 |
| A:07 | 原只炖椰子鸡 | 2个 | 碟子+蒸盘 | 下层 |
| A:08 | 秋葵蒸蛋羹 | 300g | 碟子+蒸盘 | 下层 |
| A:09 | 桂花山药糕 | 500g | 碟子+蒸盘 | 下层 |
| A:10 | 网红小青团 | 300g | 碟子+蒸盘 | 下层 |
| A:11 | 日式秋刀鱼 | 2条 | 烤盘 | 下层 |
| A:12 | 鸡胸肉烤时蔬 | 1盘 | 深口盘+烤盘 | 下层 |
| A:13 | 法式烤羊排 | 500g | 烤盘 | 下层 |
| A:14 | 迷迭香烤牛排 | 250g | 烤盘 | 下层 |
| A:15 | BBQ风味烤猪排 | 500g | 烤盘 | 下层 |
| A:16 | 香辣鸡翅 | 600g | 烤盘 | 下层 |
| A:17 | 震惊了小土豆 | 8个 | 烤盘 | 下层 |
| A:18 | 薄皮萨拉米披萨 | 1个 | 烤盘 | 下层 |
| A:19 | 香草泡芙 | 12个 | 烤盘 | 下层 |
| A:20 | 缤纷果干 | / | 蒸盘 | 下层 |
| A:21 | 餐具清洁 | / | / | / |
| A:22 | 腔体清洁 | / | / | / |
| A:23 | 腔体除味 | / | / | / |

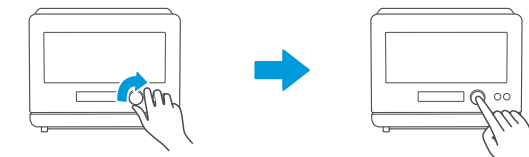
懒人清洁有妙招

注意

- 使用餐具清洁功能时，请务必确认餐具的耐热温度高于130°C，同时确认水箱已加满水

餐具清洁

使用该功能对餐具进行高温杀菌，此功能适用于各类餐具的清洁，包括婴儿奶瓶等



通过旋转旋钮和按确认/开始按键选择自动菜单21

按确认/开始开始餐具清洁

腔体清洁

自动菜单22，烹饪结束后，使用该功能进行腔体清洁

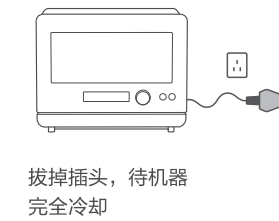
腔体除味

自动菜单23，烹饪结束后，使用该功能清除腔体余味

温馨提示

注意

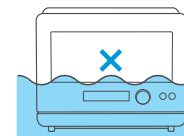
- 请勿使用粗糙洗涤剂或锋利的金属刮刀清洁炉门的玻璃，可能会导致玻璃粉碎
- 请勿将电源线和插头直接放在外罩上面，以免外罩余热损坏电源线



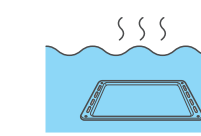
拔掉插头，待机器完全冷却



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



严禁将蒸烤箱浸入水或别的液体中



用温水清洗附件，避免直接使用冷水冲洗

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：PS2032W
执行标准号：GB4706.1-2005；GB4706.14-2008；GB4706.19-2008

| | | | |
|---------|-----------|-------------|----------------|
| 容积 | 20L | 蒸烤功率 | 1900W |
| 额定电压/频率 | 220V-50Hz | 外形尺寸(宽x深x高) | 420x410x340 mm |
| 烧烤功率 | 1300W | 炉腔尺寸(宽x深x高) | 350x300x200 mm |
| 最大蒸汽功率 | 1800W | 产品净重 | 12.5 kg |

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
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

本设备包含型号核准代码为：CMIIT ID:2019AP3110的无线电发射模块

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：16170000005666

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。