



Panasonic®

国家标准

GB 4706.1-2005

GB 4706.14-2008

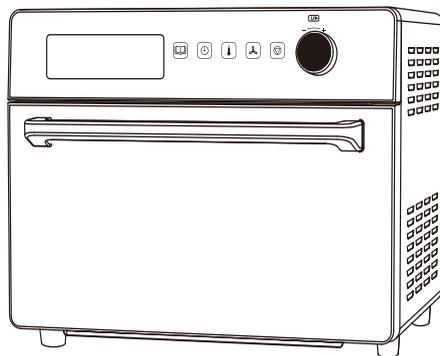
企业标准

Q/XMJS 039-2021

使用说明书

气炸烤箱（家庭用）

型号 NB-WMA230



扫描二维码

关注松下服务官方微信平台



在线人工客服
一键报修报装
服务进度查询
获取新品资讯



非常感谢您购买 Panasonic 的产品。

- 请仔细阅读本使用说明书，以确保正确安全使用本产品。
- 使用前请务必仔细阅读“**安全注意事项**”（第 3~6 页）及“**重要信息**”（第 6 页）。
- 本产品只限于家庭使用。
- 保修证请与本使用说明书一起妥善保管以备将来之用。
- 因对本产品的使用不当或未能遵循相关说明，Panasonic 将不承担任何责任。

目录

	页码
安全注意事项	3
重要信息	6
部件名称与说明	7
使用方法	10
菜单	15
料理的制作要领	24
清洁方法	24
常见问题	25
故障诊断	25
规格	26
保修证	27



安全注意事项

请务必遵照说明进行操作。

为了减少个人伤害、触电及火灾的风险。请务必遵守以下事项。

■ 因错误操作产生的危害以及损失的程度，予以区分说明。

 **警告：** 有可能导致重伤或死亡的事项。

 **注意：** 有可能发生人身伤害或损坏财产的事项。

■ 符号分类和说明如下。

 表示禁止事项。

 表示必须执行的事项。

警告

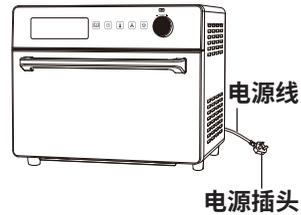
为了避免出现触电、火灾、烧伤烫伤或受伤的危险

 ● 请勿拆解、修理或改装本产品。
→ 请与客户咨询服务中心联系进行检查或维修。

● 请勿损坏电源线或电源插头。

严格禁止以下行为：

损伤、加工或将其放置在加热组件附近，强行弯曲、扭转、拉扯、从尖锐边沿拉过电源线，在电源线放置重物，捆扎电源线以及使用电源线提拉本产品。



● 电源线或电源插头损坏或插座松动时，切勿使用本产品。

→ 如果电源线损坏，为了避免危险，必须由制造商、其维修部或类似部门的专业人员更换。

● 请勿用潮湿手插拔电源插头。

● 请勿将本产品、电源线和电源插头浸泡在水中，或被水及其他液体溅到。

● 请勿让电源线悬挂在桌子或工作台边缘，或使其触碰到高温表面。

● 切勿让婴儿或儿童玩耍包装材料。（可能会导致窒息。）

● 请勿在易燃材料如窗帘等附近或下面使用本产品。



安全注意事项

请务必遵照说明进行操作。

警告



- 本产品不打算由儿童或有体力、感官或精神缺陷的人或缺乏经验知识的人使用，除非有负责他们安全的人对他们进行与本产品使用有关的监督和指导。
应照看好儿童，确保他们不玩耍本产品。
- 请务必确保婴儿和儿童远离本产品及其电源线。
- 若本产品发生工作异常时，请立即停止使用本产品，并拔出电源插头。
异常或故障事例
 - 电源插头和电源线异常发热。
 - 无法通电。
 - 机身变形、有明显损坏或异常发热。
 - 飘出异味。
 - 使用期间发出异常声响。
 - 出现其它异常或故障。→ 请立即拔掉电源插头，并与客户咨询服务中心联系进行检查、维修。
- 确保本产品的标签上指示的电压与当地电源电压一致。还应避免在同一电源插座中插入其它设备，以免电路过热。但如果连接多个电源插头，应确保总功率不超过电源插座的额定功率。
- 电源插头须完全插入插座内。
- 请定期清除电源插头上的灰尘。
→ 拔下电源插头，并用干布进行擦拭。

注意

为了避免出现触电、火灾、冒烟、烧伤、烫伤、受伤或财产损失的危险。



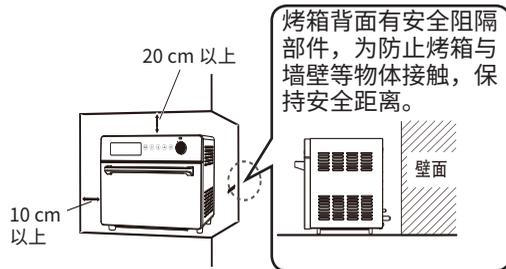
- 本产品使用过程中切勿离开。
- 切勿将本产品用于说明书描述以外的任何其他目的。
- 切勿在使用本产品时或刚使用后触碰高温表面，如机身顶部表面、侧面、玻璃门、搪瓷烤盘、烤篮、烤网等部位。本产品在使用时容易变热，使用期间表面温度很高，待冷却后再进行使用后的清洁。
 - 请特别小心使用后的余热。



⚠ 注意

- 请勿长时间烘烤涂有黄油或果酱的面包。
- 切勿用潮湿的手触碰本产品。
- 使用中请勿触碰、堵塞或盖住排气口。
- 请勿在本产品上放置任何物品或在本产品底部 / 缝隙里塞入任何物品。
- 请勿使用外接定时器等。
 - 本产品不能在外接定时器或外接独立遥控系统的方式下运行。
- 请勿在下列场所使用本产品。
 - 不平坦的表面、地毯上面、非防水表面或铺有桌布等场所。
 - 可能会被溅到水的地方或热源附近。
 - 靠近水槽等任何开放式水源的附近。
 - 靠近墙壁或家具。→ 请将本产品放置在平稳、干燥、干净、平坦、耐热的一般高度桌面上。
- 切勿在靠近墙壁、家具或封闭空间 (如嵌入式橱柜) 的场所使用本产品。(否则可能导致变色或变形。)
 - 距离周围的墙壁 10 cm 以上, 上面 20 cm 以上, 请勿堵住外面的排气口。
 - 本产品请在通风干燥, 无腐蚀性气体的环境下使用, 远离高温及蒸汽。

- 本产品要与墙壁、橱柜保留一定的距离。因为烘烤过程中, 排出的油烟等会污染墙壁、橱柜, 甚至会因过热引起火灾。



- 切勿使用刀具或利器, 以免损伤加热元件。
- 烘烤时如出现冒烟或起火现象, 请勿打开玻璃门。
 - 立即关闭电源, 拔出电源插头。
 - 火未熄灭时请勿打开玻璃门。
- 请勿直接加热罐装或玻璃瓶装食物。
- 请勿单独将油放入搪瓷烤盘内加热。



安全注意事项

请务必遵照说明进行操作。

注意



- 不使用本产品时，移动和清洁前务必确保已关闭本产品电源并从电源插座中拔出电源插头，再次使用前必须把本产品擦干。
- 移动、清洁或储存本产品前请确保本产品处于冷却状态。
- 使用本产品时请确保集屑盘清洁干净并正确安装。
- 使用时小心不要被电源线绊倒或缠绕。
- 拔出电源插头时，务必拿住电源插头。禁止用力拉扯电源线。
- 请确保每次使用后清洁本产品，尤其是与食物接触的表面。（第24页）
- 本产品仅限于家庭使用。

重要信息

- 拉开玻璃门时请缓慢操作。
- 玻璃门打开时，请勿用力向下压玻璃门或在玻璃门上放置重物。
- 请勿通过握住烤箱门把手来移动本产品。
- 移动本产品时请勿使其摔落或受到强烈冲击。
- 请勿使用于商业用途。
- 请勿使用本产品进行不必要的加热。



此符号表示：本产品表面高温，触碰时请小心谨慎。



部件名称与说明

机身

使用前先将所有包装和胶带取下，如首次使用或已久未使用时，请清洁机身及其配件。（第24页）

菜单及高温注意贴纸

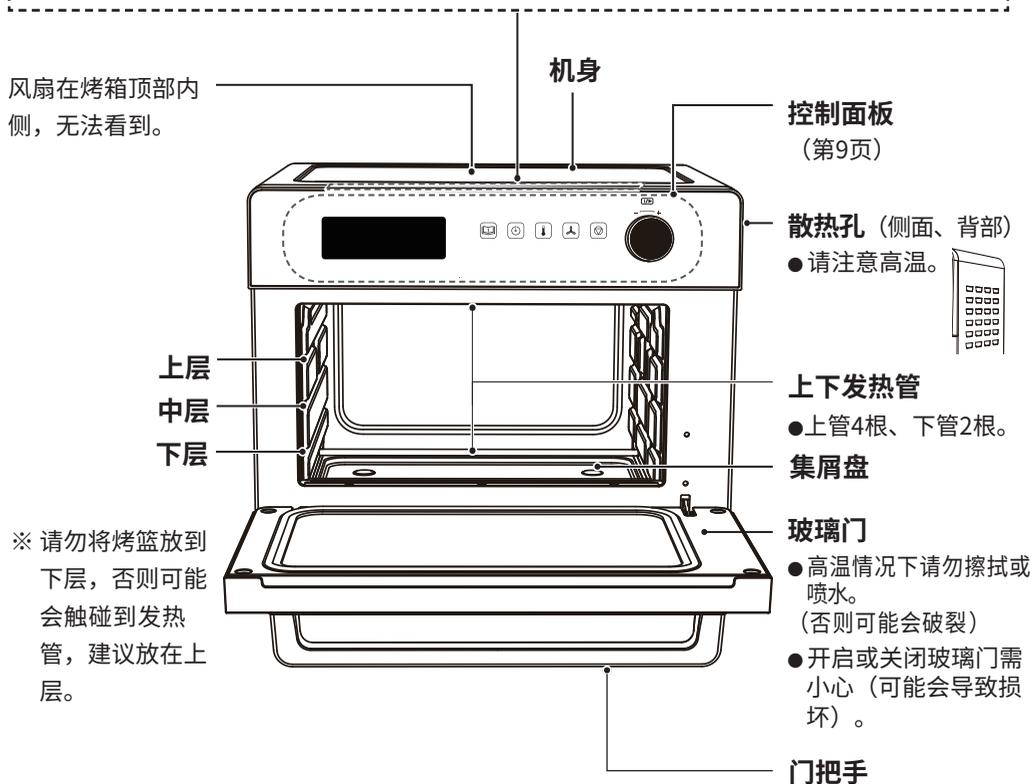
- | | | | | | | | | |
|-------|-------|--------|--------|-------|-------|--------|---------|-------|
| ① 炸薯条 | ② 炸鸡块 | ③ 烤鸡翅 | ④ 糖烤栗子 | ⑤ 牛排 | ⑥ 烤全鸡 | ⑦ 盐烤大虾 | ⑧ 盐烤三文鱼 | ⑨ 吐司 |
| ⑩ 曲奇 | ⑪ 披萨 | ⑫ 海绵蛋糕 | ⑬ 葡式蛋挞 | ⑭ 苹果派 | ⑮ 烤红薯 | ⑯ 地瓜干 | ⑰ 芒果干 | ⑱ 柠檬干 |



注意/CAUTION
高温表面/HOT SURFACE

附注：

机身顶部贴纸上的各菜单名称，请参照本说明书“菜单- 菜单选择模式”部分的相应信息。（第16~23页）





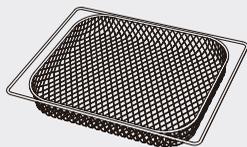
部件名称与说明

配件介绍

- 放入配件时，请轻拉轻放。搪瓷烤盘、烤网、烤篮都为金属部件，较易刮伤腔体，但若造成腔体两侧刮痕也不会影响气炸烤箱性能，请安心使用。

烤篮

作用

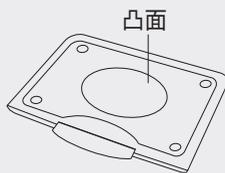


用来放薯条，水果干等食物。

- 使用时请务必确认已放入集屑盘或者将搪瓷烤盘放置在下一层。
- 烤篮不能直接置于发热元件上使用。

集屑盘

作用



用来收集烤制非油脂食物时所掉落的残渣和油脂。

● 安装集屑盘

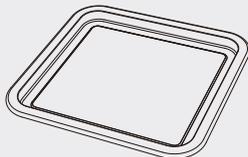
1. 使用前用前，请保持凸面朝上且朝内的方向放入。
2. 确保集屑盘完全插入最底层处。

● 取出集屑盘

1. 打开玻璃门。
 2. 先让本产品冷却再取出集屑盘。
- 集屑盘取出时容易碰到下发热管，请务必避免对下发热管不当地撞击。

搪瓷烤盘

作用



用来烘烤油脂过多的食物，以及用来放置烘烤容器或接食物油脂。

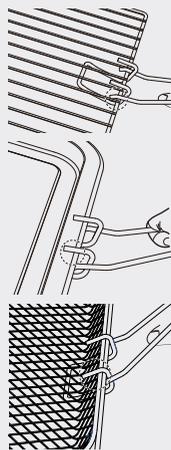
- 建议在搪瓷烤盘上铺一层铝箔纸或烘焙用纸，防止烘烤残渣附着于搪瓷烤盘。
- 使用铝箔纸包覆加热时，油脂可能漏出，请务必使用搪瓷烤盘盛装。

取物夹

作用

用来取出烤网、搪瓷烤盘和烤篮。

- 取出刚烤好的烤网、搪瓷烤盘或烤篮时，请使用取物夹，避免烫伤。
- 取出烤网前确保两端的下部卡钩都已夹烤网。
- 取出搪瓷烤盘或烤篮前必须确保两端的上部卡钩都已经夹着搪瓷烤盘或烤篮。
- 取出烤盘 / 烤篮时，请先用取物夹将其往外拨出来一点，再用上述方法夹取。
- 取出搪瓷烤盘、烤网和烤篮时要注意食物的重心，尤其在搪瓷烤盘中有大量流动的汤汁时，要小心避免翻倒。



烤网

作用

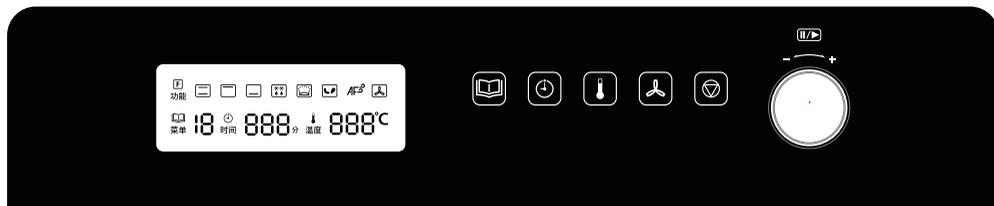


用来烤制面包或其他菜肴以及承载容器。

- 使用烤网进行烤制时可能会有食物残屑或是汁液滴下，请务必确认已放入集屑盘，以方便使用后的清洁。



控制面板



菜单键：菜单选择模式



时间键：时间调整



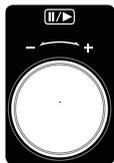
温度键：温度调整



取消键：动作停止



热风循环键：热风机能开启 / 关闭



暂停 / 开始键

按压：开始或烤制过程中暂停

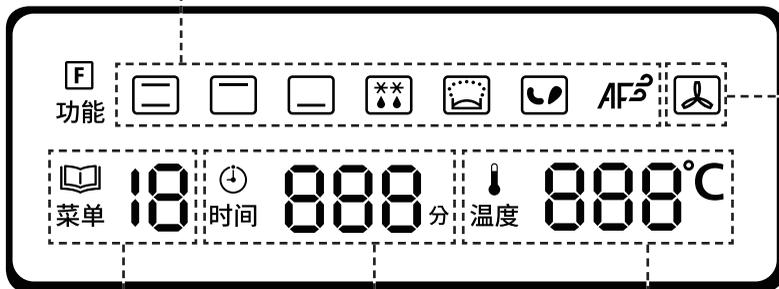
旋转：●选择功能、菜单

●增加、减少温度和时间

※ 启动后，功能选择模式和菜单选择模式无法做切换。

功能图标 (由左至右)

上下管、上管、下管、解冻、发酵、果干、气炸



菜单显示

时间显示

温度显示

热风循环

●热风循环仅在上下管、上管、下管功能中可使用。

第 1 次使用前请空烧

- ①把搪瓷烤盘放入气炸烤箱内。
 - ②插入电源，进入待机模式。
 - ③在待机模式下旋转旋钮选择上下管功能，按下温度键，旋转旋钮设置上下管温度为“230℃”，按下⏸(时间)键，旋转旋钮设置加热时间为10分钟，按下⏸(暂停/开始)键开始烘烤。
- 第一次使用本产品会闻到异味，这是正常现象。因为发热管上涂有一层防止发热管在运输过程中受盐蚀的保护膜。
 - 第一次空烧时，本产品会发出声响，属于正常现象。
 - 空烧时，会释放出烟与臭味。请将本产品箱门打开，让烟容易消散。烟与臭味释放后，使用时将不会发出。
 - 空烧后，待本产品冷却后再使用。
 - 为保护风扇电机，气炸功能、果干功能（包括菜单）结束后风扇会继续运转2分钟散热，此为正常现象。



使用方法 - 功能选择模式

- 手动功能选择时，烘烤时间根据食材的温度、品质、数量、种类、厚度以及使用的容器等产生差异，请根据实际状况进行调整。

1 插入电源，进入待机模式



2 功能选择，在待机模式下旋转旋钮选择所需功能。

- ← • 向左旋转，功能向左变更，不可循环。
- • 向右旋转，功能向右变更，不可循环。

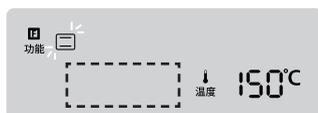
※ 被选择的功能图标闪烁， $\frac{1}{2}$ 表示闪烁。一分钟无操作进入待机模式。



① 有预热的功能（上下管、上管、下管、气炸）

※ 功能选择上下管、上管、下管后，可按下控制面板上的 （热风循环）键，增加热风循环功能使食物表面烤色更加均匀。

有预热显示（例如：选择上下管）



• 显示窗无时间显示。

※ 选择气炸功能时，默认无预热。

② 无预热的功能（解冻、发酵、果干）

无预热显示（例如：选择发酵）



• 显示窗有默认烤制时间显示。

3 温度设定，按下 （温度）键进入温度设定模式，依据食物的属性及个人喜好，旋转旋钮进行设定。

← • 向左旋转，减少工作温度，可循环。

→ • 向右旋转，增加工作温度，可循环。

※ 一分钟无操作进入待机模式。



例如：选择上下管



• 各功能温度默认参数及调节范围请参考第 14 页“使用方法 - 温度 & 时间设定一览表”。

• 如需取消设定请按下 （取消）键返回待机模式。

※ 有预热的功能

① 上下管、上管、下管：温度设定完成后若按下 （时间）键则会取消预热进入加热时间设定模式。误取消预热时，再按一次 键则会恢复。

② 气炸：如需预热，请按下 （时间）键进入预热模式，如需取消，请再按一次 键。

※ 无预热的功能（解冻、发酵、果干），请直接在步骤 3 之后操作步骤 5。

4 预热（解冻、发酵、果干功能无法预热，请跳过此步骤）。

• 温度设定完成后，请按下 （暂停 / 开始）键开始预热。

• 预热温度达到，蜂鸣器发出“哔哔哔”声，预热完成。

※ 预热中，功能选择上下管、上管、下管，仅 键、 键可操作；功能选择气炸，仅 键可操作。预热完成，5 分钟以上无操作，蜂鸣器发出“哔哔哔”声，进入待机模式。

预热中 例如：选择上下管



※ 显示窗显示要达到的预热温度。

达到预热温度

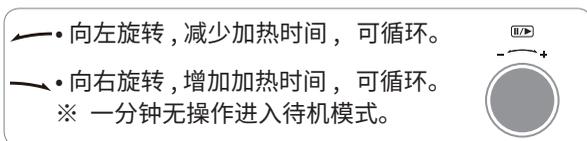


※ 显示窗闪烁默认加热时间。



5 加热时间设定 (依据食物的属性及个人喜好进行设定)

- ① 有预热的功能 (上下管、上管、下管、气炸) 预热完成后, 旋转旋钮进行设定。
- ② 无预热的功能 (解冻、发酵、果干) 按下  键, 旋转旋钮进行设定。



例如: 选择上下管



- 各功能的加热时间默认参数及调节范围请参考第 14 页“使用方法 - 温度 & 时间设定一览表”。
- 如需取消请按下  键返回待机模式。

6 放入食材

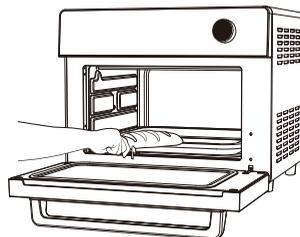
- 将食物放在搪瓷烤盘、烤网上或烤篮内。
- 根据食物的高度, 将搪瓷烤盘、烤网或烤篮放入适当的烤层上。

7 开始烤制 (食材放入后请关闭玻璃门, 按下 (暂停 / 开始) 键开始进行烤制)

- 在烤制过程中, 可根据食物的属性及个人喜好, 按照以下操作自由设置温度和时间。
- 想增加或减少加热时间时: 按下  键, 旋转旋钮进行追加设定。(3 秒内未操作, 返回烤制中工作模式)
- 想增加或减少温度时: 按下  键, 选择旋钮进行追加设定。(3 秒内未操作, 返回烤制中工作模式)
- 想暂停时: 按下  (暂停 / 开始) 键, 进入暂停模式, 暂停模式下可进行时间和温度的重新设定。(5 分钟内无操作进入待机模式)
- 如需取消烤制请按下  键返回待机模式。
- 蜂鸣器发出“哔哔”声, 烤制完成。

8 烤制完成, 取出食物

- ※ 打开玻璃门时, 请勿将脸贴近烤箱, 请使用取物夹或者隔热手套取出搪瓷烤盘、烤篮或烤网。
(用来取出搪瓷烤盘、烤篮、烤网的隔热厚手套请顾客自备。)
- 打开 / 关上玻璃门时, 请轻放。
(防止玻璃门损伤。)
- 使用中或使用后高温时, 请勿将冷水洒到玻璃门上。



9 拔掉电源插头





使用方法 - 菜单选择模式

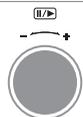
1 插入电源，进入待机模式



2 菜单选择，在待机模式下按下 键进入菜单选择模式，旋转旋钮进行设定。

- ← 向左旋转，菜单编号 - 1，可循环。
- 向右旋转，菜单编号 + 1，可循环。

※ 被选择的菜单编号闪烁， 表示闪烁。一分钟无操作进入待机模式。



① 有预热的菜单（菜单 4~15）

例如：选择菜单 4



• 默认预热，显示窗无时间显示。

② 无预热的菜单（菜单 1~3、16~18）

例如：选择菜单 16



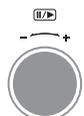
• 无预热，显示窗有默认烤制时间显示。

3 温度设定，按下 (温度) 键进入温度设定模式，依据食物的属性及个人喜好，旋转旋钮进行设定。

- ← 向左旋转，减少工作温度，可循环。

- 向右旋转，增加工作温度，可循环。

※ 一分钟无操作进入待机模式。



例如：选择菜单 4



• 各菜单温度默认参数及调节范围请参考第 14 页“使用方法 - 温度 & 时间设定一览表”。

• 如需取消设定请按下  (取消) 键返回待机模式。

※ 无预热的菜单（菜单 1~3、16~18），请直接在此步骤 3 之后操作步骤 5。

4 预热（菜单 1~3、16~18 无法预热，请跳过此步骤）

• 温度设定完成后，请按下  (暂停 / 开始) 键开始预热。

• 预热温度达到，蜂鸣器发出“哔哔”声，预热完成。

※ 预热中，仅  键可操作。预热完成，5 分钟以上无操作蜂鸣器发出“哔哔”声，进入待机模式。

预热中 例如：选择菜单 4



※ 显示窗显示要达到的预热温度。

达到预热温度

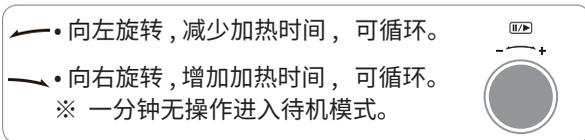


※ 显示窗闪烁默认加热时间。



5 加热时间设定 (预热完成后, 依据食物的属性及个人喜好进行设定。)

- ① 有预热的菜单 (菜单 4~15) 预热完成后, 旋转旋钮进行设定。
- ② 无预热的菜单 (菜单 1~3、16~18) 按下  键, 旋转旋钮进行设定。



例如: 选择菜单 4



- 各菜单的加热时间默认参数及调节范围请参考第 14 页“使用方法 - 温度 & 时间设定一览表”。
- 如需取消设定请按下  键返回待机模式。

6 放入食材

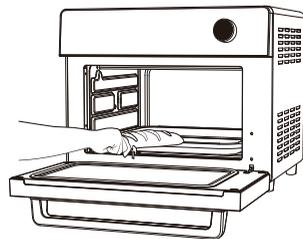
- 将食物放在搪瓷烤盘、烤网上或烤篮内。
- 根据食物的高度, 将搪瓷烤盘、烤网或烤篮放入适当的烤层上。

7 开始烤制 (食材放入后请关闭玻璃门, 按下 (暂停 / 开始) 键开始进行烤制)

- 在烤制过程中, 可根据食物的属性及个人喜好, 按照以下操作自由设置温度和ación。
- 想增加或减少加热时间时: 按下  键, 旋转旋钮进行追加设定。(3 秒内未操作, 返回烤制中工作模式)
- 想增加或减少温度时: 按下  键, 选择旋钮进行追加设定。(3 秒内未操作, 返回烤制中工作模式)
- 想暂停时: 按下  (暂停 / 开始) 键, 进入暂停模式, 暂停模式下可进行时间和温度的重新设定。(5 分钟内无操作进入待机模式)
- 当食材大小超过推荐数值时, 可根据需求选择手动功能模式。(第 10~11 页)。
- 如需取消烤制请按下  键返回待机模式。
- 蜂鸣器发出“哔哔”声, 烤制完成。

8 烤制完成, 取出食物

- ※ 打开玻璃门时, 请勿将脸贴近烤箱, 请使用取物夹或者隔热手套取出搪瓷烤盘、烤篮或烤网。
(用来取出搪瓷烤盘、烤篮的隔热厚手套请顾客自备。)
- 打开 / 关上玻璃门时, 请轻放。
(防止玻璃门损伤。)
- 使用中或使用后高温时, 请勿将冷水洒到玻璃门上。



9 拔掉电源插头





使用方法 - 温度 & 时间设定一览表

功能选择模式

功能	温度 (°C)			时间 (分钟)		
	默认	调节范围	调节单位	默认	调节范围	调节单位
上下管	150	30~230	5	30	1~120	1
上管	150	60~230	5	30	1~120	1
下管	150	60~230	5	30	1~120	1
解冻	50	30~50	5	30	10~720	10
发酵	38	28~43	5	60	10~720	10
果干	50	30~90	5	60	10~720	10
气炸	200	90~230	5	15	1~120	1

菜单选择模式

菜单序号	菜单名	使用功能	预热	温度范围 (°C)			时间 (分钟)			使用配件
				默认	调节范围	调节单位	默认	调节范围	调节单位	
1	炸薯条	气炸	否	180	160~200	5	18	1~35	1	烤篮
2	炸鸡块	气炸	否	200	180~220	5	15	1~30	1	烤篮
3	烤鸡翅	气炸	否	180	160~200	5	15	1~30	1	烤篮
4	糖烤栗子	气炸	是	150	130~170	5	25	1~50	1	烤篮
5	牛排	上下管	是	220	200~230	5	12	1~20	1	搪瓷烤盘
6	烤全鸡	上下管	是	200	180~220	5	70	1~120	1	搪瓷烤盘
7	盐烤大虾	上下管	是	180	160~200	5	8	1~15	1	搪瓷烤盘
8	盐烤三文鱼	上下管	是	230	210~230	5	15	1~30	1	搪瓷烤盘
9	吐司	上下管	是	180	160~200	5	50	1~100	1	搪瓷烤盘
10	曲奇	上下管	是	150	130~170	5	30	1~60	1	搪瓷烤盘
11	披萨	上下管	是	200	180~220	5	15	1~30	1	搪瓷烤盘
12	海绵蛋糕	上下管	是	150	130~170	5	45	1~90	1	搪瓷烤盘
13	葡式蛋挞	上下管	是	200	180~220	5	25	1~50	1	搪瓷烤盘
14	苹果派	上下管	是	175	155~195	5	40	1~80	1	烤网
15	烤红薯	上下管	是	220	200~230	5	50	1~100	1	搪瓷烤盘
16	地瓜干	果干	否	70	50~90	5	480	10~600	10	烤篮
17	芒果干	果干	否	90	50~90	5	180	10~360	10	烤篮
18	柠檬干	果干	否	70	50~90	5	300	10~600	10	烤篮



菜单 - 功能选择模式

• 菜单建议的烘烤时间根据材料的温度、品质、数量、种类、厚度、容器的不同而有差异。

请根据烘烤状况适当手动调整。

食物烹饪参考表						
菜单名	使用功能	使用配件	一回量	温度 (°C)	设定时间 (分钟)	备注
干烤核桃	上下管	搪瓷烤盘	60 g	120	2~10	搪瓷烤盘上铺烘焙用纸。
香葱肉松吐司	上下管	搪瓷烤盘	450 g 吐司盒	180	50	需盖吐司盖。若不盖吐司盖的情况下，需要视吐司顶部上色情况盖上铝箔纸，避免顶部烤色过深。
菠萝派	上下管	烤网	6 寸	175	40	可参考菜单选择模式菜单 14 苹果派做法 (第 22 页) 将苹果替换成菠萝，删除肉桂粉。
吐司披萨	上下管	搪瓷烤盘	4 块	200	5~10	搪瓷烤盘上铺烘焙用纸，将洋葱圈，培根，青椒圈及马苏里拉芝士均匀地铺在吐司片上。
巴斯克蛋糕	上下管	搪瓷烤盘	6 寸	220	20~25	①将细砂糖 80 g 与室温软化的奶油奶酪 250 g 搅拌至顺滑。 ②少量多次加入蛋液 (2 个)、淡奶油 120 g 以及玉米淀粉 10 g 搅拌均匀。每次都需将材料搅拌均匀后再加入下一个食材。 ③ 6 寸蛋糕磨具上铺上烘焙用纸后倒入蛋糕糊。放入预热好的烤箱进行烘烤。 ④烘烤结束后放入冰箱冷藏过夜后食用口感更佳。
鸡翅解冻	解冻	搪瓷烤盘	9 只	50	20	将鸡翅铺在覆有烘焙纸的搪瓷烤盘上。
酸奶	发酵	搪瓷烤盘	100 mL / x 6 杯	38	480	搪瓷烤盘上放入适量的水后放入酸奶容器。发酵用的器具请事前高温消毒，以免杂菌混入引起腐败。
西柚干	果干	烤篮	1 颗	70	300	西柚切成 5 mm 的薄片铺在烤篮上进行烘干。
花生仁	气炸	烤篮	250 g	180	8~10	花生仁洗净后稍微擦干水分。



菜单 - 菜单选择模式

●当食材大小或是超过推荐数值时，可根据需求选择手动功能模式。



食材

薯条(¼ 英寸).....300 g

菜单 1

炸薯条

使用配件：烤篮 位置：上层
气炸：180 °C 时间：18分钟

- 薯条从冰箱取出后无需解冻，直接铺在烤篮上，尽量不要叠在一起。
- 烤篮放入气炸烤箱上层后，选择菜单1，烤制18分钟左右即可。



食材

黑椒鸡块 12块 (约280 g)

菜单 2

炸鸡块

使用配件：烤篮 位置：上层
气炸：200 °C 时间：15分钟

- 鸡块从冰箱取出后无需解冻，直接摆放在烤篮上。
 - 烤篮放入气炸烤箱上层后，选择菜单2，烤制15分钟左右即可。
- ※ 请注意保持烤篮干燥，避免粘黏。



食材

鸡翅 9个 (约350 g)
奥尔良腌料.....35 g
冰水30 g

菜单 3

烤鸡翅

使用配件：烤篮 位置：上层
使用配件：搪瓷烤盘 位置：下层
气炸：180 °C 时间：15分钟

- 每个鸡翅洗净后两面划上两刀。
- 将奥尔良腌料粉与冰水混合均匀，将鸡翅放入搅拌均匀后放入冰箱冷藏4小时以上。
- 鸡翅取出后沥干腌料，摆放于烤篮上。
- 烤篮放入气炸烤箱上层后，搪瓷烤盘放在下层，选择菜单3，烤制15分钟左右即可。



食材

板栗	500 g
蜂蜜	10 g
油	10 g

菜单 4

糖烤栗子

使用配件：烤篮 位置：上层
气炸：150℃ 时间：25分钟

- ① 将板栗洗干净后沥干水分，用刀切一刀后放入盆中。
- ② 加入蜂蜜和油，搅拌均匀。
- ③ 将板栗倒入烤篮中。
- ④ 选择菜单4，气炸烤箱自动预热至150℃。
- ⑤ 待预热完成蜂鸣器发出“哔哔”声后，放入气炸烤箱上层烤制25分钟左右即可。

※若板栗没开口直接放入，可能在烤制过程中发生爆口，同时发出“砰”的声音。因此请务必将每个板栗切开开口。



食材

牛排	2片 (约260 g)
盐	适量
黑胡椒粒	适量

菜单 5

牛排

使用配件：搪瓷烤盘 位置：中层
上下管：220℃ 时间：12分钟

- ① 牛排利用烤箱的解冻功能完全解冻后用厨房用纸吸干表面水分。
- ② 在搪瓷烤盘上铺一层铝箔纸，牛排上撒上盐和黑胡椒粒按摩充分后铺在铝箔纸上。
- ③ 选择菜单5，气炸烤箱自动预热至220℃。
- ④ 待预热完成蜂鸣器发出“哔哔”声后，放入气炸烤箱中层，烤制12分钟左右即可。



菜单 - 菜单选择模式



食材

童子鸡或三黄鸡	1 kg左右
胡萝卜	½根 (约180 g)
土豆	2个 (约300 g)
洋葱	1个 (约200 g)
西红柿	1个 (约100 g)
柠檬	1个
迷迭香	适量
鼠尾草	适量
球茎茴香	适量
姜片	适量
蒜	6~10瓣
食盐	20 g
黑胡椒粒	适量
橄榄油	适量

菜单 6

烤全鸡

使用配件：搪瓷烤盘 位置：下层

上下管：200 °C 时间：70分钟

- ① 把童子鸡或三黄鸡的鸡头鸡爪切除、洗净，擦干水分。鸡身表面和腹内抹上食盐和黑胡椒粒，腌制1个小时。
- ② 把迷迭香（留少许）、鼠尾草和柠檬（表面划几下）填入鸡腹内，用牙签把鸡腹缝住。
- ③ 准备蔬菜，蒜去皮，姜切片；土豆、胡萝卜洗净削皮，并切成约2 cm的方块，洋葱切成约2 cm大小，西红柿切成6等分。
- ④ 搪瓷烤盘上铺上两层铝箔纸，然后在铝箔纸上刷一层橄榄油，先撒上几根迷迭香和球茎茴香，再把处理好的蔬菜（土豆、胡萝卜、洋葱、西红柿、蒜）铺在搪瓷烤盘的四周，中间铺上姜片，最后把腌制好的鸡放在搪瓷烤盘的中间位置，鸡腹朝上，整体再撒上少许食盐和黑胡椒粒。
- ⑤ 选择菜单6，气炸烤箱自动预热至200 °C。
- ⑥ 待预热完成蜂鸣器发出“哔哔哔”声后，放入气炸烤箱下层，烤制70分钟左右即可。（中途可视情况取出翻拌蔬菜后继续烤制。）



食材

大虾	12只 (约300 g)
粗海盐	90 g
蛋清	35 g (约1个鸡蛋的量)

菜单 7

盐烤大虾

使用配件：搪瓷烤盘 位置：中层

上下管：180 °C 时间：8分钟

- ① 将大虾挑出虾线后洗净并擦干水分，将A组食材搅拌均匀。
- ② 将搪瓷烤盘上铺上铝箔纸后放上大虾，然后将搅拌后的A组食材涂在大虾身上。
- ③ 选择菜单7，气炸烤箱自动预热180 °C。
- ④ 待预热完成蜂鸣器发出“哔哔哔”声后，放入气炸烤箱中层，烤制8分钟左右即可。



食材

三文鱼	3块 (约100 g/块)
食盐	少许
黑胡椒粒	少许
橄榄油	少许

菜单 8

盐烤三文鱼

使用配件：搪瓷烤盘 位置：中层

上下管：230℃ 时间：15分钟

- ① 将三文鱼块去鳞片和鱼刺后清洗干净，并擦干表面的水分。
- ② 撒上少许的食盐和黑胡椒粒后稍微按摩吸收。
- ③ 将搪瓷烤盘上铺上铝箔纸后轻刷一层橄榄油防粘，将三文鱼块摆上。
- ④ 选择菜单8，气炸烤箱自动预热230℃。
- ⑤ 待预热完成蜂鸣器发出“哔哔”声后，放入气炸烤箱中层，烤制15分钟左右即可。



食材 (450 g 吐司盒)

高筋面粉	280 g
黄油	50 g
砂糖	24 g
奶粉	12 g
食盐	5 g
蛋液	25 g
水	160 g
酵母	3.5 g

- ① 黄油提前放置室温软化至软膏状。
- ② 将除黄油外的食材放入盆中，用筷子搅成絮状后开始揉面，揉至面团光滑，盆光滑，手光滑的“三光”状态即可从盆中取出，转移至面板。
- ③ 放入软化的黄油继续揉搓至黄油充分揉入，面团不沾手状态。此时开始甩打面团，重复此动作。并用手轻轻地将完成的面团拉长，若可以顺利拉长变薄，则表示面团已完成。

菜单 9

吐司

使用配件：搪瓷烤盘 位置：下层

上下管：180℃ 时间：50分钟

- ④ 此时将完成的面团滚圆，放入盆中，覆上保鲜膜，烤箱选择发酵功能，选择温度33℃，选择时间70~90分钟，发至面团1.5~2倍大。将手指沾上高筋面粉，轻戳面团，若面团不回弹，则表示完成了第一阶段的发酵。若回弹，请继续根据状况增加发酵时间。
※以上步骤也可以借助面包机或厨师机完成。
- ⑤ 将面团轻压排气后，切成3等分。分别将三个面团擀成15 x 30 cm的牛舌状后将较长的两边轻拿起向中间，轻擀面团至宽度约8~9 cm，拿起面团的一端朝自身方向卷起（注意尽量卷紧）收口捏合，将收口朝下，摆入吐司盒。
- ⑥ 将吐司盒放在搪瓷烤盘上放入烤箱，烤箱选择“发酵”功能，38℃选择时间70~90分钟，发酵至模具8分满。
- ⑦ 将吐司盒取出，选择菜单9，气炸烤箱自动预热至180℃。
- ⑧ 待预热完成蜂鸣器发出“哔哔”声后，放入气炸烤箱下层，烤制50分钟后即可取出。
- ⑨ 烤制好取出后马上将盖子取下，在离桌面10 cm处轻震一下模具后将吐司倒出，散热1小时以上后食用。



菜单 - 菜单选择模式



食材 (约25个)

无盐黄油	100 g
细砂糖	60 g
海盐	1 g
蛋黄	1个
香草精	1 g
低筋面粉	125 g

菜单 10

曲奇

使用配件: 搪瓷烤盘 位置: 中层

上下管: 150 °C 时间: 30分钟

- ① 从冷藏室取出无盐黄油，黄油必须室温软化至软膏状，用刮刀可以非常轻易地拨开。(冬天时务必放在温暖的地方进行软化)。
- ② 放入海盐和细砂糖，然后开动打蛋器高速打发黄油，直至颜色变浅。
- ③ 加入蛋黄和1 g香草精，继续用打蛋器高速把鸡蛋混匀，期间用刮刀刮一下碗边。待面糊打发呈现浓稠状时，移开打蛋器，此时用刮刀把残留在搅拌棒上的面糊刮下来。
- ④ 低筋面粉过筛分两次加入，用刮刀切拌混匀至无干粉即可。
- ⑤ 将面糊装入裱花袋内（花嘴直径2 cm）。
- ⑥ 搪瓷烤盘上垫上烘焙用纸后挤出曲奇花纹。
- ⑦ 选择菜单10，气炸烤箱自动预热至150 °C。
- ⑧ 待预热完成蜂鸣器发出“哔哔”声后，放入气炸烤箱中层，烤制30分钟左右即可。



食材 (约6寸)

冷冻披萨	6寸一张
------------	------

菜单 11

披萨

使用配件: 搪瓷烤盘 位置: 中层

上下管: 200 °C 时间: 15分钟

- ① 选择菜单11，气炸烤箱自动预热至200 °C。
- ② 搪瓷烤盘上铺上一张烘焙纸，披萨从冰箱中取出直接放在烘焙纸上。
- ③ 待预热完成蜂鸣器发出“哔哔”声后，放入气炸烤箱中层，烤制15分钟左右即可。



菜单 12

海绵蛋糕

使用配件：搪瓷烤盘 位置：下层

上下管：150℃ 时间：45分钟

食材 (6寸)

鸡蛋	3个 (约150 g)
砂糖	90 g
低筋面粉	90 g
黄油	30 g
牛奶	30 g

- 鸡蛋和砂糖放到无油无水的盆中，放置于热水锅（约50℃）内，用打蛋器（先高速再中速）隔热水打发，直到蛋液颜色变浅，大气泡变少，组织浓稠细腻。提起打蛋器流下的蛋糊不会立刻滴落。
- 黄油融化后加入牛奶，混合均匀，隔热水放置在热水锅里备用，以防黄油再次凝结。在蛋糊中分两次加入过筛好的低筋面粉，翻拌均匀。
- 倒入牛奶黄油混合物，继续搅拌，尽量轻柔以免消泡。搅拌好的面糊光泽细腻。
- 蛋糕模具上铺一圈烘焙纸或者涂上一层黄油防粘，将面糊倒入模具中，轻轻晃动使气泡散出。
- 选择菜单12，气炸烤箱自动预热至150℃。
- 待预热完成蜂鸣器发出“哔哔”声后，放入气炸烤箱下层，烤制45分钟左右即可。
- 取出蛋糕后倒扣在烤网散热放凉时，烤网两端需垫高5 cm以上，以避免蛋糕粘附在桌面。



菜单 13

葡式蛋挞

使用配件：搪瓷烤盘 位置：中层

上下管：200℃ 时间：25分钟

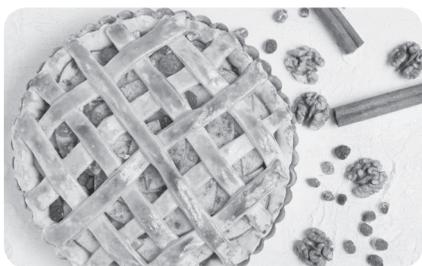
食材

纯牛奶	60 g
淡奶油	120 g
白砂糖	25 g
炼乳	15 g
蛋黄	3个
蛋挞皮	9个

- 蛋挞皮提前半小时以上从冰箱中取出排列开解冻回温，室温较低时可使用烤箱的解冻功能或者加长解冻时间，解冻至蛋挞皮发干最佳。
- 纯牛奶、淡奶油、白砂糖与炼乳放在一个碗里隔热水（约50℃）搅拌直至白砂糖融化。（注意轻轻搅拌，不要打发）
- 白砂糖融化后加入3个蛋黄搅拌均匀后过筛备用。
- 把蛋挞皮放在搪瓷烤盘中排列整齐后，倒入蛋挞液，至8分满。
- 选择菜单13，气炸烤箱自动预热至200℃。
- 待预热完成蜂鸣器发出“哔哔”声后，放入气炸烤箱中层，烤制25分钟左右即可。
- 取出放凉后即可食用。



菜单 - 菜单选择模式



食材 (6寸)

苹果	1个(约250 g)
黄油	20 g
砂糖	40 g
肉桂粉	少许
玉米淀粉	10 g
水	10 g
酥皮	2张 (20 x 20 cm)
蛋液	适量

菜单 14

苹果派

使用配件：烤网 位置：下层
上下管：175 °C 时间：40分钟

- ① 酥皮提前半小时以上从冰箱中取出解冻回温，室温较低时可使用烤箱的解冻功能或者加长解冻时间，解冻至酥皮柔软最佳。
- ② 将苹果去皮去芯后切成1cm左右的小块备用。
- ③ 平底锅中放入黄油后开全程中火加热，黄油融化后放入苹果粒，翻炒苹果粒2分钟后放入砂糖，炒至苹果粒变软后撒入适量肉桂粉。放入肉桂粉后翻炒几下，将玉米淀粉和水搅拌均匀后倒入锅中稍微翻炒几下即可关火。取出放凉备用。
- ④ 将酥皮铺入6寸挞模具中。酥皮表面戳洞，然后铺入放凉的苹果馅。
- ⑤ 将另1张酥皮切成10条，然后编成网格后铺在挞模上，将边缘多余的部分去掉。在酥皮表面涂上适量蛋液。
- ⑥ 选择菜单14，气炸烤箱自动预热至175 °C。
- ⑦ 待预热完成蜂鸣器发出“哔哔哔”声后，放入气炸烤箱下层，烤制40分钟左右即可。
- ⑧ 取出放凉后即可食用。



食材

红薯（直径4 cm左右） 4根 (约650 g)

菜单 15

烤红薯

使用配件：搪瓷烤盘 位置：中层
上下管：220 °C 时间：50分钟

- ① 选择菜单15，气炸烤箱自动预热至220 °C。
- ② 红薯洗净后放在铺有铝箔纸的搪瓷烤盘上。
- ③ 待预热完成蜂鸣器发出“哔哔哔”声后，放入气炸烤箱中层，烤制50分钟左右即可。



食材

红薯 (直径4 cm左右).....6根 (约1 kg)

菜单 16

地瓜干

使用配件：烤篮 位置：上层

果干：70 °C 时间：8个小时

- ① 红薯洗净后去皮，放入蒸锅中蒸20~30分钟，注意不要蒸烂。
- ② 蒸熟的红薯切成2 cm厚度的片状后铺在烤篮上。
- ③ 将烤篮放于最上层。
- ④ 选择菜单16，按开始。
- ⑤ 烤箱自动以70 °C进行烘干8小时即可。



食材

芒果 1个 (约650 g)
 砂糖 100 g
 水 1000 mL

菜单 17

芒果干

使用配件：烤篮 位置：上层

果干：90 °C 时间：3个小时

- ① 将芒果去皮后切成1 cm厚、2 cm宽的条状。
 - ② 锅中放入水和砂糖，大火加热至水沸腾后放入芒果条中火煮5分钟。
 - ③ 将芒果条倒出沥干水分，稍微放凉后摆放在铺有蒸笼布的烤篮上。（尽量不要重叠）
 - ④ 将烤篮放于上层。
 - ⑤ 选择菜单17，按开始。
 - ⑥ 烤箱自动以90 °C进行烘干3小时即可。（中途可视情况翻面，但此时气炸篮温度较高，请务必使用取物夹取出后翻面，注意烫伤风险）
- ※ 铺上蒸笼布可减轻芒果接触到金属发生的氧化变黑情况。



食材

柠檬 2~3个 (约240 g)
 食盐 适量

菜单 18

柠檬干

使用配件：烤篮 位置：上层

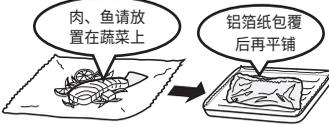
果干：70 °C 时间：5个小时

- ① 柠檬搓盐洗净后擦干水分，去籽，去掉两头切成5 mm左右的厚度后铺在烤篮中。
- ② 将烤篮放于上层
- ③ 选择菜单18，按开始。
- ④ 烤箱自动以70 °C进行烘干5小时即可。



料理的制作要领

- 菜单的设定标准时间会因烤制食材的温度、种类、数量（重量）、容器而不同。请依实际烤制程度来调整。
- 为了避免油脂滴落导致起火，请务必使用搪瓷烤盘盛装食物。
- 正在烤制时请勿打开气炸烤箱门。（否则会影响烤色）

连续加热	<ul style="list-style-type: none"> ● 第 2 回以后请缩短设定的时间。 ※ 加热不足时，请酌情调整时间。
较厚、较高烤制物的烤制	<ul style="list-style-type: none"> ● 可使用铝箔纸包覆加热（避免表面过焦而内面不熟） ※ 铝箔纸不得接触发热管（铝箔纸溶化会附着在发热管表面，造成故障）
肉、鱼的烤制	<ul style="list-style-type: none"> ● 可使用铝箔纸包覆加热（避免油脂飞溅） ※ 因油脂加热后会飞散，使用铝箔纸包覆后放置在搪瓷烤盘上加热。 

附注

- 搪瓷烤盘、烤网、集屑盘在进出最下层烤层时，因玻璃门的角度关系会较不方便，使用上请留意。
- 上层烤层为前后二段式（中间空开），在搪瓷烤盘、烤网放入上层烤层时，请务必确认已插入后方烤层，以免翻倒。

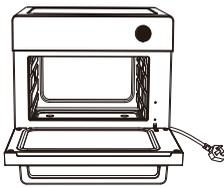
清洁方法

请注意

- 请勿使用挥发油、稀释剂、酒精、漂白剂、抛光粉、金属刷或尼龙刷进行清洁，会造成表面刮伤。
- 清洁完毕后，需将搪瓷烤盘、烤网、烤篮和集屑盘放回原先位置。
- 请勿使用洗碗机清洁本产品的所有部件。
- 请小心关闭玻璃门，若玻璃门出现裂痕或已损坏，请勿使用气炸烤箱。
- 请勿将重物放置在烤网上。
- 取出集屑盘时若有残留物掉落至最底部，请待气炸烤箱温度完全冷却后再进行清洁擦拭。

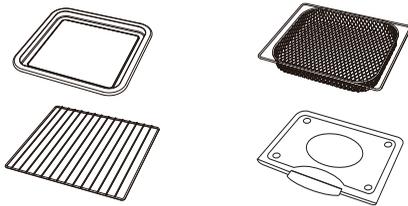
机身和电烤箱内部

用浸过稀释后的厨房清洁剂的软海绵清洁后晾干。
※ 请勿擦拭发热管。



搪瓷烤盘/烤篮/烤网/集屑盘

以稀释的洗洁精(中性)及软海绵清洁，并用水洗净晾干。
※ 如烘烤残渣粘着难以去除时，倒入少量热水，静置片刻再进行清洁。





常见问题

问题	原因和解决方法
在规定时间内加热完成后，颜色却过浅或过深 ...	<ul style="list-style-type: none"> ● 随着食材的种类、分量、开始烘烤的温度还有室温及箱内温度的不同，烤色也会有所不同。 颜色浅的情况 <ul style="list-style-type: none"> · 水分、油脂多的食材不易上色。 · 如冬季时，室温较低，烤色也会较浅。 → 请将时间设为比标准时间长（最多 5~6 分钟）。 · 使用延长电源线时，电压变低，不易上色。 → 请将电源插头直接插进插座。 颜色深的情况 <ul style="list-style-type: none"> · 连续使用造成库内温度高，会比一开始使用时颜色深。 · 如夏季时，室温较高，颜色会较深。 → 如想要较浅的颜色，请将烘烤时间设为比标准时间短。
蛋挞皮颜色金黄，但蛋液部分的焦糖色较少	<ul style="list-style-type: none"> ● 随着食材的种类、分量、开始烘烤的温度还有室温及库内温度的不同，烤色也会有所不同。 · 可增加蛋挞液中的砂糖多增加 10 g。 · 可多倒一些蛋挞液，太低的蛋挞液不易上色。
苹果派底部呈现透明状	<ul style="list-style-type: none"> ● 由于酥皮上搭载苹果，较重，可能导致酥皮呈透明状，此为正常现象。若介意，可以使用烘焙石子提前用 175 °C 预热后烘烤 5 分钟酥皮，再用菜单 14 “苹果派” 进行制作，底部情况会有所改善。

故障诊断

送修前请确认以下几点

问题	原因和解决方法
无法烤制	<ul style="list-style-type: none"> ● 电源插头没有插好。→ 请将电源插头稳固插入插座中。 ● 故障 → 请联络Panasonic 客户咨询服务中心。
出现异味	<ul style="list-style-type: none"> ● 烤制时间太长。→ 请关闭气炸烤箱、清理异味食物。 ● 搪瓷烤盘有异味、烤篮烤网有食材残留。→ 请清洁搪瓷烤盘与烤网。 ● 确认集屑盘是否有滴落油脂或碎屑。→ 请清洁集屑盘。
H01显示	<ul style="list-style-type: none"> ● 故障发生 → 请联络Panasonic客户咨询服务中心。
U50显示	<ul style="list-style-type: none"> ● 发酵/解冻设定中，按下  键，当箱内温度高于50 °C 时，立即进入箱内温度过高保护模式。 → 按下  键，返回发酵/解冻模式。 → 打开玻璃门，当箱内温度低于50 °C时，返回发酵/解冻设定模式。
暂停时或结束后风扇仍在运转	<ul style="list-style-type: none"> ● 为保护风扇电机，气炸功能、果干功能（包括菜单）暂停时或结束后，风扇会继续运行2分钟散热，此为正常现象，请勿担心。



规格

电源	220 V ~ 50 Hz		
功率	1500 W		
容积	23 L		
炉心温度设定值	上管、下管 60~230 °C、气炸 90~230 °C 上下管 30~230 °C (平均温度±15 °C)		
自动温度调节	感温器	额定功率 (约)	气炸1500 W
			上下管1400 W
定时器	1~720分钟/ 程序控制		上管750 W
			下管650 W
净重 (约)	10.7 kg		
电源线长度(约)	1.0 m		
尺寸(约)	外观尺寸	长43.0 cm 宽45.0 cm 高34.0 cm	
	气炸烤箱内部	长33.0 cm 宽31.2 cm 高23.4 cm	
	搪瓷烤盘 (内部)	长32.7 cm 宽28.5 cm 高3.0 cm	

● 电源插头插入插座后，待机功率为0.5 W。

产品中有害物质的名称及含量

部件名称	有害物质					
	铅(Pb)	汞(Hg)	镉(Cd)	六价铬 (Cr(VI))	多溴联苯 (PBB)	多溴二苯醚 (PBDE)
塑料部件	○	○	○	○	○	○
电路板部件	×	○	×	○	○	○
电源线、 内部配线	○	○	○	○	○	○
加热组件	○	○	○	○	○	○
金属部件	○	○	○	○	○	○
电机	○	○	○	○	○	○
玻璃部件	○	○	○	○	○	○

本表格依据SJ/T 11364的规定编制。

○：表示该有害物质在该部件所有均质材料中的含量均在GB/T 26572规定的含量要求以下。

×：表示该有害物质至少在该部件的某一均质材料中的含量超出GB/T 26572规定的限量要求。



保修证

保修条款

有关保修期内 Panasonic 商品的保修 (无偿修理)，从购入之日起开始实施。

1. 保修期内的商品只可在 Panasonic 认定维修店进行保修：保修时，请出示本保修证及购机发票。

以下两点需特别注意：

- a. 本保修证遗失后不再补发，请妥善保管；
- b. 本保修证仅限于中华人民共和国国内有效 (香港、澳门、台湾三地区暂不可使用)。

2. 自购入之日起在以下期间内，在正常使用中发生故障的情况下进行保修。

- a. 整机 [壹] 年内无偿；
- b. 附件 [烤篮、搪瓷烤盘、烤网、取物夹、集屑盘] 有偿提供。

3. 属下列情况之一者，即使在保修期内，也不能以保修对待，但是可以实行收费修理：

- a. 未按商品使用说明要求使用、维护、保管而造成损坏的；
- b. 因不正确操作、电源不正常、破损 (如：摔落等) 而造成损坏的；
- c. 不经 Panasonic 认定维修店维修人员拆动造成损坏的；
- d. 不能出示本保修证及有效购机发票的；
- e. 保修证上记录的信息与商品实物标识不符或者涂改的；
- f. 因不可抗力因素 (如雷电、地震、火灾、水灾等) 造成损坏的；

4. 本保修条款只适用于消费者个人为生活消费需要而购买使用的场合，不适用于经营性等使用。

[商品信息]

商品名称：气炸烤箱 产地：中国·厦门

商品型号：NB-WMA230  机身号码：参考铭板上的机身号码

松下家电 (中国) 有限公司



售后服务

Panasonic 官方网站: <https://panasonic.cn>
Panasonic 客户咨询服务中心: 4008-811-315

制造商: 厦门建松电器有限公司
厦门火炬高新区火炬园创新路17号
原产地: 中国

Panasonic Manufacturing (Xiamen) Co., Ltd.
<https://panasonic.cn>

© Panasonic Manufacturing (Xiamen) Co., Ltd. 2021

中国印刷
发行年月: 2021年05月

BZ51P212
WSD0521L0