

# Panasonic®

## 使用说明书 热风蒸箱

型号：NU-SC102W  
NU-JK102W  
NU-JA102W  
仅家庭用



型号：NU-SC102W

使用前，请仔细阅读本说明书及保修证并妥善保管

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  
获取新品咨询



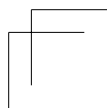
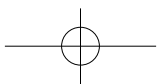
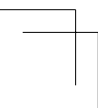
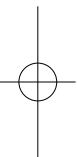
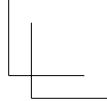
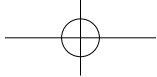
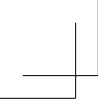
Panasonic 顾客咨询服务中心：

4008-811-315



Panasonic 官方网站 <http://www.panasonic.com>

社内检查合格产品



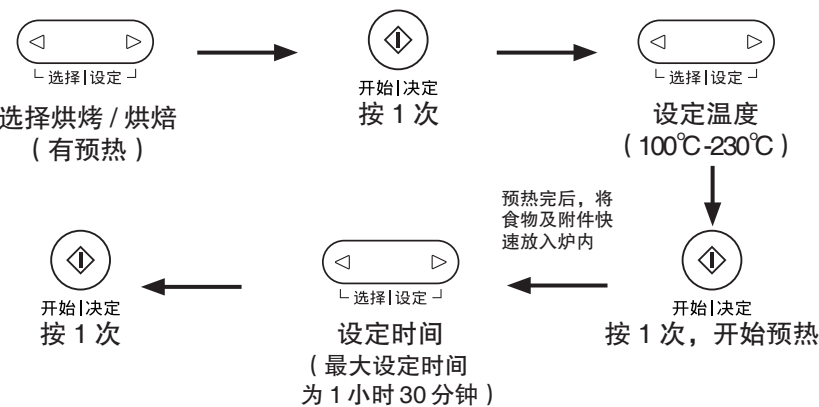
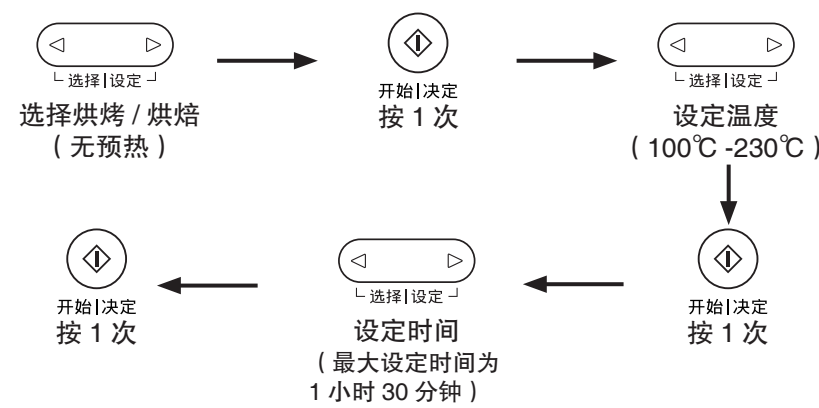
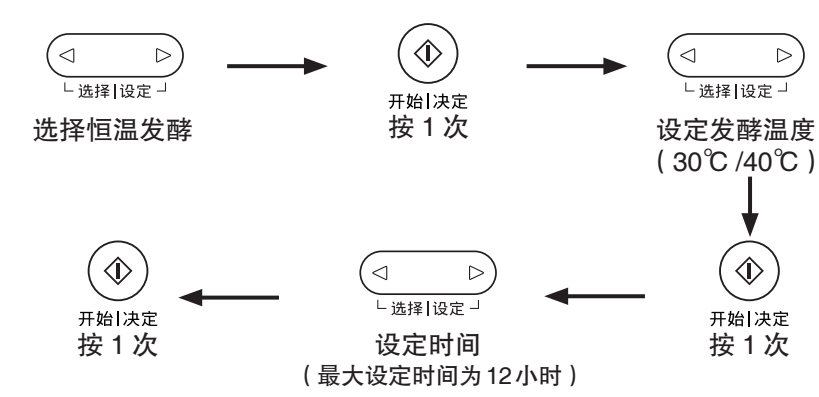


# 目次

操作指南.....	4-7
产品的放置.....	8
产品安全注意事项.....	9-11
烹调注意事项.....	12
加热原理.....	13
功能指示.....	14-15
烹调用具的选择.....	16
控制面板.....	17
炉腔清洁设定.....	18-21
炉腔除味.....	18
炉腔清洁.....	19
蒸气系统清洁.....	20
柠檬酸清洗.....	21
烘烤菜单.....	22
蒸气菜单.....	22
清洁保养.....	23
要求维修服务之前.....	24-25
产品中有害物质或元素名称及含量.....	26
食品接触用信息.....	26
规格.....	27

# 操作指南

当您插上产品的电源插头，显示窗显示“1888”，即可开始使用。

功能	使用方法
儿童安全锁设定 / 取消	<div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="width: 45%;"> <p><b>设定:</b></p>  → 显示 “-o”</div> <div style="width: 45%;"> <p><b>取消:</b></p>  → “-o” 熄灭</div> </div> <p>停止   取消 按 3 次</p>
烘烤 / 烘焙设定 (有预热)	 <p>选择烘烤 / 烘焙 (有预热)</p> <p>开始   决定 按 1 次</p> <p>选择   设定</p> <p>设定温度 (100°C-230°C)</p> <p>开始   决定 按 1 次, 开始预热</p> <p>预热完后, 将食物及附件快速放入炉内</p> <p>选择   设定</p> <p>开始   决定 按 1 次</p> <p>设定时间 (最大设定时间为 1 小时 30 分钟)</p>
烘烤 / 烘焙设定 (无预热)	 <p>选择烘烤 / 烘焙 (无预热)</p> <p>开始   决定 按 1 次</p> <p>选择   设定</p> <p>设定温度 (100°C-230°C)</p> <p>开始   决定 按 1 次</p> <p>选择   设定</p> <p>设定时间 (最大设定时间为 1 小时 30 分钟)</p>
恒温发酵设定	 <p>选择恒温发酵</p> <p>开始   决定 按 1 次</p> <p>选择   设定</p> <p>设定发酵温度 (30°C / 40°C)</p> <p>开始   决定 按 1 次</p> <p>选择   设定</p> <p>设定时间 (最大设定时间为 12 小时)</p>

# 操作指南

( 继续 )

功能	使用方法
蒸气烘烤设定 (有预热)	<p>选择蒸气烘烤 (有预热)</p> <p>开始 决定 按 1 次</p> <p>设定温度 (190°C-230°C)</p> <p>开始 决定 按 1 次, 开始预热</p> <p>设定时间 (最大设定时间为 1 小时)</p> <p>开始 决定 按 1 次</p> <p>预热完后, 将食物及附件快速放入炉内</p>
蒸气烘烤设定 (无预热)	<p>选择蒸气烘烤 (无预热)</p> <p>开始 决定 按 1 次</p> <p>设定温度 (190°C-230°C)</p> <p>开始 决定 按 1 次</p> <p>设定时间 (最大设定时间为 1 小时)</p> <p>开始 决定 按 1 次</p>
原气蒸设定	<p><b>说明: 初次使用蒸气功能, 请在炉腔空载的情况下运行 30 分钟。</b></p> <p>选择原气蒸</p> <p>开始 决定 按 1 次</p> <p>设定时间 (最大设定时间为 1 小时)</p> <p>开始 决定 按 1 次</p>
一按蒸气设定	<p>设置并运行烘烤 / 烘焙或恒温发酵程序</p> <p>开始 决定</p> <p>开始 决定 非必要步骤</p> <p>根据需要在烹调过程中, 按住此键 2 秒钟, 设定追加蒸气 1 分钟 (最多可以追加 3 分钟)</p> <p>如果需要追加 2~3 分钟蒸气, 请在前一步状态出现后 3 秒内再连续按键 1~2 次</p>

# 操作指南

( 继续 )

功能	使用方法
烘烤菜单 ( 序号 1、3 )	<p>选择烘烤菜单</p> <p>开始 决定 按 1 次</p> <p>选择 设定</p> <p>选择菜谱序号</p> <p>开始 决定 按 1 次</p> <p>选择 设定</p> <p>选择重量</p> <p>开始 决定 按 1 次, 开始预热</p> <p>开始 决定 按 1 次</p> <p>预热完后, 将食物及附件快速放入炉内</p>
烘烤菜单 ( 序号 2、4-7 )	<p>选择烘烤菜单</p> <p>开始 决定 按 1 次</p> <p>选择 设定</p> <p>选择菜谱序号</p> <p>开始 决定 按 1 次, 开始预热 *</p> <p>开始 决定 按 1 次</p> <p>预热完后, 将食物及附件快速放入炉内</p> <p>* 如选择 7 号菜单, 放入面团, 按【开始】键进入发酵阶段。听到蜂鸣声后, 取出面团, 再按【开始】键进入预热阶段。</p>
蒸气菜单 ( 序号 8、9、12 )	<p>选择蒸气菜单</p> <p>开始 决定 按 1 次</p> <p>选择 设定</p> <p>选择菜谱序号</p> <p>开始 决定 按 1 次</p> <p>选择 设定</p> <p>选择重量 / 份数</p> <p>开始 决定 按 1 次</p>
蒸气菜单 ( 序号 10、11、13、14 )	<p>选择蒸气菜单</p> <p>开始 决定 按 1 次</p> <p>选择 设定</p> <p>选择菜谱序号</p> <p>开始 决定 按 1 次</p>

# 操作指南

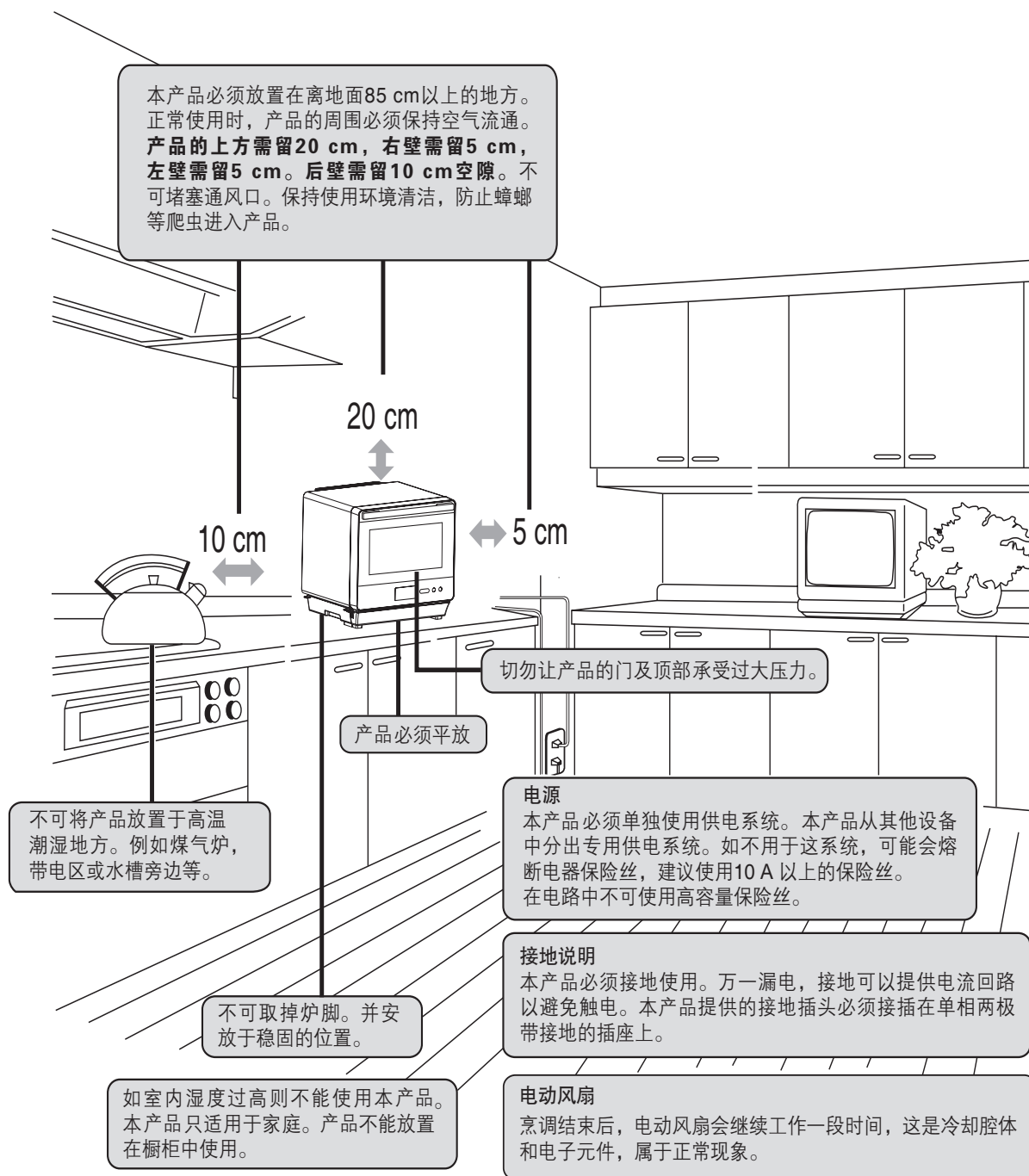
( 继续 )

功能	使用方法
餐具消毒设定 ( 序号 15 )	<p>选择餐具消毒</p> <p>开始 决定 按 1 次</p> <p>开始 决定 按 1 次</p>
炉腔除味设定 ( 序号 16 )	<p>选择炉腔清洁</p> <p>开始 决定 按 1 次</p> <p>开始 决定 按 1 次</p>
炉腔清洁设定 ( 序号 17 )	<p>选择炉腔清洁</p> <p>开始 决定 按 1 次</p> <p>选择序号“17”</p> <p>开始 决定 按 1 次</p>
蒸气系统清洁设定 ( 序号 18 )	<p>选择炉腔清洁</p> <p>开始 决定 按 1 次</p> <p>选择序号“18”</p> <p>开始 决定 按 1 次</p>
柠檬酸清洗设定 ( 序号 19 )	<p>选择炉腔清洁</p> <p>开始 决定 按 1 次</p> <p>选择序号“19”</p> <p>在程序自动暂停后, 将积水盘里的水清除, 并将水箱清洁干净, 加满水。</p> <p>开始 决定 按 1 次</p> <p>开始 决定 按 1 次</p>

## 注意事项:

1. 使用带蒸气功能前, 应在水箱里加满水。
2. 使用蒸气功能后会产生大量水蒸气, 待产品冷却后及时擦干腔体、一体式水箱。
3. 初次使用本产品时, 可能会有白烟及异味冒出, 这是由于机油加热后挥发所致, 而非元器件、电线烧焦引起, 属于正常现象, 使用数次后此现象会消失。
4. 产品烹调结束后电动风扇会继续工作一段时间, 这是正常现象。
5. 如果产品出现错误代码, 请参见第 24 页的“要求修理服务之前”。

# 产品的放置





# 产品安全注意事项

## 安全注意事项

### I 使用前请确认以下各项：

#### 产品的门及本体是否有损伤、开裂



禁止

若有变形、损伤或开裂，切勿使用。



必须接地

产品必须接地使用。万一漏电，接地可以提供电流回路以避免触电。电源插头必须插在单相两极带接地的插座上。



注意安全

使用前，请仔细阅读说明书，产品只适用于本说明书所注明用途。

### II 请注意预防以下事项发生，否则会引起产品损坏或人身伤害等危险情况。

#### 1. 禁止事项



禁止

**警告：**如果门或门密封圈已损坏，不得再使用，直到经有资格的维修人员修好为止。

注：切勿损坏门的安全锁，包括门铰链等安全部件。如需维修，请拨打 Panasonic 顾客咨询服务中心或联系 Panasonic 认定维修店进行修理。



禁止分解

**警告：**除有资格的维修人员外，其他人来执行检修操作都是非常危险的。请勿擅自对产品进行拆卸、修理或改造。

注：如需维修，请拨打 Panasonic 顾客咨询服务中心或联系 Panasonic 认定维修店进行修理。



禁止

当发现产品工作不正常时，切勿继续使用。

注：如需维修，请拨打 Panasonic 顾客咨询服务中心或联系 Panasonic 认定维修店进行修理。



禁止

水箱出现裂纹或缺口时，请勿继续使用，以免引起因漏水而导致的漏电或触电。

注：如需购买水箱，请拨打 Panasonic 顾客咨询服务中心或联系 Panasonic 认定维修店。



禁止

插座孔变松时或电源线、电源插头有损坏时，切勿使用。



禁止湿手触摸

切勿用湿手触摸或插拔电源插头，可能会引起触电。

# 产品安全注意事项

( 继续 )



不可敲击控制面板、机壳、炉腔、炉门等部件，以免产品故障。

禁止



不可放置于高温潮湿的地方。例如煤气炉、带电区或水槽旁边。

禁止



本产品仅适用于家庭烹调，不能用于实验室试验或其它商业用途，且不能放置在橱柜中使用。

禁止



**警告：**不要使用粗糙擦洗剂或锋利的金属刮刀清洁产品门的玻璃。如果产品门的玻璃表面会擦伤，这样做会导致玻璃粉碎。

禁止



器具不能在外接定时器或独立的遥控控制系统的方式下运行。

禁止



请勿堵塞吸气口，排气口，否则可能造成火灾。  
请经常保养，避免垃圾、灰尘等堵塞吸气口、排气口。

禁止

## 2. 危险事项



切勿将易燃物品放在产品周围或炉腔内，以免导致起火。

当心火灾

**如发现有烟雾，应关掉器具开关或拔掉电源插头，并保持炉门关闭，以抑制火焰蔓延。**



按【取消】键，然后拔去电源插头或关掉屋内电源总开关。

必须拔出插头



切勿用于产品说明书所告知的用途之外，例如用于烘干物品等，这样可能会引起火灾。

当心火灾



避免可能对电源线和电源插头造成损伤的动作或行为，如将电源线或插头浸入水中，将电源线靠近高温处，或者强行弯折、扭曲、拉伸、重压、捆扎电源线等。因为破损后使用，可能会引起短路、触电、起火等危险事故。器具不得浸入水中。

当心触电



不清洁产品会致使器具表面劣化，这会影响器具的寿命，可能会导致危险的情况。

注意安全

# 产品安全注意事项

( 继续 )

## 3. 注意安全事项



注意安全

**警告：**请勿让儿童等不熟悉产品操作的人员使用。只有在已经提供充分指导以使儿童能够采用安全的操作，并且明白不正确的使用会造成危险时，才能允许儿童在无人监控的情况下使用。

注：产品使用时及使用后，机壳表面、排风口、炉门以及腔体温度较高，为了避免烫伤，请不要用手触摸。



注意安全

烹调途中进行搅拌、食物翻转或烹调结束后拿起食物时，器皿及食物的温度很高，请使用隔热手套或锅夹，以免烫伤。



注意安全

在使用蒸气过程中，如需打开炉门对食物进行搅拌、翻转或重新排放等操作时，请注意保持距离，以免蒸气烫伤脸部或手。



注意安全

首次使用烘烤功能时，如有白烟冒出，并非是故障现象。这是由于元器件的保护油受热挥发所致。



注意安全

炉门开启时，切勿在炉门上拖拉容器，且炉门负重不能超过 4 公斤。

## 4. 指示事项

### 仅使用耐高温的容器。



必须

使用各种不同材质器皿前，应先确认是否耐高温。当使用塑料或纸包装进行烹调时，应注意观察，以免着火。

### 不能直接在炉腔中烹调食物。



必须

食物必须放置在合适的器皿中，并配合产品的附件使用或直接放置在产品附件上使用。



当心高温表面

烹调过程中及烹调结束后，产品表面及内部温度很高。切勿立即清洁，务必在其冷却后再进行清洗，以避免发生烫伤。儿童应远离。



必须拔出  
插头

清洁前请拔出电源插头，不可使用具有腐蚀性的清洁剂，以免损坏或腐蚀产品。



必须拔出  
插头

请定期清除电源插头上的灰尘。长期不使用时，请拔出电源插头。拔除电源插头时不要拉拽电线，请手握插头拔除。

# 烹调注意事项



注意安全

当加热汤类、汁类或饮品等液体食物时，取出时必须小心。在烹调时，请留意以下各点：

- a. 不要过度加热。否则在取出食物时，会由于突然沸腾导致液体飞溅而烫伤操作者。
- b. 液体食物加热时，液体不要少于容器的八成满。因为加热少量液体食物会由于沸腾而导致液体突然飞溅。
- c. 加热前或加热途中请搅拌。
- d. 加热后，先让食物在炉内放置片刻，略加搅拌后取出。
- e. 使用奶瓶或加热婴儿食物后，应经过搅拌或摇动，喂食前应检查温度，避免烫伤。



必须

不可使用一般的温度计，必须使用测肉温度计检查烹调结果。如果烹调不足则再放入炉内继续烹调。



必须

**使用烘烤功能时，必须控制烹调时间，时刻关注所需加热食物，切勿远离。**过度加热食物可能引起冒烟、着火。

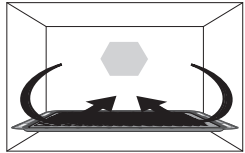


注意安全

烹调食谱仅提供烹调的参考时间。影响烹调时间的因素有：所喜欢的生熟程度、开始温度、海拔高度、份量、大小、食物形状和容器的种类等。如果您熟悉产品的操作，则可以适当参照以上因素，调整烹调时间。

# 加热原理

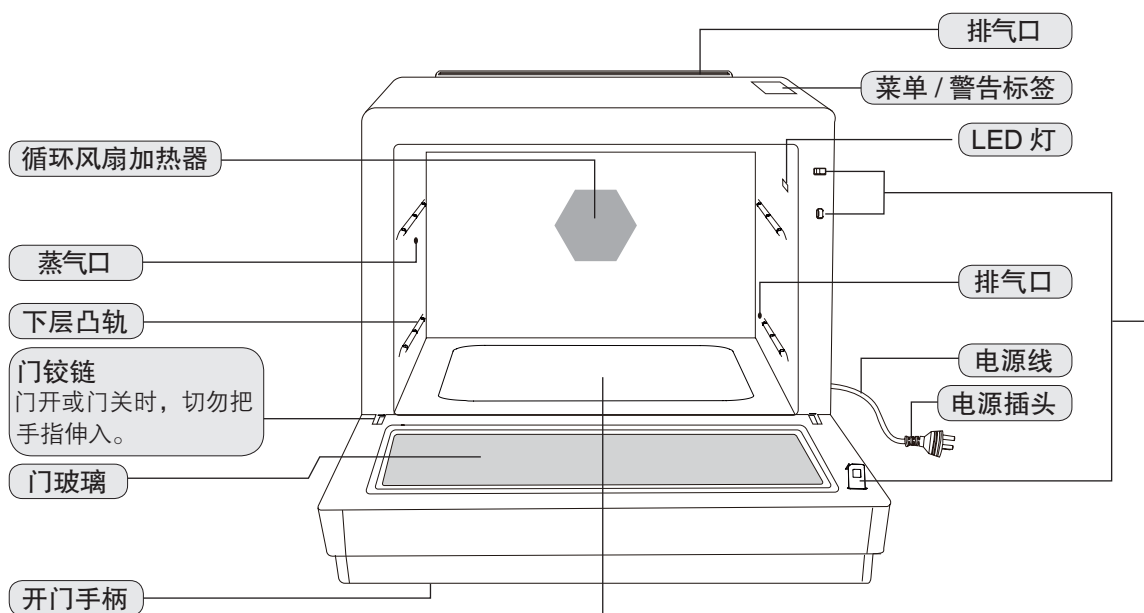
以下表格显示产品在各烹调模式下的加热原理、所适用的烹调食材及相关注意事项。

烹调模式	工作原理及适用类型	注意事项
<p>烘烤 / 烘焙、恒温发酵</p> 	<p>利用循环风扇加热器加热。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>快速烘烤糕点如：饼干、蛋糕，比萨等。</li> <li>烘烤肉类、禽类等。</li> <li>发酵面团、酸奶。</li> <li>高温煎炸薄块食物，如虾、带鱼、鸡块等。</li> </ul> <p>建议预热（恒温发酵除外）</p>	<p>加热后请立即取出，以免残留热量使烤色变深。加热中为维持炉内温度，请尽量避免开关炉门或缩短开门时间。如果担心烤色不均匀，请在加热途中重新调整食物位置或旋转附件。</p>
<p>原气蒸</p> 	<p>以纯蒸气加热、蒸煮完成。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>蒸各类海鲜、河鲜、禽类、肉类、叶类蔬菜、根茎类蔬菜、米面类及中式点心。</li> </ul>	<p>烹调时会产生蒸气，因此请勿加盖（保鲜膜）。个别需覆盖保鲜膜或加盖的菜，说明书中会特别注明。</p>
<p>蒸气烘烤</p> 	<p>蒸气和循环风扇加热器组合工作，进行烹调。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>烤湿润的蛋糕，如舒芙蕾等。</li> <li>蒸烤湿润的肉类，如照烧鸡等。</li> </ul> <p>蒸气烘烤建议预热</p>	<p>烹调时既能维持较高温度，也能锁住食物水分。</p>

注：

常规烹调时，建议附件放置下层使用。

# 功能指示

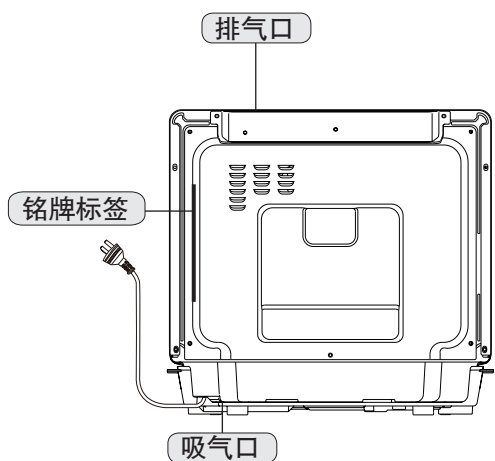


## 底板

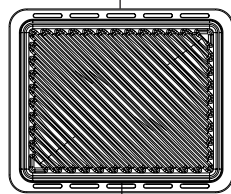
1. 烹调结束待底板冷却后再进行清洁。
2. 不得将食物直接放在底板上。应始终将食物放在附件上。

## 炉门安全锁

为了避免受伤, 切勿将手指, 小刀, 勺子等其他物件插入到插销孔中。



## 波形盘



## 波形盘

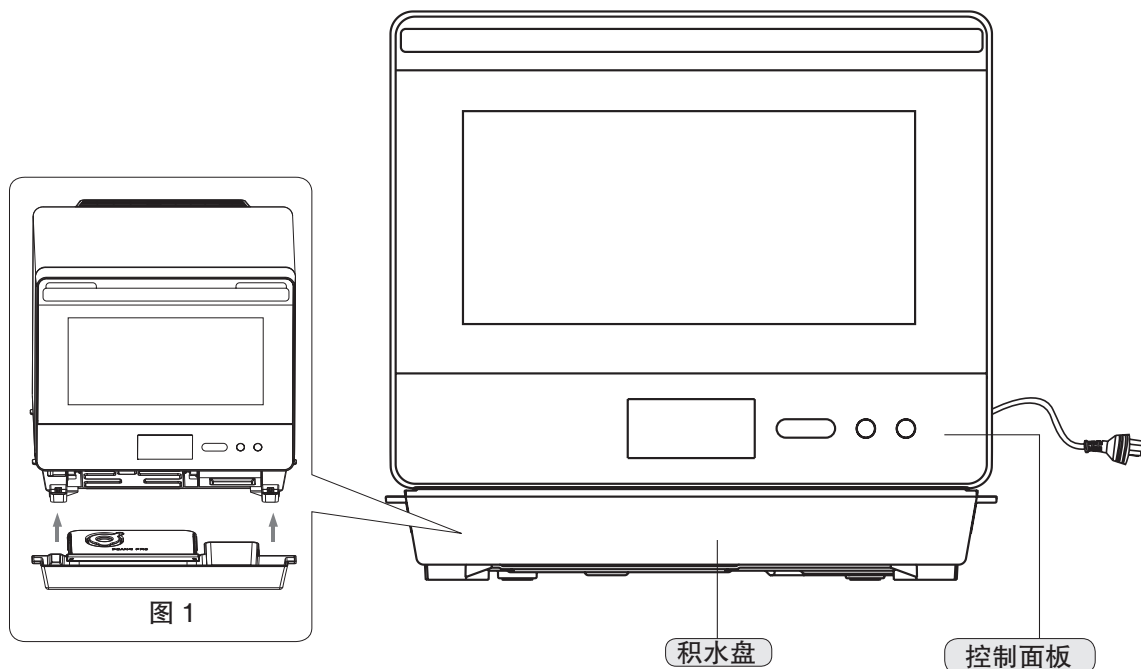
1. 所有食物烹调务必使用波形盘。
2. 波形盘请务必插入凸轨中使用。
3. 进行常规烹调时, 波形盘建议放置下层凸轨使用。
4. 根据烹调的食物和使用的功能不同, 可配合使用合适的耐高温容器或铝箔、烘焙纸等。
5. 烹调结束后, 以隔热手套取出, 切勿用手接触, 以免烫伤。
6. 取放时勿在门玻璃上拖动, 以免损坏门玻璃。
7. 波形盘最大放置重量为 3 千克 (包括食物和餐具)。

## 附注:

1. 图示仅供参考, 请以实物为准。
2. 本产品附件为波形盘 1 个, 说明书及相关产品介绍中涉及的其它烹调用具需自行购买。

# 功能指示

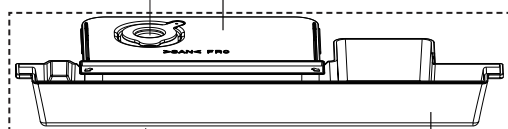
( 继续 )



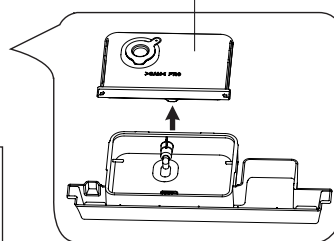
## 水箱

1. 水箱的最大满水位为 800 毫升。加水至 800 刻度处。
2. 请使用蒸馏水，避免使用矿泉水。
3. 水箱加满水后，将橡胶盖盖上。

橡胶盖



水箱盖



## 一体式水箱

1. 水箱和积水盘为一体式。
2. 使用前请务必安装一体式水箱，先从包装箱泡沫中取出一体式水箱，再如图 1 所示，装入本产品下方位置。
3. 拆除一体式水箱积水盘时，双手拿住积水盘两侧凸出部位，轻轻的拉出。
4. 请经常清洗一体式水箱。
5. 请确认一体式水箱是否安装到位，以避免漏水现象。
6. 请不要使用自动洗碗机来清洗一体式水箱。


注：拆除一体式水箱时，可能会有少许水从底板底部排水口滴落，建议待炉腔冷却后，再拆除一体式水箱。



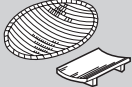


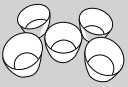
## 积水盘

1. 积水盘是用来收集本产品烹调过程中滴出的多余的水滴。
2. 每次使用完后请及时清除积水盘内的积水并清洗干净。

附注：图示仅供参考，请以实物为准。

# 烹调用具的选择

容器的种类	烘烤 / 烘焙 恒温发酵 蒸气烘烤	原气蒸
波形盘 	✓	✓
耐热性玻璃容器 	✓	✓
不耐热性玻璃容器  注：恒温发酵可使用。	✗	✗
耐热性塑料容器  注：恒温发酵可使用。	✗	✓
不耐热性塑料容器  注：恒温发酵可使用。	✗	✗
陶瓷·瓷器  注：内侧有彩图的容器，可能会引起颜色剥落现象，请不要使用。	✗	✓

容器的种类	烘烤 / 烘焙 恒温发酵 蒸气烘烤	原气蒸
漆器 	✗	✗
铝等的金属容器  注：金属容器的把手是树脂材料的，不能使用。	✗	✓ 注：易生锈金属容器不能使用。
木·竹·纸制容器  注：经耐热加工处理且明确标注耐温度高于设定温度的纸质容器可使用。	✗	✗ 注：木·竹制容器及经过耐热加工处理的纸制品可使用。
微波炉专用保鲜膜  注：① 保鲜膜遇到高温会熔化。 ② 恒温发酵可使用。	✗	✓ 注：无特别说明时无需使用。
铝箔 (即家用锡纸) 	✓	✓
耐高温硅胶容器 	✓	✓

## 附注：

1. 所有食物烹调务必使用附件。
2. 烹调结束后务必使用隔热手套，避免烫伤。
3. 预热阶段炉腔内不放置附件或其他容器。



# 控制面板

(NU-SC102W)



\*NU-JK102W/JA102W 与 NU-SC102W 的显示窗及功能按键相同，仅颜色差异。



## ① 显示窗：

- A: 附件放置位置标记
- B: 儿童安全锁
- C: 正常工作指示标记

(此标记在正常运行过程中呈旋转状态。)

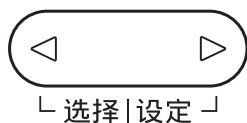
D: 开始标记

E: 蒸气系统清洁功能、柠檬酸清洗功能标记

## ② 停止 | 取消键

## ③ 开始 | 决定键

## ④ 选择 / 设定键：



- **功能设定：** 用于选择不同的功能。
- **时间设定：** 用于设定各功能烹调所需的时间，长按可快进或快退。
- **菜单 / 炉腔清洁设定：** 用于在烘烤菜单 / 蒸气菜单 / 炉腔清洁功能里选择您所需的菜单或功能。
- **重量 / 份数设定：** 用于设定烘烤菜单 / 蒸气菜单所需的重量 / 份数。
- **温度设定：** 用于设定烘烤 / 烘焙、恒温发酵和蒸气烘烤的温度。  
注：为确保产品各部件的可靠性，本产品冷却状态下使用 200 摄氏度以上进行烹调时，达到设定温度后保持约 8 分钟，烘烤温度会逐步下降至 200 摄氏度；连续使用 200 摄氏度以上进行烹调，上述时间会进一步缩短。但这并不会影响所烹调食物的效果。

## 蜂鸣器声讯号：

正确按动炉键时，可听到蜂鸣声响，如未听到，表示设定未被接收。烹调过程中，如听到两次蜂鸣声，则是提示需对食物翻身、搅拌、重新摆放位置或错误提示。手动模式下预热完成后会发出三次蜂鸣声，烘烤菜单预热完成后会发出持续一段时间的长蜂鸣声。当整个烹调程序完成后，则会发出五次蜂鸣声。


## 附注：

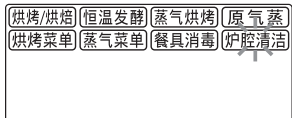
1. 图示仅供参考，请以实物为准。
2. 如果您设置完烹调程序后，没有进行任何操作，包括打开或关闭炉门，6 分钟之后，电脑程序将自动取消本次设置，恢复到“0”的状态或进入待机模式。再次使用本产品，程序默认显示最近一次使用的功能。

# 炉腔清洁设定


## 炉腔除味


此功能适用炉腔有异味时使用（需 20 分钟）。保养前先取出所有附件，擦拭炉内脏污。

**1**  按【选择 | 设定】键选择炉腔清洁。





.....

**2**  按【决定】键，确定您所选的炉腔清洁。




.....

**3**  按【开始】键 1 次。



附注：

显示窗示意图中“”表示该图标为闪烁状态。

# 炉腔清洁设定

( 继续 )

## 炉腔清洁

此功能适用于本产品炉腔油污过多时使用 ( 需 30 分钟 )。

**1**  按【选择 | 设定】键选择炉腔清洁。



.....

**2**  按【决定】键，确定您所选的炉腔清洁。



.....

**3**  按【选择 | 设定】键到显示屏显示“17”。



.....

**4**  按【开始】键 1 次。



附注：

1. 使用前请确认水箱是否加满水。
2. 清洁结束后打开炉门，用湿布擦拭干净。

# 炉腔清洁设定

( 继续 )

## 蒸气系统清洁

此功能可使您在使用蒸气功能后把给水管路中的残留水排到积水盘里。

**1**  按【选择 | 设定】键选择炉腔清洁。

注：使用前往水箱里加 100 毫升水并清除积水盘的水。



---

**2**  按【决定】键，确定您所选的炉腔清洁。



---

**3**  按【选择 | 设定】键到显示屏显示“18”。



---

**4**  按【开始】键 1 次。



附注：

1. 使用此功能时，不要移除积水盘。
2. 清洁结束后，请将积水盘清洗干净。

# 炉腔清洁设定

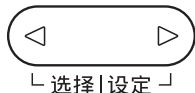
( 继续 )

## 柠檬酸清洗

如果显示窗内“\*+”闪烁，表示需要使用柠檬酸清洗功能对给水管路进行一次清洁。  
柠檬酸清洗后，再用清水冲洗干净。清洗和冲洗用的水会排放到积水盘中（需 30 分钟）。

**准备清洁剂：**将约 20 克柠檬酸完全溶解在 250 毫升水中，直接倒入水箱中。

1



按【选择 | 设定】键选择  
炉腔清洁。

烘烤/烘焙 恒温发酵 蒸气烘烤 原气蒸  
烘烤菜单 蒸气菜单 餐具消毒 炉腔清洁

2

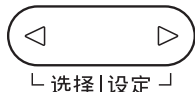


按【决定】键，确定您所  
选的炉腔清洁。

注：清空积水盘，并确认水箱里已加  
入了准备好的清洁剂。

炉腔清洁  
16

3



按【选择 | 设定】键到显  
示窗显示“19”。

炉腔清洁  
19  
加满水

4



按【开始】键 1 次。

炉腔清洁  
29 分  
清洗中

5

在程序自动暂停后，将积水  
盘里的水清除，并将水箱清  
洁干净，加满水。

6



按【开始】键 1 次。程序  
继续运行大约 1 分钟。

附注：

1. 清洁结束后务必将水箱内残留的溶液擦干，并将积水盘清洗干净。
2. 使用此功能时，不要移除积水盘。

# 烘烤菜单 / 蒸气菜单

	序号	菜谱	重量 / 份数 / 层数			
烘烤菜单	1	粤式蜜汁叉烧 <sup>(1)</sup>	200 克	400 克	600 克	-
	2	日式照烧鸡翅 <sup>(1) (2)</sup>	1 层 (12 个)	-	-	-
	3	烤红薯 <sup>(1)</sup>	200 克	400 克	600 克	-
	4	葡式蛋挞 <sup>(1)</sup>	1 层 (9 个)	-	-	-
	5	黄油曲奇 <sup>(1)</sup>	1 层 (20 块)	-	-	-
	6	水浴芝士蛋糕 <sup>(1) (2)</sup>	7 寸	-	-	-
	7	手工比萨 <sup>(1) (3)</sup>	1 层	-	-	-
蒸气菜单	8	豉汁蒸鱼 <sup>(2)</sup>	200 克	300 克	400 克	500 克
	9	蒸蛋羹 <sup>(2)</sup>	2 人份	3 人份	-	-
	10	蒸自制面点 <sup>(2)</sup>	1 层 (9 个)	-	-	-
	11	蒸冷冻食品 <sup>(2)</sup>	1 层 (12 个)	-	-	-
	12	清蒸时蔬 <sup>(2)</sup>	200 克	300 克	400 克	500 克
	13	蒜蓉粉丝蒸扇贝 <sup>(2)</sup>	1 层 (6 只)	-	-	-
	14	葱油白切鸡 <sup>(2)</sup>	1000 克	-	-	-

注:

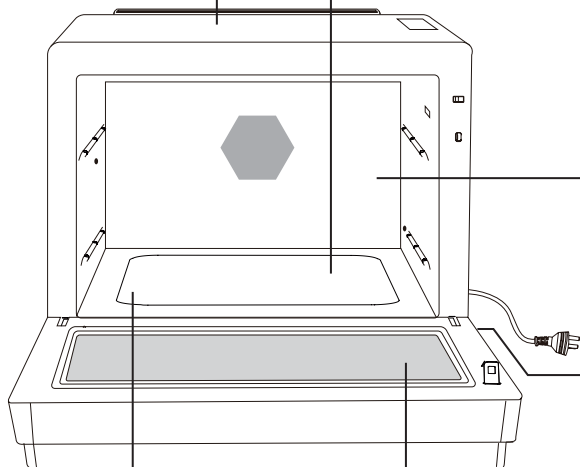
- (1) 表示菜单有预热阶段。预热时，食物和附件不用放入炉腔。
- (2) 表示菜单会使用到蒸气，务必在烹调前给水箱加满水。
- (3) 的菜单预热阶段在发酵阶段之后。发酵完成后，听到蜂鸣声提示，请及时取出面团。
- 炉温温度过高时，显示窗会显示“U50”，请待炉温温度降低，“U50”消失后再进行操作。
- 手机微信扫描封底二维码，可阅读菜单的详细信息。

# 清洁保养

请务必在冷却状态下进行清洁与保养。清洁本产品之前，须从插座上拔下插头。请勿使用蒸气清洁器清洗本产品。

请用微湿的布来清洗本产品表面部分，为防止损伤产品内操作部件，不要让水渗入通风口或排气口。

底板必须经常清洁，但是必须在冷却状态下使用清洁剂擦洗并擦干。



应定期清洁本产品并清除本产品所有食物残渣。保持炉腔清洁。如溅出的食物或溢出的液体积在炉腔内，请用湿布擦去。若炉内相当肮脏则可用软性清洁剂。不可使用粗糙、磨损性的清洁剂。

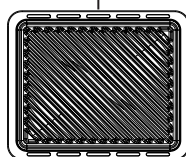
请把炉腔内附着的油渍和食品残留物擦拭干净。附着的油渍和食品残留物在加热时可能会引起冒烟。请在炉腔完全冷却的条件下进行清洁。

如控制面板被弄湿。请用软性干布抹擦。不能用粗糙、磨损性的物品擦控制面板。擦完之后请按【停止 | 取消】键以清除显示窗上的显示。

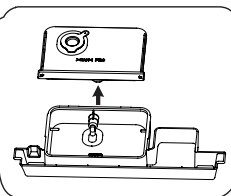
如有水蒸气积在炉内或炉门周围，可用软布擦净。在本产品正常运转和湿度高的情况下都可能产生这种现象。

请使用软性湿布清洗炉门及炉门玻璃。如果油污难以清洗，可用软布沾取少量软性洗剂进行清洗。不要让清洁剂残留。

使用后请及时用清洁剂清洗或放入洗碗机内清洗。请勿使用具有磨损性的物品进行清洁。（如钢丝球等）



请经常将一体式水箱取下，并用软海绵沾水清洗。



## 关于维修服务

如本产品损坏需要修理，请立即拨打 Panasonic 顾客咨询服务中心或联系 Panasonic 认定维修店，详情请参考保修证所记内容。

### 注意：

1. 使用时如发现任何问题或困难，请拨打 Panasonic 顾客咨询服务中心：4008-811-315，也可登录 Panasonic 官方网站 <http://www.panasonic.com>。
2. 维修时一定要送到 Panasonic 认定维修店由专业维修人员进行修理。
3. 如果电源软线损坏，为避免危险，必须由我公司、我公司维修部或类似部门的专业人员来更换。
4. 维修时请参照《维修手册》。

# 要求维修服务之前

## 问题

## 起因

## 解决方法

产品无显示

没有插紧电源。

拔除插头，待 10 秒钟后再重新插上电源。

居室中供电线路中的保险丝烧断或漏电保护器动作。

重新装置保险丝或重新设定漏电保护器。

插座有问题。

用其它电器再测试插座是否有问题。

产品不能启动

炉门未关妥。

小心关好炉门。

未按【开始 | 决定】键。

按【开始 | 决定】键。

输入其他程序。

按【停止 | 取消】键清除已输入的程序，然后重新输入烹调程序。

烹调程序输入错误。

参考说明书，正确输入烹调程序。

不慎按下【停止 | 取消】键。

重新输入烹调程序。

无蒸气

水箱内有无水？  
一体式水箱是否正确安装到位？

请将水箱加满水并妥善安装。

显示窗显示 H00

本产品发生系统故障。

拨打 Panasonic 顾客咨询服务中心或联系 Panasonic 认定维修店。

显示窗显示 U14

水箱中缺水。  
在满水情况下，根据使用环境不同，料理中也可能会出现 U14。

料理中前两次出现 U14，请重新在水箱中加满水，装回到本产品，按【开始】键继续烹调。如果第三次再出现 U14 则不可再继续料理。

显示窗显示“◆”后长时间不进行清洗，水垢会积聚在排水管内壁。

请使用柠檬酸清洗功能。

显示窗显示 U50

产品腔体内温度过高

待产品冷却，U50 消失后再使用。

蒸气喷出口、积水盘  
炉腔内出现白色的粉末

白色的粉末是水蒸发后残留的矿物结晶体，属自然物质，对人体无害。

可使用炉腔清洁中的 18 及 19 以清洁蒸气系统及给水管路以改善情况。如结晶体依附在喷嘴或炉腔内，可使用拧干的抹布擦拭。请在使用蒸气功能或清洁后，将积水盘内的积水倒掉，并使用海绵擦拭干净。

若本产品出现故障，请立即拨打 Panasonic 顾客咨询服务中心或联系 Panasonic 认定维修店。



# 要求维修服务之前

( 继续 )

## 下列情况均属正常：

使用蒸气时有声音

这是水箱吸水时混入空气造成的声音，是正常现象。

使用各种烘烤功能的过程中及之后，炉腔后部可能会发出“吧嗒…吧嗒…”的声音。

这是由于产品使用的金属材料发生热胀冷缩造成的原因，属于正常现象。

蒸气积聚于炉门和有热风从排气口排出。

烹调时，食物会有蒸气散发，而大部分会从排气口排出，但蒸气会在较凉的地方如炉门上凝聚，这是正常现象。

蒸气从炉门四周缝隙处溢出。

使用与蒸气相关的功能时，产品运转过程中炉腔内会产生大量蒸气，部分蒸气可能从门缝四周漏出，这是正常现象。

未摆放食物而不慎启动本产品。

空着炉短时间工作，对于产品是不会造成损害的。但用户应尽量避免。

当使用各种烘烤功能时，产品有白烟冒出及异味。

产品必须定期擦洗，特别在使用这些功能后，任何积聚在炉腔顶部及炉壁的油渍都会引起白烟冒出。

烹调结束后风扇仍在工作。

这是产品冷却腔体和电子元件，属于正常现象。

腔体后侧有变黄现象。

金属离子受热作用下产生的黄色印记，这属于正常现象，既不影响使用，也不会对人体产生危害。

门密封圈可能会产生变形。

门密封圈在高温作用下可能发生变形的情况，这并非损坏，属于正常现象，不影响产品本身性能及使用。

首次使用各种烘烤功能时，产品有少量白烟冒出及异味。

这是由炉腔里保护部件的过多的油脂挥发所引起的。

电源线连接机器底板部位如有松动。

这属于正常现象，非损坏。

# 产品中有害物质或元素名称及含量

部品名称	有害物质或元素					
	铅 (Pb)	汞 (Hg)	镉 (Cd)	六价铬 (Cr(VI))	多溴联苯 (PBB)	多溴二苯醚 (PBDE)
外部部件	○	○	○	○	○	○
电器部件	○	○	○	○	○	○
内部部件	○	○	○	○	○	○
控制部件	×	○	○	○	○	○
附属部件	○	○	○	○	○	○

本表按照 SJ/T11364 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/T26572 规定的限量要求以下。

×：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/T26572 规定的限量要求。



本产品说明书所述的正常情况下使用时的“环保使用期限”为15年，该期限引用自中国家用电器协会《关于家用电器环保使用期限的指导意见》。

# 食品接触用信息

请根据说明书要求正常使用本产品。

本产品食品接触用材料及部件符合 GB 4806.1-2016、GB 9685-2016、GB 31603-2015 以及相应材料食品安全国家标准要求，具体信息如下：

材质	用途	执行标准	备注
不锈钢 06Cr19Ni10 (SUS304)	腔体内胆、水箱组件 ( 弹簧 )、温度传感器探头	GB 4806.9-2016	—
不锈钢 06Cr17Ni12Mo2 (SUS316)	水箱组件 ( 弹簧 )	GB 4806.9-2016	—
钢板基材 / 搪瓷	波形盘	GB 4806.9-2016 GB 4806.3-2016	—
铝合金	蒸气加热器	GB 4806.9-2016	仅接触水
PP	水箱组件 ( 导水管、水箱轴、转换接头 )	GB 4806.7-2016	仅接触水
ABS	水箱组件 ( 导水管、水箱轴、转换接头 )、水泵壳体	GB 4806.7-2016	仅接触水
AS	水箱组件 ( 水箱、水箱盖 )	GB 4806.7-2016	仅接触水
ABS	水箱组件 ( 水箱、水箱盖 )	GB 4806.7-2016	仅接触水
PPS	连接管	GB 4806.7-2016	仅接触水
橡胶 / 硅橡胶	水管、密封垫圈等	GB 4806.11-2016	水管仅接触水
玻璃	内门屏	GB 4806.5-2016	—

备注：

产品不宜作为容器长期存储食品。

本系列产品包含以上食品接触材料，部分机型可能不含个别材料，以实际产品为准！

# 规格

型号	NU-SC102W	NU-JK102W	NU-JA102W
额定电压	220 V ~ 50 Hz		
额定输入功率	蒸气	5.1 A	1130 W
	烘烤	5.6 A	1230 W
	组合蒸烤	5.6 A	1230 W
额定输出功率	蒸气	1100 W	
	烘烤	1200 W	
	组合蒸烤	1200 W	
外形尺寸 (宽 × 深 × 高)	404 mm × 404 mm × 376 mm		
外形尺寸 (含手柄) (宽 × 深 × 高)	404 mm × 443 mm × 376 mm		
腔体尺寸 (宽 × 深 × 高)	320 mm × 280 mm × 220 mm		
炉腔容积	20 L		
产品净重	12.1 kg (不含附件)		

重量和体积以约数计算。规格如有改动无须先行通知。  
关于生产的批号 (机号) 和制造商, 请参见产品的铭牌。

本产品符合下列国家标准: GB4706.1-2005  
GB4706.14-2008  
GB4706.19-2008

### 松下产品满意度有奖调查

感谢您一直以来对我们松下产品的关心和信赖,为了使我们产品的设计和外观让您更加满意,我们在相关的网站上提供了与您交流的平台,希望得到您的宝贵意见。

<http://home.panasonic.cn/microwaveoven-poll/>

在您完整的填写完所有问题后,将获得一份小礼品。



手机微信扫描二维码可阅读更多产品相关说明。

上海松下微波炉有限公司

中国(上海)自由贸易试验区龙东大道 888 号、898 号

原产地: 中国

F0003CF51XP  
FLE0820-10820  
发行: 2020 年 8 月  
中国 印刷