Panasonic®

使用说明书
热风消毒蒸箱
型号：NU-MY181W
仅家庭用

请扫描此二维码下载手机客户端。

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

简明操作指南 3-5
产品的放置 6
产品安全注意事项 7-9
烹调注意事项 10
加热原理 11
烹调技巧 12
食物的特性 12
功能指示 13-14
烹调用具的选择 15-16
控制面板 17
WiFi 设置 18-19
消毒设定 20
保管设定 21
暖奶设定 22
辅食保温设定 23
原气蒸设定 24
一按蒸气设定 25
儿童安全锁设定/取消 26
炉腔清洁设定 27-30
- 炉腔除味 27
- 炉腔清洁 28
- 蒸气系统清洁 29
- 柠檬酸清洗 30

电脑烹调设定及菜谱 31-42
清洁保养 43
要求修理服务之前 44-45
产品中有害物质或元素名称及含量 46
食品接触用信息 46
软件著作权相关 47
规格 47

© Panasonic Appliances Microwave Oven (Shanghai) Co., Ltd. 2020

简明操作指南

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	设定：停止|取消 按 3 次 → 显示“ -o ” 取消：停止|取消 按 3 次 → “ -o ”熄灭
消毒（快速）设定	选择|设定 选择消毒（快速） → 开始|决定 按 1 次
消毒（100 度）设定	选择|设定 选择消毒（100 度） → 开始|决定 按 1 次
消毒（130 度）设定	选择|设定 选择消毒（130 度） → 开始|决定 按 1 次
保管设定	选择|设定 选择保管 → 开始|决定 按 1 次 → 选择|设定 设定时间（设定时间为 3 小时至 24 小时） → 开始|决定 按 1 次
暖奶设定	选择|设定 选择暖奶 → 开始|决定 按 1 次 → 选择|设定 设定时间（设定时间为 20 分钟至 1 小时） → 开始|决定 按 1 次
辅食保温设定	选择|设定 选择辅食保温 → 开始|决定 按 1 次 → 选择|设定 设定时间（设定时间为 15 分钟至 1 小时） → 开始|决定 按 1 次
原气蒸设定	选择|设定 选择原气蒸 → 开始|决定 按 1 次 → 选择|设定 设定时间（最大设定时间为 1 小时） → 开始|决定 按 1 次

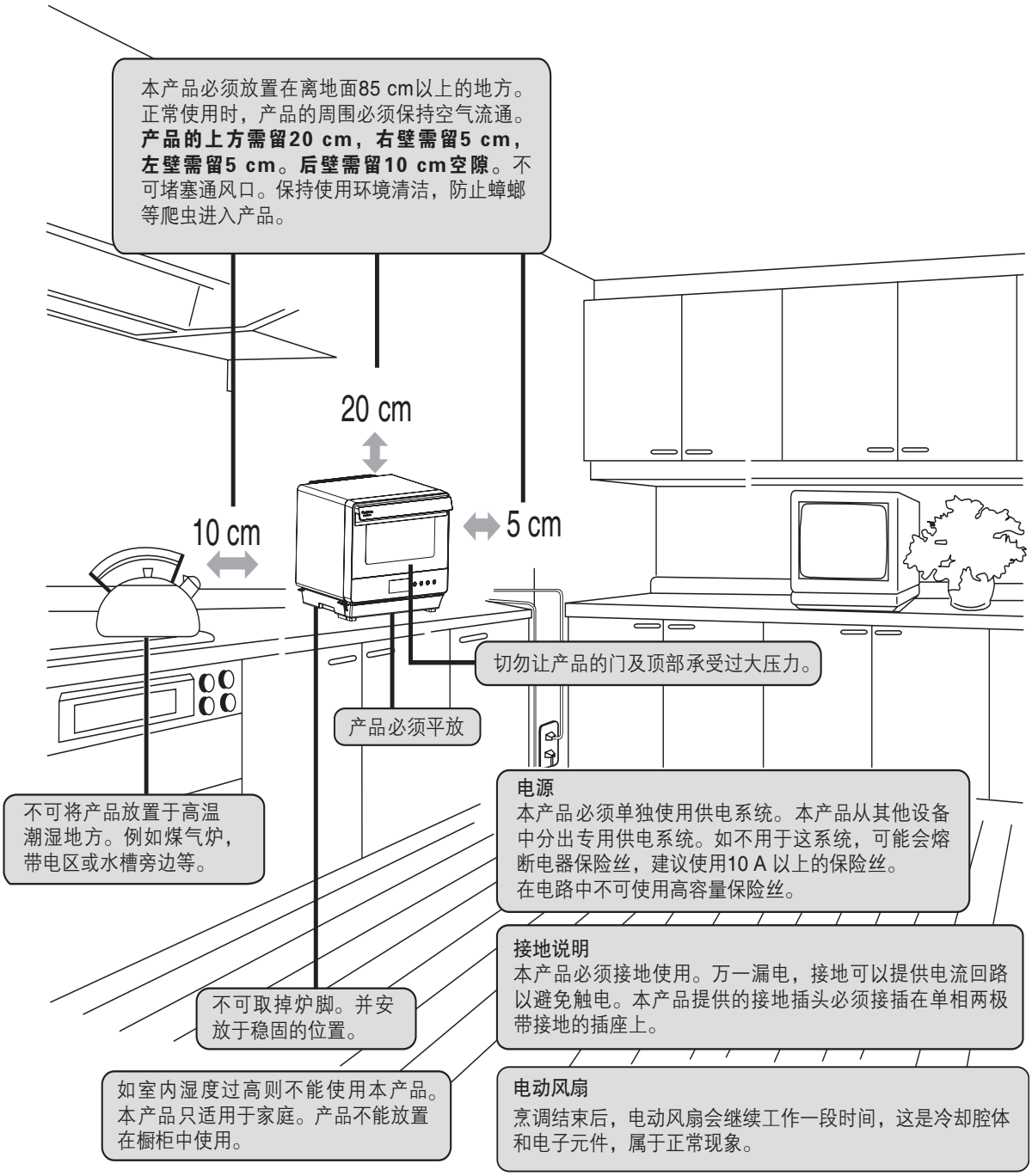
功能	使用方法
一按蒸气设定	设置并运行所设置的辅食保温、烘烤发酵程序 → 开始|决定 → （开始|决定）非必要步骤 根据需要在运行过程中，按住此键 2 秒钟，设定追加蒸气 1 分钟（最多可以追加 3 分钟） 如果需要追加 2~3 分钟蒸气，请在前一步状态出现后 3 秒内再连续按键 1~2 次
电脑烹调设定（除第 6-7、10、13 个菜谱）	选择|设定 选择电脑烹调 → 开始|决定 按 1 次（如果选择菜谱 1，则按此键 2 次即可开始烹调。）→ 选择|设定 选择菜谱序号 → 开始|决定 按 1 次 → 选择|设定 选择重量 / 份数 / 层数 → 开始|决定 按 1 次 选择菜谱 2-5、8-9、11-12、14，此处两个步骤可省略
电脑烹调设定（第 6-7、10、13 个菜谱）	选择|设定 选择电脑烹调 → 开始|决定 按 1 次 → 选择|设定 选择菜谱序号 → 开始|决定 按 1 次，开始预热 → 预热完后，将食物及附件快速放入炉内 → 开始|决定 按 1 次 （选择菜谱 18，先按【开始】键进行发酵，再按【开始】键开始预热。）
炉腔除味设定	选择|设定 选择电脑烹调 → 开始|决定 按 1 次 → 选择|设定 选择序号“19” → 开始|决定 按 1 次
炉腔清洁设定	选择|设定 选择电脑烹调 → 开始|决定 按 1 次 → 选择|设定 选择序号“20” → 开始|决定 按 1 次

功能	使用方法
蒸气系统清洁设定	选择电脑烹调 → 开始|决定 按 1 次 → 选择序号“21” → 开始|决定 按 1 次
柠檬酸清洗设定	选择电脑烹调 → 开始|决定 按 1 次 → 选择序号 “22” → 开始|决定 按 1 次 → 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。 → 开始|决定 按 1 次

注意事项：

1. 使用蒸气功能前，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 44 页的“要求修理服务之前”。
6. 本产品上还有“低温蒸”、“炖”、“健康炸”、“烘烤发酵”、“蒸气烘烤”等功能，但是仅在松下 APP 上可选择和使用。请扫描封面二维码下载手机客户端。

产品的放置


本产品必须放置在离地面85 cm以上的地方。正常使用时，产品的周围必须保持空气流通。**产品的上方需留20 cm，右壁需留5 cm，左壁需留5 cm。后壁需留10 cm空隙**。不可堵塞通风口。保持使用环境清洁，防止蟑螂等爬虫进入产品。
20 cm
10 cm
5 cm
切勿让产品的门及顶部承受过大压力。
产品必须平放
不可将产品放置于高温潮湿地方。例如煤气炉，带电区或水槽旁边等。
电源
本产品必须单独使用供电系统。本产品从其他设备中分出专用供电系统。如不用于这系统，可能会熔断电器保险丝，建议使用10 A 以上的保险丝。
在电路中不可使用高容量保险丝。
接地说明
本产品必须接地使用。万一漏电，接地可以提供电流回路以避免触电。本产品提供的接地插头必须接插在单相两极带接地的插座上。
不可取掉炉脚。并安放于稳固的位置。
如室内湿度过高则不能使用本产品。本产品只适用于家庭。产品不能放置在橱柜中使用。
电动风扇
烹调结束后，电动风扇会继续工作一段时间，这是冷却腔体和电子元件，属于正常现象。

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的用途。

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。

禁止

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

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

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

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

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

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。

2. 危险事项

当心火灾

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

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。

注意安全

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。

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。

必须拔出插头

按【取消】键，然后拔去电源插头或关掉屋内电源总开关。

当心触电

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。

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取食物时，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

以下表格显示各烹调模式下所使用的附件放置位置，效果会因食品种类和容器条件而异。

烹调模式	工作原理及适用类型	注意事项	放置位置
保管、暖奶、辅食保温	**利用循环风扇加热器加热。** • 保管餐具、奶瓶等 • 对配方奶等进行低温加热及保温 • 对宝宝辅食进行保温	不可用储奶袋进行暖奶。	下层
消毒（快速、100 度、130 度）	**以蒸气进行消毒，循环风扇加热器加热进行干燥。** • 消毒（快速、100 度）适用于消毒奶瓶等 • 消毒（130 度）适用于消毒餐具等	使用消毒（快速、100 度）功能请确保消毒的器具的耐热温度高于100摄氏度。使用消毒（130 度）功能请确保消毒的器具的耐热温度高于 130 摄氏度。	下层
原气蒸、低温蒸	**以纯蒸气加热、蒸煮完成。** • 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。	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。	单层烹调：下层 双层烹调：上层、下层
炖、蒸气烘烤	**蒸气和循环风扇加热器组合工作，进行烹调。** • 炖汤、肉菜。 • 烤湿润的蛋糕，如舒芙蕾等。 • 蒸烤湿润的肉类，如照烧鸡等。 **蒸气烘烤建议预热**	烹调时既能维持较高温度，也能锁住食物水分。使用炖功能，容器建议使用 1 升以下的耐热炖锅或小盅，需要加盖。	下层
烘烤发酵、健康炸	**利用循环风扇加热器加热。** • 快速烘烤糕点如：泡芙，瑞士卷，比萨等。 • 烘烤肉类、禽类等。 • 发酵面团、酸奶。 • 高温煎炸薄块食物，如虾、带鱼、鸡块等。 **建议预热（发酵除外）**	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。	下层

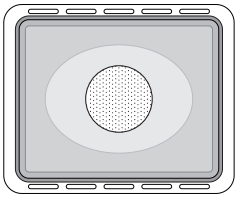
注：

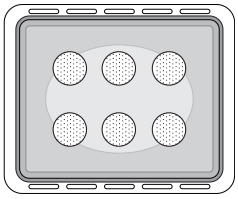
本说明书中涉及的“低温蒸”、“炖”、“蒸气烘烤”、“烘烤发酵”、“健康炸”功能仅在松下 APP 上可选择和使用。请扫描封面二维码下载手机客户端。

烹调技巧

时间
每份食谱都备有烹调参考时间。但是由于食物具体的形状，加热前的温度和所处的位置不同，必须相应调整加热时间。通常按照食谱参考时间设定最短加热时间，看看食物的熟透程度后再加时间烹调，若一开始就用长时间烹调的话，熟透食物是无法变生的。

空间距离
烹制烘焙小份食物时，尽量将食物排列在中间，这样烘烤程度会比较均匀。同样的，将食物顺着附件的外形排列，而不是凌乱、无规则地排列，并且不要将食物叠放在一起。





颜色素
假如要缩短烹调食物的时间而又要到良好的颜色效果，必须在未烤之前，涂上深色酱油或辣酱油。做快熟面包或松饼时，用黄糖代替糖粒，或者在烘烤之前撒些深色的香料于表面上。

穿刺
在烹调期间，有些食物的表皮或膜会阻止蒸气外流。在没有烹调之前，将这些食物的皮剥掉或穿刺些洞和切缝，以便让蒸气蒸发。在烘烤的时候，也可使食物烤的更好。
马铃薯 — 用叉刺穿。
香肠和腊肠 — 将熏过的香肠和腊肠划痕。用叉刺穿肠衣。

转动和重新放置
有时候不可能通过搅动食物重新分散热力。为了得到均匀的烹调，可重新放置或移动食物。如通常在烹调中途翻转食物，将大块的食物如肉或鸡翻转，或在烘焙中途旋转附件。

宝宝辅食添加原则
给宝宝添加辅食时，每次只添加一种，由少到多、由细到粗、由稀到稠，循序渐进，给宝宝适应的过程。
添加一种新食物要让宝宝适应两三天，密切观察是否有腹泻、呕吐等不良反应出现。适应一种食物后再添加其他食物。

食物的特性

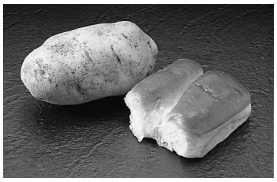
烹调方法和食物特性是密切相关的。

体积与数量
一般份量少的食物比份量多的熟得快。

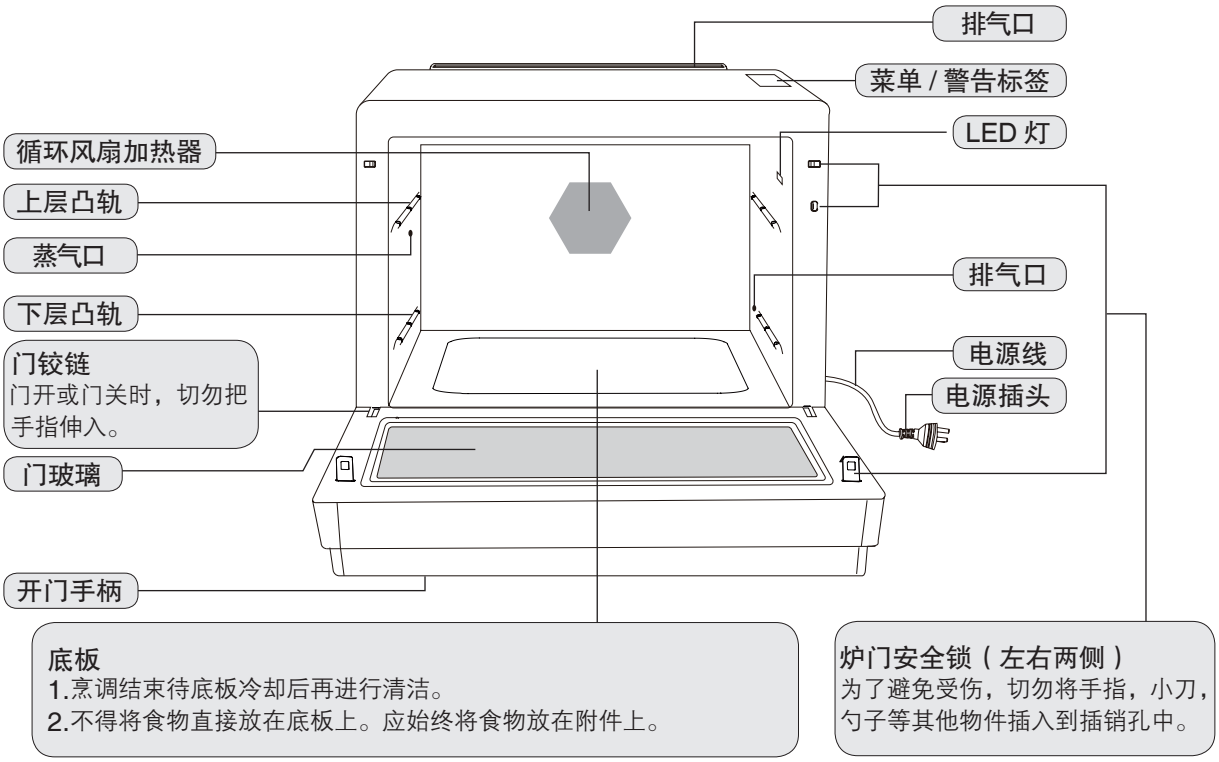
形状
体积大小差不多的食物加热情况比较平均。为了弥补大小不均而造成的加热偏差，可在烹调途中调整食物位置。

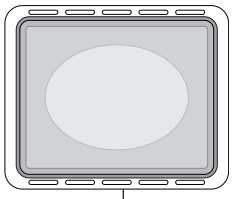
开始的温度
常温食物比冷冻食物的加热时间短，因此上述两种状态的食物加热特性并不一致。

密度
加热松软食物的时间比加热硬实食物的时间短。



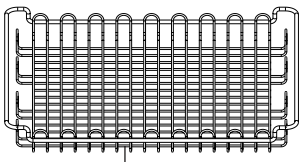
功能指示





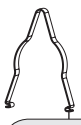
平盘

1. 食物烹调请尽量使用平盘。
2. 平盘请务必插入凸轨中使用。
3. 烹调结束后，以隔热手套取出，切勿用手接触，以免烫伤。
4. 取放时勿在门玻璃上拖动，以免损坏门玻璃。
5. 平盘上的最大放置重量为3 千克。(包括食物和餐具)



消毒搁架

1. 请务必插入凸轨中使用。
2. 将需要消毒的器具放在此消毒搁架上使用。
3. 使用此消毒搁架烹调食物后，请务必彻底洗净后再使用于消毒功能。
4. 消毒搁架上的最大放置重量为 3 千克。



奶瓶支架

1. 对奶瓶进行消毒时，可使用此奶瓶支架，防止倾倒。
2. 将奶瓶支架插入消毒搁架中，奶瓶倒扣于支架中。见图 1。
3. 使用前，请清洗干净。

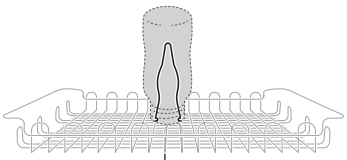
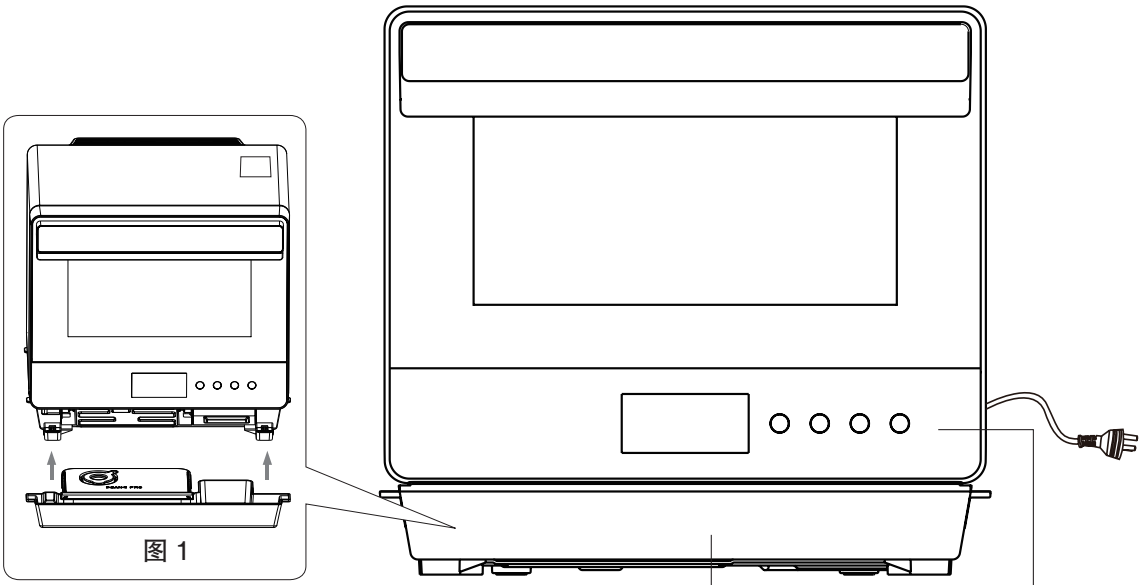


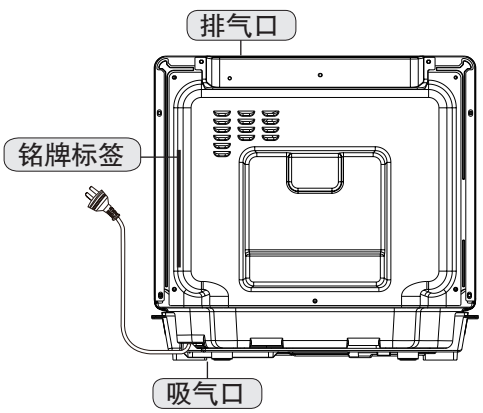
图 1

1. 研磨碗配合研磨手柄，将食物研磨成泥，适合宝宝食用。
2. 将食物直接放置于研磨碗中，放在平盘上，插入下层凸轨进行烹调，烹调完后，趁热用研磨手柄进行研磨，待到合适的温度后，即可给宝宝食用。
3. 使用前，请务必清洗干净。

附注：

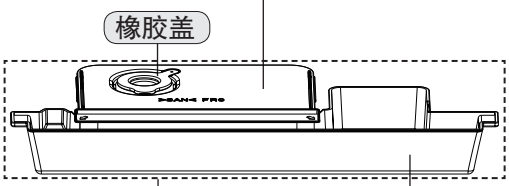
1. 图示仅供参考，请以实物为准。
2. 本产品附件为平盘 1 个、消毒搁架 1 个，另外还配有研磨碗 1 个、研磨手柄 1 个、奶瓶支架 2 个，说明书中涉及的其它烹调用具需自行购买。

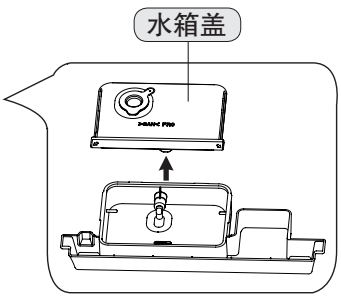




水箱

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。





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在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	消毒（快速、100 度）	消毒（130 度）	保管	暖奶	辅食保温	烘烤发酵	原气蒸、低温蒸
消毒搁架	✓	✓	✓	✓	✓	✗	✓
平盘	✗	✗	✗	✗	✗	✓	✓
玻璃奶瓶	注：奶瓶耐热温度高于 100 摄氏度。	✗	✓	✓	✗	✗	✗
塑料奶瓶	注：奶瓶耐热温度高于 100 摄氏度。	✗	✓	✓	✗	✗	✗
奶嘴	注：奶嘴耐热温度高于 100 摄氏度。	✗	✓	✓	✗	✗	✗
吸奶器	注：吸奶器各部件耐热温度高于 100 摄氏度。	✗	✓	✓	✗	✗	✗
耐热性玻璃容器	注：容器耐热温度高于 100 摄氏度。	注：容器耐热温度高于 130 摄氏度。	✓	✗	✓	✓	✓
不耐热性玻璃容器	✗	✗	✗	✗	✗	注：发酵可使用。	✗
耐热性塑料容器	注：容器耐热温度高于 100 摄氏度。	注：容器耐热温度高于 130 摄氏度。	注：容器耐热温度高于 100 摄氏度。	✗	✓	注：发酵可使用。	✓
不耐热性塑料容器	✗	✗	✗	✗	✗	注：发酵可使用。	✗

烹调用具的选择 （继续）

容器的种类	消毒（快速、100 度）	消毒（130 度）	保管	暖奶	辅食保温	烘烤发酵	原气蒸、低温蒸
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。	✗	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。	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。	✓
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：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热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 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	✓	✓	✓	✗	✓	✓	✓

* 使用“健康炸”、“蒸气烘烤”或“炖”功能时，烹调用具的选择同“烘烤发酵”。

附注：

1.所有食物烹调务必使用附件。

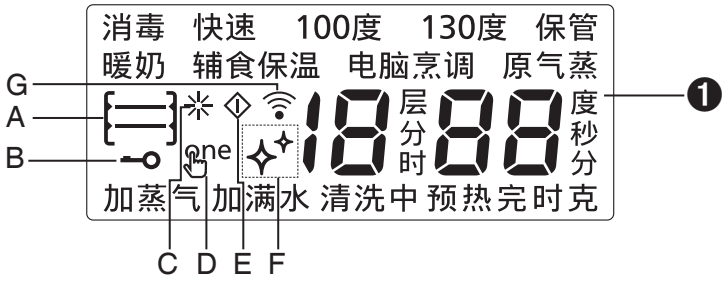
2.烹调结束后务必使用隔热手套，避免烫伤。

3.在各种烹调模式下的附件放置位置，参考加热原理。

4.预热阶段炉腔内不放置附件或其他容器。预热功能仅在松下 APP 上可选择和使用。请扫描封面二维码下载手机客户端。

5.本说明书中涉及的“低温蒸”、“炖”、“健康炸”、“烘烤发酵”、“蒸气烘烤”功能仅在松下 APP 上可选择和使用。请扫描封面二维码下载手机客户端。

控制面板



❶ 显示窗：

A: 附件放置位置

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: 一键启动功能标记

E: 开始标记

F: 蒸气系统清洁功能、柠檬酸清洗功能标记

G: WiFi 连接功能标记

功能如下：

消毒（快速）.....（参见第 20 页）

消毒 (100 度）.....（参见第 20 页）

消毒 (130 度）.....（参见第 20 页）

保管 .....（参见第 21 页）

暖奶 .....（参见第 22 页）

辅食保温 .....（参见第 23 页）

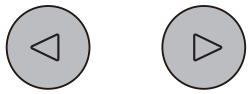
电脑烹调 .....（参见第 31、32 页）

原气蒸.....（参见第 24 页）

❷ 停止 | 取消键

❸ 开始 | 决定键

❹ 选择 | 设定键



└ 选择 | 设定 ┘

- **功能设定：** 用于选择不同的功能。
- **时间设定 *：** 用于设定各功能所需的时间。
- **菜单设定：** 用于在电脑烹调菜谱中选择您所需的菜谱。
- **重量 / 份数 / 层数设定：** 用于设定电脑烹调菜谱所需的重量 / 份数 / 层数。

*** 长按 ◁ / ▷，可快进或快退。**

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。预热* 完成后，手动菜单会发出三次蜂鸣声，自动菜单会发出持续一段时间的长蜂鸣声。当整个程序完成后，则会发出五次蜂鸣声。

* 手动预热仅在松下 APP 上可选择和使用。请扫描封面二维码下载手机客户端。

附注：

1. 图示仅供参考，请以实物为准。
2. 如果您设置完程序后，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。
3. [═]：表示附件的摆放位置。

WiFi 设置

本产品 WiFi 功能设置

※ 本设备无线电发射模块包含型号核准代码：CMIIT ID:2018DP3510。

首次使用 WiFi 功能时的操作：

1. 本产品的准备步骤。
   当显示窗显示“0”的时候，长按 ◁ 键 2 秒后会发出“哔”的蜂鸣声，同时画面切换到“1”。此时，本产品已进入 WiFi 功能模式。
2. 手机下载并安装客户端。
   直接扫描说明书封面或者本产品顶部菜单 / 警告标签的二维码下载。
   ※ 苹果手机也可在 APP Store 搜索“松下智能家电”进行下载。下载软件时为了节省流量，建议您连接 WiFi 网络下载。
3. 打开手机客户端，使用手机号进行新用户注册，设置密码后重新登录。
4. 点击手机客户端底部的“电器”，再点击右上角的“+”，选择“蒸烤箱”，最后选择机种“**NU-MY181W**”进行绑定。
5. 根据手机客户端提示，长按本产品上的【 ◈ 】键 2 秒。此时本产品显示窗上的“📶”指示灯开始闪烁。
   ※ 勾选“指示灯闪烁中”，然后按“下一步”。
6. 在 APP 上输入密码后，按下手机屏幕上的“下一步”。点击“去设置 Wi-Fi”，再根据手机客户端提示进行系统 WiFi 设置。
7. 在系统 WiFi 设置中选择“**Panasonic-NU-MY181**”，密码为“panasoft”，连接成功后，手动返回到手机客户端。手机开始搜索产品。
   ※ 搜索需要花费大约 40 到 60 秒。
   如果手机搜索失败，请再尝试一次。
8. 手机上显示已经搜索到的产品。
   您可为产品设定名称(默认为“我的蒸烤箱”)。点击“下一步”，然后进入“选择设备所在房间”页面，最后再点击“开始体验”后返回到首页，您就可以使用手机客户端对您的产品进行远程智能控制了。

远程操作

本产品连接互联网后可以通过手机客户端进行远程智能控制。

1. 远程控制：选择程序，设定参数。操作开始及暂停 / 取消指令。
2. 远程查看：实时查看本产品的运行状态。
3. 信息接收：接收烹调中及烹调完成的提醒，故障报警等各种提示信息。

本产品 WiFi 设置

WiFi 功能开启和关闭

1. 当显示窗显示“0”的时候，长按 ◁ 键 2 秒后会发出“哔”的蜂鸣声，同时画面切换到“1”。此时，本产品已进入 WiFi 功能模式。
2. 按 ▷ 键一次，显示窗显示“2”。然后长按【 ◈ 】键 2 秒可开启或关闭 WiFi 功能。
   ※ 显示窗显示“On”时 WiFi 功能开启。
   显示窗上的“📶”指示灯会点亮。
   显示窗显示“OFF”时 WiFi 功能关闭。
   显示窗上的“📶”指示灯将不点亮。
3. 按【 ▽ 】键保存并退出设定。

在本产品上取消手机绑定

1. 当显示窗显示“0”的时候，长按 ◁ 键 2 秒后会发出“哔”的蜂鸣声，同时画面切换到“1”。此时，本产品已进入 WiFi 功能模式。
2. 按 ▷ 键二次，显示窗显示“3”。
   然后长按【 ◈ 】键 2 秒，所有绑定的用户将被取消。
3. 按【 ▽ 】键保存并退出设定。

显示窗	功能
“1”	WiFi 连接
“2”	WiFi 功能开启和关闭
“3”	在本产品上取消手机绑定
“4”	“1”连接 WiFi 失败时，根据 APP 提示，使用此快捷方式连接。

注：

1. 实际显示画面及内容以松下 APP 上显示为准。
2. 本产品上还有“低温蒸”、“炖”、“健康炸”、“烘烤发酵”、“蒸气烘烤”等功能，但是仅在松下 APP 上可选择和使用。请扫描封面二维码下载手机客户端。

注意：

1. 下载手机客户端时，建议使用具有二维码功能的浏览器进行扫描下载，使用其他应用软件扫描二维码可能存在不能下载的情况。
2. 本产品使用 WiFi 功能时，必须连接路由器及网络。
3. 使用本产品时，建议将路由器的无线 LAN 加密方式设置为 WPA2(AES)。当路由器使用 WEP 或无加密方式时，为了确保产品安全，本机将无法连接该路由器。
4. 在进行绑定时，必须确保手机与本产品连接同一个网络，否则将无法成功绑定。
5. 绑定后，该 APP 账号会取得产品的管理权限，并解除其他松下 Smart 账户中该产品的绑定。管理员账号可以通过“家电二维码绑定分享”的方式，将该产品添加到其他松下 Smart 账号中。
6. 本产品无法连接无需密码验证的路由器。
7. 不建议把本产品连接到公共 WiFi 中。
8. 路由器名称和密码更改后，本产品需要重新进行绑定。
9. 使用一些家电时引起的电磁波干扰可能影响无线网络性能，因而导致本产品的智能控制无法正常工作。
10. 本产品从断网或断电中恢复后，无需重新绑定，可直接操作。
11. 当本产品进行修理、转让、废弃前，请确保已清除所有绑定信息。
12. 本产品在修理过程中机器内的原有信息有可能会被初始化。维修后，请重新绑定。
13. 安卓智能手机：分辨率必须为 1280×720 以上。系统为 4.4 版本以上。
    苹果手机：系统必须为 IOS8.0 以上。
14. 根据手机客户端的更新，功能会有所调整，具体以客户端实际界面为准。
15. 本产品本体上的操作优先于远程操作。
    ※ 在本体上操作后 5 秒钟内，您无法用手机对产品进行操作。
16. 打开手机客户端时如有更新提示，请及时更新。
17. 本设备不支持无线 802.11a 5GHz，802.11ac 5GHz 以及 802.11n 5GHz 的路由器。

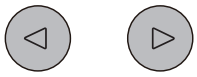
声明

您应了解并同意，只有具备必要的软件、硬件及满足必要的技术条件，才可以通过您的终端设备上运行的松下智能应用软件 (以下简称为 "APP") 控制松下智能家电，因此，如果发生下述任一或多种情形而导致无法通过 APP 控制松下智能家电，我们将不承担任何责任 :

1. 松下智能家电发生了损坏；或未正确安装松下智能家电；或未在适当的条件下打开并通电运行松下智能家电；或未根据松下智能家电的使用说明书的要求正确使用松下智能家电的其他情形。
2. 未在我们指定的网站正确下载 APP 安装软件；或未正确安装 APP 程序；或未正确登录并运行 APP 程序。
3. 运行 APP 的终端设备未按照我们指定的通讯方式和松下智能家电建立通讯联系及进行通讯；或通讯存在故障；或通讯信号弱；或通讯中断；或通讯终止。
4. 或登录 APP 的帐号和松下智能家电不匹配。
5. 安装 APP 的终端设备损坏或不可使用。
6. 未正确通过 APP 发出指令。
7. 因不可归责于我们的原因，导致 APP 中的《松下智能家电软件用户许可与服务协议》被解除或终止；或依照该协议应暂停或终止向您提供服务。
8. 存在上述任一情形，且尚未改正或修复。

消毒设定

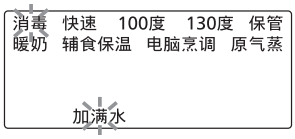
此功能有三个模式可选择，消毒 (快速)，消毒 (100 度)，消毒 (130 度)。消毒（快速、100 度）适用于各类奶瓶及吸奶器等的消毒。消毒（130 度）适用于各类餐具等的消毒。

❶ 

将需要消毒的器具放在消毒搁架上，放入下层凸轨。按【选择 | 设定】键选择消毒（100 度）。

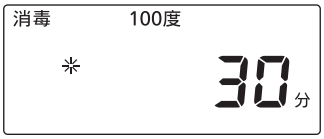
注：每次使用前，请在水箱里加满水。

例如：选择消毒（100 度）



❷

按【开始】键，开始消毒。显示窗开始倒数计时。



❸ 消毒程序结束后，会听到 5 次蜂鸣声，程序自动转到保管功能。

附注：

1. 每次使用前，应在水箱里加满水。
2. 消毒功能完成后，如果未打开炉门将容器拿出，程序自动转到保管功能进行保管。消毒功能结束后，一旦打开过炉门，则程序结束，不会转为保管功能。
3. 程序自动转为保管功能后，最长可保管 24 小时，保管期间，为保持炉腔干燥，产品会间隔性进行工作。
4. 程序进入保管期间，消毒的物品可随时取出。
5. 消毒时，炉腔内的温度比较高。使用消毒（快速、100 度）前，请务必确认需要消毒的器具的耐热温度高于 100 摄氏度。使用消毒（130 度）前，请务必确认需要消毒的器具的耐热温度高于 130 摄氏度。
6. 显示窗示意图中“ ”表示该图标为闪烁状态。
7. 消毒玻璃奶瓶时，请务必使用奶瓶支架，其他塑料的奶瓶或吸奶器等可根据情况使用奶瓶支架或横放于消毒搁架中，但是不可叠放。
8. 炉腔温度过高时，显示窗会显示“U50”，请待炉腔温度降低，“U50”消失后再进行消毒操作。

保管设定

本功能适合对物品（如餐具及奶瓶等）的隔夜存放及间隔性高温消毒，使其保持干燥、清洁。

❶ 选择|设定

将需要保管的器具放在消毒搁架上，放入下层凸轨。按【选择丨设定】键选择保管。

消毒 快速 100度 130度 保管
暖奶 辅食保温 电脑烹调 原气蒸

❷ 开始|决定

按【决定】键，确定所选的保管。

保管
时

❸ 选择|设定

按【选择丨设定】键设置您所需保管的时间。

（设定时间为3小时到24小时，三小时一档）

例如：选择3小时

保管
3时00分

❹ 开始|决定

按【开始】键，显示窗开始倒数计时。
（运行过程中可以根据需要改变保管时间。按【选择丨设定】键增加或减少保管时间。可以以1小时为单位来逐渐增加或减少。最长10小时。）

保管
3时00分

附注：

1. 餐具及奶瓶进行保管时，本产品会间隔性进行高温工作。使用前请务必确认餐具、奶瓶及奶瓶上的各附属件的耐热温度高于100摄氏度。
2. 保管的物品请勿叠放在消毒搁架上，并且重量不要超过3公斤。
3. 炉腔温度过高时，显示窗会显示“U50”，请待炉腔温度降低，“U50”消失后再进行保管。

暖奶设定

暖奶功能主要用于低温加热及保温宝宝的配方奶、牛奶等，达到适宜温度。

❶ 选择|设定

将需要加热的奶放到消毒搁架上，放入下层凸轨。按【选择 | 设定】键选择暖奶。

消毒 快速 100度 130度 保管
暖奶 辅食保温 电脑烹调 原气蒸

❷ 开始|决定

按【决定】键，确定所选的暖奶。

暖奶
分

❸ 选择|设定

按【选择 | 设定】键设置您所需暖奶的时间。

（设定时间为20分钟至1小时，后面是10分钟一档）

例如：选择20分钟

暖奶
20分

❹ 开始|决定

按【开始】键，显示窗开始倒数计时。

（暖奶过程中可以根据需要改变暖奶时间。按【选择 | 设定】键增加或减少烹调时间。可以以1分钟为单位来逐渐增加或减少。最长10分钟。）

暖奶
19分59秒

暖奶建议时间参照下表：

状态	容量	玻璃奶瓶	塑料奶瓶
		建议时间	建议时间
常温	100ml	20'00"	20'00"
	150ml	20'00"	30'00"
	200ml	30'00"	40'00"
冷藏	100ml	30'00"	40'00"
	150ml	40'00"	40'00"
	200ml	60'00"	60'00"

附注：

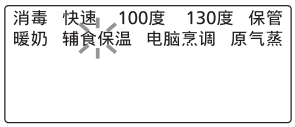
1. 暖奶程序的最小设定时间为20分钟，在此时间运行结束前，请勿将奶瓶取出。若中途拿出，奶嘴温度可能偏高，存在烫伤风险。
2. 不可直接将储奶袋放入本产品中暖奶。
3. 暖奶完成后，请轻轻摇晃并试温后再给宝宝喂食。
4. 炉腔温度过高时，显示窗会显示“U50”，请待炉腔温度降低，“U50”消失后再进行暖奶。

辅食保温设定

辅食保温功能主要用于对宝宝的各类辅食进行保温。适用于各类蔬果泥、肉泥、米粉等。

❶ 选择|设定

将辅食放在消毒搁架上，放入下层凸轨。按【选择丨设定】键选择辅食保温。



❷ 开始|决定

按【决定】键，确定您所选的辅食保温。

❸ 选择|设定

按【选择丨设定】键设置您所需保温的时间。

（设定时间为15分钟至1小时，15分钟一档）

例如：选择15分钟

❹ 开始|决定

按【开始】键，显示窗开始倒数计时。

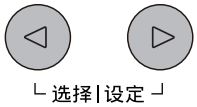
（保温过程中可以根据需要改变保温时间。按【选择丨设定】键增加或减少烹调时间。可以以1分钟为单位来逐渐增加或减少。 最长10分钟。）

附注：

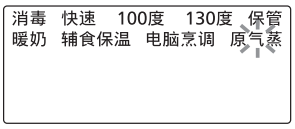
1. 保温结束后，将辅食取出，搅拌均匀后再食用。
2. 对于需要快速加热升温的辅食，如冷藏的辅食，建议使用“原气蒸”加热后再稍晾凉。
3. 宝宝辅食建议放在本产品配备的研磨碗或陶瓷容器中进行保温。
4. 如需长时间进行保温，为防止表面过干，可用一按蒸气功能喷入少许蒸气。一按蒸气功能参考第25页。
5. 炉腔温度过高时，显示窗会显示“U50”，请待炉腔温度降低，“U50”消失后再进行辅食保温。

原气蒸设定

用蒸气蒸煮，保留湿润松软，如蔬菜或海鲜类等。此外也可以加热罐头或真空食品包。

❶ 

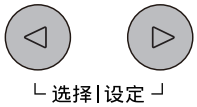
将食物放在耐热容器中放入平盘上，或直接将食物放在平盘上，放入下层凸轨。按【选择 | 设定】键选择原气蒸。



注：每次使用前，请在水箱里加满水。

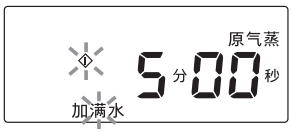
❷

按【决定】键，确定所选的原气蒸。

❸ 

按【选择 | 设定】键设置您所需烹调的时间。

例如：选择5分钟



❹

按【开始】键，开始烹调。显示窗开始倒数计时。

火力阶段	适用类型
原气蒸	馒头包子类、肉类、海鲜等

附注：

1. 每次使用前，应在水箱里加满水。水箱的满水位是 800 毫升。
2. 原气蒸的最大设定时间为 1 小时。

一按蒸气设定

此功能可以在辅食保温、烘烤发酵过程中追加蒸气（最多可以追加 3 分钟）。烹调过程中加入蒸气能提高腔体湿度，从而使甜点类食物表面更松软、肉类食物表面保持湿润。发酵初期使用蒸气可以提高腔体湿度，更有利于面团发酵。

例如：在辅食保温途中追加 1 分钟蒸气。

❶ 辅食保温进行中。

❷
开始|决定

按住此键 2 秒钟，显示窗显示追加蒸气 1 分钟。

❸
开始|决定

如果您想追加 3 分钟蒸气的话，请在第二步骤出现后的 3 秒钟内再按 2 次键，显示窗显示加蒸气 3 分钟。
（按 3 次时间将会变成 0。若想要重新设置时间请重复以上步骤）

在料理中使用“一按蒸气”的窍门：

烘烤烹调时：

做泡芙、面包等料理时，在预热之后，加热开始时立即喷入蒸气；做蛋糕时，在预热之后，加热时间过半时喷入蒸气。

发酵：

做包子、法棍等料理时，在发酵初期喷入蒸气。

辅食保温：

辅食保温过程中喷入蒸气，防止表面过干。

附注：

1. 每次使用前，应在水箱里加满水。
2. 在烘烤的预热阶段，不能使用此功能。
3. 使用“一按蒸气”功能，原来设定的辅食保温、烘烤发酵的手动料理时间仍在倒数计时。
4. 上述涉及的烘烤发酵功能仅在松下 APP 上可选择和使用。请扫描封面二维码下载手机客户端。

儿童安全锁设定 / 取消

此功能可防止儿童胡乱启动产品，免生意外。设定后仅对操作键锁定，与门的开闭无关。请在显示窗呈现“0”状态时进行设定。

开启儿童安全锁：

停止 | 取消

按 3 次，窗口显示 。

取消儿童安全锁：

停止 | 取消

按 3 次，窗口显示“0”。

附注：
操作在 10 秒钟内完成有效。

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。

❶ 选择|设定

按【选择 | 设定】键选择电脑烹调。

消毒 快速 100度 130度 保管
暖奶 辅食保温 电脑烹调 原气蒸

❷ 开始|决定

按【决定】键，确定您所选的电脑烹调。

电脑烹调
1
加满水

❸ 选择|设定

按【选择 | 设定】键到显示窗显示“19”。

电脑烹调
19

❹ 开始|决定

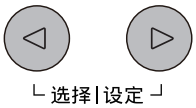
按【开始】键 1 次。

电脑烹调
20 分

炉腔清洁设定 （继续）

炉腔清洁

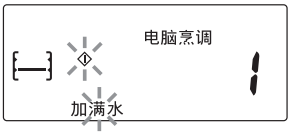
此功能适用于本产品炉腔油污过多时使用（需 30 分钟）。

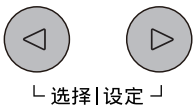
❶ 

按【选择 | 设定】键选择电脑烹调。

❷

按【决定】键，确定您所选的电脑烹调。



❸ 

按【选择 | 设定】键到显示窗显示“20”。

❹

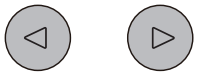
按【开始】键 1 次。

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。

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。

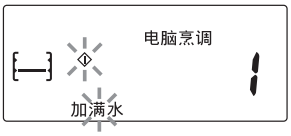
❶ 

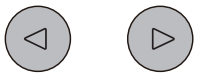
按【选择 | 设定】键选择电脑烹调。

注：使用前往水箱里加 100 毫升水并清除积水盘的水。

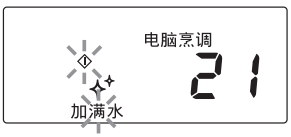
❷

按【决定】键，确定您所选的电脑烹调。



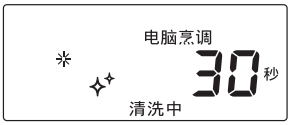
❸ 

按【选择 | 设定】键到显示窗显示“21”。



❹

按【开始】键 1 次。

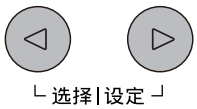


附注：

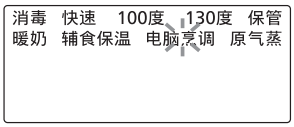
1. 使用此功能时，不要移除积水盘。
2. 清洁结束后，请将积水盘清洗干净。

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。

❶ 

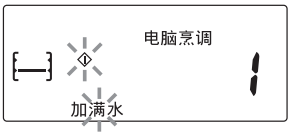
按【选择 | 设定】键选择电脑烹调。

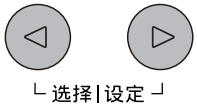


❷

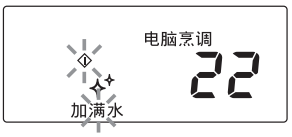
按【决定】键，确定您所选的电脑烹调。

注：清空积水盘，并确认水箱里已加入了准备好的清洁剂。



❸ 

按【选择 | 设定】键到显示窗显示“22”。



❹

按【开始】键 1 次。

❺ 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。

❻

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。

电脑烹调设定及菜谱

此功能为您设定了多个常用菜谱不同份量的程序。按提示操作，无需对功能、温度和时间进行设定，即可自动完成烹调。按【选择 I 设定】键时，显示窗会显示相对应的菜单序号。

操作方法如下（除第 6-7、10、13 个菜谱）：

❶ 选择|设定

按【选择 I 设定】键选择电脑烹调。

消毒 快速 100度 130度 保管
暖奶 辅食保温 电脑烹调 原气蒸

❷ 开始|决定

按【决定】键，确定您所选择的电脑烹调。

电脑烹调 1 加满水

❸ 选择|设定

按【选择 I 设定】键，选择您所需烹调的菜谱序号。（参见第 33 页）

注：如果选择第 1 个菜谱，则省略掉第 3、第 4、第 5 步。

例如：选择第 15 个菜谱“蒸鱼”

电脑烹调 15 加满水

❹ 开始|决定

按【决定】键，确定您所需烹调的菜谱序号。

注：如果选择的是第 2-5, 8-9, 11-12, 14 个菜谱，则省略掉第 4、第 5 步。

电脑烹调 200 加满水 克

❺ 选择|设定

按【选择 I 设定】键，设置您所需烹调的重量、份数或层数。

注：如果选择的是第 16 个菜谱，请根据所需烹调的数量选择份数。如果选择的是第 17、18 个菜谱，请根据所需烹调的数量选择层数。

例如：选择 300 克

电脑烹调 300 加满水 克

❻ 开始|决定

按【开始】键，显示窗开始倒数计时。

电脑烹调 14分59秒

第 6-7、10、13 个菜谱，操作方法如下：

❶ 选择|设定

按【选择|设定】键选择电脑烹调。

消毒 快速 100度 130度 保管
暖奶 辅食保温 电脑烹调 原气蒸

❷ 开始|决定

按【决定】键，确定您所选择的电脑烹调。

电脑烹调 1 加满水

❸ 选择|设定

按【选择|设定】键，选择您所需烹调的菜谱序号。
（参见第 33 页）

例如：选择第 10 个菜谱“宝宝溶豆”

电脑烹调 10

❹ 开始|决定

按【开始】键，开始预热。

注：如选择第 18 个菜谱，放入面团，按【开始】键开始发酵，听到蜂鸣声后，取出面团，再按【开始】键开始预热。

电脑烹调 P 预热

❺

预热结束后会发出长蜂鸣声，显示窗显示预热完，快速将平盘连同食物放入下层凸轨。

电脑烹调 P 预热完

电脑烹调 10

❻ 开始|决定

按【开始】键，显示窗开始倒数计时。

电脑烹调 1时05分

序号	月龄	菜谱	重量 / 份数 / 层数				附件位置
1	6 个月	根茎蔬菜泥 / 水果泥 *	-	-	-	-	平盘 / 下层
2		叶菜泥米粉 *	-	-	-	-	平盘 / 下层
3		十字花泥米粉 *	-	-	-	-	平盘 / 下层
4	7-8 个月	混合根茎蔬菜泥 / 水果泥 *	-	-	-	-	平盘 / 下层
5		菜肉泥 / 菜肉米粉 *	-	-	-	-	平盘 / 下层
6		自制猪肝粉	-	-	-	-	平盘 / 下层
7		宝宝磨牙棒	-	-	-	-	平盘 / 下层
8	9-10 个月	宝宝鱼丸 *	-	-	-	-	平盘 / 下层
9		宝宝蒸糕 *	-	-	-	-	平盘 / 下层
10		宝宝溶豆	-	-	-	-	平盘 / 下层
11	11-12 个月	宝宝炖粥 *	-	-	-	-	平盘 / 下层
12		宝宝炖汤 *	-	-	-	-	平盘 / 下层
13		手指饼干	-	-	-	-	平盘 / 下层
14	全家共享	手工酸奶	-	-	-	-	平盘 / 下层
15		蒸鱼 *	200 克	300 克	400 克	500 克	平盘 / 下层
16		蒸蛋 *	1-3（人份）	4-6（人份）	-	-	平盘 / 下层
17		蒸冷冻食品 *	1 层（12 个）	2 层（24 个）	-	-	消毒搁架 / 上层 平盘 / 下层
18		蒸手工面点 *	1 层（9 个）	2 层（18 个）	-	-	消毒搁架 / 上层 平盘 / 下层
19	-	炉腔除味	炉腔清洁				
20	-	炉腔清洁 *					
21	-	蒸气系统清洁 *					
22	-	柠檬酸清洗 *					

注：

1. 带“*”为使用蒸气的菜谱，务必在烹调前给水箱加满水。
2. 本说明书菜谱中所提到的调味料仅供参考，实际可根据个人口味进行调整。

根茎蔬菜泥 / 水果泥 1

土豆泥、南瓜泥、胡萝卜泥、红薯泥、苹果泥

材料

蔬菜 / 水果 ..... 50 克
配方奶..... 适量

容器

平盘（下层）、研磨碗套装、一体式水箱

操作方法

1. 将蔬菜 / 水果洗净，去皮，切片，平铺在研磨碗内，放在平盘上，放入下层凸轨。
2. 水箱中加满水。
3. 选择电脑烹调 1，按【开始】键，开始烹调。
4. 烹调结束后，研磨成泥，加入配方奶搅拌均匀，即可。

注：
1. 食材的重量，仅代表制作量，不代表宝宝的添加量。
2. 可以根据宝宝的实际情况，过筛后再食用。
3. 配方奶的量可根据宝宝喜欢的厚度添加。

叶菜泥米粉 2

菠菜泥米粉

材料

菠菜叶..... 30 克
米粉 ..... 20 克
温水 ..... 适量

容器

平盘（下层）、研磨碗套装、一体式水箱

操作方法

1. 菠菜叶洗净，平铺在研磨碗内，放在平盘上，放入下层凸轨。
2. 水箱中加满水。
3. 选择电脑烹调 2，按【开始】键，开始烹调。
4. 烹调结束后，研磨成泥，加入温水拌匀。
5. 取菠菜汁泡米粉，加入一小勺菠菜纤维，拌匀，即可。

注：
1. 食材的重量，仅代表制作量，不代表宝宝的添加量。
2. 米粉中加入菠菜汁的量，可根据宝宝喜欢的厚度添加。

十字花泥米粉 3

西兰花泥米粉

材料

西兰花..... 30 克（去根茎）
米粉 ..... 20 克
温水 ..... 适量

容器

平盘（下层）、研磨碗套装、一体式水箱

操作方法

1. 西兰花洗净，去根茎留十字花部分，撕成小块，平铺在研磨碗内，放在平盘上，放入下层凸轨。
2. 水箱中加满水。
3. 选择电脑烹调 3，按【开始】键，开始烹调。
4. 烹调结束后，研磨成泥。
5. 米粉用温水冲泡，搅拌，加入西兰花泥，拌匀，即可。

注：
1. 食材的重量，仅代表制作量，不代表宝宝的添加量。
2. 米粉中加入温水的量，可根据宝宝喜欢的厚度添加。

混合根茎蔬菜泥 / 水果泥 4

A: 胡萝卜山药泥

材料

铁棍山药 ..... 25 克
胡萝卜..... 25 克
配方奶..... 适量

B: 香蕉玉米奶昔

材料

香蕉 ..... 半个
鲜玉米粒 ..... 50 克
配方奶..... 适量

A: 胡萝卜山药泥

容器

耐热浅盘、平盘（下层）、研磨碗套装、一体式水箱

操作方法

1. 胡萝卜、铁棍山药洗净、去皮、切片，平铺在耐热浅盘内，放入下层凸轨。
2. 水箱中加满水。
3. 选择电脑烹调 4，按【开始】键，开始烹调。
4. 烹调结束后，将胡萝卜和山药放入研磨碗内，边研磨，边少量分次的加入配方奶。

注：
削了皮的山药需尽快烹调，或及时放在冷水中，以免氧化变黑。

B: 香蕉玉米奶昔

容器

平盘（下层）、研磨碗、料理机、一体式水箱

操作方法

1. 鲜玉米粒洗净，平铺在研磨碗内，放在平盘上，放入下层凸轨。
2. 水箱中加满水。
3. 选择电脑烹调 4，按【开始】键，开始烹调。
4. 香蕉切片，烹调结束后，将蒸好的玉米粒和香蕉，连同配方奶一起放入料理机内，搅打成奶昔，即可。

注：
1. 食材的重量，仅代表制作量，不代表宝宝的添加量。
2. 配方奶的量，可根据宝宝喜欢的厚度添加。

菜肉泥 / 菜肉米粉 5

A: 三文鱼红薯泥

材料

三文鱼.....30 克
红薯 .....30 克
配方奶..... 适量
柠檬汁..... 几滴

B: 猪肝圆白菜米粉

材料

猪肝 .....20 克
圆白菜.....20 克
米粉 .....20 克
温水 ..... 适量
姜片 ..... 适量

容器

耐热浅盘、平盘（下层）、研磨碗套装、一体式水箱

A: 三文鱼红薯泥

操作方法

1. 三文鱼挑去鱼刺，切成小块，滴入柠檬汁；红薯洗净、去皮、切片。
2. 分别将三文鱼和红薯平铺在耐热浅盘内，放在平盘上，放入下层凸轨。
3. 水箱中加满水。
4. 选择电脑烹调 5，按【开始】键，开始烹调。
5. 烹调结束后，将蒸好的三文鱼和红薯放入研磨碗内，边研磨，边少量分次的加入配方奶。

B: 猪肝圆白菜米粉

操作方法

1. 猪肝加姜片，提前用清水浸泡出血水，中途勤换水。
2. 浸泡干净的猪肝切片；圆白菜洗净、切小块；分别将猪肝和圆白菜，平铺在耐热浅盘内，放在平盘上，放入下层凸轨。
3. 水箱中加满水。
4. 选择电脑烹调 5，按【开始】键，开始烹调。
5. 烹调结束后，将蒸好的猪肝和圆白菜放入研磨碗内，研磨成泥。
6. 米粉加温水冲调，加入猪肝圆白菜泥，搅拌均匀，即可。

注：

1. 食材的重量，仅代表制作量，不代表宝宝的添加量。
2. 配方奶或温水的量，可根据宝宝喜欢的厚度添加。

自制猪肝粉 6

自制猪肝粉

材料

猪肝 .....150 克
姜片 .....适量

容器

平盘（下层）、料理机

操作方法

1. 猪肝洗净切成 1 厘米左右的薄片，用清水浸泡出血水，中途勤换水。
2. 冷水中放入浸泡干净的猪肝片和姜片煮沸，去掉浮末，继续煮 2 分钟，取出，略晾凉，吸干水分，切小丁。
3. 平盘上铺烘焙纸，将猪肝丁均匀的平铺在上面。
4. 选择电脑烹调 6，按【开始】键，开始预热。
5. 预热完成后，将平盘放入下层凸轨，按【开始】键，开始烹调。
6. 听到蜂鸣声，请立即打开炉门，取出平盘，搅拌，重新放回平盘，关上炉门，按【开始】键，继续烹调。
7. 烹调结束后，将猪肝丁用料理机研磨成粉末状，过筛，即可。

注：

1. 食材的重量，仅代表制作量，不代表宝宝的添加量。
2. 猪肝的大小对烹调时间有影响，过筛后还有大颗粒，可以再放回烘烤 5-10 分钟。
3. 配方中无任何添加剂，因此不宜长时间保存，制作后需尽快食用。

宝宝磨牙棒 7

香蕉磨牙棒

材料

面粉 .....50 克
香蕉（去皮）.....30 克
婴儿奶粉 .....5 克

容器

平盘（下层）

操作方法

1. 香蕉切小丁，面粉和奶粉混合过筛，加入香蕉丁，充分揉成团，盖保鲜膜，让面团醒 30 分钟以上。
2. 醒好的面团继续揉至光滑，擀开至厚度为 0.5 厘米左右的面片，裁成约 7*1.5 厘米的长条。
3. 平盘内铺烘焙纸，拿起一根长条的两端，向反方向拧成螺旋状，均匀的平铺在平盘上。
4. 选择电脑烹调 7，按【开始】键。开始预热。
5. 预热完成后，将平盘放入下层凸轨，按【开始】键，开始烹调。

注：

1. 食材的重量，仅代表制作量，不代表宝宝的添加量。
2. 因香蕉和面粉的含水量略有不同，如面团太干，不能成团，可酌情增加香蕉的分量。
3. 如果成品里面是空心的，是因为醒发时间不够，或者是面团没有完全揉透。

宝宝鱼丸 8

蔬菜鱼肉小丸子

材料

巴沙鱼肉 .....100 克
胡萝卜.....20 克
西兰花.....20 克
鲜玉米粒 .....20 克
蛋黄 .....1 个
柠檬汁.....几滴
食用油.....适量

容器

平盘（下层）、一体式水箱

操作方法

1. 鱼肉洗净、用厨房纸吸干水分、剁成泥，滴入柠檬汁，搅拌均匀。
2. 胡萝卜、西兰花和鲜玉米粒切成末，拌入鱼泥中，加蛋黄和食用油，搅拌至上浆。
3. 平盘内铺烘焙纸，将蔬菜鱼肉泥捏成每个约 15 克左右的小丸子，放入下层凸轨。
4. 水箱中加满水。
5. 选择电脑烹调 8，按【开始】键，开始烹调。

注：

食材的重量，仅代表制作量，不代表宝宝的添加量。

宝宝蒸糕 9

A: 香蕉鸡蛋糕

材料

香蕉泥.....120 克
低筋面粉.....60 克
蛋黄.....2 个
蛋清.....2 个
柠檬汁.....几滴

B: 南瓜紫薯蒸糕

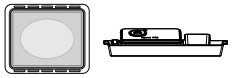
材料

南瓜泥.....70 克
紫薯泥.....70 克
配方奶.....45 克
蛋黄.....2 个

A: 香蕉鸡蛋糕

容器

耐热小碗（直径约 7 厘米）*6 个、平盘（下层）、一体式水箱



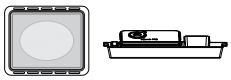
操作方法

1. 香蕉泥，与蛋黄混合，筛入低筋面粉，拌匀。
2. 耐热碗底铺烘焙纸，待用；蛋清内滴几滴柠檬汁，中低速，打发至软勾状，取三分之一拌入香蕉蛋黄糊内，搅拌均匀后，加入剩下的蛋清，拌匀，平均倒入耐热小碗内，盖上保鲜膜，放在平盘上，放入下层凸轨。
3. 水箱中加满水。
4. 选择电脑烹调 9，按【开始】键，开始烹调。
5. 烹调结束后，脱模，晾凉，即可。

B: 南瓜紫薯蒸糕

容器

耐热小碗（直径约 11 厘米）、平盘（下层）、一体式水箱



操作方法

1. 紫薯泥加入 30 克配方奶，搅拌均匀，再加入 1 个蛋黄混合均匀，待用。
2. 南瓜泥加入 15 克配方奶，搅拌均匀，再加入 1 个蛋黄混合均匀。
3. 耐热碗底铺烘焙纸，倒入紫薯蛋黄混合糊，略震平；再加入南瓜蛋黄混合糊，抹平表面，盖上保鲜膜，放在平盘上，放入下层凸轨。
4. 水箱中加满水。
5. 选择电脑烹调 9，按【开始】键，开始烹调。
6. 烹调结束后，取出，略晾凉，即可。

注：
食材的重量，仅代表制作量，不代表宝宝的添加量。

宝宝溶豆 10

香蕉溶豆

材料

蛋清.....1 个
香蕉泥.....30 克
玉米淀粉.....6 克
婴儿奶粉.....12 克
柠檬汁.....几滴

容器

平盘（下层）

操作方法

1. 蛋清放在打蛋盆内，冷冻至四边有一层薄冰。
2. 香蕉泥过筛；奶粉和玉米淀粉过筛，跟香蕉泥混合均匀，待用。
3. 平盘内铺烘焙纸，选择喜欢的裱花嘴，装入裱花袋内；蛋清内滴入柠檬汁，中低速打发至硬性（呈小尖角状态），拌入香蕉混合物，快速的翻拌均匀，装入裱花袋内。
4. 选择电脑烹调 10，按【开始】键。开始预热。
5. 将溶豆糊均匀的挤在平盘上；预热完成后，将平盘放入下层凸轨，按【开始】键，开始烹调。

注：
1. 食材的重量，仅代表制作量，不代表宝宝的添加量。
2. 配方中无油、无糖，因此不宜长时间保存，制作后需尽快食用。

宝宝炖粥 11

A: 干贝香菇牛肉粥

材料

大米 ..... 20 克
纯净水..... 200 克
牛肉糜..... 10 克
香菇 ..... 2 个
西兰花..... 10 克
干贝 .....2 个（提前泡发）
柠檬汁..... 2 滴

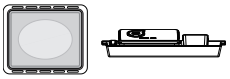
B: 紫薯山药粥

材料

大米 ..... 20 克
纯净水..... 200 克
紫薯 ..... 15 克
山药 ..... 15 克
香菇粉或猪肝粉
..... 适量（可不放）

容器

300ml 耐热炖盅（加盖）、
平盘（下层）、一体式水箱



A: 干贝香菇牛肉粥

操作方法

1. 大米洗净、沥干；牛肉糜中滴两滴柠檬汁去腥，泡发后的干贝搓成丝，香菇切成小粒。
2. 耐热炖盅内依次加入大米、干贝丝、牛肉糜和香菇粒，略搅拌后加入纯净水，加盖，放在平盘上，放入下层凸轨。
3. 水箱中加满水。
4. 选择电脑烹调 11，按【开始】键，开始烹调。
5. 烹调结束后，西兰花放开水里烫熟后，切成细末，拌入煮好的粥内，即可。

B: 紫薯山药粥

操作方法

1. 大米洗净、沥干；紫薯去皮切小丁；山药去皮切小丁。
2. 耐热炖盅内依次加入大米、紫薯丁、山药丁，略搅拌后加入纯净水，加盖，放在平盘上，放入下层凸轨。
3. 水箱中加满水。
4. 选择电脑烹调 11，按【开始】键，开始烹调。
5. 烹调结束后，加入香菇粉或猪肝粉调味，即可。

注：
食材的重量，仅代表制作量，不代表宝宝的添加量。

宝宝炖汤 12

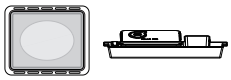
胡萝卜山药排骨汤

材料

肋排 ..... 30 克
山药 ..... 30 克
胡萝卜..... 30 克
纯净水..... 160 克
姜片 ..... 1 片
盐..... 适量

容器

300ml 耐热炖盅（加盖）、
平盘（下层）、一体式水箱



操作方法

1. 肋排洗净，加姜片提前焯水，去浮沫；山药和胡萝卜去皮，切小块。
2. 依次将肋排、山药和胡萝卜放入耐热炖盅内，倒入纯净水，加盖，放在平盘上，放入下层凸轨。
3. 水箱中加满水。
4. 选择电脑烹调 12，按【开始】键，开始烹调。
5. 烹调结束后，略晾凉，即可。

注：
食材的重量，仅代表制作量，不代表宝宝的添加量。

手指饼干 13

麻酱手指饼干

材料

黑芝麻酱 ..... 15 克
奶粉 ..... 12 克
蛋黄 ..... 3 个
细砂糖..... 3 克

容器

平盘（下层）

操作方法

1. 蛋黄内加入细砂糖，打发至颜色发白。
2. 蛋黄糊内加入黑芝麻酱和奶粉，搅拌均匀。
3. 选择电脑烹调 13，按【开始】键，开始预热。
4. 平盘内铺烘焙纸，裱花袋剪 1 厘米左右的小孔，装入面糊，将面糊均匀的挤在平盘上，每个长度约 5 厘米。
5. 烹调结束后，取出，晾凉，即可。

注：
食材的重量，仅代表制作量，不代表宝宝的添加量。

手工酸奶 14

手工酸奶

材料

数量：	4 杯	8 杯
牛奶：	475 克	950 克
酸奶：	60 克	120 克

容器

150 毫升小杯 4 个、平盘（下层）

操作方法

1. 牛奶倒入炖锅加热至 45 摄氏度左右，倒入酸奶，搅拌均匀后平均倒入小杯内，每杯 130 克左右。
2. 杯子上盖保鲜膜，放在平盘上，放入下层凸轨。
3. 选择电脑烹调 14，按【开始】键，开始烹调。

注：
1. 选择不同数量，请按比例换算食材。
2. 炉腔温度过高时，显示窗会显示“U50”，请待炉腔温度降低，“U50”消失后再进行操作。

蒸鱼 (200/300/400/500 克) 15

材料

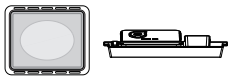
鱼 ..... 1 条 (净重 300 克)
姜丝 ..... 5 克
葱段 ..... 3 克

调味料

盐 ..... 适量
料酒 ..... 5 克
蒸鱼豉油或生抽 ..... 5 克

容器

耐热浅盘、平盘（下层）、
一体式水箱



操作方法

1. 鱼洗净，在鱼身两边各切 2-3 个刀口。
2. 用盐和料酒均匀地抹在鱼身上，静置 10 分钟。
3. 将鱼放在耐热浅盘上，铺上姜丝和葱段。
4. 耐热浅盘放在平盘上，放入下层凸轨。
5. 水箱中加满水。
6. 选择电脑烹调 15 及所需份量，按【开始】键，开始烹调。
7. 烹调结束后，取出，淋上蒸鱼豉油或者生抽即可。

注：

1. 本菜单所列材料为 300 克的配比，烹制不同份数时请按比例换算食材。
2. 对于肉厚的鱼，建议根据实际情况手动追加蒸气烹调时间。

蒸蛋（1-3 / 4-6 人份） 16

材料 （2 人份）

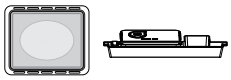
鸡蛋 ..... 2 个(去壳约 50 克 1 个)
温水（40 摄氏度左右） .... 180 毫升

调味料

生抽 ..... 2 克
料酒 ..... 2 克
盐 ..... 适量
麻油 ..... 几滴

容器

汤盅、平盘（下层）、
一体式水箱

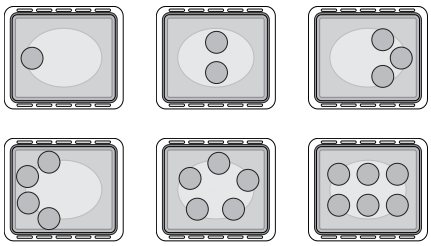


操作方法

1. 鸡蛋打散，加入生抽，料酒，盐，搅拌均匀，再边搅拌边倒入温水后过滤，倒入汤盅，每盅约 135 克，去沫。
2. 汤盅按下列图示放在平盘上，盖上保鲜膜，放入下层凸轨。
3. 水箱中加满水。
4. 选择电脑烹调 16 及所需份量，按【开始】键，开始烹调。
5. 烹调结束后，取出，滴上几滴麻油即可。

注：

本菜单所列材料为 2 人份的配比，烹制不同份时请按比例换算食材，并将食材倒入汤盅内，排列方式参照下图。



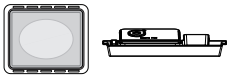
蒸冷冻食品（12/24 个） 17

材料 （1 层，12 个）

冷冻食品（30-40 克 / 个）.....12 个

容器

平盘（下层）、一体式水箱



操作方法

1. 将烘焙纸剪成合适的大小垫在冷冻食品下面，以 3×4 的方式均匀放在平盘上，放入下层凸轨。
2. 水箱中加满水。
3. 选择电脑烹调 17 及所需层数，按【开始】键，开始烹调。
4. 烹调结束后，取出。

注：

1. 本菜单适合烹调熟制冷冻食品。无需解冻，直接烹调。个头较大的冷冻食品请手动追加“原气蒸”的烹调时间。
2. 烹调两层时，每层可放置 12 个，将消毒搁架放入上层凸轨，平盘放入下层凸轨，选择“2 层”。

蒸手工面点（9/18 个） 18

材料 （1 层，9 个）

面皮：

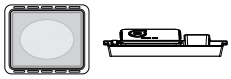
中筋面粉.....225 克
细砂糖.....12 克
酵母.....2.5 克
温水 (40 摄氏度)...120 毫升
食用油.....5 克

馅料：

猪肉糜.....200 克
干香菇.....40 克
（泡发后份量）
葱姜水.....40 克
（姜丝和葱段提前用清水浸泡 30 分钟）
老抽.....4 克
生抽.....10 克
白胡椒粉.....适量
盐.....3 克
细砂糖.....6 克
麻油.....4 克

容器

平盘（下层）、一体式水箱



操作方法

内馅：干香菇用水泡发，切成细粒，猪肉糜加入除葱姜水的其他馅料食材，搅拌均匀，分次加入葱姜水朝一个方向搅拌至肉馅上劲。

面皮：

1. 酵母用温水混合搅拌静置 5 分钟，或表面起一层细密的泡沫。
2. 盆内倒入中筋面粉、细砂糖、酵母、食用油及温水，搅拌均匀后揉成光滑的面团。
3. 面团均匀分成 9 份，擀成中间厚四周薄的圆形片状。包入 35 克左右的肉馅。
4. 平盘上铺纱布，或者剪 9 张 6×6 厘米的烘焙纸垫在包子下，以 3×3 的方式均匀放在平盘上，放入下层凸轨。
5. 水箱中加满水。
6. 选择电脑烹调 18 及所需层数，按【开始】键，开始烹调。
7. 烹调结束后，取出。

注：

1. 本菜单所列材料为 9 个肉包的配比，烹制其它个数时请按比例换算食材。烹调两层时，每层可放置 9 个。将消毒搁架放入上层凸轨，平盘放入下层凸轨，选择“2 层”。
2. 炉腔温度过高时，显示窗会显示“U50”，请待炉腔温度降低，“U50”消失后再进行操作。也可在室温下进行发酵，并使用原气蒸功能手动设置烹调时间。

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。

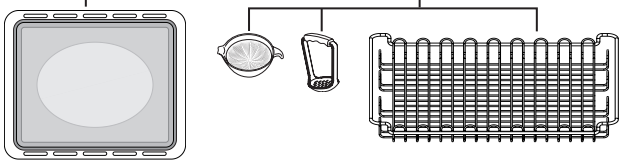
应定期清洁本产品并清除本产品所有食物残渣。保持炉腔清洁。如溅出的食物或溢出的液体积在炉腔内，请用湿布擦去。若炉内相当肮脏则可用软性清洁剂。不可使用粗糙、磨损性的清洁剂。
请把炉腔内附着的油渍和食品残留物擦拭干净。附着的油渍和食品残留物在加热时可能会引起冒烟。请在炉腔完全冷却的条件下进行清洁。

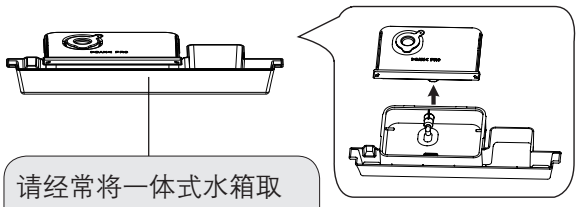
如控制面板被弄湿。请用软性干布抹擦。不能用粗糙、磨损性的物品擦控制面板。擦完之后请按【停止 | 取消】键以清除显示窗上的显示。

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》。

要求修理服务之前

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。	可使用电脑烹调中的 21 及 22 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。

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。
程序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。

注：

上述提到的烘烤功能仅在松下 APP 上可选择和使用。请扫描封面二维码下载手机客户端。

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。

15 本产品在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、消毒搁架	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	平盘	"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	—
陶瓷	研磨碗	GB 4806.4-2016	—
PP	研磨手柄	GB 4806.7-2016	—

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！

软件著作权相关

本产品中包含以下软件：

(1) Panasonic Corporation 及其关联公司（以下称“松下”）独立开发的软件
(2) 由第三方持有授权给松下的软件
(3) 开源软件

上述 (3) 软件虽是期待它单体有效而发布，但不进行任何保证，包括但不限于对「适销性」及「针对特定目的的适用性」的暗示保证。具体请参考分册“关于开源软件”中的许可条件。

咨询窗口：oss-request@cn.panasonic.com

规格

型号		NU-MY181W
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 × 420 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		12.3 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，请参见热风蒸箱的铭牌。
“消毒（快速）”、“消毒（100 度）”、“消毒（130 度）”具备消毒功能，依据标准为 QB/T 5367-2019。

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。

如需打印版资料，请致电4008-811-315。

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

F0003CF40XP
FLE0520-0
发行：2020 年 5 月
中国 印刷