

麵包機規格



型號	SD-PT1002	SD-PM106	SD-P104
電源	220 V ~ 50 Hz		
功率(約)瓦	420	360	
預設食譜	35	24	13
烤色選擇	淡、標準、濃		淡、標準
配料容器容量(約)克	100		60
麵包容器容量(約)磅	1		
闊度	24.1		
外形尺寸(約)厘米 深度	30.4		
高度	34.5		32.2
淨重(約)公斤	5.8	6.2	6.1
電源線長度(約)米	0.9		
防止溫度過熱裝置	溫度保險絲		

電焗爐規格



型號	NB-H3200	NB-HM3810
電源	220 V ~ 50 Hz	
功率(約)瓦	1,500	1,800
容量(公升)	32	38
溫度控制	上管發熱、下管發熱、上下管發熱及旋轉烤叉模式：70°C-230°C (+/-30°C為正常溫差範圍)	上管發熱、下管發熱及旋轉烤叉模式：70°C-180°C，上下管發熱：70°C-230°C (+/-20°C為正常溫差範圍)
闊度	49.5	53.5
爐身尺寸(約)厘米 深度	39.5	42
高度	32.5	35.5
闊度	36	39
爐內尺寸(約)厘米 深度	32	32.5
高度	27.5	29.3
計時器	120分鐘計時器、持續運作功能	120分鐘計時器
自動溫度調節器	可調式溫控器	電子感溫器
淨重(約)公斤	8.5	11.9
配件	琺瑯質烤盤、烤網、麵包屑盤、取盤支架、取物夾、旋轉烤叉	琺瑯質烤盤、深烤盤、烤網、麵包屑盤、取盤支架、取物夾、旋轉烤叉
電源線長度(約)米	0.9	1

Panasonic

麵包機 • 電焗爐

樂 聲 牌

新增  
肉鬆食譜



SD-PT1002



SD-PM106

SD-P104

NB-H3200

NB-HM3810



此產品目錄以環保紙及墨印刷

本產品目錄只供參考，資料已經過細心核對，如有錯漏，以廠方生產的規格為準。  
本公司保留更改產品設計及規格之權利，恕不另行通知。  
如有任何爭議，信興電器貿易有限公司保留最終決定權。  
12/2017

Panasonic Cooking Hong Kong













## 咖啡雲石麵包

### 步驟

1. 在麵包容器內安裝麵包用葉片。
2. 把材料(乾酵母、咖啡粉除外)放入麵包容器裡，然後把麵包容器放回機內，把乾酵母放入酵母格。
3. 調校食譜為“雲石麵包”後按“開始”鍵。
4. 麵包機發出嗶嗶聲後將麵糰取出(把麵糰撥至麵包容器一角也可)，把咖啡粉灑在麵包容器底部後放回麵糰，按“開始”鍵。
5. 麵包機再次發出嗶嗶聲代表麵包製作完成。






### 步驟

1. 預備紅豆餡(可使用預設食譜“紅豆餡”)。
2. 在麵包容器內安裝麵包用葉片。
3. 把材料(乾酵母除外)放入麵包容器裡，然後把麵包容器放回機內，把乾酵母放入酵母格。
4. 調

