



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		
配料容器容量(約)克	100		
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)	
闊度	49.5	53.5
爐身尺寸(約)厘米 深度	39.5	42
高度	32.5	35.5
爐內尺寸(約)厘米 深度	36	39
高度	32	32.5
計時器	27.5	29.3
自動溫度調節器	120分鐘計時器、持續運作功能	120分鐘計時器
淨重(約)公斤	可調式溫控器	電子感溫器
配件	8.5	11.9
電源線長度(約)米	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



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

樂聲牌

麵包機・電焗爐

新增

肉鬆食譜



SD-PT1002



SD-PM106



SD-P104



NB-H3200



NB-HM3810

新型號

創新變頻技術 模仿手揉效果

輕鬆製作到師傅級手造
麵包的香軟細膩口感

有別一般麵包機採用的定速摩打，
全新變頻技術能按照麵包的口感需求，
自動控制快、慢揉麵速度，帶來手揉麵糰的效果。

配備變頻摩打 成為揉麵糰專家

慢速揉麵糰



為各式麵糰提供最佳速度



雲石麵包



Xe芳法式軟包



湯種法式軟包



60分鐘麵包

快速揉麵糰



全新肉鬆食譜，
運用曾煲湯的豬脷肉製成自家製
肉鬆，可口又美味！

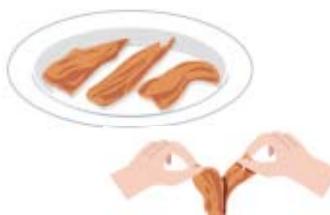
材料

曾煲湯的豬脷肉	160g(冷藏後)
老抽	3g(小1/2)
生抽	6g(小1)
蠔油	6g(小1)
砂糖	20g
食鹽	1.3g(小1/4)



肉鬆用葉片

- ① 撥起煲過湯的豬脷肉，稍微放涼後，撕成小片(厚度約1 cm)，然後將其排列在盤子上。



- ③ 麵包容器內裝上肉鬆用葉片，放入材料，使用預設食譜35。



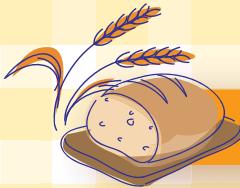
- ② 蓋上保鮮紙，並放於雪櫃中冷藏一晚使其乾燥。



- ④ 完成後可加入其他食材(如紫菜)以製作出不同風味的肉鬆。



食譜中「大」/「小」是代表隨機附送計量匙的份量。



精選食譜

獨家

雲石麵包^



低速揉麵糰，即使少水量也能均勻與麵糰混和，帶來更鬆軟超綿密口感。

輕鬆製作到雲石紋麵包

60分鐘

特快烘焙麵包^



從揉麵糰開始發酵並延續到高溫烘焙，縮短發酵時間，依然保持鬆軟美味。

60分鐘特快烘焙

湯種法式軟包^



高速揉麵糰，水量增加也能集中不四散，能與麵糰完美融合，保持軟潤口感。

製成後仍可長時間保持鬆軟

高速
揉麵糰

天然酵母麵包*



內置預設食譜，培養天然酵母更省時方便。輕鬆製作口感獨特、健康的天然酵母麵包。

北海道麵包^



拌入自製吉士皮，鬆軟可口，奶味香濃。

法式牛油麵包*



加入牛油及雞蛋製成，口感非常鬆軟。

*只適用於 SD-PM106/PT1002 型號

^只適用於 SD-PT1002 型號

Panasonic 麵包機一年四季都製作到美味麵包的秘訣



1. 酵母容器
2. 中種法
3. 雙重控溫技術

酵母容器



特設

酵母容器

令麵糰完美發酵

自動控制酵母投入時間，不會因投放時間有誤而影響口感。



中種法

麵糰完成後才加入酵母，然後再次進行揉麵動作

放入麵粉、水 ▶ 揉麵 ▶ 醒麵 酵母投入 ▶ 醒麵 ▶ 揉麵 ▶ 發酵 ▶ 烘烤

• 麵筋紮實 • 麵包內的氣孔更細密 • 口感綿密、有彈性



不論四季，麵包品質穩定

減低室溫變化影響，製作出紋路細緻、口感鬆軟的麵包

雙重控溫技術



發酵控溫

自動調節各發酵階段所需溫度，發揮酵母最大活性

溫度過高 容易發酵過度

- 烤色變淡
- 麵包膨脹過度
- 麵包內的氣孔過大，口感不紮實

機體控溫

感應室溫高低，自動調節機內溫度，給予酵母最佳溫度

溫度太低 容易發酵不足

- 烤色變深
- 殘留酵母菌酸味，口感差
- 無法發酵，高度太低，麵包變硬



製作麵包的基本食材

- 麵粉 與水攪拌後，蛋白質會結合在一起組成麩質
- 油份 使麵包口感鬆軟
- 乳製品 提升麵包的味道及香味，並改善麵包的色澤
- 食鹽 除了調味，還可增加麵包的嚼勁和防止細菌繁殖
- 糖 是麵包酵母的營養來源，可加速發酵。還可改善味道、香味和麵包皮的烤色
- 水 添加在麵粉中，攪拌後組成麵糰麩質
- 麵包酵母 → 以糖份為營養來源，產生二氧化碳使麵包膨脹起來
- 即溶酵母 無需提前發酵，可立即使用的酵母
- 天然酵母 由食物(如穀物)培養而成，具獨特口感的天然酵母。使用前需經機內的「生種天然酵母培養」食譜發酵。
*建議使用「星野」天然酵母以保證麵包品質
*適用於SD-PM106及SD-PT1002型號



製作麵包的5個基本步驟

親手製作外脆內軟的麵包，簡單又輕鬆！

Step 1

取出麵包容器
裝好葉片



Step 2

除即溶酵母外，在麵包容器裡
放入高筋麵粉和
水等材料



Step 3

分別在酵母容器和葡萄乾
及堅果容器裡
**加入即溶酵母
和配料**



Step 4

選擇食譜
然後按開始



Step 5

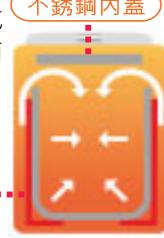
烘烤結束後(發出嗶嗶聲)
取出麵包



新加熱構造

麵包外脆內軟的秘密*

不銹鋼內蓋 + 遠紅外線氟素塗層內膽，讓麵糰全面
均勻烘烤。



專用葉片設計



SD-PM106
SD-PT1002

製作麵包專用



SD-PM106
SD-PT1002



SD-PM106
SD-PT1002

製作麵條、麻糬專用



SD-PM106
SD-PT1002

製作肉鬆專用

*只適用於SD-PM106/SD-PT1002型號

親手製作麵包 簡單好輕鬆



輕攪拌功能^

適用於在麵包內加入柔軟、容易變形的配料時使用，能保持食材原狀，維持配料口感。



培養天然酵母*

輕輕一按，便可輕鬆培養天然酵母，掌握令麵包香軟的天然方法。



葡萄乾及堅果容器

自動控制乾果投入時間，效果均勻，保持乾果粒粒完整。



大容量
放更多！

預約定時功能

預定時間完成，隨心所欲享受美味麵包。



烤色控制

可選擇“淡”、“標準”或“濃”烤色。



*只適用於 SD-PM106/PT1002 型號

^只適用於 SD-PT1002 型號

多款預設食譜

產品內附精美食譜，輕鬆製作出健康美味的麵包！

	麵 包						
食譜	基本麵包	快速麵包	軟式麵包	法式麵包	全麥麵包	米粉麵包	菠蘿麵包
SD-P104	●	●	●	●	●	●	●
SD-PM106	●	●	●	●	●	●	●
SD-PT1002	●	●	●	●	●	●	●

	麵 包						
食譜	米飯麵包	丹麥麵包	法式牛油麵包	法式軟包	天然酵母麵包	湯種法式軟包	雪芳法式軟包
SD-P104	●	—	—	—	—	—	—
SD-PM106	●	●	●	●	●	—	—
SD-PT1002	●	—	●	●	●	●	●

	麵 包						酵 母
食譜	60分鐘麵包	法式米飯麵包	北海道麵包	雲石麵包	紅豆麵包	半份麵包	生種天然酵母
SD-P104	—	—	—	—	—	—	—
SD-PM106	—	—	—	—	—	—	●
SD-PT1002	●	●	●	●	●	●	●

	麵 糰						肉 鬚
食譜	麵包麵糰	薄餅麵糰	餃子皮麵糰	烏冬、意粉麵糰	天然酵母麵包麵糰	8分鐘快速麵糰	肉鬆
SD-P104	●	●	●	—	—	—	—
SD-PM106	●	●	●	●	●	—	—
SD-PT1002	●	●	●	●	●	●	●

	甜 品							
食譜	朱古力	蛋糕	英式鬆餅	果醬	糖漬水果	麻糬	蔬菜蛋糕	紅豆餡
SD-P104	●	●	—	—	—	—	—	—
SD-PM106	●	●	●	●	●	●	—	—
SD-PT1002	●	●	●	●	●	●	●	●

電焗爐 NB-HM3810

38公升超大容量 烹調美食無難度

全面立體烘烤

360度自動旋轉燒烤



自動旋轉燒烤，全面均勻受熱，確保每一啖都鮮美可口

熱風對流

大火力立體熱風對流烘烤，溫度均勻，可去除多餘油分，食得更健康

靈活、準確溫度調控

上火+下火雙重調控

上火與下火可設定不同溫度，配合不同食材的厚度及火力需求(可選擇溫度為70°C-230°C)

上火獨立調控

獨立設定上火溫度，可輕鬆將煎烤類食材烤至金黃香脆，甘香美味(可選擇溫度為70°C-180°C)

下火獨立調控

獨立設定下火溫度，方便烘焙蛋糕、麵包、加熱食材，帶來各式精彩美食(可選擇溫度為70°C-180°C)

電子溫度控制

爐腔內有電子感應器，即時偵測溫度變化，溫度更準確

簡便安心設計

防燙手門把

更安全

120分鐘計時器

可設定高達2小時的連續烘烤，隨心炮製不同滋味菜式



專業級設計

搪瓷內壁

易於清潔又存熱

發酵功能

無須另設溫度，就能維持在理想發酵環境，方便簡單

雙層玻璃門

更穩固、更存熱

M型發熱管

加大發熱管面積，加熱更快捷，受熱更均勻，火力更強勁

11款預設食譜



1. 多士



2. 牛扒



3. 焗全雞



4. 焗雞翼



5. 鹽焗大蝦



6. 烤魚



7. 曲奇



8. 薄餅



9. 蛋撻



10. 海綿蛋糕



11. 解凍



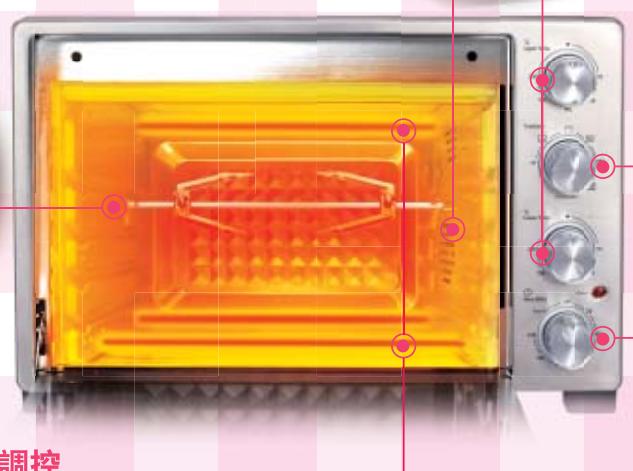
電焗爐 NB-H3200

‘32公升大容量
一次過製作出全家人的份量’



全面立體烘烤
香脆鮮味 食得健康

360° 360度自動旋轉燒烤
自動旋轉燒烤，全面均勻受熱，不會出現過焦或不熟的情況，確保每一啖都鮮美可口。



上、下火獨立溫度調控
靈活烹煮 精彩美食陸續有來

上火+下火雙重調控

上火獨立調控

下火獨立調控

上火與下火可設定不同溫度，配合不同食材的厚度及火力需求。

單獨調整上火溫度，可輕鬆將煎烤類食材烤至金黃香脆，甘香美味。

獨立設定下火溫度，方便烘焙蛋糕、麵包、加熱食材，帶來各式精彩美食。



簡便體貼設計 配合不同需求

• 四層可調式烤位

4層烤盤設計，能隨意調整烤盤擺放位置，使用更方便靈活。



• 琺瑯質烤盤

琺瑯塗層，耐高溫、導熱均勻，清潔保養更輕鬆容易。



• 爐內耐高溫照明

亮度柔和，爐內清晰可見，隨時掌握烹煮狀況。

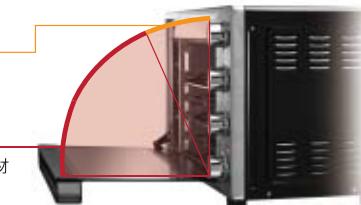


• 二段式下拉爐門

二段式設計，省力更方便。

第1段 微開
觀察烹煮狀況

第2段 全開
取出或放入食材



清潔保養更輕鬆方便

• 抽取式集屑盤

輕輕一擦就乾淨



咖啡雲石麵包

步驟

- 在麵包容器內安裝麵包用葉片。
- 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。
- 調校食譜為“雲石麵包”後按“開始”鍵。
- 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。
- 麵包機再次發出嗶嗶聲代表麵包製作完成。



材料

高筋麵粉	250g
砂糖	18g(大 1/2)
食鹽	5g(小 1)
奶粉	6g(大 1)
牛油	10g
水*	190g(mL)
即溶酵母	2.8g(小 1)
速溶咖啡粉	3g

*室溫超過25°C時，請使用5°C的冷水並減少10g(mL)水量。



材料

高筋麵粉	250g
橄欖油	30g
食鹽	2.5g(小 1/2)
水*	170g(mL)
即溶酵母	1.4g(小 1/2)
薄餅調味汁、薄餅用芝士、配料	適量

*室溫超過25°C時，請使用5°C的冷水。

紅豆麵包

步驟

- 預備紅豆餡(可使用預設食譜“紅豆餡”)。
- 在麵包容器內安裝麵包用葉片。
- 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。
- 調校食譜為“紅豆麵包”後按“開始”鍵。
- 麵包機發出嗶嗶聲後取出麵包容器，將麵糰取出，拆下葉片。
- 把麵糰擀成長條狀，包入紅豆餡後放回麵包容器，再按“開始”鍵。
- 麵包機再次發出嗶嗶聲代表麵包製作完成。



材料

高筋麵粉	180g
牛油	15g
砂糖	18g(大 1 1/2)
奶粉	6g(大 1)
食鹽	2.5g(小 1/2)
雞蛋(打勻)	25g
冷水(5°C)*	120g(mL)
即溶酵母	2.1g(小 3/4)
紅豆餡(約 20°C)	100g

*室溫超過25°C時，請使用5°C的冷水並減少10g(mL)水量。



材料

冷水 5°C *1+ 湯種*2	220g
高筋麵粉	240g
牛油	15g
砂糖	18g(大 1 1/2)
奶粉	6g(大 1)
食鹽	5g(小 1)
即溶酵母	1.4g(小 1/2)

*1 室溫超過25°C時，請減少10g(mL)水量。

*2 湯種製作方法

高筋麵粉.....	10g
水.....	70g(mL)

脆式薄餅

步驟

- 在麵包容器內安裝麵包用葉片。
- 把全部材料放入麵包容器裡，然後把麵包容器放回機內。
- 調校食譜為“8分鐘快速麵糰”後按“開始”鍵。
- 麵包機發出嗶嗶聲後將麵糰取出。
- 把麵糰分成兩份後揉成糰，放入電焗爐，調校至“發酵”模式後靜置發酵10至20分鐘。
- 把麵糰放在牛油紙上，擀成25cm直徑的圓形，再用叉子在上面戳孔。
- 在薄餅皮上鋪上醬汁、芝士及餡料。
- 在預熱至200°C的焗爐內烘烤約15分鐘，即製作完成。

湯種法式軟包

步驟

- 製作湯種。
- 在麵包容器內安裝麵包用葉片。
- 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。
- 調校食譜為“湯種法式軟包”後按“開始”鍵。
- 麵包機發出嗶嗶聲代表麵包製作完成。

簡易湯種製作方法

- 在較深的耐熱容器中放入高筋麵粉，加水將麵粉溶解，攪拌至沒有粉粒。
- 放入微波爐(600W)加熱約30~40秒，表面稍稍鼓起則暫停。充分攪拌均勻後，再次放入微波爐加熱約20秒，待表面再次稍稍鼓起後，從微波爐中取出，攪拌成柔軟的糊狀。
- 待②冷卻至與皮膚大致相同的溫度後，加入冷水(5°C)混合。