

麵包機規格



型號	SD-PT1001	SD-PM106	SD-P104
電源	220 V ~ 50 Hz		
功率(約)瓦	420	360	
預設食譜	34	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		
外形尺寸(約)厘米	闊度	24.1	
	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	
電源	220 V ~ 50 Hz	
功率(約)瓦	1,500	
容量(公升)	32	
溫度控制	上下獨立溫度調控(70°C-230°C, +/-30°C為正常誤差範圍)	
爐身尺寸(約)厘米	闊度	49.5
	深度	39.5
	高度	32.5
爐內尺寸(約)厘米	闊度	36
	深度	32
	高度	27.5
計時器	120分鐘計時器(另有持續運作功能)	
自動溫度調節器	可調式溫控器	
淨重(約)公斤	8.5	
配件	琺瑯質烤盤、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	

麵包自己做
健康好味道



SD-PT1001



SD-PM106



SD-P104



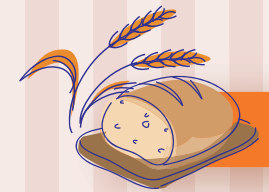
NB-H3200



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。
2/2016





精選食譜

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攪拌，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



獨家
雲石麵包



低速揉麵糰，即使少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

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

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。

*同樣適用於SD-PM106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



- 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，
發揮酵母最大活躍性

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。

不銹鋼內蓋



遠紅外線氟素塗層

專用葉片設計



製作麵包專用



SD-PM106
SD-PT1001



SD-P104



製作麵條、麻糬專用



SD-PM106
SD-PT1001

*只適用於SD-PM106/SD-PT1001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。

按下“預約”鍵



烤色控制

可選擇“淡”、“標準”或“濃”烤色。



淡

標準

濃*

*只適用於SD-PM106/PT1001型號

^只適用於SD-PT1001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-PT1001	●	●	●	●	●	●	●

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-PT1001	●	—	●	●	●	●	●

麵包

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-PT1001	●	●	●	●	●	●	●

酵母

麵糰

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	甜品
SD-P104	●	●	●	—	—	—	●
SD-PM106	●	●	●	●	●	—	●
SD-PT1001	●	●	●	●	●	●	●

甜品

甜品

食譜	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-PT1001	●	●	●	●	●	●	●

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。

3D

3D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。



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

上火與下火可設定不同溫度，配合不同食材的厚度及火力需求。



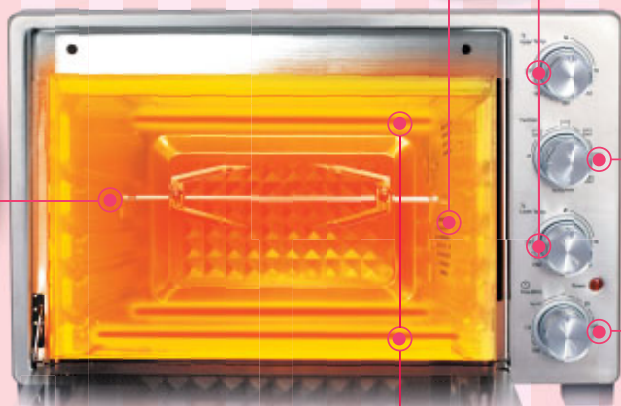
上火獨立調控

單獨調整上火溫度，可輕鬆將煎烤類食材烤烘至金黃香脆，甘香美味。



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。

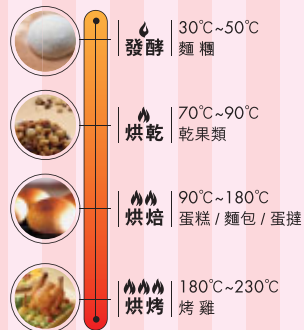


簡便溫度調節 專業美味輕鬆出爐



精準溫度控制

隨喜好與食材需要設定溫度，完美掌握火力，媲美大師級水準。



發酵模式 發酵烘焙一機完成

結合發酵箱功能，無須另設溫度，就能維持在30°C~50°C的最理想發酵環境，方便簡單。



定時120分鐘

可設定高達2小時的連續烘烤，隨心炮製不同滋味菜式。



連續烘烤

可靈活調整烘烤時間，效果更精準可靠。



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。



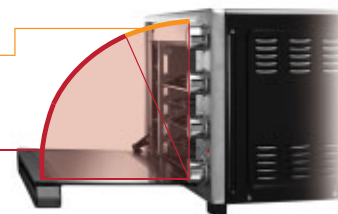
微開

觀察烹煮狀況



全開

取出或放入食材



清潔保養更輕鬆方便

不沾污內膽

輕輕一擦就乾淨



抽取式集屑盤

容易拆裝，清洗更方便



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。



材料

高筋麵粉	250g
砂糖	18g(大 1 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)
後放	
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。

脆式薄餅

步驟

1. 在麵包容器內安裝麵包用葉片。
2. 把全部材料放入麵包容器裡，然後把麵包容器放回機內。
3. 調校食譜為“8分鐘快速麵糰”後按“開始”鍵。
4. 麵包機發出嗶嗶聲後將麵糰取出。
5. 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。
6. 把麵糰放在牛油紙上，擀成25cm直徑的圓形，再用叉子在上面戮孔。
7. 在薄餅皮上鋪上醬汁、芝士及餡料。
8. 在預熱至200°C的焗爐內烘烤約15分鐘，即製作完成。

紅豆麵包

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. 調校食譜為“紅豆麵包”後按“開始”鍵。
5. 麵包機發出嗶嗶聲後取出麵包容器，將麵糰取出，拆下葉片。
6. 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。
7. 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)

湯種法式軟包

步驟

1. 製作湯種。
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. 調校食譜為“湯種法式軟包”後按“開始”鍵。
5. 麵包機發出嗶嗶聲代表麵包製作完成。

簡易湯種製作方法

- ① 在較深的耐熱容器中加入高筋麵粉，加水將麵粉溶解，攪拌至沒有粉粒。
- ② 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。
- ③ 待②冷卻至與皮膚基本相同的溫度後，加入冷水(5°C)混合。