

售后服务

Panasonic官方网站: <https://panasonic.cn>

Panasonic客户咨询服务中心: 4008-811-315

制造商: 厦门建松电器有限公司

厦门火炬高新区火炬园创新路17号

原产地: 中国

© Panasonic Manufacturing (Xiamen) Co., Ltd. 2020

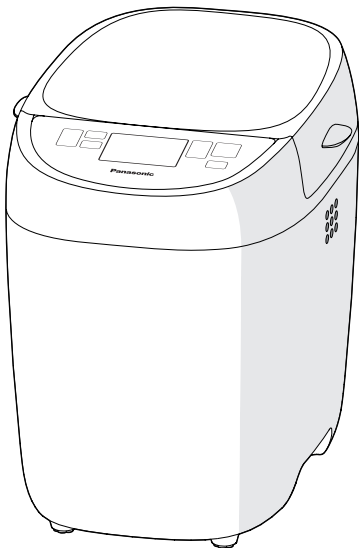
DZ50P231
MX0519W0
发行年月: 2020 年 9 月
中国印刷

使用说明书

自动制面包机（家庭用）

型号 SD-PY100

国家标准：
GB 4706.1-2005
GB 4706.14-2008
GB 4706.19-2008
企业标准：
Q/XMJS 010-2015



目录

使用前	页码
安全方面的注意事项	2
重要信息	3
各部件的名称和配件	4
制作面包的要领及基本材料	6

使用方法

面包	页码
制作基本的吐司面包	7
●吐司面包	7
●果干面包	8
●快速面包	8
●软式面包	8
●全麦面包	8
●菠萝面包	8
●香肠面包	9
●米饭面包	9
●红豆面包	9
●杂粮面包	9
●奶香吐司	10

面团	页码
●面包面团	10
●披萨面团	10
●饺子皮面团	10

其他	页码
●蛋糕	11
●蔬菜蛋糕	11
●生巧克力	11
●发酵	11

使用后

清洁保养	12
故障诊断	13
出现下列情况时	13
规格	14
保修证	15

非常感谢您购买 Panasonic 的产品。

- 请仔细阅读本使用说明书，以确保正确安全使用本产品。
- 使用前请务必仔细阅读“安全注意事项”（P. 2 ~ 3）。
- 保修证请与本使用说明书一起妥善保管。
- 因对本产品的使用不当或未能遵循相关说明，Panasonic 将不承担任何责任。

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
获取新品资讯

安全方面的注意事项

请务必遵守

为了减少人身伤害、触电及火灾的风险，请务必遵守下面说明的事项。

■以下标志表示因错误使用本产品而造成伤害和损失的程度。

 警告 有可能导致死亡或重伤的事项。	 注意 有可能导致人身伤害或财产损失的事项。
 表示禁止事项。	 表示务必做到的事项。

警告

为了避免触电、因短路造成的火灾、发烟、烧伤或受伤的风险。

-  ●切勿让婴儿或儿童玩耍包装材料。（可能会导致窒息。）
- 绝对不可自行拆解、修理或改装本产品。
 - ➡ 请至Panasonic客户咨询服务中心咨询维修事宜。
- 请勿损坏电源线或电源插头。

严格禁止以下行为：
损伤、加工或将其放置在加热器附近，强行弯曲、扭转、拉扯、从尖锐边沿拉过电源线，在电源线上放置重物，捆扎电源线以及使用电源线提拉本产品。
- 电源线或电源插头损坏或插座松动时，切勿使用本产品。
 - ➡ 如果电源线损坏，为了避免危险，必须由制造商、其维修部或类似部门的专业人员更换。
- 请勿用潮湿的手插拔电源插头。
- 请勿将本产品、电源线和电源插头浸泡在水中（任何液体）或对其喷水。
- 请勿让电源线悬挂在桌子或工作台边缘，或使其触碰到高温表面。
- 切勿触摸、堵塞或将脸贴近正在冒蒸汽的部位。
 - 特别注意儿童。
-  ●本产品不打算由儿童或有体力、感官或精神缺陷的人或缺乏经验知识的人使用，除非有负责他们安全的人对他们进行产品使用有关的监督和指导。

应照看好儿童，确保他们不玩耍本产品。
- 请务必确保婴儿和儿童远离本产品及其电源线。
- 请务必确保本产品的标签上指示的电压与当地电源电压一致。还应避免在同一电源插座中插入其它设备，以免电路过热。但如果连接多个电源插头，应确保总功率不超过电源插座的额定功率。
- 电源插头须完全插入插座内。
- 请定期清除电源插头上的灰尘。
 - ➡ 拔下电源插头，并用干布进行擦拭。
- 若本产品发生运作异常时，请立即停止使用本产品，并拔出电源插头。

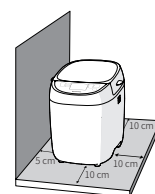
异常或故障事例：

 - 电源插头和电源线异常发热。
 - 电源线破损、无法通电。
 - 机身变形、有明显损坏或异常发热。
 - 使用过程中有异常的转动声。
 - 使用过程中有难闻的气味。
 - 出现其它异常或故障。
 - ➡ 请立即拔掉插头并与客户咨询服务中心联系进行检查或维修。

! 注意

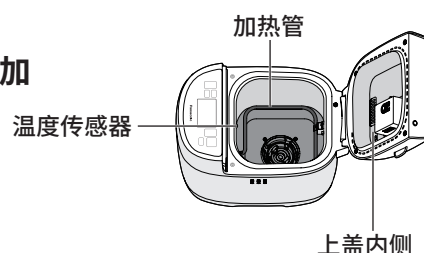
为了避免触电、火灾、烧伤、受伤或财产损失的风险。

- 切勿在使用本产品时或刚使用后触碰高温表面，如面包容器、本体内部、加热器、上盖内侧等高温部位。
本产品在使用过程中可接触部位可能会变热。请特别小心使用后的余热。
➡ 为防止烫伤，取出面包容器或刚做好的面包时务必戴上高温隔热手套。
(不要使用潮湿的高温隔热手套)
- 请勿在下列场所使用本产品。
 - 不平稳的表面、冰箱等电器上，地毯或桌布上，或非耐热的表面等。
 - 可能会溅到水的地方或热源附近。
 - 靠近水槽等或任何开放式水源附近。
- 切勿在靠近墙壁、家具或封闭空间（如嵌入式橱柜）的场所使用本产品。
➡ 请将本产品放置在稳固、干燥、清洁且平坦耐热的工作台上，本产品距离桌子边缘10 cm以上，远离墙壁等物体须至少5 cm。
- 使用时请勿取出面包容器或从插座中拔出电源插头。
- 请勿往缝隙里插入任何物体。
- 请勿超过面粉（面包/面团：280 g；发酵：600 g）、发酵剂（干酵母4.2 g）的最大使用量。(P. 14)
- 请勿使用外接定时器等。
 - 本产品不能在外接定时器或外接独立遥控系统的方式下运行。
- ! ● 不使用本产品时，移动和清洁前务必确保已关闭本产品电源开关并从插座中拔出电源插头。
- 在更换配件或接触运动部件前要关掉电源开关并断开电源。
- 拔出电源插头时，务必握住电源插头。禁止用力拉扯电源线。
- 移动、清洁本产品前请确保本产品处于冷却状态。
- 每次使用之后请务必清洁本产品，尤其是与产品接触的表面。(P. 12)
- 长期使用的本产品，应主动联系Panasonic客户咨询服务中心进行检修及保养，以提高商品使用安全性。
- 本产品仅限于家庭使用。



重要信息

- 由于上盖内侧装有酵母容器，可能导致面包烤色些许不均，但不影响面包的品质与口感，请放心食用。
- 请勿将本产品用于室外、高湿的室内或对右图所示部位施加重力，否则会引起故障或变形。
- 请勿使用刀具或其他锋利的工具来清洁加热管。
- 请勿摔落本产品，以免损坏产品。
- 请勿在面包容器中存放任何材料或面包。

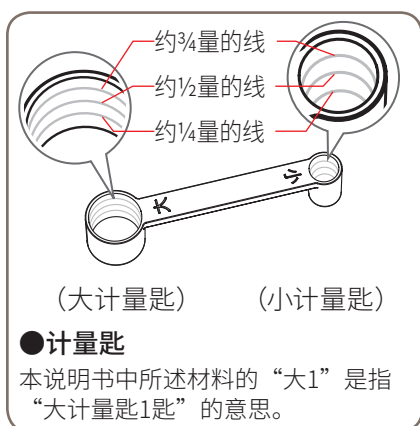


此符号表示：产品表面高温，触碰时请小心谨慎。

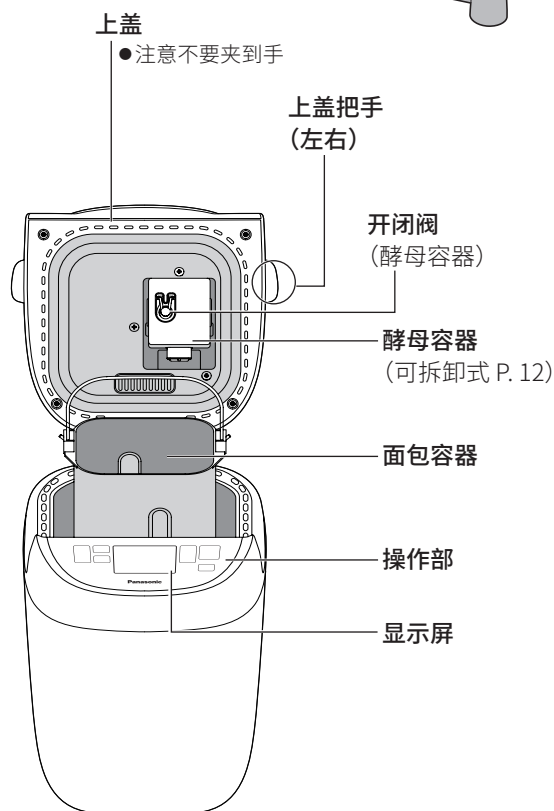
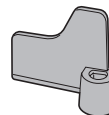
本体

Diagram of a rice cooker with the following labeled parts:

- 蒸汽口 (Steam outlet)
- 排气口 (左右) (Vent outlet (left/right))
- 排气口 (Vent outlet)
- 电源线 (Power cord)
- 电源插头 (Power plug)



●面包用叶片 (P. 7)



葡萄干提示

●添加葡萄干等辅料 (P.5)

●预约完成时间 (P.5)

(倒数型)

- 在指定时间完成烘烤的“预约”

显示当前菜单

指示灯

●设定闪烁，开始后常亮，取消后灯灭

一开始

●开始烘烤或预约

取消

●重新操作

●开始后需要停止
(长按)

菜单

●选择菜单
(长按可快进)

烤色

●设定烤色（下述）
标准→浓→淡

●上方图示显示所有文字和图标，实际使用时仅显示与当前菜单有关的内容。

追加烘烤/加热/搅拌
(右边以追加烘烤为例)

- 添加辅料等导致烘烤不足时（将竹签插进去，面团会黏住时），在烤好后最多可进行 2 次追加烘烤。
- “追加烘烤”要在烘烤结束后的15分钟内进行。本体内温度一旦降低就无法追加烘烤。
- ①选择菜单“相对应菜单”
- ②设定烘烤时间
- 菜单不同追加烘烤时间不同。
- ③按下“开始”键
- 取消追加烘烤时 ➡ 长按“取消”键
 - 还可通过以下方法进行“追加烘烤”。
 - 在结束蜂鸣器响起时未按下“取消”键时
- ①按下“分”键，设定烘烤时间
- ②按下“开始”键，开始烘烤

烤色 功能

- 烤色可设定为“标准”、“浓”、“淡”三种。
- ①选择菜单功能后，按下“烤色”键选择自己喜欢的烤色
- ②按下“开始”键
- 可以设定“烤色”的菜单带有“烤色”标志。（P. 7）
 - 若增加砂糖的分量，则使烤色变深。减少用量烤色会变浅，高度也会变低。

预约 功能

- 在指定时间完成烘烤的“预约”功能
- ①【例】吐司面包
- 现在是晚上9点，想在明天早上6点半烤好。
- ②选择菜单功能后，按住“时间”的“▲”或者“▼”键调至烘烤完成所需的预定时间。（显示的是现在设定时间和完成时间的时差。）
- ③按下“开始”键（预约完成）
- 可使用“葡萄干提示”和“烤色”功能的菜单在“预约”时，请先设定“葡萄干提示”、“烤色”功能后再设定“预约”功能。

葡萄干提示 功能

添加辅料选择
手动投入（液晶显示“有♪”）。

①选择菜单功能后，按下“葡萄干提示”键，选择“有♪”（使其闪烁）

②按下“开始”键（蜂鸣器发出哔哔声后，需在3分钟内*手动放入辅料，然后盖上上盖，再次按下“开始”键）

※ 3分钟内未放入辅料或未按下“开始”键，蜂鸣器会发出声音，并自动开始。

- 辅料投放的时间因菜单及室温的变化而变化。

干燥的、不易融化的辅料	水果干类 * 切成 5 mm 以下的小块 坚果类 * 切成 5 mm 以下的小块 豌豆 * 将水分擦拭干净 橄榄 * 去核，切成 1/4 大小并将水份擦拭干净 火腿、培根、香肠 * 切成 10 mm 宽度 * 预约烘烤面包时，请不要添加辅料。 (尤其夏季等容易造成变质)
有水份，黏性的，易溶化的辅料	酒渍水果，洋葱等切碎的蔬菜 乳酪、巧克力等 ●芝麻等细小的材料可以一开始就放入面包容器内。 (最多添加面粉重量的 20% 左右)

- 材料放入越多，面包的膨胀程度越差。
 - 因材料的种类不同，会有无法保持原来形状的情况。
- 请遵照各菜单的调配比例与辅料用量。若不遵守，辅料可能会从面包容器中飞出，被加热器烤焦，发出异味或烟雾。

投放辅料时，请注意以下材料！

●添加较硬的材料，可能会使面包容器等的氟素涂层剥落。请注意使用。	●谷物（硬） · 水果麦片 · 有糖衣的坚果 · 枫糖浆 · 珍珠糖 等	●添加富含蛋白质分解酵素的鲜果时，面包不会膨胀。	· 甜瓜
●误食剥落的氟素涂层，并不会对人体造成影响。			· 奇异果
			· 无花果
			· 芒果
			· 菠萝
			· 木瓜 等

制作面包的要领及基本材料

基本材料

面粉

(高筋面粉、低筋面粉)
与水搅拌后，蛋白质会结合在一起生成面团。

- 一般使用富含蛋白质(12~15%)的高筋面粉。非面包用面粉的膨胀较小，做出的面包较硬。此外，自发粉做出的面包不膨胀。
 - 包装袋上附有成分表。
- 高筋面粉无需过筛。
- 因蛋白质含量的关系，不同面粉的膨胀程度会有所差异。
- 尽量使用较新鲜的产品。
- 存放在干燥阴凉之处。
- 务必使用秤称量。

油脂

使面包细腻松软湿润。

- 在固体形状下使用，无需融化。
 - 推荐使用无盐黄油。

乳制品

(奶粉、牛奶)

改善面包的味道以及香味，并使面包的色泽更佳。而且还能防止面包硬化。

- 使用牛奶时，要扣除与添加牛奶同量的水。
- 请使用营养成分未经强化的脱脂奶粉或者全脂奶粉。

食盐

除了调味，还能增加面包的嚼劲。而且还可以防止细菌繁殖。

糖

(砂糖、红糖、蜂蜜)

糖是面包酵母的营养来源，可加速发酵完成。而且还可改善口味、香味、面包表皮的烤色。

- 颗粒大的糖要研碎为细小颗粒。
- 不要使用冰糖等结晶状的糖。
- 若增加糖的份量，则烤色会变深，减少用量则会稍稍变浅。
- 不可使用低卡路里的甜味剂。

干酵母

为了制作松软可口的面包，通常使用无需提前发酵的干酵母。

- 不可使用新鲜酵母或泡打粉。
- 推荐使用安琪酵母公司的干酵母。(真空包装产品)
- 糖分较多的配方(每100g面粉中，含有8g以上糖分)时，请使用安琪酵母公司的面包专用耐高糖干酵母。非耐高糖的干酵母膨胀较小，做出的面包较硬。

泡打粉

在制作蔬菜蛋糕、蛋糕时使用。

- 即使放入吐司或软式面包中也不会膨胀。

水

添加在面粉中，搅拌后生成面团。

- 以下情况使用冷水(大约5℃:类似冰水的温度)
 - 快速面包
 - 全麦面包
 - 菠萝面包
 - 红豆面包
 - 奶香吐司
 - 香肠面包
 - 室温在25℃以上
- 碱性水不适用。
- 请务必使用秤称量。
- 请使用饮水机的水。硬度为50~200mg/L的水最为合适。
- 水的硬度是从溶解于其中的钙、镁的量计算出来的。硬度适中的水具有提高面团弹性的效果，有助于面包膨胀。如果硬度过高，会使面包较硬。
- 蒸馏水(distilled water)不利于面包膨胀，不宜使用。

鸡蛋

改善面包的味道、香味、色泽。也具有增强面包弹性的作用。

水、面粉以“重量”称量是基本!

必须用秤以重量称量。请使用以1g以下为单位的秤正确称量。

夏天或室温高的时候，请事先冷却水

水对面团的膨胀程度有很大影响。夏天或室温超过25℃时，材料的温度也会上升，因此在水中加入冰块，将其冷却至5℃左右。(将冰块取出后再使用)

膨胀程度和形状每次都会变的自家制面包

制作自家制面包容易受温度、湿度、材料及预约时间等因素的影响。即使一直都是以相同的做法去烘烤，条件稍微有点变化，膨胀程度和形状也会发生改变。

温馨提醒

请注意以下事项防止伤害到面包容器的氟素涂层

- 添加较硬的材料，可能会使面包容器等氟素涂层剥落。
- 干果及坚果辅料需切成5mm以下小块。
- 若使用颗粒结晶较大的粗砂糖，海盐等，请先置于常温水中充分溶化后再使用，而原本的水量，请减去与溶液相等的份量。
- 水量过少会导致面团硬化，揉面时伤害涂层。
- 食材放入面包容器请按面粉→其他材料→水的顺序投放。
- 取出面包时不要使用小刀、叉子、筷子等坚硬物品。
- 切面包前请先确认面包用叶片是否粘附在面包内(底部)，防止切伤叶片。
- 请勿使用金属刷、百洁布、海绵布的尼龙面、包在尼龙网里的海绵块擦拭容器，请以柔软的海绵布清洗。
- 面包容器属消耗品，长期使用致涂层剥落属正常现象。误食剥落的氟素涂层，并不会对人体造成影响。

制作基本的吐司面包

菜单1 吐司面包

表皮松脆，味道可口

所需时间：约4小时

高筋面粉	250 g
黄油	10 g
砂糖	18 g (大1½)
奶粉	6 g (大1)
食盐	5 g (小1)
水 ^{※1}	190 g (mL)
干酵母	2.8 g (小1)

-  可手动添加葡萄干、坚果等辅料。
-  可选择面包烤色：标准、浓、淡。
-  可预约面包完成时间。

- 所有菜单材料前面标示的小图标及其含义如下所述：
 -  需放入到面包容器的材料
 -  需添加到酵母容器的材料
 -  需手动投放到面包容器的材料或辅料

※1 室温超过 25 °C 时，使用 5 °C 的水并减少 10 g (mL)。
● 完成时间预约范围：4 小时～13 小时后 (P. 5)
● 辅料投入时间：约 1 小时 5 分钟～1 小时 35 分钟后 (P. 5)

准备

- 1 将本产品放置在稳固、干燥、清洁且平坦耐热的工作台上。
- 2 打开上盖，逆时针旋转取出面包容器，将面包用叶片放入轴心孔内。
 - 轻轻碰一下面包用叶片，前端会有 3 cm 左右移动。
 - 注意安装轴周边不要沾有面团。
- 3 按照食谱所列顺序，将面包容器图标所示范围的材料，放入到面包容器中。沿着顺时针方向放回面包容器。
 - 使面包容器内中间的材料高于周边并绕在周边加水。
 - 面包容器的把手中途会卡住（为了方便取出面包容器），无需压到最下面。
- 4 拆下酵母容器，打开酵母容器盖添加干酵母到酵母容器内后，盖上酵母容器盖，将酵母容器确实组装到上盖，然后盖上上盖，插上电源插头。（酵母容器拆卸组装请见 P. 12）
 - 为了防止干酵母受潮或因静电无法掉落到面团中，放入前请确保酵母容器干燥。如果沾有水份请用纸巾吸干而非擦拭（会产生静电）。干酵母无法掉落会造成面包发酵不良。请使用干燥的干酵母。
 - 放入后请勿打开上盖，否则干酵母可能会洒出来。

设定

- 5 按下菜单上下箭头的按键可切换菜单。选择菜单“1”后，选择设定以下便利功能。（每个菜单可用功能用下述图标标示在食谱旁）
 -  按下“葡萄干提示”键，选择是否添加辅料。（除果干面包与杂粮面包，其他菜单默认为“无”）
 - 需手动投放的辅料选择“有♪”，机器会在需要投放的时间发出哔哔声提醒投放材料，显示屏“有♪”为闪烁状态。
 - 不添加辅料则选择“无”。
 -  按下“烤色”键，选择面包烤色。（默认为“标准”）
 -  按下“时间”键，预约面包完成的时间。（默认为菜单完成时所剩余的时间）以上便利功能详细内容请见 P. 5。

取出

- 6 按下“开始”键，显示屏上会显示大约完成的时间。
 - 干酵母投入时会发出声音。
 - 若有选择葡萄干提示功能“有♪”，则发出哔哔声后请打开上盖，将辅料手动投入到面包容器中，然后重新按“开始”键。（因此时酵母已投入完毕，可以打开上盖）
- 7 菜单程序结束后，会发出哔哔的声音。确认烘焙完成后请按下“取消”键并拔掉电源插头。
- 8 使用干燥的隔热厚手套取出面包容器，将其放置在铺有小毛巾的平台上冷却。然后将面包取出放置在烤网或类似网架上，并静置等待温度下降。
 - 隔热手套请勿弄湿，否则容易烫伤。
 - 注意面包容器的放置地点。（面包容器仍为高温状态）
 - 面包容器如不及时取出，面包会收缩而下塌。
 - 请勿使用小刀等工具取出面包。
 - 面包取出后请确认面包用叶片是否嵌入到面包内。有的话，请取出来。（直接切下去的话，可能会损坏叶片。）
 - 请不要触摸面包容器底部。（叶片转动会弄坏面包）

菜单2 果干面包

所需时间：约4小时

菜单3 快速面包

所需时间：约2小时

🍷🍞

温馨提示

高筋面粉	250 g
黄油	10 g
砂糖	18 g (大1½)
奶粉	6 g (大1)
食盐	5 g (小1)
水 ^{※1}	190 g (mL)
干酵母	2.8 g (小1)
果干	60 g

※1 室温超过25℃时，使用5℃的水并减少10 g (mL)。

●辅料投入时间：约1小时5分钟~1小时35分钟后 (P. 5)

🍷🍞

温馨提示

高筋面粉	280 g
黄油	10 g
砂糖	18 g (大1½)
奶粉	6 g (大1)
食盐	5 g (小1)
冷水 (5℃) ^{※1}	210 g (mL)
干酵母	4.2 g (小1½)

※1 室温超过25℃时，水量减少10 g (mL)。

●辅料投入时间：约30~35分钟后 (P. 5)

菜单4 软式面包

所需时间：约4小时20分钟

菜单5 全麦面包

所需时间：约5小时

🍷🍞⌚

温馨提示

高筋面粉	250 g
黄油	15 g
砂糖	18 g (大1½)
奶粉	6 g (大1)
食盐	5 g (小1)
水 ^{※1}	190 g (mL)
干酵母	2.8 g (小1)

※1 室温超过25℃时，使用5℃的水并减少10 g (mL)。

●使用预约功能时，从醒面开始。因此开始时面包用叶片不会立即转动。

●完成时间预约范围：4小时20分钟~13小时后 (P. 5)

●辅料投入时间：约1小时55分钟~2小时15分钟后 (P. 5)

🍷⌚

温馨提示

(全麦粉 50%)

全麦粉 (面包专用) ^{※1}	125 g
高筋面粉	125 g
黄油	10 g
砂糖	18 g (大1½)
奶粉	6 g (大1)
食盐	5 g (小1)
冷水 (5℃) ^{※2}	210 g (mL)
干酵母	2.8 g (小1)

※1 不能使用点心专用 (低筋面粉) 或小麦以外的全麦面粉。

※2 室温超过25℃时，水量减少10 g (mL)。

●室温超过30℃时做出的面包品质较差。

●全麦粉种类不同，面包的品质与膨胀程度也有所差别。

●完成时间预约范围：5小时~13小时后 (P. 5)

●辅料投入时间：约1小时35分钟~2小时50分钟后 (P. 5)

菜单6 菠萝面包

所需时间：约2小时15分钟

🍷

温馨提示

■在步骤3误按了“取消”键时
在10分钟内按下“开始”即可恢复
(仅限1次。按其他键无效)

■在步骤3经过15分钟后，即使还未操作完，也会发出蜂鸣声，并重新开始。

●取出面包时，请勿用力过猛，以免破坏面包形状。

🍷

菠萝面包面皮 (见下述)

高筋面粉	150 g
黄油	15 g
砂糖	18 g (大1½)
奶粉	6 g (大1)
食盐	2.5 g (小½)
冷水 (5℃)	100 g (mL)
干酵母	2.1 g (小¾)

●辅料投入时间：约35~40分钟后 (P. 5)

🍷

做法

- 选择菜单“6”
●选择想要的功能
- 按下“开始”键
➡55分钟后
●剩余10分钟时，擀平曲奇面团 (曲奇面团做法⑦~⑧)
- 发出哔哔声后打开上盖放入曲奇面团
将面包面团放置在面包容器中央
②将涂有鸡蛋液的曲奇面团的一面朝下，放在面包面团上面
③轻轻按面团周围 (不要太用力按下去)
④从上面撒上粗砂糖
●不要按“取消”键
- 关闭上盖，按下“开始”键再次开始
- 发出哔哔声后按下“取消”键取出面包容器，冷却2分钟左右取出面包

🍷

准备

●请事先做好曲奇面团，并放入冰箱冷藏。

🍷

曲奇面团 (菠萝面包面皮)

低筋面粉	110 g
泡打粉	5 g
黄油	60 g
砂糖	30 g (大2½)
鸡蛋 (打匀)	25 g
香草精	少量
粗砂糖	小2~小3

🍷

制作菠萝面包的诀窍!

●也可以在曲奇面团的表面做出格子图案。
用竹签等工具轻轻刻出深度不超过1 mm 的图案。
(刻得太深的话，则曲奇面团会裂开滑落下来。)

●要做出好的曲奇面团，硬度最好控制在柔软并且能够弯曲的程度。

🍷

做法

制作面团

- 将低筋面粉与泡打粉一起过筛。
- 用木铲等工具将恢复至室温而软化的黄油搅拌成泥状。
- 分次放入少量砂糖 (分2~3次)，一直搅拌到黄油泛白且光滑。
- 分3~4次一点点加入蛋液后充分搅拌。最后加入香草精。
●蛋液预留小½。
- 将①的材料放入，搅拌至均匀成团。
- 面团成形后，将面团揉成光滑的圆盘，包上保鲜膜放入冰箱醒面20分钟以上。

擀面

- 用擀面杖擀成直径14~15 cm的圆形。
●用保鲜膜将面团包在中间，便于擀平。
- 将剩余的小½蛋液涂在面团的表面。

菜单7 香肠面包

所需时间：2小时15分钟

	高筋面粉	200 g
	黄油	35 g
	砂糖	18 g (大1½)
A	奶粉	6 g (大1)
	食盐	3.8 g (小¾)
	鸡蛋 (打匀)	25 g
	冷水 (5℃)	100 g (mL)
	干酵母	3.5 g (小1¼)
	香肠	12个 (15 g/个)

● 辅料投入时间：约35分钟~40分钟后 (P. 5)

温馨提示

- 面团太黏，难以擀平……
在手上或擀面杖上沾些高筋面粉，则会变得比较容易。
- 用菜单“7”制作各种口味的面包时
 - 面包面团和香肠的总重量最多不能超过600 g
 - 香肠太多则会出现面包不膨胀或烘烤不足等情况。
- 避免使用水分多的辅料！
(可事先将水分多的辅料水煮沥干，冷却至常温)
- 会影响面包面团的发酵。
- 香肠要事先准备好！
● 操作时间15分钟。

做法

1. 选择菜单“7”，制作面包面团
 - ① 将A放入已安装面包用叶片的面包容器内，再将面包容器放入本体内。
 - ② 在酵母容器内放入干酵母，选择菜单“7”，并按下“开始”键。

2. 取出面团

- ③ 发出哔哔声后打开上盖，从面包容器中取出面团，拆下叶片。
- 不要按下“取消”键

3. 成形

- ④ 将面团分成均等的12份。

4. 将香肠包起来

- ⑤ 将香肠放入一个个切开的面团中包好。
- ⑥ 放入面包容器内。

5. 烘烤

(再次按下“开始”键)

● 选择自己喜欢的辅料

咖喱 (熬煮收汁)、肉丸、马铃薯沙拉、金枪鱼 (去掉水分)、奶酪 (切成小块) 等

步骤2-4操作要在15分钟以内完成！

菜单8 米饭面包

所需时间：约4小时

	高筋面粉	230 g
	冷米饭 (白米)	100~150 g
	黄油	10 g
	砂糖	18 g (大1½)
	奶粉	6 g (大1)
	食盐	5 g (小1)
	水 ^{※1}	160 g (mL)
	干酵母	2.1 g (小¾)

● 完成时间预约范围：4小时~13小时后 (P. 5)
● 辅料投入时间：约1小时5分钟~1小时35分钟后 (P. 5)

- 米饭的量越多，烘烤出的面包越柔软。(米饭以外的辅料如上所示)
- 可以使用预约功能，但请勿使用煮熟后 (或解冻后) 超过1天的米饭。
- 室温超过30℃时，请将面粉放到冰箱内冷却。
- 有时候饭粒会保持原状。
- 米饭面包含有较多水份，容易变质，因此请尽快食用。
(夏季：当天，冬季：二天内)

温馨提示

- ※1 室温超过25℃时，使用5℃的水并减少10 g (mL)。
- 还可将糙米或藏红花饭代替白米使用。
- 由于米饭量的不同，高度及口感也会有所不同。

菜单10 杂粮面包

所需时间：约4小时

	高筋面粉	220 g
	黑麦粉	20 g
	即食燕麦 ^{※1}	10 g
	芝麻	10 g
	黄油	15 g
	砂糖	18 g (大1½)
	奶粉	6 g (大1)
	食盐	5 g (小1)
	水 ^{※2}	190 g (mL)
	干酵母	2.1 g (小¾)
	坚果 (瓜子仁等)	20 g

● 辅料投入时间：约1小时5分钟~1小时35分钟后 (P. 5)

温馨提示

- ※1 请勿使用原壳燕麦，以免刮伤面包容器涂层。
- ※2 室温超过25℃时，使用5℃的水并减少10 g (mL)。
- ※3 室温超过30℃时，做出的面包品质较差。

菜单9 红豆面包

所需时间：2小时15分钟

	高筋面粉	180 g
	黄油	15 g
	砂糖	18 g (大1½)
	奶粉	6 g (大1)
	食盐	2.5 g (小½)
	鸡蛋 (打匀)	25 g
	冷水 (5℃) ^{※1}	120 g (mL)
	干酵母	2.1 g (小¾)
	红豆馅 (约20℃) ^{※2}	100 g

● 辅料投入时间：约35分钟~40分钟后 (P. 5)
※1 室温超过25℃时，水量减少10 g (mL)。
※2 红豆馅的量越多，膨胀程度越差 (最大可加到150 g) 另外，红豆的温度一定要在20℃左右 (否则会影响面包的发酵)

做法

1. 选择菜单“9”

- 添加葡萄干等辅料时选择“葡萄干提示”功能

2. 按下“开始”键

➡ 55分钟后

3. 发出哔哔声后打开上盖，从面包容器中取出面团，15分钟以内拆下叶片。

- 不要按“取消”键

① 将面包面团擀得细长 (约8 cm×30 cm)
(面团的宽度要比面包容器的宽度小)

② 在面团上均匀铺上红豆馅
(为免从边缘溢出，周边留出1 cm左右)



③ 从近身开始挤出空气卷起来，接缝紧紧黏住

④ 接缝朝下放入面包容器

4. 关闭上盖，按下“开始”键再次开始

5. 发出哔哔声后按下“取消”键，取出面包容器，冷却2分钟左右后取出面包

菜单11 奶香吐司

所需时间：约2小时20分钟



温馨提示

高筋面粉	250 g
黄油	15 g
砂糖	21 g (大1¾)
食盐	5 g (小1)
冷水 (5 °C) *1	140 g (mL)
蜂蜜	10 g
淡奶油	50 g (约50 mL)
干酵母 *2 (耐高糖)	3.5 g (小1¼)

※1 室温超过25 °C时，水量减少10 g (mL)。
※2 由于奶和糖较多，使用不耐高糖酵母易导致发酵不足造成高度偏低。

菜单12 面包面团

所需时间：约1小时



温馨提示

高筋面粉	280 g
黄油	50 g
砂糖	24 g (大2)
奶粉	12 g (大2)
食盐	5 g (小1)
鸡蛋 (打匀)	25 g
水 *1	160 g (mL)
干酵母	2.8 g (小1)

※1 室温超过25 °C时，请使用约5 °C的冷水。

■制作面包面团后，可以制作奶油卷等各种面包。

●辅料投入时间：约20～35分钟后 (P. 5)

菜单13 披萨面团

所需时间：约45分钟

高筋面粉	280 g
黄油	15 g
砂糖	8 g (小2)
奶粉	6 g (大1)
食盐	5 g (小1)
水 *1	190 g (mL)
干酵母	2.8 g (小1)

温馨提示

※1 室温超过25 °C时，请使用约5 °C的冷水。

菜单14 饺子皮面团

所需时间：约15分钟

饺子粉	280 g
温水 (35 °C左右)	150 g (mL)
或	
高筋面粉	140 g
低筋面粉	140 g
温水 (35 °C左右)	170 g (mL)

擀面

取出面团后，搓成直径3 cm的长条，并切成2 cm宽。用擀面杖将切好的面团，擀成直径约8 cm的圆形。

※ 每个饺子皮大约重9 g，大约可制成30～40个饺子。

奶油卷 (12个的量)

面包面团	1次的量
蛋液 (蛋汁)	25 g

做法

1. 成形

- ①用刮板将面团分割成约45 g的大小 (12等分)，搓成圆球状，盖上小毛巾后放置约15分钟。
- ②搓成椭圆形，再盖上小毛巾放置10～15分钟，静置。
- ③用手轻轻按压，再用擀面杖擀薄。
- ④抓住面团一端，向靠近身体的方向拉伸，同时紧紧的卷起来。(如果没有卷紧的话，发酵时容易横向胀起)

2. 发酵

- ⑤把收口朝下放置，并喷洒水。
- ⑥在30～35 °C温度条件下，使面团发酵40～60分钟 (膨胀到大约2倍大小为止) 涂上蛋液。

3. 烘烤

- ⑦在预热到170～200 °C的烤箱内烘烤大约15分钟。剩下的面团放在冰箱内避免过度发酵。

菜单15 蛋糕

所需时间：1小时30分钟



无盐黄油 *1	110 g
砂糖	100 g
牛奶	15 g (大1)
鸡蛋 (打匀)	100 g
A 低筋面粉 (过筛)	180 g
泡打粉 (过筛)	7 g

●追加烘烤时间范围：1分钟～20分钟 (P. 5)

4. 盖上上盖，按下“开始”键再次开始

5. 发出哔哔声后按下“取消”键，取出面包容器，冷却2分钟左右后取出蛋糕

温馨提示

※1 切成1 cm小块，恢复至常温。

■取出用力过猛时会破坏蛋糕形状。

■可以添加自己喜欢的材料或辅料！

(固体形状的辅料可在清除面粉时均匀地放进去：可可粉 (15 g)、巧克力豆 (50 g)、红茶 (格雷伯爵茶) (4 g)、核桃仁 (40 g))

■在步骤3误按了“取消”键时

10分钟以内按下“开始”键，即可恢复。

(仅限1次，按其他键无效)

■在步骤3经过15分钟后，会发出蜂鸣，并自动开始“搅拌”功能。

(如果不清除掉面粉，烤好的蛋糕表面会残留面粉)

●做出的蛋糕接近黄油蛋糕。

(但与市场销售的海绵蛋糕并不完全相同)

●烘烤不足时，可参考“追加烘烤/加热/搅拌” (P. 5)

做法

1. 选择菜单“15”

- 选择想要的功能

2. 按下“开始”键

- ➡ 12分钟后

在15分钟以内

3. 发出哔哔声后，打开上盖进行清除面粉

- 使用橡皮刮刀等清除周围的面粉。
(使用金属铲容易刮伤氟素涂层)
- 不要按“取消”键

菜单16 蔬菜蛋糕

所需时间：约55分钟

	A	鸡蛋	50 g
		胡萝卜(磨碎)	50 g
	A+	无糖豆浆	200 g
		砂糖	60 g
		色拉油	40 g (大3+小1)
	B	低筋面粉(过筛)	130 g
		泡打粉(过筛)	5 g

●追加烘烤时间范围：1分钟~30分钟(P.5)

准备

- ①调整豆浆重量，使A与豆浆的总重量达到200 g。
 - ②将①与砂糖放入碗中，用打蛋器充分混合。
 - ③添加色拉油，搅拌均匀。
 - ④添加过筛后的B，搅拌至均匀且光滑。
 - ⑤将面包叶片从面包容器中取出，倒入面糊。
- 低筋面粉、砂糖、泡打粉可以用150 g松饼粉代替。
 - 烘烤不足时，可参考“追加烘烤/加热/搅拌”(P.5)

做法

1. 选择菜单“16”
2. 按下“开始”键
3. 发出哔哔声后，按下“取消”键，取出面包容器，冷却2分钟左右后取出蔬菜蛋糕

菜单17 生巧克力

所需时间：约17分钟

(约为宽13 cm×长13 cm×高1 cm的份量)

	牛奶巧克力	165~174 g
	(市面销售的巧克力板)	(3块)
	淡奶油(乳脂肪含量35%)	50 g (mL)
	蜂蜜	10 g

或

	白巧克力	160~180 g
	(市面销售的巧克力板)	(4块)
	淡奶油(乳脂肪含量35%)	50 g (mL)
	蜂蜜	10 g

或

	黑巧克力	165~174 g
	(市面销售的巧克力板)	(3块)
	淡奶油(乳脂肪含量35%)	70 g (mL)
	蜂蜜	10 g

●追加搅拌时间范围：1分钟~5分钟(P.5)

温馨提示

- 淡奶油使用乳脂肪含量在41%以上时，淡奶油含量内的10 mL改为牛奶。
- 【例】黑巧克力时
淡奶油：60 g (约60 mL)，
牛奶：10 g (约10 mL)
- 请务必遵守材料份量规定。否则可能会造成油水分离或太软。
- 切好的巧克力，上面可以撒上可可粉及糖粉等。
- 使用金属等刮铲及夹具等时，可能会有损伤。

做法

1. 选择菜单“17”
2. 按下“开始”键

3. 发出哔哔声后，按下“取消”键，取出面包容器，用橡皮刮刀清除黏在面包用叶片上的巧克力，再手动拆下面包用叶片
●还有部分未溶化时，可参考“追加烘烤/加热/搅拌”(P.5)
4. 使用橡皮刮刀
将生巧克力装在铺有保鲜膜及烘焙纸的平底容器中
5. 在冰箱内
冷藏凝固2小时以上
6. 切成适当大小，可撒上可可粉或抹茶粉食用

菜单18 发酵

所需时间：约5分钟~2小时

配方(馒头)

	水 ^{※1}	250 g
	干酵母	5 g
	砂糖	24 g (大2)
	中筋面粉	500 g
	食盐	2.5 g (小1/2)

温馨提示

- ※1 室温低于25℃时，请使用35℃~45℃的温水。
- 发酵的面团面粉量最多不超过600 g以免发酵时面团溢出面包容器。

准备

- ①将水、干酵母与砂糖称量好放入杯子中搅拌均匀，放在室温静置5分钟。
- ②在钢盆中放入中筋面粉与食盐搅拌均匀后，一边缓缓倒入干酵母水，一边用筷子搅拌成絮状。
- ③用手将面团充分揉到位，直至面团表面变得光滑平整。

做法

1. 面包容器中不需要放叶片，将面团光滑面朝上放入面包容器。
2. 将面包容器放入面包机，选择菜单“18”
3. 按“分”键将调理时间设定为60分钟(冬季请设定为1小时20分钟)后按“开始”
4. 待蜂鸣器响起时打开上盖，确认面团体积发酵至原面团的2倍大小，用手指插入时面团不回缩即可。
5. 确认面团发酵成功后取出面团，发酵不足的情况下，再次选择菜单“18”继续发酵。

清洁保养

- 尽快洗干净擦干! (不可在没洗干净或沾有水的环境下放置)
- 用柔软的海绵清洗! (不要使用去污粉、金属刷、海绵的尼龙面、百洁布、不要使用洗碗机清洗)

面包容器・叶片

清除剩余的面团，用水冲洗

- ①在面包容器内加入少量热水，放置一会。
 - 叶片难以拆下时，左右转动一下再拔出来。
- ②用水清洗面包容器和叶片。
 - 安装轴周围不要残留面团等。面团等残留下来会损伤面包容器的氟素涂层。
- ③用竹签将粘在叶片处和安装轴上的面团清除干净。
 - 面团若黏附在安装轴上，易造成叶片脱落，或残留于面包中。
 - 若很脏时，请用厨房专用洗涤剂（中性）清洗。

上盖

用拧干的湿抹布擦拭

- 用湿抹布将黏在酵母容器的干酵母擦掉，然后再确认投放干酵母的孔已关闭。
- 面包过度膨胀而接触到内盖，可能导致镀层腐蚀，但不会影响面包制作，误食剥落的涂层不会对人体造成影响。面包完成后请尽快用拧干的湿布擦拭内盖。

本体

用拧干的湿抹布擦拭

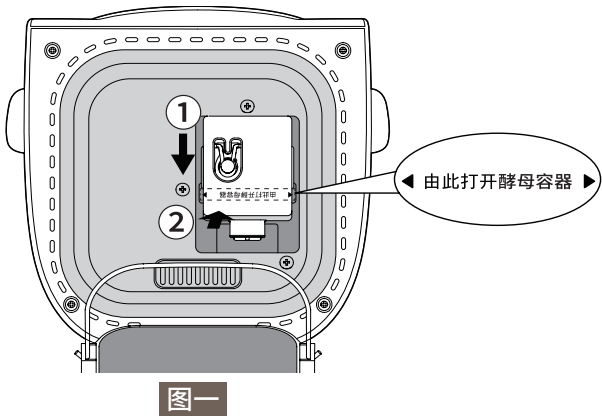
- 清除掉在本体内散落的干酵母以及辅料等。

酵母容器

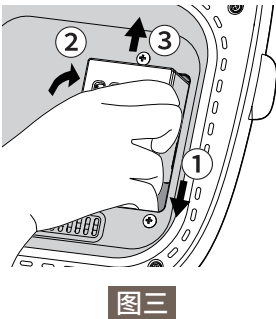
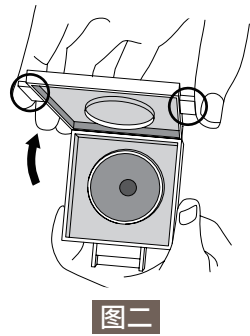
用拧干的湿抹布擦干净后，自然晾干。

- 酵母容器不能干布擦拭!产生的静电会导致干酵母不易落下。
- 酵母容器不可水洗，残留水份可能会影响酵母掉落或使金属部件生锈。
- 如果螺丝部位留有酵母，请清除干净。

拆卸



组装



<拆卸>

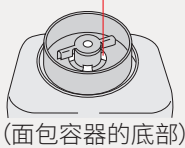
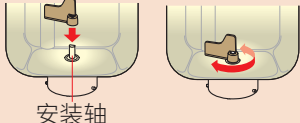
- 拆卸酵母容器时，用手拿住酵母容器两侧，往箭头①方向拉，随后往箭头②方向向外提取，将酵母容器拆下。（见图一）
- 打开酵母容器时，用手握住酵母容器两边印有◀▶凸起的位置，朝箭头方向打开酵母容器盖。（见图二）

<组装>

- 组装酵母容器时，用手拿住酵母容器两侧，往箭头①方向向下组装酵母容器的一端到上盖内侧，随后往箭头②方向放入，朝箭头③方向将另一端组装到上盖内侧。（见图三）

故障诊断

请先确认以下事项
如果仍有异常，请立即联络 Panasonic 客户咨询服务中心

出现以下情况时	原因	修理方法
无法进行按键操作	● 电源插头是否松脱？	插上电源插头。
按了开始键也不运转 (不揉面)	● 软式面包的工序是从“醒面”开始的，一开始不运转。	
干酵母没有落下	● 干酵母自动放入的时间因菜单和室温等条件不同而有差异。	
	● 酵母容器潮湿或带有静电。	用拧干的湿抹布擦拭，自然风干。
	● 干酵母是否受潮？	使用新的干酵母。
中途运转停止	● 运转中，若出现10分钟以上的停电，则会停止运转。	若是在面团状态下停止，可以再利用。
叶片咯哒咯哒响	● 由于在叶片与主轴之间有缝隙。(前端活动3 cm左右)	
预约后马上就开始揉面了	● 使用干酵母菜单的吐司面包、米饭面包、全麦面包，只有最开始的“揉面”程序是在预约后马上进行。	
正在使用或预约时，发出声音	发出以下声音并不是异常现象。 ● 在面团“揉面”或“排气”时 · “吱吱”“啪嗒啪嗒” 面团搅拌的声音 · “嗡嗡” 马达运转的声音 ● 干酵母放入面包容器时 · “噶恰噶恰” 开闭阀的声音	
中途运转停止 (叶片不转了)	● 材料过多或叶片被坚硬材料卡住，造成马达负担过重，则保护装置开始运作，中途就会停止转动。(即使操作完成，也是粉状，未烘烤好) ● 请联系Panasonic客户咨询服务中心进行维修。	
仍然是粉状，无法烘烤	● 是否忘记安装叶片了？	安装好叶片。(P. 7)
	● 面包容器内部叶片的安装轴是否太紧无法转动？	
面包容器底部有面团漏出	● 使用过程中，面包容器的排出口会排出少量面团。(为了不妨碍转动，进入到转动部位的面团会被排出)这并不是异常。但请确认叶片安装轴是否处于转动状态。 	安装了叶片，但叶片的安装轴不转动时，要更换主轴的轴承。 (请与Panasonic客户咨询服务中心联系) 
面包容器的底部变黑	● 面包容器底部可能会因搅拌摩擦而变黑。当变黑时，请用湿的厨房用纸擦拭。	

● 开始使用时，会冒烟、散发出气味，随着继续使用会逐渐消失。这并不影响使用。

出现下列情况时...

停电发生 显示	● 表示在使用中出现停电。如果停电时间在10分钟以内，则来电后会自动进行运转。(有时会做出不良面包) ● 即使在使用中拔掉电源，重新插电启动后也会显示。
U50 显示	● 表示由于连续使用，机器内处于高温状态 (40 °C以上)。 打开上盖，让库内充分冷却。 (烘烤结束后冷却1小时左右)
H01 ~ H02 显示	● 这是故障。 ● 请联系Panasonic客户咨询服务中心进行维修。

规格

电源		220 V ~ 50 Hz	防止温度过高装置		温度保险丝
功率	加热器	420 W	尺寸 (约)	长	39.0 cm
	电机	95 W		宽	29.4 cm
				高	36.1 cm
净重 (约)		5.5 kg	电源线长度 (约)		1.0 m
容量 (面包容器 / 酵母容器)	面包 / 面包面团	(面粉) 最大使用量：280 g 发酵：600 g			
	酵母	(干酵母) 最大使用量：4.2 g			

功能	菜单编号	菜单	所需时间 (约)	容量	预约
面包	1	吐司面包	4 小时	(面粉) 最大 : 250 g	可预约至 13 小时
	2	果干面包	4 小时	(面粉) 最大 : 250 g	—
	3	快速面包	2 小时	(面粉) 最大 : 280 g	—
	4	软式面包	4 小时 20 分钟	(面粉) 最大 : 250 g	可预约至 13 小时
	5	全麦面包	5 小时	(面粉) 最大 : 250 g	可预约至 13 小时
	6	菠萝面包	2 小时 15 分钟	(面粉) 最大 : 150 g	—
	7	香肠面包	2 小时 15 分钟	(面粉) 最大 : 200 g	—
	8	米饭面包	4 小时	(面粉) 最大 : 230 g	可预约至 13 小时
	9	红豆面包	2 小时 15 分钟	(面粉) 最大 : 180 g	—
	10	杂粮面包	4 小时	(面粉) 最大 : 240 g	—
	11	奶香吐司	2 小时 20 分钟	(面粉) 最大 : 240 g	—
面团	12	面包面团	1 小时	(面粉) 最大 : 280 g	—
	13	披萨面团	45 分钟	(面粉) 最大 : 280 g	—
	14	饺子皮面团	15 分钟	(面粉) 最大 : 280 g	—
其他	15	蛋糕	1 小时 30 分钟	(面粉) 最大 : 180 g	—
	16	蔬菜蛋糕	55 分钟	(面粉) 最大 : 130 g	—
	17	生巧克力	17 分钟	巧克力 160 ~ 180 g	—
	18	发酵	5 分钟 ~ 2 小时	(面粉) 最大 : 600 g	—

产品中有害物质的名称及含量

部件名称	有害物质					
	铅(Pb)	汞(Hg)	镉(Cd)	六价铬 (Cr(VI))	多溴联苯 (PBB)	多溴二苯醚 (PBDE)
塑料部件	○	○	○	○	○	○
金属部件	○	○	○	○	○	○
电源线、内部配线	×	○	○	○	○	○
电气回路组件	×	○	○	○	○	○
马达	○	○	○	○	○	○
加热组件	○	○	○	○	○	○
本表格依据 SJ/T 11364 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/T 26572 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/T 26572 规定的限量要求。						

保修证

保修条款

有关保修期内 Panasonic 商品的保修（无偿修理），从购入之日起开始实施。

1. 保修期内的商品只可在 Panasonic 认定维修店进行保修：保修时，请出示本保修证及购机发票。

以下两点需特别注意：

- a. 本保修证遗失后不再补发，请妥善保管；
- b. 本保修证仅限于中华人民共和国国内有效（香港、澳门、台湾三地区暂不可使用）。

2. 自购入之日起在以下期间内，在正常使用中发生故障的情况下进行保修。

- a. 整机 [壹] 年内无偿；
- b. 附件 [计量匙、面包容器、酵母容器、面包用叶片] 有偿提供。

3. 属下列情况之一者，即使在保修期内，也不能以保修对待，但是可以实行收费修理：

- a. 未按商品使用说明书要求使用、维护、保管而造成损坏的；
- b. 因不正确操作、电源不正常、破损（如：摔落等）而造成损坏的；
- c. 不经 Panasonic 认定维修店维修人员拆动造成损坏的；
- d. 不能出示本保修证及有效购机发票的；
- e. 保修证上记录的信息与商品实物标识不符或者涂改的；
- f. 因不可抗力因素（如雷电、地震、火灾、水灾等）造成损坏的；

4. 本保修条款只适用于消费者个人为生活消费需要而购买使用的场合，不适用于经营性等使用。

[商品信息]

商品名称：自动制面包机	产 地：中国 · 厦门
商品型号：SD-PY100	机身号码：参考铭板上的机身号码

松下家电(中国)有限公司