

胖鍋 🔍

ハンの鍋™

使用說明書

MX-505P



註

感谢您購買本產品，请您仔細閱讀使用說明書後，正確使用本產品
請務必閱讀 P3 "安全事項"

使用設備前請閱讀所有指示並遵守安全訊息，正確使用本產品。

瞭解標示用語

安全警告標示中會出現“危險”、“警告”、或“注意”用語。

“危險”表示可能存在嚴重危險。完全不能做的【禁止】行為，避免嚴重傷害。

“警告”表示可能存在危險。不按指示操作可能會引起傷害或財損。

“注意”表示可能存在隱藏的風險。不遵守可能會引起輕度危險或財產損失。



警告

* 本產品只限於家庭使用，請勿做為商業使用。

* 本公司對不正確使用本設備而造成的損害，不承擔任何責任。

* 請遵守說明書的使用規則，不當操作設備可能導致人身傷害及財產損害。

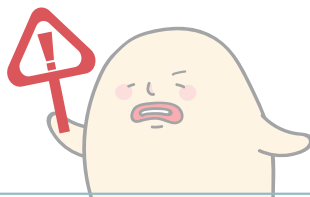
* 首次安裝及使用前請詳閱【安全事項】。



警告

針對安全問題，請務必遵守說明書內所載的指示，將爆炸或火災的風險減至最低、防止財產受損、人身傷害或死亡。

重要安全說明



警告：如不遵守本說明書的指示，可能會發生危險，導致財產損失、人身傷害。



注意

閱讀及保存這些指示：對您及其他人的安全非常重要。

透過本說明書內容及設備，我們提供重要的安全資訊。

使用設備前請閱讀所有指示，並遵守所有安全事項說明。

目錄

目錄	2
安全事項	3
使用方法	5
各部位名稱	6
安裝及操作	7
清潔與保養	10
麵粉的選擇	11
麵團的含水量	12
攪拌器使用	13
攪拌麵團使用原則	16
萬用麵包麵團使用	17
預水合法	18
麵包麵團五階段	20
有效攪拌麵團	22
壓麵器使用	26
絞肉器使用	30
灌腸器使用	32
切菜器使用	34
常見問題	36
小提醒：正確使用插座	38
產品規格	39
服務保證	40

安全事項

使用此設備時，為降低火災、觸電、人身傷害或設備損害的風險，請按照基本安全措施。包括以下事項：



● 正確使用插頭及電線

- ※ 嚴禁拉扯、踩踏、過度彎曲電源線，在移動主機前需先拔出插頭，並小心搬動。
- ※ 請不要使用規定以外的插座及配線，並使用 110V 的交流電源。
- ※ 切勿將設備、電線或插頭浸入水或其他液體中，以防止觸電，也不可將產品在自來水下沖洗。
- ※ 不要使用潮溼的手拔電源插頭。
- ※ 使用完後，請關閉攪拌機電源並拔掉電源插頭。
- ※ 請在有接地系統之三插孔插座使用。
- ※ 電源線或插座有損壞造成插入時無法插緊或有鬆動，絕不可以使用。
- ※ 電源線需定期檢查插頭是否有堆積油漬或塵埃，避免電源線會有接觸不良或不正常短路之現象。
- ※ 不使用攪拌機時需拔掉插頭。
- ※ 電線或插頭受損、設備故障、掉落或以任何方式損毀，切勿再使用設備。請將設備送回公司維修中心進行檢測、調整或維修。
- ※ 如電源線受損，為避免風險，必須由公司原廠、代理商或合格專業人士進行更換。



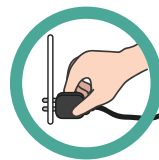
錯誤

手上有水



錯誤

拉插頭線



正確

應緊握插頭拔起



警告

使用完畢後立即關掉設備。拔下插頭時，切勿從電源線拉扯電源插座。請務必握住電源插頭拔下。

清潔前，請先關閉電源、從電源插座上拔下插頭。

切勿在此設備附近保存、使用汽油或其他易燃蒸氣、物料或液體。

安全事項

● 使用環境

請置於乾燥及空氣流通之室內水平位置，並在周圍保留足夠空間（至少 20cm 以上周圍無其它物品）。

切勿將設備放置於瓦斯爐、電磁爐等熱源上方或附近，也勿放入使用中的烤箱內。

置於桌面時，請注意桌面材質。攪拌機是否在攪拌時造成移位，桌面不平整或食材過多均可能造成攪拌機掉落，請務必選擇穩固桌面做使用。



危險

設備操作運作期間，切勿在無人看管下進行。

切勿擅自改裝設備。

請將產品放置於兒童觸摸不到的地方並禁止兒童使用。（電機轉動有受傷危險，電線也可能絆倒小孩）

● 有關於本設備

請使用原廠所提供之配件，非原廠之配件可能會損壞本產品或發生觸電、導致火災等危險。



危險

機器運轉時，請注意避免手、頭髮、衣服、手飾配件等接觸到轉動元件，防止捲入使人員受傷或損壞本產品。

如果要離開設備、組合、拆卸或清潔前，須先從插座上拔下電源插頭。



注意

每次只可以使用一個配件。

開始使用攪拌機及其配件時，請先檢查攪拌缸是否已固定於底座。

攪拌機運作期間切勿鬆開或取下攪拌盆。

切勿使用超出攪拌機（缸）的最大容量。

切勿在設備上放置物品。

切勿使用強力清潔劑或尖銳工具清洗去除攪拌缸內及配件的殘渣。

● 緊急處理方式



危險

發生異常時

1. 使用中運轉聲音異常
2. 機身異常發燙
3. 電源線異常發燙
4. 無法通電

請立刻停止使用、拔下電源線，避免引起觸電、火災等危險。

使用方法

● 初次使用前

※ 第一次使用本產品，請先將機器上的擴充蓋鎖緊，避免使用途中掉落。

1. 攪拌鉤、攪拌槳、攪拌球及不銹鋼缸盆需用中性清潔劑清洗或可以用麵糰洗缸，量取 300 克麵粉及 150 克水，使用 1-2 檔進行攪拌 10 分鐘（勿放入洗碗機清洗）。
2. 主機外表面只可以用柔軟的濕布擦拭。（請勿用有腐蝕性的清潔劑，也不可以將主機或電源線浸入任個何液體或放置在水龍頭下沖洗）。
3. 將攪拌機的擴充蓋轉緊後，攪拌機放置於平穩乾燥的桌面上使用。



● 使用時需注意

1. 馬達部位發熱：在使用的過程中，馬達部位會發熱，特別是在負載大且長時間攪拌時會比較明顯，此屬於正常現象，不是故障。為了延長機器的使用壽命，建議每工作 20 分鐘後，應待機冷卻至少 10 分鐘後繼續使用。
2. 攪拌機預設一次運轉時間為 15 分鐘，機器連續運作 15 分鐘會自行停止運轉，請將檔速調至 OFF 後，再次啟動。
3. 調整轉速時，需確認機器平穩運轉後再增加轉速，如果搖晃較大或食材溢出需再調整食材的軟硬度及減少食材用量。

攪拌機運轉時，切勿將手接近攪拌缸內，並請留意頭髮或衣服不要捲入攪拌缸中。



警告

必須插入帶有接地型之插座
切勿拔下接地插腳、切勿使用變壓器
如使用延長線時，延長線的標示額定功率需達到攪拌機額定功率。



注意

攪拌缸必須鎖定於底座，再裝上配件、使用攪拌機。
攪拌較大、較重或大量食材，馬達機頭可能會輕微的移動，屬正常現象並不會影響設備的穩定度和耐用性。

各部位名稱

機身



※ 第一次使用本產品，請先將機器上的擴充蓋鎖緊，避免使用途中掉落。

配件



攪拌鈎



攪拌槳



攪拌球



攪拌缸盆



投料蓋

備註：壓麵器 / 絞肉（灌腸）器 / 切菜器 為加購商品，不含在標配中。

安裝及操作

● 抬頭



※ 第一次使用本產品，請先將機器上的擴充蓋鎖緊，避免使用途中掉落。

- 1 安裝、拆卸配件和攪拌缸時需要抬起攪拌機的機頭。
- 2 機頭抬起操作：把抬頭撥鈕往下撥動，同時機頭向上抬起後放開抬頭撥鈕。
- 3 機頭放下操作：把抬頭撥鈕往下撥動，同時用手扶住將機頭慢慢放下恢復水平位置後，再放開抬頭撥鈕。



安裝及操作

● 攪拌缸的安裝



- 1 抬起機頭
- 2 把不銹鋼盆放進固定槽裡
- 3 順時針旋轉固定



危險

如果攪拌缸未鎖定於底座，請勿裝上配件使用。

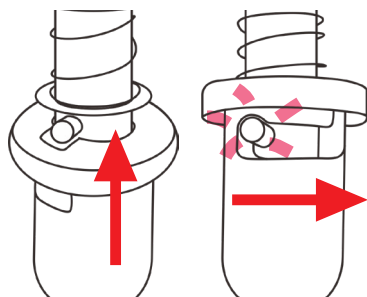
安裝及操作

● 攪拌器的裝配

1. 抬頭



2. 對準插槽插入再旋轉扣入



備註：攪拌鉤、攪拌球、攪拌槳的安裝方式。

● 攪拌機的啟動

- 1 將需要的攪拌配件連接在機頭的主軸上，再撥動抬頭撥鈕把機頭恢復在水平的位置。
- 2 接通電源，轉動旋轉開關，選擇需要的檔位，從慢速開始慢慢加快速度，持續觀察食材的情況，待食材攪拌到所需的程度後，把開關轉回 OFF 檔位置，拔掉電源插頭。



注意

如需更換配件或拿取攪拌盆，務必將速度轉至「OFF」（關），停止設備後再進行更換。

清潔與保養

● 機身的清潔及保養

- 1 關閉電源把旋鈕開關切到 OFF 檔的位置，拔掉電源插頭。
- 2 抬起機頭，逆時針轉動把攪拌缸取出後，再用刮刀等工具把裡面的內容物取出。攪拌缸盆可以入洗碗機清洗。
- 3 將配件上推逆時針轉動，再向下取出配件。
- 4 攪拌器配件及投料蓋可用中性清潔劑及軟性海綿手洗（配件不可放入洗碗機清洗）。
- 5 要清潔機身時，請用濕性軟布擦拭。再用超細纖維布擦乾。
- 6 將配件清洗乾淨並晾乾後與攪拌機一同放置於乾燥陰涼的地方。
- 7 行星頭及齒輪箱已於出廠時添加足夠的潤滑油，在正常使用下不需額外再添加。



警告

不正確使用 觸電危險

清潔攪拌機及其配件前，必需關掉電源並拔下設備插頭。



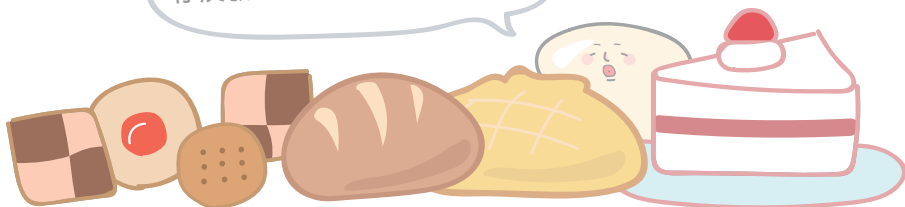
注意

不正確使用 表面受損的風險

切勿使用易磨傷、腐蝕的清潔劑或金屬海綿。

切勿使用粗糙、研磨材料或尖銳金屬刮刀。

你沒發現我 .. 你一定沒發現！



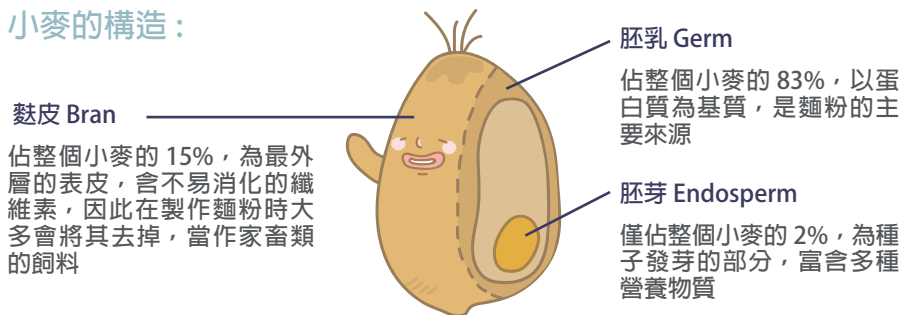
麵粉的選擇

● 麵粉差異

- **高筋麵粉**：含有約 11.5~14% 左右的蛋白質，吸水量 62~66%。筋度大、黏性強，延展性強，適合用來做派皮、吐司咀嚼口感較明顯的麵包。
- **中筋麵粉**：含有約 9.5~11.5% 左右的蛋白質，吸水性、彈性及延展性比高筋麵粉小，吸水量 50~55%，筋度適中，柔軟又帶點嚼勁，不像高筋這麼 Q 彈。適合用來製作如包子、饅頭、燒餅、芝麻球等吃起來軟中帶點兒勁道的麵食點心。
- **低筋麵粉**：蛋白質含量在 8.5% 以下，吸水量約 48~52%。因蛋白質含量低，吸水性、彈性及延展性均小。由於蛋白質含量是所有麵粉中最低的，因此不論筋度及黏度都低，製作出來的東西鬆軟、化口性好，最適合用來製作各式蛋糕、餅乾、小西餅等口感鬆軟、酥脆的點心。
- **法國麵粉**：法國麵粉大多是中性筋度，T 是指灰份值。一般可能用於歐包、法棍、口袋麵包...，這些麵包比較多是屬於大氣孔，內部濕潤，大部分含有高水量。

法國麵粉還有分 T45、T55、T65，法國麵粉不是用蛋白質來區分，而是用「灰分」來分類，T 後面數值越高代表「灰分」含量越高、礦物質較多、小麥的成分也越多。

小麥的構造：



灰分差異：

灰分值	高					低
麵粉顏色	深					淺
麵包口感	硬					軟
麥香味	濃	T125	T65	T55	T45	淡

麵團的含水量

麵包麵團五大分類



含水量
69%-75%

歐式麵包
拖鞋麵包
口袋麵包 ...



含水量
62%-68%

各式麵包
吐司 ...



含水量
56%-62%

口感麵包
貝果 ...



含水量
50%-58%

中式麵團
饅頭、包子
水餃皮 ...



含水量
40%-50%

各式麵條
烏龍麵
細麵 ...

※ 含水率算法：以麵粉為 100% 基準。(參考 P.17 打出麵團薄膜配方)
例如：300g 麵粉標註的含水量為 66%，就應該是 $300g \times 66\% = 198g$

常用食材含水量

全蛋	鮮奶	蔬菜 水果
95%-100%	90%	80-90%

使用溼性的食材，記得要扣掉水份的重量，例如鮮奶 100 克，就要按食譜扣掉 $100 \times 90\% = 90$ 克的水。

* 麵粉及水的比例一定要依麵粉廠商提供的吸水量來調整，超過麵粉能夠吸收的水份，會使讓麵包烤色不足或是外部塌陷等問題。

* 使用高含水量的食材，如：蛋、牛奶或蔬果一定要相對減少水份的添加。



以上僅供參考，因為食材會略有差異。

可以參考以下網址會有跟完整的說明：

<https://consumer.fda.gov.tw/Food/TFND.aspx?nodeID=178>

攪拌器使用

● 攪拌鉤使用注意事項

- 1 使用 500 克以上麵粉的硬麵糰 (麵團水分 <60%)、麵糰容易溢出缸外，攪拌時需特別留意斟酌或減少麵糰用量。
- 2 使用錯誤攪拌器或是過快的轉速容易造成機器損壞。
- 3 麵糰連續打 15 分鐘，請暫時停止，避免機器過熱。

參考圖	名稱	轉速	使用量	適用食材
	 攪拌球	3-6	最少量 100 克 鮮奶油 - 最多量 1500 克 鮮奶油 最少量 1 顆 蛋 - 最多量 13 顆 蛋	攪拌奶油、雞蛋等食材與空氣混合時使用，輕鬆打出柔滑的口感。 例如：蛋白霜、打發鮮奶油、卡士達等。
	 攪拌槳	1-4 攪拌內餡 1-5 攪拌麵團	最少量 50 克 泥狀 - 最多量 1200 克 泥狀 最少量 20 克 乾粉 - 最多量 150 克 乾粉	中等密度材質食物的混合與攪拌時使用。 例如：蛋糕麵糊、糕點、餅乾、糖霜和其他餡料、濃稠麵糊之混合；少量麵團也適用。
	 攪拌鉤	1-5	最少量 150 克 乾粉 - 最多量 800 克 乾粉	食材的混合，麵糰的攪拌。 例如：包子、麵包麵糰、麵食麵糰。

攪拌器使用

● 麵粉份量 / 檔數參考



攪拌鉤



攪拌槳

常見份量：

麵粉類	乾粉量	150-200 克		200-400 克		400-550 克	
	含水量						
法國粉	72-77%	1-5 速		1-5 速		1-4 速	
高筋麵粉	67-71%	1-4 速	▲	1-4 速		1-3 速	
	62-66%	1-4 速		1-4 速		1-3 速	
	56-61%	1-4 速		1-4 速		1-3 速	
中筋麵粉	50-55%	1-4 速		1-2 速		1-2 速	
	44-49%	1-3 速		1 速	!★	1 速	
	40-43%	1-2 速	!★	1 速	!★	1 速	!★
攪拌器		攪拌鉤					

▲ 可能有黏缸的情況，可以刮缸 1-2 次輔助成團攪拌

■ 麵團重量較重，因此攪拌到麵團離缸時，請務必降低轉速

★ 麵團較為乾燥，可能在攪拌過程無法成團，可以停機抬頭，手捏麵糰輔助成團。

! 水分 50% 以下的麵團，未成團之前可以 2-3 速，成團後速麵糰較乾硬，容易造成機器損壞，必須用 1 速執行。

※ 測試麵粉選用：

1. 法國麵粉：蛋白質 11.8%。一般可能用於歐包、法棍、口袋麵包 ...，這些麵包比較多是屬於大氣孔，內部濕潤，大部分含有高水量。
2. 高筋麵粉：蛋白質 13%。一般吐司及麵包類使用高筋麵粉。水份比例適中。
3. 中筋麵粉：蛋白質 11.2%。中式饅頭、包子麵條使用中低水量，麵糰通常比較乾硬。

攪拌器使用

小份量（需用槳 / 鉤配合）：

麵粉類	乾粉量 含水量		20-50 克		50-100 克		100-150 克		
	中筋 麵粉	72-77%		1-5 速	▲	1-5 速	▲	1-4 速 	1-5 速 
67-71%			1-5 速	▲	1-4 速	▲	1-4 速 	1-5 速 	
62-66%			1-4 速		1-4 速	▲	1-4 速 	1-5 速 	
56-61%			1-4 速		1-4 速		1-3 速 		
50-55%			1-4 速		1-3 速		1-2 速 		
44-49%			1-3 速	!	1-2 速	!	1 速 		!
40-43%			1 速	!★	1-3 速	!★	1 速 		!★
攪拌器		攪拌槳				攪拌鉤 / 槳			

大份量：

麵粉類	乾粉量 含水量		550-700 克		700-800 克	
	法國粉	72-77%	1-4 速	■	1-4 速	■
高粉	67-71%	1-3 速		1-3 速		
	62-66%	1-3 速		1-2 速		
	56-61%	1-2 速		1 速		
中粉	50-55%	1-2 速		1 速		
	44-49%	1 速		X	粉量超載 不建議一次完成	
	40-43%	1 速	●★	X		
攪拌器		攪拌鉤				

※ 最大粉量是 800 克麵粉（建議減量或分批攪拌，以減少損耗並延長攪拌機的使用年限）。

※ 最大轉速請依照上述說明操作。

攪拌麵團使用原則

● 攪拌麵糰的障礙排除

1 水量 55% 以下：

含水較低的情況下，攪拌時不容易成團。
在攪拌空轉的時候，需要停機，調整麵團位置，輔助成團。

2 水量 70%、或是奶油 8% 以上：

水性食材特別多的情況，一次性加入全部食材，可能會導致麵糰狀態糊糊的，這個時候的攪拌效果是不佳的，可以使用下面步驟改善：

■ 奶油 8% 以上時：

除了奶油之外的食材先攪拌到【擴展】的階段。

奶油切小塊，多塊比較能給麵糰快速的吸收。

剛下入奶油的時候，可能會造成麵糰表面油多，攪拌器鈎不起來。

轉速可以略高一點點，直到麵糰勾起就馬上降回原速；或是 1 次或是多次抬頭刮缸後繼續攪拌，直到奶油完全吸收。

■ 水量 70% 以上：

65-68% 的水份跟全部食材先開始攪拌，攪拌到【擴展】的階段再下剩餘水份，分成每次 5-10cc 加入，攪拌到完全吸收後，再加入 5-10cc，直到全部加完為止。

如果一次加入太多，可能整個麵團會癱軟在缸底。

剛加入水份的時候可以提高一點點轉速，水份完全吸收的時候再回復到原來速度。

3 天氣加熱時：

可以使用冰水。攪拌後如果筋性不夠，但溫度過高時，可以將整個缸盆放入冰箱冷藏 20 分鐘降溫及水合後，再繼續攪拌能夠更好控制溫度及筋性。

● 特別提醒

攪拌麵團時請先使用慢速攪拌（避免噴粉），循序漸進加速，如果有異常聲音或異常晃動請立即減速使用。

成為高手的必修課！



萬用麵包麵團使用

萬用麵糰打出薄膜

食材	百分比	重量 (克)	重量 (克)	重量 (克)
高筋麵粉	100%	300	500	800
(冰)水	52%	150	280	428
雞蛋	10-16%	50	50	100
砂糖	15%	45	75	120
鹽	1%	3	5	8
奶油	12%	36	60	96
奶粉	4%	12	24	32
酵母粉	1%	3	5	8
攪拌轉速		1-4 速	1-3 速	1-2 速

操作方式參考：

- 1 將食材均投入攪拌缸，一開始先使用 1 速攪拌 20 秒。
- 2 800 克：使用 3 速攪拌 12 分鐘，後加入奶油，最後使用 3 檔攪拌 8 分鐘即可。
- 3 500、300 克：使用 4 速攪拌 8 分鐘即可，最後使用 4 速攪拌 7 分鐘，後加入奶油。
攪拌麵團的過程中，如需加入液體或奶油調整麵糰時，**請慢慢加入**，否則可能會讓麵糰過軟勾不到麵糰而無法攪拌。奶油可以切小塊加快吸收。

各式配方參考



萬用麵糰可以用於大部分的麵包食譜：
例如：吐司、各式餐包、鹹麵包、甜麵包 ...



預水合法

● 省時省力的預水合法

使用預水合法來攪拌有以下的好處

- 1 可以快速的讓麵糰產生筋性
- 2 避免麵糰的升溫
- 3 對於機器的損耗也能有效減少
- 4 增加麵糰的發酵力
- 5 讓麵包在烘焙時有更好烘焙彈性
- 6 麵包有更好的保存、保濕性
- 7 添加麵包更多的風味

● 製作方式

水合麵團製作的時候，可以多攪拌一點，隨時取用

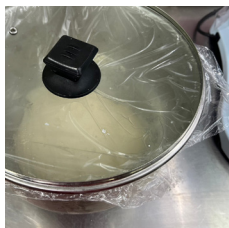
水合 30 分鐘以上，5 天內都可以隨時取用

配方：麵粉及水 66% (ex. 麵粉：450 克，水：300 克)



步驟一

麵粉及 66% 的水份，1-3 速攪拌 5 分鐘，不需要攪拌到有好的筋性，只要到成團捲起的階段。



步驟二

將攪拌好的麵糰放入冰箱冷藏，要用保鮮膜保存好避免水份流失。

預水合法

計算方式：水合麵糰佔用主麵糰 1/2

食材	百分比	原配方	水合麵糰	實際水合麵糰取用	主麵糰
高筋麵粉	100%	300	450	150	150
水	66%	200	300	100	100
砂糖	15%	45	0		45
鹽	1%	3	0		3
奶油	12%	36	0		36
奶粉	4%	12	0		12
酵母粉	1%	3	0		3
攪拌轉速			1-3 速 5 分鐘		

水合麵糰一次製作 450 克粉及 300 克水，一共是 750 克麵糰

實際取用就是從 750 克的麵糰取出 250 克使用，剩餘水合麵團可以冷藏保存

主麵團 = 原配方 - 實際水合麵團取用

計算方式：佔用主麵糰全部

食材	百分比	原配方	水合麵糰	實際水合麵糰取用	主麵糰
高筋麵粉	100%	300	450	300	0
水	66%	200	300	200	0
砂糖	15%	45	0		45
鹽	1%	3	0		3
奶油	12%	36	0		36
奶粉	4%	12	0		12
酵母粉	1%	3	0		3
攪拌轉速			1-3 速 5 分鐘		

麵包麵團五階段

● 攪拌麵包麵團的筋性有五階段

以下說明以高筋麵粉 400 克及水 66% 說明。不同的含水，水份較少的配方彈性較大，延展性較差，較不黏手。水份多的時候則相反。

1. 混合階段



這個階段的攪拌機以低速轉動，主要避免噴粉太多。除了奶油外，將乾性材料（麵粉、糖、鹽巴及酵母等）與濕性材料（蛋、牛奶、水等）攪拌混合成團。

外觀：表面有粗粗的顆粒，看不到水的狀態。

(筋性) 彈性：★★★★☆

黏手程度：★★★★☆

(筋性) 延展性：★☆☆☆☆

適合攪拌速度：1-2

2. 捲起階段



麵團吸收配方水分且開始形成麵筋，使麵團成為一個整體，但因為麵筋形成較少，所以麵團推展開來薄膜較厚且凹凸不平。整體來說麵團會黏鍋也會黏手，延展性還不好，用手拉麵糰容易斷裂。

外觀：凹凸不平滑，粗顆粒略少一點。

(筋性) 彈性：★★★☆☆

黏手程度：★★★★☆

(筋性) 延展性：★★☆☆☆

適合攪拌速度：3-4



麵包麵團五階段

3. 擴展階段



此階段麵團開始有明顯改變，隨著攪拌機的推拉，表面也越來越平滑，觸感也從粗糙轉為光滑、有延展性。同時麵筋開始擴展，用手拉時薄膜有些紋路，切口有微鋸齒狀，且還是易斷裂。這時加入奶油攪拌，經由奶油和麵團充分結合後，攪拌缸會越收越乾淨，但還無法完全離缸。

外觀：麵團表面開始呈現光滑，裂口呈鋸齒狀。

(筋性) 彈性：★★☆☆☆

黏手程度：★★★★☆

(筋性) 延展性：★★★★☆

適合攪拌速度：3-4

4. 完成階段



麵筋已經充分擴展，麵團表面乾燥而有光澤、柔軟且不黏手；用手拉取麵糰時有良好的延伸性，與第三個階段相比變得更加鬆弛、手感更柔軟。吐司及一般麵包適合到這個階段。

外觀：麵團表面乾燥而有光澤，裂口呈平滑狀。

(筋性) 彈性：★☆☆☆☆

黏手程度：★★☆☆☆

(筋性) 延展性：★★★★☆

適合攪拌速度：3-4

5. 過度階段



俗稱的"斷筋"或"爛筋"，麵團會像口香糖，已經不適合繼續攪拌，也不適合做成麵包。

外觀：粗粗的顆粒，剛開始看不到水的狀態。

(筋性) 彈性：☆☆☆☆☆

黏手程度：★★★★★

(筋性) 延展性：★★★★★

適合攪拌速度：X

有效攪拌麵團 ①

● 如何快速上手您的攪拌機：

觀察並記錄攪拌機及麵糰的狀態，是成為烘焙達人的必經過程。

把最初的麵糰處理好就像是蓋房子最基礎的鋼筋水泥，有穩固的結構，對於麵包的外觀能有更高的掌握度，能夠加上適合的食材、爐溫、整形就能完成一個預期內的麵包。

新手最容易忽略的就是以為只要按照食譜的配方與建議的檔速、攪拌時間來操作就可以，往往可能沒有留意以下的問題，造成攪拌效果不佳。

一．有效的攪拌：

攪拌機最佳的狀態就是“持續”而且“穩定”的有效攪拌。

攪拌的過程不會空轉也不會超載，或是負載忽大忽小。持續的攪拌並不只是攪拌機一直運轉，而是攪拌的過程確實的壓揉麵糰。持續“有效的”攪拌才能在最短的時間完成揉麵的工作，不僅僅是效率的問題，還能減少麵糰攪拌時間太久造成麵糰溫度過高。

有效的攪拌需包含以下操作：

1 合適的麵團大小：

太小的麵糰可能會攪拌不到，可以適當的使用攪拌槳，但要留意轉速不要過高。大的麵糰因為轉速需要慢一點，所以需要比較久的攪拌時間，可以考慮減少粉量，避免機器超載。可以參考 P14-15 說明。

2 適合的攪拌器：

鉤子使用在大部分的情況，有低於 150 克的乾粉量時，才會使用到矽膠刮板攪拌槳。可以參考 P14-15 說明。

3 合適的轉速：

轉速快，效率較好，但可能會造成機器磨損較高。

轉速慢，可能無法勾起麵糰，無法有效攪拌。

可以參考 P.14-15 對照使用。

有效攪拌麵團②

4 合適的水份：

當麵粉跟水初步結合時，如果有太多的水份，水份會無法完整被吸收，導致麵糰的外部會有比較多的水，進而造成麵糰此時的狀態是比較滑的，不但會讓攪拌器不易勾住甩打，太濕軟的麵糰也會因為一受力就變形，無法形成有效的壓揉，麵粉之間更無法有效的結合。

如果水份較少，麵糰的是比較乾硬的狀態，且麵糰又比較大的時候，可能會造成機器過載。也因為麵糰較乾硬，在攪拌的過程變形比較少，很容易纏住鉤子，不容易從鉤子掉落，會造成攪拌不到。

建議在最開始準備麵糰的時候，可以使用 **63%-66% 的水份**來操作，因為這個麵糰的軟硬度是比較適中的，能夠持續的有效攪拌。

攪拌到麵糰可以完全離缸的狀態(擴展階段)，此時麵糰已吸收了大部分的水份，這個時候**加入剩餘的水份及奶油**，在能維持有效攪拌的份量下，**分次加入給麵糰慢慢吸收**（一次加入太多麵糰無法立即吸收，可能造成麵團無法勾起來攪拌），給麵糰維持持續被甩打的情況，可以最快的速度達到【完全擴展】。



- ◆ 略硬的麵團容易纏住鉤子，攪拌不到；如果麵團有再更乾的情況就會分離不易成團。



- ◆ 較軟的麵團經常會勾不起來、攪拌不到；或是勾起來一下又掉落，這樣有效攪拌的時間就非常少，而延長攪拌的時間。

有效攪拌麵團③

二. 判斷攪拌是不是有效：

1 望（觀察）：

抬頭式攪拌機會有微微點頭的情況，這是攪拌的反作用力。如果點頭太過激烈或是產生晃動就要適當的減少轉速。

主要觀察攪拌的時候是不是有勾起麵糰，並且確實攪拌到麵糰。

麵糰的軟硬度、添加的食材、攪拌鉤的缸距、形狀等等... 都會有不同的攪拌狀態。

◆ 混合階段：成團無水的狀態。

◆ 捲起階段：麵糰被攪拌時，勾住攪拌的狀態然後掉落，然後又勾起一直重覆。如下常見有三種狀態可做調整

- 麵團一直勾住攪拌的效果比較差，可以加一點水。

- 麵糰略大會無法完全離缸屬正常狀態。

- 麵團過於濕軟，無法勾起來，麵糰癱在底部可以考慮加一點粉。

◆ 擴展階段：麵糰能夠離缸，開始變得比較光亮，但還沒到非常的光亮。麵糰看起來是被勾住甩打攪拌，而且不斷重覆。

◆ 完全擴展：麵糰不斷的被甩打攪拌，麵糰會離缸也比較挺，呈現比較光亮的狀態。

2 聞（聽聲音）：

馬達除了基本的運轉聲，在馬達負載時會多一個很細微的低鳴聲，空轉與有負載的情況下是不同的。注意這個聲音是否為穩定的頻率出現；如果沒有穩定的出現，就要留意是不是沒有攪拌到。

到了擴展階段，因為麵糰能夠完全離缸，會多了一個拍缸的聲音。

3 問（使用的食材）：

什麼樣的食材適合怎麼樣的攪拌方式，都會一點差異。



高筋麵粉因為筋性強，也因為麵團比較有彈性，所以對於攪拌機的負載是比較大的。



低筋麵粉因為筋性弱，它在攪拌的時候容易粘缸，所以我們在使用時可以考慮用攪拌槳較能有效的攪拌。

※ 乾粉分量少於 150 克，才能使用攪拌槳。

有效攪拌麵團④

4 切（觸摸）：

- ◆ 混合階段：很黏手，摸起來粗糙有顆粒。
- ◆ 捲起階段：麵團推展開來薄膜較厚且凹凸不平，會黏手。
- ◆ 擴展階段：摸起來更乾燥，麵團表面也比較光滑、有彈性。
- ◆ 完全擴展：柔軟且不沾手，用手拉取麵糰時有良好的延伸性。



混合階段



捲起階段



擴展階段



完全擴展

三. 留意麵團的狀況：

1 麵糰的溫度：

麵糰在每個階段的溫度，都必須留意，尤其是最後完成攪拌的終溫，一般建議是在 25-28 度之間，如果太高可能造成筋性軟榻，發酵溫度過高 ... 等問題。

2 麵糰筋性的變化：

上頁說明，麵糰在不同階段呈現不同筋性可以參考。

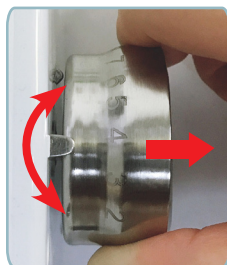
麵糰的筋性是一直在變化的，對於食譜提供的攪拌時間可能會有差異，初次使用配方最好自行記錄時間狀態。

3 判斷機器是否過載：

- ◆ 攪拌機點頭明顯，機身嚴重晃動的情況：這個可能是轉速太快，要調慢轉速。
- ◆ 攪拌器轉速忽然變慢很多：攪拌時有麵糰的阻力轉速會略低一點，但是如果能看到阻力導致麵糰忽然變慢，也可能會伴隨著一個異音，那就是麵糰太大、太乾硬所造成，這個時候就要考慮減少麵糰、分次操作。

壓麵器類別

■ 壓麵皮器



- 調整麵皮厚度：
將調整鈕向外拉出，左右旋轉即可調整麵皮的厚度。
(僅壓麵皮器，參考右圖)
0~8 個檔位：0.3mm~2.0mm

壓麵皮器檔位	壓麵皮厚度
8 檔	2.0mm
7 檔	1.8mm
6 檔	1.6mm
5 檔	1.4mm
4 檔	1.2mm
3 檔	0.9mm
2 檔	0.6mm
1 檔	0.4mm
0 檔	0.3mm

※ 建議由厚 (8 檔) 到薄慢慢減少，麵皮可以撒粉防止粘黏。

■ 壓細麵器



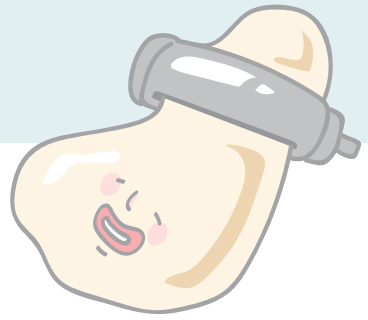
壓細麵器
麵條寬度：約 0.2 公分
建議轉速：1-3

■ 壓粗麵器



壓粗麵器
麵條寬度：約 0.6 公分
建議轉速：1-3

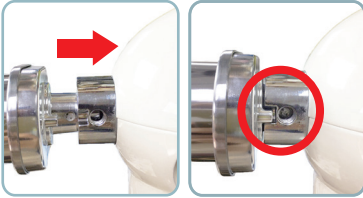
壓麵器使用



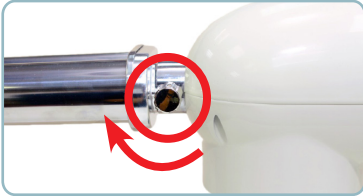
安裝



1 將旋鈕轉下，並把蓋子取下



2 壓麵器的接合處對準後卡到底
(壓麵器的凸點對準攪拌機的凹洞)



3 將旋鈕順時鐘轉緊



4 即可開始調整轉速做使用
(壓麵皮器需先調整適合的厚度)



危險

攪拌機必須是停止運轉的情況下裝卸！

壓麵器使用



危險

※ 注意手指、頭髮或衣物、手飾配件等不可太過接近壓麵部位，避免捲入造成危險。

● 注意事項

- 1 禁止在運轉時裝配。
- 2 除了麵糰以外不可以放入其他食材。
- 3 使用麵糰的含水量盡量不要超過 45% 避免麵糰過黏，容易卡住在壓麵器裡面，可以適量的撒粉來避免麵糰粘黏。
- 4 使用壓麵器時，不可同時打麵糰或使用下方的攪拌器，避免機身不穩或過載等情況。
- 5 使用壓麵皮時，剛打好的的麵糰需要鬆弛休息 10-20 分鐘。
- 6 使用壓麵皮時，厚度請先厚再薄。避免造成機器或壓麵皮器過載。

● 保養清潔

- 1 使用乾布或毛刷清潔即可。
- 2 避免用水沖洗，內部有潤滑油會被沖洗掉。
- 3 切勿使用洗碗機或高溫清潔。

● 麵條食譜

順序	食材	重量
1	中筋麵粉	400 g
2	常溫水	160 ml
3	鹽	4 g

壓麵器使用

● 操作方式

- 1 將中筋麵粉 400 克、水 160ml、鹽 4 克 依序倒入鋼盆。
- 2 使用胖鍋攪拌機，裝上攪拌鉤，先用 1 速讓食材充份混合，再開到 2 速讓麵糰打至成糰後，用保鮮膜密封，麵糰覆蓋鬆弛 30 分鐘。



- 3 將麵糰折成長形狀，以利壓麵器的壓延（若分量太多可以分次操作）。使用胖鍋攪拌機，平狀的壓麵皮器，起初用 3 速 / 8 檔操作，壓延後再對折放入，重複多次擠壓麵皮，慢慢減少厚度直到麵皮平滑，厚薄適中。
- 4 在平滑的麵皮上撒上充足手粉，即可使用壓麵條器（3 速）壓成條狀。
※ 建議由厚到薄慢慢減少麵皮厚度，麵皮需要撒上充足的手粉防止粘黏。



※ 使用壓麵器，麵糰厚度建議
開始：厚度 8 檔 / 速度 3 速
結束：厚度 5 檔 / 速度 3 速
（可依個人喜好調整麵糰厚度）
製成麵糰、麵條速度皆 3 速即可

看看我飄逸的麵條頭毛~

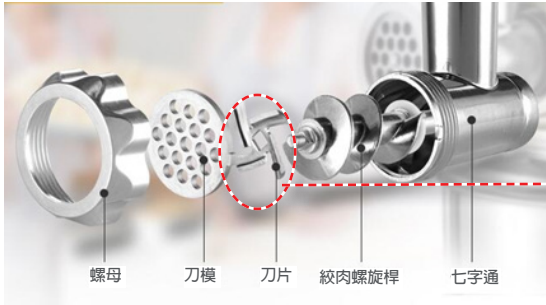
絞肉器使用

安裝

※ 攪拌機必須是停止運轉的情況下裝卸 ※



危險

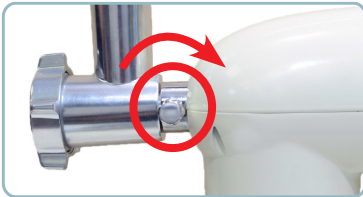


刀片處朝外
平滑處朝內

留意刀片的安裝方向！



1 將旋鈕轉下，並把蓋子取下



2 絞肉器的接合處對準後卡到底
將旋鈕順時鐘轉緊



3 即可開始調整轉速做使用
(可投入適量肉塊進行絞肉)

絞肉器使用

● 操作方式

- 1 如左圖，安裝絞肉配件
- 2 選擇適當刀模



- 3 開啟轉速 1-3 速
- 4 投入適量大小的肉塊 (多筋的肉，建議切小塊一點)，並重複上述動作
- 5 結束前可再投入 100g 以上的豬油脂，幫助絞肉器裡最後的肉順利絞出

投入肉塊後，用
棒子輕輕往下壓



絞肉出口



● 注意事項

- 1 禁止在運轉時裝配。安裝好的絞肉器勿長時間空轉，避免機具的損耗。
- 2 除了絞肉以外不可以放入其他食材。
- 3 使用絞肉器時，不可同時打麵糰或使用下方的攪拌器，避免機身不穩或過載等情況。
- 4 連續進行 20 分鐘請暫時休息，避免機器過熱。

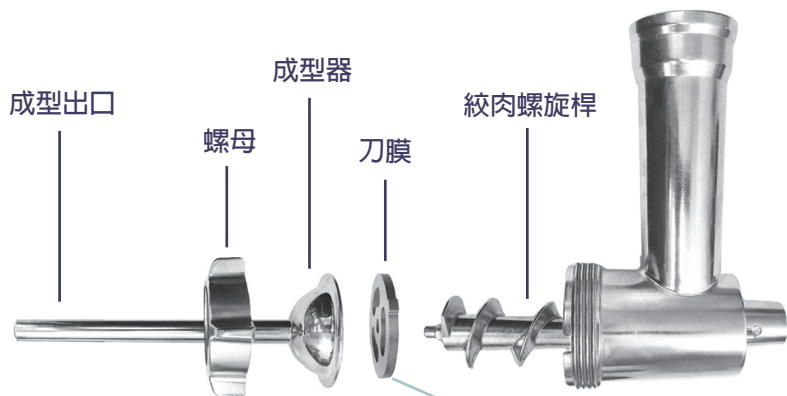
灌腸器使用

安裝

※ 攪拌機必須是停止運轉的情況下裝卸 ※



危險



刀模可更換
兩種皆可用



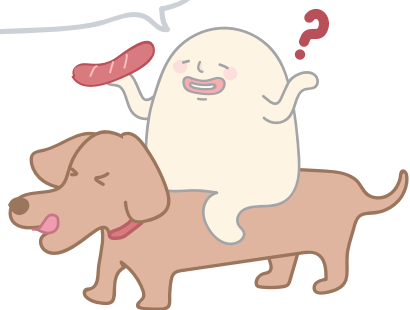
插入後轉正
入料口垂直朝上
並放上漏斗盤

灌腸器使用

● 操作方式

- 1 如左圖，安裝灌腸器配件
- 2 將腸衣套在成型器
- 3 開啟轉速 1 速
- 4 投入香腸食材
- 5 壓入時，同時使用腸衣製作香腸

臘腸、香腸傻傻分不清楚~



投放食材

腸衣套入處



● 保養清潔

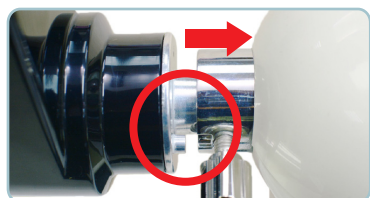
- 1 可使用一般清潔劑，但不可置入洗碗機清洗，清潔後請立即烘乾或晾乾。
- 2 塑膠零件避免使用鋼刷才不會造成刮傷。
- 3 使用灌香腸器時，不可同時打麵糰或使用下方的攪拌器，避免機身不穩或過載等情況。

切菜器使用

安裝



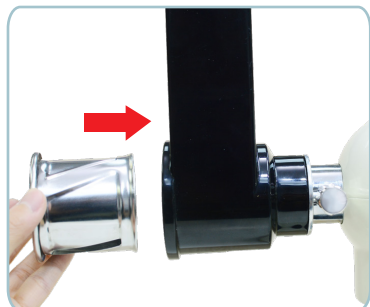
1 將旋鈕轉下，並把蓋子取下



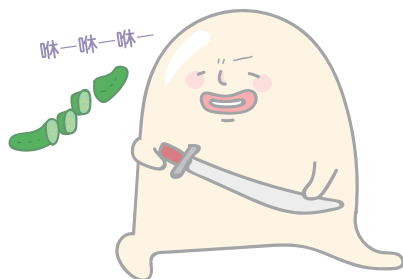
2 切菜器的接合處對準後卡到底
(切菜器的凸點對準攪拌機的凹洞)



3 將旋鈕順時鐘轉緊



4 選擇刀模，安裝後即可開始調整
轉速做使用 (檔速可使用 3-5 速)



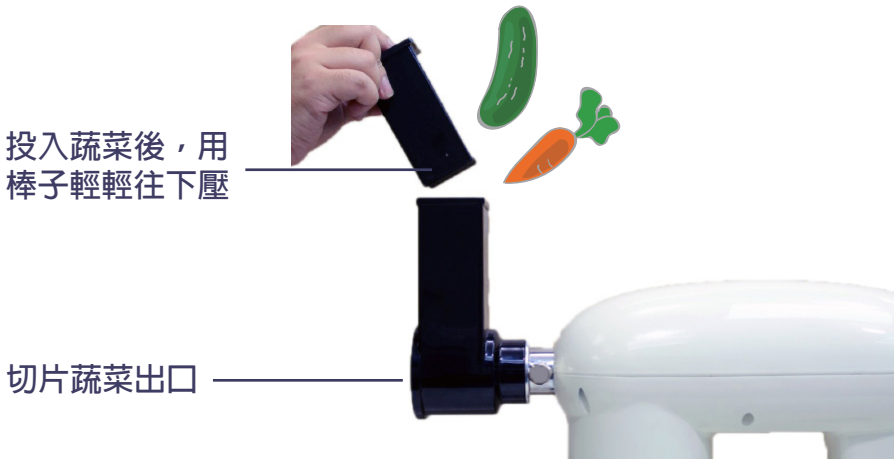
切菜器使用

● 操作方式

- 1 如左圖，安裝切菜器
- 2 選擇適當刀模



- 3 開啟轉速 3-5 速
- 4 投入適量大小的蔬菜，並重複上述動作



● 注意事項

- 1 **禁止在運轉時裝配。**安裝好的切菜器勿長時間空轉，避免機具的損耗。
- 2 除了蔬果以外不可以放入其他食材。
- 3 使用切菜器時，**不可同時打麵糰或使用下方的攪拌器**，避免機身不穩或過載等情況。
- 4 **連續進行 10 分鐘請暫時休息，避免機器過熱。**

常見問題

問題	可能原因	解決方式
攪拌機震動	攪拌機未放平	將攪拌機放於平穩表面
	防滑橡膠底座磨損或遺漏	聯繫原廠客服處理
	攪拌速度過快或超載	選擇低速操作 確保攪拌盆沒有裝太滿 食材水分太少，調整食材
	攪拌缸未固定在底座	檢查攪拌缸是否完整固於底座
攪拌機點頭	食材過重或轉速過快 (輕微點頭為正常現象)	遵照 P.13 攪拌器的使用方式
		調整食材重量及軟硬度或是調整轉速
馬達不運作	馬達過熱	拔下攪拌機的電源，等待馬達冷卻後就能正常運行
	旋鈕開關未從 OFF 起始	旋鈕開關調整到 OFF，再啟動所需檔速
	插座電源無效	確認插座是否有效 使用延長線確認開關是否打開 將插頭確實插入插座 確認插座有無鬆動
	15 分鐘自動停機	重新啟動即可
	機頭未處於水平攪拌位置	將機頭抬起，再重新扣回水平位置
攪拌器碰撞到攪拌盆內側壁	配件或攪拌缸是否有正確插入？	將檔速調整到 OFF 檔 檢查配件是否正確插入下方傳動軸 檢查攪拌盆是否正確固定於底座
攪拌轉動有輕微蜂鳴聲	新機器齒輪未完全磨合	使用一段時間後會慢慢正常

常見問題

Q1 蛋白打了很久都沒有打發？

- 鋼盆內有水分：請擦乾水分後再做使用。
- 鋼盆內沾到油脂：請清洗後擦乾再做使用。
- 其他原因：可以試試把攪拌球先沾取蛋液稍微做攪拌，讓蛋液附著在攪拌球後會更容易打發。



Q2 調整食材的原則

初期沒有做麵包經驗使用者，建議先按食譜及使用磅秤來量測食材，避免食材比例錯誤。熟悉做麵包的流程以後，可以慢慢依自己或個人的喜好來調整食材的比例。建議參考 P.17、P.20-21 萬用麵包麵團配方，適合新手操作，並可以觀察了解麵團成團的時序。

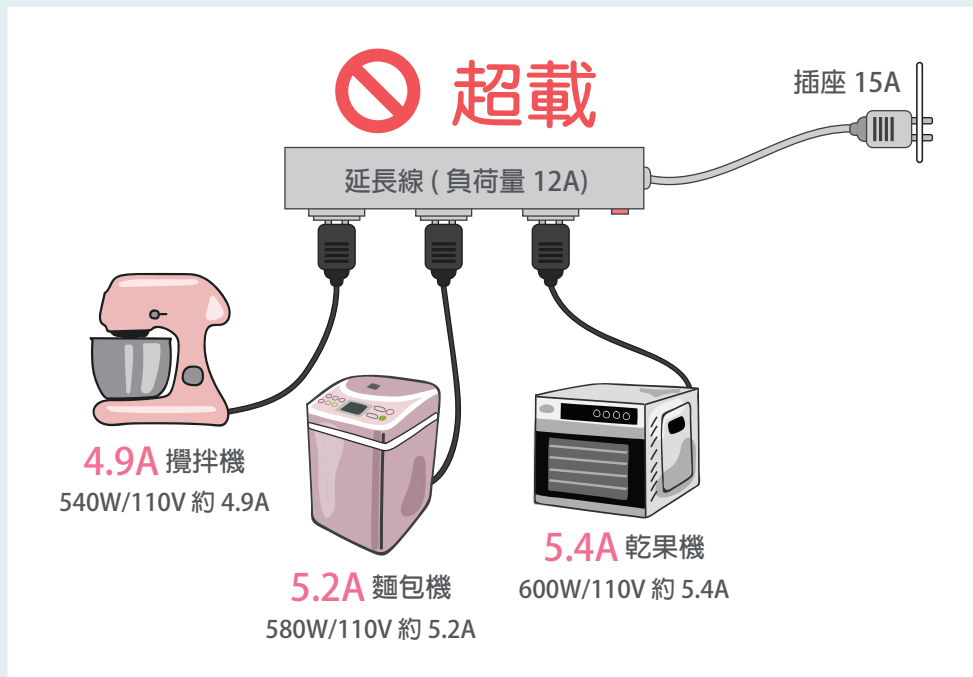
Q3 為什麼打不出薄膜？

薄膜需要有以下要素

1. 有效的持續攪拌 (請參考 P.22)
2. 正確的溫度：如果溫度過高，可能讓麵糰過熱。建議使用冰水或配合保冷袋使用，也可以使用水合法麵團。

小提醒：正確使用插座

正確使用延長線，避免負荷過重造成危險！



範例：

三台機器總和16A
超過延長線的負載

⊘ $4.9A + 5.2A + 5.4A = 15.5A > 12A$

(如圖)負荷量超載
容易造成跳電或意外的發生



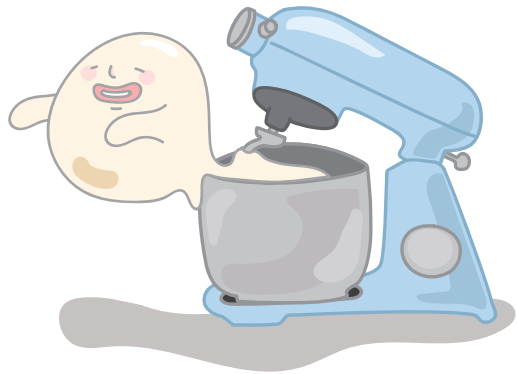
注意

延長線的用電量
需在負荷量範圍內



產品規格

商品名稱	桌上型攪拌機
商品型號	MX505P
商品重量	8KG
商品尺寸	39cmX24cmX35cm
外箱尺寸	43cmX28cmX39cm
額定電壓 / 頻率	AC110V/60HZ
額定電功率	600W
生產國別	中國



パンの鍋（胖鍋）
Facebook 粉絲團



家有パンの鍋（胖鍋）
Facebook 社團



パンの鍋（胖鍋）
官方網站

服務保證

一、服務保證內容

1. 因生產製程因素導致產品故障，自購買日起主要零件免費保固 3 年。
2. 服務保證範圍 (主零件免費保固 3 年)
 - a. 開關
 - b. 主機板
 - c. 馬達

其它損耗性零配件、不鏽鋼盆、攪拌器、傳動零件、齒輪箱、軸心、軸承、機身結構等無提供保固。

3. 送修時，消費者需親送或是自付運費至公司，維修完成後由公司送回。
4. 第四年起維修，需由消費者自付來回運費（或親送自取）及工資材料。

二、雖在保證期內，如有以下情形要求服務，恕無法免費維修。

1. 因天災、地震、雷擊、異常電壓、環境因素等而發生之故障或毀損者。
2. 因使用不當而造成產品故障，如面板刮傷、破裂…等。
3. 未經本公司授權人員或消費者自行維修拆裝者。
4. 使用非本公司之配件。

為了確保您的權益，請妥善保存您的購買證明。

(以下購買證明皆認可：訂購資料、訂單信件、保固貼紙、訂單截圖 ... 等)

- 訂購資料備忘錄 -

購買日期： 年 月 日

購買平台 / 門市：

訂購人姓名：

訂購人電話：

電子信箱：

商品型號：

生產序號：



若有任何疑問需要尋求協助，可以從這裡找到我們哦 ~
<https://www.breadpan.com.tw/>

設備名稱：桌上型攪拌機						
型號（型式）：MX-505P，MX-505，MX-505B，MX-505i，MX-505N，MX-505R MX-505W，MX-5053，MX-5055，MX-5056，MX-5058						
	限用物質及其化學符號 Restricted substances and its chemical symbols					
	鉛 Lead (Pb)	汞 Mercury (Hg)	鎘 Cadmium (Cd)	六價鉻 Hexavalent chromium (Cr+6)	多溴聯苯 Polybrominated biphenyls (PBB)	多溴二苯醚 Polybrominated diphenyl ethers (PBDE)
電源線材	○	○	○	○	○	○
開關	○	○	○	○	○	○
馬達	○	○	○	○	○	○
PCB 板	○	○	○	○	○	○
外殼塑料	○	○	○	○	○	○

備考 1. “超出 0.1 wt %” 及 “超出 0.01 wt %” 係指限用物質之百分比含量超出百分比含量基準值。

Note 1: “Exceeding 0.1 wt %” and “exceeding 0.01 wt %” indicate that the percentage content of the restricted substance exceeds the reference percentage value of presence condition.

備考 2. “○” 係指該項限用物質之百分比含量未超出百分比含量基準值。

Note 2: “○” indicates that the percentage content of the restricted substance does not exceed the percentage of reference value of presence.

備考 3. “-” 係指該項限用物質為排除項目。

Note 3: The “-” indicates that the restricted substance corresponds to the exemption.

胖鍋 🔍

ハンの鍋

最近你是不是變胖了 ...
是因為你在我心裡的份量
愈來愈重♡♡♡

