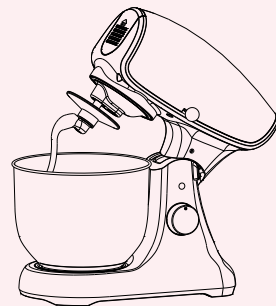


胖鍋 TM

ハン鍋

使用說明書

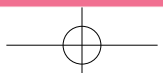
MX-505C
MX-505F

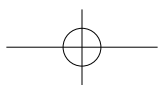
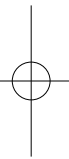
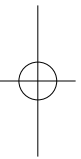
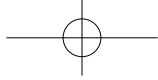


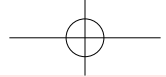
~ 分享幸福 讓愛發酵 ~

保證書於本書最後頁

感謝您購買本產品，請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。

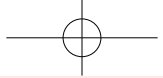
重要安全說明

警告：如不遵守本說明書內的指示，可能會發生火災或爆炸，導致財產損失、人身傷害或死亡。



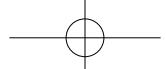
注意

閱讀及保存這些指示：對您及其他人的安全是**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
攪拌器使用	11
常見問題	14
產品規格	15
產品體驗	15
服務保證	16



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

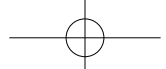
- ※ 嚴禁拉扯、踩踏、過度彎曲電源線，在移動主機前需先拔出插頭，並小心搬動。
- ※ 請不要使用規定以外的插座及配線，並使用 110V 的交流電源。
- ※ 切勿將設備、電線或插頭浸入水或其他液體中，以防止觸電，也不可將產品在自來水下沖洗。
- ※ 不要使用潮溼的手拔電源插頭。
- ※ 使用完後，請關閉攪拌機電源並拔掉電源插頭。
- ※ 請在有接地系統之三插孔插座使用。
- ※ 電源線或插座有損壞造成插入時無法插緊或有鬆動，絕不可以使用。
- ※ 電源線需定期檢查插頭是否有堆積油漬或塵埃，電源線會因溼氣造成接觸不良。
- ※ 不使用攪拌機時需拔掉插頭。
- ※ 電線或插頭受損、設備故障、掉落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

● 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，或是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。



安全事項



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)



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。



注意

此設備不適合安裝於移動式房車或露營車。

切勿在戶外安裝、使用本設備。

● 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，必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。

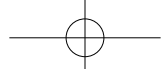
開始使用攪拌機及其配件時，請先檢查攪拌缸是否已固定於底座。

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或移除攪拌盆內及配件的殘渣。



使用方法

● 初次使用前

第一次使用本產品，攪拌鉤、攪拌槳、攪拌球及不銹鋼盆需用中性清潔劑清洗乾淨。也可以使用麵糰洗缸，量取 400 克麵粉及 200 克水，使用 1-2 檔進行攪拌 10 分鐘。

主機外表面只可以用柔軟的濕布擦試。(請不要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)

將攪拌機放置於平穩乾燥的桌面上使用。

● 使用時需注意

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 25 分鐘後，應待機冷卻至少 30 分鐘後繼續使用。**

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。

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使用量。

攪拌機運轉時，切勿將手接近攪拌缸內。



警告

必須插入帶有接地型之插腳插座

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應需達到攪拌機額定功率。



注意

如攪拌缸未鎖定於底座，請勿使用已裝上配件的攪拌機。

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。

● 緊急處理方式



危險

發生異常時

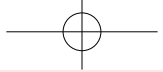
1 使用中運轉聲音異常

2 機身異常發燙

3 電源線異常發燙

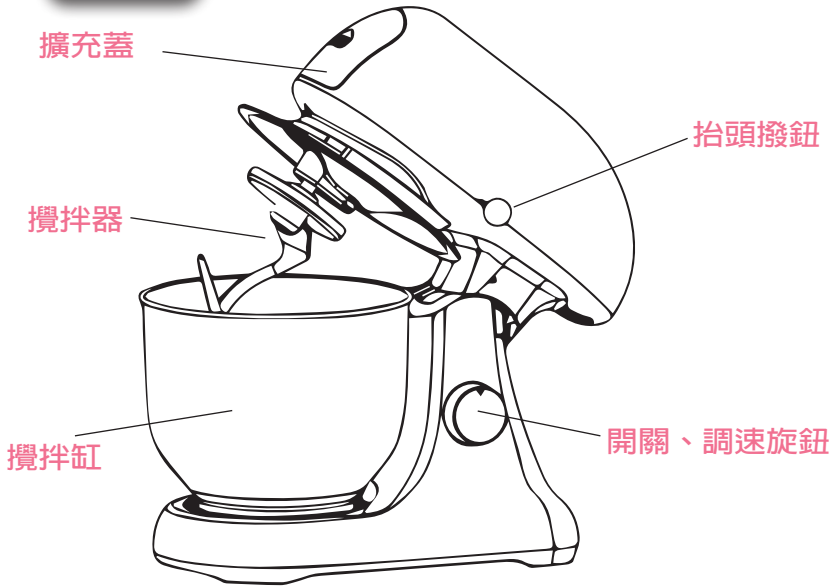
4 無法通電

請立刻停止使用拔掉，若繼續使用可能引起觸電或起火等危險。

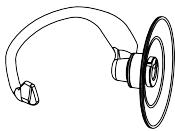


各部位名稱

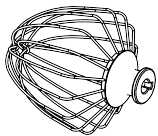
機身



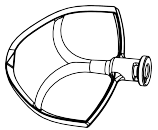
配件



攪拌鉤



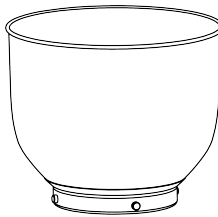
攪拌球



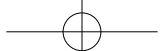
攪拌槳



碗蓋

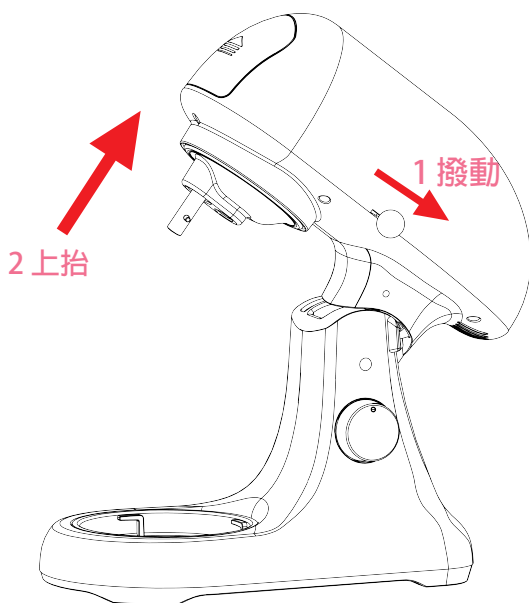


攪拌缸

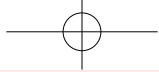


安裝及操作

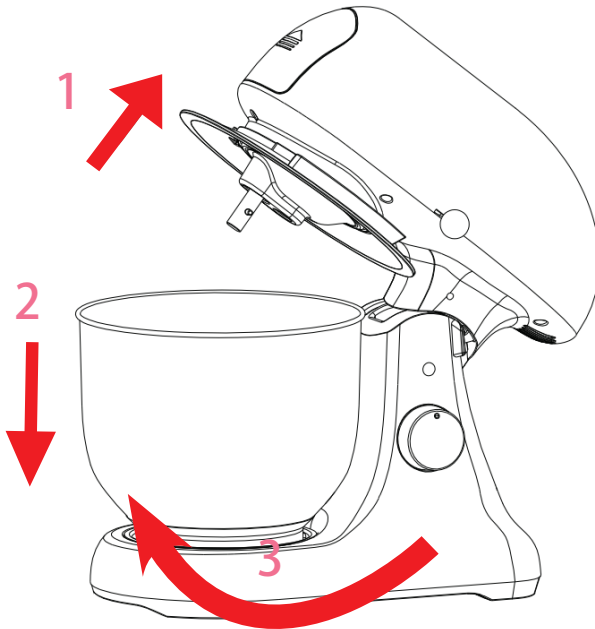
● 抬頭



- 1 按裝、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：把抬頭撥鈕往右撥動，同時機頭向上抬起後放開抬頭撥鈕。
- 3 機頭放下操作：把抬頭撥鈕往右撥動，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。



● 攪拌缸的安裝

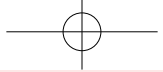


- 1 抬起機頭
- 2 把不銹鋼盆放進固定槽裡
- 3 順時針旋轉固定。



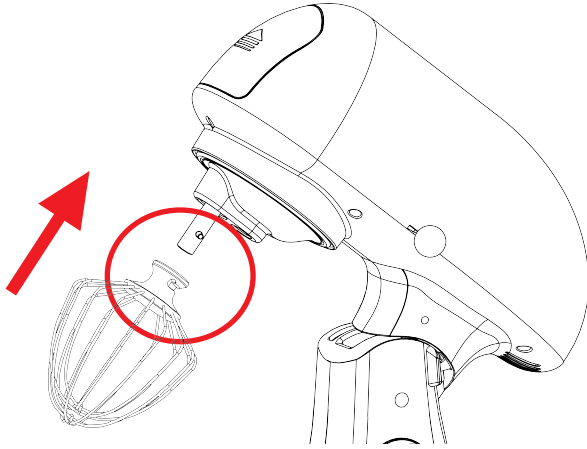
危險

如果攪拌缸未鎖定於底座，請勿裝上配件使用。

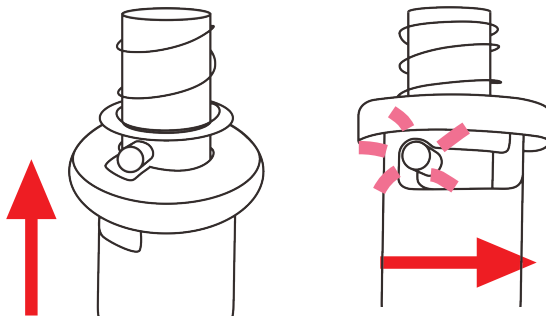


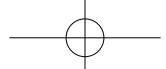
● **攪拌器的裝配**（包含：攪拌鉤、攪拌球、攪拌槳）

1 抬頭



2 對準插槽插入再旋轉扣入





● 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。

● 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，再用刮刀等工具把裡面的食物取出。
- 3 將配件上推轉動，再向下取出配件。
- 4 將配件清洗乾淨，晾乾後與攪拌機一同放置於乾燥陰涼的地方。
- 5 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。

要清潔機身時，請用濕性軟布擦拭。再用超細纖維布擦乾。

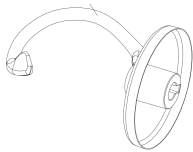
攪拌盆可以入洗碗機清洗。

攪拌器配件及加料容器蓋可用中性清潔劑及軟性海綿手洗。



攪拌器使用

根據待加工食材的不同，可以選用不同的配件

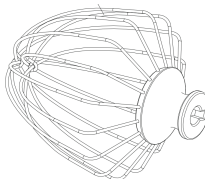


攪拌鈎

攪拌鈎的使用 (1-4 檔)

適用於食材的混合，包含麵包、PIZZA 及麵食等麵糰的混合、攪拌及甩打。

- (1) 把麵糰的材料按配方比例放進不銹鋼盆裡。
- (2) 為防止麵粉飛濺需裝上碗蓋，從 1 檔啟動慢速攪拌。
- (3) 待食材成糰後，此時可根據需要的速度檔位慢慢調高。
- (4) 攪拌機最大揉麵量為 800g 的麵粉量，麵粉量多時請使用 1-2 檔，如需揉出薄膜且效果好請控制在 300g 以下麵粉量，使用 3-4 檔來揉麵糰。

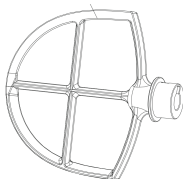


攪拌球

攪拌球的使用 (1-8 檔)

適用於攪拌奶油、雞蛋、鮮奶油等食材與空氣混合時使用

如：制作蛋白霜、沙拉醬、打發鮮奶油、卡士達、醬料及戚風蛋糕...等。



攪拌槳

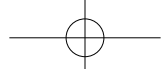
攪拌槳的使用 (1-6 檔)

中等密度材質食物的混合與攪拌時使用。

如：蛋糕麵糊、糕點、餅乾、糖霜和其他餡料、濃稠麵糊之混合。

● 攪拌檔速的建議

攪拌器	檔速	最大使用量	額定功率
攪拌鈎	1-2	200-800 克麵粉 + 50% 以上液體	540W
	1-3	200-500 克麵粉 + 65% 以上液體	
	1-4	200-300 克麵粉 + 65% 以上液體	
攪拌球	1-8	3-8 顆雞蛋 (蛋白)	300W
攪拌槳	1-6	1.2KG 泥狀食材	200W



攪拌器使用

攪拌的建議：

- 1 使用 1-2 速攪拌水分較少的麵糰，以高速攪拌較硬的麵糰會導致過載，增加故障的機會。
- 2 如果發現馬達負載過大，請將麵糰分成兩份單獨攪拌。
- 3 隨時觀察攪拌機的狀態直到攪拌到希望的狀態為止。為防止食材飛濺，請先用慢速攪拌再逐漸調高速度。
- 4 使用 600 克以上麵粉的硬麵團（麵團水分 <60%）時，麵團容易溢出缸外，攪拌時需特別留意或減少麵團用量。
- 5 在攪拌的過程中，如需加入液體或奶油調整麵團時，不要一次加入太多，否則會讓麵團忽然軟化，可能會鈎不到麵團無法攪拌。奶油可以切小塊加快吸收。

● 中式麵糰

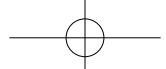
泛指包子、饅頭、餃子皮、麵條等。

攪拌器	檔度	配方
攪拌鈎	1~3	200~500 克麵粉 + 麵粉 45%-55% 水分
	1~2	500~800 克麵粉 + 麵粉 45%-55% 水分

● 西式麵糰

泛指麵包、吐司、PIZZA 等。

攪拌器	檔度	配方
攪拌鈎	1~4	200~300 克麵粉 + 麵粉 55%-75% 水分
	1~3	300~500 克麵粉 + 麵粉 55%-75% 水分



● 西式麵糰薄膜配方與操作方法

1 直接法 經典白吐司

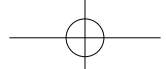
麵包重量	百分比	先下 (1~3 速)	第 12 分鐘 (1~4 速)	第 16 分鐘 (1~4 速)
水	66%	170 克 0 度冰水	30 克冰水慢慢加入	
鹽	1.5%	4.5 克		
糖	9%	27 克		
奶油	9%	0 克		27 克
高筋麵粉	100%	300 克		
奶粉	4%	12 克		
酵母粉	1%	2.8 克		

TIPS

大約在 20~23 分鐘可以測試薄膜。若室溫超過 25 度時麵糰黏稠或升溫過快，可以在加入奶油攪拌後放入冰箱 5~10 分鐘休息後再繼續攪拌。

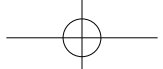
2 水合法

- 1 所有食材均投入攪拌缸。
- 2 使用 1~4 檔攪拌 15 分鐘。
- 3 將攪拌缸蓋上保鮮膜後放入冰箱 10 分鐘。
- 4 再使用 1~4 檔攪拌 10 分鐘。



常見問題

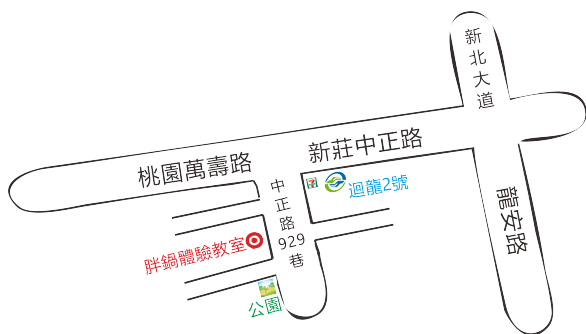
問題	可能原因	解決方式
攪拌機震動	攪拌機未放平	將攪拌機放於平穩表面
	防滑橡膠底座磨損或遺漏	回原廠更換
	攪拌速度過快或超載	選擇低速操作 確保攪拌盆沒有裝太滿 食材水分太少，調整食材
	攪拌缸未固定在底座	檢查攪拌缸是否完整固於底座
馬達無法啟動	馬達過熱	拔下攪拌機的電源，等待馬達冷卻後就能正常運行
	旋鈕開關未從 OFF 起始	旋鈕開關調整到 OFF，再啟動所需檔速
	插座電源無效	確認插座是否有效 使用延長線確認開關是否打開 將插頭確實插入插座 確認插座有無鬆動
	機頭未處於水平攪拌位置	將機頭調整於水平攪拌位置
配件碰撞到攪拌盆內側壁	抬頭結構磨損	回原廠檢查及調整攪拌機
	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
配件在攪拌盆內轉動有困難	麵糰太厚、太重，配件難以轉動？	加水或其他液體調整麵糰鬆軟度
	攪拌缸裝太滿？	將盆中材料減半，再分次分開攪拌



產品規格

商品名稱	桌上型攪拌機
商品型號	MX505C, MX505F.. 系列產品
商品重量	7KG
商品尺寸	34cmX19cmX38cm
外箱尺寸	42cmX31cmX44cm
額定電壓 / 頻率	AC110V/60HZ
額定電功率	540W
生產國別	中國

產品體驗



<http://goo.gl/forms/4QWnmrEyHD>(體驗內容可以連結網址或 QR code)

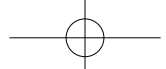
新北市新莊區萬壽路一段 21 巷 17 弄 4 號
電話：(02)8200-3200【迴龍站 2 號出口】



パンの鍋（胖鍋）粉絲團



家有パンの鍋（胖鍋）社團



服務保證

- 如需服務時，請提示本服務保證卡。
 - 為了確保您的權益，請妥善保管本服務保證卡，遺失恕不補發。
- 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及工時免費保固 2 年。
 2. 服務保證範圍 (零件及工資免費保固 3 年)
 - a. 旋鈕開關
 - b. 主機板、電路板
 - c. 馬達其它損耗性零配件、不鏽鋼盆、攪拌器、傳動機構、齒輪、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。

保證卡

購買時請加蓋經銷商店章，所有售後服務請

附上此保證卡

機型：

生產序號：

用戶名稱：

電話：

地址：

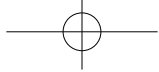
購買日期： 年 月 日



佳盈實業有限公司

維修服務專線：02-8200-3200, 信箱：service@breadpan.com.tw

維修寄件地址：242 新北市新莊區萬壽路一段 21 巷 17 弄 4 號 (親送需先來電)



設備名稱：桌上型攪拌機

型號（型式）：MX-505C,MX-505F,MX-505K,MX-505S,MX-505T,MX-505L,MX-505G

	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。

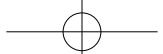
Note 1: “Exceeding 0.1 wt %” and “exceeding 0.01 wt %” indicate that the percentage content of the restricted substance exceeds the reference percentage value of presence condition.

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.



佳盈實業有限公司

服務信箱：service@breadpan.com.tw

地址：新北市新莊區萬壽路一段 21 巷 17 弄 4 號

電話：02-8200-3200

傳真：02-8200-0909

