กิตติวัฒนา
KITTIWATTANA

คู่มือการใช้งาน

User's Guide

Vertical Mixer Size 10/20 liters
Automatic (เกียร์อัตโนมัติ)

www.kittiwattana.com

คู่มือการใช้เครื่องพสมอาหารอเนกประสงค์

รุ่น KVA-10, KVA-20 (แบบอัตโนมัติ)

วิธีการเปิดเครื่อง

1 ตรวจสอบว่าสวิตช์ เปิด-ปิด เครื่องอยู่ตำแหน่ง ปิด (Off) ก่อนเสียบปลั๊ก
2 เสียบปลั๊กเข้ากับเต้ารับที่บ้าน **(เต้ารับไฟที่บ้านต้องมีสายดิน)**
3 ใส่ส่วนผสม และ หัวผสม ลงในถัง แล้ว นำถังใส่กับตัวเครื่อง ใส่ถังให้ลงล็อค
4 เมื่อใส่ถังลงล็อคดีแล้ว ให้ยกคันโยก ยกถังผสมขึ้นก่อนเปิดเครื่อง
5 เลือกปรับความเร็วรอบด้านข้างเครื่องตามต้องการ 1- 2- 3 แล้ว เปิดสวิตช์ On เครื่องเริ่มทำงาน **(ถ้านวดแป้งต้องใช้ความเร็ว 1 เท่านั้น)**
6 ในระหว่างเครื่องทำงาน สามารถเปลี่ยนความเร็วรอบได้เลย (เฉพาะรุ่นอัตโนมัติ KVA-10-20) **(ถ้าใช้นวดแป้งต้องใช้ความเร็ว 1 เท่านั้น)**
7 ผสมส่วนผสมได้ตามต้องการแล้ว ปิดสวิตช์เครื่อง ดึงปลั๊กไฟออกแล้วค่อยนำหัวผสมและถังออก

วิธีการใส่หัวพสม

1 ใส่ส่วนผสมที่เตรียมไว้ลงในถัง แล้วค่อยนำ หัวตะกร้อ หรือ ตะขอ หรือ ใบพาย ใส่ลงในถัง
2 นำถังที่มีส่วนผสม และ หัวผสม ยกใส่เข้ากับที่เครื่อง ใส่ให้ล็อค 3 จุด เริ่มจากใส่ด้านหลังก่อนแล้วค่อยใส่ ให้ลงสลัก ซ้าย ขวา
3 เมื่อใส่ถังล็อคดีแล้ว ให้ยกคันโยก ยกถังผสมขึ้นก่อนเปิดเครื่อง

วิธีการบำรุงรักษาตัวเครื่อง / หัวพสม

1 ดึงปลั๊กออกก่อนทำความสะอาดทุกครั้ง
2 ใช้ผ้าชุบน้ำหมาดๆ เช็ดบริเวณตัวเครื่อง และหัวเหวี่ยงให้สะอาดทุกครั้งหลังการใช้งาน
3 ถังผสม และหัวผสมสามารถทำความสะอาดได้บ่อยตามต้องการ
4 ควรอัดจารบี ทุกๆ 6 เดือน
5 หัวตะกร้อ ตะขอและใบพาย เมื่อใช้งานเสร็จแล้ว **ห้ามนำมาเคาะกับถัง** เพื่อให้ส่วนผสมที่ติดอยู่ออกให้ใช้มือลูบสิ่งที่ติดอยู่ออกแทน มิฉะนั้นจะทำให้หัวผสมเกิดการเสียหายได้
6 หากหยุดใช้เครื่องเป็นเวลานานหลายเดือน ควรหมั่นเช็คเครื่องหรือเปิดเครื่องให้เครื่องทำงาน 20-30 นาที

ความสามารถในการใช้งาน		
รุ่นเครื่อง	KV-10 / KVA-10	KV-20 / KVA-20
ความจุของถังผสม	10 ลิตร	20 ลิตร
ตีไข่ได้ครั้งละ	8-20 ฟอง (เบอร์ 2)	10-40 ฟอง (เบอร์ 2)
ผสมแป้งได้ครั้งละ	1 - 1.5 กก.	1 - 3 กก.

★ ต้องปิดเครื่องทุกครั้ง เมื่อต้องการเปลี่ยนความเร็วรอบ ในรุ่นเกียร์ธรรมดา ★

ข้อควรระวัง

1 ต้องติดตั้งสายดินก่อนใช้งาน และตรวจสอบปลั๊กไฟและสายไฟที่ใช้งานให้อยู่ในสภาพพร้อมใช้งาน

2 ไม่ควรใส่ส่วนผสมเกินกว่าปริมาณที่กำหนด

3 ในการตีแป้งนวดแป้ง ต้องใช้ควรเร็วระดับ 1 หรือ เกียร์ 1 เท่านั้น มิฉะนั้นมอเตอร์จะเกิดความเสียหายได้

4 ห้ามเคาะหัวผสมกับถังโดยเด็ดขาด และระวังอย่าทำหัวผสมต่างๆหล่นจะเกิดความเสียหายได้

5 การอัดจารบีในปริมาณที่มากเกินไปจะทำให้จารบีไหลลงมาได้

MODEL	Motor	Watt	Volt	Speed 1	Speed 2	Speed 3	Bowl Size	Dimension	Weight
KVA-10	1/3 HP	248W.	220V.	148 RPM	323 RPM	571 RPM	25x25Cm.	33x33x68Cm.	68 kg.
KVA-20	1/2 HP	372W.	220V.	127 RPM	271 RPM	467 RPM	30x30Cm.	41x43x81Cm.	92 kg.

★ หมายเหตุ : สินค้าไม่รับประกันมอเตอร์ ในกรณีที่ลูกค้าใช้เครื่องเกินกำลัง เกินสเปกที่กำหนด หรือใช้งานผิดประเภท

อุปกรณ์ และอะไหล่ไม่สามารถนำไปเปลี่ยนใช้กับเครื่องยี่ห้ออื่นได้

กิตติวัฒนา
KITTIWATTANA

1596-1598 ถ.อ่อนนุช แขวงสวนหลวง เขตสวนหลวง กรุงเทพฯ 10250
Tel. 0-2321-0436 , 0-2322-8268 , 0-2322-8185 Fax. 0-2322-8213 , 0-2720-5153
www.kittiwattana.com E-Mail : info@kittiwattana.com

Line@ : @kittiwattana