



กิตติวัตตนา
KITTIWATTANA

คู่มือการใช้งาน

User's Guide



เครื่องผสมอาหารอเนกประสงค์ ขนาด 5 ลิตร
Vertical Mixer Size 5 liter

www.kittiwattana.com

คู่มือการใช้เครื่องผสมอาหารอเนกประสงค์รุ่น KV-05

วิธีการเปิดเครื่อง

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

วิธีการใส่หัวผสม

- 1 ใส่ส่วนผสมที่เตรียมไว้ลงในถัง แล้วค่อยนำ หัวตะกร้อ หรือ ตะขอ หรือ ใบพาย ใส่ลงในถัง
- 2 นำถังที่มีส่วนผสม และ หัวผสม ยกใส่เข้ากับที่เครื่อง ใส่ให้ล็อก 3 จุด เริ่มจากใส่ด้านหลังก่อนแล้วค่อยใส่ ให้หลังสลัก ซ้าย ขวา
- 3 เมื่อใส่ดีล็อกดีแล้ว ให้ยกคันโยก ยกถังผสมขึ้นก่อนเปิดเครื่อง

วิธีการบำรุงรักษาตัวเครื่อง / หัวผสม

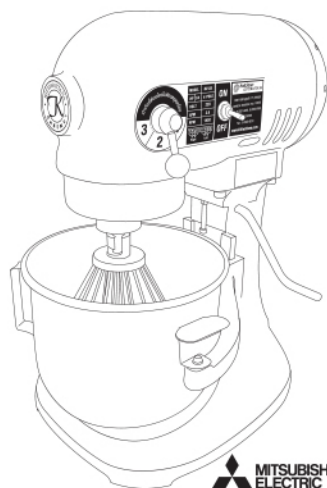
- 1 ดึงปลั๊กออกก่อนทำความสะอาดทุกครั้ง
- 2 ใช้ผ้าชุบน้ำหมาดๆ เช็ดบริเวณตัวเครื่อง และหัวเหยียงให้สะอาดทุกครั้งหลังการใช้งาน
- 3 ถังผสม และหัวผสมสามารถทำความสะอาดได้บ่อยตามต้องการ
- 4 ควรอัตรจารบี ทุกๆ 6 เดือน
- 5 หัวตะกร้อ ตะขอและใบพาย เมื่อใช้งานเสร็จแล้ว ห้ามนำมาเคาะกับถัง เพื่อให้ส่วนผสมที่ติดอยู่ออกให้ใช้มือลูบสิ่งๆที่ติดออกแทน มิฉะนั้นจะทำให้หัวผสมเกิดการเสียหายได้
- 6 หากหยุดใช้เครื่องเป็นเวลานานหลายเดือน ควรหมั่นเช็คเครื่องหรือเปิดเครื่องให้ เครื่องทำงาน 20-30 นาที

ข้อควรระวัง

- 1 ต้องติดตั้งสายดินก่อนใช้งาน และตรวจสอบปลั๊กไฟและสายไฟที่ใช้งานให้อยู่ในสภาพพร้อมใช้งาน
- 2 ไม่ควรใส่ส่วนผสมเกินกว่าปริมาณที่กำหนด
- 3 ในการตีแป้งนวดแป้ง ต้องใช้ความเร็วระดับ 1 หรือ เกียร์ 1 เท่านั้น มิฉะนั้นมอเตอร์จะเกิดความเสียหายได้
- 4 ห้ามเคาะหัวผสมกับถังโดยเด็ดขาด และระวังอย่าทำหัวผสมต่างๆหล่น จะเกิดความเสียหายได้
- 5 การอัดจารบีในปริมาณที่มากเกินไปจะทำให้จารบีไหลลงมาได้

ความสามารถในการใช้งาน

| | |
|-----------------|------------------|
| รุ่น | KV-05 |
| ความจุถัง | 5 ลิตร |
| ตีไข่ได้ครั้งละ | 3-10ฟอง (เบอร์2) |
| ผสมแป้งได้ | 100-500 กรัม |



MITSUBISHI
ELECTRIC

| MODEL | Motor | Watt | Volt | Speed 1 | Speed 2 | Speed 3 | Bowl Size | Dimension | Weight |
|-------|--------|-------|-------|---------|---------|---------|-----------|-------------|--------|
| KV-05 | 1/3 HP | 248W. | 220V. | 170 RPM | 329 RPM | 623 RPM | 20x18Cm. | 27x34x46Cm. | 20 kg. |

- ★ หมายเหตุ : สินค้าไม่รับประกันมอเตอร์ ในกรณีที่ถูกค่าใช้เครื่องเกินกำลังเกินสเปกที่กำหนด 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.kitiwattana.com E-Mail : info@kitiwattana.com

Line@ : @kitiwattana