



กิตติวัฒนา
KITTIWATTANA

คู่มือการใช้งาน

User's Guide



เครื่องตีไซ้ขนาด 10/20 ลิตร / Vertical Mixer Size 10/20 liters
Manual (เกียร์ธรรมดา) / Automatic (เกียร์อัตโนมัติ)

www.kittiwattana.com

วิธีการเปิดเครื่อง

1. ปรับสวิตช์ไว้ที่ตำแหน่ง OFF (ปิด)
2. ใส่เกียร์ตามตำแหน่งที่ต้องการ แล้วเสียบปลั๊กไฟ
3. ปรับสวิตช์ไปที่ตำแหน่ง ON (เปิด)

วิธีการเปลี่ยนความเร็วรอบ

1. ปรับสวิตช์ไว้ที่ตำแหน่ง OFF (ปิด) ทุกครั้ง ก่อนเปลี่ยนความเร็วรอบ (เมื่อปรับสวิตช์ไปตามตำแหน่งดังกล่าวเครื่องจะค่อยๆหยุดการทำงานเมื่อเครื่องหยุดการทำงานแล้วค่อยเปลี่ยนเกียร์)
2. ในกรณีที่เปลี่ยนรอบไม่เข้า ให้ปิดเครื่องก่อน จากนั้นใช้มือซ้ายจับหัวผสมขยับไปมาแล้วใช้มือขวาโยกคันเกียร์จนเข้าล็อก แล้วเปิดเครื่อง

- ★ 3. ต้องปิดเครื่องก่อนทุกครั้ง เมื่อต้องการเปลี่ยนความเร็วรอบ ★

วิธีการใส่หัวผสม

1. นำส่วนผสมที่เตรียมไว้ใส่ลงในถังผสม แล้วนำหัวตะกร้อ หรือ ตะขอ หรือ ใบพาย วางลงในถัง
2. นำก้านที่ใส่หัวผสมแล้วยกเข้าตัวเครื่อง ใส่ให้ลงล็อก จากนั้นนำหัวผสมเสียบเข้ากับแกน และหมุนให้ลงล็อก

วิธีการเปิดเครื่อง

1. ปรับสวิตช์ไว้ที่ตำแหน่ง OFF (ปิด)
2. ใส่เกียร์ตามตำแหน่งที่ต้องการ แล้วเสียบปลั๊กไฟ
3. ปรับสวิตช์ไปที่ตำแหน่ง ON (เปิด)

วิธีการเปลี่ยนความเร็วรอบ

สามารถเปลี่ยนเกียร์ 1 , 2 , 3 ได้ตามต้องการ ในขณะที่เครื่องกำลังทำงานโดยไม่ต้องปิดเครื่อง

วิธีการใส่หัวผสม

1. นำส่วนผสมที่เตรียมไว้ใส่ลงในถังผสม แล้วนำหัวตะกร้อ หรือ ตะขอ หรือ ใบพาย วางลงในถัง
2. นำก้านที่ใส่หัวผสมแล้วยกเข้าตัวเครื่อง ใส่ให้ลงล็อก จากนั้นนำหัวผสมเสียบเข้ากับแกน และหมุนให้ลงล็อก

ความสามารถในการใช้งาน

รุ่นเครื่อง	KV-10 / KVA-10	KV-20 / KVA-20
ความจุของถังผสม	10 ลิตร	20 ลิตร
ตีไปได้ครั้งละ:	8-20 ฟอง (No.2)	10-40 ฟอง (No.2)
ผสมแบ่งได้ครั้งละ:	1 - 1.5 กก.	1 - 3 กก.

วิธีการบำรุงรักษาตัวเครื่อง / หัวผสม

1. ใช้ฟ้ายูปั่นน้ำมาดๆ เช็ดบริเวณตัวเครื่อง และหัวเหยียงให้สะอาดทุกครั้งหลังการใช้งาน
2. ถังผสม และ หัวผสม สามารถทำความสะอาดได้บ่อยครั้งตามต้องการ
3. ควรอัดจารบีทุกๆ 3 เดือน ตรงหัวอัดจารบีที่อยู่ตรงกลางหัวเครื่องด้านล่าง
4. หัวตะกร้อ ตะขอและใบพาย เมื่อใช้งานเสร็จแล้วหำมนำมาเกาะกับถัง เพื่อให้ส่วนผสมที่ติดอยู่ออก ให้ใช้มีดลูบสิ่งๆที่ติดอยู่ออกแทน มิฉะนั้นจะทำให้หัวผสมเกิดการเสียหายได้
5. หากหยุดใช้เครื่องเป็นเวลานานหลายเดือน ควรหมั่นเช็ครีซหรือเปิดเครื่องให้เครื่องทำงาน 20-30 นาที

ข้อควรระวัง

1. ต้องปิดเครื่องก่อนทุกครั้ง เมื่อต้องการเปลี่ยนความเร็วรอบ (เฉพาะรุ่นเกียร์ธรรมดา)
 2. ไม่ควรใส่ส่วนผสมเกินกว่าปริมาณที่กำหนด (ดูในหัวข้อความสามารถในการใช้งาน)
 - ★ 3. ในการตีแป้ง ห้ามใช้เกียร์ 3 ในการตีแป้ง จำกัดรอบสูงสุดที่เกียร์ 2 เท่านั้น มิฉะนั้นมอเตอร์จะเสียหายได้
 4. ไม่ควรทำหัวผสมตก หล่น อาจทำให้ข้อต่อหัวผสมแตกหักได้
 5. ในการทำความสะอาด ห้ามใช้น้ำรดบนตัวเครื่อง เพราะอาจทำให้ไฟฟ้าช็อตได้
 6. การอัดจารบีในปริมาณมากเกินไป จะทำให้จารบีไหลลงในถังผสมได้
 7. ควรติดตั้งสายดิน (ในกรณีที่ปลั๊กไฟบ้านลูกค้าไม่มีสายดิน)
- ★ **หมายเหตุ :** สินค้าไม่รับประกันมอเตอร์ ในกรณีที่ลูกค้าใช้เครื่องเกินกำลัง เกินสเปกที่กำหนด หรือใช้งานผิดประเภท
- : อุปกรณ์ และอะไหล่ไม่สามารถนำไปเปลี่ยนใช้กับเครื่องยี่ห้ออื่นได้



กิตติวัตินา
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