

MINIMEX
ESPRESSO MACHINE

คู่มือการใช้งาน
เครื่องชงกาแฟเอสเปรสโซ่

Minimex
รุ่น Casarich



Instruction Manual
Minimex Espresso Machine

Model : Casarich
220V., ~50Hz., 2,550-3,050W.

ไทย / English

คำแนะนำเพื่อความปลอดภัย:

1. ควรอ่านคู่มือเล่มนี้ให้เข้าใจก่อนใช้งาน
2. ก่อนใช้งาน ควรตรวจสอบให้แน่ใจว่าแรงดันไฟ(โวลต์) ในตัวเครื่อง ตรงกับแรงดันที่ใช้ในบ้าน เต้าเสียบ และสายไฟติดตั้สายดินอย่างถูกต้อง สามารถจ่ายกำลังไฟ(วัตต์) เพียงพอ สำหรับตัวเครื่องได้
3. ห้ามจุ่ม ปลั๊กหรือสายไฟ ลงให้น้ำอย่างเด็ดขาด
4. ห้ามจุ่มตัวเครื่องลงในน้ำ
5. ถอดปลั๊กออกจากเต้าเสียบ แล้วปล่อยให้เครื่องเย็นลงก่อนทุกครั้งที่ทำความสะอาดเครื่อง
6. หยุดใช้งานทันทีที่พบว่าตัวเครื่องหล่นจากที่สูงหรือสายไฟฉีกขาด ควรส่งตัวเครื่องเข้าตรวจสอบ ณ ศูนย์บริการ Minimax
7. หากพบว่าสายไฟเสียหาย ควรส่งเข้าเปลี่ยน ณ ศูนย์บริการฯ ใช้อะไหล่แท้จากผู้ผลิตเท่านั้น
8. ห้ามใช้อุปกรณ์จากเครื่องรุ่นอื่น เพราะอาจเป็นเหตุให้เกิดอันตรายจากไฟช็อต หรือเกิดการแตกหักเสียหายอื่น ๆ ได้
9. ควรวางตัวเครื่องบนโต๊ะที่มีผิวเรียบ และมั่นคง อย่าปล่อยให้สายไฟ รั้งตึงกับโต๊ะ
10. ตรวจสอบให้แน่ใจว่าสายไฟไม่อยู่ใกล้แหล่งความร้อน
11. อย่าวางตัวเครื่องใกล้เครื่องใช้ หรือแหล่งความร้อนเพื่อป้องกันมิให้เกิดความเสียหาย
12. การถอดปลั๊กออกจากเต้าเสียบควรจับปลั๊กให้แน่น แล้วดึงออก ห้ามดึงสายไฟ
13. เครื่องชงกาแฟนี้ ออกแบบมาเพื่อใช้ชงกาแฟเท่านั้น ห้ามนำไปใช้เพื่อวัตถุประสงค์อื่น และควรเก็บในที่แห้งเท่านั้น
14. ควรใช้เครื่องด้วยความระมัดระวัง ระวังอย่าให้น้ำลวกมือ
15. ควรเก็บตัวเครื่องไว้ในที่ที่ไม่ร้อนเกินไป หรือเย็นเกินไป
16. ไม่ควรใช้เครื่องในสภาพแวดล้อมที่มีอุณหภูมิสูง, ในสถานที่ที่มีสนามแม่เหล็กรุนแรง หรือในสถานที่ที่มีความร้อนสูง
17. ห้ามใช้มือสัมผัสบริเวณพื้นผิวเครื่องที่มีความร้อน เช่น หัวจ่ายกาแฟ ก้านเป่าฟองนม ควรจับที่ปุ่มหรือด้ามจับ
18. ห้ามใช้เครื่องในสภาวะที่น้ำหมดแห้ง
19. ควรเสียบปลั๊กเข้าเต้าเสียบไฟบ้านให้เรียบร้อย ก่อนเปิดสวิตช์ และควรปิดสวิตช์ ก่อนถอดปลั๊กออกจากเต้าเสียบ
20. ท่านอาจอนุญาตให้เด็กอายุตั้งแต่ 8 ขวบขึ้นไปใช้งานได้ หากอยู่ภายใต้การแนะนำและดูแลอย่างใกล้ชิด ไม่ควรปล่อยให้เด็กเป็นผู้ลงทำความสะอาดตัวเครื่อง ควรเก็บเครื่องและสายไฟ ให้ห่างจากมือเด็ก
21. ท่านอาจอนุญาตให้ผู้ใหญ่ที่เป็นผู้ด้อยความสามารถ เป็นผู้ใช้งานได้หากได้รับการแนะนำและดูแลอย่างใกล้ชิด เพื่อหลีกเลี่ยงอันตรายที่อาจเกิดได้ จากการถูกน้ำร้อนลวก ไฟดูด ไฟช็อต
22. ห้าม! ปล่อยให้เด็กเล็กใช้เป็นเครื่องเล่น

23. เครื่องชงกาแฟนี้ออกแบบมาเพื่อใช้งานในบ้านเท่านั้น
24. ขอแนะนำให้เก็บคู่มือเล่มนี้เอาไว้ศึกษาเมื่อจำเป็น

ข้อควรระวังเกี่ยวกับ : แรงดันน้ำร้อน

เพื่อป้องกันมิให้เกิดอันตรายจากการถูกน้ำร้อน ไอน้ำร้อนลวก หรือเกิดความเสียหายกับตัวเครื่อง ขณะเครื่องกำลังสัปดาห์

- ห้าม! ขยับด้ามกรองออกอย่างเด็ดขาด

(ท่านสามารถถอด หรือขยับด้ามกรองออกจากหัวชง เมื่อป้อนของตัวเครื่อง หยุดทำงานแล้วเท่านั้น)

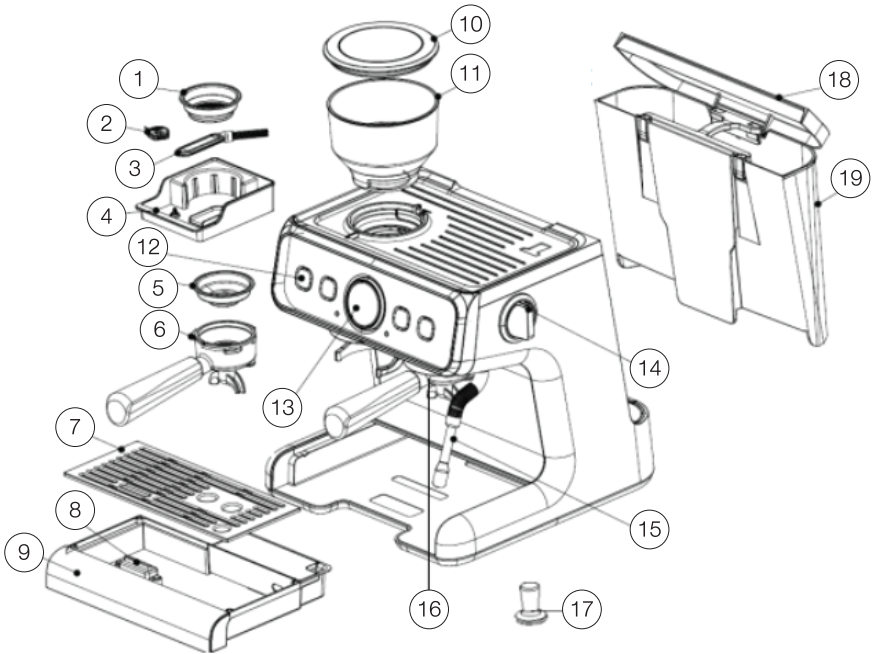
- ห้าม! ถอดแท่งก้าน้ำออกจากตัวเครื่อง ขณะเครื่องกำลังทำการสัปดาห์

- ก่อนกดสวิตซ์สัปดาห์ ควรตรวจสอบให้แน่ใจว่า ท่านได้ใส่ด้ามกรองเข้าที่หัวชงสมบูรณ์แล้ว หากใส่ด้ามกรองไม่สุดอาจเกิดแรงอัด บริเวณหัวชงฉีดไอน้ำร้อนออกมา ทำให้เกิดอันตรายได้

ข้อควรระวัง! : อุปกรณ์ที่มีความร้อนสูง

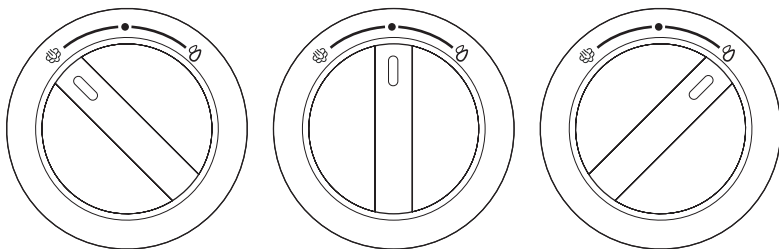
ขณะเครื่องกำลังทำงาน ไม่ควรยื่นมือเข้าไปสัมผัสอุปกรณ์ต่างๆ ที่มีความร้อนสูง เช่น บริเวณใต้หัวชง ด้ามกรอง ห้ามใช้มือสัมผัสท่อเป่าไอน้ำ หากต้องการขยับท่อเป่าไอน้ำ ควรจับบริเวณ ซิลิโคนฉนวนความร้อน

ส่วนประกอบ



- | | | |
|--------------------------|----------------------|------------------|
| 1 ถ้วยกรอง 2 ซีก | 10 ฝาปิดโถใส่กาแฟ | 18 ฝาปิดแทงก์น้ำ |
| 2 เข็มทำความสะอาด | 11 โถใส่กาแฟ | 19 แท็งก์น้ำ |
| 3 แปรงปิดทำความสะอาด | 12 สวิตช์ เปิด / ปิด | |
| 4 ถังใส่อุปกรณ์ | 13 เกจวัดแรงดัน | |
| 5 ถ้วยกรอง 1 ซีก | 14 ปุ่มเปิดไอน้ำ | |
| 6 ด้ามกรอง | 15 ท่อไอน้ำ | |
| 7 ฝาปิดถาดรองน้ำ | 16 หัวชง | |
| 8 ลูกกลิ้ง (เติมน้ำเต็ม) | 17 แทมเปอร์ | |
| 9 ถาดรองน้ำ | | |

ส่วนประกอบแผงควบคุม



- | | |
|----------------------|--------------------------|
| ① โถใส่กาแฟ | ⑥ ปุ่มบดกาแฟ |
| ② เกจวัดแรงดัน | ⑦ สวิตช์ เปิด/ปิด |
| ③ ปุ่ม ชงกาแฟ 1 ซีต | ⑧ สัญญาณไฟ Descale |
| ④ ปุ่ม ชงกาแฟ 2 ซีต | ⑨ สัญญาณไฟ น้ำร้อน/ไอน้ำ |
| ⑤ ปุ่ม น้ำร้อน/ไอน้ำ | |

การใช้งานครั้งแรก

เมื่อเปิดเครื่องใช้งานครั้งแรก หรือ เมื่อเครื่องไม่ได้ใช้งานมาเป็นเวลานาน ท่านควรปฏิบัติขั้นตอนต่อไปนี้ เพื่อเป็นการอุ่นเครื่องและระบบท่อต่างๆ ให้พร้อมใช้งาน

1. ตรวจสอบปั๊มและอุปกรณ์ต่างๆ ให้แน่ใจว่าอยู่ในสภาพที่สมบูรณ์ ไม่แตกหักเสียหาย
2. ถอดแท่งก้าน้ำออกแล้วใส่น้ำดื่มบริสุทธิ์จากขวดลงไป อย่าให้เกินระดับ “Max”
3. ใส่น้ำตามกรอง (พร้อมถ้วยกรอง) เข้าหัวขงให้แน่น
4. เสียบปลั๊กเข้ากับเต้าเสียบไฟฟ้า (ต้องมีสายดินติดตั้งครบ) แล้วเปิดสวิตช์
เครื่องจะเข้าสู่ขั้นตอนอุ่นเครื่อง เมื่อความร้อนถึงระดับแล้ว เครื่องจะอยู่ในสภาวะพร้อมใช้งาน
5. หมุนปุ่มน้ำร้อน “ ” จะมีน้ำร้อน ไหลออกจากท่อน้ำร้อน/ไอน้ำ ขยับท่อให้น้ำร้อนไหลลงภาชนะน้ำ หรือใช้ถ้วยรองน้ำร้อน
6. กดปุ่มชงกาแฟ 1 ซ็อต “ ” หรือ 2 ซ็อต “ ” ให้น้ำไหลลงภา

ข้อควรระวัง! ขณะทำการอุ่นเครื่องและมีน้ำร้อนพุ่งออกมา
ควรใช้ความระมัดระวัง อย่าให้มือสัมผัสน้ำร้อน

7. เมื่อเสร็จสิ้นการอุ่นเครื่อง ควรนำภาชนะน้ำออกเพื่อเหนี่ยวนำ
8. ควรทำความสะอาดอุปกรณ์ ทุกชิ้นก่อนชงกาแฟ

ข้อควรรู้! : เมื่อเครื่องทำงานจะมีเสียงบี้มทำงาน ซึ่งเป็นการทำงานปกติ

การเลือกเมล็ดกาแฟ

ท่านควรเลือกเมล็ดกาแฟที่คั่วใหม่สด ควรหลีกเลี่ยงเมล็ดกาแฟคั่วที่บดแล้ว เพราะกาแฟที่บดแล้วไม่สามารถเก็บความหอมและรสชาติอยู่ได้นานเกิน 7-8 วัน หลังการบด กาแฟเมล็ดคั่วสดใหม่ จะให้กลิ่นและรสชาติที่ดีที่สุด ท่านสามารถสั่งกาแฟคั่วสดใหม่ ที่ผ่านการคัดสรรมาแล้วได้จาก Minimex ได้ผ่าน Line : minimex.coffee ซึ่งมีบริการส่งตรง ถึงบ้านท่านอย่างสะดวกและรวดเร็ว

1. เครื่องบดกาแฟในตัวมีเฟืองบดที่สามารถถอดออกได้ โดยหมุนเฟืองบดตรงกลาง ตามเข็มนาฬิกา เพื่อนำออกทำความสะอาดได้
2. ประกอบเฟืองบดกลับเข้าที่ โดยหมุนทวนเข็มนาฬิกา

การบดเมล็ดกาแฟ

การบดกาแฟ เป็นขั้นตอนการชงกาแฟเอสเปรสโซ่ที่สำคัญที่สุด ท่านควรปรับจนได้ผงกาแฟบดที่เหมาะสม

- ผงกาแฟบดที่ความละเอียดถูกต้อง จะมีลักษณะคล้ายผงเกลือป่น
- หากผงกาแฟบดละเอียดเกินไป จะทำให้ไม่มีน้ำกาแฟไหลออกเมื่อสกัดกาแฟ
- หากท่านบดกาแฟหยาบเกินไป อาจทำให้มีน้ำกาแฟไหลออกมาเร็วเกินไป กาแฟคั่วแต่ละชนิด อาจต้องการความละเอียดของกาแฟที่แตกต่างกัน ท่านสามารถปรับความละเอียดได้ โดยหมุนโถใส่กาแฟแล้วทดลองสกัด จนได้กาแฟออกมาดีที่สุด
- กาแฟคั่วใหม่ (อายุประมาณ 1-2 เดือน) ควรตั้งความละเอียดที่ 10 -15

การสกัดกาแฟ ดับเบิ้ลช็อต (2 ช็อต) ใช้ผงกาแฟประมาณ 19 กรัม

การสกัดกาแฟ ซิงเกิ้ลช็อต (1 ช็อต) ใช้ผงกาแฟประมาณ 13 กรัม

ซึ่งเป็นอัตราที่แนะนำที่จะทำให้กาแฟออกมาดีที่สุด

- ขอแนะนำให้ท่านใส่เมล็ดกาแฟลงในโถ เพียงปริมาณที่ใช้เท่านั้น ไม่ควรใส่มากเกินไป เพราะอาจทำให้สูญเสียรสชาติไป

ข้อควรจำ! ท่านควรปรับความละเอียดของผงกาแฟบด เพื่อให้เกิดความเหมาะสม ในการสกัดกาแฟแต่ละวัน เพื่อให้ได้กาแฟออกมาดีที่สุด

เริ่มใช้งาน

การสกัดกาแฟ, การทำน้ำร้อนและไอน้ำ

1. เติมน้ำลงในแทงก์ ด้วยน้ำดื่มบริสุทธิ์จากขวด อย่าให้เกินขีด “MAX” (น้ำที่ใช้เติมลงในแทงก์น้ำ ขอแนะนำให้ท่านใช้น้ำดื่มบรรจุขวดคุณภาพดี ที่มีจำหน่ายตามร้านสะดวกซื้อไม่ควรใช้น้ำประปาเพราะ อาจทำให้เกิดตะกอน ในระบบทำให้เครื่องเสียหายได้)
2. เสียบปลั๊กเข้ากับเต้าเสียบไฟบ้าน แล้วกดสวิทช์เปิดเครื่อง (ตรวจสอบให้แน่ใจว่า ปุ่มน้ำร้อน/ไอน้ำ อยู่ในตำแหน่ง “ ● ”) เครื่องจะเริ่มทำความร้อน

การอุ่นเครื่อง

กดปุ่ม เปิดเครื่อง “  ” ระบบหม้อต้มจะเริ่มทำงาน สัญญาณไฟสีฟ้า บนปุ่ม “  ” และปุ่ม “  ” กระปริปพร้อมกัน

สภาวะพร้อมใช้งาน

เมื่อการอุ่นเครื่องเสร็จสมบูรณ์ เครื่องจะอยู่ในสภาวะพร้อมใช้งาน สัญญาณไฟสีฟ้าจะสว่างขึ้น ปุ่มเปิด/ปิด ปุ่มบดกาแฟ / ปุ่มชงกาแฟ 1 ซีต / ปุ่มชงกาแฟ 2 ซีต

การสกัดกาแฟ 1 ซีต (ชิ่งเกิลซีต)

ในสภาวะเครื่องพร้อมใช้งาน ใส่ผงกาแฟบดลงในถ้วยกรองขนาด 1 ซีต (ประมาณ 13 กรัม) แล้วกดให้แน่น ด้วยแทมเปอร์ ใส่ตามกรองเข้าในหัวชง แล้วดันจนสุด ใช้ถ้วยกาแฟรองใต้หัวชง กดปุ่มสกัดกาแฟ 1 ซีต (ประมาณ 30 มล.) เครื่องจะหยุดเองอัตโนมัติ และกลับเข้าสู่ สภาวะพร้อมใช้งานอีกครั้ง

การสกัดกาแฟ 2 ซีต (ดับเบิลซีต)

ในสภาวะเครื่องพร้อมใช้งาน ใส่ผงกาแฟบดลงในถ้วยกรองขนาด 2 ซีต (ประมาณ 19 กรัม) แล้วกดให้แน่น ด้วยแทมเปอร์ ใส่ตามกรองเข้าในหัวชง แล้วดันจนสุด ใช้ถ้วยกาแฟรองใต้หัวชง กดปุ่มสกัดกาแฟ 2 ซีต เมื่อได้ปริมาณกาแฟ 2 ซีต (ประมาณ 60 มล.) เครื่องจะหยุดเองอัตโนมัติ และกลับเข้าสู่สภาวะพร้อมใช้งานอีกครั้ง

การตั้งค่าปริมาณกาแฟ

1. ปริมาณกาแฟของปั๊มชงกาแฟ (1 ซ็อตและ 2 ซ็อต) สามารถตั้งได้ตามความต้องการ โดยกดปุ่ม (1 ซ็อตหรือ 2 ซ็อต) (“  ” หรือ “  ”) ค้างไว้ จนได้ปริมาณกาแฟที่ต้องการแล้วปล่อย จะมีเสียง “บี๊” ดังขึ้น ระบบจะทำการบันทึกค่าใหม่ที่ตั้งไว้ให้โดยอัตโนมัติ เมื่อท่านชงกาแฟครั้งต่อไป เครื่องจะตั้งปริมาณน้ำกาแฟตามค่าที่ตั้งไว้ (ท่านสามารถตั้งค่าทั้งสองปุ่ม ได้ตั้งแต่ 20 มล.-400 มล.)
2. ท่านสามารถ รีเซ็ต การตั้งค่าปริมาณกาแฟ ให้เป็นค่าตั้งต้น จากโรงงานโดย กดปุ่ม เปิด/ปิด “  ” ปั๊มชงกาแฟ 1 ซ็อต “  ” และปั๊มชงกาแฟ 2 ซ็อต “  ” พร้อมกัน คอยจนกว่า สัญญาณเสียง “บี๊” ดังขึ้น ค่าปริมาณกาแฟจะกลับไปสู่ค่าตั้งต้นจากโรงงาน

การทำน้ำร้อน (Hot water)

ในสภาวะเครื่องพร้อมใช้งาน หากท่านหมุนปุ่ม น้ำร้อน/ไอน้ำ ไปในตำแหน่ง “  ” (น้ำร้อน) สัญญาณไฟ สีขาว (น้ำร้อน/ไอน้ำ) กระพริบน้ำร้อนจะพุ่งออกจากหัวจ่ายน้ำร้อน (ควรใช้ความระมัดระวัง) ท่านสามารถทำเช่นเดียวกัน เมื่อต้องการไอน้ำ เพียงหมุนปุ่ม น้ำร้อน/ไอน้ำ ไปที่ตำแหน่ง “  ” สัญญาณไฟสีเขียวกระพริบ ไอน้ำพุ่งออกจากหัวจ่าย ท่านสามารถเข้าสู่โหมดชงกาแฟได้โดยหมุนปุ่มไปยังตำแหน่ง “ ● ”

หมายเหตุ : เครื่องสามารถผลิตน้ำร้อนได้ 180 – 220 มล.

ท่านควรใช้โถจุน้ำร้อนที่มีขนาดใหญ่ เพื่อป้องกันมิให้น้ำร้อนหกหล่นออก เป็นอันตรายได้ เสร็จแล้วท่านควรหมุนปุ่มน้ำร้อนไปยังตำแหน่ง “ ● ”

การทำไอน้ำ (Steam)

ในสถานะเครื่องพร้อมใช้งาน หากท่านหมุนปุ่ม น้ำร้อน/ไอน้ำ ไปในตำแหน่งไอน้ำ “” สัญญาณไฟสีขาว (น้ำร้อน/ไอน้ำ) กระพริบ ไอน้ำจะพุ่งออกจากหัวจ่ายไอน้ำ (ควรใช้ความระมัดระวัง) ท่านสามารถทำไอน้ำไปเป่าฟองนมได้

- หมายเหตุ :**
1. ไอน้ำที่พุ่งออกจากหัวจ่ายมีความร้อนสูง โปรดใช้ด้วยความระมัดระวัง
 2. เพื่อให้การเป่าฟองนมทำได้อย่างสวยงาม ท่านควร ปล่อยไอน้ำออกทิ้ง 3-5 วินาที
 3. ท่านควรใช้ไอน้ำไม่เกิน 5 นาที
 4. เมื่อสิ้นสุดการเป่านม ปรับปุ่มไปที่ “”

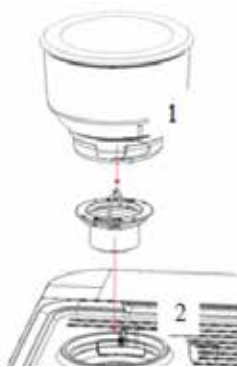
ระบบปิดอัตโนมัติ (Sleep mode)

หากท่านเปิดเครื่องทิ้งไว้ โดยมิได้ใช้งานนาน 20 นาที ระบบจะปิดตัวเองให้อัตโนมัติ ท่านสามารถกลับมาใช้งานได้อีกครั้ง โดยกดปุ่ม เปิด/ปิด “” เครื่อง ระบบจะเริ่มต้นด้วยการอุ่นเครื่อง

คำแนะนำเพื่อการชงกาแฟ ให้มีรสชาติที่ดี

การอุ่นเครื่องให้มีความร้อนถึงระดับ เป็นสิ่งจำเป็นของการชงกาแฟ เราขอแนะนำให้ท่าน ใส่ด้ามกรองเข้าหัวชงกาแฟ แล้วกดปุ่มชงกาแฟ (1 ซ็อต หรือ 2 ซ็อตก็ได้) ให้อุปกรณ์ทุกชิ้น เกิดความร้อนอย่างสม่ำเสมอ ทำ 2-3 ครั้ง แล้วจึงเริ่มชงกาแฟ

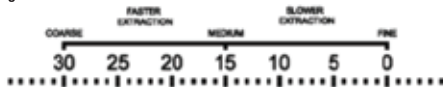
รูป 1



รูป 2



รูป 3



ตัวเลข 0 – 30 คือความละเอียดจากละเอียดถึงหยาบ ตัวเลขมากขึ้นหมายถึงหยาบมากขึ้น

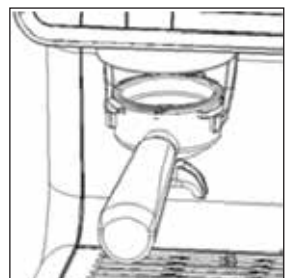
รูป 4



ด้านข้างของโถใส่เมล็ดกาแฟ มีขีดบอกระดับความละเอียด (รูป 3 ท่านควรศึกษาการตั้งระดับความละเอียด ซึ่งมีลูกศรชี้ที่ฝาเครื่อง (ดูรูป 4)

1. ตรวจสอบให้แน่ใจว่า โถใส่เมล็ดกาแฟติดตั้งอย่างเข้าที่ถูกต้อง เมื่อสัญญาณไฟบนปุ่ม “☼” เปลี่ยนจากสีแดงเป็นสีฟ้า แสดงว่าเครื่องพร้อมใช้งาน
2. เพื่อป้องกันมิให้เมล็ดกาแฟตกค้างอยู่ในโถนานเกินไป อันเป็นเหตุให้สูญเสียกลิ่นและรสชาติ ท่านควรใส่เมล็ดกาแฟในปริมาณเหมาะสมตามที่ต้องการเท่านั้น
3. สอดด้ามกรong (พร้อมถ้วยกรong) เข้าได้ช่องรับกาแฟบด (รูป 5)
4. กดปุ่มบดกาแฟ “☼” เพื่อเริ่มบด เครื่องหยุดเองโดยอัตโนมัติเมื่อถึงปริมาณที่ตั้งไว้ (ท่านสามารถกดปุ่ม “☼” เพื่อหยุดกลางคันได้)

รูป 5



หมายเหตุ : - เวลาในการอบที่ตั้งไว้จากโรงงานคือ 13 วินาที (ประมาณ 19 กรัม)
ให้ตั้งค่าความละเอียดที่ 10 – 15 โดยใช้เมล็ดกาแฟที่คุณภาพดี
- หากท่านใช้ ถ้วยกรอง Single Cup (1 ซีต) ท่านต้องควบคุมเวลาการอบด้วยตนเอง
โดยใช้กาแฟประมาณ 13 กรัม เวลาอบ 10วินาที

ข้อควรรู้ : - ระดับการคั่วและความสดใหม่ของเมล็ดกาแฟที่ใช้ มีผลอย่างยิ่งต่อรสชาติของกาแฟ
เมื่อท่านเปลี่ยนเมล็ดกาแฟ ท่านอาจต้อง เปลี่ยนการอบกาแฟด้วย

5. นำตัวกรองออกจากเครื่องอบ
6. ใช้แทมเปอร์ กดกาแฟลงตรงๆ เพื่ออัดกาแฟให้แน่น และไม่เอียง
7. ใส่ตัวกรองที่แทมปกาแฟแล้ว เข้าในหัวขง ดันก้านขงเข้าจนสุด เลือกปุ่มชงกาแฟ Single Shot (1 ซีต) หรือ Double Shot (2 ซีต)

หมายเหตุ :

1. หากโถใส่เมล็ดกาแฟใส่ไม่เข้าที่ จะปรากฏสัญญาณไฟสีแดงบนปุ่มบดกาแฟ “  ”
2. ถ้าฟังก์ชันการอบไม่สามารถทำงานได้ จะมีสัญญาณไฟสีแดงพร้อม เสียง “บี๊บ บี๊บ บี๊บ” เตือน
3. เครื่องบดมีระบบป้องกัน มิให้ท่านบดกาแฟต่อเนื่องนานเกิน 3 นาที ในกรณีเช่นนั้น เครื่องจะหยุดทำงานในโหมดโนมิตี พร้อมระยะพัก(คลายความร้อน) เป็นระยะเวลา 6 นาที หลังจากนั้นเครื่องจะสามารถกลับมาทำงานได้ตามปกติ
4. เมื่อเครื่องบดอยู่ในสภาวะใช้เกินเวลากำหนด (3 นาที) หากท่านกดปุ่ม “  ” จะมีสัญญาณเสียง 1 ครั้ง พร้อมสัญญาณไฟสีแดงกระพริบ

การตั้งเวลาอบ

ท่านสามารถตั้งเวลาอบอัตโนมัติได้ ให้กดปุ่มบดค้างไว้ สัญญาณไฟจะกระพริบถี่ๆ เครื่องบดจะเริ่มทำงาน เมื่อถึงเวลาที่ต้องการให้ปล่อย สัญญาณเสียงจะดังขึ้น เครื่องจะบันทึกเวลาในการอบเอาไว้ การอบครั้งต่อไปเครื่องบดจะทำงานตามที่กำหนดไว้ (เวลาในการอบสามารถบันทึกตั้งได้ 6 วินาทีขึ้นไป)

หมายเหตุ : ท่านสามารถรีเซ็ตเวลาการอบจากโรงงานได้โดย กดปุ่ม เปิด / ปิด “  ”
และปุ่ม “  ” พร้อมกันจนกว่าจะมีสัญญาณ “บี๊บ” ดังขึ้น เวลาในการอบจะกลับคืนสู่ค่าโรงงาน

การตั้งอุณหภูมิสกัดกาแฟ

เครื่องชงกาแฟ Minimax CasaRich นี้มีระบบ PID Control function ที่ทำให้ท่านสามารถตั้งอุณหภูมิการสกัดกาแฟได้ตั้งแต่ 88-96 องศาได้ เพื่อให้เหมาะกับชนิดเมล็ดกาแฟและรสชาติกาแฟที่ท่านต้องการ

- เมื่อท่าน **เพิ่มอุณหภูมิ** ความคมจะเพิ่มขึ้น ความเปรี้ยวจะลดลง
- เมื่อท่าน **ลดอุณหภูมิ** ความคมจะลดลง ความเปรี้ยวจะเพิ่มขึ้น

การเข้าสู่โหมดการตั้งอุณหภูมิสกัดกาแฟ

ในสภาวะเครื่องพร้อมใช้งาน กดปุ่ม เปิด/ปิด “  ” พร้อมปุ่ม Single Shot “  ” พร้อมกัน ให้กดค้างไว้นาน 4 วินาที สัญญาณเสียงดังขึ้น สัญญาณที่ปุ่ม “  ” จะกระพริบ

สัญญาณไฟปุ่ม แสดงอุณหภูมิที่ต้องการตั้ง :



อุณหภูมิที่เครื่องตั้งมา 92 องศาเซลเซียส



อุณหภูมิจะขึ้นลงครั้งละ 2 องศาเซลเซียส

กดปุ่ม Double cup : เพิ่มอุณหภูมิ กดปุ่ม Grind : ลดอุณหภูมิ



อุณหภูมิ 94 องศาเซลเซียส



อุณหภูมิ 96 องศาเซลเซียส



อุณหภูมิ 90 องศาเซลเซียส



อุณหภูมิ 88 องศาเซลเซียส

หมายเหตุ : สัญญาณไฟที่ปุ่ม เปิด / ปิด “  ” ยังคงกระพริบในขณะที่ยังอยู่ในขั้นตอนตั้งอุณหภูมิ

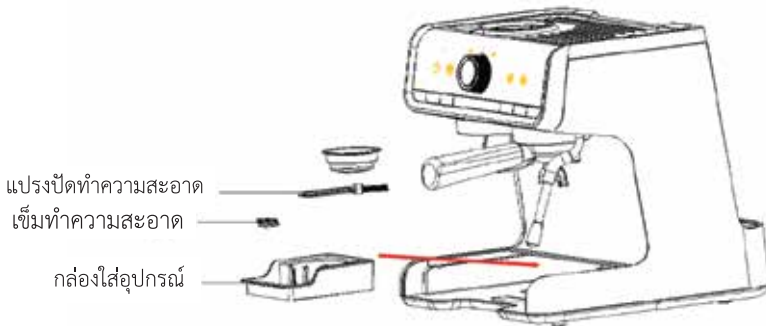
ข้อควรรู้ : ถ้าเครื่องอยู่ในโหมดตั้งอุณหภูมิ โดยไม่มีการตั้งอุณหภูมิเกิน 1 นาที เครื่องจะเข้าสู่สภาวะการทำงานปกติ

การใช้รีเซ็ตจากโรงงาน

ในกรณีที่ท่านอาจตั้งค่าต่างๆ และมีความคลาดเคลื่อน ท่านสามารถรีเซ็ต ค่าต่างๆ ให้กลับเข้าสู่ค่าที่ตั้งครั้งแรกจากโรงงาน โดยกดปุ่ม เปิด/ปิด “

กล่องอุปกรณ์

เครื่องชงกาแฟ Minimax CasaRich นี้ มาพร้อมกล่องอุปกรณ์ ซึ่งประกอบไปด้วยแปรงและเข็มทำความสะอาด ถ้วยกรอง 1 ซีด และ 2 ซีดก็สามารถติดตั้งเอาไว้ในกล่องอุปกรณ์นี้ด้วย กล่องอุปกรณ์อยู่ด้านซ้ายมือ ใกล้กับถาดรองน้ำ



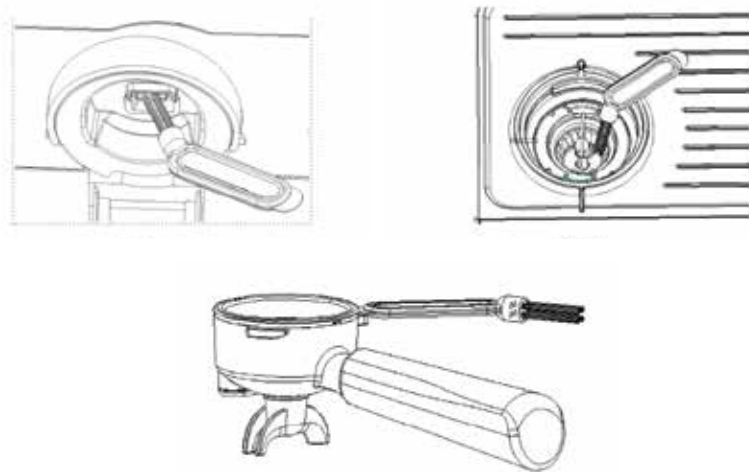
เข็มทำความสะอาด

เข็มทำความสะอาดใช้สำหรับทำความสะอาดหัวจ่ายไอน้ำ



แปรงทำความสะอาด

แปรงทำความสะอาดใช้สำหรับทำความสะอาดเพื่อบดกาแฟ และ ช่องจ่ายกาแฟบด (โปรดดูข้อการทำความสะอาดเครื่องบด)



การทำความสะอาดเครื่องบด

เครื่องบดที่มีการใช้งานสักระยะอาจมีเศษผงกาแฟติดตามซอกมุมต่างๆทำให้เกิดการอุดตันได้ ท่านควรทำความสะอาดเครื่องบดตามรายละเอียดดังนี้

1. ท่านควรทำความสะอาดเครื่องบดทุกๆ 2 สัปดาห์
2. เมื่อพบว่ากาแฟบด ออกน้อยลง แสดงว่าอาจมีการอุดตัน ของช่องจ่ายกาแฟ
3. อย่าปล่อยให้เครื่องอุดตัน ควรทำความสะอาดเป็นประจำ
4. ผิวสัมผัสส่วนต่างๆของเครื่องบด ออกแบบให้ป้องกันการกระจายตัวของผงกาแฟบด หากพบว่าเริ่มมีผงกาแฟบดเริ่มเกาะห้วจ่าย ควรใช้แปรงทำความสะอาดทันที

การทำความสะอาดเครื่องบด

ข้อแนะนำ : ก่อนทำความสะอาดเครื่องบด ควรนำเมล็ดกาแฟออกจากโถ ให้หมดเมื่อกดปุ่มบดกาแฟ ควรไม่มี ผงกาแฟบดจ่ายออกมา

1. นำโถใส่เมล็ดกาแฟออก โดยหมุนทวนเข็มนาฬิกา แล้วยกขึ้นตรงๆ
2. หมุนหัวเพื่องบด ทวน เข็มนาฬิกาและยกขึ้นใช้แปรงทำความสะอาดเพื่องบด (ห้ามเทน้ำลงในชุดเพื่องบด และช่องบดเพื่อทำความสะอาดอย่างเด็ดขาด เพราะจะทำให้เกิดความเสียหาย)
3. ใช้แปรงขัดทำความสะอาดช่องบดให้สะอาด
4. ในขั้นตอนนี้อาจฟัฟใส่เพื่องบดที่หัวออกมา ให้โถใส่เมล็ดกาแฟให้เข้าที่แล้วกดปุ่มบดกาแฟเพื่อไล่เศษกาแฟออกให้หมด
5. ถอดโถออกอีกครั้ง แล้วติดตั้งเพื่องบดให้เข้าที่ โดยหมุนตามเข็มนาฬิกาให้แน่น แล้วใส่โถกลับเข้าที่ ขั้นตอนการทำความสะอาดเครื่องบดสิ้นสุด

การล้างตะกรัน

เครื่องชงกาแฟ Minimax Casarich นี้ออกแบบให้มีสัญญาณเตือนและโปรแกรมการล้างตะกรันมาด้วย ขั้นตอนการล้างตะกรันใช้เวลาประมาณ 10 นาที

- หมายเหตุ :**
1. น้ำอยู่ในแทงก์ไม่น้อยกว่า 1 ลิตร
 2. นำถาดรองน้ำออกทิ้ง แล้วใส่กลับเข้าที่
 3. เปิดสวิตซ์ตัวเครื่อง ให้อยู่ในสภาวะพร้อมใช้งาน
 4. ใส่กรอง 2 ซีต ลงในด้ามกรอง
 5. ใส่ด้ามกรองเข้าที่หัวชง
 6. ท่านสามารถยกเลิกขั้นตอนการล้างตะกรันเมื่อไหร่ก็ได้ เพียงกดปุ่มปิดเครื่อง
 7. เมื่อขั้นตอนการล้างตะกรันเริ่มต้น สัญญาณไฟ ปุ่ม เปิด / ปิด และสัญญาณไฟ Descalc กระพริบ และยังคงกระพริบอยู่ตลอดเวลาในขั้นตอนนี้
 8. ถ้าการล้างตะกรันไม่เริ่มต้นภายในเวลา 1 นาที ระบบจะออกจากขั้นนี้ และเข้าสู่สภาวะพร้อมใช้งาน

ขั้นตอนการล้างตะกรัน

ขอแนะนำให้ท่านทำการล้างตะกรันทุกๆ 4-6 เดือน
การล้างตะกรันสามารถใช้น้ำยาล้างตะกรันในรูปแบบ

- A. ชนิดเม็ด
- B. ชนิดน้ำ
- C. ส่วนผสมของน้ำส้มสายชูผสมน้ำอุ่น

ระหว่างที่ใช้ในการล้างตะกรัน 10 นาที

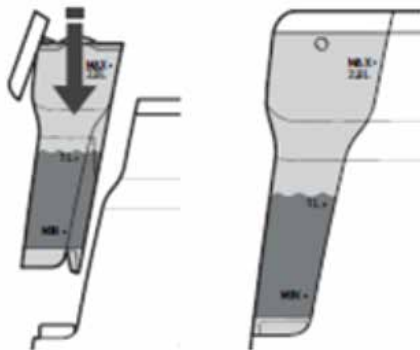
หมายเหตุ : เมื่อสัญญาณไฟล้างตะกรัน (Descale) สว่างขึ้น ท่านควรล้างตะกรัน
โปรดอ่านขั้นตอนให้เข้าใจก่อนทำการล้างตะกรัน

การเตรียมการล้างตะกรัน

เตรียมน้ำยาล้างตะกรัน โดยผสมน้ำตามสัดส่วน ตามคำแนะนำของผู้ผลิต

(น้ำยาล้างตะกรัน MINIMEX ชนิดน้ำบรรจุขวด 30 มล.ใช้น้ำยา ขวดผสมกับน้ำ 1 ลิตร จะมีความเข้มข้น
พอดีกับการล้างตะกรัน)

- ใช้น้ำยาล้างตะกรันที่ผสมตามสัดส่วน 1 ลิตร
- ตรวจสอบให้แน่ใจว่าแท่งก้นน้ำติดตั้งเข้าที่แล้ว



ภาชนะรองน้ำ

เตรียมอุปกรณ์ ภาชนะ ความจุ 1 ลิตร 2 ใบ

ใบที่ 1 รองที่หัวชงกาแฟ

ใบที่ 2 รองที่ท่อไอน้ำ / น้ำร้อน



เริ่มต้นการล้างตะกรัน

1. สัญญาณเตือนล้างตะกรัน (Descale) จะสว่างขึ้น เมื่อมีการใช้น้ำไปประมาณ 15 ลิตร เตรียมเติมน้ำยาล้างตะกรัน ปริมาณ 1 ลิตร ลงในแทงก์น้ำให้พร้อม
2. หากต้องการล้างตะกรันโดยไม่รอให้สัญญาณเตือน สามารถทำได้โดยกดปุ่ม เปิด/ปิด “  ” และปุ่ม Double shot “  ” พร้อมกันค้างไว้ 5 วินาที จะปรากฏสัญญาณเสียง “บี๊บ” เป็นการเข้าสู่โหมดการล้างตะกรัน สัญญาณไฟ ปุ่ม เปิด/ปิด และล้างตะกรัน (Descale) กระพริบให้ปฏิบัติตามนี้

ลำดับที่ 1

- ปิดปุ่ม น้ำร้อน/ไอน้ำ ไปที่ตำแหน่งไอน้ำ “  ”
- สัญญาณปุ่ม เปิด/ปิด และ ไอน้ำ/น้ำร้อน กระพริบ-บิ๊บเริ่มทำงาน น้ำร้อนถูกจ่ายไปที่หัวชง และท่อ น้ำร้อน/ไอน้ำ เป็นเวลา 2 นาที
- เมื่อน้ำร้อนหยุด หมุนปุ่มไอน้ำร้อนไปตำแหน่ง “  ”
- สัญญาณ ปุ่ม เปิด / ปิด กระพริบ
- สัญญาณเตือนล้างตะกรัน (Descale) และน้ำร้อน / ไอน้ำ ตัดสลับ

(ขั้นตอนการล้างตะกรันสิ้นสุดแล้ว ทำตามขั้นตอนลำดับที่ 2)

ลำดับที่ 2

สำคัญ : ขั้นตอนการล้างตะกรัน ไม่ควรใช้เวลาเกิน 5 นาที

เนื่องจากการล้างตะกรัน มีการใช้น้ำยาล้างตะกรันเข้าไปจัดคราบตะกรัน หม้อต้ม และระบบท่อ จึงควรทำซ้ำอีกครั้งโดย **ใช้น้ำเปล่า** เพื่อขจัดคราบน้ำยาล้างตะกรันออกให้หมด

- เอาแทงก์น้ำออก ล้างน้ำยาล้างตะกรันออกให้หมด
- เติมน้ำดื่มสะอาดลงในแทงก์น้ำอีกครั้ง
- นำถาดน้ำออก เเทน้ำทิ้ง เช็ดให้แห้ง แล้วใส่กลับเข้าที่

ลำดับที่ 3 ล้างเครื่อง (ด้วยน้ำเปล่า)

- หมุนปุ่ม น้ำร้อน / ไอน้ำ ไปที่ตำแหน่ง น้ำร้อน “ 00 ”
- สัญญาณไฟปุ่ม เปิด/ปิด และ น้ำร้อน/ไอน้ำ กระพริบ
- บิ๊มเริ่มทำงานน้ำร้อนจะถูกฉีดออกมาที่หัวชงและท่อน้ำร้อนเป็นเวลา 2 นาที
- เมื่อน้ำร้อนหยุดจ่ายออกจากหัวชงและท่อน้ำร้อน

การล้างตะกรันเสร็จสมบูรณ์

- สัญญาณไฟล้างตะกรัน (Descale) ดับ
- สัญญาณไฟ น้ำร้อน/ไอน้ำ กระพริบ (การล้างตะกรันเสร็จสมบูรณ์แล้ว)
- บิตปุ่ม น้ำร้อน/ไอน้ำ ไปที่ตำแหน่ง “ ● ”
- สัญญาณไฟบนปุ่มต่างๆ สว่างขึ้น เครื่องกลับสู่สภาวะพร้อมใช้งาน

สัญญาณเตือนน้ำหมด

เมื่อน้ำในแทงก์หมดลง จะมีสัญญาณเสียงเตือน สัญญาณไฟปุ่มทุกปุ่มจะกระพริบ

- หมายเหตุ :**
1. สัญญาณเตือนจะเตือนเมื่อท่าน บดกาแฟละเอียดเกินไป และการสกัดไม่สามารถสกัดกาแฟได้
 2. ระบบเสียงเตือนจะเตือนเพียง 5 ครั้งเท่านั้น
 3. หากปรากฏเสียงเตือนแล้ว ไม่มีการเปลี่ยนแปลงใดๆ เครื่องจะกลับสู่สภาวะพร้อมใช้งาน

การทำความสะอาดและการบำรุงรักษา

ข้อควรระวัง! : ถอดปลั๊กออกจากเต้าเสียบไฟบ้านก่อน แล้วปล่อยให้เครื่องเย็นลง
จึงเริ่มทำความสะอาด

1. ควรล้างตัวกรองหรืออุปกรณ์ต่างๆด้วยน้ำยาล้างจานหรือน้ำเปล่า
2. ใช้ผ้าชุบน้ำบิดหมาดเพื่อเช็ดตัวเครื่อง ห้ามใช้แผ่นขัด เพราะอาจทำให้เกิดรอย เสียหายได้

ข้อควรระวัง! : ห้ามใช้สารเคมี เช่น แอลกอฮอล์ หรือทินเนอร์ ในการล้างทำความสะอาด
ห้ามจุ่มตัวเครื่องลงในน้ำเพื่อทำความสะอาด

3. ควรถอดตัวกรองออกล้างด้วยน้ำเปล่าหรือน้ำยาล้างจานแล้วเช็ดให้แห้ง
4. ใช้ผ้าแห้งเช็ดอุปกรณ์ และตัวเครื่องทุกครั้งหลังทำความสะอาด

ข้อควรระวัง! : ห้ามใส่แท่งน้ำลงในเครื่องล้างจาน

การแก้ปัญหาด้วยตัวเอง

ปัญหา	สาเหตุ	วิธีแก้ปัญหา
ไม่มีสัญญาณไฟปรากฏ	- ตรวจสอบการเสียบปลั๊ก - ตรวจสอบการเปิดสวิตช์ - ไม่ได้เสียบปลั๊ก - ไม่ได้เปิดสวิตช์	- ตรวจสอบการเสียบปลั๊ก - ตรวจสอบการเปิดสวิตช์
ปรากฏสัญญาณไฟสีแดง	- ใส่ถาดกาแฟไม่สนิท - ไม่ได้ใส่ถาดกาแฟ	ใส่ถาดให้สนิท
มีน้ำรั่วบริเวณฐานเครื่อง	- ถาดรองน้ำเต็ม - ใส่แท่งกั้นน้ำไม่ถูกต้อง	- ถอดถาดรองน้ำออกทิ้ง - ใส่แท่งกั้นน้ำให้สนิท
มีเสียงปั้มน้ำและเสียงการสั๊กกาแฟ	เป็นเสียงการทำงานปกติ	
- ไม่มีกาแฟออก - กาแฟออกไม่สม่ำเสมอ - ไม่สามารถใส่ด้ามกรองเข้าหัวได้	- ใส่กาแฟมากเกินไป - บดกาแฟละเอียดเกินไป	- ลดปริมาณผงกาแฟลง - บดกาแฟให้หยาบขึ้น
กาแฟไม่มีครีมา	- ใช้เมล็ดกาแฟเปียก - ใช้เมล็ดกาแฟเก่าเกินไป	ใช้กาแฟสดใหม่ แล้วบดให้เหมาะสม
ไม่มีไอน้ำออก	- ระบบอุ่นเครื่องยังทำงานไม่เต็มที่ - ท่อเป่าฟองนมอุดตัน	- ระบบทำความร้อนต้องการเวลาในการทำความร้อน - มีตะกั่วในระบบ ควรล้างตะกั่ว
- ชงกาแฟไม่ได้ - ทำน้ำร้อนไม่ได้ (หลังเป่าฟองนม)	- เครื่องต้องการเวลาในการสตาร์ทอัพ	- คอย 20-30 วินาที - เครื่องจะกลับมาใช้งานได้ตามปกติ

หากท่านไม่สามารถแก้ไขปัญหาด้วยตนเองได้ โปรดติดต่อ ศูนย์บริการ Minimax โทร : 02-493-6565

การรับประกัน

เครื่องซิงกาแพสเปอร์สโซ รุ่น Casarich ระยะเวลาประกัน 1 ปี

เงื่อนไขการรับประกัน

การรับประกันครอบคลุมถึงคุณภาพของสินค้าและฝีมือการประกอบโดยสินค้าต้องใช้ใน ครั้วเรือนเท่านั้น ผู้ใช้ ต้องใช้งานและบำรุงรักษาอย่างถูกต้องตามคำแนะนำในหนังสือคู่มือ

ข้อยกเว้นการรับประกัน

บริษัทฯ ขอสงวนสิทธิ์ในความรับผิดชอบต่อความเสียหายใดๆ ที่เป็นผลสืบเนื่องจากการใช้สินค้า และสงวนสิทธิ์การรับประกันหากลูกค้า :

- นำสินค้าไปใช้ผิดจากวัตถุประสงค์ของการออกแบบ เช่น การนำเอาสินค้าที่ออกแบบมาเพื่อการใช้ในครั้วเรือน แต่นำไปใช้เพื่อประกอบอาชีพหรือในเชิงพาณิชย์
- ใช้งานผิดวิธีหรือไม่ได้ใช้งานตามวิธีที่อธิบายในหนังสือคู่มือ
- ไม่ได้บำรุงรักษาตามคำแนะนำในหนังสือคู่มือ

การใช้สิทธิ์การรับประกันสินค้า

การรับประกันสินค้ามีผลตามวันที่ ที่ระบุในใบรับประกันสินค้า กรุณาแสดงใบรับประกันสินค้า หรือใบกำกับภาษี ใบเสร็จรับเงิน เพื่อเป็นหลักฐานในการซื้อต่อเจ้าหน้าที่ศูนย์บริการฯ ในการใช้สิทธิ์การรับประกันสินค้า

การพิจารณาความบกพร่องของสินค้าเพื่อการรับประกัน

บริษัทฯ จะทำการตรวจสอบสินค้าอย่างละเอียด และตัดสินใจว่าความบกพร่องของสินค้านั้นอยู่ในเงื่อนไขการรับประกันหรือไม่ซึ่งเป็นสิทธิ์ของบริษัทฯ เท่านั้น ในกรณีที่อยู่ในเงื่อนไขการรับประกัน บริษัทฯ จะเป็นผู้รับผิดชอบค่าแรงในการซ่อม ค่าอะไหล่ และค่าจัดส่งสินค้าถึงบ้านลูกค้า โดยลูกค้าไม่ต้องชำระค่าบริการใดๆทั้งสิ้น หากบริษัทฯ พิจารณาเห็นว่าต้องเปลี่ยนสินค้าใหม่ให้แก่ลูกค้าแต่สินค้านั้นเดิมๆไม่มีจำหน่ายแล้ว บริษัทฯ จะเป็นผู้ตัดสินใจว่าสินค้านั้นใดเหมาะสมที่จะเปลี่ยนแทน

การคืนสินค้า

ในกรณีที่ลูกค้าซื้อสินค้าไปแล้วแต่ไม่ถูกใจ บริษัทฯ ยินดีรับคืนสินค้าภายใน 15 วัน โดยมีเงื่อนไขว่าสินค้าต้องมีบรรจุภัณฑ์อย่างสมบูรณ์และสินค้ามิได้ถูกใช้งานมาก่อน โดยลูกค้าต้องนำหลักฐานการซื้อเพื่อคืนสินค้า ณ ร้านค้าที่ซื้อเท่านั้น

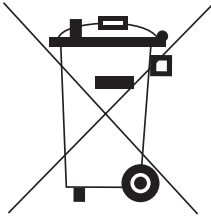
ศูนย์บริการ

หากท่านต้องการบริการรายละเอียดเพิ่มเติมหรือสั่งซื้ออุปกรณ์พิเศษท่านสามารถติดต่อศูนย์บริการได้

Service Center : Tel. 02-493-6565

E-mail : SERVICE_minimex@penk.co.th

ช่วยกันรักษาสิ่งแวดล้อม



เราขอชี้ชวนให้ท่านร่วมรักษาสิ่งแวดล้อม
ด้วยการทิ้งเศษอุปกรณ์ที่เลิกใช้แล้ว ณ สถานที่ที่เหมาะสม

MINIMEX

ESPRESSO MACHINE

Instruction Manual
ESPRESSO MACHINE

Minimex

Model : Casarich



Instruction Manual
Minimex Espresso Machine

Model : Casarich

220V., ~50Hz., 2,550-3,050W.

English

IMPORTANT SAFEGUARDS :

1. Read all instructions.
2. Before using, check that the voltage of wall outlet corresponds to rated voltage marked on the rating plate.
3. To protect against fire, electric shock and injury to person, do not immerse cord, plug, in water or other liquid.
4. The appliance must not be immersed.
5. Remove plug from wall outlet before cleaning and when not in use. Allow appliance cool down completely before taking off, attaching components or before cleaning.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
7. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
8. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may result in fire, electric shock or injury to persons.
9. Place appliance on flat surface or table, do not hang power cord over the edge of table or counter.
10. Ensure the power cord do not touch hot surface of appliance.
11. Do not place the coffee machine on hot surface or beside fire in order to avoid to be damaged.
12. To disconnect, remove plug from wall outlet, always hold the plug, but never pull the cord.
13. Do not use appliance for other than intended use and place it in a dry environment.
14. Be careful not to get burned by the steam.
15. The temperature for operating or storing the coffee machine shall be higher than 0°C.
16. Do not operate the coffee machine at an environment with high temperature, strong magnetic field and moist air.
17. Do not touch the hot surface of appliance (such as steam wand, and the steel mesh just boiling). Use handle or knobs.
18. Do not let the coffee maker operate without water.
19. Connect plug to wall outlet before using and turn any switch off before plug is removed from wall outlet.
20. This appliance can be used by children aged from 8 years and above if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years.

21. Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
22. Children shall not play with the appliance.
23. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:

- staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
- farm houses;
- by clients in hotels, motels and other residential type environments;
- bed and breakfast type environments.

24. Save these instructions.

WARNING : PRESSURE

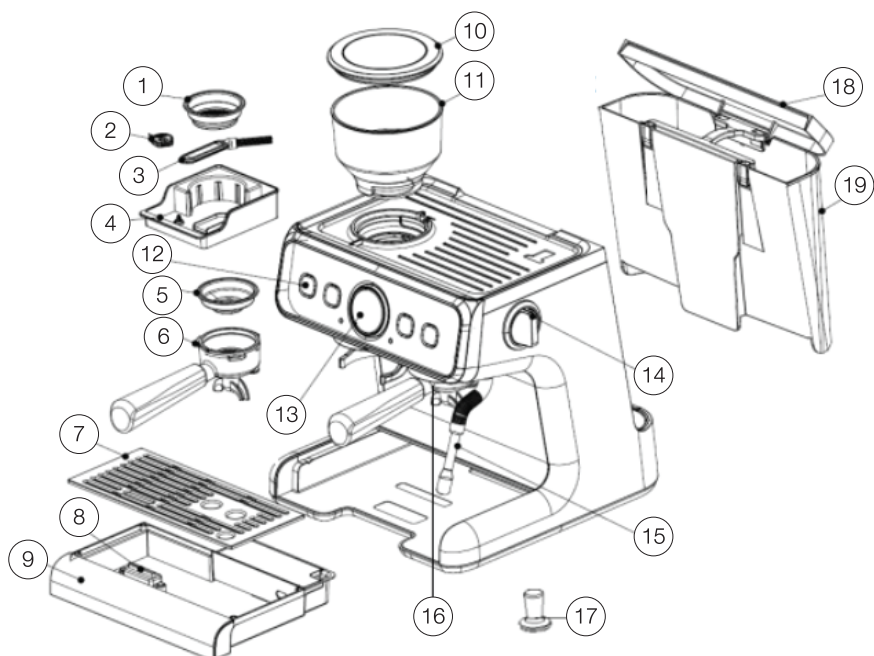
In order to prevent hot steam and hot water from scalding the body or causing other personal injuries, and to prevent damage to this product, when the machine brews coffee or foams, do not remove the water tank or funnel. Before you remove the funnel to brew another cup of coffee, make sure that the coffee machine is in standby mode. If you want to add more water into the water tank, please turn off the machine by pressing the Power button. “”

When four indicators are off, the product is turned off. When extracting coffee, make sure that the funnel is turned to the specified position to avoid it getting loosen due to pressure reason during use, which may easily cause human injury.

HIGH TEMPERATURE

When the machine is working, do not extend your hands and other body parts into the bottom of the funnel or steam tube to prevent burns; at any time, it is not allowed to touch the steam tube with your hands or other body parts. You can only turn the steam tube by touching silicone sleeve that wraps the steam tube.

KNOW YOUR COFFEE MACHINE



① Double-cup filter

② Cleaning pin

③ Cleaning brush

④ Tool box

⑤ Single-cup filter

⑥ Pressurized funnel

⑦ Drip plate

⑧ Floater

⑨ Drip tray

⑩ Bean box cover

⑪ Bean box

⑫ button

⑬ Pressure gauge

⑭ Knob

⑮ Steam tube

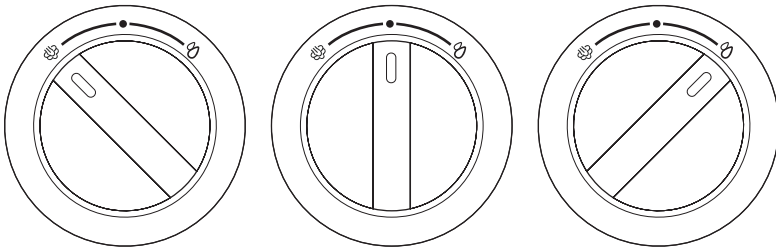
⑯ Funnel Bracket

⑰ Coffee tamper

⑱ Water tank cover

⑲ Water Tank

CONTROL PANEL



- | | |
|---------------------|-----------------------------|
| ① Bean Box | ⑥ Grind button |
| ② Pressure guage | ⑦ Power button |
| ③ Single-cup button | ⑧ Descaling indicator |
| ④ Double-cup button | ⑨ Steam/Hot water indicator |
| ⑤ Switch | |

BEFORE FIRST USE

Before the first use or the machine has not been used for a long time, you should follow below steps to rinse and warm up the internal pipes of the machine.

1. Check and ensure that all accessories are complete and not damaged.
2. Fill the water tank with clean water, and water level should not exceed the "**MAX**" position.
3. Align the pressurized funnel with funnel bracket (no coffee powder is placed at this moment), and rotate the funnel counterclockwise to lock it tightly (put in a single-cup or double-cup filter as needed).
4. Put a cup onto drip plate, plug in the appliance and press Power button, the machine enters into the preheating mode. And the machine will enter into the standby mode after finish preheating.
5. Turn the knob to hot water position "☺☺", after a while, hot water will flow out from steam tube.
Align the steam tube to drip tray or use a cup to collect the hot water.
6. Press "☺" or "☺☺" to clean the pipes in machine, hot water will come out from funnel.
Use the drip tray or use a cup to collect the hot water.

NOTE : Do not extend any parts of your body closed to funnel and steam tube to avoid scalding during brewing hot water.

7. After water stops flowing, pour away the water in drip tray or in the cup.
8. Thoroughly clean the detachable parts of the whole machine with warm water.

NOTE : There may be noise when pumping water for the first time, it is normal.

CHOOSE THE RIGHT COFFEE POWDER

Coffee powder

The coffee should be freshly ground and subjected to deep roasting. You may need to use French or espresso roasted coffee powder for espresso coffee. Pre-ground coffee powder can only keep the aroma for 7 to 8 days unless it is stored in a sealed container, and place it in a cool place. Do not store coffee in the refrigerator or freezer. In general, it is not recommended to use pre-ground coffee powder. The coffee beans freshly ground are more easily to retain the aroma of the coffee and obtain higher coffee quality.

1. The blades are detachable for cleaning, turn the middle part of the blade unit clockwise to loosen and take out the blades.
2. For reassembly place the rubber gasket back on the blade unit and turn it anti-clockwise back in position.

Grind

If you are making coffee, this step is a key step in the espresso making process and requires more practice.

- The correct powder should look like salt.
- If the powder is too finely ground, it may cause the coffee to flow intermittently or fail to brew coffee.
- If the powder is too coarse, the water will flow through the coffee too quickly, which will affect aroma and taste of the extracted coffee
- You can adjust the thickness of the ground coffee powder by adjusting the coffee bean box, which will vary depending on the type and quality of the coffee beans you use, so you need to make appropriate adjustments to achieve the best results.
- Fresh roasted coffee beans (within 1 month), the grinding position is set between 10-15, the double-cup grinder produces about 19g of powder and the single-cup of 13g, this will bring relatively good coffee extraction effect.
- In order to prevent the coffee beans from getting wet, affecting the grinding and the final coffee taste and effect, please do not put too much coffee beans in the bean box.

In order to obtain a uniform and consistent coffee powder, be sure to adjust the grinding degree according to the type and quality of coffee beans to obtain a cup of high-quality coffee.

OPERATION INSTRUCTION

I. Brewing coffee, function of hot water and steam

1. Fill the water tank with drinking water, the water level should not exceed the "MAX" position.
2. Plug in the power and press the Power button (make sure the knob is at " ● " position), then the machine enters into the preheating mode. The specific operation is as follows:
The functional buttons are of their corresponding indicators, and there are two functional indicators on the left and right separately. Indicators in different states show various working modes of the machine. Coffee brewing, hot water and steam function cannot work at the same time, only one function can work in one time.

Warm up : Press the "  " once, the whole machine enters into warm-up mode, the power indicator "  " flashes, and "  " lights up at the same time.

Standby state : When the whole machine is warmed up, it enters into standby mode. At that time, the indicators of Power button, Grind button, Single-cup button and Double-cup button light solidly, and the coffee machine can be used normally.

Brew a single-cup of coffee : In the standby mode, install the single-cup filter into the funnel, load about 13 grams of coffee powder, use the coffee tamper and press the coffee powder with a force of about 12.5Kg, then align the funnel to the funnel bracket, turn the funnel counterclockwise to lock it. Put a coffee cup on the drip plate, press SINGLE button, the machine starts to brew a single-cup of coffee. When the set coffee dose is reached (about 30ML), the machine will stop working automatically and enter into the standby mode.

Brew a double-cup of coffee : In the standby mode, install the double-cup filter into the funnel, load about 19 grams of coffee powder, use the coffee tamper and press the coffee powder with a force of about 12.5Kg, then align the funnel to the funnel bracket, turn the funnel counterclockwise to lock it. Put a coffee cup on the drip plate, press DOUBLE button, the machine starts to brew a single-cup of coffee. When the set coffee dose is reached (about 60ML), the machine will stop working automatically and enter into the standby mode.

Customized setting :

1. Coffee dose of single-cup and double-cup, you can adjust the specific coffee dose according to your needs, operation is as follows: Hold and press the Single-cup button "  " or Double-cup button "  ", and its corresponding indicator flashes, and release the Single-cup button or Double-cup button when coffee starts to flow out. When coffee dose reaches the desired amount, press the Single-cup button "  " or Double-cup button "  ",

the coffee stops dispensing, the buzzer sounds, and the machine will record the coffee dose. When you brew coffee next time, the machine will brew the coffee amount as per your setting (adjustable coffee amount ranges between 20ml-400ml.).

2. Hold and press Power button “

Boil hot water: In the standby mode, turn the knob to hot water indicator “

NOTE : The maximum water output of hot water function is 180-220ml, it's important to use a container which is big enough to collect the hot water or there must be someone to guard it when in use. After hot water function is finished, please turn the knob to the twelve o'clock position in time, if not, the indicator will flash as an alarm, other functions will not be available.

Steam preheating and steam function : Under the standby mode, turn the knob to “ ☁ ” position . At that time, the Steam/Hot water indicator flashes, both the indicators of single-cup button “ ☺ ” and double-cup button “ ☺☺ ” extinguish, which means the steam function is warming up. Wait until Steam/Hot water indicator flashes, the steam function is finished preheating, and the machine enters into the steam mode, and then the Steam/Hot water indicator lights solidly and the steam outlet starts to release steam.

NOTE :

1. The steam function will generate high-temperature steam, please pay attention to avoid scalding when using it.
2. To ensure good foaming effect of milk, wait the steam runs for 3-5 seconds, and then turn the knob to the “ ● ” position, extend the steam tube into the milk, and turn the knob to “ ☁ ” position to froth the milk
3. The maximum time for steam function is 5 minutes.
4. After milk frothing, please turn the knob to the “ ● ” position in time. If it is not turned back, the steam indicator “ ☁ ” will flash as an alarm. Other functions will be unavailable.

Sleep state : The machine will automatically enter into the sleep mode after 20 minutes of no operation during the standby mode. You can activate the machine again by pressing Power button “ ⏻ ”, the machine will re-enter into warm-up state.

Suggestion : We suggest that you can preheat the appliance, including the funnel, filters and cup before brewing coffee, so that the coffee will not be affected by the coldness of appliance. The specific operation is as below: Put the filter into the funnel and then install the funnel onto the funnel bracket, put a cup well in position and press Single-cup button “ ☺ ” or Double-cup button “ ☺☺ ” to make the appliance work. After the appliance stops working, the coffee-brewing can be activated.

II. Grind Coffee Beans

This product has a function of grinding coffee bean, before using this function, please make sure that all devices are installed in accordance with the requirements. The details are as follows.

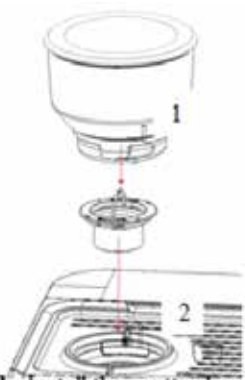


Fig. 1: Install the cutter head (2) and tighten it clockwise, then install the bean box (1) and screw it as shown in Fig. 2.



Fig. 2: Align the positions in red circles in the Figure, and press it down, rotate it clockwise and install it into the machine.

There are markings to show the coffee coarseness on bean box, see Fig. 3. To make the coffee coarseness you prefer, make sure the coffee coarseness setting you want on bean box is aligned with the mark position on the top cover (as shown in Fig. 4).

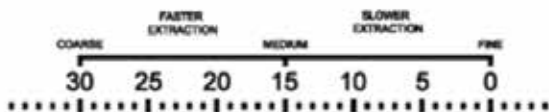


Fig. 3: From 0 to 30, coffee power is from fine to coarse. Bigger number for coarser coffee powder.



Fig. 4

1. Make sure the bean box is installed in place. When the indicator of Grind button “☉” turns to illuminate in blue solidly from red, the grinder is ready for use.
2. Add appropriate amount of coffee beans in the bean box. To prevent coffee beans from getting wet, affecting the grinding and the final coffee taste and effect, please do not put too many coffee beans in the bean box.
3. As shown in Fig. 5, put the funnel with single-cup filter or double-cup filter into the powder receiving bracket, as shown in Fig. 5.

Fig. 5



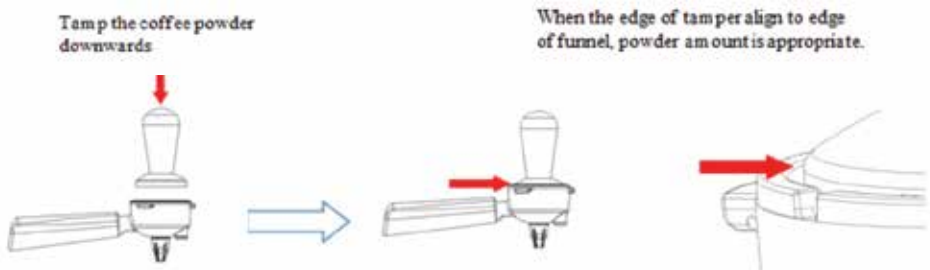
4. Press Grind button “☕” to start grinding. And the grinder will automatically stop after reaching the set grinding amount. You can also press Grind button “☕” to stop halfway.

NOTE :

- The default grinding time is time required for double-cup dose. And the grinder will produce about 19g (about 13 seconds) of powder at the grinding settings of 10-15, which has a relatively good coffee extraction effect.
- If you use a single-cup filter, you need to manually control the amount of beans or reset the grinding amount to ensure that the amount of powder is about 13g (about 10 seconds)

NOTE : Baking degree and freshness of coffee beans will affect the coffee taste, you may need to fine-tune the grinding setting.

5. Take out the funnel, tap the funnel on the desktop, and add the coffee powder in the filter.
6. Use the coffee tamper and apply it with a force of about 12.5kg to compact the coffee powder.



7. Turn the funnel counterclockwise into the funnel bracket, and select the corresponding SINGLE or DOUBLE button according to the filter size.

NOTES :

1. When the bean box is not installed, the indicator of Grind button “” will illuminate in red solidly.
2. When the grinding function cannot be used normally, the indicator of Grind button “” will flash in red with three beeps can be heard.
3. When the grinder works continuously for 3 minutes and the intermediate rest time is less than 6 minutes, the machine will limit the use of grinding function. After the rest time reaches 6 minutes, the machine will automatically release the limitation and the grinder can resume to work again.
4. When the grinder is limited to use, press the Grind button “”, the buzzer will sound one times, and the indicator of Grind button “” will flash in red.

Grinding time adjustment : You can set the grinding time as per your need. Hold and press the Grind button “”, the indicator of Grind button “” will flash quickly and the grinder will start working. When it runs to the time you want, release the Grind button “”, the buzzer will sound, the machine will record the time. Next time you grind, the grinder will run for the set time. The machine could only record the grinding time over 6 seconds. If the grinding time is less than 6 seconds, the machine cannot record it.

NOTE : Hold and press Power button “” and Grind button “” at the same time until one the buzzer sounds once, and you can restore the grinder to factory setting.

III. Customized setting for coffee-extracting temperature

This machine has a PID control function, which can monitor the heating block for heating water, so that the coffee can be extracted at a temperature of 92°C.

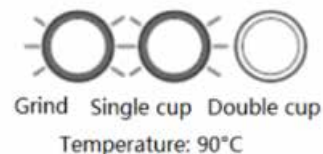
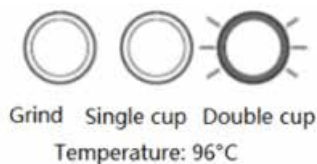
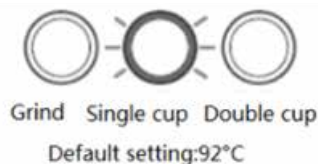
You can adjust the coffee-extracting temperature, and the adjustable temperature ranges between 88-96°C. 2°C can be changed each time, which can meet different taste requirements.

- The bitterness will be increased and the acidity will be decreased when the temperature is higher.
- The bitterness will be decreased and the acidity will be increased when the temperature is lower.

To enter the mode for setting the coffee-extracting temperature

Hold and press the Power button “” and the Single-cup button “” at the same time for 4 seconds, the machine will beep and the indicator of Power button “” will start to flash.

Definition of temperature indication:



NOTE : The indicator of Power button “” will continue to flash, indicating that it is in customized setting mode.

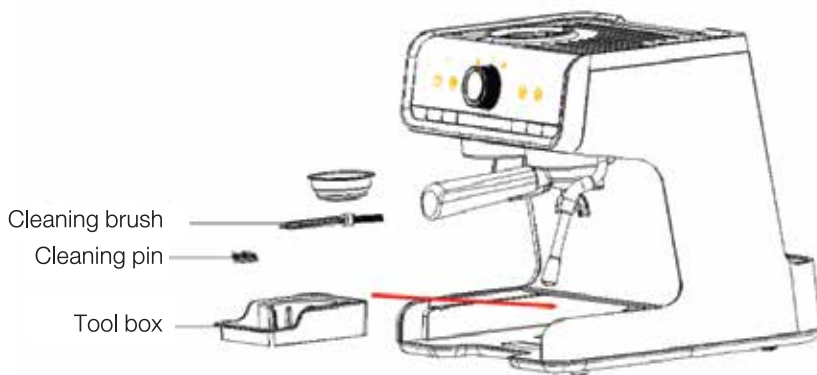
IMPORTANT : After entering the customized setting mode, the appliance will exit from the mode and return to the standby state if no button is pressed within 1 minute.

IV. Restore to factory settings

In the case of wrong settings, the user can press and hold the four buttons of POWER, GRIND, SINGLE and DOUBLE at the same time. The machine will beep and all the indicators will flash together 3 times. Then the machine will return to the factory settings.

V. Tool box and cleaning accessories

The machine is equipped with a tool box which is used for storing cleaning pin and cleaning brush. Single-cup filter and double-cup filter can be stored in the tool box as well. The tool box is placed at the left lower part of appliance, where you can pull it out when you remove drip tray from the machine (Fig. 6).



Cleaning pin

The cleaning pin is used for cleaning steam spout and filters. The thicker pin is for cleaning steam tube (Fig. 7), and thinner one is for filters (Fig.8).

Clean the steam tube with thicker pin



Fig. 7

Clean the filters with thinner pin



Fig. 8

Cleaning brush

The cleaning brush is used for cleaning the grinding system. Following “**III. Clean the grinder**”, after taking out bean box and grinding wheel, you can use the cleaning brush to clean the grinder chamber and the powder channel.

Clean the anti-static device and coffee powder outlet (if coffee powder coming out slower than usual or coffee powder floats, clean the anti-static device and the coffee powder outlet with attached cleaning brush as Fig.9)

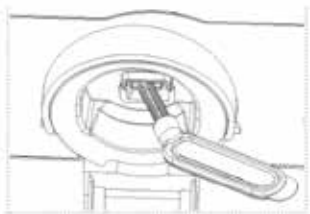


Fig.8

Clean the grinder chamber and the powder channel with attached cleaning brush as Fig.10.

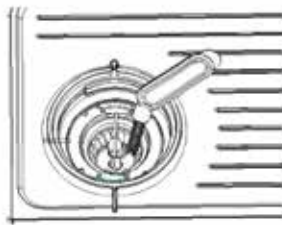


Fig.9

The rear end of cleaning brush could be used to detach filter from funnel as Fig.11

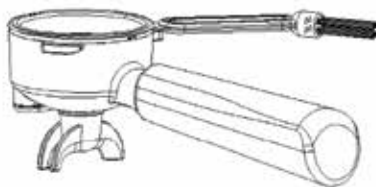


Fig.10

VI. Clean the grinder

The grinder may be influenced by coffee beans and some other factors during operation to make the powder outlet channel be blocked. Please clean the powder outlet channel in time when the following conditions occur:

1. Clean the powder outlet and grinder at least once every two weeks.
2. When there's reduction in powder amount, please clean the powder passage and grinding wheel.
3. the coffee grinder is used to grind fine coffee powder, please clean the powder channel in time.
4. The machine is equipped with an anti-static system which could prevent coffee powder from spreading outside in grinding. When coffee powder floats out from funnel, please use the cleaning brush to clean the the powder entrance area in time.

VII. Clean the grinder

NOTE : When cleaning the grinder, please make sure there are no beans in bean box, and when the GRIND button “” is pressed, the grinder can work properly and no coffee powder flows out from powder outlet.

1. Rotate the bean box counterclockwise to remove the bean box.
2. Turn the internal grinding wheel counterclockwise and take it out. Use the attached cleaning brush to clean the grinding wheel and remove the coffee powder in the gears. Please note that the grinding wheel cannot be directly rinsed with water.
3. Use the attached cleaning brush to clean the grinding chamber and the powder channel.
4. Do not install the grinding wheel at this time, re-install the empty bean box, press the GRIND button “”, let the grinder run to sweep out the powder residue in the grinding chamber. (If powder inside is not removed completely, please repeat step 3 and 4)
5. Remove the bean box counterclockwise and install the grinding wheel well in position.
Cleaning is completed.

Descaling

This product has a descaling reminder function and a descaling program, which needs your operation as following steps. Descaling process takes about 10 minutes.

NOTE : When starting the descaling program, please make sure:

1. Ensure that there is at least 1 liter of water in the water tank.
2. Empty the drip tray and install it in place.
3. Turn on the machine and make it stay in standby mode.
4. Place double-cup filter into the funnel.
5. Turn the funnel into the funnel bracket.
6. You can exit the cleaning function at any time by pressing the Power button “”.
7. When the cleaning starts, the indicator of Power button “” and the descaling indicator flash. And they will keep flashing during the whole cleaning process..
8. If the descaling does not start within 1 minute, the appliance will exit from the descaling cycle and return to standby mode.

VIII. Descaling instructions

It is recommended to descale every 4-6 months.

Descaling can be selected:

- A. Coffee machine descaling tablets
- B. Liquid descaler
- C. White vinegar and warm water

Descaling cycle

The descaling cycle takes about 10 minutes.

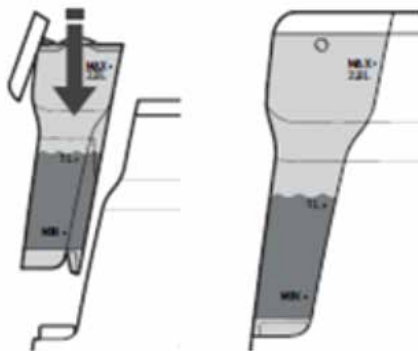
NOTE : After the descaling reminder starts or before the user starts the descaling program, please complete the following descaling preparations before running the descaling program!

Descaling preparation

Add the solution to the water tank (choose one of three methods)

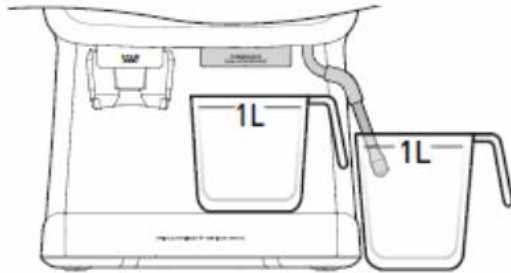
- A. Fill the water tank with 1 liter of water. Add the descaling tablets and wait for the descaling tablets to dissolve.
- B. Add half a cup of liquid descaling agent into the water tank, then add 1 liter warm water to allow the solution to mix thoroughly.
- C. Add 1.5 scoops of white vinegar into the water tank, then add 1 liter warm water to allow the solution to mix thoroughly.

Insert the water tank into place.



Place a container

Place a 1 liter of container under the brewing head and another 1 liter of container under the steam tube.



After completing the above steps, you can start the cleaning process as following:

1. When the system detects that the flow amount of the whole machine reaches 15 L, the descaling function will start and the machine will automatically enter the descaling program.
2. In standby mode, hold and press the Power button “” and Double-cup button “” for 5 seconds, the machine will start the descaling process. When the indicator of Power button “” turns on and the descaling indicator flashes quickly, follow the steps as below.

Step 1 : Start the descaling cycle

- Turn the knob to “” position.
- The descaling indicator turns to flash slowly, the pump starts to work, the hot water dispenses from the brewing head and steam tube, and the pump will make different noises after 2 minutes. When the hot water stops coming out from brewing head and steam tube, turn the knob to “” position.
- The indicator of “” button lights solidly while the steamdescaling indicator flashes. Please perform the step 2.

Step 2: Prepare to clean up

Important : A maximum of 5 minutes is allowed to take to complete the following steps before exiting from the descaling cycle.

The steam tube and brewing head need to be cleaned with fresh water for removing the descaling solution.

Clean the water tank

Fill the water tank with water

Empty the containers

Step 3: Start cleanup

- Turn the knob to the “” position,
- At that time, the indicator of Power button “” and the descaling indicator flash.
- The pump starts to work, the hot water will dispense from the brewing head and steam tube, and the pump will make different noises after 2 minutes.
- When hot water stops coming out from brewing head and steam tube, the descaling is complete.

Descaling cycle completed

- The indicator stops illuminating and knob indicator “” starts flashing, which means the machine completes this step.
- Turn the knob to the “” position, the indicators of all buttons will illuminate.
- When the descaling cycle is finished, the buzzer will sound and the indicator of Power button “” will stop flashing.
- Turn the knob back to the vertical position
- The machine returns to standby mode.

IX. Water shortage reminder

When the water tank is short of water, the machine will remind the user to refill the water tank with water. At this time, the indicators of Power button, Grind button, Single-cup button and Double-cup button flash flash, accompanied with a buzzer sound.

- NOTES :**
1. The reminder will appear when coffee powder is too fine and the machine cannot brew coffee.
 2. The buzzer sounds only 5 times and will not sound for a long time.
 3. If there is no operation one minute after reminding, the machine will enter into standby mode.

CLEANING AND MAINTAINANCE

WARNING : Please unplug before cleaning to allow the coffee machine to cool down sufficiently to prevent scalding. Do not immerse the coffee machine or the power cord plug in water or other liquids to avoid danger.

1. After each use, put all detachable parts into water for cleaning, add cleaning liquid if necessary, and then rinse with clean water.
2. Often use a moisture-proof sponge to scrub the external surface of the coffee machine to remove dirt.

NOTE : Do not use alcohol or detergent, and do not immerse the machine in water for cleaning.

3. Turn clockwise to remove the metal funnel to remove the coffee grounds, then you can use a detergent to clean the funnel and metal filter accessories, but you must rinse them with clean water after.
4. After cleaning all the detachable parts, wipe all parts to dry.

NOTE : The detachable water tank cannot be washed in the dishwasher.

TROUBLESHOOTING

Malfunction	Reason	Solution
No display	Check that the plug is in place and Power button is pressed.	Insert the power plug, make sure you press the Power button.
The indicator on the front panel of the machine is red	The bean box is not installed.	Install bean box
There are water marks on the bottom of the machine	The water tank or the water tray is not installed in place. The drip tray is full	Make sure that the water tank and the drip tray are installed in place, and the drip tray is empty. If the issue is not solved, please don't disassemble the machine on your own, but send it to local authorized maintenance center for reparation.
You will hear a ticking sound after starting the machine and a hissing sound after the coffee is dispensed.	This is a normal phenomenon and the sound is produced by the normal operation of the pressure control valve.	
No coffee comes out from funnel, or coffee does not come out from funnel smoothly, or the funnel cannot be installed in funnel bracket properly.	Excessive amount of coffee powder, too fine coffee powder or excessive pressure	The amount of powder should not exceed the standard amount. Adjust the grinding setting of the grinder appropriately until it is suitable. It should not be pressed repeatedly with excessive force when pressing the powder.
Coffee without crema.	The coffee beans are damp or the coffee powder is too coarse.	Choose fresh coffee beans and powder with moderate grinding thickness to make coffee.
No steam	The steam function is not preheated; The steam nozzle is blocked.	The machine can only produce steam after the machine is preheated in steam mode; the machine needs to be descaled and use a cleaning needle to clean the steam nozzle.
Can't make coffee or hot water immediately after the steam comes out and the machine will automatically pump water.	After steaming is completed, the pressure needs to be released to reduce the temperature. At this time, other operations cannot be performed. The water pumping is used for cooling down the heating element quickly.	It takes 20-30s to release the pressure and cool down. After the pressure is released and the cooling down is finished, the indicators on the control panel will work properly, then you can brew coffee and hot water normally.

If you do not find the cause of the problem, please do not disassemble the machine and you should contact your local maintenance agency.

Warranty

We hereby warranty our Minimex Espresso Machine model Casarich in a period of 1 (one) year.

Warranty Conditions

The warranty cover product defective and workmanship . Users must properly use and maintain following the instructions manual..

Warranty exceptions

We disclaims all responsibility for incidental or consequential damage caused by use of this appliance This warranty will be void if customers.

- lead to a misunderstanding of the purpose of the design, such as using product in a commercial use.
- Use the wrong way or not used as described in the instruction manual.
- no maintenance as recommended in the instruction manual.

Customer right for product warranty

The warranty is effective on the date specified in the warranty card , invoice or receipt as proof of purchase.

Determination of defective product

The company will inspect the false or defective of the product and decide that the defective of the product is in warranty or not. The decision is solely the rights of the company. If the product proved to be defected and covered by warranty, company will be responsible for parts and labor to repair and deliver the product to customers' house. Customers do not have to pay any fee.If the company considers that it must change its products to customers, but the same model of product is not available, the company will determine an appropriate version of the product to be replaced.

Returns of Product

If customer purchases to be dissatisfy. Customer could return the product within 15 days after purchasing date only if the product is completely perfect packaging and has not been used before.
Customers must present proof of purchase to return the product at the store of purchase only.

Service Center

If customer need service or information, customer can contact our Minimex Service Center

Service Center : Tel. 02-493-6565

E-mail : SERVICE_minimex@penk.co.th

ENVIROMENT FRIENDLY DISPOSAL

Please dispose of old machines in an environmentally neutral way.

Old machines contain valuable materials which should be salvaged for recycling.

Please therefore dispose of old machines via your regional collection system



minimEX

ESPRESSO MACHINE

DISTRIBUTOR

จัดจำหน่ายโดย

บริษัท เพ็น เค อินเตอร์เทรดดิ้ง จำกัด

อาคาร พี.บี. ทาวเวอร์ ชั้นที่ 16 เลขที่ 1000/63-64

ถนนสุขุมวิท 71 แขวงคลองตันเหนือ เขตวัฒนา กรุงเทพฯ 10110

เบอร์โทร 02-493-6565 แฟกซ์ 02-391-1141

ศูนย์บริการ minimex 02-817-8999