

MINIMEX
MULTI-COOKER

คู่มือการใช้งาน
เตาไฟฟ้าอเนกประสงค์

Minimex
รุ่น MMC1



Instruction Manual
Minimex Multi Cooker

Model : MMC1
220V~ 50Hz, 1400W.

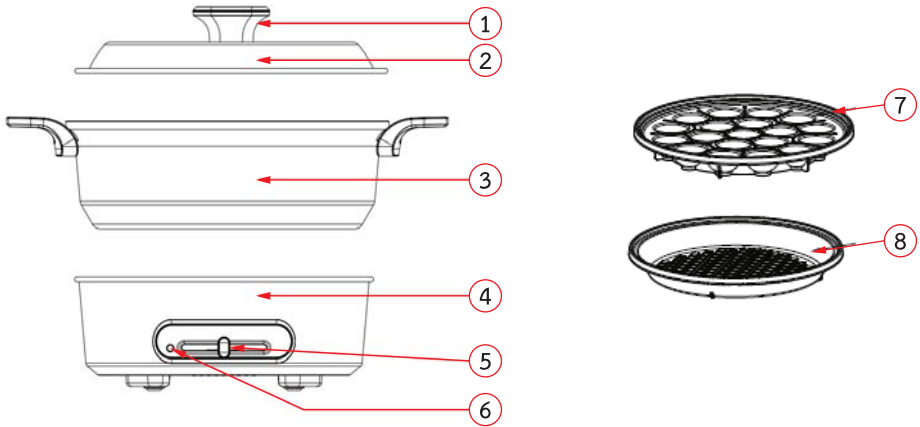
ไทย / English

คำแนะนำเพื่อความปลอดภัย:

เราขอให้ท่านระมัดระวังในการใช้อุปกรณ์ เครื่องใช้ไฟฟ้าของเราเพื่อความปลอดภัยสูงสุด และเป็นการหลีกเลี่ยงอันตรายจากกระแสไฟ ซึ่งอาจเกิดขึ้นได้ ขอให้ท่านอ่านข้อควรระวังต่อไปนี้อย่างละเอียดก่อนการใช้งาน

1. ก่อนใช้งานควรตรวจสอบให้แน่ใจว่าระบบไฟของตัวเครื่องตรงกับระบบไฟ (โวลท์) ในตัวเครื่อง
2. อย่าใช้มือสัมผัสตัวเตา ควรใส่ถุงมือกันความร้อน หรือคอยจนกว่าเครื่องจะเย็นลง
3. อย่าใช้เตานี้ร่วมกับอุปกรณ์อื่นๆ เพราะอาจเป็นสาเหตุของการบาดเจ็บเสียหายได้
4. **ห้าม!** จุ่มตัวเตา สายไฟ หรือปลั๊ก ลงในน้ำอย่างเด็ดขาด เพราะจะทำให้เกิดอันตรายจากไฟช็อตได้
5. การใช้งานควรดูแลอย่างใกล้ชิด มิให้เด็ก, ผู้ด้อยความสามารถ หรือผู้ขาดประสบการณ์ ใช้งานด้วยตัวเอง
6. ก่อนทำความสะอาด ควรถอดปลั๊กออกจากเต้าเสียบไฟบ้าน แล้วปล่อยให้ตัวเครื่องเย็นลงก่อน
7. หากพบว่าสายไฟฉีกขาด ควรติดต่อศูนย์บริการฯ เพื่อเปลี่ยนอะไหล่จากโรงงาน ไม่ควรใช้อะไหล่เทียบ หรืออะไหล่เทียม เพราะอาจเกิดอันตรายได้
8. ขณะใช้งาน บริเวณหน้าเตาเป็นแหล่งความร้อนที่มีความร้อนสูงมาก ห้ามใช้มือสัมผัสโดยตรง
9. วิธีถอดปลั๊กออกจากเต้าเสียบไฟบ้าน ควรดึงตัวปลั๊ก ห้ามดึงสายไฟ
10. ระวังอย่าให้สายไฟแขวนตรงกับมุมโต๊ะ หรือสัมผัสแหล่งความร้อน
11. ไม่ควรวางเครื่องใกล้แหล่งความร้อน เช่น เตาไฟ หรือเตาอบ เป็นต้น
12. **ห้าม!** ล้างหม้อหรือกระทะด้วยแผ่นขัด ควรใช้ฟองน้ำชุบน้ำยาล้างจานเท่านั้น
13. ควรใช้งานเตาอบเนกประสงค์ด้วยความระมัดระวัง ไม่ควรให้เด็กอายุต่ำกว่า 8 ขวบถือ หรือเสียบปลั๊ก
14. ไม่ควรเคลื่อนย้ายเตาขณะมีหม้อ หรือกระทะ ที่มีน้ำ หรืออาหารใส่อยู่
15. เตาไฟฟ้าอบเนกประสงค์นี้ ออกแบบให้ใช้ที่ครัวเรือน และในที่ร่มเท่านั้น **ห้าม!** ใช้ในที่โล่งแจ้ง
16. **ห้าม!** ใช้งานพลาสติก หรือวัสดุพลาสติกใดๆ วางลงบนเตา
17. เตาไฟฟ้าอบเนกประสงค์นี้ อาจให้บุคคลด้อยความสามารถ หรือขาดประสบการณ์ใช้ได้ ถ้าอยู่ภายใต้คำแนะนำ และดูแลอย่างใกล้ชิด
18. **ไม่ควร!** ปล่อยให้เด็กใช้เป็นของเล่น
19. การใส่เตาอบเนกประสงค์นี้ อาจมีน้ำร้อน หรือไอน้ำพ่นออกมา จึงควรตั้งความร้อนอย่างเหมาะสม และใช้งานด้วยความระมัดระวัง
20. เตาอบเนกประสงค์นี้ ไม่สามารถใช้ร่วมกับเครื่องตั้งเวลา หรือรีโมทคอนโทรล
21. ระบบไฟของเตาอบเนกประสงค์นี้ ต้องใช้สายดิน จึงควรเสียบปลั๊กกับเต้าเสียบที่มีสายดิน เพื่อความปลอดภัย
22. เตาอบเนกประสงค์นี้ ออกแบบมาให้ใช้ในครัวเรือน และสถานที่ที่คล้ายคลึงกัน เช่น
 - ครัวในออฟฟิศทำงาน
 - ห้องในโรงแรม, อพาร์ทเมนต์ เป็นต้น
23. ควรเก็บคู่มือเล่มนี้ไว้ เพื่ออาจต้องการศึกษาข้อมูลในอนาคต

ส่วนประกอบ



1. หูฝาหม้อ
2. ฝาหม้อ
3. หม้อ

4. ตัวเตาไฟฟ้า
5. ปุ่มตั้งความร้อน
6. ดวงไฟสัญญาณ

7. กระทะทาโกยากิ (ขนมครก)
8. กระทะย่างเนื้อ

* เตาไฟฟ้านี้ นอกจากจะใช้กับหม้อได้แล้ว ยังสามารถสลับใช้กับกระทะย่างสเต็ก และกระทะขนมครก หรือ ทาโกยากิ ได้ด้วย

ห้าม! ใช้ภาชนะ (หม้อหรือกระทะ) จากเครื่องอื่น เพราะอาจเป็นสาเหตุให้เกิดอันตรายไฟช็อต ไฟไหม้ได้

คำแนะนำ! ไม่ควรจับขอบหม้อ หรือกระทะ เพราะมีความร้อนสูง หากท่านต้องการเปลี่ยนอุปกรณ์ ควรใช้ถุง หรือผ้ากันความร้อนในการหยิบจับ

คำแนะนำในการใช้ภาชนะ

ชนิดภาชนะ	ข้อแนะนำ
หม้อ	ลวกจิ้ม, สุกี้ยากี้, ต้มซูปร้อน
กระทะทาโกยากิ	ทาโกยากิ, ขนมครก
กระทะย่างเนื้อ	สเต็ก, ทอดเต้าหู้, ทอดแฮม-เบคอน ย่างผัก ฯลฯ ทอดไข่, แพนเค้ก

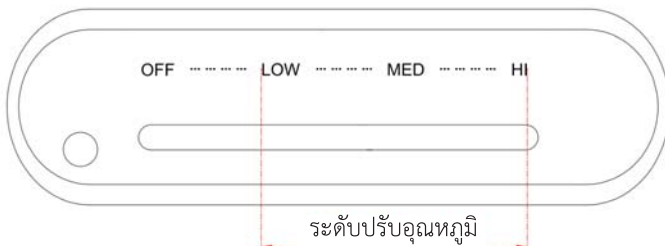
ก่อนการใช้งาน

1. นำหม้อ และกระทะทุกชิ้นออกล้างด้วยน้ำล้างจาน แล้วเช็ดให้แห้ง เนื่องจากหม้อ และกระทะทุกใบมีการเคลือบเทฟลอน เพื่อป้องกันไม่ให้อาหารติดขณะใช้งาน และช่วยให้ล้างไขมัน และอาหารออกได้อย่างง่ายดาย จึงขอแนะนำให้ท่านใช้ฟองน้ำชุบน้ำยาล้างจานเพื่อล้างเท่านั้น ห้าม! ใช้แผ่นขัด เพื่อป้องกันไม่ให้เทฟลอนที่เคลือบเสียหายได้
2. ก่อนวางหม้อ หรือกระทะลงบนเตา ควรตรวจสอบให้แน่ใจว่าไม่มีวัสดุ หรือน้ำตกค้างอยู่บนเตา
3. เมื่อวางหม้อ หรือกระทะลงบนเตา ควรตรวจสอบให้แน่ใจว่าก้นภาชนะวางสนิทกับหน้าความร้อนของเตา
4. ห้าม! ใช้มีดหรือวัสดุที่เป็นโลหะสัมผัสหม้อ หรือกระทะ เพื่อป้องกันมิให้เทฟลอนถูกขีดข่วนเสียหายได้
5. การใช้งานครั้งแรก อาจมีกลิ่นหรือควันที่เกิดจากวัสดุการประกอบเครื่อง ซึ่งเป็นปกติ ไม่เป็นอันตราย

วิธีใช้

• การอุ่นเครื่อง

1. เสียบปลั๊กตัวเมีย เข้ากับช่องรับเต้าเสียบของตัวเครื่อง ดันแรงๆจนสุด วางหม้อ หรือกระทะลงไปบนเตา ดวงไฟสัญญาณสว่างขึ้น เครื่องอยู่ในสภาวะพร้อมใช้งาน
2. เลื่อนปุ่มปรับอุณหภูมิตามระดับ ต่ำ-กลาง-สูง ตามต้องการ ไฟสัญญาณสว่างขึ้น เมื่อความร้อนถึงระดับที่ตั้งไว้ ไฟสัญญาณจะดับ



ระวัง! ขณะเครื่องกำลังทำงานจะมีความร้อนสูง ควรใช้งานด้วยความระมัดระวัง

3. เต้าไฟฟ้านอกประสงคฺนี้ใช้เทอร์โมสตัดท์ในการควบคุมความร้อน ไฟสัญญาณจะสว่างขึ้น เมื่อเครื่องกำลังทำความร้อน และดับลงเมื่อความร้อนถึงระดับ อาการไฟสัญญาณติดดับ และเสียง “คลิก” ซึ่งเป็นการทำงานของเทอร์โมสตัดท์ เป็นอาการปกติของการควบคุมอุณหภูมิ

สำคัญ! หมั่นตรวจสอบปลั๊กไฟที่เสียบกับตัวเครื่องให้แน่นใจว่าถึงเข้าที่สุด เพราะหากปล่อยให้หลุดหรือหลวม อาจเกิดความร้อนเสียหายเป็นอันตรายได้

• การประกอบอาหาร

1. ใส่น้ำมันลงบนหม้อ หรือกระทะเล็กน้อย

(เพื่อสุขภาพของท่าน ท่านสามารถประกอบอาหารได้โดยไม่ต้องใส่น้ำมัน อย่างไม่มีปัญหาอาหารติดกระทะ)

2. เลื่อนปุ่มเพื่อปรับอุณหภูมิตามต้องการ
3. การคน หรือตักอาหาร ควรใช้ช้อนไม้, ตะเกียบไม้ ไม่ควรใช้วัสดุที่เป็นโลหะ

คำเตือน! ไม่ควรใช้วัสดุที่เป็นโลหะเพื่อคน หรือตักอาหาร

• ระดับอุณหภูมิแนะนำในการประกอบอาหาร

ระดับปุ่มปรับอุณหภูมิ	อุณหภูมิ (°C)	เหมาะสำหรับประกอบอาหาร
ต่ำ	100 – 130°C	แพนเค้ก
กลาง	150 – 190°C	แฮม, เบคอน
สูง	195 – 235°C	สเต็ก, สุกียากี้, ผัดผัก

ข้อควรระวัง! เมื่อเสร็จสิ้นการประกอบอาหาร หม้อหรือกระทะที่ใช้จะมีความร้อนสูงมาก อาจลวกมือได้ ควรใช้ถุงมือ หรือผ้าเปียกจับ เพื่อการเคลื่อนย้าย

• เมื่อเสร็จสิ้นการประกอบอาหาร

1. เลื่อนปุ่มปรับอุณหภูมิไปที่ “OFF”



2. ถอดปลั๊กออกจากเต้าเสียบไฟบ้าน
3. ปล่อยให้หม้อ หรือกระทะที่ใช้เย็นลงก่อน แล้วนำไปล้างด้วยฟองน้ำชุบน้ำยาล้างจาน คราบไขมันและเศษอาหารจะหลุดออกโดยง่าย
4. หากใช้หม้อต้ม หรือนึ่งอาหาร ควรใส่น้ำไม่เกินระดับสูงสุด

การทำความสะอาดและบำรุงรักษา

• ข้อสังเกต

1. หากพบคราบบนหม้อ หรือกระทะ ควรใช้ฟองน้ำชุบน้ำยาล้างจานเช็ดคราบออกให้หมดจด ไม่ควรทิ้งไว้
2. เลื่อนปุ่มปรับอุณหภูมิไปที่ “OFF”
3. หม้อและกระทะเคลือบด้วยเพฟลอน ป้องกันการติดคราบอาหาร ห้ามใช้แผ่นขัดเพื่อทำความสะอาด
4. ใช้ช้อนไม้ ตะเกียบไม้ เพื่อคน หรือตักอาหาร ห้าม! ใช้อุปกรณ์ที่เป็นโลหะ
5. ก่อนทำความสะอาดตัวเครื่อง ควรตรวจสอบให้แน่ใจว่าถอดปลั๊กออกจากสียบไฟบ้านแล้ว

• การบำรุงรักษา

1. เช็ดตัวเครื่องด้วยผ้าชุบน้ำบิดหมาด
2. คราบอาหาร คราบน้ำมัน ควรเช็ดล้างด้วยน้ำยาล้างจาน ไม่ควรใช้แผ่นขัด
3. เมื่อล้างทำความสะอาดเสร็จแล้ว ควรเช็ดให้แห้งด้วยผ้าแห้ง
4. หากพบเศษอาหารติดบริเวณช่องความร้อนของเตา ควรใช้แปรงสีฟันเก่าเชี่ยออก
5. ห้าม! นำหัวเตาจุ่มลงในน้ำโดยเด็ดขาด ห้าม! เช็ดหัวเตาด้วยผ้าชุบน้ำเปียก หรือหยดน้ำลงบนหัวเตา เพราะอาจทำให้เกิดไฟช็อตได้
6. หม้อ กระทะ ฝาหม้อ สามารถล้างน้ำได้ เสร็จแล้วควรเช็ดให้แห้ง

ช่วยกันรักษาสิ่งแวดล้อม



เราขอชี้ชวนให้ท่านร่วมรักษาสภาพแวดล้อม
ด้วยการทิ้งเศษอุปกรณ์ที่เลิกใช้แล้ว ณ สถานที่ เหมาะสม

การรับประกัน

เตาไฟฟ้าอเนกประสงค์ Minimax รุ่น MMC 1 ระยะเวลาประกัน 2 ปี

เงื่อนไขการรับประกัน

การรับประกันครอบคลุมถึงคุณภาพของสินค้าและมีเงื่อนไขการประกอบโดยสินค้าต้องใช้ในครัวเรือนเท่านั้น ผู้ใช้ ต้องใช้งานและบำรุงรักษาอย่างถูกต้องตามคำแนะนำในหนังสือคู่มือ

ข้อยกเว้นการรับประกัน

บริษัทฯ ขอสงวนสิทธิ์ในความรับผิดชอบต่อความเสียหายใดๆ ที่เป็นผลสืบเนื่องจากการใช้สินค้า และสงวนสิทธิ์การรับประกันหากลูกค้า :

- นำสินค้าไปใช้ผิดจากวัตถุประสงค์ของการออกแบบ เช่น การนำเอาสินค้าที่ออกแบบมาเพื่อการใช้ในครัวเรือน แต่นำไปใช้เพื่อประกอบอาชีพหรือในเชิงพาณิชย์
- ใช้งานผิดวิธีหรือไม่ได้ใช้งานตามวิธีที่อธิบายในหนังสือคู่มือ
- ไม่ได้บำรุงรักษาตามคำแนะนำในหนังสือคู่มือ

การใช้สิทธิ์การรับประกันสินค้า

การรับประกันสินค้ามีผลตามวันที่ ที่ระบุในใบรับประกันสินค้า กรุณาแสดงใบรับประกันสินค้า หรือใบกำกับภาษี ใบเสร็จรับเงิน เพื่อเป็นหลักฐานในการซื้อต่อเจ้าหน้าที่ศูนย์บริการฯ ในการใช้สิทธิ์การรับประกันสินค้า

การพิจารณาความบกพร่องของสินค้าเพื่อการรับประกัน

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

การคืนสินค้า

ในกรณีที่ลูกค้าซื้อสินค้าไปแล้วแต่ไม่พอใจ บริษัทฯ ยินดีรับคืนสินค้าภายใน 15 วัน โดยมีเงื่อนไขว่าสินค้าต้องมีบรรจุภัณฑ์อย่างสมบูรณ์และสินค้ามิได้ถูกใช้งานมาก่อน โดยลูกค้าต้องนำหลักฐานการซื้อเพื่อคืนสินค้า ณ ร้านค้าที่ซื้อเท่านั้น

ศูนย์บริการ

หากท่านต้องการบริการหรือรายละเอียดเพิ่มเติมท่านสามารถติดต่อศูนย์บริการได้ โทร .02 817-8999

MINIMEX
MULTI-COOKER

Instruction Manual
MULTI-COOKER
Minimex
Model : MMC1



Instruction Manual
Minimex Food Processor

Model : MMC1
220V~ 50Hz, 1400W.
English

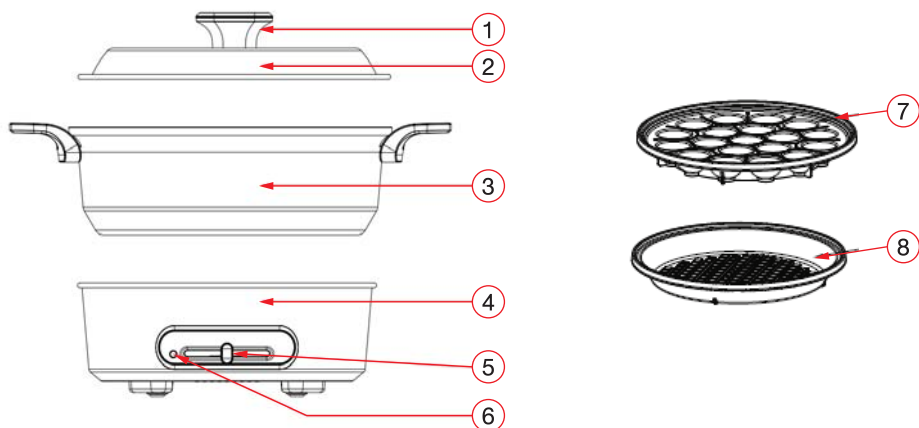
Important Safeguards:

Fires and electric shocks are present in all electrical appliances and may cause personal injury. Read this manual and follow the safety instructions below.

1. Before using check that the voltage power corresponds to the one shown on the appliance nameplate.
2. Do not touch hot surfaces; always use heat-resistant pads or other supports until the appliance cools down.
3. Please do not use components from non-designated manufacturers. This will cause harm to the user or pose a potential hazard.
4. To protect against a fire, electric shock or personal injury, do not immerse main body, cord or plug in water or other liquids.
5. The appliance shall be supervised when being operated, keep the children and the persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge out of the reach of appliance.
6. Unplug the appliance from the outlet when not in use and before cleaning. Allow the appliance to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
7. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.
8. During the operation of the appliance, certain components are very hot and should not be direct contact. Limited to contact handles or knobs.
9. When unplug, please grasp the plug to pull out the power cord, do not pull the cord.
10. Do not let the cord hang over the edge of a table or counter or touch a hot surface.
11. Do not place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
12. Do not clean with a metal cleaning brush to clean.
13. Take good care of this appliance, do not allow the child under 8 years of age to take the appliance and its power cord.
14. Do not move the appliance when it is loaded with hot oil or other hot liquid.
15. Do not use outdoors. Do not use the appliance for other than intended use.
16. Do not use plastic disks or plastic entanglement on the baking tray.
17. 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 they understand the hazards involved.

18. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
19. Pay attention to hot steam. The appliance will produce heat and hot steam when working, so please take appropriate measures to prevent injury and burns.
20. Appliances cannot be operated in the form of an external timer or a separate remote control system.
21. This appliance has a grounding plug. Make sure the home outlet you are using is properly grounded.
22. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - Staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - By clients in hotels, motels and other residential type environments;
23. Save these instructions.

KNOW YOUR MULTI-COOKER



1. Pot Lid Handle

2. Pot Lid

3. Sauce Pan

4. Host

5. Temperature

Regulator Switch

6. Indicator Lamp

7. Takoyaki Pan

8. Steak Pan

*Products can be selected with Takoyaki Pan, Steak Pan.

Note: Please do not choose the spare parts baking pans that is not made in the original factory, or it may damage the product or cause fire.

Warning:

- (1) The lid should only be used when the cooker is working with Saucepan; Takoyaki Pan, Steak pan do not need to cover the lid.
- (2) Do not touch the baking pan when the temperature is too high. Before moving the pot, please wear anti-scalding gloves to prevent scalding.

SUGGEST USE PAN TYPE

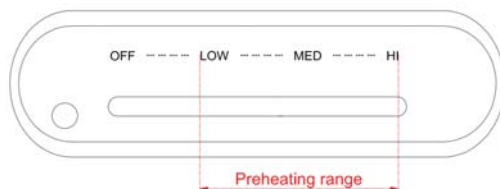
Pan type	Suggested use
Sauce pan	Boiled hot pot, steamed fish, etc.
Takoyaki pan	Grilled octopus balls, baked rice balls, cupcakes, etc.
Steak pan	Grilled steak, pork, pancakes, fried eggs, cakes, etc.

INTERNAL USE

1. For the first use, clean the cooking pot and baking pans with a neutral detergent and then wipe dry.
2. Please make sure there are no foreign objects or water between the cooking pot (baking pan) and the main body before installing the cooking pot (baking pan) on the main body.
3. Make sure that the cooking pot (baking pan) is not tilted from the main body after installing the cooking pot (baking pan) on the main body.
4. Do not use metal spatula, knives or other hard objects in the cooking pot and baking pans to avoid damaging the coating.
5. When using for the first time, a little smoke will be generated. This is normal. Don't worry.

OPERATION INSTRUCTION**• PREHEAT**

- (1) Insert the power cord into the main body, install the baking pan, then connect the appliance with power source, the power indicator lights up and the appliance is ready for preheating.
- (2) Adjust the temperature control switch to the temperature range shown in the photo, then the heating indicator lights up and the appliance starts to heat, and the preheating is finished when the heating indicator turns off.



Warning: Please be carefully to avoid being scalded when operate as the main body and baking pan will become very hot during preheating.

(3) The heating element of appliance will be sprayed with a layer of oil for protecting it being damaged during transportation. Therefore, there will be slight taste and smoke produced when the appliance is used for the first time. This is normal and will disappear after the appliance being used for some times. And the indicator will be cycled to turn on and turn off, which is also a normal phenomenon and is not a device failure. If you hear a sound of "click", it is due to the thermal change of the heater and it is not a device failure, so please don't worry.

NOTE: The power cord shall be inserted tightly into the main body and can not be contact with the heating plate. No need to close the pot lid when preheat.

• COOKING:

- (1) Fill in proper amount of cooking oil on the pan and then add the ingredients.
- (2) Adjust the temperature control switch to select your desired temperature.
- (3) Use a wooden spoon or bamboo stick to stir the food during cooking. Do not use metal knives or shovels.

Warning: Do not use metal tools such as metal knives or shovels etc

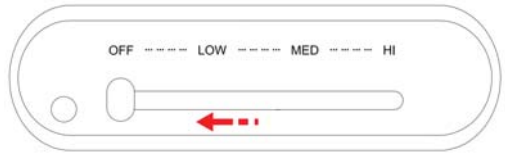
• Temperature settings and Temperature values:

Switch Leave	Temperature (°C)	Cooking Food
LOW	100 –130°C	Pancakes, Cakes, etc.
MED	150 - 190°C	Hanburg, Cake, etc.
HI	195 –235°C	Barbecue, Steak, Osaka, Octopus, Boiled Water, Hot Pot, Cooking, etc.

Warning: After cooking, the heating plate and the surface of the baking plate have a very high temperature, it is strictly forbidden to touch.

• **After cooking**

(1) Turn the temperature switch level back the position of “OFF”



(2) Unplug the power plug.

(3) After all the baking trays have been completed cooled, use a soft cloth for cleaning. Only use the diluted neutral detergent during the cleaning process.

(4) Reminder: When steaming food or cooking food in a deep pan, please note that the water volume cannot exceed the highest water level of steaming or boiling.

CLEANING AND MAINTENANCE

NOTES:

1. Do not leave leftovers or other stains on the baking pan.
2. Turn the temperature control switch to “OFF” position and unplug the appliance after finish operating.
3. The baking pan and cooking pot can be only cleaned with a soft cloth after cooling down completely. Only use a diluted mild detergent for cleaning.
4. Use a wooden spoon or bamboo stick to stir the food during cooking. Do not use metal knife or shovel.
5. Before cleaning and maintenance, please make sure that the power source of the product has been disconnected, and the main body and accessories are cooled down completely.

Maintenance:

1. Wipe the appliance with a cloth dipped with water.
2. Oil stains should be wiped and cleaned with a diluted mild detergent.
3. The appliance must be rinsed off and dried with a soft cloth after being cleaned with detergent.

4. If there are ingredients found at the gap of the main body, remove them with a toothpick.
5. Never rinse the main body with water directly, as this may result in electric shock or malfunction.

6. **Maintenance for pot lid, baking pans, cooking pot**

All shall be rinsed with water and then dried with a soft cloth after being cleaned with a neutral detergent.

ENVIROMENT FRIENDLY DISPOSAL



You can help protect the environment! Please remember to respect the local regulations: hand in the non-working electrical equipments to an appropriate waste disposal center.

Warranty

We hereby warranty our Minimex Multi-Cooker model MMC1
in a period of 2 (two) years.

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
phone number: 02-817-8999.



จัดจำหน่ายโดย

บริษัท พีเอ็น เค อินเตอร์เทรดดิ้ง จำกัด

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

ถนนสุขุมวิท 71 แขวงคลองตันเหนือ เขตวัฒนา กรุงเทพฯ 10110

เบอร์โทร 02-391-0919 แฟกซ์ 02-391-1141

ศูนย์บริการ minimex 02-817-8999