



คู่มือการใช้งาน
เตาอบเอนกประสงค์
Minimex รุ่น MMO60L1



Instruction Manual

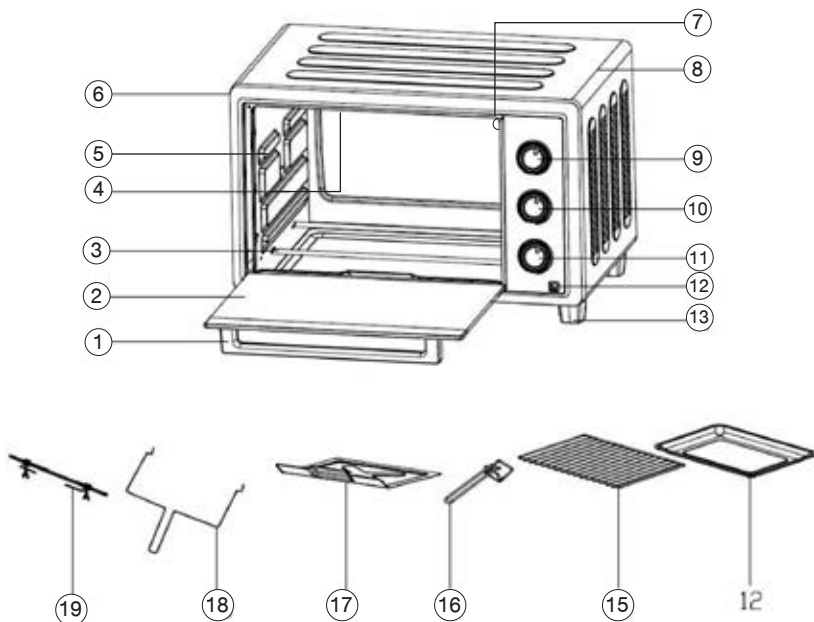
Minimex Oven

Model : MMO60L1 (Electronic Oven)

220-240 V. 50Hz. 2200W.

ไทย / English

ส่วนประกอบ



- | | | |
|-----------------------|---------------------|--------------------|
| 1. มือจับ | 7. ไฟส่องสว่าง | 14. ถาด |
| 2. ฝาปิดกระจก | 8. โครมเตาอบ | 15. ตะแกรง |
| 3. แท่งความร้อน(ล่าง) | 9. ปุ่มเทอร์โมสตัท | 16. ด้ามจับถาด |
| 4. แท่งความร้อน(บน) | 10. ปุ่มตั้งโปรแกรม | 17. ถาดรองเศษอาหาร |
| 5. พนักภายใน | 11. ปุ่มตั้งเวลา | 18. มือจับแกนหมุน |
| 6. แผงหน้า | 12. ไฟสัญญาณ | 19. แกนหมุน |
| | 13. แท่นเครื่อง | |

รุ่น	Minimex MMO60L1
ขนาด	60 ลิตร
กำลังไฟ	2,200 วัตต์
แรงดันไฟ	220-240 โวลท์ 50 เฮิร์ต

ข้อควรระวัง

1. การเลื่อนถาด หรือตะแกรงเข้าออกจากเตาอบ ควรใช้ด้ามจับทุกครั้ง เพื่อป้องกันอันตรายจากความร้อนของเตาอบ
2. ขณะที่เตาอบยังมีความร้อน ห้ามสาดน้ำลงบนฝาปิดกระจกอย่างเด็ดขาด เพราะอาจทำให้ฝาปิดกระจกแตกได้
3. การถอดปลั๊กไฟออกจากเต้าเสียบ ต้องจับที่ตัวปลั๊กทุกครั้งไม่ควรดึงสายไฟ เพราะอาจเป็นสาเหตุให้สายไฟภายในขาดได้
4. ห้ามวางตัวเครื่องใกล้แหล่งความร้อน เช่น เตาไฟ หรือพัดลมความร้อน เพราะอาจมีผลต่อการตั้งอุณหภูมิ
5. ระวังอย่าให้สายไฟเปียกน้ำ และไม่ควรใช้มือที่เปียกน้ำจับตัวเครื่อง ควรถอดปลั๊กออกทุกครั้งที่ใช้เสร็จ
6. เมื่อทำอาหารที่อาจมีน้ำมันกระเด็นออกได้ เช่น การอบไก่ ขอแนะนำให้ท่านใช้อะลูมิเนียมฟอยล์ 2 ชั้น ชั้นที่ 1 รองบนถาด อีกชั้นหนึ่งคลุมบนอาหาร ด้วยวิธีนี้จะทำให้น้ำมันไม่กระเจาออกมาทำให้ผนังเตาอบต้องสกปรก
7. อุณหภูมิของพื้นผิวที่แตะต้องถึงอาจสูงเมื่อเครื่องใช้กำลังทำงาน
8. พื้นผิวอาจจะร้อนระหว่างการใช้
9. เครื่องใช้ไม่มีเจตนาให้ทำงานด้วยตัวตั้งเวลาภายนอก หรือระบบควบคุมระยะไกลแยกต่างหาก
10. หากสายอ่อนป้อนกำลังไฟชำรุด ต้องให้ผู้ทำ หรือตัวแทนฝ่ายบริการ หรือบุคคลที่มีคุณสมบัติเหมือนกัน เป็นผู้เปลี่ยนเพื่อหลีกเลี่ยงอันตราย

การใช้งาน

การใช้ถาด

ถาดโลหะเหมาะสำหรับการอบไก่ เนื้อ
ถาดอบเค้ก และงานที่ใช้เตาอบทุกชนิด



วิธีใช้ด้ามจับ

ใช้ด้ามจับเสียบเข้าขอบถาด ท่านสามารถใช้ด้ามยกถาด
พร้อมอาหารที่อบจากเตาเพื่อหลีกเลี่ยงความร้อน
ได้อย่างสะดวก



การใช้งาน

ใช้ด้ามจับเสียบเข้าขอบถาด ท่านสามารถใช้ด้ามยกถาด

ตะแกรง

พร้อมอาหารที่อบจากเตาเพื่อหลีกเลี่ยงความร้อน
ได้อย่างสะดวก



วิธีใช้ด้ามจับ

ใช้ด้ามจับเสียบเข้ากับถาดตะแกรง ท่านสามารถ
ใช้ด้ามยกถาดพร้อมอาหารที่อบออกจากเตา
เพื่อหลีกเลี่ยงความร้อนได้อย่างสะดวก



การใช้ถาดและ

ตะแกรงร่วมกัน

การใช้ถาดและตะแกรงร่วมกันในกรณีที่มีน้ำ
หรือน้ำมันหยด ถาดซึ่งอยู่ด้านล่างจะช่วยรอง
น้ำหรือน้ำมันเอาไว้



ข้อควรระวัง! : การนำอาหารออกจากเตาอบควรใช้ความระมัดระวังเป็นพิเศษ
เพราะอาหารที่สุกแล้วจะมีความร้อนสูงมาก

การปรับระดับภาคและตะแกรง

ท่านสามารถใส่ถาดหรือตะแกรงลงในเตาอบได้ทั้ง 3 ระดับ ขึ้นอยู่กับชนิดของอาหารที่อบ ท่านอาจใส่ถาดหรือตะแกรงอยู่ในระดับบนสุด เช่น การอบมักกะโรนีชีส ที่ต้องการให้ส่วนบนของอาหารเกรียมกรอบ ส่วนระดับ 2 และระดับล่างสุดสามารถอบเค้กหรือไก่

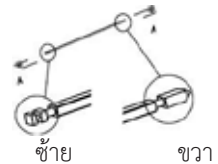
การใช้แกนหมุน

แกนหมุนสามารถรับน้ำหนักอาหารได้ถึง 3 ก.ก. แกนหมุนเหมาะอย่างยิ่ง สำหรับอบไก่ทั้งตัว ซึ่งจะทำให้ไก่สุกทั่ว ท่านอาจใช้แกนหมุนเพื่ออบแบบหมุนกับอาหารชนิดอื่นได้

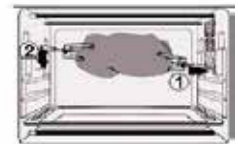


การติดตั้งแกนหมุน

- ปลายแท่งแกนหมุน 2 ข้าง ไม่เหมือนกันด้านหนึ่งเป็นหัวสี่เหลี่ยม อีกด้านหนึ่งเป็นปลายแหลม

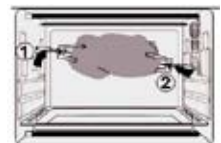


- ติดตั้งส้อมเข้าด้านหนึ่งของแกนหมุนก่อน แล้วเสียบแกนหมุนลงในอาหาร (เช่น ไก่) เสร็จแล้วติดตั้งส้อมอีกข้างหนึ่งเข้ากับแกนหมุน กดส้อมทั้งสองข้างให้ยึดแน่นกับอาหารที่จะอบ



- เมื่อเสียบอาหารลงในแกนหมุนเรียบร้อยแล้ว นำแกนหมุนเข้าติดตั้งในเตาอบ โดยให้ด้านปลายแหลมอยู่ด้านขวา และวางปลายอีกข้างหนึ่งลงในที่วางแกนหมุน

- เมื่ออาหารสุกจะมีความร้อนสูง ควรใช้ก้านยกแกนหมุนยื่นเข้าไปในเตาอบ เพื่อยกแกนหมุนออก

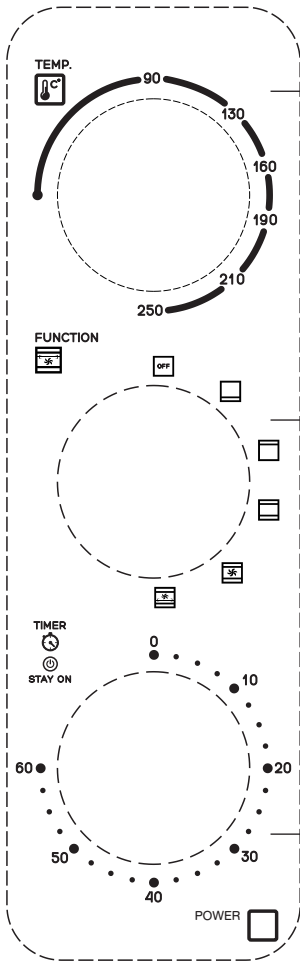


โปรแกรมพัดลม

โปรแกรมพัดลมจะช่วยให้เกิดความร้อนหมุนวนอยู่ในเตาอบ ทำให้อาหารสุกทั่วถึง แต่ยังรักษากลิ่นและรสชาติเอาไว้



ปุ่มควบคุมต่างๆ



ท่านสามารถสังเกตการทำงานของเครื่องได้โดยดูจากสัญญาณไฟ

ปุ่มตั้งอุณหภูมิ เมื่อท่านหมุนไปตั้งอุณหภูมิตามเข็มนาฬิกา ท่านสามารถตั้งอุณหภูมิตามชนิดอาหารที่ท่านจะอบได้ ตั้งแต่ 100 °C ถึง 230 °C

ปุ่มฟังก์ชัน ท่านสามารถหมุนปุ่มฟังก์ชัน เพื่อเลือกการใช้ขดลวดความร้อน ไฟบนและล่าง ตามความเหมาะสมของอาหารที่จะปรุง



ปิดเครื่อง



ไฟบน และ ไฟล่าง



ไฟล่าง



ไฟบน และ ไฟล่าง + พัดลม



ไฟบน



ไฟบน และ ไฟล่าง + พัดลม และ แกนหมุน

ปุ่มตั้งเวลา ปุ่มตั้งเวลาช่วยให้ท่านตั้งเวลาในการอบอาหารได้ตามที่คำนวณเอาไว้ หรือที่แนะนำตามตำราทำอาหาร อย่างไรก็ตามท่านสามารถเพิ่มหรือลดเวลาได้ หากการตั้งเวลาในครั้งแรกไม่เหมาะสม

1. หมุนปุ่มให้ลูกศรชี้ตามเวลาที่ต้องการจะตั้ง ตัวเลขแสดง 10-60 หมายถึงนาที
2. หมุนปุ่มตั้งเวลาตามเข็มนาฬิกาตามเวลาที่ต้องการปุ่มเวลาตั้งเวลาจะเริ่มทำงานโดยหมุนย้อนกลับ เครื่องจะดับเองโดยอัตโนมัติเมื่อถึงเวลาที่กำหนด ระบบกริ่งจะทำงานเมื่อท่านตั้งเวลามากกว่า 6 นาที
3. หากท่านต้องการหยุดการอบกระทันหัน ท่านสามารถหมุนปุ่มตั้งเวลาทวนเข็มนาฬิกา ไปยังตำแหน่ง "0" ได้
4. หากท่านต้องการให้เตาอบทำงานตลอดเวลา ท่านสามารถหมุนปุ่มตั้งเวลา ทวนเข็มนาฬิกา ไปยังตำแหน่ง



STAY ON เครื่องจะทำงานตลอดเวลา

หมายเหตุ : หากภายในเตาอบมีคราบอาหารเกาะมากอาจจะเป็นสาเหตุให้การอบอาหารต้องใช้เวลานานกว่าปกติ

เริ่มใช้งาน

ก่อนเปิดเครื่องใช้งานท่านควรปฏิบัติ ดังนี้

การ Burn เตา เพื่อเผาไหม้สลายน้ำมันจากการผลิตให้หมดสิ้น ทำได้ ดังนี้

1. ใส่ถาดและตะแกรงลงในเตาอบให้ครบ
2. ตั้งโปรแกรมไฟล่างและบน พร้อมปรับอุณหภูมิระดับสูงสุด คือ 230°C ตั้งเวลาประมาณ 10 นาที

หมายเหตุ : การ Burn เตาอาจมีกลิ่นและควันที่เกิดจากการเผาไหม้
คราบน้ำมันจากการผลิตซึ่งเป็นสภาวะปกติ

3. เมื่อการ Burn เตาเสร็จสิ้นแล้วควรปิดสวิตซ์ และปลดปลั๊กไฟออกจากเต้าเสียบไฟบ้าน ปลดปล่อยให้เครื่องเย็นลง แล้วใช้ผ้าชุบน้ำบิดหมาดๆ เช็ดตะแกรง ถาด และผนังภายในเตาอบให้สะอาด เตาอบของท่านก็พร้อมใช้งาน

ป้อนตั้งอุณหภูมิ

ท่านควรตั้งอุณหภูมิในระดับที่เหมาะสมกับการอบอาหารแต่ละชนิด ท่านสามารถตั้งอุณหภูมิ เพื่ออบอาหารได้สูงสุด 230°C

ปุ่มฟังก์ชัน

การอบอาหารกลุ่มเบเกอรี่ มักใช้โปรแกรมทั่วไป **ไฟบนพร้อมไฟล่าง** หรือ **ไฟบนไฟล่างพร้อมพัดลม** เตาอบ Minimax รุ่น MMO60L1 นี้ ยังออกแบบให้ท่านสามารถปรับโปรแกรม **ไฟบน** หรือ **ไฟล่าง** เพียงอย่างเดียว เพื่อความหลากหลายในการอบอาหาร

การทำความสะอาดและบำรุงรักษา

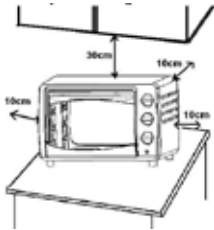


ก่อนทำการบำรุงรักษา หรือทำความสะอาดทุกครั้ง
ท่านต้องถอดปลั๊กออกจากเต้าเสียบไฟบ้านทั้งนี้เพื่อความปลอดภัย



เบื้องต้นขอแนะนำให้ใช้ผ้าชุบน้ำยาล้างจานบิดหมาดๆ เช็ดผนังเตาด้านใน
ตะแกรง และถาด เมื่อเช็ดจนสะอาดแล้ว ควรใช้ผ้าชุบน้ำบิดหมาดๆ
เช็ดซ้ำอีกครั้งหนึ่ง

- ไม่ควรใช้แผ่นขัด หรือวัสดุแข็งขัดทำความสะอาด
- ห้ามใช้สารเคมีที่มีฤทธิ์รุนแรงในการทำความสะอาด



- ควรวางเตาอบห่างจากผนังด้านหลัง และด้านข้างไม่น้อยกว่า 10 ซม.
- ห้ามวางวัสดุหรือสิ่งของใดๆ บนหรือใต้เตาอบเพราะอาจทำให้ไหม้เกรียมได้

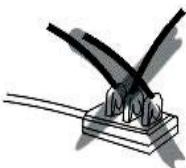
ข้อควรระวัง



- ไม่ควรใส่อาหารบรรจุขวด หรือกระป๋อง เพื่ออุ่น
เพราะอาจให้เกิดการระเบิดได้



- ขณะใช้งานหรือใช้งานเสร็จใหม่ๆ ทุกส่วนของเตาอบ
จะมีความร้อนสูงมากท่านควรสอดมือเข้าเปิดฝา
หรือหยิบอาหาร เข้า - ออก ด้วยความระมัดระวังเป็นอย่างยิ่ง



- ขอแนะนำให้ท่านตรวจสอบระบบปลั๊ก เต้าเสียบและระบบสายไฟ
อย่างละเอียด เต้าเสียบและสายไฟต้องมีขนาดใหญ่เพียงพอสำหรับ
การจ่ายไฟของตัวเครื่อง ปลั๊กและเต้ารับต้องมีสายดินติดตั้ง
อย่างถูกต้อง การเสียบปลั๊กต้องแน่นสนิทและไม่หลวม
ไม่ควรใช้สายต่อหรือสะพานไฟ

ข้อควรระวัง

- 1.เตาอบนี้ ไม่ควรอนุญาตให้ผู้ด้อยความสามารถ (รวมทั้งเด็ก) เป็นผู้ใช้งาน ยกเว้นอยู่ภายใต้การแนะนำของผู้ใหญ่อย่างใกล้ชิด
- 2.อย่าปล่อยให้เด็กใช้เป็นของเล่น
- 3.หากพบว่า สายไฟฉีกขาดควรติดต่อศูนย์บริการฯ เพื่อทำการเปลี่ยนสายไฟและตรวจสอบระบบไฟฟ้าทันที
- 4.เตาอบนี้ออกแบบและผลิต เพื่อการใช้งานในครัวเรือนเท่านั้น ควรใช้ในที่ร่มห้ามใช้กลางแจ้ง
- 5.ห้ามใช้เครื่องตั้งเวลาหรือรีโมตคอนโทรลต่อกับเตาอบนี้เพื่อการใช้งาน

การรักษาสภาพแวดล้อม

โปรดช่วยกันรักษาสภาพแวดล้อม โดยการทิ้งเครื่องที่มีได้ใช้งานแล้วอย่างถูกหลักวิชา
เครื่องใช้เก่ามีวัสดุที่ยังคงมีประโยชน์ควรจัดทิ้งในแหล่งมีการใช้ซ้ำ (Recycle)



การรับประกัน

เตาอบ Minimex Oven (MMO60L1) ระยะเวลาประกัน 2 ปี

เงื่อนไขการรับประกัน

การรับประกันครอบคลุมถึงคุณภาพของสินค้าและฝีมือการประกอบ โดยสินค้าต้องใช้ในครัวเรือนเท่านั้น ผู้ใช้ต้องใช้งานและบำรุงรักษาอย่างถูกต้องตามคำแนะนำในหนังสือคู่มือ

ข้อยกเว้นการรับประกัน

บริษัทฯ ขอสงวนสิทธิ์ในความรับผิดชอบต่อความเสียหายใดๆ ที่เป็นผลสืบเนื่องจากการใช้สินค้า และสงวนสิทธิ์การรับประกันหากลูกค้า :

- นำสินค้าไปใช้ผิดจากวัตถุประสงค์ของการออกแบบ เช่น การนำเอาสินค้าที่ออกแบบมาเพื่อการใช้ในครัวเรือน แต่นำไปใช้เพื่อประกอบอาชีพหรือในเชิงพาณิชย์
- ใช้งานผิดวิธีหรือมิได้ใช้งานตามวิธีที่อธิบายในหนังสือคู่มือ
- มิได้บำรุงรักษาตามคำแนะนำในหนังสือคู่มือ

การใช้สิทธิ์การรับประกันสินค้า

การรับประกันสินค้ามีผลตามวันที่ ที่ระบุในใบรับประกันสินค้า กรุณาแสดงใบรับประกันสินค้า หรือใบกำกับภาษี ใบเสร็จรับเงิน เพื่อเป็นหลักฐานในการติดต่อเจ้าหน้าที่ศูนย์บริการฯ ในการใช้สิทธิ์การรับประกันสินค้า

การพิจารณาความบกพร่องของสินค้าเพื่อการรับประกัน

บริษัทฯ จะทำการตรวจสอบสินค้าอย่างละเอียดและตัดสินใจว่า ความบกพร่องของสินค้านั้นอยู่ในเงื่อนไขการรับประกันหรือไม่ ซึ่งเป็นสิทธิ์ของบริษัทฯ เท่านั้น ในกรณีที่อยู่ในเงื่อนไขการรับประกัน บริษัทฯ จะเป็นผู้รับผิดชอบค่าแรงในการซ่อม ค่าอะไหล่ และค่าจัดส่งสินค้าถึงบ้านลูกค้า โดยลูกค้าไม่ต้องชำระค่าบริการใดๆ ทั้งสิ้น หากบริษัทฯ พิจารณาเห็นว่า ต้องเปลี่ยนสินค้าใหม่ให้แก่ลูกค้า แต่สินค้ารุ่นเดียวกันไม่มีจำหน่ายแล้ว บริษัทฯ จะเป็นผู้ตัดสินใจว่าสินค้ารุ่นใดเหมาะสมที่จะเปลี่ยนแทน

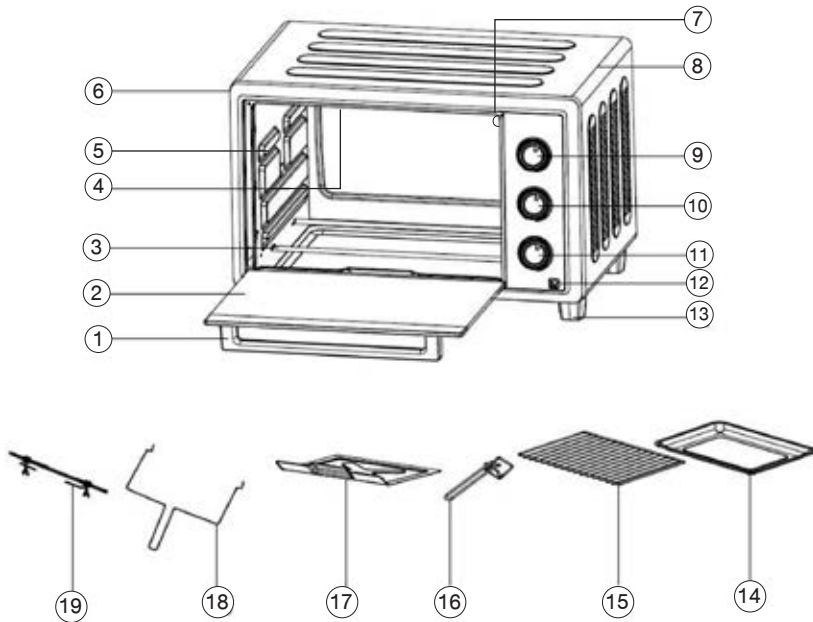
การคืนสินค้า

ในกรณีที่ลูกค้าซื้อสินค้าไปแล้วแต่ไม่ถูกใจ บริษัทฯ ยินดีรับคืนสินค้าภายใน 15 วัน โดยมีเงื่อนไขว่า สินค้าต้องมีบรรจุภัณฑ์อย่างสมบูรณ์และสินค้ามิได้ถูกใช้งานมาก่อน โดยลูกค้าต้องนำหลักฐานการซื้อเพื่อคืนสินค้า ณ ร้านค้าที่ซื้อเท่านั้น

ศูนย์บริการ

หากท่านต้องการบริการหรือรายละเอียดเพิ่มเติมท่านสามารถติดต่อศูนย์บริการได้ โทร .02 817-8999

PARTS IDENTIFICATION



- | | | |
|---------------------------|--------------------|----------------------|
| 1.Door handle | 7.Light | 14.Baking tray |
| 2.Glass Door | 8.Housing | 15.Wire rack |
| 3.Heating element (upper) | 9.Thermostat knob | 16.Tray handle |
| 4.Heating element (lower) | 10.Switch knob | 17.Crumb tray |
| 5.Inner tank | 11.Timer knob | 18.Rotisserie handle |
| 6.Panel | 12.Indicator light | 19. Rotisserie fork |
| | 13.Stand foot | |

Model	Minimex MMO60L1
Capacity	60 Lt.
Power supply	2200W.
Power consume	220-240V.~ 50/60Hz.

CAUTIONS

1. Always use the tray handle when inserting removing the tray.Touching these will cause severe burns.
2. When hot, do not apply water to the glass window. It may cause the glass to break.
3. When unplugging the cord, always take hold of the plug itself. Never pull on the cord. Doing so could break the wires inside the cord.
- 4.Do not position the unit close to a gas burner or other source of high temperature or do not direct an electric fan, etc, at the unit during USE. Doing so could prevent correct temperature control.
- 5.Do not wet the power cord nor handle the unit with wet hands. Always unplug the cord after use, or whenever the unit is to be left unattended a malfunction while the plug is inserted into the outlet could cause a fire.
- 6.When cooking oil-splashing dishes such as roast chicken, it is recommended to put 2 sheets of aluminum foils on a tray in order to diminish oil splashing. Put one on a tray. Then oil will drip to a gap between foils.

How to use



Food tray

Roast Chicken,Hamburg steak,
Gratin, Sponge cake, almost all
other oven-cooked foods



How to use
tray handle



Wire rack

Baked potatoes, Dry food



How to use
Wire rack handle



Food tray and
wire rack

For food which will drip / boiled fish, etc.
The trays are not perfectly square.

Note : Be careful when removing pudding and other hot liquids.

Rack Support

You can adjust the Tray at 3 different positions according to the dishes you want to cook. For instance, when making macaroni gratin and you want to have the top part cooked the most, use the second or the second rack support. For roasting a chicken, use the bottom rack support.

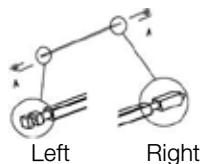
Use with Rotisserie Forks

With this function, even baking will be provided. Rotisserie forks can carry food under 3 kilograms.

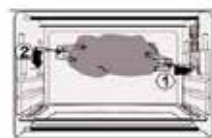


Install Rotisserie Forks

- Install Rotisserie Forks



- Install the Rotisserie Forks to the rotisserie hole, and then put it to the rotisserie tray.



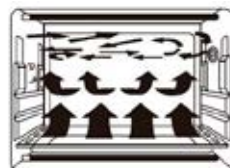
- Use Rotisserie Handle to take out the Rotisserie Forks from the rotisserie tray, and then remove it from the rotisserie hole.

- Please always use Rotisserie Handle to take out the Rotisserie Forks.

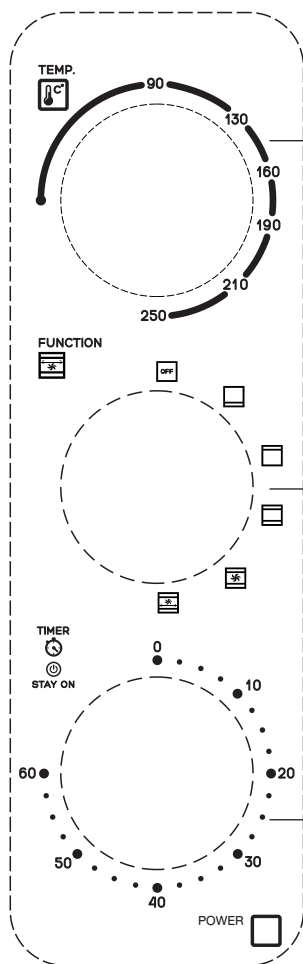


CONVECTION FUNCTION

Featured with a special convection function, strong and absolute cycling airflow by making the heating more complete. Original flavor can be kept.



Functional Control



You can observe whether the heating elements are working or not by observing the front Indicator light.

Temperature Control Set the "Temperature Control" by turning clockwise to select the suitable temperature according to the dishes you are going to cook. (Temperature Control ranging from 100 °C to 250 °C)

Function Control Select the suitable heating element according to the dishes you are going to cook.

	OFF		Upper & Lower Heating
	Lower Heating		Upper Heating + Convection Function
	Upper Heating		Upper & Lower Heating + Convection Function & Rotisserie Function

Timer

1. Set the arrow on the "Timer" to the number which indicates the cooking time (minutes) according to the dishes you are going to cook.
2. Set the "Timer" by turning it clockwise. The oven will turn off automatically at the end of the selected time and a bell will ring.
When setting the Timer to less than 5 minutes, turn it to more than 6 minutes, and then back to the selected time.
3. The oven can be turned off manually during cooking by turning the "Timer" anti-clockwise to the "OFF" position.

OPERATING INSTRUCTIONS

Before using the unit for the first time : Heat the empty oven.

1. Insert the bake tray and wire rack.
2. Set the heater operating switch to "UPPER & LOWER", set the temperature control dial to "250 °C" and heat the empty oven for about 10 minutes.

Note : There may be some smoke and a burning smell at first , but this is not a malfunction.

Temperature control dial

Set the Temperature Control Dial for the dishes which you are going to cook

Heat Operating Switch

Select "upper" "Lower" or "Upper and Lower" according to the dishes you are going to cook. You can observe whether the heaters are working or not by observing the front Indicator light.

Timer

1. Set the arrow on the timer knob to the number which indicates the cooking time (minutes) according to the dishes you are going to cook.
2. Set the Timer by turning it clockwise. The oven will turn off automatically at the end of the selected time and a bell will ring
3. The oven can be turned off manually during cooking by turning the Timer counter-clockwise to the "OFF" position.

Note : If the inside of the oven is dirty, cooking may take slightly longer than usual.

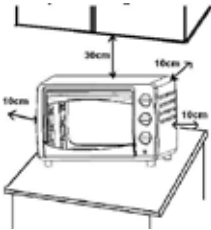
METHOD OF CLEANING



Take off the plug and cool down before cleaning.



When cleaning, wash the interior and exterior surface, bake tray, wire rack and tray handle with soft cotton (or sponge) with neutral cleaner. Then wash with clean water. Do not use hard brush or any others to wash, so as not to scrape the interior surface of the oven, and to protector of the bake tray, the wire rack and the tray handle.



If the oven is positioned too close to a wall, the wall will be burned or stained. Be sure the curtain, etc. are not in contact with the body. Do not put anything between the bottom of the body and the surface on which it is set, as an object so placed could be burned.

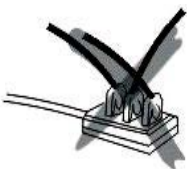
CAUTIONS



Any bottled or tinned food cannot be heated directly as it prevents the bottle or tin from being broken out and scalding the person.



Be careful! Do not burn yourself during use or immediately after use. The metal parts and glass window of the door become extremely hot during use. Be careful not to touch them when opening and closing the door.



AC power must be taken from a properly wired outlet. Insert the plug completely into the socket. If it is not, it could become abnormally hot. Do not use an electric light outlet. Never connect multiple plugs to the same outlet.

WARNING

1. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
2. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
3. 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.
4. The Product is only for household / indoor use.
5. The appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control system

Environment friendly disposal

Recycling symbol, don't dispose of the product with household refuse.



Warranty

We hereby warranty our Minimex Oven Model MMO60L1 in a period of 2 (two) 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
phone number:02-817-8999.



บริษัท เพ็น 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