

MINIMEX

La moon

คู่มือการใช้งาน
เครื่องชงกาแฟเอสเปรสโซ่

Minimex
รุ่น MLM1



Instruction Manual
Minimex Espresso Machine

Model : MLM1
220V., ~50Hz., 1,450W.

ไทย / English

คำแนะนำเพื่อความปลอดภัย:

โปรดอ่านข้อมูลเพื่อความปลอดภัยต่อไปนี้อย่างละเอียดก่อนการใช้งาน

1. ตรวจสอบให้แน่ใจว่า ระบบไฟฟ้าตรงกับระบบไฟในตัวเครื่องก่อนการใช้งาน
2. เครื่องชงกาแฟ MiniMex รุ่น MLM1 นี้ต้องใช้สายดิน ควรตรวจสอบระบบสายดินที่ปลั๊กไฟฟ้าด้วยว่าติดตั้งอย่างถูกต้อง
3. ติดตั้งเครื่องให้ห่างจากมือเด็ก ควรดูแลอย่างใกล้ชิด หากผู้ใช้เป็นเด็กหรือผู้ที่ใช้ที่ยังไม่มีประสบการณ์
4. ไม่ควรวางเครื่องใกล้กับเตาไฟ หรือแหล่งความร้อนใดๆ
5. ปิดสวิตช์ และถอดปลั๊กทุกครั้งที่ทำความสะดวกตัวเครื่อง ควรปล่อยทิ้งไว้ให้เครื่องเย็นก่อนทำความสะอาด
6. หากพบว่า สายไฟหลวม หรือเครื่องเกิดความขัดข้องใดๆ ควรหยุดใช้ทันที แล้วติดต่อศูนย์บริการฯ
7. ไม่ควรใช้อุปกรณ์ที่ไม่ใช่ของตัวเครื่อง เพราะอาจทำให้เกิดความเสียหาย ไฟดูด และเป็นอันตรายแก่ร่างกายได้
8. ควรตรวจสอบให้แน่ใจว่า สายไฟไม่พันกันหรือขูดขีดขอบโลหะ อันอาจเป็นเหตุให้ไฟดูด ไฟช็อตได้
9. ไม่ควรปล่อยให้สายไฟรั้งตึง หรือสัมผัสความร้อน
10. ควรระวังอย่าให้มือหรือส่วนของร่างกายสัมผัสความร้อนของตัวเครื่อง ควรจับบริเวณด้ามกรองกาแฟเท่านั้น
11. ห้ามจุ่มเครื่องหรือสายไฟลงน้ำหรือของเหลวใดๆ เพราะอาจทำให้เกิดไฟช็อตได้
12. ไม่ควรทิ้งเครื่องไว้ในที่ที่มีอุณหภูมิต่ำถึงจุดเยือกแข็ง
13. ไม่ควรเติมน้ำลงในถังเก็บเกิน 1.4 ลิตร หรือเกินระดับสูงสุด
14. เมื่อเครื่องขัดข้อง หรือเกิดอาการผิดปกติ ควรหยุดใช้ทันที แล้วติดต่อศูนย์บริการฯ โทร. 02-493-6565 ต่อแผนกMiniMex
15. ห้ามใช้เครื่องในที่โล่งแจ้ง
16. เครื่องชงกาแฟจะปิดอัตโนมัติ เมื่อไม่ได้ใช้งานเป็นเวลา 60 นาที
17. เก็บคู่มือฉบับนี้ไว้ เพื่อท่านอาจได้ใช้ในอนาคต

ข้อมูลผลิตภัณฑ์

รุ่น	MLM1-CR (สีครีม), MLM1-BL (สีดำ)
โวลต์	220V., 50 Hz
กำลังไฟ	1,450 วัตต์
ความจุแทงก์น้ำ	1.4 ลิตร
แรงดัน	15 บาร์

ส่วนประกอบ



- | | |
|-------------------------|---------------------------|
| ① ปุ่มปิด/ปิดเครื่อง | ⑩ แท็งก์น้ำ |
| ② ปุ่มสกัดกาแฟ | ⑪ ฝาเปิดแท็งก์น้ำ |
| ③ ปุ่มไอน้ำ/เป่าฟองนม | ⑫ ถ้วยกรอง |
| ④ หัวสกัดกาแฟ | ⑬ ด้ามกรองกาแฟ |
| ⑤ ฝาถาดรองน้ำ | ⑭ ฝาบนเครื่อง/ที่อุ่นถ้วย |
| ⑥ ถาดรองน้ำ | ⑮ เกจวัดแรงดัน |
| ⑦ หัวจ่ายไอน้ำ | ⑯ ถ้วยกรอง 1 ซีต |
| ⑧ ยางปรับหัวจ่ายไอน้ำ | ⑰ ถ้วยกรอง 2 ซีต |
| ⑨ ปุ่มเปิดไอน้ำ/น้ำร้อน | ⑱ ยางแผ่นดำ |

การใช้งานครั้งแรก

1. นำเครื่องออกจากกล่องบรรจุ แล้วตรวจสอบรายการอุปกรณ์ให้ครบตามรายการอุปกรณ์ที่ปรากฏในคู่มือ
2. ทำความสะอาดอุปกรณ์ทุกชิ้น
3. เปิดเครื่องใช้งานตามหัวข้อ การทำกาแฟเอสเปรสโซ และ การเป่าฟองนม การทำคาปูชิโน โดยไม่ใส่ผงกาแฟ ทำ 2-3 ครั้ง

สำคัญ :

เครื่องชงกาแฟ MiniMex รุ่น LaMoon (MLM1) นี้ เป็นอุปกรณ์ไฟฟ้าประเภทที่ 1 ตามมาตรฐาน-
อุตสาหกรรม ซึ่งต้องติดตั้งสายดินที่เต้าเสียบไฟบ้าน และปลั๊กในตัวเครื่อง จึงขอแนะนำให้ท่าน
ปฏิบัติตามเคร่งครัดก่อนใช้งาน

การสกัดกาแฟเอสเปรสโซ

1. เปิดฝาเติ่งน้ำแล้วเติมน้ำดื่มลงในเติ่งก อย่าให้เกินขีดสูงสุด “Max”
2. ปิดฝาเติ่งน้ำ
3. เสียบปลั๊กเข้ากับเต้าเสียบไฟบ้าน (ขอแนะนำให้ท่านติดตั้งสายดิน) เปิดเครื่อง เครื่องจะทำการปั้มน้ำเข้าสู่
หม้อต้มน้ำโดยอัตโนมัติ (ประมาณ 8 วินาที) สัญญาณไฟสกัดกาแฟกระพริบ เมื่ออุณหภูมิน้ำในหม้อต้มพร้อม
ใช้งานในการสกัดกาแฟ สัญญาณไฟจะหยุดกระพริบและสว่างขึ้น

เคล็ดลับ :

- กาแฟจะอร่อยขึ้น หากท่านอุ่นเครื่องพร้อมกับก้านชงให้อุ่นไปพร้อมกัน โดยใส่ก้านชงเข้าที่
แล้วกดปุ่มสกัดกาแฟ (ไม่ใส่กาแฟ) ให้น้ำร้อนไหลผ่าน 2-3 รอบจนก้านชงร้อน
- อย่าใส่ผงกาแฟมากเกินไป เพราะนอกจากจะทำให้ไส้ด้ามกรองยากแล้ว ยังอาจทำให้กาแฟรั่ว
ออกด้านข้างขณะสกัด

4. ใส่ผงกาแฟบดลงในกรองในปริมาณที่เหมาะสมแล้วใช้แทมเปอร์กาแฟ (Tamper) กดกาแฟให้แน่น
5. ใส่ด้ามกรองเข้ากับตัวเครื่อง เลื่อนด้ามจนแน่น
6. ใส่ถ้วยกาแฟลงใต้ด้ามกรอง
7. กดปุ่มสกัดกาแฟ คอยจนกว่าได้กาแฟที่ต้องการแล้วกดหยุด
8. เครื่องจะหยุดอัตโนมัติ 25 วินาที (ตามเวลาที่โรงงานตั้งไว้ ท่านสามารถตั้งปรับมาตรอัตโนมัติได้ในหัวข้อ
“การตั้งปริมาณกาแฟแบบอัตโนมัติ”)
9. ปลดด้ามกรองออกจากตัวเครื่อง เคาะกาแฟทิ้ง แล้วล้างกรอง และด้ามกรองให้สะอาด ควรเช็ดให้แห้ง
เพื่อการใช้งานครั้งต่อไป

หมายเหตุ :

ควรตรวจสอบระดับน้ำในแทงก์น้ำอยู่เป็นประจำ หมั่นเติมน้ำอย่าให้น้ำแห้ง หลีกเลี่ยงการใช้มือจับส่วนที่มีความร้อนของตัวเครื่อง เช่น บริเวณหัวขง และ หัวจ่ายไอน้ำ เป็นต้น

PERFECT SHOT

เครื่องชงกาแฟMiniMex รุ่น LaMoon นี้ ออกแบบเป็นพิเศษโดยมาพร้อมมาตรวัดแรงดัน (Pressure Gauge) ซึ่งเป็นเครื่องมือให้เห็นค่าการสกัดกาแฟให้มีความสมบูรณ์แบบ (Perfect Shot) หรือไม่

ความหมายของแรงดัน (ค่าแรงดันที่เหมาะสม กับสกัดกาแฟแบบ Perfect Shot อยู่ที่ 8-10 บาร์)



แรงดัน 1-4 (แรงดันต่ำ) หมายถึง

- ใส่ผงกาแฟน้อยเกินไป
- บดกาแฟหยาบเกินไป

แรงดัน 8-10 (แรงดันเหมาะสม)

- น้ำกาแฟเส้นเล็ก ไหลสม่ำเสมอ
- มีครีมาสวยงาม* (ขึ้นอยู่กับความเก่าใหม่ของกาแฟ)
- มีกลิ่นและรสชาติที่ดีเยี่ยม

แรงดัน 12-14 (แรงดันสูงเกินไป)

- ใส่ผงกาแฟบดมากเกินไป
- บดกาแฟละเอียดเกินไป

การเป่าฟองนม/การทำคาปูชิโน

1. เตรียมกาแฟเอสเปรสโซ่ ตามหัวข้อ **การทำกาแฟเอสเปรสโซ่**
2. ใช้นมสดแช่เย็น (8-10°C) เทลงในพิชเชอร์(Pitcher - กาเป่าฟองนม) ให้ได้ปริมาณ เพียง1 ใน 2 ของพิชเชอร์เท่านั้น เพราะเมื่อเกิดฟองนมปริมาณนมจะขยายตัวสูงขึ้น
3. กดปุ่มไอน้ำ สัญญาณไฟไอน้ำกระพริบ คอยจนกว่าสัญญาณไฟหยุดกระพริบสว่างขึ้น หมายถึงระดับอุณหภูมิไอน้ำพร้อมใช้งานแล้ว
4. นำพิชเชอร์ที่ใส่นมแล้วลงได้หัวจ่ายไอน้ำ
5. หมุนปุ่มเปิดไอน้ำ โดยถือพิชเชอร์ให้หัวจ่ายไอน้ำอยู่ระดับผิวของนม เป่าไอน้ำให้นมหมุนวน จนกว่าจะเกิดฟองละเอียด แล้วจึงปิดไอน้ำยกพิชเชอร์ออก แล้วใช้ผ้าชุบน้ำบิดหมาด เช็ดหัวจ่ายไอน้ำให้สะอาด ควรปล่อยไอน้ำออกทิ้ง เพื่อป้องกันมิให้คราบน้ำมันแห้งติดในท่อ
6. เทฟองนมลงในถ้วยกาแฟ การทำกาแฟคาปูชิโนก็เสร็จสิ้น พร้อมดื่ม

การก่น้ำร้อน

1. สอดแก้วที่จะใส่น้ำลงใต้หัวจ่ายไอน้ำ
2. หมุนปุ่มเปิดไอน้ำ/น้ำร้อน
3. เมื่อได้น้ำร้อนปริมาณที่ต้องการหมุนปุ่มปิดไอน้ำ

การอุ่นเครื่องดื่ม (โดยเป่าไอน้ำ)

เครื่องชงกาแฟเอสเปรสโซ่ MiniMex รุ่น LA MOON (MLM1) สามารถอุ่นเครื่องดื่มได้ตามวิธีดังต่อไปนี้

1. เทเครื่องดื่มลงในพิชเชอร์ ประมาณ 1/2 ของความจุ (ความจุพิชเชอร์ (Pitcher - กาเป่าฟองนม) ควรมีปากกว้างไม่น้อยกว่า 70 มม.)
2. กดปุ่มไอน้ำระบบหม้อน้ำจะเริ่มเพิ่มอุณหภูมิ สัญญาณไฟไอน้ำกระพริบ เมื่ออุณหภูมิในหม้อน้ำถึงระดับพร้อมใช้ สัญญาณไฟจะสว่างขึ้น
3. สอดพิชเชอร์ ลงใต้หัวจ่ายไอน้ำ
4. หมุนปุ่มเปิดไอน้ำ ถือพิชเชอร์ ให้หัวจ่ายไอน้ำจุ่มลงในเครื่องดื่มเล็กน้อย
5. หมุนปุ่ม เพื่อปิดไอน้ำเมื่อได้อุณหภูมิของเครื่องดื่มที่ต้องการ ยกพิชเชอร์ออก เช็ดหัวจ่ายไอน้ำด้วยผ้าชุบน้ำบิดหมาด ควรปล่อยไอน้ำออกทิ้ง เพื่อป้องกันมิให้เครื่องดื่มติดแห้งในท่อ

หมายเหตุ : ขณะที่จ่ายไอน้ำหัวจ่ายไอน้ำมีอุณหภูมิสูงมาก ควรระวังเพราะอาจลวกมือได้

การตั้งปริมาณกาแฟแบบอัตโนมัติ (Autodose)

ข้อแนะนำ : การใส่กาแฟในการตั้งค่าเวลา จะทำให้ได้ปริมาณกาแฟที่แม่นยำขึ้น

1. เปิดเครื่อง และอุ่นเครื่องจนพร้อมใช้งาน
2. ใส่ผงกาแฟบดแล้วกดด้วยแทมเปอร์ให้แน่น ใส่ก้านชงเข้าที่(เหมือนการชงกาแฟเอสเปรสโซ่ตามปกติ)
3. กดปุ่มสกัดกาแฟ**ค้างไว้**(อย่างน้อย 5 วินาที) คอยจนกว่าได้ปริมาณกาแฟตามต้องการ(ควรใช้แก้วช้อนเพื่อวัดปริมาณกาแฟ)แล้วปล่อย เครื่องจะจำค่า(เป็นเวลา)โดยอัตโนมัติ ท่านสามารถกดปุ่มสกัดกาแฟเพียงครั้งเดียวในการชงกาแฟครั้งต่อไป โดยเครื่องจะหยุดตามเวลาที่ตั้งไว้ (ท่านจะได้ปริมาณกาแฟตามต้องการ) ปริมาณกาแฟอาจแปรผันได้ หากท่านใช้กาแฟบด, ชนิดกาแฟ ที่แตกต่างกัน
4. การตั้งปริมาณกาแฟ อัตโนมัติ ทำได้ตั้งแต่ 10วินาที ถึง 60 วินาที

การล้างหัวชง (Clean Brew Unit)

1. เครื่องอยู่ในสภาวะพร้อมใช้งาน
2. วางแผ่นยางด้ามลงในด้ามกรอง
3. ใส่ผงล้างหัวชง ½ ช้อนชาลงในด้ามกรอง
4. เปิดสวิตช์สกัดกาแฟ 5-6 วินาที เครื่องจะมีแรงดัน ผลักผงล้างหัวชงเข้าทำความสะอาดหัวชง และท่อภายใน ทำเช่นนี้ 2-3 ครั้ง ถอดด้ามชงออกล้างทำความสะอาด
5. นำแผ่นด้ามออก แล้วกดปุ่มสกัดกาแฟ ปล่อยให้น้ำไหลออก 2-3 ครั้งจนหัวชงสะอาด
6. เช็ควาล์วให้สะอาด เครื่องพร้อมใช้งาน

การทำความสะอาดและดูแลเครื่อง

1. ปิดสวิตช์และคอยจนกว่าเครื่องเย็นลง
2. เช็ดทำความสะอาดตัวเครื่องด้วยผ้านุ่มชุบน้ำบิดหมาด ห้ามใช้แผ่นขัด และผงซักฟอก ห้ามจุ่มตัวเครื่องลงในน้ำ
3. ทำความสะอาดหัวจ่ายไอน้ำควรตรวจสอบให้แน่ใจว่าไม่มีการอุดตัน
4. ทำความสะอาดหัวซิง และซีลยางให้สะอาด
5. เปิดสวิตช์สกัดกาแฟ เพื่อชำระล้างหัวซิง จนแน่ใจว่า ไม่มีคราบผงกาแฟหลงเหลืออยู่
6. ทำความสะอาดส่วนประกอบต่างๆ ให้สะอาด แล้วเช็ดให้แห้ง

การล้างคราบตะกรันในหม้อต้ม (Descale)

1. ภายในหม้อต้มจะมีตะกรันเกาะ เมื่อใช้งานไปได้ประมาณ 2-3 เดือน ท่านควรล้างคราบตะกรันในหม้อต้มออก
2. ผสมน้ำยาคราบตะกรันตามสัดส่วนของผู้ผลิต แล้วเทลงในถังกักน้ำจนถึงระดับสูงสุด Max (ปกติใช้น้ำยาล้างคราบตะกรัน Minimax 1 ขวด (30 ml.) ผสมน้ำ 1 ลิตร)
3. ใส่กรองเปล่าพร้อมด้ามกรอง (ไม่มีกาแฟ) เข้าในหัวกลั่นกาแฟ
4. เปิดเครื่องแล้วคอยจนกว่าไฟสัญญาณกลั่นกาแฟสว่างขึ้น
5. ทำซ้ำ ข้อ 4 จำนวน 3 ครั้ง
6. น้ำแทงก์น้ำออกล้าง จนแน่ใจว่า ไม่มีน้ำยาล้างตะกรันหลงเหลืออยู่
7. ทำข้อ 4 อีก 3 ครั้ง โดยไม่ต้องคอย 15 นาที แล้วเปิดสวิตช์กลั่นกาแฟจนน้ำหมด

สัญญาณไฟ/ความหมาย/การแก้ปัญหา

ไฟสัญญาณสีกากาแฟ	ไฟสัญญาณไอน้ำ	สาเหตุ	การแก้ปัญหา
กระพริบ	สว่าง	เปิดเครื่อง	-
กระพริบ	ดับ	หม้อต้มกำลังอุ่นเครื่อง (สีกากาแฟ)	-
สว่าง	ดับ	อุณหภูมิสีกากาแฟ พร้อมใช้งาน	-
ดับ	กระพริบ	หม้อต้มกำลังอุ่นเครื่อง (ไอน้ำ)	-
ดับ	สว่าง	ไอน้ำพร้อมใช้งาน	-
กระพริบ	ดับ	อุณหภูมิสูงเกินไป	คอยจนกว่า อุณหภูมิลดลง
กระพริบ	กระพริบ	อุปกรณ์ NTC ทำงานผิดปกติ	ติดต่อศูนย์บริการฯ
กระพริบ	ดับ	สีกากาแฟนานเกินไป	กดปุ่มสีกากาแฟเพื่อปิด
กระพริบ	ดับ	เปิดน้ำร้อนนานเกินไป	กดปุ่มไอน้ำเพื่อปิด
ดับ	กระพริบ	เป่าฟองมนานเกินไป	กดปุ่มไอน้ำเพื่อปิด

หากท่านไม่สามารถแก้ไขปัญหาด้วยตนเองได้ โปรดติดต่อ ศูนย์บริการ Minimax โทร : 02-493-6565

หมายเหตุ : เครื่องชงกาแฟจะปิดอัตโนมัติ เมื่อไม่ได้ใช้งานเป็นเวลา 60 นาที

การแก้ปัญหาเบื้องต้น

ปัญหา	สาเหตุ	การแก้ปัญหา
ไม่มีน้ำออก	น้ำในถังทั้งหมด	เติมน้ำลงในถัง
	ระบบไฟไม่เสถียร หรือไม่ตรงกับตัวเครื่อง	ตรวจสอบให้แน่ใจว่าระบบไฟ ที่ใช้ตรงกับระบบไฟในตัวเครื่อง
	เครื่องผิดปกติ	ติดต่อศูนย์บริการฯ
เครื่องไม่สามารถผลิตไอน้ำได้	หัวจ่ายไอน้ำตัน	ทำความสะอาดหัวจ่ายไอน้ำ
	น้ำในถังทั้งหมด	เติมน้ำลงในถัง
	เครื่องผิดปกติ	ติดต่อศูนย์บริการฯ
กาแฟออกตามขอบหัวกลั่นกาแฟ	ใส่ผงกาแฟมากเกินไป ทำให้ไส้กั้นขงไม่เข้าที่	ทำความสะอาดกรองแล้วใส่กาแฟ ในปริมาณที่เหมาะสม
	ผงกาแฟติดอยู่บริเวณ ซิลขอบหัวกลั่นกาแฟ	ทำความสะอาดซิล หัวกลั่นกาแฟให้สะอาด
กาแฟออกช้าเกินไป หรือไม่มีกาแฟออก	บดกาแฟละเอียดเกินไป	บดกาแฟให้หยาบขึ้น
	กรองตัน	ทำความสะอาดกรอง
	ใส่แท่งกักไม่เข้าที่	ถอดแท่งกักออกแล้วใส่ใหม่ให้เข้าที่
มีน้ำรั่วใต้เครื่อง	ถาดรองน้ำเต็ม	ถอดถาดรองน้ำเทน้ำทิ้ง
	เครื่องผิดปกติ	ติดต่อศูนย์บริการฯ
เครื่องไม่ทำงาน	เสียบปลั๊กไม่แน่น	เสียบปลั๊กให้แน่น
	ระบบอิเล็กทรอนิกส์ขัดข้อง // เครื่องทำงานผิดปกติ	ติดต่อศูนย์บริการฯ

หากท่านไม่สามารถแก้ไขปัญหาด้วยตนเองได้ โปรดติดต่อ ศูนย์บริการ Minimex โทร : 02-493-6565

การรับประกัน

เครื่องซิงกาแพสเปอร์สโซ Minimex รุ่น LA MOON (MLM1) มีระยะเวลาประกัน 1 ปี

เงื่อนไขการรับประกัน

การรับประกันครอบคลุมถึงคุณภาพของสินค้าและมีเงื่อนไขการประกอบโดยสินค้าต้องใช้ในครัวเรือนเท่านั้น ผู้ใช้ต้องใช้งานและบำรุงรักษาอย่างถูกต้องตามคำแนะนำในหนังสือคู่มือ

ข้อยกเว้นการรับประกัน

บริษัทฯ ขอสงวนสิทธิ์ในความรับผิดชอบต่อความเสียหายใดๆ ที่เป็นผลสืบเนื่องจากการใช้สินค้า และสงวนสิทธิ์การรับประกันหากลูกค้า :

- นำสินค้าไปใช้ผิดจากวัตถุประสงค์ของการออกแบบ เช่น การนำเอาสินค้าที่ออกแบบมาเพื่อการใช้ในครัวเรือน แต่นำไปใช้เพื่อประกอบอาชีพหรือในเชิงพาณิชย์
- ใช้งานผิดวิธีหรือไม่ได้ใช้งานตามวิธีที่อธิบายในหนังสือคู่มือ
- มิได้บำรุงรักษาตามคำแนะนำในหนังสือคู่มือ

การใช้สิทธิ์การรับประกันสินค้า

การรับประกันสินค้ามีผลตามวันที่ ที่ระบุในใบรับประกันสินค้า กรุณาแสดงใบรับประกันสินค้า หรือใบกำกับภาษี ใบเสร็จรับเงิน เพื่อเป็นหลักฐานในการซื้อต่อเจ้าหน้าที่ศูนย์บริการฯ ในการใช้สิทธิ์การรับประกันสินค้า

การพิจารณาความบกพร่องของสินค้าเพื่อการรับประกัน

บริษัทฯ จะทำการตรวจสอบสินค้าอย่างละเอียด และตัดสินใจว่า ความบกพร่องของสินค้านั้นอยู่ในเงื่อนไขการรับประกันหรือไม่ ซึ่งเป็นสิทธิ์ของบริษัทฯ เท่านั้น ในกรณีที่อยู่ในเงื่อนไขการรับประกัน บริษัทฯ จะเป็นผู้รับผิดชอบค่าแรงในการซ่อม ค่าอะไหล่ และค่าจัดส่งสินค้าถึงบ้านลูกค้า โดยลูกค้าไม่ต้องชำระค่าบริการใดๆ ทั้งสิ้น หากบริษัทฯ พิจารณาเห็นว่า ต้องเปลี่ยนสินค้าใหม่ให้แก่ลูกค้าแต่สินค้านั้นเดิมๆ ไม่มีจำหน่ายแล้ว บริษัทฯ จะเป็นผู้ตัดสินใจว่า สินค้ารุ่นใดเหมาะสมที่จะเปลี่ยนแทน

การคืนสินค้า

ในกรณีที่ลูกค้าซื้อสินค้าไปแล้วแต่ไม่พอใจ บริษัทฯ ยินดีรับคืนสินค้าภายใน 15 วัน โดยมีเงื่อนไขว่า สินค้าต้องมีบรรจุภัณฑ์อย่างสมบูรณ์และสินค้ามิได้ถูกใช้งานมาก่อน โดยลูกค้าต้องนำหลักฐานการซื้อเพื่อคืนสินค้า ณ ร้านค้าที่ซื้อเท่านั้น

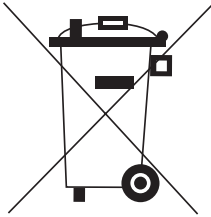
ศูนย์บริการ

หากท่านต้องการบริการรายละเอียดเพิ่มเติมหรือสั่งซื้ออุปกรณ์พิเศษท่านสามารถติดต่อศูนย์บริการได้

Service Center : Tel. 02-493-6565, LineOA : @minimex_service

E-mail : SERVICE_minimex@penk.co.th

ช่วยกันรักษาสิ่งแวดล้อม



เราขอชี้ชวนให้ท่านร่วมรักษาสภาพแวดล้อม
ด้วยการทิ้งเศษอุปกรณ์ที่เลิกใช้แล้ว ณ สถานที่ที่เหมาะสม

MINIMEX

La moon

Instruction Manual
ESPRESSO MACHINE

Minimex

Model : MLM1



Instruction Manual
Minimex Espresso Machine

Model : MLM1

220V., ~50Hz., 1,450W.

English

IMPORTANT SAFEGUARDS :

Before using machine always carefully read and comply with all these instructions.

We cannot accept any responsibility for the consequences of improper use.

1. Check voltage to be sure that the voltage indicated on the name plate agrees with your voltage.
2. This appliance has been incorporated with a grounded plug. Please ensure the wall outlet in your house is well earthed.
3. Close supervision is necessary when the appliance is used by people. Place the machine out of the reach of children and persons with limited capabilities.
4. Do not place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting or taking off parts, and before cleaning the appliance.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
7. The use of accessory attachment not recommended by the appliance manufacturer may result in fire, electric shock, or injury to persons.
8. When the machine got problem, please do not use the components from other manufacturer to fix it, it's may get problem or potential danger for User.
9. Be careful to ensure that the power cable does not become trapped and does not rub against sharp edges.
10. Do not let the cord hang over the edge of a table or counter, or touch hot surfaces.
11. Do not touch any hot parts. Use the handle of the funnel.
12. To protect against fire, electric shock and injury to persons, do not immerse cord, plugs, or body of machine in water or other liquid.
13. It must be protected against freezing conditions.
14. Do not fill more than 1.4 L to upper MAX mark, when pure water in water tank.
15. Once the fault, defect or machine drop caused by suspicious defect, unplug the power plug immediately, do not operate on the problem machine.
16. Do not use outdoors.

SPECIFICATION

Model	MLM1-CR (Cream), MLM1-BL (Black)
Voltage	220V., 50 Hz
Power	1,450 W
Water Tank	1.4 L.
Pressure	15 Bar

KNOW YOUR LAMOON



- | | |
|---------------------|-----------------------|
| ① Power Button | ⑩ Water Tank |
| ② Coffee Button | ⑪ Water Tank Lid |
| ③ Steam Button | ⑫ Filter |
| ④ Porta Filter | ⑬ Porta Filter Handle |
| ⑤ Drip Piece | ⑭ Cup Warmer |
| ⑥ Drip Tray | ⑮ Pressure Gauge |
| ⑦ Steam Nozzle | ⑯ Single Shot Filter |
| ⑧ Steam Pipe Handle | ⑰ Double Shot Shot |
| ⑨ Steam Knob | ⑱ Rubber Black Pad |

FOR THE FIRST USE

1. Move the coffee maker from the package, and check the accessories according to the list;
2. Clean all the detachable components;
3. Operation the appliance according to the section of **“MAKE ESPRESSO COFFEE”** and **“FROTHING MILK/ MAKE CAPPUCCINO”** (no coffee powder in filter). Repeat 2-3 times.

NOTE : When using for the first use, no need put porta filter, turn on the machine, then turn on coffee button until water is coming out, then press coffee button again to stop, to avoid dry burning.

MAKE ESPRESSO COFFEE

1. Open the lid, take out water tank, and pour appropriate water into tank.
Do not exceed the **“MAX”** capacity;
2. Put back the water tank and close the lid;
3. Connect power plug, press power button, all indicator lamp will light on, machine will automatically pump water about 3s, then coffee and hot water indicator lamp are flashing, power button always light on, machine start preheating, preheating will be finished after 45s, and all indicator lamp will always light on;
4. Take out filter holder, pour appropriate coffee powder into the filter with coffee spoon, then press the coffee powder tightly, clean the extra coffee powder overflow the edge of holder, to avoid damage the seal ring of group head.

NOTE : If too much coffee powder remaining in the edge of the filter, will easily to cause poor sealing and water leakage.

5. Hold the upper part of machine with hand, lock the filter holder counterclockwise into the middle of the group head (must be tightened);
6. Put cup(s) under coffee outlet;
7. Start brewing by pressing coffee button.
8. It will automatic stop after 25s, now coffee is ready.

NOTE : You can set the flowing time by long press coffee button.
Do not use machine when is unsupervised.

9. Remove filter holder after finished, knock it out and clean it with hot water immediately, and lock it again for next use.

NOTE : Check frequently the water level in the tank. Refill if necessary.
Do not touch the hot surfaces of the machine with hands to avoid scald, especially brewing outlet, steam nozzle when use machine.

FROTHING MILK/ MAKE CAPPUCCINO

1. Prepare espresso first with a large enough cup according to part **“MAKE ESPRESSO COFFE”**;
2. Use whole, fresh cold milk out of the fridge(8-10 °C), and pour 1/3 milk in cup;

NOTE : Use a stainless steel cup, and cup diameter should not less than $70 \pm 5\text{mm}$, due to the volume of milk will increase after frothing.

3. Press steam button, machine starts preheating, then steam indicator is flashing and coffee indicator will light off, preheating will finish after steam indicator lights on.
4. Put a stainless steel cup under steam nozzle;
5. Open steam knob, rotate it to the maximum position to frothing milk;
6. Remove cup when desired milk foam reached, then turn off knob, steam is stopped, pour the frothed milk into prepared espresso, now cappuccino is ready, you can add some sugar or Coco powder if you like it.

NOTE : Purge steam to clean steam nozzle after use, warning hot surface.

MAKING HOT WATER

1. Put a container under hot water outlet;
2. When coffee indicator always light on, turn on steam knob, , hot water will come out from steam pipe;
3. When you get required hot water, turn off steam knob.

HEATING LIQUID (Steam function)

1. Use a stainless steel cup, pour cold liquid to 1/2 cup;
2. Press steam button, machine starts preheating, then steam indicator is flashing and coffee indicator will light off, preheating will finish after steam indicator lights on.
3. Put a cup under steam nozzle;
4. Turn on steam knob, release steam, let steam nozzle insert into the liquid;
5. Turn off the knob when desired temperature is reached, now steam is stopped, open knob again if you want to continue making steam;

NOTE : Clean steam nozzle immediately after use, to prevent milk scaling.
Caution high temperature of hot water outlet when in use.

COFFE TIME SETTING

- Under the machine power on, press and hold the coffee button. After 5 seconds, the machine will start the pump and the water will come out. After reaching the appropriate amount, release the coffee button and the water will stop, then setting is finished.
- Coffee time setting range: 10s-60s.

CLEAN BREW UNIT

1. Machine in stand by stage
2. Place the clean brew pad (Black Rubber Pad) on to the brewing basket.
3. Put ½ teaspoon of clean brew powder to the basket.
4. Turn on coffee switch and wait for 5-6 second and turn of. Repeat 2-3 times.
5. Take of the porta filter and wash it, take the rubber pad off. Out the porta filter back to the brewing unit and turn on brew button 2-3 times.
6. Take the porta filter out, wash and dry with clean cloth. Machine now ready to use.

CLEANING AND MAINTAINANCE

1. The machine has to be switched off and cooled down;
2. Clean housing with damp cloth;

NOTE : Do not use abrasive sponges and alcohol or solvents.
Do not immerse the machine into water.

3. Clean steam outlet, confirm there is no blockage;
4. Clean the outlet and the seal ring under the group head with professional brush;
5. Rinse with hot water to dissolve any coffee bean oil residue;
7. Clean all the detachable attachments in the water and dry thoroughly.

CLEANING MINERAL DEPOSITS

1. The machine builds up lime scale deposits over time, and you need descale the machine 2-3 months;
2. Pour water and Minimex descaler in water tank up to **“MAX”** capacity (30 ml. of descaler per 1 litre of water);
3. Lock the filter holder (no coffee powder) into the group head. According to part **“MAKE ESPRESSO COFFEE”**;
4. Press coffee button, then make about 150ml coffee after coffee indicator always lights on, turn off coffee button and turn on steam button, then open knob after steam indicator always lights on, release steam about 2min and turn off the knob, then make descales deposit in the machine at least 15min;
5. Repeat the steps 4 for 3 times;
6. Press coffee button to brew coffee until there is no descale left;
7. Make coffee again (no coffee powder), repeat the steps 4 for 3 times (no need wait for 15 min), then brewing until no water is left in the boiler;
8. Repeat the step 7 at least 3 times to make sure the piping is cleanly.

INDICATOR TIPS

Power Indicator	Coffee Indicator	Steam Indicator	Steam knob	Cause	Solution
Lights on	Lights on 3s, then Flashing	Lights on 3s, then Flashing	Off	Power on	/
Lights on	Flashing	Flashing	Off	Coffee and steam is pre-heating	/
Lights on	Lights on	Lights on	Off	Coffee and steam pre-heating finished	/
Lights on	Lights on	Lights off	Off	Making coffee	/
Lights on	Lights on	Lights off	On	Making hot water	/
Lights on	Lights off	Flashing	Off	Steam is pre-heating	/
Lights on	Lights off	Lights on	Off	Steam pre-heating finished	/
Lights on	Lights off	Lights on	On	Making steam	/
Lights on	Flashing quickly	Flashing quickly	Off	Turn off Steam button (Temperature is too high)	Wait temperature naturally fall or press coffee/ hot water button boil water to cooling
Flashing	Flashing	Flashing	/	The knob is not closed when power on	Tighten the knob and turn on the machine again

If you do not find the cause of the problem, please do not disassemble the machine and you should contact your local maintenance agency; or call 02-493-6565

TROUBLESHOOTING

Problem	Cause/Result	Solution
No water comes out	Water tank is empty	Pour water in water tank
	The input voltage or frequency is inconsistent with nameplate	Make sure the voltage and frequency is consistent with the nameplate
	Machine malfunctions	Please contact with the authorized service
No steam comes out	Steam nozzle clogged	Clean steam nozzle
	Water tank is empty	Pour water in water tank
	Machine malfunctions	Please contact with the authorized service
Coffee runs out around the edge of the filter holder	Too much powder in the filter	Turn off the machine and wait for it cool down, clean the filter, then pour appropriate coffee powder
	There is powder in the seal ring under group head	
	Implementation of the above operation problems still exist	Please contact with the authorized service
Coffee comes out too slow or no coffee comes out	coffee powder is too fine, and clogged filter	With thicker coffee powder
	Filter holes are blocked	Brush / clean the filter
	Water tank is not inserted	Insert the water tank in place
Water leakage on the bottom of machine	Drip tray is filled up	Please clean the drip tray
	Machine malfunctions	Please contact with the authorized service
Machine is not working	The power cord is not plugged well.	Plug the power cord into a wall outlet correctly,
	NTC is short circuit	Please contact with the authorized service
	Machine malfunctions	
The steam cannot froth.	Steam indicator not light on	Wait steam indicator lights on.
	The container is too big or the shape is not fit	Use high and narrow cup or garland cup
	Machine malfunctions	Use whole milk

If you do not find the cause of the problem, please do not disassemble the machine and you should contact your local maintenance agency; or call 02-493-6565

Warranty

We hereby warranty our Minimex Espresso Machine model LA MOON (MLM1) 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, LineOA : @minimex_service
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 **La moon**

DISTRIBUTOR

จัดจำหน่ายโดย

บริษัท เพ็น เค อินเตอร์เทรดดิ้ง จำกัด

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

ถนนสุขุมวิท 71 แขวงคลองตันเหนือ เขตวัฒนา กรุงเทพฯ 10110

หมายเลขโทรศัพท์ 02-493-6565 แฟกซ์ 02-391-1141

ศูนย์บริการ minimex 02-493-6565