

MINIMEX
PROFESSIONAL

คู่มือการใช้งาน
เครื่องชงกาแฟสำหรับร้านกาแฟ

Minimex
รุ่น Pro W1



Instruction Manual
Commercial Espresso Coffee Machine

Model : Pro W1
220V., ~50Hz., 3,200 W.

ไทย / English

คำแนะนำก่อนใช้งาน :

ก่อนเปิดเครื่องใช้งานโปรดอ่านคู่มือเล่มนี้อย่างละเอียด

1. ตรวจสอบระบบไฟ ได้แก่ แรงดันไฟ (โวลต์) ค่าการกินกระแสไฟของตัวเครื่อง (วัตต์) ระหว่างตัวเครื่องกับปลั๊กไฟที่ใช้ ว่าเหมาะสมหรือไม่ก่อนใช้งาน
2. เครื่องชงกาแฟ Minimex Pro W1 เครื่องนี้ต้องเสียบปลั๊กไฟ พร้อมติดตั้งสายดินให้ครบวงจร
3. **ควรอบรมพนักงานผู้ใช้งานอย่างละเอียด**และดูตัวอย่างใกล้ชิดในการใช้งานครั้งแรก และไม่อนุญาตให้เด็กและผู้ด้อยความสามารถเป็นผู้ใช้งาน
4. **ห้ามวางเครื่องใกล้แหล่งความร้อน** เพราะจะทำให้เครื่องเสียหายได้
5. ควรปิดสวิตช์ และถอดปลั๊กออกทุกครั้งที่ทำทำความสะอาด หรือในสภาวะที่ไม่ได้ใช้เครื่องเป็นเวลานาน
6. ในสภาวะที่พบว่า **เครื่องเสีย ห้ามเปิดใช้งาน** ควรหยุดใช้ และติดต่อศูนย์บริการฯ เพื่อส่งเครื่องเข้าตรวจเช็คและแก้ไข
7. การซ่อมแซมเครื่อง ควรติดต่อศูนย์บริการเท่านั้น
8. ควรวางตัวเครื่องบนโต๊ะราบที่มั่นคงแข็งแรง ห้ามวางเครื่องบนเก้าอี้
9. **ห้าม**ให้สายไฟถูกกดทับ หรือใกล้ความร้อน
10. ขณะเครื่องกำลังทำงานจะมีความร้อนสูงเกิดขึ้น ควรหลีกเลี่ยงการใชร่างกายสัมผัสเพราะอาจทำให้เกิดการบาดเจ็บจากความร้อนได้
11. เพื่อป้องกันอันตรายที่เกิดจากกระแสไฟฟ้าลัดวงจร ห้ามแช่สายไฟ ปลั๊ก หรือตัวเครื่องลงในน้ำ หรือของเหลวใดๆ
12. เครื่องชงกาแฟไม่เหมาะในการใช้งานในที่ที่มีอุณหภูมิต่ำ(จุดเยือกแข็ง) เพราะทำให้หม้อต้มภายในและปั๊ม เกิดความเสียหายได้
13. หากเครื่องเกิดการใช้งานไม่ได้ ด้วยสาเหตุใดๆ ให้ปิดเครื่อง ถอดปลั๊ก และแจ้งศูนย์บริการ
14. เครื่องชงกาแฟนี้ออกแบบให้ใช้ในที่ร่มห้ามนำออกใช้งานในที่โล่งแจ้ง
15. ควรเก็บคู่มือเล่มนี้ไว้เพื่อใช้งานในยามจำเป็น
16. ข้อมูลของตัวเครื่อง

แรงดันไฟ : 220 โวลท์ 50 เฮิร์ตซ์

กำลังไฟ : กำลังไฟ 3,200 วัตต์

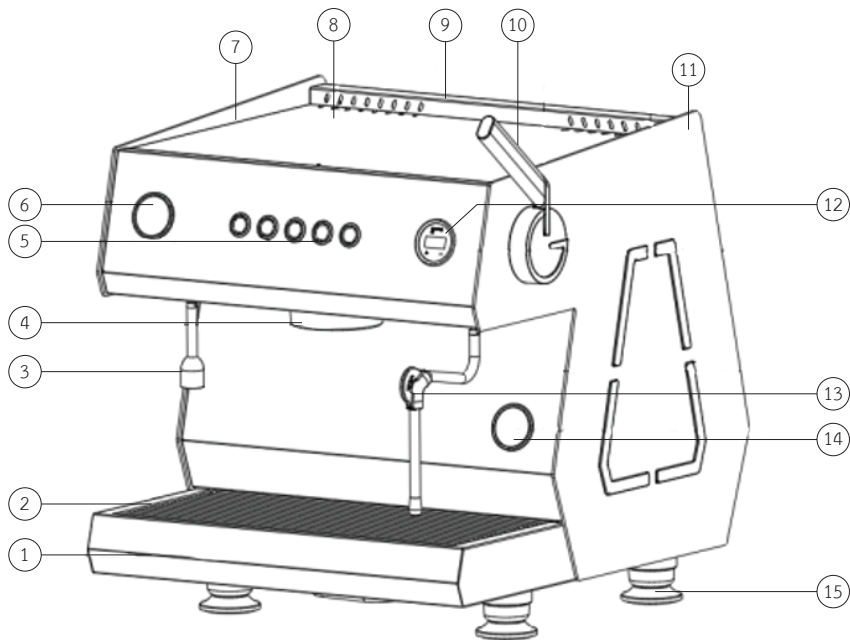
แรงดันน้ำ : ไม่เกิน 3 บาร์

น้ำที่ใช้ : ควรติดตั้งเครื่องกรองน้ำกระด้าง (Softener) ความกระด้างไม่เกิน 50-70 ppm.

อุณหภูมิห้อง 0-55 องศาเซลเซียส

สำคัญ : บริษัทฯ ขอสงวนสิทธิ์ในการรับประกัน หากท่านมิได้ใช้งานตามคำแนะนำของหนังสือคู่มือเล่มนี้

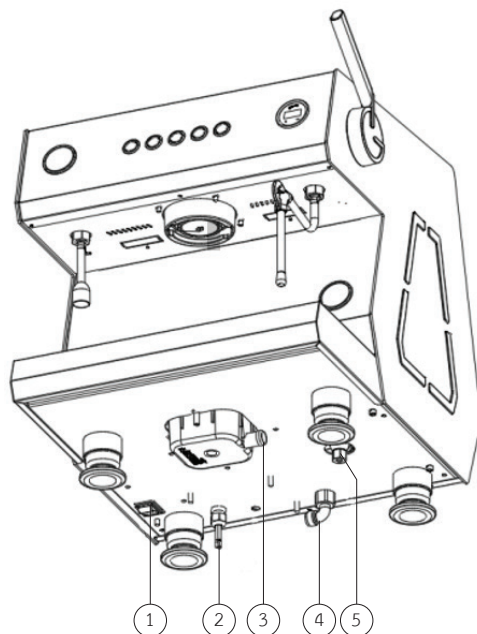
ส่วนประกอบ



- | | |
|----------------------------|----------------------------|
| ① ถาดรองน้ำ | ⑨ ฝาหลังเครื่องชงกาแฟ |
| ② ตะแกรง | ⑩ คันโยกไอน้ำ |
| ③ หัวจ่ายน้ำร้อน | ⑪ ฝาข้างเครื่อง (ขวา) |
| ④ หัวจ่ายกาแฟ | ⑫ ปุ่มกดเครื่องชงกาแฟ |
| ⑤ ปุ่มกดเครื่องชงกาแฟ | ⑬ ก้านเป่าฟองนม |
| ⑥ มาตรวัดแรงดันกาแฟ (ซ้าย) | ⑭ มาตรวัดแรงดันไอน้ำ (ขวา) |
| ⑦ ฝาข้างเครื่อง (ซ้าย) | ⑮ ขารองตัวเครื่อง |
| ⑧ ถาดอุ่นถ้วยกาแฟ | |

ขนาดเครื่องชงกาแฟ : กว้าง x ลึก x สูง : 67.8 x 52.8 x 55 ซม.

ส่วนประกอบ



- ① สวิตช์เปิด/ปิด (หลัก)
- ② สายไฟ
- ③ ขั้วต่อท่อน้ำทิ้ง
- ④ ขั้วต่อน้ำเข้า
- ⑤ วาล์วระบายน้ำ

ข้อมูลทางเทคนิค

รุ่น	Pro W2
โวลต์	220-240V, 50Hz
กำลังไฟ(วัตต์)	3,200 วัตต์
บาร์	9 บาร์

ปุ่มควบคุมการทำงาน

ปุ่ม	ชื่อ	ฟังก์ชัน
	ปุ่มน้ำร้อน	กดเปิด / ปิด น้ำร้อน
	ปุ่มชงกาแฟ อัตโนมัติ 1 ซีต	กดเปิด เพื่อชงกาแฟเอสเปรสโซ่ 1 ซีต หยุดเองอัตโนมัติ
	ปุ่มชงกาแฟ อัตโนมัติ 2 ซีต	กดเปิด เพื่อชงกาแฟเอสเปรสโซ่ 2 ซีต หยุดเองอัตโนมัติ
	ปุ่มชงกาแฟ Manual	กดเปิด / ปิด การชงกาแฟแบบแมนนวล (Manual)
	สวิตช์เปิด/ปิด	กดเปิด / ปิด ระบบชงกาแฟ
	จอ Display	- กด “ + ” เป็นเวลา 1 วินาที เพื่อเข้าสู่การตั้งค่า อุณหภูมิ ตัวเลขอุณหภูมิกระพริบ กด “ + / - ” เพื่อเพิ่มลดอุณหภูมิ เมื่อได้อุณหภูมิที่ต้องการ ปล่อยไว้ 3 วินาที เครื่องจะจำค่าที่ตั้งล่าสุด - กด - เป็นเวลา 1 วินาที เพื่อเข้าสู่การตั้งค่าเวลา Pre-infusion ตัวเลขเวลา กระพริบ กด “ + / - ” เพื่อเพิ่มลดเวลา เมื่อได้อุณหภูมิ ที่ต้องการ ปล่อยไว้ 3 วินาที เครื่องจะจำค่าที่ ตั้งล่าสุด

อุปกรณ์



ก้านชง 1 ทาง พร้อม
ถ้วยกรอง Single Shot



ก้านชง 2 ทางพร้อม
ถ้วยกรอง Double Shot



สายท่อน้ำทิ้ง



สายท่อน้ำต่อเข้าเครื่อง



แผ่นยางรองทำความสะอาด
หัวชง



แถมเปอร์



แปรงทำความสะอาดหัวชง



ตะแกรงรองแก้วชို့ด

การใช้งานครั้งแรก

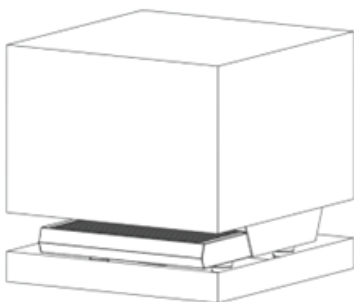
1. นำเครื่องออกจากกล่อง ควรตรวจสอบความครบถ้วนของอุปกรณ์ทั้งหมด
เครื่องชงกาแฟ Minimax Pro W1 ลอกฟิล์มกันรอยออกจากตัวเครื่อง และส่วนประกอบต่างๆ
2. สายไฟ หัวต่อท่อน้ำเข้า และหัวต่อท่อน้ำทิ้ง ที่อยู่ในเครื่อง (ภาพที่ 2)
3. การต่อสายไฟ เตรียมเต้ารับชนิดมีกราวด์ และเบรกเกอร์ ขนาด 30 แอมป์ โดยใช้สายไฟ No.4
มีสายดิน (กราวด์) ติดตั้งอย่างถูกหลักวิชา ท่านอาจต่อสายไฟจากตัวเครื่อง เข้าสู่เบรกเกอร์
หรือติดตั้งปลั๊กคุณภาพดีเสียบเข้ากับ เต้าเสียบที่คุมด้วยเบรกเกอร์ (ภาพที่ 3)

4. ต่อท่อน้ำทั้งกับช่องน้ำทั้งใต้เครื่อง ระวัง! อย่าให้ท่อพับหรืองอ อาจทำให้การระบายน้ำติดขัด
5. ท่อน้ำดีที่ต่อเข้าตัวเครื่อง มีขนาด 3/8 นิ้ว ที่สามารถเสียบเข้าเครื่องได้อย่างสะดวก ระบบจะล๊อคท่อไว้อัตโนมัติ สามารถต่อท่อน้ำดีนี้จากเครื่องกรองน้ำได้โดยตรง คุณภาพของน้ำที่ต่อเข้าเครื่องควรเป็นน้ำที่ผ่านการกรองที่ได้มาตรฐาน และมีความกระด้างไม่เกิน 50-70 ppm

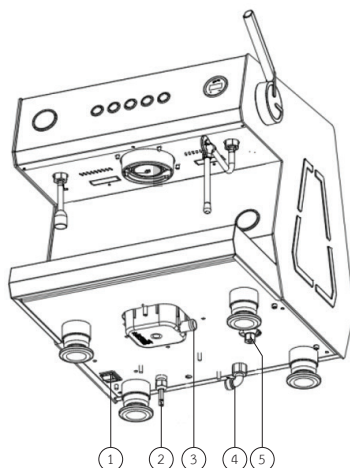
ข้อควรระวัง : ค่าความกระด้างของน้ำมีความสำคัญอย่างยิ่ง เพราะน้ำที่มีความกระด้างสูงกว่าค่าที่กำหนดอาจมีผลให้เกิดตะกอนระดับสูงภายในหม้อต้มและสร้างความเสียหายให้อุปกรณ์ตัวเครื่องได้

ข้อแนะนำ : หากท่านไม่สามารถกรองน้ำให้ได้ระดับมาตรฐานที่ตั้งไว้ได้ (50-70 ppm) ท่านอาจใช้น้ำดื่มที่ผ่านการกรองอย่างมาตรฐาน ที่มีขายในท้องตลาด สำหรับการติดตั้งท่านสามารถติดต่อศูนย์บริการฯ

(ภาพที่ 1)



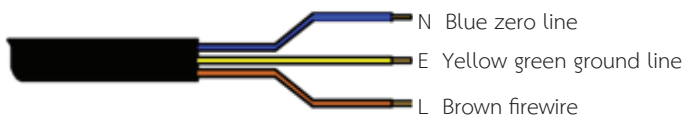
(ภาพที่ 2)



- ① สวิตช์เปิด/ปิด (หลัก)
- ② สายไฟ
- ③ หัวต่อท่อ น้ำทั้ง
- ④ ขั้วต่อน้ำเข้า
- ⑤ วาล์วระบายน้ำ

(ภาพที่ 3)

Watte	Current
≤3,000W	≥15A
≤4,000W	≥20A
≤5,000W	≥25A
≤6,000W	≥30A



(ภาพที่ 4)



การเปิดเครื่อง

1. เปิดเบรกเกอร์ระบบไฟ และเปิดวาล์วน้ำ เพื่อให้น้ำเข้าสู่ระบบ
2. เปิดสวิตช์หลักใต้เครื่อง (ภาพที่ 2)
3. กดปุ่มเปิด/ปิด (ภาพที่ 4) ปุ่มจะเริ่มสูบน้ำเข้าเครื่อง

หากเปิดเครื่องครั้งแรก กดปุ่ม Manual (ภาพที่ 9) ทั้ง 2 หัวขง เพื่อให้น้ำเข้าสู่หม้อต้ม เป็นการป้องกันหม้อต้มแห้งในขณะที่อุ่นเครื่อง (ทำเฉพาะครั้งแรก หรือไม่ได้ใช้งานเครื่อง เป็นระยะเวลานานเท่านั้น)

4. เมื่อน้ำเข้าเครื่องสิ้นสุดแล้ว ระบบทำความร้อนจะเริ่มต้นทำงาน หน้าจอ LED ของหัวขงเริ่มแสดงอุณหภูมิ เกจวัดแรงดันไอน้ำ (เป่าฟองนม) มีแรงดัน
5. ระบบทำความร้อนหัวขง ทั้ง 2 ข้างจะหยุดทำงานเมื่ออุณหภูมิถึงระดับที่ตั้งไว้
6. การทำความร้อนครั้งแรกของหัวขงจะใช้เวลาประมาณ 5 นาที/ส่วน ของไอน้ำเป่าฟองนม จะใช้เวลา ประมาณ 20 นาที

หมายเหตุ : ท่านอาจกดปุ่มชงกาแฟได้ถึงแม้อุณหภูมิ ยังไม่ถึงระดับที่ตั้งไว้ การทำงานของขด ความร้อน ชงกาแฟ และทำไอน้ำ จะทำงานแยกกันอย่างอิสระ

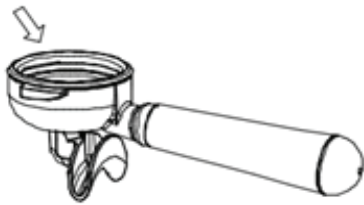
การชงกาแฟ ESPRESSO

หมายเหตุ :

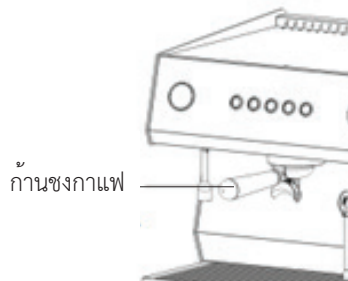
- บดกาแฟให้ได้ความละเอียดเท่าการทำช็อตเอสเปรสโซ่ ประมาณเกลือ(ปรงทิพย์) สัมผัสด้วยมือ
- หากใส่ปริมาณกาแฟมากเกินไป จะทำให้ใส่ก้านชงเข้ากับหัวขงไม่ได้
- ระวัง! การสัมผัสส่วนร้อนของเครื่องชงกาแฟ

การชงกาแฟ ESPRESSO แบบอัตโนมัติ (AUTOMATIC)

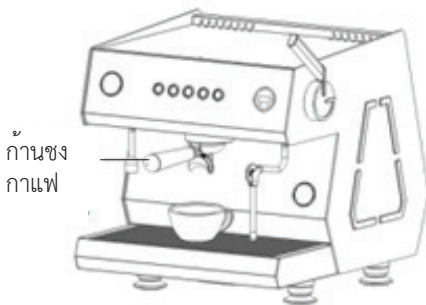
1. ใส่ผงกาแฟลงในถ้วยกรอง แล้วกดให้แน่นด้วยแทมเปอร์ (ภาพที่ 5)
2. ใส่ก้านชง เข้าหัวชง แล้วเลื่อนก้านชงไปทางขวาจนแน่น (ภาพที่ 6)
3. นำถ้วยกาแฟ รองบริเวณหัวจ่าย (ภาพที่ 7)
4. กดปุ่มชงกาแฟ (1 ซ็อต หรือ 2 ซ็อต) (ภาพที่ 8) เครื่องจะเริ่มทำงาน กาแฟจะไหลออกทางหัวจ่าย และหยุดเองอย่างอัตโนมัติ เมื่อได้ปริมาณที่กำหนด
5. ถอดก้านชง ออกโดยเลื่อนก้านชงไปทางซ้าย จนก้านชงหลุดออกจากหัวชงแล้วเคาะกาแฟทั้ง ถังถ้วยกรองและก้านชงด้วยน้ำเปล่าให้สะอาด แล้วเช็ดให้แห้งเพื่อให้พร้อมใช้ในครั้งต่อไป



(ภาพที่ 5)



(ภาพที่ 6)



(ภาพที่ 7)



(ภาพที่ 8)

การชงกาแฟ ESPRESSO แบบแมนนวล (MANUAL)

1. ใส่ผงกาแฟลงในถ้วยกรอง แล้วกดให้แน่นด้วยแทมเปอร์ (ภาพที่ 5)
2. ใส่ก้านชง เข้าหัวชง แล้วเลื่อนก้านชงไปทางขวาจนแน่น (ภาพที่ 6)
3. นำถ้วยกาแฟรองบริเวณหัวจ่าย (ภาพที่ 7)
4. กดปุ่มชงกาแฟ Manual (ภาพที่ 9) เครื่องจะเริ่มทำงาน เมื่อได้ปริมาณกาแฟตามต้องการแล้วกดปุ่มอีกครั้ง เครื่องจะหยุดทำงาน
5. ถอดก้านชง ออกโดยเลื่อนก้านชงไปทางซ้าย จนก้านชงหลุดออกจากหัวชงแล้วเคาะกาแฟทั้งล้างถ้วยกรองและก้านชงด้วยน้ำเปล่าให้สะอาด แล้วเช็ดให้แห้งเพื่อให้พร้อมใช้ในคราวต่อไป



(ภาพที่ 9)



(ภาพที่ 10)

การชงกาแฟ ESPRESSO แบบแมนนวล (MANUAL)

1. กดปุ่มน้ำร้อน (ภาพที่ 10) น้ำร้อนจะไหลออกจากหัวจ่ายน้ำร้อน
2. กดปุ่มอีกครั้งเพื่อปิด เมื่อได้ปริมาณน้ำร้อนตามต้องการแล้ว หรืออาจปล่อยให้การจ่ายน้ำร้อนหยุดเองโดยอัตโนมัติตามที่ตั้งไว้

ข้อควรระวัง : หัวจ่ายและท่อน้ำร้อน มีอุณหภูมิสูงมากควรใช้ความระมัดระวัง

การเป่าฟองนม

1. แร่งดันไอน้ำ (เกจวัดแรงดันไอน้ำ) พร้อมแล้ว โยกคันโยกไอน้ำ (ภาพที่ 11) ไอน้ำออกจากเครื่อง
2. เมื่อใช้งานเสร็จ ยกคันโยกไอน้ำกลับเข้าที่

หมายเหตุ : เมื่อเป่าฟองนมเสร็จ บริเวณท่อและหัวจ่ายไอน้ำจะมีคราบน้ำนมเกาะอยู่ ท่านควรใช้ผ้าชุบน้ำบิดหมาด เช็ดให้สะอาดทันทีโดยไม่วางทิ้งไว้ หลังจากนั้นควรเปิดไอน้ำเพื่อไล่คราบน้ำนมออกจากหัวจ่ายไอน้ำอีกครั้ง การเช็ดท่อและหัวจ่ายไอน้ำ ต้องทำอย่างระมัดระวัง ควรจับบริเวณอย่างกันความร้อนเพราะท่อและหัวจ่ายไอน้ำมีความร้อนสูงมาก



(ภาพที่ 11)



(ภาพที่ 12)

การปิดเครื่อง

1. กดปุ่มเปิด/ปิด เพื่อปิดเครื่อง (ภาพที่ 4) ก่อนปิดสวิตช์หลัก (ใต้เครื่อง-ภาพที่ 2)
2. ควรปิดเบรกเกอร์ เพื่อไม่ให้ระบบไฟเข้าในตัวเครื่องด้วย
3. หากไม่ได้ใช้เครื่องเป็นเวลานานควรถอดสกรู ถ่ายน้ำใต้เครื่องเพื่อถ่ายน้ำออกจากหม้อน้ำให้หมดด้วย

สำคัญ! : เพื่อป้องกันอันตรายจากการถูกน้ำร้อนลวกก่อนถ่ายน้ำควรปล่อยเครื่องให้เย็นลงก่อน
ควรทิ้งเครื่องไว้ให้เย็นไม่น้อยกว่า 2 ชม.

การตั้งค่าเครื่อง

เครื่องซงกาแฟ Minimax Pro W1 มีระบบตั้งปริมาณกาแฟอัตโนมัติซึ่งระบบ Flow Meter เพื่อเพิ่มความรวดเร็วและสะดวกสบายในการซงกาแฟทั้งแบบ 1 ซ็อต และ 2 ซ็อต เมื่อกดปุ่มเครื่องจะกลั่นและจ่ายกาแฟตามอัตราที่กำหนดและหยุดเองโดยอัตโนมัติ ท่านสามารถตั้งปริมาณกาแฟทั้ง 4 (ปุ่ม) ได้ดังนี้

การตั้งเวลา Pre-infusion

1. เมื่อเครื่องพร้อมใช้งาน กดปุ่ม “ - ” เป็นเวลา 1 วินาที จนไฟกระพริบ
2. กด “ + ” เพื่อเพิ่มเวลา กด “ - ” เพื่อลดเวลา (นับเป็นวินาที)
3. เมื่อตั้งค่า ทั้งไว้ 3 วินาที เครื่องจำค่าที่ตั้งไว้ (เครื่องถูกตั้งPre-infusion เป็นเวลา 2 วินาที)

การตั้งค่าสามารถตั้งได้ตั้งแต่ P00-P30 : 0-30 วินาที

การตั้งปริมาณกาแฟเอสเปรสโซ่

1. กดปุ่มซงกาแฟปุ่ม 1 ซ็อต หรือ 2 ซ็อต หรือที่ต้องการตั้งปริมาณกาแฟ จนไฟกระพริบ โดยกดค้างไว้
เมื่อได้ปริมาณกาแฟตามต้องการแล้วให้ปล่อย แล้วตั้งปุ่มอื่น ๆ โดยวิธีเดียวกันจนครบ
2. เครื่องถูกตั้งค่าเอสเปรสโซ่ 1 ซ็อต : 30 มล. และ 2 ซ็อต : 60 มล. การสกัดช็อตกาแฟไม่ควรเกิน 2 นาที
หากเกินกว่ากำหนด เครื่องจะหยุดอัตโนมัติ

การตั้งค่าเครื่อง (ต่อ)

หมายเหตุ : เพื่อให้การกำหนดปริมาณกาแฟ มีความแม่นยำควรใส่กาแฟลงในถ้วยกรอง
เหมือนการชงจริง

การกำหนดอุณหภูมิกลั่นกาแฟ

กาแฟแต่ละชนิดอาจต้องการอุณหภูมิในการกลั่น ที่แตกต่างกันเพื่อให้ได้รสชาติและกลิ่นที่ถูกใจผู้ดื่มมากที่สุด เครื่องชงกาแฟ MiniMex Pro W2 มีระบบตั้งอุณหภูมิตั้งแต่ 80 องศาเซลเซียส ถึง 102 องศาเซลเซียส ท่านสามารถตั้งค่าอุณหภูมิได้ โดยวิธีดังต่อไปนี้

1. กดปุ่ม “ + ” เป็นเวลา 1 วินาที จนไฟกระพริบ
2. กด “ + ” เพื่อเพิ่มเวลา กด “ - ” เพื่อเพิ่มลดอุณหภูมิ
3. เมื่อดังค่า ทั้งไว้ 3 วินาที เครื่องจำค่าที่ตั้งไว้ เครื่องถูกตั้งอุณหภูมิที่ 93 องศาเซลเซียส

การตั้งค่าเวลาน้ำร้อน

กดปุ่ม น้ำร้อน เป็นเวลา 3 วินาที จนไฟกระพริบ โดยกดค้างไว้ เมื่อได้ปริมาณน้ำตามต้องการแล้วให้ปล่อยเครื่องถูกตั้งไว้ที่ 5 วินาที สามารถตั้งเวลาน้ำ 3-30 วินาที

โปรแกรมการล้างตะกอน

1. กดปุ่มสัปดาห์กาแฟ Manual 3 วินาที สัญญาณไฟกระพริบ เครื่องเข้าสู่โปรแกรมล้างตะกอน
2. เครื่องจะทำทั้งหมด 5 รอบ (1 รอบโปรแกรมล้าง : เครื่องปล่อยน้ำที่หัวชง 8 ครั้ง พัก 4 วินาที)
เมื่อเสร็จแล้ว เครื่องหยุดอัตโนมัติ
3. หากต้องการหยุดโปรแกรมล้างตะกอน กดปุ่มสัปดาห์กาแฟ หรือปุ่มใดก็ได้ เพื่อออกจากโปรแกรมการล้าง

การกลับสู่ค่าตั้งต้น

กดปุ่มชงกาแฟ 1 ช็อต และ ปุ่มชงกาแฟ 2 ช็อต พร้อมกัน เป็นเวลา 3 วินาที สัญญาณไฟกะพริบ ระบบจะกลับเข้าสู่ค่าตั้งต้น (Default)

การบำรุงรักษาและทำความสะอาด

1. ปิดสวิตช์ และปล่อยให้เครื่องเย็นก่อนทำความสะอาด
2. ใช้ผ้าสะอาดชุบน้ำบิดหมาด เพื่อเช็ดตัวเครื่องด้านนอก
3. ถอดตามกรองออกแล้ว เช็ดหัวขงให้สะอาด

เตรียมล้างตะกรัน

1. เพื่อยืดอายุการใช้งานของเครื่อง ควรล้างตะกรันในหม้อต้ม 1 ครั้งต่อ 2-3 เดือน โดยธรรมชาติ จะเกิดตะกรันในหม้อต้มและระบบท่อต่างๆ ในระยะเวลา 2-3 เดือน จึงควรทำการล้าง
2. ตะกรันอาจใช้ถึงน้ำ ขนาด 1 ลิตร ผสมน้ำยาล้างตะกรันในอัตราส่วน น้ำ 4 ส่วน น้ำยา 1 ส่วน ท่านควรใช้น้ำยาล้างคราบตะกรันที่ผลิตเพื่อใช้ในครัวเรือน หรืออาจใช้กรดซิตริก (Citric Acid) ผสมน้ำในอัตราส่วน น้ำ 100 ส่วน ต่อ กรดซิตริก 3 ส่วน
3. ขอแนะนำถ้าท่านใช้ถึงขนาด 1 ลิตร เพื่อล้างตะกรันหม้อต้มชงกาแฟ ถึงน้ำขนาด 5 ลิตร เพื่อล้างตะกรันหม้อไอน้ำ (ภาพที่ 2)
4. จุ่มท่อน้ำติลงในถังผสมน้ำยาแล้วทำการล้างหม้อต้มจนน้ำยาหมดถึง กดปุ่มทำกาแฟ ปุ่มน้ำร้อน 5-10 นาที จนกว่าน้ำยาจะเข้าไปในหม้อต้ม ทั้งไว้ 5-10 นาที เพื่อให้ น้ำยาเข้าทำความสะอาดภายใน
5. ปิดสวิตช์ตัวเครื่อง ปล่อยให้เครื่องเย็นลงแล้วถอดควาล์วใต้เครื่องเพื่อระบายน้ำออกจนหมด ต่อน้ำเข้าเครื่องตามปกติ แล้วเปิดน้ำร้อนออกทิ้ง 2 ลิตร เปิดหัวชงกาแฟให้น้ำไหลออกทิ้ง 1 ลิตร
6. ควรใช้น้ำเปล่าล้างหม้อต้มต่ออีกจนมั่นใจว่า หม้อต้มไม่มีน้ำยาค้างอยู่

การบำรุงรักษาและทำความสะอาด

1. ปิดสวิตช์ และปล่อยให้เครื่องเย็นก่อนทำความสะอาด
2. ใช้ผ้าสะอาดชุบน้ำบิดหมาด เพื่อเช็ดตัวเครื่องด้านนอก
3. ถอดตามกรองออกแล้ว เช็ดหัวขงให้สะอาด

การแก้ไขปัญหาด้วยตนเอง

ปัญหา	สาเหตุ	การแก้ปัญหา
เมื่อเปิดเครื่องแล้ว น้ำไม่เข้า	ไม่มีน้ำ	ตรวจสอบให้แน่ใจว่ามีน้ำในระบบหรือไม่
	ท่อน้ำ หักงอ ทำให้น้ำเดินไม่สะดวก	จัดท่อน้ำให้ตรง ให้น้ำเดินให้สะดวก
	เครื่องเสีย	ติดต่อศูนย์บริการ ฯ
เมื่อเปิดเครื่องแล้ว ระบบดูดน้ำเข้าเครื่อง ไม่ทำงาน	เปิดวาล์วปล่อยน้ำเอาไว้ทำ ให้น้ำถูกปล่อยออกมาทันที	ปิดวาล์วปล่อยน้ำใต้เครื่อง
	เครื่องเสีย	ติดต่อศูนย์บริการ ฯ
น้ำรั่ว	ท่อน้ำทั้งข้างบนหรือด้าน	จัดท่อน้ำทั้งให้อยู่ในสภาพเรียบร้อย
	ข้อต่อท่อน้ำรั่ว	เปลี่ยนข้อต่อท่อน้ำ
	มีน้ำรั่วระบบภายในตัวเครื่อง	ติดต่อศูนย์บริการ ฯ
กาแฟล้นออก ข้างถ้วยกรอง	ใส่ผงกาแฟมากเกินไปทำให้ สามารถใส่ตามกรองได้แน่นพอ	ลดปริมาณกาแฟ
	มีเศษผงกาแฟตกค้าง อยู่บริเวณ ซิลหัวขง	ทำความสะอาดบริเวณซิลหัวขง
	ซิลหัวขงฉีกขาด	ติดต่อศูนย์บริการ ฯ เพื่อเปลี่ยน ซิลหัวขง
กาแฟไม่ไหลออก	บดกาแฟละเอียดเกินไป	บดกาแฟให้หยาบขึ้น
	อาจมีข้อบกพร่องของกลไกภายใน ตัวเครื่อง	ติดต่อศูนย์บริการ ฯ
น้ำร้อนไม่ไหลออก	เครื่องกำลังทำความร้อน ทำให้แรงดัน ไม่เพียงพอ	คอยจนกว่าน้ำร้อน และมีแรงดัน เพียงพอที่จะปล่อยน้ำร้อนออกมา

การแก้ไขปัญหาด้วยตนเอง (ต่อ)

ปัญหา	สาเหตุ	การแก้ปัญหา
ไม่มีไอน้ำออก	เครื่องกำลังทำความร้อน ทำให้แรงดันไม่เพียงพอ	คอยจนกว่าความร้อนถึงระดับและมีแรงดันเพียงพอที่จะปล่อยไอน้ำออกมา
	หัวจ่ายไอน้ำอุดตัน	ถอดหัวจ่ายไอน้ำออกทำความสะอาดหรือเปลี่ยนใหม่
Display E1	ระบบหม้อต้มกาแฟ,NTC เสีย อุณหภูมิต่ำกว่า -1 องศาเซลเซียส หรือสูงกว่า 180 องศาเซลเซียส	ติดต่อศูนย์บริการ ฯ
Display E2	ปัญหาระบบ Flow Meter	ติดต่อศูนย์บริการ ฯ
Display E3	หม้อต้มไอน้ำเติมน้ำตลอดเวลา เกิน 5 นาที	ติดต่อศูนย์บริการ ฯ
Display E9	หม้อต้มไอน้ำทำความร้อนเกิน 70 นาที	ติดต่อศูนย์บริการ ฯ
Display 888	ปัญหาแผงวงจร	ติดต่อศูนย์บริการ ฯ

การรับประกัน

เครื่องชงกาแฟสำหรับร้านกาแฟ Minimax รุ่น Pro W1 มีระยะเวลาประกัน 1 ปี

เงื่อนไขการรับประกัน

การรับประกันครอบคลุมถึงคุณภาพของสินค้าและมีมือการประกอบ ผู้ใช้ต้องใช้งานและบำรุงรักษาอย่างถูกต้องตามคำแนะนำในหนังสือคู่มือ

ข้อยกเว้นการรับประกัน

บริษัทฯ ขอสงวนสิทธิ์ในความรับผิดชอบต่อความเสียหายใดๆ ที่เป็นผลสืบเนื่องจากการใช้สินค้า และสงวนสิทธิ์การรับประกันหากลูกค้า :

- นำสินค้าไปใช้ผิดจากวัตถุประสงค์ของการออกแบบ
- ใช้งานผิดวิธีหรือไม่ได้ใช้งานตามวิธีที่อธิบายในหนังสือคู่มือ
- ไม่ได้บำรุงรักษาตามคำแนะนำในหนังสือคู่มือ

การใช้สิทธิ์การรับประกันสินค้า

การรับประกันสินค้ามีผลตามวันที่ที่ระบุในใบรับประกันสินค้า กรุณาแสดงใบรับประกันสินค้าหรือใบกำกับภาษีใบเสร็จรับเงิน เพื่อเป็นหลักฐานในการซื้อต่อเจ้าหน้าที่ศูนย์บริการฯ ในการใช้สิทธิ์การรับประกันสินค้า การพิจารณาความบกพร่องของสินค้าเพื่อการรับประกัน บริษัทฯ จะทำการตรวจสอบสินค้าอย่างละเอียด และตัดสินใจว่าความบกพร่องของสินค้านั้นอยู่ในเงื่อนไขการรับประกันหรือไม่ ซึ่งเป็นสิทธิ์ของบริษัทฯ เท่านั้น ในกรณีที่อยู่ในเงื่อนไขการรับประกัน บริษัทฯ จะเป็นผู้รับผิดชอบค่าแรงในการซ่อม ค่าอะไหล่ และค่าจัดส่งสินค้าถึงบ้านลูกค้า โดยลูกค้าไม่ต้องชำระค่าบริการใดๆ ทั้งสิ้น

การพิจารณาความบกพร่องของสินค้าเพื่อการรับประกัน

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

การคืนสินค้า

ในกรณีที่ลูกค้าซื้อสินค้าไปแล้วแต่ไม่ถูกใจ บริษัทฯ ยินดีรับคืนสินค้าภายใน 15 วัน โดยมีเงื่อนไขว่า สินค้าต้องมีบรรจุภัณฑ์อย่างสมบูรณ์และสินค้าไม่ได้ถูกใช้งานมาก่อน โดยลูกค้าต้องนำหลักฐานการซื้อเพื่อคืนสินค้านั้น ร้านค้าที่ซื้อเท่านั้น

ศูนย์บริการ

หากท่านต้องการบริการรายละเอียดเพิ่มเติมหรือส่งข้ออุปกรณพิเศษท่านสามารถติดต่อศูนย์บริการได้

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

E-mail : SERVICE_minimax@penk.co.th

ช่วยกันรักษาสิ่งแวดล้อม



เราขอชี้ชวนให้ท่านร่วมรักษาสภาพแวดล้อม
ด้วยการทิ้งเศษอุปกรณ์ที่เลิกใช้แล้ว ณ สถานที่ที่เหมาะสม

MINIMEX
PROFESSIONAL

Instruction Manual
Commercial Espresso Coffee Machine

Minimex
Model : Pro W1



Instruction Manual
Commercial Espresso Coffee Machine

Model : Pro W1
220V., ~50Hz., 3,200 W.

English

IMPORTANT SAFEGUARDS :

Before using machine always read carefully 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. The appliance should be placed on table or flat place. Do not place the machine on the edge of desk or table.
9. Do not let the power cord contact with hot parts of machine.
10. Some parts will be heated to very high temperature when working, example steaming nozzle, funnel holder. Do not touch any hot parts. Use the handle of the funnel.
11. To protect against fire, electric shock and injury to persons, do not immerse cord, plugs, or body of machine in water or other liquid.
12. It must be protected against freezing conditions, because the residual water of boiler and pump will become ice and damage machine.
13. Once the fault, defect or machine drop caused by suspicious defect, unplug the power plug immediately, do not operate on the problem machine.
14. Do not use outdoors.
15. SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR FUTURE USE.
16. Machine use condition:

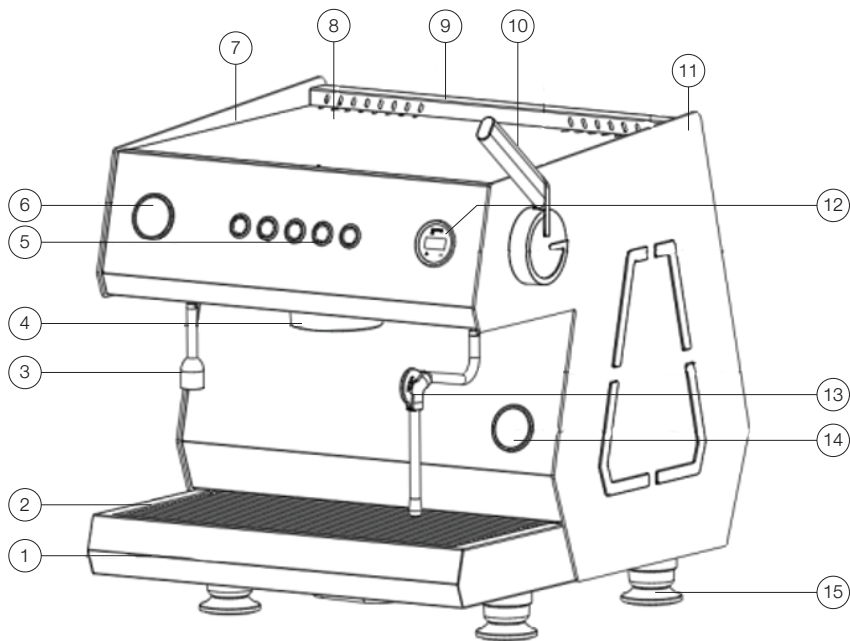
Voltage : 220-240V 50Hz 4200W Single-phase AC power

Water pressure : $0.1\text{MPa} \leq \text{water pressure} \leq 0.4\text{MPa}$

Water quality : Pure water and distilled water cannot be used. Use the softened water

Room temperature: $0-55^{\circ}\text{C}$

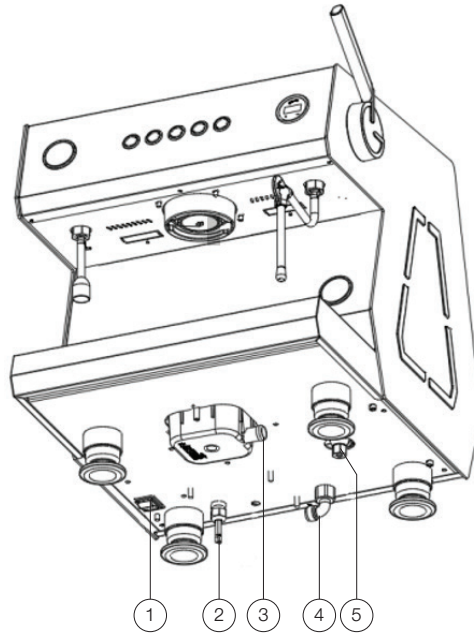
KNOW YOUR COFFEE MACHINE



- | | |
|--------------------|--------------------|
| ① Dip tray | ⑨ Back cover |
| ② Coaster | ⑩ Steam handle |
| ③ Hot water pipe | ⑪ Right side panel |
| ④ Brewing head | ⑫ Setting panel |
| ⑤ Button | ⑬ Steam pipe |
| ⑥ Coffee barometer | ⑭ Steam barometer |
| ⑦ Left side panel | ⑮ Foot |
| ⑧ Cup warmer | |

Product size : Width 473 x High 550 x Depth 528 mm

KNOW YOUR COFFEE MACHINE



- ① Power button
- ② Power cord
- ③ Water outlet
- ④ Water inlet
- ⑤ Drain valve

SPECIFICATION

Item	Pro W1
Voltage	220-240V, 50Hz
Power	3,200W
Group	1 Groups
Pressure	9 Bar

BEFORE THE FIRST USE

Button	Name	Function
	Hot water button	Turn on/off hot water
	Auto Single cup coffee button	Making single cup of coffee; Automatic stop
	Auto Double cups coffee button	Making double cups of coffee; Automatic stop
	Manual coffee button	Manual making coffee ; Manual stop
	Power button	Turn on/off the power of coffee boiler
	Display panel	1. Press "+" button 1s to enter temperature setting mode, the temperature value will flash, press the "+" button, the value will increase; press the "-" button, it will decrease; after setting the value for 3s, the system will automatically save the value and return to standby mode. 2. Press "-" button 1s to enter coffee pre-infusion time setting mode, the pre-infusion time value will flash, press the "+" key, the value will increase; press the "-" key, it will decrease, after setting the value for 3s, the system will automatically save the value and return to standby mode.

ACCESSORIES



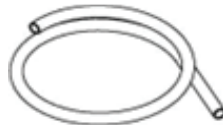
Single cup porta
filter holder



Double cup porta
filter holder



Single cup porta
filter holder



Double cup porta
filter holder



Bottomless porta
filter holder



Single cup porta
filter holder



Double cup porta
filter holder



Bottomless porta
filter holder

FOR THE FIRST USE

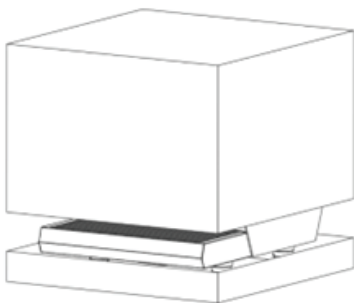
1. Open the package and take out the coffee machine, check whether the accessories are complete, and tear off the protective film on the surface of the hardware. (Pic 1)
2. The power cord, water inlet & outlet can be seen at the bottom of the coffee machine. (Pic 2)
3. Connect the power cord to the switch with grounding protection.
(Please operate it with professionals) (Pic 3)
4. Connect one end of the pipe to the water outlet and the other connect to the sewer.
(Please note the pipe cannot bend to ensure drainage smoothly)

FOR THE FIRST USE (CONTINUE)

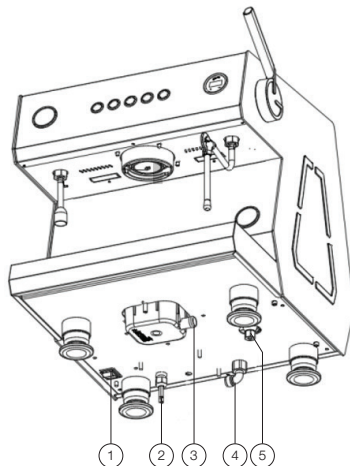
5. Use a 3-point water pipe to connect the water inlet to tap water.

NOTE : Pure water or distilled water cannot be used. please use softened water.

6. Preparations are complete.



Pic 1



- | | |
|----------------|---------------|
| ① Power button | ④ Water inlet |
| ② Power cord | ⑤ Drain valve |
| ③ Water outlet | |

Pic 2

Watte	Current
$\leq 3,000W$	$\geq 15A$
$\leq 4,000W$	$\geq 20A$
$\leq 5,000W$	$\geq 25A$
$\leq 6,000W$	$\geq 30A$



Pic 3

- | | |
|---|--------------------------|
| N | Blue zero line |
| E | Yellow green ground line |
| L | Brown firewire |



Pic 4

TURN ON MACHINE

1. Connect the water source.
2. Turn on the main power button at the bottom of the machine. (Pic 2)
3. Press the coffee power button (Pic 4), the coffee machine will automatically fill in water and will hear the sound of the water pump rotating.

NOTE : When using for the first time, you need to press the manual coffee button (Pic 9) on both sides, until water comes out from the brewing head of both sides, then turn off the manual coffee button to prevent the machine is damaged from drying burned.

4. Machine will start preheating after water is filled in, display will show the preheating temperature of the coffee boiler, and the partial preheating of the steam will also increase the value of the steam pressure gauge.
5. Preheating will be finished after heated to the set temperature.
6. It is estimated to take about 5 minutes for the coffee part and 18 minutes for the steam part to preheating when first use the machine.

NOTE :

Even the preheating is not completed, you also can use the coffee machine, but the temperature of the coffee or hot water will be low.

The steam and coffee brewing head can be opened or closed independently.

MAKING COFFEE

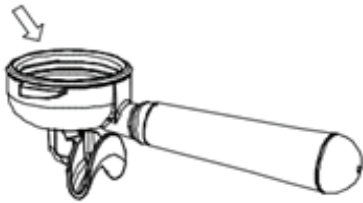
1.

NOTE : Coffee powder that is too fine can easily block the filter.

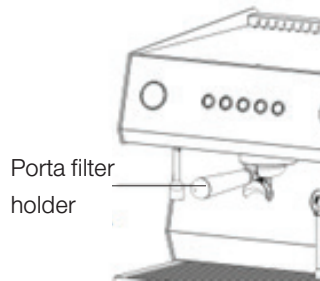
2. Too much coffee powder will easily cause the portafilter holder not be screwed tightly, and coffee will leak from the side of the portafilter.
3. Please do not touch the pot body part to avoid scalding.

AUTOMATIC MAKING COFFEE

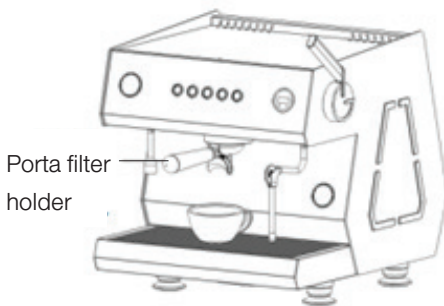
1. Put the coffee powder into porta filter holder and press it tight. (Pic 5)
2. Put the porta filter holder into the machine, and rotate right to lock the filter holder. (Pic 6)
3. Put the cup under porta filter mouth. (Pic 7)
4. Press the automatic single/double coffee button (Pic 8) to making coffee. When the coffee amount reaches the setting value, machine will automatically stop and return to standby mode.
5. Rotate left to remove filter holder after finished, knock out coffee grounds, clean the filter and filter holder for next use.



Pic 5



Pic 6



Pic 7



Pic 8

MANUAL MAKING COFFEE

1. Put the coffee powder into porta filter holder and press it tight. (Pic 5)
2. Put the porta filter holder into the machine, and rotate right to lock the filter holder.(Pic 6)
3. Put the cup under porta filter mouth. (Pic 7)
4. Press the manual coffee button (Pic 9) to making coffee. Press manual coffee button again to stop after desired coffee reached.
5. Rotate left to remove filter holder after finished, knock out coffee grounds, clean the filter and filter holder for next use.



Pic 9



Pic 10

MAKING HOT WATER

1. When the value of the steam barometer is greater than 0, press the hot water button (Pic 10), hot water will come out from hot water pipe.
2. After the hot water is produced enough, press the hot water button again to stop , or wait a few seconds, the machine will automatically stop the hot water production.

NOTE : After making hot water, please do not touch the hot water pipe immediately to avoid scalding.

MAKING STEAM

1. When the value of the steam barometer is greater than 0, pull forward the steam handle (Pic 11), then steam will come out from the steam pipe.
2. After making steam, pull the steam handle to the original position.

NOTE : Caution high temperature of steam nozzle when in use, do not touch to avoid scald. Please hold the black soft part to move the steam pipe. (Pic 12)



Pic 11



Pic 12

TURN OFF MACHINE

1. At any time turn off the coffee power button (Pic 4) to turn off the machine.
2. Please turn off external power supply and water source when you don't use the machine.
3. If the machine needs to be transported or will not be used for a long time, drain the water from the steam boiler and the drain valve is located at the bottom of the machine. (Pic 2)

NOTE : When the value of the steam barometer is over than 0, please do not drain the water to avoid being scalded by the sprayed hot water. It is recommended to drain the water after shutting down for 2 hours.

SETTING

Setting pre-infusion time :

1. When machine under standby mode, press "-" button 1s to enter setting mode, the value will flash.
2. Press "+" to increase the value; press "-" to decrease the value.
3. After setting the value for 3s, machine will automatically save the value and return to standby mode, setting is finished. (Default time:2s, adjusting range: P00-P30).

Setting coffee flowing :

1. Long press the automatic single/ double coffee button for 3s, the indicator light will flash and enter setting mode, until water coming out then start count the flowing, when the flowing reach your desired, release the button to finish setting.
2. The default is 30ml for a single cup and 60ml for a double cup. When the coffee making time is over 2 minutes, the machine automatically stops and enters the protection state)

SETTING (CONTINUE)

NOTE : It's better put the coffee powder into porta filter to make espresso when setting (25–30s with 30ml coffee as standard), to make setting is more accurate.

Setting coffee boiler temperature :

1. When machine under standby mode, press "+" button for 1s to enter setting mode, the temperature value will flash.
2. Press "+" to increase the value; press "-" to decrease the value.
3. After setting the value for 3s, machine will automatically save the value and return to standby mode, setting is finished. (Default : 93°C, adjusting range : 80-102°C).

Setting hot water time :

When machine under standby mode, long press hot water button for 3s, hot water indicator light will flash and enter setting mode, release the button when setting time reach your desired, setting is finished. (Default time : 5s, setting range : 3-30s)

Automatic descaling function :

1. Put the cleaning pin into the porta filter and add appropriate descale in it, then inserted the porta filter holder into the brewing head.
2. Long press manual coffee button for 3s, the indicator light will flash and enter automatic descaling mode.
3. Working for 8 and stopping for 4s is a cycle, total descaling for 5 cycles. It will take about 1 min to finish the descaling process, machine will automatically stop after finished.
4. Press the power button at any time during the process to exit the automatic descaling mode.

Restore Default Setting :

In the soft shutdown state, long press single cup and double cup coffee button for 3s, the single cup and double cup indicator lights flash at the same time, machine will return to default settings.

CLEANING & MAINTENANCE

1. Disconnect the power before cleaning and let the coffee machine fully cool down.
2. Use a cloth or neutral detergent to clean the outer surface of the coffee machine.
3. Rotate to remove the filter and brewing head, knock out the coffee grounds inside, then clean it.

CLEAN MINERAL DEPOSITS

1. After the coffee machine is used for a long time, need clean internal water channels, the coffee machine needs to be descaled and maintained every 2 months of use.
2. Use a bucket and pour water and descaler about 10L (ratio is 4:1, details please follow the instruction of descaler. Please use "household descaler" or you can use the citric acid replace descaler. (water and citric acid ratio is 100:3)
3. Open the drain valve (Pic 2) and drain all the water inside the boiler, close it after finished.
4. Connect water inlet pipe to the barrel water, follow up the steps of "Making coffee" and "Making hot water" for 5-10 times, then let the machine stay for 5-10 mins, last turn off the power supply.
5. Turn off power, open water drain valve at the bottom of the machine to discharge waste water.
6. Then connect the external water source, follow up the steps of "Making coffee" and "Making hot water" for over 20 times, cleaning is completed.

NOTE : If it still not cleaning enough, repeat the above steps for many times.

ANTIFREEZE STEPS

NOTE : if the temperature of the coffee machine is lower than the freezing point, it will cause damage to the equipment, in order to prevent the coffee machine from freezing and cracking during transportation or storage, the following steps must be followed before the coffee machine is shut down:

1. When the coffee machine needs to be shut down after use, close the water inlet valve first.
2. After closing the water inlet valve, press the manual coffee button of both sides to let the water come out for 10 seconds, and then close the coffee button;
3. Turn off the coffee power after following the above steps;
4. Before using the coffee machine next time, open the water inlet valve and operate normally.

TROUBLE SHOOTING

Problem	Cause/Result	Solution
No water filled in	Lack of water	Turn off the machine and turn it on when there is water or use bottled water.
	Inlet water pipe is folded or blocked	Not fold the water inlet pipe or clean the blockage
	Machine malfunctions	Please contact with the authorized service
Water filled in continuously	Drain valve is opened	Close the drain valve
	Machine malfunctions	Please contact with the authorized service
Water leakage on the bottom of coffee machine	Water outlet pipe is folded or blocked	Not fold the water outlet pipe or clean the blockage
	Joint leakage	Change the joint or seal ring
	Water leakage from the inside of machine	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	
	Seal ring is broken	Change a new seal ring
No coffee comes out	Coffee power is too fine	Use coarser coffee powder
	Machine malfunctions	Please contact with the authorized service
No water comes out	Preheating is not ready	Wait for machine preheating is finished
No steam comes out	Preheating is not ready	Wait for machine preheating is finished
	Blocked steam nozzle	Unblock or replace the steam nozzle
Display E1	Coffee boiler NTC is broken/ lower than -1°C / higher than 180°C	Ambient temperature is below 0 degrees / Please contact with the authorized service
Display E2	Coffee flow anomaly	Please contact with the authorized service

TROUBLE SHOOTING (CONTINUE)

Problem	Cause/Result	Solution
Display E3	Steam boiler filled in water is over than 5 mins	Please contact with the authorized service
Display E9	Steam boiler keep heating over than 70 mins	Turn off power button and turn on again
Display 888	Display problem	Turn off power button and turn on again

***If you have not been able to solve the problem, contact customer support in your country.**

WARRANTY

We hereby warranty our Minimex Commercial Espresso Coffee Machine model Pro W1 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





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