

MINIMEX

Automatic Coffee Machine

คู่มือการใช้งาน
เครื่องชงกาแฟเอสเปรสโซอัตโนมัติ

Minimex
รุ่น Meximo Mezzo



Instruction Manual
Automatic Coffee Machine

Model : Meximo Mezzo

220V., ~50Hz., 1,500 W.

ไทย / English

คำแนะนำเพื่อความปลอดภัย:

การใช้งานที่เหมาะสม: เครื่องชงกาแฟ

1. เครื่องชงกาแฟนี้เป็นเครื่องเชิงพาณิชย์สำหรับการเตรียมเครื่องดื่มและมีวัตถุประสงค์เพื่อใช้ในบริการด้านอาหาร สำนักงาน โรงแรม ร้านอาหาร และสภาพแวดล้อมที่คล้ายกันอื่น ๆ
2. เครื่องชงกาแฟนี้ได้รับการออกแบบมาเพื่อใช้กับเมล็ดกาแฟและนมสด
3. เครื่องชงกาแฟนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อใช้งานในร่ม ไม่เหมาะสำหรับการใช้งานกลางแจ้ง

ข้อกำหนดเบื้องต้นสำหรับการใช้เครื่องชงกาแฟ

1. เครื่องชงกาแฟนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อให้บุคลากรที่ได้รับการฝึกอบรมเท่านั้นเป็นผู้ใช้งานใช้งาน
2. ห้ามใช้งานเครื่อง หรืออุปกรณ์เสริมจนกว่าคุณจะได้อ่านคู่มือ และทำความเข้าใจรายละเอียดที่เกี่ยวข้องอย่างครบถ้วน
3. เครื่องชงกาแฟแบบบริการตนเองจะต้องได้รับการตรวจสอบตลอดเวลาเพื่อความปลอดภัยของผู้ใช้
4. ห้ามใช้เครื่อง หรืออุปกรณ์เสริม หากคุณไม่คุ้นเคยกับฟังก์ชันต่างๆ
5. ห้ามใช้เครื่อง หรืออุปกรณ์เสริม จนกว่าจะได้รับการทำความสะอาด
6. เครื่องชงกาแฟนี้ไม่เหมาะสมกับเด็กอายุต่ำกว่า 8 ปี หรือบุคคลที่มีความบกพร่องทางร่างกาย ประสาทสัมผัส หรือจิตใจ หากจะใช้ต้องมีผู้ดูแล คอยให้ความช่วยเหลือ และควบคุมการใช้งาน เพื่อความปลอดภัย
7. ห้ามติดตั้งเครื่องชงกาแฟในบริเวณที่มีน้ำ หรือมีความชื้น
8. ทำความสะอาดเครื่องชงกาแฟอย่างน้อยวันละครั้ง หรือมากกว่ากรณีที่ใช้งานจำนวนมาก ท่านสามารถใช้เม็ดทำความสะอาด น้ำยาขจัดตะกอนที่จัดหาโดยบริษัทฯ เท่านั้น ดูรายละเอียดในบทที่ 7 หรือคู่มือการทำความสะอาดและขจัดตะกอน
9. ดูวิธีการบำรุงรักษาเครื่องอย่างละเอียด และใช้งานตามจอแสดงผลระหว่างการบำรุงรักษา ในบทการทำ ความสะอาดและขจัดตะกอน

คำอธิบายสัญลักษณ์ความปลอดภัย

การปฏิบัติตามคำแนะนำด้านความปลอดภัยเหล่านี้เป็นสิ่งจำเป็นเพื่อให้มั่นใจถึงความปลอดภัยส่วนบุคคล และความสมบูรณ์ของเครื่อง สัญลักษณ์และคำสัญญาณบ่งชี้ถึงระดับของอันตรายดังนี้:

คำเตือน : คำเตือนบ่งชี้ถึงอันตรายที่อาจเกิดขึ้น หากไม่หลีกเลี่ยง อาจส่งผลให้เสียชีวิตหรือบาดเจ็บปานกลาง

ข้อควรระวัง : ข้อควรระวังบ่งชี้ถึงสถานการณ์ที่เป็นอันตราย ซึ่งหากไม่หลีกเลี่ยง อาจส่งผลให้เกิดการบาดเจ็บเล็กน้อยหรือปานกลาง

ข้อสังเกต : ข้อสังเกตจะดึงความสนใจของคุณไปที่ความเสี่ยงต่อความเสียหายของเครื่อง

ข้อปฏิบัติด้านความปลอดภัยทั่วไป เมื่อใช้เครื่องชงกาแฟ

การใช้เครื่องชงกาแฟอย่างไม่เหมาะสม อาจก่อให้เกิดอันตรายที่อาจเกิดขึ้นระหว่างการใช้งาน เพื่อหลีกเลี่ยงการเกิดความบาดเจ็บส่วนบุคคล และอันตรายต่อสุขภาพ โปรดรู้เคล็ดลับต่อไปนี้เมื่อใช้งาน :

คำเตือน: อันตรายจากไฟฟ้าช็อต

หากสายไฟชำรุด จะต้องเปลี่ยนโดยใช้สายไฟพิเศษหรือชุดประกอบที่มาจากบริษัทเท่านั้น

1. สายไฟ สายไฟฟ้า หรือปลั๊กที่ชำรุดอาจทำให้เกิดไฟฟ้าดูดได้
2. ห้ามเชื่อมต่อสายไฟ สายไฟฟ้า หรือปลั๊กที่ชำรุดเข้ากับแหล่งจ่ายไฟ
3. ตรวจสอบให้แน่ใจว่าเครื่องและสายไฟไม่ได้อยู่ใกล้พื้นผิวที่ร้อน เช่น เตาแก๊ส เตาไฟฟ้า หรือเตาอบ
4. ตรวจสอบให้แน่ใจว่าสายไฟไม่ถูกหนีบ โค้งงอ และไม่เสียดสีกับขอบคม
5. ห้ามแช่ หรือจุ่มปลั๊กไฟในน้ำ หรือของเหลวอื่น ๆ รวมถึงการเทน้ำ หรือของเหลวอื่น ๆ ลงบนปลั๊กไฟ ปลั๊กไฟต้องแห้ง ไม่เปียกชื้น
6. การซ่อมแซม หรือการบริการที่ไม่เหมาะสมในระบบไฟฟ้าอาจทำให้เกิดไฟฟ้าดูดได้
7. การซ่อมแซม หรือการบริการ ต้องดำเนินการโดยผู้ที่มีใบอนุญาต และคุณสมบัติตรงตามที่กำหนดเท่านั้น

คำเตือน: อันตรายจากวัสดุบรรจุภัณฑ์

1. วัสดุบรรจุภัณฑ์พลาสติกอาจทำให้เด็กหายใจไม่ออก ห้ามนำไปเล่น หรือดัดแปลงในทุกกรณี
2. ตรวจสอบให้แน่ใจว่าเด็ก และบุคคลที่ขาดความสามารถทางร่างกาย ประสาทสัมผัส หรือจิตใจ ไม่สามารถนำวัสดุบรรจุภัณฑ์พลาสติกของเครื่องชงกาแฟไปใช้งาน และดัดแปลงในทุกกรณี

ข้อควรระวัง: ความเสี่ยงต่อการถูกลวก

1. ของเหลวร้อนระหว่างการทำความสะดวก อาจทำให้เกิดการลวกได้ โปรดระวังมือให้ห่างจากหัวจ่ายระหว่างกระบวนการนี้
2. ห้ามวางสิ่งใดๆ บนตะแกรงรองน้ำ
3. ใช้เฉพาะภาชนะสำหรับต้มเท่านั้น
4. ระวังเครื่องต้มที่มีความร้อน
5. ในกรณีถูกลวก: ให้รีบทำความสะอาดบริเวณที่ถูกลวกทันที และปรึกษาแพทย์ ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับความรุนแรงของการบาดเจ็บ

ข้อควรระวัง: ความเสี่ยงต่อการบาดเจ็บจากเครื่องบด

1. หากมีสิ่งของตกลงไปในเครื่องบด อาจมีเศษกระเด็นออกมาทำให้เกิดการบาดเจ็บได้
2. ห้ามใส่สิ่งของใดๆ ใส่ หรือตกลงในเครื่องบด

ข้อควรระวัง: การบาดเจ็บอันเกิดจากของมีคม

1. ส่วนประกอบที่ทำงานอยู่ภายในเครื่องชงกาแฟอาจทำให้นิ้วหรือมือได้รับบาดเจ็บ
2. อย่าลืมหันหลังเครื่องชงกาแฟ และถอดปลั๊กไฟก่อนที่จะถอดเครื่องบด หรือการล้วงมือเข้าไปในชุดกลั่นกาแฟ หรือหม้อต้ม

ข้อควรระวัง: การระคายเคืองจากสารทำความสะอาด

1. เม็ดทำความสะอาด น้ำยาทำความสะอาด และน้ำยาขจัดตะกอน อาจทำให้เกิดการระคายเคืองได้
2. สังเกตคำเตือนอันตรายบนฉลากของน้ำยาทำความสะอาดแต่ละชนิด
3. หลีกเลี่ยงการสัมผัสกับดวงตาและผิวหนัง
4. ล้างมือหลังสัมผัสกับน้ำยาทำความสะอาดปรึกษาแพทย์หากจำเป็น
5. สารทำความสะอาดต้องไม่ปนเปื้อนในเครื่องดื่ม

ข้อควรระวัง: ความสะอาด และสัญลักษณ์ที่ถูกต้อง

1. การทำความสะอาดที่ไม่เพียงพออาจส่งผลให้มีเศษอาหารสะสมอยู่ในเครื่อง ซึ่งจะก่อให้เกิดผลิตภัณฑ์ปนเปื้อนได้
2. ห้ามใช้เครื่อง ยกเว้นการได้รับการทำความสะอาดตามคำแนะนำ
3. ควรทำความสะอาดเครื่องทุกวันตามคำแนะนำ
4. แจ้งให้บุคลากรที่ปฏิบัติงานทราบถึงมาตรการทำความสะอาด
5. หากไม่ได้ใช้เครื่องเป็นเวลานาน อาจมีสารตกค้างสะสมอยู่ ทำความสะอาดเครื่องก่อนใช้งาน
6. การใช้อุปกรณ์กรองน้ำนานเกินไป อาจนำไปสู่การสะสมของตะไคร่น้ำ ควรเปลี่ยนไส้กรองน้ำเมื่อเครื่องแจ้งให้เปลี่ยน เพราะส่งผลต่อความสะอาดของเครื่อง
7. เมล็ดกาแฟ และนมสดต้องอยู่ในช่วงที่บริโภคได้ ไม่หมดอายุ

ข้อควรระวัง: เครื่องอาจเกิดความเสียหาย

1. ต้องวางเครื่องในพื้นที่ราบ ไม่ขรุขระ
2. หากไม่ได้ระบายน้ำ หรือไม่มีของอยู่ในเครื่อง ห้ามเก็บไว้ในอุณหภูมิต่ำกว่าศูนย์ หากเกิดการแข็งตัว นำเครื่องไปเก็บในอุณหภูมิประมาณ 20 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 2-4 ชั่วโมง หากเกิดการแช่แข็ง



ความเสียหายของตัวเครื่องที่เกิดจากการใช้งานผิดพลาดตามข้อห้าม และคำเตือนไม่รวมอยู่ในการรับประกันคุณภาพ

ส่วนประกอบ



- ① ช่องใส่เมล็ดกาแฟ
- ② สวิตช์เปิด/ปิดหน้าจอ
- ③ แผงควบคุมการทำงาน
- ④ จุดเชื่อมต่อท่อนม
- ⑤ หัวจ่ายกาแฟและนม
- ⑥ แท็งก์น้ำ
- ⑦ ถังเก็บกากกาแฟ
- ⑧ ถาดรองน้ำหยด

อุปกรณ์



กุญแจ x1



สายจ่ายนม x1

หน้าจอแสดงผล

- การสัมผัสไอคอน 'รูปเฟือง' สามารถเริ่มการตั้งค่าฟังก์ชันได้
- ท่านสามารถเลือกดีไซน์ได้ตามที่เครื่องมีที่ เมนู Operation panel > Service scenarios



• Standard interface

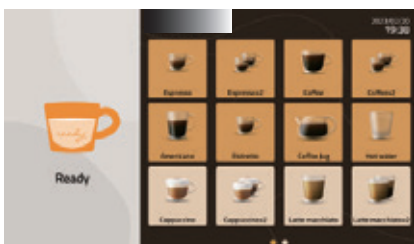
ออกแบบมาเพื่อบุคคลทั่วไป หรือผู้เชี่ยวชาญ สามารถตั้งค่าเพิ่มเติมได้เมนูขวาของหน้าจอ

แตะไอคอน “โลโก้” เพื่อเริ่มการตั้งค่าสมาชิก



• Self-service interface

ออกแบบมาเพื่อ ร้านอาหาร/โรงแรม ผู้ใช้สามารถเปลี่ยนภาษาได้อย่างรวดเร็วที่มุมขวาบนของจอ



• Professional interface

ออกแบบมาเพื่อ การใช้ในเชิงพาณิชย์ จะต้องเป็นผู้เชี่ยวชาญในการใช้งาน/ดูแล

สามารถกดเมนูได้ต่อเนื่อง

• สัญลักษณ์

สัญลักษณ์	ชื่อ	คำอธิบาย
	สมาชิก	เข้าสู่โปรแกรมสมาชิก
	เฟือง	เข้าสู่การตั้งค่าเมนู
	ตัวเลื่อน	แสดงจำนวนหน้าของหน้าจอ
	เพิ่ม	เพิ่มเครื่องดื่ม
	ปิด	ปิด/ยุบหน้าจอปัจจุบัน
	เตือน	แสดงคำเตือน
	อุณหภูมิหม้อต้มสูง	แสดงอุณหภูมิหม้อต้มสูง
	-ชุดกลั่นกาแฟ	แสดงสถานะชุดกลั่นกาแฟ
	ข้อผิดพลาด	แสดงข้อผิดพลาดของเครื่อง
	น้ำ	แสดงสถานะน้ำ
	ไม่ปฏิบัติการ	แสดงเครื่องไม่ปฏิบัติการ
	หม้อต้มความร้อนสูง	แสดงหม้อต้มความร้อนสูง
	ขั้นตอนการทำงาน	แสดงขั้นตอนการทำงาน

• สัญลักษณ์ในการตั้งเมนู

สัญลักษณ์	ชื่อ	คำอธิบาย
	ออก	กลับสู่หน้าหลัก
	หน้าหลัก	หน้าหลัก
	เลือก	เลือก
	ตั้งค่า	ปรับหรือตั้งค่าเมนู

ข้อมูลทางเทคนิค

ขนาดหน้าจอ	7 นิ้ว
ความจุถังก้นน้ำ	4 ลิตร
ความจุถาดน้ำ	1.6 ลิตร
ความจุจากกาแฟ	30 ถ้วย
แรงดันน้ำ	0.5-0.6 Mpa
ความจุช่องใส่กาแฟ	550 กรัม
แรงดันไฟฟ้า	220-240 โวลต์ / 50 เฮิร์ตซ์
กำลังไฟ	1,500 วัตต์
ขนาดสินค้า ก x ล x ส	52.6 x 34.9 x 47.3 ซม.
น้ำหนักสินค้า	15 กก.
ความดังเสียง	50-70 เดซิเบล

การติดตั้ง

• คำแนะนำ

1. ช่างบริการที่ได้รับการฝึกอบรมแล้วเท่านั้น ทำการติดตั้งเครื่อง
2. บริษัทฯ ไม่รับผิดชอบต่อการบาดเจ็บที่เกิดจากการติดตั้งเครื่องที่ไม่เหมาะสม
3. การติดตั้งต้องใช้อุปกรณ์เสริมของทางผลิตภัณฑ์เท่านั้น
4. เจ้าหน้าที่ติดตั้งจะดำเนินการตามขั้นตอน การเริ่มต้นระบบสำหรับเครื่องชงกาแฟ และแนะนำคุณเกี่ยวกับฟังก์ชันพื้นฐาน *โปรดติดต่อฝ่ายบริการลูกค้าที่เบอร์ 02-493-6565 เพื่อสอบถามเพิ่มเติมหากคุณมีคำถามใดๆ

• ตำแหน่งและสถานที่ติดตั้ง

1. ตำแหน่ง หรือสถานที่การติดตั้งต้องแห้ง และได้รับการป้องกันจากละอองน้ำ ไม่เปียกชื้น
2. อาจมีไอน้ำ น้ำทิ้งไหลออกจากเครื่องชงกาแฟได้เสมอ
3. ห้ามใช้เครื่องชงกาแฟกลางแจ้ง
4. ต้องติดตั้งเครื่องบนเคาน์เตอร์ โต๊ะที่มั่นคง ได้ระดับ และทนความร้อน
5. อุณหภูมิโดยรอบต้องอยู่ระหว่าง 5°C ~ 35°C

• การเชื่อมต่อไฟฟ้า

1. การเชื่อมต่อกับแหล่งจ่ายไฟหลักต้องสอดคล้องกับแรงดันไฟฟ้า กระแสไฟฟ้า และความถี่ที่ระบุบนฉลากเครื่อง การติดตั้งปลั๊กไฟฟ้าที่ไม่ถูกต้องหรือไม่เหมาะสมอาจทำให้เกิดไฟฟ้าลัดวงจรซึ่งส่งผลให้เกิดไฟไหม้ได้ ต้องเลือกและติดตั้งปลั๊กโดยช่างบริการที่มีคุณสมบัติเท่านั้น
2. เครื่องจะปลอดภัยทางไฟฟ้าก็ต่อเมื่อมีการต่อสายดินอย่างถูกต้องตามที่อธิบายไว้ในข้อกำหนดด้านความปลอดภัยทางไฟฟ้าในปัจจุบัน ตรวจสอบการปฏิบัติตามข้อกำหนด และหากมีข้อสงสัยให้ตรวจสอบสายไฟอย่างละเอียดโดยช่างผู้ชำนาญ
3. บริษัทฯ จะไม่รับผิดชอบต่อความเสียหายใดๆ ที่เกิดจากการต่อสายดินที่ไม่ถูกต้องหรือไม่เหมาะสมกับการใช้แหล่งจ่ายไฟ
4. ผู้ใช้ไม่จำเป็นต้องดำเนินการใดๆ เพื่อเปลี่ยนผลิตภัณฑ์ระหว่าง 50 และ 60Hz เครื่องสามารถใช้ได้ทั้ง 50 และ 60 Hz

• คุณภาพน้ำ

ความกระด้างน้ำโดยรวม	ความกระด้างน้ำโดยรวม 4-8 dHGH
	70-140 ppm (mg/l)
ความกระด้างของคาร์บอเนต	3-6 dH KH / 50-105 ppm (mg/l)
ปริมาณกรด/ค่าพีเอช	6.5-7.5 pH
ปริมาณคลอรีน	< 25 mg/l
ค่าการนำไฟฟ้า	30 - 150 ppm (mg/l)
ปริมาณธาตุเหล็ก	50-200 μ S/cm (microsiemens) < 0.3 mg/l

• การต่อตรง Direct Water inlet

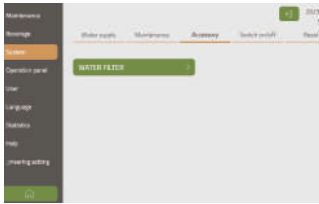
การเชื่อมต่อกับน้ำประปา*

ระยะห่างระหว่างเครื่องและจุดต่อน้ำประปาไม่ควรเกิน 1 เมตร (ในการเชื่อมต่อเครื่อง ให้ใช้สายยางเดิมที่นำมาเท่านั้น) แรงดันน้ำต้องอยู่ระหว่าง 2-6 บาร์ หากแรงดันน้ำมากกว่า 6 บาร์ จะต้องติดตั้งวาล์วลดแรงดัน *กรณีค่าน้ำในประเทศไทย อาจไม่ถึงตามที่ระบุไว้ข้างต้น จึงควรติดตั้งเครื่องกรองน้ำ หรือใช้ระบบแท้งก์น้ำ เพื่อความสะดวก

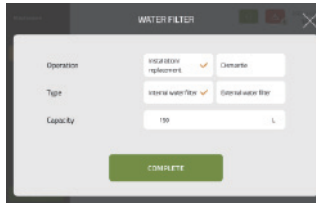
การเชื่อมต่อกับแหล่งจ่ายน้ำจากถัง

การเชื่อมต่อกับแหล่งจ่ายน้ำจากถังจำเป็นต้องใช้อุปกรณ์เสริมที่มาพร้อมกับเครื่อง โปรดติดต่อฝ่ายบริการเบอร์ 02-493-6565 เพื่อขอความช่วยเหลือหากต้องการใช้ฟังก์ชันแหล่งจ่ายน้ำจากถัง

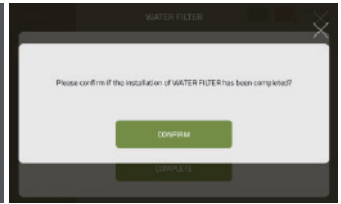
• การเลือกโปรแกรมเครื่องกรองน้ำ



1. เลือก System
>> Accessory
>> Water Filter



2. เลือก Installation replacement
และใส่ข้อมูลปริมาณน้ำ
กดปุ่ม Complete



3. กด confirm

การใช้งานครั้งแรก

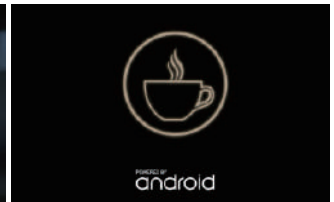
- ประกอบอุปกรณ์เข้ากับตัวเครื่อง
- การตั้งค่าโปรแกรมเริ่มต้นระบบครั้งแรก
- หลังจากเปิดเครื่องในครั้งแรก สามารถเข้าถึงการตั้งค่าโปรแกรมเริ่มต้นระบบได้ โดยมีขั้นตอนเฉพาะดังนี้:



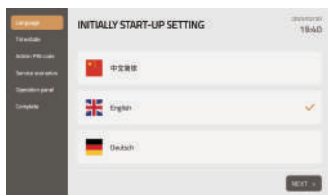
1. เสียบปลั๊ก กดปุ่มเปิดสวิตซ์หลัก (ด้านหลัง)



2. กดปุ่มเปิด หน้าจอ



3. หน้าจอแสดง



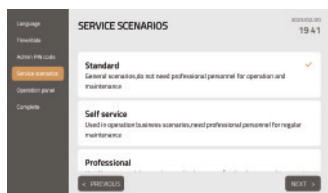
4. เลือกภาษา



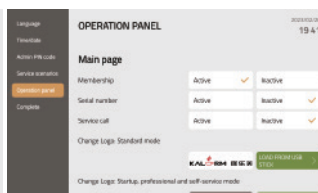
5. ตั้งเวลาและวันที่



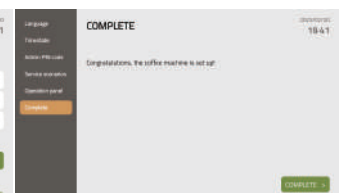
6. ตั้งรหัสผ่าน หากต้องการ



7. เลือกดีไซน์หน้าจอ



8. ตั้ง Display



9. กด "Complete" เมื่อจบการใส่ข้อมูล

การใช้งาน



1. เปิดฝาช่องใส่เมล็ดกาแฟ

2. ใส่เมล็ดกาแฟ

3. ปิดฝา

คำเตือน : ห้ามใส่สิ่งของใดๆ ลงในช่องใส่เมล็ดกาแฟ หรือเครื่องบด ไม่เช่นนั้น เศษอาจกระเด็นออกมาทำให้เกิดการบาดเจ็บได้

หมายเหตุ : 1. ห้ามเทกาแฟลงในช่องใส่เมล็ดกาแฟ
2. ห้ามเทของเหลวใดๆ ลงในช่องใส่เมล็ดกาแฟ

• การเติมน้ำในแทงก์น้ำ



1. ดึงแท่งกั้นน้ำออก



2. เติมน้ำดื่มสะอาด



3. ใส่กลับเข้าเครื่องชงกาแฟ

หมายเหตุ :

1. ระดับน้ำต้องไม่เกินเครื่องหมายแสดงระดับสูงสุดของถังเก็บน้ำ
2. ห้ามเติมน้ำร้อนลงในถังเก็บน้ำ ซึ่งอาจทำให้เครื่องเสียหายได้

• การติดตั้งสายยางนม



1. ติดตั้งสายยางกับตัวเครื่อง



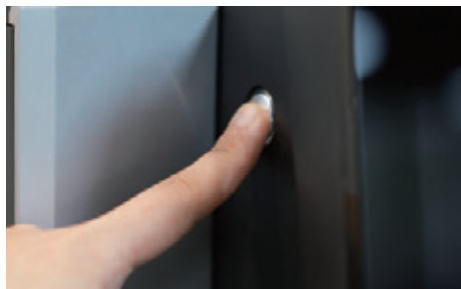
2. จุ่มปลายสายยางเข้ากับขวดนม

หมายเหตุ : นมควรมีอุณหภูมิเย็น

• การเปิดเครื่อง



กดปุ่มเปิด/ปิด หลังเครื่อง



กดปุ่มเปิด/ปิดที่หน้าจอ

การตั้งค่าเมนูเครื่องดื่ม

• หน้าจอแสดงเมนูเครื่องดื่มมาตรฐาน

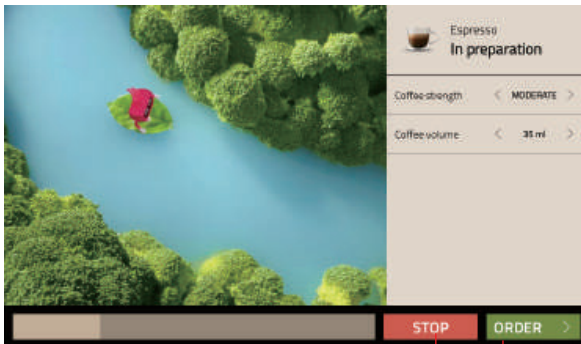


1. วางแก้วกาแฟที่ช่องจ่ายกาแฟ



2. เลือกเมนูที่หน้าจอ

3. ระหว่างการรอเมนูที่เลือก



แถบแสดงขั้นตอน

• ท่านสามารถเลือก “< , >” เพื่อ
ตั้งค่าความเข้มของกาแฟ และปริมาณ

• กด “Order” เพื่อเลือกเมนูถัดไป

• กด “Stop” เพื่อหยุดการทำงาน

• การตั้งค่าเมนูเครื่องดื่ม หน้าจอโต้ตอบ Self -Service

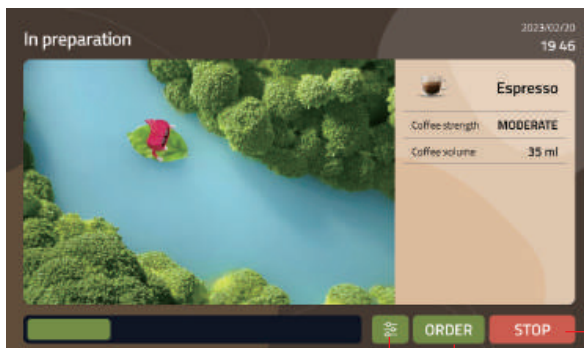


1. วางแก้วกาแฟที่ช่องจ่ายกาแฟ



2. เลือกเมนูที่หน้าจอ

3. ระหว่างการรอนเมนูที่เลือก



แถบแสดงขั้นตอน

• ท่านสามารถเลือก “< , >” เพื่อ
ตั้งค่าความเข้มของกาแฟ และปริมาณ

• กด “Stop” เพื่อหยุดการทำงาน

• กด “Order” เพื่อเลือกเมนูถัดไป



กด “สัญลักษณ์” เพื่อตั้งค่า
ความเข้มของกาแฟ และปริมาณ



• การตั้งค่าเมนูเครื่องดื่ม หน้าจอดีไซน์ Professional



1. วางแก้วกาแฟที่ช่องจ่ายกาแฟ



2. เลือกเมนูที่หน้าจอ

กด “Cancel” เพื่อหยุดการทำงาน



3. เครื่องดื่มกำลังเตรียม



4. ฟังก์ชันการต่อคิวสามารถใช้ได้เมื่อกำลังเตรียมเครื่องดื่ม เช่น กดเมนู Americano จอจะแสดงในรายการต่อคิวตามด้านล่าง

• การตั้งค่าความหยابในการบด (กรณีตั้งโปรแกรม*)

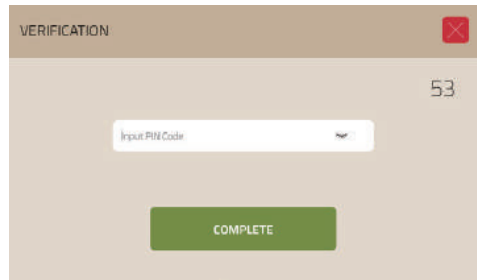
สามารถปรับเทียบความหยابในการบดได้โดยใช้โปรแกรมปรับเทียบ ติดต่อฝ่ายบริการลูกค้าของคุณ เพื่อขอความช่วยเหลือ

การตั้งโปรแกรม

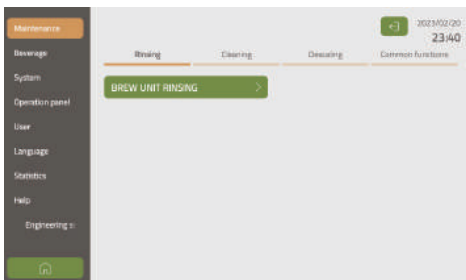
• การเข้าเมนู



1. กดสัญลักษณ์ เพื่อที่จะมีเมนูช้ายบน ของจอ



2. ใส่ PIN CODE *ถ้ามี



3. เลือกเมนูที่ต้องการตั้งค่า

หมายเหตุ :

- รหัส PIN สามารถตั้งค่าได้ในโปรแกรมเริ่มต้นระบบเป็นครั้งแรก หากไม่ได้ตั้งรหัส PIN รหัสเริ่มต้นจะเป็นค่าว่าง
- การป้อนรหัส PIN ที่แตกต่างกันสามารถให้สิทธิ์เมนูที่แตกต่างกันได้ การตั้งค่าเฉพาะของการมอบสิทธิ์รหัส PIN สามารถตรวจสอบและเปลี่ยนแปลงได้ในเมนูการตั้งค่าระบบ/ผู้ใช้/สิทธิ์การบำรุงรักษา

• การตั้งโปรแกรม

การบำรุงรักษา : Maintenance

Rinsing : ปล่อยน้ำที่หัวขง / Cleaning : การทำความสะอาด / Descaling : การล้างตะกอน / Common functions : ฟังก์ชันอื่นๆ

เมนูเครื่องดื่ม : Beverage

Beverage Setting : การตั้งค่าเมนูเครื่องดื่ม / Beverage display : เมนูหน้าจอ

ระบบ : System

Water supply : ระบบน้ำ / Maintenance : การบำรุงรักษา / Accessory : อุปกรณ์ /
Switch on/off : ปุ่มเปิด/ปิด / Reset : การรีเซ็ต

การจัดการ : Operation panel

Service scenarios : การบริการ(แก้ว) / Main page : หน้าหลัก / Beverage preparation : การเตรียม-
เครื่องดื่ม / Advertising : การโฆษณา / Advanced settings : จอแนะนำ

ผู้ใช้ : User

Administrator PIN Code : รหัสแอดมิน / Maintenance PIN code : รหัสการบำรุงรักษา /
Maintenance rights : สิทธิ์การซ่อมเครื่อง

ภาษา : language Chinese: จีน / English : อังกฤษ

สถิติ : Statistics

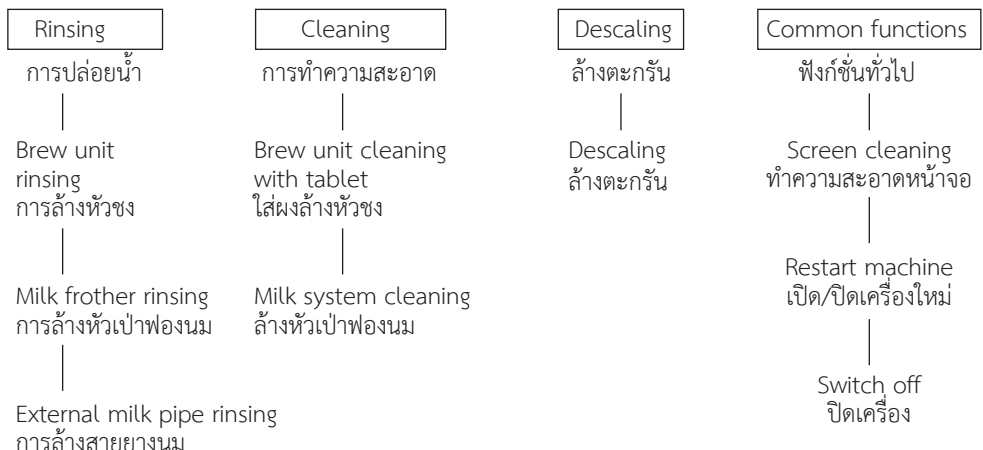
Overview : ภาพรวม / Beverage : เครื่องดื่ม / cleaning : การล้าง /
Descaling & empty system : การล้างตะกอน

Help / Information : ข้อมูล

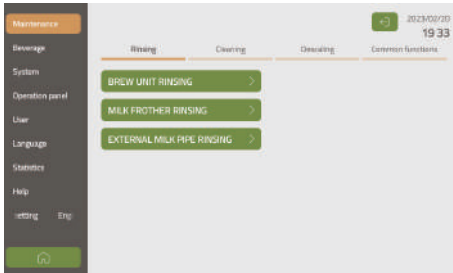
การบำรุงรักษา

• แผนผังการบำรุงรักษา

Maintenance : การบำรุงรักษา



• Rinsing (การปล่อยน้ำ)



การล้างชุดข : Brew unit rinsing

ทำการล้างระบบการสกัดกาแฟด้วยน้ำร้อนหลังจากแต่ละ

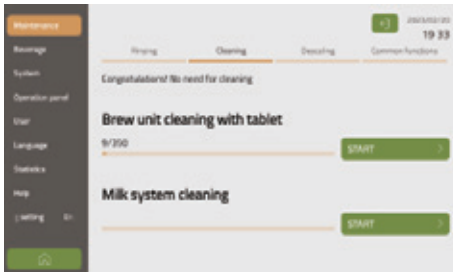
การล้างหัวตีฟองนม : Milk frother rinsing

ทำการล้างระบบทำฟองนมด้วยน้ำร้อนหลังจากแต่ละ

การล้างท่อนมภายนอก : External milk pipe rinsing

แสดงข้อความให้ใส่ฟองนม ลงในภาชนะร้อนน้ำหยด แล้วแตะ "ยืนยัน" เพื่อทำการล้างทันที

• Cleaning (การทำความสะอาด)



การทำความสะอาดชุดข : Cleaning brew unit

ทำการทำความสะอาดชุดขด้วยเม็ดทำความสะอาด หลังจากแต่ละเริ่ม หากข้อความ "การทำความสะอาดชุดขด้วยเม็ดทำความสะอาด" ปรากฏบนหน้าจอ ต้องใช้เม็ดทำความสะอาดในขั้นตอนการทำความสะอาด ระยะเวลาประมาณ 10 นาที

การทำความสะอาดระบบนม : Cleaning milk system

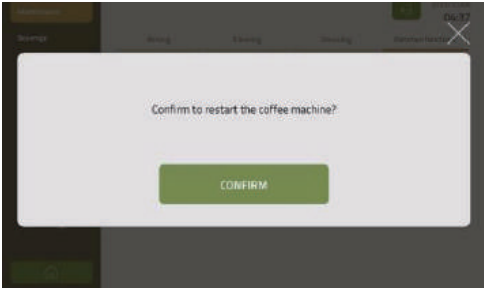
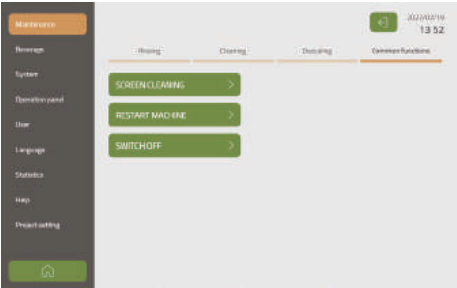
ทำการทำความสะอาดระบบนม หลังจากแต่ละเริ่ม ต้องใช้น้ำยาทำความสะอาดในขั้นตอนการทำความสะอาด ระยะเวลาประมาณ 10 นาที

• Descaling (การล้างตะกอน)



ผงขจัดตะกอน หรือน้ำยาใช้ในขั้นตอนการขจัดตะกอน ระยะเวลาประมาณ 40 นาที

• Common function (ฟังก์ชันทั่วไป)



การทำความสะอาดหน้าจอ

เครื่องจะถูกล็อคเป็นเวลา 15 วินาทีหลังจากแตะ "ทำความสะอาดหน้าจอ" ตอนนี้ให้ใช้ผ้าเช็ดทำความสะอาดพื้นผิวของหน้าจอ

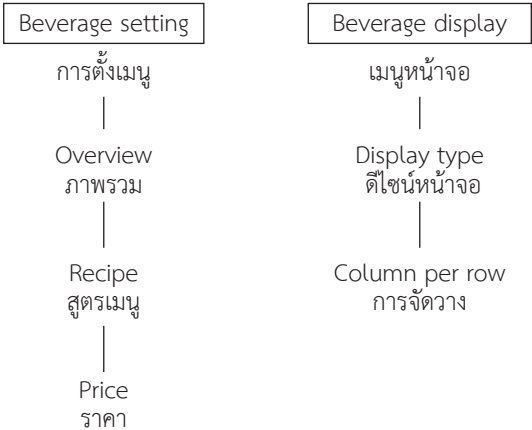
รีเซ็ตเครื่อง

รีเซ็ตระบบเครื่องหลังจากแตะ "รีเซ็ต"

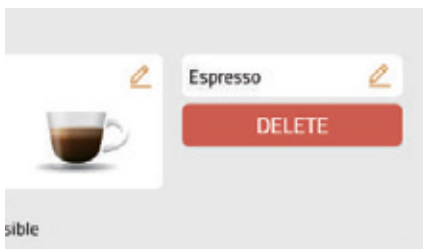
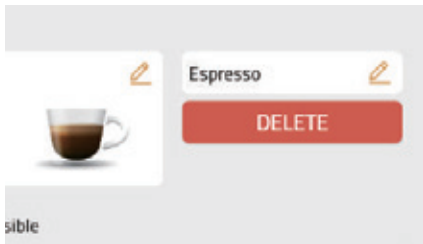
เครื่องดื่ม

• แผนผังการตั้งเครื่องดื่ม

Beverage



• Beverage setting (การตั้งค่า)



1. เปลี่ยนไอคอนเครื่องดื่ม

เปลี่ยนไอคอนเครื่องดื่มหลังจากแตะไอคอนแก้ไข สามารถใช้อิมเมจที่อัปโหลดจาก USB stick เป็นไอคอนเครื่องดื่มได้

2. เปลี่ยนชื่อเครื่องดื่ม

เปลี่ยนชื่อเครื่องดื่มหลังจากแตะไอคอนแก้ไข ผู้ใช้สามารถปรับแต่งชื่อเครื่องดื่มได้โดยใช้วิธีการป้อนข้อมูล

3. สถานะเครื่องดื่ม

เลือก 'Active' เพื่อให้สามารถเตรียมเครื่องดื่มนี้ได้ เลือก 'Inactive' เครื่องดื่มจะถูกบล็อกและไม่สามารถเตรียมได้

4. ลบเครื่องดื่ม

แตะปุ่ม “Delete” ที่ด้านล่างของเครื่องดื่ม จะลบเครื่องดื่มออกจากรายการเครื่องดื่ม

5. เพิ่มเครื่องดื่มใหม่

แตะ 'Add' เพื่อเลือกเครื่องดื่มใหม่ที่คุณต้องการ หลังจากเพิ่มเครื่องดื่มใหม่ลงในรายการเมนูแล้ว ให้เปลี่ยนและกำหนดชื่อ และไอคอนของเครื่องดื่มใหม่

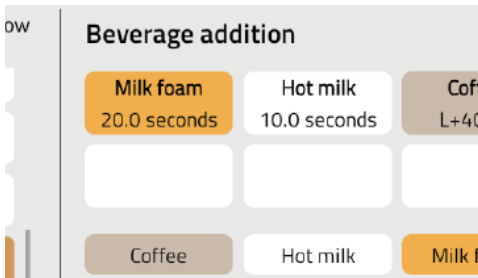
การตั้งค่าสูตร

ตัวอย่าง Latte หลังจากแต่ละสัญลักษณ์เครื่องดื่ม Latte คุณสามารถเข้าถึงหน้าสูตร การอนุญาตให้แก้ไขการตั้งค่าสูตร (สัดส่วน) เครื่องดื่ม



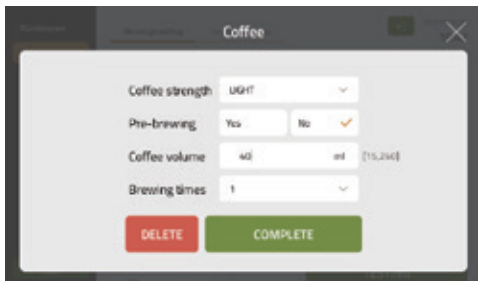
ตรวจสอบสูตรปัจจุบัน

ลำดับจากซ้ายไปขวา คือลำดับต่อเนื่องของเครื่องดื่มที่เครื่องทำออกมา: ฟองนม - นมอุ่น - กาแฟ



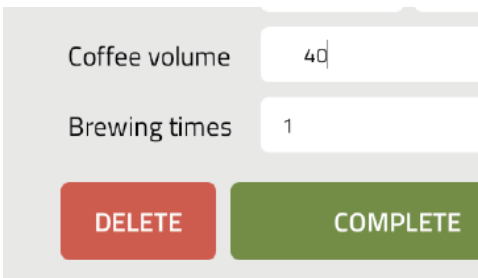
เปลี่ยนลำดับสูตร

กดไอคอนสูตร (เช่น กาแฟ) แล้วลากเพื่อเปลี่ยนตำแหน่ง



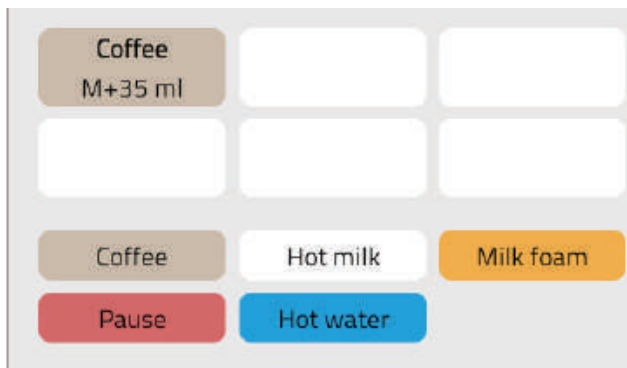
เปลี่ยนสัดส่วนสูตร

กดสูตร ช่วงค่าที่ตั้งค่าได้เฉพาะจะต้องเป็นไปตามเงื่อนไขที่จำกัดของซอฟต์แวร์



ลบสูตร

เข้าสู่หน้าสูตรแล้วแตะปุ่ม 'Delete'



เพิ่มสูตร

1. รายการส่วนผสมจากเครื่องจะปรากฏ สูตร: จะปรากฏขึ้นในรายการส่วนประกอบของเครื่องดื่มโดยอัตโนมัติ
2. ช่วงของสูตรที่สามารถเพิ่มได้: 1 ~ 6
3. ช่วงของค่าที่ตั้งค่าได้เฉพาะจะต้องเป็นไปตามเงื่อนไขที่จำกัดของซอฟต์แวร์
4. สูตรที่ตั้งค่าได้ทั้งหมด แสดงในภาพด้านซ้าย

• ตารางสัดส่วนการตั้งค่าสูตร

กาแฟ

รายการ	ปริมาณ	หมายเหตุ
ปริมาณPre-brew	0-30 มล.	การตั้งค่าปกติ 25 มล.
ปริมาณกาแฟ	15-240 มล.	การตั้งค่าปกติ 150 มล.
Single Brewing	Yes หรือ No	การตั้งค่าปกติ Yes
จำนวนครั้งในการสกัดกาแฟ	1-4 ครั้ง	การตั้งค่าปกติ 1 ครั้ง

นมร้อน

รายการ	ปริมาณ	หมายเหตุ
เวลา	5~120 วินาที	การตั้งค่าปกติ 10 วินาที

ฟองนม

รายการ	ปริมาณ	หมายเหตุ
เวลา	5~120 วินาที	การตั้งค่าปกติ 10 วินาที

น้ำร้อน

รายการ	ปริมาณ	หมายเหตุ
ปริมาณน้ำร้อน	25-450 มล.	การตั้งค่าปกติ 150 มล.

การหยุด

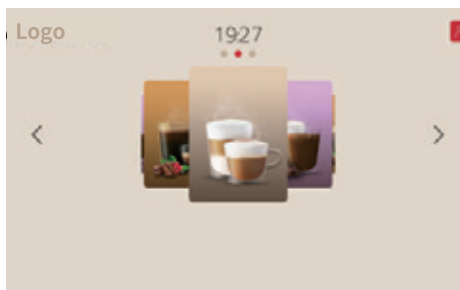
รายการ	ปริมาณ	หมายเหตุ
เวลา	1~20 วินาที	การตั้งค่าปกติ 1 วินาที

ทดสอบ

กด " TEST " เพื่อเตรียมเครื่องต้มโดยใช้สูตรที่แก้ไขหลังจากตั้งค่าสูตรเสร็จสิ้น และทดสอบว่าเครื่องต้มสามารถตอบสนองความคาดหวังได้หรือไม่

•เมนูหน้าจอ

หน้าจอทั้ง 2 แบบสามารถเลือกได้ตามความชอบ



ตารางขนาดสัดส่วนของDisplay หน้าจอ

รายการ	จำนวนกริด (Standard/Self service)				หมายเหตุ
คอลัมน์	1x1	2x1 3X1	4x1 5x1 3x2	4x2 5x2	Default : 5x2

รายการ	จำนวนกริด (Professional)			หมายเหตุ
คอลัมน์	2x1 3X2	3x3 2x2	4x3	Default : 4x3

- Menu cards



Second level list

เครื่องดื่มในรายการเครื่องดื่มสามารถจัดเรียงลงในเมนูต่างๆ ได้

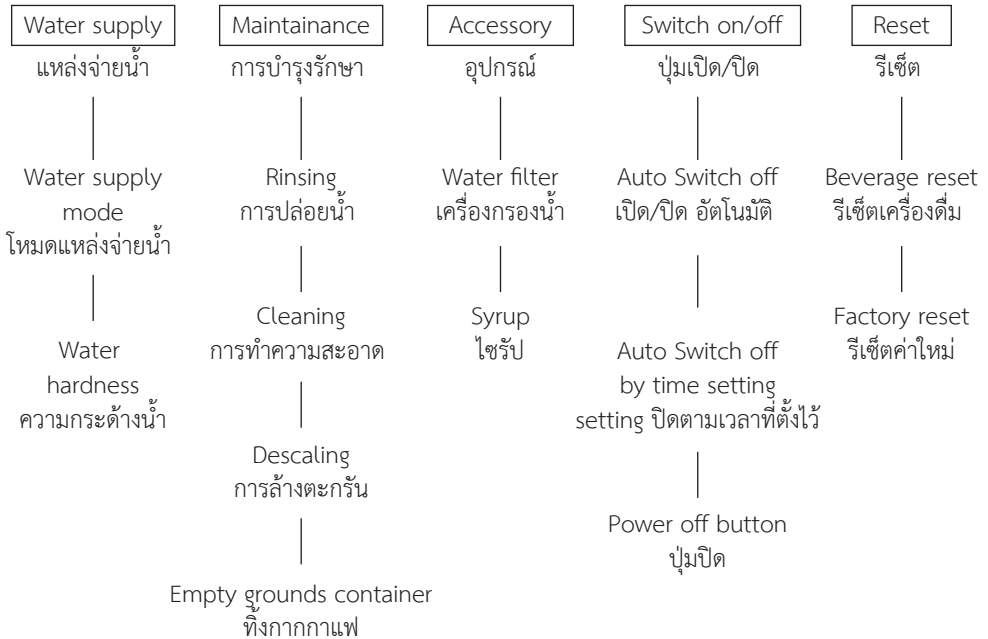
หมายเลขเมนู: 2-7

1. กด ที่รูปภาพหน้าปกของเมนูเพื่อเปลี่ยนเป็นรูปภาพใหม่ สามารถเลือกรูปภาพหน้าปกใหม่จากแกลเลอรี ภาพถ่ายและยังสามารถโหลดจาก USB stick ได้
2. กด ที่ " update the cover name" เพื่อแก้ไขชื่อหน้าปก
3. กดระดับที่สอง สามารถเลือกเครื่องดื่มในรายการเครื่องดื่ม และเพิ่มลงในเมนู (หน้าจอด้านล่าง)ได้
4. ผลของการเปิดใช้งาน ' Display second level beverages in first page' เป็นไปตามภาพตัวอย่าง

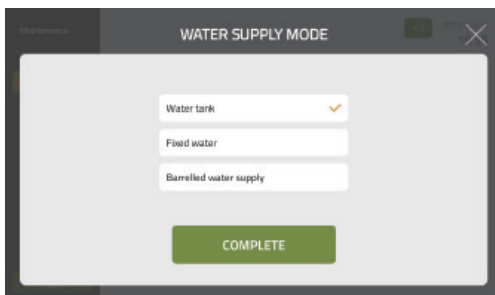
ระบบ

• แผนผังระบบ

ระบบ

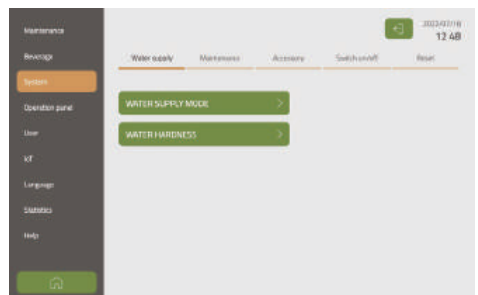


• ระบบน้ำ



Water supply mode

เลือกประเภทของระบบน้ำ เครื่องตั้งระบบแท็งก์น้ำมาจากโรงงาน



Water hardness

ตั้งค่าน้ำ(ความกระด้างน้ำ) เครื่องถูกตั้งมาที่ 5 dh

• ตารางระบบน้ำ

Rinsing - การปล่อยน้ำ

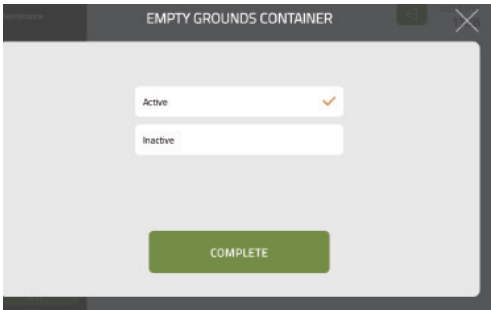
รายละเอียด	ระยะเวลา	หมายเหตุ
การอุ่นเครื่อง	30 นาที : 1-4 ชม.	การตั้งค่าปกติ 30 นาที
การล้างหัวขง	ปิด , 5-20 นาที	การตั้งค่าปกติ : ปิด
การล้างหัวเป่าฟองนม	ปิด, 5-20 นาที	การตั้งค่าปกติ : 10 นาที

Cleaning - การทำความสะอาดเครื่อง

รายละเอียด	ระยะเวลา	หมายเหตุ
การเตือนล้างหัวขง	≥ 0 แก้ว	การตั้งค่าปกติ 350 แก้ว
การล้างหัวขงด้วยเม็ดล้างทำความสะอาด	≥ 0 แก้ว	การตั้งค่าปกติ 450 แก้ว

การล้างตะกรัน - ความกระด้างของน้ำ อัตราการไหลของน้ำ และการติดตั้งไส้กรองน้ำ ซึ่งเป็นตัวกำหนด ปริมาณลิตรและเวลาที่เหลืออยู่ก่อนการล้างตะกรัน การตั้งค่าของการล้างตะกรันมีดังนี้:

รายละเอียด	ระยะเวลา	หมายเหตุ
การเตือนการล้างตะกรัน	≥ 0 ลิตร	การตั้งค่าปกติ 2,500 ลิตร
การล้างด้วยน้ำยาล้าง	≥ 0 ลิตร	การตั้งค่าปกติ 3,600 ลิตร



การตั้งค่าการกาแฟ

- 1. เลือก “ Active” หน้าจอแสดงให้ทั้งกากกาแฟ เมื่อมีจำนวน 30 ก้อน หรือ ปริมาณ ประมาณ 400 มล.
- 2. เลือก “Inactive” โหมดนี้จะไม่แสดงบนหน้าจอ

• อุปกรณ์

Water Filter

Operation: Installation/replacement Dismantle ✓

Water Filter

Operation: Installation/replacement ✓ Dismantle

Type: Internal water filter ✓ External water filter

Capacity: 150 L

Water filter

1. เลือก “Dismantle” หากไม่ต้องการใส่เครื่องกรองน้ำในเครื่อง
2. เลือก “Installation / Replacement” เพื่อใส่เครื่องกรองน้ำ เลือกประเภท
3. เครื่องถูกตั้งค่าเป็น “Dismantle” มาจากโรงงาน

• การรีเซ็ต

Maintenance

Reset

BEVERAGE RESET

FACTORY RESET

การรีเซ็ตเครื่องดื่ม :

การตั้งค่ากลับไปตั้งต้นเดิมของเครื่อง
เฉพาะเมนูเครื่องดื่ม

การรีเซ็ตระบบ :

การตั้งค่าเดิมทั้งระบบเป็นค่าตั้งต้นจากโรงงาน

• ปิดเครื่อง

เครื่องสามารถตั้งระยะเวลานับถอยหลังถ้า เป็นระยะเวลา 8 ชั่วโมง

AUTO SWITCH OFF TIME SETTING

00 00

04 00

06 00

COMPLETE

Active ✓

Inactive

ปั้มน้ำ

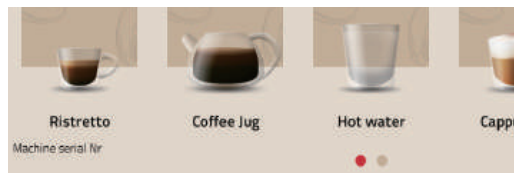
1. เลือก “Active” ปั้มน้ำจะทำงานเมื่อกดเป็นเวลา 3 วินาที
2. เลือก “Inactive” โหมดนี้จะไม่แสดงบนหน้าจอ

การตั้งเวลาปิดอัตโนมัติ :

เข้าโปรแกรมเวลา กดตั้ง เช่น 9.15 น. เข้า

การจัดการ (การใช้งาน)

• หน้าจอหลัก



สมาชิก Member

: Active Inactive

1. กด “Active” ปรากฏสัญลักษณ์ยู่มุมขวบน สำหรับทำเมนูโปรดของสมาชิก
2. เลือก “Inactive” โหมดนี้จะไม่แสดงบนหน้าจอ

หมายเลขเครื่อง Serial no.

: Active Inactive

1. กด “Active” ปรากฏ หมายเลขเครื่องอยู่ มุมซ้ายล่าง
2. เลือก “Inactive” โหมดนี้จะไม่แสดงบนหน้าจอ

ศูนย์บริการ Service Call

: Active Inac

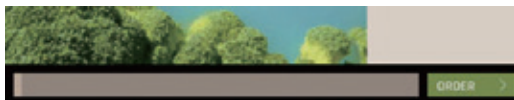
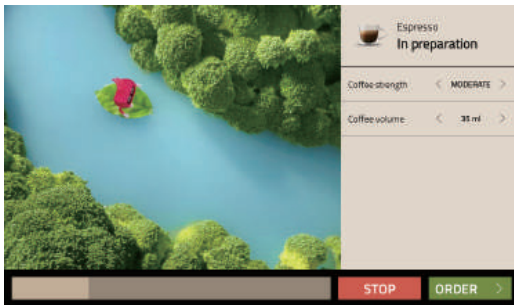
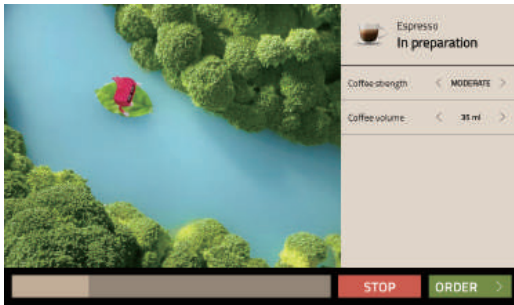
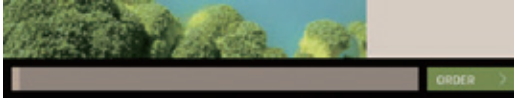
1. กด “Active” ปรากฏ ศูนย์บริการอยู่มุม ขวาล่าง
2. เลือก “Inactive” โหมดนี้จะไม่แสดงบนหน้าจอ

การเปลี่ยน Logo

กดปุ่มเปลี่ยนLogo ได้ ท่านสามารถอัปโหลดรูป จาก USB เข้าเครื่อง

หมายเหตุ : รูป logo ควรเป็นสีดำ

• การเตรียมเครื่องดื่ม



ยกเลิกเครื่องดื่ม

: Active Inactive

1. กด “Active” หน้าจอปรากฏ “Stop (หยุด)” ท่านสามารถกดเพื่อหยุดการทำงานได้
2. เลือก “Inactive” โหมดนี้จะไม่แสดงบนหน้าจอ

ปรับเครื่องดื่ม

: Active Inactive

1. กด “Active” ท่านสามารถปรับค่าเครื่องดื่มเช่น ความเข้ม ได้
2. เลือก “Inactive” โหมดนี้จะไม่แสดงบนหน้าจอ

ปริมาณเครื่องดื่ม

: Active Inactive

1. กด “Active” ท่านสามารถปรับค่าเครื่องดื่มเช่น ปริมาณ ได้
2. เลือก “Inactive” โหมดนี้จะไม่แสดงบนหน้าจอ

การสั่งเครื่องดื่มแก้วต่อไป

: Active Inactive

1. กด “Active” ท่านสามารถกด “order” เพื่อเลือกเครื่องดื่มต่อไปได้
2. เลือก “Inactive” โหมดนี้จะไม่แสดงบนหน้าจอ

• การโฆษณา

เมื่อเครื่องอยู่ในโหมดพัก หน้าจอสามารถแสดงVDO โฆษณา โดยท่านสามารถอัปโหลดไฟล์ผ่าน USB เข้าเครื่องได้

รายละเอียด	ระยะเวลา	หมายเหตุ
การพักจอ	0-100 วินาที	การตั้งค่าปกติ 60 วินาที
วงจร	เล่นวน , หยุดเมื่อจบ	การตั้งค่าปกติ : ปิด
รูปภาพ	0-100 วินาที	การตั้งค่าปกติ 60 วินาที

หมายเหตุ : ภาพการโฆษณาสามารถเป็นVDO หรือรูปภาพ อัปโหลดด้วยเชื่อมต่อ USB เข้ากับตัวเครื่อง

การโฆษณาเมื่อเปิดเครื่อง

รายละเอียด	ระยะเวลา	หมายเหตุ
รูปภาพ	0-100 วินาที	การตั้งค่าปกติ 5 วินาที

การโฆษณาเมื่อรอท่าเมนู

รายละเอียด	ระยะเวลา	หมายเหตุ
รูปภาพ	0-100 วินาที	การตั้งค่าปกติ 5 วินาที

หมายเหตุ : ภาพการโฆษณาสามารถเป็น

VDO : สกูล์ไฟล์ MP4 ขนาด 4:3 ความละเอียด 890x700 ขนาดไฟล์ 3000 kbps

รูปภาพ : สกูล์ไฟล์ PNG, JPG, JPEG ความละเอียด 890x700

• การตั้งค่าเครื่อง

Maintenance

Service information Main page Beverage preparation Auto setting **Advanced settings**

System

Operation panel

User

Language

Statistics

Help

Engineering

Date 2023/02/20

Time zone Asia/Shanghai GMT+08:00

Time 19:59

Brightness 35%

วันที่ : ปี / เดือน / วัน

เวลา : เลือก Time zone

เวลา : ตั้งเวลาปัจจุบัน

ความสว่างจอ : ตั้งค่าความสว่างจอ
ค่าปกติ : 60%

ผู้ใช้งาน

Administrator PIN code Maintenance PIN code Maintenance rights

New PIN code

Confirm new PIN code

ตั้ง PIN CODE : 5 หลัก

Administrator PIN code Maintenance PIN code Maintenance rights

New PIN code

Confirm new PIN code

รหัสผ่านแอดมิน

ตั้ง PIN CODE : 5 หลัก

Administrator PIN code Maintenance PIN code Maintenance rights

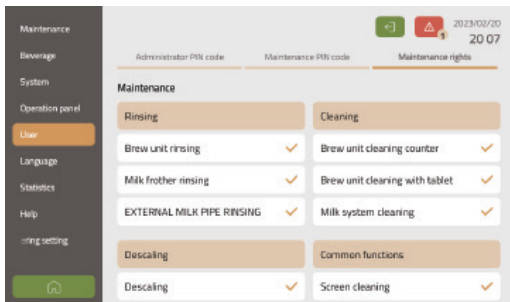
New PIN code

Confirm new PIN code

รหัสผ่านการดูแลเครื่อง (ศูนย์ซ่อม)

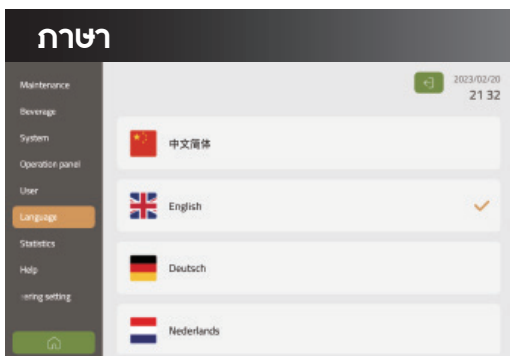
ตั้ง PIN CODE : 5 หลัก

หมายเหตุ : เนื่องจากเครื่องรุ่นนี้อาจมีผู้ใช้งานเป็นจำนวนมาก การตั้งรหัสผ่านเป็นโปรแกรมสำหรับเจ้าของเครื่อง หรือผู้ใช้เครื่องปกติ ในการดูข้อมูลเชิงลึก ท่านจะตั้งรหัสหรือไม่ตั้งก็ได้

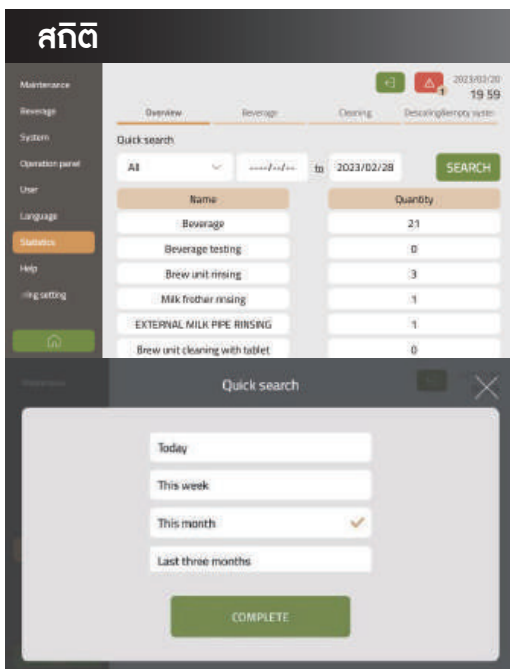


สิทธิ์การบำรุงรักษา

กำหนดสิทธิ์เฉพาะ สำหรับ PIN การบำรุงรักษา



เลือกภาษาที่ต้องการ เครื่องตั้งค่าภาษาอังกฤษ
เป็นปกติ



เครื่องบันทึกการใช้งาน เช่น จำนวนเครื่องดื่ม
จำนวนการล้าง เป็นต้น

การตั้งเมนูยอดนิยม

เครื่องสามารถแสดงเมนูยอดนิยมจากสถิติ
ที่บันทึกไว้ โดยสามารถเลือกเป็น
รายวัน รายสัปดาห์ รายเดือน และรายปี
สถิติสามารถแสดงเป็นตาราง หรือกราฟ

Maintenance	2023/02/20 20:05			
Beverage	Overview	Beverage	Cleaning	Empty system
System	Maintenance	Start	End	Time
Operation panel	BREW UNIT RINSING	2023-02-20 19:54:00	2023-02-20 19:54:50	50 seconds
User	EXTERNAL MILK PIPE RINSING	2023-02-20 19:52:30	2023-02-20 19:53:56	1.4 minutes
Language	MILK FROTHER RINSING	2023-02-20 19:50:41	2023-02-20 19:51:59	1.3 minutes
Statistics	BREW UNIT RINSING	2023-02-20 19:49:48	2023-02-20 19:50:39	47 seconds
Help	BREW UNIT RINSING	2023-02-20 19:24:43	2023-02-20 19:25:28	45 seconds
Engineering setting				

การทำความสะอาด

แสดงรายละเอียดการทำความสะอาด

ระบุวัน/เดือน/ปี จำนวนครั้ง และระยะเวลาในการทำความสะอาด

Maintenance	2023/02/20 20:05			
Beverage	Overview	Beverage	Cleaning	Decaling/empty s
System	Maintenance	Start	End	Time
Operation panel	EMPTY WATER CIRCUIT	2023-02-20 19:55:11	2023-02-20 19:56:48	1.6 minutes
User				
Language				
Statistics				
Help				
Engineering				

การล้างคอกะถัน

แสดงรายละเอียดการล้าง คอกะถัน/เดือน/ปี

จำนวนครั้ง และระยะเวลาในการทำความสะอาด

• ข้อมูลเครื่อง

Maintenance	2023/02/20 19:59	
Beverage	Information	
System		
Operation panel	CTR version: 1.1.1	HWI version: 1.4.0 build(31)
User	Model: E30T	Calibration version: EB_V1
Language	SN: Unknown	Available storage capability: 1.40GB
Statistics	Build: 2023-02-15 18:37 jenkins@Linux	
Help	UPGRADE SOFTWARE VIA USB STICK	
Engineering setting		

เครื่องแสดงฐานข้อมูลต่อไปนี้

- ซอฟต์แวร์ PCB • ซอฟต์แวร์หน้าจอ
- เวอร์ชันระบบ Android • เวอร์ชันไฟล์ปรับเทียบ
- หมายเลขซีเรียลของเครื่อง
- ข้อมูล IMEI ของเครื่อง
- พื้นที่จัดเก็บข้อมูลที่ใช้ได้ของหน้าจอ
- อุปกรณ์ซอฟต์แวร์ผ่าน USB stick
- โปรแกรมของเครื่องสามารถอัปเดตได้โดย USB stick

หมายเหตุ : การปรับปรุง(อัปเดต)ซอฟต์แวร์ต้องทำโดยทีมช่างผู้เชี่ยวชาญเท่านั้น
โปรดติดต่อศูนย์บริการ 02-493-6565

การทำความสะอาดและบำรุงรักษา

เครื่องต้มกาแฟที่สมบูรณ์แบบขึ้นอยู่กับเครื่องชงกาแฟที่สะอาด ควรทำความสะอาดเครื่องชงกาแฟอย่างน้อยวันละ 1 ครั้ง หรือทุกการแจ้งเตือนของเครื่อง

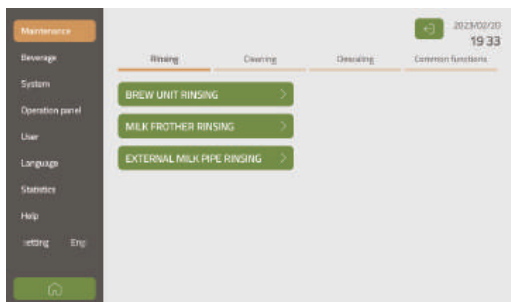
ระยะเวลา	รายละเอียด	หมายเหตุ
ทุกวัน	ล้างหัวชง	อัตโนมัติ หรือแมนนวล
	ล้างหัวเป่าฟองนม	อัตโนมัติ หรือแมนนวล
	ล้างถาดรองน้ำทิ้ง	แมนนวล
	ล้างที่ทิ้งกากกาแฟ	แมนนวล
	ทำความสะอาดหน้าจอ	แมนนวล
	ล้างสายยางนม	แมนนวล
ทุกสัปดาห์	ล้างหัวชง	แมนนวล
	ล้างแทงก์น้ำ	แมนนวล
ปัจจุบัน	ล้างหัวชง	ทำเมื่อหน้าจอแสดง
	ล้างหัวเป่าฟองนม	ทำเมื่อหน้าจอแสดง
	ล้างตะกรัน	ทำเมื่อหน้าจอแสดง
	เปลี่ยนไส้กรอง*กรณีเครื่องกรองน้ำในตัว	ทำเมื่อหน้าจอแสดง

• การเตรียมอุปกรณ์

อุปกรณ์	การใช้งาน
ผงล้างหัวชง	ล้างหัวชง
ผงล้างหัวเป่าฟองนม	ล้างหัวเป่าฟองนม
น้ำยาล้างตะกรัน	ล้างตะกรัน
ประแจ	ทำความสะอาดเพื่อบด ปรับเพื่อบด
แปรงทำความสะอาดรูเป่าฟองนม	ล้างหัวเป่าฟองนม
ผ้าสะอาดชุบน้ำบิดหมาด	ทำความสะอาดเครื่อง หน้าจอ

• การทำความสะอาดทุกวัน

การล้างหัวชง / การล้างหัวเป่าฟองนม / สายยางนม



1. ท่านสามารถตั้งค่าช่วงเวลาการล้างอัตโนมัติทั้งหมดได้ในเมนู/การตั้งค่าการบำรุงรักษา



2. สามารถเลือกการล้างทันทีได้ด้วยตนเอง
เข้าสู่เมนู “การล้างเพื่อบำรุงรักษา”
และเลือกการล้าง

หมายเหตุ : ระวังน้ำร้อนจากหัวชงกาแฟ

• ถังกากกาแฟ

ควรทิ้งกากกาแฟทุกวัน



1. ดึงถาดออก



2. ดึงถาดรองกากกาแฟออก เพื่อนำกากกาแฟไปทิ้ง



3. ล้างให้สะอาด



4. ประกอบกับใส่ถาด ดึงถาดกลับเข้าตัวเครื่อง

• ล้างถาดรองกาแฟ

ควรทิ้งถาดรองน้ำกาแฟทุกวัน



1. ดึงถาดออก



2. เทน้ำทิ้ง



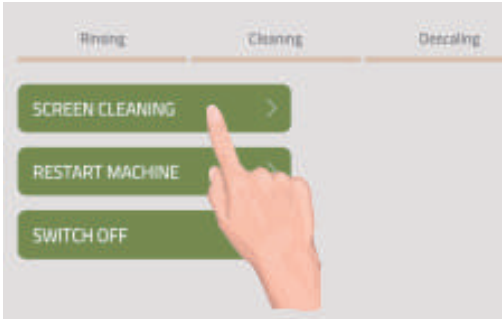
3. ล้างให้สะอาด



4. เช็ดให้สะอาด ประกอบกับใส่ถาดกับตัวเครื่อง

หมายเหตุ : ควรเช็ดปุ่มโลหะ(เซ็นเซอร์) ด้านหน้าถาดให้แห้ง ก่อนนำเข้าเครื่อง

• การทำความสะอาดหน้าจอ



กด “ Maintenance” เลือก “ Screen Clean”
เพื่อเริ่มทำความสะอาด นำผ้าสะอาดเช็ดหน้าจอ
หน้าจอจะเริ่มจับเวลา 15 วินาทีหลังจากกด

• การทำความสะอาดสายสปีดคัท / ล้างหัวเป่าฟองนม



1. ถอดหัวเป่าฟองนม



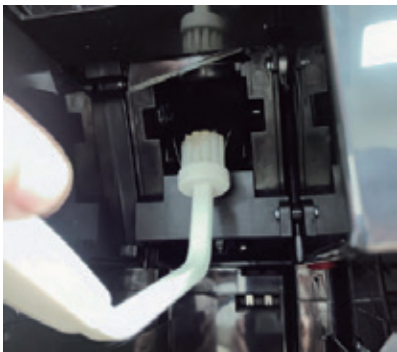
2. แกะชิ้นส่วนออกดังภาพ



3. ล้างทำความสะอาด ประกอบเข้าให้เรียบร้อย



4. ประกอบเข้ากับเครื่อง

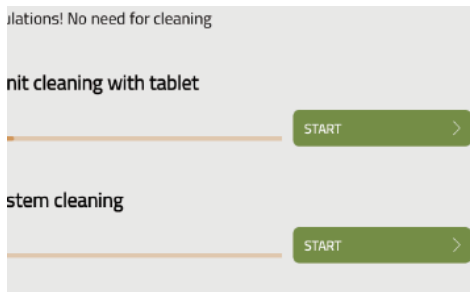
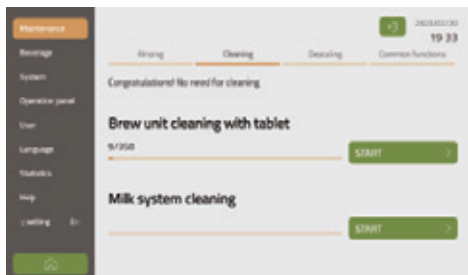


• การทำความสะอาดชุดกลั่นกาแฟ

หากบดละเอียดมาก อาจทำให้มีเศษกาแฟติดค้างอยู่
สามารถใช้แปรงล้างเข้าทำความสะอาดได้

• การทำความสะอาดหัวชงกาแฟ

หน้าจอแสดง “ Brew unit cleaning with tablet ” เครื่องแจ้งเตือนการล้างหัวชง ใช้เวลา 10 นาที
โปรดทำตามขั้นตอน



1. กด “ Maintenance/Cleaning ”

2. เลือก “Start” เพื่อเริ่มต้น

3. กด “ confirm ” เพื่อยืนยัน

4. เครื่องทำความสะอาดขั้นตอน

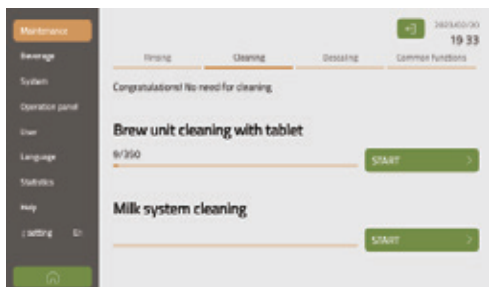
หมายเหตุ :

หากการทำความสะอาดหัวชง ด้วยเม็ดทำความสะอาดไม่ได้ดำเนินการตามเวลาที่กำหนด หน้าจอจะถูกล็อก

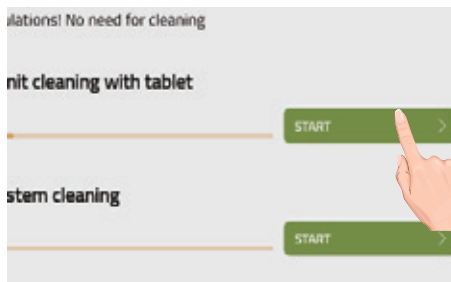
และเครื่องจะไม่สามารถใช้งานต่อไปได้จนกว่ากระบวนการทำความสะอาดจะเสร็จสมบูรณ์

• การทำความสะอาดหัวเป่าฟองนม

หน้าจอแสดง “ Milk system cleaning” เครื่องแจ้งเตือนการล้างหัวเป่าฟองนม ใช้เวลา 10 นาที โปรดทำตามขั้นตอน



1. กด “ Maintenance/Cleaning ”



2. เลือก “Start” เพื่อเริ่มต้น



3. กด “ confirm ” เพื่อยืนยัน

4. เครื่องทำความสะอาดขั้นตอน

หมายเหตุ :

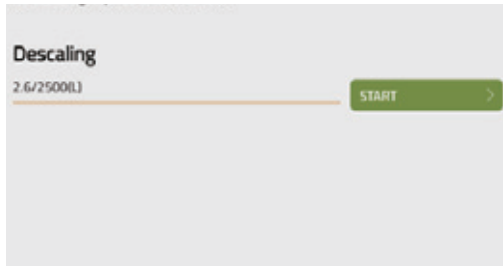
การทำความสะอาดตะกรัน เครื่องจะปล่อยน้ำจากหัวชง แต่จะไม่ผ่านหัวชงที่ใช้เป่าฟองนม

• การล้างตะกรัน

หมายเหตุ : หากการล้างตะกรันด้วยน้ำยาทำความสะอาดไม่ได้ดำเนินการตามเวลาที่กำหนด น้ำอาจจะถูกบล็อก และเครื่องจะไม่สามารถใช้งานต่อไปได้จนกว่ากระบวนการทำความสะอาดจะเสร็จสมบูรณ์



1. กด “ Maintenance/Cleaning ”



2. เลือก “Start” เพื่อเริ่มต้น



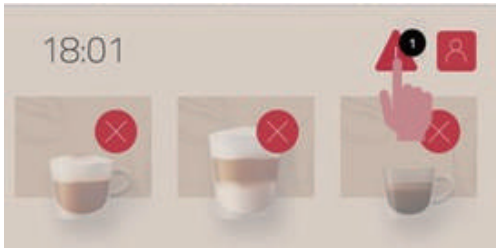
3. กด “ confirm ” เพื่อยืนยัน

4. เครื่องทำความสะอาดขั้นตอน

หมายเหตุ :

การทำความสะอาดตะกรัน เครื่องจะปล่อยน้ำจากหัวขง แต่จะไม่ผ่านหัวขงที่ใช้เป่าฟองนม

ข้อความและรายละเอียด



เมื่อเกิดข้อผิดพลาด เครื่องจะแสดงสัญลักษณ์ ซึ่งระบุโดยรูปสามเหลี่ยมสีแดงที่มุมขวาบนของ แผงควบคุม กดสัญลักษณ์นี้เพื่อรับข้อมูลเพิ่มเติม

ข้อมูล	วิธีการแก้ไขเบื้องต้น
ใส่แท่งก้นน้ำ	ตรวจสอบแท่งก้นน้ำ ประกอบเข้ากับตัวเครื่อง
เติมน้ำ	เติมน้ำ
ใส่ถาด	ใส่ถาดเข้ากับเครื่อง
ดึงถาดออก	ดึงถาดออกทำความสะอาด
ทิ้งกากกาแฟ	ทิ้งกากกาแฟ
เมล็ดกาแฟหมด	เติมเมล็ดกาแฟ
การสตรึมฟองนม	เช็คระบบสตรึมฟองนม
การรีเซ็ตหัวชงกาแฟ	เช็คระบบหัวชง
ซอฟต์แวร์มีปัญหา	เช็คหน้าจอ ติดต่อศูนย์บริการ 02-493-6565
CTR มีปัญหา	ติดต่อศูนย์บริการ 02-493-6565

• การขึ้นแจ้งข้อความ

การขึ้นแจ้งของข้อความ เครื่องจะแจ้งอัตโนมัติ หากมีปัญหา ท่านสามารถปิดและเปิดเครื่องใหม่เพื่อเป็นการตรวจสอบอีกครั้ง หากปัญหายังไม่หาย โปรด

1. ปิดเครื่อง
2. ติดต่อศูนย์บริการ 02-493-6565

Error code	รายละเอียด	หมายเหตุ
E2	ความร้อนสูง NTC จับความร้อนเกินกว่า 105 °C	ปิด รอเครื่องให้เย็น และเปิดเครื่องใหม่
E3	ความร้อนสูง NTC จับความร้อนเกินกว่า 185 °C	ปิด รอเครื่องให้เย็น และเปิดเครื่องใหม่
E43	ระบบเกียร์ในการสกัดกาแฟมีปัญหา	เช็คระบบสกัดกาแฟ
E33	ปัญหา CTR และ HMI	เช็คระบบ Main PCB
E1	PBCA มีปัญหา	ปิดและเปิดเครื่องใหม่

การเตรียมเครื่องหลังการใช้งาน

• การเตรียมการสำหรับการเลิกใช้งาน

1. ทำความสะอาดเครื่องโดยใช้ฟังก์ชันการทำความสะอาดและล้างทั้งหมด
2. ทำความสะอาดช่องใส่เมล็ดกาแฟ
3. ทำความสะอาดหัวจ่ายเครื่องดื่มและฟองนม
4. ทำความสะอาดชุดชงด้วยแปรง
5. ทำความสะอาดถาดรองน้ำหยดและภาชนะใส่กากกาแฟ ฯลฯ

• การเลิกใช้งานในระยะสั้น (ภายในหนึ่งเดือน)

1. ทิ้งน้ำในแทงก์น้ำ ควรระบายน้ำออกจากเครื่องชงกาแฟ
2. ถอดเครื่องออกจากแหล่งจ่ายไฟ
3. ปิดการจ่ายน้ำ
4. ปิดสวิตช์ส่วนเสริมและถอดออกจากแหล่งจ่ายไฟ

• การเลิกใช้งานในระยะยาว (เกินหนึ่งเดือน)

ส่วนประกอบบางอย่างอาจไม่ทำงานตามที่ควรจะเป็นหากถูกเก็บไว้หรือไม่ได้ใช้งานเป็นเวลานาน ต้องบำรุงรักษา ติดตั้ง และทำความสะอาดเครื่องชงกาแฟก่อนเตรียมเครื่องดื่มใดๆ

1. ควรระบายน้ำออกจากเครื่องชงกาแฟ
2. อาจต้องมีการบำรุงรักษาแก้ไขเมื่อทำการเปิดใช้งานเครื่องอีกครั้ง หากเก็บไว้เกิน 6 เดือน โปรดติดต่อเจ้าหน้าที่บริการ

การจัดเก็บ

• ต้องเป็นไปตามเงื่อนไข

1. อุณหภูมิที่ : -10 ถึง +50°C
2. หากไม่ได้ระบายน้ำ จะต้องไม่เก็บไว้ในอุณหภูมิต่ำกว่าศูนย์
3. ตั้งเครื่องในตำแหน่งตั้งตรง ไม่วางเอียง คว้า
4. ตรวจสอบระบบเครื่องว่าไม่มีน้ำ เมล็ดกาแฟคงเหลือค้าง
5. เครื่องและอุปกรณ์เสริมบรรจุในบรรจุภัณฑ์ โดยควรอยู่ในบรรจุภัณฑ์เดิม

• การนำกลับมาใช้งานใหม่หลังจากการจัดเก็บ หรือไม่ได้ใช้งานเป็นเวลานาน

เครื่องชงกาแฟอาจไม่ทำงานหากถูกจัดเก็บหรือไม่ได้ใช้งานเกิน 6 เดือน ติดต่อศูนย์บริการ 02-493-6565

การรับประกัน

เครื่องซิงกาแพเอสเพรสโซอัตโนมัติ Minimax รุ่น Meximo Mezzo ระยะเวลาประกัน 2 ปี

เงื่อนไขการรับประกัน

การรับประกันครอบคลุมถึงคุณภาพของสินค้าและฝีมือการประกอบ

ผู้ต้องใช้งานและบำรุงรักษาอย่างถูกต้องตามคำแนะนำในหนังสือคู่มือ

ข้อยกเว้นการรับประกัน

บริษัทฯ ขอสงวนสิทธิ์ในความรับผิดชอบต่อความเสียหายใดๆ ที่เป็นผลสืบเนื่องจากการใช้สินค้า

และสงวนสิทธิ์การรับประกันหากลูกค้า :

- นำสินค้าไปใช้ผิดจากวัตถุประสงค์ของการออกแบบ เช่น การนำเอาสินค้าที่ออกแบบมาเพื่อการใช้ในครัวเรือน
แต่นำไปใช้เพื่อประกอบอาชีพหรือในเชิงพาณิชย์
- ใช้งานผิดวิธีหรือมิได้ใช้งานตามวิธีที่อธิบายในหนังสือคู่มือ
- มิได้บำรุงรักษาตามคำแนะนำในหนังสือคู่มือ

การใช้สิทธิ์การรับประกันสินค้า

การรับประกันสินค้ามีผลตามวันที่ ที่ระบุในใบรับประกันสินค้า กรุณาแสดงใบรับประกันสินค้า

หรือใบกำกับภาษี ใบเสร็จรับเงิน เพื่อเป็นหลักฐานในการติดต่อเจ้าหน้าที่ศูนย์บริการฯ

ในการใช้สิทธิ์การรับประกันสินค้า

การพิจารณาความบกพร่องของสินค้าเพื่อการรับประกัน

บริษัทฯ จะทำการตรวจสอบสินค้าอย่างละเอียด และตัดสินใจว่า ความบกพร่องของสินค้านั้นอยู่ในเงื่อนไข

การรับประกันหรือไม่ ซึ่งเป็นสิทธิ์ของบริษัทฯ เท่านั้น ในกรณีที่อยู่ในเงื่อนไขการรับประกัน บริษัทฯ

จะเป็นผู้รับผิดชอบค่าแรงในการซ่อม ค่าอะไหล่ และค่าจัดส่งสินค้าถึงบ้านลูกค้า โดยลูกค้าไม่ต้องชำระค่า

บริการใดๆ ทั้งสิ้น หากบริษัทฯ พิจารณาเห็นว่า ต้องเปลี่ยนสินค้าใหม่ให้แก่ลูกค้าแต่สินค้านั้นเดิมๆ ไม่มี

จำหน่ายแล้ว บริษัทฯ จะเป็นผู้ตัดสินใจว่า สินค้านั้นใดเหมาะสมที่จะเปลี่ยนแทน

การคืนสินค้า

ในกรณีที่ลูกค้าซื้อสินค้าไปแล้วแต่ไม่พอใจ บริษัทฯ ยินดีรับคืนสินค้าภายใน 15 วัน โดยมีเงื่อนไขว่า สินค้า

ต้องมีบรรจุภัณฑ์อย่างสมบูรณ์และสินค้ามิได้ถูกใช้งานมาก่อน โดยลูกค้าต้องนำหลักฐานการซื้อเพื่อคืนสินค้า

ณ ร้านค้าที่ซื้อเท่านั้น

ศูนย์บริการ

หากท่านต้องการบริการรายละเอียดเพิ่มเติมหรือสั่งซื้ออุปกรณ์พิเศษท่านสามารถติดต่อศูนย์บริการได้

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

E-mail : SERVICE_minimax@penk.co.th

ช่วยกันรักษาสิ่งแวดล้อม



เราขอชี้ชวนให้ท่านร่วมรักษาสภาพแวดล้อม
ด้วยการทิ้งเศษอุปกรณ์ที่เลิกใช้แล้ว ณ สถานที่ที่เหมาะสม

MINIMEX

Automatic Coffee Machine

Instruction Manual

Automatic Coffee Machine

Minimex

Model : Meximo Mezzo



Instruction Manual
Automatic Coffee Machine

Model : Meximo Mezzo

220V., ~50Hz., 1,500 W.

English

IMPORTANT SAFEGUARDS :

Proper use : Coffee machine

1. The machines are commercial machines for preparing drinks and are intended for use food services, offices, hotel, convenience store and other similar environments.
 2. The machines are designed to process coffee beans and fresh milk.
 3. The machines are intended for operation indoors but is not suitable for use outdoors.
-

Prerequisites for using the coffee machine

1. The machines are intended for use only by trained personnel.
 2. Do not operate the machines or add-on units until you have completely read and understood relative description.
 3. Self-service coffee machines must always be monitored to protect the users.
 4. Do not use the machines or add-on units if you are not familiar with the various functions.
 5. Do not use the machines unless the machine or the add-on units have been cleaned or filled as intended.
 6. Children under the age of 8 are not permitted to use the machines and the add-on units. After learning safe ways to use the machine and understanding the risks result from incorrect ways. Children over the age of 8 and persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities or with inexperienced or lack knowledge in how to use the machine are permitted to use the machines under the continuous supervision.
 7. Do not install the coffee machine in the area of water jet.
 8. Clean the coffee machine at least once a day and more frequently if necessary, and only use cleaning tablet, descaling powder supplied by Kalerm. See chapter 7 or Cleaning&Descaling manual for the details.
 9. See the following concerns carefully and operate according to the display during maintenance. See chapter Cleaning&Descaling manual for the details.
-

Explanation of safety symbols

Observation of these safety instructions is imperative to ensure personal safety and the intactness of machine. Symbols and signal words indicate the level of hazards as follows:

WARNING : WARNING indicates a potential danger, if not avoided, will may result in death or moderate injury.

CAUTION : CAUTION indicates a hazardous situation which, if not avoided, could result in minor or moderate injury.

NOTICE : NOTICE directs your attention to the risk of damage to machinery.

General safety concerns when using the coffee machine

Improper use of coffee machine can lead to potential danger during operation.

To avoid personal injury and health hazard, please note following tips when using the coffee machine.

WARNING

: Health hazard due to electrical shock

If the supply cord is damaged, it must be replaced by a special cord or assembly available from the manufacturer or its service agent.

1. Damaged power cords, lines or plug connections can lead to electrocution.
2. Do not connect any damaged power cords, lines or plug connections to the power supply.
3. Ensure that the machine and the power cord are not near any hot surfaces such as gas or electric stoves or ovens.
4. Ensure that the power cord is not pinched and does not chafe on sharp edges.
5. Immerse power plug in water or other liquids are not allowed, as well as pouring water or other liquids on the power plug. Power plug must be dry.
6. Repairs or servicing improperly performed on electrical systems can lead to electrocution.
7. Have servicing work carried out by authorized persons with corresponding qualifications only.

WARNING : Danger of suffocation

1. Plastic packaging materials could cause children to suffocate.
2. Ensure that children and persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities have no access to plastic packaging materials.

CAUTION : Risk of scalding

1. Hot liquids during cleaning can lead to scalding. Keep hands away from the spouts during this process.

2. Do not put anything on the drip grid.
3. Use only suitable drinking vessels.
4. Always be careful with hot drinks.
5. IN CASE OF SCALDING: Immediately cool the affected area and consult a doctor, depending on the severity of the injury.

CAUTION : Risk of injury

1. If objects drop into the grinder, splinters may be ejected, leading to injury.
2. Never put any objects into the grinder.

CAUTION : Cutting injuries/crushing

1. Active components in the interior of coffee machine will hurt fingers or hands.
2. Remember to switch off coffee machine and unplug the power cord before remove grinder or reach into brew module.

CAUTION : Irritation from cleaning agent

1. Cleaning tablets, milk system cleaning agent, and descaling agent can lead to irritations.
2. Observe the hazard warnings on the label of the respective cleaner.
3. Avoid contact with your eyes and skin.
4. Wash your hands after contact with cleaning agent. Consult a doctor if necessary.
5. Cleaning agent must not find their way into drinks.

CAUTION : Health hazard due to germ formation

1. Inadequate cleaning can result in food residues accumulating in the machine thereby contaminating products.
2. Do not use the machine unless it has been cleaned according to the instructions.
3. Clean the machine daily in accordance with the instructions.
4. Inform operating personnel of the necessary cleaning measures.
5. If the machine is not used for extended periods, residue may accumulate. cleaning the machine before using.
6. Using a water filter for too long can lead to the build-up of algae.
Replace the water filter when prompted to do so by the machine.
7. Coffee beans, and fresh milk must in the expiration date.

CAUTION : Risk of mechanical injury

1. The appliance has to be placed in a horizontal position.
2. If the machine has not been drained and emptied completely, it must not be stored at sub-zero temperatures. Put the machine in the temperature about of 20°C for 2-4 hours if freezing occurs.

KNOW YOUR COFFEE MACHINE



- ① Bean hopper
- ② Screen power switch
- ③ Operation panel
- ④ Milk pipe connection
- ⑤ Coffee and milk spout
- ⑥ Water tank
- ⑦ Ground container
- ⑧ Drip tray

PARTS



Key x1



Milk pipe x1

SCREEN INTERFACE



• Standard interface

Touching 'logo' icon can start up member function setting

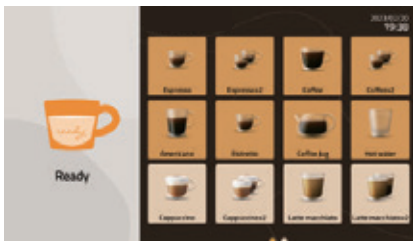
Standard interface is designed to use for non-professional operator or professional personnel. Member function can be performed on the upper right of screen.



• Self-service interface

Select language quickly here (four different languages are available)

Specially designed to use in self-service scenarios breakfast store and hotel. User can select language from upper-right corner of screen quickly without access to the menu.



• Professional interface

Generally used in commercial scenarios, and the machine needs to assign with professional operating personnel to use. Continue to order is available in this interface.

• Symbols on the screen

Symbol	Name	Description
	Member	Access to membership setting
Logo	Logo	Access to the menu setting
	Scroller	Tips for drinking pages and current page
	Add	Add drinks
	Close	Close current page
	Alert	View the exception message
	Boiler temperature	Display boiler temperature
	Brew unit position	Display operation status of current brew unit
	Error message	Display error message appeared on the current machine
	Water-flow	Display current water-flow velocity, unit: ml/s
	Inactive	Drink is 'inactive' and cannot be prepared
	Thermo block temperature	Display thermoblock temperature
	Operation steps	Operation steps for currently initialization of system

• Symbols on the menu setting

Symbol	Name	Description
	Exit	Return to main page. Need to input PIN code to access to the menu again
	Main page	Return to main page. Do not need to input PIN code to access to the menu again
	Selection	The item is selected or activated
	Edit	Edit this item is permitted

SPECIFICATION

Screen dimensions	7Inches
Water tank capacity	4 liters
Drip tray capacity	1.6 liters
Grounds container capacity	30 pieces
Coffee spout height	80-160mm
Permissible Water pressure	0.5~0.6 Mpa
Bean hopper capacity	550g
Power supply type	220-240V 50Hz
Power rating	1500 W
Machine Dimensions	526 mm x 349 mm x 473 mm
Net weight	15 kg.
Noise value	55-70db

INSTALLATION

• Installation tips

1. Only an instructed service-engineer may install the machine.
2. The manufacturer is not liable for injuries caused by an improper mounting of the unit.
3. Installation must use original accessory.
4. Installation personnel will carry out the initial commissioning process for your coffee machine and walk you through the basic functions.

*Please contact customer service for further support if you have any questions

• Installation location

1. The installation location must be dry and protected against water spray
2. Some condensate, water can always be discharged from a coffee machine
3. Do not use the coffee machine outdoors.
4. The machine has to be installed on a solid, level and heat-resistant base.
5. The surrounding temperature must be between 5°C~35°C.

• Electrical connection

1. The mains connection must correspond with the voltage, amperage and frequency indicated on the machine label.
Installation of wrong or improper electric plugs can cause short circuit resulting in fire.
The plug has to be selected and installed by qualified service personnel only.
 2. The machines are electrically safe only when properly earthed as described in the current electrical safety specifications. Check for compliance and, when in doubt, have the wiring thoroughly inspected by skilled personnel.
 3. The manufacturer does not take any responsibility for any damage caused by incorrect earthing or improper use of power supply .
 4. No action needed from users to shift the product between 50 and 60Hz, product can adapt itself for both 50 and 60 Hz.
-

• Water quality

Total hardness:	4-8dHGH
	70 - 140 ppm (mg/l)
Carbonate hardness	3-6 dH KH / 50-105 ppm (mg/l)
Acid content/pH value	6.5-7.5 pH
Chlorine content TDS	< 25 mg/l
electric conductivity	30 - 150 ppm (mg/l)
Iron content	50-200 µS/cm (microsiemens) < 0.3 mg/l

• Tap water connection

The distance between the machine and the water connection should not be more than 1 meter (to connect the appliance, use the supplied original hose only).

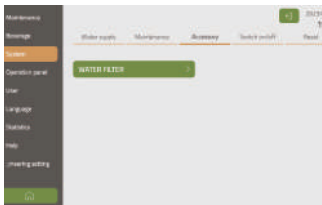
The water pressure must be between 2-6bar.If the water pressure is more than 6 bar, a pressure reducing valve must be installed.

• Barreled water supply connection

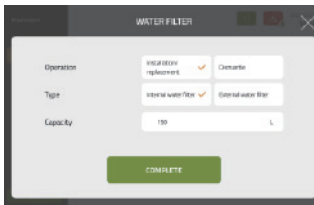
Barreled water supply connection needs to use accessories supplied with factory.

Please contact customer service for help if need to use barreled water function.

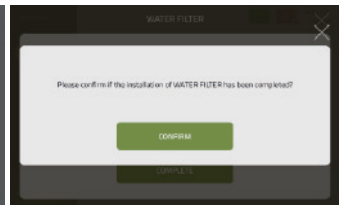
• water filter installation



1. Select System-
Accessory-Water filter



2. Select installation replacement
and internal water filter input
water capacity based on suitable
level then touch complete



3. Touch confirm

FOR THE FIRST TIME

• **Material filling** - Adding material into the machine.

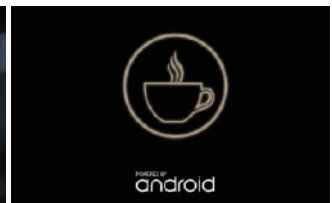
• **Initially start-up program setting** - After switch on the machine initially, access to the setting of start-up program for the first time is available. Specific process as follows:



1. Plug the mains cable for the coffee
machine into an electrical outlet
and press the powerswitch.



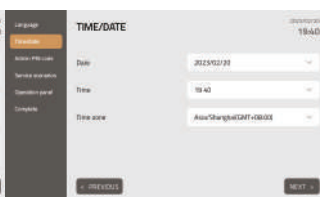
2. Press the screen power button



3. Screen is on



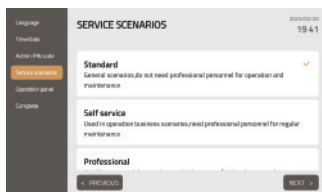
4. Select language



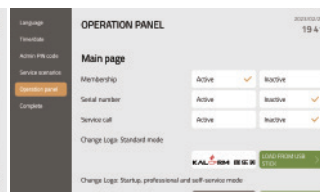
5. Set time and date



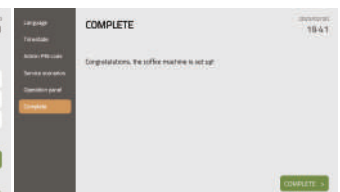
6. Set PIN code



7. Select screen interface



8. Set the panel display



9. Click 'complete' to finish
the setting

OPERATION



1. Lift bean hopper lid



2. Add coffee beans



3. Attach lid

CAUTION : Never put any objects into the bean hopper or grinder. Otherwise, splinters may be ejected, leading to injury.

NOTE : 1. Do not pour ground coffee into bean hopper
2. Do not pour any liquids into bean hopper

• Water tank filling



1. Pull out the water tank



2. Fill water tank with drinking water



3. Attach water tank (Ensure water tank is installed in position)

NOTE :

1. Surface of water can not over the maximum marking identification of water tank
2. Do not fill the water tank with hot water, which may damage machine.

- **Milk connection**



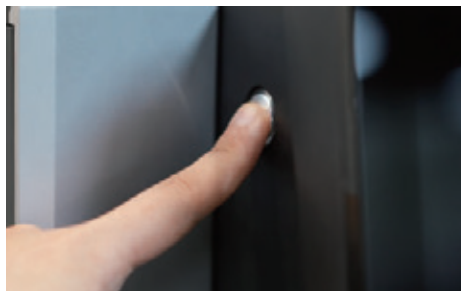
1. Connect milk pipe to machine



2. Insert the milk pipe into the milk container

NOTE : Store milk in a cooler

- **Switch on the machine**



Process of switch on the machine please see P.10 the first time/start-up program.

BEVERAGE PREPARATION

• Beverage preparation in standard interface

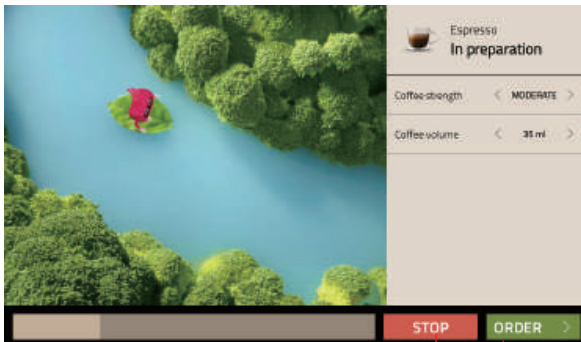


1. Place an appropriate cup under the beverage outlet



2. Touch beverage icon

3. Beverage in preparation



Process bar

Touch "< , >" can change parameter during the beverage preparation

Touch "Order" to select another desired beverage

Cancel beverage preparation by touching "Stop"

• Beverage preparation in “self-service” interface

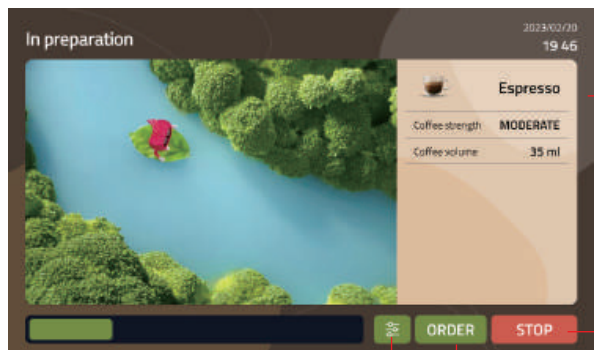


1. Place an appropriate cup under the beverage outlet



2. Touch beverage icon

3. Beverage in preparation

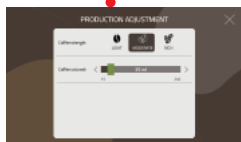


Process bar

Touch “< , >” can change parameter during the beverage preparation

Cancel beverage preparation by touching “Stop”

Touch “Order” to select another desired beverage



Change parameter during the beverage preparation



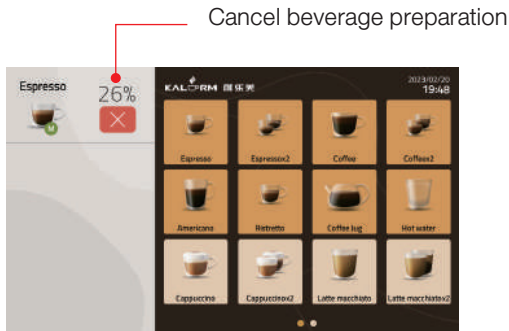
• Beverage preparation in “professional” interface



1. Place an appropriate cup under the beverage outlet



2. Touch latte icon



3. Beverage in preparation



4. Queuing function can be used when beverage in preparation Touch America no beverage icon when preparing Ristretto, Americano will be displayed in the queuing list as below.

• Grinding coarseness setting

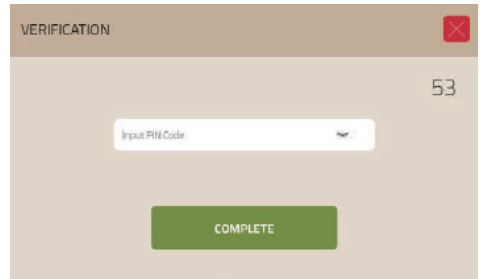
Grinding coarseness could be calibrated by using calibration program.
Contact your customer service for the help.

PROGRAM SETTING

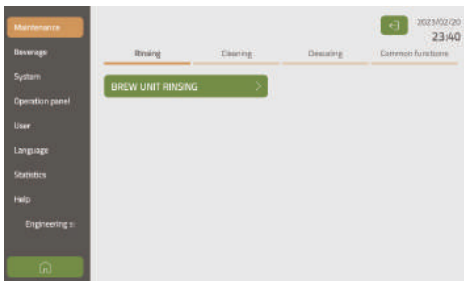
• Access to the menu



1. Touch logo icon on the upper-left corner



2. Input PIN code and touch complete



3. Select the target menu

NOTE :

1. PIN codes can be set in the start-up program for the first time. If PIN codes are not be set, the default codes are empty.
2. Enter different PIN codes can obtain different menu rights. Specific setting of PIN codes' rights assignment can be checked and changed in the menu of System setting/user/maintenance rights.

• Program setting menu section

Maintenance

Rinsing / Cleaning / Descaling / Common functions

Beverage

Beverage Setting / Beverage display

System

Watersupply / Maintenance / Accessory / Switch on/off / Reset

Operation panel

Service scenarios / Main page / Beverage preparation / Advertising / Advanced settings

User

Administrator PIN Code / Maintenance PIN code / Maintenance rights

language

Chinese / English

Statistics

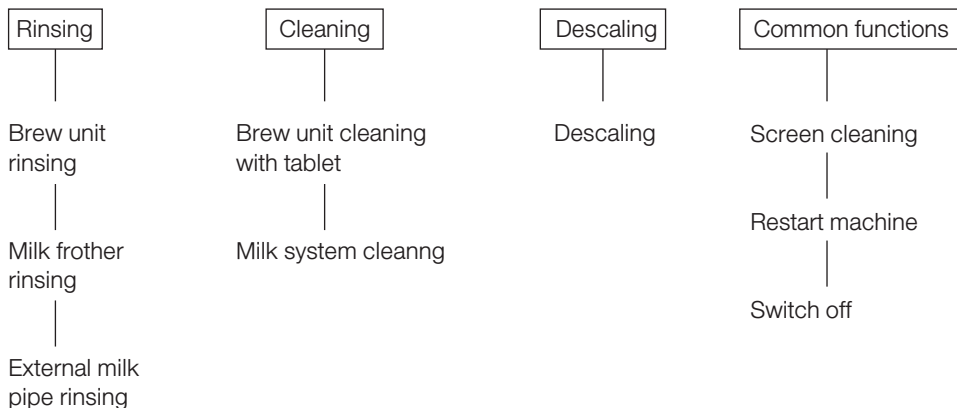
Overview / Beverage / cleaning / Descaling&empty system

Help / Information

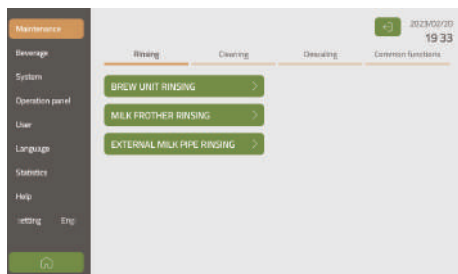
MAINTENANCE

• Overview of cleaning menu

Maintenance



• Rinsing



Brew unit rinsing

Immediately carry out hot rinsing of brewing system after tapping it.

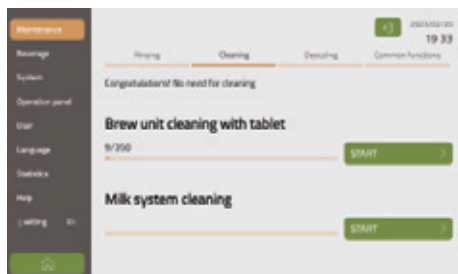
Milk frother rinsing

Immediately carry out hot rinsing of milk frother after tapping it.

External milk pipe rinsing

Display insert milk pipe into drip tray,ther tap “ Confirm ” will carry out immediately

• Cleaning



Cleaning brew unit

Immediately carry out tablets clean- ing program of brew unit after tapping start, if the message of “ **Brew unit cleaning with cleaning tablets** ” appears on the screen. Cleaning tablets are needed in the process of cleaning. Total duration is approx. 10 minutes.

Cleaning milk system

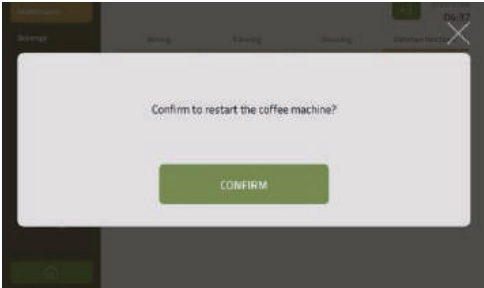
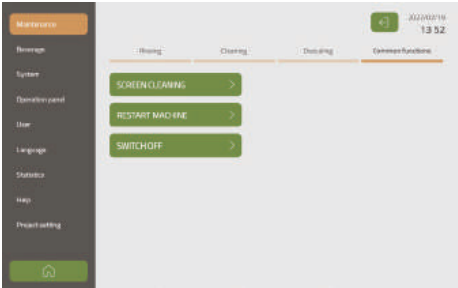
Immediately carry out cleaning process of cleaning milk system after tapping start. Cleaning agent are needed in the process of cleaning. Total duration is approx 10 minutes.

• Descaling



Descaling powder is used in the process of descaling. Total duration is approx.40minutes.

• Common function



Screen cleaning

Machine will be locked for 15 seconds after tapping

“ Screen cleaning ”.

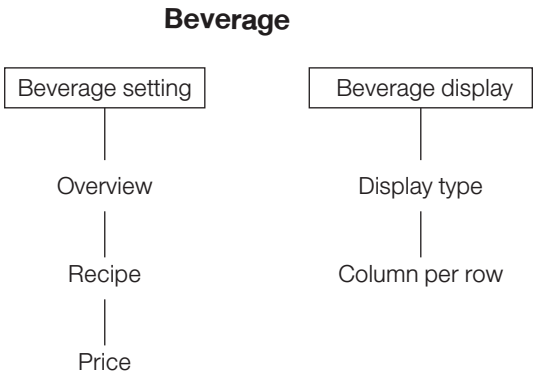
Now use a cloth to clean the surface of screen.

Restart machine

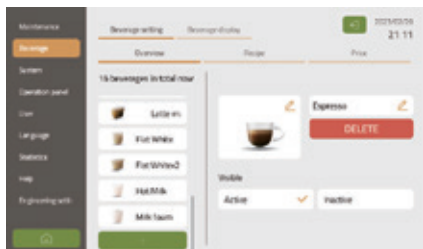
Restart machine system after tapping “ Restart ”.

BEVERAGE

• Beverage setting overview

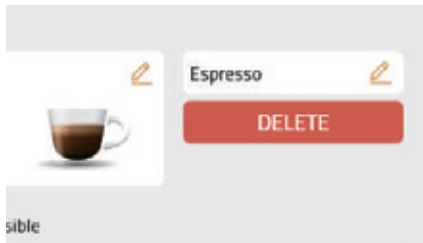


• Beverage setting



1. Change beverage icon

Change beverage icon after tapping edit icon.
Image uploaded from USB stick can be used as beverage icon.



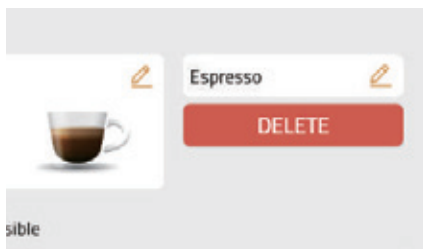
2. Change beverage name

Change beverage name after tapping edit icon.
Beverage name can be customized by users using input method.



3. Beverage status

Select 'Active' can prepare this beverage.
Select 'Inactive', the beverage will be locked and cannot be prepared.



4. Delete the beverage

Tap 'Delete' key beneath beverage
will delete the beverage from beverage list.



5. Add new beverage

Tap 'Add' that you can select new drink that you want to add from popup list. Change and define name and icon of new beverage after adding new drink into menu list.

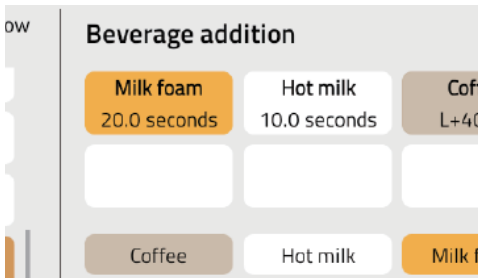
RECIPE SETTING

Take Latte Macchiato for example, after touching latte beverage symbol you will be able to access to recipe page, beverage parameter setting modification is permitted.



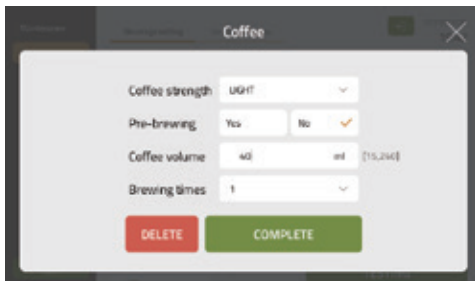
Check current recipe

The order from left to right is the sequential order of beverage flowing out: Milk foam-Hot milk-Coffee.



Change recipe order

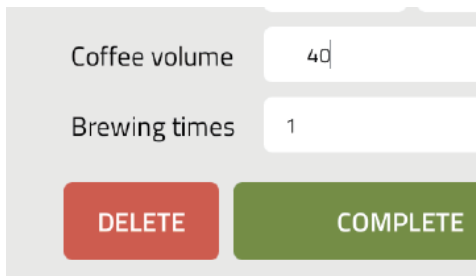
press recipe icon(e.g. coffee) and dragging it to change its position.



Change recipe parameters

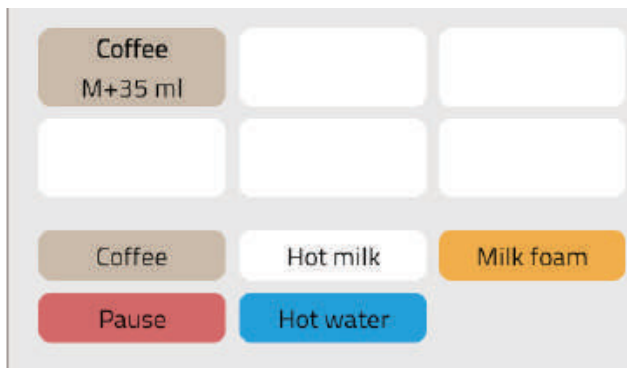
Tap recipe, change recipe parameter is permitted.

Specific settable value range needs to comply with limited condition of software.



Delete recipe

Access to recipe page and tapping 'Delete' button.



Add recipe

1. Factory additions list appears here. The recipe will pop up to beverage recipe composition list automatically after tapping it.
2. The range of beverages addable recipe: 1~6.
3. Specific settable value range needs to comply with the limited conditions of software.
4. Every settable recipe parameter as shown the left image.

• Addable recipe parameter

Coffee

Parameter	Value range	Remarks
Pre-brew volume	0~30ml	Default : 25 ml
Coffee volume	15~240 ml	Default : 150 ml
Single brewing	yes or no	Default : yes
Brewing times	1~4 times	Default : 1

Hot milk

Parameter	Value range	Remarks
Time	5~120 seconds	Default : 10 seconds

Milk Foam

Parameter	Value range	Remarks
Time	5~120 seconds	Default : 10 seconds

Hot water

Parameter	Value range	Remarks
water volume	25~450ml	Default : 100 ml
water temperature	High, Medium, Low, Cold	Default : High

Pause

Parameter	Value range	Remarks
Time	1~20 seconds	Default : 5seconds

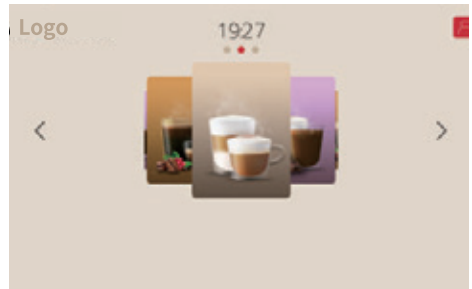
Test

Tap “ Test ” to prepare the drink using the modified recipe after recipe setting is completed, and test if the drink can satisfy the expectation.

• Beverage Display

Two modes of beverage display are available: grid layout and menu cards

Grid layout



Grid layout parameter setting as follows:

Parameter	Value range (Standard/Self service)				Remarks
Column per	1x1	2x1 3x1	4x1 5x1 3x2	4x2 5x2	Default : 5x2

Parameter	Value range (Professional)			Remarks
Column per	2x1 3x2	3x3 2x2	4x3	Default : 4x3

Menu cards



Beverages in the beverage list can be sorted into different menu cards.

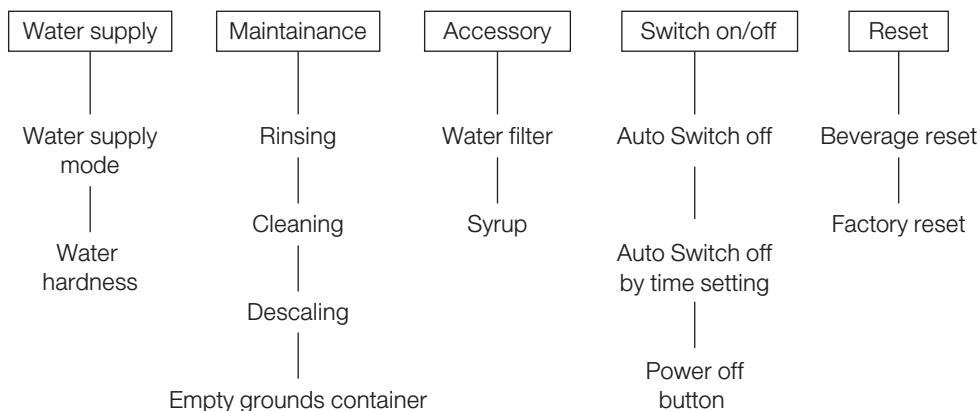
Menu cards numbers: 2-7.

1. Touch the cover image of the menu card to replace it with a new one. New cover image can be selected from photo gallery and also can be loaded from USB stick;
2. Touch “ **update the cover name** ” can modify the cover name;
3. Touch second level, beverages in the beverage list can be selected and added into menu cards;
4. Effect of activating 'Display second level beverages in first page' as following image.

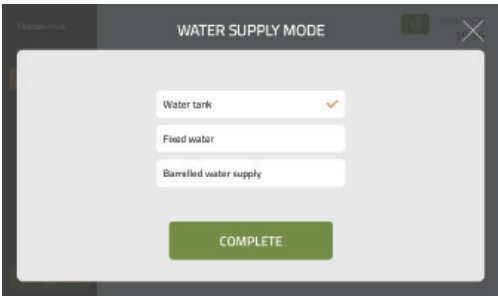
SYSTEM

• Overview of system menu

System

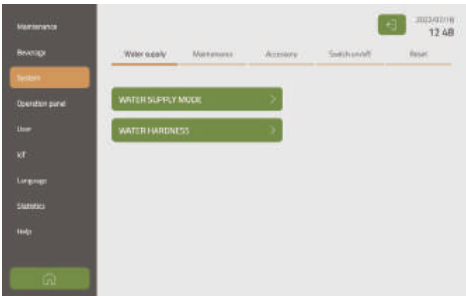


• **Water supply**



Water supply mode

Select corresponding water supply mode.
Default setting is water tank supply.



Water hardness

Setting water hardness value for the machine here. Default setting: 5 dh.

• **Maintenance parameter setting**

Rinsing – Rinsing parameter setting as below:

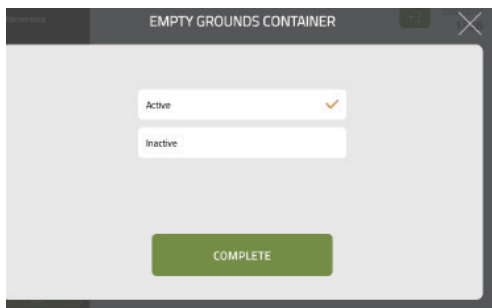
Parameter	Set range	Remarks
Warm-up rinsing	30 minutes 1 ~4 hours	Default : 30 minutes
Brew unit auto rinsing	Off 5~20 minutes	Default : Off
Milk frother auto rinsing	Off 5~20 minutes	Default : 10 minutes

Cleaning – Parameter setting of brewing unit cleaning with tablets as below:

Parameter	Set range	Remarks
Brewing unit cleaning with tablets warning cups	≥ 0 cups	Default : 350 cups
Compulsory brew unit cleaning with tablets warning cups	≥ 0 cups	Default : 450 cups

Descaling – Water hardness, water flow and water filter installation or not, which determine the liter and time remaining before descaling. Parameter setting of descaling as below:

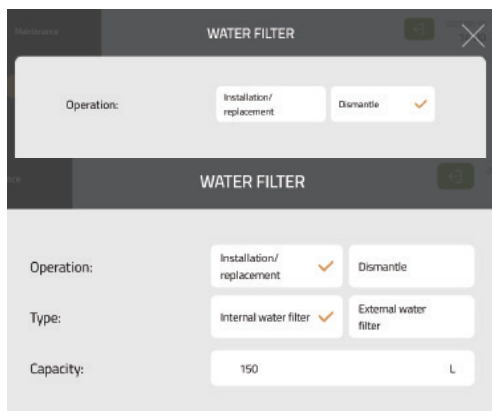
Parameter	Set range	Remarks
Descaling warning	≥ 0 liter	Default : 2500 liters
Forced descaling	≥ 0 liter	Default : 3600 liters



Empty grounds container

1. Select “ active ”, “ empty grounds container ” will be displayed when the coffee grounds pcs reaches to 30 or the thickness reaches to 400mm;
2. Select “ Inactive ”, “ empty grounds container ” will be not displayed on the screen.

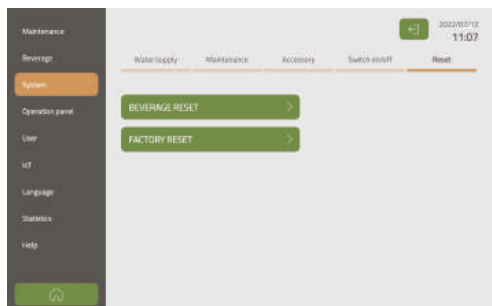
• Accessories



Water filter

1. Select “ Dismantle ” if not install the water filter;
2. Select “ Installation/Replacement ” here if install or replace filter cartridge. Select the type of filter cartridge and input capacity is needed here.
3. Default setting: “ Dismantle ”

• Reset



Beverage reset

Restore all relative parameter of beverage to factory default setting.

Factory reset

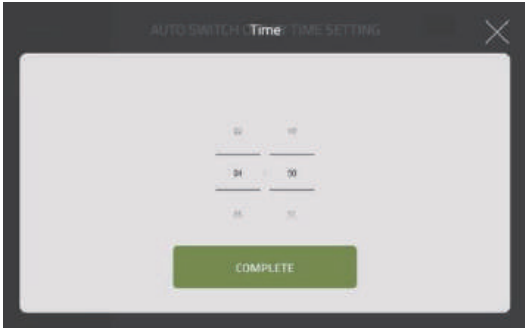
Restore all parameter of machine to factory default setting.

• Switch off

Auto switch off countdown

Setting the auto switch off countdown here, like auto switch off the machine in 8 hours.

Parameter	Value range	Remarks
Time	5~120 seconds	Default : 10 seconds



Auto switch off by time setting

Setting the time of auto switch off here, like 9 :15 am.

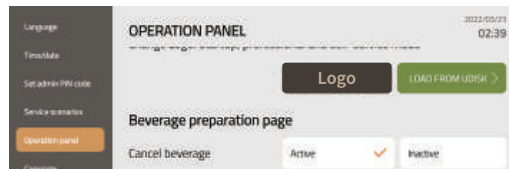


Power off button

- 1. Select “ Active ”, press power button lasts 3 seconds to turn off the screen.
- 2. Select “ Inactive ”, the function of screen power switch is disabled.

OPERATION PANEL

• Main page



Member function

option :

Active

Inactive

1. Select "Active", tap membership key in the upper-right corner of screen, then create member and favorite drinks list.
2. Select "Inactive", membership key is not displayed.

Serial number

option :

Active

Inactive

1. Select "Active", machine serial number is displayed in the lower left corner of screen.
2. Select "Inactive", machine serial number is not displayed.

Service call

option :

Active

Inactive

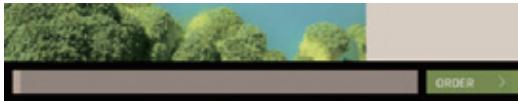
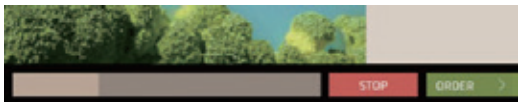
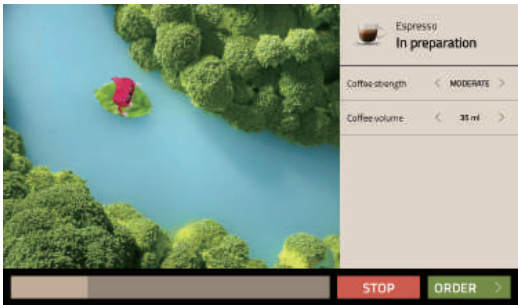
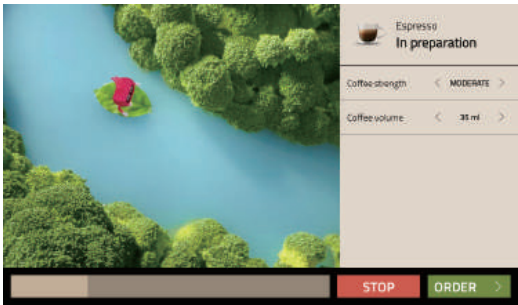
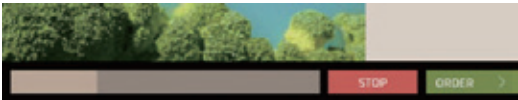
1. Select "Active", service call is displayed in the lower right corner of screen.
2. Select "Inactive", service call will not be displayed.

LOGO Change

Touch edit key to change logo displayed on the screen. Load new Logo image from USB stick.

NOTE : Backgrounds of LOGO image used in start-up page, professional mode and self-service mode are must be black.

• Beverage Preparation



Cancel beverage

option : Active Inactive

1. If select "Active" drink preparation can be canceled by touching "stop".
2. Select "Inactive", "stop" will not be displayed.

Beverage adjustment

option : Active Inactive

1. Select "Active", drink recipes could be adjusted by touching left and right key when the beverage is in production.
2. Select "Inactive", drink recipes could not be adjusted when the beverage is in production.

Volume display

option : Active Inactive

1. Select "Active", drink recipes will be displayed when the beverage is in production.
2. Select "Inactive", drink recipes will not be displayed when the beverage is in production.

Continue to order

option : Active Inactive

1. Select "Active", touch "order" to select next drink.
2. Select "Inactive", "order" will not be displayed.

• Advertising

AD – Standby

Set advertisement videos when the machine is in standby. Advertising resources could be loaded from USB stick.

Parameter	Set range	Remarks
Waiting time	0~100 seconds	Default : 60 seconds
Cycle type	Infinite loop ; Exit automatically after playing	Default : Off
Single image play time	0~100 seconds	Default : 60 seconds

NOTE :

Advertising setting is available here, videos and images used can be loaded from USB stick.

AD-Welcome

Set advertisement videos when the machine is started.

Parameter	Set range	Remarks
Single image play time	0~100 seconds	Default : 5 seconds

NOTE : Video requirements: MP4 format, proportion 16:9, recommended resolution ratio 1280x800, Video bitrate less than 3000kbps and 100M, image format: PNG, JPG, JPEG, recommended resolution ratio 1280x800. Advertising setting is available here, videos and images used can be loaded from USB stick.

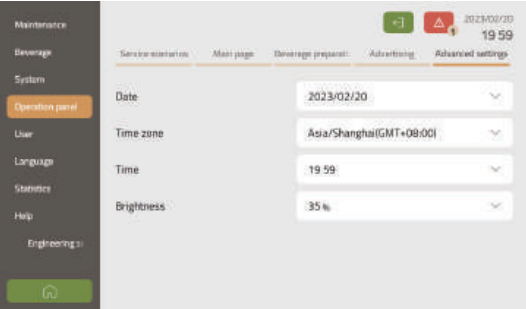
AD – Beverage in preparation

Set advertisement videos when the beverage is in preparation.

Parameter	Set range	Remarks
Single image play time	0~100 seconds	Default : 5 seconds

NOTE : Video requirements: MP4 format, proportion 4:3, recommended resolution ratio 890x700, Video bitrate less than 3000kbps and 100M, image format: PNG, JPG, JPEG, recommended resolution ratio: 890x700.

• **Advanced settings**



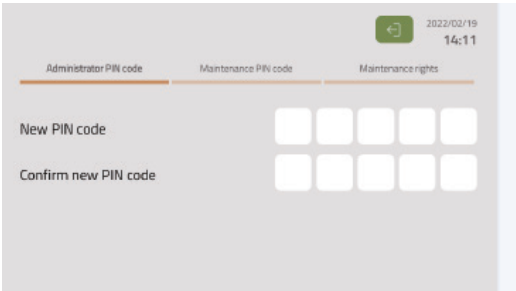
Date / Set local date

Time zone / Set local time zone

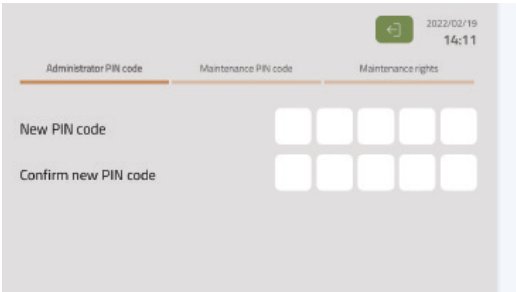
Time / Set local time

Brightness / Set brightness. Default: 60%

USER



Different user rights can be assigned with corresponding PIN code.



Administrator PIN Code

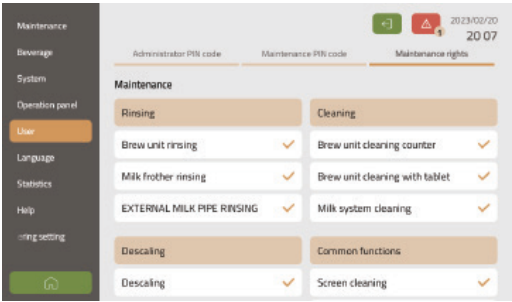
Set ad min PIN code, which is formed from 5 digits. Input correct pin code can view all rights of menu.



Maintenance PIN code

Set maintenance PIN code here, which is formed from 4 digits.

Input correct pin code can view assigned maintenance rights.



Maintenance rights

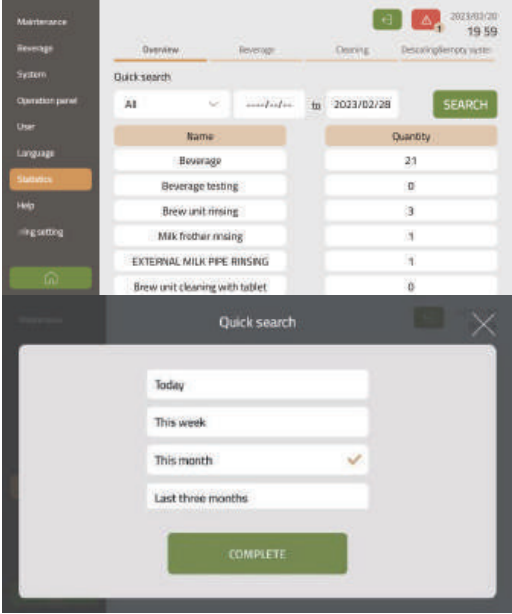
Setting specific rights for maintenance PIN code here.

LANGUAGE



Display available languages here.
Select language.
Default language setting is English.

STATISTICS



View the history records of various beverage preparation data, total drink numbers, care and maintain here.

Beverage / Quick search

Data can be viewed by 1 week, 1month, 3 months,current date,half year, one year
View the data of certain time can be customized.

The data could be presented in two ways: tables and graphs.

Maintenance	Start	End	Time
BREW UNIT RINSING	2023-02-20 19:54:00	2023-02-20 19:54:50	50 seconds
EXTERNAL MILK PIPE RINSING	2023-02-20 19:52:30	2023-02-20 19:53:56	1.4 minutes
MILK FROTHER RINSING	2023-02-20 19:50:41	2023-02-20 19:51:59	1.3 minutes
BREW UNIT RINSING	2023-02-20 19:49:48	2023-02-20 19:50:39	47 seconds
BREW UNIT RINSING	2023-02-20 19:24:43	2023-02-20 19:25:28	45 seconds

Cleaning

Specific time records of various cleaning items can be viewed here.

Including the start time, ending time and duration time of cleaning items.

Maintenance	Start	End	Time
EMPTY WATER CIRCUIT	2023-02-20 19:55:11	2023-02-20 19:56:48	1.6 minutes

Descaling/empty system

History records of descaling and emptying water system can be viewed here.

• HELP

CTR version: 1.1.1	HMI version: 1.4.0 build(31)
Model: E30T	Calibration version: EB_V1
SN: Unknown	Available storage capability: 1.40GB
Build: 2023-02-15 18:37 jenkins@Linux	

UPGRADE SOFTWARE VIA USB STICK

About / View Machine Information

Information regarding this machine could be viewed here including.

Ctr version (PCB software) HMI version (Screen software) Android system version Calibra- tion file version.

Serial number of machine IMEI information of machine Available storage space of screen.

Upgrade software via USB stick Program of machine can be upgraded by USB stick

NOTE : Software program upgrade needs to be instructed by professional technician, contact customer service personnel for help

CLEANING AND MAINTENANCE

The perfect coffee experience depends on a perfectly cleaned coffee machine.
Clean your coffee machine at least once a day and more frequently if necessary.
Clean the machine immediately if you find that it is dirty or clogged.

• Cleaning intervals overview

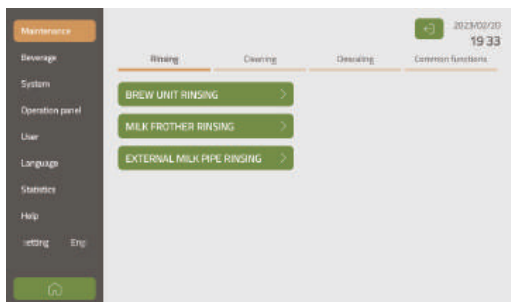
Parameter	Value range	Remarks
Daily (or needed)	Brew unit rinsing	automatic or manual
	Milk frother rinsing	automatic or manual
	Empty drip tray	manual
	Empty grounds container	manual
	Clean the screen	manual
	Clean milk frother	manual
Weekly	Clean the brew unit	manual
	Clean the water tank	manual
If presents	Brew unit cleaning	When the screen shows a message
	Milk system cleaning	When the screen shows a message
	Descaling	When the screen shows a message
	Filter change	When the screen shows a message

• Parts preparation

Parts	Usage
Cleaning tablet	Brew unit cleaning with tablet
Milk system cleaning agents	Milk system cleaning
Descaling powder	Descaling
key	Adjust grinding level
Milk hose brush	Clean milk hose manually
Damp cloth	Clean bean hopper, screen, machine surface

• Daily cleaning

Brew unit rinsing / Milk frother rinsing/ External milk pipe rinsing



1. Every automatic rinsing intervals could be set in Menu/ Maintenance setting, then rinsing will be processed automatically after reaching the setting condition.

2. Immediately rinse can be selected manually. Enter " Maintenance Rinsing " menu, and touching each rinsing option can rinse at once.



NOTE :

Hot water will be dispensed from coffee spout during rinsing, be careful to avoid scalding.

• Empty grounds container

Empty grounds container (at least once per day).



1. Remove grounds container



2. Pour out the coffee grounds



3. Clean it thoroughly with fresh water



4. Dry and place the grounds container back

• Empty drip tray

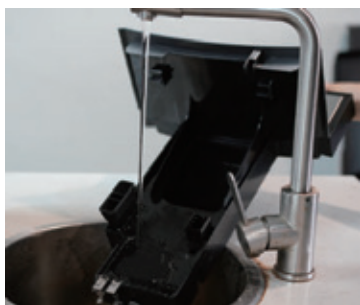
The drip tray is below the grounds container. Clean the drip tray as needed (at least once per day).



1. Remove the drip tray



2. Pour out waste water



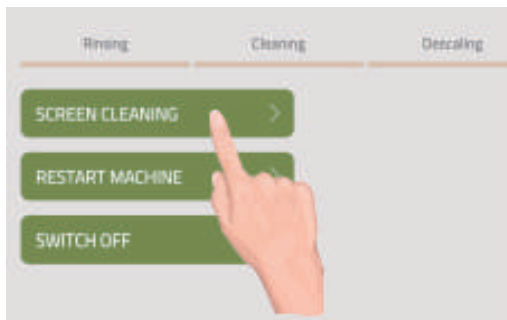
3. Clean it thoroughly with fresh water



4. Dry and place the drip tray back

NOTE : Must clean the two metal plates in front of the drip tray and keep them dry, otherwise, “ empty drip tray ” will be misreported.

• Clean the screen



Enter "Maintenance/Common functions".
Select ' SCREEN CLEANING' to start a
15- second countdown.
Now screen can be wiped by a dry cloth.

• Weekly cleaning / Cleaning milk frother manually



1. Take the milk frother out



2. Disassemble the milk frother

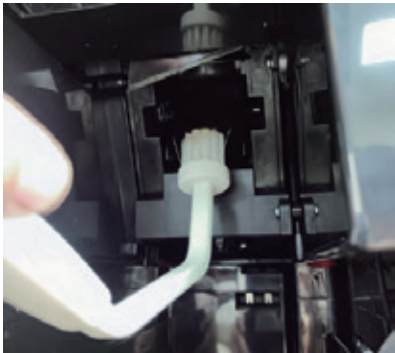


3. Clean milk frother with fresh water and place it back



4. Place it back

Specific process of cleaning milk frother manually can be viewed from
'Help/video/cleaning milk frother' manually



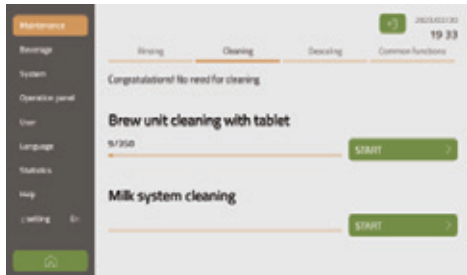
• Clean the brew unit with the brush

Brew unit will be clogged when coffee beans are grinded too fine.

Suggest using brush clean brew unit per week.

• Brew unit cleaning if presents

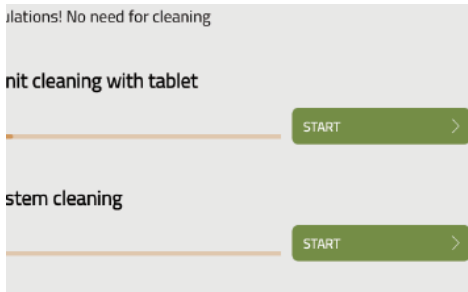
A message ' Brew unit cleaning with tablet' will appear on the screen when the coffee system need to be cleaned with a tablet.Total duration is approx. 10 minutes.



1. Access to " Maintenance/Cleaning " menu

2. Touch " START " button

3. Touch " Confirm " to start the cleaning



4. Perform every step according to the message displayed on the screen

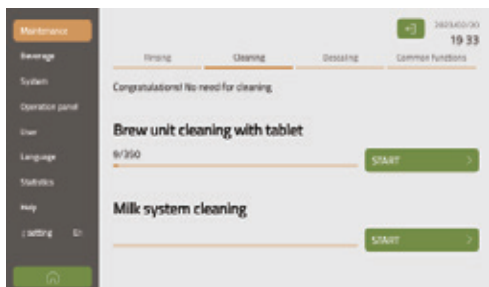


NOTE : If brew unit cleaning with tablets is not performed in time,the screen will be locked after reaching the preset compulsory cleaning intervals,

and the machine cannot continue to use until cleaning process has been completed.

• Milk system cleaning

A message “ Milk system cleaning ” will appear on the screen when the milk system need to be cleaned with cleaning liquid.Total duration is approx. 10 minutes.



1. Access to “ Maintenance/Cleaning ” menu



2.Touch “ START ” button



3. Touch “ Confirm ” to start the cleaning

4. Perform every step according to the message displayed on the screen

NOTE :

During descaling, descaling solution will flow out of the spout.
So never reach under the spout while descaling.

• Descaling

NOTE : If descaling is not be carried out in time, the screen of machine will be locked after reaching the preset compulsory descaling, and the machine cannot continue to use until descaling process has been completed.



1. Access to “ Maintenance/Cleaning ” menu



2.Touch “ START ” button



3. Touch “ Confirm ” to start the cleaning

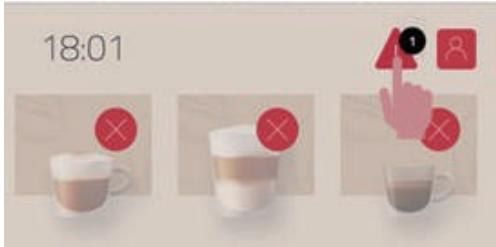
4. Perform every step according to the message displayed on the screen

NOTE :

During cleaning and descaling, hot cleaning solution or descaling. So never reach under the spout while descaling.

MESSAGES AND EXPLANATION

• Operational messages



When an error occurs, the machine displays an error message, which indicated by a red triangle in the upper- right corner of operator panel. Tap this symbol to obtain more information.

Information	Possible solutions
Place the water tank	Check whether the water tank is installed correctly or place it back
Fill water tank	Fill water tank
Place drip tray	Place drip tray back
Empty drip tray	Empty drip tray
Empty grounds container	Empty grounds container
The coffee system empty	Check the steam circuit
The steam system empty	Check the steam circuit
Multi-way valve warning	Check the steam multi-way valve
Brew unit reset	Check the brew unit
Software error	Restart the machine
Serial port failure, please check the serial port connection	Check the main PCB
CTR error	Flash the software

• Error message

The error message will appear automatically when the entire system is affected by an error. Restart machine if serious problems appeared.

1. Switch off the machine by main switch when restart the machine
2. Please contact service technician if the machine cannot be started or if you are unable to fix error

Error code	Error description	Possible solutions
E2	NTC sensor detect if thermoblock (coffee) temp higher than 105 °C	Restart the machine
E3	NTC sensor detect if thermoblock (steam) temp higher than 185 °C	Restart the machine
E43	The brew unit gear does not run for correct cycles	Check the brew unit
E33	No communication between CTR and HMI	Check the main PCB
E1	PCBA error	Restart the machine

DECOMMISSIONING

• Preparing for decommissioning

1. Clean the machine by using all cleaning and rinsing function.
2. Cleaning after empty bean hopper.
3. Clean beverage spout and milk pipe manually.
4. Clean brew unit with the brush.
5. Clean drip tray and grounds container etc.

• Short-term decommissioning (within one month)

1. Empty water circuit (Have your coffee machine drained by your service technician).
2. Disconnect the machine from the power supply.
3. Shutting off the water supply.
4. Switch off the add-on units and disconnect them from the power supply.

• Long-term decommissioning (over one month)

Some components may no longer function as they should if they have been stored or unused for long periods.

Coffee machine must be maintained, installed, and cleaned before preparing any drinks.

1. Have your coffee machine drained by your service technician.
2. Remedial maintenance may be required when commissioning the machine again if it has been stored in excess of 6 month. Please contact service person nel for support.

TRANSPORT AND STORAGE

• Transport

Protect the machine from mechanical damage and adverse environmental conditions during transport and storage.

1. Protect the machine from falling or tipping over.
2. Restore external packaging of machine well to use in transportation.
3. In order to avoid the damage to machine, water in the coffee machine must be emptied before transportation.
4. After the completion of emptying water circuit, dry the machine, inside and out.

NOTE : Empty water circuit must be performed by professional technician, please contact service personnel for support

If the program of emptying water circuit is performed, coffee system needs to re-perform the program that has been carried out in the first time use when using the machine again

• Storage

Storage conditions must be fulfilled:

1. Permissible temperatures: -10 to +50°C
2. If the machine has not been drained and emptied completely, it must not be stored at sub-zero temperatures
3. Set the machine up in a standing position
4. Machine system emptied
5. Machine and accessories packaged, preferably in their original packaging.

• Recommissioning after prolonged periods of storage or non-use

Coffee machine may no longer function if they have been stored or unused for periods in excess of 6 months. Contact your service team for information regarding restoring and recommissioning your machine.

WARRANTY

We hereby warranty our Minimex Automatic Coffee Machine model Meximo Mezzo 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

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

Automatic Coffee Machine

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