

MINIMEX
Cremista G

คู่มือการใช้งาน
เครื่องชงกาแฟ

Minimex
รุ่น Cremista G (MCTG1)



Instruction Manual
Espresso Machine (Coffee Maker)

Model : Cremista G (MCTG1)

220V., ~50Hz., 3,200 W.

ไทย / English

คำแนะนำเพื่อความปลอดภัย

1. เครื่องนี้ไม่เหมาะสำหรับผู้ที่มีความบกพร่องทางร่างกาย ประสาทสัมผัส หรือสติปัญญา รวมถึงเด็ก ยกเว้นได้รับการดูแลจากผู้มีความรู้และความรับผิดชอบในการใช้เครื่อง
2. ห้าม! เด็กเล่นเครื่องขงกาแฟ
3. เครื่องนี้ออกแบบสำหรับใช้งานในครัวเรือน
4. หากสายไฟชำรุด หยุดใช้งาน ติดต่อศูนย์บริการที่เบอร์โทร 02-493-6565
5. เครื่องความร้อนสะสมหลังการใช้งาน โปรดระวังการสัมผัสส่วนร้อน
6. ห้ามจุ่ม หรือแช่เครื่อง หรือปลั๊กไฟลงในน้ำหรือของเหลวใดๆ
7. การทำความสะอาด ตามหัวข้อ "การทำความสะอาดและบำรุงรักษา"
8. บำรุงรักษาเครื่องตามคู่มือ การบำรุงรักษาที่ไม่ถูกต้องอาจส่งผลต่อประสิทธิภาพการทำงาน
9. ใช้งานตามคำแนะนำในคู่มือเท่านั้น การใช้งานที่ไม่ถูกต้องอาจก่อให้เกิดอันตราย
10. ห้ามใช้งานเครื่องในตู้ปิด
11. ห้ามเด็กทำความสะอาด หรือบำรุงรักษาโดยไม่มีผู้ดูแล
12. ก่อนใช้งาน ตรวจสอบว่าแรงดันไฟฟ้าตรงกับรายละเอียดที่ระบุบนเครื่อง
13. เสียบปลั๊กเข้าเต้ารับที่มีสายดินเท่านั้น
14. อย่าวางเครื่องบนพื้นผิวร้อน หรือใกล้เปลวไฟ และอย่าให้สายไฟสัมผัสกับส่วนที่ร้อน
15. ถอดปลั๊กเมื่อไม่ได้ใช้งาน หรือก่อนทำความสะอาด ควรรอให้เครื่องเย็นสนิทก่อนถอดหรือติดตั้งชิ้นส่วน
16. ห้ามใช้อุปกรณ์ อะไหล่อื่นเพราะอาจก่อให้เกิดอันตราย
17. วางเครื่องบนพื้นผิวเรียบ อย่าให้สายไฟห้อยตรงขอบโต๊ะ
18. ขณะใช้งาน ชิ้นส่วนบางส่วนมีความร้อนมาก เช่น หัวขง ก้านไอน้ำ ห้ามสัมผัสโดยตรง
จับเฉพาะด้ามจับกันร้อนและด้ามขงเท่านั้น
19. ห้ามทิ้งเครื่องในสภาพแวดล้อมที่อุณหภูมิต่ำกว่า 0°C น้ำที่ค้างในหม้อต้มและปั๊มอาจแข็งตัวและทำให้เครื่องเสียหาย
20. หากเครื่องทำงานผิดปกติ หรือเสียหายจากการตกหล่น ห้ามใช้งาน และถอดปลั๊กทันที
21. เปิดฝาเติ่งก์น้ำและเติมน้ำให้เหมาะสม ห้ามเกินระดับสูงสุด
22. ระหว่างใช้งาน ระวังอย่าให้ของเหลวหกเข้าไปภายในเครื่อง โดยเฉพาะส่วนเครื่องบดกาแฟ
23. การซ่อมบำรุงต้องดำเนินการโดยช่างผู้เชี่ยวชาญเท่านั้น
24. ห้ามใช้งานกลางแจ้ง

ข้อควรระวังเพิ่มเติม:

- ตรวจสอบให้แน่ใจว่าเสียบปลั๊กก่อนใช้งาน
- หากใช้สายพ่วง ต้องเป็นปลั๊กที่ได้มาตรฐานการควบคุม มอก. เท่านั้น
- ถอดปลั๊กทุกครั้งเมื่อไม่ใช้งาน
- หากได้ยินเสียงผิดปกติ มีกลิ่น เครื่องร้อนผิดปกติ หรือทำงานผิดปกติ ให้ปิดเครื่องและถอดปลั๊กทันที
- ห้ามต่อพ่วงปลั๊กจากคอมไฟ
- ห้ามถอดปลั๊กโดยการดึงสายไฟ
- ห้ามเปลี่ยนฟิวส์ด้วยตัวนำ หรือฟิวส์ที่เกินพิกัดกระแสไฟ
- ห้ามดัดแปลงสายวงจรภายใน ชิ้นส่วน หรืออุปกรณ์ความปลอดภัย

คุณสมบัติสินค้า

รายละเอียด	ข้อมูล
ชื่อผลิตภัณฑ์	เครื่องชงกาแฟเอสเปรสโซ พร้อมเครื่องบดในตัว
รุ่น	MCTG1-CR (สีครีม) / MCTG1-SG (สีเทา)
แรงดันไฟฟ้า / ความถี่	220V~ 50Hz
กำลังไฟ	3,200W
อุณหภูมิแวดล้อม	1-40°C

คุณภาพน้ำที่แนะนำ

ใช้น้ำกรอง หรือน้ำผ่านมาตรฐานน้ำดื่มในท้องถิ่น โดยเฉพาะค่า pH และระดับคลอไรด์

ห้ามใช้น้ำกลั่น

หมายเหตุ:

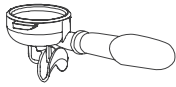
1. ตรวจสอบสภาพน้ำ : เปลี่ยนไส้กรองน้ำตามข้อกำหนดของผลิตภัณฑ์นั้นๆ เพื่อคุณภาพน้ำที่เหมาะสมกับเครื่องชงกาแฟ
2. แนะนำให้ล้างตะกอนทุก 1-2 เดือน ขึ้นอยู่กับความถี่การใช้งาน

ส่วนประกอบ



- | | | | |
|---|----------------------|---|-----------------|
| ① | ฝาโถเมล็ดกาแฟ | ⑨ | แท็งก์น้ำ |
| ② | โถเมล็ดกาแฟ | ⑩ | ปุ่มฟังก์ชัน |
| ③ | วงแหวนปรับระดับการบด | ⑪ | หน้าจอสัมผัส |
| ④ | ไฟแสดงสถานะการบด | ⑫ | |
| ⑤ | เกจวัดแรงดัน | ⑬ | ด้ามชง |
| ⑥ | ไมโครสวิตช์ | ⑭ | ด้ามจับท่อไอน้ำ |
| ⑦ | ที่วางก้านชง | ⑮ | สวิตช์เปิด/ปิด |
| ⑧ | ถาดรองน้ำ | ⑯ | หัวฉีดไอน้ำ |

อุปกรณ์ที่มาพร้อมเครื่อง



ด้ามชงแบบ
สองข้อต ×1



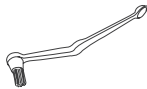
แทมเปอร์ ×1



ถ้วยกรองขนาด 58 มม.
(แบบข้อตเดียว) ×1



ลูกยางเป่าลม ×1



แปรงทำความสะอาด ×1



แผ่นยางทำ
ความสะอาดหัวชง ×1



พิชเชอร์ดี
ฟองนม ×1



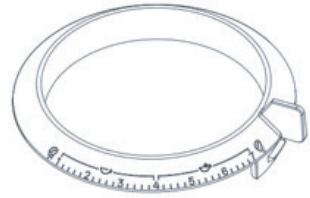
แปรงขนาดเล็ก ×1

ปุ่มและไฟแสดงสถานะ

ปุ่ม/ไฟ	ชื่อ	การทำงาน
	ปุ่มบด	กดเพื่อเริ่มบด กดอีกครั้งเพื่อหยุด
	ปุ่ม Cold Brew	กดเพื่อทำกาแฟเย็น กดอีกครั้งเพื่อหยุด
	ปุ่ม Espresso	กดเพื่อเริ่มสกัดกาแฟ กดอีกครั้งเพื่อหยุด
	ปุ่มไอน้ำ	กดเพื่อปล่อยไอน้ำ กดอีกครั้งเพื่อหยุด
	ไฟสีส้ม	บดละเอียดเกินไปหรือใส่กาแฟมากเกินไป น้ำไหลช้า ---> ปรับให้หยาบขึ้นหรือลดปริมาณกาแฟ
	ไฟสีขาว	ขนาดการบดและปริมาณกาแฟเหมาะสม การไหลดี
	ไฟสีน้ำเงิน	บดหยาบเกินไปหรือใส่กาแฟน้อยเกินไป น้ำไหลเร็ว ---> ปรับให้ละเอียดขึ้นหรือ เพิ่มปริมาณกาแฟ

การเตรียมก่อนใช้งานครั้งแรก

1. แกะกล่อง นำอุปกรณ์ทั้งหมดออก ตรวจสอบความครบถ้วน และลอกฟิล์มป้องกันออก
2. ล้างถังน้ำและตัวชั่งด้วยน้ำยาล้างจานอ่อนๆ แล้วล้างออกให้สะอาด
3. ถอดตาครอบน้ำและตาขวางแก้วออกมาล้างทำความสะอาด จากนั้นติดตั้งกลับเข้าที่
4. เสียบปลั๊กเข้าเต้ารับที่มีสายดิน
5. เติมน้ำดื่มสะอาดลงในแทงก์น้ำ และปล่อยน้ำเพื่อทดสอบระบบ (ทั้งระบบชงกาแฟและระบบไอน้ำ) และล้างระบบภายใน
6. กาแฟแต่ละประเภทต้องการขนาดการบดที่ต่างกัน ศึกษาระดับการบดก่อนใช้งาน
7. สำหรับการบดครั้งแรก แนะนำให้เริ่มที่ระดับ 2-3



วิธีการตั้งค่า

• ตั้งเวลาบด

ในโหมดสแตนด์บาย กดปุ่ม Grind ค้างไว้ 3 วินาที หน้าจอแสดงปุ่ม +/- กะพริบ
ปรับเวลาด้วยปุ่ม +/- หลังจากไม่มีการกดปุ่ม 5 วินาที ระบบบันทึกอัตโนมัติ

หมายเหตุ: ปรับได้ 5-60 วินาที ค่าเริ่มต้น 10 วินาที

• ตั้งอุณหภูมิ

ในโหมดสแตนด์บาย กดปุ่ม "+" ค้างไว้จนหน้าจอแสดง "tEP" จากนั้นเลือกกด:

1. อุณหภูมิชงกาแฟ กดปุ่ม Espresso สั้นๆ ปรับด้วยปุ่ม +/- ระบบบันทึกอัตโนมัติหลัง 5 วินาที ปรับได้ 80-102°C ค่าเริ่มต้น 93°C
2. อุณหภูมิตีฟองนม กดปุ่ม Steam สั้นๆ ปรับด้วยปุ่ม +/- ระบบบันทึกอัตโนมัติหลัง 5 วินาที ปรับได้ 45-90°C ค่าเริ่มต้น 60°C

• ตั้งค่า Cold Brew / Pre-wetting / Pre-infusion

ในโหมดสแตนด์บาย กดปุ่ม "-" ค้างไว้ หน้าจอแสดง "FL" กด +/- เพื่อสลับระหว่าง FL, P-1, P-2

1. FL — ตั้งเวลา Cold Brew

กดปุ่ม Cold Brew เพื่อเข้าสู่การตั้งค่า ปรับด้วยปุ่ม +/- (เพิ่ม/ลดครั้งละ 10 วินาที) ปรับได้ 30-180 วินาที
ค่าเริ่มต้น 120 วินาที

หมายเหตุ: ไม่สามารถใช้ Pre-wetting และ Pre-infusion ในโหมด Cold Brew /
กดปุ่ม Cold Brew ค้าง 3 วินาที เพื่อเข้าสู่โหมดทำความเย็นด่วน (10 วินาที)

2. P-1 — ตั้งเวลา Pre-wetting

เมื่อหน้าจอแสดง "P1" ไฟปุ่ม Espresso สว่างนิ่ง 5 วินาที จากนั้นกะพริบ ปรับด้วยปุ่ม +/-
ปรับได้ 0-10 วินาที ค่าเริ่มต้น 2 วินาที

3. P-2 — ตั้งเวลา Pre-infusion

เมื่อหน้าจอแสดง "P2" ไฟปุ่ม Espresso สว่างนิ่ง 5 วินาที จากนั้นกะพริบ ปรับด้วยปุ่ม +/-
ปรับได้ 0-10 วินาที ค่าเริ่มต้น 2 วินาที

• ตั้งโหมดไอน้ำ

ในโหมดสแตนด์บาย กดปุ่ม +/- สั้นๆ เพื่อสลับระหว่าง S-0 และ S-1 ระบบบันทึกอัตโนมัติหลัง 2 วินาที
(กด + และ -) S-0: โหมดไอน้ำแมนวล ทำงานสูงสุด 300 วินาที หากเกินเวลาหน้าจอแสดง "E-6"
(กด - และ +) S-1: โหมดไอน้ำอัตโนมัติ (ค่าเริ่มต้น) กดปุ่ม Steam แล้วไอน้ำหยุดอัตโนมัติเมื่อถึงอุณหภูมิที่ตั้งไว้

• ตั้งปริมาณกาแฟ (Flow Rate)

วางตาชั่งกาแฟได้หัวขง วางแก้วบนตาชั่งแล้วรีเซ็ตเป็นศูนย์ ใส่กาแฟบด 17-20 กรัม กดแน่น ล็อคด้ามขง
กดปุ่ม Espresso ค้าง 3 วินาที เครื่องเริ่มจ่ายน้ำ กดปุ่ม Espresso อีกครั้งเมื่อได้ปริมาณที่ต้องการ
ระบบบันทึกอัตโนมัติ ปริมาณกาแฟปรับได้ 10-500 กรัม ค่าเริ่มต้น 36 กรัม

หมายเหตุ: เครื่องเป็นระบบ Timer ตั้งค่าตามเวลาที่ต้องการ

• รีเซ็ตค่าจากโรงงาน

ในโหมดสแตนด์บาย กดปุ่ม Grind + Cold Brew ค้าง 3 วินาที มีเสียงบี๊บ หน้าจอแสดง "888" กะพริบ
ปุ่มทั้งหมดกะพริบ 5 ครั้ง จากนั้นรีเซ็ตค่าทั้งหมด

• โหมดประหยัดพลังงาน (ECO)

หากไม่มีการใช้งานภายใน 28 นาที เครื่องเข้าสู่โหมดพัก หน้าจอแสดง "ECO"
กดปุ่มใดก็ได้เพื่อให้เครื่องพร้อมกลับมาทำงานอีกครั้ง

วิธีการใช้งาน

• การเปิดเครื่อง

1. ถอดแท่งก้าน้ำออก เติมน้ำให้ถึงระดับสูงสุด ตัดตั้งกลับและปิดฝา
2. เชื่อมต่อไฟฟ้า มีเสียงบีบ 1 วินาที หน้าจอแสดง "888" ไฟทุกดวงสว่าง 2 วินาที
3. กดสวิตช์ Power เครื่องดูดน้ำอัตโนมัติ 2 วินาที หน้าจอแสดงอุณหภูมิแบบเรียลไทม์
ปุ่ม Cold Brew, Espresso และ Steam จะพริบสลับกัน จากนั้นเข้าสู่โหมดอุ่นเครื่อง
4. อุ่นเครื่องประมาณ 2 นาที เมื่อเสร็จไฟจะหยุดกะพริบ

• คำแนะนำการชงกาแฟเอสเปรสโซ

มาตรฐานการชงเอสเปรสโซ (สำหรับอ้างอิง):

รายละเอียด	ค่ามาตรฐาน
กาแฟช็อตเดียว	9–12 กรัม
กาแฟสองช็อต	17–20 กรัม
อุณหภูมิชง	90–96°C
แรงดัน	9–12 บาร์
เวลาสกัด	25±5 วินาที
อัตราส่วนกาแฟ:น้ำ	1:2–2.5

- เคล็ดลับ: 1. เลือกเมล็ดกาแฟที่คั่วภายใน 3 เดือน เพื่อรสชาติที่ดีที่สุด
2. ไม่แนะนำให้บดกาแฟล่วงหน้า เพราะจะทำให้ออกซิไดซ์และดูดกลิ่นได้ง่าย
 3. หากบดละเอียดเกินไปจะทำให้สกัดมากเกินไป หากหยาบเกินไปจะสกัดได้น้อย ปรับให้พอเหมาะ
 4. เก็บเมล็ดกาแฟที่เหลือในภาชนะปิดสนิท หลีกเลี่ยงความชื้นและแสงแดด

• คำแนะนำสำหรับ Cold Brew

1. ใช้กาแฟบด 17–20 กรัม
2. บดให้หยาบกว่าเอสเปรสโซเล็กน้อย
3. ความเข้มข้นและปริมาณขึ้นอยู่กับขนาดการบด
4. เติมน้ำแข็งหรือน้ำเย็นลงในแท่งก้าน้ำก่อนชง เพื่อให้ได้อุณหภูมิต่ำ
5. สามารถเติมน้ำแข็งลงในแก้วโดยตรงเพื่อรสชาติที่สดชื่น
6. ตรวจสอบให้แน่ใจว่าน้ำในแท่งก้นสะอาด หากเก็บไว้หลายวันให้เทออกและล้างแท่งก้าน้ำก่อน
7. แรงดันในการสกัด Cold Brew จะต่ำกว่าเอสเปรสโซ ถือเป็นเรื่องปกติ

• คำแนะนำการตีฟองนม

เตรียม: ใช้นมสด หรือนมวัวแท้ (แช่เย็นที่ประมาณ 8°C จะให้ผลดีที่สุด)

วิธีตีฟองนม:

1. กดปุ่ม Steam เพื่อปล่อยไอน้ำออกประมาณ 5 วินาที (ไล่ไอน้ำที่ค้างอยู่)
2. เติมนมลงในฟิชเซอร์ในปริมาณที่เหมาะสม
3. วางปลายก้านไอน้ำในตำแหน่ง 3 นาฬิกา ได้ฉนวนเล็กน้อย กดปุ่ม Steam
 - โหมดอัตโนมัติ (S-1): ไอน้ำหยุดอัตโนมัติเมื่อถึงอุณหภูมิที่ตั้งไว้
 - โหมดแมนวล (S-0): กดปุ่ม Steam อีกครั้งเมื่อนมได้อุณหภูมิที่ต้องการ
4. หลังตีฟองเสร็จ ปล่อยไอน้ำ 2-3 วินาที แล้วเช็ดก้านไอน้ำด้วยผ้าชื้นทันที
5. ผสมนมฟองกับเอสเปรสโซ



คำเตือน: ทำความสะอาดก้านไอน้ำทันทีหลังเสร็จ ระวังความร้อนสูง

หมายเหตุ: ใช้ฟิชเซอร์ที่มีเส้นผ่านศูนย์กลางอย่างน้อย 70±5 มม. เพื่อป้องกันนมล้น

• คำแนะนำการรดกาแฟ

การติดตั้งและถอดถังเมล็ดกาแฟ

จัดสัญลักษณ์สามเหลี่ยมบนถังให้ตรงกับตัวเครื่อง หมุนตามเข็มนาฬิกาจนล็อก หากติดตั้งไม่ถูกต้อง หน้าจอจะแสดง "E-0"

ระดับการรด

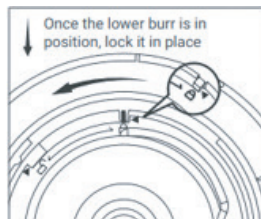
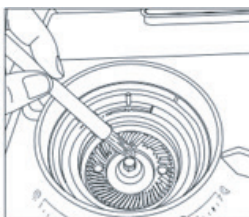
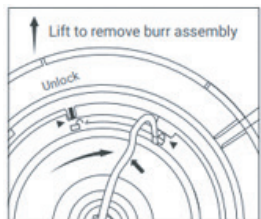
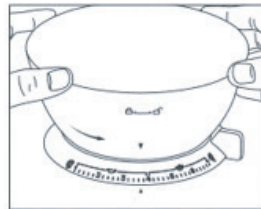
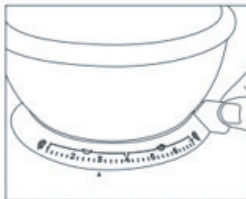
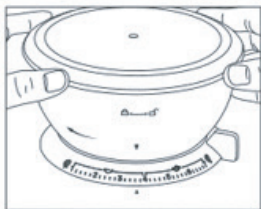
- ระดับ 1-4: สำหรับเอสเปรสโซ (แนะนำเริ่มที่ 2-3)
- ระดับ 4-7: สำหรับ Cold Brew
- หมุนตามเข็มนาฬิกา = หยาดขึ้น / หมุนทวนเข็มนาฬิกา = ละเอียดขึ้น

หมายเหตุ:

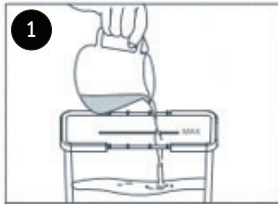
1. ระบบบดออกแบบสำหรับเมล็ดกาแฟคั่วกลางถึงคั่วเข้มเท่านั้น
2. การรดต่อเนื่องนานเกินไปอาจทำให้ความร้อนสูง
3. หากเครื่องหยุดทำงานเพราะความร้อนสูง: รอให้มอเตอร์เย็นลงต่ำกว่า 125°C จะรีเซ็ตอัตโนมัติ/ หากกระแสไฟเกิน: ถอดปลั๊ก นำกาแฟและสิ่งแปลกปลอมออก แล้วเปิดเครื่องใหม่
4. ห้ามเครื่องบดสัมผัสน้ำ ของเหลว ห้ามถอดล้างเพื่องบดด้วยน้ำ

การถอดและทำความสะอาดใบบด

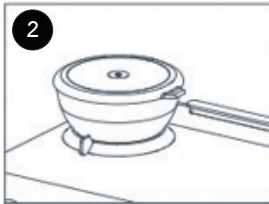
1. กดปุ่มบดเครื่องจมนเสขกาแฟออกหมด ปิดเครื่อง ถอดถังเมล็ดกาแฟออก
2. ยกตามจับและหมุนตามเข็มนาฬิกาจนสัญลักษณ์ "Unlock" ตรงกับแท่งพลาสติก จากนั้นถอดชุดใบบดออก
3. ใช้แปรงเล็กหรือลูกยางเป่าลมทำความสะอาดห้องบด ช่องผ่านกาแฟ และช่องออก
4. หลังทำความสะอาด ตั้งระดับการบดที่ 7 จัดสัญลักษณ์ "Unlock" ให้ตรงกับแท่งพลาสติก
กดชุดใบบดลงให้แน่น หมุนทวนเข็มนาฬิกาจนสัญลักษณ์ "Lock" ตรงกับแท่งพลาสติก



ขั้นตอนการชงกาแฟเอสเปรสโซ



1 เติมน้ำดื่มสะอาดลงในแทงก์น้ำ ห้ามเกินระดับน้ำสูงสุด MAX. ที่กำหนด

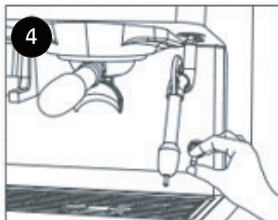


2 ตรวจสอบให้แน่ใจว่าติดตั้ง โดเมนส์เต็กกาฟลู๊กต้อง ก่อนเติมน้ำดื่มกาแฟ

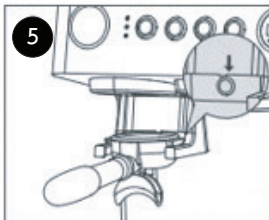


3 หมุนปุ่มปรับระดับการบดตาม หรือหมุนเข็ม นาฬิกาเพื่อเลือก ขนาดการบด ที่ต้องการ

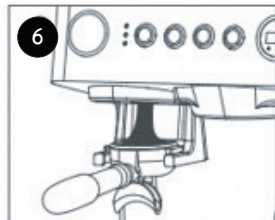
- หมุนตามเข็มนาฬิกา
- ค่าบดตัวเลขวาก = หยวบขึ้น
- หมุนทวนเข็มนาฬิกา
- ค่าบดตัวเลขน้อย = ละเอียดขึ้น
- ตัวเลขวากขึ้น = หยวบขึ้น



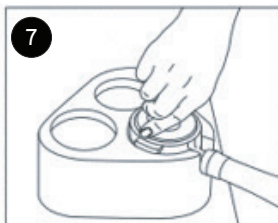
4 เสียบปลั๊กไฟ กดสวิตช์ Power เพื่อเริ่มอุ่นเครื่อง ปุ่มบดจะสว่างขึ้น ส่วนปุ่ม Cold Brew, Espresso และ Steam จะกะพริบสลับกัน เมื่อไฟทุกปุ่มสว่างขึ้น แสดงว่าเครื่องอุ่นพร้อมใช้งานแล้ว



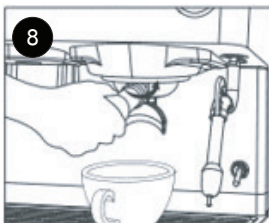
5 ใช้ด้ามชงวางที่แท่นรองกาแฟบด ซึ่งมีไมโครสวิตช์ หรือกดปุ่ม Grind เพื่อเริ่มบด และจ่ายผงกาแฟ



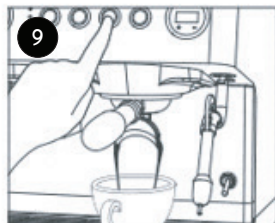
6 ใช้ด้ามชงกดไมโครสวิตช์อีกครั้ง หรือกดปุ่ม Grind อีกครั้งเพื่อ หยุดบด (ตัวจับเวลาจะรีเซ็ตใหม่ หลังจากหยุด 3 วินาที)



7 ใส่ผงกาแฟลงในถ้วยกรอง แล้วกดให้แน่นด้วยแทมเปอร์

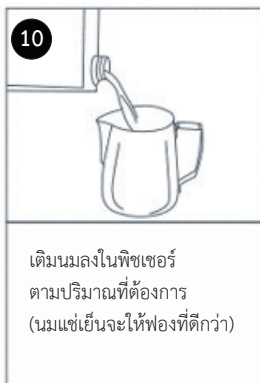


8 ใส่ด้ามชงเข้ากับเครื่องและหมุน ให้ล้อล็อก วางแก้วกาแฟใต้หัว จ่ายกาแฟ



กดปุ่ม Espresso เพื่อเริ่มชงกาแฟ เครื่องจะจ่ายกาแฟอัตโนมัติ ตามปริมาณที่ตั้งไว้

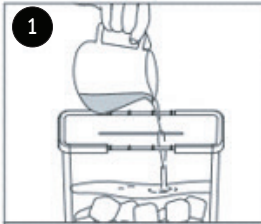
หมายเหตุ: กดปุ่ม Espresso อีกครั้งระหว่างการสกัดเพื่อหยุด



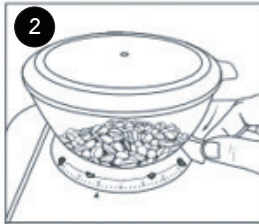
คำเตือน:

ทำความสะอาดก้านไอน้ำและสไลด์มอกจากท่อทันทีหลังเสร็จ เพื่อป้องกันนมติดแข็งภายในท่อ
ระวังความร้อนสูงขณะปฏิบัติงาน

ขั้นตอนการทำ Cold Brew

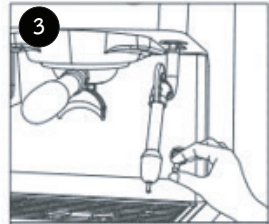


เติมน้ำแข็งหรือน้ำดื่มสะอาด (อุณหภูมิต่ำกว่า 25°C) ลงในถังกักน้ำ
ห้ามเกินระดับน้ำสูงสุด MAX ที่กำหนด เพื่อรักษาสภาพแวดล้อมอุณหภูมิต่ำในการสกัด

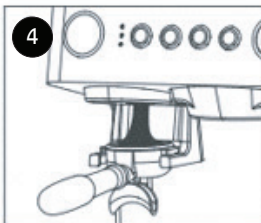


หมุนปุ่มปรับระดับการบดตามหรือทวนเข็มนาฬิกาเพื่อเลือกขนาดการบด ที่ต้องการ

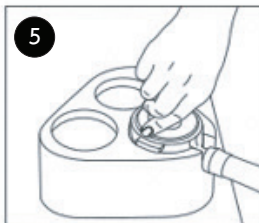
- หมุนตามเข็มนาฬิกา = ค่าบดตัวเลขมาก = หยาดขึ้น
- หมุนทวนเข็มนาฬิกา = ค่าบดตัวเลขน้อย = ละเอียดขึ้น
- ตัวเลขมากขึ้น = หยาดขึ้น



เสียบปลั๊กไฟ กดสวิตช์ Power เพื่อเริ่มอุ่นเครื่อง ปุ่มบดจะสว่างนิ่ง ส่วนปุ่ม Cold Brew, Espresso และ Steam จะกระพริบสลับกัน เมื่อไฟทุกปุ่มสว่างนิ่ง แสดงว่าเครื่องอุ่นพร้อมใช้งานแล้ว



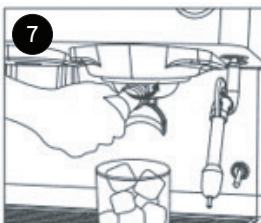
ใส่ด้ามชงวางที่แท่นรองกาแฟปัด ซึ่งมีไมโครสวิตช์ หรือกดปุ่ม Grind เพื่อเริ่มบดและจ่ายผงกาแฟ
ใช้ด้ามชงกดไมโครสวิตช์อีกครั้ง หรือกดปุ่ม Grind อีกครั้งเพื่อหยุดบด ตัวจับเวลาจะรีเซ็ตใหม่หลังจากหยุด 3 วินาที)



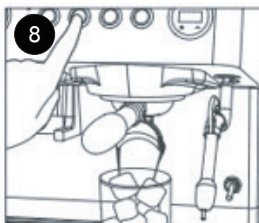
ใส่ผงกาแฟลงในถ้วยกรอง แล้วกดให้แน่นด้วยแทมเปอร์



ตรวจสอบให้แน่ใจว่าหัวชงเย็นลงแล้วก่อนเริ่ม กดปุ่ม Cold Brew ค้างไว้ 3 วินาที เครื่องจะปล่อยน้ำผ่านหัวชงอัตโนมัติ ประมาณ 10 วินาที เพื่อลดอุณหภูมิ



ใส่ด้ามชงเข้ากับเครื่องและหมุนให้ลงล็อก
วางแก้วไว้ใต้หัวจ่ายกาแฟ



กดปุ่ม Cold Brew เพื่อเริ่มชง เมื่อครบเวลาที่ตั้งไว้ (ค่าเริ่มต้น 120 วินาที) กาแฟ Cold Brew ของคุณพร้อมแล้ว
หมายเหตุ: กดปุ่ม Cold Brew อีกครั้งระหว่างการสกัดเพื่อหยุด

การปิดเครื่อง

1. ในโหมดสแตนด์บาย กดสวิตช์ Power เพื่อปิดเครื่อง
2. ถอดปลั๊กทันทีหลังปิดเครื่อง
3. หากต้องขนย้ายหรือไม่ใช้งานเป็นเวลานาน ให้ระบายน้ำออกจากหม้อต้ม (ดูหัวข้อ "การป้องกันการแข็งตัวของน้ำ")

การทำความสะอาดและบำรุงรักษา

1. ถอดปลั๊กก่อนทำความสะอาดและรอให้เครื่องเย็นสนิท
2. ใช้ผ้าสะอาดชุบน้ำบิดหมาด หรือน้ำยาทำความสะอาดที่เป็นกลางเช็ดภายนอกเครื่อง
3. ถอดชุดโถเมสตีกาแพออก ใช้แปรงเล็กทำความสะอาดห้องบดและช่องผ่านกาแฟ
4. ถอดตัวชง เทกากกาแฟออก ล้างตะกร้ากรองด้วยน้ำยาทำความสะอาด แล้วล้างน้ำออกให้สะอาด
5. ทำความสะอาดหัวฉีดไอน้ำและตรวจสอบว่าไม่อุดตัน
6. ใช้แปรงพิเศษทำความสะอาดหัวชงและปะเก็นหัวชง
7. ล้างอุปกรณ์ทั้งหมดด้วยน้ำและปล่อยให้แห้ง

หมายเหตุ:

ห้ามใช้แอลกอฮอล์หรือตัวทำละลาย และห้ามจุ่มเครื่องลงในน้ำ / ถอดโถเมสตีกาแพโดย หมุนทวนเข็มนาฬิกา ทำความสะอาดด้วยแปรงแห้งหรือลูกยางเป่าลมเท่านั้น

การล้างตะกรัน

ล้างตะกรันทุก 2-3 เดือน เพื่อรักษาประสิทธิภาพและรสชาติกาแฟ
อัตราส่วนน้ำยาล้างตะกรัน: น้ำ : น้ำยา = 4:1 (รวมประมาณ 1.5 ลิตร)
หรือใช้กรดซิตริกแทนในอัตราส่วน น้ำ : กรดซิตริก = 100:3

สามารถใช้ น้ำยาล้างตะกรันของ MiniMex สัดส่วน 30 มล. ต่อน้ำดื่มสะอาด 1 ลิตร
ติดต่อที่ศูนย์บริการโทร 02-493-6565 หรือ Line OA : @minimex

• การแจ้งเตือนล้างตะกรัน

เมื่อใช้งานครบ 500 ครั้ง รวมกัน นับจากการใช้งาน (กาแฟ + Cold Brew + ไอน้ำ นับเฉพาะครั้งที่ ใช้เกิน 10 วินาที) หน้าจอจะแสดง "CLn"

• วิธีเข้าโหมดล้างตะกรัน

ในโหมดสแตนด์บาย กดปุ่ม Espresso + Steam ค้างไว้ 3 วินาที ไฟปุ่ม Espresso, Cold Brew และ Steam สว่าง หน้าจอแสดง "CLn" จากนั้นเลือก:

- ล้างตะกรันวงจรชงกาแฟ: กดปุ่ม Espresso
- ล้างตะกรันวงจร Cold Brew: กดปุ่ม Cold Brew
- ล้างตะกรันวงจรไอน้ำ: กดปุ่ม Steam

แต่ละวงจรใช้เวลา 60 วินาที ป้อนทำงาน 8 วินาที หยุด 4 วินาที แนะนำให้ทำ 2-3 รอบ วางภาชนะขนาดมากกว่า 600 มล. ได้หัวชงและหัวฉีดไอน้ำ

• หลังล้างตะกรัน: เติมน้ำดื่มสะอาดและทำซ้ำ 2-3 รอบเพื่อล้างน้ำยาออก

การป้องกันการแข็งตัวของน้ำ

ทำทุกครั้งก่อนปิดเครื่องในสภาพแวดล้อมที่อุณหภูมิต่ำกว่า 0°C

1. ในโหมดสแตนด์บาย กดปุ่ม Espresso
2. เมื่อป้อนทำงาน ถอดถังน้ำออกเพื่อระบายน้ำในหม้อต้ม รอจนน้ำหยุดออกจากหัวชง จากนั้นกดปุ่ม Espresso อีกครั้งเพื่อหยุดป้อน
3. ปิดเครื่อง
4. ติดตั้งถังน้ำกลับเข้าที่

รหัสข้อผิดพลาดและการแก้ไข

รหัส	สาเหตุ	วิธีแก้ไข
ECO	สแตนด์บายเกิน 28 นาที	กดปุ่มใดก็ได้เพื่อให้เครื่องกลับมาพร้อมใช้งาน
E - 0	ติดตั้งถังเมสตีคาแฟไม่ถูกต้อง	ติดตั้งใหม่ให้ถูกต้อง
	มอเตอร์ร้อนเกิน ($\geq 150^{\circ}\text{C}$)	ปิดเครื่อง รอ 30 นาทีก่อนใช้งานใหม่
	ไมโครสวิตช์ผิดปกติ	ติดต่อศูนย์บริการ
E - 1	เซ็นเซอร์อุณหภูมิขงขาด/ช้อต	ติดต่อศูนย์บริการ
	อุณหภูมิแวดล้อมต่ำกว่า 0°C	ตรวจสอบอุณหภูมิแวดล้อม
E - 4	เซ็นเซอร์อุณหภูมิไอน้ำขาด/ช้อต	ติดต่อศูนย์บริการ
E - 5	เซ็นเซอร์หัวฉีดไอน้ำผิดปกติ	ติดต่อศูนย์บริการ

รหัสข้อผิดพลาดและการแก้ไข

รหัส	สาเหตุ	วิธีแก้ไข
E - 6	ไอน้ำทำงานเกินเวลา	เครื่องกลับสู่สแตนด์บายอัตโนมัติหลัง 5 วินาที
E - 7	ชงเกิน 90 วินาทียังไม่ถึงปริมาณที่ตั้งไว้	ปรับขนาดการบด / ล้างตะกร้ากรอง
F - 3	น้ำในถังหมดหรือติดตั้งไม่ถูกต้อง	เติมน้ำ / ติดตั้งถังน้ำใหม่
L - 0	มีสิ่งแปลกปลอมในเมล็ดกาแฟ	ถอดใบบด ทำความสะอาด แล้วติดตั้งใหม่
	ใบบดรัดแน่นเกินไป	ปรับระดับการบดให้หยาบขึ้น

การแก้ไขปัญหาเบื้องต้น

ปัญหา	สาเหตุ	วิธีแก้ไข
ไม่มีน้ำออก	ถังน้ำว่าง	เติมน้ำ
	แรงดันไฟฟ้าไม่ตรง	ใช้ไฟฟ้าที่ถูกต้อง
น้ำรั่ว	ถาดรองน้ำเต็ม	ทำความสะอาดถาดรองน้ำ
กาแฟล้นออกด้านข้างตัวชง	ใส่กาแฟมากเกินไปจนล้นออก	ลดปริมาณกาแฟ
	มีกาแฟตกค้างที่ขอบถ้วยกรอง	ทำความสะอาดขอบถ้วยกรอง
	ปะเก็นหัวชงเสียหาย	เปลี่ยนปะเก็น
ไม่มีกาแฟออก	บดละเอียดเกินไป / ใส่กาแฟมากเกินไป / กดแน่นเกินไป	ปรับขนาดการบด/ปริมาณ/แรงกด
	ถ้วยกรองอุดตัน	ทำความสะอาดถ้วยกรอง
ไม่มีไอน้ำ	หัวฉีดไอน้ำอุดตัน	ใช้เข็มทำความสะอาด
ตีฟองนมไม่ได้	ภาชนะใหญ่เกินไปหรือทรงไม่เหมาะสม	ใช้ฟิชเชอร์ทรงสูงและแคบ
	ไขมันนมพร่องมันเนย	เปลี่ยนเป็นนมสดหรือนมวัวแท้

การรับประกัน

เครื่องซิงกาแพเอสเพรสโซ Minimex รุ่น MCTG1-CR (สีครีม) / MCTG1-SG (สีเทา) ระยะเวลาประกัน 1 ปี

เงื่อนไขการรับประกัน

การรับประกันครอบคลุมถึงคุณภาพของสินค้าและฝีมือการประกอบ

ผู้ซื้อต้องใช้งานและบำรุงรักษาอย่างถูกต้องตามคำแนะนำในหนังสือคู่มือ

ข้อยกเว้นการรับประกัน

บริษัทฯ ขอสงวนสิทธิ์ในความรับผิดชอบต่อความเสียหายใดๆ ที่เป็นผลสืบเนื่องจากการใช้สินค้า

และสงวนสิทธิ์การรับประกันหากลูกค้า :

- นำสินค้าไปใช้ผิดจากวัตถุประสงค์ของการออกแบบ เช่น การนำเอาสินค้าที่ออกแบบมาเพื่อการใช้ในครัวเรือน
แต่นำไปใช้เพื่อประกอบอาชีพหรือในเชิงพาณิชย์
- ใช้งานผิดวิธีหรือไม่ได้ใช้งานตามวิธีที่อธิบายในหนังสือคู่มือ
- มิได้บำรุงรักษาตามคำแนะนำในหนังสือคู่มือ

การใช้สิทธิ์การรับประกันสินค้า

การรับประกันสินค้ามีผลตามวันที่ ที่ระบุในใบรับประกันสินค้า กรุณาแสดงใบรับประกันสินค้า

หรือใบกำกับภาษี ใบเสร็จรับเงิน เพื่อเป็นหลักฐานในการซื้อต่อเจ้าหน้าที่ศูนย์บริการฯ

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 : @minimex_service

E-mail : SERVICE_minimex@penk.co.th

ช่วยกันรักษาสิ่งแวดล้อม



เราขอชี้ชวนให้ท่านร่วมรักษาสภาพแวดล้อม
ด้วยการทิ้งเศษอุปกรณ์ที่เลิกใช้แล้ว ณ สถานที่ที่เหมาะสม

MINIMEX
Cremista G

Instruction Manual
Espresso Machine

Minimex
Model : Cremista G (MCTG1)



Instruction Manual
Espresso Machine (Coffee Maker)

Model : Cremista G (MCTG1)

220-240V., ~50Hz., 3,200 W.

English

IMPORTANT SAFEGUARDS :

Please read this manual and follow the below instructions before using the appliance:

1. This espresso coffee machine is not intended for use by those with physical, sensory, or mental disabilities, or by those lacking experience or knowledge (including children), unless they are supervised or instructed by someone responsible for their safety.
2. Please watch your children and make sure they do not play with this equipment.
3. This equipment is designed for home use and other similar settings, such as:
 - Staff kitchens in shops, offices, and other workplaces;
 - Farmhouses;
 - Serving customers at hotels, inns, and similar residential environments;
 - Bed and breakfasts and similar establishments.
4. If the power cord is damaged, to prevent any danger, it must be replaced by a professional from the manufacturer, its maintenance department or an equivalent division.
5. The surface of the heating element may retain residual heat after use.
6. Do not immerse the coffee machine or the power plug in water or any other liquid.
7. Clean all surfaces that contact with food in accordance with the "Cleaning and Maintenance" section of this manual.
8. Maintain the coffee machine as instructed in this manual. Improper maintenance may affect its performance.
9. Please use the product as instructed in this manual. Improper use may cause potential hazards.
10. The coffee machine should not be operated inside a cabinet.
11. Children must not clean or maintain the machine without supervision.
12. Before use, check to see if the voltage corresponds to the specifications indicated on the product label.
13. Make sure the coffee machine is plugged into an earthed socket.
14. To avoid damage to the coffee machine, do not place it on a hot surface or near open flames and ensure that the power cord does not come into contact with high-temperature parts of the machine.
15. Unplug the coffee machine when not in use or before cleaning. Allow the appliance to cool down before installing / removing any parts or cleaning.
16. In case of malfunction, do not replace parts with components from unauthorized manufacturers, as doing so may cause harm or pose a safety risk to the user.
17. The coffee machine should be placed on a countertop or a flat surface, and the power cord should not be hanging over the edge of the table or counter.

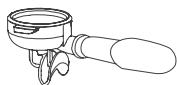
18. When operating, some parts of the coffee machine will be heated to high temperatures (e.g. group head, hot water wand, hot water nozzle, steam wand and steam nozzle, etc.). Please avoid touching these parts directly. Always hold only the anti-scald grip and the portafilter when handling the appliance.
19. Do not leave the appliance in environments where the temperature is below 32 °F / 0 °C. Residual water in the boiler and pumps may freeze, causing damage to the appliance.
20. At any sign of malfunction, defect, or suspected damage due to dropping of the machine, unplug the appliance immediately and stop operating the defective machine.
21. Open the water tank lid and fill the tank with an appropriate amount of water. Do not exceed the maximum level mark.
22. During operation, avoid any liquid from spilling into the interior of the machine.
23. The coffee machine should be maintained and inspected by qualified personnel. All maintenance activities must be recorded and confirmed in accordance with the procedures or user manual provided by the company.
 - 1) Before maintenance, unplug the appliance or disconnect the power supply. Then wait for it to cool to room temperature.
 - 2) The appliance should be safe to use again after maintenance. Carry out safety checks if necessary.
 - Make sure that the power plug is fully inserted into the power socket and is making proper contact during use.
 - If a power socket extension cord is needed, make sure it complies with national standards.
 - Please disconnect the power when you leave the site.
 - If you Note any abnormal noises, odors, overheating, or malfunctions, please stop using the product immediately. Turn off the switch and disconnect the power supply.
 - Do not power the appliance from a lamp holder with a socket.
 - The total rated current of the appliance connected to the power socket extension cord should not exceed the rated current of the original fixed socket or circuit.
 - Do not use near flammable or explosive materials or other similar environments.
 - Users should not disassemble the appliances on their own, nor should they modify the internal wiring, components, or safety devices.
 - Do not apply force to the power cord when unplugging it from the socket.
 - Do not replace the appliance's power supply fuses with ordinary conductors or fuses exceeding the specified current capacity.
 - Users should not alter the settings of low-voltage circuit breakers or residual current safety devices.
24. Do not use the appliance outdoors.
25. Save this instruction manual for future reference after reading

KNOW YOUR ESPRESSO MACHINE



- | | |
|--------------------------------|------------------------|
| ① Bean hopper lid | ⑨ Water tank |
| ② Bean hopper | ⑩ Function buttons |
| ③ Coffee grind adjustment disk | ⑪ Touch screen display |
| ④ Grinding indicator light | ⑫ Steam pipe |
| ⑤ Pressure Gauge | ⑬ Portafilter |
| ⑥ Microswitch | ⑭ Steam pipe handle |
| ⑦ Filter holder | ⑮ Power switch |
| ⑧ Drip tray | ⑯ Steam nozzle |

ACCESSORIES



Double Cup
Portafilter x1



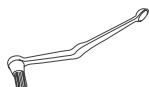
Tamper x1



58 mm Filter Basket
(Single Cup) x1



Air Blower x1



Cleaning
Brush x1



Cleaning
Disc x1



Milk
Pitcher x1



Small Brush x1

BUTTON AND INDICATOR LIGHTS DESCRIPTION

Button Icon	Name	Function
	Grind Button	Press to start grinding, press it again to stop
	Cold Brew Button	Press to make cold brew coffee, press it again to stop
	Espresso Button	Press to make espresso, press again to stop
	Steam Button	Press to release steam, press it again to stop
	Orange Grinding Indicator Light	If the indicator lights up, your grind is too fine or the coffee dose is excessive, causing slow flow. Use a coarser grind or reduce the dose.
	White Grinding Indicator Light	If the indicator lights up, the grind size and dosage are properly set for ideal extraction flow.
	Blue Grinding Indicator Light	If the indicator lights up, the grind is too coarse or the coffee dose is insufficient, causing fast flow. Use a finer grind or increase the dose.

PRODUCT USE REQUIREMENTS

Ambient Temperature: 33.8 – 104 °F / 1 – 40 °C

Water Quality Requirements:

To ensure the performance and lifespan of the coffee machine, as well as optimal coffee quality, the following recommendations should be followed:

Use filtered or softened water from a water treatment device that complies with local drinking water standards, particularly with respect to pH value and chloride levels.

Do not use purified or distilled water.

NOTE:

1. Replace the water treatment device promptly in accordance with its specifications.
2. Based on the frequency of use, it is recommended to descale the machine every 1 – 2 months.

BEFORE FIRST USE

1. Unpack the appliance, remove all accessories, verify their completeness, and peel off any protective film from the machine surface.
2. Clean the water tank and portafilter thoroughly with mild detergent, then rinse.
3. Remove and clean the drip tray and cup tray if they are dirty, then reinstall them in the machine.
4. Plug the power plug into a grounded electrical outlet.
5. Run a water-only cycle to flush the internal water system before your first use (both for coffee and steam functions) .
6. Different types of coffee require different grind sizes. Please familiarize yourself with the grinder scale markings before use.
7. For your first grind, start with levels 2 – 3.



INSTRUCTIONS

• Starting Up

1. Remove the water tank and fill it up to the maximum water level mark, then place it back on the machine and close the water tank cover.
 2. Connect the power, and the buzzer beeps for 1 second. "888" will appear on the touchscreen display, and all indicator lights will light up for 2 seconds.
 3. Press the power switch, and the machine will automatically supply water for 2 seconds. The touchscreen display will show the real-time temperature. The cold brew button, Espresso Button, and steam button will flash in sequence, then the machine will enter the preheating state. The indicator lights will stop flashing once preheating is finished.
 4. Preheating takes about 2 minutes (thermoblock preheating time included).
-

• Grind Time Setting

In standby mode, press and hold the "Grind Button" for 3 seconds to enter grind time settings. The "+/-" buttons on the display will flash (0.5 seconds on / 0.5 seconds off); all other button lights will turn off. Adjust the grind time using the "+/-" buttons. After 5 seconds of inactivity, the display will stop flashing, and the system will automatically save your settings and return to standby mode.

NOTE:

The adjustable grind time range is 5 - 60 seconds, with a default setting of 10 seconds.

• Temperature Setting

In standby mode, press and hold the "+" button until "tEP" appears on the screen. The "Espresso Button" and "Steam Button" indicator lights will flash (0.5 seconds on / 0.5 seconds off). Press the corresponding button to enter its temperature setting interface:

1. Brew Temperature Setting

Briefly press the "Espresso Button" to enter the brew temperature setting, and the "Espresso Button" will light up. The "+/-" buttons on the display will flash (0.5 seconds on / 0.5 seconds off); all other button lights will turn off. Adjust the brew temperature with the "+/-" buttons. After 5 seconds of inactivity, the display will stop flashing, and the system will automatically save your settings and return to standby mode.

NOTE: The adjustable brew temperature range is 176 - 215 °F / 80 - 102 °C, the default temperature is 199 °F / 93 °C .

2. Milk Frothing Temperature Setting

Briefly press the "Steam Button" to enter the milk frothing temperature setting, and the "Steam Button" will light up. The "+/-" buttons on the display will flash (0.5 seconds on / 0.5 seconds off); all other button lights will turn off.

Adjust the milk frothing temperature with the "+/-" buttons. After 5 seconds of inactivity, the display will stop flashing, and the system will automatically save your settings and return to standby mode.

NOTE: The adjustable milk frothing temperature range is 113 - 194 °F / 45 - 90 °C, the default temperature is 140 °F / 60 °C .

• Cold Brew / Pre-wetting / Pre-infusion Time Setting

In standby mode, press and hold the "-" button on the display, and "FL" will appear on the screen. Briefly press the "+/-" buttons to cycle through "FL," "P-1," and "P-2" on the screen.

1. FL: Cold Brew Time Setting

When the screen shows "FL," the cold brew button light will flash (0.5 seconds on / 0.5 seconds off). Press the "Cold Brew Button" to enter the cold brew time setting. Press the "+/-" buttons to adjust to the desired cold brew time (each press changes the setting by 10 seconds). After 5 seconds of inactivity, the display will stop flashing, and the system will automatically save your settings and return to standby mode.

NOTE:

1. The adjustable cold brew time range is 30 — 180 seconds, the default time is 120 seconds.
2. Pre-wetting and pre-infusion are not available in cold brew mode.
3. In standby mode, press and hold the "Cold Brew Button" for 3 seconds to enter quick cooling mode (cooling takes 10 seconds).

2. P-1: Pre-wetting Time Setting

When the screen shows "P1," the "Espresso Button" will light up and stay on for 5 seconds, then the display starts flashing and enters pre-wetting time setting. Press the "+/-" buttons to adjust to the desired pre-wetting time. After 5 seconds of inactivity, the display will stop flashing, and the system will automatically save your settings and return to standby mode.

NOTE: The adjustable pre-wetting time range is 0 - 10 seconds, the default time is 2 seconds.

• Steam Mode Setting

In standby mode, press and hold the "-" button on the display, and "FL" will appear on the screen. Briefly press the "+/-" buttons to cycle through "FL," "P-1," and "P-2" on the screen.

1. S-0: Manual Steam Mode

The fixed runtime is 300 seconds (non-adjustable). If the steam time exceeds 300 seconds, "E-6" will appear on the display as a timeout warning. After 5 seconds, the system will automatically return to the standby interface.

2. S-1: Automatic Steam Mode

The machine defaults to automatic steam mode (S-1) upon first startup. In this mode, press the "Steam Button" to automatically release steam. Once the set temperature is reached, the steam will automatically stop, and the milk froth is ready.

NOTE: Choose either manual (S-0) or automatic (S-1) steam mode, only one mode can be selected at a time.

• **Coffee Flow Rate Setting**

Place the coffee scale directly under the group head. Place the coffee cup on the scale and reset it to zero. Add 17 – 20 g of coffee grounds into the portafilter, distribute and tamp it evenly, then lock the portafilter onto the group head.

Press and hold the "Espresso Button" for 3 seconds to enter flow rate setting mode. The machine will begin dispensing liquid. Observe the reading on the coffee scale, and press the "Espresso Button" again to stop the liquid when it reaches the desired amount. The setting is now complete, and the system will automatically save your parameters and return to standby mode

NOTE: The adjustable range for coffee flow rate is 10 – 500 g (settings below 10 g will automatically default to a 10 g output), the default amount is 36 g.

• **Restore Default Settings**

In standby mode, press and hold both the "Grind Button" and the "Cold Brew Button" for 3 seconds. The buzzer will sound for 1 second, and "888" will appear on the display will flash (0.5 seconds on / 0.5 seconds off); all other button lights will turn off. The grind button, cold brewbutton, espresso button and steam button indicator lights will flash 5 times (0.5 seconds on / 0.5 seconds off), then default settings are restored.

• **ECO Mode**

In standby mode, the machine will enter sleep mode after about 28 minutes. "ECO" will appear on the display. The machine will not operate in this state. Press any button to wake up the machine and return to working standby mode.

MAKE A GOOD CUP OF COFFEE

• Espresso Brewing Guidelines

1. Guidelines for a standard espresso shot (For reference only. Pressure and water temperature may vary based on bean type, roast level, freshness, and other factors. Adjust settings to taste for optimal results).

For single shot espresso, the amount of coffee grounds is 9 - 12 g	Coffee brewing temperature 194 - 205 °F / 90 - 96 °C	Group head pressure 9 - 12 bar
Double shot espresso, the amount of coffee grounds is 17 - 20 g	Extraction time 25 ± 5 seconds	Powder-to-liquid ratio 1:(2 - 2.5)

2. Select fresh coffee beans, generally roasted within three months of the date, to get a better, fresher taste. Once opened, keep the coffee beans properly stored and use them as soon as possible.
3. Grinding the coffee grounds in advance is not recommended. The taste is better with freshly prepared coffee grounds, or else grinding the coffee grounds in advance causes rapid oxidation and evaporation and will easily adsorb unwanted odors.
4. If the coffee grounds is too fine, it may cause excessive extraction, and if it is too coarse, it may cause insufficient extraction, so it should be adjusted to a moderate grinding degree.
5. Keep the remaining coffee beans sealed and well stored after use, and avoid placing them in humid environments or in direct sunlight.

• Precautions & Tips for Cold Brew Coffee

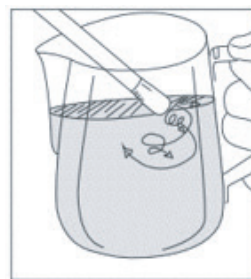
1. Coffee grounds amount: approx. 17 - 20 g.
2. Use coffee grounds that is slightly coarser than that used for espresso.
3. The strength and volume of cold brew depend on the grind size.
4. Before brewing, fill the water tank with drinkable water, and add ice or use chilled water directly to ensure a low-temperature extraction environment.
5. You may also add ice directly into the cup for a fresher taste.
6. Always ensure the water in the tank is fresh, drinkable water. If the water has been stored for several days, empty and clean the tank before refilling with fresh water.
7. It's normal that the extraction pressure for cold brew is lower than that for espresso.

MILK FROTHING INSTRUCTIONS

Set the steam pipe away from the center of the pitcher

(but not too close to the edge, aim towards the 3 o'clock direction, and place the nozzle head just below the liquid surface).

If it is buried too deep, it will be difficult to incorporate air, and if it is buried too shallow, the milk might splatter out easily.



Use whole milk or pure milk
(best if refrigerated to about 46 °F / 8 °C).

Keep your hand steady during the frothing process and try to avoid making adjustments. If you hear a hissing sound, it means that the air is normal, but if you hear a sharp noise, it means that the steam wand is buried too deep, which does not froth the milk well and merely heats the milk.

GRINDING INSTRUCTIONS

• Installing and Removing the Bean Hopper

Align the triangle mark on the bean hopper with the one on top of the machine. Rotate it clockwise (all the way) until it locks into place. To remove the bean hopper, rotate it counterclockwise. "E-O" will appear on the display if it is not properly installed. Please ensure the bean hopper is properly installed before grinding (see Figure 2).

• Selecting and Adjusting the Grind Size (see Figure 3)

1. Selecting the Grind Size

Levels 1 - 4: Recommended grind size for espresso. Start with levels 2 - 3 and adjust from there.
Levels 4 - 7: Recommended grind size for cold brew coffee.

2. Adjusting the Grind Size

Turn clockwise for a coarser grind; turn counterclockwise for a finer grind (the larger the number, the coarser the grind).

• Burr Removal and Cleaning

1. Run the grinder until no more coffee grounds comes out of the chute. Turn off the power, then rotate counterclockwise to remove the bean hopper (see Figure 4).
2. Lift the handle and rotate it clockwise until the "Unlock" mark on the burr assembly aligns with the plastic square rib, then remove the burr assembly (see Figure 5).
3. Clean any residual beans and grounds from the grinding chamber, powder chute, and grind outlet (see Figure 6) with a small brush or an air blower.
4. After cleaning, set the grind adjustment disk to level 7. Align the "Unlock" mark on the burr assembly with the plastic square rib, then press the burr assembly down. Make sure it sits flat and is level with the base. Rotate the burr assembly counterclockwise all the way until the "Lock" mark aligns with the plastic square rib. This indicates it is properly locked in place (see Figure 7).

NOTE:

1. The grinding system is designed for medium-roast to dark-roast coffee beans only.
2. "An excessively small gap between the upper and lower burrs, jammed beans, or extended grinding time may trigger the machine's overcurrent or overheat protection. Prolonged continuous use of the grinder is not advised.

3. If the machine shuts down due to motor overcurrent or overheating protection, do as follows:

- 3.1 Overheating protection: The machine automatically stops. The motor will automatically reset once the coil temperature drops below 257 °F / 125 °C .
- 3.2 Overcurrent protection: Disconnect the power, remove any residual beans and foreign objects from the grinding chamber, then reconnect the power and turn on the machine after cleaning.

4. Clearing the grinding chamber and grind outlet: First, unplug the power cord to disconnect the power and remove the bean hopper assembly. Remove the coffee beans from the grinding chamber (check for hard objects stuck in the lower burr; if found, contact customer service). Clean residual grounds from the grinding chamber, powder chute, and grind outlet with a small brush. Reassemble the machine, set the grind adjustment disk to the desired level, then turn the machine back on.

5. Do not expose the grinding system to water.



Figure 2

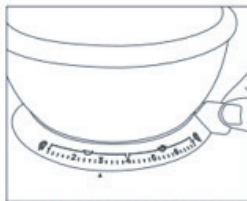


Figure 3

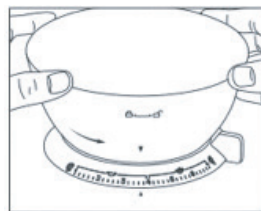


Figure 4

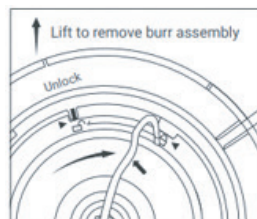


Figure 5

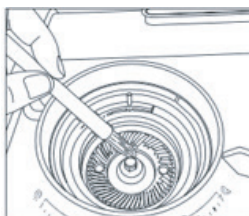


Figure 6

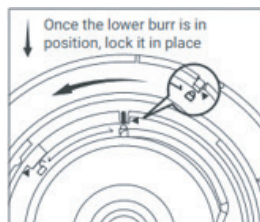
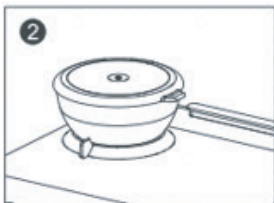


Figure 7

STEPS TO MAKING ESPRESSO



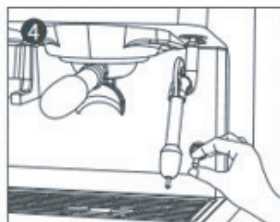
Add filtered water or softened water to the water tank. Do not exceed the maximum water level mark



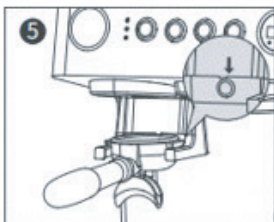
Make sure the bean hopper is properly installed before adding coffee beans.



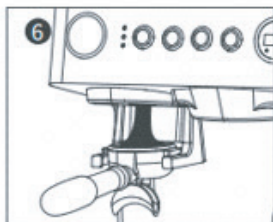
Turn the grind adjustment disk clockwise/counterclockwise to select the desired grind size (Turn clockwise coarser grind, Turn counterclockwise finer grind, Higher numbers coarser grind).



Connect the machine to the power supply. Flip the power switch down to start preheating. The grind button will stay on, while the cold brew button, espresso button, and steam button indicator lights will flash in sequence. Once all the button indicator lights stay on, preheating is finished.



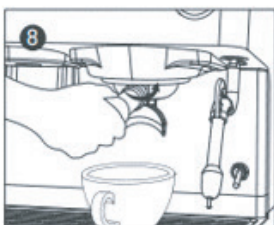
Trigger the "Microswitch" with the portafilter or manually press the "Grind Button" to start grinding and dispensing powder.



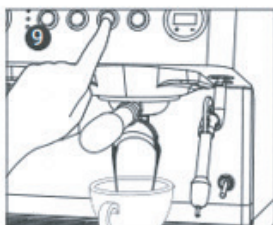
To stop the grinding, trigger the "Microswitch" with the portafilter or manually press the "Grind Button" again. Timer restarts after 3 seconds of inactivity.



Fill the filter basket with coffee grounds and tamp it firmly.

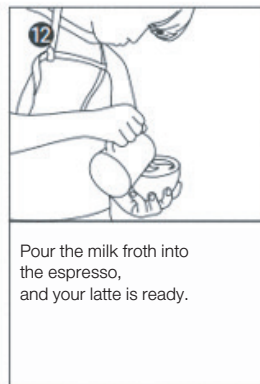
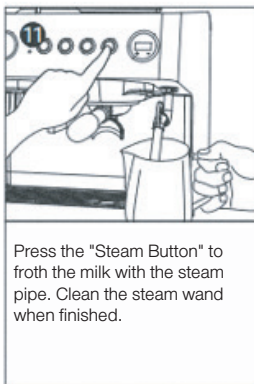
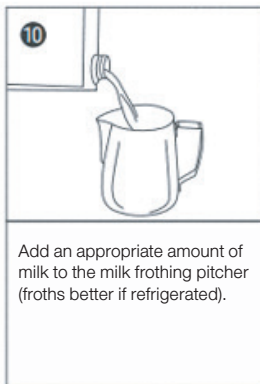


Insert the portafilter into the machine and rotate to lock it in place. Place the coffee cup directly under the portafilter spout.



Press the 'Espresso Button' to start making coffee. The machine will automatically produce coffee based on the preset flow rate.

Note: Press the espresso button again during extraction to stop.

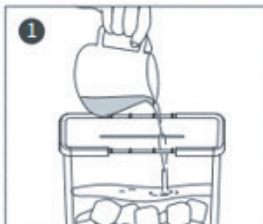


WARNING:

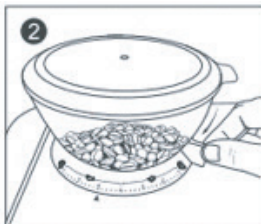
Immediately after steaming has ceased, clean the steam pipe parts and drain the milk from the pipe to prevent milk from sticking to the inner surface.

Take care not to burn yourself during the operation due to the high temperature.

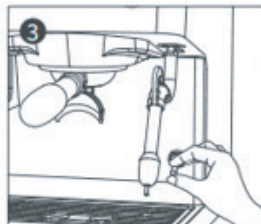
STEPS TO MAKING COLD BREW



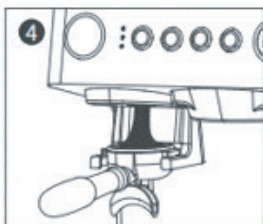
Add potable ice water or direct drinking water (below 77 °F/25 °C) to the tank. Do not exceed the maximum water level mark, and maintain a low-temperature extraction environment.



Turn the grind adjustment disk clockwise/counterclockwise to select the desired grind size (Turn clockwise coarser grind, Turn counterclockwise finer grind, Higher numbers = coarser grind)



Connect the machine to the power supply. Flip the power switch down to start preheating. The grind button will stay on, while the cold brew button, espresso button, and steam button indicator lights will flash in sequence. Once all the button indicator lights stay on, preheating is finished.



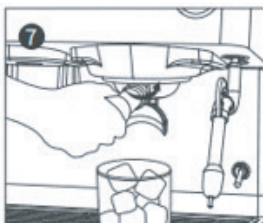
To stop the grinding, trigger the "Microswitch" with the portafilter or manually press the "Grind Button" again. Timer restarts after 3 seconds of inactivity.



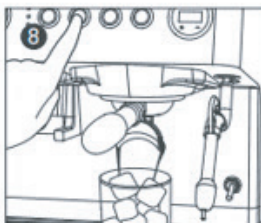
Fill the filter basket with coffee grounds and tamp it firmly.



Make sure the group head has cooled down before you start. Press and hold the "Cold Brew Button" for 3 seconds, and the group head will automatically dispense water for about 10 seconds to cool.



Insert the portafilter into the machine and rotate to lock it in place. Place the coffee cup directly under the portafilter spout.



Press the "Cold Brew Button" to start making coffee. Once the set time is reached (default is 120 seconds), your cold brew coffee is ready (Note: Press the cold brew button again to stop).

MAKING STEAM

1. To Drain Condensation: Press the "Steam Button" to release steam for about 5 seconds, press it again to stop.
2. Prepare Milk: Add an appropriate amount of milk to the milk frothing pitcher (froths better if refrigerated).
3. To Froth Milk: Stick the mouth of the pitcher against the steam wand, adjust the air intake angle, and place the steam nozzle at the 3 or 9 o'clock position on the surface of the milk. Press the "Steam Button" to release steam, and follow the procedure based on your steam mode:
 - Automatic Mode (S-1): Steam stops automatically at the set temperature.
 - Manual Mode (S-0): Press the steam button again to manually stop the steam when the milk reaches the desired temperature.
4. Cleaning the Steam Wand: To prevent milk residue from building up on the steam wand, release steam for 2 - 3 seconds (to clean the inside) and wipe its outer surface with a clean, damp cloth after frothing.
5. Making Milk Coffee: Mix the frothed milk with the espresso.

NOTE:

1. Since the steam is heated, choose a pitcher with a diameter of at least 70±5 mm to prevent overflow or splashes when releasing steam.
2. When making steam, be aware of the heated parts of the machine, especially the water outlet (group head) and the steam nozzle. To avoid burns, do not touch these parts under any circumstances during operation.
3. The maximum default time for manual steam mode is 300 seconds. If the machine exceeds the time, "E-6" will appear on the display, the machine will automatically stop, and it will flash rapidly (0.5 seconds on / 0.5 seconds off). After 5 seconds, the machine will return to standby mode and resume normal operation.

TURNING OFF

1. In standby mode, press down the power switch to turn off the machine.
2. Once the machine is turned off, disconnect the external power supply (or unplug the power cord) promptly.
3. If the machine needs to be transported or left unused for a long period of time, please drain the water from the brew thermoblock (refer to "STEPS TO PREVENT FREEZING" for operation).

CLEANING AND MAINTENANCE

1. Disconnect the power plug before cleaning, and allow the coffee machine to cool down completely.
2. Dip a piece of cloth in a small amount of water or use neutral detergent to clean the outer surface of the coffee machine.
3. Cleaning residual coffee grounds: Remove the bean hopper assembly and use a small brush to thoroughly clean the grinding chamber, powder chute, and grind outlet.
4. Remove the portafilter, empty the coffee grounds, and wash the filter basket mesh with cleaning solution. Remember to rinse thoroughly with water.
5. Clean the steam nozzle and make sure it is not clogged.
6. Clean the group head and the group gasket with the special cleaning brush for coffee machines.
7. Clean all accessories with water and allow them to dry.

NOTE:

1. Do not use alcohol or solvents. Do not immerse the machine in water.
2. Turn the bean hopper counterclockwise to remove it. Clean the bean hopper only with a small brush, an air blower, a dry cloth, or other dry cleaning tools.

CLEANING MINERAL DEPOSITS

1. To ensure the performance of the machine, the cleanliness of its inner water channels, and the pure, good taste of your coffee, the machine should be descaled and maintained every 2 - 3 months.
2. Descaler Ratio: Fill the water tank up to the maximum level mark with water and descaler (about 1.5 L, with a 4:1 ratio of water and descaler, see descaler instruction manual for specifics). Please use "Descaler for Home Espresso Machine" or purchase the specialized descaler from our service center. If out of descaler, substitute with citric acid (the ratio of water and citric acid is 100:3).

• Descaling Reminder

After the machine reaches a total of 500 uses of Coffee + Cold Brew + Steam (counts only if the session lasts 10 seconds or more), "CLn" will appear on the screen as a descaling reminder.

NOTE: Once the descaling reminder appears, it will come up repeatedly until descaling is performed.

- **Brew Thermoblock Descaling Reminder:**

If "CLn" appears on the screen 3 seconds after brewing coffee, a full brew descaling operation must be completed to clear the reminder and reset the counter.

- **Steam Thermoblock Descaling Reminder:**

If "CLn" appears on the screen 3 seconds after making steam, a full steam descaling operation must be completed to clear the reminder and reset the counter.

NOTE:

1. After descaling, the system automatically returns to standby mode. During descaling, press the corresponding button to stop the process.
 2. Coffee, cold brew, and steam operations are still available while the descaling reminder is displayed.
-

- **Descaling Operation**

Fill the water tank up to the maximum level mark with water and descaler (about 1.5 L), with a 4:1 ratio of water and descaler (see descaler instruction manual for specifics). Please use "Descaler for Home Espresso Machine" or purchase the specialized descaler from our service center. If out of descaler, substitute with citric acid (the ratio of water and citric acid is 100:3).

- **Coffee Circuit Descaling**

In standby mode, press and hold the "Espresso Button" and the "Steam Button" for 3 seconds to enter the descaling mode. The espresso button, cold brew button, and steam button lights will stay on, "CLn" will appear on the display, and all other button indicator lights will turn off. Press the "Espresso Button" to descale the coffee circuit. "CLn" will appear on the display, and the espresso button light and "CLn" will flash simultaneously (1 second on / 1 second off), 1 second off for 60 seconds until the coffee circuit descaling is finished. After 10 seconds of inactivity, the system will automatically return to standby mode.

• Cold Brew Circuit Descaling

In standby mode, press and hold the "Espresso Button" and the "Steam Button" for 3 seconds to enter the descaling mode. The Espresso Button, cold brew button, and steam button lights will stay on, "CLn" will appear on the display, and all other button indicator lights will turn off. Press the "Cold Brew Button" to descale the cold brew circuit. "CLn" will appear on the display, and the cold brew button light and "CLn" will flash simultaneously (1 second on / 1 second off), 1 second off for 60 seconds until the cold brew circuit descaling is finished. After 10 seconds of inactivity, the system will automatically return to standby mode.

• Steam Circuit Descaling

In standby mode, press and hold the "Espresso Button" and the "Steam Button" for 3 seconds to enter the descaling mode. The Espresso Button, cold brew button, and steam button lights will stay on, "CLn" will appear on the display, and all other button indicator lights will turn off. Press the "Steam Button" to descale the steam circuit. "CLn" will appear on the display, and the steam button light and "CLn" will flash simultaneously (1 second on / 1 second off), 1 second off for 60 seconds until the steam circuit descaling is finished. After 10 seconds of inactivity, the system will automatically return to standby mode.

NOTE:

1. During descaling, the pump operates in a pattern that runs for 8 seconds and pauses for 4 seconds. Every 60 seconds counts as one cycle. 2 — 3 cycles are recommended for descaling the coffee circuit and steam circuit.
2. Descaling dispenses about 600 mL of water. Place a container with a capacity greater than 600 ml under both the group head and the steam nozzle.

• Descaling Modes

1. Coffee circuit and steam circuit: Can be descaled simultaneously.
 2. Cold brew circuit and steam circuit: Can be descaled simultaneously.
 3. Coffee circuit or cold brew circuit: Descale one at a time only.
-

• Cleaning

1. Thoroughly clean the water tank and fill it with water up to the maximum level mark. Repeat the steps in "Descaling Operation", then let all the water in the brew and steam thermoblock flow out.
2. Repeat the "Cleaning" steps for 2 - 3 cycles to ensure the circuit is thoroughly cleaned.

STEPS TO PREVENT FREEZING

1. In standby mode, press the Espresso Button.
2. Once the pump starts working, remove the water tank to drain the brew thermoblock.
When water stops coming out of the group head, press the Espresso Button again to stop the pump.
3. Turn off the machine.
4. Reinstall the water tank to complete the steps to prevent freezing.

NOTE: When using in an environment where the indoor temperature falls below zero, to prevent the water within the brew thermoblock from freezing and causing it to freeze and crack, make sure you follow the above procedures every day before turning off the coffee machine.

INDICATOR LIGHTS DESCRIPTION

							Touch Screen Display	Machine Status
							888, +, -	Power on
★	★	★	★				Brew temperature, +, -	Starting up
★	○	○	○	☆	☆	☆	Brew temperature, +, -	Preheating coffee and steam
★	★	★	★	☆	☆	☆	Brew temperature, +, -	Coffee and steam preheating complete
★	☆	○	★	★	☆	☆	Timer, +, -	Making coffee
★	☆	○	★	☆	★	☆	Timer, +, -	Making coffee
★	☆	○	★	☆	☆	★	Timer, +, -	Making coffee
★	○	☆	★	☆	☆	☆	Timer, +, -	Making cold brew
○	★	★	★	☆	☆	☆	Timer, +, -	Grinding
☆	○	☆	★	☆	☆	☆	CLn Flashing	Cold brew circuit descaling
☆	☆	○	★	☆	★	☆	CLn Flashing	Coffee circuit descaling
☆	★	★	○	☆	☆	★	CLn Flashing	Steam circuit descaling
☆	☆	☆	☆	☆	☆	☆	ECO	Sleep mode
☆	☆	☆	☆	☆	☆	☆	E-0 Flashing	The bean hopper is not installed properly
☆	☆	☆	☆	☆	☆	☆	E-1 Flashing	Brew thermoblock NTC open circuit/short circuit/temperature abnormality
☆	☆	☆	☆	☆	☆	☆	E-4 Flashing	Steam thermoblock NTC open circuit/short circuit/temperature abnormality
☆	☆	☆	☆	☆	☆	☆	E-5 Flashing	Steam nozzle NTC open circuit/short circuit/below 0 °C/above 180 °C
☆	☆	☆	☆	☆	☆	☆	E-6 Flashing (5 s, then returns to standby mode)	Steam timeout
☆	☆	☆	☆	☆	☆	☆	E-7 Flashing (3s)	Brewing time exceeds 90 s before reaching the set flow rate
☆	☆	☆	☆	☆	☆	☆	F-3 Flashing	The water tank lacks water
☆	☆	☆	☆	☆	☆	☆	L-0 Flashing	Overcurrent protection

☆ : Off

★ : Stays On

 : Light up for 3 seconds

○ : Flashing

TROUBLESHOOTING

Problem	Cause	Solution
No water	No water in the water tank	Add water to the tank
	The input voltage or frequency does not match the specifications	Use suitable voltage and frequency
	Machine malfunction	Contact after-sales service or a maintenance specialist for assistance
Leakage	The drip tray is full	Clean the drip tray
	Machine malfunction	Contact after-sales service or a maintenance specialist for assistance
Coffee spilling over the side of the portafilter	Too much coffee grounds may prevent the portafilter from locking properly	Reduce the amount of coffee grounds
	Excess coffee grounds remaining on the portafilter basket rim	Clean the coffee grounds on the edge of the portafilter screen
	The portafilter is unevenly installed (not properly screwed in)	Remove and reinstall the portafilter, and make sure both fasteners are fully inserted into the top cover of the group head so that it is level after it is installed
	The group gasket is damaged	Replace the group gasket
	If the problem persists after carrying out the above operations	Contact after-sales service or a maintenance specialist for assistance
No coffee	The coffee grounds is too fine	Switch to a coarser type of coffee grounds
	Too much coffee grounds	Reduce the amount of coffee grounds
	Too much tamper pressure	Reduce the tamping pressure
	The portafilter screen is clogged	Remove the portafilter screen with a screwdriver and clean it with a cleaning brush or needle
	The water tank lacks water or is not in place	Refill the water tank promptly and ensure it is properly placed
No steam	The steam nozzle is clogged	Clean out the residue from the steam nozzle with a needle
	No water in the water tank	Add water to the tank
	Machine malfunction	Contact after-sales service or a maintenance specialist for assistance
The machine is not working	The power plug is not properly connected	Insert the power plug properly
	Machine malfunction	Contact after-sales service or a maintenance specialist for assistance

The steam from the steamnozzle fails to froth milk	The container is too big or in the wrong shape	Use a tall, narrow cup or a professional milk frothing pitcher
	Used skim milk	Use whole milk

ERROR CODE

CODE	Cause	Solution
ECO	Automatically shuts off after 28 minutes of standby	ECO is a mode symbol, not a word. It indicates the coffee machine is in energy-saving mode. Press any button to wake up the machine
E - 0	The bean hopper is not in place	Install the bean hopper properly
	Motor overheat protection ($\geq 302^{\circ}\text{F}$ / 150°C)	Power off and cool for 30 minutes before reusing
	Abnormal microswitch	Contact after-sales service or a maintenance specialist for assistance
E - 1	Coffee temperature sensor open / short circuit	Contact after-sales service or a maintenance specialist for assistance
	The ambient temperature is below 32°F / 0°C	Check if the ambient temperature is below 32°F / 0°C
E - 4	Steam temperature sensor open / short circuit	Contact after-sales service or a maintenance specialist for assistance
	The ambient temperature is below 32°F / 0°C	Check if the ambient temperature is below 32°F / 0°C
E - 5	Steam nozzle NTC open circuit / short circuit / below 32°F (0°C) / above 356°F (180°C)	Contact after-sales service or a maintenance specialist for assistance
E - 6	Steam timeout	Automatically returns to standby interface after 5 seconds
	Steam temperature sensor open / short circuit	Contact after-sales service or a maintenance specialist for assistance
E - 7	Brewing time exceeds 90 seconds before reaching the set flow rate	Adjust the grind size
	The filter screen is clogged	Clean the filter screen
	Check to see if the circuit is blocked	Contact after-sales service or a maintenance specialist for assistance

F - 3	The water tank lacks water or is not in place	Add water to the maximum level mark / ensure the tank is properly installed
	Sensor abnormality	Contact after-sales service or a maintenance specialist for assistance
L - 0	Foreign objects (stone, metal, etc.) found in the coffee beans	Follow the steps in the precautions: remove the upper burr, clean out the coffee grounds and any foreign objects, then reinstall it
	Compression overload on the upper and lower burrs	Widen the burr gap (rotate the grind adjustment disk clockwise)
	Others	Contact after-sales service or a maintenance specialist for assistance

*** If you have trouble finding the cause of the issue, do not attempt to disassemble the coffee machine by yourself; contact a maintenance specialist for assistance.**

WARRANTY

We hereby warranty our Minimex Espresso Machine model Cremista G : MCTG1-CR (Cream), MCTG1-SG (Silver Grey) 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