

MINIMEX
FOOD PROCESSOR

คู่มือการใช้งาน
เครื่องเตรียมอาหารอเนกประสงค์

Minimex

รุ่น The Chef | MFP-C



Instruction Manual
Food Processor

Model : MFP-C
220V., ~50Hz., 1,000W.

ไทย / English

คำแนะนำเพื่อความปลอดภัย:

ข้อควรระวังที่สำคัญ:

เมื่อใช้เครื่องเตรียมอาหาร ต้องปฏิบัติตามข้อควรระวังเพื่อความปลอดภัยขั้นพื้นฐานเสมอ:

1. อ่านคำแนะนำทั้งหมดอย่างละเอียดก่อนใช้งานและเก็บคู่มือนี้ไว้เพื่อใช้อ้างอิงในอนาคต
2. เครื่องเตรียมอาหาร นี้ใช้สำหรับใช้ในครัวเรือนเท่านั้น ห้ามใช้ในเชิงพาณิชย์
3. เครื่องเตรียมอาหารนี้ไม่เหมาะสำหรับบุคคล (รวมถึงเด็ก) ที่มีความสามารถทางกายภาพ ทางประสาทสัมผัส หรือจิตใจที่ไม่สมบูรณ์ หรือขาดประสบการณ์และความรู้ เว้นแต่จะได้รับการดูแลหรือคำแนะนำเกี่ยวกับการใช้เครื่องเตรียมอาหาร โดยบุคคลที่รับผิดชอบด้านความปลอดภัยของพวกเขา
4. ห้ามเด็กใช้เครื่องเตรียมอาหารโดยลำพัง หรือการใช้งานต้องได้รับการดูแลอย่างใกล้ชิดจากผู้ปกครอง เด็กต่ำกว่า 8 ปี ห้ามใช้งาน
5. ก่อนใช้เครื่องเตรียมอาหาร ตรวจสอบให้แน่ใจว่าส่วนประกอบทั้งหมดติดตั้งอย่างถูกต้อง และตรวจสอบแรงดันไฟฟ้าสอดคล้องกับข้อกำหนดของเครื่องเตรียมอาหาร
6. หากสายไฟหรือปลั๊กเสียหาย หรือส่วนอื่นๆ มีรอยร้าวที่มองเห็นได้ หยุดใช้งาน! ติดต่อศูนย์บริการโทร 02-493-6565 เพื่อการซ่อมแซม
7. เครื่องเตรียมอาหารนี้มีระบบเพื่อความปลอดภัย และป้องกันอันตรายในการใช้งาน
8. พื้นผิวสัมผัสที่วางเครื่องเตรียมอาหาร อาจมีอุณหภูมิสูงในขณะที่เครื่องทำงาน
9. เพื่อป้องกันความเสี่ยงจากไฟฟ้าช็อต ไฟไหม้ หรือการบาดเจ็บส่วนบุคคล ห้ามจุ่มหรือแช่สายไฟ ปลั๊ก หรือฐานมอเตอร์ลงในน้ำหรือของเหลวใดๆ
10. ถอดปลั๊กเมื่อไม่ได้ใช้งาน และก่อนทำความสะอาด
11. ปิดเครื่อง และถอดปลั๊กออกจากแหล่งจ่ายไฟก่อนเปลี่ยนอุปกรณ์เสริม หรือเปลี่ยนชิ้นส่วนมีคม
12. ห้ามจุ่มหรือแช่ฐานมอเตอร์ลงในน้ำ หรือใกล้ความชื้น
13. ห้ามใช้นิ้ว หรือวัตถุอื่นๆ (เช่น มีด) ดันอาหารลงไป ให้ใช้ที่ดันอาหารที่มาพร้อมกับเครื่องเท่านั้น
14. โปรดระมัดระวังอย่างยิ่ง! การสัมผัสใบมีดและอุปกรณ์อื่นๆ โดยเฉพาะอย่างยิ่งในขณะที่ประกอบและถอดแยกชิ้นส่วน และทำความสะอาดหลังการใช้งาน ใบมีดมีความคมมาก
15. ห้าม! ให้สายไฟห้อยอยู่บนขอบโต๊ะ หรือเคาน์เตอร์ หรือสัมผัสพื้นผิวที่ร้อน
16. ห้าม! ตั้งเครื่องเตรียมอาหารใกล้ช่องระบายแก๊ส เต้าไฟฟ้า หรือเตาอบที่ร้อน
17. รอจนกว่าส่วนประกอบทั้งหมดจะหยุดทำงานก่อนถอดปลั๊กและถอดโถปั่น, เครื่องปั่น และเครื่องบด
18. หากอาหารติดที่โถปั่น หรือขอบโถปั่น ให้ปิดเครื่องและถอดปลั๊กออก จากนั้นใช้ไม้พายเขี่ยอาหารออกจากขอบโถ
19. หากใบมีดติดขัด โปรดถอดปลั๊กเครื่องออกก่อน และตรวจสอบให้แน่ใจว่าเครื่องปิดอยู่ก่อนที่จะนำวัสดุที่ขวางใบมีดออก

20. รมั้ตระวังหากเทของเหลวร้อนลงในเครื่องเตรียมอาหารหรือเครื่องปั่น เนื่องจากอาจกระเด็นออกจากเครื่องเนื่องจากการระเหยอย่างกะทันหัน
21. ตรวจสอบให้แน่ใจว่าไม่ใส่ส่วนผสมเกินกว่าที่กำหนด
22. เครื่องเตรียมอาหารไม่ได้ถูกออกแบบโดยมีระบบควบคุมการจับเวลา(ภายนอก) หรือระบบควบคุม wifi ละเอียด
23. คำเตือน: เสี่ยงต่อการบาดเจ็บหากคุณใช้เครื่องเตรียมอาหารนี้ไม่ถูกต้อง

ส่วนประกอบ



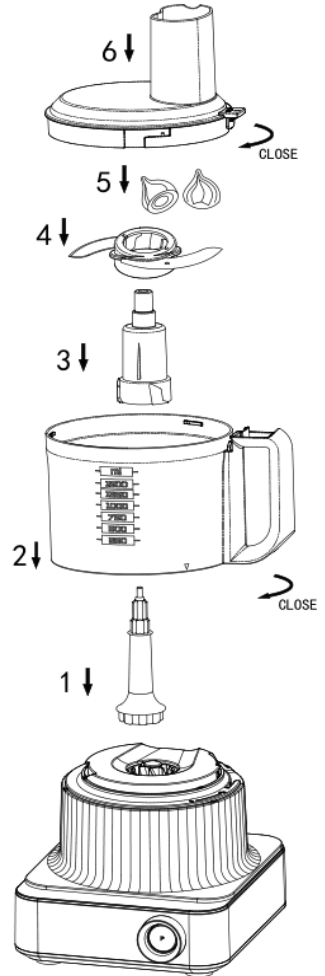
- | | | |
|------------------------|-------------------------|------------------|
| ① ฝาครอบโถ | ⑨ ที่ยึดใบมีด | ⑰ หัวคั้นน้ำส้ม |
| ② ตัวปรับใบมีด | ⑩ ใบมีดสไลด์ | ⑱ ถ้วยตวง |
| ③ โถปั่น/โถเตรียมอาหาร | ⑪ ใบมีดชุดฝอยแบบหยาย | ⑲ ฝาโถปั่น |
| ④ แกนขับเคลื่อน | ⑫ ใบมีดชุดฝอยแบบละเอียด | ⑳ ฝาโถปั่น |
| ⑤ ฐานมอเตอร์ | ⑬ ใบมีดพลาสติก | ㉑ โถปั่น |
| ⑥ สวิตช์หมุน | ⑭ ใบมีดลับ | ㉒ ถ้วยตวงของแห้ง |
| ⑦ ที่ตันขนาดเล็ก | ⑮ ไม้พาย | ㉓ ใบมีดบด |
| ⑧ ที่ตันขนาดใหญ่ | ⑯ ฐานคั้นน้ำส้ม | ㉔ ฐานใบมีดบด |

คุณสมบัติ

หมายเหตุ: เครื่องเตรียมอาหารนี้ติดตั้งอุปกรณ์ป้องกันอุณหภูมิสูง หากอุณหภูมิสูงเกินไป เครื่องจะปิดอัตโนมัติและกลับมาทำงานอีกครั้งหลังจากมอเตอร์เย็นลง (ประมาณ 30 นาที)

ใบมีดลับ

1. โปรดวางเครื่องบนพื้นผิวที่แห้งและมั่นคง และวางแกนขับเคลื่อนบนฐานมอเตอร์ในแนวตั้ง
2. วางโถเตรียมอาหารลงในแกนขับเคลื่อนแล้วหมุนตามเข็มนาฬิกา ให้เข้าที่กับฐานมอเตอร์ให้หลังล็อก จะได้ยินเสียง "คลิก" หูจับของโถควรหันไปทางด้านขวาของปุ่มสวิตช์
3. วางตัวปรับใบมีดลงบนแกนขับเคลื่อนในแนวตั้ง
4. วางใบมีดลับลงบนตัวปรับใบมีด ใส่ให้หลังล็อก *ใบมีดมีความคมโปรดระวัง
5. หมุนใบมีดลับไปทางด้านตำแหน่งที่ถูกต้อง จากนั้นใส่อาหารลงในโถ
6. วางฝาครอบบนโถ หมุนตามเข็มนาฬิกา จะได้ยินเสียง "คลิก" ซึ่งหมายความว่าฝาครอบเข้าล็อกกับโถ
7. วางที่ดันลงในช่องใส่อาหาร



สำหรับปริมาณต่อครั้งสำหรับใบมีดลับ

โปรดดูตารางต่อไปนี้ เพื่อเลือกความเร็วตามความแข็งของอาหาร

อาหารที่ผ่านการประมวลผล	ปริมาณต่อครั้ง	เวลาทำงาน
ชีสโกแลต	≤100 กรัม	30-60 วินาที
ชีส	≤200 กรัม	30-60 วินาที
เนื้อสัตว์	≤500 กรัม	30-60 วินาที
ขาหรือเครื่องเทศ	50-100 กรัม	30-60 วินาที
ผลไม้และผัก	100-300 กรัม	30-60 วินาที
หอมใหญ่	≤500 กรัม	30-60 วินาที

หมายเหตุ:

- ควรใส่ใบมีดลับไว้ในโถเสมอก่อนใส่อาหาร
- ใช้ฟังก์ชัน PULSE เพื่อหลีกเลี่ยงการสับละเอียดเกินไป ห้ามใช้งานนานเกินไปเมื่อสับชีสแข็ง หรือช็อกโกแลต มิฉะนั้นวัสดุเหล่านี้จะร้อนจัดและเริ่มละลาย
- ระยะเวลาการสับมาตรฐานคือ 30-60 วินาที และการเลือกความเร็วขึ้นอยู่กับความแข็งของส่วนผสม

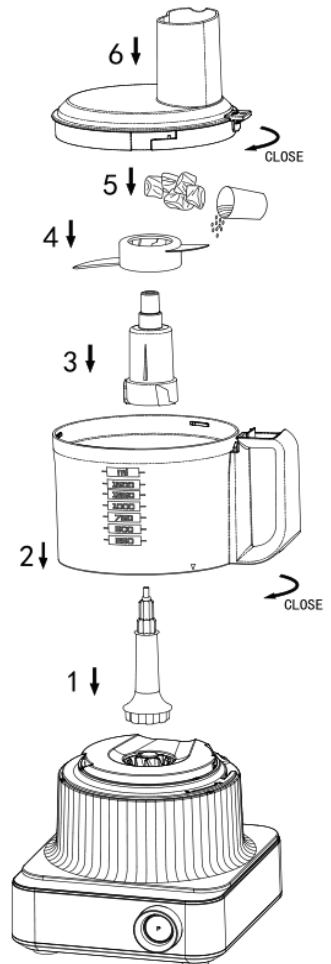
ใบมีดพลาสติก

1. โปรดวางเครื่องบนพื้นผิวที่แห้งและมั่นคง และวางแกนขับเคลื่อนบนฐานมอเตอร์ในแนวตั้ง
2. วางโถเตรียมอาหารลงในแกนขับเคลื่อนแล้ว หมุนตามเข็มนาฬิกา ให้เข้าที่กับฐานมอเตอร์ให้ล็อก จะได้ยินเสียง "คลิก" หูจับของโถควรหันไปทางด้านขวาของปุ่มสวิตช์
3. วางตัวปรับใบมีดลงบนแกนขับเคลื่อน
4. วางใบมีดพลาสติกลงบนตัวปรับใบมีด ใส่ให้ล็อก
5. หมุนใบมีดพลาสติกไปทางด้านตำแหน่งที่ถูกต้อง จากนั้นใส่อาหารลงในโถ
6. วางฝาครอบบนโถ หมุนตามเข็มนาฬิกาจนกว่าจะได้ยินเสียง "คลิก" ซึ่งหมายความว่าฝาครอบเข้าล็อกกับโถ
7. วางที่ดันลงในช่องใส่อาหาร

สำหรับปริมาณต่อครั้งสำหรับใบมีดพลาสติก

โปรดดูตารางต่อไปนี้ แนะนำให้ทำการนวดแป้งด้วยความเร็ว 4 ถึง 6; อาหารเหลว เช่น การตีไข่และการทำมิลค์เชคด้วยความเร็ว 1 ถึง 3

อาหารที่ผ่านการประมวลผล	ปริมาณต่อครั้ง	เวลาทำงาน
แป้งและชีสนิ่ม	≤300 กรัม	10-30 วินาที
ไข่	5 ฟอง	10-30 วินาที

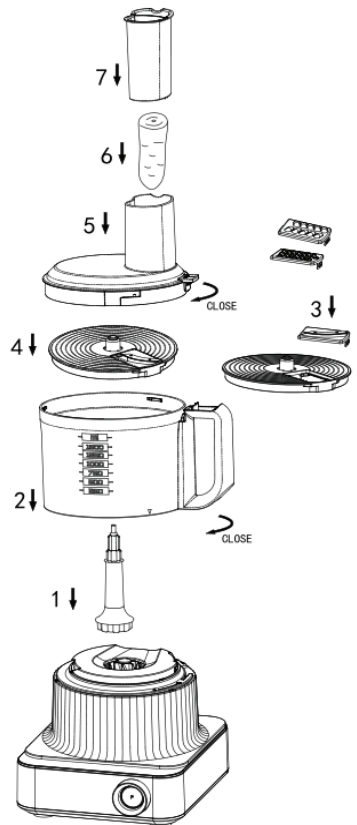


หมายเหตุ:

- ควรเก็บใบมีดพลาสติกไว้ในโถเสมอก่อนใส่อาหาร
- เมื่อนวดแป้ง อัตราส่วนของแป้งต่อน้ำคือ 1:0.6 นั่นคือ แป้ง 100 กรัมต่อน้ำ 60 กรัม
- ความเร็ว 4 ถึง 6 สำหรับการนวดแป้ง ความเร็ว 1 ถึง 3 สำหรับการตีไข่ขาวและส่วนผสมของเหลวอื่นๆ เช่น มิลค์เชค
- เมื่อนวดแป้ง* กระบวนการทำงานมาตรฐานมีดังนี้: ทำงาน 20 วินาทีก่อน จากนั้นหยุดพัก 2 นาที แล้วเริ่มทำงานอีก 15 วินาที ซึ่งถือเป็นการทำงานหนึ่งรอบ การนวดแป้งจะพร้อมหลังจาก 1 ถึง 2 รอบ หากเวลาทำงานนานเกินไป แป้งจะเหนียวและติดกับใบมีดนวด ทำให้เครื่องสั่นและทำงานผิดปกติ ดังนั้นจึงแนะนำให้ใช้ความเร็วที่สูงขึ้น
- การนวดแป้งในที่นี้คือการผสมส่วนผสมให้เข้ากันในเบื้องต้นเท่านั้น

ใบมีดสไลด์และชุดฝอย

1. ตรวจสอบเครื่องบนพื้นผิวที่แห้งและมั่นคง และวางแกนขับเคลื่อนบนฐานมอเตอร์ในแนวตั้ง
2. วางโถเตรียมอาหารลงในแกนขับเคลื่อนแล้วหมุนตามเข็มนาฬิกาให้เข้าที่กับฐานมอเตอร์อย่างแน่นหนาจนกว่าจะได้ยินเสียง "คลิก" หูจับของโถควรหันไปทางด้านขวาของปุ่มสวิตช์
3. ติดตั้งที่ยึดใบมีดพร้อมใบมีดที่ต้องการลงบนแกนขับเคลื่อน
4. วางฝาครอบบนโถ หมุนตามเข็มนาฬิกาจนกว่าจะได้ยินเสียง "คลิก" ซึ่งหมายความว่าฝาครอบเข้าล็อกกับโถ ใส่อาหารลงในช่องป้อนอาหาร
5. ใช้ที่ดันเพื่อดันอาหารลงไป



หมายเหตุ:

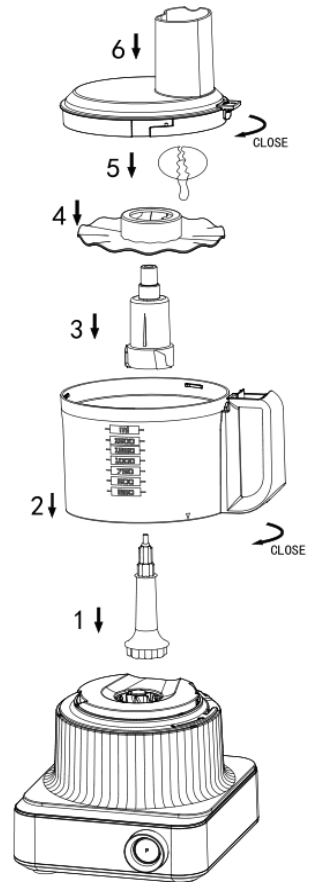
- เลือกใบมีดที่ต้องการ
- ตันอาหารลงเบาๆ เมื่อใส่อาหารลงในช่องใส่
- หั่นอาหารเป็นชิ้นเล็กๆ ตามเส้นผ่านศูนย์กลางของช่องใส่อาหาร
- ใส่อาหารทีละน้อยเพื่อให้ได้ผลลัพธ์ที่ดีที่สุด เมื่อวัตถุดิบมีความยืดหยุ่น ให้เลือกความเร็วต่ำ เพื่อหลีกเลี่ยงไม่ให้อาหารออกมาเหลว หากต้องการสับซอยอาหารปริมาณมาก สามารถทำได้ ครั้งละ 1500 มล.
- ใบมีดมีความคมมาก ระวังนิ้วในการประกอบ ถอดประกอบ ทำความสะอาด และจัดเก็บ

แผ่นตีขึ้นฟู

1. โปรดวางเครื่องบนพื้นผิวที่แห้งและมั่นคง และวางแกนขับเคลื่อนบนฐานมอเตอร์ในแนวตั้ง
2. วางโถเตรียมอาหารลงในแกนขับเคลื่อนแล้วหมุนตามเข็มนาฬิกา ให้เข้ากับฐานมอเตอร์อย่างแน่นหนาจนกว่าจะได้ยินเสียง "คลิก" หูจับของโถควรหันไปทางด้านขวาของปุ่มสวิตช์
3. วางตัวปรับใบมีดลงบนแกนขับเคลื่อน
4. วางแผ่นตีขึ้นฟูลงบนตัวปรับใบมีด วางให้เข้าที่
5. หมุนแผ่นตีขึ้นฟูไปทางตำแหน่งที่ถูกต้อง จากนั้นใส่อาหารลงในโถ
6. วางฝาครอบบนโถ หมุนตามเข็มนาฬิกาจนกว่าจะได้ยินเสียง "คลิก" ซึ่งหมายความว่าฝาครอบเข้าล็อกกับโถ
7. วางที่ตันลงในช่องใส่อาหาร

สำหรับปริมาณต่อครั้งสำหรับการตีขึ้นฟู โปรดดูตารางต่อไปนี้
คุณสามารถใช้แผ่นตีขึ้นฟูเพื่อทำครีมและซอสได้

อาหารที่ผ่านการประมวลผล	ปริมาณต่อครั้ง	เวลาทำงาน
ไข่	3-6 ฟอง	30-70 วินาที
ครีม	125-350 มล.	20 วินาที



หมายเหตุ:

คุณสามารถใช้แผ่นตีขึ้นฟูเพื่อตีครีมและผสมไข่ ตีไข่ขาวให้เป็นฟอง ทำพุดดิ้งอย่างรวดเร็ว และทำมายองเนส ห้ามใช้แผ่นตีขึ้นฟูเพื่อผสมแป้งหรือตีส่วนผสมเค้กกับเนย

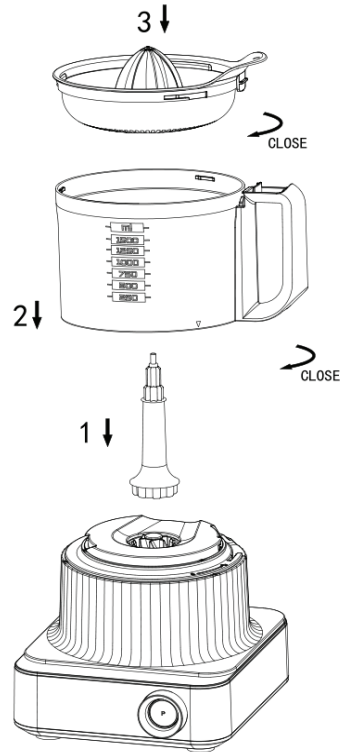
เครื่องคั้นน้ำผลไม้ตระกูลส้ม

1. ตรวจสอบเครื่องบนพื้นผิวที่แห้งและมั่นคง และวางแกนขับเคลื่อนบนฐานมอเตอร์ในแนวตั้ง
2. วางโถเตรียมอาหารลงในแกนขับเคลื่อนแล้วหมุนตามเข็มนาฬิกา ให้เข้าที่กับฐานมอเตอร์ จนกว่าจะได้ยินเสียง "คลิก" หูจับของโถควรหันไปทางด้านขวาของปุ่มสวิตช์
3. วางเครื่องที่คั้นน้ำส้มลงบนแกนขับเคลื่อนภายในโถเตรียมอาหาร แล้วหมุนไป 30 องศาตามเข็มนาฬิกา

เครื่องคั้นน้ำส้มสามารถใช้คั้นน้ำส้ม มะนาวได้
ผ้าส้อมเป็นสองซีก กดลงบนหัวคั้นน้ำผลไม้แล้วจับไว้ด้วยมือ
หัวคั้นน้ำผลไม้จะหมุนเพื่อคั้นน้ำ

หมายเหตุ:

ประกอบเครื่องคั้นน้ำส้มตามรูปด้านบน
และกดส้อมด้วยความเร็วต่ำกว่า



เครื่องปั่น

1. โปรดวางเครื่องบนพื้นผิวที่แห้งและมั่นคง

2. วางโถปั่นบนฐานมอเตอร์ หมุนตามเข็มนาฬิกา เพื่อให้เข้าที่กับฐานมอเตอร์ให้ล็อกสนิท จนกว่าจะได้ยินเสียง "คลิก" หูจับควรหันไปทางด้านขวาของปุ่มสวิตช์ หากไม่ได้ประกอบเข้าที่ เครื่องจะไม่ทำงาน

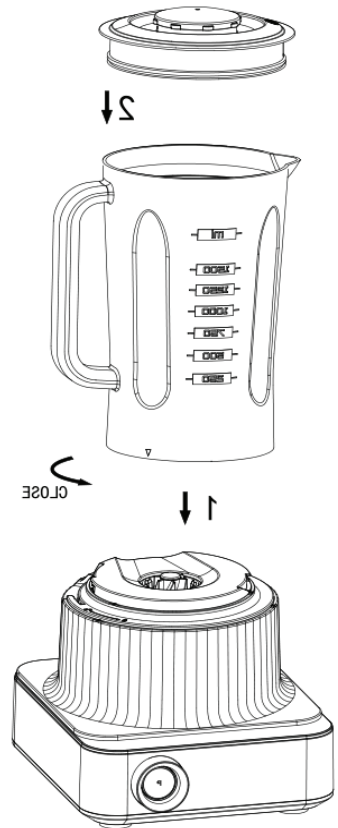
3. หั่นอาหารเป็นชิ้น ๆ ใส่ลงในโถ ใส่ น้ำหรือนม ปริมาณสูงสุดในการปั่นคือ 1500 มล.

4. ปิดฝา

5. เสียบปลั๊กไฟเข้ากับเต้าเสียบ กดปุ่ม PULSE 1-2 ครั้งเพื่อทดสอบว่าเครื่องทำงาน หากมีข้อผิดพลาดเกิดขึ้น ให้ถอดปลั๊กไฟออก และประกอบกลับใหม่ตามขั้นตอนก่อนหน้า

6. เมื่อปั่น กดปุ่ม PULSE 2-3 ครั้งสำหรับการปั่นเบื้องต้น จากนั้นหมุนปุ่มสวิตช์ไปที่ความเร็วที่เหมาะสม การทำงานต่อเนื่องไม่ควรเกิน 1 นาที การเลือกความเร็ว และผลลัพธ์ขึ้นอยู่กับสัดส่วนและปริมาณอาหารหลังจากทำงาน 1 นาที ให้หยุดเครื่องเป็นเวลา 3 นาทีเพื่อระบายความร้อนของเครื่อง

7. ห้าม! เปิดฝ เครื่องปั่นเพื่อเพิ่มส่วนผสมระหว่างการทำงาน! หากจำเป็นต้องเพิ่มอาหารหรือของเหลวระหว่างกระบวนการ ให้ใช้ถ้วยตวงขนาดเล็ก (19) บนฝาทวนเข็มนาฬิกาแล้วเพิ่มอาหารหรือของเหลว

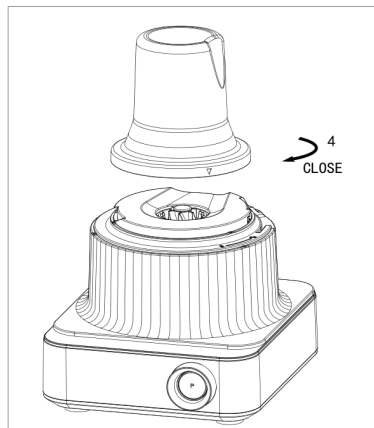
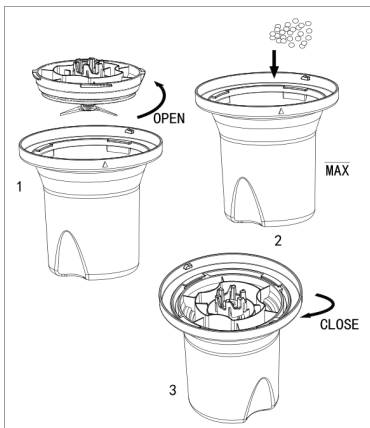


เครื่องบด

1. โปรดวางเครื่องบนพื้นผิวที่แห้งและมั่นคง
2. หมุนตามเข็มนาฬิกาและแยกฐานเครื่องบดและถ้วยบดออกจากกัน
3. พลิกถ้วยบดเพื่อให้ขอบหงายขึ้น ใส่ส่วนผสมลงในถ้วยแล้วจับไว้ จากนั้นหมุนฐานเครื่องบดทวนเข็มนาฬิกาเพื่อยึดให้แน่น

ข้อควรระวัง: อย่าใส่ส่วนผสมเกินครึ่งถ้วย และตรวจสอบให้แน่ใจว่าเครื่องบดปิดสนิท มิฉะนั้นส่วนผสมอาจหกออกมาขณะใช้งาน

4. วางชุดเครื่องบดลงบนฐานมอเตอร์ หมุนตามเข็มนาฬิกา ล็อคให้เข้ากับตัวเครื่อง
5. ตรวจสอบให้แน่ใจว่าสวิตช์อยู่ที่ความเร็ว "0" เสียบปลั๊ก และใช้ฟังก์ชัน "P" PULSE 1-2 ครั้งเพื่อการปั่นเบื้องต้น จากนั้นเลือกความเร็ว "6" สำหรับการบด ตรวจสอบให้แน่ใจว่าเครื่องทำงานได้ หากมีสิ่งผิดปกติให้ถอดปลั๊กเครื่องและประกอบกลับใหม่ตามข้างต้น
6. ห้ามใช้งานต่อเนื่องเกิน 30 วินาที หยุดพัก 1 นาทีเพื่อให้มอเตอร์เย็นลง คุณสามารถเลือกรอบการทำงานได้ตามความต้องการ
7. ปิดเครื่องแล้วหมุนทวนเข็มนาฬิกาเพื่อแยกชุดเครื่องบด จากนั้นพลิกเครื่องบดเพื่อให้ฐานเครื่องบดหงายขึ้น หมุนตามเข็มนาฬิกาเพื่อแยกฐานและถ้วยออก แล้วเทผงที่ได้ลงในภาชนะ

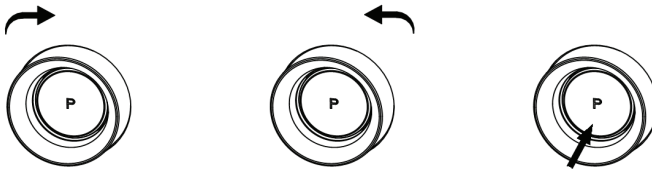


แผงความเร็วและปุ่มสวิตช์แบบหมุน



แผงความเร็ว

1. ความเร็ว 0 คือโหมดสแตนด์บาย, ความเร็ว 1 ถึง 6 คือความเร็วในการทำงาน ความเร็ว 1 คือต่ำสุดและความเร็ว 6 คือสูงสุด หากคุณหมุนปุ่มสวิตช์ตามเข็มนาฬิกาเพื่อเลือกความเร็วที่ต้องการสำหรับการอบตัวอาหาร เครื่องแสดงความเร็วบนแผงจาก 0 เป็น 6 หากคุณหมุนปุ่มทวนเข็มนาฬิกา เครื่องแสดงความเร็วบนแผงจะเปลี่ยนจากความเร็ว 6-0



ปุ่มสวิตช์แบบหมุน

2. หมุนปุ่มสวิตช์ไปที่ 0 และปุ่ม "P" ฟังก์ชัน PULSE สามารถทำงานได้ (ฟังก์ชันคลิก) หยุดและปุ่ม "P" เครื่องจะหยุดทำงาน

วิธีการถอดแยกชิ้นส่วน

1. ถอดที่ดันออก หมุนฝาครอบทวนเข็มนาฬิกา ยกขึ้นแล้วถอดออก
2. ยกอุปกรณ์เสริมออกจากแกนขับเคลื่อน
3. หมุนโถทวนเข็มนาฬิกาเพื่อปลดล๊อคออกจากฐานมอเตอร์ ยกขึ้นแล้วถอดออก

การทำความสะอาดและการบำรุงรักษา

1. ถอดปลั๊กไฟออกจากเต้าเสียบก่อนทำความสะอาดเครื่อง ห้ามจุ่มหรือแช่ ฐานมอเตอร์และสายไฟลงในน้ำ
2. อุปกรณ์เสริมที่ถอดได้ทั้งหมดสามารถทำความสะอาดในน้ำได้ ยกเว้นฐานมอเตอร์ เช็ดส่วนที่เปียกให้แห้ง หลังทำความสะอาด อุปกรณ์เสริมที่ถอดได้สามารถล้างด้วยเครื่องล้างจานได้
3. เพื่อความสะดวกในการทำความสะอาด คุณสามารถใส่น้ำอุ่นและน้ำยาล้างจานลงในโถปั่นและทิ้งไว้สักครู่ เมื่อทำความสะอาดคราบที่ติดแน่น
4. วางเครื่องไว้ในที่แห้งและมีอากาศถ่ายเทเสมอ
5. ห้ามใช้น้ำยาทำความสะอาดชนิดแข็ง (ของแข็ง) เพื่อหลีกเลี่ยงรอยขีดข่วนบนผลิตภัณฑ์
6. ห้ามใช้งานเครื่องนานเกินหนึ่งนาที่ต่อเนื่องกัน
7. หากการทำงานยังไม่เสร็จภายใน 1 นาที ให้ปิดเครื่องและปล่อยให้เย็นลงเป็นเวลา 10 นาทีก่อนการทำงานรอบถัดไป หากต้องการการทำงานมากกว่า 5 รอบ ให้ทำให้เครื่องเย็นลงเป็นเวลา 90 นาทีจนถึงอุณหภูมิห้องก่อนการทำงาน 5 รอบถัดไป การทำเช่นนี้สามารถยืดอายุการใช้งานของเครื่องได้
8. ห้ามจุ่ม หรือแช่ฐานมอเตอร์ลงในน้ำ

การแก้ไขปัญหา

โปรดตรวจสอบคำแนะนำการใช้งานอย่างละเอียด

<p>เครื่องไม่ทำงาน</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. ตรวจสอบให้แน่ใจว่าประกอบถูกต้อง โปรดดูการล็อก และการปลดล็อก สัญลักษณ์และเครื่องหมายบนฝาและฐาน 2. ตัวล็อกมีอยู่บนฝาและฐาน ตรวจสอบให้แน่ใจว่าตัวล็อกประกอบเข้าที่หรือไม่ 3. ห้าม! พยายามติดตั้งโถ (เครื่องปั่น) โดยให้หูจับอยู่ทางซ้าย จะไม่สามารถติดตั้งได้ โปรดติดตั้งโถโดยให้หูจับอยู่ทางขวา 4. โถและฝาควรถูกล็อกให้ตรงตำแหน่ง สำหรับเครื่องใหม่ อาจจะต้องฝึกเล็กน้อยในการล็อกโถให้สุด อาจต้องใช้แรงบ้าง ตรวจสอบให้แน่ใจว่าหูจับหันไปทางขวาและทำมุม 90 องศากับด้านหน้า 5. ตรวจสอบให้แน่ใจว่าเสียบปลั๊กไฟเข้าที่อย่างถูกต้อง ตรวจสอบว่าแหล่งจ่ายไฟสะดวกหรือถูกตัดไฟหรือไม่
<p>เครื่องหยุดทำงานกะทันหัน</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. โถเตรียมอาหารอาจหลวม โปรดติดตั้งโถและฝาครอบใหม่ 2. ความร้อนสูงเกินไปในเครื่อง การทำงานเป็นเวลานานจะลดอายุการใช้งานของเครื่องเตรียมอาหาร และการป้องกันความร้อนสูงเกินไปควรปิดเครื่องระยะเวลาที่แนะนำสำหรับการใช้เครื่องกับโถเตรียมอาหารควรอยู่ภายใน 3 นาทีต่อครั้ง (การใช้เครื่องปั่นควรอยู่ภายใน 1 นาทีต่อครั้ง) หลังจากทำงานหนึ่งรอบโปรดปล่อยให้เย็น 3 นาทีก่อนรอบถัดไป 3. หากระบบป้องกันความร้อนสูงเกินไปทำงานไปแล้ว โปรดปล่อยให้เครื่องเย็นลง 30-60 นาที แล้วเสียบปลั๊กอีกครั้งเพื่อใช้งาน
<p>เครื่องสั้นอย่างรุนแรง</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. โปรดใส่อาหารน้อยลง 2. โปรดสับอาหารเป็นชิ้นเล็กๆ แล้วใส่ลงในโถให้ทั่วถึง 3. โปรดติดตั้งโถตามคำแนะนำ โถจะต้องติดตั้งให้ลงล็อก 4. โปรดวางเครื่องบนพื้นผิวเรียบ
<p>เครื่องไม่สามารถปั่นได้อย่างสมบูรณ์</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. ควรเติมน้ำหรือนมในโถปั่น 2. โปรดอย่าใส่น้ำแข็งก้อนแข็งที่มีขนาดใหญ่กว่า 2 ซม. และอย่าใส่น้ำแข็งเกิน 5 ก้อน
<p>เครื่องไม่สามารถสับได้อย่างสมบูรณ์</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. โปรดหั่นอาหารเป็นชิ้นเล็กๆ หากอาหารมีขนาดใหญ่ 2. โปรดติดตั้งโถมีดสับและตัวปรับโถมีดให้แน่นหนาก่อนที่จะใส่อาหารลงในโถ
<p>มอเตอร์ทำงาน แต่ส่วนประกอบอื่นๆ ไม่ทำงาน</p>	<p>ตรวจสอบให้แน่ใจว่าติดตั้งแกนขับเคลื่อนถูกต้องแล้ว</p>

การรับประกัน

เครื่องเตรียมอาหารเนกประสงค์ รุ่น Minimax The Chef (MFP-C) ระยะเวลาประกัน 1 ปี

เงื่อนไขการรับประกัน

การรับประกันครอบคลุมถึงคุณภาพของสินค้าและมีเงื่อนไขการประกอบโดยสินค้าต้องใช้ใน คริวเรือนเท่านั้น ผู้ใช้ ต้องใช้งานและบำรุงรักษาอย่างถูกต้องตามคำแนะนำในหนังสือคู่มือ

ข้อยกเว้นการรับประกัน

บริษัทฯ ขอสงวนสิทธิ์ในความรับผิดชอบต่อความเสียหายใดๆ ที่เป็นผลสืบเนื่องจากการใช้สินค้า และสงวนสิทธิ์การรับประกันหากลูกค้า :

- นำสินค้าไปใช้ผิดจากวัตถุประสงค์ของการออกแบบ เช่น การนำเอาสินค้าที่ออกแบบมาเพื่อการใช้ในครัวเรือน แต่นำไปใช้เพื่อประกอบอาชีพหรือในเชิงพาณิชย์
- ใช้งานผิดวิธีหรือมิได้ใช้งานตามวิธีที่อธิบายในหนังสือคู่มือ
- มิได้บำรุงรักษาตามคำแนะนำในหนังสือคู่มือ

การใช้สิทธิ์การรับประกันสินค้า

การรับประกันสินค้ามีผลตามวันที่ ที่ระบุในใบรับประกันสินค้า กรุณาแสดงใบรับประกันสินค้า หรือใบกำกับภาษี ใบเสร็จรับเงิน เพื่อเป็นหลักฐานในการติดต่อเจ้าหน้าที่ศูนย์บริการฯ ในการใช้สิทธิ์การรับประกันสินค้า

การพิจารณาความบกพร่องของสินค้าเพื่อการรับประกัน

บริษัทฯ จะทำการตรวจสอบสินค้าอย่างละเอียด และตัดสินใจว่าความบกพร่องของสินค้านั้นอยู่ในเงื่อนไขการรับประกันหรือไม่ซึ่งเป็นสิทธิ์ของบริษัทฯ เท่านั้น ในกรณีที่อยู่ในเงื่อนไขการรับประกัน บริษัทฯ จะเป็นผู้รับผิดชอบค่าแรงในการซ่อม ค่าอะไหล่ และค่าจัดส่งสินค้าถึงบ้านลูกค้า โดยลูกค้าไม่ต้องชำระค่าบริการใดๆทั้งสิ้น หากบริษัทฯ พิจารณาเห็นว่าต้องเปลี่ยนสินค้าใหม่ให้แก่ลูกค้าแต่สินค้ารุ่นเดียวกันไม่มีจำหน่ายแล้ว บริษัทฯ จะเป็นผู้ตัดสินใจว่าสินค้านั้นใดเหมาะสมที่จะเปลี่ยนแทน

การคืนสินค้า

ในกรณีที่ลูกค้าซื้อสินค้าไปแล้วแต่ไม่ถูกใจ บริษัทฯ ยินดีรับคืนสินค้าภายใน 15 วัน โดยมีเงื่อนไขว่าสินค้าต้องมีบรรจุภัณฑ์อย่างสมบูรณ์และสินค้ามิได้ถูกใช้งานมาก่อน โดยลูกค้าต้องนำหลักฐานการซื้อเพื่อคืนสินค้านั้น ร้านค้าที่ซื้อเท่านั้น

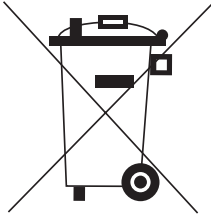
ศูนย์บริการ

หากท่านต้องการบริการรายละเอียดเพิ่มเติมหรือสั่งซื้ออุปกรณ์พิเศษท่านสามารถติดต่อศูนย์บริการได้

Service Center : Tel. 02-493-6565

E-mail : SERVICE_minimax@penk.co.th

ช่วยกันรักษาสิ่งแวดล้อม



เราขอชี้ชวนให้ท่านร่วมรักษาสภาพแวดล้อม
ด้วยการทิ้งเศษอุปกรณ์ที่เลิกใช้แล้ว ณ สถานที่ที่เหมาะสม

MINIMEX
FOOD PROCESSOR

Instruction Manual
FOOD PROCESSOR

Minimex

Model : The Chef | MFP-C



Instruction Manual
Food Processor

Model : MFP-C

220V., ~50Hz., 1,000W.

English

IMPORTANT SAFEGUARDS :

When using electrical appliances, basic safety precaution must always be followed:

1. Read all instructions carefully before operating and save for future reference.
2. This appliance is for normal household use only.
3. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
4. Young children must be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
5. Before using the appliance, make sure that all components are properly installed, and confirm that the voltage is consistent with the specifications of the appliance.
6. If the power cord or plug is damaged, or any other part is visibly cracked, it must be replaced before further use by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard..
7. This appliance includes a safety switch which prevents operation unless the accessories are securely installed.
8. The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.
9. To protect against risk of electric shock, fire or personal injury, do not immerse power cord, plug or motor base in water or any form of liquid.
10. Unplug it when it is not in use and before cleaning.
11. Switch off the appliance and disconnect from supply before changing accessories or approaching parts that move in use.
12. Do not immerse Motor Base in water, neither rinse it under tap water.
13. Do not push food with fingers, or other objects (like knives), always use the enclosed pusher for feeding food.
14. Be extremely careful when handling blades and inserts, especially while assembling and disassembling, and cleaning after use. Blades are very sharp.
15. Do not let power cord hang over the edge of a table or counter, or touch any hot surface.
16. Do not place the appliance near a gas outlet, electric burner, or heated oven.
17. Wait till all the components stop running before unplugging the power cord and taking off the processing bowl, blender and grinder.
18. If food sticks to the processing bowl wall or the blender wall, switch off the appliance and unplug it, then use a spatula to remove the food from the wall.
19. If the blade is stuck, please unplug the appliance first and ensure that the appliance is powered off before removing the material blocking the blade.

20. Be careful if hot liquid is poured into the food processor or blender as it can be ejected out of the appliance due to a sudden steaming.
21. Ensure the capacities shown in the Specifications section are not exceeded.
22. The appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
23. **WARNING:** Risks of injuries if you don't use this appliance correctly.

KNOW YOUR BLENDER



① Bowl cover

② Blade adapter

③ Processing bowl

④ Driving Shaft

⑤ Motor base

⑥ Rotary switch

⑦ Small pusher

⑧ Big pusher

⑨ Blade holder

⑩ Coarse slicing blade

⑪ Fine shredding blade

⑫ Coarse shredding blade

⑬ Kneading blade

⑭ Chopping blade

⑮ Spatula

⑯ Citrus juicer plate

⑰ Citrus juicer head

⑱ Emulsifying disc

⑲ Measuring cup

⑳ Blender jar cover

㉑ Blender jar

㉒ Grinder cup

㉓ Grinder blade

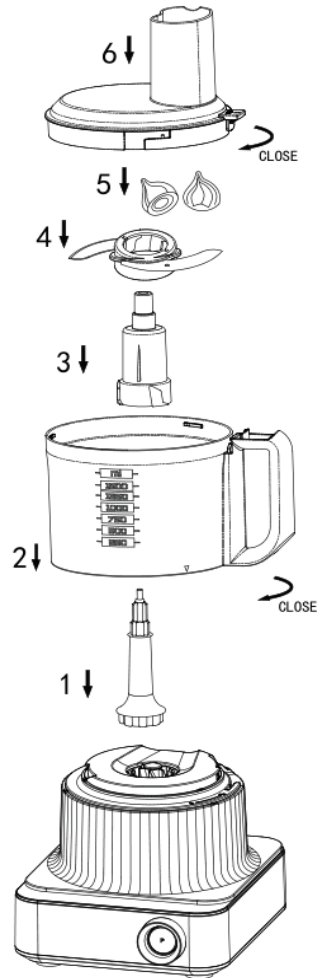
㉔ Grinder blade base

FEATURES

NOTE: This appliance is equipped with a protective device against high temperatures. If the temperature becomes too high, the unit will turn off automatically and resume operation after the motor has cooled down sufficiently (after about 30 minutes).

CHOPPING BLADE

1. Please put the appliance on a dry and stable platform, and place the driving shaft on the motor base vertically.
2. Place the processor bowl into the driving shaft and turn it clockwise to seat it firmly on the motor base until you hear a click sound. The handle of the bowl should face to the right side of the switch knob.
3. Place the blade adapter onto the driving shaft vertically.
4. Place the chopping blade onto the blade adapter, and make them attach firmly together.
5. Turn the chopping blade to the right position, then put food into the bowl.
6. Place the cover on the bowl, turn it clockwise until you hear a click sound, the cover interlocking on the bowl.
7. Place the pusher into the feeding chute.



For the volume per batch for the chopping blade, please refer to the following table, select the speed according to the hardness of food.

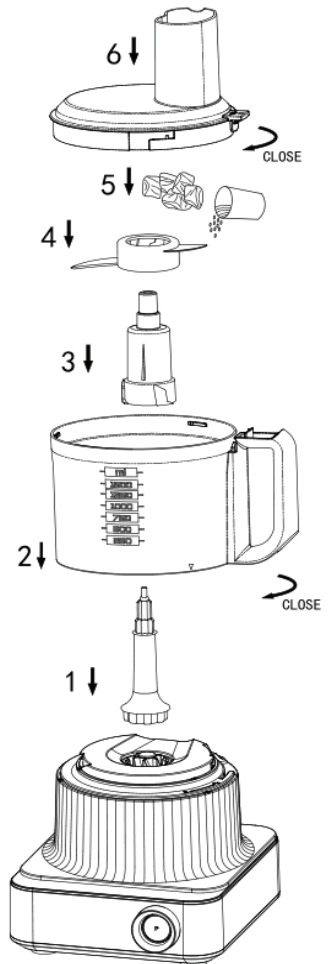
Processed food	Measurement per batch	Working time
Chocolate	≤100g	30-60 sec
Cheese	≤200g	30-60 sec
Meat	≤500g	30-60 sec
Tea or Spice	50~100g	30-60 sec
Fruit & Vegetable	100~300g	30-60 sec
Onion	≤500g	30-60 sec

NOTE:

- Always keep the chopping blade inside the bowl before feeding food.
- Use the PULSE function for several times to avoid cutting too fine. Do not operate it for too long while cutting hard cheese or chocolate. Otherwise these materials will overheat and begin to melt.
- The standard chopping period is 30-60 seconds, and the speed selection according to the hardness of the ingredient.

KNEADING BLADE

1. Please put the appliance on a dry and stable platform, and place the driving shaft on the motor base vertically.
2. Place the processor bowl into the driving shaft and turn it clockwise to seat it firmly on the motor base until you hear a click sound. The handle of the bowl should face to the right side of the switch knob.
3. Place the blade adapter onto the driving shaft.
4. Place the kneading blade onto the blade adapter, and make them attach firmly together.
5. Turn the kneading blade to the right position, then put food into the bowl.
6. Place the cover on the bowl, turn it clockwise until you hear a click sound, the cover interlocking on the bowl.
7. Place the pusher into the feeding chute.



For the volume per batch for the kneading blade, please refer to the following table, recommended dough kneading at speed 4 to 6; Liquid food such as egg stirring and milkshake at speed 1 to 3.

Processed food	Measurement per batch	Working time
Flour & Soft Cheese	≤300g	10-30 sec
Eggs	≤5pcs	10-30 sec

NOTE:

- Always keep the kneading blade inside the bowl before feeding food.
- When kneading dough, the ratio of flour and water is 1:0.6, that is, 100g flour and 60g water.
- Speed 4 to 6 is for dough kneading, speed 1 to 3 is for stirring egg white and milk shake etc liquid ingredient.
- When dough kneading, the standard working process as following: work for 20 seconds firstly , then stop for 2 min, and then restart to work for 15 seconds, which is considered as one operation. The dough kneading will be ready after 1 to 2 circles. If the working time is too long, the dough will be stickier and hold onto the kneading blade, causing the appliance to swing and work abnormally. It is therefore suggested to use higher speed.

SLICING AND SHREDDING BLADE

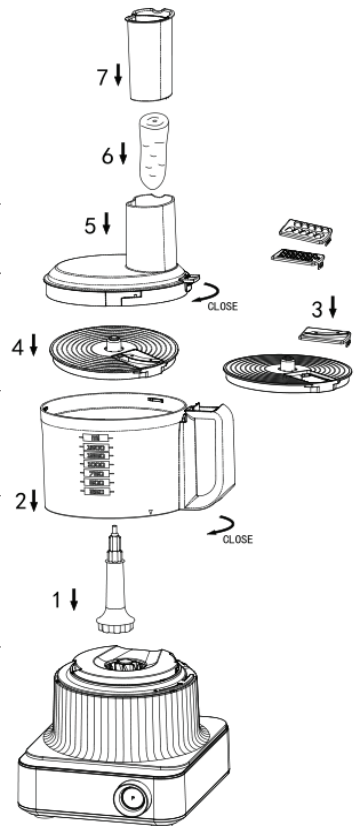
1. Please put the appliance on a dry and stable platform, and place the driving shaft on the motor base vertically.

2. Place the processor bowl into the driving shaft and turn it clockwise to seat it firmly on the motor base until you hear a click sound. The handle of the bowl should face to the right side of the switch knob.

3. Install the blade holde with desired blade onto the driving shaft.

4. Place the cover on the bowl, turn it clockwise until you hear a click sound, the cover interlocking on the bowl. Put food into the feeding chute.

5. Use the pusher to push the food down for processing.



NOTE:

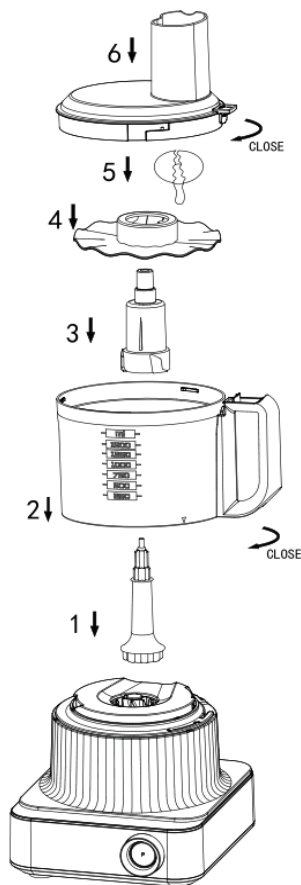
- Choose the desired blade according to the intended food process and the desired shapes.
- Push the food down softly when feeding food.
- Pre-cutting food into smaller pieces according to the diameter of feeding chute.
- Feed food gradually for better effect. When cutting soft food, choose lower speed to avoid the food turning soupy. If large quantity of food needs to be cut, please cut it for several batches. 1500ml for one batch.
- The blades are very sharp. Be careful when proceeding with assembly, disassembly, cleaning and storage.

EMULSIFYING DISC

1. Please put the appliance on a dry and stable platform, and place the driving shaft on the motor base vertically.
2. Place the processor bowl into the driving shaft and turn it clockwise to seat it firmly on the motor base until you hear a click sound. The handle of the bowl should face to the right side of the switch knob.
3. Place the blade adapter onto the driving shaft.
4. Place the emulsifying disc onto the blade adapter, and make them attach firmly together.
5. Turn the emulsifying disc to the right position, then put food into the bowl.
6. Place the cover on the bowl, turn it clockwise until you hear a click sound, the cover interlocking on the bowl.
7. Place the pusher into the feeding chute.

For the volume per batch for the emulsify, please refer to the following table. You can use emulsifying disc to make cream puffing and bearnaise sauce.

Processed food	Measurement per batch	Working time
Eggs	3-6pcs	30~70 sec
Cream	125~350 ml	20 sec



NOTE:

You can use the emulsifying disc to whip cream and mix egg mixture, whip egg whites to foam, quickly make pudding, and make mayonnaise.

Do not use an emulsifying disc to knead dough or whip cake ingredients with butter.

CITRUS JUICER

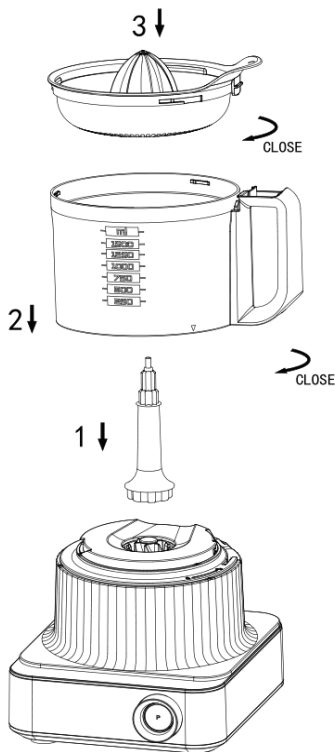
1. Please put the appliance on a dry and stable platform, and place the driving shaft on the motor base vertically.

2. Place the processor bowl into the driving shaft and turn it clockwise to seat it firmly on the motor base until you hear a click sound. The handle of the bowl should face to the right side of the switch knob.

3. Place the citrus juicer onto driving shaft inside the processor bowl and turn 30 degrees clockwise.

Citrus juicer can be used to squeeze orange juice. Cut the orange in half, press it on the juicer head and hold by your hand, the orange juice head rotates for juicing.

NOTE: Assemble the citrus juicer according to the figure above, and press the orange juice at a lower speed.



BLENDER

1. Please put the appliance on a dry and stable platform.

2. Put the blender jar on the motor base, turn it clockwise to seat it firmly on the motor base until you hear a click sound. The handle should face the right side of the switch knob. If it is not assembled in position, it will not work.

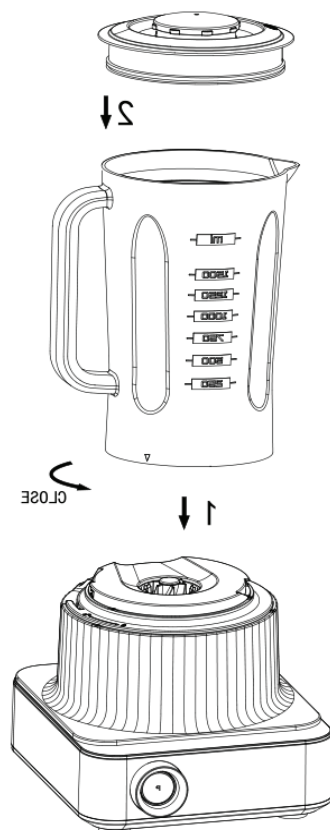
3. Cut the food into pieces and put into the jar, and put the water or milk, the working capacity is 1500ml.

4. Install the measuring cup and cover properly.

5. Insert the power plug into the socket, press the PULSE button for 1-2 times to test if the appliance runs smoothly. If any exception occurs, remove the power plug and re-assemble following the preceding steps.

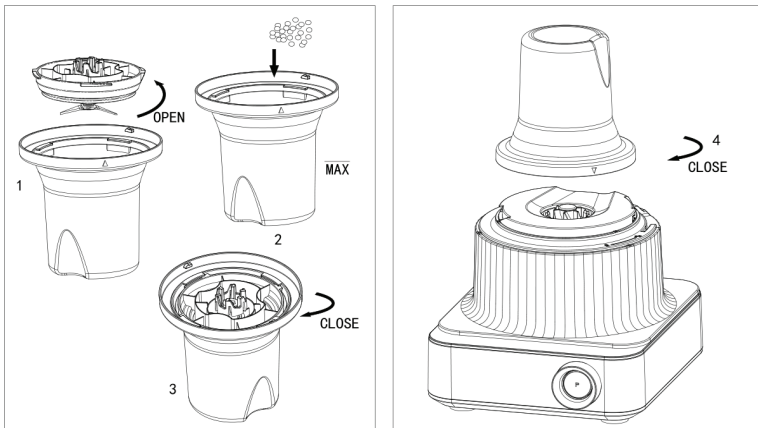
6. When blending, press the PULSE button 2-3 times for pre-blending, and then rotate the knob switch to the suitable speed, continuous work shall not exceed 1 minute. The selection of speed and the continuous processing working circle depends on the mixing effect and quantity of processed food. After working for 1 minute, stop the appliance for 3 minutes to cool the machine.

7. DO NOT open the blender cover for adding ingredients during operation! If food or liquid needs to be added during the process, unscrew the small measuring cup(19) on the cover counterclockwise and add food or liquid.



GRINDER

1. Please put the appliance on a dry and stable platform.
2. Turn clockwise and separate the grinder base and cup.
3. Invert the grinder cup to make the edge upward, put ingredients into cup and hold on, then turn anticlockwise the grinder base to fix it firmly. Attention: Do not overfill with ingredients over half of the cup, and make sure the grinder is firmly fixed, otherwise the ingredients may spill over during operation.
4. Put the grinder assembly onto the motor base, turn clockwise to ensure the safety lock is well fixed.
5. Make sure the switch is on speed "0", plug in and use pulse "P" 1-2 times as pre-blending. Then choose speed "6" for grinding. Make sure the appliance operated stable. If there is anything abnormal, unplug the machine and re-assemble it as above.
6. Do not exceed 30s of continuous operation , stop 1 min for motor to cool down. You can choose the cycle times according to your favor.
7. Turn off the appliance and turn anticlockwise to separate the grinder assembly, then invert the grinder to make grinder base upward, turn clockwise to separate the base and cup, and pull out the powder into container.

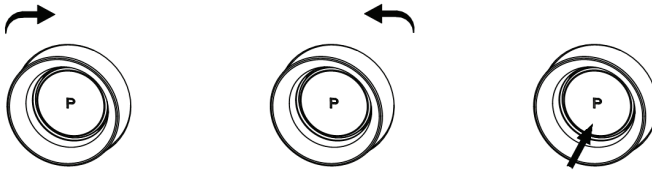


THE SPEED PANEL AND ROTARY SWITCH KNOB



THE SPEED PANEL

1. Speed 0 is stand by, speed 1 to 6 is the working speed. Speed 1 is the lowest and speed 6 is the highest. If you rotate the knob switch clockwise to select the required speed for food processing, the corresponding speed indicator on the panel switches from 0 to 6. If you rotate the knob counterclockwise, the corresponding gear indicator on the panel switches from 6-0 speed.



ROTARY SWITCH KNOB

2. Rotate the switch knob to 0, touch the "P" key, PULSE function can be run (click function), stop touching the "P" key, the machine stops working.

HOW TO DISASSEMBLE

1. Remove the pusher. Turn the cover counterclockwise, lift and remove it.
2. Lift the accessory from the driving shaft.
3. Turn the bowl counterclockwise to unlock it from the motor base. Lift it and remove it.

CLEANING & MAINTENANCE

1. Unplug the power cord to protect from electric shock while cleaning the machine.
Do not immerse the motor base and power cord into water.
2. All the removable accessories can be cleaned in water except the motor base.
Dry the wet parts after cleaning. The detachable accessories can be washed in a dishwasher.
3. For easy cleaning, you can put some warm water and detergent in the blender jar and leave it there for a while when cleaning the blender jar.
4. Always position the machine in a dry and well-aired space.
5. Do not use the hard (solid) detergent to avoid any scratch on the product.
6. Do not operate the appliance for more than a minute at a stretch.
7. If operation is not finished within 1 minute, turn off the machine and let it cool for 10 minutes before the next round of operation. If more than 5 rounds of operation are required, cool the machine for 90 minutes to room temperature before the next 5 rounds.
This can lengthen lifespan of the machine.
8. **DO NOT IMMERSE THE MOTOR BASE INTO WATER.**

TROUBLESHOOTING

Please check the user instructions carefully. If you cannot find the proper answer for your questions.

Problem	Solutions
The machine does not work.	<ol style="list-style-type: none">1. Make sure of correct assembly. Please pay attention to the lock and unlock direction, arrows and marks on the lid and base.2. Double safety locks are on the lid and base. Make sure the safety locks are activated.3. NEVER try to install the bowl (blender) with the handle on the left. It cannot be installed. Please install the bowl with the handle on the right.4. The bowl and cover should be firmly locked to activate the safety locks. For a new appliance, it may be a little difficult to lock the bowl to the end. You may need to use some strength. Make sure that the handle is facing to the right side and is at a 90-degree angle to the front.5. Make sure the power plug is plugged in properly. Check whether the power supply is tripped or cut off.

Problem	Solutions
The machine stops running suddenly.	<ol style="list-style-type: none"> 1. The processor bowl may loosen during vigorous processing. Please re-install the bowl and cover. 2. There is an over-heating system on appliance. Long-time operation will reduce the lifespan of the food processor and trigger the overheat protection to shut down the machine . The recommended time for using the appliance with food processor bowl should be within 3 minutes per time. (Using blender should be within 1 minute per time), after working one round please cool 3 minutes before next round. 3. If the overheat protection has already been triggered, please cool the appliance for 30-60 minutes, and plug it again to use it.
The machine shakes violently.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Please put lesser food, or the operation may loose balance. 2. Please chop food into smaller pieces and put it in the bowl evenly. 3. Please install the blades as per the instructions. The blades must be firmly installed. 4. Please put the appliance in a flat smooth place. the sucker feet can help to keep the balance of the appliance.
The machine can not blend perfectly.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Always add water or milk in the blender jar. 2. Please do not add hard ice cube bigger than 2cm, and do not add ice over 5 pieces.
The machine can not chop perfectly.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Please cut food into smaller pieces if the food is big. 2. Please install the chopper blade and blade adapter firmly before putting food into the bowl.
The motor is running, while other components do not run.	Make sure the driving shaft is installed correctly.

WARRANTY

We hereby warranty our Minimex Food Processor model MFP-C 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

ENVIRONMENT 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

FOOD PROCESSOR

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