

MINIMEX

คู่มือการใช้งาน
เครื่องชงกาแฟ เอสเปรสโซ่

Minimex

รุ่น Bella (MBL1)



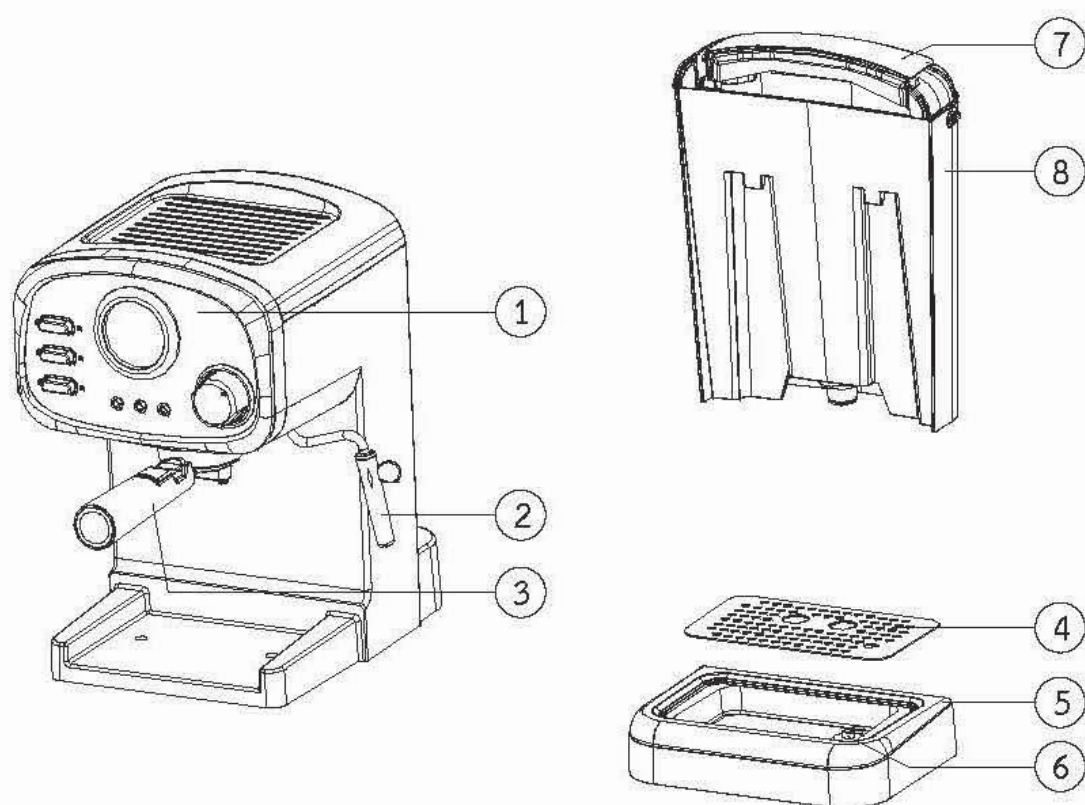
Instruction Manual Minimex Espresso Machine

Model : MBL1

220-240V.,50Hz.,1,100 W.

ไทย / English

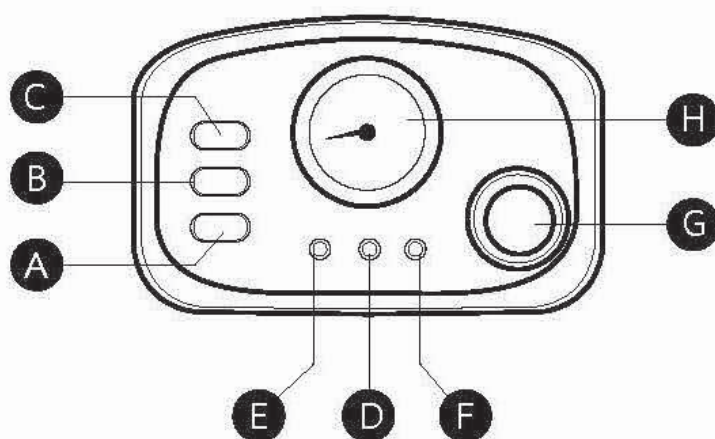
ส่วนประกอบ



- | | | |
|-----------------|-----------------------|------------------|
| 1. แผงควบคุม | 4. ฝาครอบถาดรองน้ำ | 7. ฝาปิดแทงก์น้ำ |
| 2. หัวจ่ายไอน้ำ | 5. ถาดรองน้ำ | 8. แท็งก์น้ำ |
| 3. ตัวยกกรอง | 6. ปั๊มน้ำล้น (สีแดง) | |

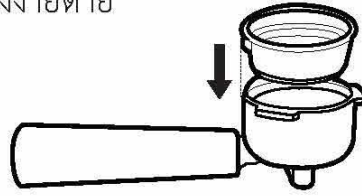
ส่วนประกอบบนแผงควบคุม

- A ปุ่มเปิด / ปิดเครื่อง
 B ปุ่มชงกาแฟ
 C ปุ่มไอน้ำ
 D สัญญาณไฟเปิด / ปิดเครื่อง (สีแดง)
 E สัญญาณไฟพร้อมชงกาแฟ (สีเขียว)
 F สัญญาณไฟไอน้ำพร้อมใช้ (สีเหลือง)
 G หัวจ่ายไอน้ำ
 H เกจวัดอุณหภูมิ

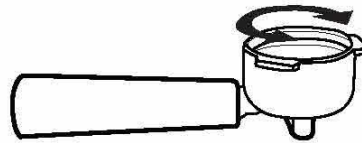


การใส่ถ้วยกรองลงในด้ามกรอง

1. ถ้วยกรองจะมีตุ่มเล็กๆ ยื่นออกมา ใส่ถ้วยกรองลงในด้ามกรอง สังเกตให้ตุ่มถ้วยกรองตรงกับร่องด้ามกรอง ถ้วยกรองจะสวมลงในด้ามกรองได้อย่างง่ายดาย



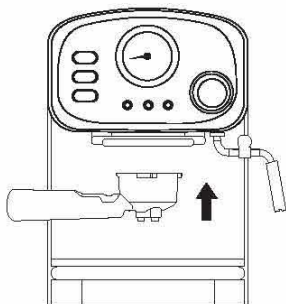
2. หมุนถ้วยกรองไปทางขวาหรือซ้ายเล็กน้อย เพื่อป้องกันมิให้ถ้วยกรองหลุดออกจากด้ามกรอง



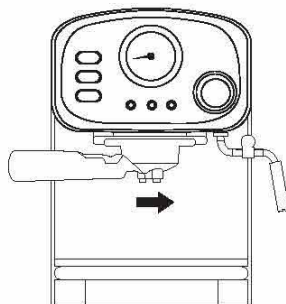
การใช้งานครั้งแรก (ทำความสะอาดและอุ่นเครื่อง)

เมื่อท่านแกะตัวเครื่องและอุปกรณ์ออกจากกล่องแล้วควรทำความสะอาดและอุ่นเครื่อง โดยวิธีดังต่อไปนี้

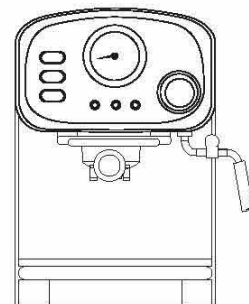
1. ถอดแท่งก้านน้ำออกล้างน้ำให้สะอาด แล้วเติมน้ำลงไป ระดับน้ำสูงสุดไม่เกินระดับ “MAX” แล้วติดตั้งแท่งก้านน้ำกลับเข้าที่กับตัวเครื่อง
2. ถึงแม้แท่งก้านน้ำจะสามารถถอดออก เพื่อเติมน้ำได้ แต่เพื่อหลีกเลี่ยงความยุ่งยากในการถอดออกและติดตั้งกับตัวเครื่อง ขอแนะนำให้ท่านเติมน้ำสะอาดลงในแท่งก้านน้ำได้โดยไม่ต้องถอดแท่งก้านน้ำออก
3. เมื่อใส่ถ้วยกรองลงในด้ามกรองแล้ว ใส่ด้ามกรองเข้ากับหัวขง (รูป 1) แล้วเลื่อนด้ามกรองไปทางขวา (รูป 2) จนแน่น (รูป 3)



(รูป 1)



(รูป 2)



(รูป 3)

4. ท่านควรเตรียมถ้วยกาแฟวางไว้บริเวณใต้หัวขง
5. เสียบปลั๊กเข้ากับเต้าเสียบไฟฟ้า (อย่าลืมติดตั้งแท่งสายดินที่ให้มาพร้อมกับเครื่องเข้าที่ปลั๊ก)
กดปุ่มเปิดเครื่อง **A** สัญญาณไฟสีแดง **D** สว่างขึ้น
6. กดปุ่มชงกาแฟ **B** ปุ่มในตัวเครื่องจะเริ่มทำงานและจะมีน้ำออกมาบริเวณหัวจ่ายกาแฟ หยุดปุ่มได้โดยกดปุ่ม **B** อีกครั้ง

7. เมื่อเปิดสวิตช์ตัวเครื่อง (สัญญาณไฟสีแดงสว่างขึ้น) ระบบหม้อต้มจะเริ่มอุ่นเครื่อง เมื่ออุณหภูมิถึงระดับพร้อมชงกาแฟ สัญญาณไฟสีเขียว **E** จะสว่างขึ้น (เกจวัดอุณหภูมิ **H** จะเริ่มชี้ไปบริเวณแถบสีแดงใกล้รูปถ้วยกาแฟ)
 8. เมื่อท่านกดปุ่มชงกาแฟ **B** ปุ่มจะเริ่มทำงาน น้ำร้อนจะไหลออกที่หัวจ่ายกาแฟ
 9. ปลอ่ยให้น้ำไหลออกประมาณ 1 นาที จึงกดปุ่มชงกาแฟ **B** อีกครั้ง เพื่อหยุดการชงกาแฟ ถือว่าการอุ่นเครื่องเสร็จสิ้นแล้ว ท่านอาจทำเช่นนี้ 2-3 ครั้งเพื่อเป็นการอุ่นระบบให้ร้อนโดยทั่ว
- การอุ่นเครื่องชงให้มีความร้อนทั่วทั้งเครื่องมีความจำเป็นอย่างยิ่ง เพื่อให้กาแฟมีรสชาติที่ดีเยี่ยม**

หมายเหตุ : ในการกดปุ่มชงกาแฟครั้งแรก อาจมีเสียงปั๊มทำงาน เพื่อดูดน้ำเข้าสู่ระบบ ซึ่งเป็นเสียงที่ปกติเมื่อน้ำถูกปั๊มเข้าสู่ระบบแล้วเสียงจะเงียบลง

การชงกาแฟเอสเปรสโซ (Espresso)

1. ถอดด้ามกรองออกจากหัวชง
 2. ใส่กาแฟบด (ความละเอียดที่เหมาะสม) ลงในถ้วยกรองจนเต็ม ใช้ที่กดกาแฟ (Tamper) ที่ให้มาพร้อมเครื่องกดอัดกาแฟให้แน่น
 3. ใส่ด้ามกรองที่อัดกาแฟเสร็จแล้วลงในหัวชงกาแฟ (รูปที่ 1) แล้วหมุนด้ามทวนเข็มนาฬิกาจนแน่น (รูปที่ 2-3)
 4. นำถ้วยรองใต้หัวจ่ายกาแฟ
 5. เมื่อท่านสังเกตเห็นว่า สัญญาณไฟ “สีเขียว” ปรากฏขึ้นซึ่งหมายถึงตัวเครื่องและระดับอุณหภูมิพร้อมใช้งานแล้ว กดปุ่มชงกาแฟ **B** ปุ่มจะเริ่มทำงานและกาแฟจะเริ่มไหลออกจากด้ามกรอง
 6. กาแฟที่ไหลออกในช่วงแรกจะสังเกตเห็นสีที่เข้มข้น เมื่อไหลออกสักระยะสีน้ำกาแฟจะจางลง
 7. เมื่อได้ปริมาณกาแฟที่ต้องการแล้ว (1 ช็อต ประมาณ 30 มล.) ให้ปิดปุ่มชงกาแฟ **B**
- การชงกาแฟเอสเปรสโซ (Espresso) เป็นอันเสร็จสิ้น

หมายเหตุ : ขณะทำการชงกาแฟ หรือเป่าฟองนม สัญญาณไฟสีเขียว (ชงกาแฟ) หรือ สีเหลือง(ไอน้ำ) อาจดับลงได้ เนื่องจากระบบหม้อต้มภายในกำลังเพิ่มความร้อน สัญญาณไฟสีเขียวแสดงสถานะพร้อมใช้ของการชงกาแฟ สัญญาณไฟสีเหลือง แสดงสถานะพร้อมใช้ของการใช้ไอน้ำเป่าฟองนม หากท่านกดปุ่มชงกาแฟหรือปุ่มไอน้ำ แต่สัญญาณไฟยังไม่ติด แสดงว่าตัวเครื่องกำลังเพิ่มความร้อน เมื่อความร้อนได้ระดับแล้ว สัญญาณไฟจะสว่างขึ้น ท่านควรคอยจนกว่าสัญญาณไฟสว่างขึ้นก่อน

8. เมื่อชงกาแฟเสร็จแล้ว ท่านสามารถหมุนด้ามกรองตามเข็มนาฬิกา เพื่อนำด้ามกรองออกเคาะกากกาแฟทิ้ง
9. ควรนำด้ามกรองไปล้างให้สะอาด

การทำความสะอาด

กาแฟคาปูชิโน คือ กาแฟเอสเปรสโซ (1 ช็อต ประมาณ 30 มล.) ผสมนมร้อน 80-100 มล. และโรยหน้าด้วยฟองนม

วิธีทำ

1. เตรียมกาแฟเอสเปรสโซ (1 ช็อต ประมาณ 30 มล.)
2. กดปุ่มไอน้ำ **C** แล้วคอยจนกว่าสัญญาณไฟสีเหลือง **F** สว่างขึ้น
3. นำเหยือกสเตนเลส (Pitcher) ใส่นมประมาณ 100 มล. (สำหรับการเตรียมกาแฟคาปูชิโน 1 ที่)
ขอแนะนำให้ท่านใช้นมพาสเจอร์ไรส์แช่เย็น
4. ท่านควรหมุนปุ่มไอน้ำ **G** เปิดไอน้ำออกทิ้งประมาณ 15 วินาที เพื่อทิ้งส่วนที่เป็นหยดน้ำ
5. จุ่มหัวจ่ายไอน้ำ **2** ลงในนมที่เตรียมไว้ จุ่มลงประมาณ 2 ซม. แล้วเปิดไอน้ำ นมจะเริ่มหมุนและเริ่มเปลี่ยนสภาพเป็นฟองนม ซึ่งท่านอาจต้องใช้เทคนิคการเลื่อนโคนลงให้หัวจ่ายไอน้ำอยู่ในระดับที่พอดีที่จะเป่าให้เกิดฟองนมได้

ข้อควรระวัง! : - ขณะเปิดไอน้ำออก ห้ามใช้มือจับที่ปลายหัวจ่ายไอน้ำ เพราะมีความร้อนสูงมาก
- การเปิดปุ่มไอน้ำ ควรเปิดอย่างช้าๆ เพื่อป้องกันมิให้นมกระจายออกจากโถ

6. เมื่อได้ฟองนมตามความต้องการแล้วหมุนปุ่มปิดไอน้ำ **G**
7. เพื่อป้องกันมิให้หัวจ่ายไอน้ำอุดตัน ท่านควรถอดปลอกหัวจ่ายไอน้ำ (พลาสติกสีดำ) ออกล้างและเช็ดหัวจ่ายไอน้ำ ส่วนที่เป็นโลหะให้สะอาดแล้วปล่อยไอน้ำผ่านหัวจ่าย จนแน่ใจว่าหัวจ่ายไอน้ำไม่อุดตันแล้วจึงเช็ดให้สะอาดเพื่อให้พร้อมใช้ครั้งต่อไป
8. กดปุ่มไอน้ำ **C** เพื่อปิดระบบการทำไอน้ำ แล้วกดปุ่มปิดเครื่อง **A**
9. เทนมที่เป่าฟองนมแล้วลงในกาแฟที่เตรียมไว้ เป็นอันเสร็จสิ้นการชงกาแฟคาปูชิโน ท่านอาจเติมน้ำตาล โรยผงโกโก้ หรือผงอบเชยเล็กน้อย ตามรสนิยม

หมายเหตุ : กรณีที่ท่านทิ้งหัวจ่ายไอน้ำไว้และเกิดมีนมอุดตัน ทำให้ไอน้ำไม่สามารถผ่านออกได้ ท่านอาจต้องทำตามข้อ 7 ดังกล่าวร่วมกับการใช้เข็มเล็กๆ แทะเข้าไปในรูหัวจ่ายไอน้ำ

ระบบปิดเครื่องอัตโนมัติ

เครื่องชงกาแฟ Minimax Bella (MBL1) ออกแบบให้มีระบบปิดการทำงานของเครื่องโดยอัตโนมัติ หากท่านเปิดเครื่องโดยมิได้ใช้งานเวลา 30 นาที

การทำความสะอาดและบำรุงรักษา

1. ปิดสวิตช์ และถอดปลั๊กออกจากเต้าเสียบไฟบ้าน แล้วปล่อยให้เครื่องเย็นลงก่อนทำความสะอาด
2. ใช้ผ้านุ่มชุบน้ำบิดหมาดเช็ดบริเวณตัวเครื่อง ถอดแท่งน้ำ (8) และถาดรองน้ำ (5) ออกเพื่าล้างด้วยน้ำยาล้างจานและเช็ดให้แห้ง เพื่อให้พร้อมใช้งานสำหรับครั้งต่อไป

ข้อควรระวัง! : - ห้ามใช้แอลกอฮอล์หรือสารเคมีที่มีฤทธิ์รุนแรง เพื่อทำความสะอาดตัวเครื่อง
- ห้ามจุ่มตัวเครื่องลงในน้ำ เพื่อทำความสะอาด

3. ถอดด้ามกรองออก แล้วเคาะกากกาแฟออกทิ้ง ใช้ผ้าชุบน้ำบิดหมาดเช็ดด้ามกรองและหัวชงให้สะอาด
4. สำหรับอุปกรณ์อื่นๆ ควรล้างน้ำให้สะอาดและเช็ดให้แห้ง

การขจัดคราบตะกรัน

1. เพื่อให้เครื่องชงกาแฟของท่านสามารถทำงานและให้รสชาติกาแฟที่ดีเยี่ยม ท่านควรทำการล้างระบบท่อและหม้อต้มให้ปราศจากคราบตะกรันทุกๆ 1-2 เดือน
2. ใส่ผงล้างคราบตะกรันลงในแทงก์น้ำ แล้วเติมน้ำจนถึงระดับ “MAX” ท่านควรผสมน้ำยาโดยใส่น้ำต่อผงล้างคราบตะกรัน เป็นอัตราส่วน 4 : 1 ควรใช้ผงล้างคราบตะกรันชนิดที่ใช้ในครัวเรือนเท่านั้น และควรปฏิบัติตามคำแนะนำของผู้ผลิตผงล้างคราบตะกรัน ท่านอาจใช้กรดซิตริก (Citric Acid) แทนผงล้างคราบตะกรันได้ โดยใช้อัตราส่วนน้ำต่อกรดซิตริก 100 : 3
3. ใส่ด้ามกรองเข้าในหัวชงกาแฟ เตรียมเหยื่อกรองใต้ด้ามชง
4. กดปุ่มเปิดเครื่อง (A) สัญญาณไฟสีแดงสว่างขึ้น ระบบหม้อต้มในเครื่องเริ่มทำงาน
5. เมื่ออุณหภูมิภายในหม้อต้มถึงระดับแล้ว สัญญาณไฟสีเขียวสว่างขึ้น กดปุ่มชงกาแฟ (B) เพื่อให้ น้ำไหลออกประมาณ 60 มล. แล้วจึงปิดและปล่อยเครื่องทิ้งไว้ 5 วินาที
6. กดปุ่มไอน้ำ (C) แล้วคอยจนกว่าสัญญาณไฟสีเหลือง (E) สว่างขึ้น จากนั้นให้ปล่อยไอน้ำทิ้งประมาณ 2 นาที แล้วปิดไอน้ำ
7. ทำขั้นตอนที่ 4 ถึง 6 ซ้ำ 3 ครั้ง
8. กดปุ่มชงกาแฟ (B) เพื่อปล่อยน้ำผสมน้ำยาออกจนน้ำยาหมดแท่ง
9. เติมน้ำดื่มสะอาดลงในแทงก์จนถึงระดับ “MAX” แล้วทำตามขั้นตอน ข้อที่ 4-6 อีก 3 รอบ หรือจนน้ำในแทงก์หมด
10. อาจทำซ้ำตามหัวข้อที่ 9 อีก 3 ครั้ง เพื่อให้มั่นใจว่าระบบน้ำในตัวเครื่องปราศจากน้ำยาล้างคราบตะกรันแล้ว และพร้อมชงกาแฟต่อไป

การแก้ปัญหาด้วยตนเอง

ปัญหา	สาเหตุ	การแก้ปัญหา
มีน้ำรั่วออก ใต้เครื่อง	น้ำล้นออกจากถาดรองน้ำ	ถอดถาดรองน้ำออก ทำความสะอาดและเทน้ำทิ้ง
	เครื่องเสีย	ติดต่อศูนย์บริการฯ
น้ำรั่วออก จากด้ามกรอง	ไส้ผงกาแฟตมมากเกินไป	ไส้ผงกาแฟตมให้น้อยลง
กาแฟเอสเปรสโซ มีรสเปรี้ยว	ชำระน้ำยาล้างตะกอนออกไม่หมด	เปิดปุ่มชงกาแฟ เพื่อให้ น้ำไหล ออกหลายๆ ครั้ง
	ใช้เมล็ดกาแฟที่เก่าหรือหมดอายุ	ควรใช้กาแฟคั่วใหม่
เครื่องไม่ทำงาน	ไม่ได้เสียบปลั๊ก	เสียบปลั๊ก
		ถ้ายังใช้งานไม่ได้ควรติดต่อ ศูนย์บริการฯ
ไอน้ำเป่า ฟองนมไม่ได้	ระดับไอน้ำยังไม่พร้อมใช้งาน	คอยจนกว่าระดับความร้อน ของไอน้ำพร้อมใช้งาน
	ไอน้ำมากเกินไป	ไอน้ำน้อยลง
	ไอน้ำพร่องมันเนย	ควรใช้นมพาสเจอร์ไรส์

ติดต่อศูนย์บริการ โทร. 02-817-8999

การรักษาสภาพแวดล้อม

โปรดช่วยกันรักษาสภาพแวดล้อม โดยการทิ้งเครื่องที่มีได้ใช้งานแล้วอย่างถูกหลักวิชา
เครื่องใช้เก่ามีวัสดุที่ยังคงมีประโยชน์ควรจัดทิ้งในแหล่งที่มีการใช้ซ้ำ (Recycle)



การรับประกัน

เครื่องชงกาแฟ MiniMex Bella รุ่น MBL1 ระยะเวลาประกัน 1 ปี

เงื่อนไขการรับประกัน

การรับประกันครอบคลุมถึงคุณภาพของสินค้าและฝีมือการประกอบ โดยสินค้าต้องใช้ในครัวเรือนเท่านั้น ผู้ใช้ต้องใช้งานและบำรุงรักษาอย่างถูกต้องตามคำแนะนำในหนังสือคู่มือ

ข้อยกเว้นการรับประกัน

บริษัทฯ ขอสงวนสิทธิ์ในความรับผิดชอบต่อความเสียหายใดๆ ที่เป็นผลสืบเนื่องจากการใช้สินค้า และสงวนสิทธิ์การรับประกันหากลูกค้า :

- นำสินค้าไปใช้ผิดจากวัตถุประสงค์ของการออกแบบ เช่น การนำเอาสินค้าที่ออกแบบมาเพื่อการใช้ในครัวเรือน แต่นำไปใช้เพื่อประกอบอาชีพหรือในเชิงพาณิชย์
- ใช้งานผิดวิธีหรือมิได้ใช้งานตามวิธีที่อธิบายในหนังสือคู่มือ
- มิได้บำรุงรักษาตามคำแนะนำในหนังสือคู่มือ

การใช้สิทธิการรับประกันสินค้า

การรับประกันสินค้ามีผลตามวันที่ ที่ระบุในใบรับประกันสินค้า กรุณาแสดงใบรับประกันสินค้า หรือใบกำกับภาษี ใบเสร็จรับเงิน เพื่อเป็นหลักฐานในการติดต่อเจ้าหน้าที่ศูนย์บริการฯ

ในการใช้สิทธิการรับประกันสินค้า

การพิจารณาความบกพร่องของสินค้าเพื่อการรับประกัน

บริษัทฯ จะทำการตรวจสอบสินค้าอย่างละเอียด และตัดสินใจว่าความบกพร่องของสินค้านั้นอยู่ในเงื่อนไขการรับประกันหรือไม่ ซึ่งเป็นสิทธิ์ของบริษัทฯ เท่านั้นในกรณีที่อยู่ในเงื่อนไขการรับประกันบริษัทฯ จะเป็นผู้รับผิดชอบค่าแรงในการซ่อม ค่าอะไหล่ และค่าจัดส่งสินค้าถึงบ้านลูกค้า โดยลูกค้าไม่ต้องชำระค่าบริการใดๆ ทั้งสิ้น หากบริษัทฯ พิจารณาเห็นว่าต้องเปลี่ยนสินค้าใหม่ให้แก่ลูกค้าแต่สินค้านั้นเดิมๆ ไม่มีจำหน่ายแล้วบริษัทฯ จะเป็นผู้ตัดสินใจว่าสินค้านั้นใดเหมาะสมที่จะเปลี่ยนแทน

การคืนสินค้า

ในกรณีที่ลูกค้าซื้อสินค้าไปแล้วแต่ไม่ถูกใจ บริษัทฯ ยินดีรับคืนสินค้าภายใน 15 วัน โดยมีเงื่อนไขว่า สินค้าต้องมีบรรจุภัณฑ์อย่างสมบูรณ์และสินค้ามิได้ถูกใช้งานมาก่อน โดยลูกค้าต้องนำหลักฐานการซื้อเพื่อคืนสินค้านั้น ร้านค้าที่ซื้อเท่านั้น

ศูนย์บริการ

หากท่านต้องการบริการหรือรายละเอียดเพิ่มเติมท่านสามารถติดต่อศูนย์บริการได้ โทร .02 817-8999

MINIMEX

คู่มือการใช้งาน
เครื่องชงกาแฟ เอสเปรสโซ่

Minimex

รุ่น Bella (MBL1)



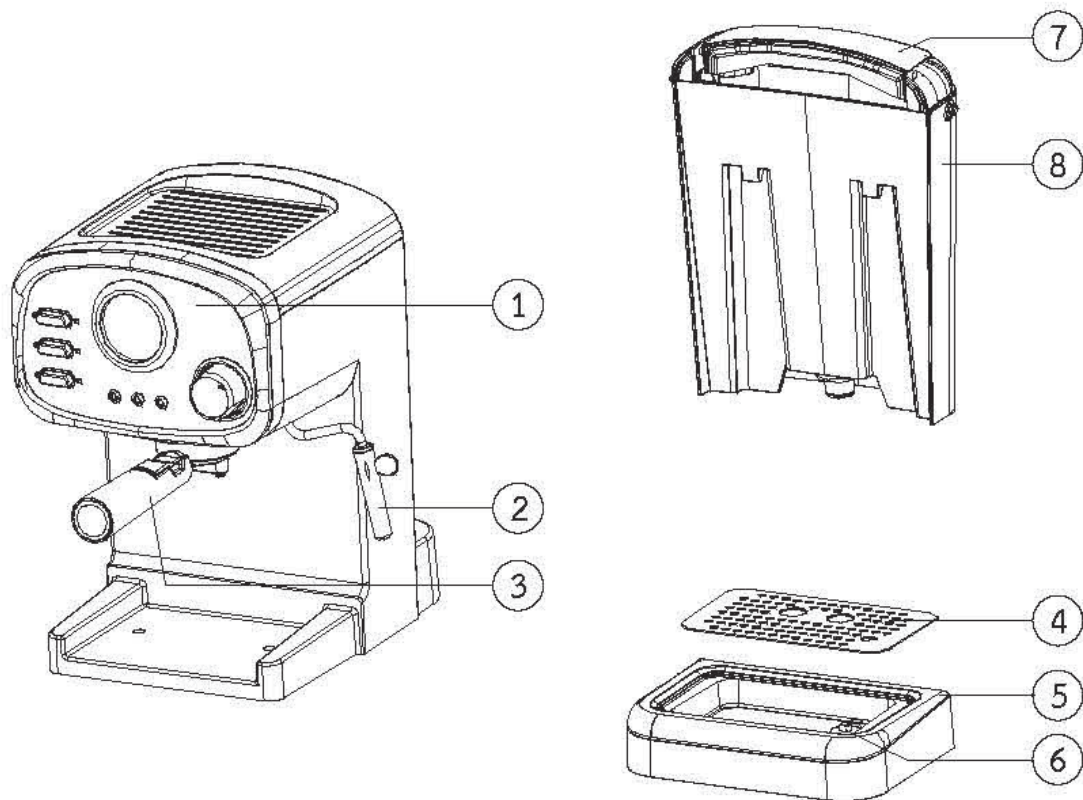
Instruction Manual Minimex Espresso Machine

Model : MBL1

220-240V.,50Hz.,1,100 W.

ไทย / English

ACCESSORIES



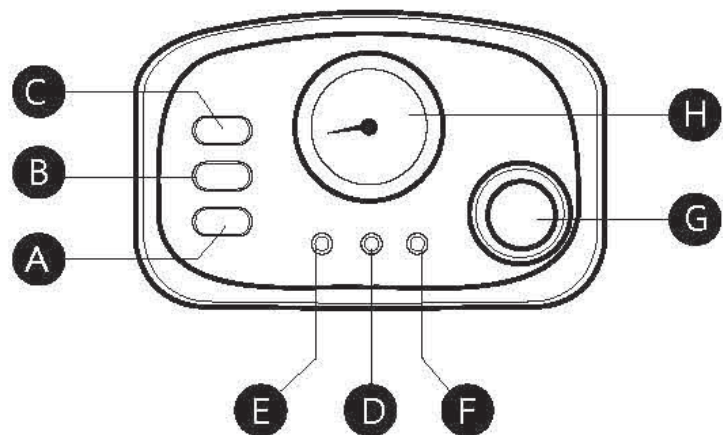
- 1. Control panel
- 2. Steam wand
- 3. Porta filter holder

- 4. Drip piece
- 5. Drip tray
- 6. Flood Cover

- 7. Water tank lid
- 8. Water tank

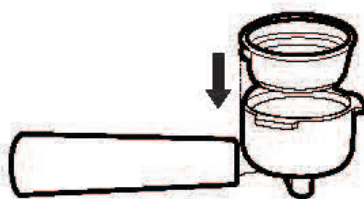
CONTROL PANEL

- A. On/Off button
- B. Pump control button
- C. Steam button
- D. Power indicator (red)
- E. Coffee indicator (green)
- F. Steam indicator (yellow)
- G. Steam Knob
- H. Thermometer



INSERTING THE FILTER

- 1.To insert the selected filter in the porta-filter, make sure to align the notch on the filter with the groove inside the porta-filter.



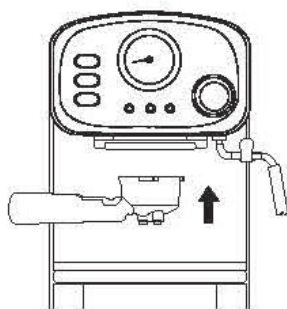
- 2.Turn the filter to the left or right to lock in place. This will help secure the filter in the porta-filter.



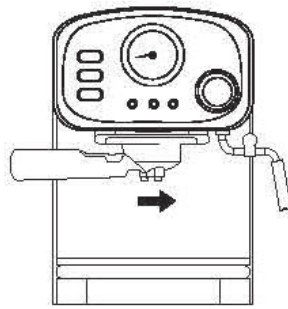
BEFORE THE FIRST USE

To ensure the first cup of coffee tastes excellent, you should rinse the coffee maker with warm water as following:

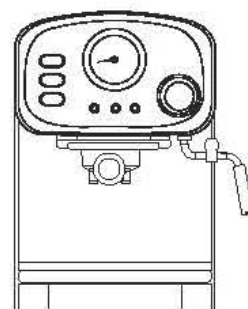
- 1.Pull out the water tank of the coffee maker. Pour water into water tank, the water level should not exceed the "MAX" mark in the tank, then insert it into the coffee maker.
- 2.Note: The appliance is supplied with a removable tank for easy cleaning, you can fill the tank with water firstly, and then insert the tank into the appliance.
- 3.Set steel mesh into metal funnel (no coffee in steel mesh), then put the metal funnel under the metalfunnel holder (see Fig.1), and turn it anticlockwise until it is fixed tightly (see Fig.2 and Fig.3).



(Fig.1)



(Fig.2)



(Fig.3)

4. Place an espresso cup you have prepared on drip plate. Make sure the steam knob is at the "O" position.
5. Note: As the appliance is not equipped with any cup or jug, prepare your own jug or cup.
6. Connect into power source, press down the ON/OFF button **(A)** to turn on the unit.
The power indicator (red) **(D)** will be illuminated.
7. Press down the pump control button **(B)**, the pump will pump water, when there is water flowing out and close the pump by pressing the pump control button **(B)** again.
8. Make sure the steam button **(C)** is at the higher position and wait for a moment, the appliance begin preheating until the coffee indicator (green) **(E)** illuminates, it means that the preheating is finished.
9. Press down the pump control button **(B)** again, and water will flow out.
10. After water has flown for 1 minute, press the pump control button **(B)**, you can pour out the water in each container then clean them thoroughly, now you can start brewing coffee.

Note: There may be noise when pumping the water for the first time, it is normal, as the appliance is releasing the air in the appliance. After about 20s the noise will disappear.

MAKE ESPRESSO COFFEE

1. Remove the funnel by turning it clockwise.
2. Add ground coffee to steel mesh with measuring spoon, a spoon ground coffee power can make about a cup of top-grade coffee, then press the ground coffee powder tightly with the tamper.
3. Set steel mesh into metal funnel (no coffee in steel mesh), then put the metal funnel under the metal funnel holder (see Fig.1), and turn it anticlockwise until it is fixed tightly (see Fig.2 and Fig.3).
4. Pour out the hot water in the cup. Then place the hot cup (yourself cup) on removable cup shelf.
5. Make sure the steam knob is at the "O" position and the steam button **(C)** is at the higher position.
6. At the time, the coffee indicator (green) is illuminated, once the lamp illuminates, you should press down the pump control button **(B)** to the lower position, wait for a moment, there will be coffee flowing out.
7. You should press and release the pump control button **(B)** to the higher position manually when desired coffee is obtained or the color of coffee changes weak obviously.
8. After finishing making coffee, press the ON/OFF button **(A)**, and the power indicator and coffee indicator go out and the coffee maker stops working, your coffee is ready now.

WARNING: do not leave the coffee maker unattended during making coffee,
as you need operate manually sometimes!

Note: During brewing coffee or making steam, it is normal that the ready indicator is likely to extinguish, it only means that the heater is heating up to keep the temperature at the standard range.

9. You can take the metal funnel out by turning clockwise, then pour the coffee residue out with the steel mesh pressed by press bar.
10. Let them cool down completely, then rinse under running water.

MAKE CAPPUCCINO

You can get a cup of cappuccino by topping a cup of espresso with frothing milk.

Note: during making steam, the metal funnel must be assembled in position.

Method:

1. Prepare espresso first with container big enough according to the part "MAKE ESPRESSO COFFEE", and make sure that the steam knob is at the "O" position.
2. Press down the steam button **C** to the lower position, waiting for until the steam indicator (yellow) **F** illuminates.
3. Fill a jug with about 100 grams of milk for each cappuccino to be prepared, you are recommended to use whole milk at refrigerator temperature (not hot!).
4. In order to get better milk foam performance, you are recommended to keep steam knob **G** at open position for approx 15s , since the early steam contains too much water, then keep the knob at "O" position and conduct next step .
5. Insert the steam wand into the milk about two centimeters, then turn the steam knob slowly in anticlockwise, steam will come out from the steam wand. Frothed milk is produced by moving vessel round from up to down.

Note: Never touch steam outlet during steam jetting and be careful not to burnt.

Note: Never turn the steam knob rapidly, as the steam will accumulate rapidly in short time which may increase the potential of the risk of explosion.

6. When the required purpose is reached, you can turn the steam knob **G** to the "O" position.
7. Please follow the operation as below to avoid the steam outlet being blocked after finish frothing milk each time: put an empty jug under the steam band, then turn on the steam knob and press down the pump control button **B** to the lower position, the pump will pump water, after the water flowing out for 30 seconds, press the pump control button **B** to the higher position, finally, clean the steam outlet with wet sponge, but care not to be burnt!
8. Press and release the ON/OFF button **A** to cut off the power source.
9. Pour the frothed milk into the espresso prepared, now the cappuccino is ready.
Sweeten if desired, sprinkle the froth with a little cocoa powder.

Note: Please follow the operation as below if the steam outlet is blocked: firstly turn the steam knob to "O" position and make the coffee maker cool down for about half an hour, then poke the steam outlet for several times with a needle about 1mm in diameter, finally, press down the steam button **C** and turn on the steam knob to check if the appliance can produce steam normally when the steam indicator (yellow) illuminates. Please contact the service department if the appliance can not produce steam after operate as above.

AUTOMATIC POWER OFF FUNCTION

The appliance will turn off automatically 30 minutes after pressing ON/OFF button.

CLEANING AND MAINTENANCE:

1. Cut off power source and let the coffee maker cool down completely before cleaning.
2. Clean housing of coffee maker with moisture-proof sponge often and clean water tank **8**, drip tray **5** and removable shelf regularly then dry them.

Note: Do not clean with alcohol or solvent cleanser. Never immerse the housing in water for cleaning.

3. Detach the metal funnel by turning it clockwise, get rid of coffee residue inside, then you can clean it with cleanser, but at last you must rinse with clear water. Do not wash the metal funnel in a dishwasher.
4. Clean all the attachments in the water and dry thoroughly.

Note: Clean the appliance after every use in order to make it work properly.

CLEANING MINERAL DEPOSITS

1. To ensure your coffee maker can operate efficiently, internal piping is clean and the peak flavor of coffee, you should clean away the mineral deposits left every 1-2 months.
2. Fill the tank with water and descaler to the MAX level (the proportion of water and descaler is 4:1, details refers to the instruction of descaler. Please use "household descaler", you can use the citric acid (obtainable from chemist's or drug stores) instead of the descaler (one hundred parts of water and three parts of citric acid).
3. According to the program of preheating, put the metal funnel (no coffee powder in it) and carafe (jug) in place. Brew water per "PREHEATING".
4. Press down the ON/OFF button **A** to turn on the unit, the power indicator (red) will be illuminated, you should press the pump control button **B** to the lower position, make sure the coffee/steam button **C** is at the higher position, when there is water flowing out and close the pump by pressing the pump control button **B** again, and wait for a moment, the coffee maker begins to be heated.
5. When the ready indicator (green) illuminates, it shows the heating is finish. Pressing down the pump control button **B** to the lower position and make make two cups coffee (about 2 Oz). Then close the pump and wait for 5s.
6. Press down the steam button **C** to the lower position, waiting for until the yellow **E** indicator is illuminated. Make steam for 2min, then turn the steam knob to the "O" position to stop making steam. Press the ON/OFF button **A** to turn off the unit immediately, make the descalers deposit in the unit at least 15 minutes.
7. Restart the unit and repeat the steps of 4-6 at least 3 times.
8. Then pressing and release the coffee/steam button **B** to the higher position when the green lamp is illuminated, press down the pump control button **B** to the lower position to brew until no descaler is left.

9. Then brewing coffee (no coffee powder) with tap water in the MAX level, repeat the steps of 4-6 for 3 times (it is not necessary to wait 15 minutes in step of 6), then brewing until no water is left in the tank.
10. Repeat the step of 9 at least 3 times to make sure the piping is cleanly.

TROUBLE SHOOTING

Symptom	Cause	Corrections
Water leaks from the bottom of coffee maker.	There is much water in the drip tray.	Please clean the drip tray.
	The coffee maker is malfunction.	Please contact with the authorized service facility for repairing.
Water leaks out of outer side of filter.	There is some coffee powder on filter edge.	Get rid of them.
Acid (vinegar) taste exists in Espresso coffee.	No clean correctly after cleaning mineral deposits.	Clean coffee maker per the content in "before the first use" for several times.
	The coffee powder is stored in a hot, wet place for a long time. The coffee powder turns bad.	Please use fresh coffee powder, or store unused coffee powder in a cool, dry place. After opening a package of coffee powder, reseal it tightly and store it in a refrigerator to maintain its freshness.
The coffee maker cannot work any more.	The power outlet is not plugged well.	Plug the power cord into a wall outlet correctly, if the appliance still does not work, please contact with the authorized service facility for repairing.
The steam cannot froth.	The steam ready indicator is not illuminated.	Only after the steam ready indicator is illuminated, the steam can be used to froth.
	The container is too big or the shape is not fit.	Use high and narrow cup.
	You have used skimmed milk	Use whole milk or half-skimmed milk

Do not take apart the appliance by yourself if the cause of failure is not found, you had better contact certified serving center at telephone number 02-817-8999

ENVIRONMENT FRIENDLY DISPOSAL

You can help protect the environment! Please remember to respect the local regulations: hand in the non-working electrical equipments to an appropriate waste disposal center.



MINIMEX

บริษัท เพ็น เค อินเตอร์เทรดดิ้ง จำกัด

อาคารพี.บี. ทาวเวอร์ ชั้นที่ 16 เลขที่ 1000/63-64 ถนนสุขุมวิท 71 แขวงคลองตันเหนือ เขตวัฒนา กทม. 10110

ศูนย์บริการ : 0-2817-8999 E-mail : minimex@penk.co.th