



Fully-Automatic Machine

ชาเอสโม่ ลีริกา/Lirika
ชาเอสโม่ ลีริกาพลัส/Lirika Plus*



ความสามารถในการทำกาแฟ (แก้ว/ชั่วโมง)

เอสเปรสโซ่ (30 มิลลิลิตร) 50
กาแฟร้อน (100 มิลลิลิตร) 30-40

Machine capacity (cups/hour)

Espresso (30 ml) 50
Coffee (100 ml) 30-40



Lirika
Item Code : 501/SAE#LIRIKABLAX



Lirika Plus*
Item Code : 501/SAE#LIRIKAPSIL

*Office Coffee Systems

ข้อมูลทางเทคนิค

TECHNICAL DATA

ขนาด (กว้างxสูงxลึก) (มิลลิเมตร)	215 x 381 x 430	Dimensions (W x H x D, mm)	215 x 381 x 430
น้ำหนัก (กิโลกรัม)	7	Weight (kg)	7
กำลังไฟ (โวลต์/วัตต์)	230/1850	Power supply (volt/watt)	230/1850
แรงดันปั้มน้ำ (บาร์)	15	Pump pressure (bar)	15
ความจุถังน้ำ (ลิตร)	2.5	Water tank capacity (liter)	2.5
ความจุโกเม็คกาแฟ (กรัม)	500	Bean hopper capacity (g)	500
ความจุของถังรองกาก (ชิ้น)	15	Coffee grounds container (servings)	15
หัวจ่ายไอน้ำและหัวจ่ายน้ำร้อน	1	Steam wand / hot water wand	1
วัสดุประกอบตัวเครื่อง	พลาสติก ABS**	Body	ABS**
วัสดุหม้อต้ม	สแตนเลสสตีล	Boiler	Stainless Steel
วัสดุจานบด	เซรามิก	Grinder	Ceramic
ความยาวสายไฟ (เมตร)	1.2	Power cable (meter)	1.2

คุณสมบัติเด่น

- ปุ่มกดใช้งานง่าย พร้อมการแสดงพลงบนหน้าจอด้วยสีเช่นเดียวกับสัญญาณจราจร
- ระบบฉีดน้ำร้อนผ่านผงกาแฟก่อนชง เพื่อสกัดความเข้มข้นจากกาแฟได้อย่างเต็มที่
- หัวจ่ายไอน้ำ/หัวจ่ายน้ำร้อนสามารถตีฟองนมได้ง่าย รวดเร็ว และยังสามารถจ่ายน้ำร้อนได้ด้วย
- สามารถปรับระดับช่องปล่อยน้ำกาแฟให้สูง หรือต่ำตามขนาดแก้วได้
- พื้นคดแบบแบนปรับตั้งได้ พร้อมระบบหยุดอัตโนมัติ เพื่อความปลอดภัยและทนทาน
- อุปกรณ์ชงกาแฟ และภาชนะรองน้ำทิ้งถอดล้างได้สะดวก ทำความสะอาดง่ายโดยไม่ต้องใช้สารเคมีใดๆ
- * ชุดก่อนน้ำร้อน/ไอน้ำ พร้อมท่อเป่าช่วยให้ตีฟองนมได้ง่าย รวดเร็ว และยังสามารถจ่ายน้ำร้อนได้ด้วย
- * สามารถตั้งปริมาณกาแฟให้บดได้ตั้งแต่ 6.5, 8, 10 กรัม

Features

- Equipped with a user-friendly, intuitive professional interface and uses a traffic-light colour code system.
- Pre-brewing system injects hot water into ground coffee to maximize flavor extraction.
- Steam wand/hot water wand, used to manually froth milk for cappuccino and latte or to dispense hot water.
- Height adjustable spout.
- Adjustable built-in flat grinder with automatic shut-off; safe, quiet and long lasting.
- Easy clean system, easily removable brew group and drip tray for chemical-free cleaning.
- * Steam valve with pannarello attachment, used to froth milk for cappuccino and latte or to dispense hot water.
- * Optidose, adjustable 6.5, 8, 10 g doser to regulate the amount of beans to grind per serving.

** ABS = ชื่อย่อของอะคริลิกโบลีไทรส-บิวทาไดอีน-สไตรีน ซึ่งเป็นเทอร์โมพลาสติกชนิดหนึ่งที่มีความสมดุลในเรื่องความแข็งแรงและความเหนียว จึงมีคุณสมบัติทนแรงกระแทกดี และทนความร้อนได้ถึง 150 องศาเซลเซียส

** ABS = Acrylonitrile Butadiene Styrene. Thermoplastic with high melting point at approx.105 degree Celsius.

คู่มือการใช้เครื่อง Saeco Lirika Plus

วิธีการใช้งานเครื่องทำกาแฟ

(How to use the coffee machine)



1. การตั้งระดับน้ำ กดปุ่มที่ต้องการตั้งระดับน้ำค้างไว้จนขึ้นคำว่า MEMO เมื่อน้ำไหลได้ตามปริมาณที่ต้องการแล้วกดหยุดที่ปุ่ม Espresso Button (ปุ่มบนสุด)

2. ปรับระดับความเข้มของกาแฟ กดปุ่มล่างสุดเพื่อปรับระดับความเข้มของกาแฟเพียงจำนวนเม็ด มากความเข้มของกาแฟก็จะมากตามไปด้วย



3. การสตีมนมแบบอัตโนมัติ นำสายยางใส่ที่นมจากนั้น กดปุ่มสตีมนม เมื่อดึงฟองนมตามต้องการแล้ว กดหยุดที่ปุ่ม Espresso Button

4. การทำน้ำร้อน กดปุ่มสั่งทำน้ำร้อน กดปุ่มทำน้ำร้อน เมื่อดึงน้ำร้อนตามปริมาณที่ต้องการแล้ว กดหยุดที่ปุ่ม Espresso Button



5. การตั้งอุณหภูมิน้ำกาแฟ กดปุ่มโปรแกรมอื่นๆ หนึ่งครั้งเพื่อเข้าสู่การตั้งอุณหภูมิ น้ำกาแฟ สามารถเลือกได้ MIN/MED/MAX

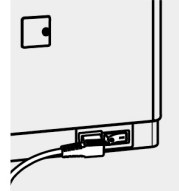
6. การตั้งการพักหน้าจอ กดปุ่มโปรแกรมอื่นๆ สองครั้งเพื่อเข้าสู่การตั้งเวลาในการพักหน้าจอ หรือ เข้าสู่โหมด Standby



7. การตั้งค่าความสว่างหน้าจอ กดปุ่มโปรแกรมอื่นๆ สามครั้งเพื่อเข้าสู่การตั้งค่าความสว่างหน้าจอ

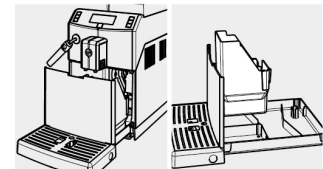
วิธีการล้างเครื่องทำกาแฟ

(How to clean coffee machines)

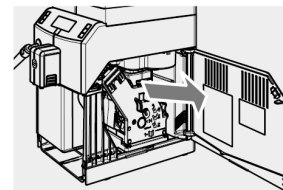


1. ปิดสวิตช์เครื่องทำกาแฟ ไปที่ตำแหน่ง Turn off the machine by switching the power button to the position and remove the plug from the socket.

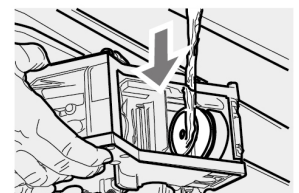
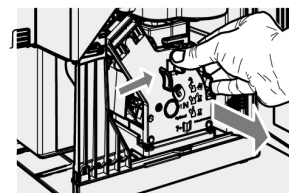
2. ถอดถาดกรอง ถาดน้ำทิ้ง และดึงขยะออก และล้างทำความสะอาด Remove the drip tray and the coffee ground drawer.



3. เปิดประตู เครื่องทำกาแฟ Open the service door.



4. นำ “บรูอิ้ง กรุ๊ป” ตัวรับกาแฟออก โดยกดปุ่ม “Push” และนำออกมาล้างน้ำเปล่า ห้ามใช้น้ำยาล้างหรือผงซักฟอก Remove the brew group : Pull it by the handle and press the “PUSH” button. The Brew group must be washed with water only. Do not use detergent.



บอนคาเฟ่โฮมกรุ๊ป (กรุงเทพฯ) และอะคาเดมี่
โทร : (66-2) 693-2570 แฟกซ์ : (66-2) 693-2579
อีเมล : showroom@boncafe.co.th

ศูนย์บริการซ่อมบำรุง
โทร : (66-2) 691-7434 แฟกซ์ : (66-2) 691-2842
อีเมล : technical.service.bkk@boncafe.co.th

กรุงเทพฯ
(02) 693 2570

เกาะสมุย
(077) 427 486-7

ภูเก็ต
(076) 355 600-1

จันทบุรี
(039) 322 213-4

โคราช
(044) 293 308-9

สุราษฎร์ธานี
(077) 200 749-50

เชียงใหม่
(053) 281 030-2

กระบี่
(075) 632 177-9

อุบลราชธานี
(045) 240 870

เชียงราย
(053) 715 409-10

นครสวรรค์
(056) 009 751-2

อุดรธานี
(042) 249 720-1

หาดใหญ่
(074) 261 138-9

พัทลุง
(038) 421 048-9

ขอนแก่น
(043) 468 511-2

พิษณุโลก
(055) 248 188-9

คู่มือการใช้เครื่อง Saeco Lirika Plus

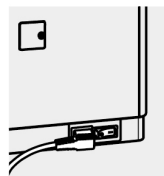


- | | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> 1. Water Tank ถังน้ำ 2. Espresso Button ปุ่มกดทำกาแฟเอสเปรสโซ่ 3. Hot Coffee Button ปุ่มกดทำกาแฟร้อน 4. Hot Coffee Button ปุ่มกดปรับความเข้มข้นกาแฟ 5. Bean Hopper โถใส่เมล็ดกาแฟ 6. Steam Button ปุ่มกดทำไอน้ำ | <ul style="list-style-type: none"> 7. Hot Water Button ปุ่มกดทำน้ำร้อน 8. Other Program Button ปุ่มกดเข้าโปรแกรมอื่น ๆ 9. Stand By Button (Open-Close) ปุ่มสแตนด์บาย เปิด-ปิด เครื่อง 10. Adjusting The Dispensing Spout หัวจ่าย สามารถปรับขึ้น-ลงได้ 11. LCD Display หน้าจอ LCD 12. Auto Steam Nozzel ท่อเป่าไอน้ำอัตโนมัติ |
|--|--|

วิธีการใช้งานเครื่องทำกาแฟ (How to use the coffee machine)

1. เปิดสวิสช์เครื่องทำกาแฟ

Turn on the power button (Main switch on/off)



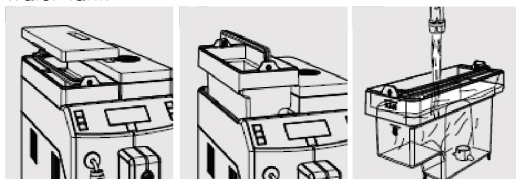
2. เติมนเมล็ดกาแฟที่โถใส่เมล็ดกาแฟ

Fill the coffee bean



3. เปิดฝาทังน้ำ, ยกถังน้ำ, เติมน้ำใส่ถังน้ำ

Fill the water tank



4. กดปุ่ม หน้าเครื่อง เปิดจะมีไฟโชว์สีแดง

Press the " Stand-by " button



5. สัญลักษณ์ อุณหภูมิ แสดง

The temperature show



6. สัญลักษณ์ หยดน้ำ แสดงถึง เครื่องเตรียมความพร้อม และจะมีน้ำไหลออกมาที่หัวจ่าย เรียกว่า "รินซิ่ง"

The symbol will show picture drop of water and the water rinsing process.

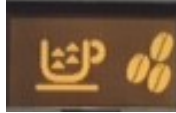


7. สัญลักษณ์ ถ้วยกาแฟ แสดงถึง พร้อมใช้งาน

The symbol show picture green cup "ready for use"



วิธีการล้างแคปซูลเชื่อมเครื่อง Lirika Plus




1. เมื่อโชว์สัญลักษณ์

2. เปิดใช้งานเครื่องตามปกติ ละลายผงแคปซูลเชื่อม 1 ถ้วย กับน้ำเปล่าตามระดับน้ำที่เขียนไว้ข้างถัง Calc Clean (ผสมกับภาชนะก่อนแล้วค่อยใส่ลงในถังน้ำ)

3.  กดปุ่ม ไอน้ำ และ น้ำร้อน พร้อมกันค้างไว้ จนโชว์

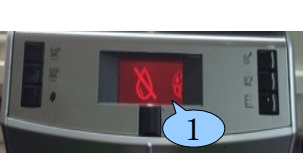
4.  โชว์ Maintenance Mode กดปุ่ม Enter แล้วโชว์หน้าจอ

5.  กดลูกศรเลื่อนที่ปุ่ม เมนู ไปเรื่อยๆ จนโชว์หน้าจอ Calc Clean

6.  นำภาชนะมารองใต้ท่อส่งกาแฟ และท่อน้ำร้อน

7.  กด Start ที่ปุ่มทำกาแฟด้วยเล็ก หน้าจอโชว์

8.  กด Start ที่ปุ่มเมล็ดกาแฟ หน้าจอโชว์ ใช้เวลาล้างน้ำยา ประมาณ 25 นาที

9.  โชว์น้ำหมด ยกถังน้ำออกมาล้างทำความสะอาด ใส่ น้ำเปล่าลงในถัง ตามระดับน้ำที่เขียนไว้ข้าง ถัง Calc Clean

10. ถอดถาดน้ำทิ้งและนำภาชนะมาเทน้ำออกแล้วใส่กลับไว้เหมือนเดิม

11.  โชว์หน้าจอนี้ แล้วกด Start ที่ปุ่มทำกาแฟด้วยเล็ก จนโชว์ หน้าจอ รอเครื่องทำงาน

12.  โชว์น้ำหมดครั้งที่ 2 ยกถังน้ำออกมาเติมน้ำเปล่าลงในถังตามระดับน้ำที่เขียนไว้ข้างถัง Calc Clean

13.  โชว์หน้าจอนี้ แล้วกด Start ที่ปุ่มทำกาแฟด้วยเล็ก จนโชว์หน้าจอ รอเครื่องทำงาน

14.  โชว์น้ำหมดครั้งที่ 3 ยกถังน้ำออกมาเติมน้ำเปล่าลงในถังตามระดับน้ำที่เขียนไว้ข้างถัง Calc Clean

15.  โชว์หน้าจอนี้ แล้วกด ESC ที่ปุ่ม ไอน้ำ

16.  โชว์หน้าจอนี้ เครื่องทำการ Rinsing auto จนโชว์หน้าจอ ปกติ



หมายเหตุ การเติมน้ำสำหรับล้างเครื่อง

- : ใช้น้ำผสมผงแคปซูลเชื่อม 1 ถัง
- : ใช้น้ำเปล่า 2 ถัง
- : ห้ามเติมน้ำขณะเครื่องทำงาน