



## Fully-Automatic Machine

ซาเอโก อุลิกา ท็อป เอ็ชเอสซี\* อาร์ไอ\* /  
AULIKA TOP HSC\* RI\* (V2)



### ความสามารถในการทำกาแฟ (แก้ว/ชั่วโมง)

เอสเปรสโซ่ (30 มิลลิลิตร) 70  
กาแฟร้อน (100 มิลลิลิตร) 50-60

### Machine capacity (cups/hour)

Espresso (30 ml) 70  
Coffee (100 ml) 50-60

\*Office Coffee Systems

Item Code : 501/SAE#AUTRIHSCV2



### ข้อมูลทางเทคนิค

ขนาด (กว้างxสูงxลึก) (มิลลิเมตร)	334 x 574 x 452
น้ำหนัก (กิโลกรัม)	23
กำลังไฟ (โวลต์/วัตต์)	220 - 240/1400
แรงดันปั้มน้ำ (บาร์)	15
ความจุถังน้ำ (ลิตร)	4
ความจุโกเม็ดกาแฟ (กรัม)	1,000
ความจุของถังรองกาก (ชิ้น)	40
หัวจ่ายไอน้ำและหัวจ่ายน้ำร้อน	1
วัสดุประกอบตัวเครื่อง	พลาสติก ABS**
วัสดุหม้อต้ม	สแตนเลสสตีล
วัสดุจานบด	เหล็กชุบแข็ง
ความยาวสายไฟ (เมตร)	1.2

### TECHNICAL DATA

Dimensions (W x H x D, mm)	334 x 574 x 452
Weight (kg)	23
Power supply (volt/watt)	220 - 240/1400
Pump pressure (bar)	15
Water tank capacity (liter)	4
Bean hopper capacity (g)	1,000
Coffee grounds container (servings)	40
Steam wand / hot water wand	1
Body	ABS**
Boiler	Stainless steel
Grinder	Steel
Power cable (meter)	1.2

### คุณสมบัติเด่น

- หน้าจอสามารถแสดงผลได้ถึงไอคอน และข้อความ (สามารถเลือกภาษาได้)
- มีฐานเสริมพิเศษ ทำให้สามารถบรรจุกากกาแฟได้มากขึ้น
- สามารถท่อน้ำตรงได้
- สามารถทำฟองนมได้ 2 วิธี โดยใช้กอสตีม หรือใช้หัวทำฟองนมอัตโนมัติ (ไม่ต้องตีฟอง)
- สามารถปรับระดับช่องปล่อยน้ำกาแฟให้สูง หรือต่ำตามขนาดแก้วได้
- สามารถตั้งปริมาณกาแฟให้บดได้ตั้งแต่ 6 - 10 กรัม
- สามารถทำคาปูชิโน่ และลาเต้ มักคิอาโต้ ได้เพียงปุ่มกดเดียว
- มีระบบการล้าง และขจัดตะกอนอัตโนมัติ
- สามารถทำฟองนมได้รวดเร็วภายใน 35 วินาที

\*\* ABS = ชื่อย่อของอะคริลิกโพลีไทรส-บิวทาไดอีน-สไตรีน ซึ่งเป็นเทอร์โมพลาสติกชนิดหนึ่งที่มีความสมดุลในเรื่องความแข็งและความเหนียว จึงมีคุณสมบัติทนแรงกระแทกดี และทนความร้อนได้ถึง 150 องศาเซลเซียส

HSC\* = High Speed Cappuccino หมายถึง สามารถทำฟองนมคาปูชิโน่ได้อย่างรวดเร็ว

RI\* = Rete Idrica (ภาษาอิตาลี) หมายถึง การติดตั้งท่อน้ำภายในตัวเครื่อง

### Features

- The wide graphic display can manage both icons and text messages in several languages.
- Base for accessories and with extra capacity for coffee grounds.
- Water supply connection.
- Steamed milk with the Cappuccinatore or the automatic frothing device.
- Height adjustable spout.
- Optidose, adjustable 6-10 doser to regulate the amount of beans to grind per saving.
- One touch cappuccino and latte macchiato.
- Automatic decalcifying and rinsing coffee.
- Backlighted buttons for improved visibility.

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

HSC\* = High Speed Cappuccino

RI\* = Rete Idrica (Italian Language) means water inlet installed.

คู่มือการใช้เครื่อง **Aulika Top Ri**



- 1. Tank lid with lock ฟาปิด
- 2. Water tank ถังน้ำ
- 3. Control panel หน้าจอ
- 4. Cappuccinator คาปูชีโน่
- 5. Hot water / Steam wand น้ำร้อน / ก้านสตีม
- 6. Accessory drawer ลิ้นชักอุปกรณ์ประสงค์
- 7. Coffee bean hopper โถใส่เมล็ดกาแฟ
- 8. Service compartment access door (to be use by the service provide only) เซอร์วิส

- 9. Group compartment drawer เซอร์วิส
- 10. Cappuccinatore compartment cover ฟาคาปูชีโน่เตอร์
- 11. Dispensing spout ทางออกน้ำกาแฟ
- 12. Cup holder grill ตะแกรงวางแก้วกาแฟ
- 13. Full drip tray float ลูกลอยโซ่สำหรับน้ำในถาดเต็ม
- 14. Drip tray ถาดรองน้ำทิ้ง
- 15. Coffee grounds drawer ลิ้นชักทิ้งกากกาแฟ



- 16. Espresso button ปุ่มกดกาแฟเอสเปรสโซ่
- 17. Coffee button ปุ่มกดกาแฟเอสเปรสโซ่
- 18. Display หน้าจอ
- 19. Cappuccinobutton ปุ่มกดคาปูชีโน่
- 20. Latte Macchiato button ปุ่มกดแลตเตมาคชิโอโต้

- 21. Hot water button ปุ่มกดน้ำร้อน
- 22. Special Beverages button ปุ่มสั่งเครื่องดื่มพิเศษ
- 23. Cappuccinatore cleaning cycle button ปุ่มกดล้างคาปูชีโน่เตอร์
- 24. Stand-by button ปุ่มกดสแตนด์บาย

au Lika Saeco



1. Tank lid with lock

2. Water tank

3. Control panel

4. Cappuccinatore

5. Hot water

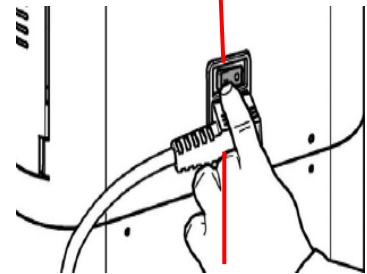
8. Accessory drawer

7. Coffee bean hopper

6. Service compartment access door

26. Group compartment drawer

15. ON/OFF



16. Chassis plug



10. Dispensing spout

11. Cup holder grill

13. Drip tray

9. Cappuccinatore compartment cover

12. Full drip tray float

14. Coffee grounds drawer



17. Espresso button

18. Coffee button

19. Display

20. Cappuccino button

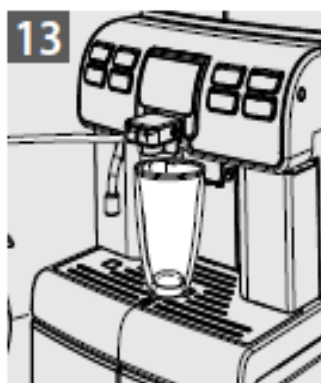
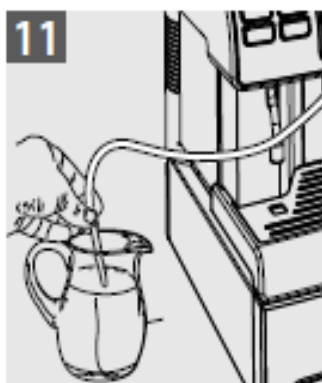
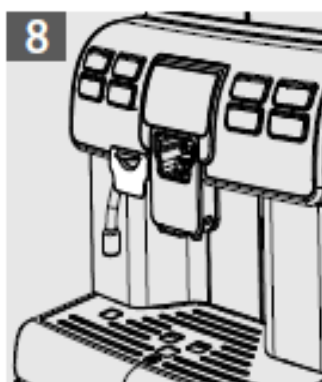
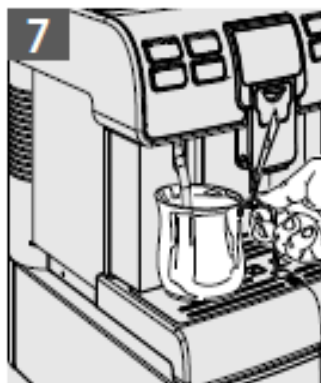
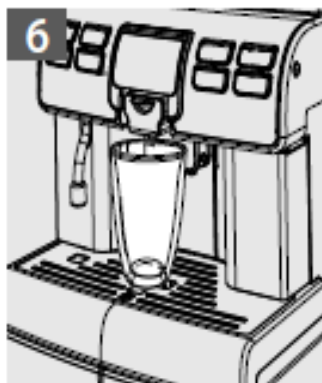
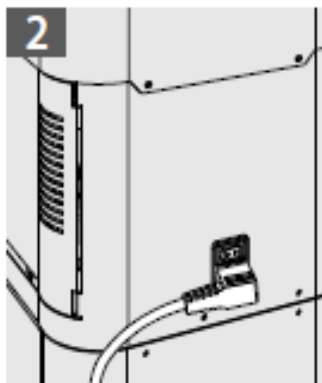
21. Latte Macchiato button

22. Hot water button

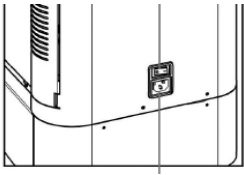
23. Special Beverages button

24. Cappuccinatore cleaning cycle button

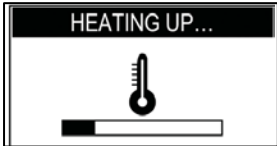
25. Stand-by button



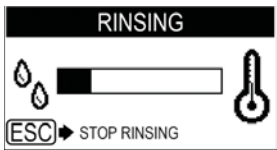
การเปิดเครื่อง



1. เปิดสวิทช์หลังเครื่อง



2. หน้าจอแสดงสัญลักษณ์ **HEATING UP**

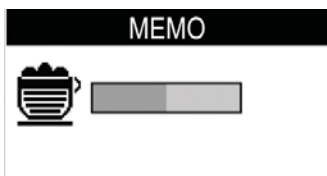


3. หน้าจอแสดงสัญลักษณ์ **RINSING**



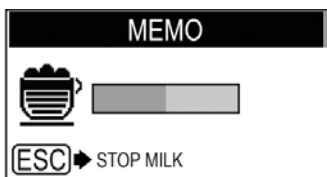
4. หน้าจอแสดง **auLika**

การตั้งระดับน้ำหน้าเครื่อง ทุกเมนูตั้ง โปรแกรมเหมือนกัน ดังตัวอย่าง การตั้งเมนูคาปูชิโน่

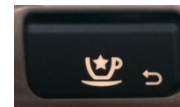


1. กดปุ่มเมนูที่ต้องการค้างไว้ เพื่อเซตระดับน้ำ

เมื่อหน้าจอขึ้นคำว่า **MENU** ปล่อยปุ่มที่กด



2. เมื่อได้ระดับน้ำที่ต้องการ กดปุ่ม **ESC**



เพื่อหยุด

การเข้าโปรแกรม ภายในเครื่อง



MENU
CREDITS MENU
<b>BEVERAGE MENU</b>
PAYMENT SYSTEM

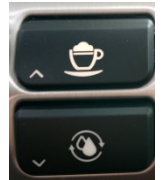
ESPRESSO
COFFEE
<b>CAPPUCCINO</b>
LATEMACHIATO

<b>CAPPUCCINO</b>
PREBREWING
<b>COFFEE TEMPERATURE</b>
COFFEE LENGTH
MILK QUANTITY

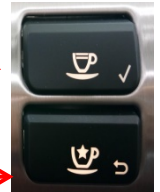
1. ปิดสวิสเครื่องด้านหลัง
2. เปิดสวิสเครื่องอีกครั้ง เมื่อหน้าจอมีไฟขึ้น กดปุ่มตามสัญลักษณ์เพื่อเข้าโปรแกรมภายใน

3. เข้าโปรแกรม **BEVERAGE MENU**

โดยเลือกสัญลักษณ์ลูกศรขึ้นลง



4. เมื่อต้องการ ให้กดปุ่ม



ถ้าต้องการออกโปรแกรมกดปุ่ม



5. หากเลือกเข้าโปรแกรมเมนู **CAPPUCCINO**

6. หน้าจอเข้าโปรแกรม ตามความหมายดังนี้

การฉีดพรมน้ำทำให้หมักความเข้มข้นของกาแฟ = OFF LOW HIGH

การตั้งอุณหภูมิน้ำของกาแฟ = LOW NORMAL HIGH

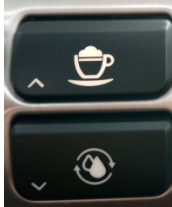
การตั้ง ตัวเลข ระดับน้ำที่ต้องการ

การตั้ง ตัวเลข ระดับน้ำนมที่ต้องการ

## เมนูพิเศษ SPECIAL "PRODUCTS"

SPECIAL BEVERAGES
LONG COFFEE
HOT MILK
AMERICAN COFFEE
CAFFE' LATTE

1. กดปุ่ม



2. กดปุ่มลูกศร ขึ้น ลง เพื่อเลือก

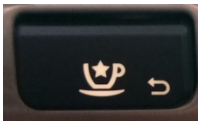


3. กดเมนูที่ต้องการ

## ถ้าต้องการเข้าโปรแกรม STEAM

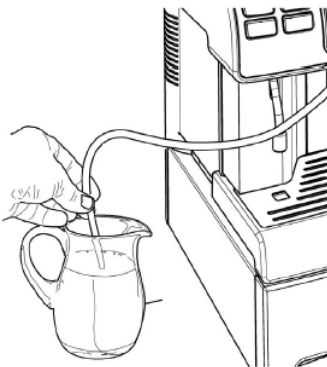
1. ทำวิธีเดียวกัน เมื่อเปิดสตีม

2.



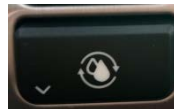
และจะปิดสตีม ให้กด เพื่อปิดการสตีม และเช็ดทำความสะอาด

## การล้างสายยาง เมนู CAPPUCCINO



1. เตรียมน้ำเปล่า ใส่ภาชนะ แล้วนำสายยาง ใสลงไปในภาชนะ

2. กดปุ่ม



หน้าจอขึ้น



3. เลือก



OK เพื่อ ทำการล้างน้ำเปล่า

# วิธีการล้าง Cappuccino เครื่อง Aulika

1. กดปุ่มเปิดเครื่อง ในระหว่างที่หน้าจอขึ้นคำว่า [AULIKA](#)  
ให้กดปุ่ม 1234 ตามลำดับ เข้า MEMU ของเครื่อง



2. เข้าหน้าจอ MENU กดเลื่อนลงที่ปุ่ม CLEAN เลือกโปรแกรม [MACHINE MEMU](#) แล้วกดปุ่ม OK ที่ด้วยกาแฟถ้วยใหญ่



3. โห้วหน้าจอนี้ กดเลื่อนลงที่ปุ่ม CLEAN เลือกโปรแกรม [MAINTENANCE](#) แล้วกดปุ่ม OK ที่ด้วยกาแฟถ้วยใหญ่



4. โห้วหน้าจอนี้ กดเลื่อนลงที่ปุ่ม CLEAN เลือกโปรแกรม [CAPPUCCINATORE CLEANING](#) แล้วกดปุ่ม OK



5. โห้วหน้าจอนี้ [START CLEANING](#) แล้วกดปุ่ม OK ที่ด้วยกาแฟถ้วยใหญ่



6. โห้วหน้าจอนี้ [WASH THE CAPUCCINATORE](#)  
เสร็จแล้วกดปุ่ม OK ที่ด้วยกาแฟถ้วยใหญ่



7. โห้วหน้าจอนี้ [REFILL WATER TANK](#) ให้ผสมน้ำยา 10 : น้ำ 500 มล.  
ในภาชนะ และเติมน้ำเปล่าลงในถังน้ำเครื่องกาแฟ เสร็จแล้วกดปุ่ม OK



8. โห้วหน้าจอนี้ [POUR DETERGENT IN A CONTAINER WITH 1/2 L WATER](#) ให้หาภาชนะมารองน้ำ



9. โห้วหน้าจอนี้ [PUT CAPPUCCINATORE HOSE IN THE CONTAINER](#) จุ่มสายคาปูลงใต้น้ำยา เสร็จแล้วกดปุ่ม OK



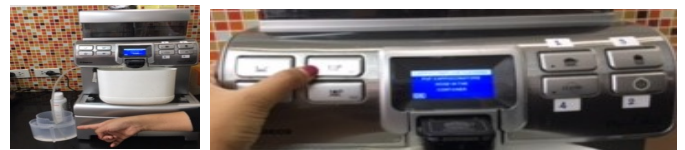
10. รอเครื่องกาแฟทำงาน ประมาณ 5 นาที



11. โห้วหน้าจอนี้ [REFILL WATER TANK](#) ให้เติมน้ำเปล่าในถังน้ำยา เสร็จแล้วกดปุ่ม OK ที่ด้วยกาแฟถ้วยใหญ่



12. โห้วหน้าจอนี้ [INSERT CAPPUCCINATORE HOSE IN THE CONTAINER WITH 1/2 L WATER](#) จุ่มสายคาปูลงใต้น้ำยาเปล่า กดปุ่ม OK



13. โห้วหน้าจอนี้ [PLAEECE A CONTAINER UNDER THE DISPENSING SPOUT](#) ให้หาภาชนะมารอง เสร็จแล้วกดปุ่ม OK



14. รอเครื่องกาแฟทำงาน รอเครื่องทำงาน ประมาณ 5 นาที  
จนโห้วหน้าจอ [AULIKA](#) กระบวนการล้างเสร็จเรียบร้อยแล้ว





