

CAFFÈ ASSIST®

GUIDA VELOCE **IT**

QUICK GUIDE **EN**

CE

1. INTRODUZIONE

Caffe Assist® è una macchina programmabile che può essere collegata a qualsiasi macchina per caffè espresso professionale in pochi minuti: è sufficiente rimuovere una delle lance vapore dalla macchina per caffè e collegare al suo posto il tubo flessibile di vapore Caffe Assist®; Caffe Assist® può anche essere collegato direttamente alla caldaia della tua macchina per caffè.

Caffe Assist® è stato progettato per garantire una qualità di latte costante (sia consistenza che temperatura) ed è un accessorio ideale della macchina per caffè del singolo bar o per tutti i locali di una grande catena.

Caffe Assist® è dotato di un display touch-screen molto semplice che consente all'operatore di selezionare qualsiasi tipologia di latte e schiumare alla perfezione il latte selezionato. Al completamento di ogni ciclo di schiumatura, la lancia viene pulita automaticamente utilizzando il solo vapore - non è più necessario pulire manualmente la lancia dopo ogni utilizzo.

Nel Caffe Assist® è installata una sofisticata centralina elettronica e un software dedicato che consentono il controllo fino a 25 parametri per definire esattamente ogni tipologia di latte. Caffe Assist® è in grado di gestire profili di schiumatura per 4 diversi tipi di latte (a base animale o vegetale) e per ogni tipo di latte sono disponibili 8 opzioni di schiuma selezionabili con il semplice tocco di un pulsante. Caffe Assist® utilizza bricchi calibrati di dimensioni variabili da 0,4 litri (singola porzione), 0,6 litri, 1,0 litri e 1,5 litri.

1. INTRODUCTION

The Caffe Assist® is a programmable machine which can be attached to any commercial espresso machine in a matter of minutes – simply remove one of the steam wands from the coffee machine and attach the Caffe Assist® flexible steam line in its place; Caffe Assist® may also be plumbed directly into your coffee machine's boiler.**

Caffe Assist® has been designed to ensure consistent milk quality (both texture and temperature) and is an ideal addition for a single-outlet retail coffee operation or across all the stores of a large coffee chain.

There is an easy-to-use touch-screen which allows the operator to select any milk profile and froth the selected milk type to perfection. At the completion of each frothing cycle, the wand is cleaned automatically using only steam – no longer is it necessary to manually wipe the wand after each use.

The heart of the Caffe Assist® is driven by sophisticated, solid-state electronics together with a very smart software programme which uses up to 25 parameters to exactly define every milk profile. The Caffe Assist® is capable of holding frothing profiles for 4 different milk types (either animal or plant-based) and for every milk type there are 8 separate frothing options available at the touch of a button. Caffe Assist® uses calibrated jugs ranging in size from 0.4Litre (single serve), 0.6Litre, 1.0Litre and 1.5Litre.

To quote one of our baristas who has been using Caffe Assist® for over 3 years:

Per citare uno dei nostri baristi che utilizza Caffè Assist® da oltre 3 anni: "Il Caffè Assist® è un ottimo aiuto soprattutto nei momenti di maggior lavoro, ed è molto affidabile".

Caffè Assist® funziona secondo le tue esigenze; il latte è sempre pronto quando ne hai bisogno, adattandosi esattamente ai ritmi di lavoro e alla domanda dei clienti.

2. COSA FARE e COSA NON FARE

Ci sono solo alcune semplici regole da tener presenti quando si utilizza Caffè Assist® che ti faciliteranno il lavoro.

2.1 REGOLA N. 1: Pulizia e ordine

Mantieni sempre le cose in ordine; non è così difficile, anche quando stai lavorando. È importante ripulire ad intervalli regolari eventuali fuoriuscite di latte, fondi di caffè, zucchero, cioccolato, ecc. intorno allo spazio di lavoro e prestando particolare attenzione alla superficie esterna del bricco di latte, il piano su cui poggia il bricco durante il processo di schiumatura, così come il sensore di temperatura che si trova nella parte anteriore della macchina, appena sopra il piano su cui poggia il bricco.

Tieni a portata di mano un panno morbido e umido per pulire regolarmente il pannello anteriore (dietro la lancia) e la base su cui poggia il bricco.

Caffè Assist® utilizza un sensore ad infrarossi IR per misurare la temperatura della superficie esterna del bricco, che equivale esattamente alla temperatura

"It(Caffè Assist®) takes the pressure off when we are busy and it is very, very consistent."

The Caffè Assist® works at your pace; the milk is always ready when you need it, exactly matching your work flow and customer demand.

2. DO'S and DON'TS

There are just a few simple rules to bear in mind when operating the Caffè Assist® and following these rules will make your life a lot easier.

2.1 RULE N. 1: "Face, Base and Window" or just plain good housekeeping

Always keep things tidy; its not that difficult, even when you are under the pump. It is important to clean up any milk spills, coffee grounds, sugar, chocolate or chai powder around your work space at regular intervals or, preferably, as they happen, paying particular attention to the outer surface of your milk jugs, the ribbed platform(jug rest) on which the jug sits during the frothing process, as well as the round "glass" window of the temperature sensor which is located at the front of the machine, just above the ribbed platform (jug rest).

Keep a soft, damp cloth on-hand to regularly wipe the front face (the area below the pouring lip or spout of the jug) and the base of your jugs.

del latte all'interno dello stesso. Il funzionamento ottimale della tecnologia ad infrarossi si ottiene quando la misura viene effettuata su una superficie scura, opaca (non lucida). I bricchi Caffè Assist® hanno uno specifico trattamento superficiale e sono calibrati per la misurazione ottimale della temperatura, nonché per l'accurata rilevazione del volume del latte.

NON utilizzare altri tipi di bricchi con la macchina Caffè Assist®. Ogni bricco è certificato ed etichettato con il logo Caffè Assist® e il volume della capacità, per aiutare a selezionare la dimensione del bricco appropriato per una schiuma ottimale e per ridurre al minimo lo spreco di latte.

ATTENZIONE: NON utilizzare un bricco che non ha lo specifico trattamento superficiale, e non è calibrato. Il sensore IR non è in grado di rilevare con precisione la temperatura di una superficie di metallo lucido poiché il raggio IR non può essere assorbito; il raggio viene riflesso direttamente sul sensore che non è in grado di rilevare la temperatura superficiale effettiva del bricco. Le inevitabili conseguenze sono il surriscaldamento del latte, la creazione di schiuma eccessiva e la fuoriuscita del latte dal bricco.

DOMANDA: Perché è necessario mantenere la superficie interna della fondo del bricco e il sensore di temperatura sempre puliti?

RISPOSTA: la pulizia del fondo del bricco e del sensore, consentiranno una misurazione accurata del volume e della temperatura del latte; la macchina pulita

Your Caffè Assist® uses IR (Infra Red) absorbance to measure the temperature of the outer surface of the jug, which accurately equates to the temperature of the milk inside the jug. IR absorbance technology operates best when measuring a dark, matte (non glossy) surface. Caffè Assist® jugs are specially coated and calibrated for optimal temperature measurement, as well as accurate milk volume detection.

DO NOT use any other jugs with the Caffè Assist®. Each jug is certified and labelled with the Caffè Assist® logo and the capacity volume, to assist with selecting the appropriate jug size for optimal frothing and to minimise the milk wastage.

WARNING: DO NOT use an un-coated, un-calibrated jug. The IR sensor cannot accurately detect the temperature of a polished metal surface as the IR beam cannot be absorbed; the beam is reflected straight back to the sensor which is overwhelmed and cannot "see" the actual surface temperature of the jug. The inevitable consequences are over-heating the milk, creating excessive froth and a mess for you to clean up.

QUESTION: Why is it necessary to keep the face and base of the jugs and the temperature sensor "glass" window clean at all times?

ANSWER: A clean jug surface and a clean sensor window, will allow accurate measurement of both milk volume and

produrrà sempre una schiumatura di ottima qualità.

COMMENTO: È possibile che accidentalmente il latte fuoriesca dal bricco nel processo di versamento, specialmente durante la produzione di grandi quantità di caffè nei periodi di punta. In questo caso il latte sulla parte esterna del bricco, si asciuga rapidamente e diventa bianco, coprendo il trattamento superficiale normalmente scuro del bricco. Se ciò dovesse accadere, il sensore ad infrarossi non sarà più in grado di rilevare la corretta temperatura superficiale del bricco sporco e continuerà a riscaldare il latte oltre la temperatura programmata – questo comprometterà la qualità del latte a causa del surriscaldamento e anche una produzione eccessiva della schiumatura con la conseguente fuoriuscita del latte in tutto il piano di appoggio del bricco.

Lo stesso problema potrebbe accadere nel caso di una fuoriuscita di latte sulla superficie del sensore di temperatura; il sensore ad infrarosso sporco non sarà più in grado di rilevare la corretta temperatura superficiale del bricco, surriscaldando inevitabilmente il latte e una produzione eccessiva della schiumatura. Si raccomanda di effettuare la pulizia della superficie del sensore di temperatura con molta delicatezza utilizzando un panno morbido inumidito solo con acqua. Al termine della pulizia della superficie del sensore, asciugare bene sempre delicatamente con un panno per lenti monouso, in modo che la superficie del sensore non venga accidentalmente graffiato.

La superficie del sensore di temperatura è paragonabile ai tuoi stessi occhi: se si sporcano o si graffiano, non sono più in grado di vedere; diventa “cieco” e

temperature; a clean machine will produce optimal quality frothed milk, every time.

COMMENT: It is inevitable that milk will spill from the jug lip during the pouring process, especially when you are under pressure to produce a lot of coffees during peak periods. When the spilt milk covers the front face of the jug, it dries quickly and turns opaque(white), covering the jug's normally dark surface coating. If this happens, the IR sensor cannot “see” the surface temperature of the jug and will continue to heat the milk beyond the programmed temperature – not only will you ruin the milk through over- heating, you will also create excessive froth which will eventually overflow the jug, making quite a mess for you to clean up.

The same reasoning applies in the case of a milk spill which leaves milk covering the round “glass” window of the temperature sensor; the IR(Infra Red) beam cannot penetrate the milk on the window and therefore it cannot “see” the temperature of the jug surface, inevitably over-heating the milk and creating excessive froth. It is important to note that when cleaning the surface of the “glass” window of the temperature sensor, please be VERY GENTLE and wipe with a SOFT CLOTH moistened with WATER ONLY. When you have finished cleaning the window, GENTLY wipe away any excess moisture with a disposable lens tissue, so that the window is not accidentally scratched.

Think of this special “glass” window as being just like your own eyes – if it becomes dirty or scratched, it can't see; it

quindi non può rilevare la temperatura del bricco.

DOMANDA: Perché è necessario mantenere pulita la base interna del bricco?

RISPOSTA: Caffè Assist® utilizza un apposito sensore in grado di individuare con precisione il livello del latte nel bricco e per determinare il volume del latte.

COMMENTO: Per una schiuma precisa e ripetibile di qualsiasi latte, Caffè Assist® deve prima individuare il livello del latte nel bricco: questa misurazione iniziale è fondamentale. In effetti, la sonda, il bricco, il latte nel bricco e il resto del bricco fanno tutti parte del processo di micro-sensing; se il fondo del bricco è sporco o se è presente uno strato di latte essiccato, fondi di caffè, zucchero, cioccolato, ecc. questo impedisce il rilevamento del latte nel bricco. Se non è possibile rilevare la presenza di latte, la macchina non avvierà il processo di schiumatura e sul display sarà visualizzato un messaggio di errore. "Livello di latte troppo basso o non rilevato. Aggiungi altro latte. Controllare e pulire la base del bricco e il relativo supporto".

becomes "blind" and therefore it cannot measure the temperature of the jug.

QUESTION: Why is it necessary to keep the base of the jug and the jug rest clean?

ANSWER: Caffè Assist® uses resistance sensing to precisely detect the milk level in the jug and to determine the milk volume.

COMMENT: For precise and repeatable frothing of any milk, Caffè Assist® must first determine the milk level in the jug – it is this initial measurement which is critical. Effectively, the wand, the jug, the milk in the jug and the jug rest are all part of the micro sensing process; if the bottom of the jug is dirty or if there is a layer of dried milk, coffee grounds, sugar, chocolate or chai powder, it forms a barrier and prevents the sensing of the milk in the jug. If the presence of milk cannot be detected, the machine will not initiate the frothing process and the operator screen will display an error message. "Milk level too low or not detected. Add more milk. Check and clean base of jug and jug rest."

2.2 REGOLA N. 2 : Controllare la lancia vapore almeno una volta al giorno selezionando il tasto "Pulizia manuale" sul display

Per eseguire una "Pulizia manuale", basta seguire questi semplici passaggi:

1. Premere la barra dei menu  situata nella parte in alto a sinistra del display.
2. Selezionare il pulsante **MANUAL CLEAN** : la lancia scenderà nella sua massima estensione.
3. Controllare la lancia e pulire la superficie dall'alto verso il basso con un panno morbido inumidito con acqua. Effettuare la pulizia della lancia usando movimenti verticali verso l'alto e verso il basso.
NON utilizzare detergenti abrasivi o spugne abrasive in quanto potrebbero causare graffi sottili sulla superficie lucida della lancia, consentendo eventualmente al latte o ai residui di latte di aderire alla lancia.
4. Lasciare la lancia in posizione abbassata e spegnere la macchina Caffè Assist® - l'interruttore di alimentazione si trova sul pannello posteriore. Questo sistema garantirà alla prima persona che utilizzerà il Caffè Assist® all'inizio del giorno successivo o del turno successivo, di essere sicura che la lancia sia stata controllata. All'inizio del turno successivo, accendi la macchina tramite l'interruttore posto sul retro del Caffè Assist® e la lancia tornerà nella posizione iniziale - ora sei pronto per partire!

2.2 RULE N. 2 : Inspect the steam wand at least once per day by selecting "Manual Clean" in the Caffè Assist® menu located on the operator/user interface screen

To undertake a "Manual Clean", just follow these simple steps:

1. Press the Menu bar  located on the top Left Hand side of the operators' screen.
2. Press the **MANUAL CLEAN** button and the wand descend to its maximum extension.
3. Examine the wand and wipe the surface top to bottom with a SOFT, DAMP cloth which has been moistened with water. Wipe the wand using VERTICAL UP and DOWN motions.
DO NOT use abrasive cleaning agents or scouring pads as these may cause fine scratches in the wand's polished surface, possibly allowing milk or milk residues to adhere to the wand.
4. Leave the wand in the extended or down position and switch off the power to the Caffè Assist® - the power switch is located on the rear panel. This practice will ensure that the first person to use the Caffè Assist® at the start of the next day or next shift, can be confident that the wand has been checked.
If you are that person starting the next shift, switch on the power at the back of the Caffè Assist® and the wand will return to the home or start position – you are now ready to go!

5. CONSIGLI GENERALI E LINEE GUIDA

Non riscaldare il latte già utilizzato.

Selezionare il bricco della dimensione migliore che corrisponda al numero di caffè che è necessario preparare; questo metodo permetterà di eliminare gli sprechi di latte.

Gettare il latte già riscaldato e sciacquare il bricco dopo ogni utilizzo.

Se si riempie un bricco contenente i resti di latte precedentemente riscaldato, in particolare se sulla superficie è rimasta una quantità significativa di schiuma, il Caffè Assist® potrebbe avere difficoltà nel determinare il livello esatto del latte nel bricco. Se non viene rilevato con precisione il corretto livello del latte all'inizio, potrebbe essere compromessa la qualità della tipologia di latte selezionato.

Non riempire eccessivamente il bricco.

Quando viene effettuata la programmazione dei profili di latte per il tuo Caffè Assist®, è importante tener presente la quantità finale di schiumatura desiderata. Come precauzione contro il riempimento eccessivo o insufficiente dei bricchi, Caffè Assist® può essere programmato con specifici LIMITI DI RIEMPIMENTO SUPERIORI e INFERIORI. Se il livello del latte non rientra nell'intervallo specificato, il display visualizzerà automaticamente un messaggio per l'operatore di aggiungere o rimuovere il latte dal bricco per garantire i parametri di elaborazione ottimali.

5. GENERAL ADVICE AND GUIDELINES

Do not re-heat milk.

Select the best sized jug that matches the number of coffees you have to make; this practice will help to eliminate milk wastage.

Throw away already heated milk and rinse the jug after every use.

If you just top-up a jug containing the remains of previously heated milk, particularly if there is a significant quantity of froth remaining on the milk surface, the Caffè Assist® may have difficulty in determining the exact level of the liquid milk in the jug. If the correct milk level is not accurately detected at the start, you will compromise the quality of the milk profile you have selected.

Do not over-fill the jugs.

When designing milk profiles for your Caffè Assist®, always bear in mind the amount of stretch you are trying to achieve. As a precaution against over or under-filling the jugs, Caffè Assist® can be programmed with specific UPPER and LOWER FILL-LIMITS. If the milk level is outside the specified range, the machine will automatically display a message for the operator to add or remove milk from the jug to ensure the optimum processing parameters.

Regole per la Schiumatura del latte.

Generalmente, il **Caffè Latte** di buona qualità richiede una schiumatura medio-bassa: il 10-20% di aumento del volume totale del latte. Il latte dovrebbe avere una schiuma fine, una buona brillantezza superficiale ed essere leggermente un po' liquida. La sottile copertura della schiumatura si ottiene nel bicchiere immediatamente quando viene versato nel caffè, non dissimile dal modo in cui una schiuma si sviluppa su una birra dopo che è stata versata.

Nel caso di **Latte Art**, la schiumatura dovrebbe essere ancora ridotta - non più del 5% di aumento del volume totale del latte. La schiumatura è ancora più liquida e generalmente il latte deve essere riscaldato a temperature molto più basse intorno ai 45 °C

Per il **Cappuccino** generalmente la schiumatura comporta circa il 25% di aumento del volume totale del latte. La consistenza del latte e della schiuma è più densa, più cremosa e più lento da versare. Il latte Cappuccino allungato apparirà più ruvido e più rigido dopo il versamento.

Altre opzioni del profilo del latte
CAFFÈ ASSIST® Schiuma +, Latte piatto, Extra caldo, Baby Cino.

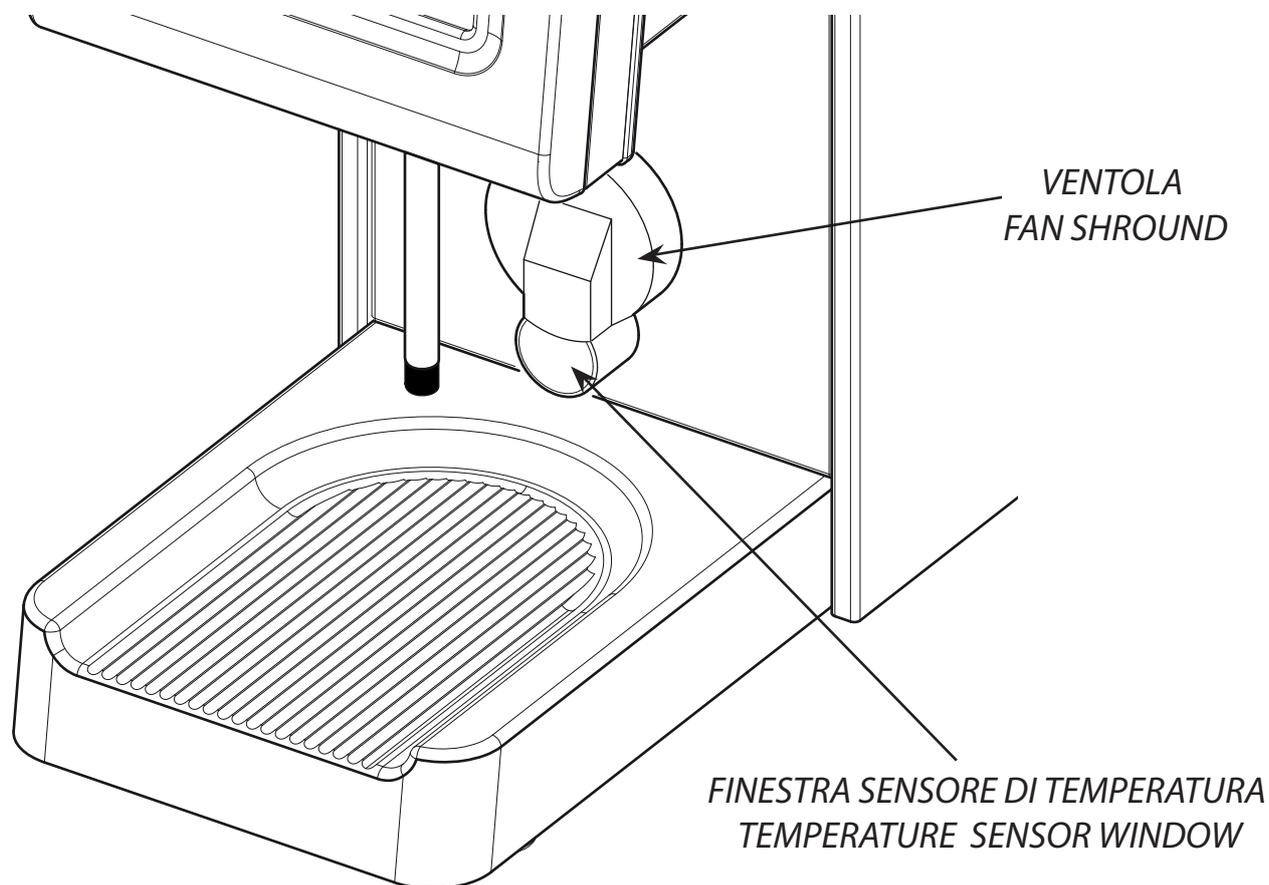
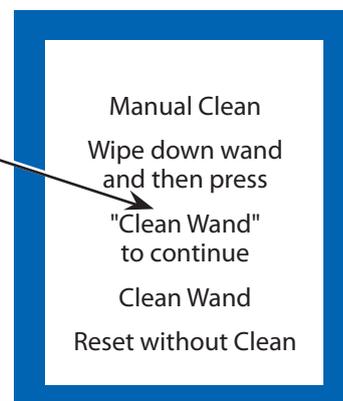
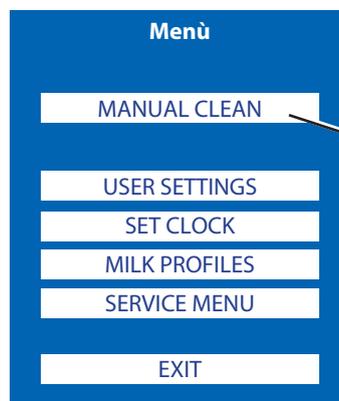
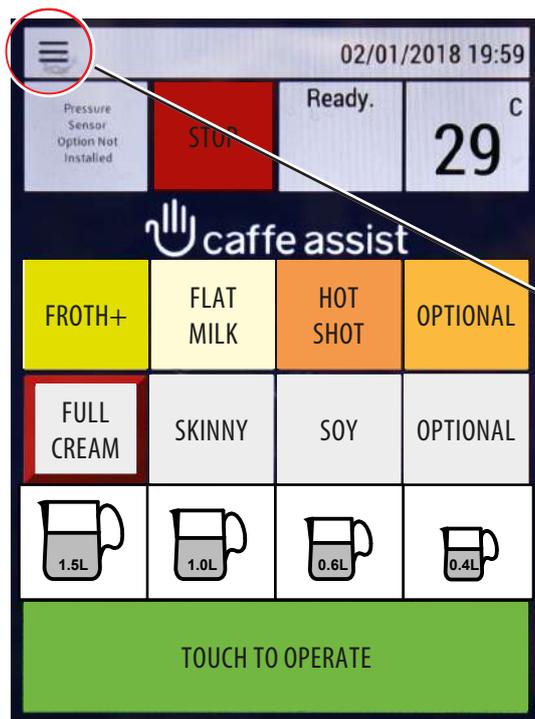
Stretching milk.

Generally speaking, good quality **Caffè Latte** milk requires low-to-medium stretch - 10-20% increase the total milk volume. The milk should have a fine micro-foam, good surface gloss and be slightly more liquid in pouring. The fine micro-foam cap develops in the glass immediately it is poured into the coffee, not dissimilar to the way in which a "head" develops on a Guinness stout after it is poured.

If you want to do **Latte Art** with the milk, the stretch should be even less - not more than a 5% increase in the total milk volume. Latte Art milk is even more liquid and typically steamed to much lower temperatures around 45 deg. C

Cappuccino milk typically is stretched to around 25% of the total milk volume. The texture of the milk and foam is more dense, creamier and slower to pour. Overstretched Cappuccino milk will appear coarser and stiffer after pouring.

Other CAFFÈ ASSIST® milk profile options Froth +, Flat Milk, Extra Hot, Baby Cino.



Messaggi di errore

MESSAGGI	CAUSE	SOLUZIONI
Livello del latte non rilevato	Il livello del latte troppo basso. È stata selezionata una dimensione della brocca sbagliata.	Lasciare la brocca in posizione sul supporto della brocca. Controllare le dimensioni della brocca rispetto alla tua selezione. Premere "clean wand" per ripristinare. Aggiungi il latte fino alla linea indicata sulla brocca, rimetti la brocca sul supporto della brocca e premi "touch" per azionare
Livello del latte non rilevato	La base e il supporto della brocca non sono puliti.	Pulisci la parte anteriore e la base della caraffa e pulisci anche il supporto della caraffa.
Livello del latte non rilevato	Lancia vapore è allentata a causa di una operazione errata di fine giornata.	Rimuovere la brocca dal supporto della brocca. Premere il tasto menu () in alto a sinistra dello schermo. Selezionare la pulizia manuale. La lancia scenderà alla massima estensione. Utilizzando un panno morbido e umido, pulire tutta la lunghezza della lancia. Afferrare la lancia e ruotarla in senso antiorario finché non si blocca. STRINGERE SOLO A MANO. NON UTILIZZARE ALTRI TIPI DI ATTREZZI.
Livello del latte troppo alto	È stata selezionata la dimensione della brocca sbagliata. La brocca troppo piena di latte.	Lasciare la brocca in posizione sul supporto della brocca. Controllare le dimensioni della brocca rispetto a quelle selezionate sullo schermo. Premere "clean wand" per continuare.
La temperatura della brocca non è aumentata	La finestra del sensore di temperatura non è pulita, potrebbe essere presente un residuo di latte, vapore o di acqua. La faccia della brocca non è pulita. La brocca non omologata senza rivestimento calibrato. Guasto del sensore di temperatura, la temperatura non cambia o non viene visualizzata sullo schermo.	Pulire la finestra del sensore di temperatura con un panno umido e asciugarla con fazzoletti. Pulire la parte anteriore della caraffa e rimuovere i residui di latte. Utilizzare sempre caraffe certificate Caffè Assist. Verificare la temperatura ambiente visualizzata sullo schermo. Fare una prova mettendo una mano davanti la finestra del sensore di temperatura: la temperatura dovrebbe cambiare. In caso contrario, contattare il Costruttore.
Errore di movimento del motore	La bacchetta non è in grado di spostarsi verso il basso. La procedura di fine giornata non è stata seguita correttamente.	Spegnere la macchina togliendo la presa di corrente. Posizionare il dito indice nell'apertura della testina di pulizia. Individuare la punta della bacchetta appena all'interno dell'apertura e spingerla con decisione verso l'alto per 2-3 mm finché non viene rilasciata. Riacendere la macchina ricollegandola alla presa di corrente. Attendere 10 secondi fino a quando la macchina non visualizza la normale schermata operativa ed inizia ad erogare la schiuma come al solito.

Error messages

MESSAGE	CAUSES	SOLUTIONS
Milk level not detected	Milk level too low. Wrong jug size selected.	Leave jug in position on jug rest. Check jug size against your selection. Press "clean wand" to reset. Now add milk to line, return jug to jug rest and press "touch to operate"
Milk level not detected	Jug base and jug rest are not clean	Wipe down the front and base of jug and also wipe down the jug rest
Milk level not detected	Loose steam wand due to incorrect end-of-day procedure.	Remove jug from jug rest. Press the menu () top left of screen. Select manual clean. Wand will descend to full extension. Use soft, damp cloth to wipe length of wand. Grab wand and turn counterclockwise until firm. HAND TIGHTEN ONLY. NO USE OF TOOLS
Milk level to high	Wrong jug size selected. Jug overfilled with milk.	Leave jug in position on jug rest Check jug size against selected on screen of CA. Press "clean wand" to continue
Jug temperature didn't rise	temperature sensor window is not clean, may have a build-up of milk, steam or water residue. Jug face is not clean. Non-approved jug without calibrated coating. Temperature sensor failure, the temperature is not changing or showing on the screen.	Clean the window with a damp cloth and dry it with tissues. Wipe down the front of jug and remove milk residue. Always use certified Caffe Assist jugs. Check ambient temperature displayed on screen. Place hand across temp. sensor window, the temperature should change. If it does not, contact your service provider.
Motor movement error	Wand is unable to move down. End of day procedure has not been followed correctly.	Switch off the Caffe Assist at the power point Place index finger into the cleaning head opening. Locate the wand tip just inside the opening and push it firmly upwards 2-3 mm until it is released. Switch on the Caffe Assist at the power outlet. Wait 10 seconds until the Caffe Assist displays the usual operating screen and commence frothing as usual.

CMA MACCHINE PER CAFFÈ S.R.L.
Via Condotti Bardini, 1 - 31058 SUSEGANA (TV) - ITALY
Tel. +39.0438.6615 - Fax +39.0438.60657
www.astoria.com - info@astoria.com

Cod. 02000887 - Rev. 03 - 12/2020