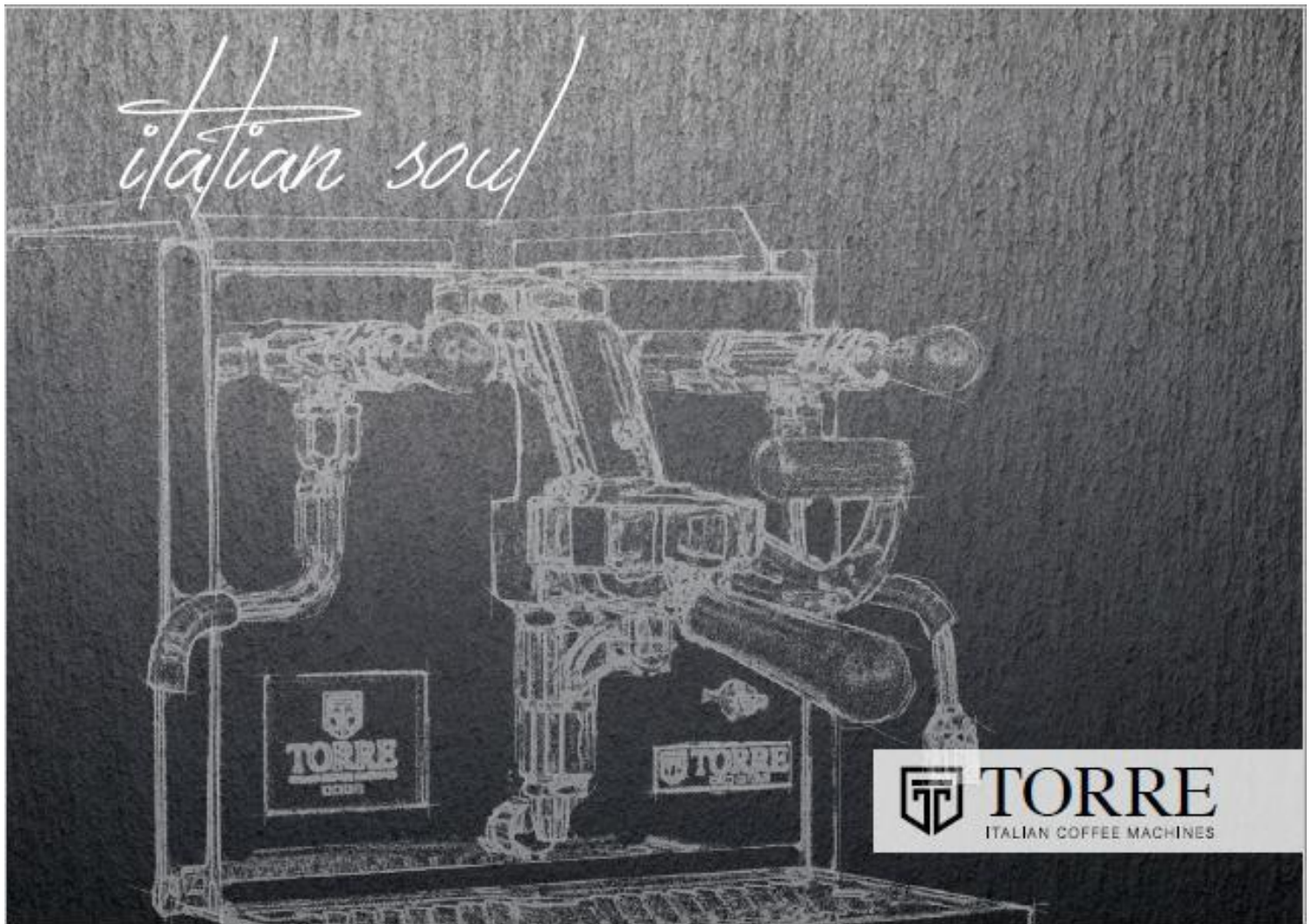




Manuale di istruzioni macchina per caffè

Instruction manual for coffee machines



ITALIANO
ENGLISH

2-18
19-35



ITALIANO

Benvenuto nel mondo delle machine da caffè Torre!

Questo manuale di istruzioni copre i seguenti modelli:

- **PEPPINA EVO**
- **ADELE**



INDICE

Introduzione	4
Precauzioni per la sicurezza	4-5
Uso previsto	5
Imballaggio	5
Movimentazione	5
Immagazzinamento	5
Condizioni di validità garanzia	6
Descrizione macchina e componenti esterni	7
Specifiche tecniche	8
Installazione	9
Accensione e riscaldamento	10-11
Schermata HOME	12
Accesso Menù OPZIONI	12
Pulsanti di navigazione	13
- Allarmi	13
- Pianificazione manutenzione	13
- Impostazioni	13
- Controllo temperature e pressione	13
- Modalità eco stand-by	14
- Contatori	14
- Timer accensione generale e vapore	14
Funzionamento	14-15
Connessione alla rete idrica	15-16
Spegnimento	16
Manutenzione	16
Operazioni quotidiane di pulizia	16
Corretto smaltimento	17
Risoluzione problemi	18
Dichiarazione di conformità UE/CE	37

Introduzione

- Questo manuale fornisce importanti informazioni sulla corretta installazione, uso e manutenzione della macchina da caffè. Queste informazioni sono fondamentali per la sicurezza della macchina e dell'utilizzatore. Vi preghiamo di leggere attentamente questo manuale prima di iniziare ad usare la macchina. In particolare, sottolineiamo l'importanza di leggere e capire le precauzioni di sicurezza descritte, prima di utilizzare il prodotto
- Per ulteriori informazioni o delucidazioni siete pregati di contattare l'assistenza tecnica, il distributore del prodotto oppure il fabbricante, prima di utilizzare la macchina.
- Il presente manuale va conservato in luogo sicuro ed accessibile, future consultazioni in fase di utilizzo del prodotto
- Il presente manuale è parte essenziale della macchina da caffè
- Il presente manuale riflette le attuali normative di produzione ed è soggetto a cambiamenti in caso di future modifiche
- Il produttore è libero di modificare questo manuale senza aggiornare le versioni precedenti, salvo casi specifici
- Il produttore non si assume alcuna responsabilità per danni a persone o cose causati da installazione, utilizzo o manutenzione non corretta
- Le istruzioni contenute in questo manuale non sostituiscono in nessun caso le istruzioni di sicurezza e i dati tecnici sulla macchina riguardanti installazione e funzionamento
- Questa macchina deve essere utilizzata secondo le istruzioni fornite nel manuale da un operatore adulto responsabile, un tecnico di installazione e/o assistenza

Precauzioni per la sicurezza

- Gli impianti elettrico ed idraulico devono essere predisposti a cura dell'utente secondo quanto indicato nel capitolo **INSTALLAZIONE** del presente libretto.
- L'installatore non può in nessun caso modificare l'impianto preesistente realizzato a cura dell'utente.
- La macchina viene consegnata priva di acqua in caldaia onde evitare possibili danni per gelo.
- Curare la messa a terra dell'impianto elettrico
- Non toccare la macchina con mani e piedi umidi e/o bagnati
- Non utilizzare la macchina a piedi nudi
- Non collegare il cordone di alimentazione elettrica a prolunghe volanti e simili
- Non scollegare la macchina dalla linea elettrica tirando il cordone di alimentazione
- Non far funzionare la macchina col cordone di alimentazione arrotolato
- L'apparecchio non è destinato ad essere utilizzato da persone (compresi i bambini) con ridotte capacità fisiche, mentali o sensoriali o con esperienza e/o competenze insufficienti, a meno che non siano sotto la supervisione di una persona responsabile della loro sicurezza o non vengano da essa istruite sull'uso dell'apparecchio
- Sorvegliare i bambini in modo che non possano giocare con la macchina
- Per evitare infiltrazioni d'acqua all'interno della macchina, riporre le tazze sullo scaldatore con la parte cava rivolta verso l'alto
- La macchina non è destinata ad essere utilizzata all'esterno
- La macchina non deve essere utilizzata a temperature inferiori a 6°C e superiori 36°C. La zona di utilizzo della macchina deve essere pulita e a norme di sicurezza
- La macchina deve essere installata con un sistema di messa a terra adeguato ed efficiente, il produttore raccomanda una piattaforma di legno sulla quale operare.
- Non utilizzare aerosol vicino alla macchina
- Non posizionare oggetti pesanti o arrampicarsi sulla macchina
- Non posizionare la macchina vicino bruciatori a gas, elettrici o altre fonti di calore. Non versare liquidi all'interno della macchina
- Non toccare gruppi, boiler, tubi in metallo, spruzzatori, lance e rubinetti acqua / vapore. Pericolo di ustione
- Non mettere le mani sotto la lancia vapore/acqua e il gruppo mentre stanno erogando liquidi o vapore. Pericolo di ustione
- Lascia raffreddare la macchina prima di mettere o togliere parti
- Non immergere la macchina o parte di essa in acqua o altri liquidi
- Non toccare la macchina con parti del corpo bagnate
- Prima di qualsiasi intervento di Manutenzione, spegnere la macchina, disconnettere dalla rete elettrica e lasciarla raffreddare



- Non mettere in funzione con cavi elettrici danneggiati. Contattare subito il servizio di assistenza
- Prima di togliere l'alimentazione elettrica, spegnere la macchina
- Per garantire la massima efficienza e durata della macchina da caffè è essenziale seguire le istruzioni relative alla Manutenzione periodica effettuata dal servizio tecnico autorizzato
- Tutti gli interventi tecnici/ di Manutenzione devono essere effettuati da personale autorizzato
- Utilizzare solo ricambi originali
- La macchina deve funzionare solo con acqua fresca potabile
- Quando la macchina è accesa e in funzione, deve sempre essere alimentata con acqua. Altrimenti le conseguenze possono essere seri danni al prodotto e/o rischi per la sicurezza
- Ogni qualvolta l'operatore si allontana dalla macchina, spegnere la stessa, disconnettere l'alimentazione elettrica e chiudere il rubinetto di ingresso acqua

Uso previsto

La macchine per caffè espresso **TORRE** sono costruite per effettuare l'erogazione di caffè espresso, acqua calda per la realizzazione di the, camomilla ed altre infusioni, per produrre vapore e per riscaldare bevande (latte, cioccolata, cappuccino, punch....). queste macchine sono concepite solo ed esclusivamente per gli usi di cui sopra. Tutti gli altri usi sono da considerarsi impropri e pertanto vietati dal costruttore. La ditta costruttrice non potrà essere ritenuta responsabile per danni cagionati dall'uso improprio della macchina per caffè espresso.

Imballaggio

La macchina per caffè espresso **TORRE** preventivamente protette con film plastico o sacco in tessuto vengono imballate in scatola di cartone o cassa in legno e paletta.

Avvertenze:

- Dopo aver tolto la macchina dall'imballo, assicurarsi della perfetta integrità della stessa ed assicurarsi della completezza delle dotazioni
- Gli imballi devono essere lasciati fuori dalla portata dei bambini e devono essere smaltiti presso le apposite discariche.
- Qualora si riscontrassero danni alla macchina o mancanze nella dotazione, non utilizzare la macchina e avvisare immediatamente il concessionario di zona

Movimentazione

La macchina per caffè espresso può essere movimentata tramite transpallet o carrello elevatore

Immagazzinamento

La macchina correttamente imballata deve essere immagazzinata in ambienti asciutti con temperature compresa tra +5 e +30°C ed umidità relative non superiore a 70%.

È ammessa una sovrapposizione massima di tre scatole.



Condizioni di validità garanzia

I prodotti forniti sono coperti da garanzia per difetti di materiale e/o fabbricazione per un periodo di 12 mesi a partire dalla data di fatturazione. Nel caso la macchina non rientri più nel periodo di garanzia non sarà possibile avvalersi della stessa. La garanzia verrà concessa solo previa presentazione del documento originale d'acquisto (scontrino o fattura) comprovante la data di acquisto.

In caso di malfunzionamento imputabile a difetti di produzione richiedere l'intervento in garanzia direttamente al distributore TORRE autorizzato presso il quale è stata acquistata la macchina, indicando oltre al malfunzionamento rilevato anche il numero di serie riportato sul manuale utente o sullo chassis della stessa.

Resi di merce che dovessero pervenire al distributore autorizzato senza il suddetto numero di serie daranno luogo al decadimento della garanzia in quanto verrebbe a mancare il dato di rintracciabilità della macchina.

In caso di reso la consegna dell'apparecchio è a cura del cliente. Maneggiare con attenzione e ricollocare la macchina all'interno dell'imballo originale, per evitare ulteriori danneggiamenti in fase di trasporto. Si ricorda che per il riconoscimento della garanzia la merce dovrà essere obbligatoriamente riconsegnata munita dell'imballo originale.

Il costo di spedizione ed i rischi legati al trasporto della macchina al proprio distributore sono a carico del cliente.

Il riconoscimento della garanzia è da intendersi previa verifica del Tecnico specializzato ed autorizzato TORRE, che valuterà la possibilità di riparare l'apparecchio in loco o l'invio presso lo stabilimento produttivo. Qualsiasi manomissione della macchina da parte di personale non autorizzato comporterà il decadimento della garanzia.

In caso di ricezione della macchina con imballo difettoso o visibilmente danneggiato il cliente è tenuto alla segnalazione tempestiva presso il distributore. Non ritirare la merce e soprattutto non tentare di mettere in funzione la macchina stessa.

Dalla garanzia sono espressamente esclusi quei difetti che:

- sono attribuibili all'uso di accessori e parti di ricambio non originali
- sono stati provocati da fulmini, umidità, incendio, errata tensione di alimentazione così come tutti gli altri eventuali danni che non sono oggettivamente imputabili al produttore
- sono riconducibili alla manomissione del cavo di alimentazione
- non sono riconducibili a vizi di fabbricazione, ma piuttosto alla normale usura dei materiali dovuta all'uso proprio dell'apparecchio (in particolare, calcificazione e consumo delle parti soggette all'usura, come per esempio guarnizioni, dischi di macinazione)
- si verificano a seguito di uso errato, negligenza oppure incuria nell'uso o nella custodia (p.es. in caso di inosservanza delle istruzioni per l'uso relative all'apparecchio)
- sono causati da errata installazione, manutenzione o riparazione da parte di persone non autorizzate o da danneggiamento durante il trasporto

Per ulteriori informazioni o nel caso di problematiche non considerate nelle seguenti istruzioni, rivolgersi ai centri di assistenza autorizzati.

Torre S.R.L. registrazione prodotto:

Per attivare la garanzia e registrare la vostra macchina da caffè Torre, andate sul nostro sito www.torre-espresso.it nella sezione contatti inviate una e-mail inserendo i seguenti dati:

- NOME:
- PAESE:
- LUOGO DI ACQUISTO:
- NUMERO DI SERIE DELLA MACCHINA:
- INDIRIZZO EMAIL:

Descrizione della macchina e dei componenti esterni

Fig. A

1. Vaschetta di scarico
2. Interruttore generale
3. Display
4. Lancia vapore
5. Rubinetto vapore
6. Vassoio scalda tazze
7. Rubinetto acqua
8. Lancia acqua
9. Leva erogazione
10. Anello Agganciato
11. Porta filtro

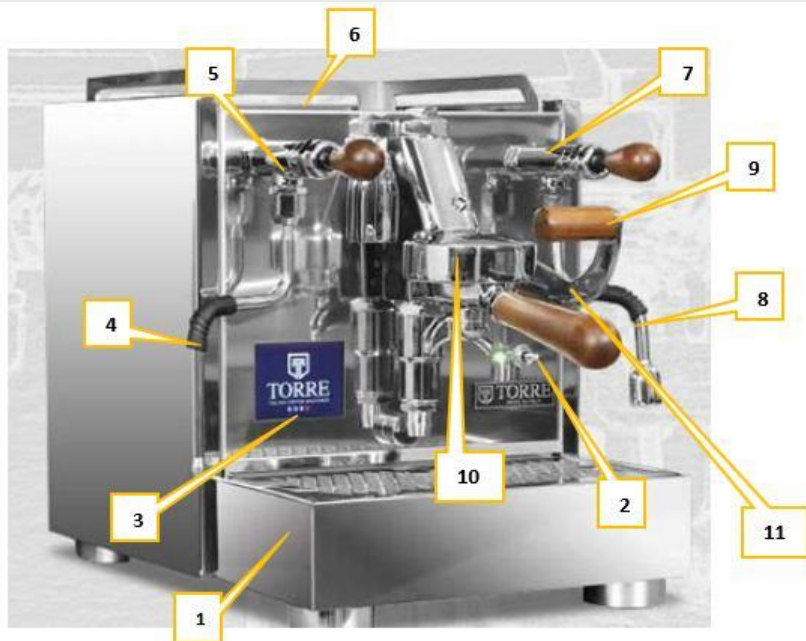


Fig. M

1. Vassoio scalda tazze
2. Bacinella e griglia scarico
3. Serbatoio
4. Porta filtro
5. Tubo di carico

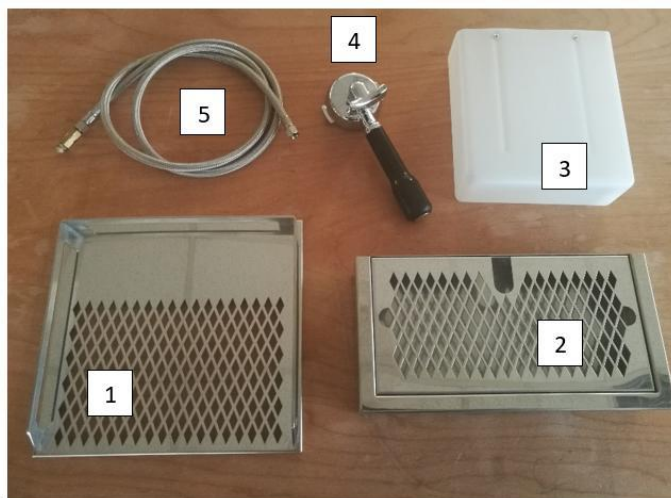


Fig. N



Fig. D

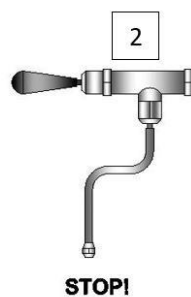
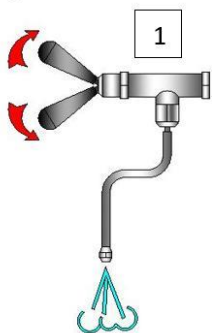


Fig. E

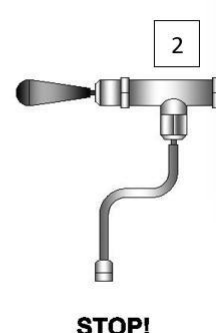
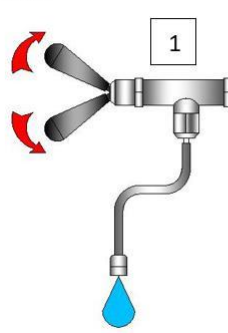


Fig. H





TECHNICAL SPECIFICATIONS

MODEL	BOILER CAPACITY (liters)	MAIN POWER (Watt)	PUMP TYPE		WATER FEED		TEMPERATURE CONTROL		WIDTH mm	DEPTH mm	HEIGHT mm	WEIGHT Kg
			VIBRATION	ROTARY	RESERVOIR	HARD PLUMBING	PID	PRESSURESTAT				
LUIGINO	1,5	1100	✓		✓			✓	260	410	395	20,5
PIERINO	0,75	1100	✓		✓		✓		260	410	395	19
TERESINA	2,3	1400	✓		✓			✓	325	440	385-395	24
TERESINA RS	2,3	1400		✓	✓	✓		✓	325	440	385-395	27,7
MARIUCCIA	0.75 + 1,2	1100+1100		✓	✓	✓	✓	✓	325	440	385	28
PEPPINA	0.75 + 1,2	1100+1100		✓	✓	✓	✓	✓	325	440	385	28
ADELE	0.75 + 1,2	1100+1100		✓	✓	✓	✓	✓	330	445	385	28,5

Raccomandazioni generali

Temperatura

La macchina non deve essere utilizzata a temperature inferiori a 5°C e superiori a 32°C

Acqua

La macchina deve essere usata con acqua potabile, fresca e addolcita
 Il range di durezza dell'acqua deve essere fra:
 da 50 a 100° Americani
 da 7 a 14° Tedeschi
 da 4 a 8° Francesi
 Installare un filtro acqua se necessario

Pressione idrica di rete

La massima pressione di rete in ingresso è 3 Bar (0,3 MPa – 300 KPa)
 Installare una valvola di riduzione pressione nel caso in cui la pressione di rete sia più alta.
 La pressione minima dell'acqua è 1.5 Bar (0.15MPa-1500 KPa)

Collegamento idraulico

Ingresso acqua 1/8" gas

Aerazione apparecchio

Accertarsi che ci sia una zona libera di almeno 100mm sui lati e dietro alla macchina per permettere una ventilazione adeguata

Le macchine da caffè espresso TORRE devono essere installate esclusivamente da personale tecnico qualificato e conformemente alle locali norme di sicurezza

Il produttore ha cercato di fornire il prodotto con tutte le possibili dotazioni per garantire la sicurezza dell'utente.

In caso di condizioni differenti di installazione, o movimentazione dell'apparecchio, che possano causare situazioni che non possono essere controllate o previste. È necessario valutare i rischi rimanenti tenendo presente quanto segue:

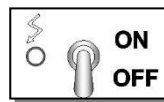
- L'installazione e la manutenzione devono essere effettuati da personale qualificato, secondo le istruzioni fornite dal costruttore in ottemperanza alle leggi vigenti.
- La macchina deve essere installata in un luogo dove l'utilizzo e la manutenzione siano effettuati esclusivamente da personale qualificato.
- Qualsiasi difetto o malfunzionamento deve essere immediatamente segnalato al servizio tecnico di assistenza
- Predisporre l'appoggio della macchina su un piano orizzontale ben livellato, asciutto, liscio, robusto, stabile, posizionato ad un'altezza tale per cui il piano scalda tazze si trovi oltre 150 cm dal suolo
- Non usare getti d'acqua né installare in luoghi dove vengono usati getti d'acqua
- Per garantire il normale esercizio, l'apparecchio deve essere installato in luoghi dove la temperatura sia compresa tra $+5$ e $+32$ °C e l'umidità non superi il 70%.
- Nel caso in cui la macchina sia esposta a temperature inferiori a $+0$ °C, assicurarsi che la macchina abbia trascorso 24 ore in un luogo dove la temperatura sia superiore a $+15$ °C prima di effettuare l'accensione
 - **Allacciamento alla rete elettrica**
- L'allacciamento alla rete elettrica deve essere effettuato da personale qualificato. L'impianto deve essere realizzato in conformità alle leggi vigenti e dotato di messa a terra
- Controllare l'integrità dei componenti e non installare parti danneggiate o difettose. Richiedere la sostituzione
- Controllare la potenza dell'impianto elettrico che deve corrispondere alla massima potenza indicata sulla targa dati della macchina
- L'utente deve proteggere l'alimentazione elettrica della macchina mediante differenziale da 30 mA
- La macchina deve essere installata con una presa elettrica dotata di fusibili idonei
- Le macchine con assorbimento superiore a 16A, devono essere collegate ad una rete con impedenza pari o minore a $0,37 \Omega$.
 - **Allacciamento alla rete idrica**
- La macchina deve essere alimentata con acqua potabile fresca corrente e se necessario addolcita, se necessario installare un filtro di ingresso. La formazione di calcare può danneggiare seriamente la macchina
- Assicurarsi che la linea di alimentazione idrica sia collegata ad una rete di acqua potabile con pressione di esercizio compresa tra 0 e 3 bar (0 - 0,3 MPa).
- Nel caso in cui la rete idrica abbia pressioni superiori a 3 bar (0,6 MPa), predisporre un riduttore di pressione.
- Predisporre un rubinetto di intercettazione acqua a monte dell'attacco macchina.
- Il tubo di carico acqua (Fig. M; pos.5) viene fornito con filettatura G 1/8".
 - **Allacciamento al circuito di scarico**
- Collegare il tubo di scarico in gomma (se presente) alla bacinella di scarico e ad uno scarico a sifone aperto o ispezionabile preventivamente predisposto.
- Controllare l'efficienza dello scarico dell'acqua della macchina versando un'adeguata quantità di acqua nella bacinella di scarico.

Terminata l'installazione non lasciare sacchetti di plastica o altro materiale da imballaggio pericoloso alla portata dei bambini e smaltirlo negli appositi centri di raccolta.

Accensione e riscaldamento

Prima di utilizzare la macchina, controllare quanto segue:

- La macchina è scollegata dalla rete elettrica
- La leva di erogazione (Fig. A-9) è completamente abbassata
- Il rubinetto vapore (Fig. A-5) è chiuso
- Il rubinetto acqua calda (ove disponibile) (Fig. A-7) è chiuso
- L'interruttore ON/OFF (Fig. H) è in posizione OFF (macchina spenta)
- La vaschetta di scarico (Fig. A-1) e relativa griglia sono correttamente posizionate sulla macchina



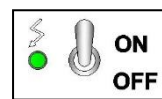
Successivamente procedere come segue:

- Rimuovere il vassoio scalda tazze (Fig.A-6) (Fig.M-1)
- Rimuovere il serbatoio (Fig.M-3) (Fig. N) e pulirlo attentamente con prodotti adatti e compatibili alla alimentariet .   estremamente importante che la tanica della riserva di acqua sia sempre perfettamente pulita! Ripetere questa operazione tutti i giorni e quando si rende necessario.
- Riempire la tanica con acqua potabile per circa 3/4 della capienza
- Riposizionare la tanica all'interno della macchina, facendo attenzione a non rovesciare l'acqua
- Riposizionare la copertura della tanica sulla macchina

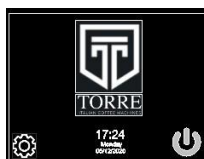
Nota:   possibile che durante il processo di rimozione e ricollocazione della tanica rimanga dell'aria nel collettore posto al di sotto della stessa. Rimuove parzialmente la tanica e ricollocarla cos  da eliminare l'aria residua dal collettore

Caricamento caldaia e riscaldamento:

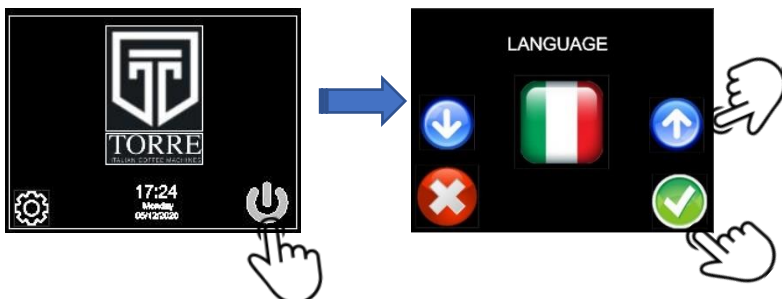
1. Collegare la presa alla rete elettrica
2. Accendere la macchina portando l'interruttore ON/OFF (Fig.H) in posizione "ON"



All'accensione, il display mostrer  la schermata **IDLE OFF**.

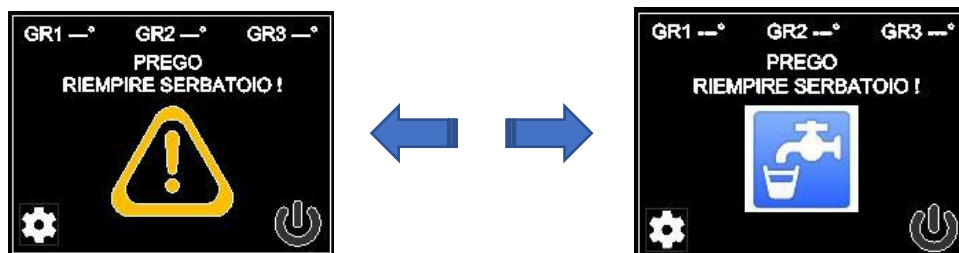


1. Premere il pulsante di accensione sul display in modalit  off per accendere la macchina
2. Verr  mostrata la schermata selezione lingue
3. Selezionare la lingua desiderata con le frecce  
4. Confermare scelta con il tasto 

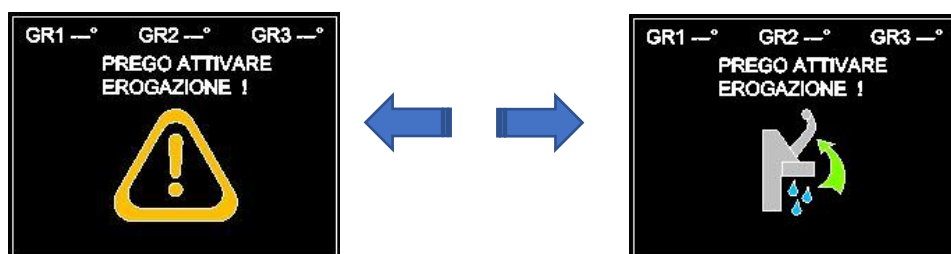


La schermata selezione lingua e la procedura di prima accensione vengono visualizzate solo alla prima messa in funzione della macchina, successivamente alla pressione del tasto accensione, il display mostrer  direttamente la schermata HOME VEDI PUNTI 9-10 pagina successiva.

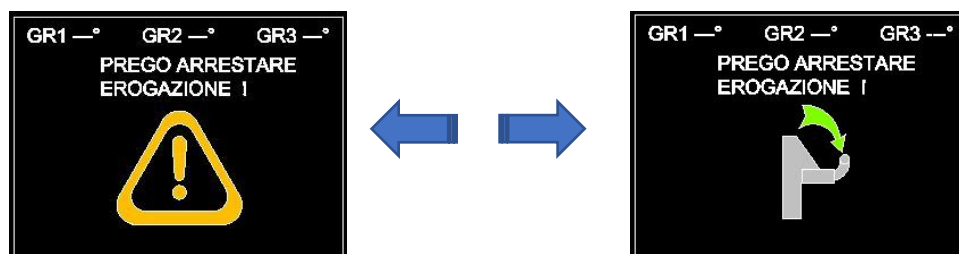
5. La macchina eseguirà il controllo dei livelli ed in caso di mancanza acqua nella tanica verrà mostrata le seguenti schermate alternate:



6. Una volta riempito il serbatoio la macchina inizierà la procedura di primo riempimento, seguire quindi le indicazioni riportate a display
7. Attivare erogazione dal gruppo erogatore senza agganciare il portafiltro



8. La macchina segnerà automaticamente quando sarà necessario arrestare l'erogazione



9. Dopo aver arrestato l'erogazione, a display comparirà la schermata HOME ed inizierà il riempimento automatico della caldaia vapore
10. Terminato il riempimento caldaia vapore, inizierà automaticamente il riscaldamento

CAFFE':

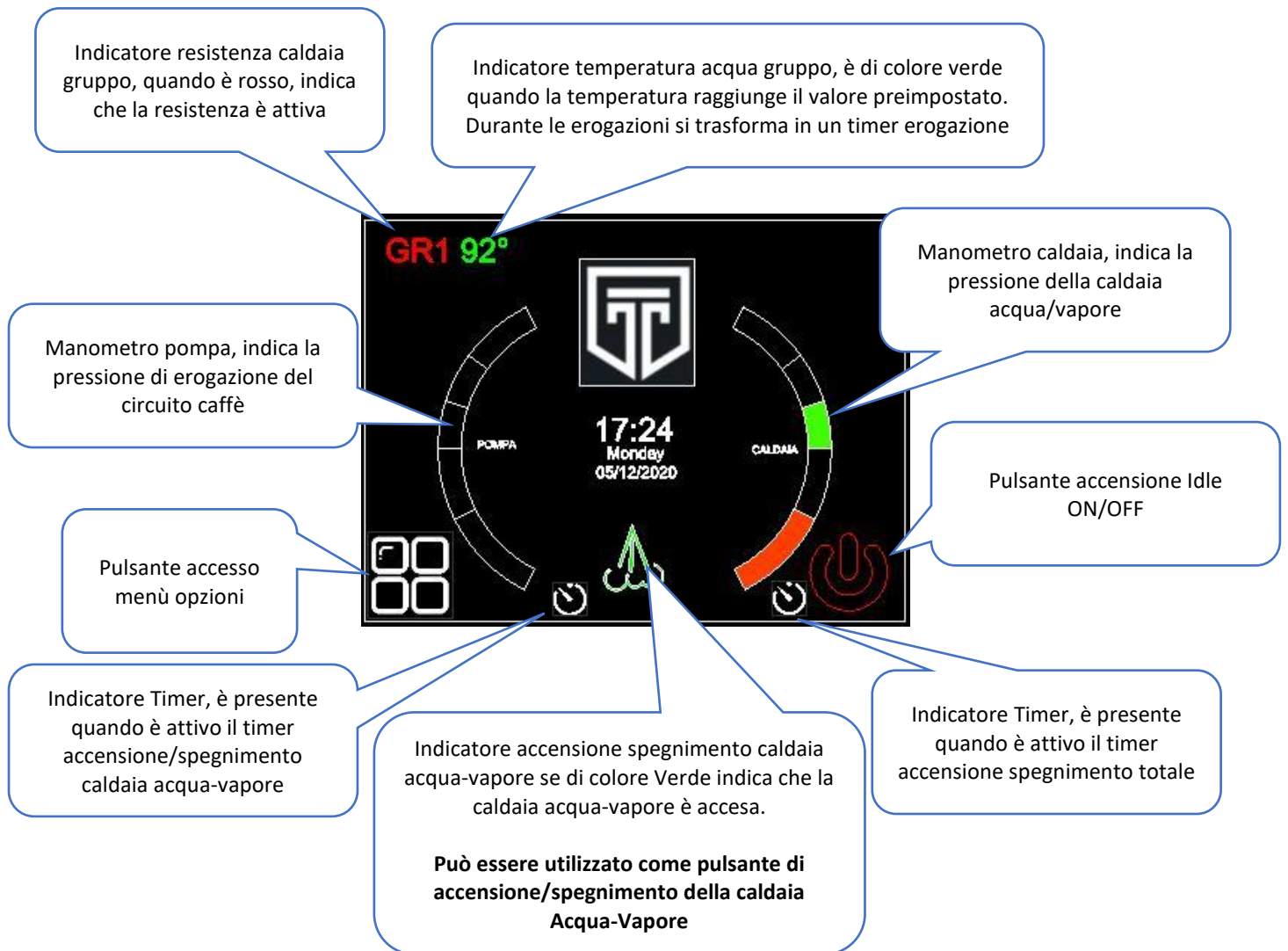
- Raggiunta la temperatura preimpostata, l'indicatore di temperatura acqua gruppo diventerà verde e sarà quindi possibile iniziare ad utilizzare la funzione erogazione caffè

ACQUA-VAPORE

- Raggiunta la pressione preimpostata di 1,2 bar (vedere manometro CALDAIA sul display) sarà possibile iniziare ad utilizzare le funzioni acqua e vapore

✓ **Ora la macchina è pronta per operare**

Schermata HOME



Accesso Menù opzioni

Dalla Schermata home è possibile accedere al menù opzioni premendo il pulsante OPZIONI come mostrato di seguito:



Pulsanti di navigazione:



Cambio pagina menù



Azzera contatori



Ritorna a menù OPZIONI



Resetta i timer



Conferma e salva



Crea nuovo timer



Esci senza salvare



Scorri su e giù



Modifica parametro



Ripristina parametri di fabbrica

Pagina Visualizzazione e reset allarmi:



- Gli allarmi guasto: **TRIANGOLO ROSSO**, bloccano il funzionamento della macchina e necessitano dell'intervento di un tecnico per il ripristino.
 - Gli allarmi manutenzione: **TRIANGOLO GIALLO**, consentono di continuare ad utilizzare la macchina e possono essere azzerati dall'utilizzatore utilizzando il pulsante di reset
- NOTA: è possibile accedere a questa pagina direttamente dalla schermata HOME premendo l'icona di allarme quando presente.

Pagina pianificazione manutenzione:



In questa pagina è possibile impostare degli allarmi/promemoria che consentono di pianificare la manutenzione, la pulizia ed il cambio filtro acqua (non fornito con la macchina)

Una volta raggiunto il numero di erogazioni preimpostato in questa pagina, verranno mostrati allarmi manutenzione nella schermata HOME.

Pagina Impostazioni



In questa pagina è possibile modificare i seguenti parametri:

- Lingua
- Giorno della settimana
- Data
- Ora
- Formato temperatura (CELSIUS-FHARENHEIT)
- Ingresso acqua (RETE-SERBATOIO)

Pagina controllo temperatura e pressione



In questa pagina è possibile modificare i seguenti parametri:

- Temperatura dell'acqua in uscita dal gruppo erogazione caffè da 85 a 100°C
- Pre-Infusione con e senza pompa
- Pressione della caldaia Acqua-Vapore da 0,5 a 1,6 bar.
- Steam/Water pro balance (controllo livello acqua in caldaia Vapore)

Pagina modalità Eco stand-by



In questa pagina è possibile variare i tempi di intervento dell'eco time out, che spegne la macchina automaticamente dopo un periodo di tempo preimpostato ai fini del risparmio energetico

Pagina contatori



In questa pagina è possibile visualizzare ed azzerare i seguenti contatori:

- Conteggio caffè erogati
- Conteggio caffè totali (non azzerabile)
- Conteggio Litri erogati (non azzerabile)
- Conteggio cicli manutenzione (non azzerabile)

Pagina Impostazione timer accensione spegnimento automatici



In questa pagina è possibile impostare i seguenti Timer:

- Timer accensione Spegnimento totale
- Timer accensione Spegnimento caldaia vapore

NOTA: i timer caldaia vapore sono sempre inseriti all'interno delle fasce orarie del timer totale.

Pulsante ritorno a schermata HOME



Premendo questo pulsante si ritorna alla schermata HOME

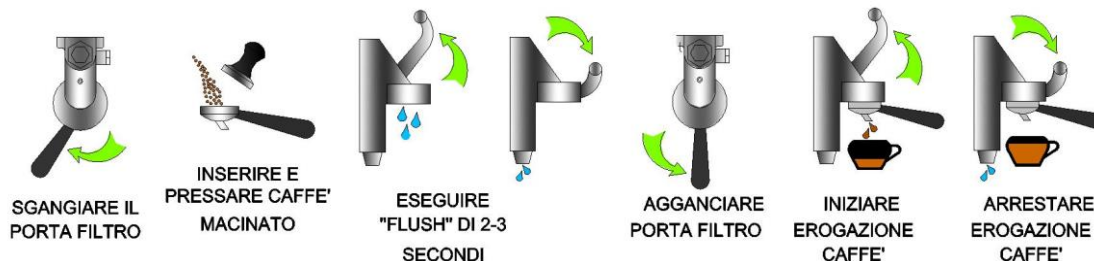
Funzionamento

Erogazione caffè

1. Rimuovere il portafiltro (Fig.A-11) dal gruppo di erogazione
2. Mettere caffè macinato nel portafiltro e pressare, facendo attenzione che non rimanga della polvere di caffè sui bordi del portafiltro
3. Eseguire un "Flush" iniziando l'erogazione senza portafiltro per massimo 2-3 secondi (alzando e abbassando la leva di erogazione)
4. Inserire e bloccare il portafiltro e posizionare la tazza sotto il beccuccio.
5. Portare verso l'alto la leva di erogazione per iniziare l'erogazione del caffè
6. Una volta raggiunta la quantità desiderata di caffè in tazza, fermare l'erogazione portando la leva di nuovo verso il basso

Per consentire lo scarico della pressione residua nel gruppo.

Procedere come illustrato nell'esempio seguente:





7. Rimuovere il portafiltro dalla macchina e svuotare dal caffè macinato esausto

Nota: per ragioni di sicurezza ed evitare lesioni personali è estremamente importante che la leva di erogazione (Fig. A-9) sia completamente abbassata e non semplicemente una posizione di non erogazione del caffè, (la pompa non deve emettere alcun rumore).

Schiumatura del latte e riscaldamento liquidi

1. Riempire una brocca adatta, per $\frac{3}{4}$ della capienza con il liquido da riscaldare o schiumare
2. Per evitare risucchi in caldaia, far fluire del vapore aprendo il rubinetto vapore per qualche secondo (Fig. A-5 e D-1).
3. Inserire completamente il beccuccio della lancia nel liquido
4. Aprire il rubinetto vapore (Fig. A-5 e D-1)
5. La quantità di vapore in uscita è direttamente proporzionale a quanto viene aperto il rubinetto: più viene inclinata la manopola più vapore viene emesso.
6. Dopo che il vapore è stato scaricato, chiudere il rubinetto (Fig. A-5 e D-2), rimuovere il contenitore e pulire immediatamente lo spruzzatore con un panno umido, così da rimuovere eventuali residui

Attenzione: la lancia diventa estremamente calda durante la produzione di vapore e potrebbe causare ustioni. Non toccare!!

Per evitare che il latte si cristallizzi sulla lancia, raccomandiamo vivamente di pulire la lancia con un panno umido non abrasivo dopo ogni utilizzo. Fare attenzione durante questa operazione: la lancia diventa estremamente calda durante la produzione di vapore e potrebbe causare ustioni

Erogazione acqua calda

1. Posizionare la lancia dell'acqua in un recipiente delle dimensioni adeguate.
2. Aprire il rubinetto dell'acqua (Fig. A- 8 e E-1)
3. Una volta raggiunta la quantità desiderata, chiudere il rubinetto (Fig. A- 8 e E-2)

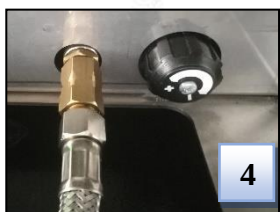
Attenzione: la lancia diventa particolarmente calda durante l'erogazione dell'acqua calda, potrebbe causare ustioni. Non toccare!

Connessione alla rete idrica

Il modello **PEPPINA** può essere collegato direttamente alla rete idrica, operando come segue:

PRIMA DI PROCEDERE, FARE ATTENZIONE A:

- Spegnerla la macchina e disconnettere dalla linea elettrica.
 - Affidarsi ad un idraulico certificato per completare l'installazione e assicurarsi che tale installazione soddisfi le norme e i regolamenti delle autorità locali, seguendo le indicazioni del capitolo "INSTALLAZIONE" del presente manuale.
 - Se la pressione in entrata supera i 6 bar, deve essere limitata tramite l'utilizzo di un regolatore di pressione (non incluso)
 - Se l'acqua viene prelevata di un sistema non pressurizzato (Es. serbatoio esterno) fissare una valvola di non ritorno (non inclusa) all'estremità del tubo di alimentazione per garantire che la pressione della linea sia sempre costante.
 - Utilizzare una valvola di intercettazione (non inclusa) per isolare l'alimentazione della macchina
 - Utilizzare un filtro di ingresso acqua per garantirne la massima qualità (non incluso)
1. Rimuovere e svuotare la tanica dell'acqua
 2. Rimuovere la bacinella di scarico per avere accesso alla connessione
 3. Chiudere il rubinetto di linea (Fig. 3) e rimuovere il tappo di connessione
 4. Connettere il tubo intrecciato (Fig. M-5 e Fig. 4 - incluso nella dotazione) sul lato della valvola unidirezionale
 5. Commutare la macchina dalla modalità serbatoio a modalità rete, dal menù opzioni-impostazioni-ingresso acqua selezionare: **RETE**

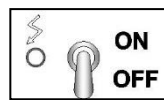


NOTA: dopo il collegamento alla rete idrica diretta, potrebbe essere necessario regolare il pressostato, agendo con un cacciavite. Dopo aver rimosso il serbatoio dell'acqua, il regolatore della pompa è posto sul fondo del vano del serbatoio



Spegnimento

- Girare l'interruttore generale da posizione "ON" a posizione "OFF".
- Svuotare e pulire la tanica serbatoio.



Nota:

Nel caso in cui la macchina da caffè non venisse utilizzata per un periodo prolungato, essa deve essere spenta, scollegata da alimentazione idrica ed elettrica e deve essere completamente svuotata dall'acqua ed immagazzinata in una zona asciutta inaccessibile a minori.

Manutenzione

Per consentire il corretto funzionamento della macchina, attenersi alle istruzioni di manutenzione di seguito riportate

Norme di sicurezza

- Non sottoporre la macchina al getto d'acqua. Non immergere l'apparecchio in acqua per la pulizia
- Scollegare la macchina dalla linea elettrica e chiudere il rubinetto intercettazione acqua prima di effettuare operazioni di manutenzione e/o pulizia
- In caso di malfunzionamento della macchina, evitare qualunque tentativo di riparazione autonoma ed interpellare immediatamente il servizio assistenza tecnica
- In caso di danneggiamento al cordone di alimentazione elettrica, spegnere immediatamente la macchina, chiudere l'acqua ed interpellare il servizio di assistenza. Evitare di sostituirlo in modo autonomo
- Effettuare la pulizia/manutenzione a macchina fredda, preferibilmente indossando guanti protettivi per le mani

Operazioni quotidiane di pulizia

Il produttore raccomanda quanto segue al termine di ogni giornata lavorativa.

- Spazzolare la parte interna del gruppo (doccetta, guarnizione, flangia...) per rimuovere eventuali residui di caffè
- Lavare filtri e portafiltri con acqua calda e detergente specifico per macchine da caffè
- Inserire il filtro cieco nel portafiltro e agganciare il portafiltro nel gruppo erogazione, avviare quindi una erogazione di 4-5 secondi.



- Ripeter più volte l'operazione sopra descritta se necessario
- Rimuovere il portafiltro e togliere il filtro cieco. (Esistono prodotti speciali per la pulizia del gruppo erogazione delle macchine per caffè. Utilizzare questi prodotti seguendo le istruzioni del produttore. Sciacquare sempre dopo l'utilizzo di questi prodotti. Chiedere al proprio rivenditore se il prodotto è approvato).
- Pulire bacinella e griglia appoggia tazze, rimuovendo la bacinella dalla macchina.
- Pulire la lancia vapore/acqua e gli spruzzatori in modo accurato con un panno non abrasivo dopo ogni singolo uso, senza toccarli direttamente con nessuna parte del corpo per evitare scottature dovute al calore delle superfici.

Attenzione: rischio ustione

- Quando necessario pulire con cura le parti della carrozzeria con un panno non abrasivo, senza toccare direttamente con nessuna parte del corpo per evitare scottature dovute al calore delle superfici.

Attenzione: rischio ustione

Spegnere la macchina prima di procedere con le seguenti operazioni:

- Pulire bacinella e griglia appoggia tazze.
- Pulire la carrozzeria con un panno umido non abrasivo. Non utilizzare mai prodotti aggressivi o alcool.

**Corretto smaltimento del prodotto
(rifiuti elettrici ed elettronici)**

(Applicabile nei paesi dell'Unione Europea e in quelli con Sistema di raccolta differenziata)



Il marchio riportato sul prodotto o sulla sua documentazione indica che il prodotto non deve essere smaltito con altri rifiuti domestici al termine del ciclo di vita. Per evitare danni all'ambiente o alla salute causati dall'inopportuno smaltimento dei rifiuti, si invita l'utente a separare questo prodotto da altri tipi di rifiuti e di riciclarlo in maniera responsabile per favorire il riutilizzo sostenibile delle risorse materiali.

Gli utenti domestici sono invitati a contattare il rivenditore presso il quale è stato acquistato il prodotto o l'ufficio locale preposto per tutte le informazioni relative alla raccolta differenziata e al riciclaggio per questo tipo di prodotto.

TROUBLE SHOOTING

PROBLEMA RILEVATO	DIAGNOSTICA/SOLUZIONE	CONSIGLI
Deposito di caffè sul fondo della tazza	Cause possibili: 1 - Macinatura del caffè troppo fine. 2 - Il portafiltro è sporco internamente o il filtro è danneggiato. 3 - Le macine del macinino sono usurate. 4 - Pressione della pompa elevata (> 10bar - 1 Mpa)	Il caso 1 potrà risolversi con una corretta regolazione del macinino. Per il caso 2 pulire il portafiltro o sostituire il filtro. Nei casi 3-4 è necessario l'intervento di un tecnico.
Il caffè erogato è troppo caldo	Cause possibili: 1 - La pressione della caldaia è superiore a 1,3 bar (0,13 MPa). 2 - La macchina è coperta da qualcosa che ne impedisce il raffreddamento. 3 - La macchina è stata installata in una posizione che non permette la circolazione dell'aria 4 - Il Termostato PID è regolato su una temperatura troppo elevata	Nel caso 1 chiamare un tecnico specializzato. Nei casi 2-3 ripristinare le condizioni di raffreddamento della macchina. Nel caso 4 abbassare la temperatura del termostato PID.
Il caffè erogato è tiepido	Il caffè erogato è tiepido anche se la pressione rilevata è normale tra 1 e 1,2 bar (0,1 - 0,12 MPa). In questo caso la rilevazione della pressione è fittizia.	Chiamare un tecnico specializzato per controllare la valvola di sfiato. Comunque nel frattempo, per poter utilizzare la macchina, aprire il rubinetto del vapore, la pressione della caldaia scenderà a zero, ciò causerà l'innesto della resistenza e l'aumento della temperatura. Effettuare quest'operazione quotidianamente all'accensione della macchina.
Il caffè erogato è troppo freddo	Cause possibili: 1 - I portafiltri sono freddi. 2 - La macinatura del caffè è troppo fine. 3 - Il circuito idrico della macchina è sporco (calcare). 4 - La pressione della caldaia è inferiore a 0,8 bar (0,08 MPa).	Nel caso 1 tenere montato il portafiltro sul gruppo. Nel caso 2 modificare la macinatura del caffè. Nei casi 3-4 chiamare un tecnico specializzato.
Il flusso del caffè è troppo abbondante	Il caffè viene erogato troppo velocemente e la crema risulta di colore più chiaro del normale. Cause possibili: 1 - La macinatura del caffè è troppo grossa. 2 - Il caffè posto nel portafiltro è poco pressato. 3 - La dose di caffè nel portafiltro è scarsa. 4 - La pressione erogata dalla pompa è troppo elevata (>10 bar - 1 MPa).	Nei casi 1-2-3, si può intervenire sulla macinatura e/o dosatura del caffè. Nel caso 4 è necessario l'intervento di un tecnico.
Il flusso del caffè è scarso	Il caffè viene erogato goccia a goccia, il tempo di erogazione è troppo lungo e la qualità dello stesso non è buona, presenta una crema scura. Cause possibili: 1 - La macinatura del caffè è troppo fine. 2 - Il caffè posto nel portafiltro è troppo pressato. 3 - La dose posta nel portafiltro è eccessiva. 4 - La doccetta del gruppo è otturata. 5 - Il filtro nel portafiltro è otturato. 6 - La pressione erogata dalla pompa è bassa (< 9 bar - 0,9 MPa), o non è funzionante.	Nei casi 1-2-3, il problema può essere risolto con la corretta regolazione della macinatura e/o dosatura. Nei casi 4-6 è necessario l'intervento di un tecnico. Nel 5° caso pulire il filtro o sostituirlo.
Posizionamento anormale del portafiltro una volta posto sul gruppo	Il manico del portafiltro una volta serrato sul gruppo risulta più spostato a destra del solito. La guarnizione sottocoppa è usurata.	Chiamare un tecnico specializzato per la sostituzione della guarnizione sottocoppa.
Difficoltà nel posizionamento del portafiltro sull'anello agganciatore	Il problema può essere causato dall'eccessiva dose di caffè presente nel portafiltro	Diminuire la quantità del caffè nel portafiltro.
Perdite dal portafiltro	Cause possibili: 1 - La guarnizione sottocoppa è usurata o incrostata. 2 - Il portafiltro è posizionato malamente sul gruppo.	Pulire con lo spazzolino fornito in dotazione. Qualora il problema dovesse ripresentarsi è necessario chiamare un tecnico specializzato
Mancata erogazione del vapore dall'apposito tubetto	L'ugello del tubo vapore è tappato; stapparlo con l'aiuto di uno spillo. Questo problema è legato all'inserimento del beccuccio nel latte.	Pulire il beccuccio vapore dopo ogni utilizzo.



ENGLISH

Welcome in the Torre coffee machine world!

This user manual covers the following Torre coffee machines models:

- **PEPPINA EVO**
- **ADELE**

Introduction	21
General warnings and safety precautions	21-22
Foreseen use	22
Packaging	22
Handling of Machine	22
Storage	22
Warranty - Validity terms	23
Description of machine and external components	24
Technical specifications	25
Installation	26
First start and warm up	27-28
HOME screen	29
Options menu access	29
Navigation buttons	30
- Alarms	30
- Maintenance planning	30
- Settings	30
- Temperature and pressure control	30
- Eco stand-by	31
- Counter	31
- Auto power on / off	31
Operation	31-32
Connecting to main water supply	32-33
Switching off the machine	33
Maintenance / cleaning	33
Daily cleaning of the equipment	34
Proper disposal of the product	34
Trouble shooting	35
EC Declaration of conformity	37

Introduction

- Read and understand all instructions. These instructions provide important information on the correct installation, safe and correct use and maintenance of this product. Thoroughly read this manual before you start to use this product. In particular, be sure to read and fully understand the Safety Precautions described in this manual before you use this product.
- For further information or additional handbooks, please contact your distributor or the manufacturer.
- Also, store this manual in a safe place so that it can be easily referred to during use of this product.
- This handbook is an essential part of the machine.
- This handbook reflects the current manufacturing requirements and is subject to change according to future modifications.
- The manufacturer is free to modify this manual without updating previous editions except in exceptional cases.
- The manufacturer accepts no responsibility for damage to persons or objects caused by incorrect installation and unreasonable use and maintenance.
- The instructions in this handbook are in no way a substitute for the safety instructions and technical data on the machine concerning installation and function.
- This machine is to be operated according to the instructions supplied in the handbook by a responsible adult operator, installation and/or service technician.

General warnings and safety precautions

- The electric and water systems must be set up carefully by the user, according to what indicated in chapter **INSTALLATION** of this “Machine installation” booklet.
- The installer cannot absolutely modify the existing system set up by the user.
- The machine must be delivered without water inside the boiler, in order to avoid possible damages caused by frost.
- Set up the ground connections of the electric system.
- Do not touch the machine with humid and/or wet hands and feet.
- Do not use the machine bare feet.
- Do not connect the feeder cable to movable extension cords and similar.
- Do not disconnect the machine from the electrical power by pulling the electrical power cable.
- Do not use the machine if the feeder cable is wound up.
- 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.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- To avoid water infiltrations inside the machine, place the cups on the cup warmer with the hollow side facing the top.
- The machine is not intended for outdoor use.
- The machine should not be operated with temperatures lower than 6 °C and hotter than 36 °C. The machine’s surrounding area has to be safe and hygienic and respecting the local safety regulations.
- The machine has to be installed with an efficient grounding/earthing system; the manufacturer recommends a wooden platform on which the operator can stand.
- Do not use aerosol sprays near the machine.
- Do not place heavy objects or climb on top of the coffee machine.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner. Do not allow liquids to get inside the coffee machine.
- Never touch coffee groups, boilers, metal pipes, spouts, steam and hot water valves and wands. They are hot and could cause burns.
- Attention: never hold your hands under the brewing group, the filter holder, the steam and hot water wands. Hot drinks, hot steam and hot water are dispensed. Danger!
- Allow the machine to cool before putting on or taking off parts
- To protect against electric shock do not immerse any part of the machine, as well as cord and plugs in water or other liquid.
- To reduce the risk of electrical shock, do not touch the machine with wet parts of your body (i.e. your hands).
- Before carrying out any maintenance operations turn the machine to “OFF”, disconnect it from the mains and allow to cool



- Do not operate any appliance with a damaged cord, plugs, or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Do always contact the authorised technical service.
- Before disconnecting the plug from the wall outlet, turn the machine off.
- To ensure efficient and correct operation it is essential to follow the manufacturer's instructions concerning the periodic maintenance carried out by the authorized service technician.
- All maintenance must be carried out exclusively by authorized service technicians.
- All spare parts must be original parts or parts authorized by the manufacturer.
- The machine must be operated exclusively with clean fresh drinking water.
- Never use the machine without water. This might cause serious damage to the machine and reflect also to safety risks.
- Whenever the machine is unattended from the operator, disconnect the power plug from the power outlet and close the connection to the water mains.

Foreseen use

The espresso machine **TORRE** is designed for the sole purpose of producing coffee, hot water and steam for hot drinks. All other uses are strictly forbidden and can be very dangerous. This machine was conceived exclusively for the aforesaid uses.

All other uses are deemed improper and therefore prohibited by the manufacturer. The manufacturing firm will not be deemed liable for damages caused by the improper use of the espresso coffee maker.

Packaging

TORRE espresso coffee machines are protected with plastic film or a fabric bag and are packed in a carton or wooden case with pallet

Warnings:

- After removing the machine from the package, check it is in perfect condition including all the parts and accessories.
- The packages must never be left in the reach of children and must be disposed at proper dumps.
- In case damages to the machine are identified or in case of missing parts, do not use the machine and immediately warn the area reseller.

Handling of Machine

The espresso coffee machine can be handled through trans pallets or fork-lift.

Storage

The machine which has been previously packaged properly must be stored in dry environments with temperature between +5 and +30 °C and relative humidity not higher than 70%.

Maximum three boxes can be piled up.



Warranty - Validity terms

The provided products are covered by warranty due to defects of material and/or manufacturing for a period of 12 months from the invoicing date. If the machine is outside the warranty period, it will not be possible to avail of it. Warranty will be granted only after submission of the original purchase document (sale receipt or invoice) attesting to the purchase date.

In case of malfunction attributable to manufacturing defects, request the warranty intervention directly at the authorized Torre S.r.l. dealer where the machine has been purchased, indicating the malfunction and the serial number indicated in the user manual or on the machine frame.

Goods returns which may reach the authorized dealer without the above serial number will void the warranty, since machine traceability data would not be available.

In case of return, equipment delivery is the responsibility of the customer. Handle with care and repack the machine inside the original packing, to avoid damage during transport. Please note that in order to grant the warranty, the goods must be returned in the original packing.

The cost and the risks of machine transport to the dealer shall be borne by the customer.

Warranty will be granted only after verification by the Sab Coffee Machines S.r.l. specialized, authorized technician, who will evaluate whether it is possible to repair the machine on site or it is necessary to ship it to the manufacturing plant. Any tampering with the machine by unauthorized personnel shall void the warranty.

If the machine is received with defective or manifestly damaged packing, the customer shall promptly notify the distributor. Do not accept the goods and especially do not try to operate the machine.

The warranty explicitly does not include the defects which:

- are attributable to the use of non-genuine accessories and spare parts.
- are caused by thunderbolts, humidity, fire, improper power supply voltage, as well as any other damage not objectively attributable to the manufacturer.
- are ascribable to tampering with the power supply cable
- are not ascribable to manufacturing faults, but rather to the normal wear of the materials due to the proper use of the equipment (notably, calcification and wear of the parts subject to wear, e.g. seals, grinding disks)
- occur due to incorrect use, negligence or carelessness in use or care (e.g. in case of not following of the user instructions for the equipment)
- are caused by incorrect installation, maintenance, or repair by unauthorized persons or by damage during transport.

For further information, or in case of issues not taken into account in the following instructions, refer to the authorized service centres.

Torre S.R.L. registration products:

To start your warranty and register your Torre coffee machine please go to our web site www.torre-espresso.it in the section **contacts** and send us e-mail with the following details:

- NAME:
- COUNTRY:
- PLACE OF PURCHASE:
- SERIAL NUMBER OF MACHINE:
- EMAIL ADDRESS:

Description of machine and external components

Fig. A

1. Drip tray
2. Main switch
3. Display
4. Steam wand
5. Steam tap
6. Cup warmer
7. Water tap
8. Water wand
9. Group lever
10. Group head
11. Filter holder

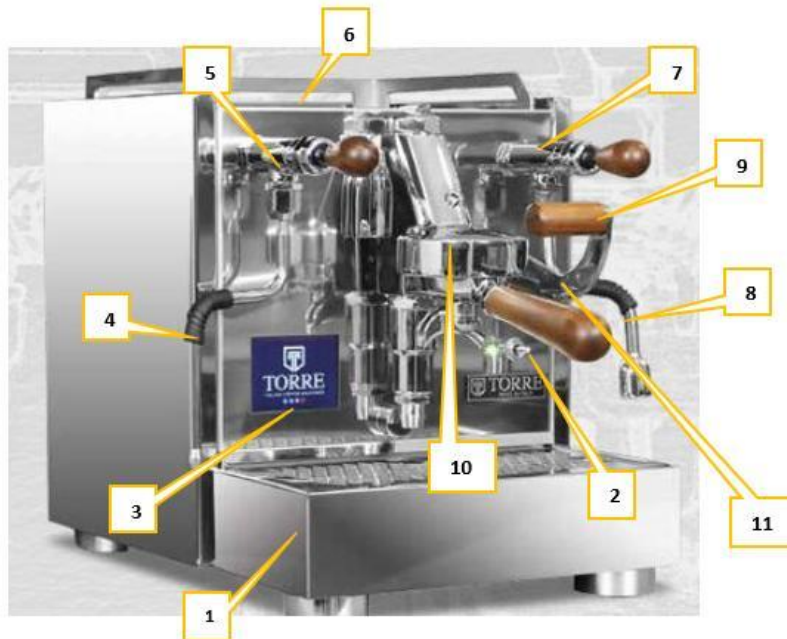


Fig. M

1. Cups warmer tray
2. Drip tray + grid
3. Tank reservoir
4. Filter holder
5. Braided Hose

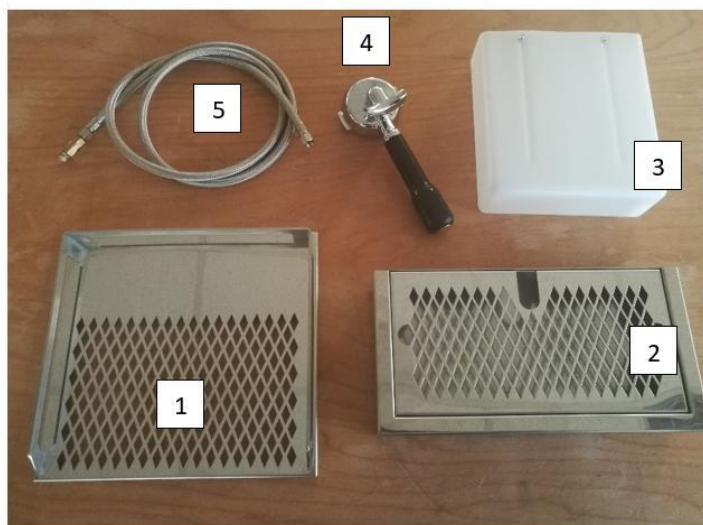


Fig. N



Fig. D

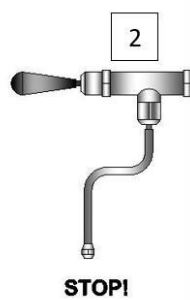
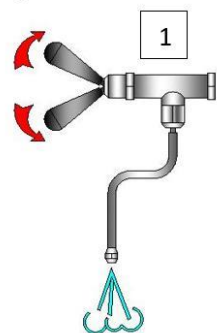


Fig. E

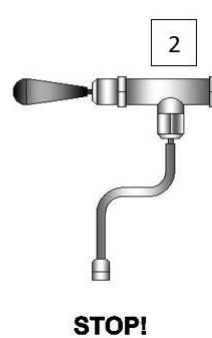
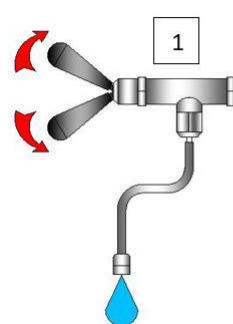


Fig. H



TECHNICAL SPECIFICATIONS

MODEL	BOILER CAPACITY (liters)	MAIN POWER (Watt)	PUMP TYPE		WATER FEED		TEMPERATURE CONTROL		WIDTH mm	DEPTH mm	HEIGHT mm	WEIGHT Kg
			VIBRATION	ROTARY	RESERVOIR	HARD PLUMBING	PID	PRESSURESTAT				
LUIGINO	1,5	1100	✓		✓			✓	260	410	395	20,5
PIERINO	0,75	1100	✓		✓		✓		260	410	395	19
TERESINA	2,3	1400	✓		✓			✓	325	440	385-395	24
TERESINA RS	2,3	1400		✓	✓	✓		✓	325	440	385-395	27,7
MARIUCCIA	0.75 + 1,2	1100+1100		✓	✓	✓	✓	✓	325	440	385	28
PEPPINA	0.75 + 1,2	1100+1100		✓	✓	✓	✓	✓	325	440	385	28
ADELE	0.75 + 1,2	1100+1100		✓	✓	✓	✓	✓	330	445	385	28,5

General recommendations

Temperature

The machine should not be operated with temperatures under 6°C and over 36 °C.

Water

The machine has to be used with fresh, soft, clean drinking water.

The water hardness must be between:

50 to 100 American degrees

7 to 14 German degrees

4 to 8 French degrees

Please install a water filter or use water softener if necessary.

Water pressure from the mains

Maximum water inlet pressure is 3 Bar (0,3 Mpa – 300 Kpa)

Please install a pressure reducing valve if water pressure from the mains is higher.

Hydraulic connections

Water inlet 1/8" gas

Machine ventilation

Please make sure that there is an open area of at least 100 mm on each side and behind the machine to allow proper ventilation



Installation

The espresso machines TORRE is to be installed to comply with the applicable federal, state or local plumbing codes having jurisdiction.

The manufacturer has tried to foresee all possible safety devices to ensure the safety of the users.

Anyhow different conditions of installation or of equipment moving can cause situations which cannot be controlled or foreseen. Therefore it's absolutely necessary to evaluate all remaining risks and to care about the following:

1. Installation and maintenance must be carried out by technicians and service providers authorised by the manufacturer.
2. The appliance is only to be installed in locations where use and maintenance is restricted to trained personnel.
3. Any defect or discrepancy have to be reported immediately to the authorised persons for installation and maintenance.
4. Prepare the machine's support on a flat horizontal, dry, smooth, sturdy, stable surface positioned at such a height that the cup warming surface is over 150 cm from the ground.
5. Do not use water jets, and do not install in places where water jets are used.
6. In order to guarantee regular operation, the device must be installed in places where the temperature is between +5 and +36 °C and the humidity does not exceed 70%.
7. If the machine is exposed to temperatures below + 0 °C, ensure that the machine has spent 24 hours in a place where temperature is higher than + 15 °C before turning it on.

- Connection to electric network

This machine is safe only when it has been correctly connected to an efficient grounding /earthing system, implemented in accordance with the current safety regulations.

- All electrical connections have to be effectuated exclusively by authorised and qualified technicians. Any improper cable connection is forbidden.
- Check the integrity of all components and do not install defective or damaged parts. Ask for replacement.
- Check that capacity of the electrical system is sufficient for the maximum rated power shown on the data rating plate of the machine.
- The customer has to protect the electrical feeding of the machine with safety switch system of 30 mA.
- The machine must be installed with an electrical switch with adequate fuses and safety devices.
- The machines with electrical input over 16A, must be connected to a net with impedance same or less than 0,37 Ω.

- Connection to water network

- The machine has to operate with clean and soft drinking water, the building up of scale will seriously damage this equipment, If necessary, install an inlet filter.
- Make sure that the water supply line is connected to a potable water network with operating pressure between 0 and 3 bar (0 – 0,3 Mpa).
- In case the water network is subject to pressures higher than 3 bar (0,3 Mpa), use a pressure reducer.
- Use a water shut-off valve upstream the machine's connection.
- The water loading connection Hose (Fig.M-5) is supplied with 1/8" G thread.

- Connection to drain network (if present)

- Check the efficiency of the machine's main drain. Then proceed with the connection of the water drain hose to the Connect machine and the rubber discharge to a previously prepared open or examinable siphon discharge. Check again by pouring an adequate quantity of water directly into machine's drain tray .

Do not leave packaging items such as plastic bags, polystyrene, nails, etc. unattended. Within the reach of children or pets and dispose it in appropriate collection centers.



First Start and warm up

Before starting using the machine, please check the following:

- Machine is unplugged
- Delivery group lever (Dr. A-9) is completely down
- Steam Tap (Dr. A-5) is closed
- Hot water Tap (Dr. A-7) is closed
- Main switch (Dr. H) is in OFF (=machine switched off)
- Drip tray (Dr. A-1) and its grid are properly positioned into the machine.



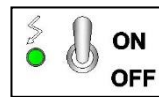
Now please proceed as follows:

- Remove the machine's cups warmer tray on top (Dr. A-6 ; M-1))
- Remove the water tank (Dr. M-3 ; N) and clean it carefully with food quality cleaning products. It is very important that the water reservoir is always clean! Please repeat this operation every day and whenever necessary.
- Fill the water tank with fresh drinking water to just over $\frac{3}{4}$ full
- Place the tank inside the machine taking care not to spill water
- Put on the machine's cups warmer tray on top

Note: It may be possible that during removal and replacement of the tank that some air will remain in the collector put on the end of the tank. In this case the control lamp will flash although the tank is filled in. Please remove and replace the tank in order to get the air out from the collector.

Boiler loading and warm up:

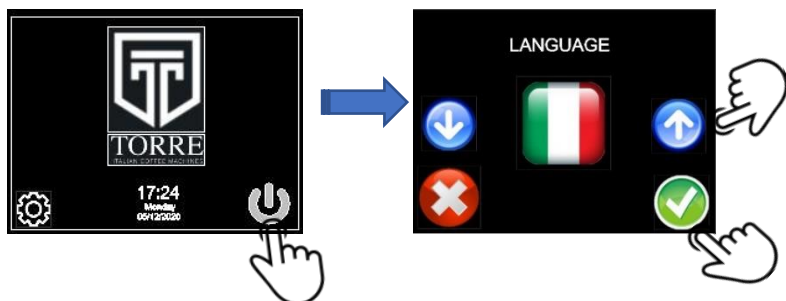
1. Insert the machine plug in the electrical socket
2. Turn ON the machine by switching the main switch (Dr. H) to the "ON" position
The GREEN light will illuminate which indicate that the machine is powered on



When turned on, the display will show the screen **IDLE OFF**.

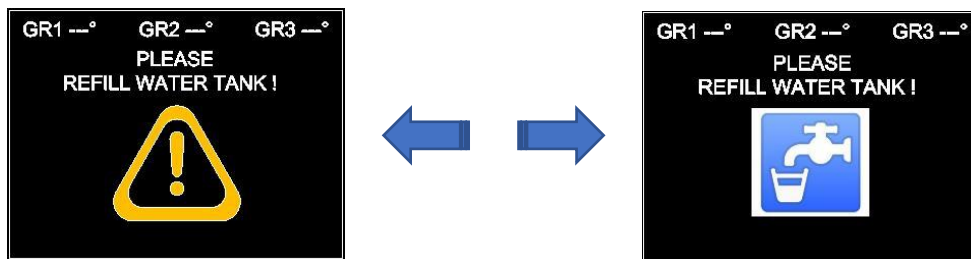


1. Press the power button on the display in off mode to turn on the machine
2. The language selection screen will be show
3. Select the desired language with the up and down arrows
4. Confirm your choice with the green checkmark key

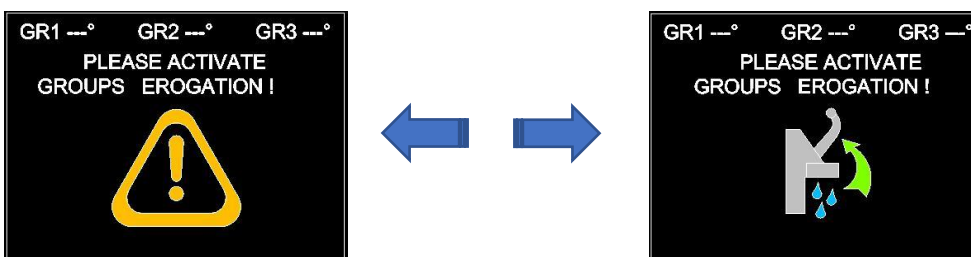


The language selection and the first start-up procedure are displayed only when the machine is started up for the first time. The second time the machine is started, the display will show the HOME screen – SEE POINTS 9-10.

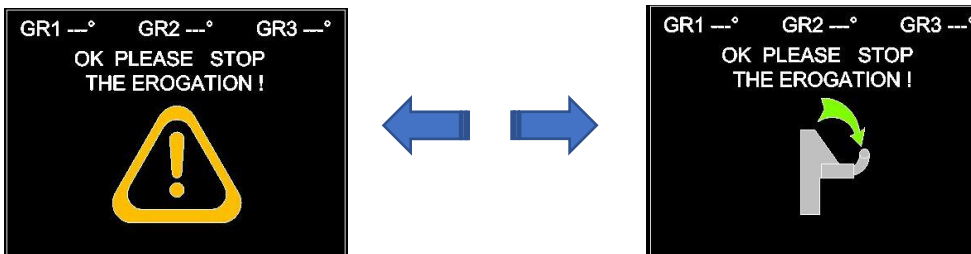
5. The machine will check water level and if there is no water in the tank, the following alternative screens will be shown:



6. Once the tank has been filled, the machine will start the first filling procedure, Please follow the instruction on the display
7. Activate delivery from the brew group, without using the filter holder



8. The machine will automatically signal when it is necessary to stop dispensing



9. After stopping the delivery, the HOME screen will be show on the display and automatic filling of the steam boiler will begin
10. Once the steam boiler has been filled, heating will start automatically

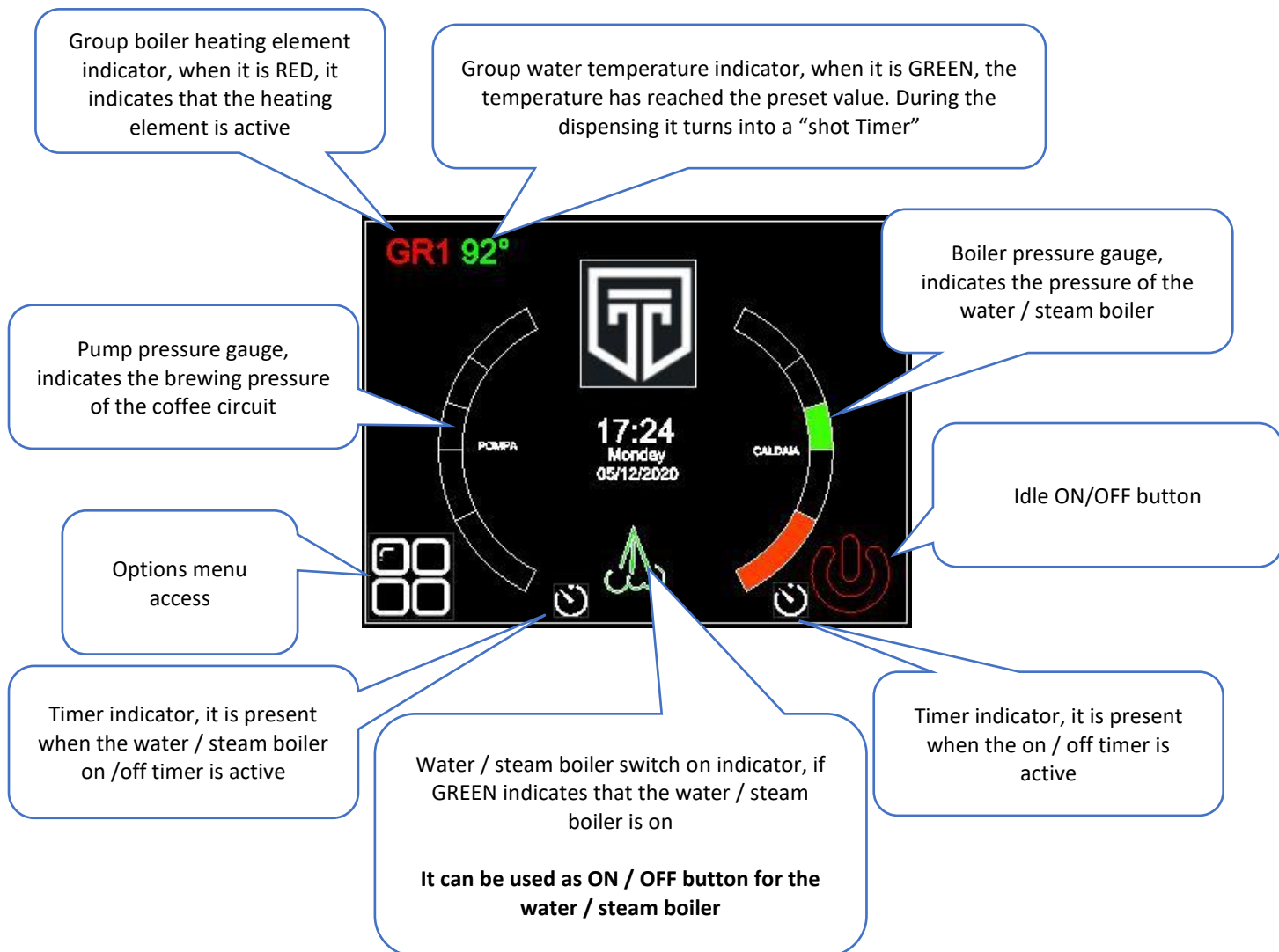
COFFEE:

- Once the preset temperature has been reached, the group water temperature indicator will turn green and it will then be possible to start using the coffee dispensing function

WATER – STEAM:

- Once the preset pressure of 1,2bar has been reached (see boiler pressure gauge on the display) it will be possible to start using the water and steam functions

The machine is now ready for operation



Options menu accessing

From the HOME screen, you can access to the options menu by pressing the OPTIONS button as shown below:



Navigation buttons



Change menu page



Reset counter



Back to the OPTIONS menu



Reset timers



Confirm and save



Create new timer



Exit without saving



Scroll up and down



Edit parameter



Restore factory parameters

Alarm display and reset page:



- Fault alarms: **RED TRIANGLE**, stop the operation of the machine and require the intervention of a technician to restore
- Maintenance alarms: **YELLOW TRIANGLE**, allow you to continue using the machine and can be reset by the user using the reset button

NOTE: this page can be accessed directly from the HOME screen by pressing the alarm icon when present.

Maintenance planning page:



On this page you can set alarms / reminders that allow you to plan maintenance, cleaning and water filter changes (not supplied with machine)

Once the preset number of deliveries has been reached, maintenance alarms will be shown on the HOME screen.

Setting page:



On this page it is possible to change the following parameters:

- Language
- Day of week
- Date
- Hour
- Temperature format (CELSIUS-FHARENHEIT)
- Water inlet (NETWORK - TANK)

Temperature and pressure control page:



On this page it is possible to change the following parameters:

- Temperature of the water for the coffee brew - from 85 to 100°C
- Pre-infusion time setting with or without pump activation
- Water / Steam boiler pressure from 0,5 to 1,6 bar
- Steam/Water pro balance (allow to manage the water level in the steam boiler)

Eco stand-by mode page:



On this page it possible to change the intervention times of the eco time out, which automatically turns off the machine after a preset period of time for the purpose of energy saving

Counters page:



On this page it is possible to view and reset the following counters:

- Coffee count delivered
- Total coffee count (not resettable)
- Total litres dispensed count (not resettable)
- Maintenance cycle count (not resettable)

Auto power on and off timer setting page:



On this page it is possible to set the following timers:

- Total on timer and off timer
- Steam boiler on and steam boiler off timer

NOTE: the steam boiler timers must be within the times of the total ON and OFF timer

Return to HOME screen button



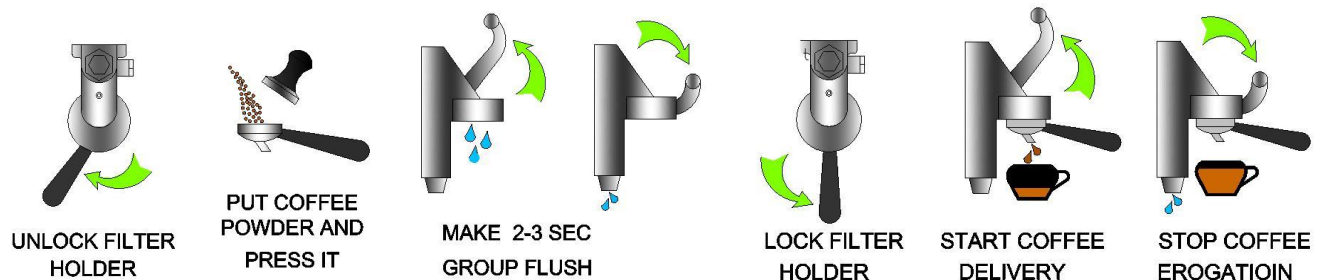
Pressing this button to returns to the HOME screen

Operations

Brewing coffee

1. Remove the filter holder (Fig.A-11) from the delivery group.
2. Put the ground coffee into the filter holder, and tamp it pay attention that the filter holder edge is free of coffee powder
3. Start "GROUP FLUSH" by starting delivery without filter holder for maximum 2-3 seconds (pulling up and down the group lever)
4. Fit and lock the filter holder and place the cup under the coffee spout.
5. Pull up the group lever to start coffee dispensing
6. Stop dispensing, when the desired dose is reached by pulling down the lever back to downward position, for the release of the residual pressure of the group.

Follow the below sequence:





7. Remove the filter holder from the machine and empty used coffee grounds.

NOTE: For safety reasons and to avoid personal injury it's extremely important that the delivery lever for coffee (Dr. A-9) is completely down and not just positioned to the coffee stops flowing out and the pump can't be heard anymore.

Frothing milk or heating up liquids

Before using steam make sure that the steam boiler is activated and the boiler pressure gauge indicate 1-1,2 bar

1. Fill a suitable pitcher $\frac{3}{4}$ with the liquid to be heated up or frothed
2. In order to avoid eddies in the boiler, let off steam by actuating the steam lever (Dr. D-1).
3. Insert the nozzle into the container with the liquid to be heated
4. Open the steam tap (Dr. D-1)
5. The outlet steam depends on the knob turning: the more the knob is turned, the more the steam is let off.
6. After the steam has been blown off, close the steam tap, take out the container and clean immediately the nozzle with a damp cloth in order to remove residual heated water.

Caution: The wand becomes extremely hot during steaming and can cause burns. Do not touch!!

To avoid milk residue on the wand, we strongly recommend cleaning the wand with a moist non-abrasive cloth after every use.

Pay attention during this operation: the wand becomes extremely hot during steaming and can cause burns.

Dispensing of hot water

Before using hot water make sure that the steam boiler is activated and the boiler pressure gauge indicate 1-1,6 Bar

1. Position the hot water wand into a recipient
2. Open the hot water tap (Dr. E-1)
3. As soon as you reach the desired quantity, close the hot water tap (Dr. E-2)

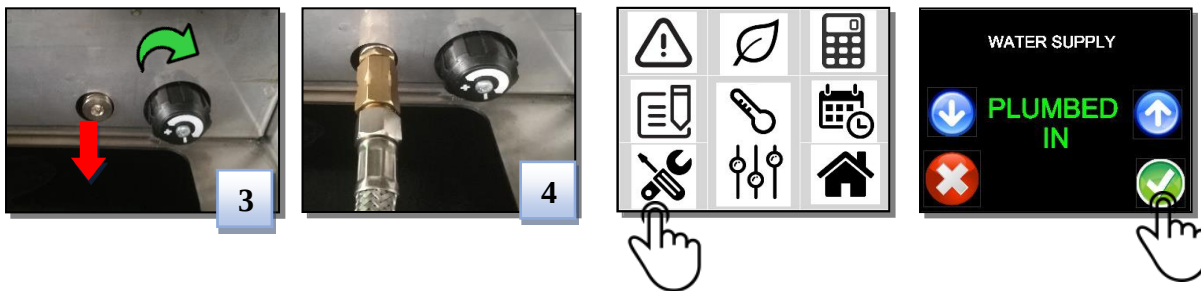
Caution: The wand becomes extremely hot during hot water dispensing and can cause burns. Do not touch!

Connection to main water supply

PEPPINA and ADELE can be connected directly to the water network by operating as follows:

BEFORE SWITCHING TO A DIRECT WATER CONNECTION PLEASE NOTE:

- Turn OFF and disconnect the machine from the power line.
 - Use a certified plumber to complete the installation and ensure that the installation meets local authority standards and regulations in all cases following the chapter "INSTALLATION" of this manual.
 - Line pressure exceeding 3 bars should be limited with the use of a pressure-regulating valve on the water feed line
 - If the water is taken from a non pressurized system (ie. from remote tank) fit a non-return valve to the end of the water supply hose to ensure that the line pressure is maintained at all times.
 - Use a shut off valve to isolate the water supply to the machine
 - Use an inline filter to ensure the water supply to the machine is of the highest quality
1. Remove and empty the water tank
 2. Remove the drip tray to have access to the connections.
 3. Close the line tap (Dr. 3) and remove the connection cap (see below, machine is supplied in tank mode)
 4. Connect the braided hose (Dr. M-5; Dr. 4) (included) on the side of the one-way valve (see below)
 5. Switch the machine from water tank supply to net water supply in the options menù - settings-water supply: PLUMBED IN



NOTE: after connection to direct water net, it can be necessary to adjust the pump pressure, by operating on the pump adjuster with screwdriver after removing the water tank!

The pump adjuster is located on the bottom of the tank compartment



Switching off the machine

- Turn OFF the machine and disconnect it from the plug socket
- Empty and clean the water tank



Note: If the espresso machine is not used for a longer time, it must be switched off, disconnected from electrical supply and water mains. The boiler must be completely emptied. The machine must be carefully drained and stored in a dry location which is inaccessible to the children

Maintenance

To allow the proper machine's operation, follow the maintenance instructions indicated below.

Important Safety rules

- Do not subject the machine to a water jet. Do not immerse the machine in water for cleaning.
- Disconnect the machine from the power line and close the water shut-off valve prior to perform maintenance and/or cleaning operations.
- In case of failure of the machine, avoid any type of repair without assistance and immediately consult the technical assistance service.
- In case the feeder cord is damaged, immediately switch off the machine, close the water and contact the technical assistance service. Avoid substituting it without assistance.
- Perform cleaning/maintenance operations when the machine is cold, preferably wearing protective gloves for hands.

The following operations at user's care are necessary, in order to get the best efficiency from your TORRE espresso coffee machine and have its look unchanged:



Daily cleaning of the equipment

The manufacturer recommends the following at the end of each working day.

- Clean showers, group gaskets, group flange with a brush. Included in the dotation
- Wash filters and filter handles in warm water adding a special detergent product (for use with coffee machines).
- Put the filter holder with the blind filter in the coffee delivery group and start erogation for 4-5 seconds
- Repeat this operation for few times, if necessary.
- take the blind filter out. (There are special products for coffee machine's group cleaning. Using these products please follow manufacturer's instructions. Do always rinse intensively after cleaning. Ask your distributor if product is approved by)
- Clean the cups tray and grid without removing the tray from the machine.
- Clean the hot steam wand and spout accurately with a clean not abrasive damp cloth after each single use without touching it directly with any part of the body to avoid injury or damage due to the hot surface of the spouts.

Caution: Hot surface.

- When necessary clean the metal parts of the bodywork carefully with a clean not abrasive cloth without touching it directly with any part of the body to avoid injury or damage due to the hot surface of the spouts.

Caution: Hot surfaces.

Turn the machine off prior to proceed to the following operations:

- Clean the drip tray and grid.
- Clean the bodywork with a not abrasive damp cloth. Never use aggressive products or alcohol.

Proper disposal of the product (Electric and electronic waste)

(Applicable in the countries of the European Union and in those with separated waste collection system)



The label affixed on the product and on the documents indicates that the product must be disposed with other domestic waste at the end of its life cycle. To avoid possible damages to the environment or health caused by improper disposal of wastes, the user must separate this product from other types of waste and recycle it responsibly so as to favour the sustainable reuse of material re- sources.

Domestic users shall contact the reseller from whom they purchased the product or the envisaged local office to obtain all information.

TROUBLE SHOOTING		
PROBLEM	DIAGNOSTICS/SOLUTIONS	ADVICES
Deposit the coffee on the bottom of the cup	Possible causes: 1 – The grinding of the coffee is too thin. 2 – The filter holder is dirty inside or the filter is damaged. 3 – The millstones of the grinder are worn out. 4 – The pump's pressure is too high (> 10 bar – 1 MPa).	The 1st case can be solved by adjusting the grinder. In the 2nd case, clean the filter holder or substitute the filter. In cases 3-4 call a technician
The coffee supplied is too hot	Possible causes: 1 – The boiler's pressure is higher than 1.3 bar (0.13 MPa). 2 – The machine is covered by something that prevents cooling. 3 – The machine was installed in a position that does not allow air circulation 4 – The PID thermostat is set on too high temperature	In the 1st case, call a specialized technician. In cases 2-3 reset the machine's cooling conditions. In case 4 adjust PID temperature
The coffee supplied is warm	The coffee supplied is warm if the pressure is normal, between 1 and 1.2 bar (0.1 – 0.12 MPa). In this case, the pressure value is not correct.	Call a specialized technician to check the exhaust valve. Meanwhile, to use the machine, open the steam tap (Fig. 01; pos 9); the boiler's pressure will drop to zero, thus causing the enabling of the resistor and the increase of temperature. Perform this operation daily when turning on the machine.
The coffee supplied is too cold	Possible causes: 1 – The filter holders are cold. 2 – The coffee has been ground too finely. 3 – The machine's water circuit is dirty (limestone). 4 – The boiler's pressure is lower than 0.8 bar (0.08 MPa).	In case 1, keep the filter holder assembled on the unit. In case 2, alter the coffee grinding. In cases 3 - 4, call a specialised technician.
Coffee flow is excessive	The coffee is distributed too quickly and the cream is lighter than usual. Possible causes: 1 – The coffee has been ground too coarsely. 2 – The coffee in the filter holder is not pressed down enough. 3 – There is too little coffee in the filter holder. 4 – The pressure supplied by the pump is high (> 10 bar – 1 MPa).	In cases 1-2-3 adjust grinding and/or dosing of coffee. In the 4th case, a technician must be consulted.
Coffee flow is less than usual	Coffee comes out in drops, distribution time is too long and the quality of the coffee is not good, it has a dark cream. Possible causes: 1 – The coffee has been ground too finely. 2 – The coffee in the filter holder is pressed down too hard. 3 – Too much coffee has been placed in the filter holder. 4 – The unit shower is blocked. 5 – The filter in the filter holder is blocked. 6 – The pressure supplied by the pump is low (< 9 bar – 0.9 MPa) or null.	In cases 1-2-3, the problem can be solved by adjusting the grinding and/or dosage of the coffee. In cases 4-6, a technician must be called. In case 5, clean the filter or replace it.
Abnormal position of filter holder once placed on the unit.	Once locked onto the unit, the filter holder handle is further to the right than usual. The seal under the cup is worn.	Call a specialised technician to replace the seal under the cup.
Difficulty in placing the filter holder on the attachment ring	The problem may be caused by the excessive dose of coffee in the filter holder.	Reduce the amount of coffee in the filter holder.
Leaks from filter holder	Possible causes: 1 – The seal under the cup is worn or encrusted. 2 – The filter holder is placed incorrectly on the unit.	Clean with the brush provided. If the problem should arise again, call a specialised technician.
No distribution of steam from specific tube	The steam tube nozzle is blocked; unblock it using a pin. This problem is linked to the fact that the tip of the nozzle enters the milk	Clean the steam spout after each use.



Note:

© 2020 TORRE S.r.l - Tutti i diritti riservati. ISTRUZIONI ORIGINALI

Questa pubblicazione o parti di essa non possono venire riprodotte, immagazzinate in una macchina di memorizzazione, trasmesse, trascritte o tradotte in alcun linguaggio, comune o informatico, in alcuna forma o con alcun mezzo, elettronico, meccanico, magnetico, ottico, chimico, manuale o altro, senza un'espressa autorizzazione scritta della TORRE S.r.l

© 2020 TORRE S.r.l - All rights reserved. ORIGINAL INSTRUCTIONS

This publication or any part of it cannot be reproduced, stored in any kind of processor, transmitted, transcribed or translated in any common or software language, in any form or with any means be they electronic, mechanical, magnetic, optical, chemical, manual or other, without the previous written authorization of TORRE S.r.l



DICHIARAZIONE DI CONFORMITA' UE/CE EC DECLARATION OF CONFORMITY

Il Fabbricante – The Manufacturer

TORRE s.r.l.

27020 Travacò Siccomario (Pavia) Italy
Via del Tovo 10

In accordo con le seguenti direttive

In accordance with the following Directive(s)

2014/30/EC The electromagnetic Compatibility Directive

2006/95/EC The Low Voltage Directive

Dichiara sotto la propria responsabilità che i seguenti modelli di macchine da caffè espresso prodotto dal sopra citato fabbricante

Hereby declare that the following models of espresso coffee machines produced by the forementioned manufacturer

- **LUIGINO**
- **PIERINO**
- **TERESINA**
- **MARIUCCIA**
- **PEPPINA EVO**
- **ADELE**

Sono conformi ai requisiti applicabili delle seguenti norme

Are in conformity with the applicable requirements of the following norms

EN 5514-1:2006 + A1:2009 + A2:2011

EN 60335-2-15:2002 + A1:2005 + A2:2008 + A11:2012

EN 5514-2:1997 + A1:2001 + A2:2008

EN 60335-1:20012

EN 61000-3-2:2006 + A1:2009 + A2:2009

EN 62233:2008

EN 61000-3-3:2013

Dichiara con la presente che le apparecchiature sopra citate sono state progettate per essere conformi alle sezioni pertinenti delle specifiche di cui sopra.

le unità sono conformi a tutti i Requisiti Essenziali applicabili delle Direttive

Hereby declare that the equipment named above have been designed to comply with the relevant sections of the above specifications.

the units comply with all applicable Essentials Requirements of the Directives

Firma del legale rappresentante

Signature of the legal representative

TORRE S.r.l.

Via del Tovo 10

27020 Travacò Siccomario (PV)

info@torre-espresso.it

www.torre-espresso.it

VAT IT 02831450180





TORRE s.r.l.
Via del Tovo 10
27020 Travacò Siccomario (PV)
Tel. +39 0382 494437
info@torre-espresso.it
www.torre-espresso.it