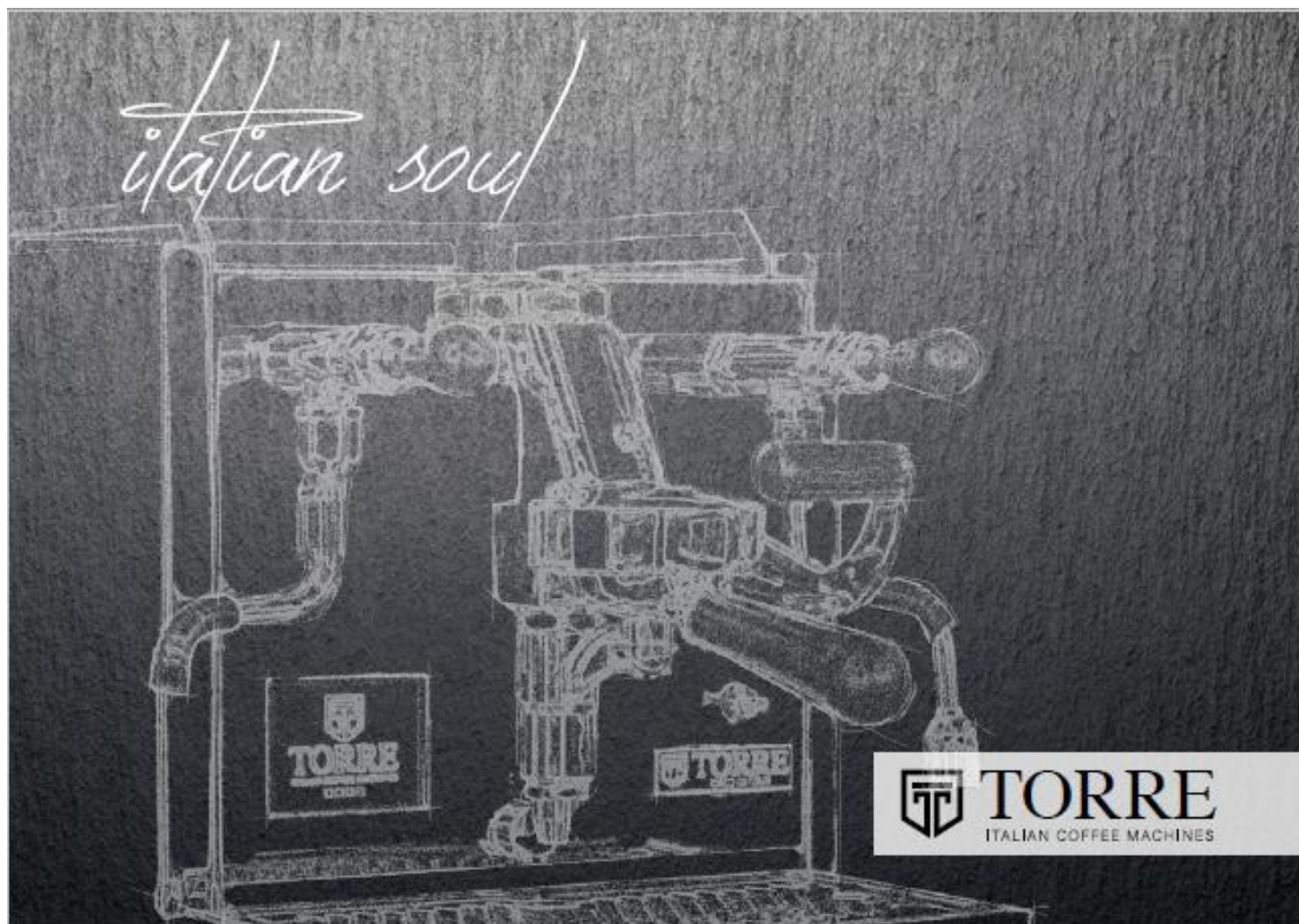




Manuale di istruzioni macchina per caffè

Instruction manual for coffee machines

Bedienungsanleitung Espressomaschine



ITALIANO2-18
ENGLISH.....19-35
DEUTSCH36-52

Linea TSP
TSP Line



ITALIANO

Benvenuto nel mondo delle machine da caffè Torre!

Questo manuale di istruzioni copre i seguenti modelli:

- **LUIGINO TSP**
- **ALFREDO**
- **TERESINA TSP**



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.....	7-8
Specifiche tecniche.....	9
Installazione.....	10
Accensione e riscaldamento.....	11
Funzionamento.....	12
Descrizione funzioni TSP.....	13
Regolazione e utilizzo TSP.....	14
Connessione alla rete idrica.....	15
Spegnimento.....	16
Manutenzione.....	16
Operazioni quotidiane di pulizia.....	16-17
Corretto smaltimento.....	17
Trouble shooting.....	18
Dichiarazione di conformità UE/CE.....	55

- 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

Importanti 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 a 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

Le 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 24 mesi a partire dalla data di fatturazione, 12 mesi da parte del costruttore e 12 mesi da parte del distributore. 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 registrar 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. Griglia scarico
2. Interruttore generale
3. Manometro
4. Lancia Vapore
5. Rubinetto Vapore
6. Scalda Tazze
7. Rubinetto acqua
8. Lancia Acqua
9. Leva Gruppo
10. Gruppo erogazione
11. Porta Filtro
12. Pulsante azione
13. Display

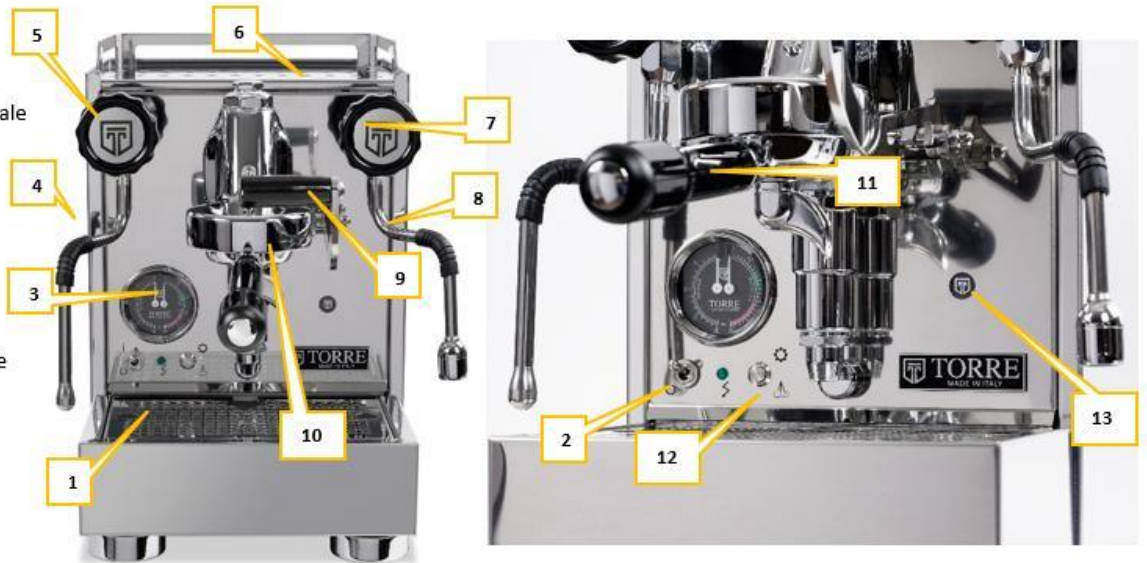


Fig. M

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

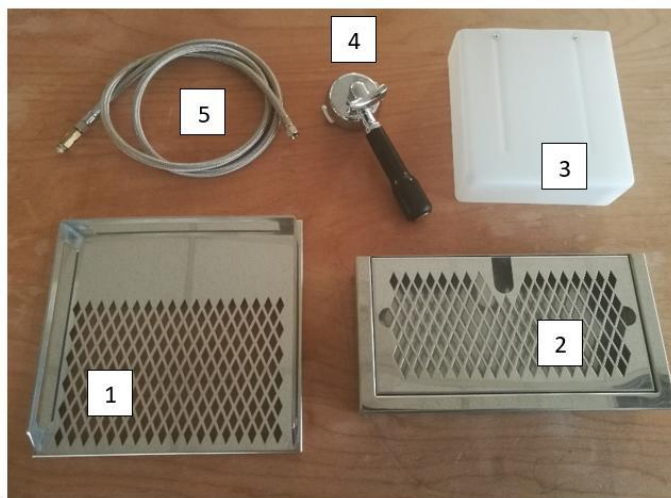
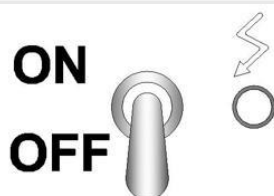
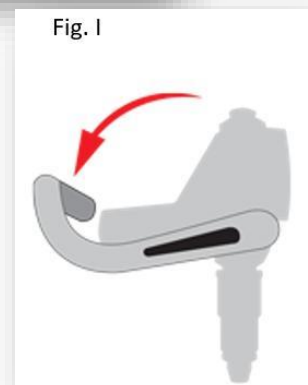
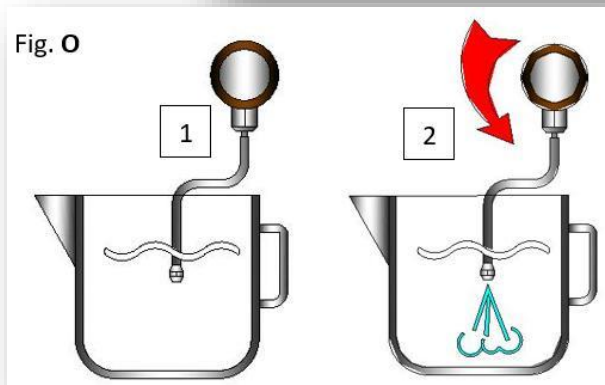
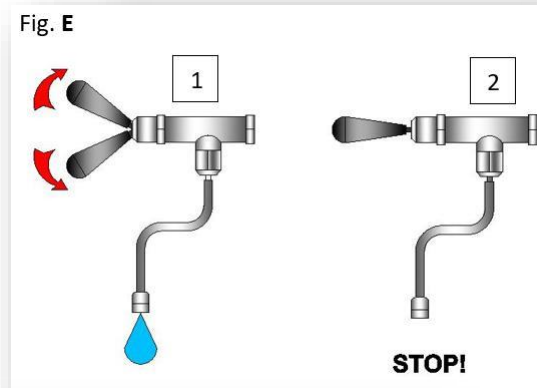
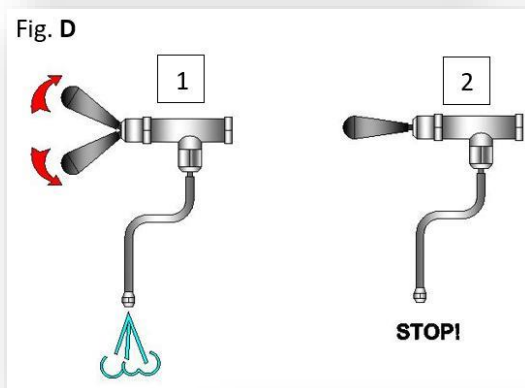
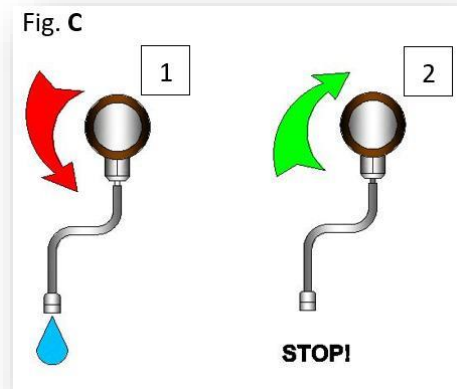
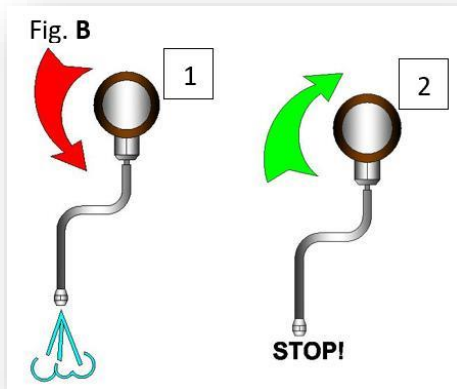


Fig. N



Fig. G





SPECIFICHE TECNICHE							
MODELLO	CAPACITA' CALDAIA (litri)	POTENZA (Watt)	LARG. mm	PROF. mm	ALT. mm	PESO Kg con pompa vibrazione	PESO Kg con pompa rotativa
LUIGINO TSP	1,5	1100	265	410	385	20,5	23,5
ALFREDO	1,5	1100	278	420	385	23,2	26,2
TERESINA TSP	2,3	1400	325	440	405	24	27,7

Raccomandazioni generali

Temperatura

La macchina non deve essere utilizzata a temperature inferiori a 5°C e superiori a 36°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° Francesi

da 4 a 8° Tedeschi

Installare un filtro acqua se necessario

Pressione idrica di rete

La massima pressione di rete in ingresso è 6 Bar (0,6 MPa – 600 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



Installazione

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 e non 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 6 bar (0 - 0,6 MPa).
- Nel caso in cui la rete idrica abbia pressioni superiori a 6 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.

Prima accensione e riscaldamento

Prima di utilizzare la macchina, controllare quanto segue:

- La macchina è scollegata dalla rete elettrica
- La leva di erogazione 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.G) è in posizione OFF (macchina spenta)
- La bacinella 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) e pulirlo attentamente con prodotti adatti e compatibili all'alimentarietà. È 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 $\frac{3}{4}$ della capienza
- Riposizionare la tanica all'interno della macchina, facendo attenzione a non rovesciare l'acqua
- Riposizionare la copertura della tanica sulla macchina

Nota: è 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 così da eliminare l'aria residua dal collettore

Caricamento caldaia e riscaldamento:

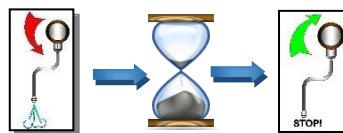
1. Collegare la presa alla rete elettrica
2. Accendere la macchina posizionando l'interruttore principale (Fig.G) in posizione "ON"
 - Spia VERDE "ON" indica che la macchina è correttamente alimentata
 - La centralina avvierà automaticamente il riempimento della caldaia.



- Una volta raggiunto il corretto riempimento della caldaia,
- La macchina attiverà il riscaldamento della resistenza



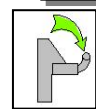
3. Quando il manometro caldaia (Fig.F-2) raggiungerà 1,1-1,2 bar, aprire il rubinetto vapore e scaricare per circa 4-5 secondi del vapore nella bacinella di scarico.



4. Iniziare una erogazione di qualche secondo, portando la leva di erogazione (Fig.L) verso l'alto così da assicurare un buon riscaldamento del gruppo di erogazione



5. Arrestare erogazione portando la leva di erogazione (Fig.I) completamente verso il basso (l'acqua terminerà di scorrere)



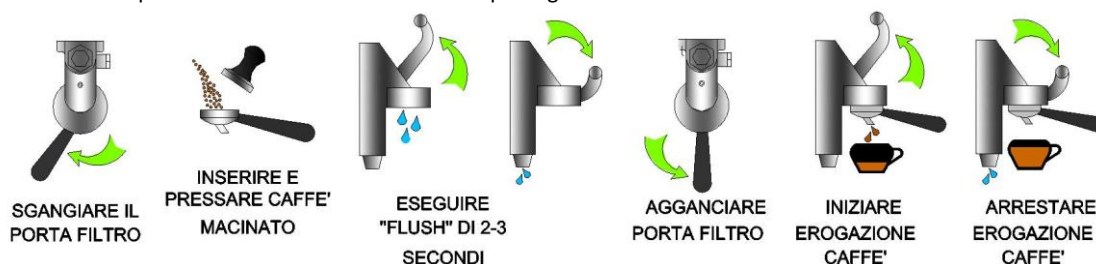
✓ **Ora la macchina è pronta per operare**

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 (Fig.L) 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. I) 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.B-1; D-1).
3. Inserire completamente il beccuccio della lancia nel liquido (Fig.O-1).
4. Aprire il rubinetto vapore (Fig.O-2)
5. La quantità di vapore in uscita è direttamente proporzionale a quanto viene aperto il rubinetto: più viene ruotata la manopola più vapore viene emesso.
6. Dopo che il vapore è stato scaricato, chiudere il rubinetto, 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.C-1; E-1)
3. Una volta raggiunta la quantità desiderata, chiudere il rubinetto (Fig.C-2; E-2)

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



TORRE TSP Torre smart PID

Per la messa in Funzione della macchina e per tutte le altre informazioni fare riferimento al manuale di istruzioni principale, la presente istruzione è riferita all'utilizzo delle funzioni TSP Torre smart PID.

SIMBOLI:

- Pressione tasto prolungata 

- Pressione tasto veloce 

- ICONA STEAM BOOST 

- ICONA REGOLAZIONI 

- ICONA REGOLAZIONE TEMPERATURA 

- ICONA PRE BREW 

- ICONA FUNZIONE ECO 

- ICONA ALLARME Sonda SERBATOIO 



**PULSANTE
AZIONE**

FUNZIONI:

___ALLARME LIVELLO SERBATOIO La macchina segnala la mancanza acqua nel serbatoio con icona  lampeggiante

___SHOT TIMER: la macchina mostra la durata di ogni erogazione con un timer

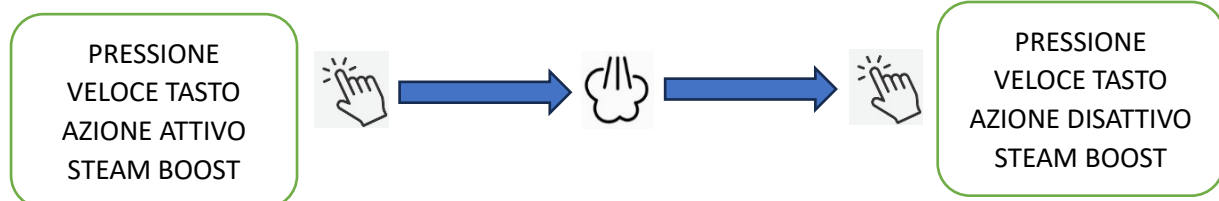
___PARAMETRI IMPOSTATI: al termine di ogni erogazione la macchina mostra tutti i parametri impostati

___FUNZIONE STEAM BOOST

Le macchine dotate del TSP includono la funzione Steam Boost, che consente di avere la massima pressione vapore per un massimo di 2,5 minuti dopo i quali la funzione si disattiva automaticamente.

E' possibile disattivare la funzione manualmente premendo nuovamente il tasto azione.

Il display segnala la modalità Steam Boost attiva con l'icona vapore lampeggiante



SETTINGS TORRE TSP

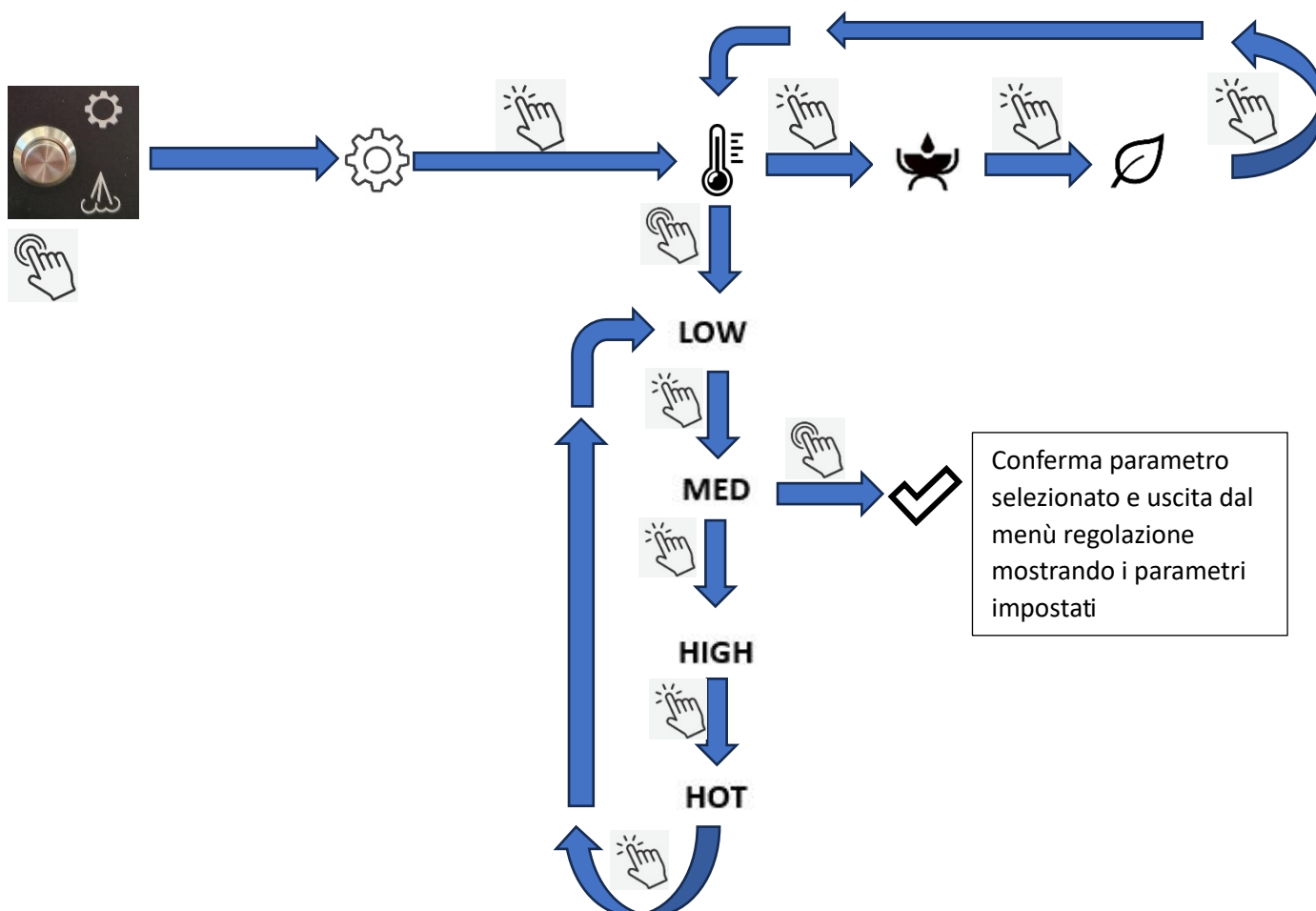
1. Con una pressione prolungata del tasto azione è possibile accedere al menù impostazioni 
2. Dal menù impostazioni, con pressione veloce tasto azione è possibile spostarsi tra i parametri regolabili:
 - **4 livelli di temperatura**, LOW-MED-HIGH-HOT ai quali corrispondono le temperature medie 90-92-94-96°C (acqua all'uscita del gruppo in condizione di erogazione con caffè)
 - **Pre infusione** da 0.5" a 5" oppure OFF
 - **Eco Modus** da 30' a 95' oppure OFF
3. Premere a lungo il tasto azione per selezionare il parametro che si intende regolare
4. Premere velocemente il tasto azione per scorrere i valori del parametro che si intende regolare
5. Con la pressione prolungata del tasto azione si seleziona il valore desiderato che viene memorizzato.

Nota: per riattivare il riscaldamento e uscire dalla modalità eco modus premere velocemente il TASTO AZIONE

Di seguito esempio impostazione parametro temperatura MEDIUM

NOTE:

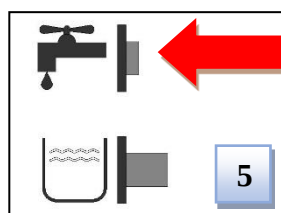
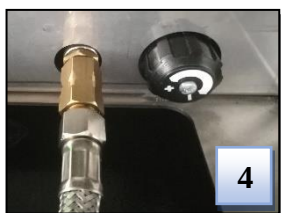
- Pressione tasto prolungata 
- Pressione tasto veloce 



Connessione alla rete idrica (TERESINA RS)

PRIMA DI PROCEDERE, FARE ATTENZIONE A:

- Spegner 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, premendo l'interruttore accanto al rubinetto di linea (Fig.5)



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





TUTTI I MODELLI

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

Sono necessarie le seguenti operazioni a cura dell'utente, al fine di migliorare l'efficienza della vostra macchina per caffè espresso TORRE:

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 aggressive 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:

- **LUIGINO TSP**
- **ALFREDO**
- **TERESINA TSP**

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...	24-25
Technical data.....	26
Installation.....	27
First start and warm up.....	28
Operation.....	29
TSP Description.....	30
TSP Settings.....	31
Direct water net connection (only Teresina).....	32
Switching off the machine.....	33
Maintenance / cleaning.....	33-34
Proper disposal of the product.....	34
Trouble shooting.....	35
EC Declaration of conformity.....	55



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 protected with plastic film or fabric bag and are packed in a carton box or wooden case with pallet.

Warnings:

- After removing the machine from the package, check it is integral condition and the completeness of the parts supplied.
- The packages must never be left at 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 transpallets 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 24 months from the invoicing date 12 months by the manufacturer and 12 months by the distributor. 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 the purchase date.

In case of malfunction attributable to manufacturing defects, request the warranty intervention directly to 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 care of the customer. Handle with care and reposition the machine inside the original packing, to avoid further damage during transport. We remind that, in order to grant the warranty, the goods shall be mandatorily 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 not authorized personnel shall void the warranty.

If the machine is received with defective or manifestly damaged packing, the customer shall promptly notice the distributor. Do not collect 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 not 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 wrong use, negligence or carelessness in use or care (e.g. in case of non observance of the user instructions of the equipment)
- are caused by wrong installation, maintenance, or repair by non authorized persons or by damaging 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** send us e-mail with the following details:

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

Description of machines and external components

Fig. A

1. Drip tray
2. Main Switch
3. Pressure gauge
4. Steam wand
5. Steam tap
6. Cup warmer
7. Water tap
8. Water wand
9. Group Lever
10. Group head
11. Filter holder
12. Action Button
13. Display

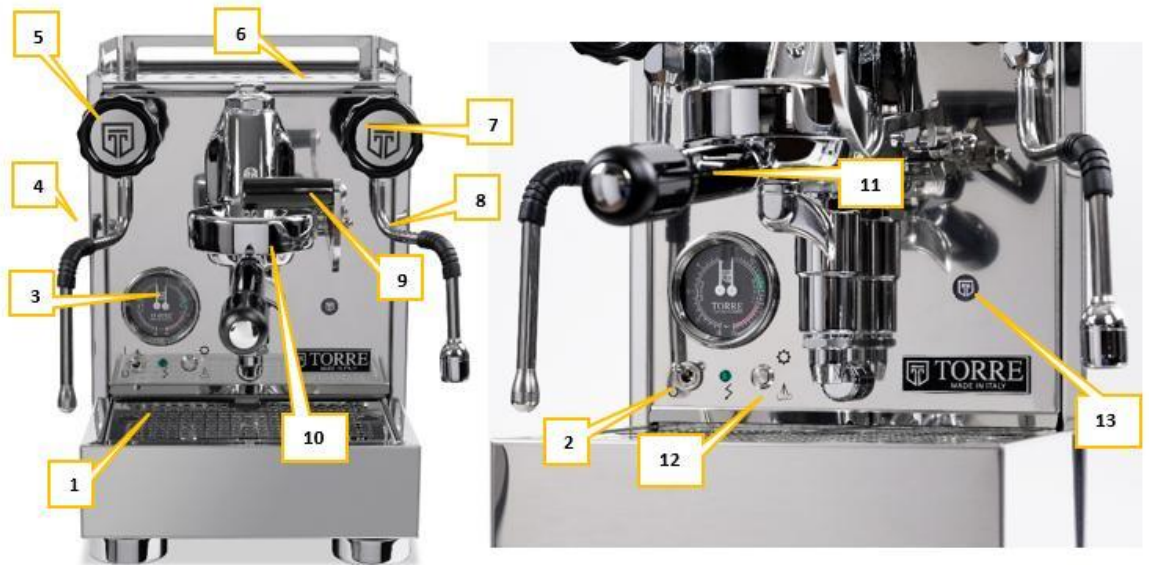


Fig. M

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

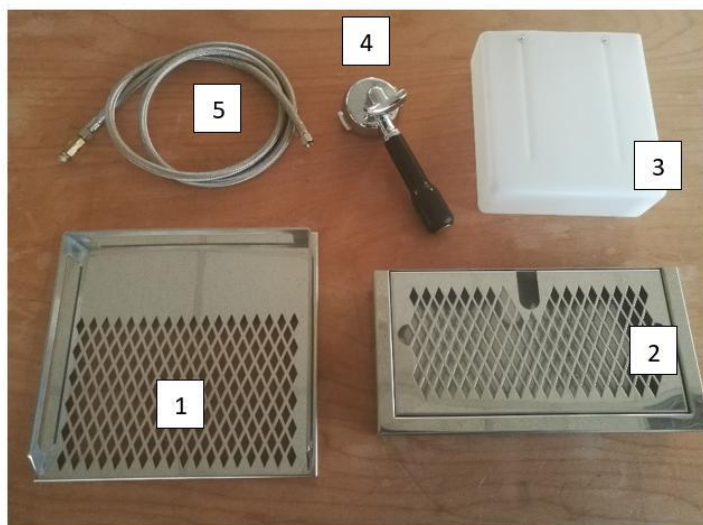
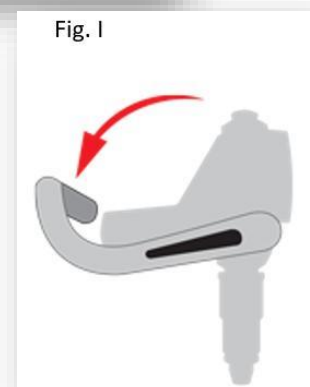
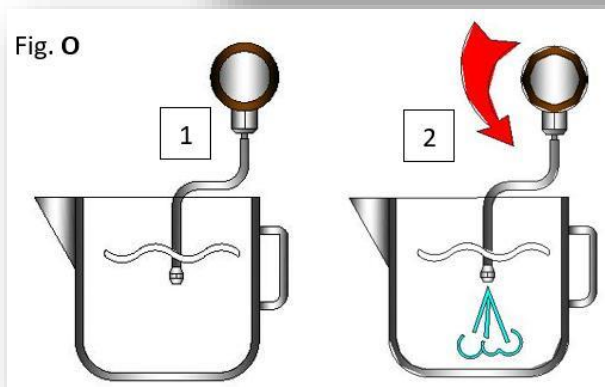
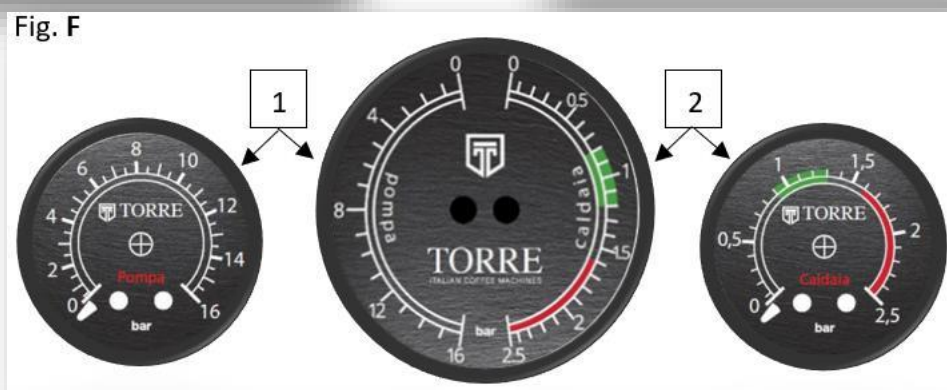
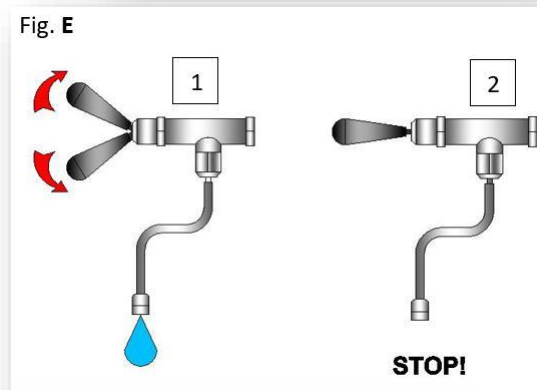
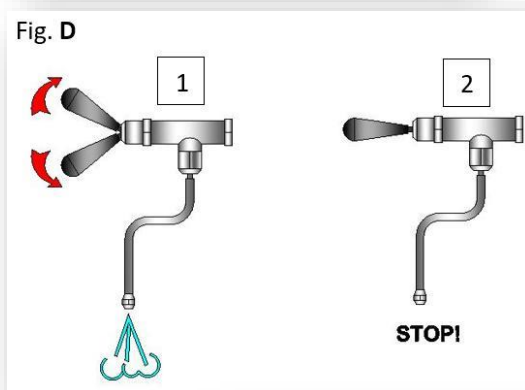
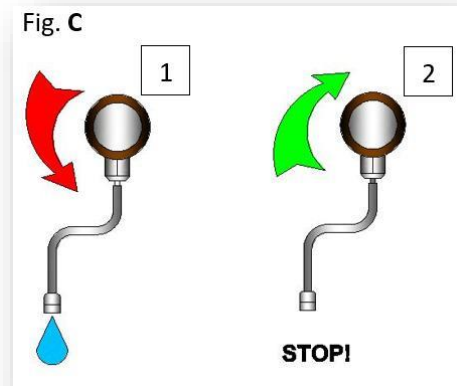
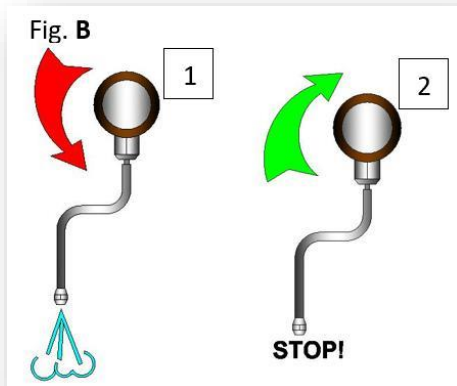


Fig. N



Fig. G







TECHNICAL SPECIFICATIONS							
MODEL	BOILER CAPACITY (liters)	MAIN POWER (Watt)	WIDTH mm	DEPTH mm	HEIGHT mm	WEIGHT Kg with vibration pump	WEIGHT Kg with Rotary pump
LUIGINO TSP	1,5	1100	265	410	385	20,5	23,5
ALFREDO	1,5	1100	278	420	385	23,2	26,2
TERESINA TSP	2,3	1400	325	440	405	24	27,7

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 being 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 6 Bar (0,6 Mpa – 600 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 notified 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, neither perform the installation 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 +32 °C and the humidity does not exceed 70%.
7. If the machine is exposed to temperatures below + 0 °C, ensure that the machine has elapsed 24 hours in a place where temperature is higher than + 15 °C before turn it on.
 - **Connection to electric network**
8. 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 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 6 bar (0 – 0,6 Mpa).
 - In case the water network is subject to pressures higher than 6 bar (0,6 Mpa), provide a pressure reducer.
 - Provide 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 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 is completely down
- Steam Tap (Fig.A-5) is closed
- Hot water Tap (where available) (Fig.A-7) is closed
- Main switch (Fig.G) is in **OFF** (machine switched off)
- Drip tray (Fig.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 (Fig.A-6) (Fig.M-1))
- Remove the water tank (Fig.M-3) and clean it carefully with food quality cleaning products. It's 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 and ensure that the silicon pipes (only T01S) are inserted into the tank
- Place the tank inside the machine taking care not to spill water
- Put on the the machine's cups warmer tray on top.

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

Boiler loading and warm up:

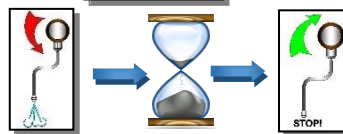
1. Insert the machine plug in the electrical socket
2. Turn ON the machine putting the main switch (Fig.G) to the "ON" position
 - The GREEN lamp ON indicate that the machine is powered
 - The control board will load automatically the boiler.



- Once the boiler level is OK, the RED lamp is turned ON automatically
- The machine will start the Warming activating the heating element.



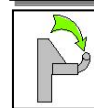
3. When the Boiler gauge (Fig.F-2) reach 1,1-1,2 bar, open the steam tap and discharge steam in the drip tray for 4-5 seconds.



4. Start group delivery by pulling up the Group lever for few seconds (Fig.L) In order to ensure a good warming of the group head.



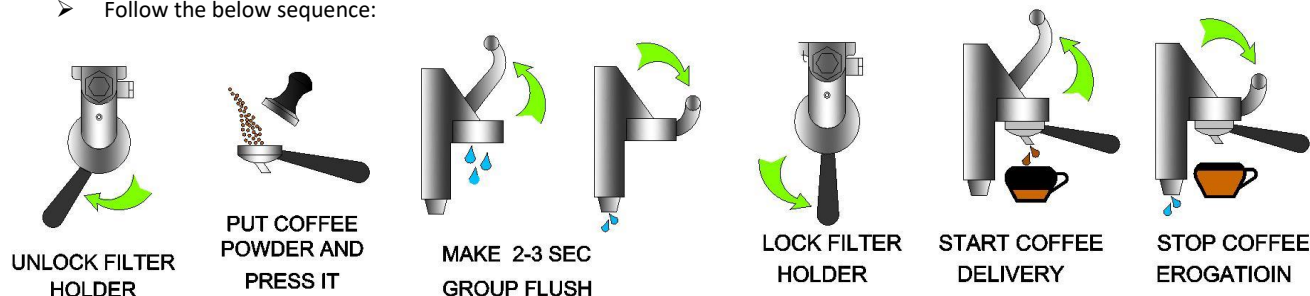
5. Pull the group lever (Fig.I) completely down (water will stop flowing)



✓ **The machine is now ready for operation**

Brewing coffee

1. Remove the filter holder (Fig.A-11) from the Delivery group.
2. Put the ground coffee into the filter holder, and press it paying attention that the filter holder edge is not dirty by 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 (Fig.L) to obtain coffee dispensing
6. Stop delivery, when the desired dose is reached by pulling down the group lever back to downward position, to allow the unloading 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(fig.xxx) is completely down and not just to position where the coffee stops to flow out and the pump's noise can't be heard anymore.

Frothing milk or heating up liquids

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 opening the steam tap (Fig.B-1; D-1).
3. Insert the nozzle into the container under the level of the liquid to be heated (Fig.O-1).
4. Open the steam tap.(Fig.O-2)
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 rests to dry on the wand, we strongly recommend cleaning the wand with a humid not 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

1. Position the hot water wand into a empty recipient
2. Open the hot water tap (fig.C-1; E-1)
3. As soon as you reach the wished quantity, close the hot water tap (Fig.C-2; E-2)

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



TORRE TSP “Torre smart PID”

To start up the machine and for all other information, refer to the main instruction manual, this instruction refers to the use of the TSP Torre smart PID functions.

SYMBOLS:

- Keep pressed



- Quick press



- STEAM BOOST ICON



- SETTING ICON



- TEMPERATURE SETTING ICON



- PRE BREW ICON



- ECO MODUS ICON



- TANK ALARM ICON



**ACTION
BUTTON**

FUNCTIONS:

_TANK LEVEL ALARM The machine signals the water tank empty with flashing icon

_SHOT TIMER: shows the duration of the delivery.

_SELECTED PARAMETERS: at the end of each dispensing the machine shows all the set parameters.

_STEAM BOOST FUNCTION

Machines equipped with the TSP include the Steam Boost function, which allows you to have maximum steam pressure for a maximum of 2.5 minutes after which the function is automatically deactivated.

It is possible to deactivate the function manually by pressing the action button again.

The display indicates that Steam Boost mode is active with the steam icon flashing.



**QUICK PRESS
BUTTON ACTION
ACTIVATE STEAM
BOOST**



**QUICK PRESS
BUTTON ACTION
DISABLED STEAM
BOOST**

SETTINGS TORRE TSP

1. Keep pressed the **ACTION BUTTON** to go in the setting menu 
2. From the setting menu make quick press on the **ACTION BUTTON** to scroll between the adjustable parameters:

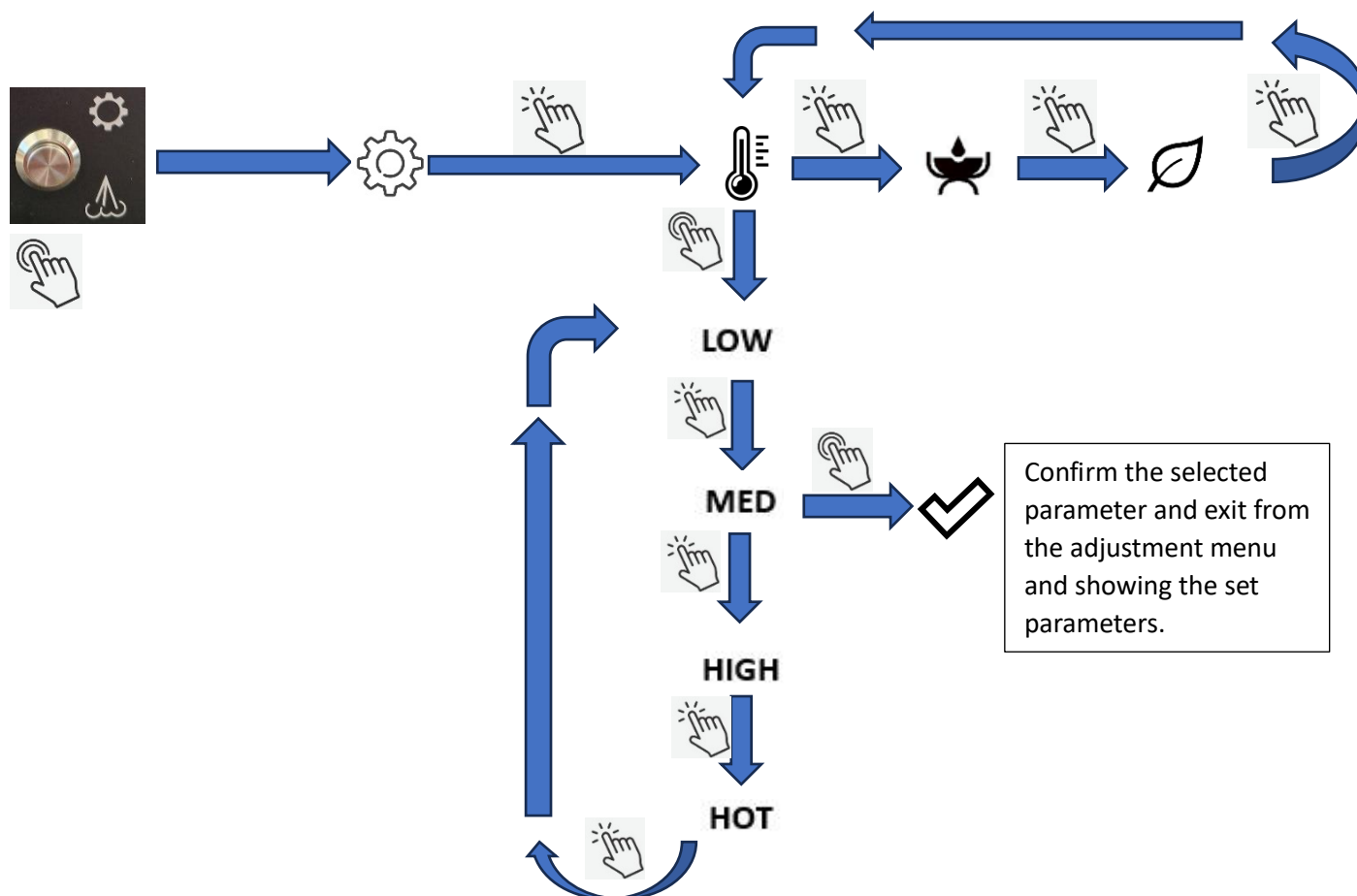
-  • **4 Temperature levels**, LOW-MED-HIGH-HOT to which the average temperatures correspond 90-92-94-96°C (Water temperature at group shower in coffee delivery conditions)
 -  • **Pre infusion** from 0.5" to 5" or OFF
 -  • **Eco Modus** from 30' to 90' or OFF
3. Keep pressed the **ACTION BUTTON** to select the parameter you wish to adjust.
 4. Quick press the **ACTION BUTTON** to scroll the parameter value.
 5. Keep pressed the **ACTION BUTTON** you select the desired value which is stored.

Nota: To reactivate the heating and exit from eco mode, quickly press the **ACTION BUTTON**

Below is an example of setting the MEDIUM temperature parameter.

NOTE:

- **KEEP PRESSED** 
- **QUICK PRESS** 

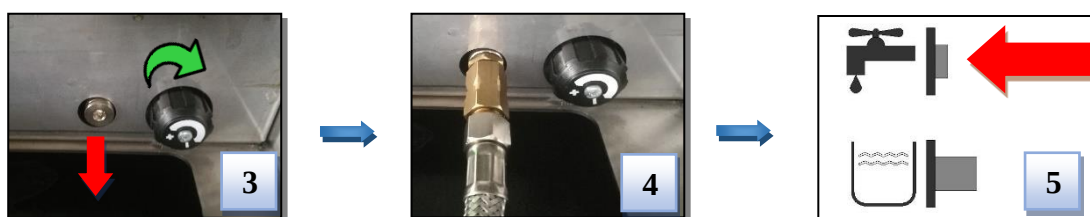


Connection to main water supply

The TERESINA RS TSP model can be connected directly to the water network by operating as follows:

BEFORE TO OPERATE AT THE DIRECT WATER NETWORK 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 the present manual.
 - Line pressure exceeding 6 bars should be limited with the use of a pressure-regulating valve on the water feed line
 - If the water is taken by a not 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 (Fig.3) and remove the connection cap (see below, machine is supplied in tank mode)
 4. Connect the braided hose (Fig.M-5; Fig.4) (included in the dotation) on the side of the one-way valve (see below)
 5. Switch the machine from water tank supply to net water supply with the button beside the line tap (Fig.5) (see below)



NOTE: after connection to direct water net, it can be necessary to adjust the pump pressure, by operating on the pump adjuster with screw driver after removing the water tank! The pump adjuster is located on the bottom of the tank compartement





ALL MODELS

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 relative

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.



DEUTSCH

Willkommen in der Welt der Espressomaschinen von Torre!

Diese Bedienungsanleitung gilt für die folgenden Modelle:

- **LUIGINO TSP**
- **ALFREDO**
- **TERESINA TSP**



INHALTSVERZEICHNIS

Einführung.....	38
Sicherheitsvorkehrungen.....	38-39
Bestimmungsgemäße Verwendung.....	39
Verpackung.....	39
Handhabung.....	39
Lagerung.....	39
Garantiebedingungen.....	40
Beschreibung der Maschine und der externen Komponenten.....	41-42
Technische Spezifikationen.....	43
Installation.....	44
Einschalten und Aufheizen.....	45
Betrieb.....	46
TSP.....	47-48
Anschluss an das Wassernetz.....(TERESINA).....	49
Ausschalten.....	50
Wartung.....	50
Tägliche Reinigungsarbeiten.....	50-51
Korrekte Entsorgung.....	51
Fehlersuche und -Behebung.....	52
EU-Konformitätserklärung/CE-Kennzeichnung....	55

- Diese Bedienungsanleitung enthält wichtige Informationen über die korrekte Installation, Verwendung und Wartung der Espressomaschine. Diese Informationen sind für die Sicherheit der Maschine und des Benutzers von wesentlicher Bedeutung. Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie die Maschine in Betrieb nehmen. Wir weisen insbesondere darauf hin, dass es wichtig ist, die beschriebenen Sicherheitsvorkehrungen zu lesen und zu verstehen, bevor das Produkt verwendet wird
- Für weitere Informationen oder Erklärungen wenden Sie sich vor der Benutzung der Maschine bitte an den technischen Kundendienst, den Produkthändler oder den Hersteller.
- Diese Bedienungsanleitung muss an einem sicheren und zugänglichen Ort aufbewahrt werden, so dass sie bei der Verwendung des Produkts jederzeit nachgeschlagen werden kann.
- Diese Bedienungsanleitung ist ein wesentlicher Bestandteil der Espressomaschine.
- Diese Bedienungsanleitung spiegelt die aktuellen Produktionsstandards wider und kann bei zukünftigen Änderungen angepasst werden.
- Dem Hersteller steht es frei, diese Bedienungsanleitung zu ändern, ohne die vorhergehenden Versionen zu aktualisieren, außer in besonderen Fällen.
- Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Personen- oder Sachschäden, die durch unsachgemäße Installation, Bedienung oder Wartung entstehen.
- Die in dieser Bedienungsanleitung enthaltenen Anweisungen ersetzen in keinem Fall die Sicherheitshinweise und technischen Daten der Maschine bezüglich Installation und Betrieb.
- Diese Maschine muss gemäß den Anweisungen in der Bedienungsanleitung von einem verantwortlichen erwachsenen Bediener, Installations- und/oder Wartungstechniker bedient werden.

Wichtige Sicherheitsvorkehrungen

- Die elektrischen und hydraulischen Anlagen müssen vom Benutzer gemäß den Angaben im Kapitel **INSTALLATION** in diesem Heft vorbereitet werden.
- Der Installationstechniker darf die vom Benutzer bereits realisierte Anlage auf keinen Fall verändern.
- Die Maschine wird ohne Wasser im Kessel geliefert, um mögliche Frostschäden zu vermeiden.
- Elektrische Anlage erden
- Die Maschine nicht mit nassen und/oder feuchten Händen und Füßen berühren
- Die Maschine nicht mit bloßen Füßen benutzen
- Das Netzkabel nicht an fliegende Verlängerungskabel oder ähnliches anschließen
- Die Maschine nicht durch Ziehen am Netzkabel von der Stromleitung trennen
- Die Maschine nicht mit dem aufgewickelten Netzkabel betreiben
- Das Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, geistigen oder sensorischen Fähigkeiten oder unzureichender Erfahrung und/oder mangelndem Können benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhalten von dieser Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist
- Kinder sind zu beaufsichtigen, damit sie nicht mit der Maschine spielen können
- Um zu vermeiden, dass Wasser in die Maschine eindringt, sind die Tassen nicht über Kopf auf den Tassenwärmer zu stellen
- Die Maschine ist nicht für den Einsatz im Freien vorgesehen
- Die Maschine darf nicht bei Temperaturen unter 6 °C oder über 36 °C eingesetzt werden. Der Standort, an dem die Maschine eingesetzt wird, muss sauber sein und den Sicherheitsvorschriften entsprechen
- Die Maschine muss mit einem geeigneten und effizienten Erdungssystem installiert werden. Der Hersteller empfiehlt für den Betrieb eine Holzplatte.
- Keine Spraydosen in der Nähe der Maschine verwenden
- Keine schweren Gegenstände auf die Maschine stellen oder an ihr hochklettern
- Die Maschine nicht in die Nähe von Gas- oder Elektrobrennern oder anderen Wärmequellen stellen. Keine Flüssigkeiten in die Maschine gießen
- Die Brühgruppen, den Kessel, die Metallrohre, Sprühdüsen, Lanzen und Wasser-/Dampfhähne nicht berühren. Verbrennungsgefahr
- Die Hände nicht unter die Dampf-/Wasserlanze und die Brühgruppe halten, während sie Flüssigkeiten oder Dampf ausgeben. Verbrennungsgefahr
- Die Maschine abkühlen lassen, bevor irgendwelche Teile angebracht oder abgenommen werden



- Die Maschine oder Teile davon nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen
- Die Maschine nicht mit nassen Körperteilen berühren
- Die Maschine vor der Durchführung jeglicher Wartungsarbeiten ausschalten, vom Netz trennen und abkühlen lassen
- Die Maschine nicht mit beschädigten Stromkabeln betreiben. Sofort den Kundendienst kontaktieren
- Die Maschine ausschalten, bevor die Stromzufuhr unterbrochen wird.
- Zur Gewährleistung maximaler Leistungsfähigkeit und Langlebigkeit der Espressomaschine sind die Anweisungen zur regelmäßigen Wartung durch den autorisierten technischen Kundendienst unbedingt zu befolgen.
- Alle technischen Arbeiten/Wartungsarbeiten müssen von autorisiertem Personal durchgeführt werden
- Nur Originalersatzteile verwenden
- Die Maschine darf nur mit frischem Trinkwasser betrieben werden
- Die Maschine muss im eingeschalteten Zustand und während des Betriebs immer mit Wasser versorgt werden. Andernfalls kann es zu schweren Produktschäden und/oder Sicherheitsrisiken kommen
- Wenn der Bediener die Maschine verlässt, muss er sie ausschalten, von der Stromversorgung trennen und den Regler für den Wasserzulauf schließen.

Bestimmungsgemäße Verwendung

Die Espressomaschinen von **TORRE** sind für die Ausgabe von Espresso, heißem Wasser für die Zubereitung von Tee, Kamillentee und anderen Aufgüssen, für die Dampferzeugung und für die Erwärmung von Getränken (Milch, Schokolade, Cappuccino, Punsch....) konzipiert und ausschließlich für diese Zwecke bestimmt. Jeder andere Gebrauch gilt als unsachgemäß und ist daher vom Hersteller verboten. Der Hersteller kann nicht für Schäden haftbar gemacht werden, die durch eine unsachgemäße Verwendung der Espressomaschine entstehen.

Verpackung

Die Espressomaschinen von **TORRE**, die zuvor mit einer Plastikfolie oder einem Stoffbeutel geschützt wurden, werden in einem Karton oder einer Holzkiste mit Palette verpackt.

Warnhinweise

- Nach dem Auspacken der Maschine überprüfen, ob sie sich in einwandfreiem Zustand befindet und ob alle Teile vorhanden sind
- Die Verpackungen dürfen nicht in die Hände von Kindern gelangen und müssen vorschriftsmäßig entsorgt werden.
- Bei Schäden an der Maschine oder fehlenden Zubehörteilen darf die Maschine nicht verwendet werden. In diesem Fall ist sofort der örtliche Händler zu informieren.

Handhabung

Die Espressomaschine kann mit einem Palettenhubwagen oder einem Gabelstapler transportiert werden

Lagerung

Die korrekt verpackte Maschine muss an einem trockenen Ort mit Temperaturen zwischen +5 °C und +30 °C und einer relativen Luftfeuchtigkeit von höchstens 70 % gelagert werden.

Es dürfen maximal drei Kisten aufeinander gestellt werden.



Garantiebedingungen

Die gelieferten Produkte sind für einen Zeitraum von 24 Monaten (12 Monate beim Hersteller und 12 Monate beim Händler) ab dem Rechnungsdatum durch eine Garantie für Material- und/oder Verarbeitungsfehler abgedeckt. Sollte die Garantiezeit für die Maschine abgelaufen sein, kann die Garantie nicht mehr in Anspruch genommen werden. Die Garantie wird nur gegen Vorlage des Original-Kaufbelegs (Quittung oder Rechnung) gewährt, aus dem das Kaufdatum hervorgeht.

Bei Fehlfunktionen aufgrund eines Herstellungsfehlers muss der Garantieanspruch direkt bei dem autorisierten TORRE-Händler geltend gemacht werden, bei dem die Maschine gekauft wurde, wobei nicht nur die festgestellte Fehlfunktion, sondern auch die in der Bedienungsanleitung oder auf dem Gehäuse der Maschine angegebene Seriennummer anzugeben ist.

Wird die Ware ohne diese Seriennummer an den autorisierten Händler zurückgeschickt, erlischt der Garantieanspruch, da die Maschine nicht zurückverfolgt werden kann.

Bei Retouren ist die Lieferung des Geräts vom Kunden durchzuführen. Die Maschine vorsichtig handhaben und wieder in die Originalverpackung zurücklegen, um weitere Schäden beim Transport zu vermeiden. Voraussetzung für die Anerkennung der Garantie ist, dass die Ware in der Originalverpackung zurückgeschickt wird.

Die Kosten für den Versand und die Risiken, die mit dem Transport der Maschine zum Händler verbunden sind, gehen zu Lasten des Kunden.

Die Anerkennung der Garantie unterliegt der Überprüfung durch einen spezialisierten und autorisierten TORRE-Techniker, der die Möglichkeit einer Reparatur vor Ort oder einer Einsendung an das Herstellerwerk beurteilt. Jegliche Manipulation der Maschine durch nicht autorisiertes Personal führt zum Erlöschen der Garantie.

Wird die Maschine mit defekter oder sichtbar beschädigter Verpackung angeliefert, muss der Kunde dies dem Händler unverzüglich mitteilen. Die Ware nicht entgegennehmen und vor allem nicht versuchen, die Maschine selbst in Betrieb zu nehmen.

Die Garantie schließt ausdrücklich Mängel aus, die:

- auf die Verwendung von Nicht-Originalzubehör und -ersatzteilen zurückzuführen sind
- durch Blitzschlag, Feuchtigkeit, Feuer, falsche Versorgungsspannung und andere Schäden verursacht wurden, die objektiv nicht auf den Hersteller zurückzuführen sind
- auf Manipulationen am Stromkabel zurückzuführen sind
- nicht auf Fabrikationsfehler, sondern auf normalen Materialverschleiß durch den bestimmungsgemäßen Gebrauch des Geräts zurückzuführen sind (insbesondere Verkalkung und Abnutzung von Verschleißteilen wie Dichtungen, Mahlwerk).
- infolge fehlerhafter Benutzung, Fahrlässigkeit oder Unachtsamkeit bei der Handhabung oder Lagerung (z. B. Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung des Gerätes) auftreten.
- durch unsachgemäße Installation, Wartung oder Reparatur durch nicht autorisierte Personen oder durch Transportschäden verursacht wurden

Für weitere Informationen oder bei Problemen, die in der folgenden Anleitung nicht behandelt werden, stehen die autorisierten Kundendienststellen zur Verfügung.

Torre S.R.L. Produktregistrierung:

Für die Aktivierung der Garantie und die Registrierung Ihrer Torre-Espressomaschine gehen Sie bitte auf unsere Website www.torre-espresso.it in den Bereich „Contatti“ und senden Sie uns eine E-mail mit den folgenden Daten:

- NAME:
- LAND:
- ORT DES KAUFES:
- SERIENNUMMER DER MASCHINE:
- E-MAIL-ADRESSE:

Beschreibung der Maschine und der externen Komponenten

Fig. A

1. Abtropfschale
2. An /Aus
3. Manometer
4. Dampfplanze
5. Dampfregler
6. Tassenwärmerschale
7. Wasserregler
8. Wasserlanze
9. Starthebel
10. Einspannring
11. Siebträger
12. Aktions-Taste
13. Display

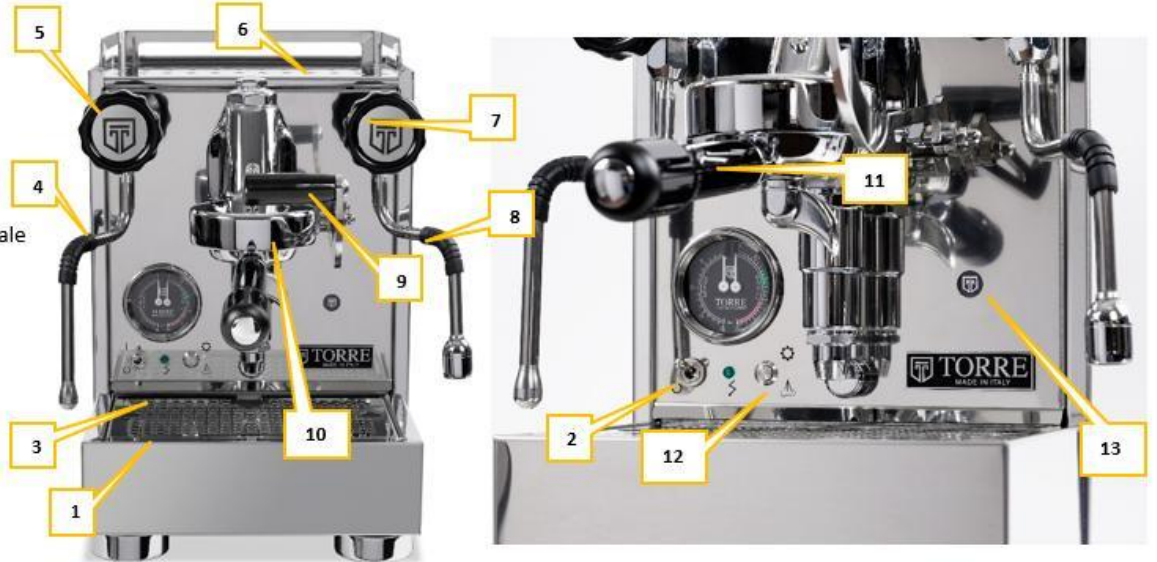


Abb. M

1. Tassenwärmerschale
2. Schale und Auslassgitter
3. Tank
4. Siebträger
5. Zulaufschlauch

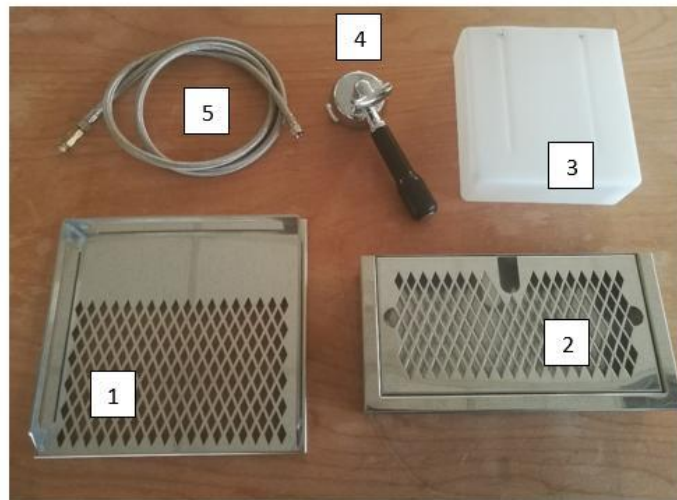
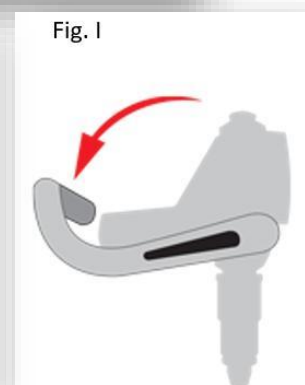
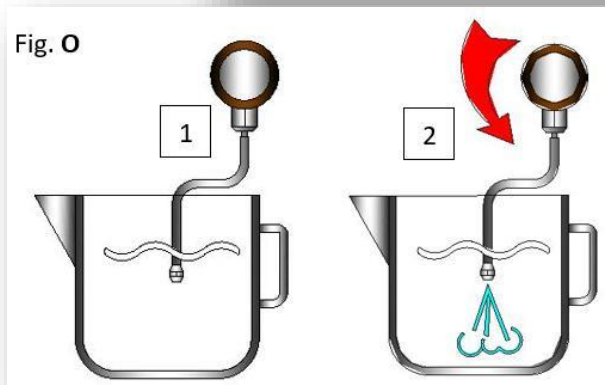
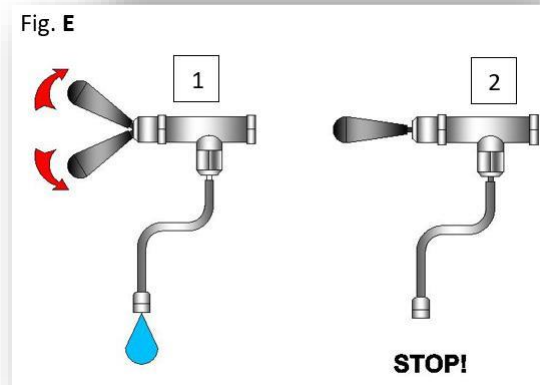
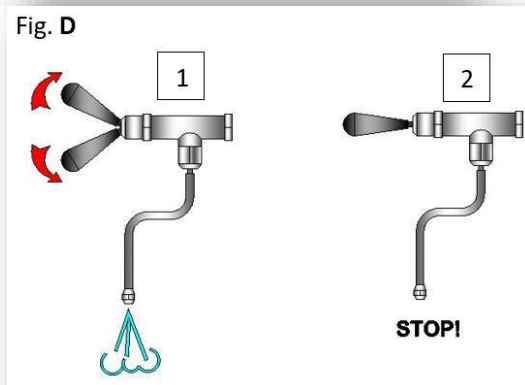
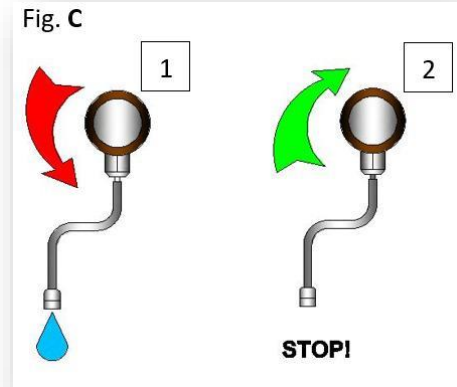
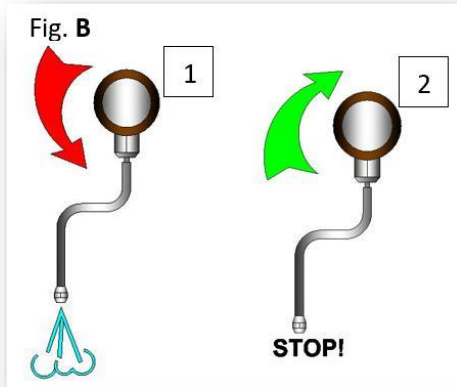


Fig. N



Fig. G





TECHNICAL SPECIFICATIONS							
MODEL	BOILER CAPACITY (liters)	MAIN POWER (Watt)	WIDTH mm	DEPTH mm	HEIGHT mm	WEIGHT Kg with vibration pump	WEIGHT Kg with Rotary pump
LUIGINO TSP	1,5	1100	265	410	385	20,5	23,5
ALFREDO	1,5	1100	278	420	385	23,2	26,2
TERESINA TSP	2,3	1400	325	440	405	24	27,7

Allgemeine Hinweise

Temperatur

Die Maschine darf nicht bei Temperaturen unter 5 °C oder über 36 °C eingesetzt werden

Wasser

Die Maschine muss mit frischem, enthärtetem Trinkwasser betrieben werden
 Der Wasserhärtebereich muss liegen zwischen:
 50 und 100° Amerikanische Härtegrade
 7 und 14° Französische Härtegrade
 4 und 8° Deutsche Härtegrade
 Gegebenenfalls einen Wasserfilter installieren

Netzdruck

Der maximale Eingangsdruck im Leitungsnetz beträgt 6 bar (0,6 MPa - 600 KPa)
 Bei höherem Netzdruck ist ein Druckminderungsventil einzubauen.
 Der Mindestwasserdruck beträgt 1,5 bar (0,15 Mpa-1500 KPa)

Hydraulischer Anschluss

Wasseranschluss 1/8" Gas

Belüftung des Geräts

Sicherstellen, dass an den Seiten und hinter der Maschine ein freier Bereich von mindestens 100 mm vorhanden ist, um eine ausreichende Belüftung zu ermöglichen

Die Espressomaschinen von TORRE dürfen nur von qualifiziertem Fachpersonal und unter Beachtung der örtlichen Sicherheitsvorschriften installiert werden

Der Hersteller hat sich bemüht, das Produkt mit allen möglichen Vorrichtungen zur Gewährleistung der Sicherheit des Benutzers auszustatten.

Bei abweichenden Installationsbedingungen oder der Handhabung des Geräts, die zu nicht kontrollierbaren oder nicht vorhersehbaren Situationen führen können, müssen die verbleibenden Risiken bewertet werden, wobei folgende Punkte zu berücksichtigen sind:

- Die Installation und Wartung muss von qualifiziertem Personal gemäß den Anweisungen des Herstellers und unter Einhaltung der geltenden Gesetze durchgeführt werden.
- Die Maschine muss an einem Ort installiert werden, an dem Betrieb und Wartung nur von qualifiziertem Personal durchgeführt werden können.
- Jeder Defekt oder Fehlfunktion muss sofort dem technischen Kundendienst gemeldet werden.
- Die Maschine auf einer ebenen, trockenen, glatten, stabilen und waagerechten Fläche aufstellen. Die Höhe des Tassenwärmers vom Boden muss dabei mindestens 150 cm betragen.
- Keinen Wasserstrahl verwenden und nicht an Orten installieren, an denen ein solcher verwendet wird
- Zur Gewährleistung eines normalen Betriebs muss das Gerät an einem Ort installiert werden, an dem die Temperatur zwischen +5 °C und +32 °C liegt und die Luftfeuchtigkeit nicht höher als 70 % ist.
- Wenn die Maschine Temperaturen unter + 0 °C ausgesetzt ist, muss sie vor dem Einschalten 24 Stunden an einem Ort mit einer Temperatur von über +15 °C gestanden haben
 - **Anschluss an das Stromnetz**
- Der Anschluss an das Stromnetz muss von Fachpersonal vorgenommen werden. Die Anlage muss nach den geltenden Gesetzen realisiert und mit einer Erdungsanlage ausgestattet sein
- Den einwandfreien Zustand der Komponenten kontrollieren und keine beschädigten oder defekten Teile einbauen. Ersatz anfordern
- Die Leistung der elektrischen Anlage überprüfen, die der auf dem Typenschild der Maschine angegebenen Höchstleistung entsprechen muss
- Der Benutzer muss die Stromversorgung der Maschine durch einen Fehlerstromschutzschalter 30 mA schützen.
- Die Maschine muss an eine mit geeigneten Sicherungen ausgestattete Steckdose angeschlossen werden.
- Maschinen mit einer Leistungsaufnahme von mehr als 16 A müssen an eine Netzversorgung mit einer Impedanz von 0,37 Ω oder weniger angeschlossen werden.
 - **Anschluss an das Wassernetz**
- Die Maschine muss mit frischem, fließendem und ggf. enthärtetem Trinkwasser versorgt werden. Bei Bedarf ist ein Zulauffilter zu installieren. Kalkablagerungen können die Maschine ernsthaft beschädigen.
- Sicherstellen, dass die Wasserzuleitung an ein Trinkwassernetz mit einem Betriebsdruck zwischen 0 und 6 bar (0 - 0,6 MPa) angeschlossen ist.
- Übersteigt der Druck im Wassernetz 6 bar (0,6 MPa), muss ein Druckminderer installiert werden.
- Einen Absperrhahn vor dem Maschinenanschluss einbauen.
- Der Zulaufschlauch (Abb.M; Pos.5) wird mit einem Gewinde G 1/8" geliefert.
 - **Anschluss an den Ablaufkreis**
- Den Ablaufschlauch aus Gummi (falls vorhanden) an die Abtropfschale und an einen zuvor vorbereiteten offenen oder inspizierbaren Siphonablauf anschließen.
- Den Wasserablauf der Maschine prüfen, indem eine ausreichende Menge Wasser in die Abtropfschale gegossen wird.

Nach der Installation keine Plastiktüten oder anderes gefährliches Verpackungsmaterial in die Reichweite von Kindern gelangen lassen und an den entsprechenden Sammelstellen entsorgen.

Erstes Einschalten und Aufheizen

Vor der Benutzung der Maschine Folgendes überprüfen:

- Die Maschine ist vom Netz getrennt
- Der Starthebel ist vollständig abgesenkt
- Der Dampfregler (Abb.A-5) ist geschlossen
- Der Warmwasserhahn (wo vorhanden) (Abb.A-7) ist geschlossen
- Der ON/OFF-Schalter (Abb.G) befindet sich in der Position OFF (Maschine ausgeschaltet).
- Die Abtropfschale (Abb. A-1) und das dazugehörige Gitter sind korrekt an der Maschine angebracht



Danach is folgendermaßen vorzugehen:

- Die Tassenwärmerschale entfernen (Abb.A-6) (Abb.M-1)
- Den Tank herausnehmen (Abb. M-3) und sorgfältig mit geeigneten, lebensmittelverträglichen Produkten reinigen. Es ist äußerst wichtig, dass der Wassertank immer absolut sauber ist! Dieser Vorgang ist täglich und bei Bedarf zu wiederholen.
- Den Tank zu ca. ¾ mit Trinkwasser füllen und darauf achten, dass die Silikonschläuche (nur LUIGINO) richtig eingesetzt sind.
- Den Tank wieder in die Maschine einsetzen und darauf achten, kein Wasser zu verschütten
- Die Tankabdeckung wieder an der Maschine anbringen

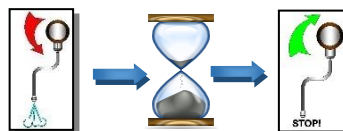
Hinweis: Beim Herausnehmen und Wiedereinsetzen des Tanks kann Luft im darunter liegenden Verteilerrohr zurückbleiben. Den Tank teilweise entfernen und wieder einsetzen, um die Restluft aus dem Verteilerrohr zu entfernen.

Befüllen des Kessels und Aufheizen:

- Stecker in die Steckdose stecken
- Maschine einschalten, indem der Hauptschalter (Abb.G) auf „ON“ gestellt wird
 - Die GRÜNE Kontrollleuchte „ON“ zeigt an, dass die Maschine korrekt mit Strom versorgt wird
 - Die Steuereinheit beginnt automatisch mit der Befüllung des Kessels.
- Sobald der Kessel korrekt befüllt ist, schaltet sich die ROTE Kontrollleuchte automatisch ein
- Die Maschine aktiviert das Heizelement



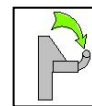
- Wenn das Kesselmanometer (Abb.F-2) 1,1-1,2 bar erreicht, muss der Dampfregler geöffnet und der Dampf etwa 4-5 Sekunden lang in die Abtropfschale abgelassen werden.



- Die Ausgabe für einige Sekunden starten, indem der Starthebel (Abb.L) nach oben bewegt wird, um sicherzustellen, dass die Brühgruppe korrekt aufgeheizt ist.



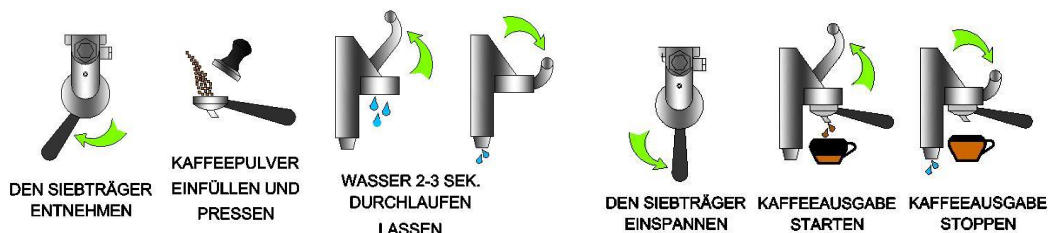
- Die Ausgabe stoppen, indem der Starthebel (Abb.I) ganz nach unten gestellt wird (das Wasser fließt nicht mehr)



✓ **Jetzt ist die Maschine betriebsbereit**

Espressozubereitung

8. Den Siebträger (Abb.A-11) von der Brühgruppe nehmen
9. Gemahlene Kaffee in den Siebträger geben und anpressen, wobei darauf zu achten ist, dass kein Kaffeepulver an den Rändern des Siebträgers zurückbleibt.
10. Einen „Flush“ ausführen, indem für maximal 2-3 Sekunden und ohne Siebträger mit der Ausgabe begonnen wird (durch Anheben und Absenken des Starthebels)
11. Den Siebträger einsetzen und arretieren und die Tasse unter den Auslauf stellen.
12. Den Starthebel nach oben stellen (Abb.L), um mit der Kaffeeausgabe zu beginnen
13. Ist die gewünschte Kaffeemenge in der Tasse erreicht, wird die Ausgabe gestoppt, indem der Hebel wieder nach unten gestellt wird, damit der in der Brühgruppe vorhandene Restdruck abgelassen werden kann.
 - Wie im folgenden Beispiel gezeigt vorgehen:



14. Den Siebträger von der Maschine nehmen und den Kaffeesatz entleeren

Hinweis: Aus Sicherheitsgründen und um Verletzungen zu vermeiden, ist es äußerst wichtig, dass der Starthebel (Abb. I) vollständig abgesenkt ist und sich nicht nur in einer Position befindet, in der kein Espresso ausgegeben wird (die Pumpe darf kein Geräusch machen).

Aufschäumen von Milch und Erhitzen von Flüssigkeiten

7. Einen geeigneten Behälter zu $\frac{3}{4}$ mit der zu erhitzenden oder aufzuschäumenden Flüssigkeit füllen.
8. Um ein Einsaugen in den Kessel zu vermeiden, muss der Dampf durch Öffnen des Dampfreglers für einige Sekunden abgelassen werden (Abb.B-1; D-1).
9. Die Düse der Lanze vollständig in die Flüssigkeit eintauchen (Abb.O-1).
10. Den Dampfregler öffnen (Abb.O-2)
11. Die abgegebene Dampfmenge ist direkt proportional zur Öffnung des Reglers: Je weiter der Knopf gedreht wird, desto mehr Dampf wird abgegeben.
12. Den Regler nach dem Ablassen des Dampfes schließen, den Behälter entfernen und die Sprühdüse sofort mit einem feuchten Tuch reinigen, um alle Rückstände zu entfernen.

Achtung: Die Lanze wird bei der Dampferzeugung sehr heiß und kann Verbrennungen verursachen. Nicht berühren!!

Um zu verhindern, dass die Milch an der Lanze festklebt, wird dringend empfohlen, die Lanze nach jedem Gebrauch mit einem feuchten, nicht scheuernden Tuch zu reinigen. Hierbei mit größter Vorsicht vorgehen: Die Lanze wird bei der Dampferzeugung sehr heiß und kann Verbrennungen verursachen

Heißwasserausgabe

4. Die Wasserlanze in einen Behälter geeigneter Größe einführen.
5. Den Wasserhahn öffnen (Abb.C-1; E-1)
6. Nach Erreichen der gewünschten Menge, den Hahn wieder schließen (Abb.C-2; E-2)

Achtung: Die Lanze wird bei der Heißwasserausgabe sehr heiß und kann Verbrennungen verursachen. Nicht berühren!

TORRE TSP Torre smart PID

Für die **Inbetriebnahme** der Maschine und **alle anderen Informationen** lesen Sie bitte die **Hauptbetriebsanleitung**. Diese Anleitung bezieht sich auf die **Verwendung** der intelligenten **PID-Funktionen** des Torre smart PID (= TSP).

SYMBOLE:

- Langer Tastendruck



- Kurzer Tastendruck



- DAMPF-BOOST



- EINSTELLUNGEN



- TEMPERATURREGELUNG



- PRÄINFUSION



- ECO-MODUS



- TANKFÜLLUNG ALARM



AKTIONS-
TASTE

FUNKTIONEN (Anzeige im Display):

_TANKFÜLLUNGALARM: Das Gerät signalisiert einen leeren Tank mit einem blinkenden Symbol 

_BEZUGS-TIMER: Die Maschine zeigt die Dauer jedes Kaffeebezugs mittels Sekundentimer an

_EINGESTELLTE PARAMETER: Mit Bezugsende zeigt die Maschine alle eingestellten Parameter an

_FUNKTION DAMPF-BOOST

Maschinen, die mit dem TSP ausgestattet sind, verfügen über die Funktion Dampf-Boost, die einen maximalen Dampfdruck für bis zu 2,5 Minuten ermöglicht. Die Aktivierung erfolgt durch kurzen Druck auf die AKTIONSTASTE. Nach 2,5 Minuten wird die Funktion automatisch deaktiviert.

Es ist möglich, die Funktion manuell zu deaktivieren, indem Sie die AKTIONSTASTE erneut kurz drücken. Das Display zeigt den aktiven Dampf-Boost Modus mit einem blinkenden Dampfsymbol an. 

AKTIONSTASTE
KURZ DRÜCKEN
DAMPF-BOOST
AKTIV



AKTIONSTASTE
KURZ DRÜCKEN
DAMPF-BOOST
INAKTIV

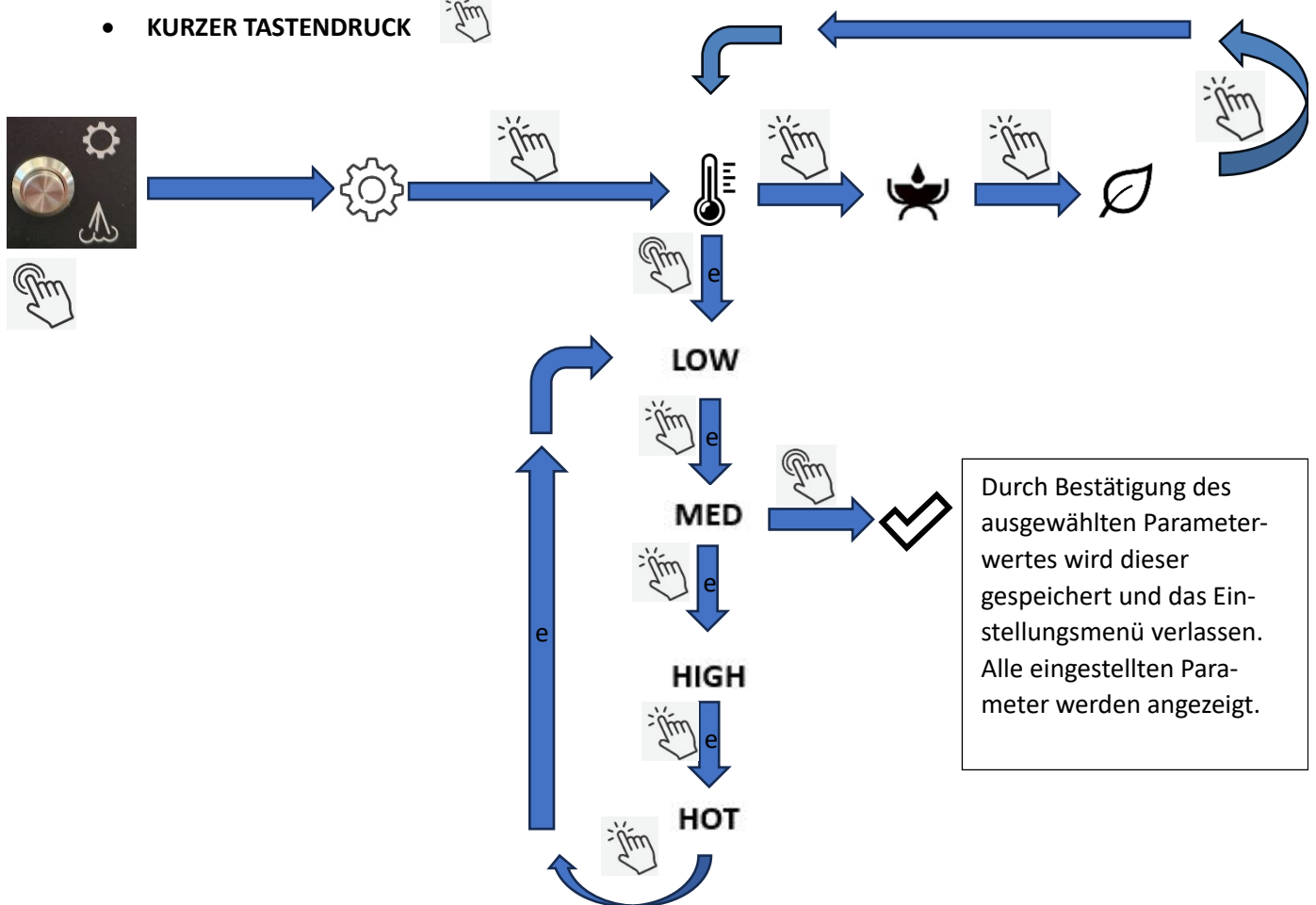
EINSTELLUNGEN TORRE TSP

1. Ein langer Druck auf die AKTIONSTASTE bringt Sie ins Einstellungsmenü 
2. Im Einstellungsmenü können Sie sich mit einem kurzen Druck auf die AKTIONSTASTE durch folgende einstellbare Parameter bewegen:
 -  **4 Temperaturstufen**, LOW-MED-HIGH-HOT, die den Durchschnittstemperaturen 90-92-94-96°C entsprechen (Wassertemperatur am Gruppenauslass bei Kaffeebezug)
 -  **Präinfusion** von 0,5" bis 5" oder AUS
 -  **Eco-Modus** von 30' bis 95' oder AUS
3. Drücken Sie lange auf die AKTIONSTASTE, um den Parameter auszuwählen, den Sie einstellen möchten.
4. Drücken Sie kurz auf die AKTIONSTASTE, um durch die Werte des jeweiligen Parameters zu blättern, den Sie anpassen möchten.
5. Drücken Sie lange auf die AKTIONSTASTE, um den gewünschten Wert zu speichern.

Hinweis: Um die Heizung wieder zu aktivieren und den Eco-Modus zu beenden, drücken Sie kurz auf die AKTIONSTASTE.  Danach ist die Kesselheizung für die Dauer der Eco-Modus Einstellung aktiv.

Nachfolgend ein Beispiel für die Einstellung des Temperatur Parameters auf Stufe MED (= 92°C).
ZU BEACHTEN:

- **LANGER TASTENDRUCK** 
- **KURZER TASTENDRUCK** 

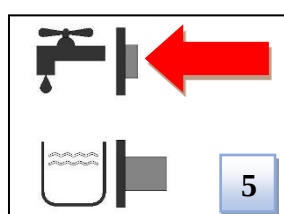
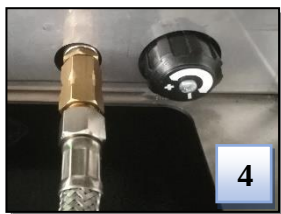


Anschluss an das Wassernetz

Das Modell TERESINA RS TSP kann wie folgt direkt an das Wasserleitungsnetz angeschlossen werden:

VOR DEM FORTFAHREN AUF FOLGENDES ACHTEN:

- Die Maschine ausschalten und von der Stromversorgung trennen.
 - Die Installation muss von einem zugelassenen Installateur durchgeführt werden, der gewährleistet, dass die Installation den örtlichen Vorschriften und Bestimmungen entspricht, wobei die Anweisungen im Kapitel „INSTALLATION“ dieser Bedienungsanleitung zu beachten sind.
 - Wenn der Eingangsdruck 6 bar übersteigt, muss er mit einem Druckregler (nicht im Lieferumfang enthalten) begrenzt werden.
 - Wird das Wasser aus einem drucklosen System entnommen (z. B. aus einem externen Tank), muss am Ende der Zuleitung ein Rückschlagventil (nicht im Lieferumfang enthalten) angebracht werden, um einen konstanten Leitungsdruck zu gewährleisten.
 - Ein Absperrventil (nicht im Lieferumfang enthalten) verwenden, um den Zulauf der Maschine zu unterbrechen
 - Für maximale Wasserqualität einen Filter am Wasserzulauf verwenden (nicht im Lieferumfang enthalten)
6. Wassertank entfernen und entleeren
 7. Abtropfschale entfernen, um Zugang zum Anschluss zu erhalten
 8. Den Leitungshahn schließen (Abb. 3) und die Anschlusskappe entfernen
 9. Den Flechtschlauch (Abb. M-5 und Abb. 4 - im Lieferumfang enthalten) auf der Seite des Rückschlagventils anschließen
 10. Die Maschine vom Tankbetrieb in den Netzbetrieb umschalten, indem der Schalter neben dem Leitungshahn gedrückt wird (Abb.5)



HINWEIS: Nach dem Anschluss an die direkte Wasserversorgung kann es erforderlich sein, den Druckschalter, nachdem der Wassertank entfernt wurde, mit einem Schraubendreher einzustellen. Der Regler der Pumpe befindet sich am Boden des Tankfachs



ALLE MODELLE

Ausschalten

- Den Hauptschalter von „ON“ auf „OFF“ drehen.
- Den Tank entleeren und reinigen.



Hinweis:

Wird die Espressomaschine längere Zeit nicht benutzt, muss sie ausgeschaltet, von der Wasser- und Stromversorgung getrennt, vollständig entleert und an einem trockenen, für Minderjährige unzugänglichen Ort gelagert werden.

Wartung

Zur Gewährleistung eines ordnungsgemäßen Betriebs der Maschine müssen die folgenden Wartungsanweisungen befolgt werden

Sicherheitsvorschriften

- Die Maschine keinem Wasserstrahl aussetzen. Das Gerät für die Reinigung nicht in Wasser tauchen
- Die Maschine von der Stromversorgung trennen und den Absperrhahn schließen, bevor Wartungs- und/oder Reinigungsarbeiten durchgeführt werden
- Bei Fehlfunktionen der Maschine ist jeder Versuch einer Selbstreparatur zu vermeiden und unverzüglich der technische Kundendienst zu kontaktieren
- Bei einer Beschädigung des Netzkabels die Maschine sofort ausschalten, das Wasser abstellen und den Kundendienst verständigen. Es nicht selber auswechseln
- Reinigungs- und Wartungsarbeiten bei kalter Maschine ausführen, vorzugsweise mit Schutzhandschuhen

Die folgenden Vorgänge müssen vom Benutzer durchgeführt werden, um die Effizienz Ihrer TORRE Espressomaschine zu verbessern:

Tägliche Reinigungsarbeiten

Der Hersteller empfiehlt am Ende eines jeden Arbeitstages Folgendes.

- Das Innere der Brühgruppe (Duschensieb, Dichtung, Flansch usw.) abbürsten, um alle Kaffeerückstände zu entfernen
- Filter und Siebträger mit heißem Wasser und einem speziellen Reinigungsmittel für Kaffeemaschinen waschen
- Das Blindsieb in den Siebträger einsetzen und den Siebträger in die Brühgruppe, dann eine Ausgabe von 4-5 Sekunden starten.
- Den oben beschriebenen Vorgang ggf. mehrmals wiederholen
- Den Siebträger herausnehmen und das Blindsieb entfernen. (Für die Reinigung der Brühgruppe von Kaffeemaschinen gibt es spezielle Produkte. Diese Produkte sind gemäß den Anweisungen des Herstellers zu verwenden. Nach der Verwendung dieser Produkte immer sorgfältig ausspülen. Fragen Sie Ihren Händler, ob das Produkt zugelassen ist).
- Die Abtropfschale und das Gitter der Tassenablage reinigen, indem die Abtropfschale aus der Maschine genommen wird.
- Die Dampf-/Wasserlanze und die Sprühdüsen nach jedem Gebrauch gründlich mit einem nicht scheuernden Tuch reinigen. Hierbei ist darauf zu achten, sie nicht irgendwie zu berühren, um Verbrennungen durch die Hitze der Oberflächen zu vermeiden.

Achtung: Verbrennungsgefahr.

- Falls erforderlich, sind die Außenflächen vorsichtig mit einem nicht scheuernden Tuch zu reinigen, ohne sie direkt zu berühren, um Verbrennungen durch die Hitze der Oberflächen zu vermeiden

Achtung: Verbrennungsgefahr



Die Maschine vor der Durchführung der folgenden Schritte ausschalten:

- Die Abtropfschale und das Gitter der Tassenablage reinigen.
- Die Außenflächen mit einem feuchten, nicht scheuernden Tuch reinigen. Niemals aggressive Produkte oder Alkohol verwenden.

**Korrekte Entsorgung des Produkts
(elektrische und elektronische Altgeräte)**

(Anwendbar in EU-Ländern und Ländern mit getrennten Sammelsystemen)



Die Kennzeichnung auf dem Produkt oder seinen Unterlagen weist darauf hin, dass das Produkt am Ende seines Lebenszyklus nicht zusammen mit anderen Haushaltsabfällen entsorgt werden darf. Um Umwelt- und Gesundheitsschäden durch unsachgemäße Abfallentsorgung zu vermeiden, wird der Benutzer aufgefordert, dieses Produkt von anderen Abfallarten zu trennen und es verantwortungsvoll zu recyceln, um die nachhaltige Wiederverwendung von Materialressourcen zu fördern.

Haushalten wird empfohlen, sich an den Händler, bei dem das Produkt gekauft wurde, oder an die örtlichen Behörden zu wenden, um alle Informationen über die getrennte Sammlung und das Recycling dieser Art von Produkten zu erhalten.

FEHLERSUCHE UND -BEHEBUNG

FESTGESTELLTES PROBLEM	DIAGNOSE/LÖSUNG	TIPPS
Kaffeesatz auf dem Tassenboden	Mögliche Ursachen: 1 - Kaffee zu fein gemahlen. 2 - Der Siebträger ist innen verschmutzt oder das Sieb ist beschädigt. 3 - Die Mahlscheiben des Mahlwerks sind abgenutzt. 4 - Hoher Pumpendruck (> 10bar - 1 Mpa)	In Fall 1 das Mahlwerk korrekt regulieren. In Fall 2 den Siebträger reinigen oder das Sieb austauschen. In den Fällen 3-4 muss ein Techniker hinzugezogen werden.
Der ausgegebene Kaffee ist zu heiß	Mögliche Ursachen: 1 - Der Kesseldruck liegt über 1,3 bar (0,13 MPa). 2 - Etwas bedeckt die Maschine und verhindert ihre Kühlung. 3 - Der Aufstellungsplatz der Maschine verhindert eine korrekte Luftzirkulation 4 - Der PID-Thermostat ist auf eine zu hohe Temperatur eingestellt	In Fall 1 muss ein Fachtechniker hinzugezogen werden. In den Fällen 2-3 für Betriebsbedingungen sorgen, die das Abkühlen der Maschine ermöglichen. In Fall 4 ist die Temperatur des PID-Thermostats zu senken.
Der ausgegebene Kaffee ist lauwarm	Der ausgegebene Kaffee ist lauwarm, auch wenn der ermittelte Druck normale Werte zwischen 1 und 1,2 bar (0,1 - 0,12 MPa) aufweist. In diesem Fall ist die Erfassung des Drucks nicht korrekt.	Einen Fachtechniker zur Überprüfung des Entlüftungsventils hinzuziehen. In der Zwischenzeit muss jedoch, um die Maschine zu benutzen, der Dampfgregler geöffnet werden, wodurch der Druck im Kessel auf Null sinkt, was dazu führt, dass das Heizelement aktiviert wird und die Temperatur steigt. Dieser Vorgang muss täglich nach dem Einschalten der Maschine durchgeführt werden.
Der ausgegebene Kaffee ist zu kalt	Mögliche Ursachen: 1 - Die Siebträger sind kalt. 2 - Der Kaffee zu fein gemahlen. 3 - Der Wasserkreislauf der Maschine ist verschmutzt (Kalkablagerungen). 4 - Der Kesseldruck liegt unter 0,8 bar (0,08 MPa).	In Fall 1 den Siebträger immer auf der Brühgruppe lassen. Im Fall 2 den Mahlgrad des Kaffees regulieren. In den Fällen 3- 4 muss ein Fachtechniker hinzugezogen werden.
Es wird zu viel Kaffee ausgegeben	Der Kaffee wird zu schnell ausgegeben und die Creme ist heller als üblich. Mögliche Ursachen: 1 - Der Kaffee zu grob gemahlen. 2 - Der Kaffee im Siebträger ist nicht stark genug gepresst. 3 - Es wurde zu wenig Kaffee in den Siebträger gefüllt. 4 - Der von der Pumpe erzeugte Druck ist zu hoch (>10 bar - 1 MPa).	In den Fällen 1-2-3 kann der Mahlvorgang und/oder die Dosierung des Kaffees reguliert werden. Im Fall 4 muss ein Techniker hinzugezogen werden.
Es wird zu wenig Kaffee ausgegeben	Der Kaffee wird tropfenweise ausgegeben, die Ausgabezeit ist zu lang und die Qualität des Kaffees ist nicht gut, er hat eine dunkle Creme. Mögliche Ursachen: 1 - Der Kaffee zu fein gemahlen. 2 - Der Kaffee im Siebträger ist zu stark gepresst. 3 - Es wurde zu viel Kaffee in den Siebträger gefüllt. 4 - Das Duschensieb der Brühgruppe ist verstopft. 5 - Der Filter im Siebträger ist verstopft. 6 - Der von der Pumpe erzeugte Druck ist zu niedrig (< 9 bar - 0,9 Mpa) oder die Pumpe funktioniert nicht.	In den Fällen 1-2-3 kann das Problem durch eine korrekte Einstellung des Mahlvorgangs und/oder der Dosierung gelöst werden. In den Fällen 4-6 muss ein Techniker hinzugezogen werden. Im Fall 5 muss das Sieb gereinigt oder ausgetauscht werden.
Falsche Positionierung des Siebträgers beim Einsetzen in die Brühgruppe	Der Griff des an der Brühgruppe befestigten Siebträgers steht weiter nach rechts als gewöhnlich. Die Siebträgerdichtung ist abgenutzt.	Einen Fachtechniker rufen, um die Siebträgerdichtung zu ersetzen.
Schwierigkeiten bei der Befestigung des Siebträgers auf dem Einspanning	Möglicherweise wurde zu viel Kaffee in den Siebträger gefüllt	Die Kaffeemenge im Siebträger reduzieren.
Aus dem Siebträger tritt Flüssigkeit aus	Mögliche Ursachen: 1- Die Siebträgerdichtung ist abgenutzt oder verkrustet. 2 - Die Siebgruppe wurde nicht korrekt an der Brühgruppe angebracht	Mit der mitgelieferten Bürste reinigen. Tritt das Problem erneut auf, muss ein Fachtechniker hinzugezogen werden.
Es wird kein Dampf ausgegeben	Die Düse des Dampfhahns ist verstopft und muss mit Hilfe einer Nadel gereinigt werden. Die Düse kann durch das Eintauchen in die Milch verstopfen.	Dampfdüse nach jedem Gebrauch reinigen.



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 authorisation 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 TSP**
- **ALFREDO**
- **TERESINA TSP**
- **MARIUCCIA**
- **PEPPINA**

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 equipments 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 0832 494437
info@torre-espresso.it
www.torre-espresso.it