

CONSIGLI UTILI - USEFUL TIPS

Al primo utilizzo eseguire almeno due volte le operazioni descritte dalla fig.1 alla fig.7, eseguire quindi almeno un caffè da cestinare. Iniziare l'esperienza Kamira con il braccetto singolo, dopo aver capito come funziona kamira si può passare al braccetto doppio. Quando si usa l'erogatore doppio è consigliato riempire d'acqua la vaschetta. La quantità di acqua non è vincolante, può essere variata per ottenere caffè ristretti o lunghi.

Attenzione, per ottenere un buon espresso cremoso è fondamentale fornire la corretta quantità di calore. Seguire i video tutorial su www.espressokamira.com in home page cliccare su «come funziona» per accedere al canale You Tube di Kamira.

When using for the first time, carry out the operations described in pic.1 to pic.7 at least twice, then make at least one coffee to be trashed. Starting the kamira experience with the single regulator, after understanding how kamira works you can switch to double. When using the double spout it is recommended to fill the tray with water. The amount of water is not mandatory, it can be varied to obtain short or long coffees.

Attention, to obtain a good creamy espresso it is essential to provide the correct amount of heat.

Follow the video tutorials on www.espressokamira.com on the home page click on «how it works» to access the kamira You Tube channel.

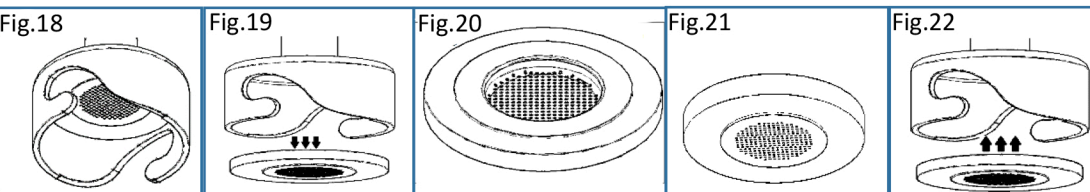
MANUTENZIONE – MAINTENANCE

Per eliminare il calcare accumulato in caldaia eseguire due o tre volte l'anno la decalcificazione con una vaschetta di aceto di vino bianco ed una vaschetta di acqua, eseguire le operazioni descritte da fig.1 a fig. 7, con la variante di far bollire il liquido per circa 4 minuti tenendo la leva G verticale, ruotare quindi la leva in orizzontale per spurgare. Eseguire due o tre volte lo spurgo forzato con solo acqua per eliminare l'odore dell'aceto.

To remove the limescale accumulated in the boiler, descale two or three times a year with a tray of white wine vinegar and a tray of water, perform the operations described in fig. 1 to fig. 7, with the variant of boiling the liquid for about 4 minutes holding the lever G vertical, then rotate the lever horizontally to drain. Perform forced purging two or three times with water only to eliminate the vinegar smell.

Pulire frequentemente filtro e guarnizione (fig.18), estrarli e lavarli, accoppiarli come mostrato in fig. 19 e 20, riposizionarli in sede come mostrato in fig. 21 e 22, spingerli in fondo ruotando le dita.

Clean the filter and gasket frequently (fig.18), remove and wash them, couple them as shown in pic. 19 and 20, reposition them in the seat as shown in pic. 21 and 22, push them to the upwards by turning.



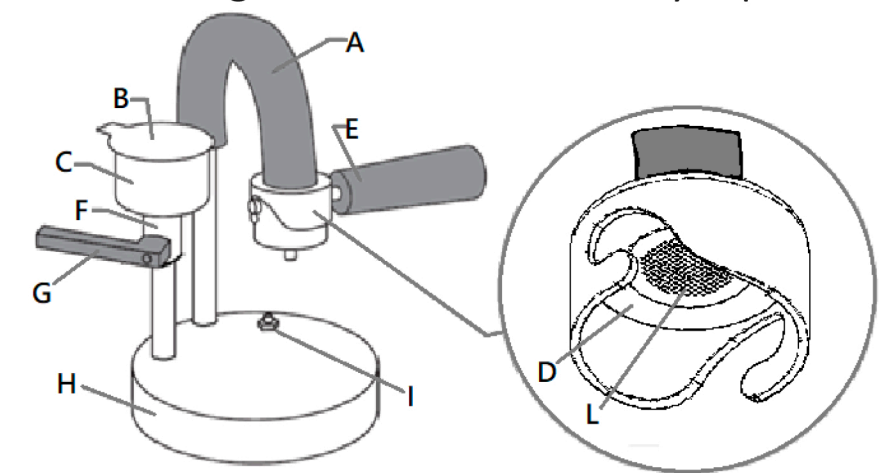
INCONVENIENTI - DRAWBACKS	CAUSE - CAUSES	RIMEDI - REMEDIES
L'acqua non defluisce in caldaia <i>Water does not flow into the boiler</i>	La leva G è in orizzontale L'aria non esce dalla caldaia <i>Lever G is in a horizontal position Air does not come out of the boiler</i>	Ruotarla in verticale Accendere la fonte di calore <i>Turn the lever G in vertical position Turn on the heat source</i>
Il caffè non esce entro i soliti e normali tempi di erogazione <i>The coffee does not come out within the usual and normal delivery times</i>	La leva G è in posizione verticale IL CIRCUITO E' OTTURATO <i>The lever G is in vertical position THE CIRCUIT IS CLOSED</i>	Ruotare la leva G in orizzontale SPEGNERE SUBITO LA FONTE DI CALORE CONTATTARE L'ASSISTENZA <i>Turn the lever G in horizontal position SWITCH OFF THE HEAT SOURCE IMMEDIATELY CONTACT SUPPORT</i>
La valvola di sicurezza si apre <i>The safety valve opens</i>	E' stato fornito troppo calore La polvere è troppo fine E' stata messa troppa polvere <i>Too much heat was provided The powder is too fine Too much powder has been put</i>	Correggere Usare solo polvere per moka Pressare di meno la polvere <i>Provide less heat Use only moka powder Press the powder less</i>
Il caffè erogato è senza crema <i>The brewed coffee is cream-free</i>	E' stata messa troppa acqua in caldaia L'acciaio è troppo caldo La quantità di polvere è insufficiente <i>There is too much water in the boiler The steel is too hot The quantity of powder is insufficient</i>	Correggere Passare un panno umido sulla caldaia Riempire bene il braccetto <i>Needs to be corrected Pass a damp cloth over the boiler Fill the arm well</i>
Il caffè erogato è troppo cremoso <i>The brewed coffee is too creamy</i>	Poca acqua in caldaia o troppa polvere <i>Little amount of water in the boiler Too much powder has been loaded</i>	Correggere <i>Needs to be corrected Needs to be corrected</i>

GARANZIA. Kamira è garantita 5 anni (direttiva 99/44CE), sono esclusi gli accessori soggetti ad usura (guarnizioni, valvole ecc.), **VALIDITA' DELLA GARANZIA.** La garanzia decade: a) in caso di manomissione di qualunque componente; b) mancato rispetto delle corrette modalità d'uso; in caso di danni per incuria, rotture accidentali, otturazione per accumulo di polvere o calcare sui filtri. I costi di trasporto sono sempre a carico del cliente. Il produttore non risponde dei danni per uso improprio o comunque diverso da quello prescritto. E' escluso il risarcimento dei danni diretti o indiretti dovuti all'uso dell'apparecchio o alla sospensione del suo uso. **WARRANTY.** Kamira is warranted for 5 years, with the exception of the attachments that are subject to use such as gaskets, valves etc. **VALIDITY OF WARRANTY.** The warranty is void: a) in case of tampering with any component; b) failure to comply with the correct methods of use; in case of damage due to negligence, accidental breakage, obstruction due to accumulation of dust or limescale. Transport costs are always charged to the customer. The manufacturer is not liable for damage due to improper use or in any case other than that prescribed. Compensation for direct or indirect damages due to the use of the device or the suspension of its use is excluded.

KAMIRA Srl Via F. Crispi 452 – 98028 Santa Teresa di Riva – ME – ITALIA
Tel. 0942 791850 info@espressokamira.com www.espressokamira.com
Info e assistenza da Lunedì a Venerdì : 9,30-13,00 e 15,30-19 Tel. 3313217731

Kamira

La macchina ecologica per l'espresso cremoso
The ecological machine for creamy espresso



A: Impugnatura atermica – B: Coperchio
C: Vaschetta di carico - D: Guarnizione
E: Braccetto porta caffè in polvere
F: Valvola di carico e scarico
G: Leva atermica – H: Caldaia
I: Valvola sicurezza – L: Filtro amovibile

A: Thermo handle – B: Tank lid
C: Water tank – D: Gasket
E: Coffee filter holder
F: Loading/unloading valve
G: Athermic Lever – H: Boiler
I: Safety valve – L: Removable filter

Guarda i video tutorial: www.espressokamira.com home page «COME FUNZIONA»
Info e assistenza tecnica da lunedì a venerdì: 9,30-13,00 e 15,30-19 al 331 3217731
To see the video tutorials, go to: www.espressokamira.com «HOW IT WORKS»
Info and assistance from Monday to Friday: 9:30-13:00 and 15:30-19:00 to 331 3217731

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

Questo apparecchio è destinato solo ad uso domestico. Nessuna responsabilità verrà attribuita al produttore in caso di altri usi che possono provocare danni o infortuni. Vietare l'uso dell'apparecchio a bambini ed a persone con ridotte capacità psico-fisico-sensoriali.

ATTENZIONE Se durante lo spurgo (o facendo il caffè) l'erogazione ritarda in modo anomalo il circuito è otturato, **CONDIZIONE DI PERICOLO**, fermare l'alimentazione e contattare subito l'assistenza.

ATTENZIONE Kamira è un apparecchio a pressione, non togliere MAI il braccio con la polvere (E) prima di aver scaricato la pressione in caldaia (fig.17)

POSSIBILITA' DI USTIONARSI. Dopo l'erogazione del caffè, spegnere la fonte di calore e girare molto lentamente in verticale la leva (G).

ATTENZIONE POSSIBILITA' DI USTIONI! Impugnare l'apparecchio solo dal manico atermico (A).

In caso di dubbi o anomalie fermare l'utilizzo e contattare immediatamente l'assistenza

SAFETY INSTRUCTIONS

This appliance is intended for domestic use only. No responsibility will be attributed to the manufacturer in other uses that may cause damage or injury. Prohibit the use of the appliance by children and people with reduced psychophysical sensory abilities.

WARNING, If during purging (or making coffee) delivery delays abnormally the circuit is clogged, **DANGEROUS CONDITION**, stop the power supply and contact assistance immediately.

WARNING Kamira is a pressure device, **NEVER** remove the powder container (E) before having discharged the pressure of the boiler (pic.17)

POSSIBILITY OF BURNS. After brewing the coffee, very slowly turn the lever (G) (pic.17).

WARNING POSSIBILITY OF BURNS Hold the appliance, only by the athermic handle (A).

In case of doubts or anomalies block the use, contact immediately the assistance.

COME PREPARARE L'ESPRESSO KAMIRA

Ruotare la leva G in orizzontale, aprire il coperchio B ed inserire mezza vaschetta di acqua, ruotare la leva G in verticale ed accendere la fonte di calore, porre un bicchiere o una tazza alta sulla caldaia, in pochi secondi l'acqua scende in caldaia H, girare la leva G in orizzontale, l'acqua farà il giro nel tubo curvo e si riverserà nella tazza pulendo il circuito e scaldando l'acciaio, quando l'acqua finisce esce solo vapore, spegnere la fonte di calore. Inserire mezza vaschetta di acqua e ruotare la leva G in verticale, l'acqua verrà risucchiata in caldaia. Chiudere il coperchio e ruotare la leva G in orizzontale. Caricare la polvere nel braccetto singolo ed agganciarlo alla macchina, porre la tazzina sulla caldaia ed accendere la fonte di calore. Il caffè inizia ad uscire dopo circa 10/15 secondi, a tazza mezza piena spegnere la fonte di calore, l'erogazione del caffè continua, infine, **molto lentamente** ruotare la leva G in verticale, ritirare la tazzina.

HOW TO PREPARE THE KAMIRA ESPRESSO

Turn the lever G horizontally, open the cover B and insert half a bowl of water, turn the lever G vertically and turn on the heat source, place a glass or a high cup on the boiler, after a few seconds the water goes down to the boiler H, turn the lever G horizontally, the water will circulate in the curved tube and pour into the cup by cleaning the circuit and heating the steel, when the water runs out only steam comes out, turn off the heat source. Insert half a tray of water and turn the lever G vertically, the water will be sucked into the boiler H. Close the lid and turn the lever G horizontally. Load the powder into the single container and hook it to the machine, place the cup on the boiler and turn on the heat source. The coffee starts to come out after about 10 seconds, with the cup half full turn off the heat source, the coffee continues, **very slowly** rotate the lever G vertically, withdraw the cup.

