

INCONVENIENTI	CAUSE	RIMEDI
L'ACQUA NON PASSA DALLA VASCHETTA ALLA CALDAIA.	LEVA (G) SOLLEVATA IN POSIZIONE ORIZZONTALE.	ESEGUIRE QUANDO DESCRITTO AL PUNTO 1 PAG. 2.
IL CAFFÈ NON ESCE.	LA LEVA (G) È RIMASTA IN POSIZIONE VERTICALE.	GIRATE LA LEVA (G) IN POSIZIONE ORIZZONTALE.
	MANCA L'ACQUA NELLA CALDAIA.	METTETE ACQUA NELLA CALDAIA.
	IL FILTRO DEL BRACCETTO È OTTURATO.	PULITE IL FILTRO ACCURATAMENTE.
ESCE ACQUA DAI BORDI DEL BRACCETTO PORTA CAFFÈ.	LA GUARNIZIONE (D) SI È LOGORATA.	SOSTITUIRE LA GUARNIZIONE.
	È RIMASTO CAFFÈ SUI BORDI DEL BRACCETTO.	FATE ATTENZIONE A PULIRE BENE IL BORDO.
LA VALVOLA DI SICUREZZA (I) FISCHIA O SBUFFA SPRUZZANDO VAPORE.	LA MISCELA NEL BRACCETTO È STATA PRESSATA TROPPO.	METTETE SOLO LA GIUSTA QUANTITÀ DI MISCELA, SENZA PRESSARE TROPPO.
	LA FONTE DI CALORE È ECCESSIVA.	RIDUCETE LA FIAMMA.
	LA MISCELA È TROPPO FINE.	UTILIZZATE SOLO MISCELA PER NORMALI CAFFETTIERE MOKA.
IL CAFFÈ EROGATO È TROPPO LIQUIDO E CON POCA CREMA.	LA QUANTITÀ DI MISCELA È INSUFFICIENTE.	RIEMPITE BENE IL BRACCETTO.
	LA QUANTITÀ DI ACQUA È ECCESSIVA.	VERSATE SOLO LA QUANTITÀ D'ACQUA CONSIGLIATA.
	L'APPARECCHIO È TROPPO CALDO.	GIRATE LA LEVA (G) IN POSIZIONE VERTICALE E RAFFREDDATE L'APPARECCHIO SOTTO UN GETTO DI ACQUA CORRENTE.
IL CAFFÈ NON SI RIPARTISCE IN UGUALE MISURA NELLE DUE TAZZINE.	IL PIANO D'APPOGGIO È INCLINATO.	METTETE L'APPARECCHIO IN POSIZIONE NON INCLINATA. SCAMBIATE LE TAZZINE PER EQUILIBRARE.
IL CAFFÈ EROGATO È TROPPO CREMOSO, DI COLORE SCURO E SA DI BRUCIATO.	LA QUANTITÀ DI MISCELA NEL BRACCETTO È ECCESSIVA.	METTETE LA GIUSTA QUANTITÀ DI CAFFÈ.
	LA QUANTITÀ DI ACQUA È INSUFFICIENTE.	METTETE LA GIUSTA QUANTITÀ DI ACQUA.

PROBLEM	REASON	SOLUTION
THE WATER DOES NOT FLOW FROM THE SMALL CONTAINER TO THE BOILER.	THE LEVER (G) IS IN A HORIZONTAL POSITION.	TO PERFORM HOW MUCH DESCRIBED 2 PAGE TO.
THE COFFEE DOES NOT COME OUT.	THE LEVER (G) IS IN A VERTICAL POSITION.	TURN THE LEVER (G) IN A HORIZONTAL POSITION.
	THERE IS NOT WATER IN THE BOILER.	POUR WATER IN THE SMALL CONTAINER (C).
	THE FILTER OF THE BEAM IS BLOCKED.	CLEAN THE FILTER CAREFULLY.
THE WATER COMES OUT OF THE BEAM.	GASKET (D) IS WORN DOWN.	CHANGE IT.
	THERE IS COFFEE ON THE BEAM BORDER.	CLEAN THE BEAM BORDER.
THE SAFETY VALVE (I) WHISTLES OR SPRAYS STEAM.	THE BLEND PRESSED HAS BEEN TOO MUCH.	USE THE EXACT QUANTITY OF COFFEE WITHOUT PRESSING TOO MUCH.
	THE SOURCE OF HEAT IS EXTREME.	TURN GAS DOWN.
	THE BLEND IS TOO FINE.	USE TRADITIONAL BLEND FOR COFFEEPOT.
THE COFFEE IS TOO LIQUID AND NOT MUCH CREAMY.	THE QUANTITY OF COFFEE IN THE BEAM IS NOT SUFFICIENT.	FILL THE BEAM THOROUGHLY.
	THE QUANTITY OF WATER IS EXCESSIVE.	POUR THE EXACT QUANTITY OF WATER IN THE CONTAINER.
	THE MACHINE IS TOO HOT.	TURN THE LEVER (G) IN A VERTICAL POSITION AND COOL THE MACHINE IN WATER.
THE COFFEE IS NOT EQUALLY DISTRIBUTED IN THE CUPS.	THE PLANE IS INCLINED.	PUT THE MACHINE ON A HORIZONTAL PLANE. EXCHANGE THE CUPS IN ORDER TO BALANCE.
THE COFFEE IS TOO CREAMY, DARK AND TASTES BURNT.	THE QUANTITY OF BLEND IN THE BEAM IS EXCESSIVE.	PUT THE EXACT QUANTITY OF COFFEE IN THE BEAM.
	THE QUANTITY OF WATER IS NOT SUFFICIENT.	POUR THE EXACT QUANTITY OF WATER.

CERTIFICATO DI GARANZIA

Kamira è garantita cinque anni dalla data di acquisto da difetti di conformità, come previsto dalla direttiva 99/44 CE; con esclusione degli accessori soggetti ad usura: guarnizioni, valvole, leve, manici, raccordi, eccetera.

VALIDITÀ DELLA GARANZIA

Le condizioni previste sono valide solo se:

- l'apparecchio non è stato manomesso, anche solo in parte (compresa la valvola di sicurezza).
- sono state rispettate attentamente, durante l'uso, le istruzioni del presente libretto.
- l'apparecchio non ha subito danni per incuria, rotture accidentali, incrostazioni di calcare, o altri fattori esterni.

I costi di trasporto per la riparazione e la restituzione dell'apparecchio sono a cura dell'acquirente.

Il produttore non risponde dei danni causati da uso diverso da quello prescritto nelle istruzioni. È escluso il risarcimento dei danni diretti o indiretti dovuti all'uso dell'apparecchio o alla sospensione del suo uso.

CERTIFICATE OF GUARANTEE

Kamira is guaranteed for 5 years from the time of its original purchase for the conformity defect, as provided in Directive 99/44 EC; this guarantee does not cover the accessories wear and tear such as: gasket, valve, lever, handle, connector, etc.

VALIDITY OF THE GUARANTEE

This guarantee will be granted only when:

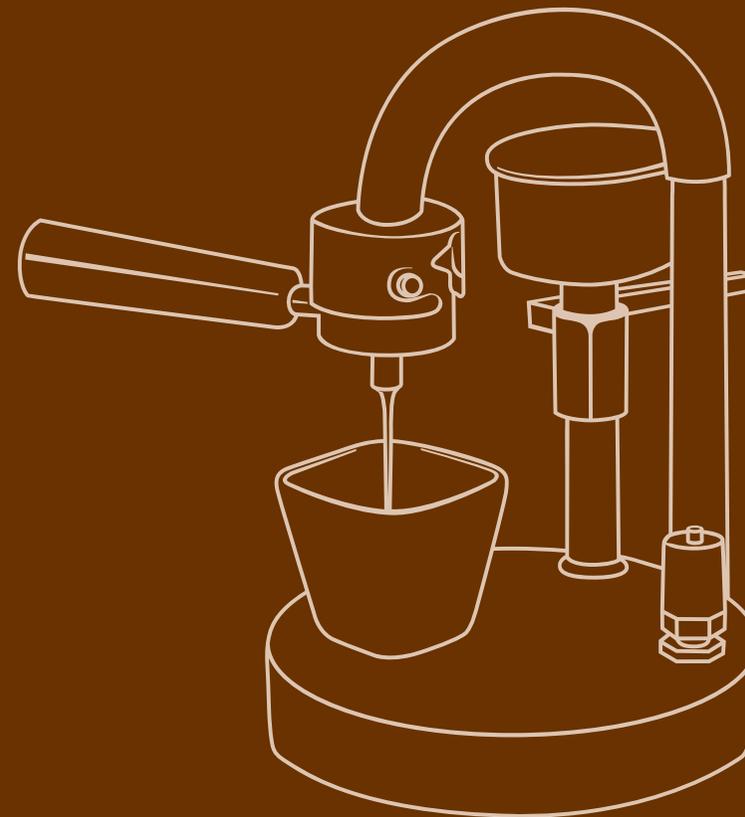
- the machine has not been tampered, in total or in part (including the safety valve).
- the instructions for use have been respected.
- the machine has not suffered damage resulting from misuse fortuitous breaking, limescale or other external factors.

Carriage to repair or replace the machine are at the customer's cost.

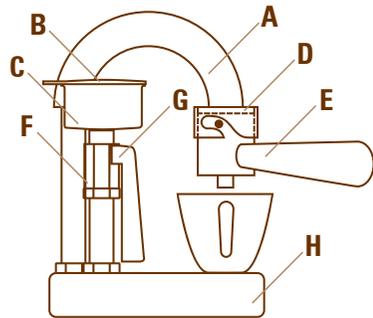
The producer is not liable for damages resulting from a use not indicated in the instructions. It is not included compensation for direct or indirect damages resulting from the use of the device or from its non use.

Kamira è prodotta da: / Kamira is produced by:
 Virgin Production s.a.s. · Contrada Lacco · 98030 Sant'Alessio Siculo (ME) Italy
 Telefono e Fax / Phone and fax number +39 0942 756953
www.kamira.it

Servizio Clienti
800-038354

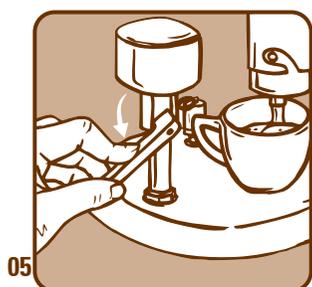
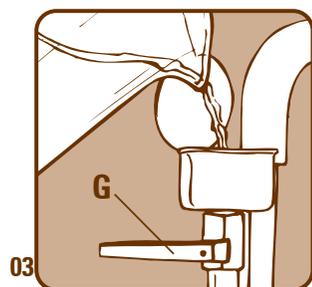
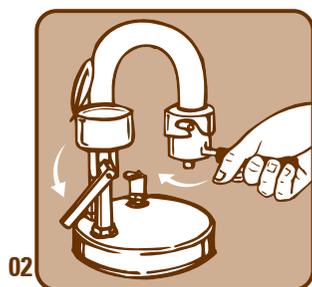
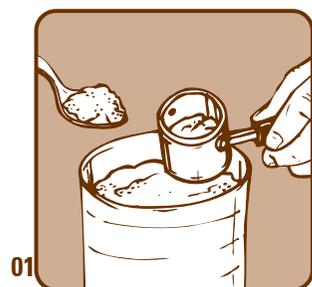
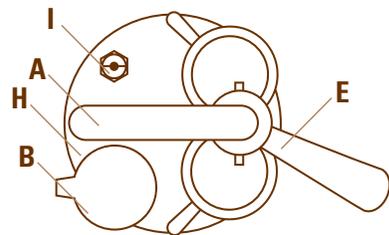


Istruzioni *Instructions*



A IMPUGNATURA / ATHERMIC HANDLE
B COPERCHIO / CONTAINER COVER
C VASCHETTA / CONTAINER/
D GUARNIZIONE / GASKET
E BRACCETTO PORTA CAFFÈ / COFFEE BEAM

F VALVOLA DI CARICO-SCARICO / CHARGE AND DISCHARGE VALVE
G LEVA / LEVER
H CALDAIA / BOILER
I VALVOLA DI SICUREZZA / SAFETY VALVE



Seguendo attentamente le seguenti istruzioni, scoprirete quanto è facile e veloce preparare un ottimo espresso cremoso con Kamira! Presto le semplici modalità d'uso di Kamira diventeranno, con un po' di pratica, del tutto spontanee.

Following carefully the instructions, you can discover how it is easy and fast to make a wonderful creamy espresso with Kamira! As soon as possible, with a little of experience, the easy instructions for use of Kamira will become spontaneous.

ISTRUZIONI PER L'USO

- 1_ Posizionare la tazzina sulla caldaia (Fig. 04).
- 2_ Posizionare Kamira su un fornello grande per 10/15 secondi con la leva (G) in posizione orizzontale, questa operazione serve a riscaldare l'ambiente caldaia ed eliminare eventuali residui di acqua rimasta dal precedente utilizzo, togliere Kamira dal fuoco e girare la leva (G) in posizione verticale.
- 3_ Staccare il braccio porta caffè dalla macchina e riempirlo compattando la polvere ma senza pressare (Fig. 01), pulire il bordo del braccetto rasando il caffè con il cucchiaino quindi riagganciarlo (Fig. 02).
- 4_ Girare la leva (G) in orizzontale (Fig. 03) e mettere l'acqua nella vaschetta (C) (mezza vaschetta per fare un caffè, si consiglia di fare le prime esperienze con il braccetto singolo) girare la leva (G) in verticale per far defluire l'acqua nella caldaia.
- 5_ Girare la leva (G) in orizzontale, appoggiare la tazzina sulla caldaia e posizionare Kamira su un fornello grande con la fiamma vicina al minimo.
- 6_ Dopo pochi secondi inizia ad uscire il caffè (Fig. 04), quando l'erogazione si presenta a palline di crema alzare la fiamma al massimo per una decina di secondi quindi spegnerla, fermare a piacere l'erogazione abbassando lentamente la leva (G) in verticale (Fig. 05), attenzione questa ultima operazione va eseguita lentamente e con cautela per evitare la fuoriuscita dalla vaschetta di gocce d'acqua calde durante lo scaricamento della pressione.
- 7_ Per la preparazione contemporanea di due caffè eseguire le medesime operazioni utilizzando il braccetto con due uscite, riempiendo la vaschetta dell'acqua ed utilizzando due tazzine.

AVVERTENZE

- Al primo utilizzo è necessario pulire il circuito interno dell'apparecchio: versate dell'acqua nella vaschetta (C), facendola defluire nella caldaia (H); fate bollire l'acqua mantenendo la leva in posizione verticale per un minuto.
- Attenzione, Kamira è un apparecchio a pressione: non togliete mai il braccio porta caffè (E), prima di aver scaricato la pressione in caldaia, questa operazione è descritta alla Fig.5. Questa mancata operazione può provocare ustioni alla mano.
- Dopo l'erogazione di ogni caffè, girate molto lentamente la leva della valvola di scarico (G); un'apertura troppo repentina potrebbe provocare la fuoriuscita di acqua bollente dalla vaschetta (C) con pericolo di ustioni alla mano.

INSTRUCTIONS FOR USE

- 1_ Put the cup on the boiler (Pic. 04)
- 2_ Position Kamira on a stove for 10/15 seconds with the lever (G) in horizontal position, this operation serves to heat the environment boiler and to eliminate possible residues of water remained by the precedent use, to remove Kamira from the Fire. Turn very slowl the lever (G) of the escape valve.
- 3_ To tear off the arm brings coffee from the machine and to fill compacting it the coffee's dust but without pressing (Pic. 01), to clean the edge of the arm trimming the coffee with the teaspoon therefore to hook it (Pic. 02).
- 4_ Turn the lever (G) in horizontal (Pic. 03) and put the water in the container (C) (half container to make a coffee, it recommends him to have the first experiences with the single arm) turn the lever (G) in vertical to make to go down the water in the boiler.
- 5_ Turn the lever (G) in horizontal to support the cup on the boiler and position Kamira on a great stove with the flame next to the least one.
- 6_ After few seconds it begins to go out the coffee (Pic. 04), when the flow introduces him to little balls of cream to lift at the most the flame for about ten seconds therefore to extinguish it, to stop the flow slowly lowering the lever (G) in vertical (Pic. 05), attention this last operation must slowly be performed and with caution to avoid the spillage from the container of warm drops of water during the discharge of the pressure.
- 7_ For the preparation of two coffees to perform the same operations using the arm with two exits, to fill the container with the water and using two cups.

CAUTIONS

- If you use kamira for the first time it is necessary to clean the internal circuit: pour some water in the small container (C) and let it flow into the boiler (H); boil the water keeping the lever in a vertical position for one minutes.
 - Be careful, Kamira is a pressure machine: do not remove the coffee beam (E) before the pressure in the boiler (H) is let off, this operation is described in Pic. 5.
- If you don't do so, you can burn your hand
- After the coffee has come out, turn very slowly the lever of the escape valve; a too fast opening could cause a leakage of boiling water from the container (C) running the risk of burning your hand. During this operation keep closed the container cover (B) and keep away your hand.

Durante questa operazione tenete chiuso il coperchio (B) della vaschetta e allontanate la mano.

- L'apparecchio è dotato di valvola di sicurezza Fig. 4; sono normali, se saltuari, rumorosi spruzzi di vapore dovuti ad un eccessivo carico di caffè o al surriscaldamento dell'apparecchio, detti rumorosi spruzzi di vapore indicano il normale funzionamento della valvola di sicurezza; per evitare che la valvola si danneggi mettere meno caffè nel braccetto, ovvero tenere la fiamma più bassa.
 - Impugnate sempre l'apparecchio dal manico atermico (A).
- Tenete fuori dalla portata dei bambini.
- Non utilizzate miscele di caffè macinato troppo finemente (caffè specifico per macchine da bar), ma le comuni miscele per la tradizionale caffettiera moka.
 - Qualora si dovessero riscontrare anomalie di funzionamento, dimettere subito l'apparecchio e contattare il centro di assistenza. L'azienda produttrice non risponde dei danni causati dall'inosservanza delle norme descritte e dall'uso improprio dell'apparecchio.

CONSIGLI UTILI

- Usate acqua con bassa percentuale di calcio, preferibilmente oligominerale naturale.
- Un eccessivo residuo di acqua in caldaia può influire negativamente sulla qualità del Vostro caffè espresso, per questa ragione si consiglia di eseguire l'operazione descritta al punto 1 pag. 2 con la Kamira ancora fredda.
- Lavate l'apparecchio, solo esternamente, con normale detersivo per stoviglie. Abbiate cura di mantenere pulita la sede della guarnizione.
- Ponete Kamira su un fornello idoneo, in modo tale che la corona di fiamma sia grande quasi quanto la base della caldaia. Mantenete il gas al minimo fino a quando il caffè inizia ad uscire; aumentare o diminuire quindi la fiamma a piacere (tali variazioni avranno un effetto immediato sull'espresso in erogazione).
- Qualora la temperatura ambiente sia alta si consiglia tra un caffè e l'altro di raffreddare leggermente la kamira ponendola per un attimo sotto un piccolo getto d'acqua corrente, attenzione per non danneggiare kamira prima di eseguire tale operazione girate la leva (G) in posizione verticale.

- Kamira is equipped with a safety valve (Pic. 4); sometimes it is possible to have some noisy sprinklings of steam caused by an excessive quantity of coffee or by the overheating of the machine; these sprinklings are indicative of the regular working of the valve in order to avoid damaging the valve, put less coffee in the arm beam, or rather keep the flame lower.
 - Catch Kamira by the athermic handle (A). Keep out of the reach of children.
 - Do not use too finely ground coffee (specific for bar), but use traditional blend for coffeepot.
 - If you verify some trouble, stop using Kamira and call the customer service.
- The company is not responsible for damage caused by failure to use the product in accordance with instructions for the proper (the no-observance of the information indicated and from the inappropriate use of the device).

HELPFUL ADVICES

- Use water with a small percentage of calcium, preferably natural mineral water.
- An excessive residue of water in boiler can negatively influence the quality of your express coffee, for this reason it recommends him to perform the operation described 2 pag to the point. 1 with the cold kamira still.
- To clean the machine outside, you can use a usual washing up liquid. Keep the gasket seat clean.
- Put Kamira on a kitchen hob as large as the base of the boiler. Keep the gas to a minimum until the coffee begins to come out; if you prefer a fast or a slow supply of coffee, increase or reduce the gas.
- If the temperature environment is tall it recommends him among a coffee and the other to slightly cool the kamira setting her for an instant under a small throw of running water, attention not to damage kamira before performing such operation turned the lever (G) in vertical position.