

INCONVENIENTI	CAUSE	RIMEDI
L'ACQUA NON PASSA DALLA VASCHETTA ALLA CALDAIA.	LEVA (G) SOLLEVATA IN POSIZIONE ORIZZONTALE. L'ARIA NON ESCE DALLA CALDAIA.	GIRATE LA LEVA (G) IN POSIZIONE VERTICALE. PREMETE L'ANELLO (I) DELLA VALVOLA.
IL CAFFÈ NON ESCE.	LA LEVA (G) È RIMASTA IN POSIZIONE VERTICALE. MANCA L'ACQUA NELLA CALDAIA. IL FILTRO DEL BRACCETTO È OTTURATO.	GIRATE LA LEVA (G) IN POSIZIONE ORIZZONTALE. METTETE ACQUA NELLA CALDAIA. PULITE IL FILTRO ACCURATAMENTE.
ESCE ACQUA DAI BORDI DEL BRACCETTO PORTA CAFFÈ.	LA GUARNIZIONE (D) SI È LOGORATA. È RIMASTO CAFFÈ SUI BORDI DEL BRACCETTO.	SOSTITUIRE LA GUARNIZIONE. FATE ATTENZIONE A PULIRE BENE IL BORDO.
LA VALVOLA DI SICUREZZA (J) FISCHIA O SBUFFA SPRUZZANDO VAPORE.	LA MISCELA NEL BRACCETTO È STATA PRESSATA TROPPO. LA FONTE DI CALORE È ECCESSIVA. LA MISCELA È TROPPO FINE.	METTETE SOLO LA GIUSTA QUANTITÀ DI MISCELA, SENZA PRESSARE TROPPO. RIDUCETE LA FIAMMA. UTILIZZATE SOLO MISCELA PER NORMALI CAFFETTIERE MOKA.
IL CAFFÈ EROGATO È TROPPO LIQUIDO E CON POCHE CREMA.	LA QUANTITÀ DI MISCELA È INSUFFICIENTE. LA QUANTITÀ DI ACQUA È ECCESSIVA. L'APPARECCHIO È TROPPO CALDO.	RIEMPITE BENE IL BRACCETTO. VERSATE SOLO LA QUANTITÀ D'ACQUA CONSIGLIATA. 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. LA QUANTITÀ DI ACQUA È INSUFFICIENTE.	METTETE LA GIUSTA QUANTITÀ DI CAFFÈ. 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. THE AIR DOES NOT COME OUT OF THE BOILER.	TURN THE LEVER (G) IN A VERTICAL POSITION. PUSH THE RING VALVE (I).
THE COFFEE DOES NOT COME OUT.	THE LEVER (G) IS IN A VERTICAL POSITION. THERE IS NOT WATER IN THE BOILER. THE FILTER OF THE BEAM IS BLOCKED.	TURN THE LEVER (G) IN A HORIZONTAL POSITION. POUR WATER IN THE SMALL CONTAINER (C). CLEAN THE FILTER CAREFULLY.
THE WATER COMES OUT OF THE BEAM.	GASKET (D) IS WORN DOWN. THERE IS COFFEE ON THE BEAM BORDER.	CHANGE IT. CLEAN THE BEAM BORDER.
THE SAFETY VALVE WHISTLES OR SPRAYS STEAM.	THE BLEND PRESSED HAS BEEN TOO MUCH. THE SOURCE OF HEAT IS EXTREME. THE BLEND IS TOO FINE.	USE THE EXACT QUANTITY OF COFFEE WITHOUT PRESSING TOO MUCH. TURN GAS DOWN. USE TRADITIONAL BLEND FOR COFFEEPOT.
THE COFFEE IS TOO LIQUID AND NOT MUCH CREAMY.	THE QUANTITY OF COFFEE IN THE BEAM IS NOT SUFFICIENT. THE QUANTITY OF WATER IS EXCESSIVE. THE MACHINE IS TOO HOT.	FILL THE BEAM THOROUGHLY. POUR THE EXACT QUANTITY OF WATER IN THE CONTAINER. 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. THE QUANTITY OF WATER IS NOT SUFFICIENT.	PUT THE EXACT QUANTITY OF COFFEE IN THE BEAM. 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.

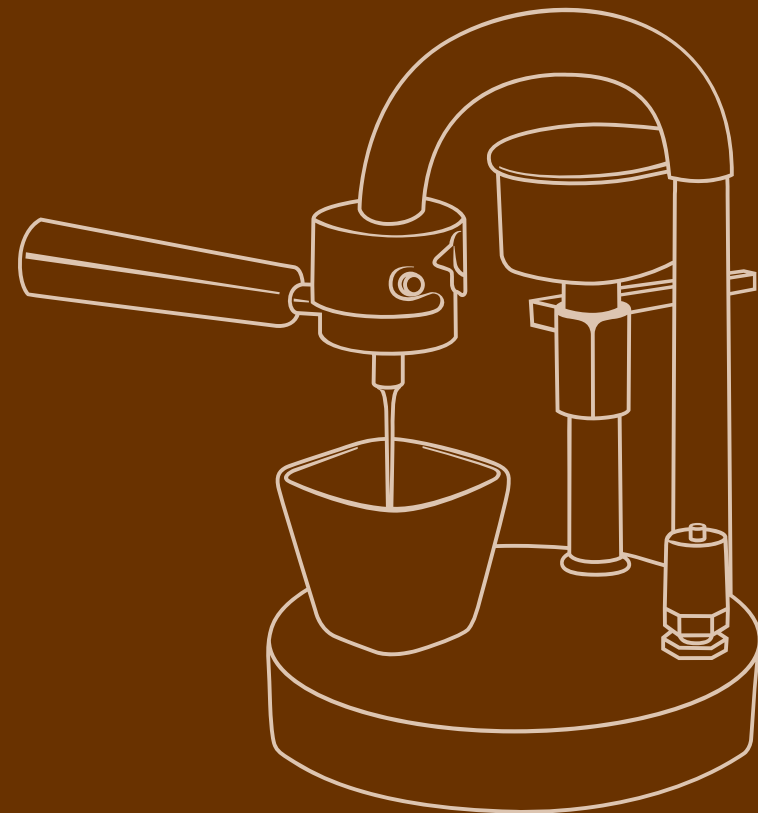
The producer is not liable for damages resulting from a use not indicated in the instructions.

It is not included compensation for direct or indirect damages resulting from the use of the device or from its non use.

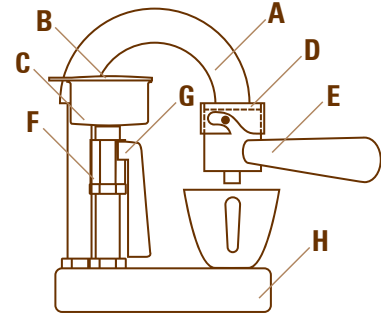
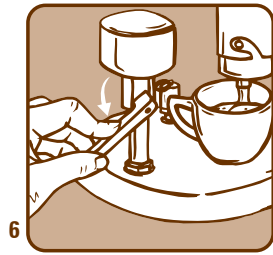
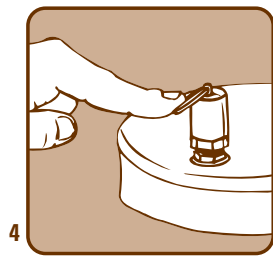
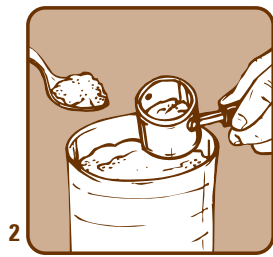
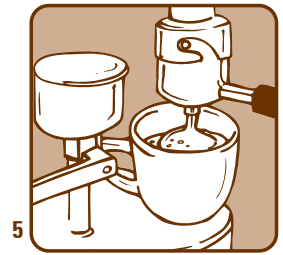
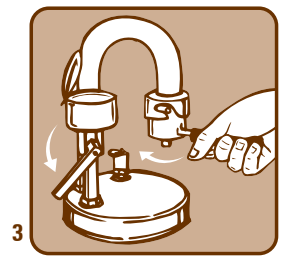
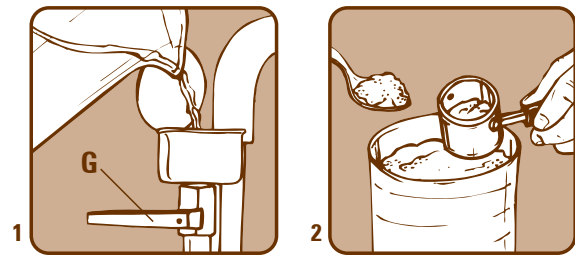
Kamira è prodotta da: / Kamira is produced by:  
Virgin Production s.a.s. - Contrada Vigna Vecchia - 98037 Letojanni (ME) Italy  
Telefono e Fax / Phone and fax number +39 0942 651143  
www.kamiraonline.com

Servizio Clienti  
**800-038354**

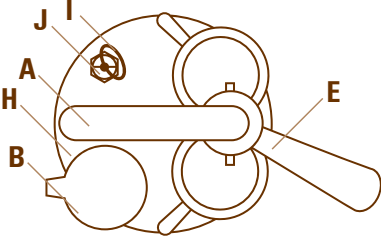
Timbro e data / Stamp and date



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** ANELLO / RING VALVE
- J** 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.

#### ISTRUZIONI PER L'USO

**Fig. 1** Portate la leva (**G**) in posizione orizzontale e versate l'acqua nella vaschetta (**C**) (poco più di mezza vaschetta per un caffè; la vaschetta piena per due caffè).  
**Fig. 2** Riempite il braccetto (**E**) porta caffè senza pressare troppo la miscela. Livellate il caffè e pulite con cura il bordo del braccetto.  
**Fig. 3** Posizionate il braccetto porta caffè nell'apposito spazio, ruotandolo in senso

*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.*

#### INSTRUCTIONS FOR USE

**Pic. 1** Turn the lever (**G**) in a horizontal position and pour water in the small container (little more than half container for one coffee, all the container for two coffees).  
**Pic. 2** Fill the beam (**E**) with coffee without pressing too much. Level the coffee and clean carefully the border of the beam.  
**Pic. 3** Put the beam (**E**) in the proper place and turn it clockwise.  
 Turn the lever (**G**) in a vertical position and

orario. Abbassate la leva (**G**) in posizione verticale, accertandovi che tutta l'acqua defluisca nella caldaia (**H**).

**Fig. 4** Se l'acqua non dovesse passare nella caldaia (**H**), premete l'anello (**I**) della valvola di sicurezza (**J**) fino al completo deflusso.  
**Fig. 5** Girate la leva (**G**) in posizione orizzontale e ponete Kamira sul fornello. Posizionate la tazzina sulla caldaia (**H**) (come in figura) ed attendete l'erogazione del caffè.

**Fig. 6** Spegnete il fornello un po' prima che sia uscita tutta la quantità di caffè desiderata o quando il caffè inizia ad uscire chiaro e cremoso (l'erogazione del caffè continuerà per la pressione ancora presente nell'apparecchio), attendete e girate lentamente la leva (**G**) in posizione verticale, così da scaricare la pressione residua e bloccare l'erogazione del caffè. Per la preparazione contemporanea di due caffè, è sufficiente sostituire il braccetto porta caffè ed eseguire le medesime modalità d'uso.

#### 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 qualche 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. 6**. 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. 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.  
**Pic. 4** If the water does not pass in the boiler (**H**), press the ring (**I**) of the safety valve (**J**) till a water has completely flowed.

**Pic. 5** Turn the lever (**G**) in a horizontal position and place Kamira on the kitchen hob. Put a cup on the boiler (**H**) (as in the picture) and wait for the coffee.

**Pic. 6** Turn off the hob shortly before all the coffee has come out or when the coffee begins to come out creamy (the coffee will go on coming out because of the pressure in the machine) wait and turn slowly the lever (**G**) in a vertical position, so that the pressure is let off and the coffee stops coming out. To make two coffees you have only to replace the beam for one coffee with the beam for two coffees and to follow the same instructions.

#### 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 a few 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. 6.
- 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.
- 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.
- Catch Kamira by the athermic handle (**A**). Keep out of the reach of children.
- Do not use too finely ground coffee (specific

vapore indicano il normale funzionamento della valvola.

- 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 eventuale residuo eccessivo di acqua in caldaia può influire negativamente sulla qualità del vostro espresso; scaricate quindi l'acqua in eccesso portando la leva (**G**) in posizione verticale e capovolgendo l'apparecchio.
- 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 fosse bassa, il primo espresso erogato potrebbe non essere ben caldo; preriscaldare quindi l'apparecchio eseguendo le normali modalità d'uso, ma senza introdurre caffè nel braccetto.
- Dovendo preparare molti caffè consecutivamente, è consigliabile raffreddare di volta in volta la caldaia, tenendola solo qualche secondo sotto un getto di acqua corrente. **Attenzione;** prima di eseguire tale operazione, girate la leva (**G**) in posizione verticale!

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.
  - A possible residue of water in the boiler could negatively influence the quality of your espresso; you have to discharge the exceeding quantity of water turning the lever (**G**) in a vertical position and turning the machine upside down.
  - 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 room temperature is low, maybe the first coffee will be not very hot; so preheat Kamira following normal instructions for use without putting the coffee in the beam.
  - If you have to make many coffees in succession, it would be better to cool the boiler keeping it under a jet of running water for a few seconds.
- Be careful: before you do this operation, turn the lever (**G**) in a vertical position!**