

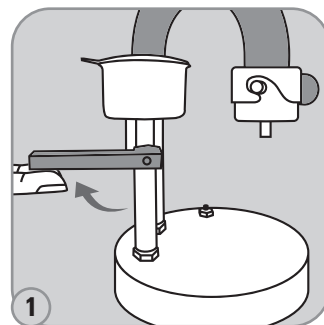
Kamira

ο πιο κρεμώδης espresso



ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ

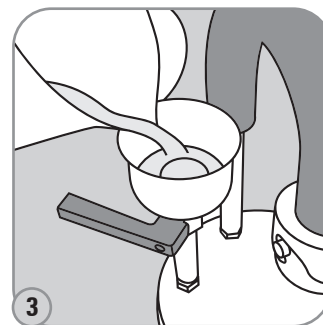
Ακολουθήστε τις παρακάτω οδηγίες προσεκτικά και θα δείτε πόσο γρήγορα και απλά μπορείτε να ετοιμάσετε έναν καταπληκτικό espresso με την Kamira.



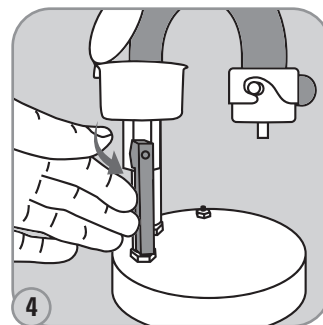
1 Εφαρμόστε το μοχλό (G), ο οποίος βρίσκεται κάτω από το δοχείο νερού σε οριζόντια θέση



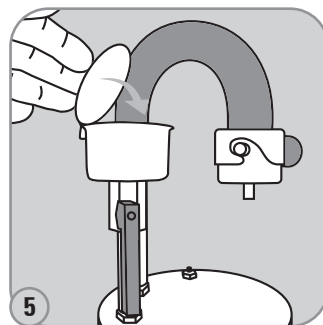
2 Σηκώστε το καπάκι του δοχείου νερού.



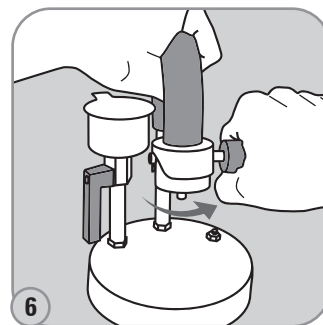
3 Γεμίστε το δοχείο με νερό. Μισό δοχείο για έναν καφέ, το γεμίζουμε για δύο καφέδες.



4 Εφαρμόστε την βαλβίδα σε κάθετη θέση ώστε το νερό να αρχίσει να τρέχει στο μπόιλερ*.



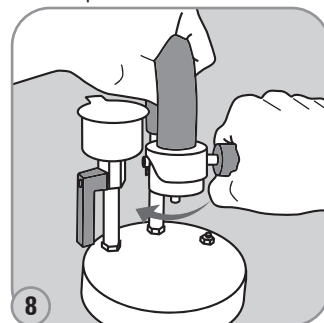
5 Κλείστε το καπάκι του δοχείου νερού



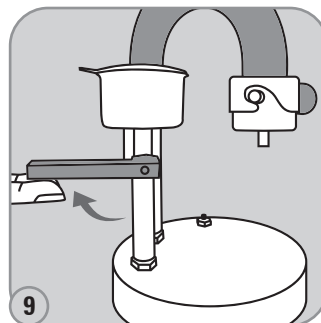
6 Αφαιρέστε τη θήκη του φίλτρου πιέζοντάς την προς τα αριστερά.



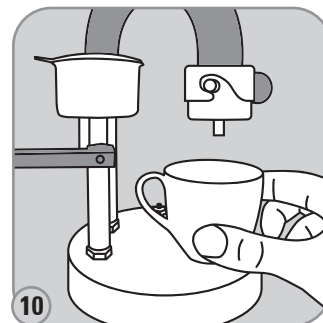
7 Τοποθετήστε τον επιθυμητό καφέ ελαφρά, καθαρίστε τα περισσεύματα.



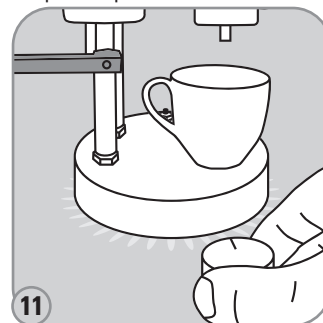
8 Τοποθετήστε τη θήκη του φίλτρου πιέζοντάς την προς τα δεξιά.



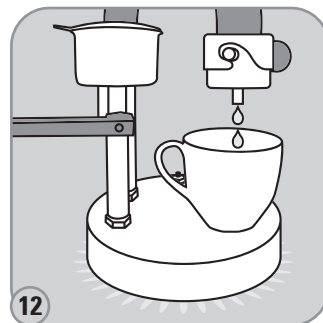
9 Φέρτε τη βαλβίδα πίσω στην οριζόντια θέση.



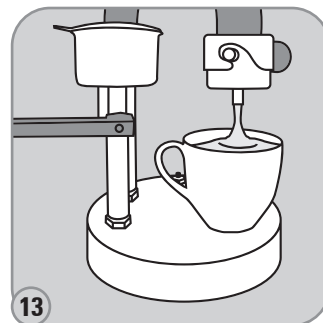
10 Βάλτε το φλιτζάνι στο μπόιλερ.



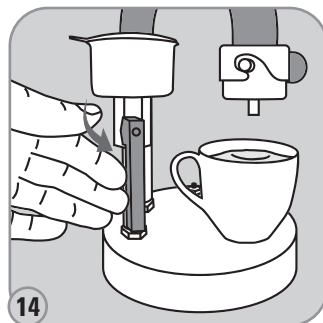
11 Τοποθετήστε την Kamira στην πηγή θερμότητας. Ρυθμίστε τον καυστήρα στο μέσο.



12 Όταν ο καφές αρχίζει να στραγγίζει ως κρέμα ρυθμίστε τον καυστήρα σε υψηλή θέση για τουλάχιστον 8 με 10 λεπτά.



13 Όταν το φλιτζάνι του καφέ είναι μισογεμάτο απενεργοποιήστε τον καυστήρα και αφήστε τον καφέ να συνεχίζει να τρέχει.



14 Γυρίστε τη βαλβίδα σιγά-σιγά προς την κατακόρυφη θέση για να τρέξουν και οι τελευταίες σταγόνες μέχρι να σταματήσει.

* Αν το νερό δεν τρέχει τοποθετήστε την Kamira σε μια πηγή θερμότητας τουλάχιστον για 3-4 δευτερόλεπτα.