



SZARVASI

SZV-611

SZV-618

HU KÁVÉFŐZŐ
HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

EN PERCOLATOR
USER MANUAL

DE KAFFEEMASCHINE
GEBRAUCHSANWEISUNG

PL EKSPRES DO KAWY
INSTRUKCJA OBSŁUGI

RO CAFETIERĂ
INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE

SL KÁVOVAR
NÁVOD NA POUŽITI

CZ KÁVOVAR
NÁVOD K POUŽÍ

ISO 9001

CE

Tisztelt Vásárló!

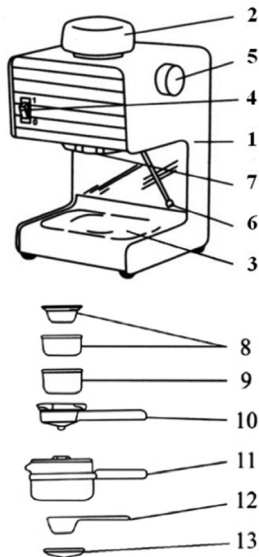
Köszönjük, hogy a Szarvasi Vas-Fémipari Zrt. által gyártott elektromos kávéfőzőt választotta. Termékeink kiváló minőségű, tartós gyártmányok. Cégünk biztos abban, hogy termékeink hosszú ideig fogják az Ön kényelmét szolgálni.

Biztonsági előírások

1. Olvassa el figyelmesen az előírásokat, mielőtt használatba veszi a kávéfőzőt.
2. Ne használja a kávéfőzőt a használati utasításban leírtaktól eltérően. A forró gőz/ meleg víz komoly égési sérüléseket okozhat.
3. A készülék csak védőérintkezővel ellátott csatlakozóaljzatból üzemeltethető. A hálózati feszültség mindig feleljen meg a gépen feltüntetett feszültségnek.
4. A készülék túlnyomással üzemel, ezért a szűrőtartót és a zárócsavart üzem közben kinyitni TILOS! (figyelmeztető felirat a zárócsavaron is olvasható).
5. A kávéfőző nyomásmentes állapota csak kihűlt készüléknél jön létre.
6. A zárócsavart és a szűrőtartót csak teljesen kihűlt állapotban szabad lecsavarni.
7. Tisztítás előtt húzza ki a készülék hálózati csatlakozóját és ellenőrizze, hogy a készülék lehűlt állapotban van-e.
8. A készülék és a hálózati vezeték meghibásodása esetén forduljon szakszervizhez.
9. Ne merítse a kávéfőzőt vízbe vagy más egyéb folyadékba.
10. Ne hagyja a kávéfőzőt őrizetlenül, ha használatban van.
11. Ügyeljen arra, hogy a gyermekek ne játszhassanak a készülékkel, ők ugyanis nincsenek tisztában az elektromos készülékek veszélyességével. Úgy tárolja készüléket, hogy azt és annak hálózati csatlakozóvezetékét 8 évnél fiatalabbak ne érhessek el.
12. Ne hagyja a készüléket meleg felületek közelében, és ne hagyja, hogy a kábel meleg részekhez hozzáérjen.
13. Ne használja a készüléket víz nélkül.
14. Ne tegye az üvegedényt mikrohullámú sütőbe.
15. A készüléket 8 év alatti személyek nem használhatják! Ennél idősebb gyermekek, valamint az olyan személyek, akik csökkent fizikai, érzékelési vagy szellemi képességekkel rendelkeznek, vagy akiknek a tapasztalata és a tudása hiányzik, csak abban az esetben használhatják, ha az felügyelet mellett történik, vagy a készülék biztonságos használatára vonatkozó útmutatást kapnak és megértik a használatból adódó veszélyeket!
16. A készülék tisztítását vagy felhasználói karbantartását 8 évnél fiatalabbak nem, és idősebb gyermekek is csak felügyelet mellett végezhetik!

Felépítése

1. Festett fémház
2. Zárócsavar biztonsági szeleppel
3. Gyűjtőedény helye
4. A készülék működtető kapcsolója kontroll lámpával
5. Gőzkieresztő szabályzócsavarja
6. Gőzkieresztő cső
7. Befogófej a bajonettzárás szűrőtartóhoz
8. Szűrő 2 ill. 6 személyes kávéhoz (mindkét típushoz)
9. Szűrő 10 személyes kávéhoz (csak az SZV-618-hoz)
10. Szűrőtartó
11. Üvegedény fedővel
12. Adagolókanál
13. Vakszűrő

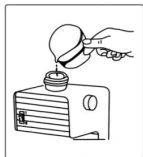


Első használat előtt

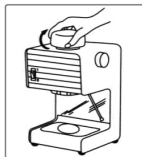
1. Alaposan mossa át meleg vízben az összes levehető alkatrészt.
2. Ezután öntsön a kávéfőzőbe legalább 3 csészényi vizet, és kávé betöltése nélkül főzze át, hogy a készülék kellően átmosódjon. Az átmosás során a víz áramlási sebessége nagy, ezért a szűrőtartó tetején túlfolyás keletkezhet. Ez nem hibás működés. A tapasztalt jelenség az üzemszerűen, kávéval történő főzéskor automatikusan megszűnik.
3. A kávéörlemény minősége nagyban befolyásolja a főzés folyamatát (kevesebb mennyiségű és minőségű kávé főződik le), ezért ügyeljen a megfelelő minőségű kávé használatára.
4. Mielőtt elkezdené a főzés folyamatát, ellenőrizze a zárócsavar és szűrőtartó zárását. (lásd az ábrákon)
5. Az üvegedényt kávéfőzéshez használja, nyílt lángon történő melegítés csak saját felelősségre történhet.
6. Újbóli főzés esetén várja meg, míg a készülék teljesen kihűl, és utána távolítsa el a zárócsavart és a szűrőtartót.



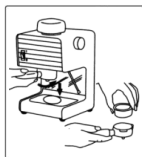
Csavarja le a zárócsavart.



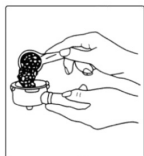
Öntse bele a megfelelő vízmennyiséget.



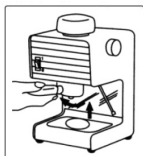
Szorosan csavarja vissza a zárócsavart.



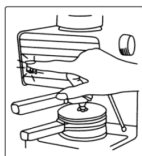
Vegye le a szűrőtartót és helyezze bele a megfelelő szűrőt.*



Lazán töltsé fel kávéval és törölje le a kávémaradványokat.



Tegye vissza a szűrőtartót a kávéval telt szűrővel együtt, ügyeljen annak erőteljes meghúzására.



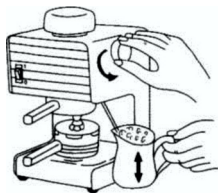
Helyezze a szűrőtartó alá a fedéllel ellátott kiöntőt. Zárja el a gőzcsapot, kapcsolja be a kávéfőzőt és pár perc elteltével érezheti a friss kávé zamatát. A főzés befejezése után kapcsolja ki a készüléket.

* SZV611: 2-6 személy részére; SZV618: 2-6-10 személy részére

Kapuciner készítése

Ez a készülék nemcsak eszpresszókávé, hanem kapuciner készítésére is alkalmas úgy, hogy a főzéssel párhuzamosan tejet lehet vele habosítani.

1. Öntsön a kávéfőzőbe annyi vizet, amennyi kávé kíván készíteni, plusz további 1 - 1 1/2 csészenyi vizet a gőzfejlesztéséhez. Járjon el úgy, mint amikor eszpresszókávé készíti.
2. Amikor a kávé fele kifolyt, a főzéssel egy időben kezdje a tej habosítását. Tartsa a kancsót közvetlenül a gőzkieresztő cső alá úgy, hogy annak nyílása a tej felszíne alatt legyen kb. 0,5-1 cm-re.
3. Az óramutató járásával ellentétes irányba forgatva nyissa meg a gőzkieresztő csapot. Mozgassa a kancsót föl-le a gőzkieresztő cső alatt.
4. Amikor a tej felhabosodott, zárja el a gőzkieresztő csapot és öntse a habos tejet az eszpresszókávéhoz, adjon hozzá cukrot, és a tetejét ízlés szerint szórja meg fahéjjal, vagy kakaóporral.



Gőzölési eljárás

Ha a készüléket csak gőzfejlesztésre kívánja használni, akkor az őrléménytartó szűrő helyére helyezze be a vakszűrőt. A készülékbe csak két csésze vízmennyiségnek megfelelő vizet öntsön. 5-7 perc múlva a gőzölést elkezdheti.

Tisztítás

1. Ellenőrizze, hogy a készülék lehűlt és kikapcsolt állapotban van.
2. A szűrőtartót, a szűrőt, az üvegedényt és annak fedelét a szokásos módon lehet elmosni.
3. Az alapgépet soha ne merítse vízbe, hanem törölje át nedves ruhával.

Vízkölerakódás eltávolítása

A kávéfőző mindennapi használata esetén a víz keménységétől függően, célszerű rendszeresen vízkőteleníteni.

- Igen kemény víz esetén (20°dH felett) havonta.
- Közepesen kemény víz esetén (10-20°dH) 2 havonta.
- Lágy víz esetén (10°dH alatt) 3 havonta.

A lakóhely szerinti illetékes vízműtől megtudhatja a szolgáltatott víz keménységét.

A következők szerint járjon el:

1. Töltsön az üvegedény 6-os jelzésének megfelelő mennyiségű vízkőoldó oldatot a víztartályba, hagyja hatni kb. egy órán keresztül, majd az oldatot főzze le a kávéfőzőn.
2. Ezután 2-3-szor tiszta csapvízzel, a használati útmutató szerint - a készülék vegyszermentesítése érdekében - ismételten főzze át.
3. Amennyiben a vízkő eltávolítás első alkalommal nem kielégítő, úgy a műveletet meg kell ismételni.

FIGYELEM! A vízkőoldó oldatot hideg készülékbe kell önteni!

A kávéfőző kizárólag háztartási használatra készült!

Figyelem! Fontos!

A kávéfőző víztartályában lévő elmozdítható cső fontos tartozéka a kávéfőzőnek, ennek eltávolítása esetén kávé főzni nem lehet.

Műszaki jellemzők

Az SZV-611, SZV-618 típusú kávéfőzők az alábbiakban ismertetett műszaki paramétereknek megfelelnek:

	SZV-611	SZV-618
Névleges feszültség:	230 V, 50 Hz	230 V, 50 Hz
Névleges teljesítmény:	800 W	950 W
Betölthető kávéőrlemény:	max. 36 g	max. 50 g
Betölthető víz mennyisége:	400 ml	550 ml
Kávéőrlemény minősége:	közepesen durva	közepesen durva
Névleges nyomás:	304 kPa	304 kPa
Kifolyó kávéital mennyisége:	340-350 ml	480-500 ml
Kifőzési idő:	7-10 perc	13-15 perc
Érintésvédelmi osztály:	I.	I.
Védettség:	normál	normál

Gyártó:

Szarvasi Vas-Fémipari Zrt.
H-5540 Szarvas, Szabadság u. 64-66.
Tel: 06-66-620-800
Fax: 06-66-620-808

A készülék az európai normáknak megfelel.

Környezetvédelem

A feleslegessé vált készülék szelektív hulladékként kezelendő. Kérjük, hivatalos újrahasznosító gyűjtőhelyen adja le, így hozzájárul a környezet védelméhez.



Információ

Ha információra van szüksége, vagy valamilyen probléma merült fel a rendeltetészerű használat mellett, kérjük, forduljon az ügyfélszolgálati munkatársunkhoz.

Elérhetőségek

Kereskedelmi osztály

Tel: +36 66 620 825
Tel: +36 66 620 872
E-mail: kereskedelem@vasipari.hu
Web: www.vasipari.hu

Garanciális részleg

Tel: +36 66 620 861
E-mail: garancia@vasipari.hu
Web: www.vasipari.hu

Dear Customer,

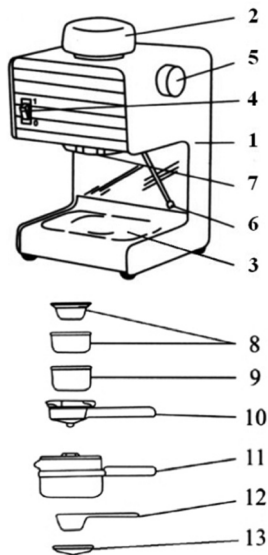
thank you for choosing the electrical percolator produced by Szarvasi Vas-Fémipari Zrt. Our products are of outstanding quality and have a long service life. We are positive that our products will serve to your convenience for a long time.

Safety precautions

1. Read the precautions carefully before using the percolator.
2. Do not use the percolator for purposes other than described in this user manual. Hot steam/hot water may cause severe burns.
3. The machine must be operated from a grounded receptacle. The supply voltage must conform to the voltage indicated on the machine.
4. The machine operates with overpressure, therefore, opening the filter holder or tap screw while being in use is PROHIBITED! (See notice on the tap screw as well.)
5. Pressure is fully released only when the percolator has cooled down.
6. Tap screw and filter holder may only be unscrewed if the percolator has fully cooled down.
7. Unplug the machine before cleaning, and check if it has cooled down already.
8. Consult a specialist service in case the machine or the power cable are damaged.
9. Do not immerse the machine into water or other liquids.
10. While in use, do not leave the percolator unattended.
11. Do not let children play with the machine, as they are not aware of the dangers of the electronic appliance. Keep the machine in a way that children under 8 years cannot reach it or its power cable.
12. Do not leave the machine near to hot surfaces and avoid contact of the power cable with hot parts.
13. Never use the machine without water.
14. Do not place the glass jar into a microwave oven.
15. The machine may only be used by persons over 8 years. Children older than this, and also people with reduced physical, sensory or mental capacity, or lack of experience or knowledge may only use the machine under supervision, or if they had been instructed on the secure use of the machine and have understood dangers arising from use of the machine.
16. Cleaning and user maintenance of the machine must not be carried out by children under 8 years, older children may only carry them out under supervision.

Parts of the machine

1. Painted metal housing
2. Cap screw with security valve
3. Position of the glass jar
4. On/Off button of the machine with control lamp
5. Adjusting screw of steam blow-off
6. Steam blow-off pipe
7. Grip holder for the bayonet joint filter holder
8. Filter for coffee for 2 or 6 persons (for both types)
9. Filter for coffee for 10 persons (only for SZV-618)
10. Filter holder
11. Glass jar with lid
12. Dosing spoon
13. Blind filter

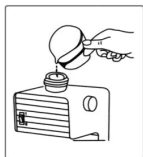


Before the first use

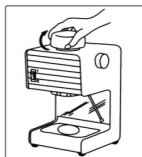
1. Wash all removable parts thoroughly with warm water.
2. Then pour at least 3 cups of water into the percolator and brew without adding coffee, in order the machine is flushed properly. During the flushing process the flow rate of water inside the machine is high, therefore excess flow may appear at the top of the filter holder. This is normal. The effect stops automatically when operated as normally with coffee.
3. The quality of the ground coffee greatly influences the process of coffee making (less and lower quality coffee is made), therefore, carefully choose the right quality coffee.
4. Before starting to make the coffee, check that the cap screw and the filter holder are closed tightly. (see the figures)
5. Use the glass jar solely for making coffee, warming on open fire may only be done at your own risk.
6. Before making another coffee, please wait until the machine fully cools down, then remove the cap screw and the filter holder.



Unscrew cap screw..



Add proper amount of water.



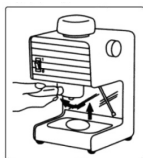
Drive back the cap screw tightly.



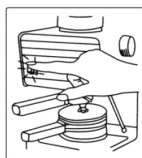
Remove filter holder and place the appropriate filter into it. *



Loosely fill with coffee and wipe off remainders.



Put back the filter holder with the filter filled with coffee and make sure to fasten it tightly.



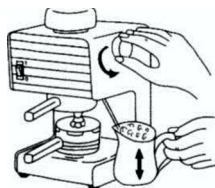
Place the jar with its lid under the filter holder. Close the steam tap, turn on your percolator and you can enjoy the savour of fresh coffee within a few minutes. Turn off the machine after the cooking process is over.

* SZV611: For 2-6 persons; SZV618: For 2-6-10 persons

Preparing cappuccino

This machine is suitable for preparing not only espresso, but also cappuccino by steaming milk-foam parallel to brewing.

1. Fill the intended number of cups of water into the percolator plus 1-1.5 cups for the steam. Proceed as with brewing espresso coffee.
2. When half of the coffee has poured out, start steaming the milk-foam parallel to brewing. Hold the jug directly under the steam blow-off pipe, so that its opening reaches 0.5-1 cm below the surface of the milk.
3. Open the steam blow-off tap by turning it anticlockwise. Move the jug up and down under the steam blow-off pipe.
4. When the milk has enough foam, close the steam blow-off pipe and pour the milk-foam to the espresso coffee, add sugar, and sprinkle cinnamon or cocoa powder to taste.



Steaming

If you would like to use your machine only for producing steam, replace the ground coffee holder filter with the blind filter. Only fill two cups of water into the machine. You can start steaming after 5-7 minutes.

Cleaning

1. Check that the machine has cooled down and is turned off.
2. The filter holder, the filter and the glass jar and its lid may be washed up as normal.
3. Never immerse the machine into water, but wipe it with a damp cloth.

Removal of furring

If used on a daily basis, it is recommended to regularly unscale the percolator depending on the hardness of the water.

- In case of very hard water (over 20°dH): monthly.
- In case of medium hard water (10-20°dH): every 2 months.
- In case of soft water (under 10°dH): every 3 months.

You can enquire the hardness value of tap water at your location from local waterworks.

Please follow below instructions:

1. Fill disincrustant solution equal to the volume indicated by the number 6 on the glass jar into the water tank, leave to work approx. one hour, then brew the solution with the percolator.
2. Then brew again 2-3 times with clear tap water following instructions of the user manual, in order to fully clear the machine from agents.
3. Should the results of the first furring removal not be satisfactory, repeat the process.

ATTENTION! Only fill the disincrustant solution into the machine, if it has cooled down!

The percolator is intended solely for domestic use!

Attention! Important!

The removable pipe located in the water tank of the percolator is an important part of the percolator, the coffee cannot be brewed, if it is removed.

Technical Specifications

The percolators Type SZV-611 and SZV-618 conform to the following technical parameters:

	SZV-611	SZV-618
Nominal voltage:	230 V, 50 Hz	230 V, 50 Hz
Nominal power:	800 W	950 W
Ground coffee dosage weight:	max. 36 g	max.50 g
Water filling volume:	400 ml	550 ml
Quality of ground coffee:	medium coarse	medium coarse
Nominal pressure:	304 kPa	304 kPa
Volume of coffee beverage output:	340-350 ml	480-500 ml
Brewing time:	7-10 minutes	7-10 minutes
Protection class:	I.	I.
Protection:	normal	normal

Manufacturer:

Szarvasi Vas-Fémipari Zrt.
 H-5540 Szarvas, Szabadság u. 64-66.
 Tel: 06-66-620-800
 Fax: 06-66-620-808

This machine conforms to the European Norms.

Environmental protection

If abundant, dispose of the machine as selective waste. Please take it to an official recycling collection facility, thus contributing to the protection of the environment.



Information

For more information, or in case of problems during normal use, please contact our customer service assistant.

Contact

Sales department

Tel: +36 66 620 825
 Tel: +36 66 620 872
 E-mail: kereskedelem@vasipari.hu
 Web: www.vasipari.hu

Warranty department

Tel: +36 66 620 861
 E-mail: garancia@vasipari.hu
 Web: www.vasipari.hu

Geehrter Kunde!

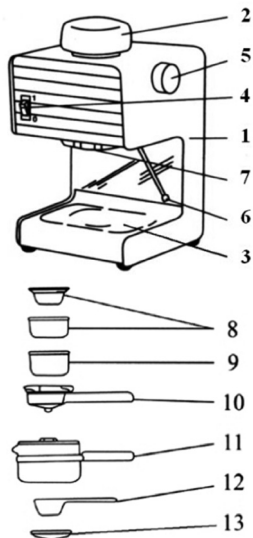
Wir bedanken uns, dass Sie die von Szarvasi Vas-Fémipari Zrt. produzierte elektrische Kaffeemaschine gewählt haben. Unsere Produkte sind von hoher und lang andauernder Qualität. Unser Unternehmen ist davon überzeugt, dass unsere Produkte lange Zeit Ihrer Bequemlichkeit dienen werden.

Sicherheitsvorschriften

1. Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor dem Gebrauch des Gerätes aufmerksam durch.
2. Beachten Sie diese Anleitung beim Benutzen der Kaffeemaschine. Der heiße Dampf/ das warme Wasser können ernste Verbrennungen verursachen.
3. Das Gerät darf nur an ordnungsgemäß installierten Einzelsteckdosen mit Schutzkontakt betrieben werden. Schließen Sie das Gerät nur, wenn die Netzspannung der Steckdose mit der Angabe auf dem Typenschild übereinstimmt.
4. Das Gerät wird mit Überdruck betrieben, deshalb ist es VERBOTEN, den Siebträger und die Abschlusschraube während des Betriebs nicht zu öffnen. (Warnhinweis auch auf der Abschlusschraube).
5. Nur bei abgekühlten Zustand steht das Gerät nicht unter Druck.
6. Die Abschlusschraube und der Siebträger können nur in vollständig abgekühltem Zustand abgeschraubt werden.
7. Vor jeder Reinigung des Gerätes den Netzstecker aus der Steckdose ziehen und die Kaffeemaschine abkühlen lassen.
8. Bei Schäden oder Störungen des Geräts und des Netzkabels wenden Sie sich an einem Fachservice.
9. Die Kaffeemaschine nicht ins Wasser oder andere Flüssigkeit tauchen.
10. Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn es in Betrieb ist.
11. Achten Sie darauf, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen, denn sie sind sich der Gefahren eines elektrischen Geräts nicht bewusst. Es soll so gelagert werden, dass das Gerät und die Netzanschlussleitungen von Kindern unter 8 Jahren nicht erreicht werden kann.
12. Lassen Sie das Gerät nicht in der Nähe von warmen Oberflächen und achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht mit heißen Teilen in Berührung kommt.
13. Benutzen Sie das Gerät nie ohne Wasser.
14. Stellen Sie die Glaskanne nicht in die Mikrowelle.
15. Das Gerät darf von Kindern unter 8 Jahren nicht benutzt werden. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber und von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
16. Reinigung oder Benutzerwartung dürfen nicht durch Kinder unter 8 Jahren, oder von älteren Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.

Aufbau

1. Bemaltes Metallgehäuse
2. Abschlusschraube mit Sicherheitsventil
3. Abstellplatz des Glaskanne
4. Einschaltknopf mit Kontrollleuchte
5. Reglerschraube der Dampfdüse
6. Dampfahn
7. Spannkopf für den Siebträger mit Bajonettverschluss
8. Sieb für 2 bzw. 6 Personen (für beide Modelle)
9. Sieb für 10 Personen (nur für das Model SZV-618)
10. Siebträger
11. Glaskanne mit Deckel
12. Messlöffel
13. Blindfilter

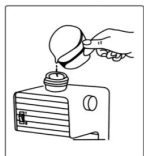


Vor dem ersten Gebrauch

1. Waschen Sie alle entfernbaren Teile mit warmen Wasser ab.
2. Danach füllen Sie 3Tassen Wasser in die Kaffeemaschine und lassen es ohne Zusatz von Kaffeepulver durchlaufen, um das Gerät durchzuspülen. Während dem Durchspülen ist die Durchflussgeschwindigkeit des Wassers groß, deshalb kann an der Oberfläche des Siebträgers das Wasser überlaufen. Das ist keine Fehlfunktion. Diese Erscheinung wird beim Normalbetrieb mit Kaffee automatisch verschwinden.
3. Die Kaffeequalität beeinflusst den Brühprozess wahrnehmbar (es wird weniger und qualitativ schlechterer Kaffee abgebrüht), deshalb achten Sie auf die entsprechenden Qualität des Kaffees.
4. Bevor Sie mit dem Brühprozess beginnen, kontrollieren Sie den Abschluss der Abschlusschraube und des Siebträgers. (siehe Abbildung)
5. Benutzen Sie die Glaskanne zum Kaffeebrühen. Das Aufwärmen über offener Flamme kann nur auf eigene Verantwortung geschehen.
6. Vor der erneuten Verwendung warten Sie, bis das Gerät vollständig abgekühlt ist, danach entfernen Sie die Abschlusschraube und den Siebträger.



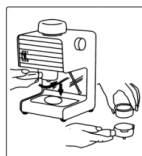
Schrauben Sie die Abschlusschraube ab.



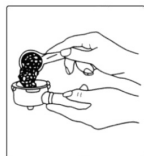
Füllen Sie die entsprechende Menge an Wasser hinein.



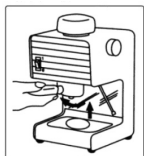
Schrauben Sie die Abschlusschraube fest an.



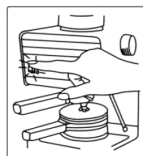
Nehmen Sie den Siebträger ab und setzen Sie den entsprechenden Sieb hinein.*



Füllen Sie es leicht mit Kaffee und wischen Sie die Kaffeereste ab.



Setzen Sie den Siebträger mit dem mit Kaffee gefülltem Sieb zurück, achten Sie darauf, dass er fest angezogen wird.



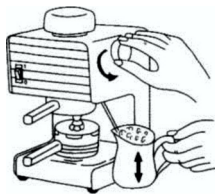
Stellen Sie unter den Siebträger die Glaskanna mit Deckel. Schließen Sie den Dampfahh ab, schalten Sie die Kaffeemaschine ein und nach einigen Minuten können Sie schon das frische Kaffeearoma genießen. Nach dem Brühen schalten Sie das Gerät ab.

*SZV611: Für 2-6 Personen SZV618: Für 2-6-10 Personen

Zubereitung von Cappuccino

Die Kaffeemaschinen können neben Espresso auch Cappuccino herstellen. Dabei kann parallel zur Kaffeebrüfung auch Milch geschäumt werden.

1. Füllen Sie so viel Wasser in den Tank, wie viel der von Ihnen gewünschten Kaffeemenge entspricht, und weitere 1 - 1 1/2 Tassen zur Dampfherstellung. Gehen Sie vor, als würden Sie Espresso zubereiten.
2. Wenn die Hälfte des Kaffees ausgelaufen ist, beginnen Sie mit dem Milchschaümen. Halten Sie das mit Milch gefüllte Gefäß direkt unter die Milchschaumdüse, damit die Öffnung ca. 0,5-1 cm unter der Milchoberfläche ist.
3. Öffnen Sie den Hahn indem Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn drehen. Den Dampfahh in die Milch tauchen und das Gefäß mit langsamen Bewegungen von unten nach oben drehen. att.
4. Sobald die Milch aufgeschäumt ist, schließen Sie den Dampfahh ab und gießen die aufgeschäumte Milch in die Tassen mit dem zuvor zubereiteten Espresso. Nach Belieben süßen und, wenn Sie wünschen, den Schaum mit etwas Zimt oder Kakaopulver bestreuen.



Dampffunktion

Wenn Sie das Gerät nur zur Dampferzeugung nutzen möchten, dann setzen Sie an Stelle des Siebs einen Blindfilter ein. Schütten Sie nur Wasser für zwei Kaffeetassen in die Maschine. Nach 5-7 Minuten können Sie mit dem Dampfen beginnen.

Reinigung

1. Überprüfen Sie, dass das Gerät in einem abgekühlten und ausgeschalteten Zustand ist.
2. Der Kaffeesieb, der Filter, die Glaskanne und der Deckel können wie üblich gereinigt werden.
3. Während der Reinigung die Kaffeemaschine nie ins Wasser tauschen, sondern mit feuchtem Tuch abwischen.

Entkalkung

Es wird empfohlen, die Kaffeemaschine bei täglichem Einsatz, der örtlichen Wasserhärte entsprechend, regelmäßig zu entkalken.

- Bei sehr hartem Wasser (über 20°dH) monatlich.
- Bei mittelhartem Wasser (10-20°dH) zweimonatlich.
- Bei weichem Wasser (unter 10°dH) dreimonatlich.

Die Härte des Wassers erfahren Sie von dem zuständigen Wasserwerk Ihres Wohnorts.

Den folgenden Ablauf beachten:

1. Füllen Sie die Menge an Entkalkungslösung in den Wassertank, die bis zum Zeichen 6 der Glaskanne reicht, lassen Sie die Lösung ca. eine Stunde einwirken, dann lassen Sie die Lösung aus dem Tank auslaufen.
2. Um die Rückstände der Kalklösung zu beseitigen, wiederholen Sie den Brühvorgang gemäß den Anweisungen der Bedienungsanleitung nur mit Reinwasser noch 2-3 Mal.
3. Entkalkungsvorgang bei Bedarf wiederholen.

ACHTUNG! Entkalkungslösung nur ins abgekühlte Gerät schütten!

Die Kaffeemaschine ist ausschließlich für den Hausgebrauch bestimmt.

Achtung! Wichtig!

Das bewegliche Rohr im Wasserbehälter der Kaffeemaschine ist ein wichtiger Bestandteil des Geräts, sollte es entfernt werden, so kann kein Kaffee gebrüht werden.

Technische Daten

Die Kaffeemaschinen Typ SZV-611, SZV-618 entsprechen den folgenden Parametern:

	SZV-611	SZV-618
Nennspannung:	230 V, 50 Hz	230 V, 50 Hz
Nennleistung:	800 W	950 W
Kaffeefüllmenge:	max. 36 g	max. 50 g
Wasserfüllmenge:	400 ml	550 ml
Kaffeequalität:	mittelgrob	mittelgrob
Nennndruck:	304 kPa	304 kPa
Auslaufende Kaffeemenge:	340-350 ml	480-500 ml
Brühdauer:	7-10 Minuten	7-10 Minuten
Schutzklasse	I.	I.
Störfestigkeit:	normal	normal

Hersteller:

Szarvasi Vas-Fémipari Zrt.
 H-5540 Szarvas, Szabadság u. 64-66.
 Tel: 06-66-620-800
 Fax: 06-66-620-808

Das Gerät entspricht den aktuellen Normen der EU.

Environmental protection

Altgeräte sollten getrennt verwertet werden. Bitte, geben Sie die Altgeräte an öffentlichen Sammelstellen ab, damit tragen Sie zum Schutz der Umwelt bei.



Information

Information Wenn Sie Informationen brauchen oder wenn Probleme während der bestimmungsmäßigen Nutzung auftreten sollten, so bitten wir Sie sich an unsere Kollegen beim Kundendienst zu wenden.

Kontakt

Sales department

Tel: +36 66 620 825
 Tel: +36 66 620 872
 E-mail: kereskedelem@vasipari.hu
 Web: www.vasipari.hu

Warranty department

Tel: +36 66 620 861
 E-mail: garancia@vasipari.hu
 Web: www.vasipari.hu

Szanowny Kliencie!

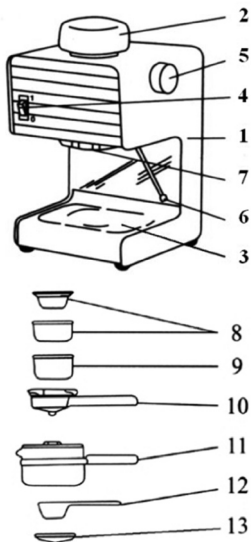
Dziękujemy, że wybrał Elektryczny Ekspres do Kawy produkowane przez Szarvasi Vas-Fémipari Zrt. Nasze urządzenia są produktami znakomitej i długotrwałej jakości. Jesteśmy pewni, że nasze produkty długo będą służyć ku Pańskiej wygodzie.

Przepisy bezpieczeństwa

1. Przed rozpoczęciem korzystania z ekspresu do kawy, należy uważnie przeczytać przepisy.
2. Nie używać ekspresu do kawy niezgodnie z opisem zawartym w instrukcji obsługi. Gorąca para /gorąca woda mogą spowodować poważne obrażenia oparzeń.
3. Urządzenie może być eksploatowane wyłącznie z gniazdka wtykowego wyposażonego w uzimienie. Napięcie sieciowe musi być zgodne z napięciem podanym na urządzeniu.
4. Urządzenie działa pod nadciśnieniem, dlatego też otwierania pojemnika na sitko do kawy, oraz pokrętła zamykającego podczas działania urządzenia jest ZABRONIONE! (Napis ostrzegawczy jest umieszczony również na pokrętle zamykającym)
5. Stan bezciśnieniowy ekspresu do kawy powstaje po jego zupełnym wystygnięciu.
6. Pokrętło zamykające pojemnik i pojemnik na sitko można odkręcić po zupełnym wystygnięciu urządzenia.
7. Przed rozpoczęciem czyszczenia należy odłączyć je od sieci i sprawdzić czy urządzenie dostatecznie wystygło.
8. W przypadku uszkodzenia urządzenia i przewodu sieciowego należy zwrócić się do fachowego serwisu.
9. Nie zanurzać ekspresu do kawy w wodzie czy też innych płynach.
10. Nie pozostawiać ekspresu do kawy bez nadzoru, jeśli jest w użyciu.
11. Dopilnować, aby dzieci nie bawiły się urządzeniem, ponieważ one nie są świadome zagrożenia urządzeń elektrycznych. Urządzenie i jego przewód elektryczny należy tak przechowywać, aby dzieci poniżej 8 lat nie mogły ich dosięgnąć.
12. Nie pozostawiać urządzenia w pobliżu ciepłych powierzchni i nie dopuszczać do tego, aby kable stykały się z ciepłymi częściami.
13. Nie używać urządzenia bez wody.
14. Nie wkładać naczyń szklanego do kuchenki mikrofalowej.
15. Osoby poniżej lat 8 nie mogą korzystać z urządzenia! Dzieci starsze, oraz takie osoby, które są niepełnosprawne, lub mają ograniczone zdolności fizyczne, wyczuwania, lub umysłowe, lub którym brakuje wiedzy i doświadczenia, mogą korzystać z urządzenia tylko w tym przypadku, jeżeli odbywa się to pod odpowiednim nadzorem, lub wskazówki dotyczące bezpiecznego korzystania z urządzenia wraz z zagrożeniami wynikającymi z użytkowania zostały im przekazane i zrozumiane przez nich!
16. Czyszczenie, lub konserwacja urządzenia nie może być wykonywana przez dzieci poniżej 8 lat, a dzieci starsze mogą wykonywać to jedynie pod nadzorem!

Konstrukcja

1. Lakierowana obudowa metalowa
2. Pokrętko zamykające z zaworem bezpieczeństwa
3. Miejsce na zbiornik
4. A Wyłącznik urządzenia z lampką kontrolną
5. Pokrętko regulujące przepustowość pary
6. Rurka spustu pary
7. Głowica z zamkiem bagietkowym do pojemnika na sitko
8. Sitko do kawy dla 2, względnie 6 osób. (dla obydwu typów)
9. Sitko do kawy dla 10 osób (tylko do typu SZV-618)
10. Pojemnik sitka
11. Pojemnik szklany z pokrywką
12. Dozownik
13. Sitko ślepe

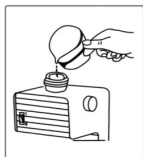


Przed pierwszym użyciem

1. Dokładnie przemyć ciepłą wodą wszystkie ruchome części.
2. Następnie włączyć do ekspresu do kawy przynajmniej 3 filiżanki wody, i bez napełnienia kawą mieloną przegotować, aby urządzenie dobrze się przemyło. Podczas przemywania prędkość przepływu wody jest duża, dlatego też woda może się przelać nad pojemnikiem na sitko. To nie jest wadliwe działanie urządzenia. To zjawisko po napełnieniu kawą mieloną automatycznie ustanie.
3. A Jakość zmielonej kawy bardzo wpływa na przebieg parzenia, (splywa mniej i gorszej jakości kawa), dlatego należy zwrócić uwagę na odpowiednią jakość używanej mielonej kawy.
4. Przed rozpoczęciem parzenia kawy, należy sprawdzić zamknięcie pokrętki zamykającej i pojemnika na sitko (patrz rysunki)
5. Naczynia szklanego należy używać do parzenia kawy, grzanie go na otwartym ogniu może odbywać się jedynie na własną odpowiedzialność.
6. W przypadku ponownego parzenia należy odczekać aby urządzenie całkowicie wystygło, następnie można odkręcić pokrętko zamykające i pojemnik na sitko.



Odkręcić pokrętko zamykające.



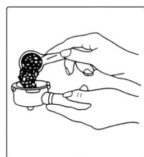
Wlać odpowiednią ilość wody.



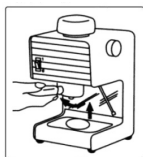
Dokładnie dokręcić pokrętko zamykające.



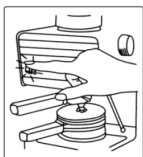
Zdjąć pojemnik na sitko i włożyć odpowiedni sitko.*



Napełnić luźno kawą i usunąć pozostałości kawy.



Włożyć na miejsce pojemnik na sitko łącznie z sitkiem i kawą, i dokręcić dokładnie.



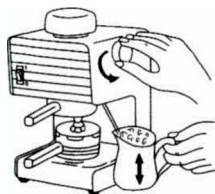
Podstawić pod pojemnik na sitko naczynie szklane wraz z pokrywką. Zamknąć zawór pary, włączyć ekspres do kawy i po kilku minutach będzie roznosił się wspaniały aromat świeżej kawy. Po zakończeniu parzenia wyłączyć urządzenie.

* SZV 611: dla 2-6 osób; SZV 618: dla 2-6-10 osób

Porządzanie cappuccino

Urządzenie to prócz parzenia kawy Ekspresowej, nadaje się również do sporządzania cappuccino w taki sposób, że jednocześnie można spienić mleko.

1. Do ekspresu należy wlać tyle wody, ile kawy chce się otrzymać, plus dalsze 1 - 1 ½ filiżanki wody do wytwarzania pary. Należy tak postępować, jak przy sporządzaniu kawy ekspresowej.
2. Kiedy połowa kawy już spłynęła, jednocześnie należy rozpocząć spienianie mleka. Dzbanuszek należy trzymać bezpośrednio pod spustem pary w ten sposób, aby jego końcówka była zanurzona w mleku około 0,5-1 cm.
3. Odwrotnie do ruchu wskazówek zegara należy odkręcić pokrętko spustu pary. Dzbanuszkiem poruszać w dół i w górę pod rurką pary.
4. Kiedy mleko dostatecznie speniło się, należy zakręcić pokrętko spustu pary i spienione mleko wlać do kawy ekspresowej, dodać cukru i posypać według smaku cynamonem, lub kakao w proszku.



Proces parowania

Jeżeli urządzenie będzie wykorzystywane tylko do wytworzenia pary, wtedy pojemnik na zmieloną kawę należy wymienić na tzw. ślepe sitko. Do urządzenia można wlać wtedy dwie filiżanki wody. Po upływie 5 -7 minut można rozpocząć proces parowania.

Czyszczenie

1. Sprawdzić czy urządzenie jest już schłodzone i wyłączone.
2. Pojemnik na sitko, sitko, naczynie szklane i jego pokrywkę można umyć w sposób tradycyjny.
3. Az Urządzenia nigdy nie wolno zanurzać w wodzie, jedynie należy przetrzeć wilgotną szmatką.

Usuwanie osadu kamienia

W przypadku codziennego korzystania z ekspresu do kawy, w zależności od twardości wody, celem jest systematyczne odkamienianie.

- W przypadku bardzo twardej wody (powyżej 20°dH) miesięcznie.
- W przypadku średnio twardej wody (10-20°dH) co 2 miesiące.
- W przypadku wody miękkiej (poniżej 10°dH) co 3 miesiące.

Informację o twardości wody można uzyskać w miejscowym przedsiębiorstwie wodociągowym.

Den folgenden Ablauf beachten:

1. Wlać do pojemnika na wodę płyn do odkamieniania w ilości odpowiadającej oznakowaniu 6 na naczyniu szklanym, pozostawić na czas około 1 godziny, następnie wygotować płyn z urządzenia.
2. Następnie 2-3-razy przegotować urządzenie czystą wodą, zgodnie z instrukcją obsługi, w interesie pozbycia się chemikaliów.
3. Jeżeli usuwanie kamienia nie było wystarczające, czynność należy powtórzyć.

UWAGA! A płyn do usuwania kamienia należy wlać do zimnego urządzenia!

Ekspres do kawy przeznaczony jest wyłącznie do użytku w gospodarstwie domowym!

Uwaga! Ważne!

Ruchoma rurka znajdująca się w pojemniku na wodę w ekspresie do kawy jest ważnym elementem urządzenia, w przypadku jej usunięcia nie można parzyć kawy.

Parametry techniczne

Ekspresy do kawy typu SZV-611, SZV-618, odpowiadają przedstawionym poniżej parametrom technicznym:

	SZV-611	SZV-618
Napięcie znamionowe:	230 V, 50 Hz	230 V, 50 Hz
Moc znamionowa:	800 W	950 W
Ilość napełnianej zmielonej kawy:	max. 36 g	max. 50 g
Ilość napełnianej wody:	400 ml	550 ml
Jakość zmielonej kawy:	Średnio zmielona	Średnio zmielona
Ciśnienie znamionowe:	304 kPa	304 kPa
Ilość gotowej kawy:	340-350 ml	480-500 ml
Czas zrobienia kawy	7-10 minut	7-10 minut
Klasa ochrony przeciwporażeniowej:	I.	I.
Ochrona:	Normalna	Normalna

Producent:

Szarvasi Vas-Fémipari Zrt.
 H-5540 Szarvas, Szabadság u. 64-66.
 Tel: 06-66-620-800
 Fax: 06-66-620-808

Urządzenie odpowiada normom europejskim.

Ochrona środowiska

Altgeräte sollten getrennt verwertet werden. Bitte, geben Sie die Altgeräte an öffentlichen Sammelstellen ab, damit tragen Sie zum Schutz der Umwelt bei.



Informacja

Jeżeli znajdzie potrzeba zasięgnięcia informacji, względnie wystąpią jakieś problemy podczas właściwego użytkowania urządzenia, prosimy o zwrócenie się do obsługi klienta.

Kontakty

Stimate Client!

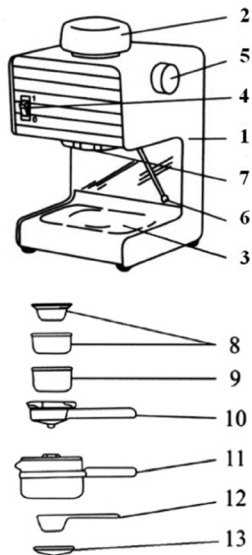
Mulțumim pentru alegerea mașinii electrice pentru cafea produsă de către Szarvasi Vas-Fémipari Zrt. Produsele noastre sunt de înaltă calitate și de folosință îndelungată. Compania noastră dorește să vă asigure confortul pentru un timp îndelungat.

Măsuri de siguranță

1. Vă rugăm citiți cu atenție aceste instrucțiuni înainte de utilizarea cafetierei.
2. Utilizați cafetiera numai în mod corespunzător, conform prezentelor instrucțiuni. Aburul/apa fierbinte poate cauza arsuri grave.
3. Aparatul poate fi conectat numai la o priză cu contact de protecție. Aparatul trebuie operat cu o sursă de alimentare conformă cu tensiunea indicată pe aparat.
4. Aparatul funcționează sub presiune. Este INTERZIS deschiderea suportului de filtru și a șurubului de închidere în timpul operării! Vedeți avertismentul de pe capacul șurubului.
5. Cafetiera este depresiurizată numai în stare răcită.
6. Lăsați aparatul să se răcească complet înainte de a demonta șurubul de închidere și suportul filtrului.
7. Înainte de a curăța aparatul deconectați cablul de alimentare și asigurați-vă că aparatul s-a răcit complet.
8. În cazul în care aparatul sau cablul de alimentare se defectează, vă rugăm să contactați un centru de servicii.
9. Nu cufundați cafetiera în apă sau alt lichid.
10. Nu lăsați cafetiera pornită fără supraveghere.
11. Nu lăsați copii să se joace cu acest aparat fiindcă ei nu sunt conștienți de pericolul din aparatele electrice. Depozitați aparatul și cablul de conectare departe de accesul copiilor.
12. Nu puneți aparatul în apropierea suprafețelor calde și evitați contactul cablului cu părțile calde.
13. Nu utilizați aparatul fără apă.
14. Nu puneți cana de sticlă în cuptorul cu microunde.
15. Acest aparat nu poate fi folosit de copii în vârstă de sub 8 ani! Copii în vârstă de 8 ani sau mai mari sau persoanele cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse, respectiv persoanele fără experiența și cunoștințele necesare pot folosi aparatul numai sub supraveghere sau în cazul în care au primit și au înțeles instrucțiunile referitoare la utilizarea aparatului în deplină siguranță și înțeleg care sunt potențialele riscuri care decurg din utilizarea aparatului.
16. Curățarea și întreținerea aparatului de către copii mai mici de 8 ani este interzisă. Copii în vârstă de 8 ani sau mai mari pot face acest lucru numai sub supraveghere.

Structura

1. Carcasă vopsită de metal
2. Șurub de închidere cu supapă de siguranță
3. Baza pentru cana cafetieră
4. Butonul de pornire și de oprire cu indicator luminos
5. Butonul de controlul aburului
6. Duza vaporizatorului
7. Cap de prindere pentru suportul de filtru cu îmbinare în baionetă
8. Filtru pentru 2 resp. 6 persoane (pentru ambele tipuri)
9. Filtru pentru 10 persoane (numai pentru modelul SZV-618)
10. Suportul filtrului
11. Cană cafetieră de sticlă cu capac
12. Lingură tasare
13. Filtru orb

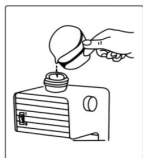


Înainte de prima utilizare

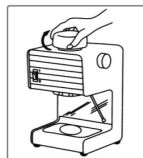
1. Spălați bine toate părțile detașabile cu apă caldă.
2. Umpleți rezervorul cu cel puțin 3 cani de apă fără adăugarea cafelei și porniți aparatul pentru a asigura spălarea temeinică a aparatului. În timpul spălării apa poate revărsa peste suportul filtrului datorită debitului mare de apă. Acest fenomen nu indică o defecțiune și va înceta în timpul funcționării normale, la prepararea cafelei.
3. Calitatea cafelei măcinată poate afecta foarte mult procesul de preparare (cafea va fi de mai mică cantitate și de mai proastă calitate). Prin urmare vă recomandăm să folosiți cafea măcinată de bună calitate.
4. Înainte de a începe procesul de preparare, verificați închiderea șurubului de blocare și a suportului de filtru.
5. Folosiți vasul de sticlă numai pentru prepararea cafelei. Încălzirea pe o flacără deschisă se face numai pe propria răspundere.
6. Înainte de a prepara o nouă doză, așteptați până aparatul se răcește, apoi scoateți șurubul și suportul filtrului.



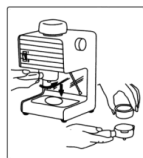
Îndepărtați șurubul de închidere.



Turnați cantitatea necesară de apă în rezervor.



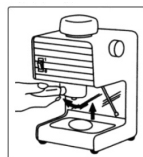
Închideți ermetic șurubul.



Scoateți suportul filtrului și inserați filtrul corespunzător.*



Adăugați cantitatea dorită de cafea și ștergeți resturile de cafea.



Remontați suportul filtrului împreună cu filtrul umplut cu cafea și asigurați-vă că filtrul este strâns puternic.



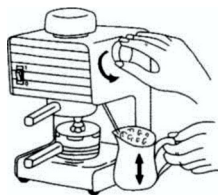
Așezați cana cu capac sub suportul filtrului. Închideți butonul de control al aburului, porniți cafetiera și în câteva minute veți putea savura aroma cafelei proaspete. Opriti aparatul după pregătirea cafelei.

* SZV611: Pentru 2-6 persoane SZV618: Pentru 2-6-10 persoane

Prepararea cappuccino-ului

Acest aparat este adecvat pentru prepararea cafelelor espresso și cappuccino, cu spumarea concomitentă a laptelui.

- Umplăți rezervorul cu apă suficientă pentru cantitatea dorită de cafea și 1-1,5 de cești pentru producția de abur. Repetați procedura descrisă pentru prepararea cafelei espresso.
- Începeți spumarea concomitentă a laptelui când jumătatea cafelei este preparată. Plasați cana direct sub vaporizator încât orificiul vaporizatorului să fie cufundat circa 0,5-1 cm în lapte.
- Rotiți încet butonul de control al aburului în sens invers acelor de ceasornic. Mișcați cana în jos și în sus sub vaporizatorul aparatului.
- După ce ați obținut spuma de lapte dorită, închideți butonul de control al aburului, turnați spuma de lapte peste cafeaua espresso deja preparată, adăugați zahăr și presărați praf de cacao sau scorțișoară peste spuma de lapte.



Producția de abur

Dacă doriți să utilizați aparatul numai la producția aburului, inserați filtrul orîn locul filtrului de cafea. Umplăți rezervorul cu o cantitate de apă corespunzătoare a două cești. Producția de abur poate fi pornită după 5-7 minute.

Curățarea

1. Asigurați-vă că aparatul este oprit și s-a răcit. Îndepărtarea depunerilor de calcar
2. Suportul filtrului, filtrul, cana de sticlă și capacul canei pot fi spălate în mod obișnuit.
3. Este interzis imersarea corpului aparatului în apă. Curățați aparatul prin ștergere cu o pânză umedă.

Îndepărtarea depunerilor de calcar

În cazul în care folosiți cafetiera zilnic, vă recomandăm să îndepărtați depunerile de calcar în mod regulat, în funcție de duritatea apei.

- O dată pe lună în zonele cu apă foarte dură (peste 20°dH).
- O dată la 2 luni în zonele cu apă dură (între 10 și 20°dH).
- O dată la 3 luni în zonele cu apă moale (sub 10°dH).

A lakóhely szerinti illetékes vízműtől megtudhatja a szolgáltatott víz keménységét.

Procedați după cum urmează

1. Umpleți recipientul cu soluție de decalcifiere până la nivelul 6, lăsați soluția să ia efect timp de circa o oră, apoi porniți cafetiera.
2. Repetați ciclul de operare a aparatului de 2-3 ori pentru a asigura clătirea și decontaminarea chimică a vasului.
3. Dacă depunerile de calcar persistă, repetați procesul.

ATENȚIE! Soluția de decalcifiere se toarnă în aparatul răcit.

Cafetiera este un aparat pentru uz casnic.

Atenție! Important!

Duza mobilă din rezervorul de apă a cafetierei este o componentă importantă a cafetierei, indispensabilă pentru prepararea cafelei.

Detalii tehnice

Cafetierele tip SZV-611 și SZV-618 sunt în conformitate cu următoarele parametri tehnici:

:	SZV-611	SZV-618
Tensiune nominală:	230 V, 50 Hz	230 V, 50 Hz
Putere nominală:	800 W	950 W
Cantitatea necesară de cafea:	max. 36 g	max. 50 g
Cantitatea necesară de apă:	400 ml	550ml
Calitatea cafelei măcinată:	mai grosier	mai grosier
Presiunea nominală:	304 kPa	304 kPa
Cantitatea cafelei preparate:	340-350 ml	480-500 ml
Timpul de preparare:	7-10 minute	13-15 minute
Clasa de protecție:	I.	I.
Protecție:	normală	normală

Producător:

Szarvasi Vas-Fémipari Zrt.
 H-5540 Szarvas, Szabadság u. 64-66.
 Tel: 06-66-620-800
 Fax: 06-66-620-808

Aparatul este în conformitate cu standardele europene.

Protecția mediului

La sfârșitul vieții utile aparatul nu trebuie eliminat împreună cu resturile menajere. Vă rugăm să predați aparatul la un centru oficial de colectare diferențiată pentru a asigura protecția mediului.



Informații

Dacă aveți nevoie de mai multe informații sau dacă aparatul nu funcționează în mod corespunzător, vă rugăm să contactați serviciul nostru de asistență clienți.

Contact

Departamentul Comerțului

Tel: +36 66 620 825
 Tel: +36 66 620 872
 E-mail: kereskedelem@vasipari.hu
 Web: www.vasipari.hu

Divizia de Garanții

Tel: +36 66 620 861
 E-mail: garancia@vasipari.hu
 Web: www.vasipari.hu

Vážený zákazník!

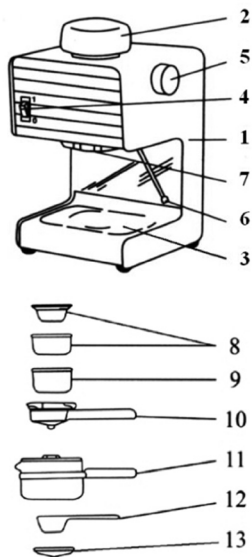
Ďakujeme Vám, že ste si zvolili elektrický kávovar, vyrábaný spoločnosťou Szarvasi Vas-Fémipari Zrt. Naše produkty sú trvanlivé výrobky vysokej kvality. Naša spoločnosť je si istá v tom, že naše produkty budú slúžiť pre Vaše pohodlie po dlhú dobu.

Bezpečnostné predpis

1. Pred začatím používania kávovaru si podrobne prečítajte návod na používanie.
2. Nepoužívajte kávovar v rozpore so záležitosťami, uvedenými v návode na používanie. Horúca para/voda môže spôsobiť vážne popáleniny,
3. Prístroj prevádzkujte len zo zásuvky opatrenej ochranným vodičom. Sieťové napätie musí byť vždy v súlade s napätím uvedeným na prístroji.
4. Prístroj je počas prevádzky pod tlakom, preto je ZAKÁZANÉ počas prevádzky otvoriť držiak filtra a uzatvárací ventil. (upozorňujúci nápis je uvedený aj na uzatváracom ventile).
5. Stav bez tlaku kávovaru vzniká len pri vychladnutom prístroji.
6. Uzatvárací ventil a držiak filtra sa smie odkrútiť len v úplne vychladnutom stave.
7. Pred čistením vyťahnite sieťovú zástrčku a skontrolujte, či je prístroj vo vychladnutom stave.
8. V prípade poruchy prístroja alebo sieťového kábla sa obráťte na odborný servis.
9. Kávovar neponárajte do vody alebo do inej tekutiny.
10. Počas prevádzky nenechávajte kávovar bez dozoru.
11. Dbajte na to, aby sa s kávovarom nemohli hrať deti, nakoľko nevedia posúdiť nebezpečenstvo elektrického prístroja. Prístroj skladujte takým spôsobom, aby na jeho prívodový kábel nemali dosah deti do veku 8 rokov.
12. Nenechávajte prístroj v blízkosti horúcich povrchov, a nedopusťte, aby sa kábel dotýkal horúcich častí.
13. Nepoužívajte prístroj bez vody!
14. Sklenenú nádobu nekladajte do mikrovlnnej rúry.
15. Prístroj nesmú používať osoby do veku 8 rokov! Od tohto staršie dieťa, alebo taká osoba, ktorá má znížené fyzické, senzorické alebo mentálne schopnosti, alebo ktorej chýbajú skúsenosti a vedomosti, ho môže používať len v prípade, ak sa to uskutočňuje pod dozorom, alebo obdržali pokyny pre bezpečné používanie prístroja a chápu nebezpečenstvá vyplývajúce z používania prístroja!
16. Čistenie alebo užívateľskú údržbu prístroja môžu vykonávať deti mladšie ako 8 rokov tiež len pod dohľadom!

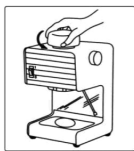
Konštrukcia

1. Farebný kovový kryt
2. Uzatvárací ventil s bezpečnostným ventilom
3. Miesto pre zbernú nádobu
4. Prevádzkové tlačidlo prístroj s kontrolnou lampou
5. Regulačný ventil ventilu pre vypustenie pary
6. Rúrka pre vypustenie pary
7. Príchytná hlavica k držiaku na filter s bajonetovým uzáverom
8. Filter na kávu pre 2- 6 osôb (pre oba typy)
9. Filter na kávu pre 10 osôb (len pre typ SZV-618)
10. Držiak na filter
11. Sklenená nádoba s krytom
12. Dávkovacia lyžica
13. Slepý filter

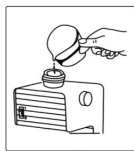


Pred prvým použitím

1. Všetky odnímateľné súčiastky dôkladne premyte v teplej vode.
2. Následne nalejte do kávovaru aspoň 3 šálky vody a bez prídania kávy prevarte, aby sa prístroj riadne prečistil. V rámci premytia je prúdenie vody vysoké, preto na vrchu držiaka filtra môže voda pretiecť. To nie je poruchová prevádzka. Spozorovaný jav pri riadnej prevádzke pri príprave s kávou zanikne.
3. Kvalita mletej kávy má značný vplyv na proces prípravy kávy. (uvarí sa menšie množstvo kvalitne kávy), preto dbajte na používanie kávy vhodnej kvality.
4. Pred začatím procesu prípravy kávy, skontrolujte uzamknutie uzatváracieho ventilu a držiaka filtra (viď na obrázkoch).
5. Sklenenú nádobu používajte pre prípravu kávy, zohrievanie na otvorenom ohni vykonávajte len na vlastnú zodpovednosť.
6. V prípade opätovnej prípravy kávy počkajte, kým prístroj riadne vychladne a následne odstráňte uzatvárací ventil a držiak filtra.



Odskrutkujte uzatvárací ventil.



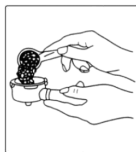
Nalejte vhodné množstvo vody.



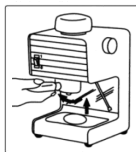
Uzatvárací ventil tesne naskrutkujte späť.



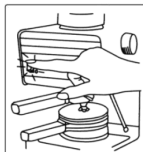
Odoberte držiak na filter a vložte vhodný filter.*



Jemne naplňte kávu a utrite zvyšky kávy.



Uložte späť držiak na filter spolu s filtrom s kávu a dbajte na jeho tesné utiahnutie.



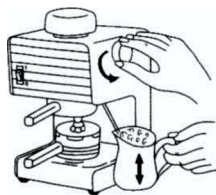
Umiestnite pod držiak filtra sklenenú nádobku spolu s vrchnákom. Uzatvorte parný ventil, zapnite kávovar a po uplynutí niekoľkých minút si budete môcť vychutnať chuť čerstvej kávy. Po ukončení prípravy kávy prístroj vypnite.

* SZV611: Pre 2-6 osôb; SZV618: Pre 2-6 osôb

Príprava kapučína

Tento prístroj je vhodný nielen na prípravu presso kávy, ale aj na prípravu kapučína tak, že súčasne s prípravou kávy je možnosť ním naparovať aj mlieko.

1. Nalejte do kávovaru toľko vody, koľko kávy chcete pripraviť, plus ďalšiu 1-1,5 šálku vody pre prípravu pary. Postupujte rovnako, ako v prípade prípravy presso kávy.
2. Ak vytečie polovica kávy, súčasne s prípravou kávy začnite s naparovaním mlieka. Držte džbán priamo pod rúru pre vypustenie pary tak, aby jej otvor bol približne 0,5-1 cm pod povrchom mlieka.
3. Otočením v smere proti chodu hodinových ručičiek otvorte ventil pre vypustenie pary. Pod rúrkou pre vypustenie pary pohybujte džbánom smerom hore-dole.
4. Keď je mlieko spenené, zatvorte ventil pre vypustenie pary a nalejte spenené mlieko k presso káve, pridajte cukor a na vrch podľa vlastnej chuti nasypete škoricový alebo kakaový prášok.



Postup naparovania

Ak prístroj chcete používať len na výrobu pary, tak na miesto držiaka mletej kávy vložte slepé sítko. Do prístroja nalejte len vodu, zodpovedajúcu množstvu vody dvoch šálok. Po 5-7 minútach môžete začať s naparovaním.

Čistenie

1. Skontrolujte, či je prístroj vychladnutý a či je vo vypnutom stave.
2. Držiak filtra, filter, sklenenú nádobu a jej vrchnák môžete umyť obvyklým spôsobom.
3. Základný prístroj nikdy nenamáčajte do vody, ale pretrite ho mokrou utierkou.

Odstránenie usadeného vodného kameňa

Pri každodennom používaní kávovaru, v závislosti od tvrdosti vody je účelné pravidelne odstraňovať vodný kameň.

- V prípade mimoriadne tvrdej vody (nad 20°dH) mesačne.
- V prípade stredne tvrdej vody (10-20°dH) každé 2 mesiace.
- V prípade mäkkej vody (pod 10°dH) každé 3 mesiace.

Tvrdosť vody sa môžete dozvedieť od vodárenských závodov, miestne príslušných k Vášmu bydlisku.

Postupujte podľa nasledujúcich:

1. Do vodnej nádržky nalejte roztok pre rozpustenie vodného kameňa v množstve do označenia číslo 6 sklenenej nádoby, nechajte pôsobiť približne jednu hodinu, následne roztok prevarte cez kávovar.
2. Následne opätovne 2-3 krát - podľa návodu na použitie - v záujme odstránenia chemikálií z prístroja, opätovne prevarte čistou vodou z vodovodu.
3. Ak odstránenie vodného kameňa pri prvej príležitosti nie je dostačujúce, celý proces je potrebné zopakovať.

POZOR! Roztok na odstránenie vodného kameňa nalievajte do studeného prístroja!

Kávovar bol vyhotovený výhradne na domáce používanie!

Pozor! Dôležité!

Posuvná rúrka, nachádzajúca sa vo vodnej nádrži kávovaru je dôležitou súčasťou kávovaru, v prípade jej odstránenia nie je možné uvariť kávu.

Technické parametre

Kávovary typu SZV-611, SZV-618 vyhovujú nižšie uvedeným parametrom:

	SZV-611	SZV-618
Jmenovité napätí:	230 V, 50 Hz	230 V, 50 Hz
Jmenovitý výkon:	800 W	950 W
Náplň mleté kávy:	max. 36 g	max. 50 g
Náplň vody:	400 ml	550 ml
Kvalita mleté kávy:	stredne hrubá	stredne hrubá
Jmenovitý tlak:	304 kPa	304 kPa
Množství vytekajú kávového nápoje:	340-350 ml	480-500 ml
Doba prípravy:	7-10 minút	13-15 minút
Třída dotykovej ochrany:	I.	I.
Ochrana	obvyklá	obvyklá

Výrobca:

Szarvasi Vas-Fémipari Zrt.
 H-5540 Szarvas, Szabadság u. 64-66.
 Tel: 06-66-620-800
 Fax: 06-66-620-808

Prístroj zodpovedá európskym normám.

Ochrana životného prostredia

S prístrojom po jeho životnosti narábajte ako so separovaným odpadom. Žiadame Vás, aby ste ho odovzdali na oficiálnom recyklačnom mieste, čím prispějete k ochrane životného prostredia.



Informácie

Ak potrebujete informácie, alebo vzniknú akékoľvek problémy pri riadnom používaní, obráťte sa, prosím na nášho kolegu v zákazníkcom centre.

Kontakty

Obchodné oddelenie

Tel: +36 66 620 825
 Tel: +36 66 620 872
 E-mail: kereskedelem@vasipari.hu
 Web: www.vasipari.hu

Záručné oddelenie

Tel: +36 66 620 861
 E-mail: garancia@vasipari.hu
 Web: www.vasipari.hu

Vážený zákazník!

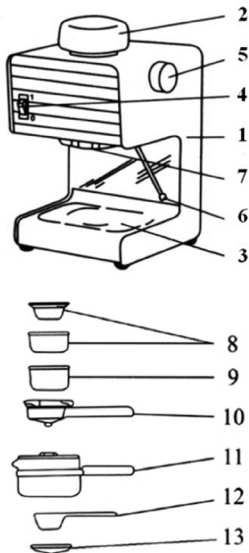
Děkujeme Vám, že jste si zvolil elektrický kávovar, vyráběný společností Szarvasi Vas-Fémipari Zrt. Naše produkty jsou trvanlivé výrobky vysoké kvality. Naše společnost je si jistá tím, že její produkty budou sloužit pro Vaše pohodlí po dlouhou dobu.

Bezpečnostné predpis

1. Před zahájením užívání kávovaru si podrobně přečtěte návod k použití.
2. Nepoužívejte kávovar v rozporu se záležitostmi uvedenými v návodu k použití. Horká pára/voda může způsobit vážné popáleniny,
3. Příklad provozujte pouze ze zásuvky opatřené ochranným vodičem. Síťové napětí musí být vždy v souladu s napětím uvedeným na přístroji.
4. Příklad je během provozu pod tlakem, proto je ZAKÁZÁNO během provozu otevřít držák filtru a uzavírací ventil. (Upozorňující nápis je uveden i na uzavíracím ventilu).
5. Stav bez tlaku kávovaru vzniká jen při vychladlém přístroji.
6. Uzavírací ventil a držák filtru se smí odtočit jen ve zcela vychladlém stavu.
7. Před čištěním vytáhněte síťovou zástrčku a zkontrolujte, zda je přístroj ve vychladlém stavu.
8. V případě poruchy přístroje nebo síťového kabelu se obraťte na odborný servis.
9. Kávovar neponořujte do vody nebo jiné tekutiny.
10. Během provozu nenechávejte kávovar bez dozoru.
11. Dbejte na to, aby si s kávovarem nemohly hrát děti, jelikož neumějí posoudit nebezpečí elektrického přístroje. Příklad skladujte takovým způsobem, aby na jeho přírodní kabel neměli přístup děti do věku 8 let.
12. Nenechávejte přístroj v blízkosti horkých povrchů, a nedopusťte, aby se kabel dotýkal horkých částí.
13. Nepoužívejte přístroj bez vody!
14. Skleněnou nádobu nekládejte do mikrovlnné trouby.
15. Příklad nesmí používat osoby do věku 8 let! Starší dítě nebo taková osoba, která má snížené fyzické, senzorické nebo mentální schopnosti, nebo jí chybí zkušenosti a znalosti, ho může používat pouze pod dozorem nebo pokud obdržela pokyny pro bezpečné používání přístroje a chápe nebezpečí vyplývající z používání přístroje!
16. Čištění nebo uživatelskou údržbu přístroje mohou provádět děti mladší 8 let také jen pod dohledem!

Konstrukce

1. Barevný kovový kryt
2. Uzavírací ventil s bezpečnostním ventilem
3. Místo pro sběrnou nádobu
4. Provozní tlačítko přístroje s kontrolní lampou
5. Regulační ventil ventilu pro vypuštění páry
6. Trubka pro vypuštění páry
7. Přichytná hlavice k držáku na filtr s bajonetovým uzávěrem
8. Filtr na kávu pro 2-6 osob (pro oba typy)
9. Filtr na kávu pro 10 osob (pouze pro typ SZV-618)
10. Držák na filtr
11. Skleněná nádoba s krytem
12. Dávkovací lžičce
13. Slepý filtr

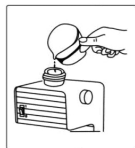


Před prvním použitím

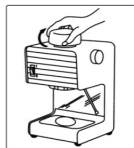
1. Všechny odnímatelné součásti důkladně promyjte v teplé vodě.
2. Následně nalijte do kávovaru alespoň 3 šálky vody a bez přidání kávy převařte, aby se přístroj řádně pročistil. V rámci omývání je proudění vody vysoké, proto na vrchu držáku filtru může voda protéct. To není poruchový provoz. Spatřený jev při řádném provozu při přípravě s kávou zanikne.
3. Kvalita mleté kávy má značný vliv na proces přípravy kávy. (Uvaří se menší množství kvalitní kávy), proto dbejte na používání kávy vhodné kvality.
4. Před zahájením procesu přípravy kávy, zkontrolujte uzamčení uzavíracího ventilu a držáku filtru (viz na obrázcích).
5. Skleněnou nádobu používejte pro přípravu kávy, ohřívání na otevřeném ohni provádějte jen na vlastní odpovědnost.
6. V případě opětovné přípravy kávy počkejte, až přístroj řádně vychladne a následně odstraňte uzavírací ventil a držák filtru.



Odšroubujte uzavírací ventil.



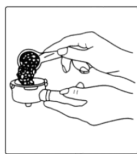
Nalijte vhodné množství vody.



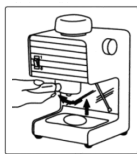
Uzavírací ventil těsně našroubujte zpět.



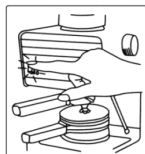
Sejměte držák na filtr a vložte vhodný filtr.*



Jemne naplňte kávou a utřete zbytky kávy.



Uložte späť držák na filter spolu s filtrom s kávou a dbajte na jeho tesné utiahnutie.



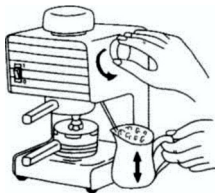
Umiestnite pod držák filtra sklenenú nádobku spolu s vrchnákom. Uzatvorte parný ventil, zapnite kávovar a po uplynutí niekoľkých minút si budete môcť vychutnať chuť čerstvej kávy. Po ukončení prípravy kávy prístroj vypnite.

*SZV611: Pro 2-6 osob; SZV618: Pro 2-6 osob

Príprava kapučína

Tento prístroj je vhodný nielen na prípravu presso kávy, ale aj na prípravu kapučína tak, že súčasne s prípravou kávy je možné ním napaarovať aj mlieko.

1. Nalijte do kávovaru toľko vody, koľko kávy chcete pripraviť, plus ďalší 1-1,5 šálek vody pro prípravu páry. Postupujte rovnako, ako v prípade prípravy presso kávy.
2. Pokiaľ vytečie polovina kávy, súčasne s prípravou kávy začnete s napaňovaním mlieka. Držte džbán priamo pod trubicu pro vypustění páry tak, aby její otvor byl přibližně 0,5-1 cm pod povrchem mlieka.
3. Otočením ve směru proti chodu hodinových ručiček otvoríte ventil pro vypustění páry. Pod trubicou pro vypustění páry pohybujte džbánem směrem nahoru-dolů.
4. Když je mléko zpeněné, zavřete ventil pro vypustění páry a nalijte zpeněné mléko k presso kávě, přidejte cukr a na vrch podle vlastní chuti nasypete skořicový nebo kakaový prášek.



Postup napařování

Pokud přístroj chcete používat pouze k výrobě páry, tak na místo držáku mleté kávy vložte slepé sítko. Do přístroje nalijte jen vodu, odpovídající množství vody dvou šálků. Po 5-7 minutách můžete začít s napařováním.

Čištění

1. Zkontrolujte, zda je přístroj vychladlý a zda je ve vypnutém stavu.
2. Držák filtru, filtr, skleněnou nádobu a její víko můžete umýt obvyklým způsobem.
3. Základní přístroj nikdy nenamáčejte do vody, ale přetřete ho mokrou utěrkou.

Odstranění usazeného vodního kamene

Při každodenním používání kávovaru, v závislosti na tvrdosti vody je účelné pravidelně odstraňovat vodní kámen.

- V případě mimořádně tvrdé vody (nad 20 ° dH) měsíčně.
- V případě středně tvrdé vody (10-20 ° dH) každé 2 měsíce.
- V případě měkké vody (pod 10° dH) každé 3 měsíce.

Tvrdost vody se můžete dozvědět od vodárenských závodů, místně příslušných k Vašemu bydlišti.

Postupujte podle následujících bodů:

1. Do vodní nádržky nalijte roztok pro rozpuštění vodního kamene v množství do označení číslo 6 skleněné nádoby, nechte působit přibližně jednu hodinu, následně roztok převařte přes kávovar.
2. Následně znovu 2-3 krát - podle návodu k použití - v zájmu odstranění chemikálií z přístroje, opětovně převařte čistou vodou z vodovodu.
3. Pokud odstranění vodního kamene při první příležitosti není dostačující, celý proces je třeba zopakovat.

POZOR! Roztok na odstranění vodního kamene nalévejte do studeného přístroje!

Kávovar byl vyhotoven výhradně pro domácí použití!

Pozor! Důležité!

Posuvná trubka, nacházející se ve vodní nádrži kávovaru je důležitou součástí kávovaru, v případě jejího odstranění není možné uvařit kávu.

Technické parametry

Kávovary typu SZV-611, SZV-618 vyhovují níže uvedeným parametrům:

	SZV-611	SZV-618
Jmenovité napětí:	230 V, 50 Hz	230 V, 50 Hz
Jmenovitý výkon:	800 W	950 W
Náplň mleté kávy:	max. 36 g	max. 50 g
Náplň vody:	400 ml	550 ml
Kvalita mleté kávy:	středně hrubá	středně hrubá
Jmenovitý tlak:	304 kPa	304 kPa
Množství vyteklého kávového nápoje:	340-350 ml	480-500 ml
Doba přípravy:	7-10 minut	13-15 minut
Třída dotykové ochrany:	I.	I.
Ochrana	obvyklá	obvyklá

Výrobce:

Szarvasi Vas-Fémipari Zrt.
H-5540 Szarvas, Szabadság u. 64-66.
Tel: 06-66-620-800
Fax: 06-66-620-808

Přístroj odpovídá evropským normám.

Ochrana životního prostředí

S přístrojem po jeho životnosti zacházejte jako se separovaným odpadem. Žádáme Vás, abyste ho předali na oficiálním recyklačním místě, čímž přispějete k ochraně životního prostředí.



Informace

Pokud potřebujete informace nebo vzniknou jakékoliv problémy při řádném používání, obraťte se prosím na našeho kolegu v zákaznickém centru.

Kontakty

Obchodní oddělení

Tel: +36 66 620 825
Tel: +36 66 620 872
E-mail: kereskedelem@vasipari.hu
Web: www.vasipari.hu

Záruční oddělení

Tel: +36 66 620 861
E-mail: garancia@vasipari.hu
Web: www.vasipari.hu