



# SZARVASI

**SZV-611**

**SZV-618**

**HU**

**KÁVÉFŐZŐ**

HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

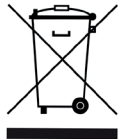
**EN**

**COFFEE-MAKER**

USER MANUAL

## Tisztelt Vásárló!

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



Ön a S,t elektromos termékek (háztartási gépek, készülékek) veszélyes hulladéknak minősülnek akkor is, ha egyébként nem tartalmaznak veszélyes anyagokat vagy komponenseket. Ezért, ha későbbiekben termékük a természetes elhasználódás miatt használhatatlanná válna, ne dobja háztartási hulladékokkal együtt a kukába, hanem vásárlás helyén leadhatja begyűjtés és újrahasznosítás céljából. Országosan kiépített begyűjtő és feldolgozó rendszerünk biztosítja azt, hogy a használhatatlan termékek veszélyes hulladékká váló komponensei megsemmisítésre, egyéb részei újrahasznosításra kerüljenek.

Ha a hulladékká vált elektromos termékét újrahasznosításra leadja, Ön is tevékenyen hozzájárul a tisztább és élhetőbb környezethez!

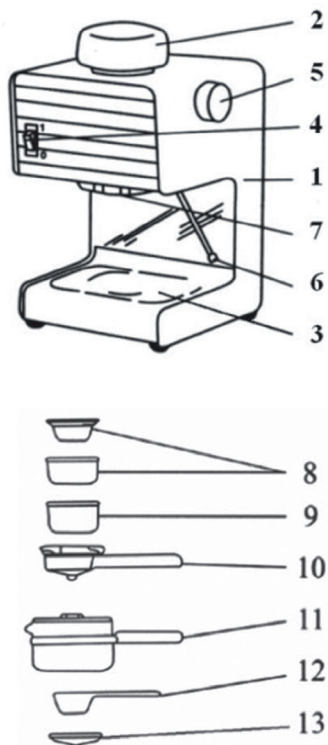
Fáradozását köszönjük: Szarvasi Háztartásigép Kft.  
HTG

## 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. **FIGYELEM!** 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. **FIGYELEM!** 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. **FIGYELEM!** 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!
17. **FIGYELEM!** Ügyeljen arra, hogy ne ömöljön a víz a csatlakozó dugóra!
18. Ne használja szekrényben!

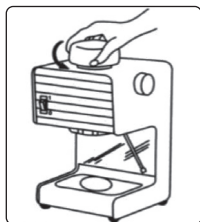
## Felépítése

1. Festett fém ház
2. Zárócsavar biztonsági szeleppel
3. Gyűjtőedény helye
4. A készülék működtető kapcsolója kontroll lámpával
5. Gőzkieresztő szabályzócsavarja
6. Gőzkieresztő cső
7. Befogófej a bajonettzáras 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

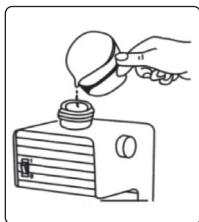


## Első használat előtt

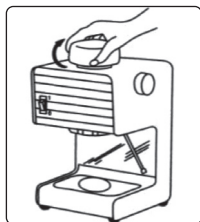
1. Alaposan mossa át meleg vízben az összes levehető alkatrészt.
2. Ezután öntsön a kávéfőzőbe legalább 3 csészényi vizet, és kávé betöltése nélkül főzze át, hogy a készülék kellően átmosódjon. Az átmosás során a víz áramlási sebessége nagy, ezért a szűrőtartó tetején túlfolyás keletkezhet. Ez nem hibás működés. A tapasztalt jelenség az üzemszerűen, kávéval történő főzéskor automatikusan megszűnik.
3. A kávéőrlemlény 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



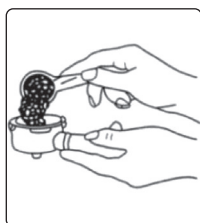
Öntse bele a megfelelő vízmennyiséget.



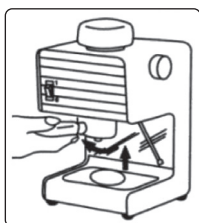
Szorosan csavarja vissza a zárócsavart.



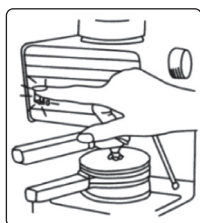
Vegye le a szűrőtartót és helyezze bele a megfelelő szűrőt \*



Lazán tölts fel kávéval és törölje le a kávémaradványokat.



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



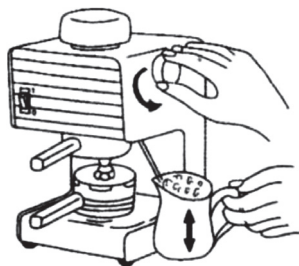
Helyezze a szűrőtartó alá a fedéllel ellátott kiöntőt. Zárja el a gőzcsapot, kapcsolja be a kávéfőzőt és pár perc elteltével érezheti a friss kávé zamatát. A főzés befejezése után kapcsolja ki a készüléket.

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

## Kapucínér készítése

Ez a készülék nemcsak eszpresszó kávé, hanem kapucínér 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 gőz fejtéséhez. Járjon el úgy, mint amikor eszpresszó kávé 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-rel.
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 fel habosodni kezd, 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 vízköteleníteni.

- 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 kávéfőzést nem lehet.

## Műszaki jellemzők

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

	<b>SZV-611</b>	<b>SZV-618</b>
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 Háztartásigép Kft.

5540 Szarvas, Csabai u. 2.

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

### Garanciális részleg

E-mail: [hibabejelentes@szarvasi.hu](mailto:hibabejelentes@szarvasi.hu)

## Dear Customer,

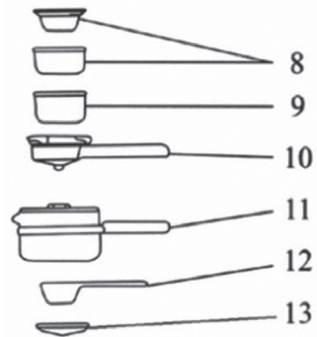
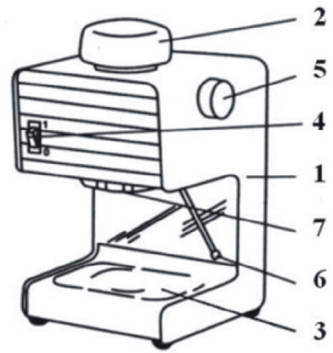
thank you for choosing the electrical percolator produced by **Szarvasi Háztartásigép Kft.** Our products are of outstanding quality and have a long service life. We are positive that our products will serve to your convenience for a long time.

## 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. **WARNING:** 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. **WARNING:** 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. **WARNING:** 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.
17. **Warning:** Avoid spillage on the connector!
18. The coffee-maker shall not be placed in a cabinet when in use!

## Parts of the machine

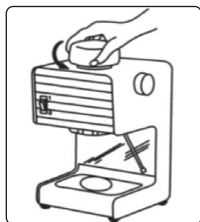
1. Painted metal housing
2. Cap screw with security valve
3. Position of the glass jar
4. On/Off button of the machine with control lamp
5. Adjusting screw of steam blow-off
6. Steam blow-off pipe
7. Grip holder for the bayonet joint filter holder
8. Filter for coffee for 2 or 6 persons (for both types)
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



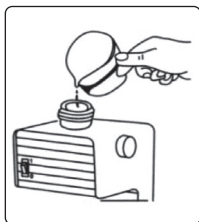
## Before the first use

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.

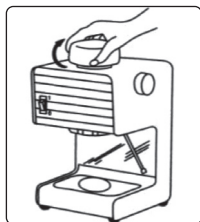




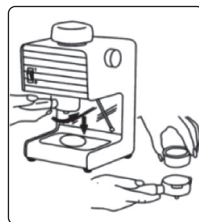
Unscrew cap screw...



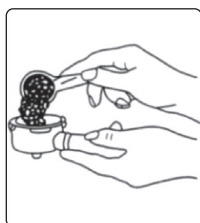
Add proper amount of water.



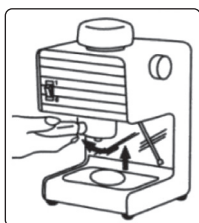
Drive back the cap screw tightly.



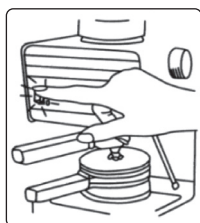
Remove filter holder and place the appropriate filter into it.\*



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.



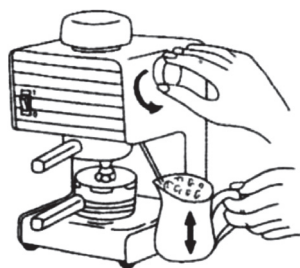
Place the jar with its lid under the filter holder. Close the steam tap, turn on your percolator and you can enjoy the savour of fresh coffee within a few minutes. Turn off the machine after the cooking process is over.

\* 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 appr. 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:

	<b>SZV-611</b>	<b>SZV-618</b>
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	13-15 minutes
Protection class:	I.	I.
Protection:	normal	normal

### Manufacturer:

**Szarvasi Háztartásigép Kft.**

5540 Szarvas, Csabai u. 2.

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

Warranty department

E-mail: [hibabejelentes@szarvasi.hu](mailto:hibabejelentes@szarvasi.hu)

