



swiss  espresso®

DSE351CS91024

durgol® swiss espresso®

je speciální odvápnovač pro **všechny** kvalitní přístroje na espresso, včetně automatických a poloautomatických kávovarů, presovačů, pákových kávovarů i přístrojů na porcovanou kávu. Pomocí durgol® swiss espresso® mohou být odvápnovány také překapávače, elektrické ohřívače i varné konvice.

durgol® swiss espresso®

je vysoce efektivní, jednoduše a bezpečně použitelný odstraňovač vodního kamene. Zajišťuje odvápnění snadno a rychle bez nutnosti čekat než začne odvápnovací proces působit. Pravidelné používání tohoto speciálního přípravku zajistí optimální kvalitu vašeho šálku kávy a prodlouží životnost vašeho přístroje. durgol® swiss espresso® nezanechává žádné usazeniny a po odvápnění a vypláchnutí je váš přístroj opět bezpečně použitelný.

durgol® swiss espresso®

je dostupný u vybraných specializovaných prodejců v balení obsahující dvě dávky, každá po 125 ml. Jedna dávka, tj. 125 ml, je určena pro právě **jedno** odvápnění.

2

Obsah

Co je to vodní kámen? _____ 4

Proč musíte odvápnovat svůj přístroj na espresso? _____ 4

Co můžete očekávat od dobrého odvápnovače? _____ 5

Proč byste neměli odvápnovat svůj přístroj na espresso kyselinou citrónovou nebo octem? _____ 5

Proč je durgol® swiss espresso® ten správný odvápnovač pro váš přístroj na espresso? _____ 6

Kdy byste měli odvápnovat svůj přístroj na espresso? _____ 9

Jak byste měli odvápnovat svůj přístroj na espresso? _____

Návod k použití _____ 10

Proč se můžete spolehnout na durgol®? _____ 15

Koho můžete kontaktovat v případě dalších dotazů? _____ 15

3

Co je to vodní kámen?

Vápenaté usazeniny se vytvářejí, když se voda z vodovodu zahřívá, například v přístroji na espresso nebo jiném ohřívači vody. Minerály, zejména uhličitany vápníku a hořčíku, jsou ve vodě přítomny, protože povrchová voda vyvěrá z podloží bohatého na minerály, než se dostane do úpravny pitné vody.

Proč musíte odvápnovat svůj přístroj na espresso?

Vodní kámen může snižovat kvalitu vaší kávy a životnost vašeho přístroje na espresso tím, že:

- vápenaté usazeniny prodlužují dobu varu a zhoršují přenos tepla, což ubírá na kvalitě vaší kávy
- vápenatých usazenin časem přibývá a nakonec ucpou a zkorodují vnitřní části přístroje
- vápenaté usazeniny zvyšují spotřebu elektřiny přístroje na kávu

Pro optimální kvalitu vašeho espressa a pro zajištění dlouhé životnosti vašeho přístroje je důležité pravidelné odvápnování.

4

Co můžete očekávat od dobrého odvápnovače?

Vápenaté usazeniny jsou rozpouštěny kyselinou obsaženou v odvápnovači. Sílu reakce dokazuje tvorba bublin.

Efektivita odvápnovače závisí zejména na kyselině v něm obsažené. **Pokud je správně dávkován, zajišťuje ideální odvápnovač rychle a důkladné odvápnění přístroje a přitom poskytuje maximální ochranu jeho vnitřním součástem.**

Proč byste neměli odvápnovat svůj přístroj kyselinou citrónovou nebo octem?

V průběhu odvápnování odvápnovačem založeném na kyselině citrónové se mohou uvolněné usazeniny formovat a ucpat jemná vedení a ventily vašeho přístroje na espresso. Vápenaté usazeniny mohou navíc zůstat pod neodstranitelnou vrstvou zbytků vytvořenou kyselinou citrónovou. A nakonec, odvápnování kyselinou citrónovou je až 10krát pomalejší než pomocí durgol® swiss espresso®.

Odvápnování octem nebo jeho výtažky způsobuje nepříjemný zápach způsobený kyselinou octovou. Plasty ve vašem přístroji mohou tento nežádoucí zápach vstřebat a pak jej vylučovat do vaší kávy a snížit její kvalitu.

5

Některé plasty mohou být poškozeny působením kyseliny octové a navíc, stejně jako v případě kyseliny citrónové, je odvápnování pomocí octa podstatně pomalejší než pomocí durgol® swiss espresso®.

Proč je durgol® swiss espresso® ten správný odvápnovač pro váš přístroj na espresso? durgol® swiss espresso® je vysoce efektivní, ale přitom je šetrný k vašemu přístroji

- durgol® swiss espresso® účinkuje 5-10krát rychleji než jiné značkové odvápnovače. Proces odvápnění není zapotřebí přerušovat, aby se čekalo než durgol® swiss espresso® začne účinkovat.
- Jedna samotná lahvička (125 ml) odvápnovače durgol® swiss espresso® může rozpustit až 10 g vodního kamene. To je dostatečné pro odvápnění jednoho přístroje, najednou.
- Díky svému speciálnímu protikoroznímu složení vám durgol® swiss espresso® nepoškodí váš přístroj, je-li použit správně. Během odvápnování se žádné usazeniny, které by jinak mohly ucpat váš přístroj, neuvolňují.

6

durgol® swiss espresso® je snadno a bezpečně použitelný

- díky velké odvápnovací rychlosti durgol® swiss espresso® je odvápnování rychlé a jednoduché
- durgol® swiss espresso® je připravený k použití. Na rozdíl od odvápnovacích přípravků ve formě prášku nebo tablet není durgol® swiss espresso® nutné před použitím rozpouštět. Tekutý durgol® swiss espresso® neobsahuje žádné přísady, které bývají v tabletách a které by mohly ucpat váš přístroj.
- Jedna samotná lahvička (125 ml) odvápnovače durgol® swiss espresso® zajišťuje kompletní odvápnění vašeho přístroje. Jiné odvápnovače jsou často nedostatečně dávkované a proto neodvápní váš přístroj kompletně.

durgol® swiss espresso® je pro vás bezpečný

- durgol® swiss espresso® nezanechává po odvápnění a vypláchnutí žádné chemické zbytky. durgol® swiss espresso® je bez zápachu a nezanechává žádnou pachut.

7

durgol® swiss espresso® je šetrný k životnímu prostředí

- v průběhu reakce kyseliny s vodním kamenem je kyselina neutralizovaná tvorbou solí. Přítomnost nespotřebovaného odvápnovače durgol® swiss espresso® v odpadní vodě přispívá k neutralizaci louhu z čisticích prostředků. durgol® swiss espresso® vodu nepřihnojuje.
- Díky své silné schopnosti rozpouštět vápenaté usazeniny může být durgol® swiss espresso® dávkován ekonomicky a ekologicky šetrným způsobem. Balení po jedné lahvičce zamezuje předávkování.
- Lahvičky durgol® swiss espresso® jsou vyrobeny z PET, jsou proto recyklovatelné a slučitelné s úsilím o ochranu životního prostředí.



durgol® swiss espresso® získal 1. místo v soutěži "Coffee Innovations" v kategorii "Odvápnovače" na mezinárodním veletrhu domácích spotřebičů domotechnika 2008 v Kolíně nad Rýnem.

8

Kdy byste měli odvápnovat svůj přístroj na espresso?

Odvápnujte prosím svůj přístroj na espresso pravidelně a co nejdříve když je to zapotřebí!

Kdy je zapotřebí provést odvápnění se určuje podle typu přístroje:

- Přístroje s automatickým oznamováním potřeby odvápnit: Nastavte svůj přístroj na espresso podle pokynů výrobce a podle tvrdosti vaší vody. Tvrdost vody ve vaší oblasti vám může sdělit vaše vodárenská společnost anebo si to můžete určit sami podle příslušného testu. Svůj přístroj byste měli odvápnit co nejdříve po oznámení.
- Přístroje bez automatického oznamování potřeby odvápnit: Odvápněte svůj přístroj hned když začne fungovat pomaleji nebo jinak nespřávně nebo když se sníží kvalita pěny.

9

Jak byste měli odvápnovat svůj přístroj na espresso? Návod k použití.

Odvápnění vašeho přístroje na espresso pomocí durgol® swiss espresso® je snadné a bezpečné. Postupujte prosím podle pokynů výrobce pro odvápnění a výplach.

Odvápnění a výplach přístrojů s automatickým odvápnovacím programem

1. Vlijte 1 lahvičku (125 ml) odvápňovače durgol® swiss espresso® do zásobníku na vodu.
2. Naředte odvápňovač vodou z vodovodu podle pokynů výrobce přístroje na espresso. Pokud pro ředění nejsou k dispozici pokyny výrobce, přidejte vodu do zásobníku na vodu, dokud automatický program nezahájí odvápnění.
3. Zachycujte vodu vytékající z odvápňovaného přístroje do nádoby dostatečně velké tak, aby nedošlo k rozlití.
Buďte opatrní, tekutina může být horká!
4. Po odvápnění vypláchněte zásobník čistou vodou. Poté nechte přístroj vypláchnout jednou až dvakrát plným zásobníkem čisté vody.
5. Nyní jste připraveni vychutnat si svůj další šálek kávy.

10

Odvápnění a výplach přístrojů bez aut. odvápnovacího programu

1. Vlijte 1 lahvičku (125 ml) odvápňovače durgol® swiss espresso® do zásobníku na vodu.
2. Naředte odvápňovač stejným množstvím vody z vodovodu. (Použijte vyprázdněné balení jako odměrku.)
3. Pokud není možné zahájit odvápnění s tímto množstvím tekutiny, pokračujte v plnění nádoby na vodu, až to půjde. V zásobníku na vodu by mohlo být přibližně 0,5 litru. Věnujte prosím pozornost poznámkám v dalším odstavci.
4. Zachycujte vodu vytékající z odvápňovaného přístroje do nádoby dostatečně velké tak, aby nedošlo k rozlití.
Buďte opatrní, tekutina může být horká!
5. Po odvápnění vypláchněte zásobník čistou vodou. Poté nechte přístroj vypláchnout jednou až dvakrát plným zásobníkem čisté vody.
6. Nyní jste připraveni vychutnat si svůj další šálek kávy.

Poznámky pro přístroje bez automat. odvápnovacího programu

- Pokud návod k použití doporučuje počkat nějaký čas, než začne odvápnění působit, nemusíte vyčkávat, protože durgol® swiss espresso® účinkuje mnohem rychleji a efektivněji než běžné odvápňovače.
- Pokud váš přístroj pracuje s celými kávovými zrny (tj. obsahuje mlýnek), odvápnuje se pouze průtokový ohřívač, spařovací jednotka se neodvápnuje.
- Pokud váš přístroj pracuje s kapslemi, jednorázovými dávkami nebo mletou kávou (je bez mlýnku) a má dva výdejní dávkovače (jeden na horkou vodu a druhý na kávu), odvápněte nejprve zařízení pro přípravu kávy s dávkovačem a poté vlijte roztok zpět do zásobníku na vodu a odvápněte zařízení na horkou vodu s dávkovačem.

11

Odvápnění elektrických vařičů a varných konvic

durgol® swiss espresso® je doporučován také pro odvápnování elektrických vařičů a varných konvic. Jednoduše vlijte 1 lahvičku (125 ml) odvápňovače durgol® swiss espresso® do elektrického vařiče či varné konvice. Sílu reakce dokazuje tvorba bublin. durgol® swiss espresso® je hotov, když reakce s tvorbou bublin pomine (trvá to jen pár minut). Jsou-li vápenaté usazeniny ještě na stěnách přístroje, doplňte do vařiče či konvice vodu z vodovodu tak, aby pokryla všechny usazeniny a počkejte 15 minut. Poté vařič či konvici vypláchněte dostatečným množstvím vody.
Elektrický vařič či varnou konvici při odvápnování nezapínejte.

12

Obecné doporučení

Důkladné odvápnění vašeho přístroje na espresso může být dosaženo pouze užitím kompletního obsahu jedné dávky v lahvičce 125 ml na každé jedno odvápnění. Komerční přístroje se zásobníkem na vodu větším než 1,5 litru mohou vyžadovat dvě samostatné dávky lahvičky durgol® swiss espresso® na jedno odvápnění.

durgol® swiss espresso® je speciální odvápňovač přístrojů na espresso, bezpečnost jeho použití byla miliónkrát ověřena. Ujišťujeme vás, že je-li použit správně, je náš výrobek bezpečný i pro vaše přístroje. Vezměte prosím na vědomí, že nemůžeme převzít odpovědnost za škodu, která by vznikla užitím durgol® swiss espresso® v rozporu s návodem k použití uvedeným v této příručce.

13

Varování

- Udržujte z dosahu dětí. Nepožívejte. Jestliže přijde odvápňovač do styku s očima nebo kůží, opláchněte je ihned dostatečným množstvím studené vody. Nemíchejte s chlórými bělicími prostředky nebo jinými chemikáliemi.
- Odvápňovač durgol® swiss espresso® by neměl přijít do styku s povrchy citlivými na kyseliny. Například mramor, vápenec, chromovaná ocel nízké kvality, tenké nebo poškozené chromování, smalt a stříbro by mohly být poškozeny.
- Starší přístroje na espresso by po odvápnění odvápňovačem durgol® swiss espresso® mohly jevit známky netěsností, přestože bylo dodrženo pokynů návodu k použití. To přitom není chybou odvápňovače durgol® swiss espresso®, ale spíše následkem křehkosti umělohmotných částí přístroje (těsnění, apod.). Poruchy související se stárnutím přístroje se na těchto dílech mohou projevit po odstranění vrstvy do té doby utěsňujících vápenatých usazenin.

Obsahuje 15% kyselinu amidosulfonovou a další přísady včetně ochrany proti korozi.

14

Proč se můžete spolehnout na durgol®?

Odvápňovače jsou vyráběny pod značkou durgol® společností Düring AG ve Švýcarsku od roku 1951. durgol® je vedoucí značkou na trzích Švýcarska a dalších zemí. Společnost Düring AG úzce spolupracuje s výrobcí přístrojů na přípravu kávy a díky společnému výzkumu získala odbornou znalosti v oboru odvápnování.

Koho můžete kontaktovat v případě dalších dotazů?

Düring AG
Brunnenwiesenstrasse 14
CH-8108 Dällikon
Švýcarsko
+41 44 847 27 47

www.durgolswissespresso.com
info@durgolswissespresso.com

Zákaznické centrum DURGOL:
DMK consulting, s.r.o.
Kyslíková 1984/4
143 00 Praha 4
800 DURGOL (+420 800 387 465)

www.durgolswissespresso.cz
info@durgolswissespresso.cz

Vyrobeno ve Švýcarsku

© Düring AG, Švýcarsko, 2009. Reprodukce jakékoliv části je povolena pouze po udělení písemného souhlasu společností Düring AG.

15



DSE351CS91024

16