



DSE3515K9827

durgol® swiss espresso®

je špeciálny odvápnovač pre **všetky** kvalitné prístroje na espresso, vrátane automatických a poloautomatických kávovarov, pákových kávovarov a prístrojov na porciovanú kávu. Pomocou durgol® swiss espresso® môžu byť odvápnované aj prevapkováče, elektrické ohrievače a varné kanvice.

durgol® swiss espresso®

je vysoko efektívny, jednoducho a bezpečne použiteľný odstraňovač vodného kameňa. Zaisťuje jednoduché a rýchle odvápnenie bez nutnosti čakať, než začne odvápnovací proces pôsobiť. Pravidelné používanie tohto špeciálneho prípravku zaisťuje optimálnu kvalitu vašej šálky kávy a predlžuje životnosť vášho prístroja. durgol® swiss espresso® nezanecháva žiadne usadeniny a po odvápnení a vypláchnutí je váš prístroj opäť bezpečne použiteľný.

durgol® swiss espresso®

je dostupný u vybraných špecializovaných predajcov v balení obsahujúcom dve dávky, každá po 125 ml. Jedna dávka, tj. 125 ml, je určená pre práve **jedno** odvápnenie.

2

Obsah

Čo je to vodný kameň?	4
Prečo musíte odvápnovať svoj prístroj na espresso?	4
Čo môžete očakávať od dobrého odvápnovača?	5
Prečo by ste nemali odvápnovať svoj prístroj na espresso kyselinou citrónovou alebo octom?	5
Prečo je durgol® swiss espresso® ten správny odvápnovač pre váš prístroj na espresso?	6
Kedy by ste mali odvápnovať svoj prístroj na espresso?	9
Ako by ste mali odvápnovať svoj prístroj na espresso?	10
Návod na použitie	15
Prečo sa môžete spoliehať na durgol®?	15
Koho môžete kontaktovať v prípade ďalších otázok?	15

3

Čo je to vodný kameň?

Vápenaté usadeniny sa vytvárajú, keď sa voda z vodovodu zahrieva, napríklad v prístroji na espresso alebo v inom ohrievači vody. Minerály, obzvlášť uhličitany vápnika a horčíka, sú vo vode prítomné, pretože povrchová voda vyvierá z podlažia bohatého na minerály, kým sa dostane do úpravne pitnej vody.

Prečo musíte odvápnovať svoj prístroj na espresso?

Vodný kameň môže znižovať kvalitu vašej kávy a životnosť vášho prístroja na espresso tým, že:

- vápenaté usadeniny predlžujú dobu varu a zhoršujú prenos tepla, čo uberať na kvalite vašej kávy
- vápenatých usadenín časom pribúda a nakoniec upchávajú a skorodujú vnútorné časti prístroja
- vápenaté usadeniny zvyšujú spotrebu elektriny prístroja na kávu

Pre optimálnu kvalitu vášho espressa a pre zaistenie dlhej životnosti vášho prístroja je dôležité pravidelné odvápnovanie.

4

Čo môžete očakávať od dobrého odvápnovača?

Vápenaté usadeniny sú rozpúšťané kyselinou obsiahnutou v odvápnovači. Silu reakcie dokazuje tvorba bublín.

Efektívnosť odvápnovača závisí hlavne na kyseline v ňom obsiahnutej.

Pokiaľ je správne dávkovaný, zaisťuje ideálny odvápnovač rýchle a dôkladné odvápnenie prístroja a pritom poskytuje maximálnu ochranu jeho vnútorným súčastiam.

Prečo by ste nemali odvápnovať svoj prístroj kyselinou citrónovou alebo octom?

V priebehu odvápnovania odvápnovačom založeným na kyseline citrónovej sa môžu uvoľnené usadeniny formovať a upchať jemné vedenie a ventily vášho prístroja na espresso. Vápenaté usadeniny môžu navyše zostávať pod neodstrániteľnou vrstvou zvyškov vytvorenou kyselinou citrónovou. A nakoniec, odvápnovanie kyselinou citrónovou je 10 krát pomalšie než pomocou durgol® swiss espresso®.

Odvápnovanie octom alebo jeho výťažkami spôsobuje nepríjemný zápach spôsobený kyselinou octovou. Plasty vo vašom prístroji môžu tento nežiaduci zápach vstrebať a potom ho vylučovať do vašej kávy a znížiť jej kvalitu.

5

Niektoré plasty môžu byť poškodzované pôsobením kyseliny octovej a navyše, rovnako ako v prípade kyseliny citrónovej, je odvápnovanie pomocou octa podstatne pomalšie než pomocou durgol® swiss espresso®.

Prečo je durgol® swiss espresso® ten správny odvápnovač pre váš prístroj na espresso?

durgol® swiss espresso® je vysoko efektívny, ale pritom je šetrný k vášmu prístroju

- durgol® swiss espresso® účinkuje 5-10 krát rýchlejšie než iné značkové odvápnovače. Proces odvápnenia nie je potrebné prerušovať, aby sa čakalo než durgol® swiss espresso® začne účinkovať.
- Jedna samostatná fľaštička (125 ml) odvápnovača durgol® swiss espresso® môže rozpustiť až 10 g vodného kameňa. To je dostatočné pre odvápnenie jedného prístroja, naraz.
- Vďaka svojmu špeciálnemu protikoróznemu zloženiu vám durgol® swiss espresso® nepoškodí váš prístroj, pokiaľ je správne použitý. Počas odvápnovania sa žiadne usadeniny, ktoré by inak mohli upchať váš prístroj, neuvolňujú.

6

durgol® swiss espresso® je jednoducho a bezpečne použiteľný

- Vďaka veľkej odvápnovacej rýchlosti durgol® swiss espresso® je odvápnovanie rýchle a jednoduché
- durgol® swiss espresso® je pripravený na použitie. Na rozdiel od odvápnovacích prípravkov vo forme prášku alebo tabliet nie je durgol® swiss espresso® nutné pred použitím rozpúšťať. Tekutý durgol® swiss espresso® neobsahuje žiadne prísady, ktoré bývajú v tabletách a ktoré by mohli upchať váš prístroj.
- Jedna samostatná fľaštička (125 ml) odvápnovača durgol® swiss espresso® zaisťuje kompletne odvápnenie vášho prístroja. Iné odvápnovače sú často nedostatočne dávkované a preto neodvápnia váš prístroj kompletne.

durgol® swiss espresso® je pre vás bezpečný

- durgol® swiss espresso® nezanecháva po odvápnení a vypláchnutí žiadne chemické zvyšky. durgol® swiss espresso® je bez zápachu a nezanecháva žiadnu pachuť.

7

durgol® swiss espresso® je šetrný k životnému prostrediu

- v priebehu reakcie kyseliny s vodným kameňom je kyselina neutralizovaná tvorbou solí. Prítomnosť nespotrebovaného odvápnovača durgol® swiss espresso® v odpadovej vode prispieva k neutralizácii lúhu z čistiacich prostriedkov. durgol® swiss espresso® vodu neprihnojuje.
- Vďaka svojej silnej schopnosti rozpúšťať vápenaté usadeniny môže byť durgol® swiss espresso® dávkovaný ekonomicky a ekologicky šetrným spôsobom. Balenie po jednej fľaštičke zamedzuje predávkovaniu.
- Fľaštičky durgol® swiss espresso® sú vyrobené z PET, sú preto recyklovateľné a zlučiteľné s úsilím o ochranu životného prostredia.

8

Kedy by ste mali odvápnovať svoj prístroj na espresso?

Odvápnujte prosím svoj prístroj na espresso pravidelne a čo najskôr ak je to potrebné!

Kedy je potrebné vykonať odvápnenie je určené podľa typu prístroja:

- Prístroje s automatickým oznamovaním potreby odvápnit: Nastavte svoj prístroj na kávu podľa pokynov výrobcu prístroja a podľa tvrdosti vašej vody. Tvrdosť vody vo vašej oblasti vám môže oznámiť vaša vodárenská spoločnosť alebo si to môžete určiť sami podľa príslušného testu. Svoj prístroj by ste mali odvápnit čo najskôr po oznámení.
- Prístroje bez automatického oznamovania potreby odvápnit: Odvápnite svoj prístroj hneď ako začne fungovať pomalšie alebo inak nesprávne alebo keď sa zníži kvalita peny.

9

Ako by ste mali odvápnovať svoj prístroj na espresso? Návod na použitie.

Odvápnenie vášho prístroja na espresso pomocou durgol® swiss espresso® je jednoduché a bezpečné. Postupujte prosím podľa pokynov výrobcu pre odvápnenie a výplach.

Odvápnenie a výplach prístrojov s automatickým odvápnovacím programom

1. Vlejte 1 fľaštičku (125 ml) odvápnovača durgol® swiss espresso® do zásobníka na vodu.
2. Nariadte odvápnovač vodou z vodovodu podľa pokynov výrobcu prístroja na kávu. Pokiaľ pre riedenie nie sú k dispozícii pokyny výrobcu, pridávajte vodu do zásobníka na vodu, pokiaľ automatický program nezačne odvápnenie.
3. Zachytávajte vodu vytekajúcu z odvápnovaného prístroja do nádoby dostatočne veľkej tak, aby nedošlo k rozliatiu. **Buďte opatrní, tekutina môže byť horúca!**
4. Po odvápnení vypláchnite zásobník čistou vodou. Potom nechajte prístroj vypláchnuť raz až dvakrát plným zásobníkom čistej vody.
5. Teraz ste pripravení vychutnať si svoju ďalšiu šálku kávy.

10

Odvápnenie a výplach prístrojov bez automatického odvápnovacieho programu

1. Vlejte 1 fľaštičku (125 ml) odvápnovača durgol® swiss espresso® do zásobníka na vodu.
2. Nariadte odvápnovač rovnakým množstvom vody z vodovodu. (Použite vyprázdnené balenie ako odmerku.)
3. Pokiaľ nie je možné začať odvápnovať s týmto množstvom tekutiny, pokračujte v plnení nádoby na vodu, kým to pôjde. V zásobníku na vodu by mohlo byť približne 0,5 litra. Vezmite v úvahu ďalší odstavec.
4. Zachytávajte vodu vytekajúcu z odvápnovaného prístroja do nádoby dostatočne veľkej tak, aby nedošlo k rozliatiu. **Buďte opatrní, tekutina môže byť horúca!**
5. Po odvápnení vypláchnite zásobník čistou vodou. Potom nechajte prístroj vypláchnuť raz až dvakrát plným zásobníkom čistej vody.
6. Teraz ste pripravení vychutnať si svoju ďalšiu šálku kávy.

Poznámky pre prístroje bez automat. odvápnovacieho programu

- Pokiaľ návod na použitie odporúča počkať nejaký čas, než začne odvápnenie pôsobiť, nemusíte vyčkávať, pretože durgol® swiss espresso® účinkuje oveľa rýchlejšie a efektívnejšie než bežné odvápnovače.
- Pokiaľ váš prístroj pracuje s celými kávovými zrnami (tj. obsahuje mlynček), odvápnuje sa len prietokový ohrievač, sparovacia jednotka sa neodvápnuje.
- Pokiaľ váš prístroj pracuje s kapsľami, jednorazovými dávkami alebo mletou kávou (je bez mlynčeka) a má dva výdajné dávkovače (jeden na horúcu vodu a druhý na kávu), odvápnite najprv zariadenie pre prípravu kávy s dávkovačom a potom vlejte roztok späť do zásobníka na vodu a odvápnite zariadenie na horúcu vodu s dávkovačom.

11

Odvápnenie elektrických varičov a varných kanvíc

durgol® swiss espresso® je doporučovaný tiež pre odvápnovanie elektrických varičov a varných kanvíc. Jednoducho vlejte 1 fľaštičku (125 ml) odvápnovača durgol® swiss espresso® do elektrického variča alebo varnej kanvice. Silu reakcie dokazuje tvorba bublín. durgol® swiss espresso® je hotový, keď reakcia s tvorbou bublín pomíne (trvá to len pár minút). Ak sú na stenách prístroja ešte vápenaté usadeniny, doplňte do variča či kanvice vodu z vodovodu tak, aby pokryla všetky usadeniny a počkajte 15 minút. Potom varič alebo kanvicu vypláchnite dostatočným množstvom vody.

Elektrický varič alebo varnú kanvicu pri odvápnovaní nezapínajte.

12

Všeobecné odporúčania

Dôkladné odvápnenie vášho prístroja na espresso môže byť dosiahnuté len použitím kompletného obsahu jednej dávky vo fľaštičke 125 ml na každé jedno odvápnenie. Komerčné prístroje so zásobníkom na vodu väčším než 1,5 litra môžu vyžadovať dve samostatné dávky fľaštičky durgol® swiss espresso® na jedno odvápnenie.

durgol® swiss espresso® je špeciálny odvápnovač prístrojov na espresso, bezpečnosť jeho použitia bola miliónkrát overená. Uistujeme vás, že ak je použitý správne, je náš výrobok bezpečný aj pre vaše prístroje. Vezmite prosím na vedomie, že nemôžeme prevziať zodpovednosť za škodu, ktorá by vznikla použitím durgol® swiss espresso® v rozpore s návodom na použitie uvedenom v tejto príručke.

13

Varovanie

- Udržujte mimo dosahu detí. Nepoživajte. Pri kontakte odvápnovača s očami alebo pokožkou, opláchnite ich ihneď dostatočným množstvom studenej vody. Nemiešajte s chlórými bieliacimi prostriedkami alebo inými chemikáliami.
- Odvápnovač durgol® swiss espresso® by nemal prísť do styku s povrchmi citlivými na kyseliny. Napríklad mramor, vápenec, chrómovaná oceľ nízkej kvality, tenké alebo poškodené chrómovanie, smalt a striebro by mohli byť poškodené.
- Staršie prístroje na kávu by po odvápnení odvápnovačom durgol® swiss espresso® mohli javiť známky netesnosti, napriek dodržaniu pokynov návodu na použitie. To pritom nie je chyba odvápnovača durgol® swiss espresso®, ale skôr následkom krehkosti umelohmotných častí prístroja (tesnení, a pod.). Poruchy súvisiace so starnutím prístroja sa na týchto dieloch môžu prejaviť po odstránení vrstvy do tej doby utušujúcich vápenatých usadenín.

Obsahuje kyselinu amidosulfonovú 15% a ďalšie prísady.

14

Prečo sa môžete spoliehať na durgol®?

Odvápnovače sú vyrábané pod značkou durgol® spoločnosťou Düring AG vo Švajčiarsku od roku 1951. durgol® je vedúcou značkou na trhoch Švajčiarska a ďalších krajín. Spoločnosť Düring AG úzko spolupracuje s výrobcami prístrojov na espresso a vďaka spoločnému výskumu získala odborné znalosti v odbore odvápnovania.

Koho môžete kontaktovať v prípade ďalších otázok?

Düring AG

Brunnenwiesenstrasse 14
CH-8108 Dällikon
Švajčiarsko

+41 44 847 27 47

www.durgolswissespresso.com
info@durgolswissespresso.com

Zákaznícke centrum DURGOL:

DMK consulting, s.r.o.
Kyslíková 1984/4
143 00 Praha 4

+420 244 460 574, 800 DURGOL

www.durgolswissespresso.sk
info@durgolswissespresso.sk

Vyrobené vo Švajčiarsku

15



D5E3515K9827

16