

# Entkalken hochwertiger Espressomaschinen

**durgol® swiss espresso®** ist ein Spezial-Entkalker für hochwertige Espressomaschinen **aller Marken**. Für Voll- und Halbautomaten, Kaffeepad- und Kapselsysteme sowie Siebträger-/Kolbenmaschinen gleichermaßen geeignet.

**durgol® swiss espresso®** ist hochwirksam, einfach und sicher anzuwenden und garantiert so eine mühelose und schnelle Entkalkung ohne zusätzliche Einwirkungszeit. Die regelmässige Anwendung stellt eine optimale Qualität Ihres Espressos sicher und verlängert die Lebensdauer Ihrer Maschine durch eine spezielle Schutzformel. **durgol swiss espresso** hinterlässt keine Rückstände. Ihre Maschine ist nach dem Entkalken und anschliessenden Spülen lebensmittelsicher.

**durgol® swiss espresso®** erhalten Sie im ausgewählten Fachhandel in einer Packung, die zwei Portionen à 125ml enthält. Eine Portion ist auf **eine** vollständige Entkalkung abgestimmt.



## Wissenswertes

### Was ist Kalk?

Kalkablagerungen bilden sich dort, wo Leitungswasser erhitzt wird, z. B. in Heisswassergeräten wie Espressomaschinen oder Wasserkochern. «Hartes» (kalkhaltiges) Wasser entsteht, indem «weiches» Regenwasser durch kalkhaltige Gesteinsschichten sickert und dort die Mineralien Kalzium- und Magnesiumcarbonat auswäscht.

### Warum müssen Sie Ihre Espressomaschine entkalken?

Kalkablagerungen in Ihrer Espressomaschine können die Qualität Ihres Espressos und die Lebensdauer Ihrer Maschine beeinträchtigen:

- Die Kalkablagerungen führen zu einer verlängerten Brühzeit und schlechteren Wärmeübertragung, was zu einer niedrigeren Qualität Ihres Espressos führt.
- Kalkbeläge bauen sich mit der Zeit in der Maschine auf und können sie verstopfen. Ausserdem fördert Kalk die Korrosion der Materialien in Ihrer Espressomaschine. Beides kann zu einer Schädigung der Maschine führen.
- Kalkbeläge führen zu einem erhöhten Energieverbrauch Ihrer Espressomaschine und belasten dadurch die Umwelt.

**Um eine optimale Qualität Ihres Espressos sowie eine lange Lebensdauer Ihrer Maschine zu gewährleisten, ist es wichtig, Ihre Maschine regelmässig und frühzeitig zu entkalken.**

### Was können Sie von einem guten Entkalker erwarten?

Kalkbeläge werden durch die Säurekomponente im Entkalker aufgelöst. Die Intensität dieser Reaktion erkennen Sie an der Bläschenbildung. Die Wirksamkeit eines Entkalkers hängt massgeblich von der Säurekomponente ab.

**Ein idealer Entkalker garantiert bei ausreichender Dosierung eine schnelle und vollständige Entkalkung bei gleichzeitig maximalem Schutz der in der Maschine verwendeten Materialien.**

### Was spricht gegen die Entkalkung Ihrer Espressomaschine mit Zitronensäure oder Essig?

Während der Entkalkung mit einem Entkalker auf Zitronensäurebasis können sich Niederschläge bilden, die die feinen Leitungen und Ventile Ihrer Espressomaschine verstopfen können. Ausserdem kann sich durch Zitronensäure eine unlösliche Schicht bilden, die den Kalkbelag versiegelt. Hinzu kommt, dass die Entkalkung mit Zitronensäure 10 mal langsamer abläuft als mit durgol® swiss espresso®.

Essig oder Essigessenz verursachen durch die darin enthaltene Essigsäure sowie Geschmackstoffe einen unangenehmen Geruch bei der Entkalkung. Zudem können die Kunststoffmaterialien in Ihrer Espressomaschine mit der Zeit diesen Geschmack annehmen und so das Aroma Ihres Espressos beeinträchtigen.

Gewisse Kunststoffe können durch die Essigsäure angegriffen werden. Wie bei der Zitronensäure läuft die Entkalkung mit Essig deutlich langsamer ab (> 10x) als mit durgol® swiss espresso®.



### **Wann sollten Sie Ihre Espressomaschine entkalken?**

#### **Bitte entkalken Sie Ihre Espressomaschine regelmässig und frühzeitig!**

Je nach Maschine können Sie den Entkalkungszeitpunkt unterschiedlich ermitteln:

- Maschinen mit Entkalkungsanzeige: Bitte stellen Sie die Maschine gemäss der Anleitung des Maschinenherstellers auf die Wasserhärte ein. Diese erfahren Sie von Ihrem Wasserwerk oder sie lässt sich mit einem speziellen Teststreifen ermitteln. Sobald die Entkalkungsanzeige aufleuchtet, sollten Sie die Maschine entkalken.
- Maschinen ohne Entkalkungsanzeige: Bitte entkalken, sobald die Maschine langsamer oder unregelmässig arbeitet oder sich die Qualität des Schäumchens («Crema») verschlechtert.

## Der richtige Entkalker

### **durgol<sup>®</sup> swiss espresso<sup>®</sup> ist hochwirksam und gleichzeitig schonend zu Ihrer Maschine.**

- durgol<sup>®</sup> swiss espresso<sup>®</sup> wirkt bis zu 10x schneller als andere Markenentkalker. Deshalb können Sie mit durgol<sup>®</sup> swiss espresso<sup>®</sup> grundsätzlich ohne zusätzliche Einwirkungszeit entkalken, was den Entkalkungsvorgang deutlich beschleunigt.
- Eine Portion (125 ml) durgol<sup>®</sup> swiss espresso<sup>®</sup> kann bis zu 10g Kalk lösen. Dies reicht aus, um eine hochwertige Haushalt-Espressomaschine 1 mal vollständig zu entkalken.
- Aufgrund seines leistungsfähigen Korrosionsschutzes greift durgol<sup>®</sup> swiss espresso<sup>®</sup> bei Befolgen der Gebrauchsanleitung die hochwertigen Materialien in Ihrer Espressomaschine nicht an. Es entstehen keine Niederschläge während der Entkalkung, die die Maschine verstopfen könnten.

### **durgol<sup>®</sup> swiss espresso<sup>®</sup> ist einfach und sicher anzuwenden.**

- Aufgrund der hohen Entkalkungsgeschwindigkeit von durgol<sup>®</sup> swiss espresso<sup>®</sup> ist der Entkalkungsvorgang schnell und einfach.
- durgol<sup>®</sup> swiss espresso<sup>®</sup> ist gebrauchsfertig. Im Gegensatz zu Pulver- oder Tabletten-Entkalkern muss durgol<sup>®</sup> swiss espresso<sup>®</sup> nicht in Wasser aufgelöst werden. Im flüssigen durgol<sup>®</sup> swiss espresso<sup>®</sup> sind keine Hilfsstoffe erforderlich wie in Tabletten-Entkalkern, die Rückstände in Ihrer Maschine hinterlassen und diese verstopfen können.
- Eine Portion (125 ml) durgol<sup>®</sup> swiss espresso<sup>®</sup> ist auf eine vollständige Entkalkung abgestimmt. Herkömmliche Entkalker sind oft unterdosiert und entkalken darum Ihre Maschine nicht vollständig.

### **durgol<sup>®</sup> swiss espresso<sup>®</sup> ist lebensmittelsicher.**

- durgol<sup>®</sup> swiss espresso<sup>®</sup> hinterlässt keine chemischen Rückstände nach dem Entkalken und anschließenden Spülen. durgol<sup>®</sup> swiss espresso<sup>®</sup> ist geruchlos und hinterlässt keinen Geschmack.

### **durgol<sup>®</sup> swiss espresso<sup>®</sup> ist umweltverträglich.**

- Durch die Reaktion der Säure mit dem Kalk bilden sich Salze, die Säure wird dabei neutralisiert. Unverbrauchtes durgol<sup>®</sup> swiss espresso<sup>®</sup> trägt im Abwasser zur Neutralisierung meist im Überschuss vorhandener Laugen (aus Waschmitteln) bei. durgol<sup>®</sup> swiss espresso<sup>®</sup> düngt die Gewässer nicht.
- Aufgrund des hohen Kalklösevermögens kann durgol<sup>®</sup> swiss espresso<sup>®</sup> sparsam und umweltfreundlich dosiert werden. Die Portionenpackung verhindert eine Überdosierung.
- Die Flasche von durgol<sup>®</sup> swiss espresso<sup>®</sup> ist aus PET und damit umweltverträglich und wiederverwertbar.

# Gebrauchsanleitung

## Wie sollten Sie Ihre Espressomaschine entkalken?

Mit durgol<sup>®</sup> swiss espresso<sup>®</sup> ist die Entkalkung Ihrer Espressomaschine einfach und sicher. Bitte befolgen Sie die Anleitung des Herstellers Ihrer Espressomaschine für den Entkalkungs- und Spülvorgang. Entfernen Sie den Wasserfilter (sofern vorhanden) vor dem Entkalken und Spülen und setzen ihn anschließend wieder ein.

## Entkalken und Spülen von Maschinen mit Entkalkungsprogramm (automatische Entkalkung).

1. Eine Portion (125 ml) durgol<sup>®</sup> swiss espresso<sup>®</sup> in den Wassertank geben.
2. Auf die in der Gebrauchsanleitung des Maschinenherstellers angegebene Menge mit Leitungswasser verdünnen. Entkalkungsprogramm starten. Fehlen Angaben zur Menge der Entkalkungslösung, bitte den Tank mit Leitungswasser füllen, bis das Entkalkungsprogramm gestartet werden kann.
3. Die austretende Flüssigkeit in einem genügend grossen Glas- oder Plastikgefäss auffangen. Dieses bitte so platzieren, dass Spritzer verhindert werden.

**Vorsicht, die Flüssigkeit kann heiss sein!**

4. Die Maschine gemäss den Vorgaben des Programmes mit Leitungswasser spülen.
5. Nun können Sie den nächsten perfekten Espresso geniessen.

## Entkalken und Spülen von Maschinen ohne Entkalkungsprogramm.

1. Eine Portion (125 ml) durgol<sup>®</sup> swiss espresso<sup>®</sup> in den Wassertank geben.
2. Mit der gleichen Menge Leitungswasser (leere Portion als Messgefäss verwenden) verdünnen.
3. Diese Lösung durch den Kaffeeauslauf fliessen lassen. Sollten Sie den Durchlauf dieser Lösung nicht starten können (Menge im Wassertank zu gering), so füllen Sie den Tank weiter mit Leitungswasser, bis Sie starten können. Dies sollte bei einer Gesamtmenge im Tank von ca. 0.5 Liter der Fall sein.

### Bitte beachten Sie auch die Hinweise im nächsten Abschnitt.

4. Die austretende Flüssigkeit in einem genügend grossen Glas- oder Plastikgefäss auffangen. Dieses bitte so platzieren, dass Spritzer verhindert werden.

**Vorsicht, die Flüssigkeit ist heiss!**

5. Nach dem Entkalken den Tank mit Leitungswasser ausspülen. Anschliessend die Maschine mit ein bis zwei Tankfüllungen Leitungswasser spülen.
6. Nun können Sie den nächsten perfekten Espresso geniessen.

### Bitte beachten Sie zudem bei Maschinen ohne Entkalkungsprogramm.

- Falls in der Gebrauchsanleitung Ihrer Espressomaschine eine Einwirkungszeit der Entkalkungslösung vorgesehen ist, können Sie auf diese verzichten, da durgol<sup>®</sup> swiss espresso<sup>®</sup> hochwirksam ist und schneller als herkömmliche Entkalker wirkt.
- Sofern Ihre Maschine mit ganzen Bohnen arbeitet (d.h. ein Mahlwerk besitzt), entkalken Sie bitte immer nur über den Heisswasserauslauf, da die sogenannte «Brühgruppe» im Kaffeekreislauf nicht entkalkt werden sollte.



- Sofern Ihre Maschine mit Kapseln, Pads oder gemahlene Bohnen arbeitet (d.h. kein Mahlwerk besitzt) und zwei Ausläufe hat (einen für Heisswasser, einen zweiten für Kaffee), lassen Sie bitte zunächst die gesamte Entkalkungslösung durch den Kaffeeauslauf fliessen. Anschliessend geben Sie die Lösung nochmals in den Wassertank und wiederholen den Entkalkungsdurchlauf, diesmal durch den Heisswasserauslauf (nicht auf Dampffunktion schalten).

### **Entkalken von Wasserkochern.**

Auch für die Entkalkung Ihres Wasserkochers ist durgol<sup>®</sup> swiss espresso<sup>®</sup> sehr gut geeignet. Gerät vom Netz trennen und abkühlen lassen. Einfach eine Portion (125 ml) durgol<sup>®</sup> swiss espresso<sup>®</sup> in den verkalkten Wasserkocher geben. Sie bemerken sofort eine intensive Schaumbildung, die Ihnen die hohe Wirksamkeit von durgol<sup>®</sup> swiss espresso<sup>®</sup> zeigt. durgol<sup>®</sup> swiss espresso<sup>®</sup> so lange einwirken lassen (wenige Minuten), bis Sie keine Schaumbildung mehr beobachten. Falls noch Kalkspuren an der Wandung sind, einfach den Wasserkocher bis über den Kalkrand mit Leitungswasser auffüllen und 15 min stehen lassen. Anschliessend ausgiessen und Kocher gut mit Leitungswasser spülen.

**Den Wasserkocher während der Entkalkung nicht erhitzen.**

### **Allgemeine Hinweise.**

Eine vollständige Entkalkung Ihrer Haushalt-Maschine wird nur durch Verwendung einer ganzen Portion durgol<sup>®</sup> swiss espresso<sup>®</sup> (125 ml) pro Entkalkung gewährleistet. Gewerbliche Espressomaschinen mit einem mehr als 1.5 Liter grossen Wassertank können zwei Portionen durgol<sup>®</sup> swiss espresso<sup>®</sup> pro Entkalkung erfordern.

durgol<sup>®</sup> swiss espresso<sup>®</sup> ist ein Spezialentkalker für Espressomaschinen, dessen Produktsicherheit sich millionenfach bewährt hat. Bei sachgemässer Anwendung können Schäden an Materialien mit grosser Sicherheit ausgeschlossen werden – bitte beachten Sie, dass wir keine Gewährleistung für Schäden übernehmen, die durch das Nichteinhalten der Gebrauchsanleitung in dieser Broschüre entstanden sind.

### **Warnhinweise und Schutzmassnahmen.**

- Von Kindern fernhalten. Nicht einnehmen. Bei Kontakt mit den Augen oder der Haut sofort gründlich mit viel Wasser spülen.
- Der Kontakt des verdünnten oder unverdünnten Entkalkers mit säureempfindlichen Materialien z.B. Marmor, kalkbasiertem Stein, gewissen Typen von Chromstahl, dünnen/defekten Verchromungen, Email, Silber ist zu vermeiden, da diese angegriffen werden können.
- Beim Weggiessen der gebrauchten Entkalkungslösung gut mit kaltem Wasser nachspülen.
- Sollten ältere Espressomaschinen nach der Entkalkung mit durgol<sup>®</sup> swiss espresso<sup>®</sup> gemäss Gebrauchsanleitung undicht werden, so ist dies grundsätzlich nicht auf eine Beschädigung durch durgol<sup>®</sup> swiss espresso<sup>®</sup> zurückzuführen. Vielmehr können bereits vorhandene Schäden (z.B. bei Dichtungen) durch das Entfernen der dichtenden Kalkschicht zu Tage treten.

# Das gesamte durgol®-Programm – für jedes Kalkproblem die richtige Lösung!

	Entkalker						Wasserenthärter	
	 express	 swiss espresso	 swiss steamer	 surface	 cuisine	 forte	 protect	
Filterkaffeemaschinen	●	●	●	●	●	●	●	
Wasserkocher / Teekessel	●	●	●	●	●	●	●	
Chromstahltöpfe	●	●	●	●	●	●	●	
Eierkocher	●	●	●	●	●	●	●	
Luftbefeuchter	●	●	●	●	●	●	●	
Dampfbügeleisen	●	●	●	●	●	●	●	
Wasserhahnsiebe / Düsen	●	●	●	●	●	●	●	
Duschbrausen (-> einlegen)	●	●	●	●	●	●	●	
Vasen / Zahngläser	●	●	●	●	●	●	●	
Waschmaschinen (-> entkalken)	●	●	●	●	●	●	●	
Geschirrspüler (-> entkalken)	●	●	●	●	●	●	●	
Kaffeevollautomaten	●	●	●	●	●	●	●	
Kaffeekapselmaschinen	●	●	●	●	●	●	●	
Kaffeepadmaschinen	●	●	●	●	●	●	●	
Kolben- / Siebträgermaschinen	●	●	●	●	●	●	●	
Haushaltsteamer / Dampfgarer	●	●	●	●	●	●	●	
Dampfdruckbügelstationen	●	●	●	●	●	●	●	
Duschkabinen / Glaswände	●	●	●	●	●	●	●	
Waschbecken / Lavabos	●	●	●	●	●	●	●	
Armaturen / Duschbrausen	●	●	●	●	●	●	●	
Fliesen / Kacheln / Plättli	●	●	●	●	●	●	●	
Spülbecken / Schüttsteine	●	●	●	●	●	●	●	
Küchen- / Arbeitsflächen	●	●	●	●	●	●	●	
Glaskeramik-Kochfeld / Herdplatten	●	●	●	●	●	●	●	
Dampfzugshaube	●	●	●	●	●	●	●	
Tontöpfe	●	●	●	●	●	●	●	
Starke Kalkbeläge im Sanitär- & Baubereich	●	●	●	●	●	●	●	
Waschmaschinen (-> Wasser enthärten)	●	●	●	●	●	●	●	

● empfohlen ● bedingt geeignet ● ungeeignet