

Ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa dla akcesoriów do ekspresów do kawy

(Zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2023/988 w sprawie ogólnego bezpieczeństwa produktów – GPSR)

Ważne! Akcesoria do ekspresów mają bezpośredni kontakt z wodą i kawą, którą spożywasz, oraz pracują pod wysokim ciśnieniem (często **15–19 barów**). Niewłaściwa konserwacja, stosowanie nieodpowiedniej chemii lub zaniechanie czyszczenia systemu mlecznego może prowadzić do zatruc bakteriowych, awarii pompy oraz niebezpiecznych wycieków gorącej pary.

1. Bezpieczeństwo chemiczne i odkamienianie (Krytyczne)

- **Dedykowane środki (Krytyczne):** Używaj wyłącznie odkamieniaczy przeznaczonych do ekspresów (na bazie kwasu mlekowego lub cytrynowego). Nigdy nie używaj octu – kwas octowy niszczy gumowe uszczelki oraz wchodzi w reakcję z metalowymi elementami bojlera, co może prowadzić do wycieków wody pod napięciem i zatrucia napoju metalami ciężkimi.
- **Płukanie po czyszczeniu:** Po każdym cyklu odkamieniania lub czyszczenia tabletkami, wykonaj przynajmniej dwa pełne cykle płukania czystą wodą. Pozostałości silnych detergentów mogą powodować podrażnienia układu pokarmowego.
- **Przechowywanie:** Tabletki i płyny czyszczące przechowuj w oryginalnych opakowaniach, poza zasięgiem dzieci. Często mają one formę kolorowych pastylek, które dziecko może pomylić ze słodyczami.

2. Filtry wody i higiena zbiornika

- **Wymiana filtra (Krytyczne):** Filtry wody należy wymieniać ściśle według zaleceń producenta (zazwyczaj co 2 miesiące lub po przelewie określonej ilości litrów). Stary filtr staje się siedliskiem bakterii i pleśni, które trafiają bezpośrednio do przygotowywanego napoju.

- **Biofilm:** Nawet przy stosowaniu filtrów, na ściankach zbiornika wody osadza się śliski nalot (biofilm). Raz w tygodniu umyj zbiornik ciepłą wodą z łagodnym detergentem.

3. Systemy spieniania mleka (Bezpieczeństwo biologiczne)

- **Namnażanie bakterii (Krytyczne):** Resztki mleka w przewodach i dyszach psują się w ciągu kilku godzin w temperaturze pokojowej. Niewyczyszczony system mleczny to ryzyko zakażenia bakteriami typu *Salmonella* lub *Listeria*.
- **Środki do czyszczenia mleka:** Raz w tygodniu przepłucz system dedykowanym płynem do usuwania białek i tłuszczów mlecznych. Sama gorąca woda nie usunie tłustych osadów z wnętrza karafki i wężyków.

4. Elementy ciśnieniowe i mechaniczne

- **Blok zaparządzający:** W ekspresach automatycznych blok zaparządzający wymaga regularnego smarowania dedykowanym smarem spożywczym (silikonowym). Brak smaru powoduje opory, które mogą doprowadzić do pęknięcia plastikowych kół zębatach i nagłego wyrzutu gorących fusów pod ciśnieniem.
- **Uszczelki i sitka:** Zużyte uszczelki w kolbie (w ekspresach kolbowych) mogą pęknąć w trakcie ekstrakcji. Jeśli kawa wycieka bokiem portafiltera, natychmiast wymień uszczelkę grupy, aby uniknąć poparzenia dłoni gorącą wodą pod ciśnieniem.

5. Akcesoria do czyszczenia (Pędzelki i igły)

- **Udrażnianie dysz:** Do czyszczenia zatkanych dysz pary używaj wyłącznie dedykowanych igieł. Używanie przypadkowych drutów może rozkalibrować otwór, co zmieni charakterystykę wyrzutu pary i utrudni kontrolę nad spienianiem.
- **Czyszczenie młynka:** Do czyszczenia żaren używaj pędzelków lub specjalnych tabletek na bazie zbóż. Nigdy nie wkładaj palców do wlotu młynka, gdy ekspres jest podłączony do prądu.

6. Utylizacja

- **Filtry:** Zużyte wkłady filtrujące zawierają węgiel aktywny i żywicę jonowymienną. Powinny trafiać do odpadów zmieszanych, chyba że producent oferuje dedykowany program recyklingu.
- **Elektronika:** Akcesoria elektroniczne (np. wagi kawowe, spieniacze elektryczne) traktuj jako elektroodpady i oddawaj do Punktu Selektywnej Zbiórki Odpadów Komunalnych (PSZOK).