

Ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa dla kawiarek

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

Ważne! Kawiarki to urządzenia ciśnieniowe przeznaczone do parzenia kawy na kuchenkach gazowych, elektrycznych lub indukcyjnych. **Zablokowanie zaworu bezpieczeństwa, stosowanie zbyt drobno zmielonej kawy lub odkręcanie urządzenia przed ostygnięciem** może prowadzić do wybuchu, ciężkich oparzeń wrzątkiem oraz zniszczenia kuchenki.

1. Bezpieczeństwo ciśnieniowe i ryzyko wybuchu

- **Zawór bezpieczeństwa (Krytyczne):** To najważniejszy element kawiarki. Nigdy nie nalewaj wody powyżej poziomu zaworu bezpieczeństwa. **Zalanie zaworu uniemożliwia jego zadziałanie w przypadku wzrostu ciśnienia**, co może doprowadzić do rozerwania urządzenia.
- **Drożność zaworu:** Regularnie sprawdzaj, czy zawór nie jest zaklejony osadem z kawy lub kamieniem. Raz na jakiś czas porusz ruchomą częścią zaworu (jeśli dany model na to pozwala), aby upewnić się, że nie jest zablokowany.
- **Stopień zmielenia kawy:** W kawiarence należy używać kawy zmielonej średnio (dedykowanej do kawiarek). **Użycie kawy zmielonej bardzo drobno (jak do espresso/tygielka) może zatkać sitko**, co spowoduje niebezpieczny wzrost ciśnienia w dolnym zbiorniku.

2. Bezpieczeństwo termiczne i obsługa

- **Gorąca obudowa:** Kawiarka podczas pracy nagrzewa się do ekstremalnych temperatur. Do zdejmowania urządzenia z kuchenki i nalewania kawy **używaj wyłącznie dedykowanego uchwyty (rączki)**. Nigdy nie dotykaj metalowego korpusu gołą ręką.
- **Płomień gazu:** Jeśli używasz kuchenki gazowej, dostosuj wielkość płomienia tak, aby nie wychodził on poza obrys dna kawiarki. Ogień

„omywający” boki urządzenia może stopić rączkę, co grozi upuszczeniem wrzątku na nogi lub podłogę.

- **Otwieranie urządzenia:** Nigdy nie próbuj odkręcać kawiarki zaraz po zaparzeniu kawy. W środku wciąż może panować ciśnienie. Odczekaj, aż urządzenie całkowicie ostygnie lub schłódź dolny zbiornik pod strumieniem zimnej wody przed otwarciem.

3. Konserwacja i stan techniczny

- **Uszczelka gumowa:** Regularnie sprawdzaj stan uszczelki. Jeśli jest twarda, popękana lub przecieka, wymień ją na nową. Zużyta uszczelka powoduje nieszczelność, co może skutkować pryskaniem gorącej pary na boki.
- **Lejek i sitko:** Dbaj o drożność rurki lejka oraz otworów w górnym sitku. Zatkanie tych elementów blokuje przepływ wody i powoduje gwałtowny wzrost ciśnienia w dolnym zbiorniku.
- **Dokręcanie:** Kawiarkę należy dokręcać solidnie, ale z wyczuciem. Zbyt słabe dokręcenie spowoduje wyciek pary i wody przez uszczelkę, co grozi oparzeniem dłoni trzymającej rączkę.

4. Materiały i kompatybilność

- **Kawiarki aluminiowe:** Tradycyjne kawiarki wykonane ze stopów aluminium nie nadają się do mycia w zmywarkach. Środki chemiczne powodują utlenianie metalu i niszczenie powierzchni. Myj je wyłącznie czystą, ciepłą wodą bez detergentów.
- **Indukcja:** Nie każda kawiarka działa na płytach indukcyjnych. Używanie aluminiowej kawiarki na indukcji bez specjalnego adaptera może doprowadzić do uszkodzenia płyty lub braku reakcji urządzenia.

5. Utylizacja

- **Surowce wtórne:** Kawiarki są wykonane głównie z wysokiej jakości aluminium lub stali nierdzewnej. Zużyte lub uszkodzone urządzenie należy oddać do punktu zbiórki złomu (metale).
- **Elementy plastikowe:** Rączki i uchwyty pokrywek (zazwyczaj bakelitowe lub silikonowe) należy oddać do punktu selektywnej zbiórki odpadów (tworzywa sztuczne).
- **Opakowania:** Kartonowe pudełka należy wyrzucić do papieru.