

# KRÁTKÝ PRŮVODCE: JAK SI PŘIPRAVIT LAHODNOU KÁVU

## BARICELO

PÁKOVÝ KÁVOVAR S MLÝNKEM  
ETA718190000



Integrovaný mlýnek  
na zrnkovou kávu



PID - systém kontroly teploty



Páka Ø 58 mm



Barometr



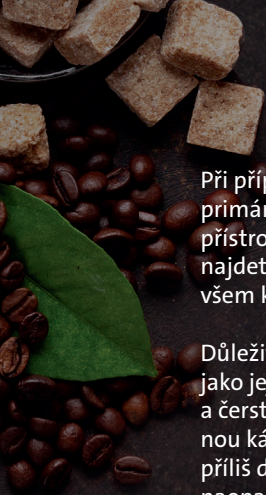
2 standardní  
a 2 přetlakové misky



Konvička na mléko  
součástí balení

*eta*  
tady je doma





Při přípravě kávy vždy záleží především na kávě samotné, jakožto primární surovině. Poté jsou na řadě zkušenosti baristy a až poté přístroje, které vám dopomohou k perfektnímu výsledku. Níže proto najdete pár tipů, jak dosáhnout co možná nejlepšího espresso, které všem kávovým nápojům vévodí.

Důležitou roli hraje především druh kávy a intenzita pražení, stejně jako její čerstvost – rozdíl mezi kávou zakoupenou v běžném obchodě a čerstvou z pražírny může být opravdu markantní. Velmi silně praženou kávu s tmavými a olejnatými zrnky nedoporučujeme extrahovat příliš dlouho; hodí se především na silné espresso či ristretto. Pokud naopak připravujete kávu velmi světle praženou, dopřejte jí pro plné rozvinutí chuti extrakci o něco delší, a to i více než doporučených 35 sekund.

Podle druhu kávy se navíc může lišit nejen doba extrakce, ale i množství kávy v misce. A protože je výsledné espresso tvořeno z 98 % vodou, je její výběr (mezi kohoutkovou, balenou či filtrovanou) dalším zásadním faktorem, který kvalitu připraveného espresso výrazně ovlivní.

Při přípravě espresso je zároveň nutné eliminovat veškeré tepelné přechody. Před samotnou extrakcí proto všechny komponenty pořádně nahřejte: páku s miskou vložte do kávovaru a nechejte skrze ně natéci do hrnečku horkou vodu. Tím nahřejete jak kávovar, tak páku včetně misky, ale i hrníček, ze kterého si pak vychutnáte lahodné espresso s plnou chutí a neodolatelným aroma. Správné nastavení a postupy jsou esenciální proměnné pro dosažení vyvážené chuti espresso. A přesto, že k vyladění všech aspektů může vést dlouhá cesta, výsledek za to stojí. S kávovarem BARICELO se o tom můžete přesvědčit sami.



**TIP:** Připravte espresso do dvoustěnných skleniček ETA, které udrží správnou teplotu mnohem déle.

# Správně namletá káva



## Přetlakové misky

Jsou vhodné pro běžné uživatele, kteří si chtějí připravit domácí espresso. Použijte předemletou kávu, která musí být namletá hruběji, aby se miska neucpala.



## Profesionální misky (standardní)

Jsou vhodné pro nadšence, kteří s kávou rádi experimentují a věnují čas vyladění její lahodné chuti. Při přípravě použijte jemně namletou kávu.

- vytéká-li káva pomalu, snižte dávku kávy nebo zvolte hrubší mletí
- vytéká-li káva rychle, zvýšte dávku kávy nebo zvolte jemnější mletí



Velmi jemné mletí



Jemné mletí



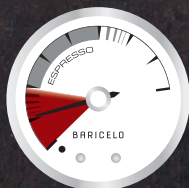
Hrubé mletí

# Správně upěchovaná káva – tampování

Tamperem tlačte kolmo k misce konstantní silou, aniž byste s ním nakláněli do stran. Výsledkem by mělo být rovnoměrné upěchování a následné vytékání kávy stejnoměrně z obou stran výpusti.



# Průvodce extrakcí kávy



**Pod-extrahovaná**

## Mletí kávy

Hrubost mletí je nastavena nesprávně.

*Káva je namletá příliš hrubě – voda kávou protéká příliš rychle.*

## Dávka kávy

Kávy je v misce pravděpodobně málo – zvýšte dávku kávy.

## Doba extrakce kávy

Káva se extrahuje velmi krátce – méně než cca 20 sekund.

## Chuť a vzhled kávy

Chuť není vyvážená, může být do kysela, káva je vodnatá a slabá. Crema není celistvá a jemná, vrstva je velmi tenká nebo chybí úplně. Barva extrahované kávy je velmi světlá až čirá.



**Správně**

## Mletí kávy

Hrubost mletí je nastavena správně.

*Káva není namleta ani příliš jemně ani příliš hrubě – mletí je optimální.*

## Dávka kávy

Množství kávy v misce je optimální.

## Doba extrakce kávy

Káva se extrahuje optimální čas (25–35 sekund) – dochází k plnému rozvinutí chutí kávy.

## Chuť a vzhled kávy

Chuť je vyvážená, není příliš hořká ani kyselá. Crema je celistvá, jemná, lesklé hnědé barvy. Barva extrahované kávy je tmavě hnědá.



**Pře-extrahovaná**

## Mletí kávy

Hrubost mletí je nastavena nesprávně.

*Káva je nejspíše namleta příliš jemně – voda kávou protéká příliš dlouho.*

## Dávka kávy

Kávy v misce je pravděpodobně příliš – snižte dávku kávy.

## Doba extrakce kávy

Káva se extrahuje velmi dlouho – více jak cca 40 sekund.

## Chuť a vzhled kávy

Chuť není vyvážená, může být velmi silná, olejnatá, hořká až spálená. Crema není jemná, vrstva může být vysoká a olejnatá. Barva extrahované kávy je velmi tmavá.



Před přípravou espressa nechte pákou protéct horkou vodu, kterou zároveň nahřejete i šálek. Kávovar se tím vyčistí a omezí se nežádoucí tepelné ztráty. Připravené espresso pak má optimální teplotu 67 °C

# Jak správně našlehat krémovou pěnu?

1. Parní trysku vždy před a po přípravě mléka profoukněte

2. Mléko (nejlépe plnotučné a vychlazené) nalejte do konvičky po začátek zobáčku

3. Parní trysku ponořte cca 1 cm pod hladinu

4. V mléce by měl vznikat vír s mikropěnou bez velkých bublin

5. Jakmile se zahřeje i dno konvičky, mléko dosáhlo správné teploty

6. Správně našlehané mléko má lesklou a krémovou mikropěnu



## TIPY:

- pro začátečníky je nejsnadnější vyšlehání plnotučného mléka, ale lze použít i jiné druhy
- správnou pozici trysky můžete zafixovat opřením o zobáček konvičky

# Údržba kávovaru po dokončení přípravy espressa

**Před každou přípravou kávy nechte propláchnout parní trysku a páku.**

**Parní tryska:**  
**Vyžaduje čištění po každém šlehání mléka.**

- trysku namířte nad odkapávací misku a nechte pročistit párou
- přiloženou jehlou pročistěte výpusť trysky
- spodní část trysky odšroubujte a propláchněte pod tekoucí vodou



**Páka:**

- po dokončení extrakce vyjměte páku a odstraňte kávu z misky
- misku zbavte zbylé kávy štětečkem nebo hadříkem
- pokud je to potřeba, misku vyjměte z páky a obě části propláchněte pod tekoucí vodou



**Popis důkladnějšího čištění kávovaru, jako je například odvápnění, najdete v návodu.**

# Údržba mlýnku na kávu

Pravidelné čištění mlýnku doporučujeme provádět minimálně jednou měsíčně, při každodenním používání však i častěji.

Mlýnek a jeho jednotlivé části čistíte vždy suchou cestou. Kávu, která v mlýnku ulpěla, vyklepejte, vyfoukejte, nebo očistěte kartáčkem, který je součástí balení. Plastové části lze opláchnout teplou vodou s přidavkem saponátu. Před dalším použitím nechejte vše důkladně proschnout.

**TIP:** Doporučujeme čistit i při změně kávy, ať už značky nebo druhu kávy.





*eta*  
tady je doma

ETA a.s. | Křižíkova 148/34 | 186 00 Praha 8  
[www.eta.cz](http://www.eta.cz) | [info@eta.cz](mailto:info@eta.cz) | +420 545 120 545

Sledujte nás:    YouTube