

# KRÁTKY SPRIEVODCA, AKO SI PRIPRAVIŤ LAHODNÚ KÁVU

## BARICELO

PÁKOVÝ KÁVOVAR S MLYNČEKOM  
ETA718190000



Integrovaný mlynček na  
zrnkovú kávu



PID - systém kontroly teploty



Páka Ø 58 mm



Barometer



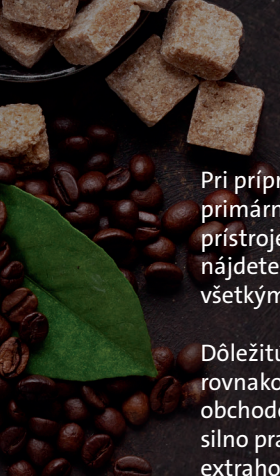
2 štandardné  
a 2 pretlakové misky



Kanvička na mlieko  
súčasťou balenia

*eta*  
tu je doma





Pri príprave kávy vždy záleží predovšetkým na káve samotnej ako primárnej surovine. Potom sú na rade skúsenosti baristu a až potom prístroje, ktoré vám dopomôžu k perfektnému výsledku. Nižšie preto nájdete pár tipov, ako dosiahnuť čo možno najlepšie espresso, ktoré všetkým kávovým nápojom dominuje.

Dôležitú úlohu hrá predovšetkým druh kávy a intenzita praženia, rovnako ako čerstvosť - rozdiel medzi kávou zakúpenou v bežnom obchode a čerstvou z pražiarne môže byť skutočne markantný. Veľmi silno praženú kávu s tmavými a olejnatými zrnkami neodporúčame extrahovať príliš dlho; hodí sa predovšetkým na silné espresso či ristretto. Pokiaľ naopak pripravujete kávu veľmi svetlo praženú, doprajte jej pre plné rozvinutie chuti extrakciu o niečo dlhšiu, a to aj viac ako odporučených 35 sekúnd.

Podľa druhu kávy sa navyše môže líšiť nielen doba extrakcie, ale aj množstvo kávy v miske. A pretože je výsledné espresso tvorené z 98% vodou, je jej výber (medzi vodou z kohútika, balenou či filtrovanou) ďalším zásadným faktorom, ktorý kvalitu pripraveného espressa výrazne ovplyvní.

Pri príprave espressa je zároveň nutné eliminovať všetky tepelné prechody. Pred samotnou extrakciou preto všetky komponenty poriadne nahrejte: páku s miskou vložte do kávovaru a nechajte cez ne natiecť do hrnčeka horúcu vodu. Tým nahrejte ako kávovar, tak aj páku, vrátane misky, ale aj hrnček, z ktorého si potom vychutnáte lahodné espresso s plnou chuťou a neodolateľnou arómou. Správne nastavenie a postupy sú esenciálne premenné na dosiahnutie vyváženej chuti espressa. A napriek tomu, že k vyladeniu všetkých aspektov môže viesť dlhá cesta, výsledok za to stojí. S kávovarom BARICELO sa o tom môžete presvedčiť sami.



**TIP:** Pripravte espresso do dvojstenných pohárov ETA, ktoré udržia správnu teplotu omnoho dlhšie.

# Správne namletá káva



## Pretlakové misky

Sú vhodné pre bežných užívateľov, ktorí si chcú pripraviť domáce espresso. Použite vopred namletú kávu, ktorá musí byť namletá na hrubšie, aby sa miska neupchala.



## Profesionálne misky (štandardné)

Sú vhodné pre nadšencov, ktorí s kávou radi experimentujú a venujú čas vyladeniu jej lahodnej chuti. Pri príprave použite jemne namletú kávu.

- ak vyteká káva pomaly, znížte dávku kávy alebo zvoľte hrubšie mletie
- ak vyteká káva rýchlo, zvýšte dávku kávy alebo zvoľte jemnejšie mletie



Veľmi jemné mletie



Jemné mletie



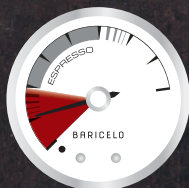
Hrubé mletie

# Správne utlačená káva – tampovanie

Tamperom tlačte kolmo k miske konštantnou silou bez toho, aby ste s ním nakláňali do strán. Výsledkom by malo byť rovnomerné utlačenie a následné vytekanie kávy rovnomerne z oboch strán výpuste.



# Spríevodca extrakciou kávy



**✗ Pod-extrahovaná**

## Mletie kávy

Hrubosť mletia je nastavená nesprávne.

*Káva je namletá príliš hrubo – voda kávu preteká príliš rýchlo.*

## Dávka kávy

Kávy je v miske pravdepodobne málo – zvýšte dávku kávy.

## Doba extrakcie kávy

Káva sa extrahuje veľmi krátko – menej ako cca 20 sekúnd.

## Chuť a vzhľad kávy

Chuť nie je vyvážená, môže byť kyslá, káva je vodnatá a slabá. Crema nie je celistvá a jemná, vrstva je veľmi tenká alebo chýba úplne. Farba extrahovanej kávy je veľmi svetlá až číra.



**✓ Správne**

## Mletie kávy

Hrubosť mletia je nastavená správne.

*Káva nie je namletá ani príliš jemne, ani príliš hrubo – mletie je optimálne.*

## Dávka kávy

Množstvo kávy v miske je optimálne.

## Doba extrakcie kávy

Káva sa extrahuje optimálny čas (25–35 sekúnd) – dochádza k plnému rozvinutiu chuti kávy.

## Chuť a vzhľad kávy

Chuť je vyvážená, nie je príliš horká ani kyslá. Crema je celistvá, jemná, lesklej hnedej farby. Farba extrahovanej kávy je tmavo hnedá.



**✗ Pre-extrahovaná**

## Mletie kávy

Hrubosť mletia je nastavená nesprávne.

*Káva je pravdepodobne namletá príliš jemne – voda kávu preteká príliš dlho.*

## Dávka kávy

Kávy v miske je pravdepodobne príliš – znížte dávku kávy


## Doba extrakcie kávy

Káva sa extrahuje veľmi dlho – viac ako cca 40 sekúnd.

## Chuť a vzhľad kávy

Chuť nie je vyvážená, môže byť veľmi silná, olejnatá, horká až spálená. Crema nie je jemná, vrstva môže byť vysoká a olejnatá. Farba extrahovanej kávy je veľmi tmavá.



Pred prípravou espressa nechajte horúcu vodu pretiecť pákou, čím zároveň nahrejete šálku. Kávovar sa tým vyčistí a obmedzíte nežiaduce tepelné straty. Pripravené espresso má optimálnu teplotu približne 67 °C .

# Ako správne našľahať krémovú penu?

1. Parnú trysku vždy pred a po príprave mlieka prefúknite

2. Mlieko (najlepšie plnotučné a vychladené) nalejte do kanvičky po začiatok zobáčika

3. Parnú trysku ponorte cca 1 cm pod hladinu

4. V mlieku by mal vzniknúť vír s mikropenou bez veľkých bublín

5. Hneď ako sa zahreje dno kanvičky, mlieko dosiahlo správnu teplotu

6. Správne našľahané mlieko má lesklú a krémovú mikropenu



## TIPY:

- pre začiatočníkov je najľahšie vyšľahanie plnotučného mlieka, ale je možné použiť aj iné druhy
- správnu pozíciu trysky môžete zafixovať opretím o zobáčik kanvičky

# Údržba kávovaru po dokončení prípravy espressa

**Pred každou prípravou kávy nechajte prepláchnuť parnú trysku a páku.**

## **Parná tryska:**

**Vyžaduje čistenie po každom šľahaní mlieka.**

- trysku namierte nad odkvapkávaciu miskú a nechajte prečistiť paru
- priloženou ihlou prečistíte výpust trysky
- spodnú časť trysky odskrutkujte a prepláchnite pod tečúcou vodou



## **Páka:**

- po dokončení extrakcie vyberte páku a odstráňte kávu z misky
- miskú zbavte zvyšnej kávy štetcom alebo handričkou
- pokiaľ je to potrebné, miskú vyberte z páky a obe časti prepláchnite pod tečúcou vodou



**Popis dôkladnejšieho čistenia kávovaru ako je napríklad odvápnenie, nájdete v návode.**

# Údržba mlynčeka na kávu

Pravidelné čistenie mlynčeka odporúčame robiť minimálne raz za mesiac, pri každodennom používaní aj častejšie.

Mlynček a jeho jednotlivé časti čistíte vždy suchou cestou. Kávu, ktorá v mlynčeku ostala vyklepte, vyfúkajte alebo očistite kefkou, ktorá je súčasťou balenia. Plastové časti je možné opláchnuť teplou vodou s prídavkom saponátu. Pred ďalším použitím nechajte všetko dôkladne preschnúť.

**TIP:** Odporúčame čistiť aj pri zmene kávy, či už značky alebo druhu kávy.





*eta*  
tu je doma

ETA - Slovakia, spol. s r.o. | Stará Vajnorská 8 | 831 04 Bratislava  
[www.eta.sk](http://www.eta.sk) | [info@eta.sk](mailto:info@eta.sk) | +420 545 120 545

Sledujte nás:    YouTube