

# 9Barista

## Jak používat kávovar a připravit espresso

### Krok 1: Doplňte vodu

Naplňte nádobu 120 ml vody nebo těsně pod rysku "fill to here". Doporučujeme používat filtrovanou vodu, abyste zabránili usazování vodního kamene, který by mohl ovlivnit funkci přístroje. Je důležité, abyste nenaplnili větší množství vody, než je tato hodnota, jinak se může stát, že voda vystříkne z bočního ventilu. Poté našroubujte hlavu na boiler a dbejte na to, abyste nevyhlili žádnou vodu. Utahujte tak dlouho, dokud nevidíte, že mezi horní částí boileru a spodní částí hlavice je kontakt, čímž se vytvoří těsnění.

### Krok 2: Příprava kávy

1. **Čerstvě namletá káva:** Doporučujeme použít čerstvě pražená kávová zrna a umlít je těsně před použitím, i když v případě potřeby můžete použít i předem namletou kávu.
2. **Výběr dávky:** Jedním z parametrů, které si můžete u 9Barista nastavit, je hmotnost mleté kávy, kterou použijete. Doporučujeme začít s 18 gramy. Je dobré si pokaždé odvážit přesné množství kávových zrn a namlít pouze toto množství.
3. **Mletí zrn:** Jemnost mletí je při přípravě espressa pravděpodobně nejdůležitějším parametrem - má velký vliv na chuť kávy. Velikost mletí určuje, jak dlouho bude trvat extrakce, tedy jak dlouho bude voda v kontaktu s kávou. Měříme to tak, že měříme, kolik sekund trvá, než espresso naplní portafilter, od okamžiku, kdy se poprvé objeví, až do okamžiku, kdy přestane stoupat. Cílem je 25-30 sekund. Pro první pokus použijte nastavení mlýnku doporučené pro espresso a poté jej podle potřeby upravte. Pokud máte pochybnosti, melte hruběji a postupně zjemňujte, dokud nedosáhnete 25-30 sekund.
4. **Mletou kávu vložte do košíku:** Vložte mletá zrna do košíku.
5. **Tampování kávy:** Před tampováním rovnoměrně rozprostřete mletou kávu v košíčku tak, že portafiltrem zatřesete ze strany na stranu nebo přejedete dlaní po horní části košíku. Při pěchování pak udržujte tamper opatrně ve vodorovné poloze a silně tlačíte směrem dolů - stačí síla přibližně 5 kg. Po tampování jednoduše nasadte víčko do košíčku. Dávejte pozor, abyste nenarušili obsah kávy.
6. **Přípevnění portafiltru:** Nyní můžete portafiltr otočit zpět a připevnit jej k hlavě kávovaru. Portafilter bude uzavřen, když budou obě rukojeti vůči sobě v úhlu 90 stupňů. Při prvním použití kávovaru může jít zavírání portafiltru mírně ztuhla, ale po několika použitích to půjde mnohem snadněji.

### Krok 3: Zahřívání stroje

1. **Výměnná deska:** Pokud používáte domácí plynový sporák, nezapomeňte použít desku pro přenos tepla, která byla dodána se strojem. Pokud používáte indukci, musíte použít indukční desku. Dbejte na to, abyste zahájili ohřev pouze tehdy, když 9Barista sedí na plotýnce. Možná ji budete muset použít také v případě, že používáte jiný typ vařiče (například elektrický, spirálový nebo keramický) a dosažení teploty a příprava kávy trvá 9Barista déle než 6 minut.

*Poznámka: při použití jiného než indukčního vařiče dbejte na to, aby se rukojeť a boční ventil, pokud možno nacházely mimo dosah přímého tepla. Možná budete*

*muset umístit kávovar s rukojetmi mírně nad okraj rozdělovače plamene nebo desky tepelného výměníku, abyste si tím byli jisti. Deska by se neměla používat na jiných než domácích sporácích, jako jsou kempingové plynové vařiče nebo hořáky wok.*

2. **Stupeň ohřevu:** Pro určení nejvhodnějšího nastavení teploty může být zapotřebí několik cyklů. Na plynových, elektrických a indukčních sporácích doporučujeme začít se střední až vysokou teplotou. Pokud používáte plynový sporák, použijte rozdělovač plamene, který je nejbližší průměru 7 - 8 cm. Pokud používáte hořák wok nebo kempingový plynový sporák, musíte začít s nízkým až středním ohřevem. U kempingového plynového vařiče nepoužívejte desku pro přenos tepla a zajistěte aby rukojeť a boční ventil byli mimo přímý dosah tepla.
3. **Doba vaření:** Doporučujeme stopovat několik prvních pokusů, abyste si mohli být jisti, že vašemu přístroji trvá 3 až 6 minut, než se zahřeje. Pokud nahřátí kávovaru trvá méně než 3 minuty, než začne vyrábět kávu, budete muset při dalším cyklu snížit teplotu, pokud mu to trvá déle než 6 minut, budete muset teplotu zvýšit.  
*Poznámka: je důležité, aby kávovar nezůstal na ohřevu déle než 8 minut, takže pokud do té doby nevytvoří espresso, budete ho muset z ohřevu sundat a příště ohřev zvýšit.*
4. **Doba extrakce:** Jakmile se kávovar zahřeje, začne z komína vycházet pára a krátce poté by se v portafiltru mělo začít objevovat espresso. Když se espresso objeví, mělo by naplnění portafiltru trvat 25 až 30 sekund. Pokud je to rychleji, budete muset kávu namlít jemněji, a pokud pomaleji, budete muset kávu namlít hruběji. Jakmile espresso přestane stoupat, měli byste na jednu až dvě sekundy zaznamenat zvýšený objem páry. To je dobré znamení, že všechna voda opustila bojler, extrakce je dokončena a měli byste kávovar odstavit z ohřevu.
5. **Nalévání espressa:** Jakmile skončí extrakce, odstavte kávovar z ohřevu a nalijte espresso (nenechte se zlákat k sejmutí portafiltru, protože může být stále pod tlakem). Vaše espresso by mělo vážit 35 až 40 g.  
*Poznámka: Je důležité, abyste po dokončení extrakce nenechávali kávovar zapnutý. Pokud přístroj po spaření necháte na ohřevu, aktivuje se bezpečnostní kroužek, a pokud deska výměníku tepla zůstane na ohřevu, může dojít k jejímu poškození. Doporučujeme vypnout ohřev, jakmile je extrakce dokončena. Existují dva způsoby, jak můžete poznat, že váš kávovar dokončil extrakci; prvním je, že espresso přestane stoupat v portafiltru. Měli byste také vidět a slyšet poslední silnější proud páry vycházející z bočního ventilu, a to po dobu jedné až dvou sekund, což signalizuje, že v boileru již není žádná voda a extrakce byla dokončena.*

#### **Krok 4: Čištění a skladování stroje**

1. **Ochlazení:** Po vaření bude váš kávovar velmi horký, i když rukojeti budou chladné, protože jsou izolované. Můžete jej buď nechat volně vychladnout, nebo jej můžete dát pod studený proud vody.
2. **Uvolnění vakua:** Když je kávovar dostatečně studený, zvedněte nebo zatáhněte za pojistný ventil pro uvolnění tlaku - příliš se nehne, ale uslyšíte syčení, jak se tlak neutralizuje. Tímto postupem si usnadníte odšroubování stroje a také ochráníte těsnicí kroužek boileru.
3. **Demontáž:** Poté jednoduše odpojte portafiltr a dbejte na to, abyste tak učinili opatrně, protože na hlavici kávovaru bude pravděpodobně trochu vodnaté kávy. Odšroubujte bojler, vyklopte kávovou sedlinu, vše opláchněte a nechte uschnout. Nyní je kávovar připraven k dalšímu použití.

## Bezpečnost

Při používání kávovaru 9Barista nezapomeňte dodržovat základní rozumná bezpečnostní opatření. Kávovar 9Barista pracuje při vysoké teplotě a vysokém tlaku, a proto je důležité, aby si uživatel před použitím kávovaru přečetl a dodržoval všechny pokyny. Klíčové body, na které je třeba dávat pozor, jsou následující:

- Po zahřátí se nedotýkejte žádné kovové části stroje; bude horká! Dotýkejte se pouze dřevěných rukojetí.
- Nenechávejte přístroj 9Barista na zdroji tepla poté, co jste připravili espresso. Pokud ho necháte příliš dlouho, přehřeje se a možná bude nutné vyměnit bezpečnostní kroužek.
- Nikdy nenechávejte kávovar 9Barista bez dozoru na zdroji tepla.
- Pokud uslyšíte nebo uvidíte, že se z bezpečnostního ventilu objevuje pára, vyjměte kávovar 9Barista ze zdroje tepla a při dalším použití kávovaru použijte buď nižší nastavení výkonu vařiče, nebo méně jemně mletou kávu. Při správném provozu se bezpečnostní ventil neotevře.
- Nikdy se nepokoušejte odšroubovat bojler nebo portafilter z hlavy kávovaru, když je kávovar horký, protože může být pod tlakem.
- Zatímco 9Barista vyrábí espresso, z bočního ventilu se objeví pára. Dávejte ruce pryč, abyste se neopařili.
- Při demontáži kávovaru 9Barista mějte na paměti, že v něm může být stále velmi horká voda. Kávovar vždy ochlaďte pod vodovodním kohoutkem a při oddělování portafiltru a bojleru od hlavy kávovaru dbejte zvýšené opatrnosti.