

3

# **BRAVILOR BONAMAT**

## ***Thermal Brewer Aurora***

PL Tabela receptur

ES Brühprofiltablette

DK Opskrifttabel

FI Reseptitaulukko

TR Tarifler tablosu

RU Таблица рецептов

KO 레시피 목차



digital 762E (PL ES DK FI TR RU KO)

GTBSH-001

GTBSH-002

GTBSH-003

GTBSH-004

GTBTH-001

GTBTH-002

GTBTH-003

GTBTH-004

GTBSL-001

GTBSL-002

GTBSL-003

GTBSL-004

GTBSH-005

GTBTL-001

GTBTL-002

GTBTL-003

GTBTL-004

[www.bravilor.com](http://www.bravilor.com)

## Informacje ogólne

Aurora Thermal Brewer to ekspres przelewowy do kawy. Urządzenie to zaprojektowano specjalnie do zaparzania kawy zgodnie ze standardem SCAE *Gold Cup*. Standard *Gold Cup*, stworzony przez stowarzyszenie SCAA (Specialty Coffee Association of America), ma na celu zagwarantowanie wysokiej jakości procesu parzenia kawy. Do ważnych aspektów tego procesu należą: mielenie, czas kontaktu, stosunek kawa-woda, jakość wody oraz temperatura parzenia.

## Menu programowania

Ponieważ każda kawa ma swoje własne cechy i smak, Aurora Thermal Brewer został wyposażony w menu programowania. Umożliwia ono regulację istotnych ustawień i optymalizację procesu parzenia odpowiednio do receptury. Dzięki możliwości zapisywania receptur na karcie RFID taką czynność wykonuje się tylko raz. Karta RFID umożliwia łatwe kopiowanie receptur na inne urządzenia Aurora – do 25 przepisów na każde urządzenie.

Zapoznaj się z instrukcją obsługi, aby dostosować ustawienia standardowe lub skontaktuj się z pośrednikiem lub dostawcą kawy, aby uzyskać więcej informacji.

## Receptury standardowe

Thermal Brewer Aurora ma trzy dania: *łagodne pieczone*, *średnio pieczone* i *ciemne pieczeń*. Te przepisy zostały przygotowane z wielką starannością w oparciu o standardowe harówki.

Na następnej stronie przedstawiono według przepisu i objętości wszystkie parametry procesu zaparzania. Informacje te można wykorzystać, aby stworzyć swoje własne receptury lub dostosować ustawienia standardowe. Należy pamiętać, że proces ekstrakcji został podzielony na cztery etapy.

## Prędkość pompy

Ustawienia szybkości dozowania (ml / sek.) znajduje odzwierciedlenie w tabeli receptury.

Możesz zmienić to ustawienie się w objętości na etapie;

Można wybierać pomiędzy 20 ml / sek. (Niski) lub 30 ml / s. (Wysoka).

Obwodnica wody jest ustawiona na wysoką (30 ml / sek.).

Przy programowaniu fabrycznie wgranych receptur standardowych pod uwagę wzięto następujące czynniki:

- 12% utrata (wody);
- 96°C temperatura wody;
- 62 gramów kawy (grubo zmielonych) na litr wody.

Możesz użyć receptur standardowych, jednak radzimy spróbować dostosować ustawienia, tak aby uzyskać filiżankę swojej własnej idealnej kawy!

## Bravilor Bonamat BV

## Tabela receptur

Maszyny Aurora wyposażone w trzy programy w standardzie / receptury: *łagodne pieczone*, *średnio pieczone* i *ciemne pieczeń*. Standardowe ustawienia są przedstawione poniżej jednej receptury na objętość.



### Łagodne pieczone

Objętość kawy	<b>2.0 L</b>		<b>3.5 L</b>		<b>5.0 L</b>	
Łącznie wody	2240 ml		3920 ml		5600 ml	
Łącznie kawy	140 gram		245 gram		345 gram	

	Krok 1	Krok 2	Krok 3	Krok 4	Krok 1	Krok 2	Krok 3	Krok 4	Krok 1	Krok 2	Krok 3	Krok 4
Nr cyklu	start	1	2	-	start	2	2	1	start	5	3	2
Wody (ml)	500	800	395	-	500	865	500	450	570	450	550	375
Czas przerwy (s.)	10	10	35	-	20	20	25	20	20	10	20	20
Prędkość pompy (ml/s.)	20	30	30	-	20	30	30	30	20	30	30	30
Czas po kapaniu	140 s.				180 s.				250 s.			
Całkowity czas zaparzania	5 minut 8 s.				7 minut 21 s.				10 minut 4 s.			

### Średnio pieczone

Objętość kawy	<b>2.0 L</b>		<b>3.5 L</b>		<b>5.0 L</b>	
Łącznie wody	2240 ml		3920 ml		5600 ml	
Łącznie kawy	140 gram		245 gram		345 gram	

	Krok 1	Krok 2	Krok 3	Krok 4	Krok 1	Krok 2	Krok 3	Krok 4	Krok 1	Krok 2	Krok 3	Krok 4
Nr cyklu	start	1	2	-	start	2	2	1	start	3	3	1
Wody (ml)	500	800	395	-	500	865	500	450	550	800	550	630
Czas przerwy (s.)	10	30	40	-	20	20	25	20	20	20	40	20
Prędkość pompy (ml/s.)	20	30	30	-	20	30	30	30	20	30	30	30
Czas po kapaniu	140 s.				180 s.				250 s.			
Całkowity czas zaparzania	5 minut 38 s.				7 minut 21 s.				10 minut 53 s.			

### Ciemne pieczeń

Objętość kawy	<b>2.0 L</b>		<b>3.5 L</b>		<b>5.0 L</b>	
Łącznie wody	2240 ml		3920 ml		5600 ml	
Łącznie kawy	140 gram		245 gram		345 gram	

	Krok 1	Krok 2	Krok 3	Krok 4	Krok 1	Krok 2	Krok 3	Krok 4	Krok 1	Krok 2	Krok 3	Krok 4
Nr cyklu	start	1	2	-	start	2	2	1	start	4	3	1
Wody (ml)	500	800	395	-	500	865	500	450	550	600	600	480
Czas przerwy (s.)	10	30	40	-	20	20	25	20	20	20	30	20
Prędkość pompy (ml/s.)	20	30	30	-	20	30	30	30	20	30	30	30
Czas po kapaniu	140 s.				180 s.				250 s.			
Całkowity czas zaparzania	5 minut 38 s.				7 minut 21 s.				10 minut 44 s.			

## Generalidades

La Thermal Brewer Aurora es una máquina de café filtrado. Esta máquina se ha desarrollado específicamente para hacer café conforme a la norma SCAE *Gold Cup*. La norma *Gold Cup* fue creada por SCAE (Asociación Europea de Cafés de Especialidad) e indica que el café filtrado está bien hecho en cuanto a calidad. Aspectos que juegan un papel importante al respecto: grado de molienda, tiempo de extracción, proporción café/agua, calidad del agua y temperatura de preparación.

## Menú de programación

Como cada clase de café tiene unas características específicas y las preferencias personales pueden divergir de la norma estándar, la Thermal Brewer Aurora está equipada con un amplio menú de programación. De este modo, usted mismo podrá realizar los ajustes más esenciales y ajustar de forma óptima el proceso de preparación por receta. Además, solo necesitará hacer esto una vez, pues después guardará la receta y la podrá intercambiar fácilmente con otras máquinas Aurora a través de la tarjeta RFID, hasta 25 recetas por máquina.

Para modificar los ajustes estándar, consulte las instrucciones de uso y/o, si es necesario, póngase en contacto con su tienda/proveedor de café para más información.

## Recetas pre-programadas

La Thermal Brewer Aurora tiene tres recetas: tueste claro (mild roast), tueste medio (regular roast) y tueste oscuro (dark roast). Estas recetas se han elaborado con gran cuidado basándose en una molienda estándar.

Además, encontrará todas las especificaciones del proceso de preparación por receta y cantidad. Podrá utilizar esta información como punto de partida para crear nuevas recetas o modificar ajustes. La extracción se lleva a cabo en 4 pasos. Los ajustes se reproducen por receta, por volumen y por paso.

## Velocidad de dosificación

Encontrará los ajustes de la velocidad de dosificación (ml/seg.) en la tabla de las recetas. Podrá modificar usted mismo este ajuste por volumen y por paso; podrá elegir entre 20 ml/seg. (low) y 30 ml/seg. (high). El caudal de agua se ha ajustado de serie en high (30 ml/seg.).

En las recetas pre-programadas se ha tenido en cuenta lo siguiente:

- 12% de pérdida (de agua);
- Temperatura del agua a 96 °C;
- 62 gramos de café filtrado (granos de café molidos gruesos) por litro de agua.

Puede utilizar las recetas pre-programadas, pero ¡por supuesto recomendamos a todos que experimenten con los ajustes para conseguir su café filtrado perfecto!

## Bravilor Bonamat BV

## Tabla de las recetas

La máquina Aurora se entrega de serie con tres recetas pre-programadas: tueste claro (mild roast), tueste medio (regular roast) y tueste oscuro (dark roast). A continuación, se reproducen los ajustes estándar por receta y por cantidad.



### Tueste claro

Cantidad de café	<b>2,0 L</b>	<b>3,5 L</b>	<b>5,0 L</b>
Consumo de agua	2240 ml	3920 ml	5600 ml
Consumo de café	140 gramos	245 gramos	345 gramos

	Paso 1	Paso 2	Paso 3	Paso 4	Paso 1	Paso 2	Paso 3	Paso 4	Paso 1	Paso 2	Paso 3	Paso 4
Número de ciclos	inicio	1	2	-	inicio	2	2	1	inicio	5	3	2
Adición de agua (ml)	500	800	395	-	500	865	500	450	570	450	550	375
Tiempo de descanso (seg.)	10	10	35	-	20	20	25	20	20	10	20	20
Velocidad de dosificación (ml/seg.)	20	30	30	-	20	30	30	30	20	30	30	30
Tiempo de goteo	140 seg.				180 seg.				250 seg.			
Tiempo de preparación total	5 minutos 8 seg.				7 minutos 21 seg.				10 minutos 4 seg.			

### Tueste medio

Cantidad de café	<b>2,0 L</b>	<b>3,5 L</b>	<b>5,0 L</b>
Consumo de agua	2240 ml	3920 ml	5600 ml
Consumo de café	140 gramos	245 gramos	345 gramos

	Paso 1	Paso 2	Paso 3	Paso 4	Paso 1	Paso 2	Paso 3	Paso 4	Paso 1	Paso 2	Paso 3	Paso 4
Número de ciclos	inicio	1	2	-	inicio	2	2	1	inicio	3	3	1
Adición de agua (ml)	500	800	395	-	500	865	500	450	550	800	550	630
Tiempo de descanso (seg.)	10	30	40	-	20	20	25	20	20	20	40	20
Velocidad de dosificación (ml/seg.)	20	30	30	-	20	30	30	30	20	30	30	30
Tiempo de goteo	140 seg.				180 seg.				250 seg.			
Tiempo de preparación total	5 minutos 38 seg.				7 minutos 21 seg.				10 minutos 53 seg.			

### Tueste oscuro

Cantidad de café	<b>2,0 L</b>	<b>3,5 L</b>	<b>5,0 L</b>
Consumo de agua	2240 ml	3920 ml	5600 ml
Consumo de café	140 gramos	245 gramos	345 gramos

	Paso 1	Paso 2	Paso 3	Paso 4	Paso 1	Paso 2	Paso 3	Paso 4	Paso 1	Paso 2	Paso 3	Paso 4
Número de ciclos	inicio	1	2	-	inicio	2	2	1	inicio	4	3	1
Adición de agua (ml)	500	800	395	-	500	865	500	450	550	600	600	480
Tiempo de descanso (seg.)	10	30	40	-	20	20	25	20	20	20	30	20
Velocidad de dosificación (ml/seg.)	20	30	30	-	20	30	30	30	20	30	30	30
Tiempo de goteo	140 seg.				180 seg.				250 seg.			
Tiempo de preparación total	5 minutos 38 seg.				7 minutos 21 seg.				10 minutos 44 seg.			

## Generelt

Aurora Thermal Brewer er en filterkaffemaskine. Maskinen er specielt beregnet til at brygge filterkaffe iht. til SCAA *Gold Cup*-standarden. *Golden Cup*-standarden er udarbejdet af SCAA (Specialty Coffee Association of America) for at sikre bryggeprocessens kvalitet. Vigtige aspekter i denne proces er: maling, kontaktid, forholdet mellem kaffe og vand, vandkvaliteten og bryggetemperaturen..

## Programmeringsmenu

Da alle kaffesorter har forskellige egenskaber og smag, her Aurora Thermal Brewer udstyret med en programmeringsmenu. På denne måde kan du tilpasse vigtige indstillinger og optimere bryggeprocessen for hver opskrift. Du behøver kun gøre dette én gang, da du kan gemme opskrifterne på et RFID-kort. Med RFID-kortet kan du nemt kopiere opskrifterne fra en Aurora-enhed til en anden; op til 25 opskrifter pr. maskine.

Se betjeningsvejledningens instruktioner for, hvordan du justerer standardindstillingerne og/eller kontakt din forhandler eller kaffeleverandør for mere information.

## Standardopskrifter

Aurora Thermal Brewer tilbyder fire standardopskrifter: *mild ristning*, *regelmæssig ristning* og *mørke ristning*. Opskrifterne er udviklet med stor omhu, og er baseret på fin dryp- og grov drypmaling.

Oversigten på næste side viser alle specifikationer for bryggerprocessen for hver opskrift pr. volumen. Du kan bruge disse oplysninger som udgangspunkt for at skabe nye opskrifter eller blot justere standardindstillingerne. Bemærk, at udtrækningsprocessen er blevet opdelt i fire trin.

## Pumpehastigheder

Indstillingerne for pumpehastighed (ml / sek.), er beskrevet i tabellen i opskrifter. Du kan justere indstillingerne pr volumen pr trin; kan du vælge mellem 20 ml / sek. (lav) eller 30 ml / sek. (høj). Vandet bypass er programmeret som standard ved høj (30 ml / sek.).

De følgende aspekter skal tages i betragtning, når standardindstillede opskrifter omprogrammeres:

- 12% (vand)tab;
- 96°C vandtemperatur;
- 62 gram filtreret kaffe (groft formalede kaffebønner) pr liter vand.

Du kan bruge standardopskrifterne. Men vi opfordrer dig til at prøve at justere indstillingerne så du opnår din perfekte kop filterkaffe!

## Bravilor Bonamat BV

## Opskrifttabel

Aurora maskiner kommer med tre programmer / opskrifter som standard: *mild ristning*, *regelmæssig ristning* og *mørke ristning*. Standardindstillingerne vises nedenfor pr opskrift per volumen.



### Mild ristning

Kaffeolumen	<b>2,0 L</b>	<b>3,5 L</b>	<b>5,0 L</b>
Samlet vandmængde	2240 ml	3920 ml	5600 ml
Samlet kaffemængde	140 gram	245 gram	345 gram

	Trin 1	Trin 2	Trin 3	Trin 4	Trin 1	Trin 2	Trin 3	Trin 4	Trin 1	Trin 2	Trin 3	Trin 4
Antal cyklusser	Starte	1	2	-	Starte	2	2	1	Starte	5	3	2
Vand (ml)	500	800	395	-	500	865	500	450	570	450	550	375
Hviletid (sec.)	10	10	35	-	20	20	25	20	20	10	20	20
Pumpehastighed (ml/sec.)	20	30	30	-	20	30	30	30	20	30	30	30
Efterdryppetid	140 sek.				180 sek.				250 sek.			
Samlet bryggetid	5 minutter 8 sek.				7 minutter 21 sek.				10 minutter 4 sek.			

### Regelmæssig ristning

Kaffeolumen	<b>2,0 L</b>	<b>3,5 L</b>	<b>5,0 L</b>
Samlet vandmængde	2240 ml	3920 ml	5600 ml
Samlet kaffemængde	140 gram	245 gram	345 gram

	Trin 1	Trin 2	Trin 3	Trin 4	Trin 1	Trin 2	Trin 3	Trin 4	Trin 1	Trin 2	Trin 3	Trin 4
Antal cyklusser	Starte	1	2	-	Starte	2	2	1	Starte	3	3	1
Vand (ml)	500	800	395	-	500	865	500	450	550	800	550	630
Hviletid (sec.)	10	30	40	-	20	20	25	20	20	20	40	20
Pumpehastighed (ml/sec.)	20	30	30	-	20	30	30	30	20	30	30	30
Efterdryppetid	140 sek.				180 sek.				250 sek.			
Samlet bryggetid	5 minutter 38 sek.				7 minutter 21 sek.				10 minutter 53 sek.			

### Mørke ristning

Kaffeolumen	<b>2,0 L</b>	<b>3,5 L</b>	<b>5,0 L</b>
Samlet vandmængde	2240 ml	3920 ml	5600 ml
Samlet kaffemængde	140 gram	245 gram	345 gram

	Trin 1	Trin 2	Trin 3	Trin 4	Trin 1	Trin 2	Trin 3	Trin 4	Trin 1	Trin 2	Trin 3	Trin 4
Antal cyklusser	Starte	1	2	-	Starte	2	2	1	Starte	4	3	1
Vand (ml)	500	800	395	-	500	865	500	450	550	600	600	480
Hviletid (sec.)	10	30	40	-	20	20	25	20	20	20	30	20
Pumpehastighed (ml/sec.)	20	30	30	-	20	30	30	30	20	30	30	30
Efterdryppetid	140 sek.				180 sek.				250 sek.			
Samlet bryggetid	5 minutter 38 sek.				7 minutter 21 sek.				10 minutter 44 sek.			

## Yleistä

Aurora-kahvinkeitin on suodatinlaite. Tämä kone on tarkoitettu erityisesti suodatinkahvin valmistukseen SCAE *Gold Cup* -standardin mukaisesti. *Gold Cup* -standardi on SCAE:n (Speciality Coffee Association of Europe) standardi, jonka avulla varmistetaan valmistusprosessin laatu. Tärkeitä seikkoja tässä prosessissa ovat: jauhatus, kontakiaika, kahvin ja veden suhde, vedenlaatu ja valmistuslämpötila.

## Ohjelmointivalikko

Koska kaikilla kahvilaaduilla on erityiset ominaisuudet ja niiden maku vaihtelee, Aurora-kahvinkeitimessä on ohjelmointivalikko. Näin voit muuttaa tärkeitä asetuksia ja optimoida valmistusprosessin reseptiä kohti. Se pitää tehdä vain kerran, koska reseptit voi tallentaa RFID-kortille. Tällä kortilla voit helposti kopioida reseptit muihin Aurora-koneisiin, enintään 25 reseptiä konetta kohti.

Lue käyttöoppaasta ohjeet standardiasetusten muuttamisesta ja/tai ota yhteyttä jälleenmyyjään tai kahvin toimittajaan lisätietojen saamiseksi.

## Standardit reseptit

Aurora-kahvinkeitimessä on standardina kolme reseptiä: *mieto kahvi*, *keskivahva kahvi* ja *vahva kahvi*. Nämä reseptit on laadittu huolella ja ne perustuvat tavalliseen kahvinjauhatukseen.

Seuraavalla sivulla olevassa yhteenvedossa esitetään valmistusprosessin kaikki tiedot reseptiä ja määrää kohti. Näiden tietojen perusteella voit laatia uusia reseptejä tai muuttaa standardiasetuksia. Uuttamisprosessi on jaettu neljään vaiheeseen. Asetukset näytetään reseptiä, määrää ja vaihetta kohti.

## Pumppausnopeus

Pumppausnopeuden asetukset (ml/sek.) on kuvattu reseptitaulukossa. Asetuksia voi säätää määrää ja vaihetta kohti; voit valita välillä 20 ml/sek. (pieni) tai 30 ml/sek. (suuri). Veden ohitusnopeus on ohjelmoitu standardina suureksi (30 ml/sek.).

Seuraavat seikat on otettu huomioon ohjelmoitaessa standardit reseptit:

- 9 % (veden) häviö;
- 96 °C:n veden lämpötilä;
- 62 g suodatinkahvia (karkea jauhatus) vesilitraa kohti.

Voit käyttää standardeja reseptejä. Suosittelemme kuitenkin, että kaikki kokeilisivat asetusten muuttamista täydellistä suodatinkahvia varten!

## Bravilor Bonamat BV

Huomaa: ohitusvettä ei ole käytetty standardiresepteissä.



## Reseptitaulukko

Aurora-kahvinkeittimissä on standardina kolme ohjelmaa/reseptiä: *mieto kahvi*, *keskivahva kahvi* ja *vahva kahvi*. Standardiasetukset näytetään alla reseptiä ja määrää kohti.



### Mieto kahvi

Kahvin määrä	2,0 l	3,5 l	5,0 l
Vettä yhteensä	2240 ml	3920 ml	5600 ml
Kahvia yhteensä	140 g	245 g	345 g

	Vaihe 1	Vaihe 2	Vaihe 3	Vaihe 4	Vaihe 1	Vaihe 2	Vaihe 3	Vaihe 4	Vaihe 1	Vaihe 2	Vaihe 3	Vaihe 4
Jaksojen määrä	start	1	2	-	start	2	2	1	start	5	3	2
Vesi (ml)	500	800	395	-	500	865	500	450	570	450	550	375
Odotusaika (sek.)	10	10	35	-	20	20	25	20	20	10	20	20
Pumppausnopeus (ml/sek.)	20	30	30	-	20	30	30	30	20	30	30	30
Jälkittippumisaika	140 sek.				180 sek.				250 sek.			
Valmistusaika yhteensä	5 minuuttia 8 sek.				7 minuuttia 21 sek.				10 minuuttia 4 sek.			

### Regular roast

Kahvin määrä	2,0 l	3,5 l	5,0 l
Vettä yhteensä	2240 ml	3920 ml	5600 ml
Kahvia yhteensä	140 g	245 g	345 g

	Vaihe 1	Vaihe 2	Vaihe 3	Vaihe 4	Vaihe 1	Vaihe 2	Vaihe 3	Vaihe 4	Vaihe 1	Vaihe 2	Vaihe 3	Vaihe 4
Jaksojen määrä	start	1	2	-	start	2	2	1	start	3	3	1
Vesi (ml)	500	800	395	-	500	865	500	450	550	800	550	630
Odotusaika (sek.)	10	30	40	-	20	20	25	20	20	20	40	20
Pumppausnopeus (ml/sek.)	20	30	30	-	20	30	30	30	20	30	30	30
Jälkittippumisaika	140 sek.				180 sek.				250 sek.			
Valmistusaika yhteensä	5 minuuttia 38 sek.				7 minuuttia 21 sek.				10 minuuttia 53 sek.			

### Dark roast

Kahvin määrä	2,0 l	3,5 l	5,0 l
Vettä yhteensä	2240 ml	3920 ml	5600 ml
Kahvia yhteensä	140 g	245 g	345 g

	Vaihe 1	Vaihe 2	Vaihe 3	Vaihe 4	Vaihe 1	Vaihe 2	Vaihe 3	Vaihe 4	Vaihe 1	Vaihe 2	Vaihe 3	Vaihe 4
Jaksojen määrä	start	1	2	-	start	2	2	1	start	4	3	1
Vesi (ml)	500	800	395	-	500	865	500	450	550	600	600	480
Odotusaika (sek.)	10	30	40	-	20	20	25	20	20	20	30	20
Pumppausnopeus (ml/sek.)	20	30	30	-	20	30	30	30	20	30	30	30
Jälkittippumisaika	140 sek.				180 sek.				250 sek.			
Valmistusaika yhteensä	5 minuuttia 38 sek.				7 minuuttia 21 sek.				10 minuuttia 44 sek.			

## Genel

Aurora Termal Demleyici, bir filtre kahve makinesidir. Bu makine, *SCAA Altın Kupa* standardı uyarınca özellikle filtre kahve demlemek için geliştirilmiştir. *Altın Kupa* standardı, demleme işleminin kalitesini sağlamak için SCAA (Amerika Kahve Uzmanlığı Kurumu) tarafından yönetilir. Bu işlemin önemli yönleri şunlardır: öğütme, temas süresi, kahve-su oranı, suyun kalitesi ve demleme sıcaklığı.

## Programlama menüsü

Her kahve çeşidi belirli özelliklere ve tat farklılıklarına sahip olduğu için Aurora Termal Demleyici, bir programlama menüsü ile donatılmıştır. Bu şekilde önemli ayarları yapabilir ve tarife göre demleme işlemini optimize edebilirsiniz. Tarifleri bir RFID kartına kaydedebileceğiniz için bunu yalnızca bir kez yapmanız gerekir. RFID kartı ile birlikte tarifleri, makine başına 25 tarif olacak şekilde diğer Aurora ünitelerine kolaylıkla kopyalayabilirsiniz.

Standart ayarları yapmak için çalıştırma talimatlarına bakın ve/veya daha fazla bilgi için bayiniz ya da kahve tedarikçiniz ile iletişime geçin.

## Standart tarifler

*Hafif kızartma*, *düzenli kızartma* ve *koyu kızartma*: Termal Brewer Aurora standart olarak üç tarifleri sunuyor. Bu tarifler büyük bir özenle geliştirilmiştir ve genel kahve eziyet dayanmaktadır.

Bir sonraki sayfada genel bakış hacim başına reçete başına demleme sürecinin tüm özellikleri gösterir. Yeni tarifler oluşturmaya başlamak için ya da standart ayarları yapmak için bu bilgileri kullanabilirsiniz. Ekstraksiyon işlemi dört adımda bölünmüş durumda. Ayarları adım başı hacim başına reçete başına gösterilmektedir.

## Pompa hızı

Pompa hızı (30 ml/sn.) ayarları tabloda açıklanmıştır. Sen adım başı hacim başına ayarları yapabilirsiniz; arasında seçim yapabilirsiniz 20 ml/sn (düşük) veya 30 ml/sn (yüksek). Su baypas yüksek standart olarak programlanır (30 ml/sn).

Ön ayarlı standart tarifleri programlarken aşağıdaki yönlerin göz önünde bulundurulması gerekir:

- 12% (su) kayıp;
- 96°C su sıcaklığı;
- Litre suya filtre kahve (iri çekilmiş) 62 gram.

Standart tarifleri kullanabilirsiniz. Ancak herkese mükemmel bir filtre kahve fincanı elde etmek üzere ayarları yapmayı denemenizi öneriyoruz!

## Bravilor Bonamat BV

## Tarifler tablosu

*Hafif kızartma, düzenli kızartma ve koyu kızartma: Aurora makineleri üç program / standart olarak tarifleri ile birlikte gelir. Standart ayarlar hacim başına reçete başına aşağıda gösterilmiştir.*



### Hafif kızartma

Kahve hacmi	2.0 L	3.5 L	5.0 L
Toplam su	2240 ml	3920 ml	5600 ml
Toplam kahve	140 gram	245 gram	345 gram

	Adım 1	Adım 2	Adım 3	Adım 4	Adım 1	Adım 2	Adım 3	Adım 4	Adım 1	Adım 2	Adım 3	Adım 4
Döngü sayısı	çıkır	1	2	-	çıkır	2	2	1	çıkır	5	3	2
Su (ml)	500	800	395	-	500	865	500	450	570	450	550	375
Dinlenme süresi (sn.)	10	10	35	-	20	20	25	20	20	10	20	20
Pompa hızı (ml/sn.)	20	30	30	-	20	30	30	30	20	30	30	30
Damlama sonrası süresi	140 sn.				180 sn.				250 sn.			
Toplam demleme süresi	5 dakika 8 sn.				7 dakika 21 sn.				10 dakika 4 sn.			

### Düzenli kızartma

Kahve hacmi	2.0 L	3.5 L	5.0 L
Toplam su	2240 ml	3920 ml	5600 ml
Toplam kahve	140 gram	245 gram	345 gram

	Adım 1	Adım 2	Adım 3	Adım 4	Adım 1	Adım 2	Adım 3	Adım 4	Adım 1	Adım 2	Adım 3	Adım 4
Döngü sayısı	çıkır	1	2	-	çıkır	2	2	1	çıkır	3	3	1
Su (ml)	500	800	395	-	500	865	500	450	550	800	550	630
Dinlenme süresi (sn.)	10	30	40	-	20	20	25	20	20	20	40	20
Pompa hızı (ml/sn.)	20	30	30	-	20	30	30	30	20	30	30	30
Damlama sonrası süresi	140 sn.				180 sn.				250 sn.			
Toplam demleme süresi	5 dakika 38 sn.				7 dakika 21 sn.				10 dakika 53 sn.			

### Koyu kızartma

Kahve hacmi	2.0 L	3.5 L	5.0 L
Toplam su	2240 ml	3920 ml	5600 ml
Toplam kahve	140 gram	245 gram	345 gram

	Adım 1	Adım 2	Adım 3	Adım 4	Adım 1	Adım 2	Adım 3	Adım 4	Adım 1	Adım 2	Adım 3	Adım 4
Döngü sayısı	çıkır	1	2	-	çıkır	2	2	1	çıkır	4	3	1
Su (ml)	500	800	395	-	500	865	500	450	550	600	600	480
Dinlenme süresi (sn.)	10	30	40	-	20	20	25	20	20	20	30	20
Pompa hızı (ml/sn.)	20	30	30	-	20	30	30	30	20	30	30	30
Damlama sonrası süresi	140 sn.				180 sn.				250 sn.			
Toplam demleme süresi	5 dakika 38 sn.				7 dakika 21 sn.				10 dakika 44 sn.			

## Общая информация

Aurora Thermal Brewer — это фильтровальная кофеварка. Данное устройство было разработано специально для варки фильтр-кофе в соответствии с требованиями стандарта SCAA *Golden Cup*. Стандарт *Golden Cup* был разработан SCAA (Американская ассоциация спешелти-кофе) и направлен на обеспечение качества варки кофе. На результат влияет множество различных факторов: помол, время контакта, соотношение кофе и воды, качество воды и температура варки.

## Меню программирования

Каждый сорт кофе обладает особенными характеристиками и вкусом, поэтому устройство Aurora Thermal Brewer имеет специальное меню программирования. В этом меню можно настроить важные параметры и оптимизировать процесс варки для каждого рецепта. Выполнять эту настройку нужно всего один раз, после чего можно сохранить рецепты на RFID-карту. С помощью RFID-карты рецепты можно легко копировать на другие устройства Aurora (до 25 рецептов на одном аппарате).

Описание регулировки стандартных параметров приводится в руководстве по эксплуатации, а дополнительную информацию можно получить у продавца аппарата или поставщика кофе.

## Стандартные рецепты

Тепловая Брюэр Аврора предлагает три рецепта в качестве стандарта: *жареный свет*, *нормальный жареный* и *сильный жареный*. Эти рецепты были разработаны с большой тщательностью и основаны на общем молотого кофе.

На следующей странице приводятся характеристики процесса варки для каждого рецепта с учетом объема. Эти данные можно использовать для создания новых рецептов или для регулировки имеющихся параметров. Обратите внимание, что процедура экстракции была поделена на четыре этапа.

## Скорость насоса

Настройки скорости насоса (мл / сек) описаны в таблице рецептов.

Вы можете настроить параметры на единицу объема на шаг;

Вы можете выбрать между 20 мл / сек. (низкий) или 30 мл / сек. (высокий).

Перепуск воды качества стандарта программируется при высокой (30 мл / сек.).

При программировании стандартных рецептов были учтены следующие параметры:

- 12% (water) loss;
- 96°C water temperature;
- 62 grams of filter coffee (coarsely ground) per litre water.

Можно использовать и стандартные рецепты. Но мы рекомендуем экспериментировать и создавать собственные настройки для получения чашки идеального фильтр-кофе!

## Bravilor Bonamat BV

## Table of recipes

Машины Auroga оснащены тремя программами / рецепты в качестве стандарта: *жареный свет*, *нормальный жареный* и *сильный жареный*.

Стандартные настройки показаны ниже на рецепт в объеме.



### Жареный свет

Объем кофе	<b>2.0 L</b>	<b>3.5 L</b>	<b>5.0 L</b>
Общий объем воды	2240 мл	3920 мл	5600 мл
Общий объем кофе	140 грамм	245 грамм	345 грамм

	Ступень 1	Ступень 2	Ступень 3	Ступень 4	Ступень 1	Ступень 2	Ступень 3	Ступень 4	Ступень 1	Ступень 2	Ступень 3	Ступень 4
Количество циклов	Начало	1	2	-	Начало	2	2	1	Начало	5	3	2
Вода (мл)	500	800	395	-	500	865	500	450	570	450	550	375
Время простоя (сек.)	10	10	35	-	20	20	25	20	20	10	20	20
Скорость насоса (мл/сек.)	20	30	30	-	20	30	30	30	20	30	30	30
Время после протекания	140 сек.				180 сек.				250 сек.			
Общее время варки	5 минут 8 сек.				7 минут 21 сек.				10 минут 4 сек.			

### Нормальный жареный

Объем кофе	<b>2.0 L</b>	<b>3.5 L</b>	<b>5.0 L</b>
Общий объем воды	2240 мл	3920 мл	5600 мл
Общий объем кофе	140 грамм	245 грамм	345 грамм

	Ступень 1	Ступень 2	Ступень 3	Ступень 4	Ступень 1	Ступень 2	Ступень 3	Ступень 4	Ступень 1	Ступень 2	Ступень 3	Ступень 4
Количество циклов	Начало	1	2	-	Начало	2	2	1	Начало	3	3	1
Вода (мл)	500	800	395	-	500	865	500	450	550	800	550	630
Время простоя (сек.)	10	30	40	-	20	20	25	20	20	20	40	20
Скорость насоса (мл/сек.)	20	30	30	-	20	30	30	30	20	30	30	30
Время после протекания	140 сек.				180 сек.				250 сек.			
Общее время варки	5 минут 38 сек.				7 минут 21 сек.				10 минут 53 сек.			

### Сильный жареный

Объем кофе	<b>2.0 L</b>	<b>3.5 L</b>	<b>5.0 L</b>
Общий объем воды	2240 мл	3920 мл	5600 мл
Общий объем кофе	140 грамм	245 грамм	345 грамм

	Ступень 1	Ступень 2	Ступень 3	Ступень 4	Ступень 1	Ступень 2	Ступень 3	Ступень 4	Ступень 1	Ступень 2	Ступень 3	Ступень 4
Количество циклов	Начало	1	2	-	Начало	2	2	1	Начало	4	3	1
Вода (мл)	500	800	395	-	500	865	500	450	550	600	600	490
Время простоя (сек.)	10	30	40	-	20	20	25	20	20	20	30	20
Скорость насоса (мл/сек.)	20	30	30	-	20	30	30	30	20	30	30	30
Время после протекания	140 сек.				180 сек.				250 сек.			
Общее время варки	5 минут 38 сек.				7 минут 21 сек.				10 минут 44 сек.			

## 일반사항

Aurora Thermal Brewer(써멀 브루어 Aurora)는 필터형 커피 머신입니다. 본 제품은 특히 SCAA Golden Cup(SCAA가 정한 골든컵 기준) 표준에 따라 필터 커피를 끓이도록 제작되었습니다. 골든컵 표준이란 SCAA (미국 스페셜티 커피 협회)가 끓이는 과정의 질을 높이기 위해서 정한 기준입니다. 이 과정의 핵심 포인트는 그라인드, 커피의 공기 접촉 시간, 커피와 물의 비율, 수질 및 끓이는 온도입니다.

## 프로그래밍 메뉴

커피는 종류마다 고유의 특징이 있고 맛이 다르기 때문에 Aurora Thermal Brewer(써멀 브루어 Aurora)에는 프로그래밍 메뉴가 갖춰져 있습니다. 이 방법을 이용해서 중요한 설정 내용을 조정하거나 레시피별로 끓이는 과정을 최적화할 수 있습니다. RFID 카드에 레시피를 저장할 수 있으므로 메뉴를 한 번만 프로그래밍하면 됩니다. RFID 카드로 다른 어떠한 Aurora 기기의 레시피도 머신당 최대 25 개까지 쉽게 복사할 수 있습니다.

기본 설정을 조정하려면 작동 지침서를 참조하고/참조하거나 자세한 내용은 해당 지역 대리점이나 커피 공급업체에 문의하십시오.

## 기본 레시피

가벼운 로스트, 일반 로스트 어두운 로스트 : 열 브루 오로라 표준으로 세 가지 레시피를 제공합니다. 이러한 레시피는 신중 개발되어 일반 커피 그라인드에 기초한다.

다음 페이지에는 레시피별과 끓이는 양별로 끓이는 과정의 모든 규격이 개괄적으로 나와있습니다. 새 레시피를 만들거나 기본 설정 내용을 조정할 때 이 정보를 활용하면 됩니다. 추출 과정이 4단계로 나뉘어져 있다는 점에 유의하십시오.

## 펌프 속도

펌프 속도 (ml / 초.)의 설정은 레시피의 표에 설명되어 있습니다. 당신은 단계에 따라 적당 설정을 조정할 수 있습니다; 당신은 20 ml / 초를 선택할 수 있습니다. (낮음) 30 ml / 초. (높음).물 바이 패스는 높은에서 표준으로 프로그래밍 (30 ml / 초.).

다음은 사전 설정된 기본 레시피의 프로그래밍을 고려한 사항입니다:

- 손실량 12% (물);
- 96°C 물 온도;
- 리터의 물 당 필터 커피 62g.

기본 레시피를 사용할 수 있습니다. 그러나 누구라도 설정을 조정해서 자신의 입에 꼭 맞는 필터 커피를 만들어볼 것을 권장합니다.

Bravilor Bonamat BV

## 목차

가벼운 로스트, 일반 로스트 어두운 로스트 : 오로라 기계는 세 가지 프로그램 / 표준 레시피와 함께. 표준 설정은 볼륨 당 조리법에 따라 다음과 같습니다.



### 가볍드 로스트

커피 양	2.0 리터				3.5 리터				5.0 리터			
커피의 총 양	2240 ml				3920 ml				5600 ml			
커피의 총 양	140 g				245 g				345 g			

	1 단계	2 단계	3 단계	4 단계	1 단계	2 단계	3 단계	4 단계	1 단계	2 단계	3 단계	4 단계
나이클 수	출발점	1	2	-	출발점	2	2	1	출발점	5	3	2
물 (ml)	500	800	395	-	500	865	500	450	570	450	550	375
휴식 시간 (초)	10	10	35	-	20	20	25	20	20	10	20	20
펌프 속도는 (ml/초)	20	30	30	-	20	30	30	30	20	30	30	30
배프터드립 시간	140 초				180 초				250 초			
총 끓인 시간	5 분 8 초				7 분 21 초				10 분 4 초			

### 일반 로스트

커피 양	2.0 리터				3.5 리터				5.0 리터			
커피의 총 양	2240 ml				3920 ml				5600 ml			
커피의 총 양	140 g				245 g				345 g			

	1 단계	2 단계	3 단계	4 단계	1 단계	2 단계	3 단계	4 단계	1 단계	2 단계	3 단계	4 단계
나이클 수	출발점	1	2	-	출발점	2	2	1	출발점	3	3	1
물 (ml)	500	800	395	-	500	865	500	450	550	800	550	630
휴식 시간 (초)	10	30	40	-	20	20	25	20	20	20	40	20
펌프 속도는 (ml/초)	20	30	30	-	20	30	30	30	20	30	30	30
배프터드립 시간	140 초				180 초				250 초			
총 끓인 시간	5 분 38 초				7 분 21 초				10 분 53 초			

### 다크 로스트

커피 양	2.0 리터				3.5 리터				5.0 리터			
커피의 총 양	2240 ml				3920 ml				5600 ml			
커피의 총 양	140 g				245 g				345 g			

	1 단계	2 단계	3 단계	4 단계	1 단계	2 단계	3 단계	4 단계	1 단계	2 단계	3 단계	4 단계
나이클 수	출발점	1	2	-	출발점	2	2	1	출발점	4	3	1
물 (ml)	500	800	395	-	500	865	500	450	550	600	600	480
휴식 시간 (초)	10	30	40	-	20	20	25	20	20	20	30	20
펌프 속도는 (ml/초)	20	30	30	-	20	30	30	30	20	30	30	30
배프터드립 시간	140 초				180 초				250 초			
총 끓인 시간	5 분 38 초				7 분 21 초				10 분 44 초			



**/// BRAVILOR  
BONAMAT**

© 02 - 2022

VHH

