

/// BRAVILOR BONAMAT

Thermal Brewer Aurora

NL Receptentabel

DE Brühprofiltablelle

EN Table of recipes

FR Tableau de recettes

NO Oppskrifter

SE Receptförteckning



GTBSH-003

GTBTH-003

GTBTL-003

GTBSH-004

GTBTH-004

GTBSL-004

GTBTL-004

GTBSL-005

Algemeen

De Thermal Brewer Aurora is een filterkoffiemachine. Deze machine is speciaal ontwikkeld om koffie volgens de SCAE *Gold Cup* standaard te kunnen zetten. De *Gold Cup* standaard is in het leven geroepen door de SCAE (Speciality Coffee Association of Europe) en geeft aan dat de filterkoffie kwalitatief goed gezet is. Aspecten die hierbij een belangrijke rol spelen zijn: maalgraad, extractietijd, koffie/water-ratio, waterkwaliteit en zettemperatuur.

Programmeermenu

Omdat elk type koffie specifieke eigenschappen bezit én persoonlijke voorkeuren kunnen afwijken van de standaard, is de Thermal Brewer Aurora uitgerust met een uitgebreid programmeermenu. Zo kunt u zelf de meest essentiële instellingen aanpassen en het bereidingsproces optimaal instellen per recept. Dit hoeft u maar eenmalig te doen, daarna slaat u het recept op en kunt u het recept via een RFID-kaart eenvoudig met andere Aurora-units uitwisselen, tot 25 recepten per machine.

Raadpleeg de gebruiksaanwijzing voor het aanpassen van de standaard instellingen en/of neem indien nodig contact op met uw dealer/koffieleverancier voor meer informatie.

Voorgeprogrammeerde recepten

De Thermal Brewer Aurora is voorzien van drie recepten: *mild roast*, *regular roast* en *dark roast*. Deze recepten zijn met de grootste zorg samengesteld op basis van standaard maling.

Hiernaast treft u alle specificaties van het bereidingsproces per recept per hoeveelheid. Deze informatie kunt u als uitgangspunt gebruiken voor het creëren van nieuwe recepten of om instellingen aan te passen. De extractie verloopt in 4 stappen. De instellingen worden per recept per volume per stap weergegeven.

Doseersnelheid

De instellingen van de doseersnelheid (ml/sec.) ziet u terug in de receptentabel. U kunt deze instelling zelf aanpassen per volume per stap; u kunt kiezen tussen 20 ml/sec. (low) of 30 ml/sec. (high). De waterbypass is standaard ingesteld op high (30 ml/sec.).

Bij de voorgeprogrammeerde recepten is rekening gehouden met:

- 12% (water)verlies;
- 96°C watertemperatuur;
- 62 gram filterkoffie (grof gemalen koffiebonen) per liter water.

U kunt de voorgeprogrammeerde recepten gebruiken, maar uiteraard adviseren wij iedereen om te experimenteren met de instellingen voor uw perfecte kop filterkoffie!

Bravilor Bonamat BV

Receptentabel

De Aurora-machine wordt standaard geleverd met drie voorgeprogrammeerde recepten: *mild roast*, *regular roast* en *dark roast*. Hieronder worden de standaard instellingen per recept per hoeveelheid weergegeven.



Mild roast

Hoeveelheid koffie	2,0 L	3,5 L	5,0 L
Waterververbruik	2240 ml	3920 ml	5600 ml
Koffieverbruik	140 gram	245 gram	345 gram

	Stap 1	Stap 2	Stap 3	Stap 4	Stap 1	Stap 2	Stap 3	Stap 4	Stap 1	Stap 2	Stap 3	Stap 4
Cyclusaantal	start	1	2	-	start	2	2	1	start	5	3	2
Watertoevoeging (ml)	500	800	395	-	500	865	500	450	570	450	550	375
Relaxtijd (sec.)	10	10	35	-	20	20	25	20	20	10	20	20
Doseersnelheid (ml/sec.)	20	30	30	-	20	30	30	30	20	30	30	30
Nadruptijd	140 sec.				180 sec.				250 sec.			
Totale bereidingstijd	5 minuten 8 sec.				7 minuten 21 sec.				10 minuten 4 sec.			

Regular roast

Hoeveelheid koffie	2,0 L	3,5 L	5,0 L
Waterververbruik	2240 ml	3920 ml	5600 ml
Koffieverbruik	140 gram	245 gram	345 gram

	Stap 1	Stap 2	Stap 3	Stap 4	Stap 1	Stap 2	Stap 3	Stap 4	Stap 1	Stap 2	Stap 3	Stap 4
Cyclusaantal	start	1	2	-	start	2	2	1	start	3	3	1
Watertoevoeging (ml)	500	800	395	-	500	865	500	450	550	800	550	630
Relaxtijd (sec.)	10	30	40	-	20	20	25	20	20	20	40	20
Doseersnelheid (ml/sec.)	20	30	30	-	20	30	30	30	20	30	30	30
Nadruptijd	140 sec.				180 sec.				250 sec.			
Totale bereidingstijd	5 minuten 38 sec.				7 minuten 21 sec.				10 minuten 53 sec.			

Dark roast

Hoeveelheid koffie	2,0 L	3,5 L	5,0 L
Waterververbruik	2240 ml	3920 ml	5600 ml
Koffieverbruik	140 gram	245 gram	345 gram

	Stap 1	Stap 2	Stap 3	Stap 4	Stap 1	Stap 2	Stap 3	Stap 4	Stap 1	Stap 2	Stap 3	Stap 4
Cyclusaantal	start	1	2	-	start	2	2	1	start	4	3	1
Watertoevoeging (ml)	500	800	395	-	500	865	500	450	550	600	600	480
Relaxtijd (sec.)	10	30	40	-	20	20	25	20	20	20	30	20
Doseersnelheid (ml/sec.)	20	30	30	-	20	30	30	30	20	30	30	30
Nadruptijd	140 sec.				180 sec.				250 sec.			
Totale bereidingstijd	5 minuten 38 sec.				7 minuten 21 sec.				10 minuten 44 sec.			

Allgemein

Bei der Thermal Brewer Aurora handelt es sich um eine Filterkaffeemaschine. Diese Maschine wurde speziell für das Brühen von Kaffee nach dem *SCAE Gold Cup*-Standard entwickelt. Der *Gold Cup*-Standard wurde von der SCAE (Speciality Coffee Association of Europe) ins Leben gerufen und stellt einen qualitativ gut gebrühten Filterkaffee sicher. Hierbei spielen folgende Aspekte eine wichtige Rolle: Mahlgrad, Extraktionszeit, Kaffee/Wasser-Verhältnis, Wasserqualität und Brühtemperatur.

Programmiermenü

Da jeder Kaffeetyp spezifische Eigenschaften besitzt und darüber hinaus vom Standard abweichende persönliche Präferenzen vorhanden sein können, verfügt die Thermal Brewer Aurora über ein umfangreiches Programmiermenü. Über dieses Menü können Sie die wichtigsten Einstellungen selber anpassen und den Zubereitungsprozess optimal auf das jeweilige Rezept einstellen. Dies ist nur einmalig erforderlich. Anschließend speichern Sie das Rezept, das Sie auch einfach über eine RFID-Karte mit anderen Aurora-Maschinen austauschen können, wobei pro Maschine bis zu 25 Rezepte möglich sind. Weitere Informationen zur Anpassung der Standardeinstellungen enthält die Gebrauchsanleitung bzw. nehmen Sie für weitere Informationen Kontakt zu Ihrem Gerätehändler/Kaffeelieferanten auf.

Vorprogrammierte Rezepte

Die Thermal Brewer Aurora verfügt bereits über folgende drei Rezepte: *Mild Roast*, *Regular Roast* und *Dark Roast*. Diese Rezepte wurden mit der größtmöglichen Sorgfalt und auf Grundlage einer Standardmahlung zusammengestellt. Im Folgenden haben wir für Sie alle Spezifikationen des Zubereitungsprozesses für das jeweilige Rezept und die jeweilige Menge zusammengestellt. Sie können diese Informationen als Ausgangspunkt für die Kreation neuer Rezepte oder für das Anpassen von Einstellungen verwenden. Die Extraktion verläuft in vier Schritten. Die Einstellungen werden für das jeweilige Rezept, die jeweilige Menge und in Schritten unterteilt erläutert.

Dosiergeschwindigkeit

Die Einstellungen für die Dosiergeschwindigkeit (ml/s) entnehmen Sie der Brühprofilabelle. Sie können diese Einstellungen selber auf die jeweilige Menge und pro Schritt anpassen, wobei Sie die Wahl haben zwischen 20 ml/s (low) oder 30 ml/s (high). Der Wasser-Bypass ist standardmäßig auf Stufe „high“ (30 ml/s) eingestellt.

Die vorprogrammierten Rezepte berücksichtigen folgende Parameter:

- (Wasser-)Verlust: 12 %;
- Wassertemperatur: 96 °C;
- Menge an Filterkaffee (grob gemahlene Kaffeebohnen) pro Liter Wasser: 62 Gramm.

Zwar können Sie auf die vorprogrammierten Rezepte zurückgreifen, doch für die perfekte Tasse Filterkaffee empfehlen wir, die individuellen Einstellungen selbst herauszufinden.

Bravilor Bonamat BV

Brühprofiltablelle

Die Aurora wird standardmäßig mit drei vorprogrammierten Rezepten ausgeliefert: *Mild Roast*, *Regular Roast* und *Dark Roast*. Untenstehende Tabelle enthält die Standardeinstellungen für das jeweilige Rezept und die jeweilige Menge.



Mild Roast

Kaffeemenge	2,0 L	3,5 L	5,0 L
Wasserverbrauch	2240 ml	3920 ml	5600 ml
Kaffeeverbrauch	140 Gramm	245 Gramm	345 Gramm

	Schritt 1	Schritt 2	Schritt 3	Schritt 4	Schritt 1	Schritt 2	Schritt 3	Schritt 4	Schritt 1	Schritt 2	Schritt 3	Schritt 4
Anzahl der Zyklen	Start	1	2	-	Start	2	2	1	Start	5	3	2
Wasserzugabe (ml)	500	800	395	-	500	865	500	450	570	450	550	375
Vorbenetzungszeit (s)	10	10	35	-	20	20	25	20	20	10	20	20
Dosiergeschwindigkeit (ml/s)	20	30	30	-	20	30	30	30	20	30	30	30
Nachtropfzeit	140 Sekunden				180 Sekunden				250 Sekunden			
Brühzeit insgesamt	5 Minuten 8 Sekunden				7 Minuten 21 Sekunden				10 Minuten 4 Sekunden			

Regular Roast

Kaffeemenge	2,0 L	3,5 L	5,0 L
Wasserverbrauch	2240 ml	3920 ml	5600 ml
Kaffeeverbrauch	140 Gramm	245 Gramm	345 Gramm

	Schritt 1	Schritt 2	Schritt 3	Schritt 4	Schritt 1	Schritt 2	Schritt 3	Schritt 4	Schritt 1	Schritt 2	Schritt 3	Schritt 4
Anzahl der Zyklen	Start	1	2	-	Start	2	2	1	Start	3	3	1
Wasserzugabe (ml)	500	800	395	-	500	865	500	450	550	800	550	630
Vorbenetzungszeit (s)	10	30	40	-	20	20	25	20	20	20	40	20
Dosiergeschwindigkeit (ml/s)	20	30	30	-	20	30	30	30	20	30	30	30
Nachtropfzeit	140 Sekunden				180 Sekunden				250 Sekunden			
Brühzeit insgesamt	5 Minuten 38 Sekunden				7 Minuten 21 Sekunden				10 Minuten 53 Sekunden			

Dark Roast

Kaffeemenge	2,0 L	3,5 L	5,0 L
Wasserverbrauch	2240 ml	3920 ml	5600 ml
Kaffeeverbrauch	140 Gramm	245 Gramm	345 Gramm

	Schritt 1	Schritt 2	Schritt 3	Schritt 4	Schritt 1	Schritt 2	Schritt 3	Schritt 4	Schritt 1	Schritt 2	Schritt 3	Schritt 4
Anzahl der Zyklen	Start	1	2	-	Start	2	2	1	Start	4	3	1
Wasserzugabe (ml)	500	800	395	-	500	865	500	450	550	600	600	480
Vorbenetzungszeit (s)	10	30	40	-	20	20	25	20	20	20	30	20
Dosiergeschwindigkeit (ml/s)	20	30	30	-	20	30	30	30	20	30	30	30
Nachtropfzeit	140 Sekunden				180 Sekunden				250 Sekunden			
Brühzeit insgesamt	5 Minuten 38 Sekunden				7 Minuten 21 Sekunden				10 Minuten 44 Sekunden			

General

The Thermal Brewer Aurora is a filter coffee machine. This machine has been developed especially to brew filter coffee according to the *SCAE Gold Cup* standard. The *Gold Cup* standard is driven by the SCAE (Speciality Coffee Association of Europe) to ensure the quality of the brewing process. Important aspects of this process are: grind, contact time, coffee to water ratio, quality of water and brewing temperature.

Programming menu

As every sort of coffee features specific characteristics and taste varies, the Thermal Brewer Aurora has been equipped with a programming menu. This way you can adjust the significant settings and optimise the brewing process per recipe. You only have to do this once, as you can save the recipes onto an RFID card. With the RFID card you can easily copy the recipes across to other Aurora units, up to 25 recipes per machine.

Consult the operation instructions to adjust the standard settings and/or contact your dealer or coffee supplier for more information.

Standard recipes

The Thermal Brewer Aurora offers three recipes as standard: *mild roast*, *regular roast* and *dark roast*. These recipes have been developed with great care and are based on the general coffee grind.

The overview on the next page shows all specifications of the brewing process per recipe per volume. You can use this information to start creating new recipes or to adjust the standard settings. The extraction process has been divided in four steps. The settings are shown per recipe per volume per step.

Pump speed

The settings of the pump speed (ml/sec.) are described in the table of recipes. You can adjust the settings per volume per step; you can choose between 20 ml/sec. (low) or 30 ml/sec. (high). The water bypass is programmed as standard at high (30 ml/sec.).

The following aspects have been taken into account programming the standard recipes:

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

You can use the standard recipes. However, we advise everybody to try adjusting the settings for your perfect cup of filter coffee!

Bravilor Bonamat BV

Table of recipes

The Aurora machines come with three programmes/recipes as standard: *mild roast*, *regular roast* and *dark roast*. The standard settings are shown below per recipe per volume.



Mild roast

Volume of coffee	2.0 L	3.5 L	5.0 L
Total water	2240 ml	3920 ml	5600 ml
Total coffee	140 grams	245 grams	345 grams

	Step 1	Step 2	Step 3	Step 4	Step 1	Step 2	Step 3	Step 4	Step 1	Step 2	Step 3	Step 4
No. of cycle	start	1	2	-	start	2	2	1	start	5	3	2
Water (ml)	500	800	395	-	500	865	500	450	570	450	550	375
Relax time (sec.)	10	10	35	-	20	20	25	20	20	10	20	20
Pump speed (ml/sec.)	20	30	30	-	20	30	30	30	20	30	30	30
Afterdrip time	140 sec.				180 sec.				250 sec.			
Total brewing time	5 minutes 8 sec.				7 minutes 21 sec.				10 minutes 4 sec.			

Regular roast

Volume of coffee	2.0 L	3.5 L	5.0 L
Total water	2240 ml	3920 ml	5600 ml
Total coffee	140 grams	245 grams	345 grams

	Step 1	Step 2	Step 3	Step 4	Step 1	Step 2	Step 3	Step 4	Step 1	Step 2	Step 3	Step 4
No. of cycle	start	1	2	-	start	2	2	1	start	3	3	1
Water (ml)	500	800	395	-	500	865	500	450	550	800	550	630
Relax time (sec.)	10	30	40	-	20	20	25	20	20	20	40	20
Pump speed (ml/sec.)	20	30	30	-	20	30	30	30	20	30	30	30
Afterdrip time	140 sec.				180 sec.				250 sec.			
Total brewing time	5 minutes 38 sec.				7 minutes 21 sec.				10 minutes 53 sec.			

Dark roast

Volume of coffee	2.0 L	3.5 L	5.0 L
Total water	2240 ml	3920 ml	5600 ml
Total coffee	140 grams	245 grams	345 grams

	Step 1	Step 2	Step 3	Step 4	Step 1	Step 2	Step 3	Step 4	Step 1	Step 2	Step 3	Step 4
No. of cycle	start	1	2	-	start	2	2	1	start	4	3	1
Water (ml)	500	800	395	-	500	865	500	450	550	600	600	480
Relax time (sec.)	10	30	40	-	20	20	25	20	20	20	30	20
Pump speed (ml/sec.)	20	30	30	-	20	30	30	30	20	30	30	30
Afterdrip time	140 sec.				180 sec.				250 sec.			
Total brewing time	5 minutes 38 sec.				7 minutes 21 sec.				10 minutes 44 sec.			

Généralités

La machine à café à recettes multiples Aurora est une machine à café filtre. Cette machine a été développée spécifiquement pour faire du café suivant la norme *SCAE Gold Cup*. La norme *Gold Cup* a été créée par la SCAE (Speciality Coffee Association of Europe ou Association européenne des spécialités de café) et indique la conformité de la qualité du café. Les aspects suivants jouent un rôle très important : la mouture, le temps d'extraction, la proportion café/eau, la qualité de l'eau et la température d'infusion.

Menu de programmation

Chaque type de café possédant ses propres caractéristiques pouvant s'écarter de la norme, la machine à café à recettes multiples Aurora est dotée d'un menu de programmation extensif. Vous pouvez ainsi adapter la plupart des réglages essentiels et régler le processus de préparation à chaque recette. Vous n'aurez cependant pas à le refaire car vous pouvez enregistrer jusqu'à 25 recettes par machine et les partager avec d'autres unités Aurora via une carte RFID.

Consultez la notice d'utilisation pour adapter les réglages standards et/ou contactez directement votre distributeur/fournisseur de café pour plus d'information.

Recettes préprogrammées

La machine à café à recettes multiples Aurora est programmée avec trois recettes : torréfaction douce (*mild roast*), torréfaction régulière (*regular roast*) et torréfaction foncée (*dark roast*). Ces recettes ont été composées avec le plus grand soin sur la base des moutures standards.

Vous trouverez, sur la droite, toutes les spécifications du processus de préparation, par recette et par quantité. Vous pouvez utiliser ces informations comme base pour la création de nouvelles recettes ou pour adapter les réglages. L'extraction se déroule en 4 étapes. Les réglages sont effectués par recette, par volume et par étape.

Dosage

Vous trouverez les réglages du dosage (ml/sec.) dans le tableau de recettes ci-après. Vous pouvez adapter ces réglages par volume par étape ; vous avez le choix entre 20 ml/sec. (faible) et 30 ml/sec. (élevé). Le détournement de l'eau est réglé en série sur élevé (30 ml/sec.).

Les recettes préprogrammées suivent les réglages suivants :

- 12% de perte (d'eau);
- Température de l'eau 96°C;
- 62 grammes de café filtre (grains de café à mouture grossière) par litre d'eau.

Vous pouvez utiliser les recettes préprogrammées mais nous vous conseillons de faire vos propres essais de réglage pour obtenir la tasse de café filtre idéale !

Bravilor Bonamat BV

Tableau de recettes

La machine Aurora est dotée en série de trois recettes préprogrammées : torréfaction douce (mild roast), torréfaction régulière (regular roast) et torréfaction foncée (dark roast). Vous trouverez ci-dessous les réglages standards par recette et par quantité.



Torréfaction douce

Quantité de café	2,0 L	3,5 L	5,0 L
Consommation d'eau	2240 ml	3920 ml	5600 ml
Consommation de café	140 gramme	245 gramme	345 gramme

	Etape 1	Etape 2	Etape 3	Etape 4	Etape 1	Etape 2	Etape 3	Etape 4	Etape 1	Etape 2	Etape 3	Etape 4
Nombre de cycles	Démarrage	1	2	-	Démarrage	2	2	1	Démarrage	5	3	2
Ajout d'eau (ml)	500	800	395	-	500	865	500	450	570	450	550	375
Temps de repos (sec.)	10	10	35	-	20	20	25	20	20	10	20	20
Vitesse de dosage (ml/sec.)	20	30	30	-	20	30	30	30	20	30	30	30
Temps d'égouttage	140 sec.				180 sec.				250 sec.			
Temps total de préparation	5 minutes 8 sec.				7 minutes 21 sec.				10 minutes 4 sec.			

Torréfaction régulière

Quantité de café	2,0 L	3,5 L	5,0 L
Consommation d'eau	2240 ml	3920 ml	5600 ml
Consommation de café	140 gramme	245 gramme	345 gramme

	Etape 1	Etape 2	Etape 3	Etape 4	Etape 1	Etape 2	Etape 3	Etape 4	Etape 1	Etape 2	Etape 3	Etape 4
Nombre de cycles	Démarrage	1	2	-	Démarrage	2	2	1	Démarrage	3	3	1
Ajout d'eau (ml)	500	800	395	-	500	865	500	450	550	800	550	630
Temps de repos (sec.)	10	30	40	-	20	20	25	20	20	20	40	20
Vitesse de dosage (ml/sec.)	20	30	30	-	20	30	30	30	20	30	30	30
Temps d'égouttage	140 sec.				180 sec.				250 sec.			
Temps total de préparation	5 minutes 38 sec.				7 minutes 21 sec.				10 minutes 53 sec.			

Torréfaction foncée

Quantité de café	2,0 L	3,5 L	5,0 L
Consommation d'eau	2240 ml	3920 ml	5600 ml
Consommation de café	140 gramme	245 gramme	345 gramme

	Etape 1	Etape 2	Etape 3	Etape 4	Etape 1	Etape 2	Etape 3	Etape 4	Etape 1	Etape 2	Etape 3	Etape 4
Nombre de cycles	Démarrage	1	2	-	Démarrage	2	2	1	Démarrage	4	3	1
Ajout d'eau (ml)	500	800	395	-	500	865	500	450	550	600	600	480
Temps de repos (sec.)	10	30	40	-	20	20	25	20	20	20	30	20
Vitesse de dosage (ml/sec.)	20	30	30	-	20	30	30	30	20	30	30	30
Temps d'égouttage	140 sec.				180 sec.				250 sec.			
Temps total de préparation	5 minutes 38 sec.				7 minutes 21 sec.				10 minutes 44 sec.			

Generelt

Aurora Thermal Brewer er en filterkaffetrakter. Denne kaffemaskinen er utviklet spesielt for å trakte filterkaffe i henhold til standarden SCAA *Golden Cup*. *Golden Cup*-standarden er drevet av SCAA (Specialty Coffee-Association of America) for å sikre en god kvalitet på bryggeprosessen. Viktige aspekter ved denne prosessen er: Kverning, kontakttid, kaffe/vann-forhold, vannkvalitet og traktetemperatur.

Programmeringsmeny

Ettersom alle typer kaffe har sine særegne egenskaper og smaksvarianter, er Aurora Thermal Brewer utstyrt med en programmeringsmeny. På denne måten kan du tilpasse innstillingene og optimalisere bryggeprosessen per oppskrift. Dette trengs bare å gjøres én gang, og oppskriftene lagres på et RFID-kort. Med RFID-kortet kan du enkelt kopiere oppskriftene til andre Aurora-maskiner, med opp til 25 oppskrifter per maskin.

Se bruksanvisningen for å endre standardinnstillingene og/eller kontakt forhandler eller kaffeleverandør for mer informasjon.

Standard oppskrifter

Aurora Thermal Brewer har som standard tre oppskrifter: *lys*-, *medium*- og *mørkbrent*. Disse oppskriftene har blitt utviklet med stor omsorg og er basert på den generelle kaffe kverning.

Oversikten på neste side viser alle spesifikasjonene av bryggeprosessen per oppskrift per volum. Du kan bruke denne informasjonen til å begynne å lage nye oppskrifter eller for å justere standardinnstillingene. Utpakkingen er delt i fire trinn. Innstillingene vises per oppskrift per volum per trinn.

Pump hastighet

Innstillingene for pumpehastighet (ml / sek.). Er beskrevet i tabellen på oppskrifter. Du kan justere innstillingene per volum per trinn; Du kan velge mellom 20 ml / sek. (lav) eller 30 ml / sek. (høy). Vannet bypass er programmert som standard ved høyt (30 ml / sek.).

Følgende aspekter har blitt tatt hensyn til ved programmering av standard oppskrifter:

- 12% (vann) tap;
- 6 °C vanntemperatur;
- 62 gr. filterkaffe (grovmalt kaffebønner) per liter vann.

Du kan bruke standard oppskrifter. Vi anbefaler imidlertid å prøve seg på å endre innstillingene for en perfekt filterkaffe!

Bravilor Bonamat BV

Oppskrifter

Aurora maskiner kommer med tre programmer / oppskrifter som standard: lys-, medium- og mørkbrent. Standardinnstillingene er vist nedenfor per oppskrift per volum.



Lysbrent

Kaffemengde	2.0 L	3.5 L	5.0 L
Total vannmengde	2240 ml	3920 ml	5600 ml
Total kaffemengde	140 gram	245 gram	345 gram

	Trinn 1	Trinn 2	Trinn 3	Trinn 4	Trinn 1	Trinn 2	Trinn 3	Trinn 4	Trinn 1	Trinn 2	Trinn 3	Trinn 4
Antall sykluser	start	1	2	-	start	2	2	1	start	5	3	2
Vann (ml)	500	800	395	-	500	865	500	450	570	450	550	375
Stopptid (sek.)	10	10	35	-	20	20	25	20	20	10	20	20
Pump hastighet (ml/sek.)	20	30	30	-	20	30	30	30	20	30	30	30
Etterdryppstid	140 sek.				180 sek.				250 sek.			
Total bryggetid	5 minutter 8 sek.				7 minutter 21 sek.				10 minutter 4 sek.			

Mediumbrent

Kaffemengde	2.0 L	3.5 L	5.0 L
Total vannmengde	2240 ml	3920 ml	5600 ml
Total kaffemengde	140 gram	245 gram	345 gram

	Trinn 1	Trinn 2	Trinn 3	Trinn 4	Trinn 1	Trinn 2	Trinn 3	Trinn 4	Trinn 1	Trinn 2	Trinn 3	Trinn 4
Antall sykluser	start	1	2	-	start	2	2	1	start	3	3	1
Vann (ml)	500	800	395	-	500	865	500	450	550	800	550	630
Stopptid (sek.)	10	30	40	-	20	20	25	20	20	20	40	20
Pump hastighet (ml/sek.)	20	30	30	-	20	30	30	30	20	30	30	30
Etterdryppstid	140 sek.				180 sek.				250 sek.			
Total bryggetid	5 minutter 38 sek.				7 minutter 21 sek.				10 minutter 53 sek.			

Mørkbrent

Kaffemengde	2.0 L	3.5 L	5.0 L
Total vannmengde	2240 ml	3920 ml	5600 ml
Total kaffemengde	140 gram	245 gram	345 gram

	Trinn 1	Trinn 2	Trinn 3	Trinn 4	Trinn 1	Trinn 2	Trinn 3	Trinn 4	Trinn 1	Trinn 2	Trinn 3	Trinn 4
Antall sykluser	start	1	2	-	start	2	2	1	start	4	3	1
Vann (ml)	500	800	395	-	500	865	500	450	550	600	600	480
Stopptid (sek.)	10	30	40	-	20	20	25	20	20	20	30	20
Pump hastighet (ml/sek.)	20	30	30	-	20	30	30	30	20	30	30	30
Etterdryppstid	140 sek.				180 sek.				250 sek.			
Total bryggetid	5 minutter 38 sek.				7 minutter 21 sek.				10 minutter 44 sek.			

Allmänt

Aurora Thermal Brewer är en filterkaffemaskin. Denna maskin har tagits fram speciellt för att brygga filterkaffe enligt SCAA *Golden Cup*-standarden. *Golden Cup*-standarden drivs av SCAA (Specialty Coffee Association of America) för att försäkra bryggprocessens kvalitet. Viktiga aspekter i denna process är: malning, kontakttid, kaffe/vatten-fördelning, vattenkvalitet och bryggtemperatur.

Programmeringsmeny

Eftersom alla sorters kaffe har en unik karaktär och smakvariationer, har Aurora Thermal Brewer utrustats med en programmeringsmeny. På så vis kan du justera viktiga inställningar och optimera bryggprocessen per recept. Du behöver bara göra detta en gång, då du kan spara recepten på ett RFID-kort. Med RFID-kortet kan du enkelt kopiera recept mellan andra Aurora-enheter, upp till 25 recept per maskin.

Konsultera bruksanvisningen för att justera standardinställningarna och/eller kontakta din återförsäljare eller kaffeleverantör för mer information.

Standardrecept

Aurora Thermal Brewer har tre recept som standard: *mild rostat*, *mellan rostat* och *mörkt rostat*. Dessa recept har utvecklats med stor omsorg och baseras på den allmänna kaffe grind.

Översikten på nästa sida visar alla specifikationer av brygningsprocessen per recept per volym. Du kan använda denna information för att börja skapa nya recept eller för att justera standardinställningarna. Extraktionsprocessen har delats i fyra steg. Inställningarna visas per recept per volym per steg.

Pumphastighet

Inställningarna för pumphastigheten (ml / sek.). Beskrivs i tabellen på recept.

Du kan justera inställningarna per volym per steg;

Du kan välja mellan 20 ml / sek. (låg) eller 30 ml / sek. (Hög).

Den vattenförbi programmeras som standardvärden vid höga (30 ml / sek.).

Följande aspekter har tagits i åtanke vid programmering av förinställda standardrecept:

- 12% (vatten)förlust;
- 6 °C vattentemperatur;
- 62 gr. bryggkaffe (grovmalet kaffebönor) per liter vatten.

Du kan använda standardrecepten. Dock rekommenderar vi alla att försöka justera inställningarna för att få din perfekta kopp med filterkaffe!

Bravilor Bonamat BV

Receptförteckning

Aurora maskiner levereras med tre olika program / recept som standard: mild rostat, mellan rostat och mörkt rostat. Standardinställningarna visas nedan per recept per volym.



Mild rostat

Kaffevolym	2.0 L	3.5 L	5.0 L
Vatten totalt	2240 ml	3920 ml	5600 ml
Kaffe totalt	140 gram	245 gram	345 gram

	Steg 1	Steg 2	Steg 3	Steg 4	Steg 1	Steg 2	Steg 3	Steg 4	Steg 1	Steg 2	Steg 3	Steg 4
Antal cykler	start	1	2	-	start	2	2	1	start	5	3	2
Vatten (ml)	500	800	395	-	500	865	500	450	570	450	550	375
Vilotid (sek.)	10	10	35	-	20	20	25	20	20	10	20	20
Pumphastighet (ml/sek.)	20	30	30	-	20	30	30	30	20	30	30	30
Efterdropp tid	140 sek.				180 sek.				250 sek.			
Total brygg tid	5 minuter 8 sek.				7 minuter 21 sek.				10 minuter 4 sek.			

Mellan rostat

Kaffevolym	2.0 L	3.5 L	5.0 L
Vatten totalt	2240 ml	3920 ml	5600 ml
Kaffe totalt	140 gram	245 gram	345 gram

	Steg 1	Steg 2	Steg 3	Steg 4	Steg 1	Steg 2	Steg 3	Steg 4	Steg 1	Steg 2	Steg 3	Steg 4
Antal cykler	start	1	2	-	start	2	2	1	start	3	3	1
Vatten (ml)	500	800	395	-	500	865	500	450	550	800	550	630
Vilotid (sek.)	10	30	40	-	20	20	25	20	20	20	40	20
Pumphastighet (ml/sek.)	20	30	30	-	20	30	30	30	20	30	30	30
Efterdropp tid	140 sek.				180 sek.				250 sek.			
Total brygg tid	5 minuter 38 sek.				7 minuter 21 sek.				10 minuter 53 sek.			

Mörkt rostat

Kaffevolym	2.0 L	3.5 L	5.0 L
Vatten totalt	2240 ml	3920 ml	5600 ml
Kaffe totalt	140 gram	245 gram	345 gram

	Steg 1	Steg 2	Steg 3	Steg 4	Steg 1	Steg 2	Steg 3	Steg 4	Steg 1	Steg 2	Steg 3	Steg 4
Antal cykler	start	1	2	-	start	2	2	1	start	4	3	1
Vatten (ml)	500	800	395	-	500	865	500	450	550	600	600	480
Vilotid (sek.)	10	30	40	-	20	20	25	20	20	20	30	20
Pumphastighet (ml/sek.)	20	30	30	-	20	30	30	30	20	30	30	30
Efterdropp tid	140 sek.				180 sek.				250 sek.			
Total brygg tid	5 minuter 38 sek.				7 minuter 21 sek.				10 minuter 44 sek.			



**/// BRAVILOR
BONAMAT**

© 02 - 2022

VHH

