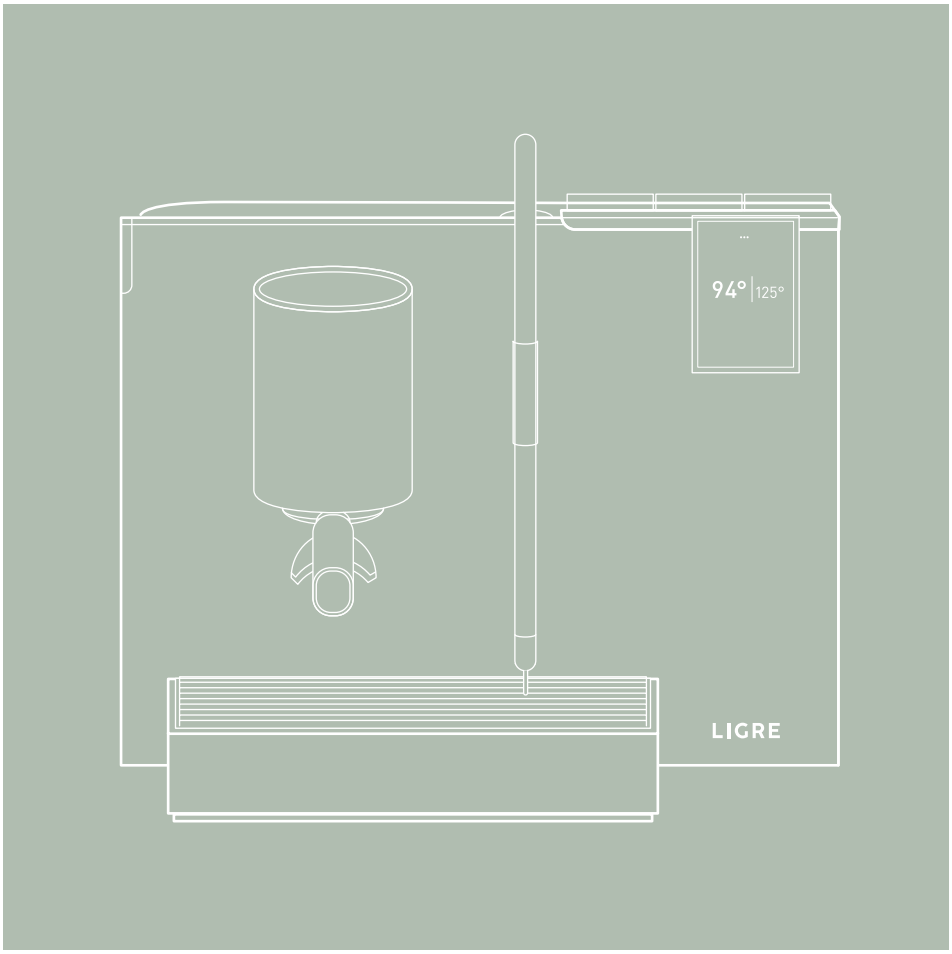
LIGRE

INSTRUKTIONER
PORTAFILTERMASKINE YOUN

Oversættelse af den originale betjeningsvejledning



INDHOLDSFORTEGNELSE

1 Sikkerhed 4

2 Leveringens omfang 7

3 LIGRE youn 8
- 3.1 Betjeningselementer 9
- 3.2 Tilbehør 10

4 Indretningen 11
- 4.1 Opstilning og tilslutning 11
- 4.2 LIGRE youn gør klar til brug 12

5 Betjening 15
- 5.1 LIGRE guide 15
- 5.2 Brygning af espresso 15
- 5.3 Ændre smag og duft 18
- 5.4 Tilberedning af mælkeskum 22
- 5.5 Tilføjelse af varmt vand 24
- 5.6 Skyl bryggegruppen med LIGRE shpla 24
- 5.7 Tøm drypbakken 26

6 Indstillingerne 27
- 6.1 Bryggeparametre 27
- 6.2 LIGRE sensory profiles 28
- 6.3 Kedeltemperatur 28
- 6.4 Timer-kontakt 29
- 6.5 LIGRE eco mode 30
- 6.6 Vandmængde til varmt vand og espresso 31
- 6.7 Generelle indstillinger og oplysninger 32

7 Rengøring og vedligeholdelse 33
- 7.1 Rengøring af damplansen 33
- 7.2 Rengøring af portafiltermaskine og drypbakken 34
- 7.3 Rengøring af bryggegruppen og holder til filterkurven 35

7.4 Afkalkning portafiltermaskine 39
7.5 Kedelvand skift 40
7.6 Tømning før transport 40
7.7 Vedligeholdelse 41

8 Tekniske data 42

9 Fejlfinding 43

10 Miljøbeskyttelse og energi 45

11 Lovlig garanti 46

12 LIGRE kundeservice 47

HENVISNING

På vores hjemmeside finder du ligre.com/service masser af nyttige oplysninger og instruktionsvideoer om betjening og vedligeholdelse af LIGRE youn, ligesom FAQs, samt instruktioner og andre dokumenter.

1 SIKKERHED

GENEREL INFORMATION

- Læs betjeningsvejledningen
- Opbevar betjeningsvejledningen
- Tjek enheden for transportskader, undlad at tilslutte, i tilfælde af skader

TILSIGTET BRUG

Den LIGRE youn portafiltermaskine bruges til at tilberede espresso, opvarme mælk og vand og skumme mælk både til privat brug og til virksomheder som kontorer, atelierer eller lignende, men ikke til kontinuerlig masseproduktion af fødevarer.

Enhver anden brug betragtes som forkert og er derfor farlig. LIGRE påtager sig intet ansvar for konsekvenserne af forkert brug.

BEGRÆNSNING AF BRUGERGRUPPEN

Denne enhed kan bruges af børn fra 8 år og opefter og af personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og viden, hvis de er blevet overvåget eller instrueret i at bruge enheden på en sikker måde og forstår de involverede farer.

Børn må ikke lege med enheden.

Rengøring og vedligeholdelse af enheden må ikke udføres af børn, medmindre de er ældre end 8 år og under opsyn.

Opbevar enheden og kablet utilgængeligt for børn under 8 år.

SIKKERHEDSINSTRUKTIONER



FARE

Fare for kvælning

Børn kan trække emballagen over hovedet eller vikle sig ind i den og blive kvalt.

- Hold emballagematerialet væk fra børn.

Børn kan sluge eller indånde små dele og blive kvalt i dem.

- Hold små dele væk fra børn.



FARE

Risiko for elektrisk stød

Der er risiko for elektrisk stød på grund af forkert installation.

- Brug kun enheden i overensstemmelse med specifikationerne på typeskiltet og i de tekniske data.
- Tilslut kun enheden til en korrekt installeret og jordet stikkontakt.

På grund af skader på portafiltermaskine er der risiko for elektrisk stød.

- Brug kun enheden med et ubeskadiget kabel og netstik.
- Træk aldrig i kablet for at frakoble enheden fra lysnettet.
- Brug kun enheden, når den er i perfekt stand.

Kontakt med vand eller vanddamp udgør en risiko for elektrisk stød.

- Nedsænk ikke enheden i vand, og hold den ikke under rindende vand.
- Hold kablet og netstikket væk fra vand og vanddamp.
- Brug kun enheden indendørs.
- Tag stikket ud af stikkontakten før rengøring.



FARE

Risiko for elektrisk stød

Der er risiko for elektrisk stød på grund af ukyndige reparationer.

- Åbn aldrig enheden.
- Reparationer må kun udføres af uddannede specialister.
- Hvis netledningen til enheden er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, dennes kundeservice eller en tilsvarende kvalificeret specialist for at undgå farer.
- Brug kun originale reservedele.



ADVARSEL

Brandfare

Den portafiltermaskine bliver varm.

- Ventilér enheden tilstrækkeligt.
- Brug aldrig enheden i et skab.

Forlængede nettilslutningskabler eller uautoriserede adaptere kan forårsage brand.

- Brug ikke forlængerledninger eller flere stik.
- Brug kun adaptere og nettilslutningskabler, der er godkendt af producenten.
- Kontakt om nødvendigt en kvalificeret elektriker for at tilpasse installationen i hjemmet.



ADVARSEL

Risiko for forbrændinger

Nogle dele af portafiltermaskine bliver meget varme under drift.

- Berør aldrig varme dele af enheden.
- Sluk for enheden, og lad den køle af, før du rører ved varme dele.



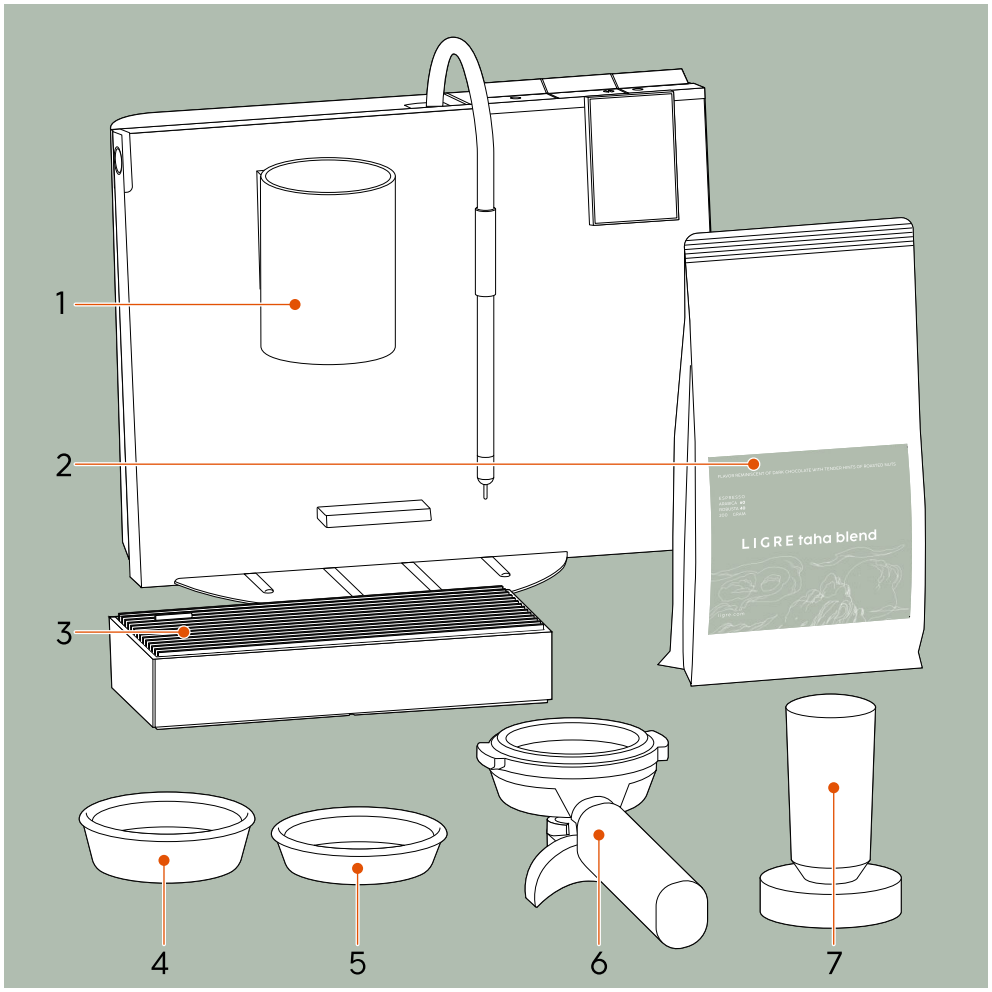
ADVARSEL

Risiko for skoldning

Frisklavede drikkevarer er meget varme.

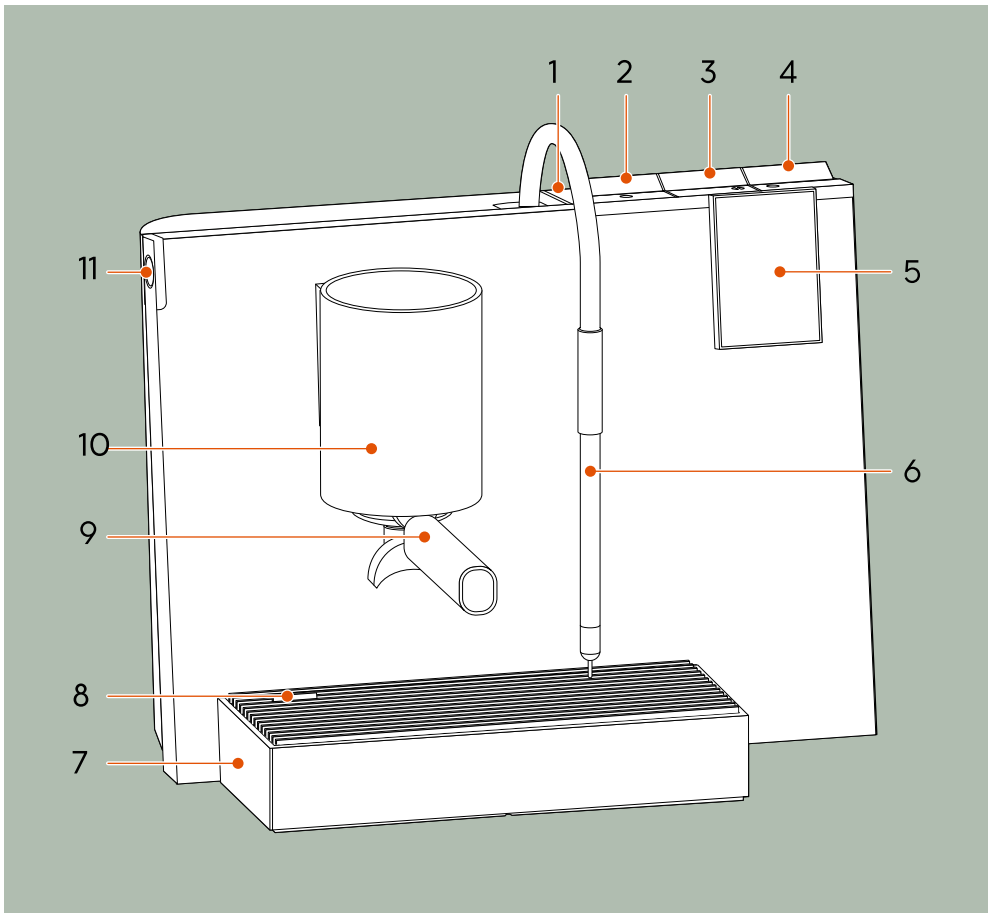
- Lad drikkevarerne køle af før indtagelse.
- Undgå hudkontakt med varme væsker og dampe.

2 LEVERINGENS OMFANG



1 Portafiltermaskine LIGRE youn
2 Kaffebønner LIGRE taha blend 200 g
3 Drypbakke
4 Enkelt filterkurv
5 Blindfilter
6 Dobbelt filterholder med dobbelt filterkurv
7 Tamper
LIGRE youn quickstart guide og kort vejledning
valgfri adapter til netstik (til CH, DK, UK)

3 LIGRE YOUN



1 Låg til vandtanken
2 Varmtvandsknap
3 Espressoknap
4 Dampknap
5 Touchscreen
6 Mælkeskummer
7 Drypbakke
8 Drypgitter
9 Portafilter
10 Bryggegruppe
11 Standby-knap

3.1 BETJENINGSELEMENTER

For at du kan koncentrere dig fuldt ud om at tilberede din espresso, har vi bevidst designet betjeningselementerne på din portafiltermaskine så enkelt, som muligt.

STANDBY-KNAP

Du kan bruge standby-knappen til at tænde din portafiltermaskine eller gå i standby-tilstand. På den måde kan du spare energi og stadig sikre, at din portafiltermaskine hurtigt bliver varm.

TOUCHSKÆRM

Det meste af betjeningen foregår via touchskærmen på din LIGRE youn. Den intuitive brugergrænseflade hjælper dig med hurtigt at finde rundt.

Hjemmeskærmen viser bryggegruppens temperatur i venstre side og kedlens temperatur i højre side. Hvis du trykker på displayet i venstre side, kommer du til menuen »Kaffeindstillinger«. Hvis du trykker på displayet i højre side, får du adgang til menuen »Kedeltemperatur«. Du kan vende tilbage til hjemmeskærmen ved at trykke på de tre prikker øverst på touchskærmen.



For yderligere funktioner og generelle indstillinger af din LIGRE youn får du adgang ved at trykke på de tre prikker øverst på touchskærmen.

BUTTERFLIES VARMT VAND, ESPRESSO OG DAMP

Med knapperne på toppen kan LIGRE butterflies du kan nemt trække varmt vand, brygge espresso eller lave mælkeskum. Den butterflies har hver især to funktioner:

- Tryk på
  Hvis du trykker på en butterfly, aktiverer du LIGRE easy mode, med hvilken du nemt kan få varmt vand, espresso eller damp.
- Træk
  Trækker du en butterfly mod dig, starter du LIGRE nerd mode. I nerd mode kan du styre ekstraktionstiden, som du ønsker det. Knappen forbliver i denne position, indtil du vipper den tilbage igen, og nerd mode stopper.

3.2 TILBEHØR

Du finder følgende rengøringsprodukter og accessoires i vores LIGRE webshop, så du fuldt ud kan nyde din kaffeoplevelse.

LIGRE Rengøringsmiddel til mælkesystemet	For at holde LIGRE foamer hygiejnisk ren, brug regelmæssigt LIGRE rengøringsmidlet til mælkesystemet. Hvis der sidder mælkerester på damplansen, kan der dannes sundhedsskadelige rester, og den efterfølgende rengøring bliver betydeligt vanskeligere.
LIGRE Rengøringstabs	Kafferesterne i bryggegruppen fører til en ændring i smagen af den bryggede kaffe efter kort tid. Ugentlig rengøring af bryggegruppen anbefales især for at sikre, at din kaffe altid smager godt.
LIGRE Afkalkningstabs	Da kalk i vandet kan forringe funktionen af din youn og kan forårsage en uoprettelig defekt, bør du afkalke din LIGRE youn igen og igen.
LIGRE Accessoires	Vores designere har tænkt på alt og skabt ekstra tilbehør til dig. Tag et kig på LIGRE tilbehøret i vores webshop. Her finder du enkelt og dobbelt filterholder samt tamper, leveler og barista pensler i forskellige træudgaver eller tampermåtter af ægte læder, mælkekander, forskellige kaffespecialiteter og meget mere.

4 INDRETNINGEN

4.1 OPSTILNING OG TILSLUTNING



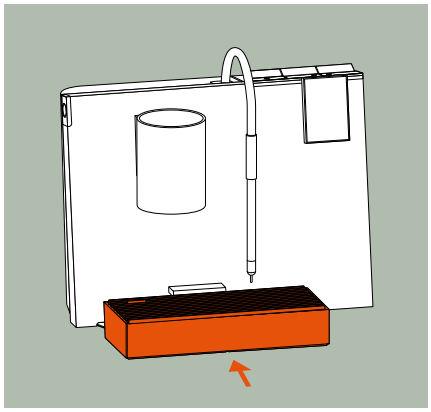
FARE

Risiko for elektrisk stød

Kontakt med vand eller vanddamp udgør en risiko for elektrisk stød.

- Anbring ikke enheden på en overflade, hvor en vandstråle kan nå den.

1. Læs venligst sikkerhedsinstruktionerne i 1 "Sikkerhed".
2. Opstil din portafiltermaskine på en ren, vandret og stabil, jævn arbejdsflade.
3. For at justere kabellængden skal du skubbe det overskydende kabel på bagsiden ind i indersiden af portafiltermaskine og sætte den omhyggeligt fast i den medfølgende fordybning, så kablet ikke klemmes ind under portafiltermaskine.
4. Sørg for, at portafiltermaskine er stabil og ikke vakler.
5. Sæt netstikket i stikkontakten.
6. Placer drypbakken under bryggegruppen.



4.2 LIGRE YOUN GØR KLAR TIL BRUG

Før du brygger din første espresso, skal du indrette din LIGRE youn.

1. Tænd for maskinen ved hjælp af standby-knappen i øverste venstre hjørne.
2. Følg instruktionerne på touchskærmen, når du tænder for første gang. Din LIGRE youn guider dig til at foretage nogle vigtige grundindstillinger.

HENVISNING

Uegnet vand beskadiger din portafiltermaskine eller forringer funktionen.

- Fyld kun vand med en maksimal temperatur på 35 °C ind i vandtanken.
- Fyld aldrig med kulsyreholdigt vand.
- Brug ikke destilleret vand eller rent osmosevand. Manglen på mineraler i vandet kan føre til, at det sensoriske system i portafiltermaskine ikke genkender vandet i kedlen, hvilket kan føre til funktionsfejl. Brug mineralrigt drikkevand for at få den bedste smagsoplevelse og perfekte funktion.

INDSTILLING AF VANDETS HÅRDHED

Den allerførste gang, du tænder for din LIGRE youn, vil portafiltermaskine via displayet guide dig gennem nogle grundlæggende indstillinger.
En af dem er at indstille vandets hårdhed. Den korrekte vandhårdhed er vigtig for at sikre, at din portafiltermaskine informerer dig på det rigtige tidspunkt om, at afkalkning er nødvendig.

1. Fyld en lille beholder med drikkevand.
2. Brug den medfølgende teststrimmel til at måle vandets hårdhed.
3. Følg instruktionerne på touchskærmen.

HENVISNING

Når du bruger et vandfilter eller et centralt afkalkningssystem

Hvis du bruger et kommercielt tilgængeligt vandfilter, eller der er installeret et centralt afkalkningssystem i dit hjem, skal du indstille hårdhedsniveauet til »blødgjort«. Dette tager højde for den særlige sammensætning af vandet fra ionbytteren.

Hvis du ikke har kontrolleret vandets hårdhed i begyndelsen på portafiltermaskine kan du også kalde indstillingsmenuen frem senere.

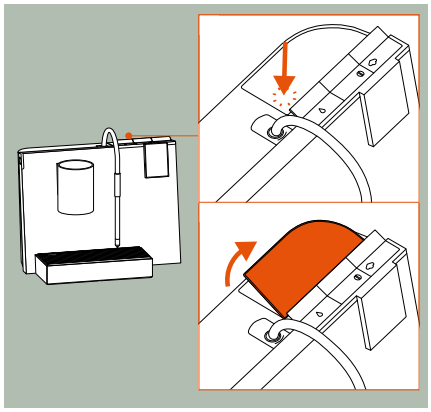
1. Åbn menuen »Indstillinger« ved hjælp af de tre prikker øverst på touchskærmen.
2. Vælg menupunktet »Generelt«.
3. Tryk på »Vandets hårdhed« og indstil hårdhedsgraden for dit vand, og bekræft med »OK«.
   - ▸ Din LIGRE youn er nu indstillet til den lokale vandhårdhed.

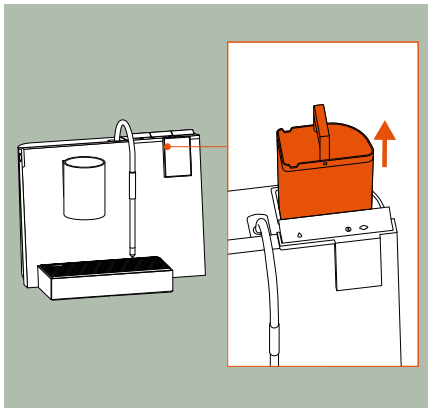
PORTAFILTERMASKINE GENNEMSKYL

Din nye portafiltermaskine blev testet grundigt af os for funktionalitet og kvalitet under produktionen. Den skal skylles to gange før første brug for at fjerne eventuelle rester. Det sikrer, at systemet er optimalt forberedt, og at den første espresso kan starte med rent vand.

Fyld maskinen med vand:

1. For at åbne vandtanken skal du trykke på den forreste kant af låget og fjerne låget.
2. Tør låget af med en fugtig klud.
3. Tag vandtanken ud af portafiltermaskine, skyl den af, fyld den med frisk vand, og sæt vandtanken på plads igen.





Gennemskyl maskinen:

1. Lige så snart efter cirka 4 minutter at driftstemperaturen er nået, skal du trække dampknappen (højre butterfly) fremad mod dig, og giv i 1 minut damp i en beholder, der er halvt fyldt med vand.



ADVARSEL

Risiko for skoldning

Hvis man bruger for små beholdere, kan der slippe varm vanddamp ud.

- Vælg beholderens størrelse, så vanddamp ikke kan føre til skoldning.
- Placer damplansen, så du eller andre ikke bliver skoldet af den udstrømmende damp.

2. Efter 1 minut vippes den butterfly tilbage igen.
   ▸ Dampningen er afsluttet.
3. For at starte programmet »Skift vand i kedlen« trykker du på de tre prikker øverst på touchskærmen. Vælg »Vedligeholdelse«, vælg derefter »Skift vand i kedlen« og følg instruktionerne på touchskærmen til slutningen af programmet.
4. Anbring en beholder (mindst 0,5 l), f.eks. den store LIGRE mælkekande, under bryggegruppen.
5. Lav espresso ved at trykke den mellemste butterfly fremad mod dig, indtil den LIGRE youn stopper automatisk. Tip derefter espressoen butterfly tilbage igen.
6. Tøm beholderen, og sæt den under bryggegruppen igen.
7. Hent varmt vand ved at trykke den venstre butterfly fremad mod dig, indtil den LIGRE youn stopper automatisk. Vip derefter det varme vand butterfly tilbage igen.
8. Tøm beholderen igen, og sæt den under bryggegruppen en sidste gang.
9. Lav endnu en espresso, indtil tanken er tom.
10. Fyld vandtanken med frisk vand igen, og placer den i din LIGRE youn.
11. Gentag hele skylleprocessen én gang.
    ▸ Den portafiltermaskine er nu klar til at brygge din første espresso.

5 BETJENING

Din LIGRE youn er forudindstillet, så du kan opnå en rigtig god espresso med enkle trin. Til din første espresso skal du bare bruge noget kaffepulver – helst friskmalet LIGRE taha blend.

5.1 LIGRE GUIDE

Vores LIGRE guide er din personlige assistent til driften af din LIGRE youn. Den kan være en stor hjælp, især i begyndelsen. Den guider dig trin for trin gennem tilberedningen af kaffedrikke, analyserer ekstraktionen og hjælper dig med at opnå det bedst mulige resultat.

Du kan bruge LIGRE guide når som helst via hjemmeskærmen.

1. Tryk på temperaturvisningen for bryggegruppen i venstre side af hjemmeskærmen.
   - ▸ Menuen »Kaffeindstillinger« åbner.
2. Vælg »Start LIGRE-guide«.
   - ▸ Du vil nu blive guidet gennem forløbet.

Bemærk venligst, at LIGRE guide er afstemt efter bønnerne LIGRE taha blend. Hvis der bruges andre bønner, kan analysen være unøjagtig, og derfor er anbefalingen måske ikke helt korrekt, da hver bønnetype, blanding og ristning er forskellig.

5.2 BRYGNING AF ESPRESSO

BRYG ESPRESSO I LIGRE EASY MODE BRYG

I LIGRE easy mode er det særdeles nemt at brygge rigtig god espresso hurtigt og enkelt. Vi har omhyggeligt forudindstillet de vigtigste parametre for at sikre en optimal og ensartet kaffeudvinding: Bryggetemperaturen, bryggepausen, bryggetrykket og dets udvikling under ekstraktionen samt mængden af vand.

1. Vælg din foretrukne bryggeprofil fra LIGRE sensory profiles, fordi det har stor indflydelse på din espressos aroma og smag.
2. Tryk på temperaturvisningen for bryggegruppen i venstre side af touchskærmen.
   - ▸ Menuen »Kaffeindstillinger« åbner.
3. Vælg »LIGRE sensory profile«.

   Her kan du vælge mellem LIGRE sensory profiles »brilliant bold«, »vibrant vigor « og »mellow morning«. Du kan finde en beskrivelse af de respektive aromaer og smage under 6.2 "LIGRE sensory profiles".

4. Tryk på din favoritprofil for at vælge den.
   - ▸ Den sidst valgte LIGRE sensory profile vil blive gemt, indtil du beslutter dig for en ny.
5. Placer en kop under bryggegruppen.
6. Tryk på varmtvandsknappen (venstre butterfly) til at forvarme din kop med varmt vand. For at afbryde varmtvandsforsyningen skal du trykke på varmvands-knappen butterfly igen.
   - ▸ Hvis du ikke trykker på knappen igen, stopper forsyningen af varmt vand automatisk.
7. Fyld filterkurvens holder med kaffepulver.
8. Komprimer kaffepulveret med en tamper ved at trykke kaffepulveret lodret ned i filterkurvens holders sigte. Anvend et kontrolleret, jævnt tryk – uden at vride.
9. Spænd filterkurvens holder fast i bryggegruppen, og drej filterkurvens holder til højre, indtil det sidder godt fast i bryggegruppen.
10. Placer den tømte, forvarmede kop under bryggegruppen.
11. Tryk på espressoknappen (i midten butterfly) og vælg mellem en enkelt eller dobbelt espresso på touchskærmen.
    - ▸ Din LIGRE youn begynder med bryggeprocessen.
    - ▸ Bryggeprocessen stoppes automatisk ved afslutningen af ekstraktionen.
12. Hvis du vil afbryde brygningen før tid, skal du trykke kortvarigt på espressoknappen butterfly igen.
13. Så snart ekstraktionen er færdig, kan du fjerne koppen.
14. For at fjerne filterkurvens holder fra bryggegruppen skal du dreje filterkurvens holder til venstre, indtil den løsner sig.
15. Tag kaffe pucken ud af filterkurvens holder ved at banke den let mod en aflæggerkasse, f.eks LIGRE Knockbox. For at fjerne alle kafferester og olier skal du skylle filterkurvens holder kort under varmt vand umiddelbart efter. Det forhindrer rester i at ophobe sig og påvirke smagen. Ved hjælp af en barista pensel eller en blød baristaklud kan de fine rester også fjernes fra filterkurven.
16. Når du har brygget espresso, anbefaler vi, at du skyller bryggegruppen kortvarigt (også kaldet flushing) for at fjerne kafferester og olier. I easy mode trykkes dertil på espressoknappen (i midten butterfly).

    Du kan finde ud af mere i 5.6, "Skyl bryggegruppen med LIGRE shpla".

Hvis det er nødvendigt, kan du ændre den forudindstillede vandmængde. Du kan finde ud af mere i 6.6, "Vandmængde til varmt vand og espresso".

Hvis du vil lave en cappuccino eller en anden kaffespecialitet med mælkeskum, kan du tilberede mælkeskummet på samme tid som espressoen. Du kan finde ud af mere i 5.4, "Tilberedning af mælkeskum".

BRYG ESPRESSO I LIGRE NERD MODE BRYG

I LIGRE nerd mode har de, der kan lide at eksperimentere, mulighed for selv at indstille de vigtigste bryggeparametre for hver espresso og manuelt styre ekstraktionstiden. De forskellige indstillingsmuligheder og visningen af bryggedata på touchskærmen gør det muligt at opnå den ønskede aroma og smag.

1. Foretag de ønskede indstillinger for din espresso på touchskærmen.
2. Tryk på temperaturvisningen for bryggegruppen i venstre side af touchskærmen.
   - ▸ Menuen »Kaffeindstillinger« åbner.

   Her kan du indstille bryggetemperaturen, bryggetrykket og varigheden af bryggepausen efter dine præferencer.
3. Tryk på den parameter, du vil indstille.
4. Rul op eller ned på touchskærmen, og bekræft indstillingen med »OK«.
   - ▸ Bryggeindstillingerne forbliver gemt, indtil du ændrer dem.
   - ▸ Den LIGRE anbefalede værdi er markeret med en prik.
5. Placer en kop under bryggegruppen.
6. Træk i varmtvandsknappen (venstre butterfly) til at forvarme din kop med varmt vand. For at stoppe tilførslen af varmt vand skal du vippe varmtvandsknappen butterfly tilbage igen.
7. Fyld filterkurvens holder med kaffepulver.
8. Komprimer kaffepulveret med en tamper ved at trykke kaffepulveret lodret ned i filterkurvens holders sigte. Anvend et kontrolleret, jævnt tryk – uden at vride.
9. Spænd filterkurvens holder fast i bryggegruppen, og drej filterkurvens holder til højre, indtil det sidder godt fast i bryggegruppen.
10. Placer den tømte, forvarmede kop under bryggegruppen.
11. Træk i espressoknappen (i midten butterfly) til dig.
    - ▸ Din LIGRE youn begynder med bryggeprocessen.
12. Du bestemmer ekstraktionstiden i nerd mode helt selv. Du kan afslutte ekstraktionen ved at vippe espressoknappen tilbage igen.
13. Tag koppen ud af portafiltermaskine.
14. For at fjerne filterkurvens holder fra bryggegruppen skal du dreje filterkurvens holder til venstre, indtil den løsner sig.

15. Tag kaffe pucken ud af filterkurvens holder ved at banke den let mod en aflæggerkasse, f.eks LIGRE Knockbox. For at fjerne alle kafferester og olier skal du skylle filterkurvens holder kort under varmt vand umiddelbart efter. Det forhindrer rester i at ophobe sig og påvirke smagen. Ved hjælp af en barista pensel eller en blød baristaklud kan de fine rester også fjernes fra filterkurven.
16. Når du har brygget espresso, anbefaler vi, at du skyller bryggegruppen kortvarigt (også kaldet flushing) for at fjerne kafferester og olier. I nerd mode for at gøre dette skal du trække i espressoknappen (i midten butterfly) mod dig, og vip den tilbage igen for at afslutte processen.

    Du kan finde ud af mere i 5.6, "Skyl bryggegruppen med LIGRE shpla".

Hvis du vil lave en cappuccino eller en anden kaffespecialitet med mælkeskum, kan du tilberede mælkeskummet på samme tid som espressoen. Du kan finde ud af mere i 5.4, "Tilberedning af mælkeskum".

5.3 ÆNDRE SMAG OG DUFT

En perfekt espresso er resultatet af et harmonisk samspil mellem forskellige faktorer – fra bønnernes kvalitet, friskhed og ristning og den rigtige formalingsgrad, til professionel tampning og præcist indstillede bryggeparametre som temperatur, tryk og bryggepause, til god vandkvalitet. Det gør det muligt at opnå et afbalanceret resultat af bitterhed, syre og sødme.

Hele bryggeprocessen – fra forbrygning (også kendt som pre-infusion) til bryggepause og ekstraktion – bør tage omkring 25 til 35 sekunder. Her kan du finde ud af, hvad der er vigtigt i detaljer, for at aroma og smag kan udvikle sig optimalt, og hvordan du kan påvirke dem.

FORMALINGSGRAD

Formalingsgraden har stor indflydelse på espressokvaliteten, da den bestemmer, hvor mange aromaer og smagsstoffer der frigives fra kaffepulveret. En finere formalingsgrad sænker vandgennemstrømningen, da vandet møder mere modstand. Det øger ekstraktionstiden, hvilket giver mere intense aromaer og en stærkere smag. Men hvis formalingsgraden er for fin, kan espressoen smage »overekstraheret« og virke bitter eller for stærk. En grovere formalingsgrad får vandet til at strømme hurtigere gennem kaffepulveret og forkorter ekstraktionstiden. Det giver som regel en mildere og lettere smag. Hvis formalingsgraden er for grov, kan espressoen blive »underekstraheret« og smage ret surt eller fladt, da der frigives færre aromaer og smagsstoffer.

En god kaffekværn er derfor et vigtigt modstykke til din portafiltermaskine. Vi anbefaler, at du bruger den bedste LIGRE youn afstemte kaffekværn LIGRE siji. Takket være deres grind by weight teknologi får du den præcise

mængde formalet kaffe, du har brug for, og den fint indstillelige mikrometriske indstilling giver dig mulighed for hurtigt at finde den rigtige formalingsgrad.

BRYGGETEMPERATUR

De sure og bitre smagsstoffer i kaffen opløses forskelligt afhængigt af bryggetemperaturen, hvilket har indflydelse på smagen. Sure smagsstoffer er lettere opløselige og udvindes ved lavere temperaturer. En højere temperatur udtrækker flere smags- og aromastoffer, hvilket fører til mere intense og ofte mere komplekse aromaer. Men hvis temperaturen er for høj, kan kaffen blive bitter.

Med din LIGRE youn har du mulighed for at vælge en bryggetemperatur mellem 86 og 99 °C; en temperatur på 94 °C er forudindstillet som en anbefaling. Vi anbefaler at brygge ved denne temperatur først og først derefter variere den, hvis det er nødvendigt.

BRYGGETRYK

Bryggetrykket er ansvarligt for at opløse de æteriske olier og dermed for de mange forskellige smage og aromaer. For lavt bryggetryk kan føre til en vandig, lys og underekstraheret espresso, da aromaen ikke kan udvikle sig fuldt ud. Overdrevent tryk har præcis den modsatte effekt. Espressoen smager meget intenst, og farven bliver mørkere. For at opnå en afbalanceret smag, en afbalanceret aroma og en smuk crema skal du bruge et bryggetryk på 9 bar.

Med din LIGRE youn har du mulighed for at indstille et bryggetryk mellem 8 og 10 bar; et tryk på 9 bar er forudindstillet som en anbefaling.

BRYGGEPAUSE

Bryggepausen er en vigtig del af bryggeprocessen. Den består af fasen forbrygningen, bryggepausen og den efterfølgende egentlige ekstraktion. Under forbrygningen fugtes kaffen kun kortvarigt, pulveret begynder at svulme jævnt op, og de første smagsstoffer frigives. Under bryggepausen trænger vandet ind i den malede kaffe, hvilket får den til at svulme yderligere op og aktivere yderligere smagsstoffer. Jo længere bryggepause, jo lettere frigøres kaffens aromaer og smagsstoffer, og jo mere intens dufter og smager espressoen.

Med din LIGRE youn har du mulighed for at vælge en bryggepause med en varighed på mellem 0,5 og 6 sekunder; en varighed på 2 sekunder er forudindstillet som en anbefaling.

LIGRE SENSORY PROFILES

For LIGRE youn har vi skabt tre af vores egne bryggeprofiler: LIGRE sensory profiles. Hver bryggeprofil er baseret på præcis kontrol af bryggeprocessens faser og bryggeparametrene. Ved at finjustere alle faktorer kan

man fremhæve bestemte smage og fremhæve sødme, syre eller bitterhed. Det giver dig mulighed for at brygge din espresso, så den passer til din individuelle smag.

Du kan finde ud af mere i 6.2, "LIGRE sensory profiles".

Ud over de førnævnte mulige indstillinger på din LIGRE youn har følgende parametre også indflydelse på din espressos aroma og smag.

EKSTRAKTION OG FLOWRATE AF VAND

Under ekstraktionen presses varmt vand gennem den mættede kaffegrums under højt tryk, hvilket frigiver de karakteristiske aromaer og smagsstoffer og skaber espressoens crema. Ekstraktionens varighed er en vigtig faktor her. Hvis ekstraktionstiden er kortere, smager espressoen ret frugtagtig, mild, syrlig og har kun en let crema. Hvis ekstraktionstiden er længere, smager espressoen mere intens og bitter, de ristede smage træder frem, og cremaen bliver rigere. Ekstraktionstiden er tæt forbundet med flowraten af vand. Flowraten af vand, dvs. den mængde vand pr. sekund, der strømmer gennem kaffe pucken, skal være mellem 1,8 og 1,5 liter for at få en rigtig god espresso under ekstraktionen 2,4 ml/s.

I LIGRE nerd mode kan du følge præcis, hvor hurtigt vandet løber under ekstraktionen på touchskærmen og indstille formalingsgraden og bryggeparametrene, hvis det er nødvendigt. Du kan finde ud af mere i 5.2, "Bryg espresso i LIGRE nerd mode bryg".

VANDMÆNGDE

Mængden af vand i din kop og forholdet til de kaffepartikler, der er opløst i vandet, påvirker også espressoens aroma og smag. Kort sagt: Jo mindre vand du bruger, jo mere intens bliver din espresso. Parameteren for dette er den såkaldte brew ratio. Den brew ratio beskriver forholdet mellem den færdige espresso i koppen og mængden af kaffepulver i filterkurvens holder. I standardindstillingerne for LIGRE youn fastlægger vi brew ratio for vores LIGRE taha blend til 1:2,5. Med andre ord: Af 1 g kaffepulver opstår 2,5 g espresso i en kop. Disse brew ratio er blevet omhyggeligt testet og præcist defineret af vores udviklere og baristateamet for at give både nybegyndere og erfarne hjemmebaristaer fremragende espresso lige fra starten.

En simpel espresso opnås dermed LIGRE youn af 11 g kaffepulver 27,5 g hhv. 27,5 ml espresso. Til en dobbelt espresso 16 g kaffepulver 40 g hhv. 40 ml espresso i en kop. Præcis disse mængder er også i LIGRE siji den forudindstillede kaffekværn. Sammen med LIGRE youn får du på denne måde easy mode en rigtig god espresso.

Der beregnes normalt brew ratios til kaffedrikke flg. forhold til

- Ristretto 1:1 til 1:1,5
- Espresso 1:1,5 til 1:2,5
- Lungo 1:2,5 til 1:4

MÆNGDE KAFFEPULVER

Ligesom mængden af vand, er også mængden af kaffepulver brugt i brew ratio en anden faktor, hvilket bidrager til en perfekt espresso. Afhængigt af din smag, bruges 7-11 g kaffepulver til en enkelt espresso og 14-18 g til en dobbelt. Også her kan du eksperimentere efter dine egne præferencer. Vi anbefaler 11 g kaffepulver til en enkelt og 16 g til en dobbelt espresso.

STAMPE OG KONTAKTTRYK

Det tryk, du presser kaffepulveret med i filterkurvens holder, har indflydelse på ekstraktionstiden og flowraten af vand. Hvis indgrebet er for stramt, øges vandets modstand, hvilket kan forlænge gennemløbstiden, og flere uønskede stoffer kan blive udvundet. Hvis du ikke stamper hårdt nok, vil vandet ikke finde nok modstand, og kontakttiden mellem vand og kaffepulver vil være for kort. Espressoen smager vandigt og kedeligt.
Det anbefalede kontakttryk er ca. 15 kg som du skal komprimere kaffepulveret med. Sørg for at stampe lodret nedad. Tamperen må ikke drejes, da det kan forårsage channeling.

5.4 TILBEREDNING AF MÆLKESKUM

Med Autosteam-damplansen, LIGRE foamer, kan du kan forvandle mælk og egnede mælkeerstatninger til perfekt mælkeskum.



ADVARSEL

Risiko for forbrændinger

Damplansen bliver varm under drift.

- Rør kun ved damplansen på den sorte beskyttelseskappe under brug.



ADVARSEL

Risiko for skoldning

Hvis man bruger for små beholdere, kan der slippe varm vanddamp ud.

- Vælg beholderens størrelse, så vanddamp ikke kan føre til skoldning.
- Placer damplansen, så du eller andre ikke bliver skoldet af den udstrømmende damp.



HENVISNING

For at lave perfekt mælkeskum anbefaler vi, at du kortvarigt trækker damp før hver mælkeskumstilberedning. Det vil fjerne eventuel kondensvand fra damplansen. For at gøre dette skal du trække i dampknappen (højre butterfly) frem mod dig et kort øjeblik, og vip den så tilbage igen.

LAV MÆLKESKUM I LIGRE EASY MODE FORBEREDE

1. Fyld en mælkekande med mælk eller en mælkeerstatning. Sørg for, at der er plads nok i din beholder til mælkeskummet.
2. Stil mælkekanden på drypbakken.
3. Dyp LIGRE foamer så langt ind i mælkekanden, indtil den tynde spids forsvinder helt ned under mælkens overflade, men ikke rører bunden. Den fine sorte ring skal være synlig lige over mælkens overflade.
4. Tryk på dampknappen (højre butterfly).
5. Vælg den ønskede mælkeskumtekstur og mælketemperatur ved at rulle op og ned på touchskærmen. Du kan vælge mellem 10 skumniveauer og 3 temperaturniveauer.
   - ▸ Din LIGRE youn begynder med opskumning.
   - ▸ Processen stoppes automatisk, når opskumningen er færdig.

6. Tryk kortvarigt på dampknappen for at afbryde den automatiske opskumning butterfly igen.
7. Så snart din LIGRE youn er færdig med at skumme, skal du tage LIGRE foamer ud af beholderen.
8. Umiddelbart efter dampfunktionen skal du tørre LIGRE foamer med en fugtig mikrofiberklud for at fjerne eventuelle mælkerester. Det vil spare dig for problemer senere.
9. Skyl LIGRE foamer i et par sekunder ved at lade dampen butterfly aktivere.

LAV MÆLKESKUM I LIGRE NERD MODE FORBEREDE

1. Fyld en mælkekande med mælk eller en mælkeerstatning. Sørg for, at der er plads nok i din beholder til mælkeskummet.
2. Stil mælkekanden på drypbakken.
3. Dyp LIGRE foamer så langt ind i mælkekanden, indtil den tynde spids forsvinder helt ned under mælkens overflade, men ikke rører bunden. Den fine sorte ring skal være synlig lige over mælkens overflade.
4. Træk i dampknappen (højre butterfly) fremad mod dig.
   - ▸ Din LIGRE youn begynder med opskumning. Mælkeskummets aktuelle temperatur vises på touchskærmen.
5. Du kan nu selv justere kvaliteten af mælkeskummet ved at justere nedsænkningsdybden og placeringen af LIGRE foamer i din mælkekande.
6. Når dit mælkeskum har nået den ønskede kvalitet, skal du vippe dampen butterfly tilbage igen.
   - ▸ Dampfunktionen er stoppet.
7. Tag LIGRE foamer ud af beholderen.
8. Umiddelbart efter dampfunktionen skal du tørre LIGRE foamer med en fugtig mikrofiberklud for at fjerne eventuelle mælkerester. Det vil spare dig for problemer senere.
9. Skyl LIGRE foamer i et par sekunder ved at lade dampen butterfly aktivere.

5.5 TILFØJELSE AF VARMT VAND

Vi anbefaler, at du forvarmer din kop med varmt vand, så aromaen og smagen udvikler sig endnu bedre, og du kan nyde din kaffe dejlig varm. Du skal også bruge varmt vand til andre kaffedrikke som en Caffè Americano, en extended coffee eller lignende.

VARMT VAND I LIGRE EASY MODE HENVISE TIL

1. Placer en kop under bryggegruppen.
2. Tryk på varmtvandsknappen (venstre butterfly).
3. Vælg den ønskede mængde vand. Du kan vælge mellem to mængder.
   - ▸ Din portafiltermaskine udsender den forudindstillede mængde varmt vand.
4. For at afbryde varmtvandsforsyningen skal du trykke på varmvands-knappen butterfly igen.
   - ▸ Din LIGRE youn stopper automatisk udpumpningen af varmt vand, så snart den valgte mængde vand er udpumpet.

Hvis det er nødvendigt, kan du ændre den forudindstillede vandmængde. Du kan finde ud af mere i 6.6, "Vandmængde til varmt vand og espresso".

VARMT VAND I LIGRE NERD MODE HENVISE TIL

1. Placer en kop under bryggegruppen.
2. Træk i varmtvandsknappen (venstre butterfly) til dig.
   - ▸ Din portafiltermaskine udpumper varmt vand.
3. For at stoppe varmtvandsforsyningen skal du vippe varmtvandshanen butterfly tilbage igen.

5.6 SKYL BRYGGEGRUPPEN MED LIGRE SHPLA

Ved hjælp af espressoknappen kan du nemt skylle bryggegruppen med varmt vand. På LIGRE shpla løber betydeligt mere vand gennem brygge-gruppen end ved almindelig espresso ekstraktion.

Skylning, også kendt som flushing, hjælper dig med at rengøre brygge-gruppen hurtigt og effektivt og fjerne kafferester efter hver kaffeudtrækning.

LIGRE SHPLA I EASY MODE

1. Fjern filterkurvens holder fra bryggegruppen.
2. Tryk espresso butterfly.
   - ▸ Bryggegruppen skylles med varmt vand. Efter ca. 15-20 sekunder, af-hængigt af indstillingen LIGRE sensory profileog en kort afbrydelse be-gynder LIGRE shpla tilstanden, og bryggegruppen skylles.
   - ▸ Displayet »LIGRE shpla« vises.

3. For at afbryde skylleprocessen på forhånd skal du trykke på espresso butterfly igen.
   - ▸ Din LIGRE youn afslutter processen i easy mode automatisk.

LIGRE SHPLA I NERD MODE

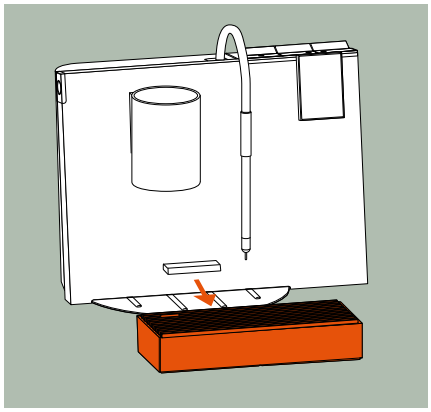
1. Fjern filterkurvens holder fra bryggegruppen.
2. Træk espressoen butterfly fremad.
   - ▸ Bryggegruppen skylles med varmt vand. Efter ca. 15-20 sekunder afhængigt af indstillingen LIGRE sensory profile og en kort afbrydelse begynder LIGRE shpla tilstanden, og bryggegruppen skylles.
   - ▸ Displayet »LIGRE shpla« vises.
3. For at stoppe flushing-processen tipper du espressoen butterfly tilbage igen.

HENVISNING

LIGRE shpla udløses automatisk, hvis der ikke opbygges noget eller for lidt tryk i bryggegruppen, eller mere præcist i bryggehovedet. Det sker, hvis kaffepulveret er formalet for groft, eller hvis mængden af kaffepulver er for lille. Når filterkurvens holder er fastspændt med kaffepulver, betyder det, at espressoen ikke udtrækkes som normalt og uden tryk. Sørg derfor for at bruge den rigtige formalingsgrad, den rigtige mængde kaffepulver og professionel stampning. Du kan finde ud af mere i 5.3, "Ændre smag og duft".

5.7 TØM DRYPBAKKEN

Drypbakken kan fastgøres til dit køkken via en magnet portafiltermaskine. Du kan fjerne dem ved blot at trække dem fremad.
Når drypbakken er fuld, kan du se det på flyderen, der stikker ud af dryp risten. I så fald bedes du tømme skålen.



1. Fjern forsigtigt drypbakken fra portafilter-maskine.
2. Fjern dryp risten fra drypbakken, og tøm den.
3. Benyt lejligheden til at rengøre dryp risten og drypbakken under rindende vand med en blød svamp.
4. Sæt dryp risten tilbage på drypbakken. Sørg for, at gitteret er korrekt justeret.
5. Skub drypbakken op på portafiltermaskine indtil magneten tiltrækker drypbakken.

6 INDSTILLINGERNE

Hvis det er nødvendigt, kan du bruge touchskærmen til at justere mange af indstillingerne på din LIGRE youn efter dine præferencer.

Disse omfatter kaffeindstillingerne med de individuelle bryggeparametre (6.1) og den LIGRE sensory profiles (6.2), kedeltemperaturen (6.3), mælkeskummets tekstur og temperatur (5.4) og vandmængderne til varmt vand og espresso i LIGRE easy mode (6.6).

Der er også andre nyttige funktioner som f.eks. timeren (6.4) og LIGRE eco mode (6.5), som gør livet lettere og hjælper med at spare på strømmen. Du kan også ændre generelle indstillinger som sprog, tid, dato og vandets hårdhed eller gendanne fabriksindstillingerne (6.7).

6.1 BRYGGEPARAMETRE

Du kan indstille bryggeparametrene temperatur, tryk og varighed af bryggepausen individuelt for at påvirke aromaen og smagen af din espresso, som du ønsker.

1. Tryk på temperaturvisningen for bryggegruppen i venstre side af touchskærmen.
   - ▸ Menuen »Kaffeindstillinger« åbner.
2. Vælg den bryggeparameter, du vil ændre: »Bryggetemperatur«, »Bryggetryk« eller »Bryggepause«. Den anbefalede og forudindstillede bryggetemperatur er 94 °C, et bryggetryk på 9 bar og en bryggepause med en varighed på 2 sekunder.
3. Rul op eller ned på touchskærmen, og bekræft indstillingen med »OK«.
   - ▸ Bryggeindstillingerne forbliver gemt, indtil du ændrer dem.
   - ▸ Den LIGRE anbefalede værdi er markeret med en prik.
4. Du kan vende tilbage til hjemmeskærmen ved at trykke på de tre prikker øverst på touchskærmen.

Du kan finde flere oplysninger om bryggeparametrene og andre faktorer, der påvirker dem, på 5.3 "Ændre smag og duft".

6.2 LIGRE SENSORY PROFILES

For LIGRE youn har vi skabt tre af vores egne bryggeprofiler: LIGRE sensory profiles. Hver bryggeprofil er baseret på præcis kontrol af bryggeprocessens faser og bryggeparametrene. Espressoens smagsprofil varieres her, især under forbrygningen, og påvirkes af den forskellige mængde og varighed af fugtning af kaffegrumset med vand. Ved at finjustere alle faktorer kan man fremhæve bestemte smage og fremhæve sødme, syre eller bitterhed.

Du kan vælge mellem følgende LIGRE sensory profiles :

- brilliant bold for en intens, let bitter, chokoladeagtig espresso.
- vibrant vigor for en afbalanceret aroma og smag.
- mellow morning for en mildere, let syrlig, frugtagtig espresso.

1. Tryk på temperaturvisningen for bryggegruppen i venstre side af touchskærmen.
   ▸ Menuen »Kaffeindstillinger« åbner.
2. Vælg »LIGRE sensory profile«.
3. Rul op eller ned på touchskærmen, og bekræft den ønskede LIGRE sensory profile med »OK«.
   ▸ Den valgte LIGRE sensory profile forbliver gemt, indtil du ændrer det.
4. Du kan vende tilbage til hjemmeskærmen ved at trykke på de tre prikker øverst på touchskærmen.

6.3 KEDELTEMPERATUR

Dampen til produktion af mælkeskum genereres i din kedel LIGRE youn. Du har mulighed for at vælge en kedeltemperatur mellem 120 og 130 °C. Hvis du ikke vil skumme mælk, kan du også bare slukke for kedlen for at spare på strømmen.

1. Tryk på temperaturvisningen for kedlen i højre side af hjemmeskærmen.
   ▸ Menuen »Kedeltemperatur« åbner.
2. For at tænde eller slukke for kedlen skal du trykke på skyderen ved siden af »Kedel«.
   ▸ Når controlleren er tændt, lyser den kraftigt; når den er slukket, er den dæmpet.
3. For at indstille temperaturen skal du trykke på »Kedeltemperatur«. Med din LIGRE youn har du mulighed for at vælge en kedeltemperatur mellem 120 og 130 °C ; en temperatur på 125 °C er forudindstillet.

4. Rul op eller ned på touchskærmen, og bekræft den ønskede temperatur med »OK«.
   - ▸ Den valgte temperatur forbliver gemt, indtil du ændrer den.
   - ▸ Den fra LIGRE anbefalede temperatur på 125 °C er markeret med en prik.
5. Du kan vende tilbage til hjemmeskærmen ved at trykke på de tre prikker øverst på touchskærmen.

6.4 TIMER-KONTAKT

Vi ønsker, at du kan bruge LIGRE youn så enkelt og bekvemt som muligt. For eksempel, så du kan drikke din første espresso om morgenen uden at skulle vente, eller hvis du nogle gange glemmer at slukke for portafiltermaskine om aftenen, kan du bruge den praktiske timer på din LIGRE youn. Når den er indstillet efter dine behov, behøver du ikke længere at bekymre dig om at tænde din portafiltermaskine og slukke den igen om aftenen.

1. Tryk på de tre prikker øverst på touchskærmen.
   - ▸ Hovedmenuen for indstillingerne åbnes.
2. For at slå timeren til eller fra skal du trykke på skyderen ved siden af »Timer«.
   - ▸ Når controlleren er tændt, lyser den kraftigt; når den er slukket, er den dæmpet.
3. For at indstille timeren skal du trykke direkte på »Timer«.
   - ▸ Menupunktet »Timer« åbner.
4. Tryk for at vælge de dage, hvor du vil gemme den samme tænd- og sluk-tid.
   - ▸ De valgte dage er understreget på touchskærmen.
5. For at indstille tiderne for timeren skal du trykke på blyantsikonet i øverste højre hjørne.
6. Tryk på plustegnet, og indstil tænd- og sluk-tid. Bekræft tiden med »OK«.

   Du kan også indstille flere gange om dagen. Det gør du ved at trykke på plustegnet igen, når du har indstillet et tidspar.
7. Brug de tre prikker i den øverste linje til at gå et punkt tilbage i menuen. Her kan du aktivere eller deaktivere timeren for hver enkelt dag ved at trykke på skyderen til venstre for de enkelte dage.

8. Hvis du vil deaktivere eller helt slette en individuel tænd og sluk-tid, skal du først trykke på den relevante ugedag og derefter på blyantssymbolet i øverste højre hjørne. Du kan nu bruge skyderen til venstre for tænd og sluk-tiden til at deaktivere den (eller aktivere den, hvis den tidligere var deaktiveret). Tryk på »X« til højre for tænd og sluk-tiden for at slette denne tidsprogrammering.
9. Du kan vende tilbage til hjemmeskærmen ved at trykke på de tre prikker øverst på touchskærmen.

6.5 LIGRE ECO MODE

For at spare på strømmen har vi udstyret LIGRE youn med en intelligent energibesparende tilstand, vores LIGRE eco mode. Er den LIGRE eco mode er aktiveret, sænkes temperaturen i bryggegruppen og kedlen automatisk efter et tidsrum, som du kan indstille.

Hjemmeskærmen er i LIGRE eco mode dæmpet. Hvis du trykker på touchskærmen, opvarmes din LIGRE youn hurtigt og er klar på bare 1 minut.

1. Tryk på de tre prikker øverst på touchskærmen.
   ▸ Hovedmenuen for indstillingerne åbnes.
2. For at aktivere eller deaktivere eco mode , skal du trykke på skyderen ved siden af »LIGRE eco mode«.
   ▸ Når den er aktiveret, lyser controlleren kraftigt op; når den er deaktiveret, er den dæmpet.
3. For at indstille den varighed, efter hvilken LIGRE youn skal skifte til eco mode tryk på »LIGRE eco mode«.
4. Under den første opstart vises en meddelelse på touchskærmen om LIGRE eco mode. Når du har læst den, skal du bekræfte med »OK«.
   ▸ Menupunktet »Aktivering efter« åbner.
5. Rul op eller ned på touchskærmen, og bekræft det ønskede tidspunkt med »OK«.
   ▸ Den valgte varighed, som eco mode skal aktiveres efter, forbliver gemt, indtil du ændrer den.
6. Du kan vende tilbage til hjemmeskærmen ved at trykke på de tre prikker øverst på touchskærmen.

ENERGIBESPARENDE SLUKNING

Så du kan bruge den ubrugte tilstand i din LIGRE youn for at spare endnu mere energi er der en automatisk energibesparende slukkefunktion. Den LIGRE youn skifter til standby-tilstand.

Når LIGRE youn er ubrugt i 8 timer , og den ikke blev LIGRE butterfly betjent, eller touchskærmen berørt, vises en besked 10 minutter før slukning Du har mulighed for at vælge, hvor længe beskeden skal vises, »Afbryd proces« på touchskærmen. Din LIGRE youn forbliver tændt og skifter ikke til standby-tilstand.

6.6 VANDMÆNGDE TIL VARMT VAND OG ESPRESSO

Den LIGRE youn giver dig mulighed for at LIGRE easy mode forudindstille mængden af vand til varmt vand – f.eks. til en Caffè Americano – og til espresso i henhold til dine præferencer og kopstørrelser.

Du kan gemme to mængder: til lidt eller meget varmt vand eller til en enkelt eller dobbelt espresso.

1. Tryk på de tre prikker øverst på touchskærmen.
   - ▸ Hovedmenuen for indstillingerne åbnes.
2. Vælg »LIGRE easy mode«.
   - ▸ Menupunktet »LIGRE easy mode« åbner. Her kan du indstille mængden af vand til varmt vand og espresso.
3. For mængden af kogende vand, berør »lidt« hhv. »meget«for mængden af espressovand berør »enkelt« hhv. »dobbelt«, læs beskeden, der kommer frem, og bekræft den med »OK«.
4. Rul op eller ned for at ændre mængden, hvis det er nødvendigt, og bekræft med »OK«.
   - ▸ De sidst indstillede vandmængder forbliver gemt, indtil du beslutter dig for andre mængder.
5. Du kan vende tilbage til hjemmeskærmen ved at trykke på de tre prikker øverst på touchskærmen.

6.7 GENERELLE INDSTILLINGER OG OPLYSNINGER

1. For generelle indstillinger og andre funktioner og oplysninger skal du trykke på de tre prikker i midten i den øverste kant af touchskærmen på hjemmeskærmen.
2. Under menupunktet »Generelt« kan sprog, tid, dato og vandets hårdhed indstilles. Du kan også nulstille din portafiltermaskine til fabriksindstillingerne.
3. Under »Vedligeholdelse« får du adgang til programmerne for afkalkning, rengøring af damplansen, rengøring af bryggegruppen, udskiftning af kedelvandet og transportafløb.
4. Under »Om denne LIGRE youn« finder du for »Enhed« de aktuelle softwareversioner og »Statistik« oplysninger om antallet af kaffe-, varmtvands- og dampdispenseringer samt den aktuelle tilkalkningsgrad.
5. Du kan vende tilbage til hjemmeskærmen ved at trykke på de tre prikker øverst på touchskærmen.

7 RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

For at sikre, at du altid kan nyde en vidunderlig aromatisk espresso og mælkeskum, anbefaler vi regelmæssig pleje og rengøring af din espressomaskine portafiltermaskine. Dette vil også forlænge levetiden for din LIGRE youn.

Noget af det er manuelt arbejde. Ved afkalkning, rengøring af damplansen og rengøring af bryggegruppen støttes din LIGRE youn takket være de specialudviklede integrerede rengøringsprogrammer.

Selv hvis der er behov for udskiftning af kedelvand eller tømning før transport, leder din LIGRE youn dig gennem den respektive proces.

HENVISNING

Under ligre.com/service finder du oplysninger og vejledninger om rengøring med en række nyttige instruktionsvideoer.

HENVISNING

Uegnede rengøringsmidler eller forkert dosering vil skade din LIGRE youn. Vi anbefaler at bruge LIGRE rengøringsmidlerne. Den LIGRE rengøringsmidlerne er specielt designet til din LIGRE youn og optimeret til denne portafiltermaskine. De muliggør optimal rengøring og sikrer en lang levetid for din LIGRE youn.

7.1 RENGØRING AF DAMPLANSEN

ØJEBLIKKELIG RENGØRING AF DAMPLANSEN

Rengør damplansen efter hver opskumningsproces. Hvis der sidder mælkerester på damplansen, kan der dannes sundhedsskadelige rester, og den efterfølgende rengøring bliver betydeligt vanskeligere.

1. Straks efter dampfunktionen skal du tørre damplansen af med en våd mikrofiberklud for at fjerne eventuelle mælkerester.
2. Skyl damplansen i et par sekunder ved at trykke på dampknappen.



ADVARSEL

Risiko for skoldning

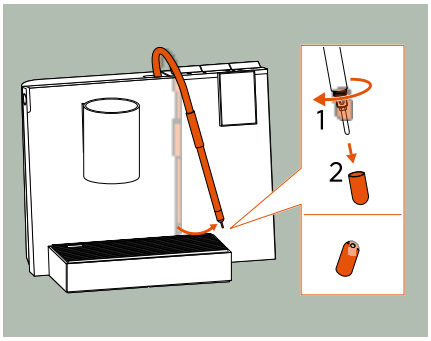
- Placer damplansen, så du eller andre ikke bliver skoldet af den udstrømmende damp.

UGENTLIG RENGØRING

1. Klargør LIGRE mælkesystemets rengøringsmiddel:
   Giv 25 ml LIGRE Rengøringsmiddel til mælkesystem med 225 ml Hæld vandet i en målekande med 0,5 l kapacitet.
   - I alt 250 ml Rengøringsopløsning i forholdet 1:9.
2. For at åbne rengøringsprogrammet skal du trykke på de tre prikker øverst på touchskærmen.
3. For at starte programmet til rengøring af damplansen skal du først trykke på de tre prikker i midten øverst på touchskærmen på hjemmeskærmen.
4. Vælg menupunktet »Vedligeholdelse«.
5. Vælg »Rengøring af damplansen«.
6. Følg instruktionerne på displayet.

HENVISNING

I trin 3/9 »Rengøring af damplansen« vil du blive bedt om at skrue hætten af damplansen og rengøre den. Se venligst grafikken ved siden af.



7.2 RENGØRING AF PORTAFILTERMASKINE OG DRYPBAKKEN

Vi anbefaler at rengøre overfladerne på portafiltermaskine og dens komponenter mindst en gang om ugen.

1. Frakobl portafiltermaskine og vent, til den er kølet af.
2. Træk netstikket ud af strømforsyningen.
3. Fjern drypbakken fra portafiltermaskine og tøm den, hvis det er nødvendigt.
4. Fjern dryp risten, og tag den indvendige bakke ud af drypbakken.
5. Rengør alle dele under rindende vand med en blød svamp. Du kan også sagtens rengøre dryp risten og drypbakkeindsatsen i opvaskemaskinen, men ikke aluminiumsrammen til drypbakken.
6. Tør drypbakken af med en blød klud.
7. Tør overfladerne af på portafiltermaskine med en fugtig, blød klud.
8. Rengør bryggegruppen med en fugtig klud.
9. For at undgå striber skal du tørre din LIGRE youn med en blød klud.

De følgende komponenter i din portafiltermaskine er lavet af plast og kan rengøres i opvaskemaskinen:

- Vandtanken
- Indsatsen til drypbakken
- Dryp risten

HENVISNING

Filterkurvens holder, filterkurvene, tamperen og rammen til drypbakken i aluminium er ikke egnet til opvaskemaskine.

- Rengør venligst disse komponenter forsigtigt med en blød svamp under rindende vand, og behandl dem aldrig med grove husholdningssvampe.

7.3 RENGØRING AF BRYGGEGRUPPEN OG HOLDER TIL FILTERKURVEN

Med et gennemsnitligt forbrug på ca. 5-10 kopper om dagen bør bryggegruppen rengøres en gang om ugen med LIGRE rengøringstabs. Det forhindrer ændringer i aromaen og smagen af espresso, cappuccino og andre kaffedrikke, som ellers ville være forårsaget af kafferester i bryggegruppen.

HENVISNING

Når du rengør bryggegruppen en gang om ugen, skal du først udføre den manuelle rengøring og derefter køre rengøringsprogrammet 'Rengør bryggegruppe' på din LIGRE youn.

MANUEL RENGØRING AF BRYGGEGRUPPEN

Til de følgende trin skal du bruge en teske i rustfrit stål eller et blindfilter som hjælpemiddel.
For at hjælpe dig med at orientere dig bedre kan du kigge ind i bryggegruppen nedefra, før du begynder at fjerne de enkelte dele.

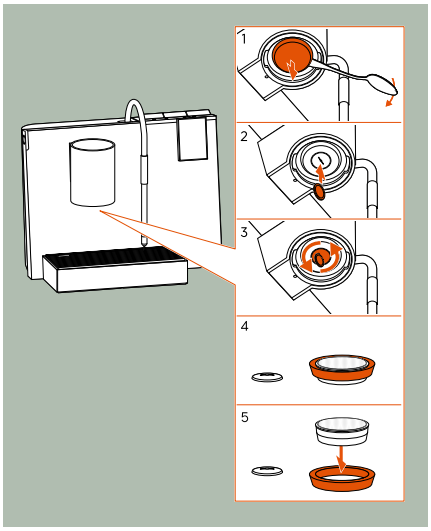
ADVARSEL

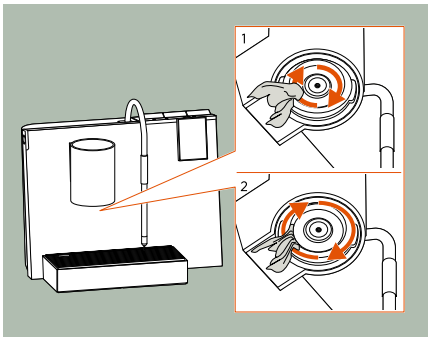
Risiko for forbrændinger

Bryggegruppen og dens komponenter bliver varme under drift.

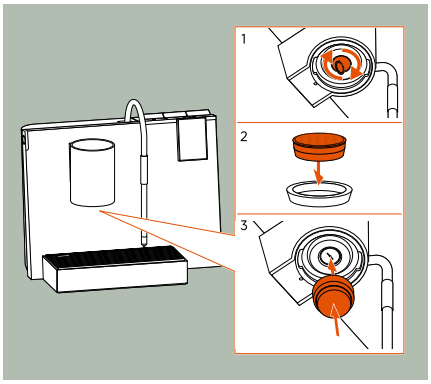
- Rengør kun bryggegruppen manuelt, når den er helt kold.
- Brug et håndklæde som beskyttelse, når du rører ved bryggegruppen og dens komponenter.

1. Brug teskeen eller blindfilteret til at løfte bruseskærmen inklusive den sorte gummipakning (også kendt som O-ringen) ud af midten af bryghovedet og læg den sikkert til side.
2. Skru nu forsigtigt den slidsede fordelingsskrue ud af bunden af bryggegruppen ved hjælp af en 1-cent-mønt eller simpelthen med hånden. Sørg for, at fordelingsskruen ikke falder ned på jorden.
   - ▸ Du bør nu have fordelingsskruen og bruseskærmen med O-ringstætningen.
3. Løsn forsigtigt O-ringstætningen fra bruseskærmen.
4. Rengør fordelingsskruen, bruseskærmen og O-ringen med en blød opvaskebørste under rindende vand, og stil derefter det hele sikkert til side.
5. Brug den rengøringsbørste, der fås som tilbehør, og en fugtig klud til at rengøre indersiden af bryggegruppen:
   - ◦ Fjern alle kafferester fra gevindet på fordelingsskruen i midten af bryghovedet og de omkringliggende områder.
   - ◦ Rengør den ydre ringformede fordybning og de omkringliggende områder.





Udskift alle rengjorte komponenter – fordelingsskruen og bruseskærmen med O-ringstætning - i bryggegruppen.



1. Skru fordelingsskruen tilbage i midten af bryggegruppen, indtil den er håndfast.
2. Placer O-ringen omkring bruseskærmen igen. Vær opmærksom på den skrå indersiden af O-ringstætningen. Placer tætningsringen rundt om bruseskærmen, så den skrå kant på ringen passer nøjagtigt til den skrå væg på bruseskærmen. Så alt sidder sikkert og tæt.
3. Sæt bruseskærmen med O-ringstætningen ind i bryggegruppen igen, og sæt det fast.

   Du har to muligheder for dette:

   - Sæt manuelt bruseskærmen og O-ringstætningen så langt ind i bryggegruppen som muligt. Tag derefter en tom filterkurv-holder (dvs. uden filter eller blindfilter) og sæt den på plads for at fastgøre bruseskærmen og O-ringstætningen i bryggegruppen. For at være på den sikre side kan du derefter spænde filterkurvens holder fast med filteret igen, så skal bruseskærmen være godt på plads.
   - Alternativt kan du også bruge filterkurvens holder som hjælp, når du sætter bruseskærmen og O-ringstætningen på plads. Det gør du ved at placere bruseskærmen og O-ringstætningen oven på den tomme filterkurvsholder. Spænd derefter filterkurvens holder fast i bryggegruppen som normalt, og brug det til at fastgøre bruseskærmen og O-ringstætningen i bryghovedet. For at være på den sikre side kan du også spænde filterkurvens holder med filter fast igen bagefter, så skal bruseskærmen sidde godt fast.
4. Tag blindfilteret, og kør rengøringsprogrammet »Clean brew group«.

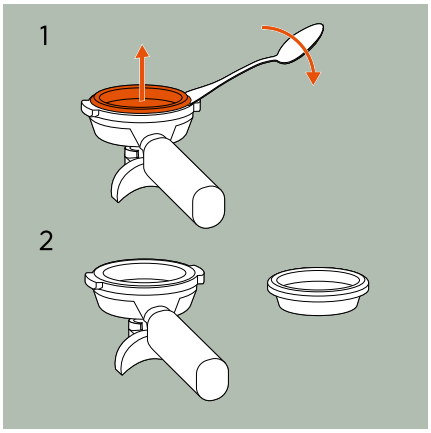
GUIDET RENGØRING AF BRYGGERSGRUPPEN

1. Hold en LIGRE rengøringstab til bryggegruppen er klar.
2. For at starte programmet til rengøring af bryggegruppen skal du først trykke på de tre prikker i midten øverst på touchskærmen på hjemmeskærmen.
3. Vælg menupunktet »Vedligeholdelse«.
4. Vælg »Rengøring af bryggegruppen«.
5. Følg instruktionerne på touchskærmen, indtil rengøringsprogrammet er slut.

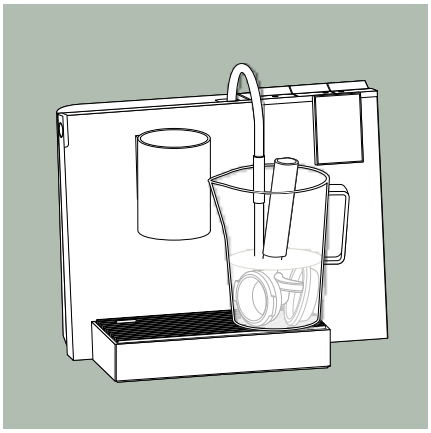
RENGØRING AF FILTERKURVENS HOLDER OG FILTRE

Til de følgende trin skal du bruge en teske i rustfrit stål eller et blindfilter som hjælpemiddel.

1. For at rengøre filterkurvens holder skal du løfte kaffefilteret ud af filterkurvens holder ved hjælp af en teske i rustfrit stål eller blindfilteret.
2. Fjern groft snavs under rindende vand med en blød opvaskebørste.



3. Fyld en beholder med varmt, men ikke kogende vand. Du kan ændre damplansen på din LIGRE youn og dermed varme nerd mode vandet op til 60-70 °C.
   - ▸ Temperatursensoren i spidsen af damplansen måler vandets temperatur, mens den aktuelle vandtemperatur vises på touchskærmen.
4. Læg filterkurvens holder og filteret i det varme vand.



HENVISNING

Sørg for, at håndtaget af ægte træ ikke bliver vådt og ikke står i vand.

5. Giv to LIGRE Rengøringstabs i vandet.
6. Lad rengøringsopløsningen virke på filterkurvens holder og filteret i 15-20 minutter.
7. Skyl derefter filterkurvens holder og filteret grundigt under rindende vand.
8. Bortskaf rengøringsmidlet, og vask beholderen grundigt.

7.4 AFKALKNING PORTAFILTERMASKINE

For en perfekt funktion af din portafiltermaskine og for at undgå en uopretlig defekt, som kan forårsages af kalkholdigt vand, skal du rengøre portafiltermaskine og afkalke regelmæssigt og med bestemte tids- og brugsintervaller.

En meddelelse på touchskærmen viser, hvornår afkalkning anbefales. Du kan til enhver tid finde ud af den aktuelle grad af tilkalkning. For at gøre dette skal du trykke på de tre prikker på hjemmeskærmen øverst på touchskærmen, vælge »Om denne LIGRE youn« og derefter »Statistik«.



ADVARSEL

Risiko for kemiske forbrændinger

Afkalkningsmidler er sure.

- Overhold advarslerne på afkalkningsmidlets emballage.



HENVISNING

- Marmoroverflader angribes ved kontakt med afkalkningsmidlet. Men hvis der kommer stænk af afkalkningsmiddel på forsiden af din LIGRE youn eller på en marmoroverflade, skal du straks fjerne det med en blød, fugtig klud.
- Hold dig altid tæt på din LIGRE youn under afkalkning. Drypbakken og opsamlingsbakken skal tømmes flere gange i løbet af processen.
- Brug venligst kun LIGRE afkalkningstabs og ingen andre kommercielt tilgængelige afkalkningsmidler. Selv ren citronsyre og eddikesyre er ikke egnet til din LIGRE youn.

1. Placer en LIGRE afkalkningstab i vandtanken.
2. Fyld vandtanken med koldt vand op til det maksimale fyldningsniveau, og vent, indtil taben er helt opløst.
3. For at kalde afkalkningsprogrammet frem skal du først trykke på de tre prikker i midten øverst på touchskærmen på hjemmeskærmen.
4. Vælg menupunktet »Vedligeholdelse«.
5. Vælg »Afkalkning«.
6. Følg instruktionerne på touchskærmen.
7. Gennemfør til sidst den manuelle rengøring af bryggegruppen og filterkurvens holder som beskrevet i 7.3 "Rengøring af bryggegruppen og holder til filterkurven".

7.5 KEDELVAND SKIFT

Hvis du ikke har brugt din portafiltermaskine i et stykke tid, bør du tømme det kedelvand, der stadig er i kedlen, før næste brug portafiltermaskine.

1. For at kalde programmet til udskiftning af kedelvand frem skal du først trykke på de tre prikker i midten øverst på touchskærmen på hjemmeskærmen.
2. Vælg menupunktet »Vedligeholdelse«.
3. Vælg »Skift vand i kedlen«.
4. Følg instruktionerne på touchskærmen.

7.6 TØMNING FØR TRANSPORT

Udfør tømning før transport, når du tømmer din portafiltermaskine helt til transport og ønsker at sende den ind til service.
Også selvom du ikke har brugt din LIGRE youn i længere tid, og du har sat den op i et haveskur eller en skihytte, vil tømning før transport hjælpe dig med at forhindre skader forårsaget af frysende vand.



ADVARSEL

Risiko for skoldning

Under tømning før transport slipper varmt vand og damp ud via afløbet, damplansen og kaffeudløbet.

- Placer altid beholdere under bryggegruppen og damplansen for at beskytte dem under tømning før transport, som beskrevet i instruktionerne på displayet.
- Fjern og tøm forsigtigt den fyldte drypbakke, så du ikke skolder dig selv eller andre med det varme vand.



HENVISNING

Temperaturer under frysepunktet fører til sprængning af vandrør og forbindelserne inde i rørene portafiltermaskine.

- Udfør tømning før transport, hvis den direkte omgivelsestemperatur på din ubrugte LIGRE youn kan falde til under 0 °C.

1. For at åbne tømning før transport-programmet skal du først trykke på de tre prikker i midten øverst på touchskærmen på hjemmeskærmen.
2. Vælg menupunktet »Vedligeholdelse«.

3. Vælg »Tømning før transport«.
4. Følg instruktionerne på touchskærmen til slutningen af programmet.

7.7 VEDLIGEHOLDELSE

For at sikre en sikker drift på lang sigt anbefaler vi, at du LIGRE youn gennemfører vedligeholdelse hvert andet år af LIGRE vores kundeservice.

Vores LIGRE Customer Center vil med glæde hjælpe dig.

8 TEKNISKE DATA

Type	Portafiltermaskine youn
Spænding	220-240 V ~ 50 Hz
Strømforbrug (tændt)	2.300 W
Strømforbrug (slukket)	< 0,3 W
Lydens effektniveau	< 70 dB(A)
Bryggetryk	8-10 bar, justerbar
Tank til ferskvand	1,6 l
Ubelastet vægt	18,3 kg
Bredde x højde x dybde	450 x 401 x 304 mm
Omgivelsestemperatur for korrekt drift	+5 °C til +40 °C ved maks. 80 % luftfugtighed
Certificering	CE

9 FEJLFINDING

Her finder du en oversigt over mulige fejl, deres årsager, og hvordan du afhjælper dem.

Fejl	Årsag	Fejlfinding
Hvorfor starter bryggeprocessen ikke?	Vandtanken er ikke sat korrekt i.	Fjern vandtanken, og sæt den korrekt i.
	Der er fremmedlegemer i vandtankens beholder.	Fjern vandtanken, og rengør vandtankholderen.
	Filterkurven i vandtanken er tilstoppet.	Rengør vandtanken og filterkurven.
Hvorfor har maskinen stadig ikke nået måltemperaturen efter 4 minutter?	Kedlen er ikke tændt.	Tænd for kedlen.
Hvorfor er vandtanken utæt og lækker i bunden?	Forseglingen er snavset og lukker ikke længere korrekt.	Rengør pakningen, og sæt vandtanken på plads igen.
Hvorfor vises der en fejlmeddelelse på touchskærmen under den første opstart eller efter udskiftning af kedelvandet?	Der er luft i rørene.	Bekræft advarslen med »OK«, og træk skiftevis varmt vand og kaffe (uden holder til filterkurven), indtil luften slipper ud.
Hvorfor er espressoen for kold?	Når maskinen er varmet op, er ikke alle vandrør opvarmet, hvilket fører til varmetab.	Få 2x en enkelt espresso i easy mode uden filterkurvens holder fastspændt med 1 minuts pause imellem.
	Koppen er kold	Forvarm koppen med varmt vand.
	Filterkurvens holder er koldt.	Lad altid filterkurvens holder sidde fastspændt i bryggegruppen, så det også bliver varmet op.
Hvorfor tager opskumningen længere tid end normalt?	Mængden af mælk eller mælkeerstatningsprodukt er for stor.	Reducer mængden af mælk i mælkekanden, og begynd at skumme igen.

Fejl	Årsag	Fejlfinding
Hvorfor er skumkvaliteten dårligere end normalt?	Proteinindholdet i mælken eller mælkeerstatningsproduktet er for lavt.	Brug en anden type mælk, og prøv en særlig baristamælk med et højere proteinindhold.
	Mælken er allerede blevet for varm, og proteinernes egenskaber har ændret sig.	Tag frisk, kold mælk, og sørg for, at mælken ikke er varmere end 65 °C.
	Dampdysens tætning er defekt eller mangler.	Kontakt LIGRE Customer Center for at finde ud af mere om udskiftning.
Hvorfor kommer der for lidt damp eller kun vand ud af damplansen?	Damplansen er snavset.	Rengør damplansen. se side 33
	Damplansen eller komponenter i dampforsyningen er forkalkede.	Afkalk portafiltermaskinen. se side 39

HENVISNING

Hvis du ikke har kunnet rette fejlen, eller hvis fejlen opstår ofte, hjælper vi dig gerne.

Mere om dette i 12, "LIGRE kundeservice"

10 MILJØBESKYTTELSE OG ENERGI

SPAR PÅ ENERGIEN

Bruger du ikke din portafiltermaskine i et tidsrum, som du har defineret, skifter den automatisk til LIGRE eco mode.

Du kan definere tiden, indtil portafiltermaskine skifter til energibesparende tilstand ved at trykke på LIGRE eco mode under "Indstillinger", og indtaste den ønskede tid. Du kan finde ud af mere i 6.5, "LIGRE eco mode".

Derudover er LIGRE youn udstyret med en automatisk energibesparende slukkefunktion. Du kan også finde ud af mere på LIGRE eco mode. Du kan også skifte til standby-tilstand ved at trykke på standby-knappen.

Hvis du ikke skal bruge din portafiltermaskine i længere tid, skal du tage stikket ud af stikkontakten. På den måde kan du spare endnu mere energi og skåne miljøet.

EMBALLAGE OPBEVAR

Opbevar venligst den originale emballage til senere afsendelse i forbindelse med service eller vedligeholdelse.

Hvis dette ikke er muligt, bedes du bortskaffe emballagematerialet i overensstemmelse med dine lokale regler for affaldshåndtering og returnere emballagen til genbrugscyklussen. Den praktiske taske, som din LIGRE youn blev leveret i, kan du bruge til andre formål. På den måde er du med til at beskytte miljøet og fremme bæredygtighed.

BORTSKAFFELSE AF ENHEDEN

Hvis du skal bortskaffe din portafiltermaskine , så bortskaf den venligst på en miljøvenlig måde, så værdifulde råmaterialer kan blive genbrugt. Du kan få oplysninger om aktuelle bortskaffelsesruter hos din kommune.

11 LOVLIG GARANTI

Den lovpligtige garanti for LIGRE youn gælder i 24 måneder fra modtagelsen af varen. LIGRE påtager sig intet ansvar for følgerne af forkert eller ikke forskriftsmæssig brug.

I princippet er skader forårsaget af aflejringer eller forurening er som udgangspunkt ikke dækket af producentens garanti eller den lovpligtige garanti. Derudover er skader forårsaget af kalkaflejringer eller frost også udelukket fra både producentgarantien og den lovpligtige garanti.

12 LIGRE KUNDESERVICE

Din tilfredshed er vigtig for os. Har du stadig spørgsmål om din LIGRE youn? Har du brug for mere information eller støtte til at gøre din kaffeoplevelse perfekt?

Du kan kontakte os på forskellige måder:

- send os en besked via kontaktformularen på ligre.com
- skriv en e-mail til os på: wecare@ligre.com
- ring til os på: +43 5373 62190601
- vi kan også svare dig via WhatsApp, hvis du ønsker det

Vores LIGRE Customer Center vil med glæde hjælpe og rådgive dig.

HENVISNING

På vores hjemmeside finder du ligre.com/service masser af nyttige oplysninger og instruktionsvideoer om betjening og vedligeholdelse af LIGRE youn, ligesom FAQs, samt instruktioner og andre dokumenter.

Version 1.1 (2025)

Der tages forbehold for tekniske ændringer og fejl.

Fabrikant:
LIGRE GmbH & Co KG · Innstraße 2 · A-6342 Niederndorf · Österreich