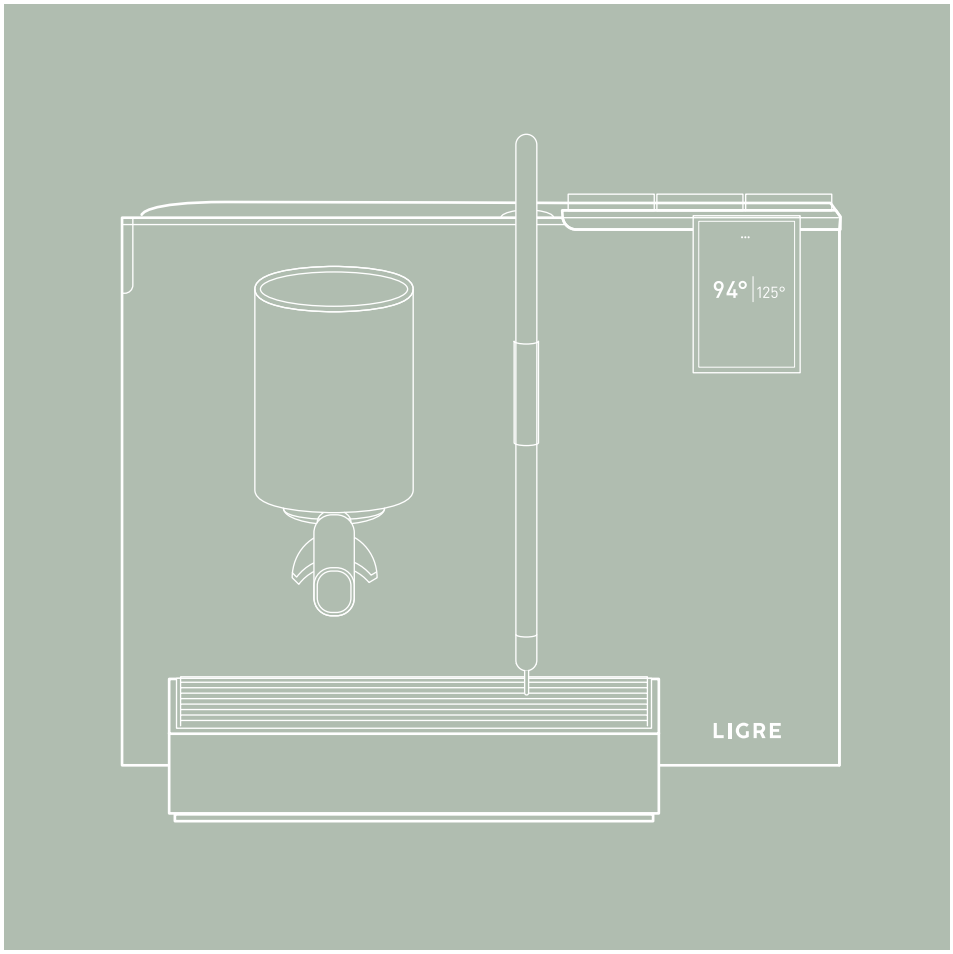
LIGRE

ANLEITUNG
SIEBTRÄGERMASCHINE YOUN

Original-Bedienungsanleitung



INHALTSVERZEICHNIS

1 Zur Sicherheit 4

2 Lieferumfang 7

3 LIGRE youn 8
- 3.1 Bedienelemente 9
- 3.2 Zubehör 10

4 Die Einrichtung 11
- 4.1 Aufstellen und anschliessen 11
- 4.2 Für den Betrieb vorbereiten 12

5 Die Bedienung 15
- 5.1 LIGRE guide 15
- 5.2 Espresso brühen 15
- 5.3 Aroma und Geschmack verändern 18
- 5.4 Milchschaum zubereiten 22
- 5.5 Heisswasser beziehen 24
- 5.6 Brühgruppe mit LIGRE shpla spülen 24
- 5.7 Tropfschale leeren 26

6 Die Einstellungen 27
- 6.1 Brühparameter 27
- 6.2 LIGRE sensory profiles 28
- 6.3 Boilertemperatur 28
- 6.4 Zeitschaltuhr 29
- 6.5 LIGRE eco mode 30
- 6.6 Wassermenge für Heisswasser sowie Espresso 31
- 6.7 Allgemeine Einstellungen und Informationen 32

7 Die Reinigung und Wartung 33
- 7.1 Dampflanze reinigen 33
- 7.2 Siebträgermaschine und Tropfschale reinigen 34
- 7.3 Brühgruppe und Siebträger reinigen 35
- 7.4 Siebträgermaschine entkalken 39

7.5 Boilerwasser austauschen 40
7.6 Transportentwässerung 40
7.7 Wartung 41

8 Technische Daten 42

9 Die Fehlerbehebung 43

10 Zu Umweltschutz und Energie 45

11 Die Gewährleistung 46

12 Der LIGRE Service 47

HINWEIS

Auf unserer Website findest Du unter ligre.com/service viele hilfreiche Informationen und How-to-Videos zur Bedienung und Pflege der LIGRE youn, dazu FAQs sowie Anleitungen und andere Dokumente.

1 ZUR SICHERHEIT

ALLGEMEINE HINWEISE

- Bedienungsanleitung lesen
- Bedienungsanleitung aufbewahren
- Gerät auf Transportschäden prüfen, ggf. nicht anschließen

BESTIMMUNGSGEMÄSSER GEBRAUCH

Die LIGRE youn Siebträgermaschine dient für die Espressozubereitung, das Erwärmen von Milch und Wasser sowie das Aufschäumen von Milch sowohl für den privaten Hausgebrauch als auch für Betriebe wie Büros, Studios oder dergleichen, nicht aber für die kontinuierliche Serienproduktion von Lebensmitteln.

Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß und ist daher gefährlich. LIGRE übernimmt keine Haftung für die Folgen einer nicht bestimmungsgemäßen Verwendung.

EINSCHRÄNKUNG DES NUTZERKREISES

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung oder Wissen benutzt werden, wenn sie bei der Benutzung beaufsichtigt werden oder über den sicheren Gebrauch des Geräts unterwiesen wurden und die resultierenden Gefahren verstanden haben.

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

Reinigung und Wartung des Geräts dürfen nicht von Kindern ausgeführt werden, es sei denn sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt.

Das Gerät und das Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren aufbewahren.

SICHERHEITSHINWEISE



GEFAHR

Erstickungsgefahr

Kinder können sich die Verpackungsmaterialien über den Kopf ziehen oder sich darin einwickeln und ersticken.

- Das Verpackungsmaterial von Kindern fernhalten.

Kinder können Kleinteile verschlucken oder einatmen und daran ersticken.

- Die Kleinteile von Kindern fernhalten.



GEFAHR

Stromschlaggefahr

Durch unsachgemäße Installation besteht Stromschlaggefahr.

- Das Gerät nur gemäß den Vorgaben auf dem Typenschild und in den technischen Daten betreiben.
- Das Gerät nur an eine ordnungsgemäß installierte und geerdete Steckdose anschließen.

Durch Schäden an der Siebträgermaschine besteht Stromschlaggefahr.

- Das Gerät nur mit unbeschädigtem Kabel und Netzstecker betreiben.
- Nie am Kabel ziehen, um das Gerät vom Stromnetz zu trennen.
- Das Gerät nur in einwandfreiem Zustand betreiben.

Durch Kontakt mit Wasser oder Wasserdampf besteht Stromschlaggefahr.

- Das Gerät nicht unter Wasser tauchen und nicht unter fließendes Wasser halten.
- Das Kabel und den Netzstecker von Wasser und Wasserdampf fernhalten.
- Das Gerät nur in geschlossenen Räumen betreiben.
- Das Gerät vor Reinigungsarbeiten ausstecken.



GEFAHR

Stromschlaggefahr

Durch unsachgemäße Reparaturen besteht Stromschlaggefahr.

- Das Gerät nie öffnen.
- Die Reparaturen nur von geschultem Fachpersonal durchführen lassen.
- Wenn das Netzkabel des Geräts beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Fachkraft ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Nur Original-Ersatzteile verwenden.



WARNUNG

Brandgefahr

Die Siebträgermaschine wird heiß.

- Das Gerät ausreichend belüften.
- Das Gerät nie in einem Schrank betreiben.

Durch verlängerte Netzanschlussleitungen oder unzulässige Adapter können Brände entstehen.

- Keine Verlängerungskabel oder Mehrfachstecker verwenden.
- Nur vom Hersteller zugelassene Adapter und Netzanschlussleitungen verwenden.
- Ggf. eine Elektrofachkraft kontaktieren, um die Hausinstallation anzupassen.



WARNUNG

Verbrennungsgefahr

Einige Teile der Siebträgermaschine werden während des Betriebs sehr heiß.

- Nie heiße Teile des Geräts berühren.
- Das Gerät vor dem Berühren heißer Teile ausschalten und abkühlen lassen.



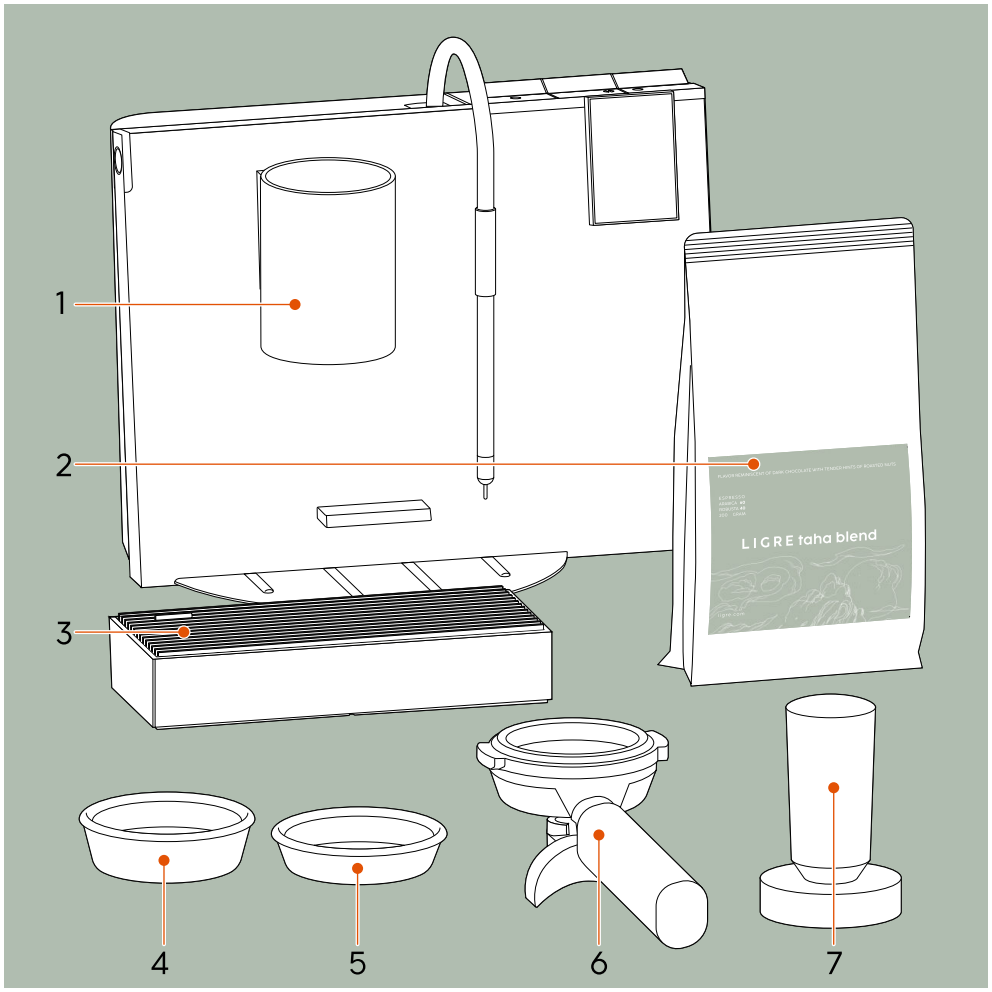
WARNUNG

Verbrühungsgefahr

Frisch zubereitete Getränke sind sehr heiß.

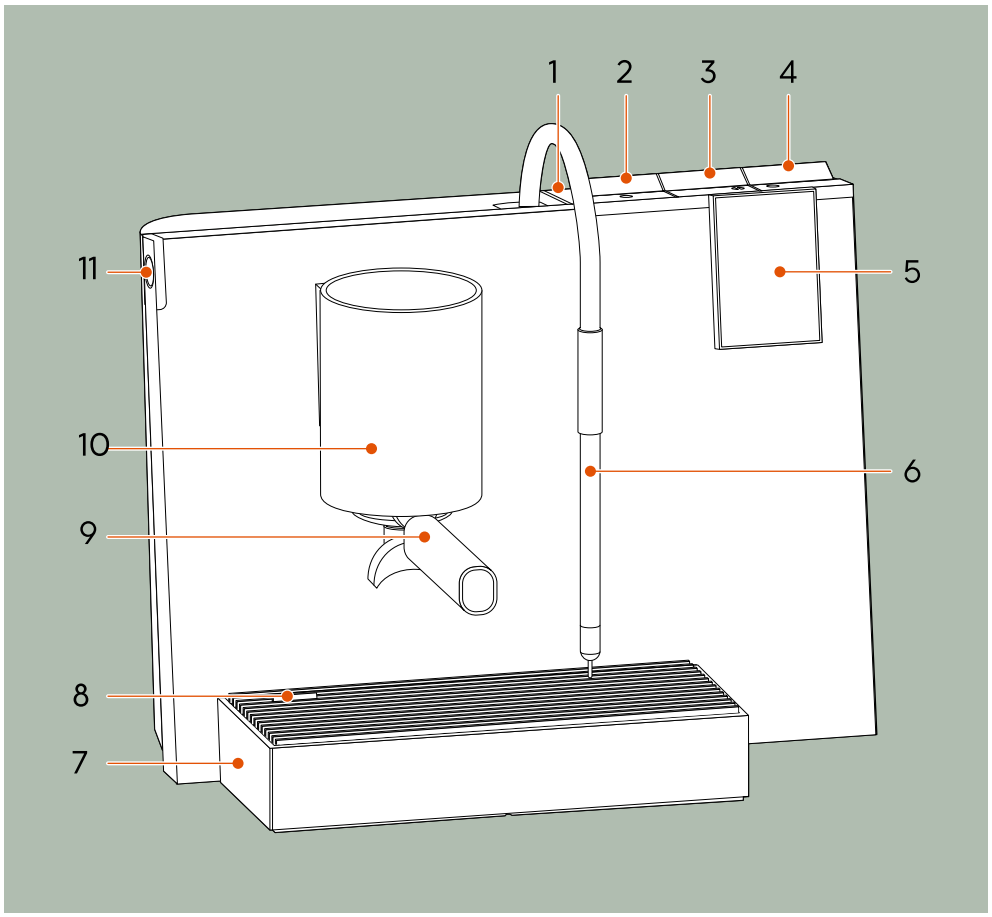
- Die Getränke vor dem Verzehr abkühlen lassen.
- Den Hautkontakt mit heißen Flüssigkeiten und Dämpfen vermeiden.

2 LIEFERUMFANG



1 Siebträgermaschine LIGRE youn
2 Kaffeebohnen LIGRE taha blend 200 g
3 Tropfschale
4 Einersieb
5 Blindsieb
6 Doppel-Siebträger mit Doppelsieb
7 Tamper
LIGRE youn quickstart guide sowie Kurzanleitung
optional Adapter für Netzstecker (für CH, DK, UK)

3 LIGRE YOUN



1 Deckel des Wassertanks
2 Heisswasser-Taste
3 Espresso-Taste
4 Dampf-Taste
5 Touchscreen
6 Dampflanze
7 Tropfschale
8 Tropfgitter
9 Siebträger
10 Brühgruppe
11 Standby-Taste

3.1 BEDIENELEMENTE

Damit Du Dich ganz auf die Zubereitung Deines Espressos konzentrieren kannst, haben wir die Bedienelemente Deiner Siebträgermaschine bewusst einfach gestaltet.

STANDBY-TASTE

Mit der Standby-Taste kannst Du Deine Siebträgermaschine ein- oder in den Standby-Modus schalten. So kannst Du Energie sparen und trotzdem sicherstellen, dass Deine Siebträgermaschine schnell aufheizt.

TOUCHSCREEN



Den Großteil der Bedienung nimmst Du über den Touchscreen Deiner LIGRE youn vor. Die intuitive Benutzeroberfläche hilft Dir dabei, Dich schnell zurechtzufinden.

Der Home-Bildschirm zeigt auf der linken Seite die Temperatur der Brühgruppe und auf der rechten Seite die des Boilers. Berührst Du die Anzeige auf der linken Seite, so gelangst Du zum Menü „Kaffee Einstellungen“. Berührst Du die Anzeige auf der rechten Seite, so hast Du Zugriff auf das Menü „Boilertemperatur“. Zurück zum Home-Bildschirm kommst Du über das Antippen der drei Punkte am oberen Rand des Touchscreens.

Zu weiteren Funktionen und allgemeinen Einstellungen Deiner LIGRE youn gelangst Du, wenn Du auf die drei Punkte am oberen Rand des Touchscreens tippst.

BUTTERFLIES HEIßWASSER, ESPRESSO UND DAMPF

Mit den Tasten auf der Oberseite, den LIGRE butterflies, kannst Du ganz einfach Heißwasser beziehen, Espresso aufbrühen oder Milchschaum zubereiten. Die butterflies haben jeweils zwei Funktionen:

- Drücken
  Drückst Du einen butterfly, aktivierst Du den LIGRE easy mode, mit dem Du auf einfachste Weise Heißwasser, Espresso oder Dampf beziehen kannst.
- Ziehen
  Ziehst Du einen butterfly zu Dir hin, startest Du den LIGRE nerd mode. Im nerd mode kannst Du die Extraktionszeit nach Deinen Wünschen steuern. Die Taste bleibt in dieser Position, bis Du sie wieder nach hinten kippst und der nerd mode stoppt.

3.2 ZUBEHÖR

Folgende Reinigungsmittel und Accessoires findest Du in unserem LIGRE Webshop, damit Du Dein Kaffee-Erlebnis in Vollendung genießen kannst.

LIGRE Milchsystemreiniger	Um den LIGRE foamer hygienisch rein zu halten, benutze regelmäßig den LIGRE Milchsystemreiniger. Bleiben Milchreste an der Dampflanze, können sich gesundheitsschädliche Rückstände bilden und eine spätere Reinigung wird erheblich erschwert.
LIGRE Reinigungstabs	Die Kaffeerückstände in der Brühgruppe führen bereits nach kurzer Zeit zu einer Aromaveränderung beim aufgebrühten Kaffee. Eine wöchentliche Reinigung der Brühgruppe ist besonders empfohlen, damit Dein Kaffee immer gut schmeckt.
LIGRE Entkalkungstabs	Da Kalk im Wasser die Funktion Deiner youn beeinträchtigen und einen irreparablen Defekt verursachen kann, solltest Du Deine LIGRE youn immer wieder entkalken.
LIGRE Accessoires	Unsere Designer haben an alles gedacht und für Dich noch weiteres Zubehör gestaltet. Schau Dir die LIGRE Accessoires in unserem Webshop an. Dort findest Du Einer- und Doppel-Siebträger sowie Tamper, Leveler und Barista Pinsel in verschiedenen Holzausführungen oder auch Tamper-Matten aus Echtleder, Milchkännchen, verschiedene Kaffeespezialitäten und vieles mehr.

4 DIE EINRICHTUNG

4.1 AUFSTELLEN UND ANSCHLIESSEN

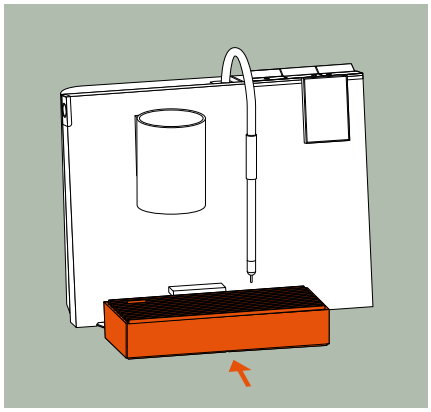
GEFAHR

Stromschlaggefahr

Durch Kontakt mit Wasser oder Wasserdampf besteht Stromschlaggefahr.

- Das Gerät nicht auf einer Fläche aufstellen, wo ein Wasserstrahl hingelangen könnte.

1. Lies bitte die Sicherheitshinweise in 1 "Zur Sicherheit".
2. Stelle Deine Siebträgermaschine auf eine saubere, horizontale und stabile ebene Arbeitsfläche.
3. Um die Kabellänge anzupassen, schiebe das überschüssige Kabel auf der Rückseite in das Innere der Siebträgermaschine und fixiere es sorgfältig an der vorgesehenen Aussparung, damit das Kabel nicht unter der Siebträgermaschine eingeklemmt wird.
4. Stelle sicher, dass die Siebträgermaschine stabil steht und nicht wackelt.
5. Stecke den Netzstecker in die Steckdose.
6. Platziere die Tropfschale unterhalb der Brühgruppe.



4.2 FÜR DEN BETRIEB VORBEREITEN

Bevor Du Deinen ersten Espresso brühst, musst Du Deine LIGRE youn einrichten.

1. Schalte die Maschine mit der Standby-Taste an der oberen linken Ecke ein.
2. Folge beim allerersten Einschalten den Anweisungen auf dem Touchscreen. Deine LIGRE youn leitet Dich dabei, einige wichtige Grundeinstellungen vorzunehmen.

HINWEIS

Ungeeignetes Wasser beschädigt die Siebträgermaschine oder beeinträchtigt die Funktion.

- Nur Wasser mit einer Temperatur von max. 35 °C in den Wassertank füllen.
- Nie kohlensäurehaltiges Wasser einfüllen.
- Bitte verwende auch kein destilliertes Wasser oder reines Osmosewasser. Das Fehlen von Mineralstoffen im Wasser kann dazu führen, dass die Sensorik der Siebträgermaschine das Wasser im Boiler nicht erkennt, was zu Funktionsstörungen führen kann. Für das beste Geschmackserlebnis und eine einwandfreie Funktion nutze daher bitte mineralstoffhaltiges Trinkwasser.

WASSERHÄRTE EINSTELLEN

Wenn Du das allererste Mal Deine LIGRE youn anschaltest, wird Dich die Siebträgermaschine am Display durch einige Grundeinstellungen leiten.
Eine davon ist die Einstellung der Wasserhärte. Die korrekte Wasserhärte ist wichtig, damit Deine Siebträgermaschine Dich zur richtigen Zeit auf eine notwendige Entkalkung hinweist.

1. Befülle ein kleines Gefäß mit Trinkwasser.
2. Miss mit dem beigelegten Teststreifen den Härtegrad des Wassers.
3. Folge den Anweisungen auf dem Touchscreen.

HINWEIS

Bei Verwendung eines Wasserfilters oder einer zentralen Entkalkungsanlage

Wenn Du einen handelsüblichen Wasserfilter verwendest oder in Deinem Haus eine zentrale Entkalkungsanlage installiert ist, stelle bitte den Härtegrad „enthärtet“ ein. Dieser berücksichtigt die besondere Zusammensetzung des Wassers aus dem Ionentauscher.

Falls Du es versäumt hast, die Wasserhärte gleich zu Beginn an der Siebträgermaschine einzustellen, kannst Du auch später noch das Menü zur Einstellung aufrufen.

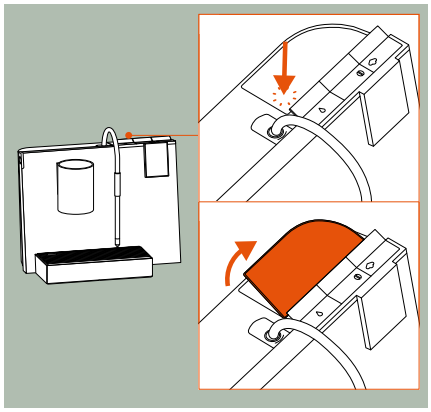
1. Öffne das Menü „Einstellungen“ über die drei Punkte am oberen Rand des Touchscreens.
2. Wähle den Menüpunkt „Allgemein“.
3. Tippe auf „Wasserhärte“ und stelle den Härtegrad Deines Wassers ein und bestätige mit „OK“.
   - ▸ Deine LIGRE youn ist jetzt auf die lokale Wasserhärte eingestellt.

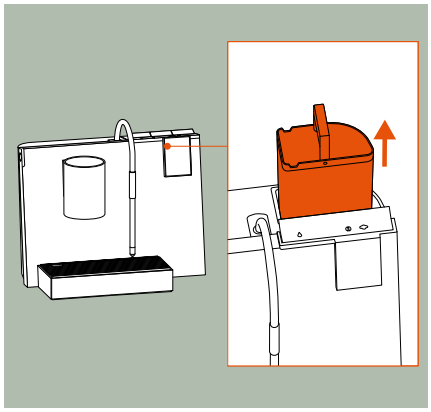
SIEBTRÄGERMASCHINE DURCHSPÜLEN

Deine neue Siebträgermaschine wurde bei der Herstellung von uns gründlichst auf Funktionalität und Qualität geprüft. Vor der ersten Nutzung sollte sie 2x durchgespült werden, um etwaige Rückstände zu entfernen. So stellst Du sicher, dass das System optimal vorbereitet ist und der erste Espresso mit reinem Wasser starten kann.

Maschine mit Wasser befüllen:

1. Um den Wassertank zu öffnen, tippe auf die vordere Kante des Deckels und nimm den Deckel ab.
2. Wische den Deckel mit einem feuchten Tuch ab.
3. Nimm den Wassertank aus der Siebträgermaschine, spüle ihn aus und befülle ihn mit frischem Wasser und setze den Wassertank wieder ein.





Maschine durchspülen:

1. Sobald nach nur knapp 4 Minuten die Betriebstemperatur erreicht ist, ziehe die Dampf-Taste (rechter butterfly) nach vorne zu Dir hin und gib 1 Minute lang Dampf in ein Gefäß halb voll gefüllt mit Wasser.



WARNUNG

Verbrühungsgefahr

Durch die Verwendung zu kleiner Gefäße kann heißer Wasserdampf entweichen.

- Größe des Gefäßes so wählen, dass das Entweichen von Wasserdampf nicht zu Verbrühungen führen kann.
- Dampflanze so positionieren, dass Du Dich oder andere durch den austretenden Dampf nicht verbrühst.

2. Nach 1 Minute kippe den butterfly wieder nach hinten.
   - ▸ Der Dampfvorgang wird beendet.
3. Um das Programm „Boilerwasser austauschen“ zu starten, tippe auf die drei Punkte am oberen Rand des Touchscreens. Wähle „Wartung“, dann wähle „Boilerwasser austauschen“ und folge den Anweisungen auf dem Touchscreen bis zum Ende des Programmes.
4. Platziere ein Gefäß (mind. 0,5 l), z. B. das große LIGRE Milchkännchen, unter der Brühgruppe.
5. Beziehe Espresso, indem Du den mittleren butterfly nach vorne zu Dir hin ziehst, bis die LIGRE youn automatisch stoppt. Kippe dann den Espresso butterfly wieder nach hinten.
6. Entleere das Gefäß und stelle es erneut unter die Brühgruppe.
7. Beziehe Heißwasser, indem Du den linken butterfly nach vorne zu Dir hin ziehst, bis die LIGRE youn automatisch stoppt. Kippe dann den Heißwasser butterfly wieder nach hinten.
8. Entleere wieder das Gefäß und stelle es ein letztes Mal unter die Brühgruppe.
9. Beziehe bitte nochmals Espresso, bis der Tank leer ist.
10. Befülle den Wassertank erneut mit frischem Wasser und setze ihn in Deine LIGRE youn ein.
11. Bitte wiederhole 1x den gesamten Spülvorgang.
    - ▸ Die Siebträgermaschine ist nun bereit, Deinen ersten Espresso zu brühen.

5 DIE BEDIENUNG

Deine LIGRE youn haben wir so voreingestellt, dass Du in einfachen Schritten zu sehr gutem Espresso kommst. Für Deinen ersten Espresso brauchst Du nur etwas gemahlenen Kaffee – am besten frisch gemahlenen LIGRE taha blend.

5.1 LIGRE GUIDE

Der LIGRE guide ist Dein persönlicher Assistent in der Bedienung Deiner LIGRE youn. Insbesondere am Anfang kann er Dir eine gute Hilfe sein. Er begleitet Dich Schritt für Schritt bei der Zubereitung von Kaffeegetränken, analysiert die Extraktion und verhilft Dir so zu einem optimalen Ergebnis.

Du kannst den LIGRE guide jederzeit über den Home-Bildschirm aufrufen.

1. Tippe auf die Temperaturanzeige der Brühgruppe auf der linken Seite des Home-Bildschirms.
   - ▸ Das Menü „Kaffee Einstellungen“ öffnet sich.
2. Wähle „LIGRE guide starten“.
   - ▸ Du wirst jetzt durch die Bedienung geführt.

Bitte beachte, dass der LIGRE guide auf die Bohnen des LIGRE taha blend abgestimmt ist. Bei der Verwendung anderer Bohnen kann die Analyse ungenau und folglich die Empfehlung nicht ganz zutreffend ausfallen, da jede Bohnensorte, Mischung und Röstung unterschiedlich ist.

5.2 ESPRESSO BRÜHEN

ESPRESSO IM LIGRE EASY MODE BRÜHEN

Im LIGRE easy mode fällt es besonders leicht, schnell und einfach sehr guten Espresso zu brühen. Hierfür haben wir sorgsam die wichtigsten Parameter präzise voreingestellt, um eine optimale und konsistente Kaffeeextraktion zu gewährleisten: Die Brühtemperatur, die Brühpause, den Brühdruck und dessen Verlauf während der Extraktion sowie die Wassermenge.

1. Wähle Dein bevorzugtes Brühprofil aus den LIGRE sensory profiles aus, denn es hat großen Einfluss auf Aroma und Geschmack Deines Espressos.
2. Tippe auf die Temperaturanzeige für die Brühgruppe auf der linken Seite des Touchscreens.
   - ▸ Das Menü „Kaffee Einstellungen“ öffnet sich.
3. Wähle „LIGRE sensory profile“.

   Hier kannst Du Dich entscheiden zwischen den LIGRE sensory profiles „brilliant bold“, „vibrant vigor “ und „mellow morning“. Eine Beschreibung der jeweiligen Aroma- und Geschmacksrichtung findest Du unter 6.2 "LIGRE sensory profiles".

4. Tippe auf Dein Lieblingsprofil, um es auszuwählen.
   - ▸ Das zuletzt ausgewählte LIGRE sensory profile wird so lange gespeichert, bis Du Dich für ein neues entscheidest.
5. Stelle eine Tasse unter die Brühgruppe.
6. Drücke die Heißwasser-Taste (linker butterfly), um Deine Tasse mit heißem Wasser vorzuwärmen. Um den Bezug von Heißwasser abzubrechen, drücke den Heißwasser butterfly erneut.
   - ▸ Falls Du die Taste nicht erneut betätigst, stoppt der Bezug von Heißwasser automatisch.
7. Befülle den Siebträger mit gemahlenem Kaffee.
8. Verdichte den gemahlenen Kaffee mit einem Tamper, indem Du senkrecht nach unten den gemahlenen Kaffee in das Sieb des Siebträgers drückst. Übe dabei kontrollierten, gleichmäßigen Druck aus – ohne zu drehen.
9. Spanne den Siebträger in die Brühgruppe ein und drehe den Siebträger dabei nach rechts, bis dieser fest in der Brühgruppe sitzt.
10. Stelle die entleerte, vorgewärmte Tasse unter die Brühgruppe.
11. Drücke die Espresso-Taste (mittlerer butterfly) und wähle auf dem Touchscreen zwischen einfachem oder doppelten Espresso.
    - ▸ Deine LIGRE youn beginnt mit dem Brühvorgang.
    - ▸ Der Brühvorgang wird am Ende der Extraktion automatisch gestoppt.
12. Falls Du den Brühvorgang vorzeitig abbrechen möchtest, drücke kurz den Espresso butterfly erneut.
13. Sobald die Extraktion abgeschlossen ist, kannst Du Deine Tasse entnehmen.
14. Um den Siebträger aus der Brühgruppe zu entfernen, drehe den Siebträger nach links, bis dieser sich löst.
15. Entferne den Kaffeepuck aus dem Siebträger durch leichtes Klopfen gegen eine Abschlagbox, zum Beispiel die LIGRE Knockbox. Um alle Kaffeereste und Öle zu entfernen, spüle den Siebträger direkt danach unter heißem Wasser kurz ab. Das verhindert, dass sich Rückstände ablagern und den Geschmack beeinflussen. Mit Hilfe eines Barista Pinsels oder einem weichen Barista Tuch lassen sich auch die feinen Reste aus den Löchern des Siebs entfernen.
16. Nach dem Bezug des Espressos empfehlen wir, kurz die Brühgruppe durchzuspülen (auch Flushen genannt), um Kaffeereste und Öle zu entfernen. Im easy mode drücke hierfür die Espresso-Taste (mittlerer butterfly).

    Mehr dazu findest Du in 5.6 "Brühgruppe mit LIGRE shpla spülen".

Bei Bedarf kannst Du die voreingestellte Wassermenge verändern. Mehr dazu findest Du in 6.6 "Wassermenge für Heisswasser sowie Espresso".

Falls Du einen Cappuccino oder eine andere Kaffeespezialität mit Milchschaum machen möchtest, kannst Du parallel zum Espresso den Milchschaum zubereiten. Mehr dazu findest Du in 5.4 "Milchschaum zubereiten".

ESPRESSO IM LIGRE NERD MODE BRÜHEN

Im LIGRE nerd mode können Experimentierfreudige für jeden Espresso die wichtigsten Brühparameter selbst festlegen sowie die Extraktionsdauer manuell steuern. Die vielfältigen Einstellmöglichkeiten sowie die Anzeige der Brühdaten auf dem Touchscreen ermöglichen Dir dabei, zu Deinem gewünschten Aroma und Geschmack zu gelangen.

1. Nimm auf dem Touchscreen die gewünschten Einstellungen für Deinen Espresso vor.
2. Tippe auf die Temperaturanzeige für die Brühgruppe auf der linken Seite des Touchscreens.
   - ▸ Das Menü „Kaffee Einstellungen“ öffnet sich.

   Hier kannst Du die Brühtemperatur, den Brühdruck und die Dauer der Brühpause nach Deinen Präferenzen einstellen.
3. Tippe auf den Parameter, den Du einstellen möchtest.
4. Scrolle auf dem Touchscreen nach oben bzw. nach unten und bestätige Deine Einstellung mit „OK“.
   - ▸ Die Brüheinstellungen bleiben so lange gespeichert, bis Du sie änderst.
   - ▸ Der von LIGRE empfohlene Wert ist jeweils mit einem Punkt markiert.
5. Stelle eine Tasse unter die Brühgruppe.
6. Ziehe die Heißwasser-Taste (linker butterfly) zu Dir hin, um Deine Tasse mit heißem Wasser vorzuwärmen. Um den Bezug von Heißwasser zu stoppen, kippe den Heißwasser butterfly wieder nach hinten.
7. Befülle den Siebträger mit gemahlenem Kaffee.
8. Verdichte den gemahlenen Kaffee mit einem Tamper, indem Du senkrecht nach unten den gemahlenen Kaffee in das Sieb des Siebträgers drückst. Übe dabei kontrollierten, gleichmäßigen Druck aus – ohne zu drehen.
9. Spanne den Siebträger in die Brühgruppe ein und drehe den Siebträger dabei nach rechts, bis dieser fest in der Brühgruppe sitzt.
10. Stelle die entleerte, vorgewärmte Tasse unter die Brühgruppe.
11. Ziehe die Espresso-Taste (mittlerer butterfly) zu Dir hin.
    - ▸ Deine LIGRE youn beginnt mit dem Brühvorgang.
12. Die Extraktionsdauer bestimmst Du im nerd mode selbst. Indem Du die Espresso-Taste wieder nach hinten kippst, beendest Du die Extraktion.
13. Entnimm die Tasse aus der Siebträgermaschine.
14. Um den Siebträger aus der Brühgruppe zu entfernen, drehe den Siebträger nach links, bis dieser sich löst.

15. Entferne den Kaffeepuck aus dem Siebträger durch leichtes Klopfen gegen eine Abschlagbox, zum Beispiel die LIGRE Knockbox. Um alle Kaffeereste und Öle zu entfernen, spüle den Siebträger direkt danach unter heißem Wasser kurz ab. Das verhindert, dass sich Rückstände ablagern und den Geschmack beeinflussen. Mit Hilfe eines Barista Pinsels oder einem weichen Barista Tuch lassen sich auch die feinen Reste aus den Löchern des Siebs entfernen.
16. Nach dem Bezug des Espressos empfehlen wir, kurz die Brühgruppe durchzuspülen (auch Flushen genannt), um Kaffeereste und Öle zu entfernen. Im nerd mode ziehe hierfür die Espresso-Taste (mittlerer butterfly) zu Dir und kippe sie wieder nach hinten, um den Vorgang abzuschließen.

    Mehr dazu findest Du in 5.6 "Brühgruppe mit LIGRE shpla spülen".

Falls Du einen Cappuccino oder eine andere Kaffeespezialität mit Milchschaum machen möchtest, kannst Du parallel zum Espresso den Milchschaum zubereiten. Mehr dazu findest Du in 5.4 "Milchschaum zubereiten".

5.3 AROMA UND GESCHMACK VERÄNDERN

Ein perfekter Espresso ist das Ergebnis eines harmonischen Zusammenspiels verschiedener Faktoren – von der Qualität, Frische und Röstung der Bohnen und dem richtigen Mahlgrad über das fachgerechte Tampen und präzise eingestellte Brühparameter wie Temperatur, Druck und Brühpause bis hin zu guter Wasserqualität. So lässt sich ein ausgewogenes Resultat von Bitterkeit, Säure und Süße erzielen.

Der gesamte Brühvorgang – vom Vorbrühen (auch Pre-Infusion genannt) über die Brühpause bis zur Extraktion – sollte etwa 25 bis 35 Sekunden andauern. Worauf es im einzelnen ankommt, damit sich Aroma und Geschmack optimal entfalten können, und wie Du darauf Einfluss nehmen kannst, erfährst Du hier.

MAHLGRAD

Der Mahlgrad hat großen Einfluss auf die Espressoqualität, da er mitbestimmt, wie viele Aroma- und Geschmacksstoffe aus dem gemahlenen Kaffee gelöst werden. Ein feinerer Mahlgrad verlangsamt den Wasserdurchfluss, da das Wasser auf mehr Widerstand trifft. Dadurch erhöht sich die Extraktionszeit, was zu intensiveren Aromen und kräftigerem Geschmack führt. Bei zu feinem Mahlgrad kann der Espresso jedoch „überextrahiert“ schmecken und bitter oder zu stark wirken. Ein gröberer Mahlgrad lässt das Wasser schneller durch den gemahlenen Kaffee fließen und verkürzt die Extraktionszeit. Dies führt meist zu einem milderen, leichteren Geschmack. Ist der Mahlgrad zu grob, kann der Espresso „unterextrahiert“ sein und eher sauer oder flach schmecken, da weniger Aroma- und Geschmacksstoffe freigesetzt werden.

Eine gute Kaffeemühle ist daher ein wichtiges Pendant zu Deiner Siebträgermaschine. Wir empfehlen die bestens auf die LIGRE youn abgestimmte Kaffeemühle LIGRE siji. Dank ihrer grind by weight Technologie erhältst Du präzise die benötigte Menge an gemahlenem Kaffee und mithilfe der fein justierbaren, mikrometrischen Einstellung findest Du schnell den passenden Mahlgrad.

BRÜHTEMPERATUR

Die im Kaffee vorhandenen säuerlichen und bitteren Geschmacksstoffe lösen sich unterschiedlich je nach Brühtemperatur, was sich auf den Geschmack auswirkt. Säuerliche Geschmacksstoffe sind leichter löslich und werden bereits bei weniger hohen Temperaturen extrahiert. Eine höhere Temperatur extrahiert mehr Geschmacks- und Aromastoffe, was zu intensiveren, oft komplexeren Aromen führt. Bei zu hoher Temperatur kann der Kaffee jedoch bitter werden.

Bei Deiner LIGRE youn hast Du die Möglichkeit, eine Brühtemperatur zwischen 86 und 99 °C auszuwählen; eine Temperatur von 94 °C ist als Empfehlung voreingestellt. Wir empfehlen, zunächst mit dieser Temperatur zu brühen und erst danach bei Bedarf zu variieren.

BRÜHDRUCK

Der Brühdruck ist für das Lösen der ätherischen Öle und damit für die Geschmacks- und Aromavielfalt verantwortlich. Ein zu geringer Brühdruck kann zu einem wässrigen, hellen und unterextrahierten Espresso führen, da sich das Aroma nicht vollständig entfalten kann. Ein zu hoher Druck bewirkt genau das Gegenteil. Der Espresso schmeckt sehr intensiv und die Farbe wird dunkler. Für einen ausgewogenen Geschmack, balanciertes Aroma und eine schöne Crema hat sich ein Brühdruck von 9 bar bewährt.

Bei Deiner LIGRE youn hast Du die Möglichkeit, einen Brühdruck zwischen 8 und 10 bar auszuwählen; ein Druck von 9 bar ist als Empfehlung voreingestellt.

BRÜHPAUSE

Die Brühpause ist ein wichtiger Teil des Brühvorgangs. Dieser setzt sich zusammen aus der Phase des Vorbrühens, der Brühpause und der anschließenden, eigentlichen Extraktion. Beim Vorbrühen wird der Kaffee nur kurz angefeuchtet, das Pulver beginnt gleichmäßig aufzuquellen und erste Aromen freizusetzen. In der Brühpause zieht das Wasser in den gemahlenen Kaffee ein, wodurch es weiter aufquillt und weitere Geschmacksstoffe aktiviert. Je länger die Brühpause, desto leichter lösen sich die Aromen- und Geschmacksstoffe des Kaffees und umso intensiver riecht und schmeckt der Espresso.

Bei Deiner LIGRE youn hast Du die Möglichkeit, eine Brühpause mit einer Dauer zwischen 0,5 und 6 Sekunden auszuwählen; eine Dauer von 2 Sekunden ist als Empfehlung voreingestellt.

LIGRE SENSORY PROFILES

Für die LIGRE youn haben wir drei eigene Brühprofile kreiert: die LIGRE sensory profiles. Jedes der Brühprofile basiert auf präziser Steuerung der Phasen des Brühvorgangs und der Brühparameter. Durch die feine Abstimmung aller Faktoren lassen sich bestimmte Aromen hervorheben und Süße, Säure oder Bitterkeit besonders betonen. So kannst Du passend zu Deinem individuellen Geschmack Deinen Espresso brühen.

Mehr dazu findest Du in 6.2 "LIGRE sensory profiles".

Neben den zuvor genannten möglichen Einstellungen an Deiner LIGRE youn beeinflussen zusätzlich folgende Parameter Aroma und Geschmack Deines Espressos.

EXTRAKTION UND DURCHFLUSSRATE

Während der Extraktion wird heißes Wasser unter hohem Druck durch das gesättigte Mahlgut gepresst, wodurch die charakteristischen Aroma- und Geschmacksstoffe frei werden sowie die Crema des Espressos entsteht. Die Dauer der Extraktion ist dabei ein wichtiger Faktor. Ist die Extraktionszeit kürzer, schmeckt der Espresso eher fruchtig, mild, säuerlich und weist nur eine geringe Crema auf. Ist die Extraktionszeit länger, schmeckt der Espresso intensiver, bitterer, die Röstaromen kommen stärker in den Vordergrund und die Crema wird reichhaltiger. Die Extraktionszeit hängt eng mit der Durchflussrate zusammen. Die Durchflussrate, also die Menge an Wasser pro Sekunde, die durch den Kaffeepuck fließt, sollte für einen sehr guten Espresso während der Extraktion bei 1,8 – 2,4 ml/s liegen.

Im LIGRE nerd mode kannst Du am Touchscreen genau verfolgen, wie schnell das Wasser während der Extraktion fließt und bei Bedarf Anpassungen beim Mahlgrad und bei den Brühparametern vornehmen. Mehr dazu findest Du in 5.2 "Espresso im LIGRE nerd mode brühen".

WASSERMENGE

Die Wassermenge in Deiner Tasse und das Verhältnis zu den im Wasser gelösten Kaffeepartikeln beeinflusst ebenfalls Aroma und Geschmack des Espressos. Zusammengefasst lässt sich sagen, je weniger Wasser, desto intensiver wird Dein Espresso. Die Kenngröße hierfür ist die sogenannte brew ratio. Die brew ratio beschreibt das Verhältnis von fertigem Espresso in der Tasse zur Menge des gemahlenen Kaffees im Siebträger. In den Voreinstellungen der LIGRE youn legen wir die brew ratio für unseren LIGRE taha blend auf 1:2,5 fest. Das heißt in Worten: Aus 1 g gemahlenen Kaffee entstehen 2,5 g Espresso in der Tasse. Diese brew ratio wurde von unseren Entwicklern und

dem Barista-Team sorgfältig getestet und genau definiert, um Neulingen wie auch erfahrenen Home Baristas von Anfang an exzellenten Espresso zu bieten.

Bei einem einfachen Espresso werden so mit der LIGRE youn aus 11 g gemahlenen Kaffee 27,5 g bzw. 27,5 ml Espresso. Bei einem doppelten Espresso ergeben 16 g gemahlener Kaffee 40 g bzw. 40 ml Espresso in der Tasse. Genau diese Mengen sind auch bei der LIGRE siji Kaffeemühle voreingestellt. Zusammen mit der LIGRE youn gelangst Du auf diese Weise im easy mode auf einfache Weise zu sehr gutem Espresso.

Die gängigen brew ratios für Kaffeegetränke sind

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

MENGE DES GEMAHLENEN KAFFEES

Wie die Wassermenge ist auch die Menge des gemahlenen Kaffees in der brew ratio ein weiterer Faktor, der zu einem perfekten Espresso beiträgt. Je nach Gusto werden für einen einfachen Espresso 7-11 g gemahlener Kaffee und für einen doppelten 14-18 g verwendet. Auch hier kannst Du ganz nach Deinen eigenen Vorlieben experimentieren. Wir empfehlen 11 g gemahlenen Kaffee für einen einfachen und 16 g für einen doppelten Espresso.

TAMPEN UND ANPRESSDRUCK

Der Anpressdruck, mit dem Du den gemahlenen Kaffee im Siebträger tampst, also verdichtest, hat Auswirkungen auf die Extraktionszeit und Durchflussrate. Wenn zu fest getampt wird, erhöht sich der Widerstand des Wassers, was die Durchlaufzeit verlängern kann und so ggf. mehr unerwünschte Stoffe extrahiert werden. Tampst Du nicht fest genug, findet das Wasser nicht ausreichend Widerstand und die Kontaktzeit zwischen Wasser und gemahlenen Kaffee ist zu kurz. Der Espresso schmeckt wässrig und fad. Der empfohlene Anpressdruck liegt bei ca. 15 kg, mit dem Du den gemahlenen Kaffee komprimieren solltest. Achte dabei darauf, senkrecht nach unten zu tampen. Der Tamper soll dabei nicht gedreht werden, da dies das sog. Channeling verursachen kann.

5.4 MILCHSCHAUM ZUBEREITEN

Mit der Autosteam-Dampflanze, dem LIGRE foamer, kannst Du Milch und geeignete Milchersatzprodukte in perfekten Milchschaum verwandeln.



WARNUNG

Verbrennungsgefahr

Die Dampflanze wird während des Betriebs heiß.

- Dampflanze im Betrieb nur an der schwarzen Schutzummantelung berühren.



WARNUNG

Verbrühungsgefahr

Durch die Verwendung zu kleiner Gefäße kann heißer Wasserdampf entweichen.

- Größe des Gefäßes so wählen, dass das Entweichen von Wasserdampf nicht zu Verbrühungen führen kann.
- Dampflanze so positionieren, dass Du Dich oder andere durch den austretenden Dampf nicht verbrühst.



HINWEIS

Um perfekten Milchschaum zu machen, empfehlen wir Dir, vor jeder Milchschaumzubereitung einmal kurz Dampf zu beziehen. So entfernst Du mögliches Kondenswasser aus der Dampflanze. Ziehe hierfür die Dampf-Taste (rechter butterfly) nach vorne kurz zu Dir hin und kippe sie dann wieder zurück.

MILCHSCHAUM IM LIGRE EASY MODE ZUBEREITEN

1. Fülle ein Milchkännchen mit Milch oder einem Milchersatzprodukt. Achte darauf, dass in Deinem Gefäß genug Platz für den Milchschaum bleibt.
2. Platziere das Milchkännchen auf der Tropfschale.
3. Bitte tauche den LIGRE foamer so weit in das Milchkännchen, bis die dünne Spitze komplett unter der Milchoberfläche verschwindet, sie dabei aber nicht den Boden berührt. Der feine schwarze Ring soll gerade noch oberhalb der Milchoberfläche sichtbar sein.
4. Drücke die Dampf-Taste (rechter butterfly).
5. Wähle die gewünschte Milchschaumtextur und die Milchtemperatur, indem Du auf dem Touchscreen nach oben bzw. unten scrollst. Du kannst aus 10 Schaumstufen und 3 Temperaturstufen wählen.
   - ▸ Deine LIGRE youn beginnt mit dem Aufschäumen.
   - ▸ Der Vorgang wird am Ende des Aufschäumens automatisch gestoppt.

6. Um das automatische Aufschäumen abzubrechen, drücke kurz den Dampf butterfly erneut.
7. Sobald Deine LIGRE youn das Aufschäumen beendet hat, nimm den LIGRE foamer aus dem Gefäß.
8. Wische bitte direkt nach dem Dampfbezug den LIGRE foamer mit einem feuchten Mikrofasertuch ab und entferne damit sämtliche Milchrückstände. Das erspart Dir spätere Mühe.
9. Spüle den LIGRE foamer für einige Sekunden durch, indem Du den Dampf butterfly betätigst.

MILCHSCHAUM IM LIGRE NERD MODE ZUBEREITEN

1. Fülle ein Milchkännchen mit Milch oder einem Milchersatzprodukt. Achte darauf, dass in Deinem Gefäß genug Platz für den Milchschaum bleibt.
2. Platziere das Milchkännchen auf der Tropfschale.
3. Bitte tauche den LIGRE foamer so weit in das Milchkännchen, bis die dünne Spitze komplett unter der Milchoberfläche verschwindet, sie dabei aber nicht den Boden berührt. Der feine schwarze Ring soll gerade noch oberhalb der Milchoberfläche sichtbar sein.
4. Ziehe die Dampf-Taste (rechter butterfly) nach vorne zu Dir hin.
   - ▸ Deine LIGRE youn beginnt mit dem Aufschäumen. Auf dem Touchscreen wird die aktuelle Temperatur des Milchschaums angezeigt.
5. Du kannst jetzt die Milchschaumqualität durch die Eintauchtiefe und durch die Position des LIGRE foamer in Deinem Milchkännchen weiter selber beeinflussen.
6. Sobald Dein Milchschaum die gewünschte Qualität erreicht hat, kippe den Dampf butterfly wieder nach hinten.
   - ▸ Der Dampfbezug wird gestoppt.
7. Nimm den LIGRE foamer aus dem Gefäß.
8. Wische bitte direkt nach dem Dampfbezug den LIGRE foamer mit einem feuchten Mikrofasertuch ab und entferne damit sämtliche Milchrückstände. Das erspart Dir spätere Mühe.
9. Spüle den LIGRE foamer für einige Sekunden durch, indem Du den Dampf butterfly betätigst.

5.5 HEISSWASSER BEZIEHEN

Wir empfehlen Dir, mit heißem Wasser Deine Tasse vorzuwärmen, wodurch sich Aroma und Geschmack noch besser entfalten und Du Deinen Kaffee schön heiß genießen kannst. Auch für andere Kaffeegetränke wie einen Caffè Americano, einen Verlängerten oder dergleichen brauchst Du heißes Wasser.

HEISSWASSER IM LIGRE EASY MODE BEZIEHEN

1. Stelle eine Tasse unter die Brühgruppe.
2. Drücke die Heißwasser-Taste (linker butterfly).
3. Wähle die gewünschte Wassermenge aus. Du kannst zwischen zwei Mengen wählen.
   - ▸ Deine Siebträgermaschine gibt Dir die voreingestellte Menge an Heißwasser aus.
4. Um den Bezug von Heißwasser abzubrechen, drücke den Heißwasser butterfly erneut.
   - ▸ Deine LIGRE youn stoppt die Ausgabe von Heißwasser automatisch, sobald die ausgewählte Wassermenge ausgegeben wurde.

Bei Bedarf kannst Du die voreingestellte Wassermenge verändern. Mehr dazu findest Du in 6.6 "Wassermenge für Heisswasser sowie Espresso".

HEISSWASSER IM LIGRE NERD MODE BEZIEHEN

1. Stelle eine Tasse unter die Brühgruppe.
2. Ziehe die Heißwasser-Taste (linker butterfly) zu Dir hin.
   - ▸ Deine Siebträgermaschine gibt Dir Heißwasser aus.
3. Um den Bezug von Heißwasser zu beenden, kippe den Heißwasser butterfly wieder nach hinten.

5.6 BRÜHGRUPPE MIT LIGRE SHPLA SPÜLEN

Mit Hilfe der Espresso-Taste kannst Du die Brühgruppe auf einfache Weise mit Heißwasser durchspülen. Beim LIGRE shpla fließt deutlich mehr Wasser durch die Brühgruppe als bei der regulären Espresso-Extraktion.

Das Durchspülen, auch Flushen genannt, hilft Dir, nach jedem Kaffeebezug die Brühgruppe schnell und effizient zu reinigen und Kaffeerückstände zu entfernen.

LIGRE SHPLA IM EASY MODE

1. Entferne den Siebträger aus der Brühgruppe.
2. Drücke den Espresso butterfly.
   - ▸ Die Brühgruppe wird mit Heißwasser gespült. Nach ca. 15-20 Sekunden, je nach eingestelltem LIGRE sensory profile, und einer kurzen Unterbrechung beginnt der LIGRE shpla mode und die Brühgruppe wird durchgespült.
   - ▸ Auf dem Display wird „LIGRE shpla“ angezeigt.
3. Um das Flushen vorab abzubrechen, drücke den Espresso butterfly erneut.
   - ▸ Deine LIGRE youn beendet den Vorgang im easy mode automatisch.

LIGRE SHPLA IM NERD MODE

1. Entferne den Siebträger aus der Brühgruppe.
2. Ziehe den Espresso butterfly nach vorne.
   - ▸ Die Brühgruppe wird mit Heißwasser gespült. Nach ca. 15-20 Sekunden, je nach eingestelltem LIGRE sensory profile, und einer kurzen Unterbrechung beginnt der LIGRE shpla mode und die Brühgruppe wird durchgespült.
   - ▸ Auf dem Display wird „LIGRE shpla“ angezeigt.
3. Um das Flushen zu beenden, kippe den Espresso butterfly wieder nach hinten.

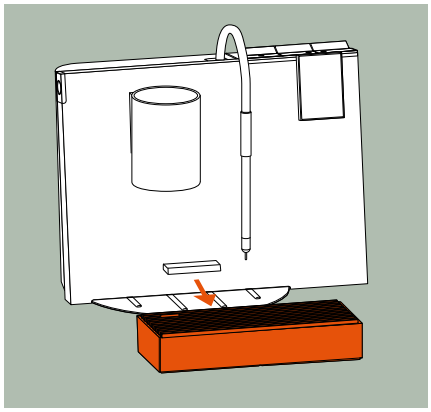


HINWEIS

LIGRE shpla wird automatisch ausgelöst, wenn kein bzw. zu wenig Druck in der Brühgruppe, genauer im Brühkopf, aufgebaut wird. Das passiert, wenn der Kaffee zu grob gemahlen ist oder wenn die Menge des gemahlenen Kaffees zu gering ist. Bei eingespanntem Siebträger mit gemahlenem Kaffee führt dies dazu, dass der Espresso nicht wie gewöhnlich und ohne Druck extrahiert wird. Achte daher auf den passenden Mahlgrad, die richtige Menge an gemahlenem Kaffee und fachgerechtes Tampen. Mehr dazu findest Du in 5.3 "Aroma und Geschmack verändern".

5.7 TROPFSCHALE LEEREN

Die Tropfschale ist über einen Magneten an Deiner Siebträgermaschine befestigt. Du kannst sie entfernen, indem Du sie einfach nach vorne ziehst. Wenn die Tropfschale voll ist, siehst Du das an dem Schwimmer, der aus dem Tropfgitter ragt. Bitte entleere in diesem Fall die Schale.



1. Ziehe die Tropfschale vorsichtig von der Siebträgermaschine.
2. Nimm das Tropfgitter der Tropfschale ab und entleere sie.
3. Bitte säubere bei der Gelegenheit gleich das Tropfgitter und die Tropfschale unter fließendem Wasser mit einem weichen Schwamm.
4. Setze das Tropfgitter wieder auf die Tropfschale. Achte dabei auf die richtige Ausrichtung des Gitters.
5. Schiebe die Tropfschale an die Siebträgermaschine bis der Magnet die Tropfschale anzieht.

6 DIE EINSTELLUNGEN

Über den Touchscreen kannst Du bei Bedarf viele Einstellungen Deiner LIGRE youn nach Deinen Vorlieben individuell konfigurieren.

Dazu zählen die Kaffee Einstellungen mit den einzelnen Brühparametern (6.1) und den LIGRE sensory profiles (6.2), die Boilertemperatur (6.3), die Milschschaumtextur und -temperatur (5.4) sowie die Wassermengen für Heißwasser und Espresso im LIGRE easy mode (6.6).

Hinzu kommen weitere nützliche Funktionen wie die Zeitschaltuhr (6.4) und der LIGRE eco mode (6.5), die das Leben einfacher machen und helfen, Strom zu sparen. Außerdem lassen sich allgemeine Einstellungen wie Sprache, Uhrzeit, Datum sowie Wasserhärte ändern oder die Werkseinstellungen zurückholen (6.7).

6.1 BRÜHPARAMETER

Du kannst individuell die Brühparameter Temperatur, Druck und Dauer der Brühpause festlegen, um Aroma und Geschmack Deines Espressos nach Deinen Wünschen zu beeinflussen.

1. Tippe auf die Temperaturanzeige für die Brühgruppe auf der linken Seite des Touchscreens.
   - ▸ Das Menü „Kaffee Einstellungen“ öffnet sich.
2. Wähle den Brühparameter, den Du verändern möchtest: „Brühtemperatur“, „Brühdruck“ oder „Brühpause“. Empfohlen und voreingestellt sind eine Brühtemperatur von 94 °C, ein Brühdruck von 9 bar sowie eine Brühpause mit einer Dauer von 2 Sekunden.
3. Scrolle auf dem Touchscreen nach oben bzw. nach unten und bestätige Deine Einstellung mit „OK“.
   - ▸ Die Brüheinstellungen bleiben so lange gespeichert, bis Du sie änderst.
   - ▸ Der von LIGRE empfohlene Wert ist jeweils mit einem Punkt markiert.
4. Zurück zum Home-Bildschirm kommst Du über das Antippen der drei Punkte am oberen Rand des Touchscreens.

Mehr Informationen zu den Brühparametern und weiteren Einflussfaktoren findest Du unter 5.3 "Aroma und Geschmack verändern".

6.2 LIGRE SENSORY PROFILES

Für die LIGRE youn haben wir drei eigene Brühprofile kreiert: die LIGRE sensory profiles. Jedes der Brühprofile basiert auf präziser Steuerung der Phasen des Brühvorgangs und der Brühparameter. Vor allem beim Vorbrühen wird hier variiert und über die unterschiedliche Menge und Dauer der Benetzung des Kaffeemehls mit Wasser das Geschmacksprofil des Espressos beeinflusst. Durch die feine Abstimmung aller Faktoren lassen sich bestimmte Aromen hervorheben und Süße, Säure oder Bitterkeit besonders betonen.

Du kannst zwischen den folgenden LIGRE sensory profiles wählen:

- brilliant bold für einen intensiven, leicht bitteren, schokoladigen Espresso.
- vibrant vigor für ein balanciertes Aroma und einen ausgewogenen Geschmack.
- mellow morning für einen milderen, leicht säuerlichen, fruchtigen Espresso.

1. Tippe auf die Temperaturanzeige für die Brühgruppe auf der linken Seite des Touchscreens.
   ▸ Das Menü „Kaffee Einstellungen“ öffnet sich.
2. Wähle „LIGRE sensory profile“.
3. Scrolle auf dem Touchscreen nach oben bzw. unten und bestätige Dein gewünschtes LIGRE sensory profile mit „OK“.
   ▸ Das gewählte LIGRE sensory profile bleibt so lange gespeichert, bis Du es änderst.
4. Zurück zum Home-Bildschirm kommst Du über das Antippen der drei Punkte am oberen Rand des Touchscreens.

6.3 BOILERTEMPERATUR

Der Dampf zur Erzeugung von Milchschaum wird im Boiler Deiner LIGRE youn erzeugt. Du hast die Möglichkeit, eine Boilertemperatur zwischen 120 und 130 °C auszuwählen. Wenn Du keine Milch schäumen möchtest, so kannst Du den Boiler auch einfach ausschalten, um Strom zu sparen.

1. Tippe auf die Temperaturanzeige für den Boiler auf der rechten Seite des Home-Bildschirms.
   ▸ Das Menü „Boilertemperatur“ öffnet sich.
2. Um den Boiler ein- bzw. auszuschalten, tippe auf den Schieberegler neben „Boiler“.
   ▸ Im eingeschalteten Zustand leuchtet der Regler hell, im ausgeschalteten Zustand ist er abgedunkelt.
3. Um die Temperatur einzustellen, tippe auf „Boilertemperatur“. Bei Deiner LIGRE youn hast Du die Möglichkeit, eine Boilertemperatur zwischen 120 und 130 °C auszuwählen; eine Temperatur von 125 °C ist voreingestellt.

4. Scrolle auf dem Touchscreen nach oben bzw. nach unten und bestätige Deine gewünschte Temperatur mit „OK“.
   - ▸ Die gewählte Temperatur bleibt so lange gespeichert, bis Du sie änderst.
   - ▸ Die von LIGRE empfohlene Temperatur von 125 °C ist mit einem Punkt markiert.
5. Zurück zum Home-Bildschirm kommst Du über das Antippen der drei Punkte am oberen Rand des Touchscreens.

6.4 ZEITSCHALTUHR

Wir wollen für Dich die Nutzung der LIGRE youn so einfach und komfortabel wie möglich gestalten. Damit Du zum Beispiel morgens ohne Wartezeit gleich Deinen ersten Espresso trinken kannst oder falls Du manchmal vergisst, die Siebträgermaschine abends auszuschalten, kannst Du die praktische Zeitschaltuhr Deiner LIGRE youn nutzen. Einmal nach Deinen Bedürfnissen eingestellt, brauchst Du Dir keine Gedanken mehr machen, rechtzeitig die Siebträgermaschine ein- und abends wieder ausschalten zu müssen.

1. Tippe auf die drei Punkte am oberen Rand des Touchscreens.
   - ▸ Das Hauptmenü für die Einstellungen öffnet sich.
2. Um die Zeitschaltuhr ein- bzw. auszuschalten, tippe auf den Schieberegler neben „Zeitschaltuhr“.
   - ▸ Im eingeschalteten Zustand leuchtet der Regler hell, im ausgeschalteten Zustand ist er abgedunkelt.
3. Um die Zeitschaltuhr einzustellen, tippe direkt auf „Zeitschaltuhr“.
   - ▸ Der Menüpunkt „Zeitschaltuhr“ öffnet sich.
4. Wähle durch Antippen die Tage aus, bei denen Du die gleichen Ein- und Ausschaltzeiten hinterlegen möchtest.
   - ▸ Die ausgewählten Tage werden auf dem Touchscreen unterstrichen dargestellt.
5. Um die Uhrzeiten für die Zeitschaltuhr einzustellen, tippe auf das Stift-Symbol in der oberen rechten Ecke.
6. Tippe auf das Plus-Zeichen und lege die Einschaltzeit sowie die Ausschaltzeit fest. Bestätige jeweils die Zeit mit „OK“.

   Du kannst auch mehrere Zeiten pro Tag einstellen. Tippe hierfür einfach nochmals auf das Plus-Zeichen, nachdem Du ein Zeitpaar eingestellt hast.
7. Über die drei Punkte in der obersten Zeile gelangst Du im Menü einen Punkt zurück. Hier kannst Du durch Antippen des Schiebereglers links neben den einzelnen Tagen die Zeitschaltuhr des jeweiligen Tages einzeln aktivieren oder deaktivieren.

8. Um eine einzelne Ein- und Ausschaltzeit zu deaktivieren oder ganz zu löschen, tippe erst auf den betreffenden Wochentag und dann auf das Stift-Symbol in der oberen rechten Ecke. Nun hast Du die Möglichkeit, über den Schieberegler links von der Ein- und Ausschaltzeit diese zu deaktivieren (bzw. zu aktivieren, falls zuvor deaktiviert). Tippst Du auf das „X“ rechts von der Ein- und Ausschaltzeit, so löschst Du diese Zeit-Programmierung.
9. Zurück zum Home-Bildschirm kommst Du über das Antippen der drei Punkte am oberen Rand des Touchscreens.

6.5 LIGRE ECO MODE

Um Strom zu sparen, haben wir die LIGRE youn mit einem intelligenten Energiesparmodus, unserem LIGRE eco mode, ausgestattet. Ist der LIGRE eco mode aktiviert, so wird die Temperatur der Brühgruppe und des Boilers nach einer von Dir einstellbaren Dauer automatisch abgesenkt.

Der Home-Bildschirm ist im LIGRE eco mode abgedunkelt. Durch Antippen des Touchscreens heizt Deine LIGRE youn schnell auf und ist in nur 1 Minute wieder betriebsbereit.

1. Tippe auf die drei Punkte am oberen Rand des Touchscreens.
   - ▸ Das Hauptmenü für die Einstellungen öffnet sich.
2. Um den eco mode zu aktivieren bzw. zu deaktivieren, tippe auf den Schieberegler neben „LIGRE eco mode“.
   - ▸ Im aktivierten Zustand leuchtet der Regler hell, im deaktivierten Zustand ist er abgedunkelt.
3. Um die Dauer einzustellen, nach der die LIGRE youn in den eco mode wechseln soll, tippe auf „LIGRE eco mode“.
4. Bei der Erstinbetriebnahme erscheint auf dem Touchscreen ein Hinweis zum LIGRE eco mode. Nachdem Du ihn gelesen hast, bestätige mit „OK“.
   - ▸ Der Menüpunkt „Aktivierung nach“ öffnet sich.
5. Scrolle auf dem Touchscreen nach oben bzw. unten und bestätige die gewünschte Zeit mit „OK“.
   - ▸ Die gewählte Dauer, nach welcher der eco mode aktiviert werden soll, bleibt so lange gespeichert, bis Du sie änderst.
6. Zurück zum Home-Bildschirm kommst Du über das Antippen der drei Punkte am oberen Rand des Touchscreens.

ENERGIESPARABSCHALTUNG

Damit Du im ungenutzten Zustand Deiner LIGRE youn noch mehr Energie sparen kannst, gibt es eine automatische Energiesparabschaltung. Die LIGRE youn schaltet dabei in den Standby-Modus.

Wenn die LIGRE youn 8 Stunden ungenutzt ist, und auch kein LIGRE butterfly bedient oder der Touchscreen berührt wurde, erscheint 10 Minuten vor der Abschaltung ein entsprechender Hinweis. Für die Dauer, während der Hinweis angezeigt wird, hast Du die Möglichkeit, „Vorgang abbrechen“ auf dem Touchscreen zu wählen. Deine LIGRE youn bleibt dann eingeschaltet und wechselt nicht in den Standby-Modus.

6.6 WASSERMENGE FÜR HEISSWASSER SOWIE ESPRESSO

Die LIGRE youn ermöglicht Dir, für den LIGRE easy mode die Wassermenge für Heißwasser – beispielsweise für einen Caffè Americano – sowie für Espresso entsprechend Deinen Vorlieben und Tassengrößen voreinzustellen.

Du kannst jeweils zwei Mengen einspeichern: für wenig oder für viel Heißwasser bzw. für einen einfachen oder für einen doppelten Espresso.

1. Tippe auf die drei Punkte am oberen Rand des Touchscreens.
   - ▸ Das Hauptmenü für die Einstellungen öffnet sich.
2. Wähle „LIGRE easy mode“.
   - ▸ Der Menüpunkt „LIGRE easy mode“ öffnet sich. Hier kannst Du die Wassermenge für Heißwasser sowie für Espresso einstellen.
3. Für die Heißwassermenge tippe auf „wenig“ bzw. „viel“, für die Espresso Wassermenge tippe auf „einfach“ bzw. „doppelt“, lies den eingeblendeten Hinweis und bestätige diesen mit „OK“.
4. Scrolle nach oben bzw. nach unten, um bei Bedarf die Menge zu verändern und bestätige mit „OK“.
   - ▸ Die zuletzt eingestellten Wassermengen bleiben so lange gespeichert, bis Du Dich für andere Mengen entscheidest.
5. Zurück zum Home-Bildschirm kommst Du über das Antippen der drei Punkte am oberen Rand des Touchscreens.

6.7 ALLGEMEINE EINSTELLUNGEN UND INFORMATIONEN

1. Für allgemeine Einstellungen sowie weitere Funktionen und Informationen, tippe im Home-Bildschirm auf die drei Punkte in der Mitte am oberen Rand des Touchscreens.
2. Unter dem Menüpunkt „Allgemein“ lassen sich Sprache, Uhrzeit, Datum und Wasserhärte einstellen. Auch kannst Du dort Deine Siebträgermaschine auf die Werkseinstellungen zurücksetzen.
3. Unter „Wartung“ gelangst Du zu den Programmen für das Entkalken, die Reinigung der Dampflanze, die Reinigung der Brühgruppe, den Boilerwasseraustausch sowie die Transportentwässung.
4. Unter „Über diese LIGRE youn“ findest Du bei „Gerät“ die derzeitigen Softwarestände und bei „Statistik“ Informationen zur Anzahl der Kaffee, Heißwasser- und Dampfbezüge sowie den aktuellen Verkalkungsgrad.
5. Zurück zum Home-Bildschirm kommst Du über das Antippen der drei Punkte am oberen Rand des Touchscreens.

7 DIE REINIGUNG UND WARTUNG

Um einen stets herrlich aromatischen Espresso und Milchschaum genießen zu können, möchten wir Dir die regelmäßige Pflege und Reinigung Deiner Siebträgermaschine sehr ans Herz legen. So verlängerst Du auch die Lebensdauer Deiner LIGRE youn.

Manches ist Handarbeit. Beim Entkalken, der Reinigung der Dampflanze sowie der Reinigung der Brühgruppe unterstützt Dich Deine LIGRE youn tatkräftig dank der eigens entwickelten integrierten Reinigungsprogramme.

Auch falls ein Boilerwasseraustausch oder eine Transportentwässerung erforderlich ist, leitet Dich die LIGRE youn durch den jeweiligen Vorgang.

HINWEIS

Unter ligre.com/service findest Du Informationen und Tutorials zur Reinigung mit einer Vielzahl hilfreicher How-to-Videos.

HINWEIS

Ungeeignete Reinigungsmittel oder falsche Dosierungen beschädigen Deine LIGRE youn. Wir empfehlen, die LIGRE Reinigungsmittel zu verwenden. Die LIGRE Reinigungsmittel sind extra für Deine LIGRE youn entwickelt und bestens auf diese Siebträgermaschine abgestimmt worden. Sie ermöglichen die optimale Reinigung und sorgen für die Langlebigkeit Deiner LIGRE youn.

7.1 DAMPFLANZE REINIGEN

SOFORTREINIGUNG DER DAMPFLANZE

Reinige nach jedem Aufschäumen die Dampflanze. Bleiben Milchreste an der Dampflanze, können sich gesundheitsschädliche Rückstände bilden und eine spätere Reinigung wird erheblich erschwert.

1. Wische direkt nach dem Dampfbezug die Dampflanze mit einem nassem Mikrofasertuch ab und entferne damit sämtliche Milchrückstände.
2. Spüle die Dampflanze für einige Sekunden durch, indem Du die Dampf-Taste betätigst.



WARNUNG

Verbrühungsgefahr

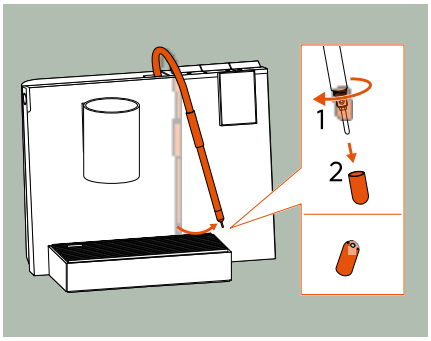
- Dampflanze so positionieren, dass Du Dich oder andere durch den austretenden Wasserdampf nicht verbrühst.

WÖCHENTLICHE REINIGUNG

1. Den LIGRE Milchsystemreiniger vorbereiten:
   Gib 25 ml LIGRE Milchsystemreiniger mit 225 ml Wasser in einen Messbecher mit 0,5 l Fassungsvermögen.
   - ▸ Es entstehen insgesamt 250 ml Reinigungslösung im Verhältnis 1:9.
2. Um das Reinigungsprogramm zu öffnen, tippe auf die drei Punkte am oberen Rand vom Touchscreen.
3. Um das Programm zur Reinigung der Dampflanze zu starten, tippe zunächst im Home-Bildschirm auf die drei Punkte in der Mitte am oberen Rand des Touchscreens.
4. Wähle den Menüpunkt „Wartung“.
5. Wähle „Dampflanze reinigen“.
6. Folge der Anleitung am Display.

HINWEIS

Im Schritt 3/9 „Dampflanze reinigen“ wirst Du gebeten, die Kappe von der Dampflanze abzuschrauben und zu reinigen. Bitte beachte hierzu die nebenstehende Grafik.



7.2 SIEBTRÄGERMASCHINE UND TROPFSCHALE REINIGEN

Wir empfehlen die Reinigung der Oberflächen der Siebträgermaschine und ihrer Komponenten mindestens 1x pro Woche.

1. Schalte die Siebträgermaschine aus und warte, bis sie abgekühlt ist.
2. Trenne den Netzstecker von der Stromversorgung.
3. Ziehe die Tropfschale von der Siebträgermaschine und leere sie ggf. aus.
4. Entferne das Tropfgitter und entnimm die Innenschale aus der Tropfschale.
5. Reinige alle Teile unter fließendem Wasser mit einem weichen Schwamm. Das Tropfgitter und den Tropfschaleneinsatz kannst Du auch bedenkenlos in der Spülmaschine reinigen, nicht jedoch den Tropfschalenrahmen aus Aluminium.
6. Trockne die Tropfschale mit einem weichen Tuch ab.
7. Wische die Oberflächen der Siebträgermaschine mit einem feuchten, weichen Tuch ab.

8. Reinige die Brühgruppe mit einem feuchten Tuch.
9. Um Schlieren zu vermeiden, trockne Deine LIGRE youn mit einem weichen Tuch ab.

Folgende Komponenten Deiner Siebträgermaschine bestehen aus Kunststoff und sind für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet:

- Der Wassertank
- Der Tropfschaleneinsatz
- Das Tropfgitter

HINWEIS

Der Siebträger, die Siebe, der Tamper und der Tropfschalenrahmen aus Aluminium sind nicht für die Spülmaschine geeignet.

- Diese Komponenten bitte mit einem weichen Schwamm unter fließendem Wasser vorsichtig reinigen und niemals mit rauen Haushaltsschwämmen behandeln.

7.3 BRÜHGRUPPE UND SIEBTRÄGER REINIGEN

Die Brühgruppe sollte bei einem durchschnittlichen Verbrauch von ca. 5-10 Tassen pro Tag 1x pro Woche mit den LIGRE Reinigungstabs gereinigt werden. So können Aroma- und Geschmacksveränderungen von Espresso, Cappuccino und anderen Kaffeegetränken vermieden werden, die sonst durch Kaffeerückstände in der Brühgruppe verursacht würden.

HINWEIS

Führe bei der wöchentlichen Reinigung der Brühgruppe zuerst die manuelle Reinigung durch und durchlaufe danach im Anschluss das Reinigungsprogramm „Brühgruppe reinigen“ Deiner LIGRE youn.

MANUELLE REINIGUNG DER BRÜHGRUPPE

Für die folgenden Schritte benötigst Du einen Teelöffel aus Edelstahl oder das Blindsieb als Hilfsmittel.
Um Dich besser orientieren zu können, schaue einmal von unten in die Brühgruppe hinein, bevor Du mit dem Ausbau der Einzelteile beginnst.

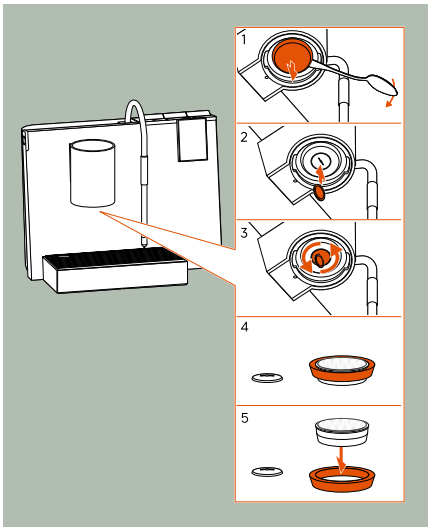
WARNUNG

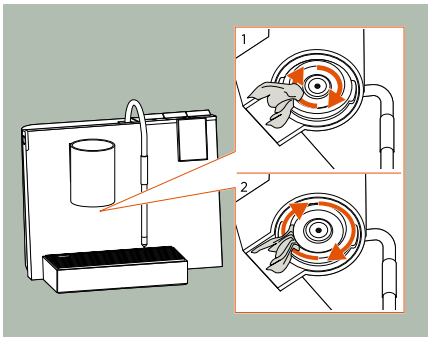
Verbrennungsgefahr

Die Brühgruppe und ihre Komponenten werden während des Betriebs heiß.

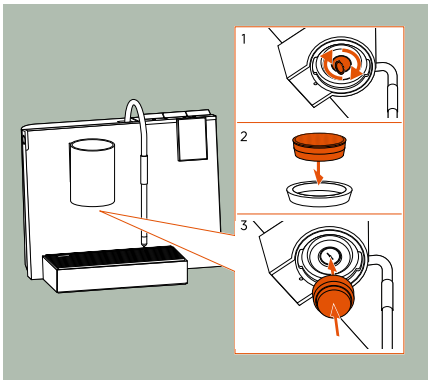
- Brühgruppe nur im vollständig erkalteten Zustand manuell reinigen.
- Benutze ein Handtuch zum Schutz, wenn Du die Brühgruppe und ihre Komponenten anfasst.

1. Hebele mit dem Teelöffel oder dem Blindsieb das Duschsieb inklusive der Dichtung aus schwarzem Gummi (auch O-Ring genannt) aus der Mitte des Brühkopfes und lege es sicher zur Seite.
2. Löse nun vorsichtig die geschlitzte Sprühverteiler-Schraube mit einer 1-Cent-Münze oder einfach per Hand von unten aus der Brühgruppe. Achte darauf, dass die Sprühverteiler-Schraube nicht auf den Boden fällt.
   - ▸ Jetzt solltest Du die Sprühverteiler-Schraube und das Duschsieb mit der O-Ring Dichtung vorliegen haben.
3. Löse vorsichtig die O-Ring Dichtung vom Duschsieb.
4. Reinige die Sprühverteiler-Schraube, das Duschsieb und die O-Ring Dichtung mit einer weichen Spülbürste unter fließendem Wasser und lege alles anschließend sicher zur Seite.
5. Nimm die als Accessoire erhältliche Reinigungsbürste sowie einen feuchten Lappen und säubere jetzt das Innere der Brühgruppe:
   - ◦ Entferne sämtliche Kaffeerückstände aus dem Gewinde der Sprühverteiler-Schraube in der Mitte des Brühkopfes und den umliegenden Bereichen.
   - ◦ Reinige die äußere ringförmige Vertiefung und die umliegenden Bereiche.





Setze alle gereinigten Komponenten – die Sprühverteiler-Schraube sowie das Duschsieb mit O-Ring Dichtung – wieder in die Brühgruppe ein.



1. Drehe die Sprühverteiler-Schraube wieder handfest in die Mitte der Brühgruppe.
2. Lege die O-Ring Dichtung wieder um das Duschsieb herum. Achte auf die abgeschrägte Innenseite der O-Ring Dichtung. Lege den Dichtungsring so um das Duschsieb, dass die Schräge des Rings genau zur schrägen Wand des Duschsiebs passt. So sitzt alles sicher und dicht.
3. Setze das Duschsieb mit der O-Ring Dichtung wieder in die Brühgruppe ein und fixiere es.

   Du hast hierfür zwei Möglichkeiten:

   - Setze manuell das Duschsieb samt O-Ring Dichtung in die Brühgruppe soweit möglich ein. Nimm dann einen leeren Siebträger (d. h. ohne Sieb oder Blindsieb) und spanne diesen ein und fixiere so das Duschsieb samt O-Ring Dichtung in der Brühgruppe. Sicherheitshalber kannst Du danach noch einmal den Siebträger mit Sieb einspannen, dann sollte das Duschsieb fest sitzen.
   - Alternativ kannst Du auch bereits beim Einsetzen von Duschsieb samt O-Ring Dichtung einen Siebträger als Hilfsmittel nutzen. Hierfür lege das Duschsieb samt O-Ring Dichtung oben auf den leeren Siebträger. Spanne dann den Siebträger wie gewohnt in der Brühgruppe ein und fixiere damit das Duschsieb samt O-Ring Dichtung im Brühkopf. Sicherheitshalber kannst Du auch hier danach noch einmal den Siebträger mit Sieb einspannen, dann sollte das Duschsieb fest sitzen.
4. Nimm das Blindsieb und führe jetzt das Reinigungsprogramm „Brühgruppe reinigen“ durch.

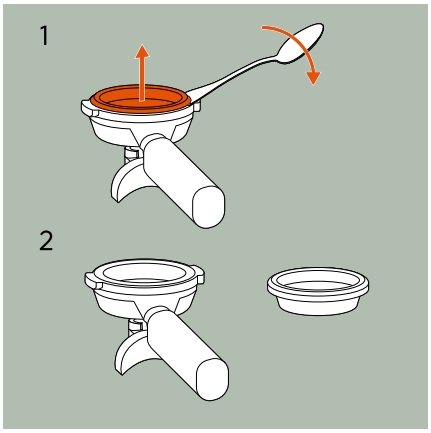
GEFÜHRTE REINIGUNG DER BRÜHGRUPPE

1. Halte ein LIGRE Reinigungstab für die Brühgruppe bereit.
2. Um das Programm zur Reinigung der Brühgruppe zu starten, tippe zunächst im Home-Bildschirm auf die drei Punkte in der Mitte am oberen Rand des Touchscreens.
3. Wähle den Menüpunkt „Wartung“.
4. Wähle „Brühgruppe reinigen“.
5. Folge der Anleitung auf dem Touchscreen bis zum Ende des Reinigungsprogramms.

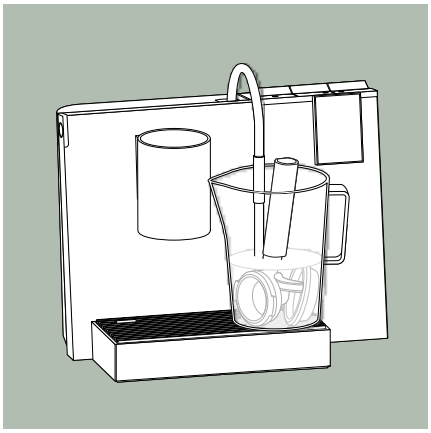
REINIGUNG VON SIEBTRÄGER UND SIEBEN

Für die folgenden Schritte benötigst Du einen Teelöffel aus Edelstahl oder das Blindsieb als Hilfsmittel.

1. Für die Reinigung des Siebträgers hebele das Kaffeesieb mit einem Teelöffel aus Edelstahl oder dem Blindsieb aus dem Siebträger.
2. Entferne grobe Verunreinigungen unter fließendem Wasser mit einer weichen Spülbürste.



3. Befülle ein Gefäß mit heißem, nicht kochendem Wasser. Du kannst die Dampflanze Deiner LIGRE youn verwenden und damit im nerd mode das Wasser auf 60-70 °C erwärmen.
   - ▸ Der Temperatursensor in der Spitze der Dampflanze misst die Temperatur des Wassers, während auf dem Touchscreen die aktuelle Wassertemperatur angezeigt wird.
4. Lege den Siebträger und das Sieb in das heiße Wasser.



HINWEIS

Achte darauf, dass der Griff aus Echtholz nicht nass wird und nicht im Wasser steht.

5. Gib zwei LIGRE Reinigungstabs in das Wasser.
6. Lass die Reinigungslösung 15-20 Minuten auf den Siebträger und das Sieb einwirken.
7. Spüle anschließend den Siebträger und das Sieb gründlich unter fließendem Wasser aus.
8. Entsorge die Reinigungslösung und wasche das Gefäß gründlich aus.

7.4 SIEBTRÄGERMASCHINE ENTKALKEN

Für eine einwandfreie Funktion Deiner Siebträgermaschine und um einen irreparablen Defekt zu vermeiden, der durch kalkhaltiges Wasser verursacht werden kann, musst Du die Siebträgermaschine regelmäßig und in vorgegebenen Zeit- bzw. Nutzungsintervallen entkalken.

Ein Hinweis auf dem Touchscreen zeigt Dir an, wann eine Entkalkung empfohlen ist. Über den aktuellen Verkalkungsgrad kannst Du Dich jederzeit informieren. Tippe hierfür auf die drei Punkte im Home-Bildschirm am oberen Rand des Touchscreens, wähle in den Einstellungen „Über diese LIGRE youn“ und dann „Statistik“.



WARNUNG

Verätzungsgefahr

Entkalker sind säurehaltig.

- Warnhinweise auf der Verpackung des Entkalkers beachten.



HINWEIS

- Marmorflächen werden beim Kontakt mit dem Entkalker angegriffen. Gelangen dennoch Spritzer des Entkalkers auf die Front Deiner LIGRE youn oder auf eine Marmor-Oberfläche, entferne diese umgehend mit einem feuchten und weichen Tuch.
- Bleib immer in der Nähe Deiner LIGRE youn während der Entkalkung. Die Tropfschale und der Auffangbehälter müssen während des Vorganges mehrfach entleert werden.
- Verwende bitte ausschließlich die LIGRE Entkalkungstabs und keine anderen handelsüblichen Entkalker. Auch reine Zitronen- und Essigsäure sind nicht für Deine LIGRE youn geeignet.

1. Lege das LIGRE Entkalkungstab in den Wassertank.
2. Befülle den Wassertank bis zur max. Füllmenge mit kaltem Wasser und warte, bis sich das Tab vollständig aufgelöst hat.
3. Um das Entkalkungsprogramm aufzurufen, tippe zunächst im Home-Bildschirm auf die drei Punkte in der Mitte am oberen Rand des Touchscreens.
4. Wähle den Menüpunkt „Wartung“.
5. Wähle „Entkalken“.
6. Folge der Anleitung auf dem Touchscreen.
7. Durchlaufe abschließend die manuelle Reinigung der Brühgruppe und des Siebträgers wie in 7.3 "Brühgruppe und Siebträger reinigen" beschrieben.

7.5 BOILERWASSER AUSTAUSCHEN

Wenn Du Deine Siebträgermaschine einige Zeit nicht benutzt hast, solltest Du vor der nächsten Benutzung das Boilerwasser, das sich noch im Inneren der Siebträgermaschine befindet, austauschen.

1. Um das Programm zum Austausch des Boilerwassers aufzurufen, tippe zunächst im Home-Bildschirm auf die drei Punkte in der Mitte am oberen Rand des Touchscreens.
2. Wähle den Menüpunkt „Wartung“.
3. Wähle „Boilerwasser austauschen“.
4. Folge der Anleitung auf dem Touchscreen.

7.6 TRANSPORTENTWÄSSERUNG

Führe die Transportentwässerung durch, wenn Du die Siebträgermaschine für den Transport vollständig entleeren und zum Service einschicken möchtest.
Auch wenn Deine LIGRE youn länger nicht genutzt wird und Du sie in einem Gartenhaus oder in einer Skihütte aufgestellt hast, hilft Dir die Transportentwässerung, Schäden durch einfrierendes Wasser vorzubeugen.



WARNUNG

Verbrühungsgefahr

Während der Transportentwässerung entweicht heißes Wasser und Wasserdampf über die Drainage, die Dampflanze und den Kaffeeauslass.

- Positioniere zum Schutz während der Transportentwässerung immer Gefäße unter der Brühgruppe und der Dampflanze, wie es in der Anleitung am Display beschrieben wird.
- Entferne und leere vorsichtig die gefüllte Tropfschale, so dass Du Dich und andere nicht mit dem heißen Wasser verbrühst.



HINWEIS

Temperaturen unter dem Gefrierpunkt führen zum Platzen der Wasserleitungen und der Verbindungen im Inneren der Siebträgermaschine.

- Führe die Transportentwässerung durch, falls die direkte Umgebungstemperatur Deiner ungenutzten LIGRE youn unter 0 °C fallen könnte.

1. Um das Programm zur Transportentwässerung aufzurufen, tippe zunächst im Home-Bildschirm auf die drei Punkte in der Mitte am oberen Rand des Touchscreens.
2. Wähle den Menüpunkt „Wartung“.
3. Wähle „Transportentwässerung“.
4. Folge der Anleitung auf dem Touchscreen bis zum Ende des Programmes.

7.7 WARTUNG

Um den sicheren Betrieb dauerhaft zu gewährleisten, empfehlen wir Dir bei Deiner LIGRE youn alle zwei Jahre eine Wartung vom LIGRE Service durchführen zu lassen.

Das LIGRE Customer Center hilft Dir hier gerne weiter.

8 TECHNISCHE DATEN

Typ	Siebträgermaschine youn
Spannung	220-240 V ~ 50 Hz
Leistungsaufnahme (eingeschaltet)	2.300 W
Leistungsaufnahme (ausgeschaltet)	< 0,3 W
Schallleistungspegel	< 70 dB(A)
Brühdruck	8-10 bar, regulierbar
Frischwasserbehälter	1,6 l
Leergewicht	18,3 kg
Breite x Höhe x Tiefe	450 x 401 x 304 mm
Umgebungstemperatur für den sachgemäßen Betrieb	+5 °C bis +40 °C bei max. 80% Luftfeuchtigkeit
Zertifizierung	CE

9 DIE FEHLERBEHEBUNG

Hier findest Du eine Übersicht über mögliche Fehler, deren Ursachen und Behebung.

Fehler	Ursache	Fehlerbehebung
Warum startet der Brühvorgang nicht?	Der Wassertank ist nicht korrekt eingesetzt.	Entnimm den Wassertank und setze ihn korrekt ein.
	In der Aufnahme des Wassertanks befinden sich Fremdkörper.	Entnimm den Wassertank und reinige die Aufnahme des Wassertanks.
	Das Sieb im Wassertank ist verstopft.	Reinige den Wassertank und das Sieb.
Warum ist die Maschine nach 4 Minuten immer noch nicht auf Zieltemperatur?	Der Boiler ist nicht eingeschaltet.	Schalte den Boiler ein.
Warum ist der Wassertank undicht und läuft unten aus?	Die Dichtung ist verschmutzt und schließt nicht mehr korrekt.	Reinige die Dichtung und setze den Wassertank wieder ein.
Warum erscheint bei der Erstinbetriebnahme oder nach dem Austauschen des Boilerwassers eine Fehlermeldung auf dem Touchscreen?	Es befindet sich Luft in den Leitungen.	Bestätige den Warnhinweis mit „OK“ und beziehe abwechselnd Heißwasser und Kaffee (ohne Siebträger), bis die Luft entweicht.
Wieso ist der Espresso zu kalt?	Nach dem Aufheizen der Maschine sind noch nicht alle wasserführenden Leitungen erwärmt, was zum Wärmeverlust führt.	Beziehe 2x einen einfachen Espresso im easy mode ohne eingespannten Siebträger mit 1 Minute Pause dazwischen.
	Die Tasse ist kalt	Wärme die Tasse mit Heißwasser vor.
	Der Siebträger ist kalt.	Lass den Siebträger immer in der Brühgruppe eingespannt, damit dieser auch erwärmt wird.

Fehler	Ursache	Fehlerbehebung
Warum dauert das Aufschäumen länger als gewöhnlich?	Die Menge an Milch oder Milchersatzprodukt ist zu groß.	Verringere die Milchmenge in Deinem Milchkännchen und beginne mit dem Aufschäumen von Neuem.
Warum ist die Schaumqualität schlechter als gewöhnlich?	Der Eiweißgehalt in der Milch oder dem Milchersatzprodukt ist zu niedrig.	Verwende eine andere Milchsorte und versuche es mit spezieller Barista-Milch mit höherem Eiweißgehalt.
	Die Milch ist bereits zu heiß geworden und die Eiweiße sind in ihrer Eigenschaft verändert.	Nimm frische, kalte Milch und achte beim Aufschäumen darauf, dass die Milch nicht wärmer als 65 °C wird.
	Die Dichtung der Dampfdüse ist defekt oder fehlt.	Wende Dich an das LIGRE Customer Center, um dich über Ersatz zu informieren.
Warum kommt aus der Dampflanze zu wenig Dampf oder nur Wasser?	Die Dampflanze ist verschmutzt.	Reinige die Dampflanze. siehe Seite 33
	Die Dampflanze oder Bauteile in der Dampfzufuhr sind verkalkt.	Entkalke die Siebträgermaschine. siehe Seite 39

HINWEIS

Falls Du den Fehler nicht beheben konntest oder der Fehler öfter auftritt, helfen wir Dir gerne weiter.

Mehr dazu in 12 "Der LIGRE Service".

10 ZU UMWELTSCHUTZ UND ENERGIE

ENERGIE SPAREN

Benutzt Du Deine Siebträgermaschine für eine von Dir definierte Zeit nicht, wechselt sie automatisch in den LIGRE eco mode.

Du kannst die Zeit definieren, bis die Siebträgermaschine in den Energiesparmodus wechselt, indem Du den LIGRE eco mode unter "Einstellungen" auswählst und die gewünschte Zeit hinterlegst. Mehr dazu findest Du in 6.5 "LIGRE eco mode".

Außerdem ist die LIGRE youn mit einer automatischen Energiesparabschaltung ausgestattet. Mehr dazu findest Du ebenfalls unter LIGRE eco mode. Zusätzlich kannst Du durch Drücken der Standby-Taste in den Standby-Modus wechseln.

Wenn Du Deine Siebträgermaschine für längere Zeit nicht nutzt, ziehe den Netzstecker aus der Steckdose. So kannst Du noch mehr Energie sparen und die Umwelt schützen.

VERPACKUNG AUFBEWAHREN

Für einen späteren Versand zu Service- oder Wartungszwecken bitten wir Dich, die Originalverpackung aufzubewahren.

Sollte Dir dies nicht möglich sein, entsorge bitte das Verpackungsmaterial gemäß der Regelungen Deiner örtlichen Abfallwirtschaft und führe so die Verpackung wieder dem Recycling-Kreislauf zu. Die praktische Tasche, in der Deine LIGRE youn geliefert wurde, kannst du gerne für andere Zwecke weiterverwenden. Damit trägst Du zum Schutz der Umwelt und zur Nachhaltigkeit bei.

GERÄT ENTSORGEN

Solltest Du eines Tages Deine Siebträgermaschine entsorgen, so bitten wir Dich, dies umweltgerecht zu tun, damit wertvolle Rohstoffe wiederverwendet werden können. Informationen über aktuelle Entsorgungswege erhältst Du bei Deiner Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

11 DIE GEWÄHRLEISTUNG

Die Gewährleistung auf die LIGRE youn beläuft sich auf 24 Monate nach Erhalt der Ware. LIGRE übernimmt keine Haftung für die Folgen eines nicht bestimmungs- oder sachgemäßen Betriebes.

Grundsätzlich sind Schäden oder Störungen, die durch Ablagerungen oder Verschmutzungen entstehen, nicht durch Hersteller-Garantie oder Gewährleistung abgedeckt. Außerdem sind Schäden verursacht durch Kalkablagerungen oder Frost ebenfalls von der Hersteller-Garantie oder Gewährleistung ausgenommen.

12 DER LIGRE SERVICE

Deine Zufriedenheit liegt uns am Herzen. Hast Du noch Fragen zu Deiner LIGRE youn? Benötigst Du weitere Informationen oder Unterstützung, um Dein Kaffee-erlebnis zu perfektionieren?

Du kannst uns auf verschiedenen Wegen kontaktieren:

- sende uns eine Nachricht über das Kontaktformular auf ligre.com
- schreibe uns eine E-Mail an: wecare@ligre.com
- ruf an unter: +43 5373 62190601
- auf Wunsch antworten wir Dir auch über WhatsApp

Das LIGRE Customer Center steht Dir gerne mit Rat und Tat zur Seite.



HINWEIS

Auf unserer Website findest Du unter ligre.com/service viele hilfreiche Informationen und How-to-Videos zur Bedienung und Pflege der LIGRE youn, dazu FAQs sowie Anleitungen und andere Dokumente.

Version 1.1 (2025)
Technische Änderungen und Irrtümer vorbehalten.

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