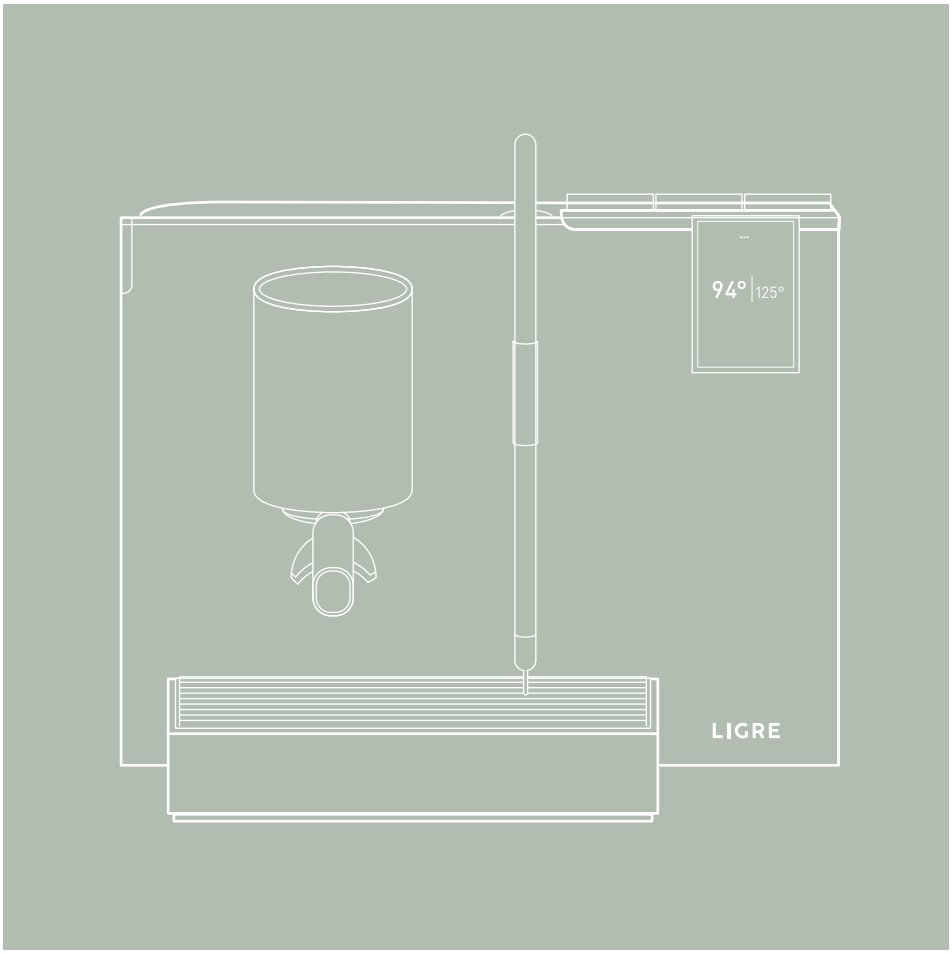
LIGRE

INSTRUCCIONES
MÁQUINA DE PORTAFILTRO YOUN

Traducción del manual de instrucciones original



ÍNDICE

1 Seguridad 4

2 Volumen de suministro 7

3 LIGRE youn 8
- 3.1 Elementos de control 9
- 3.2 Accesorios 10

4 La instalación 11
- 4.1 Instalación y conexión 11
- 4.2 Preparación para el funcionamiento 12

5 El manejo 15
- 5.1 LIGRE guide 15
- 5.2 Preparación del espresso 15
- 5.3 Cambiar el sabor y el aroma 18
- 5.4 Preparación de la espuma de leche 23
- 5.5 Preparación de agua caliente 25
- 5.6 Enjuague del grupo de infusión con LIGRE shpla 25
- 5.7 Vaciado de la bandeja de goteo 27

6 Los ajustes 28
- 6.1 Parámetros de preparación 28
- 6.2 LIGRE sensory profiles 29
- 6.3 Temperatura 29
- 6.4 Temporizador 30
- 6.5 LIGRE eco mode 31
- 6.6 Cantidad de agua para agua caliente y espresso 32
- 6.7 Ajustes generales e información 33

7 Limpieza y mantenimiento 34
- 7.1 Limpieza de la lanza de vapor 34
- 7.2 Limpieza de la maquina y de la bandeja de goteo 35
- 7.3 Limpieza del grupo de infusión y del portafiltro 36
- 7.4 Descalcificación de la máquina de portafiltro 40

7.5 Agua de la caldera intercambiar 42
7.6 Vaciado de agua para el transporte 42
7.7 Mantenimiento 43

8 Datos técnicos 44

9 El resolución de problemas 45

10 Protección del medioambiente y energía 48

11 La garantía legal 49

12 El servicio técnico de LIGRE 50

NOTA

En nuestra página web encontrarás ligre.com/service mucha información útil y vídeos prácticos sobre el funcionamiento y el mantenimiento del LIGRE youn, preguntas frecuentes sobre el mismo, así como instrucciones y otros documentos.

1 SEGURIDAD

INFORMACIÓN GENERAL

- Lee el manual de instrucciones
- Conserva el manual de instrucciones
- Comprueba si el dispositivo ha sufrido daños durante el transporte; no lo conectes dado el caso

USO PREVISTO

El LIGRE youn máquina de portafiltro se utiliza para preparar café expreso, calentar leche y agua y espumar leche tanto para uso doméstico privado como para empresas como oficinas, estudios o similares, pero no para la producción continua en serie de productos alimenticios.

Cualquier otro uso se considera inadecuado y, por tanto, peligroso. LIGRE no se hace responsable de las consecuencias de un uso inadecuado.

RESTRICCIÓN DEL GRUPO DE USUARIOS

Este dispositivo lo pueden usar niños a partir de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimientos si son supervisados o han recibido instrucciones sobre el uso del dispositivo de forma segura y comprenden los peligros que conlleva.

Los niños no deben jugar con el dispositivo.

La limpieza y el mantenimiento del dispositivo no los deben llevar a cabo niños, a menos que sean mayores de 8 años y estén supervisados.

Mantén el dispositivo y el cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD



PELIGRO

Peligro de asfixia

Los niños pueden ponerse los materiales de embalaje en la cabeza o envolverse en ellos y asfixiarse.

- Mantén el material de embalaje fuera del alcance de los niños.

Los niños pueden tragar o inhalar piezas pequeñas y ahogarse con ellas.

- Mantén las piezas pequeñas fuera del alcance de los niños.



PELIGRO

Riesgo de descarga eléctrica

Existe riesgo de descarga eléctrica como consecuencia de una instalación incorrecta.

- Utiliza el dispositivo solo de acuerdo con las especificaciones que figuran en la placa de características y en los datos técnicos.
- Conecta el dispositivo únicamente a una toma de corriente correctamente instalada y con toma de tierra.

Debido a los daños en la máquina de portafiltro existe riesgo de descarga eléctrica.

- Utiliza el dispositivo únicamente con un cable y un enchufe de red en buen estado.
- No tires nunca del cable para desconectar el dispositivo de la red eléctrica.
- Utiliza el dispositivo solo si está en perfectas condiciones.

El contacto con agua o vapor de agua supone un riesgo de descarga eléctrica.

- No sumerjas el dispositivo en agua ni lo mantengas bajo el grifo.
- Mantén el cable y el enchufe de red alejados del agua y del vapor de agua.
- Utiliza el dispositivo solo en interiores.
- Desenchufa el dispositivo antes de limpiarlo.



PELIGRO

Riesgo de descarga eléctrica

Existe riesgo de descarga eléctrica debido a reparaciones inadecuadas.

- No abras nunca el dispositivo.
- Las reparaciones solo las pueden llevar a cabo especialistas formados.
- Si el cable de red del dispositivo está dañado, el fabricante, su servicio de atención al cliente o un especialista con cualificación similar deberá sustituirlo para evitar riesgos.
- Utiliza únicamente piezas de repuesto originales.



AVISO

Peligro de incendio

La máquina de portafiltro se calienta.

- Ventila suficientemente el dispositivo.
- No utilices nunca el dispositivo en un armario.

Los cables de red alargadores o los adaptadores no autorizados pueden provocar incendios.

- No utilices cables alargadores ni enchufes múltiples.
- Utiliza únicamente adaptadores y cables de red homologados por el fabricante.
- Si es necesario, ponte en contacto con un electricista cualificado para adaptar la instalación doméstica.



AVISO

Riesgo de quemaduras

Algunas partes de la máquina de portafiltro se calientan mucho durante el funcionamiento.

- No toque nunca las partes calientes del dispositivo.
- Apaga el dispositivo y deja que se enfríe antes de tocar las piezas calientes.



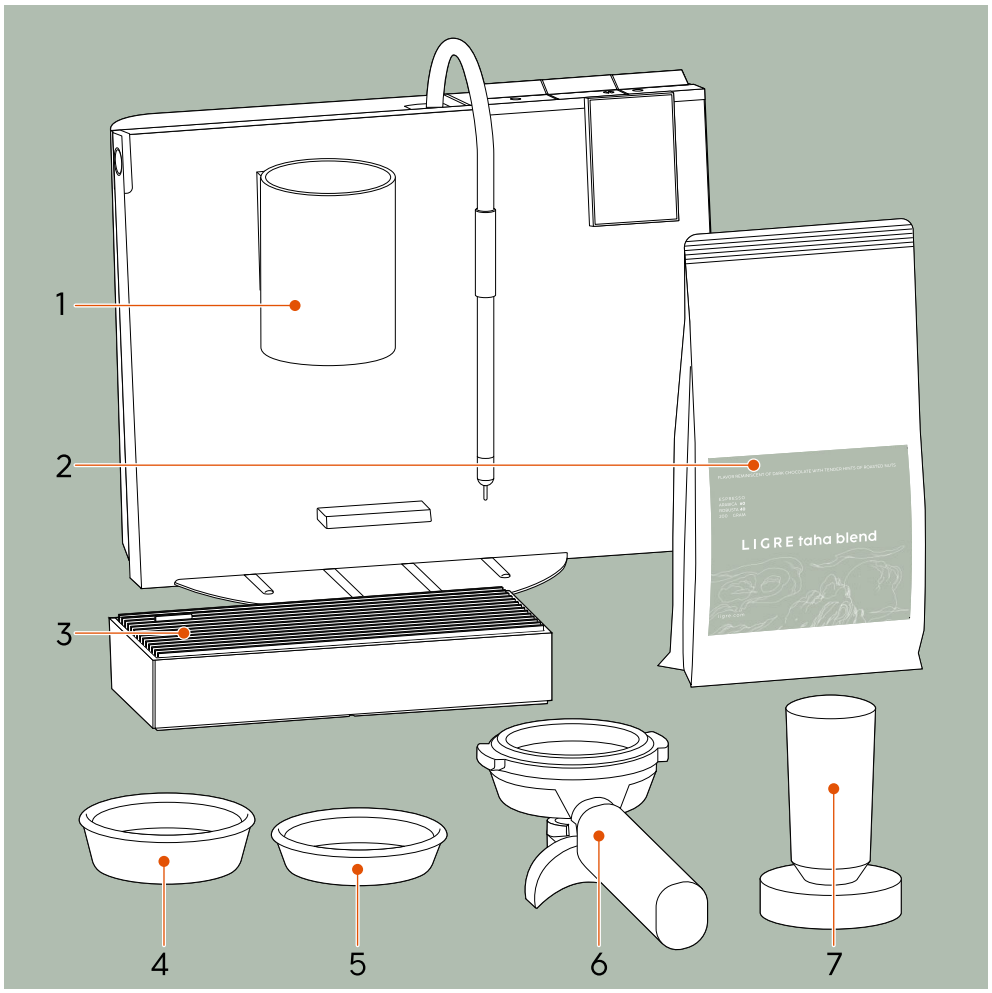
AVISO

Riesgo de quemaduras

Las bebidas recién preparadas están muy calientes.

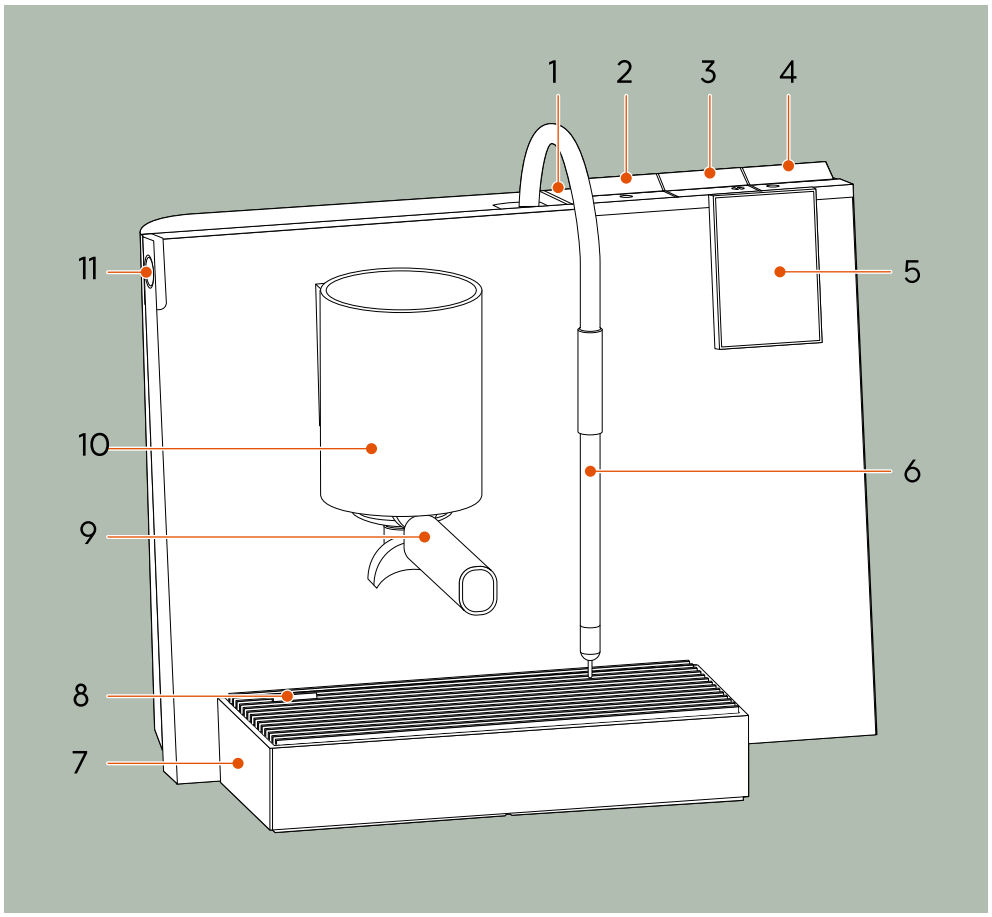
- Deja que las bebidas se enfríen antes de consumirlas.
- Evita el contacto de la piel con líquidos y vapores calientes.

2 VOLUMEN DE SUMINISTRO



1 Máquina de portafiltro LIGRE youn
2 Granos de café LIGRE taha blend 200 g
3 Bandeja de goteo
4 Filtro simple
5 Filtro ciego
6 Portafiltro doble con filtro doble
7 Prensador
LIGRE youn quickstart guide y guía rápida
adaptador opcional para enchufe de red (para CH, DK, UK)

3 LIGRE YOUN



1 Tapa del depósito de agua
2 Botón de agua caliente
3 Botón de expreso
4 Botón de vapor
5 Pantalla táctil
6 Boquilla de vapor
7 Bandeja de goteo
8 Rejilla de goteo
9 Portafiltro
10 Grupo de infusión
11 Botón de modo de espera

3.1 ELEMENTOS DE CONTROL

Para que puedas concentrarte plenamente en la preparación de tu espresso, hemos diseñado los elementos de mando de tu máquina de portafiltro deliberadamente para un uso sencillo.

BOTÓN DE ESPERA

Con el botón de espera puedes encender tu máquina de portafiltro o ponerla en modo de espera. Así ahorrarás energía y te asegurarás de que tu máquina de portafiltro se calienta rápidamente.

PANTALLA TÁCTIL

La mayor parte del funcionamiento se realiza a través de la pantalla táctil de tu LIGRE youn. La intuitiva interfaz de usuario te ayuda a orientarte rápidamente.

La pantalla de inicio muestra la temperatura del grupo de infusión en la parte izquierda y la de la caldera en la derecha. Si tocas el aviso en el lado izquierdo de la pantalla, accederás al menú «Ajustes del café». Si tocas el aviso en el lado derecho de la pantalla, tendrás acceso al menú «Temperatura de la caldera». Puedes volver a la pantalla de inicio tocando los tres puntos de la parte superior de la pantalla táctil.



Para acceder a más funciones y ajustes generales de tu LIGRE youn toca los tres puntos de la parte superior de la pantalla táctil.

BUTTERFLIES AGUA CALIENTE, ESPRESSO Y VAPOR

Con los botones de la parte superior, LIGRE butterflies podrás conseguir agua caliente, preparar un espresso o espuma de leche fácilmente. El butterflies tienen dos funciones:

- Presionar
  Si presionas un butterfly, activas el LIGRE easy modecon el que podrás obtener fácilmente agua caliente, un espresso o vapor.
- Tirar
  Si tiras del butterfly hacia ti, iniciarás el LIGRE nerd mode. En el nerd mode puedes controlar el tiempo de extracción según tus preferencias. El botón permanece en esta posición hasta que lo vuelvas a inclinar hacia atrás y el nerd mode se detiene.

3.2 ACCESORIOS

Encontrarás los siguientes productos de limpieza y accesorios en nuestra LIGRE tienda web para que puedas disfrutar al máximo de tu experiencia cafetera.

LIGRE Limpiador del sistema de leche	Para mantener el LIGRE foamer higiénicamente limpio, utiliza regularmente el LIGRE limpiador del sistema de leche. Si quedan restos de leche en la lanza de vapor, pueden formarse residuos nocivos y dificultar considerablemente la limpieza posterior.
LIGRE Pastillas de limpieza	Los residuos de café en el grupo de infusión provocan un cambio en el aroma del café al cabo de poco tiempo. La limpieza semanal del grupo de infusión es especialmente recomendable para garantizar que el café siempre tenga un buen sabor.
LIGRE Pastillas de descalcificación	Dado que la cal del agua puede afectar al funcionamiento de tu youn y puede causar un defecto irreparable, debes descalcificar tu LIGRE youn con regularidad.
LIGRE Accesorios	Nuestros diseñadores han pensado en todo y han creado accesorios adicionales para ti. Echa un vistazo a los LIGRE accesorios en nuestra tienda web. En la página encontrarás portafiltros sencillos y dobles, así como prensadores, niveladores y cepillos de barista en varias versiones de madera o alfombrillas de prensadores de cuero auténtico, jarras de leche, varias especialidades de café y mucho más.

4 LA INSTALACIÓN

4.1 INSTALACIÓN Y CONEXIÓN



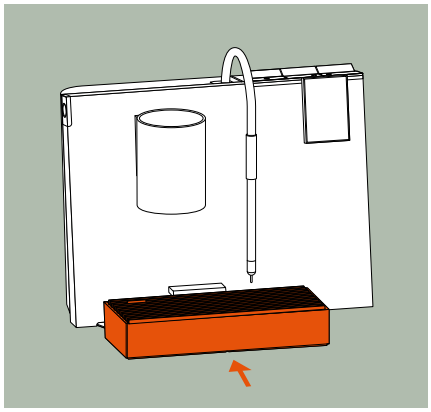
PELIGRO

Riesgo de descarga eléctrica

El contacto con agua o vapor de agua supone un riesgo de descarga eléctrica.

- No coloques el dispositivo sobre una superficie a la que pueda llegar un chorro de agua.

1. Lee las instrucciones de seguridad en 1 "Seguridad".
2. Coloca la máquina de portafiltro sobre una superficie de trabajo plana, limpia, horizontal y estable.
3. Para ajustar la longitud del cable, empuja el cable sobrante de la parte posterior hacia el interior de la máquina de portafiltro y fíjalo con cuidado en el hueco previsto para que el cable no quede atrapado debajo de la máquina de portafiltro.
4. Asegúrate de que la máquina de portafiltro esté estable y no se tambalee.
5. Inserta el enchufe de red en la toma de corriente.
6. Coloca la bandeja de goteo debajo del grupo de infusión.



4.2 PREPARACIÓN PARA EL FUNCIONAMIENTO

Antes de preparar tu primer espresso, debes preparar la LIGRE youn.

1. Enciende la máquina con el botón de espera situado en la esquina superior izquierda.
2. Sigue las instrucciones de la pantalla táctil al encenderlo por primera vez. La LIGRE youn te guía para realizar algunos ajustes básicos importantes.

NOTA

El agua inadecuada daña la máquina de portafiltro o perjudica la función.

- Rellena solo con agua a una temperatura máxima de 35 °C el depósito de agua.
- No lo llenes nunca con agua carbonatada.
- No utilices agua destilada ni agua pura por ósmosis. La falta de minerales del agua puede provocar que el sistema sensorial de la máquina de portafiltro no reconozca el agua de la caldera, lo que puede provocar averías. Para obtener el mejor sabor y un funcionamiento perfecto, utiliza agua potable rica en minerales.

AJUSTE DE LA DUREZA DEL AGUA

La primera vez que enciendas la LIGRE youn, la máquina de portafiltro te guiará en la pantalla a través de algunos ajustes básicos.
Uno de los mismo es el ajuste de la dureza del agua. La dureza correcta del agua es importante para garantizar que la máquina de portafiltro te informe en el momento oportuno de que es necesaria una descalcificación.

1. Llena un recipiente pequeño con agua potable.
2. Utiliza la tira reactiva incluida para medir la dureza del agua.
3. Sigue las instrucciones de la pantalla táctil.

NOTA

Si utilizas un filtro de agua o un sistema central de descalcificación
Si utilizas un filtro de agua comercial o tienes instalado en casa un sistema central de descalcificación, ajusta el nivel de dureza a «descalcificada». Se tiene en cuenta la composición especial del agua del intercambiador de iones.

Si no comprobaste la dureza del agua al principio en la máquina de portafiltro también puedes acceder posteriormente al menú de ajustes.

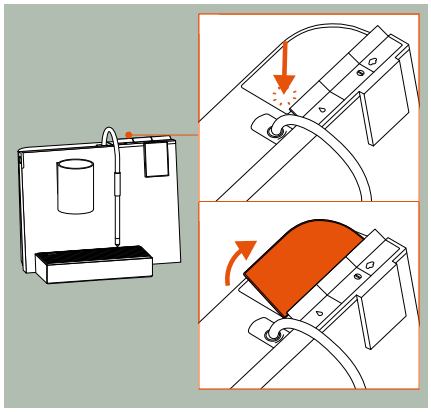
1. Abre el menú «Ajustes» desde los tres puntos situados en la parte superior de la pantalla táctil.
2. Selecciona la opción de menú «General».
3. Pulsa sobre «Dureza del agua» y ajusta el nivel de dureza del agua y confirma con «OK».
   - ▸ La LIGRE youn está ahora ajustado a la dureza del agua local.

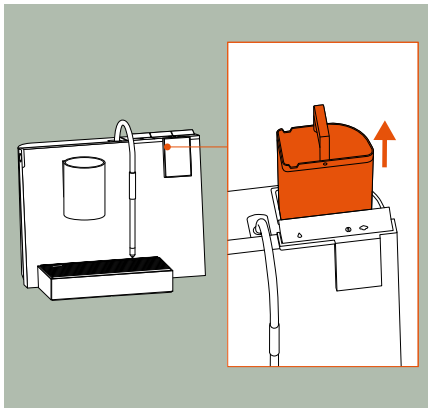
ENJUAGAR MÁQUINA DE PORTAFILTRO

La nueva máquina de portafiltro se ha sometido a pruebas exhaustivas de funcionalidad y calidad durante la producción. Debe aclararse dos veces antes del primer uso para eliminar cualquier residuo. Esto garantiza que el sistema esté preparado de forma óptima y que el primer espresso pueda empezar con agua pura.

Llena la máquina con agua:

1. Para abrir el depósito de agua, toca el borde delantero de la tapa y retírala.
2. Limpia la tapa con un paño húmedo.
3. Retira el depósito de agua de la máquina de portafiltro, enjuágalo, llénalo de agua potable y vuelve a colocar el depósito de agua.





Enjuaga la máquina:

1. En cuanto se alcance la temperatura de funcionamiento en tan solo 4 minutos, tira del botón de vapor (butterfly derecho) hacia ti y añade vapor a un recipiente lleno de agua hasta la mitad durante 1 minuto.



AVISO

Riesgo de quemaduras

Utilizar recipientes demasiado pequeños puede provocar la salida del vapor de agua caliente.

- Selecciona el tamaño del recipiente de forma que el escape de vapor de agua no pueda provocar quemaduras.
- Coloca la lanza de vapor de forma que ni tú ni otras personas se escalden con el vapor que sale.

2. Después de vapor a un recipiente vuelve a inclinar el butterfly hacia atrás.
   ▸ El proceso de vapor ha terminado.
3. Para iniciar el programa «Sustituir agua de caldera» toca los tres puntos de la parte superior de la pantalla táctil. Selecciona «Mantenimiento», luego «Sustituir agua de caldera» y sigue las instrucciones de la pantalla táctil hasta el final del programa.
4. Coloca un recipiente (al menos de 0,5 l), por ejemplo, la jarra de leche LIGRE grande, bajo el grupo de infusión.
5. Prepara un espresso tirando del butterfly central hacia ti hasta que la LIGRE youn se detenga automáticamente. A continuación, vuelve a inclinar el butterfly hacia atrás.
6. Vacía el recipiente y vuelve a colocarlo debajo del grupo de infusión.
7. Extrae agua caliente tirando del butterfly izquierdo hacia ti hasta que la LIGRE youn se detenga automáticamente. A continuación, vuelve a inclinar el agua caliente butterfly hacia atrás.
8. Vuelve a vaciar el recipiente y colócalo debajo del grupo de infusión una última vez.
9. Prepara otro espresso hasta que el depósito esté vacío.
10. Vuelve a llenar el depósito de agua con agua potable y colócalo en la LIGRE youn.
11. Repite una vez todo el proceso de aclarado.
    ▸ La máquina de portafiltro ya está listo para preparar tu primer espresso.

5 EL MANEJO

El LIGRE youn para que puedas conseguir un espresso muy bueno en sencillos pasos. Para tu primer espresso, todo lo que necesitas es café molido, preferiblemente recién molido LIGRE taha blend.

5.1 LIGRE GUIDE

La LIGRE guide es tu asistente personal en el funcionamiento de tu LIGRE youn. Puede ser de gran ayuda, sobre todo al principio. Te guía paso a paso en la preparación de bebidas de café, analiza la extracción y te ayuda a conseguir el mejor resultado posible.

Puedes utilizar el LIGRE guide en cualquier momento a través de la pantalla de inicio.

1. Pulsa sobre la indicación de temperatura del grupo de infusión en la parte izquierda de la pantalla de inicio.
   - ▸ El menú «Ajustes del café» se abre.
2. Selecciona «Iniciar la LIGRE guide».
   - ▸ Ahora se te guiará a través del manejo.

Ten en cuenta que la LIGRE guide está adaptada a los granos del LIGRE taha blend. Si se utilizan otros granos, el análisis puede ser inexacto y, en consecuencia, la recomendación puede no ser del todo acertada, ya que cada tipo de grano, mezcla y tostado es diferente.

5.2 PREPARACIÓN DEL ESPRESSO

PREPARACIÓN DEL LIGRE EASY MODE ESPRESSO

En el LIGRE easy mode es especialmente fácil preparar un espresso muy bueno de forma rápida y sencilla. Hemos preajustado cuidadosamente los parámetros más importantes para garantizar una extracción de café óptima y uniforme: La temperatura, la pausa de infusión, la presión de infusión y la progresión durante la extracción, así como la cantidad de agua.

1. Elige tu perfil de extracción favorito en los LIGRE sensory profiles ya que tiene una gran influencia en el aroma y el sabor de tu espresso.
2. Pulsa sobre la indicación de temperatura del grupo de infusión en la parte izquierda de la pantalla táctil.
   - ▸ El menú «Ajustes del café» se abre.
3. Elige «LIGRE sensory profile».

   Aquí puedes elegir entre LIGRE sensory profiles «brilliant bold», «vibrant vigor » y «mellow morning». Encontrarás una descripción de cada aroma y sabor en 6.2 "LIGRE sensory profiles".

4. Pulsa sobre tu perfil favorito para seleccionarlo.
   - ▸ El último LIGRE sensory profile seleccionado se guardará hasta que te decidas por uno nuevo.
5. Coloca una taza debajo del grupo de infusión.
6. Pulsa el botón de agua caliente (butterfly izquierdo) para precalentar la taza con agua caliente. Para cancelar el suministro de agua caliente, pulsa de nuevo el butterfly botón de agua caliente otra vez.
   - ▸ Si no vuelves a pulsar el botón, el suministro de agua caliente se detendrá automáticamente.
7. Llena el portafiltro con café molido.
8. Compacta el café molido con un prensador presionando el café molido verticalmente hacia abajo en el filtro del portafiltro. Aplica una presión controlada y uniforme, sin que se tuerza.
9. Sujeta el portafiltro en el grupo de infusión y gíralo hacia la derecha hasta que quede firmemente asentado en el grupo de infusión.
10. Coloca la taza vacía y precalentada debajo del grupo de infusión.
11. Pulsa el botón de espresso (butterfly central) y elige entre un espresso solo o doble en la pantalla táctil.
    - ▸ El LIGRE youn comienza con el proceso de preparación.
    - ▸ El proceso de preparación se detiene automáticamente al final de la extracción.
12. Si deseas cancelar el proceso de preparación antes de tiempo, pulsa brevemente el espresso butterfly otra vez.
13. En cuanto termine la extracción, puedes retirar la taza.
14. Para retirar el portafiltro del grupo de infusión, gíralo hacia la izquierda hasta que se suelte.
15. Retira la pastilla de café del portafiltro golpeándolo ligeramente contra una caja de cartón, por ejemplo el LIGRE Knockbox. Para eliminar todos los residuos de café y aceites, enjuaga brevemente el portafiltro bajo agua caliente inmediatamente después. Así se evita que los residuos se acumulen y afecten al sabor. Con la ayuda de un cepillo de barista o un paño suave de barista, también se pueden eliminar los residuos finos de los orificios del filtro.

16. Después de preparar el espresso, recomendamos enjuagar brevemente el grupo de infusión (también conocido como enjuague) para eliminar los residuos de café y los aceites. En el easy mode pulsa el botón de espresso (butterfly central).

    Para más información, consulte 5.6, "Enjuague del grupo de infusión con LIGRE shpla".

Si es necesario, puedes modificar la cantidad de agua preajustada. Para más información, consulte 6.6, "Cantidad de agua para agua caliente y espresso".

Si deseas preparar un capuchino u otra especialidad de café con espuma de leche, puedes preparar la espuma de leche al mismo tiempo que el espresso. Para más información, consulte 5.4, "Preparación de la espuma de leche".

PREPARACIÓN DEL LIGRE NERD MODE ESPRESSO

En el LIGRE nerd mode permite a quienes les gusta experimentar ajustar ellos mismos los parámetros de preparación más importantes para cada espresso y controlar manualmente el tiempo de extracción. Las distintas opciones de ajuste y la visualización de los datos de infusión en la pantalla táctil te permiten conseguir el aroma y el sabor deseados.

1. Realiza los ajustes deseados para tu espresso en la pantalla táctil.
2. Pulsa sobre la indicación de temperatura del grupo de infusión en la parte izquierda de la pantalla táctil.
   - ▸ El menú «Ajustes del café» se abre.

   Aquí puedes ajustar la temperatura, la presión de infusión y la duración de la pausa de infusión según tus preferencias.
3. Pulsa sobre el parámetro que deseas ajustar.
4. Desplázate hacia arriba o hacia abajo en la pantalla táctil y confirma el ajuste con «OK».
   - ▸ Los ajustes de infusión se guardan hasta que los cambies.
   - ▸ El valor recomendado de LIGRE se marca con un punto.
5. Coloca una taza debajo del grupo de infusión.
6. Tira del botón de agua caliente (butterfly izquierdo) hacia ti para precalentar la taza con agua caliente. Para interrumpir el suministro de agua caliente, inclina el agua caliente butterfly hacia atrás.
7. Llena el portafiltro con café molido.
8. Compacta el café molido con un prensador presionando el café molido verticalmente hacia abajo en el filtro del portafiltro. Aplica una presión controlada y uniforme, sin que se tuerza.

9. Sujeta el portafiltro en el grupo de infusión y gíralo hacia la derecha hasta que quede firmemente asentado en el grupo de infusión.
10. Coloca la taza vacía y precalentada debajo del grupo de infusión.
11. Pulsa el botón de espresso (butterfly central).
    - El LIGRE youn comienza con el proceso de preparación.
12. El tiempo de extracción se determina en el nerd mode. Puedes finalizar la extracción inclinando de nuevo el botón de espresso hacia atrás.
13. Retira la taza de la máquina de portafiltro.
14. Para retirar el portafiltro del grupo de infusión, gíralo hacia la izquierda hasta que se suelte.
15. Retira la pastilla de café del portafiltro golpeándolo ligeramente contra una caja de cartón, por ejemplo el LIGRE Knockbox. Para eliminar todos los residuos de café y aceites, enjuaga brevemente el portafiltro bajo agua caliente inmediatamente después. Así se evita que los residuos se acumulen y afecten al sabor. Con la ayuda de un cepillo de barista o un paño suave de barista, también se pueden eliminar los residuos finos de los orificios del filtro.
16. Después de preparar el espresso, recomendamos enjuagar brevemente el grupo de infusión (también conocido como enjuague) para eliminar los residuos de café y los aceites. En el nerd mode aprieta el botón de espresso (butterfly central) hacia ti y vuelve a inclinarlo hacia atrás para completar el proceso.

    Para más información, consulte 5.6, "Enjuague del grupo de infusión con LIGRE shpla".

Si deseas preparar un capuchino u otra especialidad de café con espuma de leche, puedes preparar la espuma de leche al mismo tiempo que el espresso. Para más información, consulte 5.4, "Preparación de la espuma de leche".

5.3 CAMBIAR EL SABOR Y EL AROMA

Un espresso perfecto es el resultado de una armoniosa interacción de diversos factores: desde la calidad, la frescura y el tostado de los granos y el grado de molienda adecuada, pasando por un compactado profesional y unos parámetros de elaboración ajustados con precisión, como la temperatura, la presión y la pausa de infusión, hasta una buena calidad del agua. Esto permite obtener un resultado equilibrado de amargor, acidez y dulzor.

Todo el proceso de preparación, desde la preelaboración (también conocida como preinfusión), pasando por la pausa de infusión, hasta la extracción, debería durar alrededor de 25 a 35 segundos. Aquí encontrarás información detallada sobre lo que es importante para que el aroma y el sabor se desarrollen de forma óptima, y cómo puedes influir en ello.

GRADO DE MOLIENDA

El grado de molienda tiene una gran influencia en la calidad del espresso, ya que determina cuántos aromas y sabores se desprenden del café molido. Un grado de molienda más fino ralentiza el flujo de agua, ya que esta encuentra más resistencia. Esto aumenta el tiempo de extracción, lo que se traduce en sabores más intensos y un gusto más fuerte. Sin embargo, si el grado de molienda es demasiado fino, el espresso puede tener un sabor «sobreextraído» y parecer amargo o demasiado fuerte. Un grado de molienda más grueso permite que el agua fluya más rápidamente a través del café molido y acorta el tiempo de extracción. El resultado suele ser un sabor más suave y ligero. Si el grado de molienda es demasiado grueso, el espresso puede quedar «subextraído» y tener un sabor agrio o plano, ya que se liberan menos aromas y sabores.

Por lo tanto, un buen molinillo de café es un complemento importante para tu máquina de portafiltro. Te recomendamos el molinillo de café LIGRE siji que combina perfectamente con la LIGRE youn. Gracias a la tecnología grind by weight obtendrás la cantidad precisa de café molido que necesitas, y el ajuste micrométrico de precisión te permite encontrar rápidamente el grado de molienda adecuada.

TEMPERATURA

Los sabores ácidos y amargos presentes en el café se disuelven de forma diferente en función de la temperatura de infusión, lo que repercute en el sabor. Los aromas ácidos son más fácilmente solubles y se extraen a temperaturas más bajas. Una temperatura más elevada extrae más sustancias de sabor y aroma, lo que da lugar a aromas más intensos y, a menudo, más complejos. Sin embargo, si la temperatura es demasiado alta, el café puede volverse amargo.

Con tu LIGRE youn tienes la opción de seleccionar una temperatura de entre 86 y 99 °C; como recomendación está preestablecida una temperatura de 94 °C. Recomendamos primero probar con esta temperatura y solo después variarla si es necesario.

PRESIÓN DE INFUSIÓN

La presión de infusión es la responsable de la disolución de los aceites esenciales y, por tanto, de la variedad de sabores y aromas. Una presión de infusión demasiado baja puede dar lugar a un espresso aguado, de color claro y poco extraído, ya que el aroma no puede desarrollarse plenamente. Una presión excesiva tiene exactamente el efecto contrario. El espresso tiene un sabor muy intenso y el color se oscurece. Para obtener un sabor equilibrado, un aroma equilibrado y una bonita crema, se recomienda una presión de infusión de 9 bar.

Con tu LIGRE youn tienes la opción de ajustar una presión de infusión entre 8 y 10 bar; la presión de 9 bar viene preestablecida a modo de recomendación.

PAUSA DE INFUSIÓN

La pausa de infusión es una parte importante del proceso de preparación. Se compone de la fase de preinfusión, la pausa de infusión y la posterior extracción propiamente dicha. Durante la preinfusión, el café solo se humedece brevemente, el café molido comienza a hincharse uniformemente y se liberan los primeros aromas. Durante la pausa de infusión, el agua empapa el café molido, haciendo que se hinche aún más y active sabores adicionales. Cuanto más larga sea la pausa de infusión, más fácilmente se liberarán los aromas y sabores del café y más intensos serán el olor y el sabor del espresso.

Con tu LIGRE youn tienes la opción de seleccionar una pausa de infusión con una duración de entre 0,5 y 6 segundos; se ha preestablecido una duración de 2 segundos como recomendación.

LIGRE SENSORY PROFILES

Para el LIGRE youn hemos creado tres perfiles de extracción propios: el LIGRE sensory profiles. Cada uno de los perfiles de extracción se basa en un control preciso de las fases del proceso de elaboración y de los parámetros de elaboración. Al ajustar todos los factores, se pueden resaltar determinados aromas y acentuar el dulzor, la acidez o el amargor. De este modo, podrás preparar el espresso a tu gusto.

Para más información, consulte 6.2, "LIGRE sensory profiles".

Además de los posibles ajustes antes mencionados en tu LIGRE youn también influyen en los siguientes parámetros del aroma y el sabor de tu espresso.

EXTRACCIÓN Y TASA DE FLUJO DE AGUA

Durante la extracción, se hace pasar agua caliente a alta presión a través de los granos de café saturados, liberando los aromas y sabores característicos y creando la crema del espresso. La duración de la extracción es un factor importante. Si el tiempo de extracción es más corto, el espresso sabe más bien afrutado, suave, ácido y solo tiene una ligera crema. Si el tiempo de extracción es más largo, el espresso sabe más intenso y amargo, los sabores tostados pasan a primer plano y la crema se vuelve más rica. El tiempo de extracción está estrechamente relacionado con la tasa de flujo de agua. La tasa de flujo de agua, es decir, la cantidad de agua por segundo que fluye a través de la pastilla de café, debe ser de entre 1,8 y 2,4 ml/s durante la extracción para obtener un espresso muy bueno.

En el LIGRE nerd mode en la pantalla táctil puedes seguir exactamente la velocidad a la que fluye el agua durante la extracción y realizar ajustes en el grado de molienda y los parámetros de infusión si es necesario. Para más información, consulte 5.2, "Preparación del LIGRE nerd mode espresso".

CANTIDAD DE AGUA

La cantidad de agua en la taza y la proporción de partículas de café disueltas en el agua también influyen en el aroma y el sabor del espresso. En resumen, cuanta menos agua utilices, más intenso será tu espresso. El parámetro para ello es el denominado brew ratio. El brew ratio describe la relación entre el espresso terminado en la taza y la cantidad de café molido en el portafiltro. En la configuración por defecto del LIGRE youn fijamos el brew ratio para nuestro LIGRE taha blend en 1:2,5. En palabras: De 1 g de café molido salen 2,5 g de espresso en una taza. Se brew ratio ha probado y definido cuidadosamente con precisión por nuestros desarrolladores y el equipo de baristas para ofrecer a los baristas caseros, tanto principiantes como experimentados, un espresso excelente desde el principio.

Para un espresso solo, con el LIGRE youn de 11 g café molido 27,5 g o 27,5 ml de espresso. En un espresso doble, 16 g de café molido producen 40 g o 40 ml de espresso en una taza. Exactamente estas cantidades están preestablecidas también en el molinillo de café LIGRE siji. Junto con el LIGRE youn se consigue de este modo easy mode y de forma sencilla un muy buen espresso.

Lo habitual brew ratios para bebidas de café son

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

CANTIDAD DE CAFÉ MOLIDO

Al igual que la cantidad de agua, la cantidad de café molido en el brew ratio es otro factor que contribuye a un espresso perfecto. Según tus gustos, para un espresso solo se utilizan 7-11 g de café molido y para uno doble 14-18 g. También aquí puedes experimentar según tus preferencias. Recomendamos 11 g de café molido para un espresso solo y 16 g para un espresso doble.

COMPACTAR Y PRESIÓN DE CONTACTO

La presión con la que se compacta el café molido en el portafiltro influye en el tiempo de extracción y en la tasa de flujo de agua. Si se compacta demasiado, aumenta la resistencia del agua, lo que puede prolongar el tiempo de paso y extraer más sustancias indeseables. Si no se compacta mucho, el agua no encontrará suficiente resistencia y el tiempo de contacto entre el agua y el café molido será demasiado corto. El espresso sabe aguado y

soso.
La presión de contacto recomendada con la que se debe comprimir el café molido es de aprox. 15 kg. Asegúrate de compactar verticalmente hacia abajo. El prensador no debe girarse, ya que esto puede provocar channeling.

5.4 PREPARACIÓN DE LA ESPUMA DE LECHE

Con la lanza de vapor Autosteam, el LIGRE foamer puede convertir la leche y los sustitutos lácteos adecuados en una espuma de leche perfecta.



AVISO

Riesgo de quemaduras

La lanza de vapor se calienta durante el funcionamiento.

- Durante el funcionamiento, toca únicamente la lanza de vapor en la carcasa protectora negra.



AVISO

Riesgo de quemaduras

Utilizar recipientes demasiado pequeños puede provocar la salida del vapor de agua caliente.

- Selecciona el tamaño del recipiente de forma que el escape de vapor de agua no pueda provocar quemaduras.
- Coloca la lanza de vapor de forma que ni tú ni otras personas se escalden con el vapor que sale.



NOTA

Para obtener una espuma de leche perfecta, se recomienda extraer brevemente el vapor antes de cada preparación de espuma de leche. Esto eliminará cualquier condensación de la lanza de vapor. Para ello, tira del botón de vapor (butterfly derecho) hacia ti brevemente e inclínalo de nuevo hacia atrás.

PREPARAR ESPUMA DE LECHE EN LIGRE EASY MODE

1. Llena una jarra con leche o un sucedáneo de la leche. Asegúrate de que haya espacio suficiente en el recipiente para la espuma de leche.
2. Coloca la jarra de leche en la bandeja de goteo.
3. Sumerge el LIGRE foamer en la jarra de leche hasta que la punta fina desaparezca completamente bajo la superficie de la leche, pero sin tocar el fondo. El fino anillo negro debe ser visible justo por encima de la superficie de la leche.
4. Pulsa el botón de vapor (butterfly derecho).

5. Selecciona la textura de la espuma de leche y la temperatura de la leche deseadas desplazándote hacia arriba y hacia abajo en la pantalla táctil. Puedes elegir entre 10 niveles de espuma y 3 niveles de temperatura.
   - ▸ El LIGRE youn comienza con la formación de espuma.
   - ▸ El proceso se detiene automáticamente al final de la formación de espuma.
6. Para cancelar el espumado automático, pulsa brevemente el botón de vapor butterfly otra vez.
7. Tan pronto como tu LIGRE youn haya terminado de espumar, saca el LIGRE foamer del recipiente.
8. Inmediatamente después de utilizar la extracción de vapor, limpia el LIGRE foamer con un paño de microfibra húmedo para eliminar los restos de leche. Esto te ahorrará problemas más adelante.
9. Enjuaga el LIGRE foamer durante unos segundos accionando el vapor butterfly.

PREPARAR ESPUMA DE LECHE EN LIGRE NERD MODE

1. Llena una jarra con leche o un sucedáneo de la leche. Asegúrate de que haya espacio suficiente en el recipiente para la espuma de leche.
2. Coloca la jarra de leche en la bandeja de goteo.
3. Sumerge el LIGRE foamer en la jarra de leche hasta que la punta fina desaparezca completamente bajo la superficie de la leche, pero sin tocar el fondo. El fino anillo negro debe ser visible justo por encima de la superficie de la leche.
4. Tira del botón de vapor (butterfly derecho) hacia ti.
   - ▸ El LIGRE youn comienza con la formación de espuma. La temperatura actual de la espuma de leche se muestra en la pantalla táctil.
5. Ahora puedes ajustar la calidad de la espuma de leche regulando la profundidad de inmersión y la posición del LIGRE foamer en la jarra de leche tú mismo.
6. Una vez que la espuma de leche haya alcanzado la calidad deseada, inclina el vapor butterfly hacia atrás.
   - ▸ Se interrumpe la extracción de vapor.
7. Saca el LIGRE foamer del recipiente.
8. Inmediatamente después de utilizar la extracción de vapor, limpia el LIGRE foamer con un paño de microfibra húmedo para eliminar los restos de leche. Esto te ahorrará problemas más adelante.
9. Enjuaga el LIGRE foamer durante unos segundos accionando el vapor butterfly.

5.5 PREPARACIÓN DE AGUA CALIENTE

Recomendamos precalentar la taza con agua caliente, para que el aroma y el sabor se desarrollen aún mejor y puedas disfrutar de tu café bien caliente. También se necesita agua caliente para otras bebidas a base de café, como un caffè americano, un café largo o similar.

PREPARAR AGUA CALIENTE EN LIGRE EASY MODE

1. Coloca una taza debajo del grupo de infusión.
2. Pulsa el botón de agua caliente (butterfly izquierdo).
3. Selecciona la cantidad de agua deseada. Puedes elegir entre dos cantidades.
   - ▸ La máquina de portafiltro emite la cantidad de agua caliente preajustada.
4. Para cancelar el suministro de agua caliente, pulsa de nuevo el butterfly botón de agua caliente.
   - ▸ La LIGRE youn detiene automáticamente el suministro de agua caliente en cuanto se ha suministrado la cantidad de agua seleccionada.

Si es necesario, puedes modificar la cantidad de agua preajustada. Para más información, consulte 6.6, "Cantidad de agua para agua caliente y espresso".

PREPARAR AGUA CALIENTE EN LIGRE NERD MODE

1. Coloca una taza debajo del grupo de infusión.
2. Tira del botón de agua caliente (butterfly izquierdo) hacia ti.
   - ▸ La máquina de portafiltro dispensa agua caliente.
3. Para interrumpir el suministro de agua caliente, inclina el agua caliente butterfly hacia atrás.

5.6 ENJUAGUE DEL GRUPO DE INFUSIÓN CON LIGRE SHPLA

Con el botón de espresso, puedes enjuagar fácilmente el grupo de infusión con agua caliente. En el LIGRE shpla fluye mucha más agua a través del grupo de infusión que con la extracción de café espresso normal.

El aclarado, también conocido como enjuague, te ayuda a limpiar el grupo de infusión de forma rápida y eficaz y a eliminar los residuos de café después de cada extracción.

LIGRE SHPLA EN EL EASY MODE

1. Retira el portafiltro del grupo de infusión.
2. Presiona el espresso butterfly.
   - ▸ El grupo de infusión se enjuaga con agua caliente. Después de aprox. 15-20 segundos, dependiendo del LIGRE sensory profilepreestablecido y una breve interrupción, comienza el LIGRE shpla y se enjuaga el grupo de infusión.
   - ▸ La pantalla muestra «LIGRE shpla».
3. Para cancelar el proceso de enjuague con antelación, pulsa el espresso butterfly otra vez.
   - ▸ El LIGRE youn finaliza el proceso en el easy mode automáticamente.

LIGRE SHPLA EN EL NERD MODE

1. Retira el portafiltro del grupo de infusión.
2. Tira del espresso butterfly hacia adelante.
   - ▸ El grupo de infusión se enjuaga con agua caliente. Después de aprox. 15-20 segundos en función del LIGRE sensory profilepreestablecido y una breve interrupción, comienza el LIGRE shpla y se enjuaga el grupo de infusión.
   - ▸ La pantalla muestra «LIGRE shpla».
3. Para detener el proceso de enjuague, inclina el espresso butterfly hacia atrás.

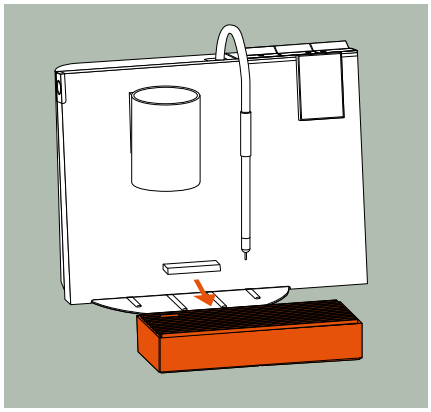


NOTA

LIGRE shpla se activa automáticamente si no se acumula presión o si esta es demasiado baja en el grupo de infusión o, más exactamente, en el cabezal de infusión. Esto ocurre si el café se muele demasiado grueso o si la cantidad de café molido es demasiado pequeña. Cuando el portafiltro se aprieta con café molido, esto significa que el espresso no se extrae como de costumbre y sin presión. Por lo tanto, asegúrate de utilizar el grado de molienda correcto, la cantidad adecuada de café molido y un compactado profesional. Para más información, consulte 5.3, "Cambiar el sabor y el aroma".

5.7 VACIADO DE LA BANDEJA DE GOTEO

La bandeja de goteo se puede fijar a tu máquina de portafiltro con un imán. Para retirarla, basta con tirar de ella hacia delante.
Cuando la bandeja de goteo está llena, se puede saber por el flotador que sobresale de la rejilla de goteo. En este caso, vacía el recipiente.



1. Retira con cuidado la bandeja de goteo de la máquina de portafiltro.
2. Retira la rejilla de goteo de la bandeja de goteo y vacíala.
3. Aprovecha para limpiar la rejilla de goteo y la bandeja de goteo bajo el grifo con una esponja suave.
4. Vuelve a colocar la rejilla de goteo en la bandeja de goteo. Asegúrate de que la rejilla está correctamente alineada.
5. Desliza la bandeja de goteo sobre la máquina de portafiltro hasta que el imán atraiga la bandeja de goteo.

6 LOS AJUSTES

Si lo deseas, puedes utilizar la pantalla táctil para ajustar muchas de las opciones de tu LIGRE youn según sus preferencias.

Entre ellas se incluyen los ajustes del café con los parámetros de infusión individuales (6.1) y el LIGRE sensory profiles (6.2), la temperatura (6.3), la textura y la temperatura de la espuma de leche (5.4) y las cantidades de agua para agua caliente y espresso en el LIGRE easy mode (6.6).

También hay otras funciones útiles como el temporizador (6.4) y el LIGRE eco mode (6.5) que facilitan la vida y ayudan a ahorrar electricidad. También puedes cambiar ajustes generales como el idioma, la hora, la fecha y la dureza del agua o restablecer los ajustes de fábrica (6.7).

6.1 PARÁMETROS DE PREPARACIÓN

Puedes ajustar individualmente los parámetros de preparación como la temperatura, presión y duración de la pausa de infusión para influir a tu gusto en el aroma y el sabor de tu espresso.

1. Pulsa sobre la indicación de temperatura del grupo de infusión en la parte izquierda de la pantalla táctil.
   - ▸ El menú «Ajustes del café» se abre.
2. Selecciona el parámetro de preparación que deseas modificar: «Temperatura», «Presión de infusión» o «Pausa de infusión». La temperatura recomendada y preestablecida es 94 °C, una presión de infusión de 9 bar y una pausa de infusión con una duración de 2 segundos.
3. Desplázate hacia arriba o hacia abajo en la pantalla táctil y confirma el ajuste con «OK».
   - ▸ Los ajustes de infusión se guardan hasta que los cambies.
   - ▸ El valor recomendado de LIGRE se marca con un punto.
4. Puedes volver a la pantalla de inicio tocando los tres puntos de la parte superior de la pantalla táctil.

Encontrarás más información sobre los parámetros de preparación y otros factores de influencia en 5.3 "Cambiar el sabor y el aroma".

6.2 LIGRE SENSORY PROFILES

Para el LIGRE youn hemos creado tres perfiles de extracción propios: el LIGRE sensory profiles. Cada uno de los perfiles de extracción se basa en un control preciso de las fases del proceso de elaboración y de los parámetros de elaboración. El perfil de sabor del espresso varía aquí, especialmente durante la preinfusión, y se ve influido por la diferente cantidad y duración de la humectación de los posos de café con agua. Al ajustar todos los factores, se pueden resaltar determinados aromas y acentuar el dulzor, la acidez o el amargor.

Puedes elegir entre los siguientes LIGRE sensory profiles :

- brilliant bold para un espresso intenso, ligeramente amargo y achocolatado.
- vibrant vigor para un aroma y un sabor equilibrados.
- mellow morning para un espresso más suave, ligeramente ácido y afrutado.

1. Pulsa sobre la indicación de temperatura del grupo de infusión en la parte izquierda de la pantalla táctil.
   ▸ El menú «Ajustes del café» se abre.
2. Elige «LIGRE sensory profile».
3. Desplázate hacia arriba o hacia abajo en la pantalla táctil y confirma lo que quieras LIGRE sensory profile con «OK».
   ▸ El LIGRE sensory profile seleccionado permanece guardado hasta que lo cambies.
4. Puedes volver a la pantalla de inicio tocando los tres puntos de la parte superior de la pantalla táctil.

6.3 TEMPERATURA

El vapor para producir espuma de leche se genera en la caldera de tu LIGRE youn. Tienes la opción de seleccionar una temperatura entre 120 y 130 °C. Si no quieres espumar leche, también puedes apagar la caldera para ahorrar electricidad.

1. Pulsa sobre la indicación de temperatura de la caldera en la parte derecha de la pantalla de inicio.
   ▸ El menú «Temperatura de la caldera» se abre.
2. Para encender o apagar la caldera, pulsa el control deslizante situado junto a «Caldera».
   ▸ Cuando está encendido, el mando se ilumina; cuando está apagado, se atenúa.

3. Para ajustar la temperatura, pulsa sobre «Temperatura de la caldera». Con tu LIGRE youn tienes la opción de seleccionar una temperatura entre 120 y 130 °C; como recomendación está preestablecida una temperatura de 125 °C.
4. Desplázate hacia arriba o hacia abajo en la pantalla táctil y confirma la temperatura deseada con «OK».
   - ▸ La temperatura seleccionada permanece memorizada hasta que la cambies.
   - ▸ La temperatura recomendada de LIGRE de 125 °C está marcado con un punto.
5. Puedes volver a la pantalla de inicio tocando los tres puntos de la parte superior de la pantalla táctil.

6.4 TEMPORIZADOR

Queremos que el uso de la LIGRE youn te resulte lo más fácil y cómodo posible. Por ejemplo, para que puedas tomarte tu primer espresso por la mañana sin tener que esperar, o si a veces te olvidas de apagar la máquina de portafiltro por la noche, puedes utilizar el práctico temporizador de tu LIGRE youn. Una vez ajustado según tus necesidades, ya no tendrás que preocuparte de encender y apagar la máquina de portafiltro por la noche.

1. Toca los tres puntos de la parte superior de la pantalla táctil.
   - ▸ Se abre el menú principal de ajustes.
2. Para activar o desactivar el temporizador, pulsa el control deslizante situado junto a «Temporizador».
   - ▸ Cuando está encendido, el mando se ilumina; cuando está apagado, se atenúa.
3. Para ajustar el temporizador, pulsa directamente sobre «Temporizador».
   - ▸ La opción de menú «Temporizador» se abre.
4. Pulsa para seleccionar los días para los que deseas memorizar las mismas horas de encendido y apagado.
   - ▸ Los días seleccionados aparecen subrayados en la pantalla táctil.
5. Para ajustar los tiempos del temporizador, pulsa sobre el icono del lápiz en la esquina superior derecha.
6. Pulsa el signo más y ajusta la hora de encendido y la hora de apagado. Confirma la hora con «OK».

   También puedes establecer varias horas al día. Para ello, solo tienes que volver a pulsar el signo «más» después de haber establecido una hora.

7. Utiliza los tres puntos de la línea superior para retroceder un punto en el menú. Aquí puedes activar o desactivar el temporizador para cada día individualmente tocando el control deslizante a la izquierda de los días individuales.
8. Para desactivar o borrar completamente una hora de encendido y apagado individual, pulsa primero sobre el día de la semana correspondiente y, a continuación, sobre el símbolo del lápiz en la esquina superior derecha. Ahora puedes utilizar el control deslizante situado a la izquierda de la hora de encendido y apagado para desactivarla (o activarla si ya estaba desactivada). Toca la «X» a la derecha de la hora de encendido y apagado para borrar esta programación horaria.
9. Puedes volver a la pantalla de inicio tocando los tres puntos de la parte superior de la pantalla táctil.

6.5 LIGRE ECO MODE

Para ahorrar electricidad, hemos equipado nuestro LIGRE youn con un modo inteligente de ahorro de energía, nuestro LIGRE eco mode. Si está activado el LIGRE eco mode, la temperatura del grupo de infusión y de la caldera desciende automáticamente tras un periodo de tiempo que puedes ajustar.

La pantalla de inicio está oscurecida en el LIGRE eco mode. Si tocas la pantalla táctil se calentará tu LIGRE youn rápidamente y estará listo en solo 1 minuto para funcionar de nuevo.

1. Toca los tres puntos de la parte superior de la pantalla táctil.
   - ▸ Se abre el menú principal de ajustes.
2. Para mantener el eco mode activarlo o desactivarlo, pulsa sobre el control deslizante situado junto a «LIGRE eco mode».
   - ▸ Cuando está activado, el mando se ilumina; cuando está desactivado, se atenúa.
3. Para establecer la duración después de la cual debe cambiarse LIGRE youn en el eco mode pulsa sobre «LIGRE eco mode».
4. Durante la puesta en marcha inicial, aparece un mensaje en la pantalla táctil sobre la LIGRE eco mode. Después de leerlo, confirma con «OK».
   - ▸ La opción de menú «Activación después de» se abre.
5. Desplázate hacia arriba o hacia abajo en la pantalla táctil y confirma la hora deseada con «OK».
   - ▸ La duración seleccionada tras la cual el eco mode se debe activar, permanece guardada hasta que la cambies.
6. Puedes volver a la pantalla de inicio tocando los tres puntos de la parte superior de la pantalla táctil.

DESCONEXIÓN PARA AHORRAR ENERGÍA

Para que puedas ahorrar aún más energía cuando no estés usando tu LIGRE youn dispones de una función de desconexión automática de ahorro energético. El LIGRE youn pasa al modo de espera.

Si el LIGRE youn no se utiliza durante 8 horas ni tampoco se maneja ni LIGRE butterfly se toca la pantalla táctil, aparece un aviso de 10 minutos antes de apagarse. Tienes la opción de tocar la pantalla táctil «Cancelar proceso» durante el tiempo que se muestra el aviso. El LIGRE youn permanece encendido y no pasa al modo de espera.

6.6 CANTIDAD DE AGUA PARA AGUA CALIENTE Y ESPRESSO

El LIGRE youn te permite LIGRE easy mode preajustar la cantidad de agua para el agua caliente (por ejemplo para un caffè americano) y para el espresso según tus preferencias y tamaños de taza.

Puedes guardar dos cantidades: para poca o mucha agua caliente o para un espresso solo o doble.

1. Toca los tres puntos de la parte superior de la pantalla táctil.
   - ▸ Se abre el menú principal de ajustes.
2. Elige «LIGRE easy mode».
   - ▸ La opción de menú «LIGRE easy mode» se abre. Aquí puedes ajustar la cantidad de agua para agua caliente y espresso.
3. Para la cantidad de agua caliente, toca «poco» o «mucho»para la cantidad de agua de espresso, toca «solo» o «doble», lee el mensaje que aparece y confírmalo con «OK».
4. Desplázate hacia arriba o hacia abajo para modificar la cantidad si es necesario y confirma con «OK».
   - ▸ Las últimas cantidades de agua establecidas permanecen almacenadas hasta que te decidas por otras cantidades.
5. Puedes volver a la pantalla de inicio tocando los tres puntos de la parte superior de la pantalla táctil.

6.7 AJUSTES GENERALES E INFORMACIÓN

1. Para los ajustes generales y otras funciones e información, toca los tres puntos del centro en el borde superior de la pantalla táctil en la pantalla de inicio.
2. En la opción de menú «General» se puede ajustar el idioma, la hora, la fecha y la dureza del agua. También puedes restablecer tu máquina de portafiltro a los ajustes de fábrica.
3. En «Mantenimiento» accederás a los programas de descalcificación, limpieza de la lanza de vapor, limpieza del grupo de infusión, cambio del agua de la caldera y vaciado de transporte.
4. En «Acerca de este LIGRE youn» puedes encontrar en «Dispositivo» las versiones de software actuales y en «Estadística» información sobre el número de dispensaciones de café, agua caliente y vapor, así como el grado actual de calcificación.
5. Puedes volver a la pantalla de inicio tocando los tres puntos de la parte superior de la pantalla táctil.

7 LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Para que puedas disfrutar siempre de un espresso y una espuma de leche maravillosamente aromáticos, te recomendamos que cuides y limpies regularmente tu máquina de portafiltro. Esto también prolongará la vida útil de la LIGRE youn.

Una parte es trabajo manual. A la hora de descalcificar, limpiar la lanza de vapor y el grupo de infusión, la LIGRE youn te ayuda activamente gracias a los programas de limpieza integrados especialmente desarrollados.

Aunque sea necesario un cambio de agua de la caldera o un vaciado de agua para el transporte, la LIGRE youn te guía a través del proceso correspondiente.

NOTA

En ligre.com/service encontrarás información y tutoriales sobre limpieza con una gran variedad de vídeos prácticos.

NOTA

Los productos de limpieza inadecuados o las dosis incorrectas dañarán tu LIGRE youn. Recomendamos utilizar los productos de limpieza LIGRE. Los productos de limpieza LIGRE están especialmente desarrollados para la LIGRE youn y optimizados para esta máquina de portafiltro. Permiten una limpieza óptima y garantizan la longevidad de tu LIGRE youn.

7.1 LIMPIEZA DE LA LANZA DE VAPOR

LIMPIEZA INMEDIATA DE LA LANZA DE VAPOR

Limpia la lanza de vapor después de cada proceso de espumado. Si quedan restos de leche en la lanza de vapor, pueden formarse residuos nocivos y dificultar considerablemente la limpieza posterior.

1. Inmediatamente después de la extracción de vapor, limpia la lanza de vapor con un paño de microfibra húmedo para eliminar los restos de leche.
2. Enjuaga la lanza de vapor durante unos segundos pulsando el botón de vapor.

AVISO

Riesgo de quemaduras

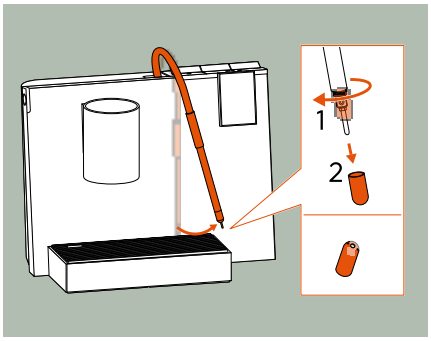
- Coloca la lanza de vapor de forma que ni tú ni otras personas se escalden con el vapor que sale.

LIMPIEZA SEMANAL

1. Preparar el LIGRE limpiador del sistema de leche:
   Añade 25 ml de LIGRE limpiador del sistema de leche con 225 ml de agua en un vaso medidor con una capacidad de 0,5 l.
   - ▸ Se produce un total de 250 ml de solución limpiadora en una proporción de 1:9.
2. Para abrir el programa de limpieza, pulsa sobre los tres puntos situados en la parte superior de la pantalla táctil.
3. Para iniciar el programa de limpieza de la lanza de vapor, pulsa primero sobre los tres puntos situados en el centro, en la parte superior de la pantalla táctil, en la pantalla de inicio.
4. Selecciona la opción de menú «Mantenimiento».
5. Selecciona «Limpieza de la lanza de vapor».
6. Sigue las instrucciones de la pantalla.

NOTA

En el paso 3/9 «Limpieza de la lanza de vapor» se te pedirá que desenrosques el tapón de la lanza de vapor y la limpies. Consulta el gráfico adyacente.



7.2 LIMPIEZA DE LA MAQUINA Y DE LA BANDEJA DE GOTEO

Recomendamos limpiar las superficies de la máquina de portafiltro y los componentes al menos una vez a la semana.

1. Apaga la máquina de portafiltro y espera a que se enfríe.
2. Desconecta el enchufe de red de la red eléctrica.
3. Retira la bandeja de goteo de la máquina de portafiltro y vacíalo si es necesario.
4. Retira la rejilla de goteo y saca la bandeja interior de la bandeja de goteo.
5. Limpia todas las piezas bajo el grifo con una esponja suave. También puedes limpiar la rejilla de goteo y el inserto para bandeja de goteo en el lavavajillas, pero no el marco de aluminio para la bandeja de goteo.
6. Seca la bandeja de goteo con un paño suave.
7. Limpia las superficies de la máquina de portafiltro con un paño húmedo y suave.

8. Limpia el grupo de infusión con un paño húmedo.
9. Para evitar las rayas, seca tu LIGRE youn con un paño suave.

Los siguientes componentes de tu máquina de portafiltro son de plástico y se pueden lavar en el lavavajillas:

- El depósito de agua
- El inserto para bandeja de goteo
- La rejilla de goteo

NOTA

El portafiltro, los filtros, el prensador y el marco de aluminio para la bandeja de goteo no son aptos para el lavavajillas.

- Limpia estos componentes cuidadosamente con una esponja suave bajo el grifo y nunca los trates con esponjas domésticas ásperas.

7.3 LIMPIEZA DEL GRUPO DE INFUSIÓN Y DEL PORTAFILTRO

Con un consumo medio de aprox. 5-10 tazas al día, el grupo de infusión debe limpiarse una vez a la semana con las LIGRE pastillas de limpieza. De este modo se evitan las alteraciones del aroma y el sabor del espresso, el capuchino y otras bebidas a base de café que, de otro modo, provocarían los residuos de café en el grupo de infusión.

NOTA

Cuando limpies el grupo de infusión una vez a la semana, realiza primero la limpieza manual y, a continuación, ejecuta el programa de limpieza «Limpiar grupo de infusión» en tu LIGRE youn.

LIMPIEZA MANUAL DEL GRUPO DE INFUSIÓN

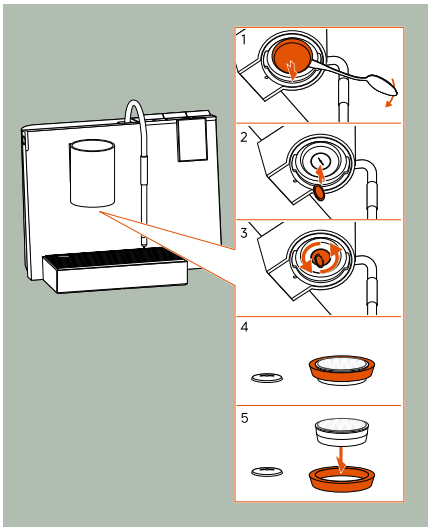
Para los pasos siguientes, necesitarás como ayuda una cucharilla de acero inoxidable o el filtro ciego.
Para orientarte mejor, echa un vistazo al interior del grupo de infusión desde abajo antes de empezar a desmontar las piezas individuales.

AVISO

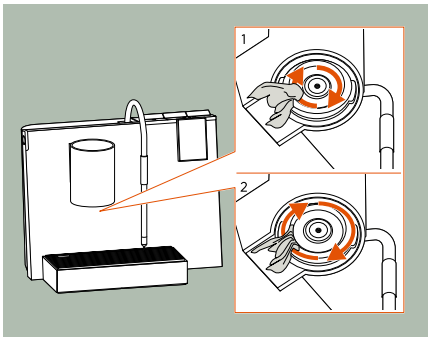
Riesgo de quemaduras

El grupo de infusión y los componentes se calientan durante el funcionamiento.

- Limpia manualmente el grupo de infusión solo cuando esté completamente frío.
- Utiliza una toalla para protegerte al manipular el grupo de infusión y los componentes.

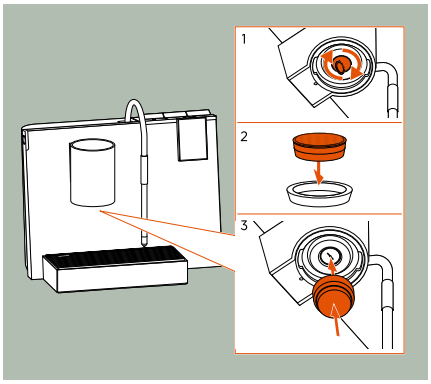


1. Utiliza la cucharilla o el filtro ciego para levantar el filtro de ducha, incluida la junta de goma negra (también conocida como junta tórica), del centro del cabezal de infusión y colócalo de forma segura a un lado.
2. Ahora desenrosca con cuidado el tornillo distribuidor de agua de la parte inferior del grupo de infusión utilizando una moneda de 1 céntimo o simplemente con la mano. Asegúrate de que el tornillo distribuidor de agua no caiga al suelo.
   ▸ Ahora deberías tener el tornillo distribuidor de agua y el filtro de ducha con la junta tórica.
3. Afloja con cuidado la junta tórica del filtro de ducha.
4. Limpia el tornillo distribuidor de agua, el filtro de la ducha y la junta tórica con un cepillo suave bajo el grifo y, a continuación, déjalo todo en un lugar seguro.



5. Utiliza el cepillo de limpieza disponible como accesorio y un paño húmedo para limpiar el interior del grupo de infusión:
   ◦ Elimina todos los restos de café de la rosca del tornillo distribuidor de agua situado en el centro del cabezal de infusión y de las zonas circundantes.
   ◦ Limpia el hueco exterior en forma de anillo y las zonas circundantes.

Vuelve a colocar todos los componentes limpios (el tornillo distribuidor de agua y el filtro de ducha con junta tórica) en el grupo de infusión.



1. Vuelve a enroscar el tornillo distribuidor de agua en el centro del grupo de infusión hasta que quede apretado con la mano.
2. Vuelve a colocar la junta tórica alrededor del filtro de ducha. Presta atención al biselado interior de la junta tórica. Coloca el anillo de sellado alrededor del filtro de ducha de modo que el borde biselado del anillo coincida exactamente con la pared biselada del filtro de la ducha. Todo debe encajar de forma segura y hermética.
3. Vuelve a insertar el filtro de ducha con la junta tórica en el grupo de infusión y fíjalo.

   Para ello tienes dos opciones:

   - Introduce manualmente el filtro de ducha y la junta tórica en el grupo de infusión hasta el tope. A continuación, toma un portafiltro vacío (es decir, sin filtro o filtro ciego) y sujétalo con abrazaderas para fijar el filtro de ducha y la junta tórica en el grupo de infusión. Para mayor seguridad, puedes volver a sujetar el portafiltro con el filtro; así, el filtro de ducha deberá estar firmemente colocado.
   - También puedes utilizar un portafiltro como ayuda para introducir el filtro de ducha y la junta tórica. Para ello, coloca el filtro de ducha y la junta tórica sobre el portafiltro vacío. A continuación, sujeta el portafiltro en el grupo de infusión como de costumbre y utilízalo para fijar el filtro de ducha y la junta tórica en el cabezal de infusión. Para mayor seguridad, también puedes volver a sujetar el portafiltro con filtro después; el filtro de ducha debería estar firmemente en su sitio.
4. Toma el filtro ciego y pon en marcha el programa de limpieza «Limpiar grupo de infusión».

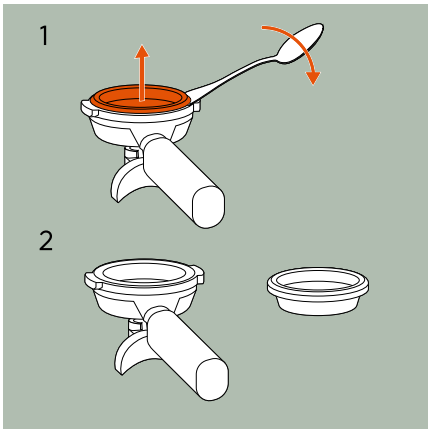
LIMPIEZA GUIADA DEL GRUPO DE INFUSIÓN

1. Ten preparada una LIGRE pastilla de limpieza para el grupo de infusión listo.
2. Para iniciar el programa de limpieza del grupo de infusión, pulsa primero los tres puntos situados en el centro de la parte superior de la pantalla táctil en la pantalla de inicio.
3. Selecciona la opción de menú «Mantenimiento».
4. Selecciona «Limpieza del grupo de infusión».
5. Sigue las instrucciones de la pantalla táctil hasta el final del programa de limpieza.

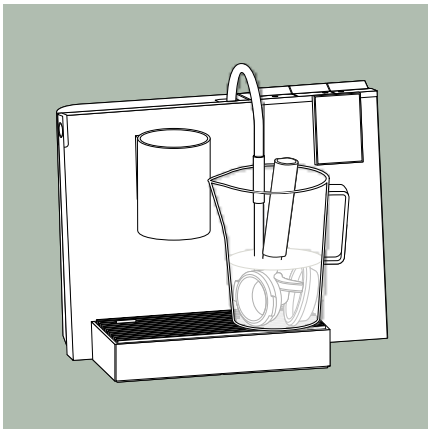
LIMPIEZA DEL PORTAFILTRO Y LOS FILTROS

Para los pasos siguientes, necesitarás como ayuda una cucharilla de acero inoxidable o el filtro ciego.

1. Para limpiar el portafiltro, levanta el filtro de café del portafiltro utilizando una cucharilla de acero inoxidable o el filtro ciego.
2. Elimina la suciedad gruesa bajo el grifo con un cepillo lavavajillas suave.



3. Llena un recipiente con agua caliente, no hirviendo. Puedes utilizar la lanza de vapor de tu LIGRE youn y calentar en nerd mode el agua a 60-70 °C.
   - ▸ El sensor de temperatura situado en la punta de la lanza de vapor mide la temperatura del agua, mientras que la temperatura actual del agua se muestra en la pantalla táctil.
4. Coloca el portafiltro y el filtro en el agua caliente.



NOTA

Asegúrate de que el mango de madera auténtica no se moja y no permanece en el agua.

5. Pon dos LIGRE pastillas de limpieza en el agua.
6. Deja que la solución limpiadora actúe sobre el portafiltro y el filtro durante 15-20 minutos.
7. A continuación, enjuaga bien el portafiltro y el filtro bajo el grifo.
8. Desecha la solución limpiadora y lava bien el recipiente.

7.4 DESCALCIFICACIÓN DE LA MÁQUINA DE PORTAFILTRO

Para un perfecto funcionamiento de tu máquina de portafiltro y para evitar un defecto irreparable, que puede ser causado por el agua calcárea, debes limpiar la máquina de portafiltro regularmente y en los intervalos de tiempo y uso especificados.

Un mensaje en la pantalla táctil te indica cuándo se recomienda la descalcificación. Puedes conocer el grado actual de calcificación en cualquier momento. Para ello, pulsa los tres puntos de la pantalla de inicio en la parte superior de la pantalla táctil, selecciona «Acerca de este LIGRE youn» y luego «Estadística».



AVISO

Riesgo de quemaduras químicas

Los descalcificadores son ácidos.

- Respeta las advertencias del envase del descalcificador.



NOTA

- Las superficies de mármol son atacadas al contacto con el desincrustante. Sin embargo, si salpicas descalcificador en la parte delantera de tu LIGRE youn o sobre una superficie de mármol, retíralo inmediatamente con un paño suave y húmedo.
- Mantente siempre cerca de tu LIGRE youn durante la descalcificación. La bandeja de goteo y la bandeja de recogida deben vaciarse varias veces durante el proceso.
- Utiliza únicamente las LIGRE pastillas descalcificantes y ningún otro agente desincrustante disponible en el mercado. Ni siquiera el ácido cítrico y el ácido acético puros son adecuados para tu LIGRE youn.

1. Coloca la LIGRE pastilla de descalcificación en el depósito de agua.
2. Llena el depósito de agua con agua fría hasta el nivel máximo de llenado y espera hasta que la pastilla se haya disuelto por completo.
3. Para activar el programa de descalcificación, pulsa primero los tres puntos situados en el centro de la parte superior de la pantalla táctil en la pantalla de inicio.
4. Selecciona la opción de menú «Mantenimiento».
5. Selecciona «Descalcificación».

6. Sigue las instrucciones de la pantalla táctil.
7. Por último, realiza la limpieza manual del grupo de infusión y del portafiltro tal y como se describe en 7.3 "Limpieza del grupo de infusión y del portafiltro".

7.5 AGUA DE LA CALDERA INTERCAMBIAR

Si no has utilizado tu máquina de portafiltro durante algún tiempo, debes cambiar el agua de la caldera que aún quede el interior de máquina de portafiltro antes del próximo uso

1. Para activar el programa de sustitución del agua de la caldera, pulsa primero los tres puntos situados en el centro de la parte superior de la pantalla táctil en la pantalla de inicio.
2. Selecciona la opción de menú «Mantenimiento».
3. Selecciona «Sustituir agua de caldera».
4. Sigue las instrucciones de la pantalla táctil.

7.6 VACIADO DE AGUA PARA EL TRANSPORTE

Realiza el vaciado de agua para el transporte cuando tengas que vaciar completamente la máquina de portafiltro para transportarlo y enviarlo al servicio técnico.
Aunque no hayas utilizado tu LIGRE youn durante un periodo de tiempo prolongado y lo hayas instalado en un cobertizo de jardín o en una caseta de esquí, el vaciado de agua para el transporte te ayudará a evitar los daños causados por el agua helada.



AVISO

Riesgo de quemaduras

Durante el vaciado de agua para el transporte, el agua caliente y el vapor salen por el desagüe, la lanza de vapor y la salida de café.

- Coloca siempre los recipientes debajo del grupo de infusión y de la lanza de vapor para protegerlos durante el vaciado de agua para el transporte, tal y como se describe en las instrucciones de la pantalla.
- Retira y vacía con cuidado la bandeja de goteo llena para no quemarte ni quemar a otras personas con el agua caliente.



NOTA

Las temperaturas bajo cero provocan la rotura de las tuberías de agua y de las conexiones en el interior de la máquina de portafiltro.

- Lleva a cabo el vaciado de agua para el transporte si la temperatura ambiente directa de tu LIGRE youn sin utilizar cae por debajo de 0 °C.

1. Para acceder al programa de vaciado de agua para el transporte, pulsa primero los tres puntos situados en el centro de la parte superior de la pantalla táctil en la pantalla de inicio.
2. Selecciona la opción de menú «Mantenimiento».
3. Selecciona «Vaciado de agua para el transporte».
4. Sigue las instrucciones de la pantalla táctil hasta el final del programa.

7.7 MANTENIMIENTO

Para garantizar un funcionamiento seguro a largo plazo, te recomendamos que mandes a revisar tu LIGRE youn cada dos años por parte del servicio técnico LIGRE.

El LIGRE Customer Center estará encantado de ayudarte.

8 DATOS TÉCNICOS

Tipo	Máquina de portafiltro youn
Tensión	220-240 V ~ 50 Hz
Consumo de potencia (encendido)	2300 W
Consumo de potencia (apagado)	< 0,3 W
Nivel de potencia acústica	< 70 dB(A)
Presión de infusión	8-10 bar, regulable
Depósito de agua potable	1,6 l
Peso en vacío	18,3 kg
Anchura x altura x profundidad	450 x 401 x 304 mm
Temperatura ambiente para un funcionamiento correcto	de +5 °C a +40 °C con una humedad máxima del 80 %
Certificación	CE

9 EL RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Aquí encontrarás un resumen de los posibles fallos, las causas y cómo subsanarlos.

Fallo	Causa	Resolución de problemas
¿Por qué no se inicia el proceso de elaboración?	El depósito de agua no está insertado correctamente.	Retira el depósito de agua e introdúcelo correctamente.
	Hay objetos extraños en el receptáculo del depósito de agua.	Retira el depósito de agua y limpia el soporte del depósito de agua.
	El filtro del depósito de agua está obstruido.	Limpia el depósito de agua y el filtro.
¿Por qué la máquina sigue sin alcanzar la temperatura deseada después de 4 minutos?	La caldera no está encendida.	Enciende la caldera.
¿Por qué el depósito de agua pierde agua y gotea por la parte inferior?	La junta está sucia y ya no cierra correctamente.	Limpia la junta y vuelve a colocar el depósito de agua.
¿Por qué aparece un mensaje de error en la pantalla táctil durante la primera puesta en marcha o después de cambiar el agua de la caldera?	Hay aire en las tuberías.	Confirma la advertencia con «OK» y extrae alternativamente agua caliente y café (sin portafiltro) hasta que salga el aire.

Fallo	Causa	Resolución de problemas
¿Por qué está demasiado frío el espresso?	Una vez calentada la máquina, no se calientan todas las tuberías de agua, lo que provoca pérdidas de calor.	Prepara un espresso solo 2x en el easy mode sin el portafiltro presionado con una pausa de 1 minuto entre cada una.
	La taza está fría	Precalienta la taza con agua caliente.
	El portafiltro está frío.	Deja siempre el portafiltro sujeto en el grupo de infusión para que también se caliente.
¿Por qué la espuma tarda más de lo normal?	La cantidad de leche o producto sustitutivo de la leche es demasiado grande.	Reduce la cantidad de leche de la jarra y vuelve a espumar.
¿Por qué la calidad de la espuma es peor de lo habitual?	El contenido en proteínas de la leche o del producto sustitutivo de la leche es demasiado bajo.	Utiliza otro tipo de leche y prueba la leche especial para baristas con un mayor contenido en proteínas.
	La leche ya se ha calentado demasiado y las propiedades de las proteínas han cambiado.	Toma leche fresca y fría y, al espumar, asegúrate de que la leche no esté más caliente de 65 °C.
	La junta de la boquilla de vapor está defectuosa o no hay junta.	Ponte en contacto con el LIGRE Customer Center para informarte sobre las sustituciones.
¿Por qué sale poco vapor o solo agua de la lanza de vapor?	La lanza de vapor está sucia.	Limpie la lanza de vapor. véase página 34
	La lanza de vapor o los componentes del suministro de vapor están calcificados.	Descalcifica la máquina de portafiltro. véase página 40

NOTA

Si no has podido rectificar el fallo o si el fallo se produce con frecuencia, estaremos encantados de ayudarte.

Más información en 12, "El servicio técnico de LIGRE".

10 PROTECCIÓN DEL MEDIOAMBIENTE Y ENERGÍA

AHORRAR ENERGÍA

Si no utilizas tu máquina de portafiltro durante un periodo de tiempo definido, cambia automáticamente al LIGRE eco mode.

Puedes definir el tiempo que transcurrirá hasta que la máquina de portafiltro cambia al modo de ahorro de energía pulsando LIGRE eco mode en «Ajustes» e introduciendo la hora deseada. Para más información, consulte 6.5, "LIGRE eco mode".

Además, la LIGRE youn está equipado con una función de desconexión automática para ahorrar energía. También puedes obtener más información en LIGRE eco mode. También puedes pasar al modo de espera pulsando el botón de espera.

Si no utilizas la máquina de portafiltro durante un periodo prolongado de tiempo, desenchúfalo del enchufe de red. Así ahorrarás aún más energía y protegerás el medioambiente.

CONSERVACIÓN DEL EMBALAJE

Conserva el embalaje original para un envío posterior con fines de reparación o mantenimiento.

Si esto no es posible, elimina el material de embalaje de acuerdo con la normativa local de gestión de residuos y devuelve el embalaje al ciclo de reciclaje. La práctica bolsa en la que se envío tu LIGRE youn puede utilizarse para otros fines. Al hacerlo, contribuyes a proteger el medioambiente y a fomentar la sostenibilidad.

ELIMINACIÓN DEL DISPOSITIVO

Si algún día quieres eliminar tu máquina de portafiltro deséchalo de forma respetuosa con el medioambiente para poder reutilizar materias primas valiosas. Puedes obtener información sobre las rutas de eliminación actuales en tu ayuntamiento o autoridad local.

11 LA GARANTÍA LEGAL

La garantía legal del LIGRE youn tiene una validez de 24 meses desde la recepción de la mercancía. LIGRE no asume ninguna responsabilidad por las consecuencias derivadas de un uso indebido o no conforme al uso previsto.

En principio, los daños o defectos causados por depósitos o suciedad no están cubiertos por la garantía del fabricante ni por la garantía legal. Asimismo, los daños causados por acumulaciones de cal o por heladas quedan excluidos tanto de la garantía del fabricante como de la legal.

12 EL SERVICIO TÉCNICO DE LIGRE

Tu satisfacción es importante para nosotros. ¿Tienes alguna pregunta sobre tu LIGRE youn? ¿Necesitas más información o ayuda para perfeccionar tu experiencia cafetera?

Puedes ponerte en contacto con nosotros de varias formas:

- envíanos un mensaje a través del formulario de contacto ligre.com
- escríbenos un correo electrónico a: wecare@ligre.com
- llámanos al +43 5373 62190601
- si lo deseas, también podemos responderte por WhatsApp

El LIGRE Customer Center estará encantado de ayudarte y asesorarte.

NOTA

En nuestra página web encontrarás ligre.com/service mucha información útil y vídeos prácticos sobre el funcionamiento y el mantenimiento del LIGRE youn, preguntas frecuentes sobre el mismo, así como instrucciones y otros documentos.

Versión 1.1 (2025)
Salvo modificaciones técnicas y errores.

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