LIGRE

INSTRUCTIONS
MACHINE À PORTE-FILTRE YOUN

Traduction de la mode d'emploi original

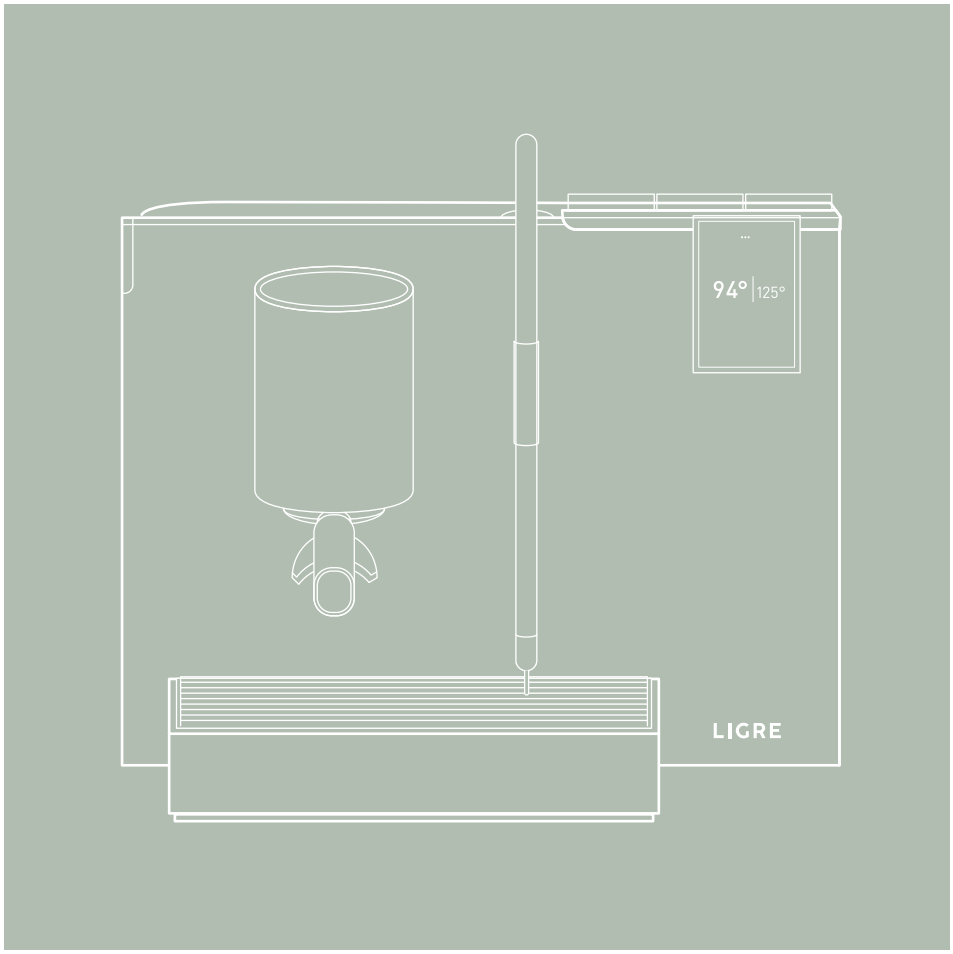


TABLE DES MATIÈRES

1 Sécurité 4

2 Contenu de la livraison 7

3 LIGRE youn 8
- 3.1 Éléments de commande 9
- 3.2 Accessoires 10

4 La mise en place 11
- 4.1 Installer et raccorder 11
- 4.2 Préparer pour l'utilisation 12

5 Fonctionnement 15
- 5.1 LIGRE guide 15
- 5.2 Préparer un espresso 15
- 5.3 Modifier l'arôme et le goût 18
- 5.4 Préparer la mousse de lait 22
- 5.5 Obtenir de l'eau chaude 24
- 5.6 Rincer le groupe café avec LIGRE shpla 24
- 5.7 Vider le bac d'égouttage 26

6 Les réglages 27
- 6.1 Paramètres d'infusion 27
- 6.2 LIGRE sensory profiles 28
- 6.3 Température 28
- 6.4 Minuterie 29
- 6.5 LIGRE eco mode 30
- 6.6 Quantité d'eau pour l'eau chaude et l'espresso 31
- 6.7 Paramètres et informations générales 32

7 Le nettoyage et entretien 33
- 7.1 Nettoyer la buse à vapeur 33
- 7.2 Nettoyer la machine à porte-filtre et le bac d'égouttage 34
- 7.3 Nettoyer le groupe café et le porte-filtre 35

7.4 Machine à porte-filtre détartrer 40
7.5 Changer l'eau de la chaudière 42
7.6 Drainage pour le transport 42
7.7 Entretien 43

8 Données techniques 44

9 La dépannage 45

10 À propos de la protection de l'environnement et l'énergie 47

11 La garantie légale 48

12 Le LIGRE service 49

INDICATION

Sur notre site web, tu trouveras sous ligre.com/service de nombreuses informations utiles et des vidéos « comment faire » sur l'utilisation et l'entretien du LIGRE youn; les utilisateurs peuvent également accéder à des FAQ, des guides et d'autres documents.

1 SÉCURITÉ

REMARQUES GÉNÉRALES

- Lire le mode d'emploi
- Conserver le mode d'emploi
- Vérifier que l'appareil n'a pas été endommagé pendant le transport, le cas échéant ne pas le brancher

UTILISATION CONFORME À L'USAGE PRÉVU

La LIGRE youn machine à porte-filtre sert à préparer un espresso, à chauffer du lait et de l'eau ainsi qu'à faire mousser du lait, aussi bien pour un usage domestique privé que pour des entreprises telles que des bureaux, des studios ou autres, mais pas pour la production continue de denrées alimentaires en série.

Toute autre utilisation est considérée comme non conforme à l'usage prévu et donc dangereuse. LIGRE n'assume aucune responsabilité pour les conséquences d'une utilisation non conforme à l'usage prévu.

LIMITATION DU CERCLE D'UTILISATEURS

Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience ou de connaissances, à condition qu'ils soient surveillés lors de l'utilisation ou qu'ils aient reçu des instructions sur l'utilisation sûre de l'appareil et qu'ils comprennent les risques qui en résultent.

Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être effectués par des enfants, à moins qu'ils n'aient plus de 8 ans et qu'ils soient surveillés.

Conserver l'appareil et le câble hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ



PÉRIL

Risque d'étouffement

Les enfants peuvent se tirer les matériaux d'emballage sur la tête ou s'y envelopper et s'étouffer.

- Conserver le matériel d'emballage hors de portée des enfants.

Les enfants peuvent avaler ou inhaler de petites pièces et s'étouffer avec.

- Tenir les petites pièces hors de portée des enfants.



PÉRIL

Danger d'électrocution

Une installation incorrecte présente un risque d'électrocution.

- N'utiliser l'appareil que conformément aux indications figurant sur la plaque signalétique et dans les caractéristiques techniques.
- Ne brancher l'appareil que sur une prise de courant correctement installée et mise à la terre.

En raison de dommages à la machine à porte-filtre il y a un risque d'électrocution.

- N'utiliser l'appareil que si le câble et la fiche d'alimentation sont intacts.
- Ne jamais tirer sur le câble pour débrancher l'appareil du réseau électrique.
- N'utiliser l'appareil que s'il est en parfait état.

Le contact avec l'eau ou la vapeur d'eau présente un risque d'électrocution.

- Ne pas immerger l'appareil et ne pas le tenir sous l'eau courante.
- Tenir le câble et la fiche d'alimentation à l'écart de l'eau et de la vapeur d'eau.
- N'utiliser l'appareil que dans des locaux fermés.
- Débrancher l'appareil avant le nettoyage.



PÉRIL

Danger d'électrocution

Les réparations non conformes présentent un risque d'électrocution.

- Ne jamais ouvrir l'appareil.
- Ne confier les réparations qu'à un personnel qualifié et formé.
- Si le câble d'alimentation de l'appareil est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou un spécialiste de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
- N'utiliser que des pièces de rechange d'origine.



AVERTISSEMENT

Risque d'incendie

La machine à porte-filtre devient chaud.

- Aérer suffisamment l'appareil.
- Ne jamais faire fonctionner l'appareil dans une armoire.

Des câbles de raccordement au réseau prolongés ou des adaptateurs non autorisés peuvent provoquer des incendies.

- Ne pas utiliser de rallonges ou de prises multiples.
- N'utiliser que des adaptateurs et des câbles d'alimentation autorisés par le fabricant.
- Le cas échéant, contacter un électricien spécialisé pour adapter l'installation domestique.



AVERTISSEMENT

Risque de brûlure

Certaines parties de la machine à porte-filtre deviennent très chaudes pendant le fonctionnement.

- Ne jamais toucher de parties chaudes de l'appareil.
- Éteindre l'appareil et le laisser refroidir avant de toucher des pièces chaudes.



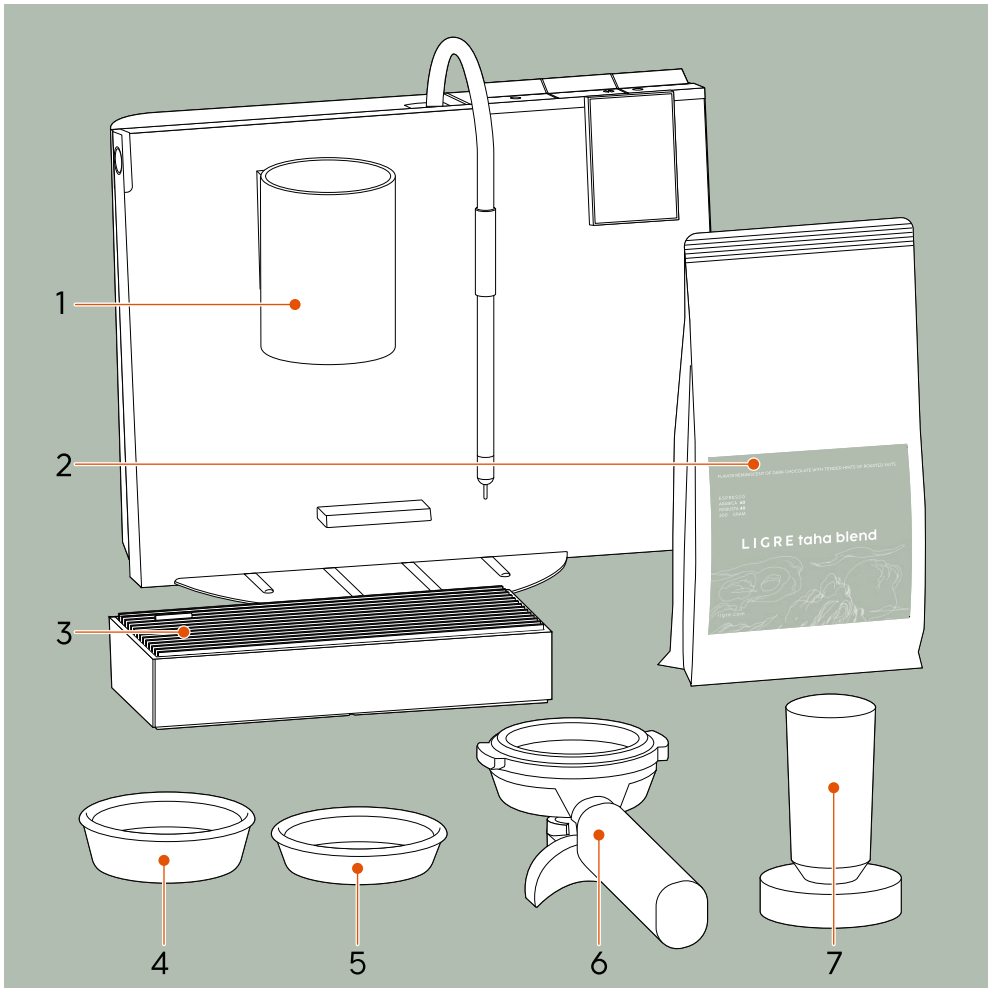
AVERTISSEMENT

Risque de brûlure

Les boissons fraîchement préparées sont très chaudes.

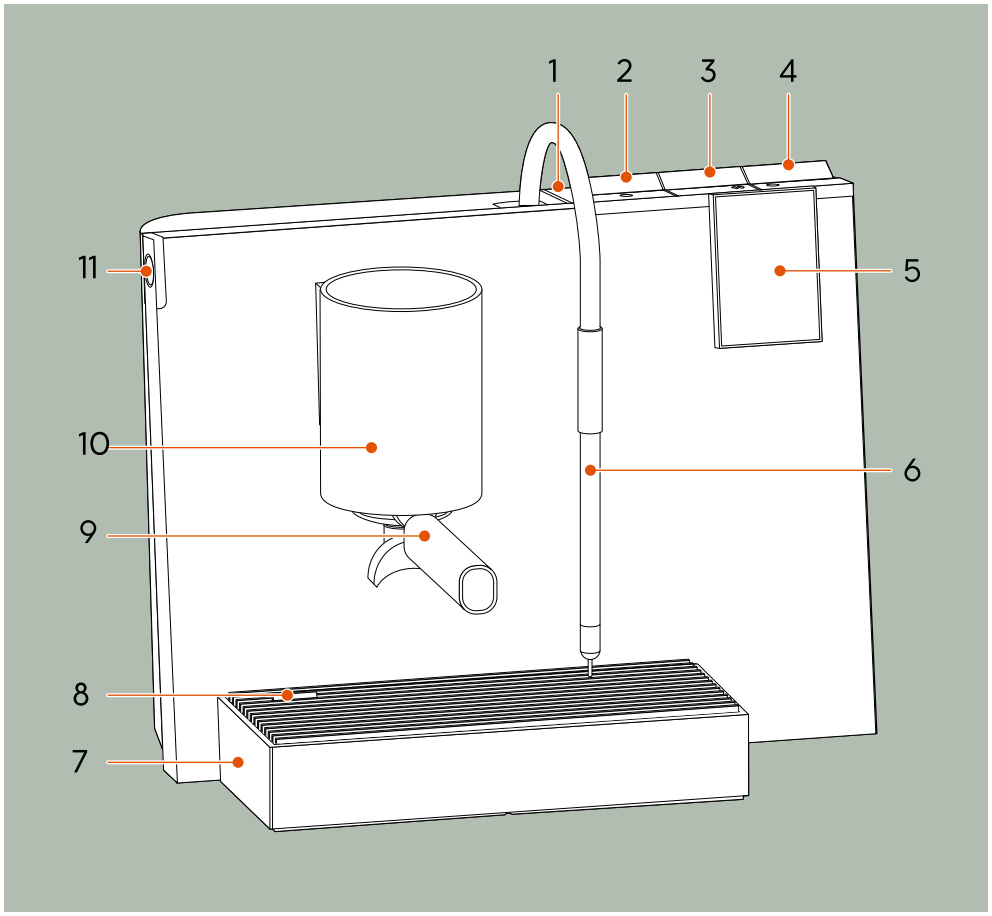
- Laisser refroidir les boissons avant de les consommer.
- Éviter le contact cutané avec les liquides et vapeurs chauds.

2 CONTENU DE LA LIVRAISON



1 Machine à porte-filtre LIGRE youn
2 Grains de café LIGRE taha blend 200 g
3 Bac d'égouttage
4 Tamis à 1 tasse
5 Filtre aveugle
6 Porte-filtre double avec double tamis
7 Tamper
LIGRE youn quickstart guide et guide de démarrage rapide
en option, adaptateur pour fiche secteur (pour CH, DK, UK)

3 LIGRE YOUN



1 Couvercle du réservoir d'eau
2 Bouton eau chaude
3 Bouton espresso
4 Bouton vapeur
5 Écran tactile
6 Buse à vapeur
7 Bac d'égouttage
8 Grille d'égouttage
9 Porte-filtre
10 Groupe café
11 Bouton standby

3.1 ÉLÉMENTS DE COMMANDE

Pour que tu puisses te concentrer entièrement sur la préparation de ton espresso, nous avons conçu les éléments de commande de ta machine à porte-filtre de façon volontairement simple.

BOUTON DE VEILLE

Le bouton de veille te permet de mettre ta machine à porte-filtre en marche ou en veille. Tu pourras ainsi économiser de l'énergie tout en t'assurant que ta machine à porte-filtre chauffe rapidement.

ÉCRAN TACTILE

La plupart des commandes s'effectuent via l'écran tactile de ta LIGRE youn. L'interface utilisateur intuitive t'aide à trouver rapidement tes repères.

L'écran d'accueil affiche la température du groupe café sur la gauche et celle de la chaudière sur la droite. En touchant l'affichage sur le côté gauche, tu accèdes au menu « Réglages café ». En touchant l'affichage sur le côté droit, tu accèdes au menu « Température ». Pour revenir à l'écran d'accueil, il suffit d'appuyer sur les trois points situés en haut de l'écran tactile.



Tu accèdes à d'autres fonctions et paramètres généraux de ta LIGRE youn en appuyant sur les trois points en haut de l'écran tactile.

BUTTERFLIES EAU CHAUDE, ESPRESSO ET VAPEUR

Avec les boutons sur le dessus, les LIGRE butterflies, tu peux facilement obtenir de l'eau chaude, préparer un espresso ou de la mousse de lait. Les butterflies ont chacun deux fonctions :

- Appuyer
  En appuyant sur un butterfly, tu actives le LIGRE easy mode, qui te permet d'obtenir facilement de l'eau chaude, un espresso ou de la vapeur.
- Tirer
  En tirant sur un butterfly vers toi, tu démarres le LIGRE nerd mode. Dans le nerd mode, tu peux contrôler le temps d'extraction comme tu le souhaites. Le bouton reste dans cette position jusqu'à ce que tu le bascules à nouveau vers l'arrière et que le nerd mode s'arrête.

3.2 ACCESSOIRES

Tu trouveras les produits de nettoyage et les accessoires suivants dans notre LIGRE boutique en ligne, pour que tu puisses profiter pleinement de ton expérience café.

LIGRE Nettoyant pour système de lait	Pour préserver l'hygiène du LIGRE foamer, utilise régulièrement le LIGRE nettoyant pour système de lait. Si des résidus de lait restent sur la buse à vapeur, des résidus nocifs pour la santé peuvent se former et un nettoyage ultérieur sera beaucoup plus difficile.
LIGRE Pastilles de nettoyage	Les résidus de café dans le groupe café entraînent déjà après peu de temps une modification de l'arôme du café infusé. Un nettoyage hebdomadaire du groupe café est particulièrement recommandé pour que ton café ait toujours bon goût.
LIGRE Pastilles de détartrage	Comme le calcaire dans l'eau entrave le fonctionnement de ta youn et peut provoquer un défaut irréparable, tu dois toujours détartrer ta LIGRE youn.
LIGRE Accessoires	Nos designers ont pensé à tout et ont créé pour toi d'autres accessoires. Jette un œil aux LIGRE accessoires dans notre boutique en ligne. Tu y trouveras des porte-filtres simples et doubles ainsi que des tampers, des niveleurs et des brosses de barista dans différentes versions en bois ou encore des tapis de tamper en cuir véritable, des pots à lait, différentes spécialités de café et bien plus encore.

4 LA MISE EN PLACE

4.1 INSTALLER ET RACCORDER

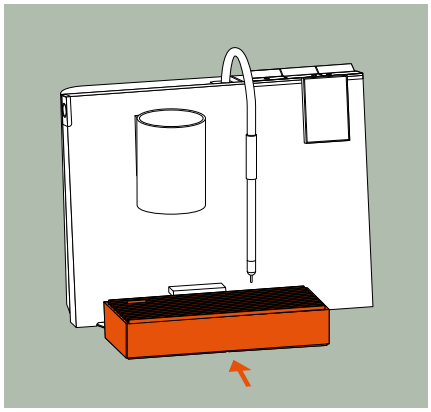
PÉRIL

Danger d'électrocution

Le contact avec l'eau ou la vapeur d'eau présente un risque d'électrocution.

- Ne pas placer l'appareil sur une surface où un jet d'eau pourrait être dirigé.

1. Lire les consignes de sécurité dans 1 "Sécurité".
2. Placer ta machine à porte-filtre sur une surface de travail plane, propre, horizontale et stable.
3. Pour ajuster la longueur du câble, glisser l'excédent de câble à l'arrière à l'intérieur de la machine à porte-filtre et le fixer soigneusement à l'encoche prévue à cet effet, afin d'éviter que le câble ne se coince sous la machine à porte-filtre.
4. S'assurer que la machine à porte-filtre est stable et ne vacille pas.
5. Brancher la fiche d'alimentation dans la prise de courant.
6. Placer le bac d'égouttage sous le groupe café.



4.2 PRÉPARER POUR L'UTILISATION

Avant de préparer ton premier espresso, tu dois préparer ta LIGRE youn.

1. Allumer la machine en appuyant sur le bouton de veille situé dans le coin supérieur gauche.
2. Lors de la toute première mise en marche, suivre les instructions sur l'écran tactile. Ton LIGRE youn te guide dans la configuration de certains paramètres de base importants.

INDICATION

Une eau inadaptée endommage la machine à porte-filtre ou affecte le fonctionnement.

- Seule l'eau à une température de max. de 35 °C peut être versée dans le réservoir d'eau.
- Ne jamais verser d'eau gazeuse.
- N'utilise pas non plus d'eau distillée ou d'eau osmosée pure. L'absence de minéraux dans l'eau peut avoir pour conséquence que les capteurs de la machine à porte-filtre ne détectent pas l'eau dans la chaudière, ce qui peut entraîner des dysfonctionnements. Pour une meilleure expérience gustative et un bon fonctionnement, utilise donc de l'eau potable contenant des minéraux.

RÉGLER LA DURETÉ DE L'EAU

La première fois que tu éteins ta LIGRE youn, ta machine à porte-filtre te guidera à travers quelques réglages de base à l'écran.
L'un d'entre eux est le réglage de la dureté de l'eau. La dureté correcte de l'eau est importante pour que ta machine à porte-filtre te signale au bon moment qu'un détartrage est nécessaire.

1. Remplir un petit récipient avec de l'eau potable.
2. Mesurer le degré de dureté de l'eau à l'aide de la bandelette de test fournie.
3. Suivre les instructions sur l'écran tactile.

INDICATION

En cas d'utilisation d'un filtre à eau ou d'un système de détartrage centralisé

Si tu utilises un filtre à eau du commerce ou si une installation centrale de détartrage est installée dans ton foyer, merci de régler le degré de dureté sur « adouci ». Celui-ci tient compte de la composition particulière de l'eau provenant de l'échangeur d'ions.

Si tu as omis de régler la dureté de l'eau dès le début sur la machine à porte-filtre tu pourras toujours accéder au menu de réglage plus tard.

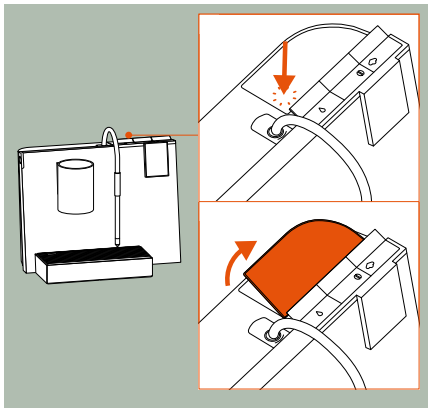
1. Ouvrir le menu « Réglages » via les trois points situés en haut de l'écran tactile.
2. Sélectionne l'option de menu « Généralités ».
3. Tape sur « Dureté de l'eau » et règle le degré de dureté de ton eau, puis confirme en cliquant sur « OK ».
   - ▸ Ta LIGRE youn est maintenant réglé sur la dureté locale de l'eau.

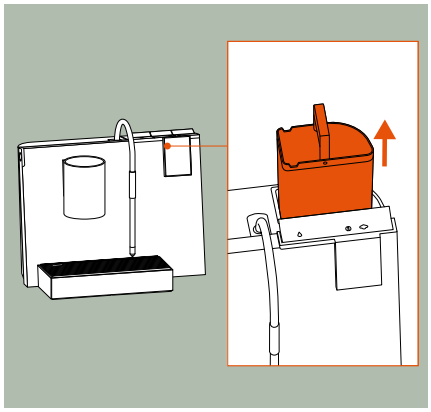
RINCER MACHINE À PORTE-FILTRE

Ta nouveau machine à porte-filtre a été minutieusement testé par nos soins lors de sa fabrication en termes de fonctionnalité et de qualité. Avant la première utilisation, il faut le rincer 2 fois pour éliminer les éventuels résidus. Tu t'assureras ainsi que le système est préparé de manière optimale et que le premier espresso peut démarrer avec de l'eau pure.

Remplir la machine d'eau :

1. Pour ouvrir le réservoir d'eau, taper sur le bord avant du couvercle et retirer le couvercle.
2. Essuyer le couvercle avec un chiffon humide.
3. Retirer le réservoir d'eau de la machine à porte-filtre le rincer et le remplir d'eau fraîche, puis remettre le réservoir d'eau en place.





Rincer la machine :

1. Après tout juste 4 minutes lorsque la température de service est atteinte, tirer sur le bouton vapeur (butterfly droit) vers l'avant, vers toi, et laisser pendant 1 minute la vapeur dans un récipient à moitié rempli d'eau.



AVERTISSEMENT

Risque de brûlure

L'utilisation de récipients trop petits peut laisser échapper de la vapeur d'eau chaude.

- Choisir la taille du récipient de manière à ce que l'échappement de la vapeur d'eau ne puisse pas provoquer de brûlures.
- Positionner la buse à vapeur de manière à ce que la vapeur qui s'échappe ne t'ébouillante pas ou n'ébouillante pas les autres.

2. Après 1 minute le basculer butterfly de nouveau vers l'arrière.
   - ▸ Le processus de vapeur s'arrête.
3. Pour démarrer le programme « Remplacer l'eau chaudière », taper sur les trois points en haut de l'écran tactile. Choisir « Entretien », puis sélectionner « Remplacer l'eau chaudière » et suivre les instructions sur l'écran tactile jusqu'à la fin du programme.
4. Placer un récipient (min. 0,5 l), p. ex. le grand LIGRE pot à lait, sous le groupe café.
5. Prépare un espresso en tirant le butterfly du milieu vers l'avant, vers toi, jusqu'à ce que la LIGRE youn s'arrête automatiquement. Puis renverse-le butterfly de nouveau vers l'arrière.
6. Vide le récipient et place-le à nouveau sous le groupe café.
7. Obtenir de l'eau chaude en appuyant sur le butterfly du milieu vers l'avant, vers toi, jusqu'à ce que la LIGRE youn s'arrête automatiquement. Renverser ensuite le butterfly de nouveau vers l'arrière.
8. Vider à nouveau le récipient et le placer une dernière fois sous le groupe café.
9. Préparer à nouveau de l'espresso jusqu'à ce que le réservoir soit vide.
10. Remplir à nouveau le réservoir d'eau fraîche et le placer dans ta LIGRE youn.
11. Répéter 1x le processus de rinçage complet.
    - ▸ La machine à porte-filtre est maintenant prêt à préparer ton premier espresso.

5 FONCTIONNEMENT

Nous avons préréglé ta LIGRE youn de manière à ce que tu puisses obtenir un très bon espresso en quelques étapes simples. Pour ton premier espresso, tu n'as besoin que d'un peu de café moulu, de préférence fraîchement moulu LIGRE taha blend.

5.1 LIGRE GUIDE

Le LIGRE guide est ton assistant personnel dans l'utilisation de ton LIGRE youn. Il peut t'être d'une grande aide, surtout au début. Il t'accompagne pas à pas dans la préparation des boissons au café, analyse l'extraction et t'aide ainsi à obtenir un résultat optimal.

Tu peux consulter le LIGRE guide à tout moment via l'écran d'accueil.

1. Appuyer sur l'indicateur de température du groupe café sur le côté gauche de l'écran d'accueil.
   - ▸ Le menu « Réglages café » s'ouvre.
2. Sélectionner « Lancer le guide LIGRE ».
   - ▸ Tu es maintenant guidé(e) dans l'utilisation.

Merci de noter que le LIGRE guide est adapté aux grains du LIGRE taha blend. En cas d'utilisation d'autres grains, l'analyse peut être imprécise et, par conséquent, la recommandation peut ne pas être tout à fait pertinente, car chaque type de grain, de mélange et de torréfaction est différent.

5.2 PRÉPARER UN ESPRESSO

INFUSER L'ESPRESSO DANS LE LIGRE EASY MODE

Dans le LIGRE easy mode, il est particulièrement facile de préparer rapidement et simplement un très bon espresso. Pour ce faire, nous avons soigneusement préréglé les principaux paramètres avec précision afin de garantir une extraction optimale et cohérente du café : La température d'infusion, la pause d'infusion, la pression d'infusion et son évolution pendant l'extraction ainsi que la quantité d'eau.

1. Choisis ton profil d'infusion préféré parmi les LIGRE sensory profiles, car il a une grande influence sur l'arôme et le goût de ton espresso.
2. Appuyer sur l'indicateur de température du groupe café sur le côté gauche de l'écran tactile.
   - ▸ Le menu « Réglages café » s'ouvre.
3. Choisir «LIGRE sensory profile ».

   Ici, tu peux choisir entre LIGRE sensory profiles « brilliant bold », « vibrant vigor » et « mellow morning ». Tu trouveras une description de chaque arôme et saveur sous 6.2 "LIGRE sensory profiles".

4. Appuyer sur ton profil préféré pour le sélectionner.
   - ▸ Le dernier LIGRE sensory profile sélectionné sera conservé jusqu'à ce que tu en choisisses un nouveau.
5. Placer une tasse sous le groupe café.
6. Appuyer sur le bouton eau chaude (butterfly gauche) pour préchauffer ta tasse avec de l'eau chaude. Pour interrompre la distribution d'eau chaude, appuyer de nouveau sur le butterfly eau chaude.
   - ▸ Si tu n'appuies pas à nouveau sur la touche, la distribution d'eau chaude s'arrête automatiquement.
7. Remplir le porte-filtre de café moulu.
8. Comprimer le café moulu à l'aide d'un tamper en pressant verticalement vers le bas le café moulu dans le tamis du porte-filtre. Exercer une pression contrôlée et régulière – sans tourner.
9. Serrer le porte-filtre dans le groupe café en le tournant vers la droite jusqu'à ce qu'il soit bien fixé dans le groupe café.
10. Placer la tasse vide et préchauffée sous le groupe café.
11. Appuyer sur le bouton espresso (butterfly au centre) et choisir sur l'écran tactile un simple ou un double espresso.
    - ▸ Ta LIGRE youn commence le processus d'infusion.
    - ▸ Le processus d'infusion s'arrête automatiquement à la fin de l'extraction.
12. Si tu souhaites interrompre prématurément le processus d'infusion, appuyer brièvement sur le butterfly espresso.
13. Dès que l'extraction est terminée, tu peux retirer ta tasse.
14. Pour retirer le porte-filtre du groupe café, le tourner vers la gauche jusqu'à ce qu'il se détache.
15. Retirer la galette de café du porte-filtre en la tapant légèrement contre une boîte d'abattage, par exemple la LIGRE Knockbox. Pour éliminer tous les résidus de café et d'huile, rincer brièvement le porte-filtre sous l'eau chaude juste après. Cela évite que des résidus ne se déposent et n'influencent le goût. À l'aide d'une brosse de barista ou d'un chiffon doux de barista, il est possible d'éliminer les résidus les plus fins des trous du tamis.
16. Après la préparation de l'espresso, nous recommandons de rincer brièvement le groupe café (également appelé flushing) afin d'éliminer les résidus de café et les huiles. Dans le easy mode, appuyer pour cela sur la touche Espresso (butterfly au centre).

    Pour en savoir plus, consulte 5.6, "Rincer le groupe café avec LIGRE shpla".

Si nécessaire, tu peux modifier la quantité d'eau préréglée. Pour en savoir plus, consulte 6.6, "Quantité d'eau pour l'eau chaude et l'espresso".

Si tu veux faire un cappuccino ou une autre spécialité de café avec de la mousse de lait, tu peux préparer la mousse de lait parallèlement à l'espresso. Pour en savoir plus, consulte 5.4, "Préparer la mousse de lait".

INFUSER L'ESPRESSO DANS LE LIGRE NERD MODE

Dans le LIGRE nerd mode, ceux qui aiment expérimenter peuvent définir eux-mêmes les principaux paramètres de préparation de chaque espresso et contrôler manuellement la durée d'extraction. Les nombreuses possibilités de réglage ainsi que l'affichage des données d'infusion sur l'écran tactile te permettent d'obtenir l'arôme et le goût que tu souhaites.

1. Effectuer les réglages souhaités pour ton espresso sur l'écran tactile.
2. Appuyer sur l'indicateur de température du groupe café sur le côté gauche de l'écran tactile.
   - ▸ Le menu « Réglages café » s'ouvre.

   Ici, tu peux régler la température d'infusion, la pression d'infusion et la durée de la pause d'infusion selon tes préférences.
3. Taper sur le paramètre que tu souhaites régler.
4. Faire défiler l'écran tactile vers le haut ou vers le bas et confirmer le réglage en cliquant sur « OK ».
   - ▸ Les paramètres d'infusion restent en mémoire jusqu'à ce que tu les modifies.
   - ▸ La valeur recommandée par LIGRE est respectivement indiquée par un point.
5. Placer une tasse sous le groupe café.
6. Tirer sur le bouton eau chaude (butterfly à gauche) vers toi pour préchauffer ta tasse avec de l'eau chaude. Pour arrêter la distribution d'eau chaude, incliner le bouton de l'eau chaude butterfly de nouveau vers l'arrière.
7. Remplir le porte-filtre de café moulu.
8. Comprimer le café moulu à l'aide d'un tamper en pressant verticalement vers le bas le café moulu dans le tamis du porte-filtre. Exercer une pression contrôlée et régulière – sans tourner.
9. Serrer le porte-filtre dans le groupe café en le tournant vers la droite jusqu'à ce qu'il soit bien fixé dans le groupe café.
10. Placer la tasse vide et préchauffée sous le groupe café.
11. Tirer le bouton Espresso (butterfly au centre) vers toi.
    - ▸ Ta LIGRE youn commence le processus d'infusion.
12. Tu détermines la durée d'extraction dans le nerd mode toi-même. En basculant à nouveau le bouton Espresso vers l'arrière, tu termines l'extraction.
13. Retirer la tasse de la machine à porte-filtre.

14. Pour retirer le porte-filtre du groupe café, le tourner vers la gauche jusqu'à ce qu'il se détache.
15. Retirer la galette de café du porte-filtre en la tapant légèrement contre une boîte d'abattage, par exemple la LIGRE Knockbox. Pour éliminer tous les résidus de café et d'huile, rincer brièvement le porte-filtre sous l'eau chaude juste après. Cela évite que des résidus ne se déposent et n'influencent le goût. À l'aide d'une brosse de barista ou d'un chiffon doux de barista, il est possible d'éliminer les résidus les plus fins des trous du tamis.
16. Après la préparation de l'espresso, nous recommandons de rincer brièvement le groupe café (également appelé flushing) afin d'éliminer les résidus de café et les huiles. Dans le nerd mode, tirer pour cela la touche Espresso (butterfly au centre) vers toi avant de l'incliner à nouveau vers l'arrière pour terminer le processus.

    Pour en savoir plus, consulte 5.6, "Rincer le groupe café avec LIGRE shpla".

Si tu veux faire un cappuccino ou une autre spécialité de café avec de la mousse de lait, tu peux préparer la mousse de lait parallèlement à l'espresso. Pour en savoir plus, consulte 5.4, "Préparer la mousse de lait".

5.3 MODIFIER L'ARÔME ET LE GOÛT

Un espresso parfait est le résultat d'une interaction harmonieuse entre différents facteurs : de la qualité, de la fraîcheur et de la torréfaction des grains et du bon degré de mouture à la bonne qualité de l'eau, en passant par un tassage dans les règles de l'art et des paramètres d'infusion réglés avec précision, comme la température, la pression et la pause d'infusion. Cela permet d'obtenir un résultat équilibré entre amertume, acidité et douceur.

L'ensemble du processus d'infusion, de la pré-infusion à l'extraction en passant par la pause d'infusion, devrait durer entre 25 et 35 secondes. Tu apprendras ici ce qui est important pour que l'arôme et le goût se développent de manière optimale et comment tu peux les influencer.

DEGRÉ DE MOUTURE

Le degré de mouture a une grande influence sur la qualité de l'espresso, car il détermine la quantité d'arômes et de substances gustatives qui sont dissous dans le café moulu. Une mouture plus fine ralentit le débit de l'eau, car celle-ci rencontre plus de résistance. Cela augmente le temps d'extraction, ce qui donne des arômes plus intenses et un goût plus fort. Toutefois, si la mouture est trop fine, l'espresso peut avoir un goût « sur-extrait » et sembler amer ou trop fort. Une mouture plus grossière permet à l'eau de s'écouler plus rapidement à travers le café moulu et réduit le temps d'extraction. Cela se traduit généralement par un goût plus doux et plus léger. Si la mouture est trop grossière, l'espresso peut être « sous-extrait » et avoir un goût plutôt acide ou plat, car moins d'arômes et de saveurs sont libérés.

Un bon moulin à café est donc un complément important à ta machine à porte-filtre. Nous recommandons d'utiliser au mieux le moulin à café adapté à ta LIGRE youn, le LIGRE siji. Grâce à son grind by weight technologie, tu obtiens précisément la quantité de café moulu nécessaire et à l'aide du réglage micrométrique finement ajustable, tu trouves rapidement le degré de mouture qui te convient.

TEMPÉRATURE

Les substances gustatives acides et amères présentes dans le café se dissolvent différemment en fonction de la température d'infusion, ce qui a une incidence sur le goût. Les arômes acidulés sont plus facilement solubles et sont extraits à des températures moins élevées. Une température plus élevée extrait davantage de saveurs et d'arômes, ce qui donne des arômes plus intenses et souvent plus complexes. Toutefois, si la température est trop élevée, le café peut devenir amer.

Avec ta LIGRE youn, tu peux choisir une température comprise entre 86 et 99 °C; une température de 94 °C est recommandée par défaut. Nous recommandons d'infuser d'abord à cette température et de ne varier qu'ensuite si nécessaire.

PRESSION D'INFUSION

La pression d'infusion est responsable de la dissolution des huiles essentielles et donc de la diversité des goûts et des arômes. Une pression d'infusion trop faible peut donner un espresso aqueux, clair et sous-extrait, car l'arôme ne peut pas se développer complètement. Une pression trop élevée produit exactement l'effet inverse. Le goût de l'espresso est très intense et la couleur devient plus foncée. Pour obtenir un goût équilibré, un arôme équilibré et une belle crème, une pression d'infusion de 9 bar a fait ses preuves.

Avec ta LIGRE youn, tu as la possibilité de choisir une pression d'infusion comprise entre 8 et 10 bar ; une pression de 9 bar est recommandée par défaut.

PAUSE D'INFUSION

La pause d'infusion est une partie importante du processus d'infusion. Celui-ci se compose de la phase de pré-infusion, de la pause d'infusion et de l'extraction proprement dite qui s'ensuit. Lors de la pré-infusion, le café n'est que brièvement humidifié, la poudre commence à gonfler uniformément et à libérer les premiers arômes. Pendant la pause d'infusion, l'eau pénètre dans le café moulu, ce qui le fait gonfler davantage et active d'autres substances aromatiques. Plus la pause d'infusion est longue, plus les substances aromatiques et gustatives du café se dissolvent facilement et plus l'espresso a une odeur et un goût intenses.

Avec ta LIGRE youn, tu as la possibilité de sélectionner une pause d'infusion d'une durée comprise entre 0,5 et 6 secondes ; une durée de 2 secondes est recommandée par défaut.

LIGRE SENSORY PROFILES

Pour la LIGRE youn, nous avons créé trois profils d'infusion propres : LIGRE sensory profiles. Chacun des profils d'extraction est basé sur un contrôle précis des phases du processus d'infusion et des paramètres d'infusion. L'ajustement subtil de tous les facteurs permet de faire ressortir certains arômes et d'accentuer particulièrement la douceur, l'acidité ou l'amertume. Tu peux ainsi préparer ton espresso en fonction de tes goûts personnels.

Pour en savoir plus, consulte 6.2, "LIGRE sensory profiles".

Outre les réglages possibles mentionnés précédemment sur ta LIGRE youn, les paramètres suivants influencent également l'arôme et le goût de ton espresso.

EXTRACTION ET DÉBIT D'EAU

Pendant l'extraction, de l'eau chaude est pressée sous haute pression à travers le café moulu saturé, ce qui libère les arômes et les saveurs caractéristiques et crée la crème de l'espresso. La durée de l'extraction est un facteur important à cet égard. Si le temps d'extraction est plus court, l'espresso aura un goût plutôt fruité, doux, acidulé et ne présentera qu'une faible crème. Si le temps d'extraction est plus long, l'espresso aura un goût plus intense, plus amer, les arômes de torréfaction seront plus prononcés et la crème sera plus riche. Le temps d'extraction est étroitement lié au débit d'eau. Pour un très bon espresso, le débit d'eau, c'est-à-dire la quantité d'eau par seconde qui traverse la galette de café, doit être de 1,8 à 2,4 ml/s.

Dans le LIGRE nerd mode, tu peux suivre avec précision sur l'écran tactile la vitesse à laquelle l'eau s'écoule pendant l'extraction et, si nécessaire, procéder à des ajustements du degré de mouture et des paramètres d'infusion. Pour en savoir plus, consulte 5.2, "Infuser l'espresso dans le LIGRE nerd mode".

QUANTITÉ D'EAU

La quantité d'eau dans ta tasse et le rapport avec les particules de café dissoutes dans l'eau influencent également l'arôme et le goût de l'espresso. En résumé, moins il y a d'eau, plus ton espresso sera intense. L'indicateur pour cela est ce qu'on appelle le brew ratio. La brew ratio décrit le rapport entre l'espresso fini dans la tasse et la quantité de café moulu dans le porte-filtre. Dans les préférences de la LIGRE youn, nous fixons le brew ratio pour notre LIGRE taha blend à 1:2,5. Cela signifie concrètement : Avec 1 g de café moulu, on obtient 2,5 g d'espresso dans la tasse. Ce brew ratio a été soigneusement

testé et défini par nos concepteurs et notre équipe de baristas afin d'offrir aux novices comme aux baristas à domicile expérimentés un excellent espresso dès le début.

Pour un espresso simple, on obtient ainsi, avec la LIGRE youn, à partir de 11 g de café moulu 27,5 g soit 27,5 ml d'espresso. Pour un double espresso 16 g de café moulu donnent 40 g soit 40 ml d'espresso dans la tasse. Ce sont précisément ces quantités qui sont également préréglées dans le moulin à café LIGRE siji. Avec la LIGRE youn, tu arrives ainsi très facilement dans easy mode à préparer un très bon espresso.

Les brew ratios les plus courants pour les boissons au café sont

- Ristretto 1:1 à 1:1,5
- Espresso 1:1,5 à 1:2,5
- Lungo de 1:2,5 à 1:4

QUANTITÉ DE CAFÉ MOULU

Comme la quantité d'eau, la quantité de café moulu dans le brew ratio représente un autre facteur qui contribue à un espresso parfait. Selon les goûts, pour un espresso simple, on utilise 7-11 g de café moulu et pour un double 14-18 g. Ici aussi, tu peux expérimenter selon tes propres préférences. Nous recommandons 11 g de café moulu pour un espresso simple et 16 g pour un double.

TASSAGE ET PRESSION D'APPUI

La pression avec laquelle tu tasses, c'est-à-dire compresses, le café moulu dans le porte-filtre a une influence sur le temps d'extraction et le débit. Si le tassage est trop serré, la résistance de l'eau augmente, ce qui peut prolonger le temps de passage et, le cas échéant, extraire davantage de substances indésirables. Si tu ne tasses pas assez, l'eau ne trouve pas suffisamment de résistance et le temps de contact entre l'eau et le café moulu est trop court. L'espresso a un goût aqueux et fade.
La pression d'appui recommandée est d'env. 15 kg pour compresser le café moulu. Veiller à tasser verticalement vers le bas. Le tamper ne doit pas être tourné, car cela peut provoquer ce que l'on appelle le channeling.

5.4 PRÉPARER LA MOUSSE DE LAIT

Avec la buse à vapeur Autosteam, le LIGRE foamer, tu peux transformer le lait et les substituts de lait appropriés en une mousse de lait parfaite.



AVERTISSEMENT

Risque de brûlure

La buse à vapeur devient chaude pendant le fonctionnement.

- En fonctionnement, ne toucher la buse à vapeur qu'au niveau de l'enveloppe de protection noire.



AVERTISSEMENT

Risque de brûlure

L'utilisation de récipients trop petits peut laisser échapper de la vapeur d'eau chaude.

- Choisir la taille du récipient de manière à ce que l'échappement de la vapeur d'eau ne puisse pas provoquer de brûlures.
- Positionner la buse à vapeur de manière à ce que la vapeur qui s'échappe ne t'ébouillante pas ou n'ébouillante pas les autres.



INDICATION

Pour obtenir une mousse de lait parfaite, nous te recommandons d'effectuer un bref tirage à la vapeur avant chaque préparation de mousse de lait. Tu élimines ainsi l'eau de condensation éventuelle de la buse à vapeur. Pour ce faire, tirer sur le bouton vapeur (butterfly à droite) vers l'avant, brièvement vers toi, puis le basculer à nouveau vers l'arrière.

PRÉPARER DE LA MOUSSE DE LAIT DANS LE LIGRE EASY MODE

1. Remplir un pot à lait de lait ou d'un substitut de lait. Veiller à ce qu'il y ait suffisamment de place dans ton récipient pour la mousse de lait.
2. Placer le pot à lait sur le bac d'égouttage.
3. Plonger le LIGRE foamer dans le pot à lait jusqu'à ce que la fine pointe disparaisse complètement sous la surface du lait, sans toutefois toucher le fond. Le fin anneau noir doit être visible juste au-dessus de la surface du lait.
4. Appuyer sur le bouton vapeur (butterfly au centre).

5. Choisir la texture de la mousse de lait et la température du lait souhaitées en faisant défiler l'écran tactile vers le haut ou vers le bas. Tu peux choisir parmi 10 niveaux de mousse et 3 niveaux de température.
   - ▸ Ta LIGRE youn commence à procéder au moussage.
   - ▸ Le processus s'arrête automatiquement à la fin du moussage.
6. Pour interrompre le moussage automatique, appuie brièvement de nouveau sur le butterfly espresso.
7. Dès que ta LIGRE youn a fini de mousser, retirer le LIGRE foamer du récipient.
8. Après l'extraction de vapeur, essuyer directement le LIGRE foamer avec un chiffon en microfibres humide et éliminer ainsi tous les résidus de lait. Cela t'évitera des efforts plus tard.
9. Rincer le LIGRE foamer pendant quelques secondes, en actionnant la vapeur butterfly.

PRÉPARER DE LA MOUSSE DE LAIT DANS LE LIGRE NERD MODE

1. Remplir un pot à lait de lait ou d'un substitut de lait. Veiller à ce qu'il y ait suffisamment de place dans ton récipient pour la mousse de lait.
2. Placer le pot à lait sur le bac d'égouttage.
3. Plonger le LIGRE foamer dans le pot à lait jusqu'à ce que la fine pointe disparaisse complètement sous la surface du lait, sans toutefois toucher le fond. Le fin anneau noir doit être visible juste au-dessus de la surface du lait.
4. Tirer sur le bouton vapeur (butterfly à droite) vers l'avant, vers toi.
   - ▸ Ta LIGRE youn commence à procéder au moussage. L'écran tactile affiche la température actuelle de la mousse de lait.
5. Tu peux maintenant contrôler la qualité de la mousse de lait en jouant sur la profondeur d'immersion et l'influer toi-même avec la position du LIGRE foamer dans ton pot à lait.
6. Une fois que ta mousse de lait a atteint la qualité souhaitée, renverse de nouveau le butterfly vapeur vers l'arrière.
   - ▸ L'extraction de vapeur est stoppée.
7. Retire le LIGRE foamer du récipient.
8. Après l'extraction de vapeur, essuyer directement le LIGRE foamer avec un chiffon en microfibres humide et éliminer ainsi tous les résidus de lait. Cela t'évitera des efforts plus tard.
9. Rincer le LIGRE foamer pendant quelques secondes, en actionnant la vapeur butterfly.

5.5 OBTENIR DE L'EAU CHAUDE

Nous te conseillons de préchauffer votre tasse avec de l'eau chaude, ce qui permet à l'arôme et au goût de se développer encore mieux et de savourer ton café bien chaud. Tu as également besoin d'eau chaude pour d'autres boissons à base de café, comme un caffè americano, un allongé ou autre.

PRENDRE DE L'EAU CHAUDE DANS LE LIGRE EASY MODE

1. Placer une tasse sous le groupe café.
2. Appuyer sur le bouton eau chaude (butterfly au centre).
3. Sélectionner la quantité d'eau souhaitée. Tu peux choisir entre deux quantités.
   - ▸ Ta machine à porte-filtre te donne la quantité d'eau chaude préréglée.
4. Pour interrompre la distribution d'eau chaude, appuyer de nouveau sur le butterfly eau chaude.
   - ▸ Ta LIGRE youn arrête automatiquement la distribution d'eau chaude dès que la quantité d'eau sélectionnée a été distribuée.

Si nécessaire, tu peux modifier la quantité d'eau préréglée. Pour en savoir plus, consulte 6.6, "Quantité d'eau pour l'eau chaude et l'espresso".

PRENDRE DE L'EAU CHAUDE DANS LE LIGRE NERD MODE

1. Placer une tasse sous le groupe café.
2. Tirer sur le bouton eau chaude (butterfly au centre) vers toi.
   - ▸ Ta machine à porte-filtre te distribue de l'eau chaude.
3. Pour arrêter la distribution d'eau chaude, incliner le butterfly eau chaude vers l'arrière.

5.6 RINCER LE GROUPE CAFÉ AVEC LIGRE SHPLA

Grâce à la touche espresso, tu peux facilement rincer le groupe café à l'eau chaude. Avec LIGRE shpla, la quantité d'eau qui passe par le groupe café est nettement supérieure à celle utilisée pour l'extraction ordinaire de l'espresso.

Le rinçage, également appelé flushing, t'aide à nettoyer rapidement et efficacement le groupe café après chaque consommation de café et à éliminer les résidus de café.

LIGRE SHPLA DANS EASY MODE

1. Retirer le porte-filtre du groupe café.
2. Appuyer sur le butterfly espresso.
   - ▸ Le groupe café est rincé à l'eau chaude. Au bout de 15 à 20 secondes environ, en fonction du LIGRE sensory profile réglé et une courte interruption, le LIGRE shpla mode démarre et le groupe café est rincé.
   - ▸ L'écran affiche « LIGRE shpla ».

3. Pour interrompre le flushing de manière précoce, appuyer de nouveau sur le butterfly espresso.
   - ▸ Ta LIGRE youn termine automatiquement le processus dans le easy mode.

LIGRE SHPLA DANS NERD MODE

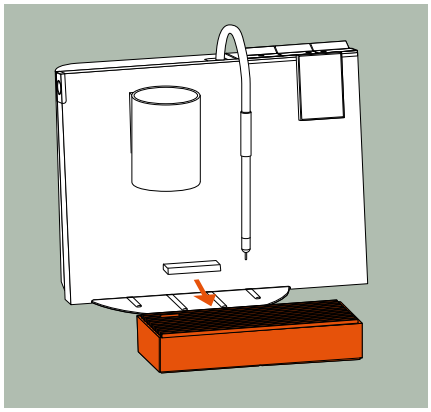
1. Retirer le porte-filtre du groupe café.
2. Tirer le butterfly espresso vers l'avant.
   - ▸ Le groupe café est rincé à l'eau chaude. Après environ 15-20 secondes, selon le réglage LIGRE sensory profile et une courte interruption, le LIGRE shpla mode démarre et le groupe café est rincé.
   - ▸ L'écran affiche « LIGRE shpla».
3. Pour terminer le flushing, basculer de nouveau le butterfly espresso vers l'arrière.

INDICATION

LIGRE shpla se déclenche automatiquement lorsqu'il n'y a pas ou trop peu de pression dans le groupe café, plus précisément dans la tête d'infusion. Cela se produit lorsque le café moulu est trop grossier ou lorsque la quantité de café moulu est trop faible. Lorsque le porte-filtre est serré avec du café moulu, cela a pour conséquence que l'espresso n'est pas extrait comme d'habitude et sans pression. Il faut donc veiller à choisir le bon degré de mouture, la bonne quantité de café moulu et à effectuer le tassage dans les règles de l'art. Pour en savoir plus, consulte 5.3, "Modifier l'arôme et le goût".

5.7 VIDER LE BAC D'ÉGOUTTAGE

Le bac d’égouttage est fixé par un aimant à ta machine à porte-filtre. Tu peux l'enlever en le tirant simplement vers l'avant.
Lorsque le bac d'égouttage est plein, c’est visible via le flotteur qui dépasse de la grille d'égouttage. Dans ce cas, il faut vider le bac.



1. Retirer délicatement le bac d'égouttage de la machine à porte-filtre.
2. Enlever la grille du bac d'égouttage et la vider.
3. Nettoyer par la même occasion la grille d'égouttage et le bac d'égouttage sous l'eau courante avec une éponge douce.
4. Remettre la grille d'égouttage sur le bac d'égouttage. Veiller à ce que la grille soit correctement orientée.
5. Pousser le bac d'égouttage vers la machine à porte-filtre jusqu'à ce que l'aimant attire le bac d'égouttage.

6 LES RÉGLAGES

L'écran te permet, si nécessaire, de régler de nombreux paramètres de ta LIGRE youn et de la configurer individuellement selon tes préférences.

Il s'agit notamment des réglages du café avec les différents paramètres d'infusion (6.1) et des LIGRE sensory profiles (6.2), de la température (6.3), de la texture et la température de la mousse de lait (5.4) ainsi que des quantités d'eau pour l'eau chaude et l'espresso dans le LIGRE easy mode (6.6au centre).

À cela s'ajoutent d'autres fonctions utiles comme la minuterie (6.4) et la LIGRE eco mode (6.5) qui facilitent la vie et aident à économiser l'électricité. Il est également possible de modifier les réglages tels que la langue, l'heure, la date ainsi que la dureté de l'eau ou de rétablir les réglages par défaut (6.7au centre).

6.1 PARAMÈTRES D'INFUSION

Tu peux définir individuellement les paramètres d'infusion, la température, la pression et la durée de la pause d'infusion, afin d'influencer l'arôme et le goût de ton espresso selon tes souhaits.

1. Appuyer sur l'indicateur de température du groupe café sur le côté gauche de l'écran tactile.
   - ▸ Le menu « Réglages café » s'ouvre.
2. Sélectionner le paramètre d'infusion que tu souhaites modifier : « Température », « Pression d'infusion » ou « Pause d'infusion ». La température d'infusion recommandée et préréglée est de 94 °Cune pression d’infusion de 9 bar ainsi qu'une pause d'infusion d'une durée de 2 secondes.
3. Faire défiler l'écran tactile vers le haut ou vers le bas et confirmer le réglage en cliquant sur « OK ».
   - ▸ Les paramètres d'infusion restent en mémoire jusqu'à ce que tu les modifies.
   - ▸ La valeur recommandée par LIGRE est respectivement indiquée par un point.
4. Pour revenir à l'écran d'accueil, il suffit d'appuyer sur les trois points situés en haut de l'écran tactile.

Tu trouveras plus d'informations sur les paramètres d'infusion et d'autres facteurs d'influence sous 5.3 "Modifier l'arôme et le goût".

6.2 LIGRE SENSORY PROFILES

Pour la LIGRE youn, nous avons créé trois profils d'infusion propres : LIGRE sensory profiles. Chacun des profils d'extraction est basé sur un contrôle précis des phases du processus d'infusion et des paramètres d'infusion. C'est surtout lors de la pré-infusion que l'on varie et que l'on influence le profil de goût de l'espresso par la quantité et la durée variables du mouillage de la mouture de café avec l'eau. L'ajustement subtil de tous les facteurs permet de faire ressortir certains arômes et d'accentuer particulièrement la douceur, l'acidité ou l'amertume.

Tu peux choisir entre les LIGRE sensory profiles suivants :

- brilliant bold pour un espresso intense, légèrement amer et chocolaté.
- vibrant vigor pour un arôme et un goût équilibrés.
- mellow morning pour un espresso plus doux, légèrement acidulé et fruité.

1. Appuyer sur l'indicateur de température du groupe café sur le côté gauche de l'écran tactile.
   ▸ Le menu « Réglages café » s'ouvre.
2. Choisir «LIGRE sensory profile ».
3. Faire défiler l'écran tactile vers le haut ou vers le bas et confirmer ton choix de LIGRE sensory profile avec « OK ».
   ▸ Le choix de LIGRE sensory profile reste enregistré jusqu'à ce que tu le modifies.
4. Pour revenir à l'écran d'accueil, il suffit d'appuyer sur les trois points situés en haut de l'écran tactile.

6.3 TEMPÉRATURE

La vapeur nécessaire à la production de mousse de lait est produite dans la chaudière de ta LIGRE youn. Tu as la possibilité de choisir une température entre 120 et 130 °C. Si tu ne veux pas faire mousser de lait, tu peux aussi simplement éteindre la chaudière pour économiser de l'électricité.

1. Appuyer sur l'indicateur de température de la chaudière sur le côté droit de l'écran d'accueil.
   ▸ Le menu « Température » s'ouvre.
2. Pour allumer ou éteindre la chaudière, appuyer sur le curseur à côté de « Chaudière ».
   ▸ Lorsqu'elle est allumée, le régulateur s'éclaire, lorsqu'elle est éteinte, il s'assombrit.
3. Pour régler la température, taper sur « Température ». Avec ta LIGRE youn, tu as la possibilité de choisir une température de chaudière entre 120 et 130 °C; une température de 125 °C est prédéfinie.

4. Faire défiler l'écran tactile vers le haut ou vers le bas et confirmer la température souhaitée en cliquant sur « OK ».
   - La température choisie reste en mémoire jusqu'à ce que tu la modifies.
   - La température recommandée par LIGRE de 125 °C est marquée d'un point.
5. Pour revenir à l'écran d'accueil, il suffit d'appuyer sur les trois points situés en haut de l'écran tactile.

6.4 MINUTERIE

Nous souhaitons te rendre l'utilisation de la LIGRE youn aussi simple et confortable que possible. Pour que tu puisses par exemple boire ton premier espresso le matin sans attendre ou si tu oublies parfois d'éteindre ta machine à porte-filtre le soir, tu peux utiliser la minuterie pratique de ton LIGRE youn. Une fois réglée en fonction de tes besoins, tu n'as plus à te soucier de de devoir allumer la machine à porte-filtre à temps et de l'éteindre le soir.

1. Taper sur les trois points en haut de l'écran tactile.
   - Le menu principal des paramètres s'ouvre.
2. Pour activer ou désactiver la minuterie, appuyer sur le curseur à côté de « Minuterie ».
   - Lorsqu'elle est allumée, le régulateur s'éclaire, lorsqu'elle est éteinte, il s'assombrit.
3. Pour régler la minuterie, taper directement sur « Minuterie ».
   - L'élément de menu « Minuterie » s'ouvre.
4. Sélectionner en tapant sur les jours pour lesquels tu souhaites enregistrer les mêmes heures d'activation et de désactivation.
   - Les jours sélectionnés sont soulignés sur l'écran tactile.
5. Pour régler les heures de la minuterie, appuyer sur l'icône du crayon dans le coin supérieur droit.
6. Appuyer sur le signe plus et définir l'heure de mise en marche et l'heure d'arrêt. Confirmer chaque fois l'heure en cliquant sur « OK ».

   Tu peux aussi régler plusieurs heures par jour. Pour cela, il suffit de taper à nouveau sur le signe plus après avoir réglé un couple horaire.
7. Les trois points de la ligne supérieure te permettent de revenir un point en arrière dans le menu. Ici, tu peux activer ou désactiver individuellement la minuterie de chaque jour en appuyant sur le curseur à gauche des différents jours.

8. Pour désactiver ou supprimer complètement une heure d'activation et d'arrêt, appuie d'abord sur le jour de la semaine concerné, puis sur l'icône en forme de crayon dans le coin supérieur droit. Tu as maintenant la possibilité, via le curseur à gauche de l'heure d'activation et de d'arrêt, de la désactiver (ou de l'activer si elle était désactivée auparavant). En appuyant sur le « X » à droite de l'heure d'activation et d'arrêt, tu supprimes cette programmation horaire.
9. Pour revenir à l'écran d'accueil, il suffit d'appuyer sur les trois points situés en haut de l'écran tactile.

6.5 LIGRE ECO MODE

Pour économiser de l'électricité, nous avons équipé la LIGRE youn d'un mode d'économie d'énergie intelligent, notre LIGRE eco mode. Lorsque le LIGRE eco mode est activé, la température du groupe café et de la chaudière est automatiquement abaissée après une durée que tu peux définir.

Dans le LIGRE eco mode l'écran d'accueil est assombri. Il suffit de taper sur l'écran tactile pour chauffer rapidement ta LIGRE youn qui est de nouveau opérationnelle en 1 minute seulement.

1. Taper sur les trois points en haut de l'écran tactile.
   ▸ Le menu principal des paramètres s'ouvre.
2. Pour activer ou désactiver le eco mode, appuyer sur le curseur à côté de « LIGRE eco mode ».
   ▸ Lorsqu'il est activé, le régulateur s'allume en clair, lorsqu'il est désactivé, il s'assombrit.
3. Pour régler la durée au bout de laquelle la LIGRE youn doit passer en eco mode, taper sur « LIGRE eco mode ».
4. Lors de la première mise en service, l'écran tactile affiche une indication sur le LIGRE eco mode. Après l'avoir lue, confirmer en cliquant sur « OK ».
   ▸ L'élément de menu « Activation après » s'ouvre.
5. Faire défiler l'écran tactile vers le haut ou vers le bas et confirmer l'heure souhaitée en appuyant sur « OK ».
   ▸ La durée choisie, au terme de laquelle le eco mode doit être activé reste enregistrée jusqu'à ce que tu la modifies.
6. Pour revenir à l'écran d'accueil, il suffit d'appuyer sur les trois points situés en haut de l'écran tactile.

ARRÊT DE L'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

Pour que tu puisses économiser encore plus d'énergie dans l'état de non utilisation de ta LIGRE youn, il y a un arrêt automatique de l'économie d'énergie. La LIGRE youn se met alors en mode veille.

Lorsque la LIGRE youn reste inutilisée pendant 8 heures et qu'aucun LIGRE butterfly n'est utilisé ou si tu n'as pas touché l'écran tactile, un message correspondant s'affiche 10 minutes avant l'arrêt. Pendant la durée d'affichage du message, tu peux sélectionner « Annuler l'opération » sur l'écran tactile. Ta LIGRE youn reste alors allumée et ne passe pas en mode veille.

6.6 QUANTITÉ D'EAU POUR L'EAU CHAUDE ET L'ESPRESSO

La LIGRE youn te permet, pour le LIGRE easy mode, de prérégler la quantité d'eau pour l'eau chaude, par exemple pour un caffè americano, ainsi que pour l'espresso en fonction de tes préférences et de la taille des tasses.

Tu peux enregistrer deux quantités : pour peu ou beaucoup d'eau chaude, pour un simple ou un double espresso.

1. Taper sur les trois points en haut de l'écran tactile.
   - ▸ Le menu principal des paramètres s'ouvre.
2. Choisir «LIGRE easy mode ».
   - ▸ L'élément de menu «LIGRE easy mode » s'ouvre. Ici, tu peux régler la quantité d'eau pour l'eau chaude ainsi que pour l'espresso.
3. Pour la quantité d'eau chaude, taper sur « peu » soit « beaucoup »pour la quantité d'eau de l'espresso, taper sur « simple » soit « double »lire le message qui s'affiche et confirmer en cliquant sur « OK ».
4. Faire défiler vers le haut ou vers le bas pour modifier la quantité si nécessaire et confirmer en cliquant sur « OK ».
   - ▸ Les dernières quantités d'eau réglées restent en mémoire jusqu'à ce que tu décides d'en utiliser d'autres.
5. Pour revenir à l'écran d'accueil, il suffit d'appuyer sur les trois points situés en haut de l'écran tactile.

6.7 PARAMÈTRES ET INFORMATIONS GÉNÉRALES

1. Pour les réglages généraux ainsi que pour d'autres fonctions et informations, appuie sur les trois points au milieu du bord supérieur de l'écran tactile dans l'écran d'accueil.
2. L'élément de menu « Généralités » permet de régler la langue, l'heure, la date et la dureté de l'eau. Tu peux également y rétablir ta machine à porte-filtre aux réglages par défaut.
3. Sous « Entretien », tu peux accéder aux programmes pour le détartrage, le nettoyage de la buse à vapeur, le nettoyage du groupe café, le remplacement de l'eau du chauffe-eau ainsi que le drainage de transport.
4. Sous « À propos de cette LIGRE youn », tu trouveras dans « Appareil » l'état actuel des logiciels et dans « Statistiques », des informations sur le nombre de cafés, d'eau chaude et de vapeur, ainsi que sur le niveau d'entartrage actuel.
5. Pour revenir à l'écran d'accueil, il suffit d'appuyer sur les trois points situés en haut de l'écran tactile.

7 LE NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Pour pouvoir profiter d'un espresso et d'une mousse de lait toujours délicieusement aromatiques, nous te conseillons d'entretenir et de nettoyer régulièrement ton machine à porte-filtre. Ainsi, tu prolongeras aussi la durée de vie de ton LIGRE youn.

Certaines choses sont faites à la main. Pour le détartrage, le nettoyage de la buse à vapeur et le nettoyage du groupe café, tp, LIGRE youn t'aide grâce aux programmes de nettoyage intégrés spécialement conçus à cet effet.

Même si un remplacement de l'eau de la chaudière ou un drainage pour le transport sont nécessaires, la LIGRE youn t'accompagne dans l'opération concernée.

INDICATION

Sous ligre.com/service tu trouveras des informations et des tutoriels sur le nettoyage avec une multitude de vidéos « comment faire » très utiles.

INDICATION

Des produits de nettoyage inadaptés ou un mauvais dosage endommagent ta LIGRE youn. Nous recommandons d'utiliser les produits de nettoyage LIGRE. Les produits de nettoyage LIGRE sont spécialement conçus pour ta LIGRE youn et parfaitement adaptés à ce machine à porte-filtre. Ils permettent un nettoyage optimal et assurent la longévité de ta LIGRE youn.

7.1 NETTOYER LA BUSE À VAPEUR

NETTOYAGE IMMÉDIAT DE LA BUSE À VAPEUR

Nettoyer la buse à vapeur après chaque moussage. Si des résidus de lait restent sur la buse à vapeur, des résidus nocifs pour la santé peuvent se former et un nettoyage ultérieur sera beaucoup plus difficile.

1. Immédiatement après l'extraction de vapeur, essuyer la buse à vapeur avec un chiffon en microfibres mouillé et éliminer ainsi tous les résidus de lait.
2. Rincer la buse à vapeur pendant quelques secondes en appuyant sur le bouton vapeur.



AVERTISSEMENT

Risque de brûlure

- Positionner la buse à vapeur de manière à ce que tu ne t'ébouillantes pas ou que tu n'ébouillantes pas d'autres personnes avec la vapeur d'eau qui s'échappe.

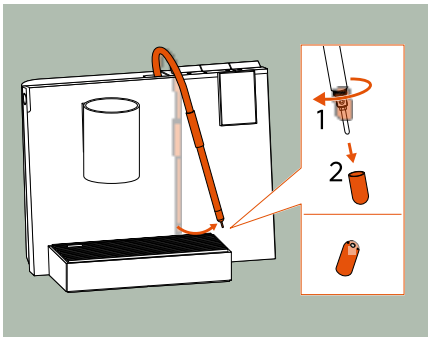
NETTOYAGE HEBDOMADAIRE

1. Préparer le LIGRE nettoyant pour système de lait :
   Verser 25 ml de nettoyant pour système de lait LIGRE avec 225 ml d'eau dans un verre doseur avec 0,5 l de contenance.
   ▸ Il en résulte au total 250 ml de solution de nettoyage dans un rapport de 1:9.
2. Pour ouvrir le programme de nettoyage, taper sur les trois points en haut de l'écran tactile.
3. Pour lancer le programme de nettoyage de la buse à vapeur, appuyer d'abord sur les trois points au centre en haut de l'écran tactile depuis l'écran d'accueil.
4. Sélectionner l'option de menu « Entretien ».
5. Sélectionner « Nettoyer la buse à vapeur ».
6. Suivre les instructions à l'écran.



INDICATION

Dans l'étape 3/9, « Nettoyer la buse à vapeur » on te demande de dévisser le capuchon de la buse à vapeur et de le nettoyer. Merci de consulter le graphique ci-contre à ce sujet.



7.2 NETTOYER LA MACHINE À PORTE-FILTRE ET LE BAC D'ÉGOUTTAGE

Nous recommandons de nettoyer les surfaces de la machine à porte-filtre et de ses composants au moins 1x par semaine.

1. Éteindre la machine à porte-filtre et attendre qu'elle refroidisse.
2. Débrancher la fiche d'alimentation.
3. Retirer le bac d'égouttage de la machine à porte-filtre et le vider si nécessaire.
4. Enlever la grille d'égouttage et retirer le bac intérieur du bac d'égouttage.
5. Nettoyer toutes les pièces sous l'eau courante avec une éponge douce. Tu peux aussi laver la grille d'égouttage et le bac d'égouttage sans problème au lave-vaisselle, mais pas le cadre du bac d'égouttage en aluminium.
6. Sécher le bac d'égouttage avec un chiffon doux.
7. Essuyer les surfaces de la machine à porte-filtre avec un chiffon doux et humide.
8. Nettoyer le groupe café avec un chiffon humide.
9. Pour éviter les stries, sécher ta LIGRE youn avec un chiffon doux.

Les composants suivants de ta machine à porte-filtre sont en plastique et peuvent être nettoyés au lave-vaisselle :

- Le réservoir d'eau
- Le bac d'égouttage
- La grille d'égouttage

INDICATION

Le porte-filtre, les tamis, le tamper et le cadre de l'égouttoir en aluminium ne peuvent pas être lavés au lave-vaisselle.

- Merci de nettoyer ces composants avec précaution à l'aide d'une éponge douce sous l'eau courante et ne jamais les traiter avec des éponges ménagères rugueuses.

7.3 NETTOYER LE GROUPE CAFÉ ET LE PORTE-FILTRE

Pour une consommation moyenne d'environ 5 à 10 tasses par jour, le groupe café doit être nettoyé 1x par semaine avec les LIGRE pastilles de nettoyage. Cela permet d'éviter les altérations de l'arôme et du goût de l'espresso, du cappuccino et d'autres boissons à base de café, qui seraient autrement causées par des résidus de café dans le groupe café.

INDICATION

Lors du nettoyage hebdomadaire du groupe café, effectuer d'abord le nettoyage manuel, puis lancer le programme de nettoyage « Nettoyer le groupe café » de ta LIGRE youn.

NETTOYAGE MANUEL DU GROUPE CAFÉ

Pour les étapes suivantes, tu auras besoin d'une cuillère à café en acier inoxydable ou du filtre aveugle comme aide.
Pour mieux t'orienter, regarder une fois par le bas à l'intérieur du groupe café avant de commencer à démonter les différentes pièces.



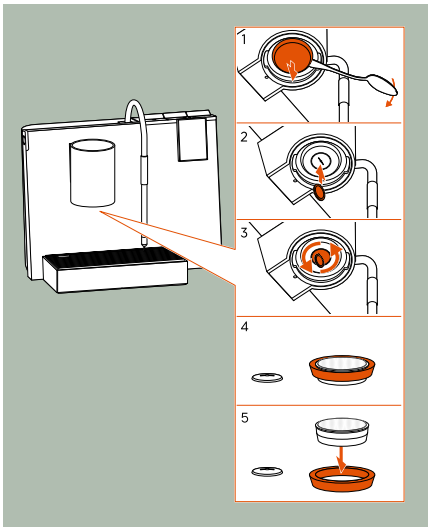
AVERTISSEMENT

Risque de brûlure

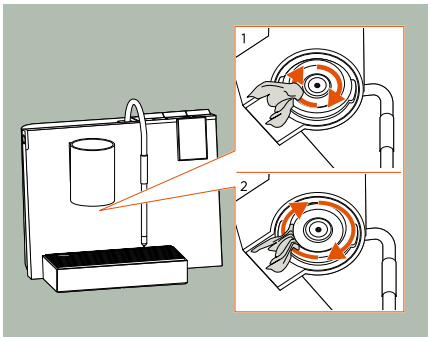
Le groupe café et ses composants deviennent chauds pendant le fonctionnement.

- Ne nettoyer manuellement le groupe café que lorsqu'il est complètement refroidi.
- Utiliser une serviette pour protéger le groupe café et ses composants.

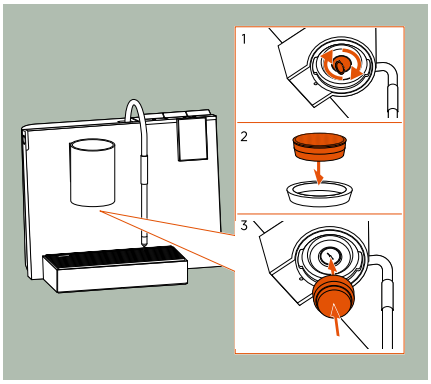
1. À l'aide d'une cuillère à café ou d'un filtre aveugle, soulever le tamis de douche, y compris le joint en caoutchouc noir (également appelé joint torique), du centre de la tête d'infusion et le mettre de côté en toute sécurité.
2. Dévisser ensuite avec précaution la vis de distribution à l'aide d'une pièce de 1 centime d'euro ou simplement à la main par le bas du groupe café. Veiller à ce que la vis de distribution ne tombe pas sur le sol.
   ▸ Tu devrais maintenant disposer de la vis de distribution et du tamis de douche avec le joint torique.



3. Détacher avec précaution le joint torique du tamis de douche.
4. Nettoyer la vis de distribution, le tamis de douche et le joint torique sous l'eau courante à l'aide d'une brosse à vaisselle douce, puis mettre le tout de côté en toute sécurité.
5. Prendre la brosse de nettoyage disponible comme accessoire ainsi qu'un chiffon humide et nettoyer maintenant l'intérieur du groupe café :
   - Enlever tous les résidus de café du filetage de la vis de distribution au centre de la tête d'infusion et des zones environnantes.
   - Nettoyer la cavité annulaire extérieure et les zones environnantes.



Remettre en place tous les composants nettoyés – la vis de distribution ainsi que le tamis de douche avec le joint torique – dans le groupe café.



1. Revisser la vis de distribution à la main au centre du groupe café.
2. Remettre le joint torique autour du tamis de douche. Observer la face intérieure biseautée du joint torique. Placer l'anneau d'étanchéité autour du tamis de douche de manière à ce que la pente de l'anneau corresponde exactement à la paroi inclinée du tamis de douche. Ainsi, tout est bien en place et étanche.
3. Remettre le tamis de douche avec le joint torique dans le groupe café et le fixer.

   Tu as deux possibilités pour cela :

   - Introduire manuellement le filtre de douche avec son joint torique dans le groupe café, dans la mesure du possible. Prendre ensuite un porte-filtre vide (c'est-à-dire sans tamis de douche ou filtre aveugle) et le fixer de manière à intégrer le tamis de douche avec le joint torique dans le groupe café. Par mesure de sécurité, tu peux ensuite serrer encore une fois le porte-filtre avec le tamis, le tamis de douche devrait alors être bien fixé.
   - Tu peux aussi utiliser un porte-filtre pour mettre en place le tamis de douche et le joint torique. Pour cela, place le tamis de douche avec son joint torique sur le porte-filtre vide. Fixe ensuite le porte-filtre comme d'habitude dans le groupe café et fixe ainsi le tamis de douche avec le joint torique dans la tête d'infusion. Par mesure de sécurité, tu peux également serrer une nouvelle fois le porte-filtre avec le tamis, le tamis de douche devrait alors être bien fixé.
4. Prendre le filtre aveugle et exécuter maintenant le programme de nettoyage « Nettoyer le groupe café ».

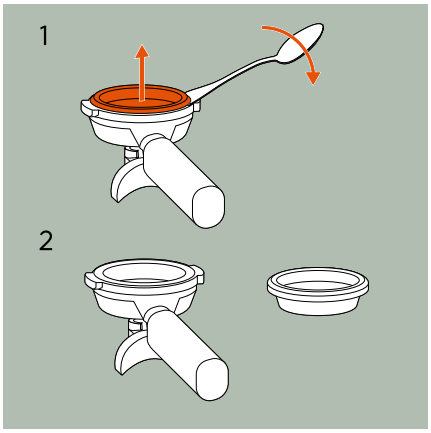
NETTOYAGE GUIDÉ DU GROUPE CAFÉ

1. Tiens une LIGRE tige de nettoyage prête pour le groupe café.
2. Pour lancer le programme de nettoyage de l'unité d'infusion, appuyer d'abord sur les trois points au centre en haut de l'écran tactile à partir de l'écran d'accueil.
3. Sélectionner l'option de menu « Entretien ».
4. Sélectionner « Nettoyer le groupe café ».
5. Suivre les instructions sur l'écran tactile jusqu'à la fin du programme de nettoyage.

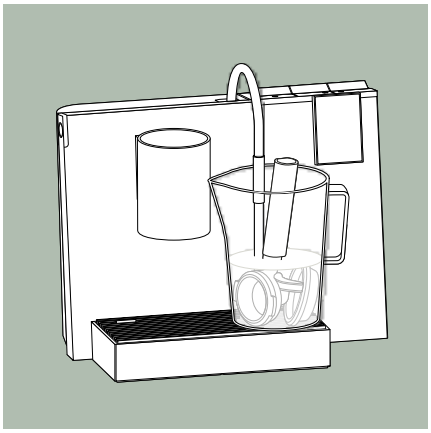
NETTOYAGE DU PORTE-FILTRE ET DES TAMIS

Pour les étapes suivantes, tu auras besoin d'une cuillère à café en acier inoxydable ou du filtre aveugle comme aide.

1. Pour nettoyer le porte-filtre, retirer le filtre à café du porte-filtre à l'aide d'une cuillère à café en acier inoxydable ou du filtre aveugle.
2. Enlever les grosses impuretés sous l'eau courante avec une brosse à vaisselle douce.



3. Remplir un récipient d'eau chaude, mais pas bouillante. Tu peux utiliser la buse à vapeur de ta LIGRE youn et donc chauffer l'eau dans le nerd mode à 60-70 °C.
   - ▸ Le capteur de température situé à l'extrémité de la buse à vapeur mesure la température de l'eau, tandis que l'écran tactile affiche la température actuelle de l'eau.
4. Placer le porte-filtre et le tamis dans l'eau chaude.



INDICATION

Veiller à ce que le manche en bois véritable ne soit pas mouillé et ne reste pas dans l'eau.

5. Mettre deux LIGRE pastilles de nettoyage dans l'eau.
6. Laisser agir la solution de nettoyage sur le porte-filtre et le tamis pendant 15 à 20 minutes.
7. Rincer ensuite soigneusement le porte-filtre et le tamis sous l'eau courante.
8. Jeter la solution de nettoyage et laver soigneusement le récipient.

7.4 MACHINE À PORTE-FILTRE DÉTARTRER

Pour un bon fonctionnement de ta machine à porte-filtre et pour éviter un défaut irréparable, qui peut être causé par l'eau calcaire, il faut détartrer régulièrement la machine à porte-filtre et à des intervalles de temps ou d'utilisation prédéfinis.

Un message sur l'écran tactile indique quand un détartrage est recommandé. Tu peux d'informer à tout moment sur le niveau d'entartrage actuel. Pour cela, appuie sur les trois points de l'écran d'accueil en haut de l'écran tactile, choisis dans les paramètres « À propos de cette LIGRE youn » puis « Statistiques ».



AVERTISSEMENT

Risque de brûlure chimique

Les détartrants contiennent de l'acide.

- Respecter les avertissements figurant sur l'emballage du détartrant.



INDICATION

- Les surfaces en marbre sont attaquées au contact du détartrant. Si des éclaboussures de détartrant parviennent tout de même sur la face de ta LIGRE youn ou sur une surface en marbre, les éliminer immédiatement avec un chiffon doux et humide.
- Rester toujours près de ta LIGRE youn pendant le détartrage. Le bac d'égouttage et le bac de récupération doivent être vidés plusieurs fois pendant l'opération.
- Utiliser uniquement les LIGRE tablettes de détartrage et aucun autre détartrant disponible dans le commerce. Les acides citriques et acétiques purs ne sont pas non plus adaptés à ta LIGRE youn.

1. Placer la LIGRE tige de détartrage dans le réservoir d'eau.
2. Remplir le réservoir d'eau jusqu'à la quantité maximale avec de l'eau froide et attendre que la pastille soit complètement dissoute.
3. Pour accéder au programme de détartrage, appuyer d'abord sur les trois points au milieu du bord supérieur de l'écran tactile dans l'écran d'accueil.
4. Sélectionner l'option de menu « Entretien ».
5. Sélectionner « Détartrage ».

6. Suivre les instructions sur l'écran tactile.
7. Pour finir, effectuer le nettoyage manuel du groupe café et du porte-filtre comme décrit dans la section 7.3 "Nettoyer le groupe café et le porte-filtre".

7.5 CHANGER L'EAU DE LA CHAUDIÈRE

Si tu n'as pas utilisé ta machine à porte-filtre pendant un certain temps, il est conseillé de vider l'eau qui se trouve encore à l'intérieur de la machine à porte-filtre avant la prochaine utilisation.

1. Pour accéder au programme de remplacement de l'eau de la chaudière, appuyer d'abord sur les trois points au centre en haut de l'écran tactile depuis l'écran d'accueil.
2. Sélectionner l'option de menu « Entretien ».
3. Sélectionner « Remplacer l'eau chaudière ».
4. Suivre les instructions sur l'écran tactile.

7.6 DRAINAGE POUR LE TRANSPORT

Effectuer le drainage pour le transport lorsque tu as entièrement vidé la machine à porte-filtre pour le transport et que tu souhaites l'envoyer au service après-vente.
Même si ta LIGRE youn reste inutilisée pour une période prolongée et que tu l'as installée dans une maison de vacances ou dans un chalet de ski, le drainage pour le transport t'aide à prévenir les dommages causés par le gel de l'eau.



AVERTISSEMENT

Risque de brûlure

Pendant le drainage pour le transport, l'eau chaude et la vapeur d'eau s'échappent par le drainage, la buse à vapeur et la sortie de café.

- Pour la protection pendant le drainage pour le transport, toujours positionner des récipients sous le groupe café et la buse à vapeur, comme décrit dans les instructions à l'écran.
- Retirer et vider avec précaution le bac d'égouttage rempli, afin de ne pas t'ébouillanter ou ébouillanter d'autres personnes avec l'eau chaude.



INDICATION

Les températures inférieures au point de congélation entraînent l'éclatement des conduites d'eau et des raccords à l'intérieur de la machine à porte-filtre.

- Effectuer le drainage pour le transport si la température ambiante directe de tes locaux inutilisés LIGRE youn peut être inférieure à 0 °C.

1. Pour accéder au programme de drainage pour le transport, appuyer d'abord sur les trois points au milieu du bord supérieur de l'écran tactile dans l'écran d'accueil.
2. Sélectionner l'option de menu « Entretien ».
3. Sélectionner « Drainage de transport ».
4. Suivre les instructions sur l'écran tactile jusqu'à la fin du programme.

7.7 ENTRETIEN

Afin de garantir un fonctionnement sûr et durable, nous te recommandons de faire effectuer pour ton LIGRE youn tous les deux ans, un entretien par le LIGRE service.

Le LIGRE Customer Center se fera un plaisir de t’aider.

8 DONNÉES TECHNIQUES

Type	Machine à porte-filtre youn
Tension	220-240 V ~ 50 Hz
Consommation électrique (en marche)	2300 W
Consommation électrique (hors tension)	< 0,3 W
Niveau de puissance acoustique	< 70 dB(A)
Pression d'infusion	8-10 bar, réglable
Réservoir d'eau fraîche	1,6 l
Poids à vide	18,3 kg
Largeur x hauteur x profondeur	450 x 401 x 304 mm
Température ambiante pour un fonctionnement correct	+5 °C à +40 °C avec 80 % d'humidité max.
Certification	CE

9 LA DÉPANNAGE

Tu trouveras ici un aperçu des erreurs possibles, de leurs causes et de la manière d'y remédier.

Erreur	Cause	Dépannage
Pourquoi le processus de préparation ne démarre-t-il pas ?	Le réservoir d'eau n'est pas correctement inséré.	Retirer le réservoir d'eau et l'insérer correctement.
	Des corps étrangers se trouvent dans le logement du réservoir d'eau.	Retirer le réservoir d'eau et nettoyer le logement du réservoir d'eau.
	Le filtre du réservoir d'eau est bouché.	Nettoyer le réservoir d'eau et le filtre.
Pourquoi la machine n'est-elle toujours pas à la température cible après 4 minutes ?	La chaudière n'est pas allumée.	Allumer la chaudière.
Pourquoi le réservoir d'eau fuit-il et s'écoule-t-il par le bas ?	Le joint est encrassé et ne ferme plus correctement.	Nettoyer le joint et remettre le réservoir d'eau en place.
Pourquoi un message d'erreur apparaît-il sur l'écran tactile lors de la première mise en service ou après le remplacement de l'eau de la chaudière ?	Il y a de l'air dans les tuyaux.	Confirmer l'avertissement en cliquant sur « OK » et tirer alternativement de l'eau chaude et du café (sans porte-filtre) jusqu'à ce que l'air s'échappe.

Erreur	Cause	Dépannage
Pourquoi l'espresso est-il trop froid ?	Après le chauffage de la machine, toutes les conduites d'eau ne sont pas encore chauffées, ce qui entraîne une perte de chaleur.	Lancer 2x un espresso simple dans la easy mode sans porte-filtre fixé, avec 1 minute de pause entre les deux.
	La tasse est froide	Préchauffer la tasse avec de l'eau chaude.
	Le porte-filtre est froid.	Laisser toujours le porte-filtre fixé dans le groupe café afin qu'il soit également chauffé.
Pourquoi le moussage prend-il plus de temps que d'habitude ?	La quantité de lait ou de substitut de lait est trop importante.	Réduire la quantité de lait dans le pot à lait et recommencer à faire de la mousse.
Pourquoi la qualité de la mousse est-elle moins bonne que d'habitude ?	La teneur en protéines du lait ou du substitut de lait est trop faible.	Utiliser un autre type de lait et essayer un lait spécial barista avec une teneur en protéines plus élevée.
	Le lait est déjà devenu trop chaud et les propriétés des protéines ont été modifiées.	Utiliser du lait frais et froid et veiller, lorsque tu fais mousser le lait, à ce qu'il ne soit pas plus chaud que 65 °C.
	Le joint de la buse à vapeur est défectueux ou manquant.	S'adresser au LIGRE Customer Center pour te renseigner sur les remplacements.
Pourquoi n'y a-t-il pas assez de vapeur ou seulement de l'eau qui sort de la buse à vapeur ?	La buse à vapeur est encrassée.	Nettoyer la buse à vapeur. voir page 33
	La buse à vapeur ou les composants de l'alimentation en vapeur sont entartrés.	Détartrer la machine à porte-filtre. voir page 40

INDICATION

Si tu n'as pas réussi à corriger l'erreur ou si l'erreur se produit souvent, nous pouvons volontiers t'aider.

Plus d'informations au 12, "Le LIGRE service".

10 À PROPOS DE LA PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT ET L'ÉNERGIE

ÉCONOMISER L'ÉNERGIE

Si tu n'utilises pas ta machine à porte-filtre pendant une durée que tu as définie, il passe automatiquement en LIGRE eco mode.

Tu peux définir le temps jusqu'à ce que la machine à porte-filtre passe en mode d'économie d'énergie en sélectionnant LIGRE eco mode sous « Paramètres » et en enregistrant l'heure souhaitée. Pour en savoir plus, consulte 6.5, "LIGRE eco mode".

De plus, la LIGRE youn est équipé d'un système d'arrêt automatique pour économiser l'énergie. Tu trouveras également plus d'informations à ce sujet sur LIGRE eco mode. En outre, tu peux passer en mode veille en appuyant sur le bouton de veille.

Si tu n'utilises pas ta machine à porte-filtre pendant une longue période, débranche-le de la prise de courant. Tu peux ainsi économiser encore plus d'énergie et protéger l'environnement.

CONSERVER L'EMBALLAGE

Pour un envoi ultérieur à des fins de service ou d'entretien, nous te prions de conserver l'emballage d'origine.

Si cela n'est pas possible, merci d'éliminer les matériaux d'emballage conformément aux réglementations de ton service local de gestion des déchets et les réintroduire ainsi dans le circuit de recyclage. Le sac pratique dans lequel ton LIGRE youn a été livré, est réutilisable à d'autres fins. Tu contribues ainsi à la protection de l'environnement et au développement durable.

ÉLIMINER L'APPAREIL

Si tu élimines un jour ta machine à porte-filtre, nous te demandons de le faire dans le respect de l'environnement, afin que de précieuses matières premières puissent être réutilisées. Tu peux obtenir des informations sur les filières d'élimination actuelles auprès de ton administration communale ou municipale.

11 LA GARANTIE LÉGALE

La garantie légale applicable a la LIGRE youn est de 24 mois à compter de la réception de la marchandise. LIGRE décline toute responsabilité pour les conséquences d'une utilisation non conforme à l'usage prévu ou inappropriée.

En principe, les dommages ou les dysfonctionnements résultant de dépôts ou d'impuretés ne sont pas couverts par la garantie du fabricant ou la garantie légale. En outre, les dommages causés par des dépôts de calcaire ou par le gel sont également exclus de la garantie du fabricant et de la garantie légale.

12 LE LIGRE SERVICE

Ta satisfaction nous tient à cœur. Tu as d'autres questions concernant ton LIGRE youn ? Tu as besoin d'informations supplémentaires ou d'aide pour parfaire ton expérience de café ?

Tu peux nous contacter de différentes manières :

- envoie-nous un message via le formulaire de contact sur ligre.com
- écris-nous un e-mail à : wecare@ligre.com
- appele au : +43 5373 62190601
- si tu le souhaites, nous pouvons aussi te répondre par WhatsApp

Le LIGRE Customer Center se tient à ta disposition pour te conseiller et t'aider.



INDICATION

Sur notre site web, tu trouveras sous ligre.com/service de nombreuses informations utiles et des vidéos « comment faire » sur l'utilisation et l'entretien du LIGRE youn; les utilisateurs peuvent également accéder à des FAQ, des guides et d'autres documents.

Version 1.1 (2025)
Sous réserve de modifications techniques et d'erreurs.

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