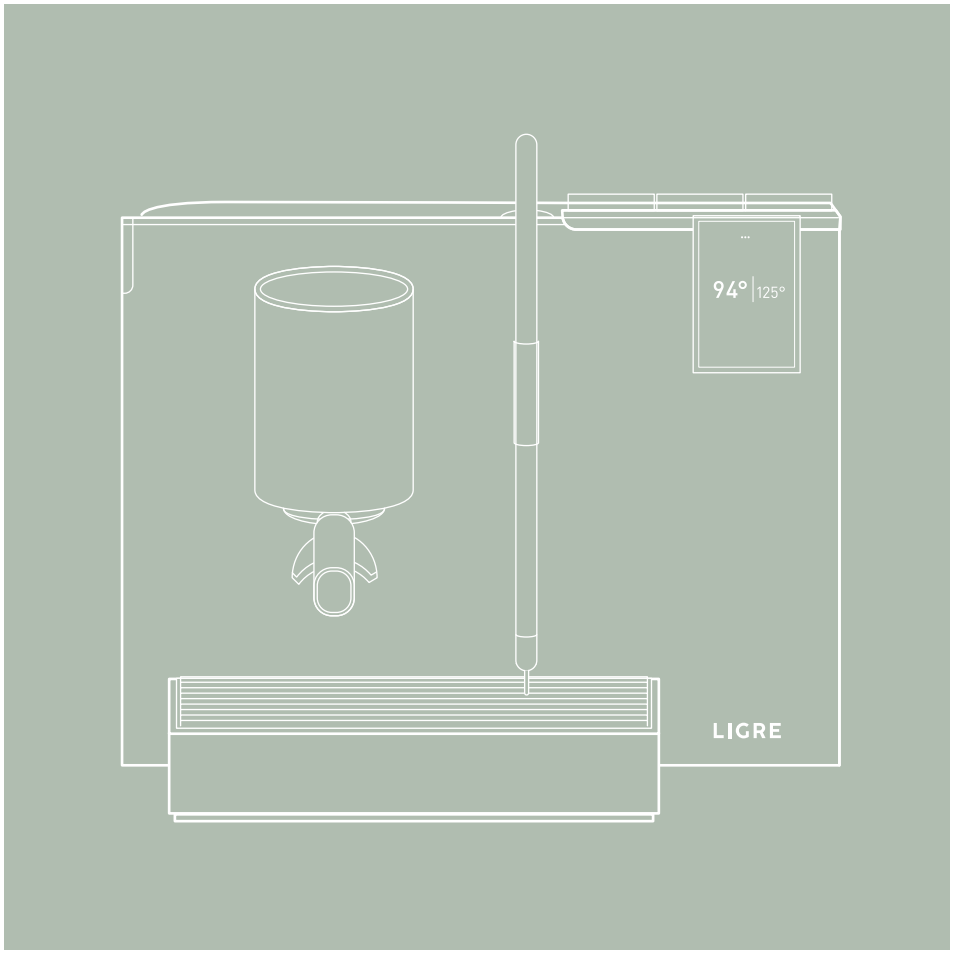
LIGRE

HANDLEIDING
PISTONMACHINE YOUN

Vertaling van de originele gebruikershandleiding



INHOUDSOPGAVE

1 Over de veiligheid 4

2 Leveringsomvang 7

3 LIGRE youn 8
- 3.1 Bedieningselementen 9
- 3.2 Accessoires 10

4 De inrichting 11
- 4.1 Opstellen en aansluiten 11
- 4.2 Gereedmaken voor gebruik 12

5 De bediening 15
- 5.1 LIGRE guide 15
- 5.2 Espresso zetten 15
- 5.3 Aroma en smaak veranderen 18
- 5.4 Melkschuim bereiden 22
- 5.5 Warm water aftappen 24
- 5.6 Zetgroep met LIGRE shpla spoelen 24
- 5.7 Lekbak legen 26

6 De instellingen 27
- 6.1 Zetparameters 27
- 6.2 LIGRE sensory profiles 28
- 6.3 Boilertemperatuur 28
- 6.4 Tijdschakelklok 29
- 6.5 LIGRE eco mode 30
- 6.6 Hoeveelheid water voor heet water evenals espresso 31
- 6.7 Algemene instellingen en informatie 32

7 De reiniging en onderhoud 33
- 7.1 Stoompijp reinigen 33
- 7.2 Pistonmachine en lekbak reinigen 34
- 7.3 Zetgroep en het filterhouder reinigen 35
- 7.4 Pistonmachine ontkalken 39

7.5 Boilerwater verversen 40
7.6 Transportontwatering 40
7.7 Onderhoud 41

8 Technische gegevens 42

9 De probleemoplossing 43

10 Naar milieubescherming en energie 45

11 De wettelijke garantie 46

12 De LIGRE service 47

ATTENTIE

Op onze website vind je onder ligre.com/service veel nuttige informatie en instructievideo's over het bedienen en onderhouden van de LIGRE youn, FAQ's en instructies en andere documenten.

1 OVER DE VEILIGHEID

ALGEMENE AANWIJZINGEN

- Gebruikershandleiding lezen
- Gebruikershandleiding bewaren
- Apparaat controleren op transportschade, evt. niet aansluiten

GEBRUIK CONFORM DE VOORSCHRIFTEN

De LIGRE youn pistonmachine is bedoeld voor het bereiden van espresso, het verwarmen van melk en water evenals het opschuimen van melk, zowel voor huishoudelijk gebruik als voor bedrijven, zoals kantoren, studio's en dergelijke, maar niet voor de continue massaproductie van voedingsmiddelen.

Elk ander gebruik geldt als niet conform de voorschriften en is daarom gevaarlijk. LIGRE aanvaardt geen aansprakelijkheid voor de gevolgen van gebruik dat niet conform de voorschriften is.

BEPERKING VAN DE GEBRUIKERSGROEP

Dit apparaat kan door kinderen vanaf 8 jaar en personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of gebrek aan ervaring en kennis worden gebruikt, wanneer zij onder toezicht staan of instructie hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en de gevaren hebben begrepen.

Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.

Reiniging en onderhoud van het apparaat mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en er toezicht op hen wordt gehouden.

Houd het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES



GEVAAR

Verstikkingsgevaar

Kinderen kunnen het verpakkingsmateriaal over hun hoofd trekken of zich erin wikkelen en stikken.

- Houd het verpakkingsmateriaal uit de buurt van kinderen.

Kinderen kunnen losse onderdelen inslikken of inademen en erin stikken.

- Houd losse onderdelen uit de buurt van kinderen.



GEVAAR

Risico op elektrische schok

Er bestaat een risico op een elektrische schok door onvakkundig installatie.

- Gebruik het apparaat alleen volgens de specificaties op het typeplaatje en in de technische gegevens.
- Sluit het apparaat alleen aan op een correct geïnstalleerd en geaard stopcontact.

Door schade aan de pistonmachine bestaat er een risico op een elektrische schok.

- Gebruik het apparaat alleen met een onbeschadigd(e) snoer en stroomstekker.
- Trek nooit aan het snoer om het apparaat los te koppelen van het stroomnet.
- Gebruik het apparaat alleen als het in perfecte staat is.

Bij contact met water of waterdamp bestaat het risico op een elektrische schok.

- Dompel het apparaat niet onder in water en houd het niet onder stromend water.
- Houd het snoer en de stekker uit de buurt van water en waterdamp.
- Gebruik het apparaat gesloten ruimtes.
- Haal de stekker uit het stopcontact voordat je het apparaat reinigt.



GEVAAR

Risico op elektrische schok

Er bestaat een risico op een elektrische schok door onvakkundige reparaties.

- Open het apparaat nooit.
- Reparaties mogen alleen worden uitgevoerd door geschoold personeel.
- Wanneer het netsnoer van de apparaat is beschadigd, moet dit door de fabrikant, zijn klantenservice of een vergelijkbaar gekwalificeerde specialist worden vervangen om gevaren te voorkomen.
- Gebruik alleen originele reserveonderdelen.



WAARSCHUWING

Brandgevaar

De pistonmachine wordt heet.

- Ventileer het apparaat voldoende.
- Gebruik het apparaat nooit in een kast.

Verlengde netsnoeren of ongeoorloofde adapters kunnen brand veroorzaken.

- Gebruik geen verlengkabels of meerdere stekkers.
- Gebruik alleen adapters en netsnoeren die door de fabrikant zijn goedgekeurd.
- Neem evt. contact op met een geschoolde elektricien om de huisinstallatie aan te passen.



WAARSCHUWING

Risico op brandwonden

Sommige delen van de pistonmachine worden tijdens gebruik zeer heet.

- Raak nooit hete delen van de apparaat aan.
- Schakel het apparaat uit en laat het afkoelen, voordat je hete onderdelen aanraakt.



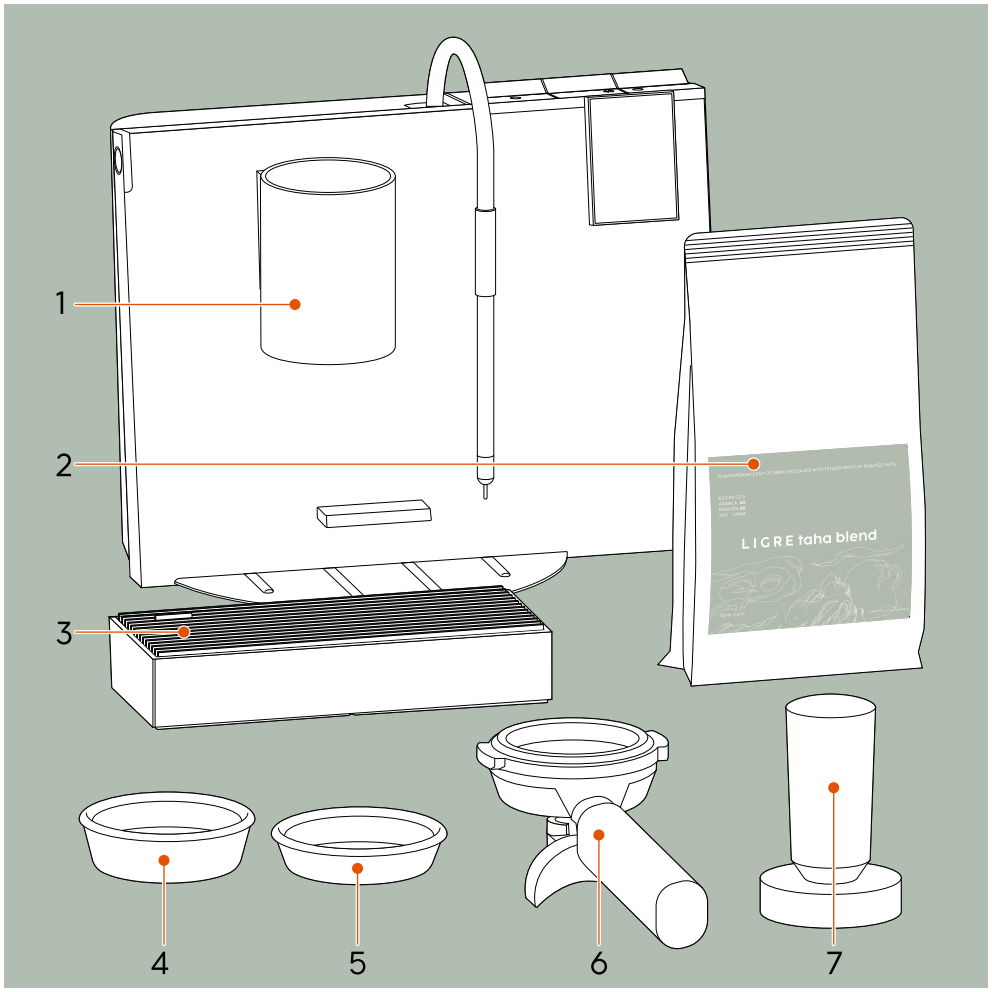
WAARSCHUWING

Risico op verschroeiing

Vers bereide drankjes zijn zeer heet.

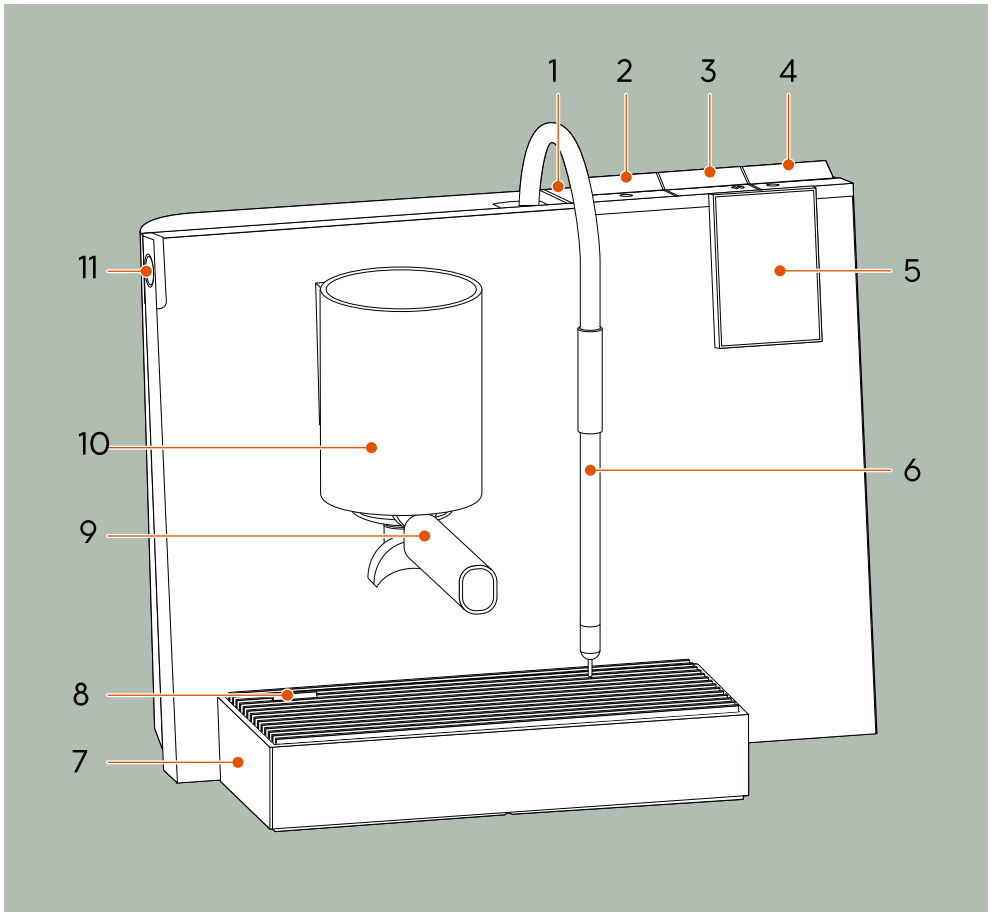
- Laat de drankjes afkoelen voor consumptie.
- Vermijd huidcontact met hete vloeistoffen en dampen.

2 LEVERINGSOMVANG



1 Pistonmachine LIGRE youn
2 Koffiebonen LIGRE taha blend 200 g
3 Lekbak
4 1-kops filterbakje
5 Blindfilter
6 Dubbele filterdrager met 2-kops filterbakje
7 Tamper
LIGRE youn quickstart guide evenals beknopte handleiding
optionele adapter voor netstekker (voor CH, DK, VK)

3 LIGRE YOUN



1 Deksel van de waterreservoir
2 Heetwater-knop
3 Espresso-knop
4 Stoom-knop
5 Touchscreen
6 Stoompijp
7 Lekbak
8 Lekrooster
9 Filterhouder
10 Zetgroep
11 Standby-knop

3.1 BEDIENINGSELEMENTEN

Zodat je je volledig op de bereiding van je espresso kunt concentreren, hebben we de bedieningselementen van je pistonmachine bewust ontworpen om eenvoudig te zijn.

STAND-BYTOETS

Je kunt de stand-byknop gebruiken om je pistonmachine aan te zetten of in stand-bymodus te schakelen. Op deze manier kun je energie besparen en er toch voor zorgen dat je pistonmachine snel opwarmt.

TOUCHSCREEN

De meeste handelingen voer je via het touchscreen van je LIGRE youn uit. De intuïtieve gebruikersinterface helpt je snel je weg te vinden.

Het startscherm toont de temperatuur van de zetgroep aan de linkerkant en die van de boiler aan de rechterkant. Als je het display aan de linkerkant aanraakt, kom je in het menu „Koffie instellingen“. Als je het display aan de rechterkant aanraakt, heb je toegang tot het menu „Boilertemperatuur“. Je kunt terugkeren naar het startscherm door op de drie punten aan de bovenste rand van het touchscreen te tikken.



Tot meer functies en algemene instellingen van je LIGRE youn krijg je toegang, wanneer je op de drie punten aan de bovenste rand van het touchscreen tikt.

BUTTERFLIES HEET WATER, ESPRESSO EN STOOM

Met de knoppen aan de bovenkant, de LIGRE butterflies kun je eenvoudig heet water tappen, espresso zetten of melkschuim bereiden. De butterflies hebben telkens twee functies:

- Drukken
  Als je drukt op een butterfly, activeer je de LIGRE easy mode, waarmee je het eenvoudigst heet water, espresso of stoom kunt maken.
- Trekken
  Trek je een butterfly naar je toe, start je de LIGRE nerd mode. In de nerd mode kunt u de ecxtractietijd naar wens regelen. De toets blijft in deze stand, totdat je deze weer naar achteren kantelt en de nerd mode stopt.

3.2 ACCESSOIRES

Je vindt de volgende reinigingsmiddelen en accessoires in onze LIGRE Webshop, zodat je optimaal van je koffie kunt genieten.

LIGRE Melksysteemreiniger	Om de LIGRE foamer hygiënisch schoon te houden, gebruik je regelmatig de LIGRE melksysteemreiniger. Als er melkresten op de stoompijp achterblijven, kunnen er voor de gezondheid schadelijke resten ontstaan en wordt de daaropvolgende reiniging aanzienlijk lastiger.
LIGRE Reinigingstabs	De koffieresten in de zetgroep leiden al na korte tijd tot een verandering in het aroma van de bereide koffie. Wekelijkse reiniging van de zetgroep wordt vooral aangeraden om ervoor te zorgen dat je koffie altijd goed smaakt.
LIGRE Ontkalkingstabs	Aangezien kalk in het water de werking van je youn kan aantasten en een onherstelbaar defect kan veroorzaken, dien je je LIGRE youn telkens weer te ontkalken.
LIGRE Accessoires	Onze ontwerpers hebben aan alles gedacht en extra accessoires voor je ontworpen. Kijk eens naar de LIGRE accessoires in onze Webshop. Je vindt er enkele en dubbele filterdragers evenals tampers, levelers en barista-borstels in verschillende houten versies of tampermatten van echt leer, melkkannen, verschillende koffiespecialiteiten en nog veel meer.

4 DE INRICHTING

4.1 OPSTELLEN EN AANSLUITEN



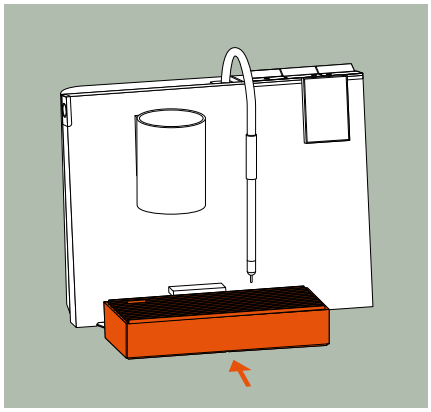
GEVAAR

Risico op elektrische schok

Bij contact met water of waterdamp bestaat het risico op een elektrische schok.

- Plaats het apparaat niet op een oppervlak, waar een waterstraal het kan bereiken.

1. Lees de veiligheidsinstructies in 1 "Over de veiligheid".
2. Stel je pistonmachine op een schoon, horizontaal en stabiel vlak werkblad.
3. Om de snoerlengte aan te passen, duwt het overtollige snoer aan de achterkant in de binnenkant van de pistonmachine en bevestig je deze voorzichtig in de daarvoor bestemde uitsparing, zodat het snoer niet onder de pistonmachine wordt vastgeklemd.
4. Zorg ervoor dat de pistonmachine stabiel staat en niet wiebelt.
5. Steek de stekker in het stopcontact.
6. Plaats de lekbak onder de zetgroep.



4.2 GEREEDMAKEN VOOR GEBRUIK

Voordat je je eerste espresso zet, moet je je LIGRE youn instellen.

1. Schakel de machine met de stand-byknop linksboven in.
2. Volg de instructies op het touchscreen, wanneer je deze voor de eerste keer inschakelt. Je LIGRE youn begeleidt je bij het maken van enkele belangrijke basisinstellingen.

ATTENTIE

Ongeschikt water beschadigt de pistonmachine of tast de werking aan.

- Vul het waterreservoir alleen met water met een maximumtemperatuur van 35 °C.
- Vul het nooit met koolzuurhoudend water.
- Gebruik ook geen gedestilleerd water of zuiver osmosewater. Het gebrek aan mineralen in het water kan ertoe leiden dat de sensoren van de pistonmachine het water in de boiler niet herkent, wat kan leiden tot functiestoringen. Gebruik daarom mineraalrijk drinkwater voor de beste smaakbeleving en perfecte werking.

DE WATERHARDHEID INSTELLEN

Wanneer je de allereerste keer je LIGRE youn inschakelt, zal de pistonmachine je op het display door enkele basisinstellingen leiden.
Een daarvan is het instellen van de waterhardheid. De juiste waterhardheid is belangrijk om ervoor te zorgen dat je pistonmachine Je op het juiste moment informeert dat ontkalking nodig is.

1. Vul een bakje met drinkwater.
2. Gebruik de meegeleverde teststrip om de hardheid van het water te meten.
3. Volg de instructies op het touchscreen.

ATTENTIE

Bij gebruik van een waterfilter of een centraal ontkalkingssysteem

Als je een in de handel verkrijgbare waterfilter gebruikt of als er bij je thuis een centraal ontkalkingssysteem is geïnstalleerd, stel de hardheidsgraad dan in op „Onthard“. Hierbij wordt rekening gehouden met de speciale samenstelling van het water uit de ionenwisselaar.

Als je de waterhardheid niet meteen aan het begin op de pistonmachine het ingesteld, kun je later ook nog het menu Instellingen oproepen.

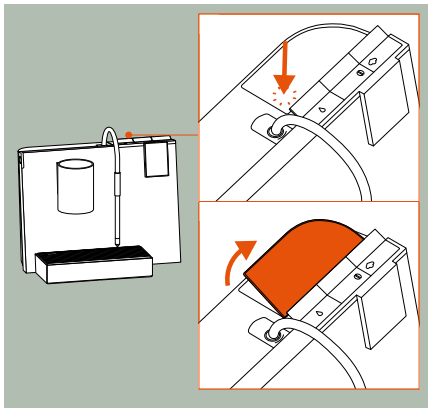
1. Open het menu „Instellingen“ via de drie puntjes aan de bovenste rand van het touchscreen.
2. Kies menuoptie „Algemeen“.
3. Tik op „Waterhardheid“ en stel het hardheidsniveau van je water in en bevestig met „OK“.
   - ▸ Je LIGRE youn is nu ingesteld op de plaatselijke waterhardheid.

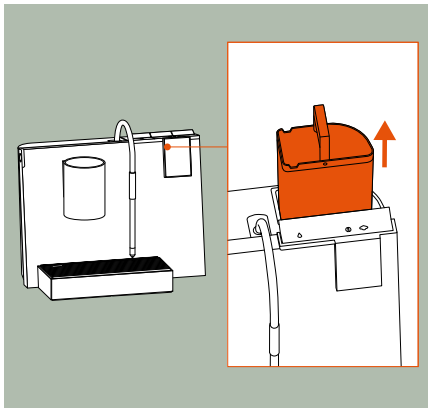
PISTONMACHINE DOORSPOELEN

Je nieuwe pistonmachine is tijdens de productie grondig door ons getest op werking en kwaliteit. Voor het eerste gebruik moet deze 2x worden doorgespoeld om eventuele resten te verwijderen. Dit zorgt ervoor dat het systeem optimaal is voorbereid en dat de eerste espresso met zuiver water kan beginnen.

Vul de machine met water:

1. Om het waterreservoir te openen, tik je op de voorkant van het deksel en verwijder je het deksel.
2. Veeg het deksel af met een vochtige doek.
3. Haal het waterreservoir uit de pistonmachine, spoel het uit, vul het met vers water en plaats het waterreservoir weer terug.





Spoel de machine door:

1. Zodra na slechts 4 minuten de bedrijfstemperatuur is bereikt, trek je de stoomknop (rechts butterfly) naar je toe en voeg je gedurende 1 minuut stoom toe aan een bak die halfvol water is.



WAARSCHUWING

Risico op verschroeiing

Als je te kleine bakjes gebruikt, kan er hete waterdamp ontsnappen.

- Kies de grootte van de bak zo dat het ontsnappen van waterdamp niet tot verschroeiing kan leiden.
- Plaats de stoompijp zo dat je of anderen niet worden verbrand door de ontsnappende stoom.

2. Na 1 minuut kantel je de butterfly weer naar achteren.
   - ▸ Het stoomproces wordt beëindigd.
3. Om het programma „Boilerwater verversen“ te starten, tik je op de drie punten aan de bovenste rand van het touchscreen. Kies „Onderhoud“, kies dan „Boilerwater verversen“ en volg de instructies op het touchscreen tot aan het einde van het programma.
4. Plaats een bak (min. 0,5 l), bijv. de grote LIGRE melkkan, onder de zetgroep.
5. Maak espresso door de middelste butterfly naar voren naar je toe trekt, totdat de LIGRE youn automatisch stopt. Kantel dan de espresso butterfly weer naar achteren.
6. Leeg het bakje en plaats het weer onder de zetgroep.
7. Tap heet water af doordat je de linker butterfly naar voren naar je toe trekt, totdat de LIGRE youn automatisch stopt. Kantel dan de heet water butterfly weer naar achteren.
8. Maak het bakje weer leeg en plaats dit een laatste keer onder de zetgroep.
9. Tap nog een espresso af tot het reservoir tank leeg is.
10. Vul het waterreservoir weer met vers water en plaats het in je LIGRE youn.
11. Herhaal het gehele spoelproces 1x.
    - ▸ De pistonmachine is nu klaar om je eerste espresso te zetten.

5 DE BEDIENING

Je LIGRE youn hebben we vooraf zo ingesteld dat je in eenvoudige stappen zeer goede espresso maakt. Voor je eerste espresso heb je alleen een beetje koffiepoeder nodig – bij voorkeur vers gemalen LIGRE taha blend.

5.1 LIGRE GUIDE

De LIGRE guide is je persoonlijke assistent bij de bediening van je LIGRE youn. Hij kan een grote hulp zijn, vooral in het begin. Hij begeleidt je stapsgewijs bij de bereiding van koffiedranken, analyseert de extractie en helpt je het optimale resultaat te krijgen.

Je kunt de LIGRE guide op elk moment via het startscherm oproepen.

1. Tik op de temperatuurweergave van de zetgroep aan de linkerkant van het startscherm.
   - ▸ Het menu „Koffie instellingen“ opent.
2. Kies „LIGRE guide starten“.
   - ▸ Je wordt nu door de bediening geleid.

Houd er rekening mee dat de LIGRE guide op de bonen van de LIGRE taha blend is afgestemd. Als er andere bonen worden gebruikt, kan de analyse onnauwkeurig zijn en kan de aanbeveling dus niet helemaal accuraat zijn, aangezien elke type boon, melange en branding anders is.

5.2 ESPRESSO ZETTEN

ESPRESSO IN DE LIGRE EASY MODE ZETTEN

In de LIGRE easy mode is het bijzonder gemakkelijk om snel en eenvoudig zeer goede espresso te zetten. We hebben de belangrijkste parameters zorgvuldig ingesteld om een optimale en consequente koffie-extractie te waarborgen: de zettemperatuur, de zetpauze, de zetdruk en het verloop daarvan tijdens de extractie, evenals de hoeveelheid water.

1. Kies je favoriete zetprofiel uit de LIGRE sensory profiles, omdat het een grote invloed heeft op het aroma en de smaak van je espresso.
2. Tik op de temperatuurweergave voor de zetgroep aan de linkerkant van het touchscreen.
   - ▸ Het menu „Koffie instellingen“ opent.
3. Kies „LIGRE sensory profile“.

   Hier kun je kiezen tussen de LIGRE sensory profiles „brilliant bold“, „vibrant vigor “ en „mellow morning“. Je vindt een beschrijving van het betreffende aroma en de smaak onder 6.2 "LIGRE sensory profiles".

4. Tik op je favoriete profiel om het te selecteren.
   - ▸ De laatst geselecteerde LIGRE sensory profile wordt zo lang opgeslagen, totdat je een nieuwe kiest.
5. Plaats een kopje onder de zetgroep.
6. Druk op de heetwater-knop (links butterfly) om je kopje voor te verwarmen met heet water. Om het bereiden van heet water af te breken, druk je opnieuw op heetwater butterfly.
   - ▸ Als je niet nogmaals op de knop drukt, stopt de heetwaterbereiding automatisch.
7. Vul de filterhouder met koffiepoeder.
8. Druk het koffiepoeder aan met een tamper door het verticaal naar beneden in de filterbakje van de filterhouder te drukken. Oefen daarbij gecontroleerde, gelijkmatige druk uit – zonder te draaien.
9. Klem de filterhouder in de zetgroep en draai de filterhouder daarbij naar rechts tot deze stevig in de zetgroep zit.
10. Plaats het lege, voorverwarmde kopje onder de zetgroep.
11. Druk op de espresso-knop (midden butterfly) en kies op het touchscreen een enkele of dubbele espresso.
    - ▸ Je LIGRE youn begint met het zetproces.
    - ▸ Het zetproces wordt aan het einde van de extractie automatisch gestopt.
12. Als je het zetproces voortijdig wilt afbreken, druk je opnieuw kort op de espresso butterfly.
13. Zodra de extractie klaar is, kun je je kopje verwijderen.
14. Om de filterhouder van de zetgroep te verwijderen, draai je de filterhouder naar links tot hij losraakt.
15. Verwijder de koffiekoek uit de filterhouder door er lichtjes te kloppen tegen een afklopdoos, bijvoorbeeld de LIGRE Knockbox. Om alle koffieresten en oliën te verwijderen, spoel je de filterhouder onmiddellijk daarna kort onder heet water af. Dit voorkomt dat resten zich afzetten en de smaak beïnvloeden. Met behulp van een barista-borstel of een zachte barista-doek kunnen de fijne resten ook uit de gaatjes van het filterbakje worden verwijderd.

16. Na het zetten van de espresso raden we aan de zetgroep kort door te spoelen (ook wel flushen genoemd) om koffieresten en oliën te verwijderen. In de easy mode druk je hiervoor op de espresso-knop (midden butterfly).

    Je kunt meer informatie vinden in 5.6, "Zetgroep met LIGRE shpla spoelen".

Indien nodig, kun je de vooraf ingestelde hoeveelheid water wijzigen. Je kunt meer informatie vinden in 6.6, "Hoeveelheid water voor heet water evenals espresso".

Als je een cappuccino of een andere koffiespecialiteit met melkschuim wilt maken, kun je het melkschuim tegelijk met de espresso bereiden. Je kunt meer informatie vinden in 5.4, "Melkschuim bereiden".

ESPRESSO IN DE LIGRE NERD MODE ZETTEN

In de LIGRE nerd mode kunnen experimenteerliefhebbers voor elke espresso de belangrijkste zetparameters zelf instellen evenals de extractietijd handmatig regelen. Dankzij de verschillende instelmogelijkheden en de weergave van de zetgegevens op het touchscreen kun je het gewenste aroma en de gewenste smaak bereiken.

1. Voer de gewenste instellingen voor je espresso uit op het touchscreen.
2. Tik op de temperatuurweergave voor de zetgroep aan de linkerkant van het touchscreen.
   - ▸ Het menu „Koffie instellingen“ opent.

   Hier kun je de zettemperatuur, de zetdruk en de duur van de zetpauze volgens je voorkeuren instellen.
3. Tik op de parameter die je wilt instellen.
4. Blader omhoog of omlaag op het touchscreen en bevestig je instelling met „OK“.
   - ▸ De zetinstellingen blijven opgeslagen tot je ze wijzigt.
   - ▸ De door LIGRE aanbevolen waarde is telkens gemarkeerd met een punt.
5. Plaats een kopje onder de zetgroep.
6. Trek de heetwater-knop (links butterfly) naar je toe om je kopje voor te verwarmen met heet water. Om de toevoer van warm water te stoppen, kantel je de heet water butterfly weer naar achteren.
7. Vul de filterhouder met koffiepoeder.
8. Druk het koffiepoeder aan met een tamper door het verticaal naar beneden in de filterbakje van de filterhouder te drukken. Oefen daarbij gecontroleerde, gelijkmatige druk uit – zonder te draaien.
9. Klem de filterhouder in de zetgroep en draai de filterhouder daarbij naar rechts tot deze stevig in de zetgroep zit.

10. Plaats het lege, voorverwarmde kopje onder de zetgroep.
11. Trek de espresso-knop (midden butterfly) naar je toe.
    - ▸ Je LIGRE youn begint met het zetproces.
12. Je bepaalt zelf de extractietijd in de nerd mode. Je kunt de extractie beëindigen door de espresso-knop weer naar achteren te kantelen.
13. Haal het kopje uit de pistonmachine.
14. Om de filterhouder van de zetgroep te verwijderen, draai je de filterhouder naar links tot hij losraakt.
15. Verwijder de koffiekoek uit de filterhouder door er lichtjes te kloppen tegen een afklopdoos, bijvoorbeeld de LIGRE Knockbox. Om alle koffieresten en oliën te verwijderen, spoel je de filterhouder onmiddellijk daarna kort onder heet water af. Dit voorkomt dat resten zich afzetten en de smaak beïnvloeden. Met behulp van een barista-borstel of een zachte barista-doek kunnen de fijne resten ook uit de gaatjes van het filterbakje worden verwijderd.
16. Na het zetten van de espresso raden we aan de zetgroep kort door te spoelen (ook wel flushen genoemd) om koffieresten en oliën te verwijderen. In de nerd mode trek je hiervoor de espresso-knop (midden butterfly) naar je toe en kantel je deze weer naar achteren om het proces te voltooien.

    Je kunt meer informatie vinden in 5.6, "Zetgroep met LIGRE shpla spoelen".

Als je een cappuccino of een andere koffiespecialiteit met melkschuim wilt maken, kun je het melkschuim tegelijk met de espresso bereiden. Je kunt meer informatie vinden in 5.4, "Melkschuim bereiden".

5.3 AROMA EN SMAAK VERANDEREN

Een perfecte espresso is het resultaat van een harmonieus samenspel van verschillende factoren – van kwaliteit, versheid en branding van de bonen en de juiste maalgraad, via vakkundig aandrukken en nauwkeurig ingestelde zetparameters, zoals temperatuur, druk en zetpauze, tot en met een goede waterkwaliteit. Dit zorgt voor een evenwichtig resultaat van bitterheid, zuurheid en zoetheid.

Het gehele zetproces – van vóór-infusie (ook wel pre-infusie genoemd) via de zetpauze tot en met de extractie – dient ongeveer 25 tot 35 seconden te duren. Hier kom je te weten wat in detail belangrijk is, zodat het aroma en de smaak zich optimaal kunnen ontplooien en hoe je dat kunt beïnvloeden.

MAALGRAAD

De maalgraad heeft een grote invloed op de espressokwaliteit, omdat deze tevens paalt hoeveel aroma's en smaakstoffen er vrijkomen uit het koffiepoeder. Een fijnere maalgraad vertraagt de waterstroom, omdat het

water meer weerstand ondervindt. Dit verlengt de extractietijd, wat leidt tot intensere aroma's en een krachtigere smaak. Als de maalgraad echter te fijn is, kan de espresso „over-geëxtraheerd“ smaken en bitter of te sterk lijken. Een grovere maalgraad zorgt ervoor dat het water sneller door het koffiepoeder stroomt en verkort de extractietijd. Dit resulteert meestal in een mildere, lichtere smaak. Als de maalgraad te grof is, kan de espresso „onder-geëxtraheerd“ zijn en eerder zuur of vlak smaken, omdat er minder aroma's en smaakstoffen vrijkomen.

Een goede koffiemolen is daarom een belangrijke aanvulling op je piston-machine. We raden de uitstekend op de LIGRE youn afgestemde koffiemolen LIGRE siji. Dankzij de grind by weight technologie krijg je precies de benodigde hoeveelheid gemalen koffie en met behulp van de fijn afstelbare micrometrische instelling vind je snel de juiste maalgraad.

ZETTEMPERATUUR

De zure en bittere smaakstoffen in koffie lossen afhankelijk van de zettemperatuur verschillend op, wat een effect heeft op de smaak. Zure smaakstoffen zijn gemakkelijker oplosbaar en worden reeds geëxtraheerd bij lagere temperaturen. Een hogere temperatuur extraheert meer smaakstoffen en aroma's, wat leidt tot intensere, vaak complexere aroma's. Als de temperatuur echter te hoog is, kan de koffie bitter worden.

Bij je LIGRE youn heb je de mogelijkheid om een zettemperatuur tussen 86 en 99 °C te selecteren; een temperatuur van 94 °C is als aanbeveling vooraf ingesteld. We raden aan om eerst op deze temperatuur te zetten en dan pas te variëren, indien nodig.

ZETDRUK

De zetdruk is verantwoordelijk voor het oplossen van de etherische oliën en dus voor de verscheidenheid aan smaken en aroma's. Een te lage zetdruk kan leiden tot een waterige, lichtgekleurde en te onder-geëxtraheerde espresso, omdat het aroma zich niet volledig kan ontplooien. Een te hoge druk heeft precies het tegenovergestelde effect. De espresso smaakt zeer intens en de kleur wordt donkerder. Voor een uitgebalanceerde smaak, evenwichtig aroma en een mooie crema is een zetdruk van 9 bar ideaal.

Bij je LIGRE youn heb je de mogelijkheid om een zetdruk tussen 8 en 10 bar te selecteren; een druk van 9 bar is als aanbeveling vooraf ingesteld.

ZETPAUZE

De zetpauze is een belangrijk onderdeel van het zetproces. Deze bestaat uit de fase van vóór-infusie, de zetpauze en de daaropvolgende, eigenlijke extractie. Tijdens de vóór-infusie wordt de koffie slechts kort bevochtigd, begint het poeder gelijkmatig op te zwellen en komen de eerste aroma's vrij. Tijdens de zetpauze trekt het water in de gemalen koffie, waardoor deze

verder opzwelt en extra smaakstoffen activeert. Hoe langer de zetpauze is, des te gemakkelijker de aroma's en smaakstoffen van de koffie vrijkomen en des te intenser de espresso ruikt en smaakt.

Bij je LIGRE youn heb je de optie om een zetpauze te selecteren met een duur tussen 0,5 en 6 seconden; een duur van 2 seconden is als aanbeveling vooraf ingesteld.

LIGRE SENSORY PROFILES

Voor de LIGRE youn hebben we drie eigen zetprofielen gecreëerd: de LIGRE sensory profiles. Elk zetprofiel is gebaseerd op een nauwkeurige regeling van de fasen van het zetproces en de zetparameters. Door alle factoren fijn af te stemmen, kunnen bepaalde aroma's worden benadrukt en kan de zoetheid, zuurheid of bitterheid worden benadrukt. Hierdoor kun je je espresso naar eigen smaak zetten.

Je kunt meer informatie vinden in 6.2, "LIGRE sensory profiles".

Naast de bovengenoemde mogelijke instellingen op je LIGRE youn beïnvloeden ook de volgende parameters aroma en de smaak je espresso.

EXTRACTIE EN DEBIET

Tijdens het extraheren wordt heet water onder hoge druk door de verzadigde gemalen koffie geperst, waardoor de karakteristieke aroma's en smaakstoffen vrijkomen en de crema van de espresso ontstaat. De duur van de extractie is daarbij een belangrijke factor. Als de extractietijd korter is, smaakt de espresso eerder fruitig, mild, zuur en heeft hij slechts een lichte crema. Als de extractietijd langer is, smaakt de espresso intenser en bitterder, komen de brandingsaroma's sterker naar voren en wordt de crema rijker. De extractietijd hangt nauw samen met het debiet. Het debiet, d.w.z. de hoeveelheid water die per seconde door de koffiekoek stroomt, dient voor een zeer goede espresso tijdens het extraheren bij 1,8 – 2,4 ml/s te liggen.

In de LIGRE nerd mode je kunt op het touchscreen precies volgen hoe snel het water stroomt tijdens het extraheren en, indien nodig, de maalgraad en zetparameters aanpassen. Je kunt meer informatie vinden in 5.2, "Espresso in de LIGRE nerd mode zetten".

HOEVEELHEID WATER

De hoeveelheid water in je kopje en de verhouding tot de in het water opgeloste koffiedeeltjes beïnvloeden ook het aroma en de smaak van de espresso. Samengevat: hoe minder water je gebruikt, des te intenser je espresso zal zijn. De parameter hiervoor is de zogenaamde brew ratio. De brew ratio beschrijft de verhouding tussen de bereide espresso in het kopje en de hoeveelheid koffiepoeder in de filterhouder. In de standaardinstellingen van de LIGRE youn leggen we de brew ratio voor onze LIGRE taha blend op 1:2,5 vast. In woorden: van 1 g koffiepoeder ontstaat 2,5 g espresso in

het kopje. Deze brew ratio is zorgvuldig getest en nauwkeurig gedefinieerd door onze ontwikkelaars en het barista-team om zowel beginnende als ervaren home-barista's vanaf het begin uitstekende espresso te bieden.

Bij een enkele espresso wordt zo met de LIGRE youn van 11 g koffiepoeder 27,5 g resp. 27,5 ml espresso. Bij een dubbele espresso resulteert uit 16 g koffiepoeder 40 g resp. 40 ml espresso in het kopje. Precies deze hoeveelheden worden ook bij de LIGRE siji koffiemolen vooraf ingesteld. Samen met de LIGRE youn bereid je op deze manier bij de easy mode op eenvoudige wijze een zeer goede espresso.

De gebruikelijke brew ratios voor koffiedranken is

- ristretto 1:1 tot 1:1,5
- espresso 1:1,5 tot 1:2,5
- lungo 1:2,5 tot 1:4

HOEVEELHEID KOFFIEPOEDER

Zoals de hoeveelheid water is de hoeveelheid koffiepoeder in de brew ratio een andere factor die bijdraagt aan een perfecte espresso. Afhankelijk van je smaak wordt voor een enkele espresso 7-11 g koffiepoeder en voor een dubbele 14-18 g gebruikt. Ook hier kun je volgens je eigen voorkeuren experimenteren. We raden 11 g koffiepoeder aan voor een enkele en 16 g voor een dubbele espresso.

AANDRUKKEN EN AANDRUKKRACHT

De druk waarmee je het koffiepoeder in de filterhouder aandrukt, heeft invloed op de extractietijd en het debiet. Als er te stevig wordt aangedrukt, neemt de weerstand van het water toe, waardoor de doorlooptijd langer kan worden en er evt. meer ongewenste stoffen worden geëxtraheerd. Als je niet stevig genoeg aandrukt, zal het water niet genoeg weerstand ondervinden en wordt de contacttijd tussen water en koffiepoeder te kort. De espresso smaakt waterig en flauw.
De aanbevolen aandrukkracht is ca. 15 kg, waarmee je het koffiepoeder moet samenpersen. Zorg ervoor dat je verticaal naar beneden aandrukt. De tamper mag niet worden gedraaid, omdat dit kan leiden tot zgn. channeling.

5.4 MELKSCHUIM BEREIDEN

Met de Autosteam-stoompijp van de LIGRE foamer kun je van melk en geschikte melkvervangers perfect melkschuim maken.



WAARSCHUWING

Risico op brandwonden

De stoompijp wordt tijdens het gebruik heet.

- Raak de stoompijp tijdens het gebruik alleen aan de zwarte beschermhuls aan.



WAARSCHUWING

Risico op verschroeiing

Als je te kleine bakjes gebruikt, kan er hete waterdamp ontsnappen.

- Kies de grootte van de bak zo dat het ontsnappen van waterdamp niet tot verschroeiing kan leiden.
- Plaats de stoompijp zo dat je of anderen niet worden verbrand door de ontsnappende stoom.



ATTENTIE

Om perfect melkschuim te maken, raden we je aan om voor elke melkschuimbereiding eenmaal kort stoom af te tappen. Hierdoor wordt eventuele condensatie uit de stoompijp verwijderd. Trek hiervoor de stoomknop (rechts butterfly) naar voren kort naar je toe en kantel hem dan weer terug.

MELKSCHUIM IN DE LIGRE EASY MODE BEREIDEN

1. Vul een melkkannetje met melk of een melkvervanger. Let erop dat er in je bakje voldoende ruimte voor het melkschuim overblijft.
2. Plaats het melkkannetje op de lekbak.
3. Dompel de LIGRE foamer zo ver in het melkkannetje tot het dunne uiteinde volledig onder het oppervlak van de melk verdwijnt, maar de bodem niet raakt. De fijne zwarte ring dient net nog boven het oppervlak van de melk zichtbaar te zijn.
4. Druk op de stoomknop (rechts butterfly).

5. Selecteer de gewenste melkschuimtextuur en melktemperatuur door op het touchscreen omhoog en omlaag te bladeren. Je kunt kiezen uit 10 schuimniveaus en 3 temperatuurtrappen.
   - ▸ Je LIGRE youn begint met opschuimen.
   - ▸ Het proces wordt aan het einde van het opschuimen automatisch gestopt.
6. Om automatisch opschuimen af te breken, druk je opnieuw kort op de stoomknop butterfly.
7. Zodra je LIGRE youn klaar is met opschuimen, neem je de LIGRE foamer uit het bakje.
8. Veeg de stoompijp onmiddellijk na gebruik van de LIGRE foamer met een vochtige microvezeldoek af om alle melkresten te verwijderen. Dit bespaart je later moeite.
9. Spoel de LIGRE foamer gedurende enkele seconden door, door op de stoom butterfly te drukken.

MELKSCHUIM IN DE LIGRE NERD MODE BEREIDEN

1. Vul een melkkannetje met melk of een melkvervanger. Let erop dat er in je bakje voldoende ruimte voor het melkschuim overblijft.
2. Plaats het melkkannetje op de lekbak.
3. Dompel de LIGRE foamer zo ver in het melkkannetje tot het dunne uiteinde volledig onder het oppervlak van de melk verdwijnt, maar de bodem niet raakt. De fijne zwarte ring dient net nog boven het oppervlak van de melk zichtbaar te zijn.
4. Trek de stoomknop (rechts butterfly) naar voren naar je toe.
   - ▸ Je LIGRE youn begint met opschuimen. De huidige temperatuur van het melkschuim wordt weergegeven op het touchscreen.
5. Je kunt nu de kwaliteit van het melkschuim aanpassen door de dompeldiepte en de positie van de LIGRE foamer in je melkkannetje zelf te bepalen.
6. Zodra je melkschuim de gewenste kwaliteit heeft bereikt, kantel je de stoom butterfly weer naar achteren.
   - ▸ De stoomafgifte wordt gestopt.
7. Neem de LIGRE foamer uit het bakje.
8. Veeg de stoompijp onmiddellijk na gebruik van de LIGRE foamer met een vochtige microvezeldoek af om alle melkresten te verwijderen. Dit bespaart je later moeite.
9. Spoel de LIGRE foamer gedurende enkele seconden door, door op de stoom butterfly te drukken.

5.5 WARM WATER AFTAPPEN

We raden je aan om je kopje met heet water voor te verwarmen, zodat het aroma en de smaak zich nog beter ontplooien en je van je lekker warme koffie kunt genieten. Je hebt ook heet water nodig voor andere koffie-dranken, zoals een caffè americano, een uitgebreide koffie of iets dergelijks.

WARM WATER UIT DE LIGRE EASY MODE AFTAPPEN

1. Plaats een kopje onder de zetgroep.
2. Druk op de heetwater-knop (links butterfly).
3. Selecteer de gewenste hoeveelheid water. Je kunt kiezen tussen twee hoeveelheden.
   - ▸ Je pistonmachine voert de vooraf ingestelde hoeveelheid heet water uit.
4. Om het bereiden van heet water af te breken, druk je opnieuw op Heet water butterfly.
   - ▸ Je LIGRE youn stopt de afgifte van heet water automatisch, zodra de geselecteerde hoeveelheid water is afgegeven.

Indien nodig, kun je de vooraf ingestelde hoeveelheid water wijzigen. Je kunt meer informatie vinden in 6.6, "Hoeveelheid water voor heet water evenals espresso".

WARM WATER UIT DE LIGRE NERD MODE AFTAPPEN

1. Plaats een kopje onder de zetgroep.
2. Trek de heetwater-knop (links butterfly) naar je toe.
   - ▸ Je pistonmachine geeft heet water af.
3. Om de heetwaterafgifte te stoppen, kantel je de heet water butterfly weer naar achteren.

5.6 ZETGROEP MET LIGRE SHPLA SPOELEN

Met behulp van de espresso-knop kun je de zetgroep met heet water eenvoudig doorspoelen. Bij de LIGRE shpla stroomt er aanzienlijk meer water door de zetgroep dan bij de gewone espresso-extractie.

Doorspoelen, ook wel bekend als flushen, help je om na elke koffie-extractie de zetgroep snel en efficiënt te reinigen en koffieresten te verwijderen.

LIGRE SHPLA IN DE EASY MODE

1. Verwijder de filterhouder uit de zetgroep.
2. Druk op de espresso butterfly.
   - ▸ De zetgroep wordt met heet water gespoeld. Na ca. 15-20 seconden, afhankelijk van de ingestelde LIGRE sensory profile, en een korte onderbreking begint de LIGRE shpla modus en wordt de zetgroep doorgespoeld.
   - ▸ Op het display wordt „LIGRE shpla“ weergegeven.
3. Om het flushen van tevoren af te breken, druk je opnieuw op de espresso butterfly.
   - ▸ Je LIGRE youn beëindigt het proces in de easy mode automatisch.

LIGRE SHPLA IN DE NERD MODE

1. Verwijder de filterhouder uit de zetgroep.
2. Trek de espresso butterfly naar voren.
   - ▸ De zetgroep wordt met heet water gespoeld. Na ca. 15-20 seconden, afhankelijk van de ingestelde LIGRE sensory profile, en een korte onderbreking begint de LIGRE shpla modus en wordt de zetgroep doorgespoeld.
   - ▸ Op het display wordt „LIGRE shpla“ weergegeven.
3. Om het flushen te beëindigen, kantel je de espresso butterfly weer naar achteren.

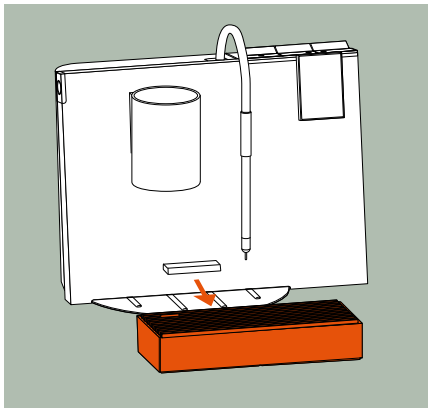


ATTENTIE

LIGRE shpla wordt automatisch geactiveerd, wanneer er geen of te weinig druk in de zetgroep wordt opgebouwd, of preciezer gezegd, in de zeteenheid. Dat gebeurt wanneer de koffiepoeder te grof gemalen is of wanneer de hoeveelheid koffiepoeder te klein is. Wanneer de filterhouder met koffiepoeder is vastgeklemd, betekent dit dat de espresso niet op de gebruikelijke manier en zonder druk wordt geëxtraheerd. Let daarom op de juiste maalgraad, de juiste hoeveelheid koffiepoeder en vakkundig aandrukken. Je kunt meer informatie vinden in 5.3, "Aroma en smaak veranderen".

5.7 LEKBAK LEGEN

De lekbak is met een magneet aan je pistonmachine bevestigd. Je kunt deze verwijderen door deze gewoon naar voren te trekken.
Wanneer de lekbak vol is, zie je dat aan de vlotter die uit het lekrooster steekt. Maak in dat geval de bak leeg.



1. Trek de lekbak voorzichtig van de pistonmachine.
2. Verwijder het lekrooster van de lekbak en maak deze leeg.
3. Maak het lekrooster en de lekbak, indien mogelijk, schoon onder stromend water met een zachte spons.
4. Plaats het lekrooster terug op de lekbak. Let er daarbij op dat het rooster correct is uitgelijnd.
5. Schuif de lekbak op de pistonmachine totdat de magneet de lekbak aantrekt.

6 DE INSTELLINGEN

Indien nodig, kun je het touchscreen gebruiken om veel van de instellingen op je LIGRE youn volgens je voorkeuren specifiek te configureren.

Dit zijn onder andere de koffie-instellingen met de afzonderlijke zetparameters (6.1) en LIGRE sensory profiles (6.2), de boilertemperatuur (6.3), de textuur en temperatuur van het melkschuim (5.4) evenals de waterhoeveelheden voor heet water en espresso in de LIGRE easy mode (6.6).

Er zijn ook andere handige functies, zoals de tijdschakelklok (6.4) en de LIGRE eco mode (6.5) die het leven gemakkelijker maken en helpen om stroom te besparen. Je kunt ook algemene instellingen, zoals taal, tijd, datum evenals waterhardheid wijzigen of de fabrieksinstellingen herstellen (6.7).

6.1 ZETPARAMETERS

Je kunt de zetparameters Temperatuur, Druk en Duur van de zetpauze specifiek instellen om het aroma en de smaak van je espresso naar wens te beïnvloeden.

1. Tik op de temperatuurweergave voor de zetgroep aan de linkerkant van het touchscreen.
   - ▸ Het menu „Koffie instellingen“ opent.
2. Selecteer de zetparameter die je wilt wijzigen: „Zettemperatuur“, „Zetdruk“ of „Zetpauze“. De aanbevolen en vooraf ingestelde zettemperatuur is 94 °C, een zetdruk van 9 bar evenals een zetpauze met een duur van 2 seconden.
3. Blader omhoog of omlaag op het touchscreen en bevestig je instelling met „OK“.
   - ▸ De zetinstellingen blijven opgeslagen tot je ze wijzigt.
   - ▸ De door LIGRE aanbevolen waarde is telkens gemarkeerd met een punt.
4. Je kunt terugkeren naar het startscherm door op de drie punten aan de bovenste rand van het touchscreen te tikken.

Meer informatie over de zetparameters en andere beïnvloedende factoren vind je onder 5.3 "Aroma en smaak veranderen".

6.2 LIGRE SENSORY PROFILES

Voor de LIGRE youn hebben we drie eigen zetprofielen gecreëerd: de LIGRE sensory profiles. Elk zetprofiel is gebaseerd op een nauwkeurige regeling van de fasen van het zetproces en de zetparameters. Het smaakprofiel van de espresso wordt hier gevarieerd, vooral tijdens de vóór-infusie, en wordt beïnvloed door de verschillende hoeveelheid en duur van het bevochtigen van het koffiepoeder met water. Door alle factoren fijn af te stemmen, kunnen bepaalde aroma's worden benadrukt en kan de zoetheid, zuurheid of bitterheid worden benadrukt.

Je kunt tussen de volgende LIGRE sensory profiles kiezen:

- brilliant bold voor een intense, licht bittere, chocolade-achtige espresso.
- vibrant vigor voor een evenwichtig aroma en uitgebalanceerde smaak.
- mellow morning voor een mildere, lichtzure, fruitige espresso.

1. Tik op de temperatuurweergave voor de zetgroep aan de linkerkant van het touchscreen.
   - ▸ Het menu „Koffie instellingen“ opent.
2. Kies „LIGRE sensory profile“.
3. Blader omhoog of omlaag op het touchscreen en bevestig je gewenste LIGRE sensory profile met „OK“.
   - ▸ De gekozen LIGRE sensory profile blijft zo lang opgeslagen tot je deze wijzigt.
4. Je kunt terugkeren naar het startscherm door op de drie punten aan de bovenste rand van het touchscreen te tikken.

6.3 BOILERTEMPERATUUR

De stoom voor de productie van melkschuim wordt in de boiler van je LIGRE youn gegenereerd. Je hebt de mogelijkheid om een boilertemperatuur tussen 120 en 130 °C te selecteren. Wanneer je geen melk wilt opschuimen, kun je ook gewoon de boiler uitzetten om stroom te besparen.

1. Tik op de temperatuurweergave voor de boiler aan de rechterkant van het startscherm.
   - ▸ Het menu „Boilertemperatuur“ opent.
2. Om de boiler in of uit te schakelen, tik je op de schuifknop naast „Boiler“.
   - ▸ Als de regelaar wordt ingeschakeld, licht deze fel op; als hij is uitgeschakeld, is hij gedimd.
3. Om de temperatuur in te stellen, tik je op „Boilertemperatuur“. Bij je LIGRE youn heb je de mogelijkheid om een boilertemperatuur tussen 120 en 130 °C te selecteren; een temperatuur van 125 °C is vooraf ingesteld.

4. Blader omhoog of omlaag op het touchscreen en bevestig je gewenste temperatuur met „OK“.
   - ▸ De gekozen temperatuur blijft zo lang opgeslagen tot je deze wijzigt.
   - ▸ De door LIGRE aanbevolen temperatuur van 125 °C is met een punt gemarkeerd.
5. Je kunt terugkeren naar het startscherm door op de drie punten aan de bovenste rand van het touchscreen te tikken.

6.4 TIJDSCHAKELKLOK

We willen het gebruik van de LIGRE youn zo eenvoudig en gemakkelijk mogelijk voor je maken. Zodat je bijvoorbeeld 's ochtends je eerste espresso kunt drinken zonder te hoeven wachten, of als je 's avonds wel eens vergeet de pistonmachine uit te zetten, kun je de praktische tijdschakelklok op je LIGRE youn gebruiken. Eenmaal naar wens ingesteld, hoef je je geen zorgen meer te maken om de pistonmachine tijdig in te schakelen en 's avonds weer uit te schakelen.

1. Tik op de drie punten aan de bovenste rand van het touchscreen.
   - ▸ Het hoofdmenu voor de instellingen wordt geopend.
2. Om de tijdschakelklok in of uit te schakelen, tik je op de schuifknop naast „Tijdschakelklok“.
   - ▸ Als de regelaar wordt ingeschakeld, licht deze fel op; als hij is uitgeschakeld, is hij gedimd.
3. Om de tijdschakelklok in te stellen, tik je direct op „Tijdschakelklok“.
   - ▸ De menuoptie „Tijdschakelklok“ opent.
4. Selecteer door te tikken de dagen waarop je dezelfde in- en uitschakeltijden wilt opslaan.
   - ▸ De geselecteerde dagen worden op het touchscreen onderstreept getoond.
5. Om de tijden voor de tijdschakelklok in te stellen, tik je op het stiftpictogram in de rechterbovenhoek.
6. Tik op het plusteken en stel de in- evenals de uitschakeltijd in. Bevestig de tijd telkens met „OK“.

   Je kunt ook meerdere tijden per dag instellen. Om dit te doen, tik je gewoon nogmaals op het plusteken nadat je een tijdspaar hebt ingesteld.
7. Gebruik de drie punten in de bovenste regel om in het menu één punt terug te gaan. Hier kun je de tijdschakelklok voor elke dag afzonderlijk in- of uitschakelen door op de schuifknop links van de afzonderlijke dagen te tikken.

8. Om een individuele in- en uitschakeltijd te deactiveren of volledig te wissen, tik je eerst op de betreffende dag van de week en vervolgens op het stiftsymbool in de rechterbovenhoek. Je kunt nu de schuifknop links van de in- en uitschakeltijd gebruiken om deze te deactiveren (of te activeren als deze eerder was gedeactiveerd). Tik op de „X“ rechts van de in- en uitschakeltijd om deze tijdprogrammering te wissen.
9. Je kunt terugkeren naar het startscherm door op de drie punten aan de bovenste rand van het touchscreen te tikken.

6.5 LIGRE ECO MODE

Om stroom te besparen, hebben we de LIGRE youn met een intelligente energie-spaarstand, onze LIGRE eco mode, uitgerust. Als de LIGRE eco mode is geactiveerd, wordt de temperatuur van de zetgroep en de boiler na een periode die je kunt instellen, automatisch verlaagd.

Het startscherm is in de LIGRE eco mode gedimd. Als je op het touchscreen tikt, warmt je LIGRE youn snel op en is in slechts 1 minuut weer klaar voor gebruik.

1. Tik op de drie punten aan de bovenste rand van het touchscreen.
   - ▸ Het hoofdmenu voor de instellingen wordt geopend.
2. Om de eco mode te activeren resp. te deactiveren, tik je op de schuifknop naast „LIGRE eco mode“.
   - ▸ Als de regelaar wordt geactiveerd, licht deze fel op; als hij is gedeactiveerd, is hij gedimd.
3. Om de duur in te stellen, waarna de LIGRE youn naar de eco mode dient te wisselen, tik je op „LIGRE eco mode“.
4. Tijdens de eerste keer opstarten verschijnt er een bericht op het touchscreen over de LIGRE eco mode. Nadat je het hebt gelezen, bevestig je met „OK“.
   - ▸ De menuoptie „Activering na“ opent.
5. Blader omhoog of omlaag op het touchscreen en bevestig je gewenste tijd met „OK“.
   - ▸ De gekozen duur waarna de eco mode dient te worden geactiveerd, blijft opgeslagen tot je deze wijzigt.
6. Je kunt terugkeren naar het startscherm door op de drie punten aan de bovenste rand van het touchscreen te tikken.

ENERGIEBESPARENDE UITSCHAKELING

Om in de ongebruikte toestand van je LIGRE youn nog meer energie te kunnen besparen, is er een automatische energiebesparende uitschakelfunctie. De LIGRE youn schakelt daarbij om naar de stand-bymodus.

Wanneer de LIGRE youn 8 uur niet werd gebruikt en ook geen LIGRE butterfly werd bediend of het touchscreen werd aangeraakt, verschijnt 10 minuten voor het uitschakelen een overeenkomstige aanwijzing. U kunt op het touchscreen kiezen hoe lang het bericht moet worden weergegeven. „Proces afbreken“ Je LIGRE youn blijft dan ingeschakeld en schakelt niet om naar de stand-bymodus.

6.6 HOEVEELHEID WATER VOOR HEET WATER EVENALS ESPRESSO

De LIGRE youn stelt je in staat om voor de LIGRE easy mode de hoeveelheid water voor heet water vooraf in te stellen – bijvoorbeeld voor een caffè americano – evenals voor espresso overeenkomstig je voorkeuren en de grootte van de kopjes.

Je kunt telkens twee hoeveelheden opslaan: voor weinig of veel heet water resp. voor een enkele of een dubbele espresso.

1. Tik op de drie punten aan de bovenste rand van het touchscreen.
   - ▸ Het hoofdmenu voor de instellingen wordt geopend.
2. Kies „LIGRE easy mode“.
   - ▸ De menuoptie „LIGRE easy mode“ wordt geopend. Hier kun je de hoeveelheid water voor heet water evenals espresso instellen.
3. Voor de hoeveelheid heet water tik je op „weinig“ resp. „veel“, voor de espresso waterhoeveelheid tik je op „enkel“ resp. „dubbel“, lees je het bericht dat verschijnt en bevestig je het met „OK“.
4. Blader, indien nodig, omhoog resp. omlaag om de hoeveelheid te wijzigen en bevestig met „OK“.
   - ▸ De laatst ingestelde waterhoeveelheden blijven zo lang opgeslagen, totdat je andere hoeveelheden kiest.
5. Je kunt terugkeren naar het startscherm door op de drie punten aan de bovenste rand van het touchscreen te tikken.

6.7 ALGEMENE INSTELLINGEN EN INFORMATIE

1. Voor algemene instellingen evenals andere functies en informatie tik je op het startscherm op de drie punten in het midden aan de bovenrand van het touchscreen.
2. Onder menuoptie „Algemeen“ kunnen Taal, Tijd, Datum en Waterhardheid worden ingesteld. Daar kun je ook je pistonmachine resetten naar de fabrieksinstellingen.
3. Onder „Onderhoud“ krijg je toegang tot de programma's voor ontkalken, reinigen van de stoompijp, reinigen van de zetgroep, verversen van boilerwater evenals de transportontwatering.
4. Onder „Over deze LIGRE youn“ vind je bij „Apparaat“ de huidige softwareversies en bij „Statistiek“ informatie over het aantal koffie-, heetwater- en stoomafgiftes evenals de huidige mate van verkalking.
5. Je kunt terugkeren naar het startscherm door op de drie punten aan de bovenste rand van het touchscreen te tikken.

7 DE REINIGING EN ONDERHOUD

Om ervoor te zorgen dat u altijd kunt genieten van een heerlijk aromatische espresso en melkschuim, raden we u aan om uw pistonmachine regelmatig te onderhouden en te reinigen. Dit verlengt ook de levensduur van je LIGRE youn.

Een deel ervan gaat handmatig. Bij het ontkalken, reinigen van de stoompijp en reinigen van de zetgroep ondersteunt je LIGRE youn je dankzij de speciaal ontwikkelde geïntegreerde reinigingsprogramma's.

Zelfs als een boilerwaterverversing of transportontwatering is vereist, leidt de LIGRE youn je door het betreffende proces.

ATTENTIE

Onder ligre.com/service vind je informatie en handleidingen over de reiniging met verschillende handige instructievideo's.

ATTENTIE

Ongeschikte reinigingsmiddelen of verkeerde doseringen beschadigen je LIGRE youn. We raden aan de LIGRE reinigingsmiddelen te gebruiken. De LIGRE reinigingsmiddelen zijn speciaal voor je LIGRE youn ontwikkeld en zijn uitstekend op deze pistonmachine afgestemd. Ze maken een optimale reiniging mogelijk en zorgen voor een lange levensduur van je LIGRE youn.

7.1 STOOMPIJP REINIGEN

ONMIDDELLIJKE REINIGING VAN DE STOOMPIJP

Reinig de stoompijp na elk opschuimproces. Als er melkresten op de stoompijp achterblijven, kunnen er voor de gezondheid schadelijke resten ontstaan en wordt de daaropvolgende reiniging aanzienlijk lastiger.

1. Veeg de stoompijp onmiddellijk na de stoomafgifte met een natte microvezeldoek af om alle melkresten te verwijderen.
2. Spoel de stoompijp enkele seconden door op de stoomknop te drukken.



WAARSCHUWING

Risico op verschroeiing

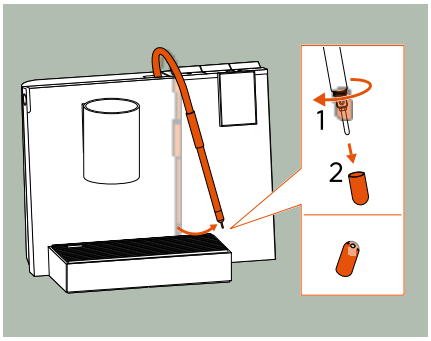
- Plaats de stoompijp zo dat jij of anderen niet worden verbrand door de ontsnappende waterdamp.

WEKELIJKSE REINIGING

1. De LIGRE melksysteemreiniger voorbereiden:
   Doe 25 ml LIGRE melksysteemreiniger met 225 ml water in een maatbeker met 0,5 l inhoud.
   - ▸ Er ontstaat in totaal 250 ml reinigingsoplossing in de verhouding van 1:9.
2. Om het reinigingsprogramma te openen, tik je op de drie punten aan de bovenste rand van het touchscreen.
3. Om het programma voor het reinigen van de stoompijp te starten, tik je vervolgens in het startscherm op de drie punten in het midden bovenaan van het touchscreen.
4. Kies menuoptie „Onderhoud“.
5. Kies „Stoompijp reinigen“.
6. Volg de handleiding op het display.

ATTENTIE

In stap 3/9 „Stoompijp reinigen“ krijg je het verzoek om de dop van de stoompijp af te schroeven en deze te reinigen. Zie daarvoor de afbeelding hiernaast.



7.2 PISTONMACHINE EN LEKBAK REINIGEN

We raden aan de oppervlakken van de pistonmachine en de componenten minstens 1x per week te reinigen.

1. Schakel de pistonmachine uit en wacht tot deze is afgekoeld.
2. Haal de stekker uit het stopcontact.
3. Verwijder de lekbak van de pistonmachine en leeg deze evt.
4. Verwijder het lekrooster en neem de binnenbak uit de lekbak.
5. Reinig alle onderdelen onder stromend water met een zachte spons. Je kunt het lekrooster en de inzet voor de lekbak zonder problemen in de vaatwasser reinigen, maar het aluminium frame voor de lekbak niet.
6. Droog de lekbak met een zachte doek af.
7. Veeg de oppervlakken van de pistonmachine met een vochtige, zachte doek af.

8. Reinig de zetgroep met een vochtige doek.
9. Om strepen te voorkomen, droog je je LIGRE youn met een zachte doek af.

De volgende componenten van je pistonmachine zijn gemaakt van kunststof en zijn geschikt voor reiniging in de vaatwasser:

- Het waterreservoir
- De inzet voor de lekbak
- Het lekrooster

ATTENTIE

De filterhouder, de filterbakjes, de tamper en het aluminium frame voor de lekbak zijn niet geschikt voor de vaatwasser.

- Reinig deze componenten voorzichtig met een zachte spons onder stromend water en behandel ze nooit met ruwe huishoudsponzen.

7.3 ZETGROEP EN HET FILTERHOUDER REINIGEN

Bij een gemiddeld verbruik van ongeveer 5-10 kopjes per dag moet de zetgroep 1x per week met de LIGRE reinigingstabs worden gereinigd. Dit voorkomt veranderingen in het aroma en de smaak van espresso, cappuccino en andere koffiedranken, die anders veroorzaakt zouden worden door koffieresten in de zetgroep.

ATTENTIE

Als je de zetgroep wekelijks reinigt, voer dan eerst de handmatige reiniging uit en draai vervolgens het reinigingsprogramma „Zetgroep reinigen“ op je LIGRE youn.

ZETGROEP HANDMATIG REINIGEN

Voor de volgende stappen heb je een roestvrijstalen theelepel of de blindfilter als hulpmiddel nodig.
Om je beter te kunnen oriënteren, kun je van onderaf een kijkje nemen in de zetgroep, voordat je begint met het demonteren van de afzonderlijke onderdelen.



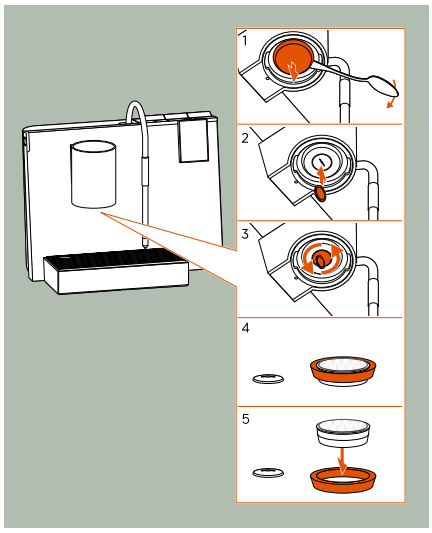
WAARSCHUWING

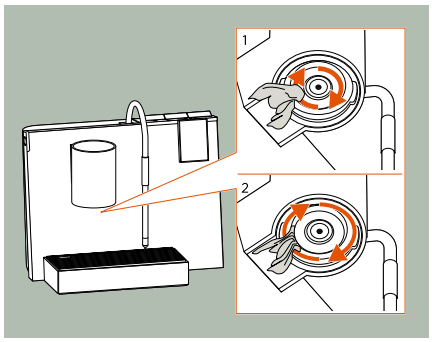
Risico op brandwonden

De zetgroep en de componenten ervan worden tijdens het gebruik heet.

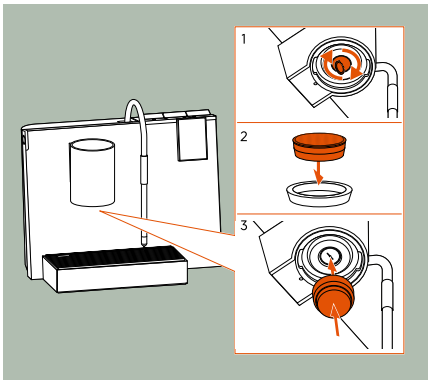
- Reinig de zetgroep alleen handmatig als deze helemaal is afgekoeld.
- Gebruik een handdoek als bescherming, wanneer je de zetgroep en de componenten vastpakt.

1. Gebruik de theelepel of de blindfilter om de douchezeef inclusief de zwarte rubberen afdichting (ook bekend als de O-ring) uit het midden van de zeteenheid te tillen en leg deze veilig opzij.
2. Draai nu voorzichtig de sprayverdelerschroef los van de onderkant van de zetgroep met behulp van een muntstuk van 1 cent of gewoon met de hand. Zorg ervoor dat de sprayverdelerschroef niet op de grond valt.
   - ▸ Je zou nu de sprayverdelerschroef moeten hebben en de douchezeef met de O-ringafdichting.
3. Maak de O-ringafdichting voorzichtig los van de douchezeef.
4. Reinig de sprayverdelerschroef, de douchezeef en de O-ringafdichting met een zachte afwasborstel onder stromend water en leg daarna alles veilig opzij.
5. Gebruik de reinigingsborstel die verkrijgbaar is als accessoire, evenals een vochtige doek om de binnenkant van de zetgroep schoon te maken:
   - ◦ Verwijder alle koffieresten van het schroefdraad van de sprayverdelerschroef in het midden van de zeteenheid en de omringende gedeeltes.
   - ◦ Reinig de buitenste ringvormige uitsparing en de omringende gedeeltes.





Plaats alle gereinigde componenten – de sprayverdelerschroef evenals de douchezeef met O-ringafdichting – weer terug in de zetgroep.



1. Draai de sprayverdelerschroef weer handvast in het midden van de zetgroep.
2. Plaats de O-ringafdichting weer om de douchezeef. Let op de afgeschuinde binnenkant van de O-ringafdichting. Plaats de afdichtring om de douchezeef, zodat de afgeschuinde rand van de ring precies overeenkomt met de afgeschuinde wand van de douchezeef. Zo past alles veilig en stevig.
3. Plaats de douchezeef met de O-ringafdichting weer terug in de zetgroep en zet deze vast.

   Je hebt hiervoor twee mogelijkheden:

   - Plaats de douchezeef met de O-ringafdichting handmatig zo ver mogelijk in de zetgroep. Neem dan een lege filterhouder (d.w.z. zonder filterbakje of blindfilter) en klem deze vast om de douchezeef met de O-ringafdichting in de zetgroep te bevestigen. Voor de zekerheid kun je de filterhouder met het filterbakje nog een keer vastklemmen. Dan dient de douchezeef stevig vast te zitten.
   - Je kunt ook een filterhouder als hulpmiddel bij het plaatsen van de douchezeef en de O-ringafdichting gebruiken. Plaats hiervoor de douchezeef en de O-ringafdichting bovenop de lege filterhouder. Klem vervolgens de filterhouder zoals gewoonlijk in de zetgroep en gebruik deze om de douchezeef met de O-ringafdichting in de zeteenheid vast te zetten. Voor de zekerheid kun je de filterhouder met het filterbakje daarna nog een keer vastklemmen. Dan dient de douchezeef stevig vast te zitten.
4. Neem de blindfilter en voer nu het reinigingsprogramma „Zetgroep reinigen“ uit.

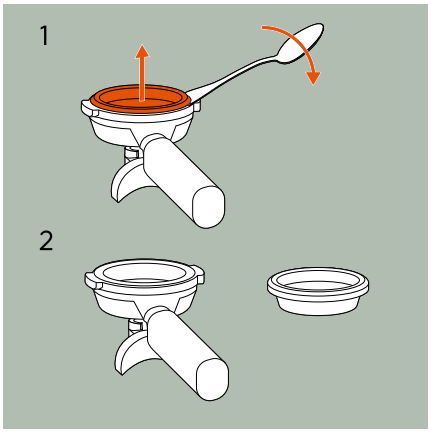
BEGELEIDE REINIGING VAN DE ZETGROEP

1. Houd een LIGRE reinigingsstaaf voor de zetgroep bij de hand.
2. Om het programma voor het reinigen van de zetgroep te starten, tik je vervolgens in het startscherm op de drie punten in het midden bovenaan van het touchscreen.
3. Kies menuoptie „Onderhoud“.
4. Kies „Zetgroep reinigen“.
5. Volg de handleiding op het touchscreen tot en met het einde van het reinigingsprogramma.

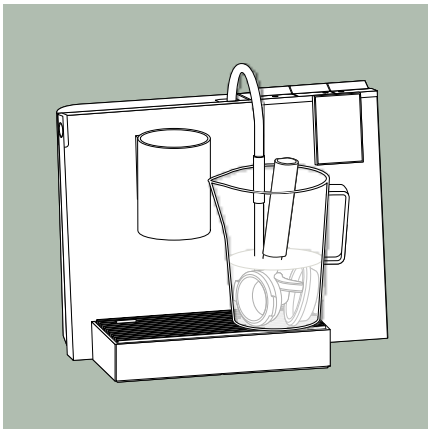
FILTERHOUDER EN FILTERBAKJES REINIGEN

Voor de volgende stappen heb je een roestvrijstalen theelepel of de blindfilter als hulpmiddel nodig.

1. Voor de reiniging van de filterhouder til je het koffiefilterbakje met behulp van een roestvrijstalen theelepel of de blindfilter uit de filterhouder.
2. Verwijder met een zachte afwasborstel grof vuil onder stromend water.



3. Vul een bak met heet, niet-kokend water. Je kunt de stoompijp van je LIGRE youn gebruiken en dus in de nerd mode het water tot 60-70 °C opwarmen.
   - ▸ De temperatuursensor in de punt van de stoompijp meet de temperatuur van het water, terwijl de huidige watertemperatuur wordt weergegeven op het touchscreen.
4. Plaats de filterhouder en het filterbakje in het hete water.



ATTENTIE

Zorg ervoor dat het handvat van echt hout niet nat wordt en niet in het water staat.

5. Leg twee LIGRE reinigingstabs in het water.
6. Laat de reinigingsoplossing 15-20 minuten op de filterhouder en filterbakje inwerken.
7. Spoel vervolgens de filterhouder en het filterbakje grondig uit onder stromend water.
8. Gooi de reinigingsoplossing weg en was de bak grondig.

7.4 PISTONMACHINE ONTKALKEN

Voor een perfecte werking van je pistonmachine en om een onherstelbaar defect te vermijden dat door kalkhoudend water kan worden veroorzaakt, moet je de pistonmachine regelmatig en met gespecificeerde tijds- en gebruiksintervallen ontkalken.

Een melding op het touchscreen laat zien, wanneer ontkalking wordt aanbevolen. Je kunt op elk moment de huidige mate van verkalking te weten komen. Tik hiervoor op de drie punten op het startscherm aan de bovenste rand van het touchscreen, kies in de instellingen „Over deze LIGRE youn“ en dan „Statistiek“.



WAARSCHUWING

Risico op chemische brandwonden

Ontkalkers zijn zuurhoudend.

- Neem de waarschuwingen op de verpakking van de ontkalker in acht.



ATTENTIE

- Marmeren oppervlakken worden bij contact met de ontkalker aangetast. Als er echter spatten ontkalker op de voorkant van je LIGRE youn of op een marmeren oppervlak vallen, verwijder deze dan onmiddellijk met een zachte, vochtige doek.
- Blijf altijd in de buurt van je LIGRE youn tijdens het ontkalken. De lekbak en de opvangbak moeten tijdens het proces meerdere keren worden geleegd.
- Gebruik alleen de LIGRE ontkalkingstabs en geen andere in de handel verkrijgbare ontkalkingsmiddelen. Zelfs zuiver citroen- en azijnzuur zijn niet voor je LIGRE youn geschikt.

1. Plaats de LIGRE ontkalkingstab in het waterreservoir.
2. Vul het waterreservoir met koud water tot het maximale vulniveau en wacht tot de tab volledig is opgelost.
3. Om het ontkalkingsprogramma op te roepen, tik je eerst op het startscherm op de drie punten in het midden aan de bovenste rand van het touchscreen.
4. Kies menuoptie „Onderhoud“.
5. Kies „Ontkalken“.
6. Volg de handleiding op het touchscreen.
7. Voer ten slotte de handmatige reiniging van de zetgroep en de filterhouder uit zoals in 7.3 "Zetgroep en het filterhouder reinigen" is beschreven.

7.5 BOILERWATER VERVERSEN

Wanneer je je pistonmachine enige tijd niet hebt gebruikt, dien je vóór het volgende gebruik het boilerwater dat zich nog in de pistonmachine bevindt, verversen.

1. Om het programma voor het verversen van het boilerwater op te roepen, tik je eerst op het startscherm op de drie punten in het midden aan de bovenste rand van touchscreen.
2. Kies menuoptie „Onderhoud“.
3. Kies „Boilerwater verversen“.
4. Volg de handleiding op het touchscreen.

7.6 TRANSPORTONTWATERING

Voer de transportontwatering uit, wanneer je de pistonmachine voor transport volledig leegmaakt en deze naar de Service wilt sturen.
Ook wanneer je LIGRE youn gedurende langere tijd niet wordt gebruikt en je deze in een tuinhuis of skihut hebt geplaatst, kun je met de transportontwatering schade door bevriezend water voorkomen.



WAARSCHUWING

Risico op verschroeiing

Tijdens de transportontwatering ontsnappen heet water en stoom via de afvoer, de stoompijp en de koffie-uitlaat.

- Plaats ter bescherming tijdens de transportontwatering altijd bakjes onder de zetgroep en de stoompijp, zoals in de handleiding op het display wordt beschreven.
- Verwijder en leeg de gevulde lekbak voorzichtig zodat je jezelf of anderen niet verbrandt met het hete water.



ATTENTIE

Temperaturen onder het vriespunt leiden tot het barsten van waterleidingen en de aansluitingen binnenin de pistonmachine.

- Voer de transportontwatering uit, als de directe omgevingstemperatuur van je ongebruikte LIGRE youn onder 0 °C kan dalen.

1. Om het programma voor transportontwatering op te roepen, tik je eerst op het startscherm op de drie punten in het midden aan de bovenste rand van het touchscreen.
2. Kies menuoptie „Onderhoud“.

3. Kies „Transportontwatering“.
4. Volg de handleiding op het touchscreen tot en met het einde van het programma.

7.7 ONDERHOUD

Om een veilige werking op de lange termijn te garanderen, raden we je het volgende aan bij je LIGRE youn tweejaarlijks onderhoud door de LIGRE service te laten uitvoeren.

De LIGRE Customer Center helpt je hier graag verder.

8 TECHNISCHE GEGEVENS

Type	Pistonmachine youn
Spanning	220-240 V ~ 50 Hz
Stroomverbruik (ingeschakeld)	2.300 W
Stroomverbruik (uitgeschakeld)	< 0,3 W
Geluidsvermogensniveau	< 70 dB(A)
Zetdruk	8-10 bar, instelbaar
Verswaterreservoir	1,6 l
Leeggewicht	18,3 kg
Breedte x hoogte x diepte	450 x 401 x 304 mm
Omgevingstemperatuur voor een goede werking	+5 °C tot +40 °C bij max. 80% luchtvochtigheid
Certificering	CE

9 DE PROBLEEMOPLOSSING

Hier vind je een overzicht van mogelijke storingen, hun oorzaken en hoe je ze kunt verhelpen.

Fout	Oorzaak	probleemoplossing
Waarom start het zetproces niet?	Het waterreservoir is niet correct geplaatst.	Verwijder het waterreservoir en plaats het op de juiste manier.
	Er zitten vreemde voorwerpen in de houder van het waterreservoir.	Verwijder het waterreservoir en reinig de houder van het waterreservoir.
	Het filterbakje in het waterreservoir is verstopt.	Reinig het waterreservoir en het filterbakje.
Waarom is de machine na 4 minuten nog niet op temperatuur?	De boiler is niet ingeschakeld.	Schakel de boiler in.
Waarom lekt het waterreservoir en lekt het aan de onderkant?	De afdichting is vuil en sluit niet meer correct.	Reinig de afdichting en plaats het waterreservoir weer terug.
Waarom verschijnt er een foutmelding op het touchscreen tijdens de eerste keer opstarten of na het verversen van het boilerwater?	Er zit lucht in de leidingen.	Bevestig de waarschuwing met „OK“ en tap afwisselend heet water en koffie (zonder filterhouder) af tot de lucht ontsnapt.
Waarom is de espresso zo koud?	Nadat de machine is opgewarmd, zijn nog niet alle waterleidingen opgewarmd, wat leidt tot warmteverlies.	Tap 2x een enkele espresso in de easy mode af zonder ingeklemde filterhouder en met 1 minuut pauze ertussen.
	Het kopje is koud	Verwarm het kopje vóór met heet water.
	De filterhouder is koud.	Laat de filterhouder altijd vastgeklemd in de zetgroep zitten, zodat deze ook wordt opgewarmd.

Fout	Oorzaak	probleemoplossing
Waarom duurt het opschuimen langer dan normaal?	De hoeveelheid melk of melkvervanger is te groot.	Verklein de hoeveelheid melk in je melkkannetje en begin opnieuw met opschuimen.
Waarom is de schuimkwaliteit slechter dan normaal?	Het eiwitgehalte in de melk of de melkvervanger is te laag.	Gebruik een ander soort melk en probeer speciale barista-melk met een hoger eiwitgehalte.
	De melk is al te heet geworden en de eigenschappen van de eiwitten zijn veranderd.	Neem verse, koude melk en let er bij het opschuimen op dat de melk niet warmer dan 65 °C wordt.
	De afdichting van de stoompijp is defect of ontbreekt.	Neem contact op met de LIGRE Customer Center om meer te weten te komen over vervanging.
Waarom komt er te weinig stoom of alleen water uit de stoompijp?	De stoompijp is vuil.	Reinig de stoompijp. zie zijde 33
	De stoompijp of onderdelen in de stoomtoevoer zijn verkalkt.	Ontkalk de pistonmachine. zie zijde 39

ATTENTIE

Als je de fout niet kon herstellen of als de fout vaak optreedt, helpen we je graag verder.

Meer hierover in 12, "De LIGRE service".

10 NAAR MILIEUBESCHERMING EN ENERGIE

ENERGIE BESPAREN

Gebruik je je pistonmachine gedurende een door u gedefinieerde periode niet, dan schakelt deze automatisch naar de LIGRE eco mode.

Je kunt de tijd definiëren tot de pistonmachine omschakelt naar de energie-spaarstand door op de LIGRE eco mode "Instellingen" te selecteren en de gewenste tijd op te slaan. Je kunt meer informatie vinden in 6.5, "LIGRE eco mode".

Bovendien is de LIGRE youn met een automatische energie-spaaruitschakeling uitgerust. U kunt ook meer informatie vinden onder LIGRE eco mode. Bovendien kun je wisselen naar de stand-bymodus door op de stand-byknop te drukken.

Wanneer u uw pistonmachine gedurende langere tijd niet gebruikt, trek dan de stekker uit het stopcontact. Zo kun je nog meer energie besparen en het milieu beschermen.

VERPAKKING BEWAREN

Bewaar de originele verpakking voor latere verzending voor service- of onderhoudsdoeleinden.

Als dit niet mogelijk is, gooi het verpakkingsmateriaal dan weg volgens de plaatselijke afvalverwerkingsvoorschriften en breng de verpakking weer terug in het recyclingcircuit. De praktische tas waarin je LIGRE youn werd geleverd, kun je voor andere doeleinden gebruiken. Zo help je het milieu te beschermen en duurzaamheid te bevorderen.

HET APPARAAT WEGGOOIEN

Mocht je op een dag je pistonmachine weggooien, doe dat dan op een milieuvriendelijke manier, zodat waardevolle grondstoffen opnieuw kunnen worden gebruikt. Informatie over de huidige afvalverwijderingsmanieren ontvang je van je gemeente of het stadsbestuur.

11 DE WETTELIJKE GARANTIE

De wettelijke garantie op de LIGRE youn bedraagt 24 maanden vanaf ontvangst van de goederen. LIGRE aanvaardt geen aansprakelijkheid voor de gevolgen van een niet-bestemmings- of onoordeelkundig gebruik.

Schades of storingen die ontstaan door afzettingen of verontreinigingen vallen in beginsel niet onder de fabrieksgarantie of wettelijke garantie. Schades veroorzaakt door kalkaanslag of vorst zijn eveneens uitgesloten van zowel fabrieksgarantie als wettelijke garantie.

12 DE LIGRE SERVICE

Uw tevredenheid is belangrijk voor ons. Heb je nog vragen over je LIGRE youn? Heb je meer informatie of ondersteuning nodig om je koffiebeleving te perfectioneren?

Je kunt op verschillende manieren contact met ons opnemen:

- stuur ons een bericht via het contactformulier op ligre.com
- schrijf ons een e-mail: wecare@ligre.com
- bel ons onder +43 5373 62190601
- op verzoek kunnen we je ook antwoorden via WhatsApp

De LIGRE Customer Center helpt en adviseert je graag.



ATTENTIE

Op onze website vind je onder ligre.com/service veel nuttige informatie en instructievideo's over het bedienen en onderhouden van de LIGRE youn, FAQ's en instructies en andere documenten.

Versie 1.1 (2025)
Technische wijzigingen en fouten voorbehouden.

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