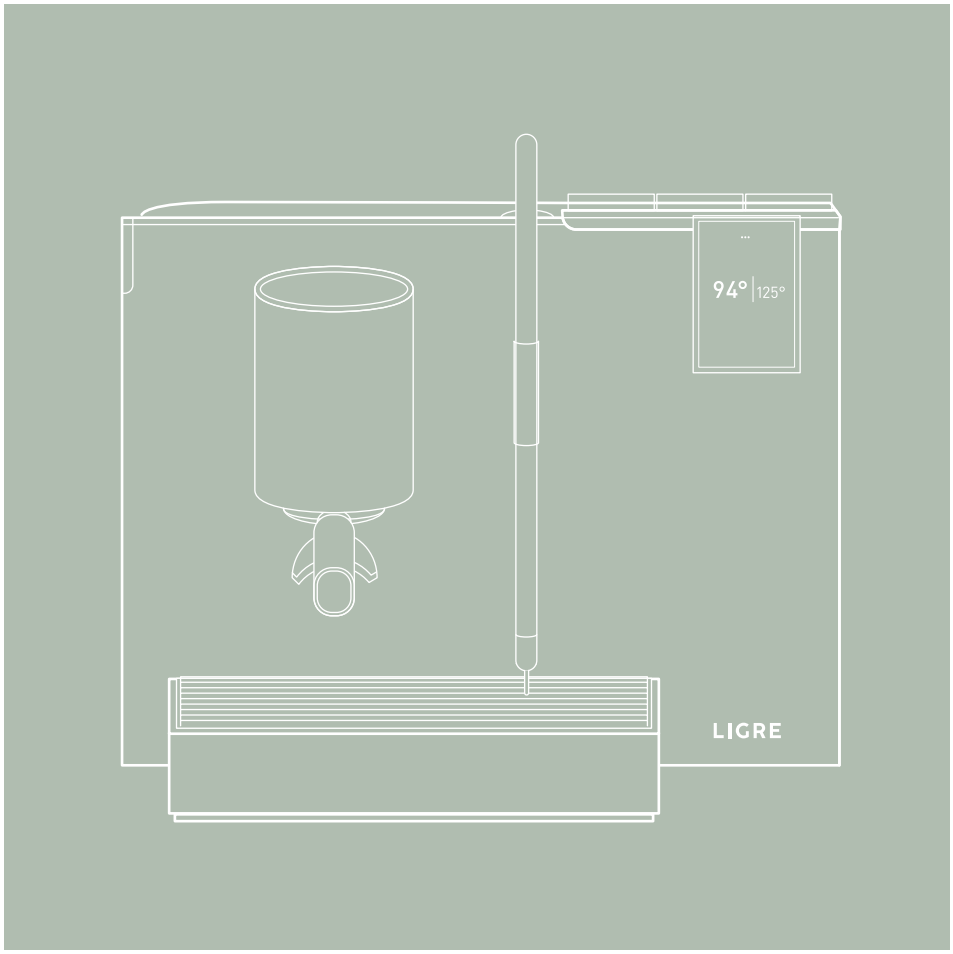
LIGRE

BRUKSANVISNING
PORTAFILTERMASKIN YOUN

Översättning av originalbruksanvisning



INNEHÅLLSFÖRTECKNING

1 Om säkerhet 4

2 Leveransens omfattning 7

3 LIGRE youn 8
- 3.1 Reglage 9
- 3.2 Tillbehör 10

4 Installering 11
- 4.1 Ställa upp och ansluta 11
- 4.2 Förbered för drift 12

5 Styrningen 15
- 5.1 LIGRE guide 15
- 5.2 Brygga espresso 15
- 5.3 Ändra arom och smak 18
- 5.4 Tillreda mjölkskum 22
- 5.5 Tillreda varmvatten 24
- 5.6 Skölja bryggruppen med LIGRE shpla 24
- 5.7 Tömma droppbrickan 26

6 Inställningar 27
- 6.1 Bryggparametrar 27
- 6.2 LIGRE sensory profiles 28
- 6.3 Temperatur 28
- 6.4 Timer 29
- 6.5 LIGRE eco mode 30
- 6.6 Vattenmängd för varmvatten och espresso 31
- 6.7 Allmänna inställningar och information 32

7 Rengöring och underhåll 33
- 7.1 Rengöra ångstaven 33
- 7.2 Rengöra portafiltermaskin och droppbrickan 34
- 7.3 Rengöra bryggruppen och portafiltret 35
- 7.4 Avkalkning portafiltermaskin 39

7.5 Byt ut kokarens vatten 40
7.6 Tömning före transport 40
7.7 Underhåll 41

8 Tekniska specifickation 42

9 Felavhjälpning 43

10 Miljöskydd och energi 45

11 Lagstadgad garanti 46

12 LIGRE kundservice 47

HÄNVISNING

På vår webbplats hittar du ligre.com/service massor av användbar information och instruktionsvideor om hur man använder och sköter om LIGRE youn plus vanliga frågor, bruksanvisningar och andra dokument.

1 OM SÄKERHET

ALLMÄN INFORMATION

- Läs bruksanvisningen
- Spara bruksanvisningen
- Kontrollera om apparaten har skadats under transporten och anslut den inte om den är skadad

AVSEDD ANVÄNDNING

LIGRE youn portafiltermaskin används för att tillreda espresso, värma mjölk och vatten samt skumma mjölk både för privat hushållsbruk och för verksamheter som kontor, ateljéer eller liknande, men inte för kontinuerlig massproduktion av livsmedel.

All annan användning räknas som icke-avsedd och därmed också farlig. LIGRE tar inget ansvar för följderna av icke-avsedd användning.

BEGRÄNSNING AV ANVÄNDARGRUPPEN

Denna apparat kan användas av barn från 8 år och uppåt och personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller brist på erfarenhet och kunskap om de hålls under uppsikt under användning eller har fått instruktioner om hur apparaten ska användas på ett säkert sätt och förstår de faror som är förknippade med den.

Barn får inte leka med apparaten.

Rengöring och underhåll av apparaten får inte utföras av barn, såvida de inte är äldre än 8 år och hålls under uppsikt.

Förvara apparaten och kabeln oåtkomligt för barn under 8 år.

SÄKERHETSANVISNINGAR



FARA

Kvävningsrisk

Barn kan dra förpackningsmaterialet över huvudet eller linda in sig i det och kvävas.

- Förvara förpackningsmaterialet oåtkomligt för barn.

Barn kan svälja eller andas in små delar och kvävas av dem.

- Förvara smådelar utom räckhåll för barn.



FARA

Risk för elektrisk stöt

Vid felaktig installation finns risk för elektriska stötar vid felaktig installation.

- Använd endast apparaten i enlighet med specifikationerna på typskylten och i de tekniska uppgifterna.
- Anslut bara apparaten till ett korrekt installerat och jordat uttag.

Vid skador på portafiltermaskin finns det risk för elektriska stötar.

- Använd bara apparaten med oskadad kabel och nätkontakt.
- Dra aldrig i kabeln för att koppla bort apparaten från elnätet.
- Använd endast apparaten när den är i perfekt skick.

Kontakt med vatten eller vattenånga medför risk för elektriska stötar.

- Sänk inte ner apparaten i vatten och håll den inte under rinnande vatten.
- Håll kabeln och nätkontakten borta från vatten och vattenånga.
- Apparaten får endast användas inomhus.
- Koppla ur apparaten före rengöring.



FARA

Risk för elektrisk stöt

Felaktiga reparationer medför risk för elektriska stötar.

- Öppna aldrig apparaten.
- Reparationer får endast utföras av utbildad yrkespersonal.
- Om nätkabeln till apparaten är skadad, måste den bytas ut av tillverkaren, dess kundtjänst eller en yrkesperson med motsvarande kvalifikationer, för att undvika faror.
- Använd endast originalreservdelar.



VARNING

Brandfara

Portafiltermaskinen blir varm

- Försäkra dig om att apparaten är tillräckligt ventilerad.
- Använd aldrig apparaten i ett skåp.

Förlängningskablar eller otillåtna adaptrar kan orsaka bränder.

- Använd inte förlängningskablar eller grenuttag.
- Använd endast adaptrar och elkablar som godkänts av tillverkaren.
- Kontakta vid behov en behörig elektriker för att anpassa installationen till ditt hem.



VARNING

Risk för brännskador

Vissa delar av portafiltermaskin blir mycket varma under drift.

- Berör aldrig heta delar på apparaten.
- Stäng av apparaten och låt den svalna innan du rör vid heta delar.



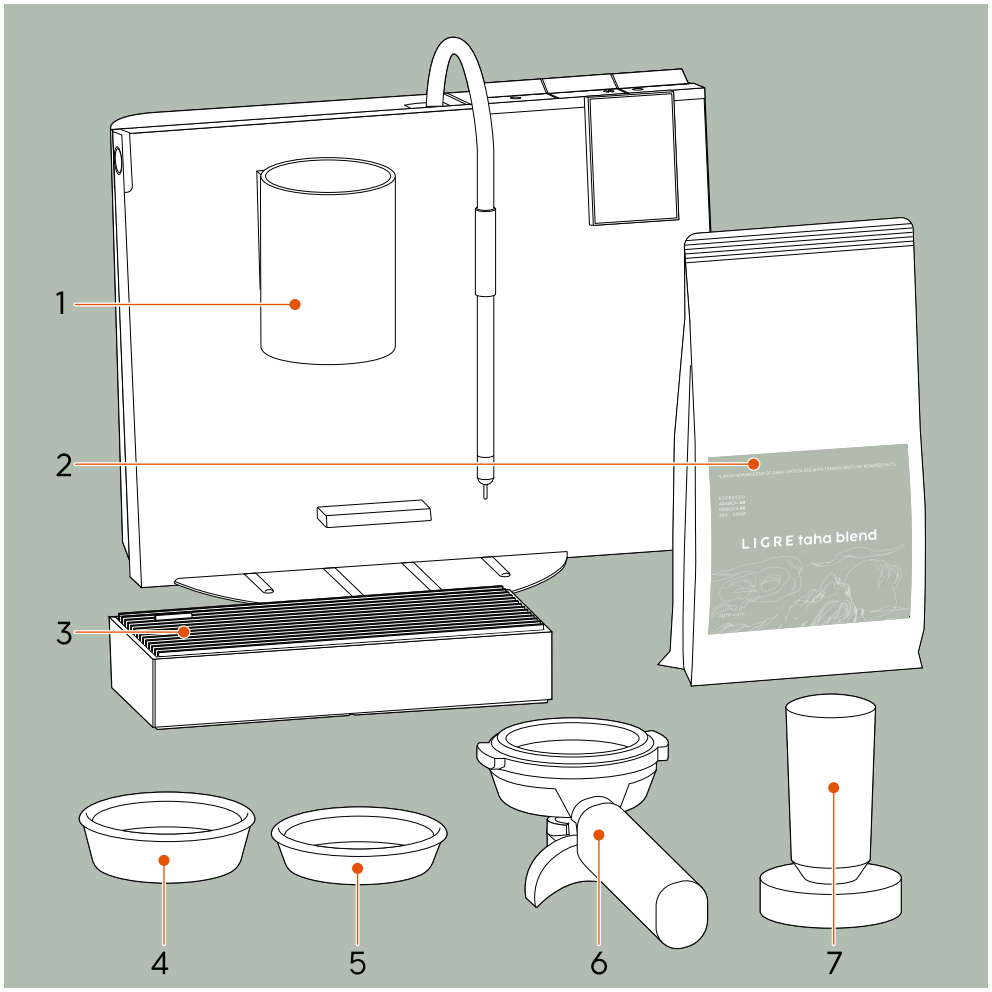
VARNING

Risk för skållning

Nytillagade drycker är mycket varma.

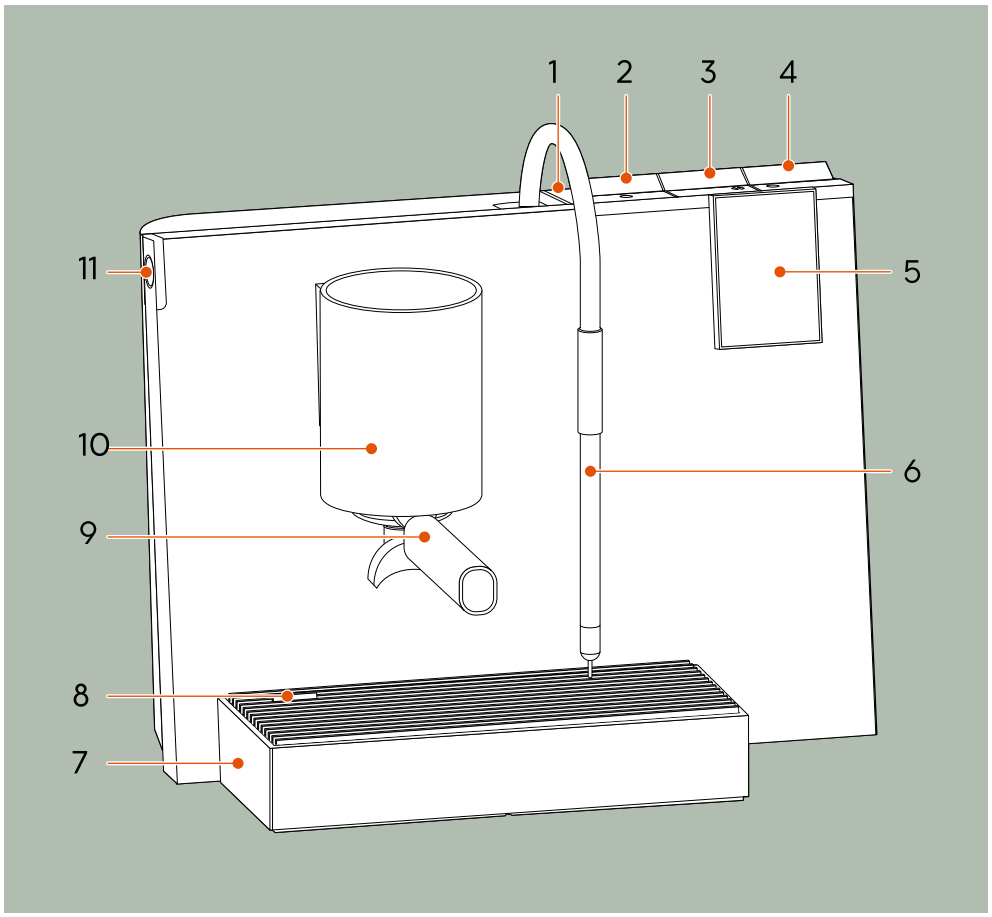
- Låt dryckerna svalna innan du dricker dem.
- Undvik hudkontakt med heta vätskor och ångor.

2 LEVERANSENS OMFATTNING



1 Portafiltermaskin LIGRE youn
2 Kaffebönor LIGRE taha blend 200 g
3 Droppbricka
4 Enkel filterkorg
5 Blindfilter
6 Dubbelfilterhållare med dubbel filterkorg
7 Tamper
LIGRE youn quickstart guide och snabbguide
adapter för eluttag (tillval) (för CH, DK, UK)

3 LIGRE YOUN



1 Lock till vattentanken
2 Knapp för varmvatten
3 Knapp för espresso
4 Knapp för ånga
5 Pekskärm
6 Ångrör
7 Droppträg
8 Droppgaller
9 Portafilter
10 Bryggenhet
11 Standby-knapp

3.1 REGLAGE

För att du ska kunna koncentrera dig helt på att tillreda din espresso har vi utformat reglagen på din portafiltermaskin så att de är enkla att använda.

STANDBY-KNAPP

Du kan använda standby-knappen för att slå på portafiltermaskin eller för att försätta den i standby-läge. På så sätt kan du spara energi och ändå se till att portafiltermaskin värms upp snabbt.

PEKSKÄRM

De flesta manövreringar görs via pekskärmen på din LIGRE youn. Det intuitiva användar-gränssnittet hjälper dig att snabbt hitta rätt.

På hemskärmen visas bryggruppens temperatur på vänster sida och kokarens temperatur på höger sida. Om du trycker på displayen på vänster sida kommer du till menyn ”Kaffeinställningar”. Om du trycker på displayen på höger sida får du tillgång till menyn ”Temperatur".
Du kan gå tillbaka till hemskärmen genom att trycka på de tre prickarna längst upp på pekskärmen.



Tryck på de tre prickarna längst upp på pekskärmen för att komma till ytterligare funktioner och allmänna inställningar för din LIGRE youn.

BUTTERFLIES VARMVATTEN, ESPRESSO OCH ÅNGA

Med knapparna på ovansidan, LIGRE butterflies, kan du enkelt tappa upp varmvatten, brygga espresso eller tillreda mjölkskum. butterflies har vardera två funktioner:

- Trycka
  Om du trycker på en butterfly aktiverar du LIGRE easy mode, med vilket du enkelt kan få varmvatten, espresso eller ånga.
- Dra
  Drar du en butterfly mot dig startar du LIGRE nerd mode. I nerd mode du kan styra extraktionstiden enligt dina önskemål. Knappen förblir i detta läge tills du vippar tillbaka den igen och nerd mode stoppar.

3.2 TILLBEHÖR

Du hittar följande rengöringsmedel och tillbehör i vår LIGRE webbutik så att du kan njuta av din kaffeupplevelse till fullo.

LIGRE Mjölksystemrengöring	Använd rengöringsmedlet för mjölksystem regelbundet för att hålla LIGRE foamer hygieniskt ren. LIGRE Mjölkrester på ångstaven kan bilda skadliga rester och den efterföljande rengöringen blir avsevärt svårare.
LIGRE Rengöringstabletter	Kafferesterna i bryggruppen leder efter en kort tid till att smaken på det bryggda kaffet förändras. Vi rekommenderar att du rengör bryggruppen en gång i veckan för att säkerställa att kaffet alltid smakar gott.
LIGRE Avkalkningstabletter	Eftersom kalk i vattnet kan försämra funktionen hos din youn och kan orsaka en irreparabel defekt, bör du avkalka din LIGRE youn med jämna mellanrum.
LIGRE Tillbehör	Våra designers har tänkt på allt och skapat extra tillbehör för dig. Ta en titt på LIGRE tillbehören i vår webbshop. Där hittar du enkel- och dubbelfilterhållare samt tamper, leveler och baristapenslar i olika träslag, samt tampermattor av äkta läder, mjölkkannor, olika kaffespecialiteter och mycket mer.

4 INSTALLERING

4.1 STÄLLA UPP OCH ANSLUTA

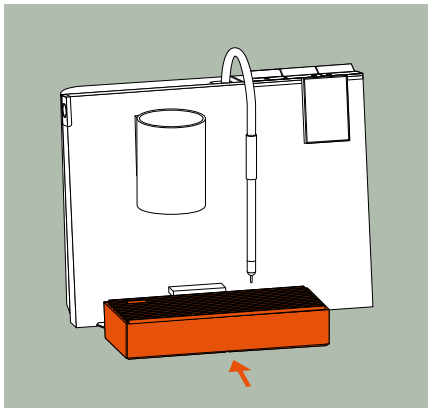
FARA

Risk för elektrisk stöt

Kontakt med vatten eller vattenånga medför risk för elektriska stötar.

- Ställ inte maskinen på en yta där den kan nås av vattenstrålar.

1. Läs säkerhetsanvisningarna i 1 "Om säkerhet".
2. Ställ din portafiltermaskin på en ren, horisontell och stabil plan arbetsyta.
3. Justera kabellängden genom att trycka in den överflödiga kabeln på baksidan i portafiltermaskin och fäst den försiktigt i det avsedda urtaget så att kabeln inte kläms fast under portafiltermaskin.
4. Se till att portafiltermaskin står stabilt och att det inte går att vicka på den.
5. Sätt i nätkontakten i vägguttaget.
6. Placera droppbrickan under bryggruppen.



4.2 FÖRBERED FÖR DRIFT

Innan du brygger din första espresso måste du ställa in din LIGRE youn.

1. Sätt på maskinen med hjälp av standby-knappen i det övre vänstra hörnet.
2. Följ instruktionerna på pekskärmen när du sätter på maskinen för första gången. Din LIGRE youn hjälper dig att göra några viktiga grundinställningar.

HÄNVISNING

Olämpligt vatten skadar portafiltermaskin eller försämrar funktionen.

- Fyll bara på vatten som inte är varmare än 35 °C i vattentanken.
- Fyll aldrig på kolsyrat vatten.
- Använd inte destillerat vatten eller rent osmosvatten. Bristen på mineraler i vattnet kan leda till att det sensoriska systemet i portafiltermaskin inte registrerar vattnet i kokaren, vilket kan leda till funktionsstörningar. Använd därför mineralrikt dricksvatten för bästa smakupplevelse och perfekt funktion.

INSTÄLLNING AV VATTNETS HÅRDHET

Första gången du sätter på din LIGRE youn kommer portafiltermaskin att vägleda dig genom några grundläggande inställningar på displayen.
En av dessa är att ställa in vattnets hårdhet. Det är viktigt att ställa in vattnets hårdhet rätt in för att din portafiltermaskin ska informera dig om när det är dags för avkalkning i rätt tid.

1. Fyll en liten behållare med dricksvatten.
2. Använd den bifogade teststickan för att mäta vattnets hårdhet.
3. Följ anvisningarna på pekskärmen.

HÄNVISNING

Om du använder vattenfilter eller ett centralt avkalkningssystem

Ställ in hårdhetsnivån på "avhärdat" om du använder ett vattenfilter som finns i handeln eller om ett centralt avkalkningssystem är installerat i ditt hem. Detta tar hänsyn till den speciella vattensammansättningen från jonbytaren.

Om du inte har missat att ställa in vattnets hårdhet i början på portafiltermaskin kan du också öppna menyn och göra inställningen senare.

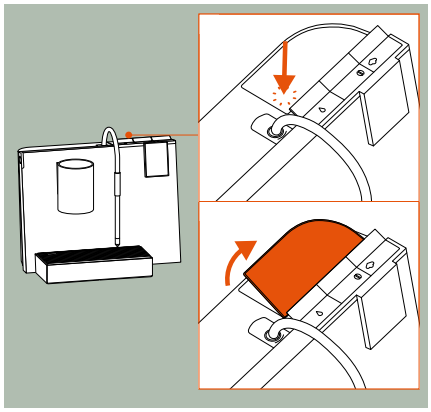
1. Öppna menyn ”Inställningar” med hjälp av de tre prickarna längst upp på pekskärmen.
2. Välj menyalternativet ”Allmänt”.
3. Tryck på ”Vattnets hårdhet" och ställ in vattnets hårdhetsnivå och bekräfta med ”OK”.
   - ▸ Din LIGRE youn är nu inställd på det lokala vattnets hårdhet.

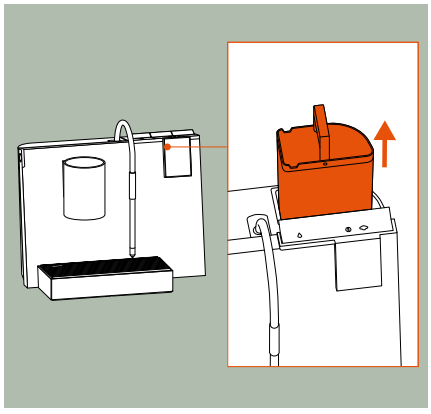
SPOLA IGENOM PORTAFILTERMASKIN

Vi har testat din nya portafiltermaskin noggrant under produktionen, för att den ska uppfylla högsta möjliga krav på funktion och kvalitet. Du bör spola igenom den två gånger innan du använder den första gången, för att avlägsna eventuella rester. Då förbereds systemet optimalt och den första espresson görs på garanterat rent vatten.

Fyll maskinen med vatten:

1. Tryck på lockets främre kant och ta bort locket för att öppna vattentanken.
2. Torka av locket med en fuktig trasa.
3. Ta ut vattentanken ur portafiltermaskin, skölj ur den och fyll den med färskvatten, och sätt i vattentanken igen.





Spola igen maskinen:

1. Så snart driftstemperaturen är uppnådd efter bara 4 minuter, dra ång-knappen (höger butterfly) framåt mot dig och ånga i 1 minut i en behållare till hälften fylld med vatten.



VARNING

Risk för skållning

Om du använder för små behållare kan det leda till att het vattenånga läcker ut.

- Välj storlek på behållaren så att vattenånga inte kan läcka ut och orsaka skållning.
- Placera ångstaven så att du eller andra inte skållas av den utströmmande ångan.

2. Vinkla tillbaka butterfly igen efter 1 minut.
   - ▸ Ångningen avslutas.
3. Starta programmet ”Byt ut kokarens vatten” genom att trycka på de tre prickarna längst upp på pekskärmen. Välj ”Underhåll”, välj sedan ”Byt ut kokarens vatten” och följ instruktionerna på pekskärmen tills programmet är avslutat.
4. Placera en behållare (minst 0,5 l), t.ex. den stora LIGRE mjölkkannan, under bryggruppen.
5. Gör espresso genom att dra den mellersta butterfly framåt mot dig tills LIGRE youn stannar automatiskt. Fäll sedan tillbaka espresso-butterfly igen.
6. Töm behållaren och placera den under bryggruppen igen.
7. Tappa upp varmvatten genom att dra vänster butterfly framåt mot dig tills LIGRE youn stannar automatiskt. Fäll sedan bak varmvatten-butterfly igen.
8. Töm behållaren igen och placera den under bryggruppen en sista gång.
9. Fortsätt göra espresso tills tanken är tom.
10. Fyll vattentanken med färskvatten igen och placera den i din LIGRE youn.
11. Upprepa hela spolningsprocessen en gång.
    - ▸ portafiltermaskin är nu redo att brygga din första espresso.

5 STYRNINGEN

Vi har ställt in LIGRE youn i förväg så att du med några få enkla steg kan göra en mycket god espresso. För din första espresso behöver du bara lite kaffepulver – helst nymalt LIGRE taha blend.

5.1 LIGRE GUIDE

LIGRE guide är din personliga assistent i manövreringen av din LIGRE youn. Den kan vara till stor hjälp, särskilt i början. Den guidar dig steg för steg genom tillagningen av kaffedrycker, analyserar extraktionen och hjälper dig att få bästa möjliga resultat.

Du kan öppna LIGRE guide när som helst via hemskärmen.

1. Tryck på temperaturvisningen för bryggruppen på vänster sida hemskärmen.
   - ▸ Menyn ”Kaffeinställningar” öppnas.
2. Välj ”Starta LIGRE guide”.
   - ▸ Du kommer nu att guidas i hur man styr maskinen.

Observera att LIGRE guide är anpassad till bönorna i LIGRE taha blend. Om andra bönor används kan analysen bli felaktig och följaktligen kan rekommendationen bli något missvisande, eftersom varje typ av bönor, blandning och rostning skiljer sig åt.

5.2 BRYGGA ESPRESSO

BRYGGA ESPRESSO I LIGRE EASY MODE

I LIGRE easy mode gör det särskilt lätt att snabbt och enkelt brygga en mycket god espresso. Vi har förinställt de viktigaste parametrarna för att säkerställa en optimal och jämn kaffeextraktion: Bryggtemperatur, bryggpause, bryggtryck och dess utveckling under extraktionen samt mängden vatten.

1. Välj din favoritbryggprofil i LIGRE sensory profiles eftersom den har stor betydelse för aromen och smaken på din espresso.
2. Tryck på bryggruppens temperaturangivelse på vänster sida pekskärmen.
   - ▸ Menyn ”Kaffeinställningar” öppnas.
3. Välj ”LIGRE sensory profile”.

   Här kan du välja mellan LIGRE sensory profiles ”brilliant bold”, ”vibrant vigor ” och ”mellow morning”. Du hittar en beskrivning av respektive arom och smak under 6.2 "LIGRE sensory profiles".

4. Tryck på din favoritprofil för att välja den.
   - ▸ Den senast valda LIGRE sensory profile sparas tills du bestämmer dig för en ny.
5. Placera en kopp under bryggruppen.
6. Tryck på varmvattenknappen (vänster butterfly) för att förvärma din kopp med varmt vatten. Tryck på varmvattenknappen igen för att stoppa butterfly varmvattnet.
   - ▸ Om du inte trycker på knappen igen stängs varmvattnet av automatiskt.
7. Fyll portafiltret med kaffepulver.
8. Komprimera kaffepulvret med en tamper genom att trycka kaffepulvret vertikalt nedåt i portafiltrets filterkorg. Tryck kontrollerat och jämnt – utan att vrida.
9. Kläm fast portafiltret i bryggruppen och vrid portafiltret åt höger tills det sitter ordentligt fast i bryggruppen.
10. Placera den tömda, förvärmda koppen under bryggruppen.
11. Tryck på espressoknappen (mellersta butterfly) och välj mellan en enkel eller dubbel espresso på pekskärmen.
    - ▸ Vi har ställt in LIGRE youn börjar med bryggningen.
    - ▸ Bryggningen stoppas automatiskt i slutet av extraktionen.
12. Om du vill avbryta bryggningen i förtid trycker du kort på espresso-butterfly igen.
13. Så snart extraktionen är klar kan du ta ut koppen.
14. Ta ut portafiltret ur bryggruppen genom att vrida det åt vänster tills det lossnar.
15. Ta bort kaffepucken från portafiltret genom att knacka den lätt mot en knacklåda, t.ex LIGRE Knockbox. Skölj portafiltret direkt en kort stund under varmt vatten för att avlägsna alla kafferester och oljor. Detta förhindrar att rester ansamlas och påverkar smaken. Du kan också borsta bort de fina resterna ur filterkorgens hål med hjälp av en baristapensel eller en mjuk baristaduk
16. Efter bryggningen av espresson rekommenderar vi att bryggruppen spolas ur (även kallad flushing) för att avlägsna kafferester och oljor. Tryck på espressoknappen (mellersta easy mode) för att göra detta i butterfly.

    Du kan läsa mer om detta i 5.6, "Skölja bryggruppen med LIGRE shpla ".

Om det behövs kan du ändra den förinställda vattenmängden. Du kan läsa mer om detta i 6.6, "Vattenmängd för varmvatten och espresso".

Om du vill göra en cappuccino eller en annan kaffespecialitet med mjölkskum kan du tillreda mjölkskummet samtidigt som espresson. Du kan läsa mer om detta i 5.4, "Tillreda mjölkskum".

BRYGGA ESPRESSO I LIGRE NERD MODE

I LIGRE nerd mode gör det möjligt för den som gillar att experimentera att själv ställa in de viktigaste bryggparametrarna för varje espresso och manuellt styra extraktionstiden. De olika inställningsmöjligheterna och visningen av bryggdata på pekskärmen gör att du kan uppnå exakt rätt arom och smak.

1. Gör inställningarna för just din espresso på pekskärmen.
2. Tryck på bryggruppens temperaturangivelse på vänster sida pekskärmen.
   - ▸ Menyn ”Kaffeinställningar” öppnas.

   Här kan du ställa in bryggtemperatur, bryggtryck och bryggpause helt enligt dina önskemål.
3. Tryck på den parameter som du vill ställa in.
4. Bläddra uppåt eller nedåt på pekskärmen och bekräfta inställningen med ”OK”.
   - ▸ Brygginställningarna sparas tills du ändrar dem.
   - ▸ Det värde som LIGRE rekommenderar är markerat med en punkt.
5. Placera en kopp under bryggruppen.
6. Dra varmvattenknappen (vänster butterfly) mot dig för att förvärma din kopp med varmt vatten. Tryck tillbaka varmvattenknappen igen för att stoppa butterfly varmvattnet.
7. Fyll portafiltret med kaffepulver.
8. Komprimera kaffepulvret med en tamper genom att trycka kaffepulvret vertikalt nedåt i portafiltrets filterkorg. Tryck kontrollerat och jämnt – utan att vrida.
9. Kläm fast portafiltret i bryggruppen och vrid portafiltret åt höger tills det sitter ordentligt fast i bryggruppen.
10. Placera den tömda, förvärmda koppen under bryggruppen.
11. Dra espressoknappen (mellersta butterfly) mot dig.
    - ▸ Vi har ställt in LIGRE youn börjar med bryggningen.
12. I nerd mode bestämmer du extraktionstiden själv. Du kan avsluta extraktionen genom att trycka tillbaka espressoknappen igen.
13. Ta ut koppen ur portafiltermaskin.
14. Ta ut portafiltret ur bryggruppen genom att vrida det åt vänster tills det lossnar.

15. Ta bort kaffepucken från portafiltret genom att knacka den lätt mot en knacklåda, t.ex LIGRE Knockbox. Skölj portafiltret direkt en kort stund under varmt vatten för att avlägsna alla kafferester och oljor. Detta förhindrar att rester ansamlas och påverkar smaken. Du kan också borsta bort de fina resterna ur filterkorgens hål med hjälp av en baristapensel eller en mjuk baristaduk
16. Efter bryggningen av espresson rekommenderar vi att bryggruppen spolas ur (även kallad flushing) för att avlägsna kafferester och oljor. I nerd mode tryck då espressoknappen (mellersta butterfly) mot dig och tryck tillbaka den igen för att avsluta processen.

    Du kan läsa mer om detta i 5.6, "Skölja bryggruppen med LIGRE shpla ".

Om du vill göra en cappuccino eller en annan kaffespecialitet med mjölkskum kan du tillreda mjölkskummet samtidigt som espresson. Du kan läsa mer om detta i 5.4, "Tillreda mjölkskum".

5.3 ÄNDRA AROM OCH SMAK

En perfekt espresso är resultatet av ett harmoniskt samspel mellan olika faktorer – från bönornas kvalitet, färskhet och rostning och rätt malningsgrad, till professionell tampning och exakt inställda bryggparametrar som temperatur, tryck och bryggpaus, till god vattenkvalitet. På så sätt får man ett resultat med balanserad bitterhet, syra och sötma.

Hela bryggprocessen – från förbryggning (även kallat pre-infusion) till bryggpaus och extraktion – bör ta cirka 25 till 35 sekunder. Här får du veta vilka detaljer som är viktiga för att arom och smak ska utvecklas optimalt, och hur du kan påverka detta.

MALNINGSGRAD

Malningsgraden har stor betydelse för espressokvaliteten, eftersom den avgör hur mycket aromer och smaker som frigörs från kaffepulvret. En finare malningsgrad saktar ner vattenflödet, eftersom vattnet möter mer motstånd. Detta ökar extraktionstiden, vilket leder till mer intensiva aromer och en starkare smak. Men om malningsgraden är för fin kan espresson smaka ”överextraherad” och verka bitter eller för stark. En grövre malningsgrad gör att vattnet rinner snabbare genom kaffepulvret och förkortar extraktionstiden. Detta resulterar vanligtvis i en mildare och lättare smak. Om malningen är för grov kan espresson vara ”underextraherad” och smaka ganska surt eller platt, eftersom färre aromer och smaker frigörs.

En bra kaffekvarn är därför ett viktigt komplement till din portafiltermaskin. Vi rekommenderar kaffekvarnen LIGRE youn, som är perfekt anpassad till LIGRE siji. Tack vare grind by weight-tekniken får du exakt den mängd malet kaffe du behöver och den finjusterbara inställningen på mikrometernivå gör att du snabbt hittar rätt malningsgrad.

BRYGGTEMPERATUR

De syrliga och bittra smakerna i kaffet löses upp på olika sätt beroende på bryggtemperaturen, vilket påverkar smaken. Sura smaker är mer lättlösliga och extraheras vid lägre temperaturer. En högre temperatur extraherar mer smak- och aromämnen, vilket leder till intensivare och ofta mer komplexa aromer. Men om temperaturen är för hög kan kaffet bli bittert.

Med din LIGRE youn har du möjlighet att välja en bryggtemperatur mellan 86 och 99 °C ; en temperatur på 94 °C är förinställd som rekommendation. Vi rekommenderar att du först brygger med denna temperatur och sedan ändrar den om det behövs.

BRYGGTRYCK

Det är bryggtrycket som löser upp de eteriska oljorna och därmed ger upphov till de många olika smakerna och aromerna. För lågt bryggtryck kan leda till en vattnig, ljus och underextraherad espresso, eftersom aromen inte kan utvecklas fullt ut. Ett för högt tryck har precis motsatt effekt. Espresson smakar mycket intensivt och färgen blir mörkare. För att få en balanserad smak, en balanserad arom och en vacker crema har ett bryggtryck på 9 bar visat sig vara optimalt.

Med din LIGRE youn har du möjlighet att ställa in ett bryggtryck mellan 8 och 10 bar; ett tryck på 9 bar är förinställt som rekommendation.

BRYGGPAUS

Bryggpausen är en viktig del av bryggningen. Hela bryggningen består av fasen för förbryggning, bryggpausen och den efterföljande faktiska extraktionen. Under förbryggningen fuktas kaffet bara en kort stund, pulvret börjar svälla jämnt och de första aromerna frigörs. Under bryggpausen tränger vattnet in i det malda kaffet, vilket gör att det sväller ytterligare och aktiverar ytterligare smaker. Ju längre bryggpausen är, desto lättare frigörs kaffets aromer och smaker och desto intensivare doftar och smakar espresson.

Med din LIGRE youn har du möjlighet att välja en bryggpaus på mellan 0,5 och 6 sekunder; 2 sekunder är förinställt som rekommendation.

LIGRE SENSORY PROFILES

För LIGRE youn har vi skapat tre egna bryggprofiler: LIGRE sensory profiles. Varje bryggprofil bygger på en exakt kontroll av bryggningens faser och bryggparametrarna. Genom att finjustera alla faktorer kan vissa aromer framhävas och sötma, syra eller bitterhet betonas. Detta gör att du kan brygga en espresso helt efter egen smak.

Du kan läsa mer om detta i 6.2, "LIGRE sensory profiles".

Förutom de ovan nämnda möjliga inställningarna på din LIGRE youn påverkar också följande parametrar aromen och smaken på din espresso.

EXTRAKTION OCH FLÖDESMÄNGD AV VATTEN

Under extraktionen pressas hett vatten genom det mättade malda kaffet under högt tryck, vilket frigör de karakteristiska aromerna och smakerna och skapar espressons crema. Här är extraktionstiden är en viktig faktor. Om extraktionstiden är kortare smakar espresson ganska fruktigt, milt och syrligt och har bara en lätt crema. Om extraktionstiden är längre smakar espresson mer intensivt och bittert, de rostade smakerna framträder och creman blir rikare. Extraktionstiden är nära relaterad till flödesmängd av vatten. Flödesmängd av vatten, dvs. den mängd vatten per sekund som rinner genom kaffepucken, bör ligga mellan 1,8 och 2,4 ml/s under extraktionen för att espresson ska bli så god som möjligt.

I LIGRE nerd mode kan du på pekskärmen följa exakt hur snabbt vattnet rinner under extraktionen och justera malningsgraden och bryggparametrarna vid behov. Du kan läsa mer om detta i 5.2, "Brygga espresso i LIGRE nerd mode ".

VATTENMÄNGD

Mängden vatten i din kopp och förhållandet till de kaffepartiklar som lösts upp i vattnet påverkar också espressons arom och smak. Sammanfattningsvis kan man säga: ju mindre vatten, desto mer intensiv blir din espresso. Parametern för detta är det så kallade brew ratio. Det brew ratio beskriver förhållandet mellan färdig espresso i koppen och mängden kaffepulver i portafiltret. I förinställningarna för LIGRE youn definierar vi brew ratio för vår LIGRE taha blend till 1:2,5. Med andra ord: Mängden 1 g kaffepulver ger 2,5 g espresso i koppen. Detta brew ratio har testats noggrant och definierats exakt av våra utvecklare och baristateamet för att ge både nybörjare och erfarna hemmabaristor en utmärkt espresso redan från början.

Vid tillagning av en enkel espresso blir LIGRE youn därmed 11 g kaffepulver till 27,5 g resp. 27,5 ml espresso. Vid tillagning av en dubbel espresso blir 16 g kaffepulver till 40 g resp. 40 ml espresso i koppen. Exakt dessa mängder kaffepulver är också förinställda i LIGRE siji kaffekvarnen. Tillsammans med LIGRE youn får du på ett enkelt sätt till en mycket god espresso i easy mode.

De vanliga brew ratios för kaffedrycker är

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

MÄNGD KAFFEPULVER

Precis som mängden vatten är även mängden kaffepulver i brew ratio en annan faktor som bidrar till en perfekt espresso. Beroende på smak används 7-11 g kaffepulver för en dubbel espresso och 14-18 g för en dubbel

espresso. Även här kan du experimentera utifrån dina egna preferenser. Vi rekommenderar 11 g kaffepulver för en enkel och 16 g för en dubbel espresso.

TAMPA OCH PRESSTRYCK

Det tryck med vilket du tampar, alltså pressar, kaffepulvret i portafiltret påverkar extraktionstiden och flödesmängd av vatten. Om tampningen är för hård ökar vattenmotståndet, vilket kan förlänga genomströmningstiden och fler oönskade ämnen utvinns eventuellt. Om du inte tampar tillräckligt hårt kommer vattnet inte att få tillräckligt motstånd och kontakttiden mellan vatten och kaffepulver blir för kort. Smaken på espresson blir vattnig och fadd.
Rekommendationen är att du komprimerar kaffepulvret med 15 kgpress-tryck. Se till att tampa rakt nedåt. Tampern får inte vridas, eftersom detta kan orsaka så kallad channeling.

5.4 TILLREDA MJÖLKSKUM

Med autosteam-ångstaven kan LIGRE foamerdu förvandla mjölk och lämpliga mjölkersättningar till perfekt mjölkskum.



VARNING

Risk för brännskador

Ångstaven blir varm under drift.

- Ta bara i ångstavens svarta skyddshölje under ångning.



VARNING

Risk för skållning

Om du använder för små behållare kan det leda till att het vattenånga läcker ut.

- Välj storlek på behållaren så att vattenånga inte kan läcka ut och orsaka skållning.
- Placera ångstaven så att du eller andra inte skållas av den utströmmande ångan.



HÄNVISNING

För att få perfekt mjölkskum rekommenderar vi att du ångar ur staven kort före varje mjölkskumstillredning. På så sätt avlägsnas eventuellt kondensvatten från ångstaven. Tryck på ångknappen (höger butterfly) mot dig en kort stund och tryck sedan tillbaka den igen.

TILLREDA MJÖLKSKUM I LIGRE EASY MODE

1. Fyll en mjölkkanna med mjölk eller mjölkersättning. Se till att det finns tillräckligt med utrymme i behållaren för mjölkskummet.
2. Ställ mjölkkannan på droppbrickan.
3. Doppa ner LIGRE foamer i mjölkkannan tills den tunna spetsen försvinner helt under mjölkens yta, men inte rör vid botten. Den fina svarta ringen ska precis synas strax ovanför mjölkytan.
4. Tryck på ångknappen (höger butterfly).
5. Välj önskad mjölkskumtextur och mjölktemperatur genom att bläddra uppåt och nedåt på pekskärmen. Du kan välja mellan 10 skumnivåer och 3 temperaturnivåer.
   - ▸ Din LIGRE youn börjar med skumningen.
   - ▸ Processen stoppas automatiskt när skumningen är avslutad.
6. För att avbryta den automatiska skumningen, tryck kort på ång- butterfly varmvattnet.

7. Ta ut LIGRE youn ur behållaren så snart din LIGRE foamer har avslutat skumningen.
8. Direkt efter avslutad ångfunktion ska du torka av LIGRE foamer med en fuktig mikrofiberduk för att ta bort eventuella mjölkrester. Det underlättar rengöringen senare.
9. Skölj av LIGRE foamer i några sekunder genom att trycka på ång-butterfly.

TILLREDA MJÖLKSKUM I LIGRE NERD MODE

1. Fyll en mjölkkanna med mjölk eller mjölkersättning. Se till att det finns tillräckligt med utrymme i behållaren för mjölkskummet.
2. Ställ mjölkkannan på droppbrickan.
3. Doppa ner LIGRE foamer i mjölkkannan tills den tunna spetsen försvinner helt under mjölkens yta, men inte rör vid botten. Den fina svarta ringen ska precis synas strax ovanför mjölkytan.
4. Tryck på ångknappen (höger butterfly) framåt mot dig.
   ▸ Din LIGRE youn börjar med skumningen. Den aktuella temperaturen på mjölkskummet visas på pekskärmen.
5. Du kan nu själv justera kvaliteten på mjölkskummet genom att justera nedsänkningsdjupet och positionen på LIGRE foamer i din mjölkkanna.
6. När ditt mjölkskum har nått önskad kvalitet, tryck tillbaka ång-butterfly igen.
   ▸ Ångfunktionen är stoppad.
7. Ta ut LIGRE foamer ur behållaren.
8. Direkt efter avslutad ångfunktion ska du torka av LIGRE foamer med en fuktig mikrofiberduk för att ta bort eventuella mjölkrester. Det underlättar rengöringen senare.
9. Skölj av LIGRE foamer i några sekunder genom att trycka på ång-butterfly.

5.5 TILLREDA VARMVATTEN

Vi rekommenderar att du förvärmer koppen med varmt vatten, så att arom och smak utvecklas ännu bättre och ditt kaffe håller sig varmt och gott. Du behöver även hett vatten till andra kaffedrycker som caffè americano, en lungo eller liknande.

TILLREDA VARMVATTEN I LIGRE EASY MODE

1. Placera en kopp under bryggruppen.
2. Tryck på varmvattenknappen (vänster butterfly).
3. Välj önskad mängd vatten. Du kan välja mellan två mängder.
   - ▸ Din portafiltermaskin häller upp den förinställda mängden varmvatten.
4. Tryck på varmvattenknappen igen för att stoppa butterfly varmvattnet.
   - ▸ Din LIGRE youn stoppar varmvattnet automatiskt så snart den valda vattenmängden har hällts upp.

Om det behövs kan du ändra den förinställda vattenmängden. Du kan läsa mer om detta i 6.6, "Vattenmängd för varmvatten och espresso".

TILLREDA VARMVATTEN I LIGRE NERD MODE

1. Placera en kopp under bryggruppen.
2. Dra varmvattenknappen (vänster butterfly) mot dig.
   - ▸ Din portafiltermaskin häller upp varmvatten.
3. För att stänga av varmvattnet, tryck tillbaka varmvatten-butterfly igen.

5.6 SKÖLJA BRYGGRUPPEN MED LIGRE SHPLA

Med espressoknappen kan du enkelt spola igenom bryggruppen med varmvatten. Med LIGRE shpla rinner betydligt mer vatten genom bryggruppen än vid vanlig espressoextraktion.

Spolning, även kallad flushing, hjälper dig att snabbt och effektivt rengöra bryggruppen och avlägsna kafferester efter varje kaffetillredning.

LIGRE SHPLA I EASY MODE

1. Ta bort portafiltret från bryggruppen.
2. Tryck på espresso-butterfly.
   - ▸ Bryggruppen spolas med varmvatten. Efter ca 15-20 sekunder, beroende på inställd LIGRE sensory profile, och ett kort avbrott startar LIGRE shpla -läget och bryggruppen spolas.
   - ▸ På displayen visas ”LIGRE shpla”.

3. Om du vill avbryta spolningen i förtid, tryck på espresso-butterfly igen.
   - ▸ Din LIGRE youn avslutar processen i easy mode automatiskt.

LIGRE SHPLA I NERD MODE

1. Ta bort portafiltret från bryggruppen.
2. Dra espresso-butterfly framåt.
   - ▸ Bryggruppen spolas med varmvatten. Efter ca 15-20 sekunder, beroende på inställd LIGRE sensory profile, och ett kort avbrott startar LIGRE shpla -läget och bryggruppen spolas.
   - ▸ På displayen visas ”LIGRE shpla”.
3. Om du vill stoppa sköljningen, tryck tillbaka espresso-butterfly igen.

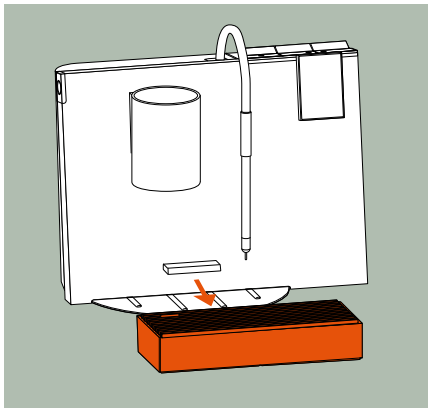
HÄNVISNING

LIGRE shpla utlöses automatiskt om inget eller för lågt tryck byggs upp i bryggruppen, eller snarare i brygghuvudet. Detta sker om kaffepulvret är för grovmalt eller om mängden kaffepulver är för liten. Om portafiltret är fastklämt med kaffepulver innebär det att espresson inte extraheras som vanligt, och utan tryck. Se därför till att du använder rätt malningsgrad, rätt mängd kaffepulver och tampar på rätt sätt. Du kan läsa mer om detta i 5.3, "Ändra arom och smak".

5.7 TÖMMA DROPPBRICKAN

Droppbrickan är fäst på portafiltermaskin med hjälp av en magnet. Du kan ta bort den genom att helt enkelt dra dem framåt.
När droppbrickan är full ser du det på flottören som sticker ut från droppgallret. Töm då brickan.

1. Ta försiktigt bort droppbrickan från portafiltermaskin.
2. Ta bort droppgallret från droppbrickan och töm brickan.
3. Passa på att rengöra droppgallret och droppbrickan under rinnande vatten med en mjuk svamp.
4. Sätt tillbaka droppgallret på droppbrickan. Kontrollera att gallret är korrekt inriktat.
5. Skjut på droppbrickan på portafiltermaskin tills magneten drar till sig droppbrickan.



6 INSTÄLLNINGAR

Om du behöver kan du använda pekskärmen för att justera flera av inställningarna på din LIGRE youn enligt dina önskemål.

Till dessa hör kaffeinställningarna med de enskilda bryggparametrarna (6.1) och LIGRE sensory profiles (6.2), temperatur (6.3), mjölkskumtextur och -temperatur (5.4) och vattenmängderna för varmvatten och espresso i LIGRE easy mode (6.6).

Det finns också andra användbara funktioner, t.ex. timern (6.4) och LIGRE eco mode (6.5) som gör livet enklare och hjälper till att spara el. Du kan också ändra allmänna inställningar som språk, tid, datum och vattnets hårdhet, eller återställa fabriksinställningarna (6.7).

6.1 BRYGGPARAMETRAR

Du kan ställa in bryggparametrarna temperatur, tryck och bryggpausens längd för att påverka aromen och smaken på din espresso som du vill.

1. Tryck på bryggruppens temperaturangivelse på vänster sida pekskärmen.
   - ▸ Menyn ”Kaffeinställningar” öppnas.
2. Välj den bryggparameter som du vill ändra: ”Bryggtemperatur”, ”Bryggtryck” eller ”Bryggpaus”. Rekommenderat och förinställt är en bryggtemperatur på 94 °C, ett bryggtryck på 9 bar och en bryggpaus med en varaktighet på 2 sekunder.
3. Bläddra uppåt eller nedåt på pekskärmen och bekräfta inställningen med ”OK”.
   - ▸ Brygginställningarna sparas tills du ändrar dem.
   - ▸ Det värde som LIGRE rekommenderar är markerat med en punkt.
4. Du kan gå tillbaka till hemskärmen genom att trycka på de tre prickarna längst upp på pekskärmen.

Mer information om bryggparametrarna och andra faktorer som påverkar finns på 5.3 "Ändra arom och smak".

6.2 LIGRE SENSORY PROFILES

För LIGRE youn har vi skapat tre egna bryggprofiler: LIGRE sensory profiles. Varje bryggprofil bygger på en exakt kontroll av bryggningens faser och bryggparametrarna. Här kan du variera espressons smakprofil, särskilt under förbryggningen. Den påverkas av att det malda kaffet fuktas med vatten i olika mängd och under olika lång tid. Genom att finjustera alla faktorer kan vissa aromer framhävas och sötma, syra eller bitterhet betonas.

Du kan välja mellan följande LIGRE sensory profiles :

- brilliant bold för en intensiv, lätt bitter och chokladaktig espresso.
- vibrant vigor för en balanserad arom och harmonisk smak.
- mellow morning för en mildare, lätt syrlig och fruktig espresso.

1. Tryck på bryggruppens temperaturangivelse på vänster sida pekskärmen.
   - ▸ Menyn ”Kaffeinställningar” öppnas.
2. Välj ”LIGRE sensory profile”.
3. Scrolla uppåt eller nedåt på pekskärmen och bekräfta önskad LIGRE sensory profile med ”OK”.
   - ▸ Den valda LIGRE sensory profile sparas tills du ändrar den.
4. Du kan gå tillbaka till hemskärmen genom att trycka på de tre prickarna längst upp på pekskärmen.

6.3 TEMPERATUR

Ångan för att producera mjölkskum genereras i kokaren på din LIGRE youn. Du har möjlighet att välja en temperatur mellan 120 och 130 °C. Om du inte vill skumma mjölk kan du bara stänga av kokaren för att spara el.

1. Tryck på temperaturvisningen för kokaren på höger sida hemskärmen.
   - ▸ Menyn ”Temperatur" öppnas.
2. Sätt på eller stäng av kokaren genom att trycka på skjutreglaget bredvid ”Kokare” .
   - ▸ När den är påslagen lyser skjutreglaget starkt och när den är avstängd är det mörkt.
3. Ställ in temperaturen genom att trycka på ”Temperatur". Med din LIGRE youn har du möjlighet att välja en temperatur mellan 120 och 130 °C; en temperatur på 125 °C är förinställd.
4. Bläddra uppåt eller nedåt på pekskärmen och bekräfta önskad temperatur med ”OK”.
   - ▸ Den valda temperaturen sparas tills du ändrar den.
   - ▸ Den av LIGRE rekommenderade temperaturen på 125 °C är markerad med en prick.

5. Du kan gå tillbaka till hemskärmen genom att trycka på de tre prickarna längst upp på pekskärmen.

6.4 TIMER

Vi vill göra användningen av LIGRE youn så enkel och bekväm som möjligt för dig. För att du till exempel ska kunna dricka din första espresso på morgonen utan att behöva vänta, eller om du ibland glömmer att stänga av portafiltermaskinen på kvällen, kan du använda den praktiska timern på din LIGRE youn. Så snart du har ställt in den efter dina behov behöver du inte längre komma ihåg att slå på och sedan slå av portafiltermaskinen igen på kvällen.

1. Tryck på de tre prickarna längst upp på pekskärmen.
   - ▸ Huvudmenyn för inställningarna öppnas.
2. För att slå på eller av timern, tryck på skjutreglaget bredvid ”Timer”.
   - ▸ När den är påslagen lyser skjutreglaget starkt och när den är avstängd är det mörkt.
3. För att ställa in timern, tryck direkt på ”Timer”.
   - ▸ Menyalternativet ”Timer” öppnas.
4. Välj genom att trycka på de dagar för vilka du vill spara samma start- och sluttider.
   - ▸ De valda dagarna visas understrukna på pekskärmen.
5. För att ställa in tiderna för timern trycker du på pennikonen i det övre högra hörnet.
6. Tryck på plustecknet och ställ in start- och sluttid. Bekräfta respektive tid med ”OK”.

   Du kan också ställa in flera tider per dag. Tryck på plustecknet igen efter att du har ställt in ett tidspar.
7. Använd de tre prickarna i den övre raden för att gå tillbaka en punkt i menyn. Här kan du aktivera eller inaktivera timern dag för dag genom att trycka på skjutreglaget till vänster om de enskilda dagarna.

8. Om du vill inaktivera eller helt radera en enskild start- och stopptid trycker du först på den aktuella veckodagen och sedan på pennsymbolen i det övre högra hörnet. Du kan nu använda skjutreglaget till vänster om start- och stopptiden för att inaktivera den (eller aktivera den om den tidigare var inaktiverad). Tryck på ”X” till höger om start- och stopptiden för att radera denna tidsprogrammering.
9. Du kan gå tillbaka till hemskärmen genom att trycka på de tre prickarna längst upp på pekskärmen.

6.5 LIGRE ECO MODE

För att spara el har vi utrustat LIGRE youn med ett intelligent energisparläge, vårt LIGRE eco mode. Om LIGRE eco mode är aktiverat, sänks temperaturen i bryggruppen och kokaren automatiskt enligt en tidsperiod som du kan ställa in.

Startskärmen är mörkare i LIGRE eco mode. När du trycker på pekskärmen värms din LIGRE youn snabbt upp och är redo för drift igen på bara 1 minut.

1. Tryck på de tre prickarna längst upp på pekskärmen.
   ▸ Huvudmenyn för inställningarna öppnas.
2. Aktivera eller inaktivera eco mode genom att trycka på skjutreglaget bredvid ”LIGRE eco mode”.
   ▸ När läget är aktivt lyser skjutreglaget starkt och när det är inaktivt är det mörkt.
3. Ställ in den tid efter vilken LIGRE youn ska växla till eco mode genom att trycka på ”LIGRE eco mode”.
4. Vid den första idrifttagningen visas ett meddelande på pekskärmen om LIGRE eco mode. Bekräfta med ”OK” när du har läst igenom det.
   ▸ Menyalternativet ”Aktivering efter” öppnas.
5. Bläddra uppåt eller nedåt på pekskärmen och bekräfta önskad tid med ”OK”.
   ▸ Den valda tiden efter vilken eco mode ska aktiveras sparas tills du ändrar den.
6. Du kan gå tillbaka till hemskärmen genom att trycka på de tre prickarna längst upp på pekskärmen.

ENERGISPARANDE AVSTÄNGNING

För att du ska kunna spara ännu mer energi när din LIGRE youn inte används finns det en automatisk avstängning som sparar energi. LIGRE youn växlar till standby-läge.

Om LIGRE youn står oanvänd i 8 timmar och ingen använder LIGRE butterfly eller trycker på pekskärmen, visas ett motsvarande meddelande 10 minuter före avstängning. Medan meddelandet visas har du möjlighet att välja ”Avbryt processen” på pekskärmen. Din LIGRE youn förblir sedan påslagen och växlar inte till standby-läge.

6.6 VATTENMÄNGD FÖR VARMVATTEN OCH ESPRESSO

LIGRE youn gör det möjligt för dig att LIGRE easy mode förinställa vattenmängden för varmvatten –- till exempel för en caffè americano – och för espresso enligt dina önskemål och koppstorlekar.

Du kan spara två mängder: lite eller mycket varmvatten eller för en enkel eller dubbel espresso.

1. Tryck på de tre prickarna längst upp på pekskärmen.
   - ▸ Huvudmenyn för inställningarna öppnas.
2. Välj ”LIGRE easy mode”.
   - ▸ Menyalternativet ”LIGRE easy mode” öppnas. Här kan du ställa in vattenmängden för varmvatten och espresso.
3. Tryck på ”lite” resp. ”mycket”för vattenmängd espresso, tryck på ”enkel” resp. ”dubbel”för mängden espressovatten, läs meddelandet som visas och bekräfta det med ”OK”.
4. Bläddra upp eller ner för att ändra mängden om det behövs och bekräfta med ”OK”.
   - ▸ De senaste sparade vattenmängderna sparas tills du bestämmer dig för andra mängder.
5. Du kan gå tillbaka till hemskärmen genom att trycka på de tre prickarna längst upp på pekskärmen.

6.7 ALLMÄNNA INSTÄLLNINGAR OCH INFORMATION

1. Tryck på de tre prickarna i mitten i pekskärmens övre kant på hemskärmen för allmänna inställningar och andra funktioner och information.
2. Under menyalternativet ”Allmänt” kan du ställa in språk, tid, datum och vattnets hårdhet. Där kan du också återställa dina portafiltermaskin till fabriksinställningarna.
3. Under ”Underhåll” kommer du till programmen för avkalkning, rengöring av ångstaven, rengöring av bryggruppen, vattenbyte i kokaren och tömning för transport.
4. Under ”Om denna LIGRE youn” hittar du vid ”Enhet” aktuella programvaruversioner och ”Statistik” information om antalet kaffe-, varmvatten- och ånganvändningar samt aktuell förkalkningsgrad.
5. Du kan gå tillbaka till hemskärmen genom att trycka på de tre prickarna längst upp på pekskärmen.

7 RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

För att du alltid ska kunna njuta av en härligt aromatisk espresso och perfekt mjölkskum rekommenderar vi att du regelbundet sköter och rengör din portafiltermaskin. Detta kommer också att förlänga livslängden på din LIGRE youn.

En del är manuellt arbete. Vid avkalkning, rengöring av ångstaven och rengöring av bryggruppen hjälper din LIGRE youn dig med sina specialutvecklade integrerade rengöringsprogram.

Även om vattenbyte i kokaren eller en tömning före transport krävs, hjälper din LIGRE youn dig genom respektive process.

HÄNVISNING

På ligre.com/service hittar du information och handledning om rengöring, med en mängd användbara instruktionsvideor.

HÄNVISNING

Olämpliga rengöringsmedel eller felaktig dosering kan skada din LIGRE youn. Vi rekommenderar att du använder rengöringsmedel från LIGRE. Din LIGRE rengöringsmedlen är speciellt framtagna för din LIGRE youn och optimerade för detta portafiltermaskin ändamål. De rengör optimalt och optimerar livslängden på din LIGRE youn.

7.1 RENGÖRA ÅNGSTAVEN

DIREKT RENGÖRING AV ÅNGSTAVEN

Rengör ångstaven efter varje skumningsprocess. Mjölkrester på ångstaven kan bilda skadliga rester och den efterföljande rengöringen blir avsevärt svårare.

1. Torka omedelbart efter ångfunktionen av ångstaven med en våt mikrofiberduk för att avlägsna eventuella mjölkrester.
2. Skölj ångstaven i några sekunder genom att trycka på ångknappen.

VARNING

Risk för skållning

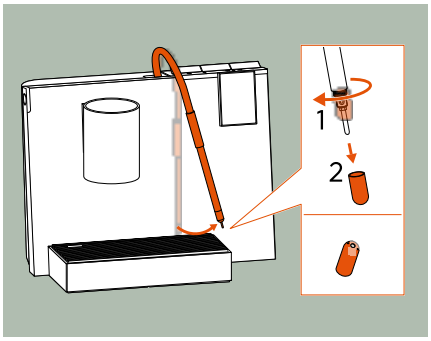
- Placera ångstaven så att du eller andra inte skållas av den utströmmande vattenångan.

RENGÖRING EN GÅNG I VECKAN

1. Förbereda mjölksystemets LIGRE -rengöringsmedel:
   Tillsätt 25 ml LIGRE mjölksystemrengöring till 225 ml vattnet i en mätkanna med 0,5 l volym.
   - ▸ En rengöringslösning på totalt 250 ml uppstår med förhållandet 1:9.
2. För att öppna rengöringsprogrammet trycker du på de tre prickarna längst upp på pekskärmen.
3. För att starta programmet för rengöring av ångstaven trycker du först på de tre prickarna i mitten längst upp på pekskärmen på hemskärmen.
4. Välj menyalternativet ”Underhåll”.
5. Välj ”Rengöra ångstaven”.
6. Följ anvisningarna på displayen.

HÄNVISNING

I steg 3/9 ”Rengöra ångstaven” kommer du att bli ombedd att skruva av locket från ångstaven och rengöra det. Se bilden här intill.



7.2 RENGÖRA PORTAFILTERMASKIN OCH DROPPBRICKAN

Vi rekommenderar att du rengör ytorna på portafiltermaskin och dess komponenter minst en gång i veckan.

1. Växla till portafiltermaskin och vänta tills den har svalnat.
2. Dra ut nätkontakten ur eluttaget.
3. Ta bort droppbrickan från portafiltermaskin och töm den om det behövs.
4. Ta bort droppgallret och ta ut innerbrickan ur droppbrickan.
5. Rengör alla delar under rinnande vatten med en mjuk svamp. Du kan också enkelt rengöra droppgallret och insatsen för droppbrickan i diskmaskinen, men inte ramen för droppbrickan i aluminium.
6. Torka av droppbrickan med en mjuk handduk.
7. Torka av ytorna på portafiltermaskin med en fuktig, mjuk trasa.
8. Rengör bryggruppen med en fuktig trasa.
9. För att undvika ränder, torka din LIGRE youn med en mjuk trasa.

Följande komponenter i din portafiltermaskin är tillverkade av plast och kan diskas i maskin:

- Vattentanken
- Insatsen för droppbrickan
- Droppgallret

HÄNVISNING

Portafiltret, filterkorgarna, tampern och ramen för droppbrickan i aluminium bör inte maskindiskas.

- Rengör dessa komponenter försiktigt med en mjuk svamp under rinnande vatten och använd aldrig grova hushållssvampar.

7.3 RENGÖRA BRYGGRUPPEN OCH PORTAFILTRET

Vid en genomsnittlig konsumtion på ca 5-10 koppar per dag bör bryggruppen rengöras en gång i veckan med LIGRE rengöringstabletter. Detta förhindrar att arom och smak på espresso, cappuccino och andra kaffedrycker förändras, vilket annars skulle kunna orsakas av kafferester i bryggruppen.

HÄNVISNING

Vid rengöring av bryggruppen en gång i veckan ska du först utföra den manuella rengöringen och sedan köra rengöringsprogrammet ”Rengör bryggrupp” på din LIGRE youn.

MANUELL RENGÖRING AV BRYGGRUPPEN

För följande steg behöver du en tesked i rostfritt stål eller ett blindfilter som hjälpmedel.
För att du ska kunna orientera dig bättre kan du ta en titt på bryggruppen underifrån innan du börjar ta bort de enskilda delarna.

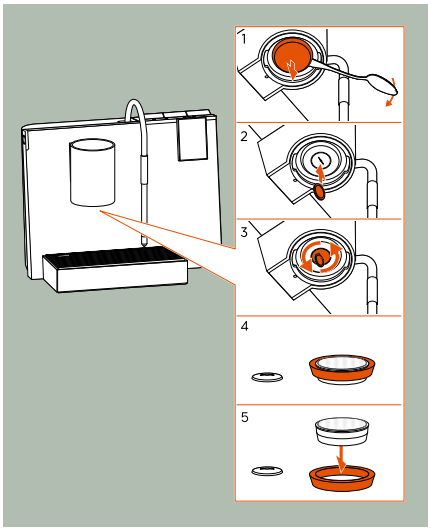
VARNING

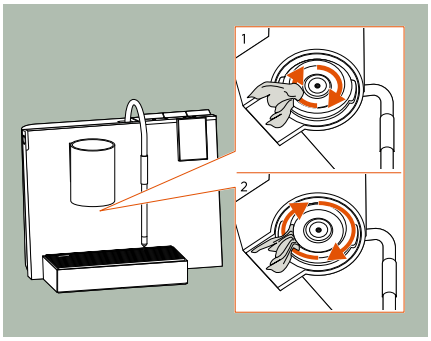
Risk för brännskador

Bryggruppen och dess komponenter blir heta under drift.

- Rengör bara bryggruppen manuellt när den är helt sval.
- Använd en handduk som skydd när du vidrör bryggruppen och dess komponenter.

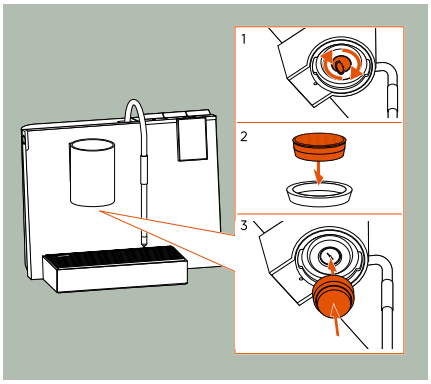
1. Använd teskeden eller blindfiltret för att lyfta duschsilen inklusive den svarta gummitätningen (även kallad O-ring) ur mitten av brygghuvudet och lägg den åt sidan på en säker plats.
2. Skruva nu försiktigt loss den slitsade fördelningsskruven från botten av bryggruppen med hjälp av ett 1-centsmynt eller helt enkelt för hand. Se till att fördelningsskruven inte faller ner på golvet.
   - ▸ Nu ska du ha fördelningsskruven och duschsilen med O-ringstätningen framför dig.
3. Lossa försiktigt O-ringstätningen från duschsilen.
4. Rengör fördelningsskruven, duschsilen och O-ringstätningen med en mjuk diskborste under rinnande vatten och lägg sedan allt åt sidan på en säker plats.
5. Använd den rengöringsborste som finns som tillbehör och en fuktig trasa för att rengöra insidan av bryggruppen:
   - ° Avlägsna alla kafferester från gängan på fördelningsskruven i mitten av brygghuvudet och från omgivande områden.
   - ° Rengör det yttre ringformade urtaget och de omgivande områdena.





Sätt tillbaka alla rengjorda komponenter – fördelningsskruven och duschsilen med O-ringstätning – i bryggruppen.

1. Skruva tillbaka fördelningsskruven i mitten av bryggruppen för hand.
2. Lägg O-ringstätningen runt duschsilen igen. Var uppmärksam på O-ringstätningens fasade insida. Placera tätningsringen runt duschsilen så att ringens avfasade kant exakt sitter i duschsilens avfasade vägg. På så sätt sitter allt säkert och tätt.



3. Sätt tillbaka duschsilen med O-ringstätningen i bryggruppen och fäst den.
   Det finns två sätt att göra detta på:
   - För in duschsilen och O-ringstätningen manuellt i bryggruppen så långt som möjligt. Ta sedan ett tomt portafilter (d.v.s. utan filterkorg eller blindfilter) och kläm fast det för att fästa duschsilen och O-ringstätningen i bryggruppen. För att vara på den säkra sidan kan du sedan klämma fast portafiltret med filterkorgen en gång till. Därefter borde duschsilen vara ordentligt fastsatt.
   - Alternativt kan du använda ett portafilter som hjälpmedel när du sätter in duschsilen och O-ringstätningen. Detta gör du genom att lägga duschsilen och O-ringstätningen ovanpå det tomma portafiltret. Kläm sedan fast portafiltret i bryggruppen som vanligt och fixera på så sätt duschsilen och O-ringstätningen i brygghuvudet. För att vara på den säkra sidan kan du även här klämma fast portafiltret med filterkorgen igen. Därefter borde duschsilen vara ordentligt fastsatt.
4. Ta blindfiltret och kör rengöringsprogrammet ”Rengör byggrupp”.

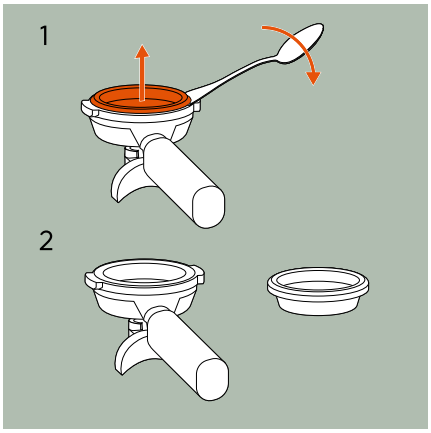
GUIDAD RENGÖRING AV BRYGGRUPPEN

1. Ha en LIGRE -rengöringsstav för bryggruppen redo.
2. För att starta programmet för rengöring av bryggruppen trycker du först på de tre prickarna i mitten längst upp på pekskärmen på hemskärmen.
3. Välj menyalternativet ”Underhåll”.
4. Välj ”Rengöra bryggrupp”.
5. Följ anvisningarna på pekskärmen tills rengöringsprogrammet är färdigt.

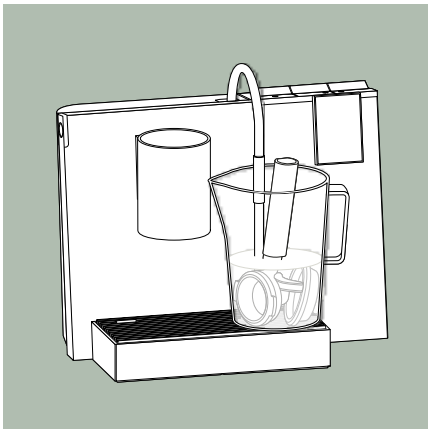
RENGÖRA PORTAFILTRET OCH FILTERKORGARNA

För följande steg behöver du en tesked i rostfritt stål eller ett blindfilter som hjälpmedel.

1. För att rengöra portafiltern, lyft ut kaffefiltret eller blindfiltret ur portafiltret med hjälp av en tesked i rostfritt stål.
2. Avlägsna grov smuts under rinnande vatten med en mjuk diskborste.



3. Fyll en behållare med varmt, men inte kokande, vatten. Du kan ändra ångstaven på din LIGRE youn och värma nerd mode vattnet till 60-70 °C med den.
   - ▸ Temperatursensorn i spetsen på ångstaven mäter vattnets temperatur, medan den aktuella vattentemperaturen visas på pekskärmen.
4. Placera portafiltret och filterkorgen i det heta vattnet.



HÄNVISNING

Se till att handtaget i äkta trä inte blir blött och inte står i vattnet.

5. Tillsätt två LIGRE -rengöringstabletter till vattnet.
6. Låt rengöringslösningen verka på portafiltret och filterkorgen i 15-20 minuter.
7. Skölj sedan portafiltret och filterkorgen noggrant under rinnande vatten.
8. Häll ut rengöringslösningen och tvätta behållaren noggrant.

7.4 AVKALKNING PORTAFILTERMASKIN

För att portafiltermaskin ska fungera perfekt och för att undvika en irreparabel defekt orsakad av kalkhaltigt vatten, måste du kalka av portafiltermaskin regelbundet och vid angivna tids- och användningsintervaller.

Ett meddelande på pekskärmen visar när avkalkning rekommenderas. Du kan när som helst ta reda på den aktuella förkalkningsgraden. Detta gör du genom att trycka på de tre prickarna på hemskärmen högst upp på pekskärmen och välja ”Om denna LIGRE youn” och sedan ”Statistik”.



VARNING

Risk för frätskador

Avkalkningsmedel är sura.

- Beakta varningarna på avkalkningsmedlets förpackning.



HÄNVISNING

- Marmorytor angrips vid kontakt med avkalkningsmedlet. Om stänk av avkalkningsmedel hamnar på framsidan av din LIGRE youn eller på en marmoryta, ta genast bort det med en mjuk, fuktig trasa.
- Håll dig alltid nära din LIGRE youn under avkalkning. Droppbrickan och uppsamlingsbehållaren måste tömmas flera gånger under processen.
- Vänligen använd endast LIGRE -avkalkningstabletterna och inga andra kommersiellt tillgängliga avkalkningsmedel. Inte heller ren citronsyra och ättiksyra är lämpliga för din LIGRE youn.

1. Placera LIGRE -avkalkningsstaven i vattentanken.
2. Fyll vattentanken med kallt vatten upp till maximal nivå och vänta tills tabletten har lösts upp helt.
3. För att starta avkalkningsprogrammet trycker du först på de tre prickarna i mitten längst upp på pekskärmen på hemskärmen.
4. Välj menyalternativet ”Underhåll”.
5. Välj ”Avkalkning”.
6. Följ anvisningarna på pekskärmen.
7. Utför slutligen en manuell rengöring av bryggruppen och portafiltret enligt beskrivningen i 7.3 "Rengöra bryggruppen och portafiltret".

7.5 BYT UT KOKARENS VATTEN

Om du inte har använt din portafiltermaskin på ett tag bör du byta ut vattnet som fortfarande finns kvar i portafiltermaskin före nästa användning.

1. Starta programmet för byte av vatten i kokaren genom att först trycka på de tre prickarna i mitten längst upp på hemskärmen på pekskärmen.
2. Välj menyalternativet ”Underhåll”.
3. Välj ”Byt ut kokarens vatten”.
4. Följ anvisningarna på pekskärmen.

7.6 TÖMNING FÖRE TRANSPORT

Utför tömning före transport när du helt vill tömma portafiltermaskin för transport och skicka in den för service.
Även om LIGRE youn inte ska användas under en längre tid och du har ställt upp den i ett trädgårdsskjul eller en skidstuga, hjälper en tömning före transport till att förhindra skador orsakade av fryst vatten.



VARNING

Risk för skållning

Under tömning före transport kommer varmvatten och ånga ut via dräneringen, ångstaven och kaffeutloppet.

- Placera alltid behållare under bryggruppen och ångstaven som skydd under tömning före transport enligt anvisningarna på displayen.
- Ta bort och töm den fyllda droppbrickan försiktigt så att du inte skållar dig själv eller andra med det heta vattnet.



HÄNVISNING

Temperaturer under fryspunkten leder till att vattenledningar och anslutningar inuti portafiltermaskin spricker.

- Genomför en tömning före transport om den direkta omgivningstemperaturen i din oanvända LIGRE youn kan falla under 0 °C.

1. För att starta en tömning före transport trycker du först på de tre prickarna i mitten längst upp på pekskärmen på hemskärmen.
2. Välj menyalternativet ”Underhåll”.

3. Välj ”Tömning före transport”.
4. Följ anvisningarna på pekskärmen tills programmet är färdigt.

7.7 UNDERHÅLL

För att säkerställa en säker drift på lång sikt rekommenderar vi att att du låter LIGRE youn genomgå service av LIGRE med en intervall på 2 år.

LIGRE Customer Center hjälper dig gärna.

8 TEKNISKA SPECIFICKATION

Typ	Portafiltermaskin youn
Spänning	220-240 V ~ 50 Hz
Effektförbrukning (påslagen)	2 300 W
Effektförbrukning (frånslagen)	< 0,3 W
Ljudnivå	< 70 dB(A)
Bryggtryck	8-10 bar, justerbart
Tank för färskvatten	1,6 l
Tomvikt	18,3 kg
Bredd x höjd x djup	450 x 401 x 304 mm
Omgivningstemperatur för korrekt drift	+5 °C till +40 °C vid max. 80 % luftfuktighet
Certifiering	CE

9 FELAVHJÄLPNING

Här hittar du en översikt över möjliga fel, deras orsaker och hur du avhjälper dem.

Fel	Orsak	Felavhjälpning
Varför startar inte bryggningem?	Vattentanken är inte korrekt isatt.	Ta ut vattentanken och sätt i den på rätt sätt.
	Främmande föremål i vattentankens behållare.	Ta ut vattentanken och rengör vattentankens hållare.
	Filterkorgen i vattentanken är igensatt.	Rengör vattentanken och filterkorgen.
Varför har maskinen fortfarande inte uppnått önskad temperatur efter 4 minuter?	Kokaren är inte påslagen.	Sätt på kokaren.
Varför är vattentanken otät och läcker i botten?	Tätningen är smutsig och stänger inte längre korrekt.	Rengör tätningen och sätt i vattentanken igen.
Varför visas ett felmeddelande på pekskärmen vid första idrifttagningen eller efter byte av vatten i kokaren?	Det finns luft i ledningarna.	Bekräfta varningen med ”OK” och tillred omväxlande varmvatten och kaffe (utan portafilter) tills luften försvinner.
Varför är espresson för kall?	Efter uppvärmningen av maskinen har inte alla vattenledningar värmts upp, vilket leder till värmeförluster.	Tillred en enkel espresso två gånger i easy mode utan portafiltret fastklämt med 1 minuts paus emellan.
	Koppen är kall	Förvärm koppen med varmvatten.
	Portafiltret är kallt.	Låt alltid portafiltret vara fastspänt i bryggruppen så att det också värms upp.
Varför tar skumningen längre tid än vanligt?	Mängden mjölk eller mjölkersättningsprodukt är för stor.	Minska mängden mjölk i mjölkkannan och påbörja en ny skumning.

Fel	Orsak	Felavhjälpning
Varför är skumkvaliteten sämre än vanligt?	Proteinhalten i mjölken eller mjölkersättningsprodukten är för låg.	Använd en annan typ av mjölk och prova speciell baristamjölk med högre proteinhalt.
	Mjölken har redan blivit för varm och proteinernas egenskaper har förändrats.	Ta färsk, kall mjölk och se till att mjölken vid skumning inte blir varmare än 65 °C.
	Ångmunstyckets tätning är defekt eller saknas.	Kontakta oss LIGRE Customer Center för att ta reda på mer om reservdelar.
Varför kommer det ut för lite ånga eller bara vatten ur ångstaven?	Ångstaven är smutsig.	Rengör ångstaven. se sida 33
	Ångstaven eller komponenter i ångtillförseln är förkalkade.	Avkalka portafiltermaskinen. se sida 39

HÄNVISNING

Om du inte har kunnat åtgärda felet eller om felet uppträder ofta hjälper vi dig gärna.

Mer om detta i 12, "LIGRE kundservice".

10 MILJÖSKYDD OCH ENERGI

SPARA ENERGI

Om du inte använder portafiltermaskin under en tidsperiod som du själv bestämmer, växlar den automatiskt till LIGRE eco mode.

Du kan ställa in tiden fram till dess att portafiltermaskin växlar till energis-parläge genom att trycka på LIGRE eco mode under "Inställningar" och ange önskad tid. Du kan läsa mer om detta i 6.5, "LIGRE eco mode".

Utöver det är LIGRE youn utrustad med en automatisk energibesparande avstängningsfunktion. Läs mer på LIGRE eco mode. Du kan också växla till standby-läge genom att trycka på standby-knappen.

Om du inte använder portafiltermaskin under en längre tid bör du dra ut kontakten ur eluttaget. På så sätt sparar du ännu mer energi och skonar miljön.

SPARA FÖRPACKNINGEN

Vi ber dig spara originalförpackningen om du skulle behöva skicka tillbaka maskinen i service- eller underhållssyfte.

Om detta inte är möjligt, vänligen kassera förpackningsmaterialet i enlighet med lokala bestämmelser för avfallshantering och lämna förpackningen till återvinningen. Den praktiska väskan i vilken LIGRE youn levererades kan du gärna använda för andra ändamål. Genom att göra det bidrar du till att skydda miljön och främja hållbarhet.

KASSERA ENHETEN

Om du en dag skulle behöva kassera portafiltermaskin , vänligen gör detta på ett miljövänligt sätt så att värdefulla råvaror kan återanvändas. Din kommun har information om hur du ska hantera olika sorters avfall.

11 LAGSTADGAD GARANTI

Den lagstadgade garantin för LIGRE youn gäller i 36 månader från mottagandet av varan. LIGRE tar inget ansvar för följderna av felaktig eller icke ändamålsenlig användning.

Skador eller fel som uppstår till följd av avlagringar eller föroreningar omfattas i princip inte av tillverkarens garanti eller den lagstadgade garantin. Skador orsakade av kalkavlagringar eller frost är dessutom undantagna från både tillverkarens garanti och den lagstadgade garantin.

12 LIGRE KUNDSERVICE

Det är viktigt för oss att du är nöjd. Har du fortfarande frågor om din LIGRE youn? Behöver du mer information eller stöd för att få en perfekt kaffeupplevelse?

Du kan kontakta oss på olika sätt:

- Skicka ett meddelande till oss via kontaktformuläret på ligre.com
- Mejla oss på: wecare@ligre.com
- Ring oss på: +43 5373 62190601
- Vi kan också svara dig via WhatsApp om du vill

LIGRE Customer Center hjälper dig gärna och ger dig råd.



HÄNVISNING

På vår webbplats hittar du ligre.com/service massor av användbar information och instruktionsvideor om hur man använder och sköter om LIGRE youn plus vanliga frågor, bruksanvisningar och andra dokument.

Version 1.1 (2025)
Med reservation för tekniska ändringar och fel.

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