

# LIGRE

USP, Feature & Beschreibungen youn

# ESPRESSO- MASCHINE

## Wenn Technik zur Kunst wird.

Die LIGRE youn – eine völlig neu gedachte Siebträgermaschine, die Performance und Design auf allerhöchstem Niveau verbindet und technische Perfektion zur Kunst werden lässt.

## Kurz USP:

- Aufheizzeit 4 Minuten
- Nachhaltig durch geringen Energieverbrauch
- Feinster klassischer Espresso und Milchschaum, auch ohne Barista-Kenntnisse
- Lieferung von aufeinander abgestimmten Geräten und Bohnen

...

92° | 130°

LIGRE

# INHALTVERZEICHNIS/ LOGIK FEATURES YOUN

## Feature N°1 Geschmack

GESCHMACK 2nd level

09-10



## Feature N°2 Technik

TECHNIK 2nd level  
+ Brühtechnik  
+ Brühtemperatur  
+ Regelungstechnik  
+ Milchschaum  
+ Heisswasser

11-17



## Feature N°3 Ease of use

EASE OF USE 2nd level  
+ Bedienung im easy mode  
+ Bedienung im nerd mode  
+ Guide zur Einführung  
+ Display Sprachen  
+ Vorwärmen  
+ Pflege

18-25



## Feature N°4 Nachhaltigkeit

NACHHALTIGKEIT 2nd level

+ Zeitschaltuhr  
+ Eco-Modus  
+ Lebensdauer

26-30



## Feature N°5 Wertigkeit

WERTIGKEIT 2nd level

+ Wassertank  
+ Abtropfschale

31-34



## Feature N°6 ÄSTHETIK

ÄSTHETIK

35



# FEATURE N°1

## Geschmack

Der Moment, wenn man in einer italienischen Caffè-Bar einen Espresso oder Cappuccino trinkt und einfach alles daran perfekt ist; dieser Moment, wenn die ganze Kultur des Kaffees darin spürbar wird - genau diesen Moment wollen wir bei LIGRE erschaffen. All unsere Expertise und technischen Innovationen haben das Ziel, dem Geübten und dem Nicht-Geübten dieses Erlebnis zuhause zu ermöglichen.



LIGRE

# GESCHMACK 2ND LEVEL

## Aus Liebe zum italienischen Caffè.

Mild, belebend oder eher kräftig? Jeder Geschmack ist anders.

Die LIGRE youn bringt Barista Hochkultur in Dein Zuhause. Drei exakt vordefinierte Brüh-Profile bieten jeweils die gewünschte Stärke und Charakteristika, passend zum individuellen Geschmack: vom milden *mellow morning*, über *vibrant vigor* bis zum starken *brilliant bold*.

Die definierte Wassermenge für die Präinfusion benetzt das Espressomehl und lässt es in der

Brühpause aufquellen. Der präzise Druckverlauf und die am Display eingestellte Brüh-temperatur sorgen für eine ideale Extraktion und ein harmonisches, delizioses Geschmackserlebnis.

Für jedes dieser Profile wurden die Parameter Brüh-druck und Brühpause individuell und basierend auf unserer jahrelangen Erfahrung und Expertise hinterlegt.

Dies geschieht ganz mühelos und in zuverlässiger, konstanter Qualität.



# LIGRE

# FEATURE N°2

## Technik

Die LIGRE youn ist eine mehrfach patentierte, technisch revolutionierte Siebträger Espressomaschine. Sie benötigt nach dem Einschalten nur 4 Minuten, bis sie vollständig auf die präzise Brühtemperatur durchwärmt und bezugsbereit ist.

Durch getrennte Kreisläufe können Espresso und Milchschaum parallel bezogen werden.

Der *easy mode* ermöglicht, auch ohne Barista Know-how, feinste Schaumqualität für Cappuccino oder Espresso Macchiato zu kreieren – alle veganen Baristamilcharten als auch Kuhmilch werden zu feinstem Schaum.



LIGRE

# TECHNIK 2ND LEVEL

## Next Level Performance.

LIGRE bedeutet konstanter Geschmack auf höchstem Niveau in kürzester Zeit und Einfachheit. Dank der LIGRE rapid conducted heat Technologie ist die Aufheizzeit mit 4 Minuten sehr kurz.

Espresso und Milchschaum können durch getrennte Fluidkreisläufe parallel bezogen werden. Durch das patentierte *pid plus* Regelungssystem bietet sie bei Druck und Temperatur eine extrem hohe Präzision

und Konstanz, für exzellenten Espresso und Milchschaum gleichermaßen.

Für die lange Tasse köstlichen schwarzen Kaffee, gibt es einen gesonderten Frischwasserauslauf, mit voreingestellten Wassermengen für Americano. Zudem überzeugt das Sound-Design der youn, das jede Zubereitung mit einer sehr leisen, angenehmen Geräuschfarbe begleitet.



LIGRE

# TECHNIK DEEP LEVEL

## Brühtechnik

In vier Jahren Entwicklungsarbeit durch hochqualifizierte Ingenieure und Caffé Sommeliers entstand das rapid conducted heat System. Es zeichnet sich durch hohe Leistungsfähigkeit und eine intelligente Temperatur- und Druckregelung durch Feed-back-Mechanismen aus.

Mit dem parallelen Wärmeeintrag und mittels eines Durchlauferhitzers und Heizpatronen in einem 2,1 kg schweren, frischwasserdurchströmten massiven Messingblock, hat das Entwicklungsteam eine Meisterleistung vollbracht. Durch die hohe Leistungsaufnahme und die hohe Wärmeleitfähigkeit des Messings wird die extrem schnelle und vollständige Durchwärmung erreicht. Durch Einfräsungen im Messingblock und dort platzierten Temperatursensoren wird die Präzision der Brühtemperatur für ein perfektes Brühergebnis intelligent geregelt, mit nur minimale Überschwingungen.

Ein Drucksensor regelt mit einer hohen Anzahl an Rückmeldungen pro Sekunde die Steuerung der Pumpen, um den elektronisch eingestellten Brühdruck im Bereich von 8 bis 10 bar präzise zu erreichen. Zwei Stück wertige Vibrationspumpen wurden gedämpft und aufgehängt eingesetzt, um eine leise und angenehme Geräuschkulisse zu erreichen, und den Brühdruck präzise zu erzeugen – Patent in Erteilung.

Das LIGRE *pid plus* system ermöglicht eine Brühkonstanz, die gewöhnliche Geräte nicht erreichen können. Eine Besonderheit an dieser Regelung ist, dass Brühdruck und Brühtemperaturregelung direkt am Brühkopf stattfinden.



# LIGRE

# TECHNIK DEEP LEVEL

## Brühtemperatur

Wer Espresso so sehr liebt, wie wir, der weiss: der perfekte Espresso ist eine Kunst für sich und bedarf großer Präzision. Daher lässt sich bei der youn die Brühtemperatur im Bereich zwischen 86 - 99°C in jeweils 1-Grad-Schritten elektronisch über das Touch Display einstellen. So verbinden wir einfache Bedienung mit höchsten Ansprüchen an die Geschmacks individualisierung in Bezug auf die verwendete Bohne.



LIGRE

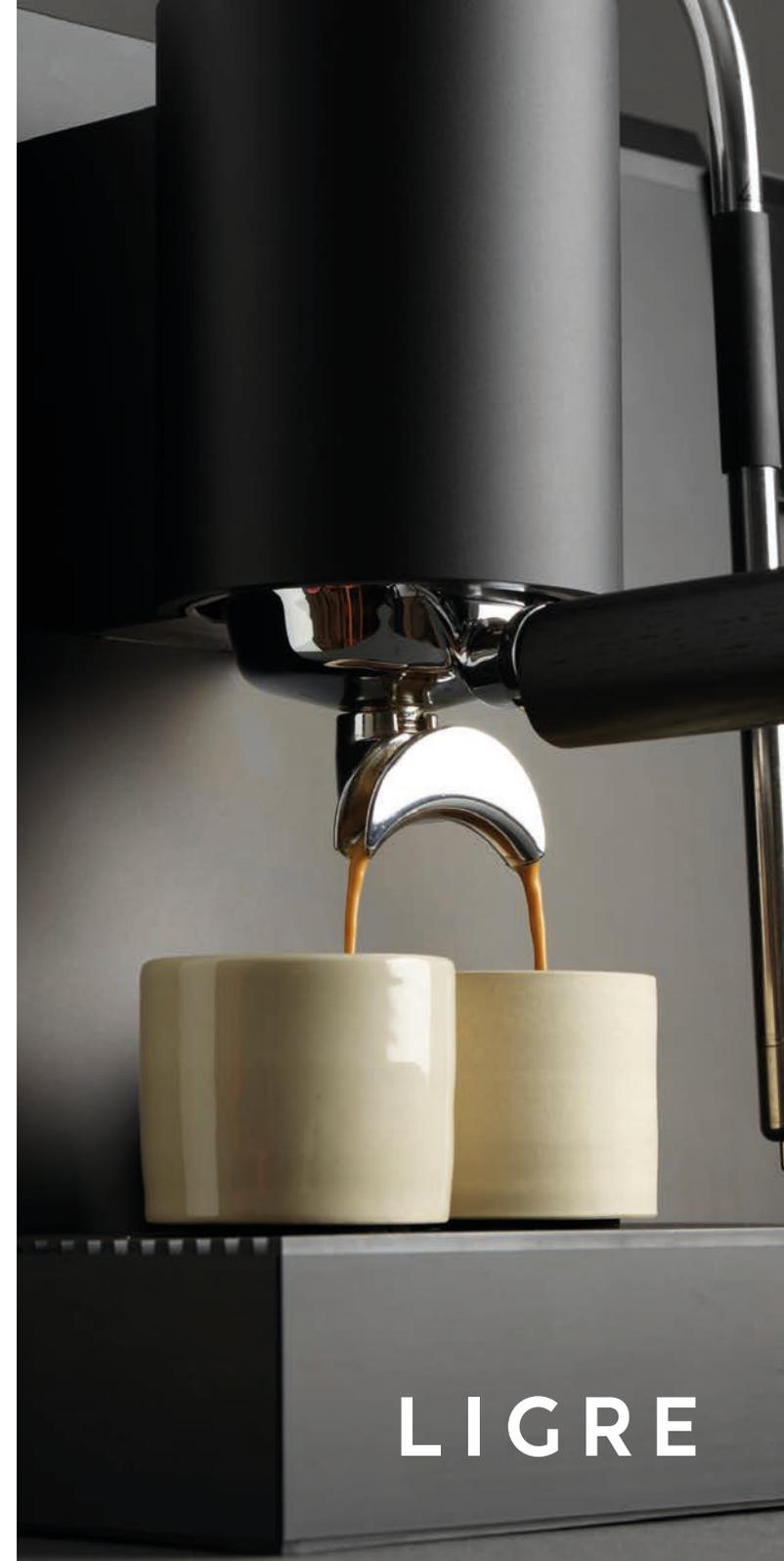
# TECHNIK DEEP LEVEL

## Regelungstechnik

Was macht eigentlich den perfekten Espresso aus? Einer der vielen wichtigen Faktoren hierfür ist die Durchlaufzeit. Bei der LIGRE youn ist diese mit 28 bis 35 Sekunden je nach hinterlegtem Brühprofil etwas länger als bei den meisten Espressomaschinen und das mit gutem Grund: durch die Präinfusion und die Brühpausen wird die Extraktionsphase vorbereitet.

Die *Flowmeter* messen den genauen Durchfluss der Wassermenge für Kaffee und Heißwasser, diese

werden dann im Display im Verlauf digital angezeigt. Die Pumpen fördern das Wasser. Die Elektronik erfasst die Messwerte und steuert die Pumpen an, während die Software die Regelwerte auf Basis der unterschiedlichen Steuersignale berechnet. Der letzte Schritt ist dann zum Glück ganz einfach: hervorragenden Espresso genießen.



LIGRE

# TECHNIK DEEP LEVEL

## Milchschaum

Der Milchschaum wird durch heißen Dampf aus einem leistungsstarken, hochisoliertem 1300W Boiler aus Edelstahl erzeugt, der in 60 Sekunden befüllt ist und eine Temperatureinstellung zwischen 120 und 130°C erlaubt. Die Temperatur des Boilers wird durch einen Temperatursensor kontrolliert und auf der rechten Seite des Displays angezeigt.

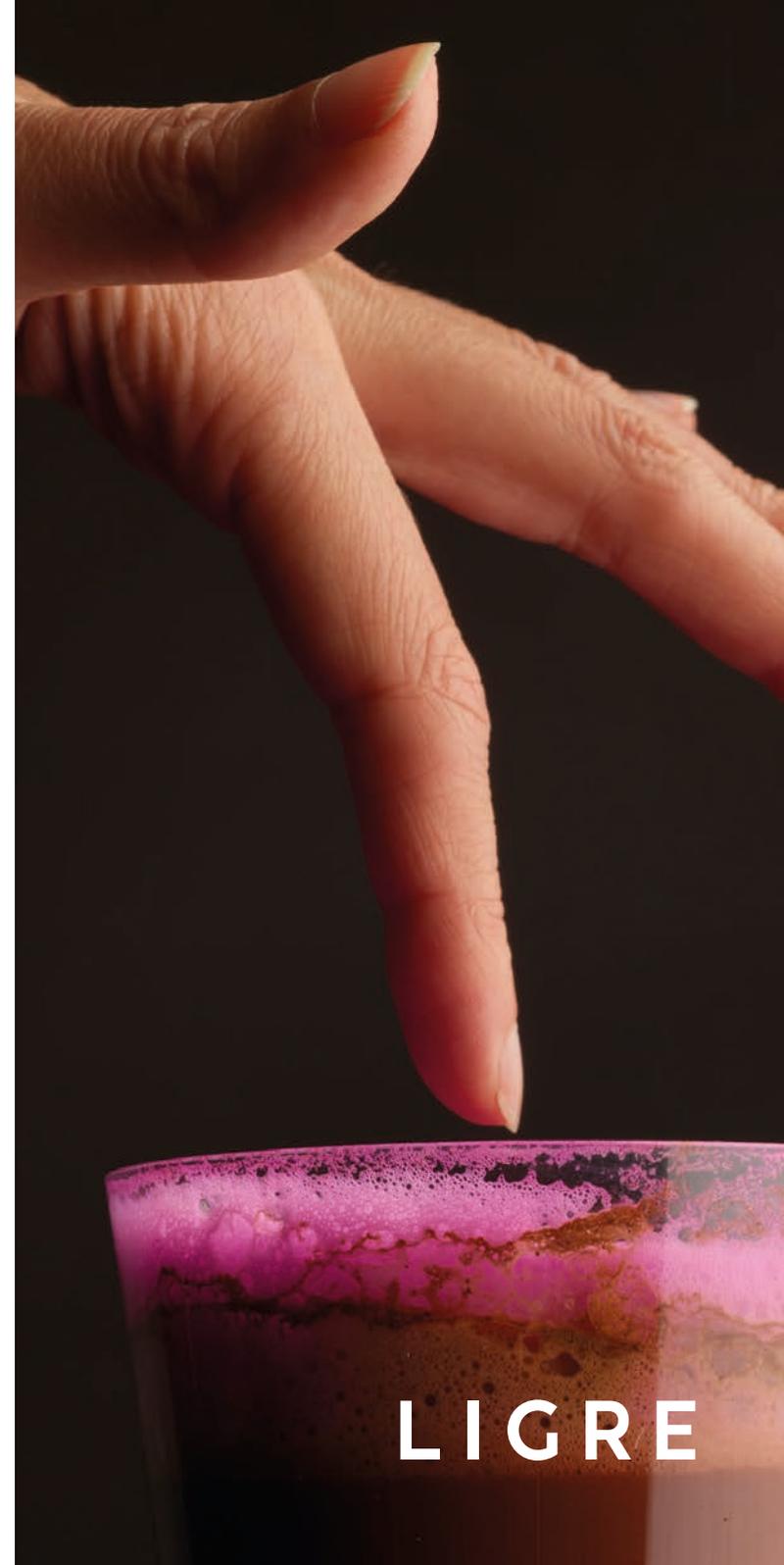
Durch den hohen Druck und die Trockenheit des Dampfes wird eine fantastische Qualität an Milchsäumen erreicht.

Die Graduation der Fein- oder Grobporigkeit des Schaumes sowie dessen Temperatur kann im *easy mode* am Display sehr einfach ausgewählt werden. Durch die integrierte Luftpumpe und einen

Temperatursensor im *LIGRE foamer*, unserer Dampfmaschine, wird der gewünschte Schaum im *easy mode* automatisch erzeugt.

Es ist kein Barista Know-how zu Ziehphase und Rollphase gefordert, um einen feinsten Cappuccino herzustellen. So kann die Konsistenz des Milchschaums in zehn Stufen und die Temperatur in drei Stufen exakt auf den individuellen Geschmack angepasst werden, ob kühl und seidig oder warm und cremig - alles ist möglich und das mit jeder Art von Milch, auch mit veganen Milch-Varianten.

Wer möchte, kann selbstverständlich im *nerd mode* auch klassisch schäumen, durch das Ziehen des rechten *butterflies*.



LIGRE

# TECHNIK DEEP LEVEL

## Heisswasser

Convenience und Qualität werden bei LIGRE immer zusammen gedacht und elegant verbunden. Das Heisswasser ist frisches, reines Wasser, das nicht aus der Brühkopf, sondern aus einem gesonderten Auslauf direkt unter der Brühgruppe kommt. Für eine größere Tasse köstlichen schwarzen Kaffees, kann ein Americano kreiert werden: ein einfacher

oder doppelter Espresso, aufgegossen mit frischem Heisswasser. Die klassischen Mengen von 40 und 80ml Heisswasser sind im *easy mode* auf dem ersten *butterfly*, unseren Tastern, hinterlegt. Im *nerd mode*, durch Ziehen des *butterflies*, kann die Wassermenge je nach persönlichem Gusto bezogen werden



LIGRE

# FEATURE N°3

## Ease of use

Die Anwendung ist sehr leicht und intuitiv: ein einfacher Tastendruck für die perfekte Zubereitung eines Espresso. Eine weitere Taste verwandelt ohne jedes Vorwissen Milch oder jede vegane Alternative zu feinstem Milchschaum. Das funktioniert ohne weitere Befassung praktisch schon nach dem Auspacken und Aufstellen der Maschine. Wir nennen das unseren *easy mode*. Der *nerd mode* bietet dem Barista eine hohe Bandbreite an Möglichkeiten für die Kreation köstlicher Spezialitäten. Auch beim Sounddesign der youn haben wir viel Zeit investiert, damit der gesamte Prozess der Zubereitung von einer leisen, angenehmen Geräuschfarbe begleitet wird.



LIGRE

# EASE OF USE 2ND LEVEL

## Die neue Leichtigkeit.

„Ease of Use“ wird bei der LIGRE youn zu „Joy of Use“ – denn sie macht den Weg zum gewünschten Espresso einfach und unbeschwert, dank leichter und intuitiver Bedienung im *easy mode*. Durch Tippen der drei Taster wird der ungeübte Nutzer unterstützt und kann leicht einen Cappuccino wie vom Barista erzeugen.

Im *easy mode* bietet die youn zwei standardisierte Größen für einfachen und doppelten Espresso. Zudem ermöglicht die Milchschaum-Automatik des LIGRE *foamer* zehn unterschiedliche Schaumstufen, und drei unterschiedliche Temperaturen, was in dieser Form einzigartig ist.

So kann der Milchschaum in seiner Konsistenz und Qualität exakt auf den individuellen Geschmack angepasst werden – ob kühl und seidig oder warm und cremig – alles ist möglich und das mit jeder Art von Milch, auch mit veganen Milch-Varianten. Zudem bietet unser LIGRE guide eine unkomplizierte Einführung ins Gerät und hilft in wenigen Schritten zum perfekten Espresso oder Cappuccino zu gelangen.

Der *nerd mode* wird aktiviert durch Ziehen der Tasten. Der Druck, die Durchflussmenge, die Zeit werden gemessen und angezeigt – der Barista hat Kontrolle über alle Parameter und kann seine Leidenschaft zur Gänze ausleben.



# LIGRE

# EASE OF USE DEEP LEVEL

## Bedienung im easy mode

Leichte und intuitive Bedienung im *easy mode* bietet schnell und zuverlässig perfekte Ergebnisse, auch wenn man noch nicht so viel Erfahrungen mit Espressomaschinen hat. Mit Hilfe eleganter Tasten, den LIGRE *butterflies*, ist eine komfortable Bedienung garantiert.

Der LIGRE *easy mode* lässt durch einfaches Antippen der *butterflies* den Espresso einfach oder doppelt aus der Maschine fließen. Der *easy mode* kann für

Heißwasser in zwei vordefinierten Mengen, sowie für einfachen oder doppelten Espresso und mit dem LIGRE *foamer* auch für Milchschaum eingesetzt werden. Mit der Auswahl der Brühprofile und der Veränderung der voreingestellten Milliliter Menge für einfach oder doppelten Espresso, kann der *easy mode* individuell feinjustiert werden. Bei allen drei Tasten wird die jeweils zuletzt gewählte Einstellung gespeichert und kann so beim nächsten Gebrauch wieder abgerufen werden.



LIGRE

# EASE OF USE DEEP LEVEL

## Bedienung im nerd mode

Durch Ziehen der Tasten - der LIGRE *butterflies* - kommt man in den *nerd mode* und kann Daten, wie die Durchflussgeschwindigkeit in ml/s sowie die Wassermenge im Fluidsystem und den Druck am Brühkopf nachvollziehen. Sogar eine Anzeige des Verlaufs der einzelnen Daten als Balkendiagramm ist möglich. Zudem wird die Zeit angezeigt, in der

ein Espresso durchläuft. Auf Basis der Daten kann alles feinjustiert und Einstellungen im Kaffee-Menü vorgenommen werden, von der Brühtemperatur bis hin zum Zieldruck.

Im *nerd mode* wird Milchschaum klassisch wie ein Barista selbst geschäumt.



# LIGRE

# EASE OF USE DEEP LEVEL

## Guide zur Einführung

Der *LIGRE guide* bietet eine unkomplizierte Einführung ins Gerät und hilft in wenigen Schritten zum perfekten Espresso oder Cappuccino zu gelangen. Der *LIGRE guide* hilft dem Bediener zum Beispiel den idealen Mahlgrad zu finden. Die Intelligenz der Maschine gibt eine Rückmeldung und Hilfestellung zum richtigen Anpressdruck beim tampen.



LIGRE

# EASE OF USE DEEP LEVEL

## Display Sprachen

Die LIGRE youn ist ein wahrer Kosmopolit: das Display lässt sich auf Deutsch, Englisch, Französisch, Niederländisch und Italienisch bedienen. In Zukunft werden noch weitere Sprachen folgen.



LIGRE

# EASE OF USE DEEP LEVEL

## Vorwärmen

Wer seine Tassen für den perfekten Espresso oder Cappuccino vorwärmen möchte, kann dies ganz einfach mit der Heißwasser-Funktion tun. Das ist energiesparender und damit umweltfreundlicher als klassisches Tassenwärmen auf dem Gerät.

Wir empfehlen das Vorheizen in einfachen Schritten: zunächst heizt das Gerät auf, dann werden durch Wasserdurchlauf in die Tasse, sowohl Tasse als auch der Portafilter erwärmt. So hat alles in kürzester Zeit die perfekte Temperatur.



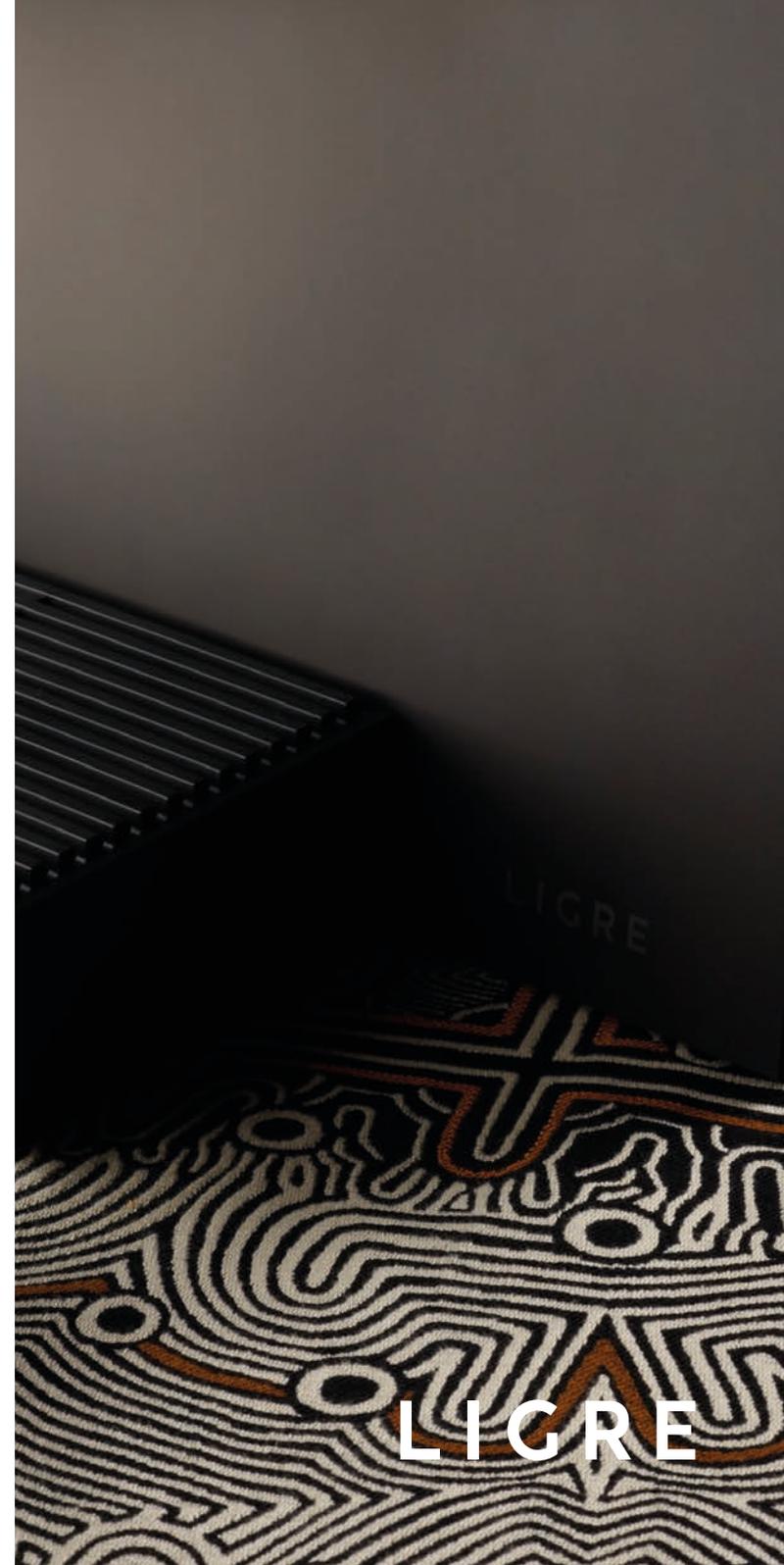
**LIGRE**

# EASE OF USE DEEP LEVEL

## Pflege

Die assistierten Programme zur Reinigung und Entkalkung der Maschine sorgen für Langlebigkeit. Durch eine einfache Anleitung am Display können alle Reinigungsvorgänge zuhause gemacht werden. Die patentierte vollständige Entkalkung sorgt zudem für einen dauerhaft exzellenten Geschmack.

Die LIGRE youn bietet mehrere assistierende Programme zur Reinigung und Pflege: zur Entkalkung, zur Brühgruppenreinigung und zur Dampfplantzenreinigung. Das Gerät weist zudem darauf hin, wann eine Entkalkung mit dem automatisch geführten Entkalkungsprogramm empfohlen wird. Aber keine Sorge: das Gerät wird nicht gesperrt falls die Reinigung mal nicht durchgeführt wird.



A modern desk lamp with a cylindrical shade and a pen-like nib, positioned above a green glass. The lamp is mounted on a wall, and the glass is on a dark surface. The background is a light-colored wall.

# FEATURE N°4

## Nachhaltigkeit

Durch ihren sparsamen Stromverbrauch und die nachhaltige Herstellung im Herzen Europas trägt LIGRE zum Schutz unseres Planeten bei.

Umfassende Lebenszyklus Tests und die äußerst sorgfältige Herstellung durch ein deutsches Familienunternehmen stehen für ihre Langlebigkeit. Die kurzen Transportwege und eine mit Solar-energie betriebene Produktion in der EU schonen die Ressourcen unserer Erde.

# LIGRE

# NACHHALTIGKEIT 2ND LEVEL

## Nachhaltig in die Zukunft.

LIGRE tut einiges dafür, nicht nur heute schon eine herausragende Marke zu sein, sondern auch an die Zukunft zu denken. Die youn ist mit einem Jahresstromverbrauch von weniger als 50% im Vergleich zu durchschnittlichen Siebträgermaschinen sehr energiesparend. Sie verfügt über eine Zeitschaltuhr, einen einstellbaren Eco-Mode und verschwendet keine Energie durch Abwärme.



# NACHHALTIGKEIT DEEP LEVEL

## Zeitschaltuhr

Wir bei LIGRE wollen so energiesparend und umweltfreundlich wie möglich arbeiten und haben die LIGRE youn mit einer Zeitschaltuhr versehen, um Strom zu sparen und unnötiges Heizen des Gerätes zu vermeiden. Die Zeitschaltuhr ist programmierbar mit bis zu 3 Einstellungen pro Tag, individuell für jeden Tag der Woche.



LIGRE

# NACHHALTIGKEIT DEEP LEVEL

## Eco-Modus

Die LIGRE youn bietet neben der einfachen und intuitiven Nutzung auch ein modernes, energieoptimiertes Konzept. Im umweltfreundlichen Eco-Modus wird die Temperatur der Brühgruppe und des Boiler abgesenkt, um Energie zu sparen. Die Zeit des Wiederaufheizens beträgt lediglich 60 Sekunden und trübt somit nicht die Vorfreude auf einen Kaffee. Während des Mahlens, Tampens und Milch Vorbereitens ist das Gerät wieder auf der idealen Temperatur und einsatzbereit.

Wer keinen Milchschaum nutzen möchte, kann den Boiler ganz einfach abschalten, und damit nochmals mehr Energie einsparen.



LIGRE

# NACHHALTIGKEIT DEEP LEVEL

## Lebensdauer

Bei der jahrelangen Entwicklung der youn wurde jeder Aspekt der Espressomaschine hinterfragt und immer wieder optimiert. Dabei liegt unser Augenmerk stets auch auf der Langlebigkeit der Maschine, denn diese liegt uns besonders am Herzen. Wir arbeiten mit manuellen und automatisierten Dauertests, um die maximale Langlebigkeit der Geräte zu gewährleisten.

Die Langlebigkeit der Maschine und damit auch ihre Nachhaltigkeit hängt entscheidend von Wartung und Pflege ab. Dazu gehört auch die Anpassung an die örtlichen Wassergegebenheiten, denn diese haben wiederum Einfluss auf die Häufigkeit der Entkalkung. Daher verfügt die LIGRE youn über fünf Stufen bezüglich des Härtegrades des Wassers, die man analog der Stufen des beigelegten Wasserhärtestreifen einstellen kann.



**LIGRE**

# FEATURE N°5

## Wertigkeit

Alle LIGRE Produkte werden konzipiert und hergestellt durch ein deutsches Familienunternehmen mit höchsten Ansprüchen an Qualität, Verarbeitung und eingesetzten Materialien.



LIGRE

# WERTIGKEIT 2ND LEVEL

## Qualität, die inspiriert.

Die Qualität unserer Produkte bedeutet Lebensqualität. Die Entwicklungsleistung und die Produktion leistet das deutsche Familienunternehmen Gronbach in drei europäischen Standorten. Die Geräte der Marke LIGRE werden unseren höchsten Ansprüchen an die Materialien und ihrer Verarbeitung gerecht: die Brühgruppe ist aus 2,2 kg solidem Messing gefertigt, der cool touch LIGRE *foamer* aus Edelstahl und die elegante Front aus satiniertem und eloxierten Aluminiumplattenmaterial.

Auch das Zubehör ist extrem hochwertig: von edlen Holzgriff-Siebträgern in drei Ausführungen bis zur Leder Tampermatte aus einer befreundeten Ledermanufaktur trägt jedes Detail unsere unverwechselbare Handschrift. Diese Wertigkeit in allen Aspekten spürt man bei Zubereitung jedes einzelnen Espressos. Die *youn* ist zudem VDE zertifiziert und bietet eine Herstellergarantie sowie natürlich die gesetzliche Gewährleistung von 2 Jahren.



# LIGRE

# WERTIGKEIT DEEP LEVEL

## Wassertank

Der Wassertank überzeugt nicht nur durch seine Ästhetik, sondern fasst zudem ein Volumen von 1,65 Liter. Die Wassermenge reicht damit für 20 doppelte Espresso, wenn man nicht spült oder das Wasser anderweitig nutzt. Der Wassertank ist zudem einfach entnehmbar und spülmaschinenfest.



LIGRE

# WERTIGKEIT DEEP LEVEL

## Abtropfschale

Das Tropfgitter ist hochwertig gefertigt und bietet zugleich eine robuste Abstellfläche für Tassen. Es besteht aus glasfaserverstärktem Kunststoff und ist dadurch nicht nur besonders widerstandsfähig und langlebig, sondern auch gut geeignet für die Spülmaschine.

Beim Abstellen der Keramiktassen entsteht kein unangenehmer Klang wie etwa auf Edelstahl. Diese Aspekte haben uns zum bewusstem Einsatz eines Spezialkunststoffes geführt.

Der Rahmen um die Tropfschale besteht aus 4mm starkem Aluminium und ergänzt perfekt das klare Design der youn, darf aber nicht in die Spülmaschine. Das Innenteil ist herausnehmbar, aus hochwertigem Kunststoff gefertigt und daher sehr gut für die Spülmaschine geeignet. Zudem zeigt ein Schwimmer in der Tropfschale an, wann eine Leerung nötig ist.



LIGRE

# FEATURE N°6

## Ästhetik

Die radikal minimalistische Ästhetik der LIGRE youn überzeugt Experten: ihr zeitloses Design hat beim German Design Award und beim iF Design-Award Gold gewonnen und neue Maßstäbe gesetzt.

Sie weicht mit ihrer außergewöhnlichen Form, die sich in moderne, zeitgenössische Innenarchitektur elegant einfügt, deutlich vom Standard ab. Die schlanke Form spart Platz da sie das Arbeiten auf der Küchenplatte vor den Geräten ermöglicht.

Das ästhetisch ansprechende Display ist mit einer tief durchdachten, klaren Sprache und Logik wahrlich herausragend.



LIGRE

# DATENBLATT SIEBTRÄGER

## youn

Maße B x T x H	450x304x401 mm
Gewicht	18,3 kg
Brühgruppe Material	2,1 kg aus Messing
Brühgruppenaufnahme Durchmesser	58 mm
rch System Gewicht	550 g
Frischwasserbehälter	2x Schwingkolbenpumpe (auch Vibrationspumpe genannt)
Display	1,7 l
Vordefinierte Espresso Füllmenge	TFT
Vordefinierte Heißwasser Füllmenge	ja, 2 Mengen
PID Plus System	Druck, Fließ und Temperatur
Brühdruckprofile	vorgeinstellt und wählbar
Brühdruckregelung	ja, elektronisch von 8/9/10 bar
Boiler	Hochisolierter Edelstahl mit 0,8l
Zeit Fluidsystem vollst. mit Wasser gefüllt	9-10 sek
Zeit Boilerbefüllung	60 sek
Boiler abschaltbar	ja
Dampf und Heißwasserentnahme	ja, getrenntes Fluidsystem und getrennter Auslauf
LIGRE foamer	Cold Touch aus Edelstahl

Milchschaum einstellbar	ja mit 10 Schaumstufen und 3 Temperaturstufen
Kompatibilität mit Pads	ja, ESE Pads. ESE Sieb ist notwendig
Aufheizzeit Espresso & Dampf	4 min
Energiesparen / ECO Modus	ja
Betriebsbereitschaft nach ECO Modus	1 min
Entkalkungs und Reinigungsprogramm	automatisch (geführt)
Integrierte Zeitsteuerung	ja, Ein- und Ausschaltzeit für drei Zeiten pro Tag programmierbar
Anschlusskabelänge	1 m
Kabelgarage	ja
Leistungsaufnahme gesamt	2300 W
rch system (rapid conducted heat system)	1200 W
Boiler	1300 W
Leistungsbalancer	ja
Verbrauch Standby	0,155 W
Verbrauch Energiesparmodus	75-80 W
Zertifizierungen	VDE (aktuell in Approbation)
Herstellergarantie	24 Monate
Fertigungsstandort	Österreich

LIGRE

# LIGRE

USP, Feature & Beschreibungen SIJI

# KAFFEEMÜHLE

## Ästhetik trifft Präzision.

Die LIGRE siji verbindet müheloses, präzises Mahlen mit einer eleganten, reduzierten Ästhetik, womit sie höchsten Ansprüchen gerecht wird.

- Langlebiges, stufenloses Mahlwerk
- Gedämpftes, angenehmes Mahlgeräusch
- Präzise Ausgabe auf 0,1g genau – dank weiterentwickelte grind-by-weight Technologie – Patent in Erteilung
- Design-Pendant zur LIGRE youn



# INHALTVERZEICHNIS/ LOGIK FEATURES YOUN

## Feature N°1 Technik

- TECHNIK 2nd level
- + Grind-by-weight
- + Grind-by-time
- + Kalibrierung
- + Justierbarkeit
- + Touchless grind

40-46



## Feature N°2 Ease of use

- EASE OF USE 2nd level
- + Einstellungen
- + Mahlscheibenreinigung

47-50



## Feature N°3 Nachhaltigkeit

NACHHALTIGKEIT

51



## Feature N°4 Wertigkeit

WERTIGKEIT 2nd level

52-53



## Feature N°5 ÄSTHETIK

ÄSTHETIK

54



# FEATURE N°1

## Technik

Wir haben viele Jahre der Forschung und Entwicklung investiert, um mit der LIGRE siji nun Performance und Design auf einzigartige Weise verbinden. Die Mühle steht der LIGRE youn leistungstechnisch in nichts nach, sie garantiert höchste Präzision und Qualität.

Die integrierte Waage ermöglicht es, sehr exakt zu dosieren. Sie bietet neben der marktüblichen grind-by-time Option, die präzisere grind-by-weight Funktion. Für die Weiterentwicklung des Standes der Technik befindet sich ein Patent in Erteilung.



LIGRE

# TECHNIK 2ND LEVEL



## Forum und Funktion.

Neben den zentralen Funktionen zur Bestimmung der Menge des Mahlgutes, hat die siji die Möglichkeit, die Position des Siebträgers fein zu justieren. Das Display spricht die gleiche aufgeräumte und schöne Designsprache wie das des Siebträgers.



LIGRE

# TECHNIK DEEP LEVEL

## Grind-by-weight

Das F&E Team des deutschen Familienunternehmens Gronbach hat mit der patentierten Weiterentwicklung der *grind-by-weight* Funktion eine neue Erfindung eingebracht. Sie ermöglicht, exakt einstellbare Mengen zu mahlen und bietet damit einen wichtigen Schritt zum perfekten Espresso.

Sobald der Siebträger eingehängt wird, nivelliert sich der Wägebalken auf Null. Kurz darauf beginnt der Mahlprozess und der Wägebalken misst fortlaufend die Grammatür im Siebträger. Durch eine prädiktive Software, kennt die Waage die Kaffeemehlmenge, die auf der Fallstrecke zwischen der Rutsche und Auftreff-

en im Siebträger, also in der Luft, ist. Dadurch kann die Mahlung zum präzisen Zeitpunkt gestoppt werden, um eine auf 0,1 Gramm präzise Genauigkeit zu erreichen. In unserem Dauertest mit KUKA Robotertechnik auch in der 50.000sten Wiederholung.

Der im Versandumfang beigelegte Funnel unterstützt dies zusätzlich, wobei nicht im Siebträger befindliches Kaffeemehl nicht mitgemessen wird.

LIGRE siji ist somit extrem akkurat. Die genaue Menge an Kaffeemehl trägt viel dazu bei, exzellente Espressi zuzubereiten.



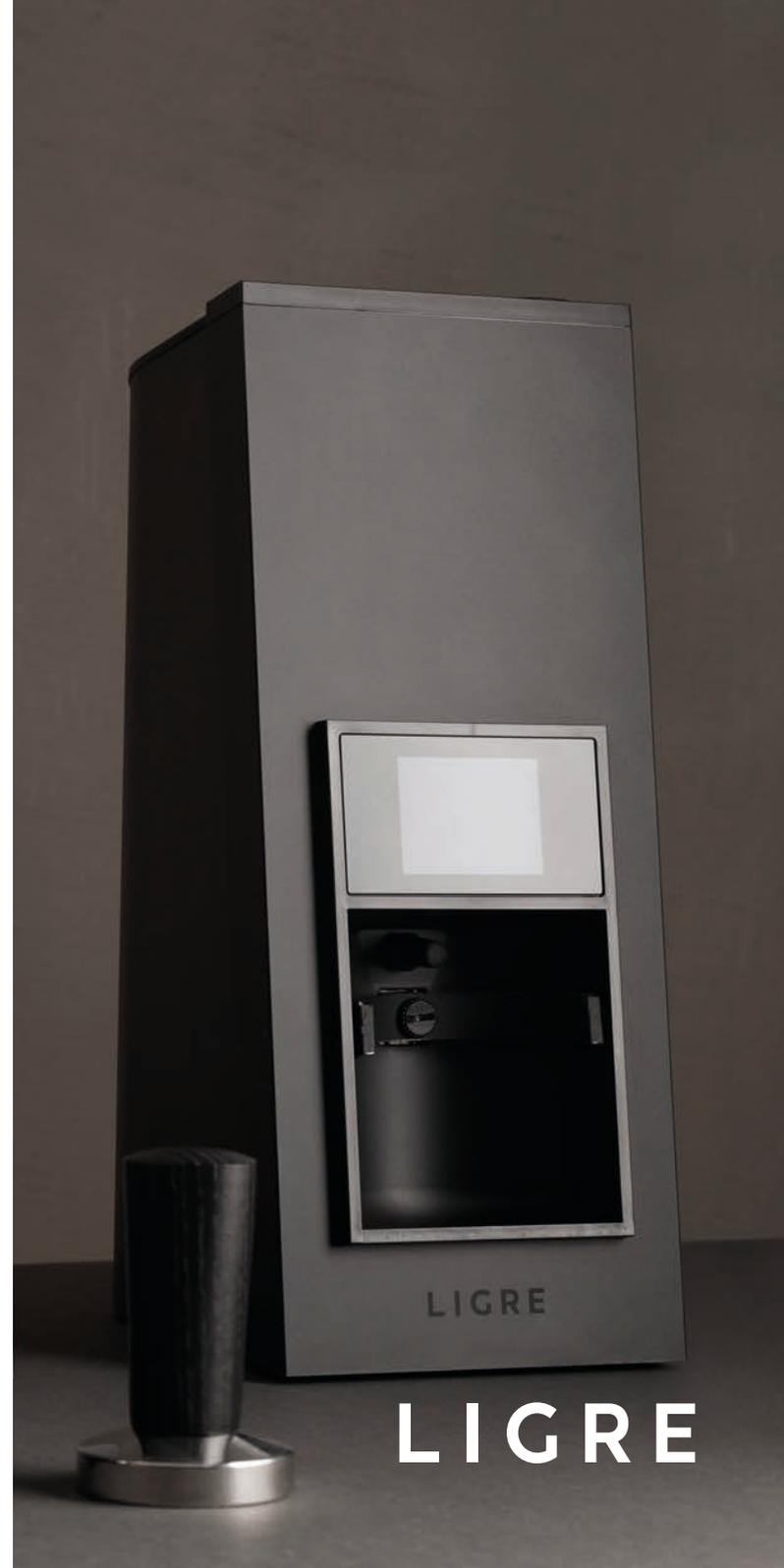
# LIGRE

# TECHNIK DEEP LEVEL

## Grind-by-time

Wer nicht den *grind-by-weight* Modus nutzen möchte, kann mit der LIGRE siji auch nach Zeit mahlen: mit der *grind-by-time* Funktion. Dieser ermöglicht auch größere Mengen zu mahlen.

Durch langes Antippen des Einfach- oder Zweifach Symbols gelangt man zu dieser Funktion.

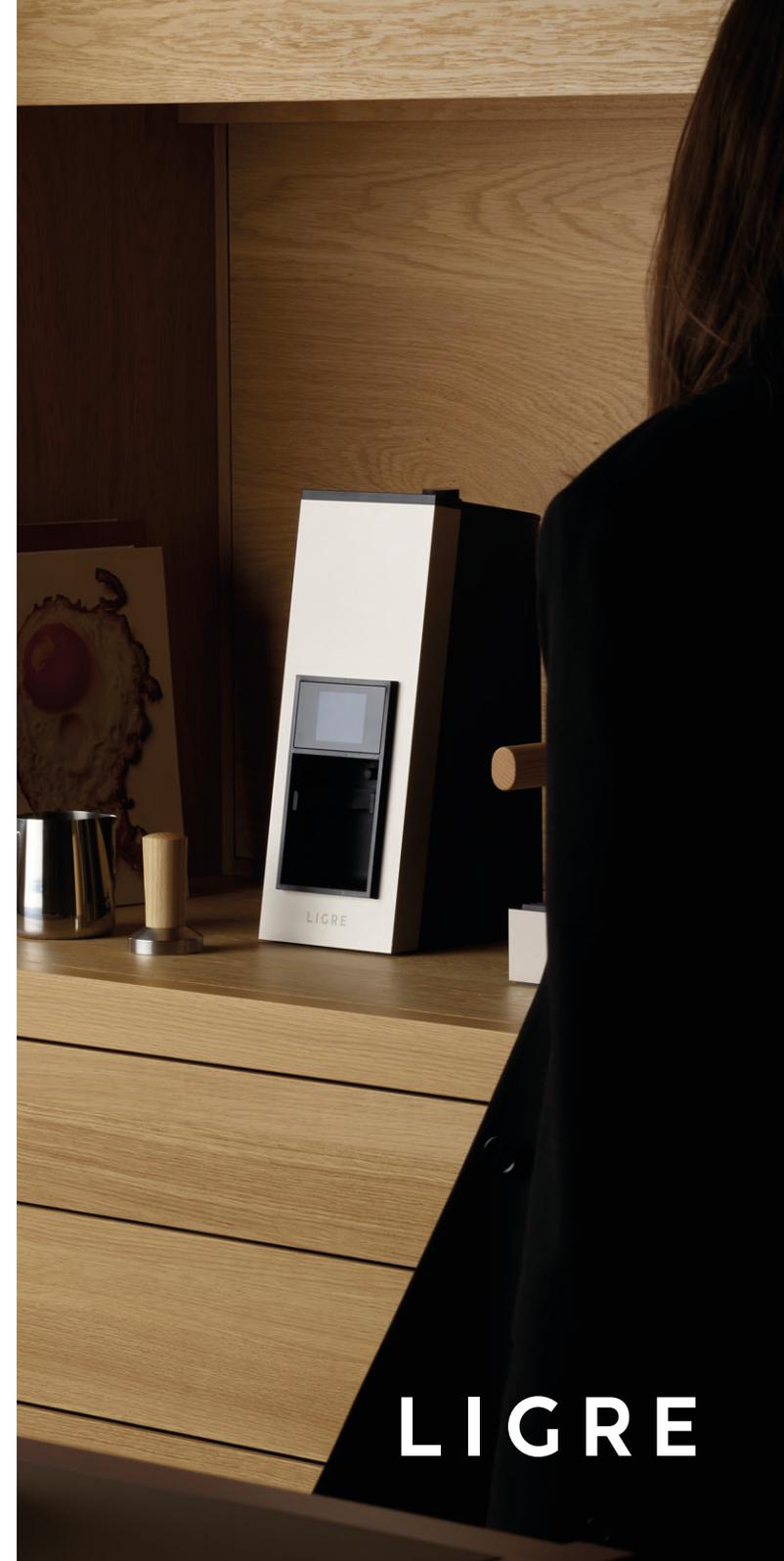


# LIGRE

# TECHNIK DEEP LEVEL

## Kalibrierung

Falls die Waage zu einem späteren Zeitpunkt neu kalibriert werden soll, ist dies jederzeit möglich. Dabei ist unser Service gerne behilflich: die Kalibrierung der Waage kann durch die Verwendung eines Normgewichts vorgenommen werden.



**LIGRE**

# TECHNIK DEEP LEVEL

## Justierbarkeit

Der Winkel des Siebträgers ist bei der LIGRE siji über einen patentierten Exzentermechanismus an der Hinterwand der Mühlengarage einstellbar und die horizontale Position über eine Schraube im Messbügel. Diese Flexibilität ist nötig, denn jede Bohne fällt aufgrund von Feuchtigkeit, Mahlgrad und Sorte unterschiedlich aus der Mühle.



LIGRE

# TECHNIK DEEP LEVEL

## Touchless grind

Mit LIGRE *touchless grind* wird das Mahlen der Bohnen maximal einfach, ohne das Betätigen eines Startknopfes oder Buttons im Display. Man legt lediglich den Siebträger ein, wartet etwa eine Sekunde und die Mahlung beginnt von selbst. Das Gerät stoppt automatisch, wenn die eingestellte Menge erreicht ist. Selbstverständlich kann das Mahlen auch manuell durch Berührung des Siebträgers gestoppt werden.



LIGRE

## FEATURE N°2

### Ease of use

Keep it simple. Die LIGRE siji bietet zwei gespeicherte Mengen an, für einfachen oder doppelten Espresso, einfach und schön auf dem Display symbolisiert. Bei Auslieferung ist die Einstellung ab Werk ideal abgestimmt auf die im Lieferumfang enthaltenen Bohnen. Diese Parameter passen wiederum zu den Werkseinstellungen der LIGRE youn.

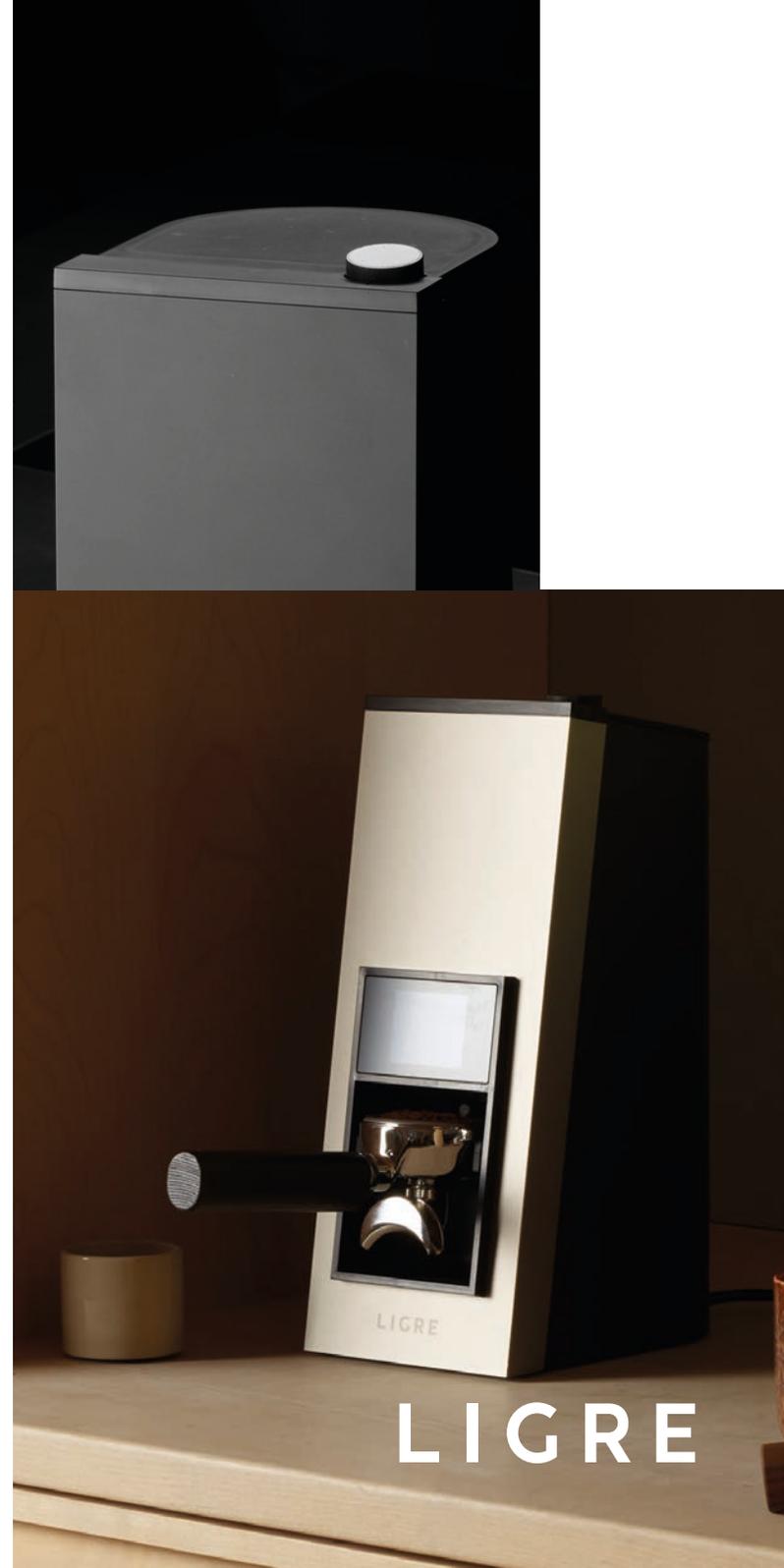
Durch die jahrzehntelange Erfahrung mit Resonanzkörpern und die sorgsame Verarbeitung werden die Geräusche beim Mahlen bestmöglich gedämpft. Die Mühle ist im Vergleich sehr leise und angenehm - LIGRE Sounddesign.

LIGRE

# EASE OF USE 2ND LEVEL

## Mit Aufmerksamkeit für viele Details.

Die Einstellungen sind so konsequent und einfach als möglich gestaltet. Und ein eigenes Pflegegranulat wurde erprobt.



LIGRE

# EASE OF USE DEEP LEVEL

## Einstellungen

Die LIGRE siji bietet zwei gespeicherte Mengen an, ideal voreingestellt für einfachen und doppelten Espresso. Die Einstellung kann aber auch individuell vorgenommen werden, auf ein Zehntel Gramm genau. Die individuell gewünschten Werte werden automatisch gespeichert.

Die Bedienung der LIGRE siji ist sehr intuitiv und erfolgt über das Display. Auch die Helligkeit des Displays kann angepasst werden. Der Mahlgrad wird stufenlos über ein Drehrad eingestellt. Der Ein- und Aussprungpunkt in das Menü erfolgt durch langes Tippen auf dem Punktsymbol in der linken Displayhälfte.

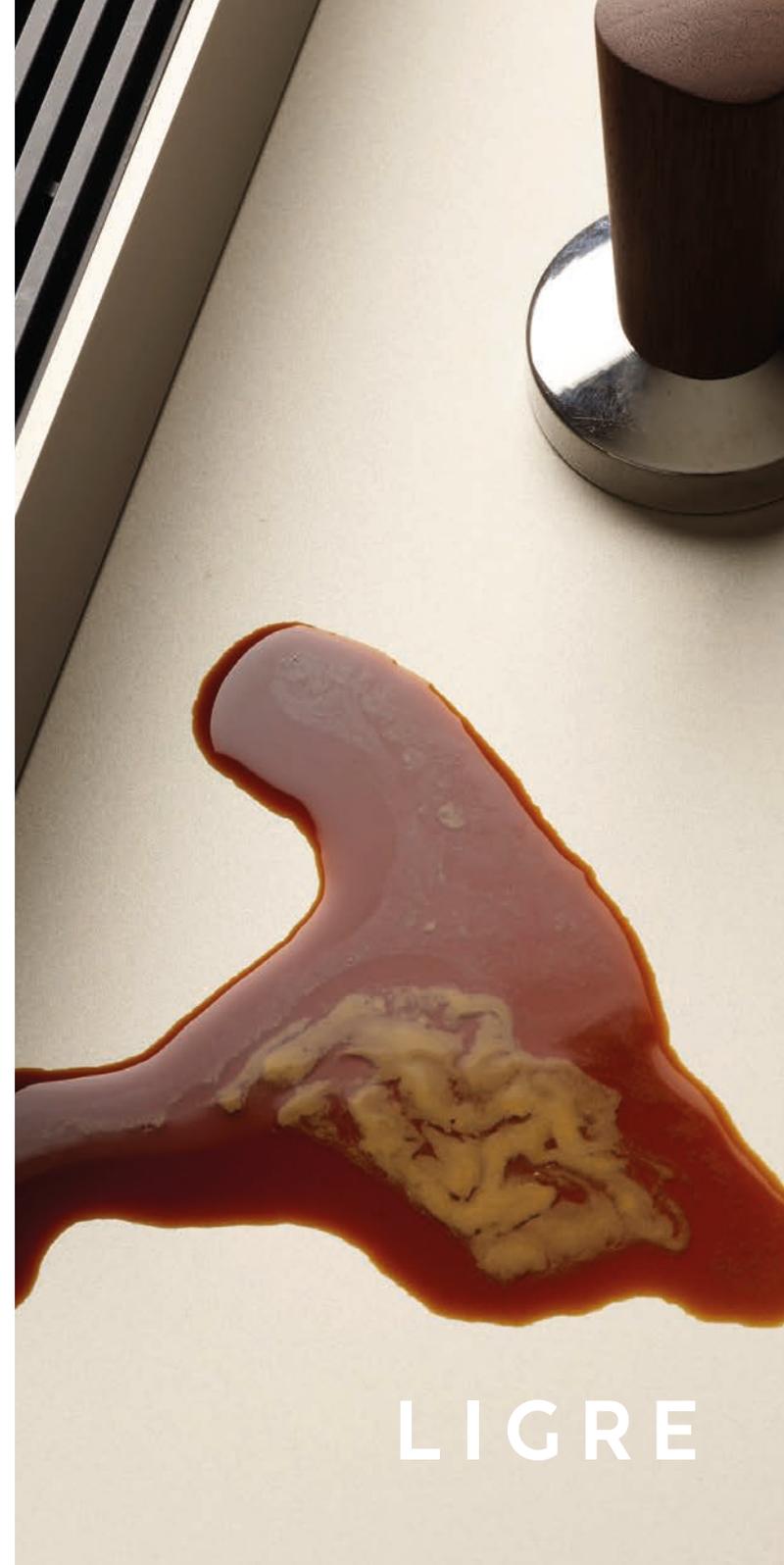


LIGRE

# EASE OF USE DEEP LEVEL

## Mahlscheibenreinigung

Das LIGRE Reinigungsgranulat ist im Webshop erhältlich. Es reinigt und entfettet die Mahlscheiben einfach, schonend und zugleich gründlich und sorgt für Langlebigkeit und Präzision im Mahlgrad.



LIGRE

# FEATURE N°3

## Nachhaltigkeit

Die Entwicklung und Fertigung der Mühle geschieht durch Standorte im Herzen Europas. Eine vertrauensvolle und wertorientierte Unternehmenskultur bieten gute Arbeitsbedingungen.

Die Lebensdauer wurde in Kollaboration mit Kuka erprobt. zur Qualitätssicherung des Mahlwerks wurde mit Unterstützung eines Cobots eine halbe Tonne Bohnen in tausenden Mahlungen wiederholgenau durchgeführt.

GRE

LIGRE

LIGRE

# FEATURE N°4

## Wertigkeit

Das Front der LIGRE siji wird aus solidem, satiniertem und eloxiertem Aluminiumplattenmaterial hergestellt. Die Hochwertigkeit der Materialien und der Fertigung in Kombination mit dem visuellen Auftritt macht die LIGRE siji zur idealen Kaffeemühle für Liebhaber von zeitlosem Design und erstklassigem Espresso.



LIGRE

# WERTIGKEIT 2ND LEVEL

## Geschmack in seiner besten Form.

Die Frische und Wertigkeit der Bohnen zu erhalten ist eine hohe Priorität. Der Tank für die Bohnen hat das Volumen, um eine frische Packung mit 250g darin aufzunehmen. Der Deckel des Bohnentanks ist mit einer Dichtlippe versehen, sodass dieser dicht abschließt und sich die Bohnen länger frisch halten. In ihrem Lagerraum sind die Espressobohnen keiner technischen Abwärme ausgesetzt, was die Aromen und Öle schützt.

Die LIGRE siji registriert, wenn der Bohnentank geleert ist und informiert über das Display darüber, dass Bohnen nachzufüllen sind. Zum Schutz der Mühle wird ein begonnener Mahlprozess bei leerem Bohnentank automatisch abgebrochen.



LIGRE

# FEATURE N°5

## Ästhetik

Die LIGRE siji zeichnet sich durch eine klare, minimalistische Ästhetik aus. Sie steht für sich selbst – oder bildet ein perfektes Design-Paar mit der LIGRE youn. Die reduzierte Gestalt der modernen und eleganten Mühle wurde mit dem iF Design Award 2024 ausgezeichnet. Das schön gestaltete Display hat eine klare Sprache und macht die Benutzung einfach und ästhetisch ansprechend.



LIGRE

# DATENBLATT MÜHLE

## Siji

Maße B x T x H	140x224x345 mm
Gewicht	6,7 kg
Mahlwerk	Hartstahl Scheibenmahlwerk
Mahlscheiben	flach
Durchmesser Mahlscheiben	55 mm
Mahlgradeinstellung	Drehrad stufenlos mikrometrisch
Mahlgeräusch	sehr leise durch Sound Design
Mahlgeschwindigkeit	1-3 g/s
Displaytechnik	Touchscreen
Automatische Dosierung	ja, Grind by weight bis 30g auf 0,2g genau
Anzahl programmierbarer Mengen	2, einfacher und doppelter Bezug
Dosierung	Precise Grind Technology Gewichtsangabe per Display (Grind by weight)
Manuelle Dosierung	ja, zeitgesteuert
Fassungsvermögen Bohnenbehälter	250 g
Siebträgeraufnahme	Einlegevorrichtung
Einstellbare Siebträgeraufnahme	ja, Siebträgereinhängewinkel einstellbar
Totraumvolumen	< 4 g
Umdrehungen	1350 UpM (bei 50Hz)
Leistungsaufnahme	320 W
Verbrauch Energiesparmodus	< 0,8 W
Mahlwerk reinigbar	ja
Zertifizierung	VDE (in Approbation)
Herstellergarantie	24 Monate
Fertigungsstandort	Österreich

LIGRE

Kaffee

# BOHNEN

## LIGRE taha blend

Der Geschmack des LIGRE *taha blend* erinnert an dunkle Schokolade mit zarten Anklängen an geröstete Nüsse. Unser Caffé Sommelier hat diesen Bohnenblend präzise und sorgsam auf die LIGRE siji und youn abgestimmt.

60% Arabica aus Peru und Honduras 40% Robusta aus Tansania

Der LIGRE *taha blend* ist samtig und rund im Geschmack, hat einen vollen Körper und enthält wenige Säuren. Er schmeckt besonders köstlich als Cappuccino und Latte macchiato.

Diese Bohnen werden von Fairtrade Produzenten angebaut, nach Fairtrade Standards zertifiziert und gehandelt. Ein kleine regionale Rösterei verfeinert sie meisterlich. Der LIGRE taha blend ist ein wahrer Hochgenuss.

## USPs

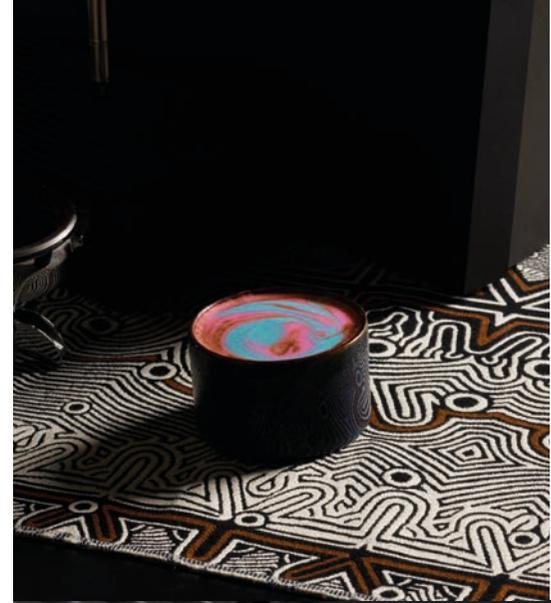
- Nussig-schokoladige Aromen
- 60% Arabica aus Peru und Honduras
- 40% Robusta aus Tansania
- Aus zertifiziertem biologischem Anbau
- Geröstet in Bayern



# BOHNEN

## More to follow – LIGRE paya espresso

100% Arabica, Single Origin, Aus Peru, eine Bohne.  
Stay tuned!



# LIGRE

# DU WILLST MEHR?

Schau auch gerne die [www.ligre.com/faqs](http://www.ligre.com/faqs) an.



LIGRE