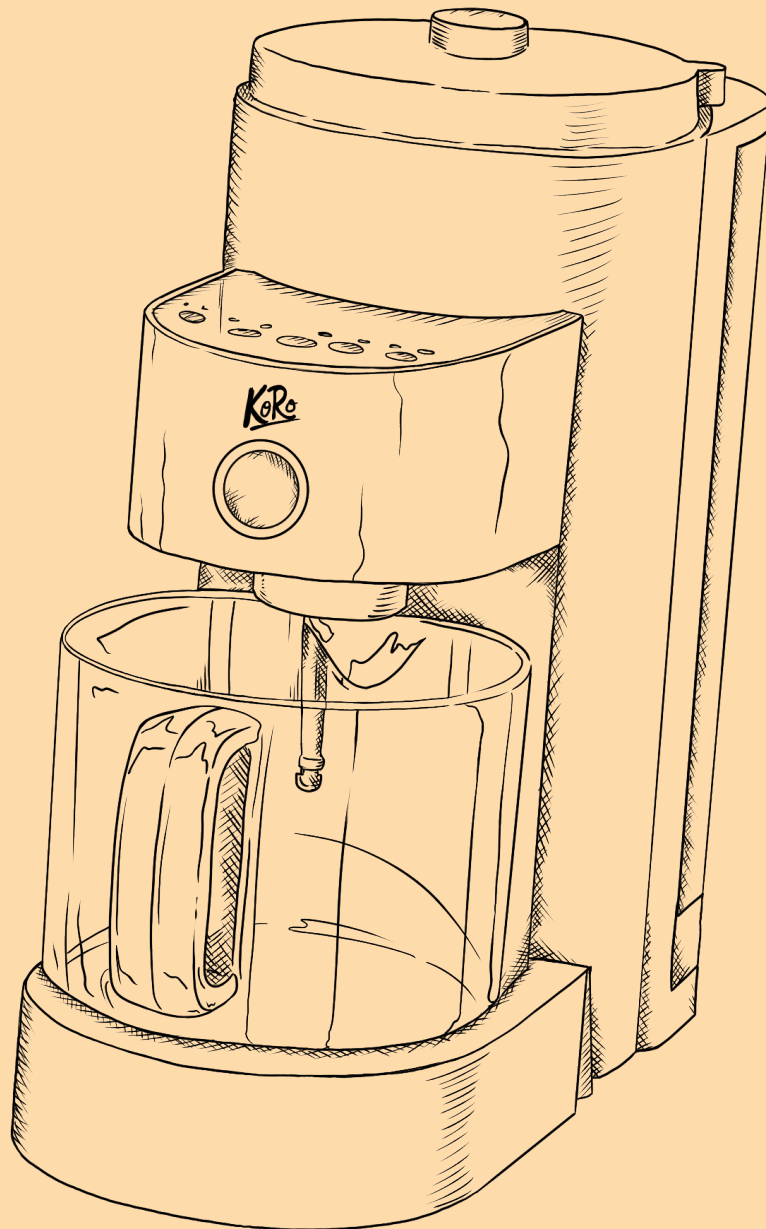


KoRo®



KORO PFLANZENDRINK-BEREITER

„NO-COW-BOY“

BEREITER_001

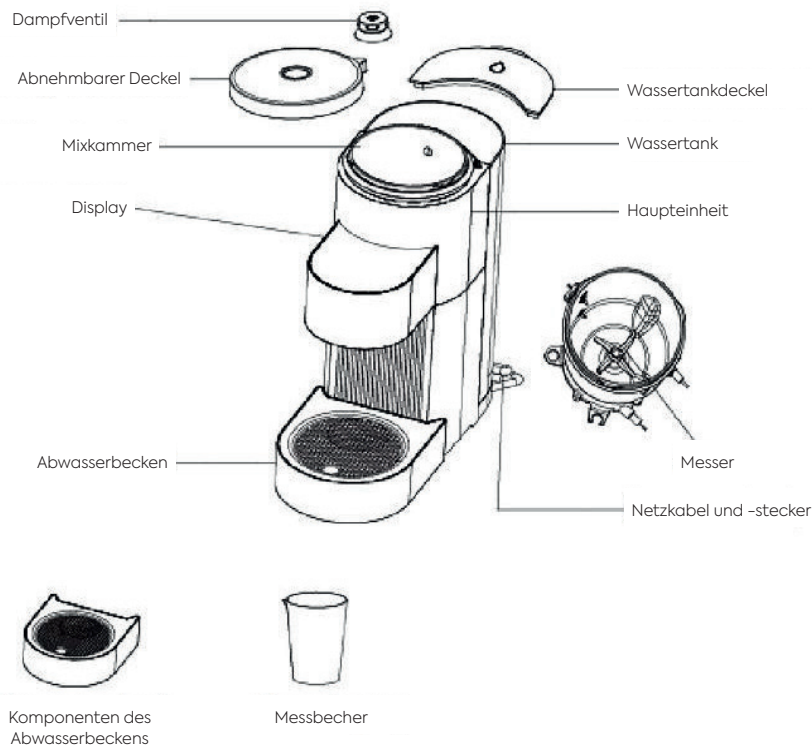
Bedienungsanleitung

PFLANZENDRINK-BEREITER „NO-COW-BOY“

Bedienungsanleitung

Vielen Dank, dass Sie sich für dieses Gerät entschieden haben. Bitte lesen Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen und bewahren Sie es für spätere Bezugnahme auf.

PRODUKTAUFBAU



Beachten Sie:

1. Berühren Sie das Messer nicht mit der Hand.
2. Stellen Sie sicher, dass der Deckel der Mixkammer gut befestigt ist (im Uhrzeigersinn).
3. Um die Qualität sicherzustellen, wird jede Maschine vor Verlassen des Werks überprüft.
Daher kann eine kleine Menge Wasser im Deckel der Mixkammer und dem Fach verbleiben, was normal ist.

TECHNISCHE PARAMETER

Nennspannung	Nennfrequenz	Nennleistung	Motorleistung	Nettogewicht	Produktabmessungen	Nennkapazität
220 – 240V	50 Hz	1200 W	250 W	4,5 kg	400 x 162 x 355 mm	400 ml – 1500 ml

DAS GERÄT BENUTZEN

1. Zutaten und Wasser hinzufügen

Öffnen Sie die Mixkammer und fügen Sie Zutaten hinzu (bitte befolgen Sie die Bedienungsanleitung, um die Zutaten zu portionieren). Öffnen und füllen Sie den Abwasserbecken (verwenden Sie kein Grundwasser). Stellen Sie sicher, dass der Wasserstand über der Linie liegt, die die entsprechende Mengenangabe für den Verwendungszweck anzeigt, und ziehen Sie den Deckel der Mixkammer fest. Schließen Sie den Deckel des Wassertanks. Stellen Sie den Getränkebehälter und der Abwasserbecken in die vorgesehene Position.

2. Menüauswahl

Drücken Sie die Taste „Menu“, um die gewünschte Funktion auszuwählen. Die Auswahl blinkt und bei jedem weiteren Drücken der Taste wird die ausgewählte Option von links nach rechts durchlaufen.

3. Kapazitätsauswahl

Drücken Sie die Taste „Capacity“, um die gewünschte Kapazität auszuwählen. Bei jedem Drücken des LED-Displays wird die Auswahl zwischen 400 ml, 600 ml, 900 ml, 1200 ml und 1500 ml durchgeführt. Für die Smoothie-Funktion bitte gemäß Rezept flüssige Zutaten in die Mixkammer geben. Die Kapazität wird nur als 600 ml angezeigt. Die maximale Kapazität der Funktion „Mandelmilch“ und „Hafermilch“ beträgt 1200 ml. Standardkapazität: 600ml.

4. Starten Sie den Betrieb

Drücken Sie die Taste „Start/Cancel“, um den Vorgang zu starten. Innerhalb von 30 Sekunden können Sie die Taste erneut drücken, um die aktuelle Menüauswahl abzubrechen und erneut auszuwählen.

5. Reinigung/automatische Selbstreinigung

Entfernen Sie vor dem Reinigen unbedingt den Getränkebehälter. Nachdem das Getränk fertig ist, springt das System automatisch zum Reinigungsmodus. Zu diesem Zeitpunkt blinkt die Leuchte der Reinigungsfunktion. Drücken Sie die Taste „Start/Cancel“, um den automatischen Reinigungsvorgang aufzurufen. Nach Abschluss der Reinigung blinkt die Leuchte der Selbstreinigungsfunktion. Berühren Sie die Taste „Start/Cancel“, um den Prozess der Selbstreinigung zu starten. Die Reinigungs- und automatische Selbstreinigungsfunktion kann während des gesamten Vorgangs abgebrochen werden.

Hinweis:

- a. Bitte fügen Sie die Zutaten gemäß den Anweisungen hinzu, um ein Überlaufen, Verstopfen des Auslasses und schlechtes Zerkleinern zu vermeiden.
- b. Wenn Sie die Smoothie Funktion verwenden, geben Sie nicht zu viel Fasermaterial ein, um eine Verstopfung zu vermeiden.

FUNKTION

Bitte verwenden Sie den mit diesem Produkt ausgestatteten Messbecher zum Abmessen der Zutaten. Bitte fügen Sie die Zutaten entsprechend der Rezeptmenge hinzu, bitte fügen Sie Wasser bis zur Skalenlinie für den Wasserstand hinzu (das Rezept hat eine klare Wassermenge entsprechend den Rezeptanforderungen). Bitte verarbeiten Sie große Lebensmittelstücke in der Größe von Erdnüssen (1 Tasse in der Menge der Zutaten bedeutet 1 flache Tasse).

REZEPTE

Programm	Rezepturen	Menge der Zutaten
Trockenbohnen	Trockene Sojamilch	<ul style="list-style-type: none"> – 400 ml: 3/10 Tasse trockene Sojabohnen (ca. 25 g) – 600 ml: 2/5 Tasse trockene Sojabohnen (ca. 35 g) – 900 ml: 7/10 Tasse trockene Sojabohnen (ca. 55 g) – 1200 ml: 4/5 Tasse trockene Sojabohnen (ca. 70 g) – 1500 ml: 6/5 Tasse trockene Sojabohnen (ca. 100 g)
Eingeweichte Bohnen	Eingeweichte Sojamilch	<ul style="list-style-type: none"> – 400 ml: 2/5 Tasse trockene Sojabohnen (ca. 35 g) (vollständig in Wasser eingeweicht) – 600 ml: 1/2 Tasse trockene Sojabohnen (ca. 40 g) (vollständig in Wasser eingeweicht) – 900 ml: 7/10 Tasse trockene Sojabohnen (ca. 55 g) (vollständig in Wasser eingeweicht) – 1200ml: 1 Tasse trockene Sojabohnen (ca. 80 g) (vollständig in Wasser eingeweicht) – 1500 ml: 6/5 Tasse trockene Sojabohnen (ca. 100 g) (vollständig in Wasser eingeweicht)
Getreide	Getreide	<ul style="list-style-type: none"> – 400 ml: 1/5 Tasse trockene Sojabohnen (ca. 15 g), 1/10 Tasse Reis (ca. 10 g) – 600 ml: 3/10 Tasse trockene Sojabohnen (ca. 25 g), 1/5 Tasse Reis (ca. 20 g) – 900 ml: 2/5 Tasse trockene Sojabohnen (ca. 35 g), 3/10 Tasse Reis (ca. 30 g) – 1200 ml: 1/2 Tasse trockene Sojabohnen (ca. 40 g), 2/5 Tasse Reis (ca. 40 g) – 1500 ml: 7/10 Tasse trockene Sojabohnen (ca. 55 g), 2/5 Tasse Reis (ca. 40 g)
Mandelmilch	Mandelmilch	<ul style="list-style-type: none"> – 400 ml: 30 g Mandeln – 600 ml: 40 g Mandeln – 900 ml: 60 g Mandeln – 1200 ml: 80 g Mandeln – 1500 ml: 100 g Mandeln
Smoothie (kein Eis)	Birnensaft	<ul style="list-style-type: none"> – 600 ml: 3 Tassen Birne (geschält, entkernt und gewürfelt), ca. 300 g
Fruchtsaft	Erdbeersaft	<ul style="list-style-type: none"> – 600 ml: 3 Tassen Erdbeeren (gewürfelt), ca. 300 g
Hafermilch	Hafermilch	<ul style="list-style-type: none"> – 600 ml: 20 g roher Haferflocken (*das Wasser in die Mahlkammer mit dazu geben, es wird nicht von dem Wassertank gezogen)
Hanfmilch	Mandelmilch	<ul style="list-style-type: none"> – 600 ml: 50 g Hanfsamen ungeschält

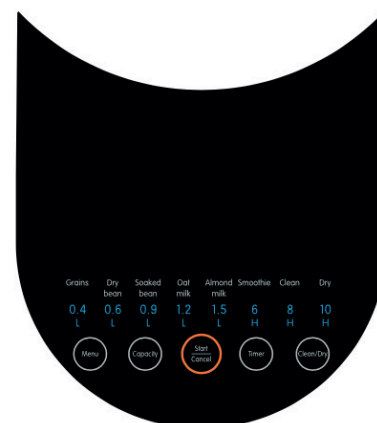
ARBEITSWEISE



Holografischer Effekt



Oranges Licht an



Blaues Licht an

1. Zeit und Kapazität werden in blauem Licht angezeigt.
2. Programm wird in orangefarbenem Licht angezeigt.
3. „Menu“ Taste (Menü).
4. „Capacity“ Taste (Kapazität).
5. „Start/Cancel“ Taste (Start / Abbruch).
6. „Preset“ Taste
7. „Clean/Hot dry“ oder Wasser ablassen (Reinigung/automatische Selbstreinigung)

Vor dem Betrieb

1. Dieses Produkt ist für den Einsatz unter Bedingungen unter 1500 Metern über dem Meeresspiegel konzipiert und beschränkt.
2. Reinigen Sie das Gerät vor dem Gebrauch.
3. Wenn die Volumenabweichung des Getränks zwischen der geplanten und der tatsächlichen Menge liegt, berühren Sie bitte „Menu“ und „Capacity“ gleichzeitig für 3 Sekunden, um die Wasserpumpe zu kalibrieren. Während der Kalibrierung leuchtet immer die Anzeige „0,6 l“ immer, und nach der Kalibrierung blinkt die Anzeige. Bitte stellen Sie den Getränkebehälter auf und stellen Sie sicher, dass das Gerät während der Kalibrierung auf einen flachen Tisch steht.
Bitte beachten: Bitte berühren Sie „Clean/Dry“ 3s, um eine Tiefenreinigung durchzuführen und die Höhe zu erkennen.

Bedienführung

1. Zutaten und Wasser hinzufügen

Öffnen Sie die Mixkammer und geben Sie die Zutaten ein (bitte befolgen Sie die Bedienungsanleitung zum Portionieren der Zutaten). Öffnen und befüllen Sie das Abwasserbecken (bitte gereinigtes Wasser verwenden). Stellen Sie sicher, dass der Wasserstand oberhalb der Linie liegt, das entsprechende Mengenvolumen für die vorgesehene Verwendung anzeigt, und setzen Sie den Deckel der Mixkammer und des Abwasserbeckens wieder auf. Stellen Sie das Abwasserbecken und den Getränkebehälter an die dafür vorgesehene Stelle.

2. Menüauswahl

Drücken Sie die Taste „Menu“, um die gewünschte Funktion auszuwählen. Die Auswahl blinkt. Bei jedem Tastendruck wechselt das Menü von links nach rechts.

3. Kapazitätsauswahl

Drücken Sie die Taste „Capacity“, um die gewünschte Menge auszuwählen. Die entsprechende Anzeige leuchtet. Jedes Mal, wenn Sie die Taste drücken, wechselt das Menü nacheinander von „0,4 l“, „0,6 l“, „0,9 l“, „1,2 l“ zu „1,5 l“. Der Benutzer sollte selbst Flüssigkeit hinzufügen, wenn er einen Smoothie macht, und die Kapazität ist 0,6L. Die Standardkapazität beträgt 0,6 l.

4. Zeitauswahl

Drücken Sie die Taste „Timer“, um die gewünschte Zeit auszuwählen. Insgesamt werden „6h“, „8h“ und „10h“ angezeigt. Die Standardzeit ist 8 Stunden, was bedeutet, dass das Getränk nach 8 Stunden fertig ist.

5. Starten Sie den Betrieb

Drücken Sie die Taste „Start“, um das Programm zu starten. Drücken Sie innerhalb von 30 Sekunden erneut, um die aktuelle Auswahl abzubrechen und eine andere Funktion auszuwählen. Drücken Sie erneut, um den aktuellen Menüaufschluss abzubrechen und erneut auszuwählen.

6. Reinigung/automatische Selbstreinigung

Entfernen Sie vor der Reinigung unbedingt den Getränkebehälter. Nach dem Trinken springt das System automatisch zum Reinigungsmodus. Zu diesem Zeitpunkt blinkt die Reinigungsfunktion. Drücken Sie die Taste „Start/Cancel“, um den automatischen Reinigungsvorgang aufzurufen. Nachdem die Reinigung abgeschlossen ist, blinkt die Leuchte für die Selbstreinigung. Drücken Sie die Taste „Start/Cancel“, um den Prozess der Selbstreinigung zu starten. Die Reinigungs- und automatische Selbstreinigungsfunktion kann während des gesamten Vorgangs abgebrochen werden.

Bitte beachten:

Bitte fügen Sie die Zutaten gemäß Rezept hinzu, falls es zu einem Überlauf, einer Blockierung oder einem schlechten Mahlproblem kommt. Bitte fügen Sie nicht zu viele Zutaten mit vielen Fasern hinzu, falls der Auslass blockiert ist.

WARTUNG

1. Menüauswahl

Drücken Sie die Taste „Clean/Hot dry“, um „Reinigung“ oder „Selbstreinigung“ auszuwählen. Das Licht blinkt, während die Funktion ausgewählt ist.

2. Starten Sie die Reinigungsfunktion

Drücken Sie die Taste „Start/Cancel“, um den Reinigungscountdown zu starten. Die Reinigungs- und Selbstreinigungsfunktion kann während des gesamten Vorgangs abgebrochen werden.

- Nachdem alle Funktionen normal beendet sind, öffnen Sie den Deckel und trocknen Sie das Mahlgut, ohne die Selbstreinigungsfunktion verwenden zu müssen.
- Der Heizeffekt hängt von der Raumtemperatur, der Menge der Wasserflecken und der Verteilung der Wasserflecken ab.
- Während der Selbstreinigung wird eine kleine Menge Restwasser aus dem Zellstoffauslass abfließen. Bitte stellen Sie einen Abwasserbecken auf, damit keine Flüssigkeit austreten kann.
- Im Wartebetrieb können Sie durch langes Drücken der Taste „Capacity“ + „Timer“, um das Ventil zum Ablassen des Getränks zu öffnen. Das Getränk im Becher ist zu groß. Wenn das Getränk in der Mixkammer zu dickflüssig ist oder Klumpen enthält, die nicht zerkleinert werden, nehmen Sie bitte die Klumpen heraus und verwenden Sie die Reinigungsfunktion, um das Problem zu lösen. Es ist verboten, das Getränk manuell abzulassen, um ein Verstopfen der Getränkeleitung zu vermeiden.

Ersatzteilreinigung



Abwasserbecken



Deckel der Mixkammer



Dampfventil

1. Die oben genannten 3 Zubehörteile können aus der Maschine entfernt werden, um mit Wasser gereinigt zu werden.
2. Wenn die Verwendung von zu vielen Zutaten zu einem verstopften Dosierventil führt, entfernen Sie bitte die restlichen Zutaten im Mahlwerk, reinigen Sie das Dosierventil manuell und reinigen Sie das System mit der Funktion „Clean“.
3. Nach dem Entfernen und Reinigung der Maschinenkomponenten wird empfohlen, die Komponenten entweder manuell zu trocknen oder an der Luft trocknen zu lassen, bevor Sie das Gerät wieder zusammenbauen und an einem trockenen und belüfteten Raum aufbewahren.

FEHLERBEHEBUNG

Problem	Erklärung	Lösung
Anzeigelampe geht nicht an	Der Netzstecker ist nicht richtig eingesteckt	Stellen Sie sicher, dass der Stecker vollständig eingesteckt ist.
	Störung im Display	Zur Wartung an das Kundendienstzentrum senden.
Die Anzeigelampe leuchtet, aber die Maschine funktioniert nicht richtig	Keine ausgewählte Programmfunktion	Wählen Sie ein Funktionsprogramm.
	Der Wassertank ist entweder leer oder nicht ausreichend gefüllt	Füllen Sie den Wassertank bis zum entsprechenden Wasserstand und stellen Sie den Tank in die richtige Position.
	Temperatursensor oder Wasser Niveauelektrode defekt	Zur Wartung an das Kundendienstzentrum senden.
Die Mahlkammer saugt kein Wasser an	Anomalie der Wasserpumpe	Zur Wartung an das Kundendienstzentrum senden.
	Verstopfung des Wassertank-filters	Schrauben Sie den Filter gegen den Uhrzeigersinn vom Boden des Wassertanks ab und ziehen Sie ihn nach der Reinigung im Uhrzeigersinn fest.
Der Motor arbeitet kontinuierlich ohne Pause	Wasser ist in die Maschine eingedrungen	Zur Wartung an das Kundendienstzentrum senden.
Die Wärme wird kontinuierlich ohne Pause zugeführt	Anomalie des Temperatursensors	Zur Wartung an das Kundendienstzentrum senden.
Die Taste reagiert nicht	Das System wird nach einer kurzen Stromunterbrechung nicht vollständig zurückgesetzt	Trennen Sie das Gerät zwei Minuten lang vom Stromnetz, bevor Sie es wieder einschalten.
	Fehlfunktion der Tasten auf dem Display	Zur Wartung an das Kundendienstzentrum senden.
Zutaten werden nicht vollständig verarbeitet	Zu viel oder zu wenig Zutaten	Fügen Sie die Zutaten gemäß dem Rezept in der Bedienungsanleitung hinzu.
	Maschinenausfall	Zur Wartung an das Kundendienstzentrum senden.
	Falsche Programmfunktion ausgewählt	Wählen Sie die für den Verwendungszweck geeignete Programmfunktion.
Überlauf	Falsche Programmfunktion ausgewählt	Wählen Sie die für den Verwendungszweck geeignete Programmfunktion.
	Zu viele oder zu große Zutaten	Fügen Sie die Zutaten gemäß dem Rezept in der Bedienungsanleitung hinzu.
	Maschinenausfall	Zur Wartung an das Kundendienstzentrum senden.
Angebrannter Topf	Mixkammer ist nicht vollständig sauber	Stellen Sie vor dem Gebrauch sicher, dass die Mixkammer vollständig sauber ist.
	Zu viele Zutaten	Fügen Sie die Zutaten gemäß dem Rezept in der Bedienungsanleitung hinzu.
Betriebsdauer ist unnormal lang	Die Wassertemperatur ist zu niedrig	Verwenden Sie Wasser mit Standardtemperatur.
	Falsche Programmfunktion ausgewählt	Wählen Sie die für den Verwendungszweck geeignete Programmfunktion.

Problem	Erklärung	Lösung
Das Getränk ist nicht richtig abgegeben in der Getränkebehälter	Getränkebehälter ist nicht richtig positioniert	Stellen Sie den Getränkebehälter in die richtige Position.
	Unnormalität des Dosierventils	Zur Wartung an das Kundendienstzentrum senden.
Das Abwasser wird nicht ordnungsgemäß in den Abwasserbecken entleert	Überschüssiges Wasserbecken ist nicht richtig positioniert	Stellen Sie das überschüssige Wasserbecken in die richtige Position.
	Entferne Getränkebehälter	Entfernen Sie den Getränkebehälter.
	Unnormalität des Dosierventils	Zur Wartung an das Kundendienstzentrum senden.
Unnormale Geräusche	Normaler Maschinenbetrieb	Gelegentliche Geräusche sind normal.
Unnormale Strom Konnektivität	Die Stromversorgung wird für weniger als 30 Sekunden unterbrochen	Nach dem Wiedereinschalten der Stromversorgung wird der Betrieb automatisch fortgesetzt.
	Die Stromversorgung wird für mehr als 30 Sekunden unterbrochen	Nach dem Wiedereinschalten der Stromversorgung wird das Gerät zurückgesetzt. Die restlichen Zutaten können verarbeitet und durch Drücken der Reinigungstaste entfernt werden. Nach der Reinigung können neue Zutaten hinzugefügt werden.

Unnormale Alarmaufforderung

Fehleranzeige - Die digitale Anzeigeröhre meldet eine Fehleranzeige, andere Anzeigen sind ausgeschaltet und der Summer ertönt.

Problem	Erklärung	Lösung
2 Pieptöne	Kein Wasser im Wassertank oder verstopfter Filter am Boden des Wassertanks	Füllen Sie das Wasser in den Wassertank bis zur Wasserstandsmarkierung, um das Filtergewebe am Boden des Wassertanks zu reinigen.
3 Pieptöne	Die Mahlkammerabdeckung ist installiert oder nicht richtig installiert	Überprüfen Sie, ob der Mahlkammerdeckel nicht dicht verschlossen ist.
5 Pieptöne	Zu viel Material überlastet den Motor	Reduzieren Sie die Materialtage und mahlen Sie nach der Reinigung der Maschine erneut.
6 Pieptöne	Die obere Wasserstandselektrode klemmt oder legt zu viel Material ein	Reinigen Sie die Elektrode oder reduzieren Sie die Materialmenge.
7 Pieptöne	Unnormales Spannungssignal	Überprüfen Sie, ob die Spannung niedriger als 160 V oder höher als 260 V ist / verwenden Sie eine stabilisierte Stromversorgung.
8 Pieptöne	Unnormale interne Kommunikationsschnittstelle	Zur Wartung an das Kundendienstzentrum senden.
10 Pieptöne	Der Getränkeauslass ist blockiert oder durch andere Gegenstände blockiert	Reinigen Sie den Getränkeauslass oder schalten Sie das Gerät aus, oder senden Sie es zur Wartung an das Kundendienstzentrum.
12 Pieptöne	Fehler im Erkennungsschaltung des Mixkammer-Temperatursensors	Zur Wartung an das Kundendienstzentrum senden.
14 Pieptöne	Verlust des Nulldurchgangssignals	Zur Wartung an das Kundendienstzentrum senden.
15 Pieptöne	Übermäßiges Aufheizen der Mischkammer	Zur Wartung an das Kundendienstzentrum senden.

Hinweis: Wenn das Problem nicht behoben werden kann, zerlegen Sie selbst das Gerät nicht. Bitte senden Sie es zur Wartung an ein Kundendienst. Wenn der oben genannte Inhalt aufgrund von Änderungen an Modellen oder Teilen nicht mit dem tatsächlichen Produkt übereinstimmt, beziehen Sie sich bitte ohne vorherige Ankündigung auf das tatsächliche Produkt. Bitte haben Sie Verständnis!

GEWÄHRLEISTUNG

Zwei Jahre Garantie sind gewährleistet.

Die folgenden Probleme sind keine Herstellungsdefekte und werden unter dieser Garantie nicht abgedeckt:

- Es kam zum Ausfall, da Betriebs- oder Einrichtungsanweisungen nicht berücksichtigt wurden, die in diesem Handbuch beschrieben und bebildert werden.
- Mängel aufgrund eines Sturzes, Bruchs, Schadens durch unsachgemäße Platzierung des Geräts oder weitere unvorsichtige Bedingungen.
- Ausfall durch Flüssigkeiten aufgrund von unsachgemäßem Betrieb oder Instandhaltung.
- Das Gerät wurde vom Benutzer oder einem nicht-autorisierten Techniker repariert ohne die Richtlinien des Handbuchs zu beachten.
- Der Schaden entstand wegen Überlastung des Pflanzendrinkbereiters.

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Der Hersteller dieses Produkts ist die
KoRo Handels GmbH
Koppenplatz 9
10115 Berlin

Dieses Produkt entspricht den folgenden Europäischen Richtlinien:

2014/30/EU (EMV)
2014/35/EU (Niederspannung)
2011/65/EG (RoHS)

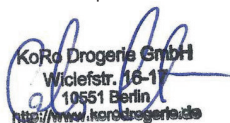


Elektroaltgeräte



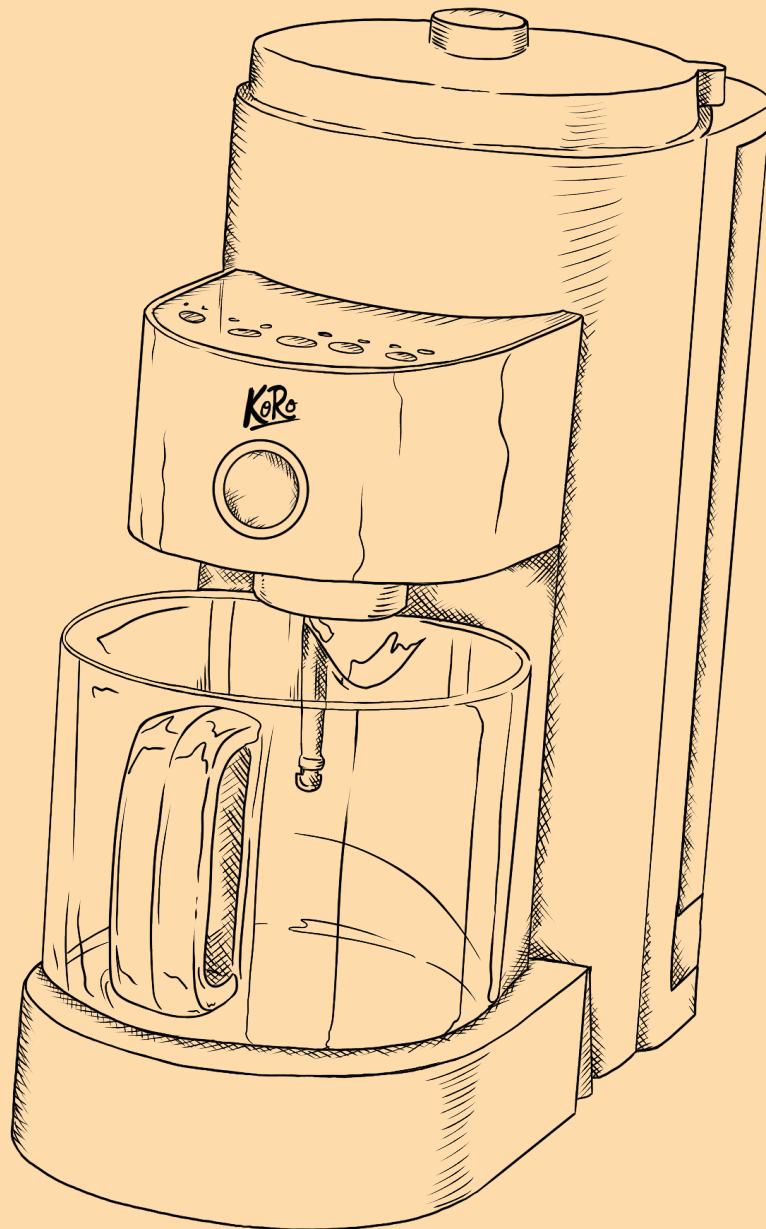
Befindet sich die obige Abbildung (durchgestrichene Mülltonne auf Rädern) auf dem Produkt, gilt die Europäische Richtlinie 2002/96/EG. Diese Produkte dürfen nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden. Informieren Sie sich über die örtlichen Regelungen zur getrennten Sammlung elektrischer und elektronischer Gerätschaften. Richten Sie sich nach den örtlichen Regelungen und entsorgen Sie Altgeräte nicht über den Hausmüll. Durch die regelkonforme Entsorgung der Altgeräte werden Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen vor möglichen negativen Konsequenzen geschützt. Materialrecycling hilft, den Verbrauch von Rohstoffen zu verringern.

Berlin, April 2021


KoRo Drogerie GmbH
Wiciefstr. 16-17
10551 Berlin
<http://www.korodrogerie.de>

Constantinos Calios
Geschäftsführer

KoRo



KORO PLANT DRINK MAKER
„NO-COW-BOY“

BEREITER_001

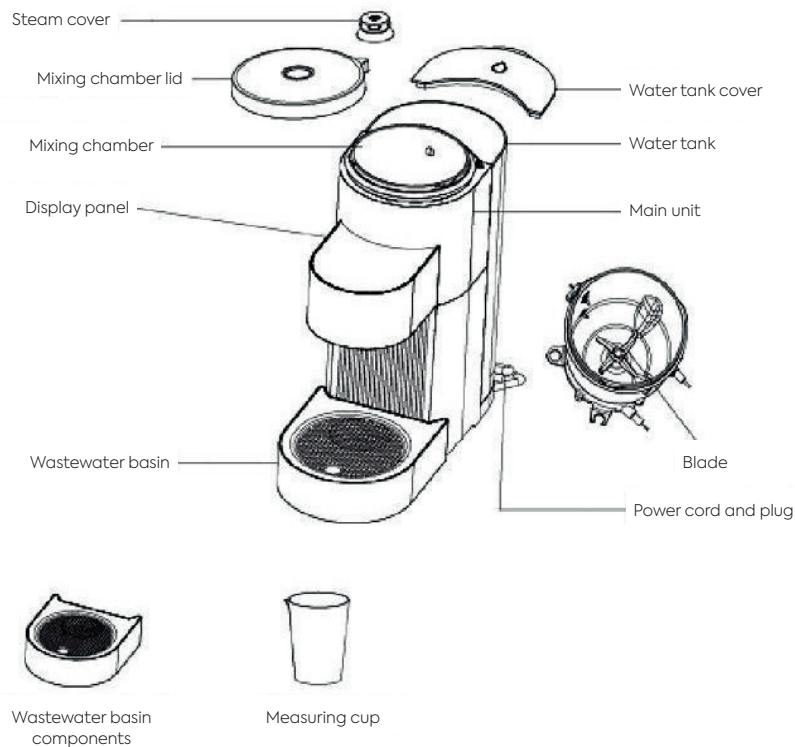
Instruction manual

PLANT DRINK MAKER „NO-COW-BOY“

Instruction manual

Thank you very much for choosing this device.
Please read these instructions carefully before commissioning and keep it safe for future reference.

PRODUCT STRUCTURE



Note:

1. Do not touch blade manually.
2. Make sure the mixing chamber cover is fixed well (clockwise direction).
3. To ensure quality, every machine will be inspected before leaving the factory. Therefore, a small amount of water may remain in the Mixing chamber cover and the compartment, which is normal.

TECHNICAL PARAMETERS

Rated voltage	Rated frequency	Rated power	Motor power	Weight	Product size	Rated capacity
220 – 240V	50 Hz	1200 W	250 W	4,5 kg	400 x 162 x 355 mm	400 ml – 1500 ml

HOW TO USE THE PRODUCT

1. Adding ingredients and water

Open the mixing chamber and add ingredients (please follow the instruction manual to portion ingredients); open and fill the wastewater basin (be sure not to use groundwater). Be sure that water level is above the line that indicates the appropriate amount volume for the intended use, and tighten the grinding chamber cover in place, close the water tank cover. Place the beverage container and wastewater basin in designated position.

2. Menu selection

Press „ menu“ button to select the desired function. The selection will flash, and each successive press of the button will cycle the selected option from left to right.

3. Capacity selection

Press the „Capacity“ button to select the desired capacity. Each press of the LED display will cycle the selection between 400ml, 600ml, 900ml, 1200ml and 1500 ml. (The milkshake function requires the user to add liquid ingredients to the grinding chamber according to the recipe, and the capacity is only displayed as 600ml). Max. capacity of “paste” and “baked bean” function is 1200ml.
Default capacity: 600ml

4. Start operation

Press the “Start/Cancel” button to start the operation; within 30 seconds, you can press the button again to cancel the current menu selection and reselect.

5. Clean/hot dry

Be sure to remove the beverage container before cleaning. After the beverage is completed, the system automatically jumps to the cleaning function. At this time, the cleaning function light flashes. Press the „Start/Cancel“ button to enter the automatic cleaning process. After the cleaning is completed, the hot drying function light flashes, touch the „Start/Cancel“ button to enter the heat drying sterilization process. (Cleaning and hot drying function can be cancelled during the whole process)

Be noted:

- a. Please add the ingredients according to the instructions in order to avoid overflow, blocking of outlet, and poor crushing;
- b. When using the milkshake function, do not put too much fiber material to avoid blocking.

FUNCTION

Please use the measuring cup equipped with this product to measure the ingredients.

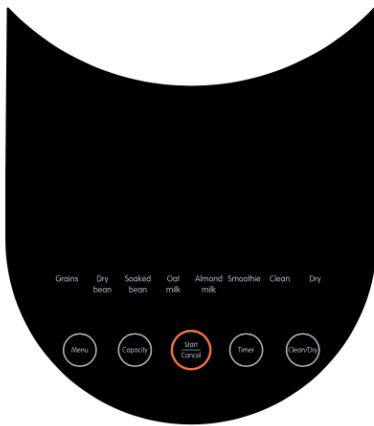
Please add the ingredients according to the recipe quantity, please add water to the water level scale line (the recipe has a clear water volume according to the recipe requirements).

Please process large pieces of food into the size of peanuts (1 cup in the amount of ingredients means 1 flat cup).

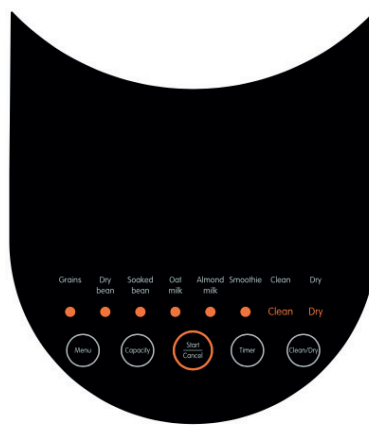
RECIPES

Programs	Recipes	Amount of ingredients
Dry beans	Dry soymilk	<ul style="list-style-type: none"> – 400 ml: 3/10 cup dry soybeans (about 25 g) – 600 ml: 2/5 cup dry soybeans (about 35 g) – 900 ml: 7/10 cup dry soybeans (about 55 g) – 1200 ml: 4/5 cup dry soybeans (about 70 g) – 1500 ml: 6/5 cup dry soybeans (about 100 g)
Soaked beans	Soaked soymilk	<ul style="list-style-type: none"> – 400 ml: 2/5 cup dry soybeans (about 35 g) (fully soaked in water) – 600 ml: 1/2 cup dry soybeans (about 40 g) (fully soaked in water) – 900 ml: 7/10 cup dry soybeans (about 55 g) (fully soaked in water) – 1200 ml: 1 cup dry soybeans (about 80 g) (fully soaked in water) – 1500 ml: 6/5 cup dry soybeans (about 100 g) (fully soaked in water)
Grains	Grains	<ul style="list-style-type: none"> – 400 ml: 1/5 cup dry soybeans (about 15 g). 1/10 cup rice (about 10 g) – 600 ml: 3/10 cup dry soybeans (about 25 g). 1/5 cup rice (about 20 g) – 900 ml: 2/5 cup dry soybeans (about 35 g). 3/10 cup rice (about 30 g) – 1200 ml: 1/2 cup dry soybeans (about 40 g). 2/5 cup rice (about 40 g) – 1500 ml: 7/10 cup of dry soybeans (about 55 g), 2/5 cup of rice (about 40 g)
Almond milk	Almond milk	<ul style="list-style-type: none"> – 400 ml: 30 g almonds – 600 ml: 40 g almonds – 900 ml: 60 g almonds – 1200 ml: 80 g almonds – 1500 ml: 100 g almonds
Smoothie (no ice)	Pear juice	<ul style="list-style-type: none"> – 600 ml: 3 cups of pear (peeled, seeded and diced) , about 300 g
Oat milk	Oat milk	<ul style="list-style-type: none"> – 600ml: 20g raw oat (*Add the water to the grinding chamber, it is not drawn from the water tank.)
Hemp milk	Almond milk	<ul style="list-style-type: none"> – 600 ml: 50g unpeeled hemp seeds

OPERATION METHOD



Holographic effect



Orange light on



Blue light on

1. Time and Capacity showing in blue light
2. Program showing in orange light
3. Menu button
4. Capacity button
5. Start/Cancel
6. Preset button
7. Clean/Hot dry or water draining

Before Operation

1. This product is designed and limited to use in conditions below 1500 meters above sea level.
2. Clean the appliance before using.
3. If the volume deviation of drink between the planned and the fact, pls. touch "Menu" and "Capacity" together for 3s to calibrate water pump. During calibration, light of "0.6L" will always be on, and then the light will flash after calibration. Please put the drink container in place and ensure the appliance is put on flat table during calibration.

Be noted: Please touch "Clean/Dry" 3s to have deep clean and detect altitude.

Operation guide

1. Adding ingredients and water

Open the Mixing chamber and add ingredients (please follow the instruction manual to portion ingredients); open and fill the wastewater basin (please use purified water). Be sure that water level is above the line that indicates the appropriate amount volume for the intended use, and replace the cover for the Mixing chamber and the wastewater basin. Place the wastewater basin and drink container in their designated position.

2. Menu selection

Press the „menu“ button to select the desired function. The selection will flash. Each time you press the button, the menu switches from left to right.

3. Capacity selection

Press the „Capacity“ button to select the desired capacity, the related light will be on. Each time you press the button, the menu switches from "0.4L", "0.6L", "0.9L", "1.2L" to "1.5L" one by one. (The user should add liquid by themselves when making smoothie, and the capacity is 0.6L). Default capacity is 0.6L..

4. Time Selection

Press the „Timer“ button to select the desired time. It will show "6h", "8h" and "10h" in total. Default time is 8h, means the drink will be finished after 8h.

5. Start operation

Press the "Start" button to begin operation; press again within 30 seconds to cancel the current selection to choose a different function. Press again to cancel the current menu pulsing and re-select.

6. Clean/Hot dry

Be sure to remove the drink container before cleaning. After the drink is finished, the system automatically jumps to the cleaning function. At this time, the cleaning function light flashes. Press the „Start cancel“ button to enter the automatic cleaning process. After the cleaning is completed, the hot drying function light flashes, touch the „start cancel“ button to enter the hot drying sterilization process. Cleaning and heating function can be cancelled during the whole process.

Be noted:

Please add ingredients totally according to IM/Recipe, in case of overflow, blocking, or bad grinding issue. Please do not add too many ingredients with much fiber, in case of blocking of outlet.

MAINTENANCE

Mixing chamber cleaning

1. Menu selection

Press „Clean/Dry“ function to choose Cleaning or Hot drying, the light will flash during the function is selected.

2. Start cleaning function

Press „Start/Cancel“ button to start cleaning countdown. Cleaning and heating function can be cancelled during the whole process.

- After all the functions are finished normally, open the lid and dry the grinding, no need to use the hot drying function.
- The heating effect is related to the room temperature, the amount of water stains and the distribution of water stains.
- A small amount of residual water will be drained from the pulp outlet during hot drying. Please place a wastewater basin to prevent liquid from flowing out.
- In the standby state, long press the „Capacity“ + „Timer“ button to open the valve to discharge the drink. The drink in the cup is too large. If the drink in the Mixing chamber is too viscous or there are lumps that are not crushed, please take out the lumps and use the cleaning function to solve it. It is forbidden to discharge the drink manually to avoid clogging the drink pipe.

Spare parts cleaning



Wastewater basin



Lid of Mixing chamber



Steam valve

1. The above 3 accessories can be removed from the machine to be cleaned with water.
2. When the use of too much ingredients result in a obstructed dispense valve, please remove the remaining ingredients in the grinding compart, manually clear the dispense valve, and use the „cleaning“ function to clear the system.
3. After removing and cleaning machine components, it is recommended to either manually dry or let the components air dry before reassembling and the storing the device in a dry and ventilated space.

TROUBLESHOOTING

Error	Explanation	Solution
Indicator light will not turn on	Power plug is not properly inserted	Make sure the plug is completely plugged in.
	Display panel malfunction	Send to after sales service center for service.
Indicator light is on, but the machine does not function properly	No selected program function	Select a function program.
	The water reservoir is either empty or is not adequately filled	Fill the water reservoir to the appropriate water level and place the reservoir in its correct position.
	Temperature sensor or water level electrode malfunction	Send to after sales service center for service.
The grinding chamber does not intake water	Water pump abnormality	Send to after sales service center for service.
	Blockage of water reservoir filter	Unscrew the filter counterclockwise from the bottom of the water tank, after cleaning, tighten it clockwise.
The motor works continuously without pause	Water has seeped into the machine	Send to after sales service center for service.
Heat is continuously applied without pause	Temperature sensor abnormality	Send to after sales service center for service.
Button is unresponsive	System is not fully reset after brief power disruption	Disconnect from power for two minutes before powering back on.
	Display panel button malfunction	Send to after sales service center for service.
Ingredients are not completely broken down	Too much or too little ingredients	Add ingredients according to the recipe in the instruction manual.
	Machine failure	Send to after sales service center for service.
	Incorrect program function selected	Choose the program function appropriate for the intended use.
Overflow	Incorrect program function selected	Choose the program function appropriate for the intended use.
	Too many or too large ingredients	Add ingredients according to the recipe in the instruction manual.
	Machine failure	Send to after sales service center for service.
Burnt pot	Mixing chamber is not completely clean	Make sure the Mixing chamber is completely clean before use.
	Too much ingredients	Add ingredients according to the recipe in the instruction manual.
Operating duration is abnormally long	Water temperature is too low	Use standard temperature water.
	Incorrect program function selected	Choose the program function appropriate for the intended use.
The beverage is not properly dispensed into the Drink container	Drink container is not correctly positioned	Place the drink container in its correct position.
	Dispense valve abnormality	Send to after sales service center for service.
Waste water is not properly emptied into the excess water basin	Excess water basin is not correctly positioned	Place the excess water basin in its correct position.
	Does not remove the drink container	Remove the drink container.
	Dispense valve abnormality	Send to after sales service center for service.

Error	Explanation	Solution
Abnormal noises	Standard machine operation	Occasional noise is normal.
Abnormal power connectivity	Power disconnects for under 30 seconds	After reconnecting to power, operations will resume automatically.
	Power disconnects for over 30 seconds	After reconnecting to power, the machine will be reset. The remaining ingredients can be processed and removed by pressing the cleaning button. After cleaning, new ingredients may be added.

Abnormal alarm prompt

Error indication. The digital display tube reports an error indication, other indicators are off and the buzzer sounds.

Error Sound	Explanation	Solution
2 beep sounds	No water in the water tank or clogged filter at the bottom of the water tank	Add water in the water tank to the water level mark to clean the filter mesh at the bottom of the water tank.
3 beep sounds	Grinding chamber cover is installed or not installed in place	Check whether the grinding chamber cover is not tightly closed.
5 beep sounds	Too much material overloads the motor	Reduce material days and re-make after cleaning the machine.
6 beep sounds	The upper water level lectrode sticks or places too much material	Clean the electrode or reduce the amount of material.
7 beep sounds	Abnormal voltage signal	Check whether the voltage is lower than 160V or higher than 260V / use stabilized power supply.
8 beep sounds	Abnormal internal communication interface	Send to after sales service center for service.
10 beep sounds	Drink outlet is blocked or blocked by other articles	Clean the drink outlet or power-off cleaning, or, send to after sales service center for service.
12 beep sounds	Mixing chamber temperature sensor detection circuit failure	Send to after sales service center for service.
14 beep sounds	Zero crossing signal loss	Send to after sales service center for service.
15 beep sounds	Overtime heating of Mixing chamber	Send to after sales service center for service.

Notice: If the issue cannot be resolved, do not disassemble the machine; please send to after sales service center for service. If the above content is inconsistent with the actual product due to changes in models or parts, please refer to the actual product without prior notice. Please understand!

WARRANTY

This device has a two-year warranty.

The following issues do not result from a manufacturing defect and are not covered under warranty:

- In case of a device failure in consequence of nonobservance of operation instructions described and illustrated in this manual.
- Defects due to dropping, break, damage because of inappropriate positioning of the device or other insecure circumstances.
- Failure due to liquids because of improper operation or maintenance.
- The device has been repaired by the owner or an unauthorised technician without referring to this manual's guidelines.
- Damage due to the overloading of the plant drink maker.

DECLARATION OF CONFORMITY

The manufacturer of the product is:
KoRo Handels GmbH
Koppenplatz 9
10115 Berlin, Germany

This product conforms to the following European Directive(s) and Standard(s):

2014/30/EU (EMC – Electromagnetic Compatibility Directive)
2014/35/EU (Low Voltage Directive)
2011/65/EG (RoHS Directive)



Waste of electrical and electronic equipment



If you will find the above graph (crossedout wheeled bin) on the product, the European Directive 2012/19/EU is applicable. These products may not be disposed of with unsorted household waste. Please be informed about the local separate collection system for electrical and electronic products in your local area. The proper disposal of waste is very important for environment and health for our fellow people. Materials recycling helps to reduce the consumption of raw materials and protect the environment.

Berlin, April 2021


KoRo Drogerie GmbH
Wickestr. 16-17
10551 Berlin
<http://www.korodrogerie.de>

Constantinos Calios
Managing Director

KoRo[®]

KoRo Handels GmbH | www.korodrogerie.de
Koppenplatz 9, 10115 Berlin, Germany