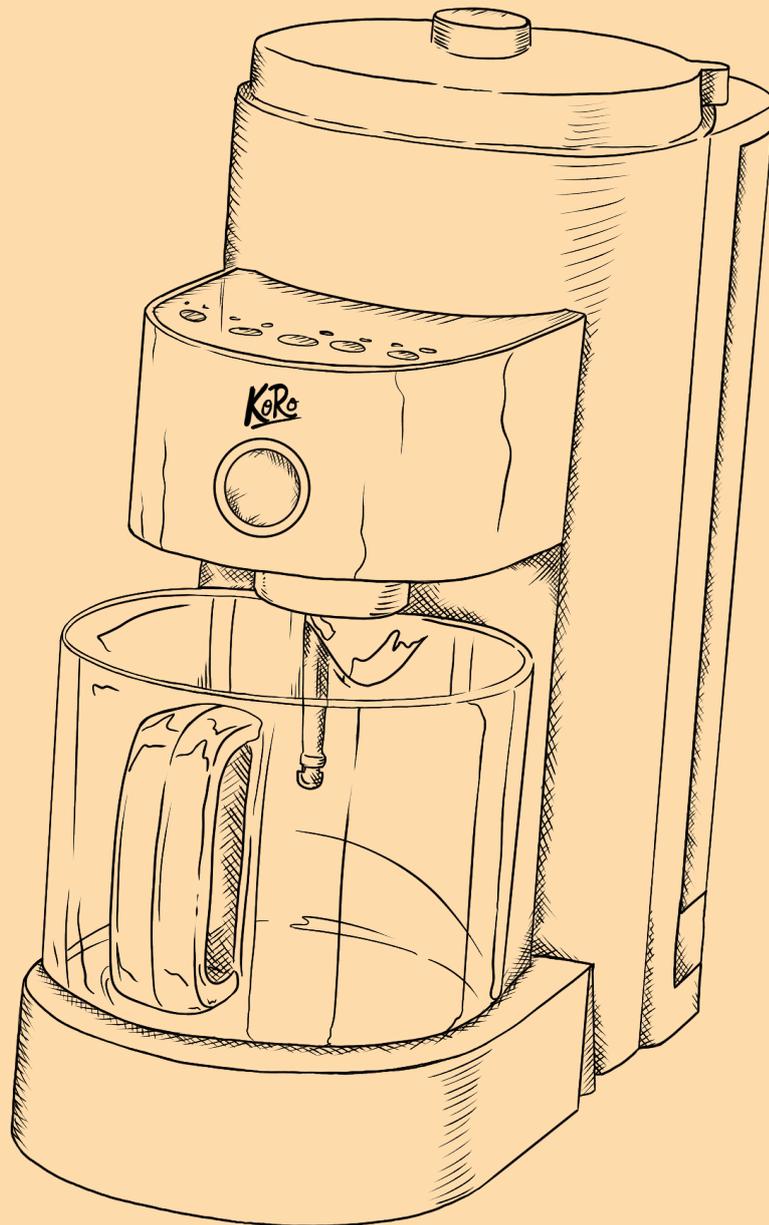


KoRo®



KORO PFLANZENDRINK-BEREITER

„NO-COW-BOY“

BEREITER_001

Bedienungsanleitung

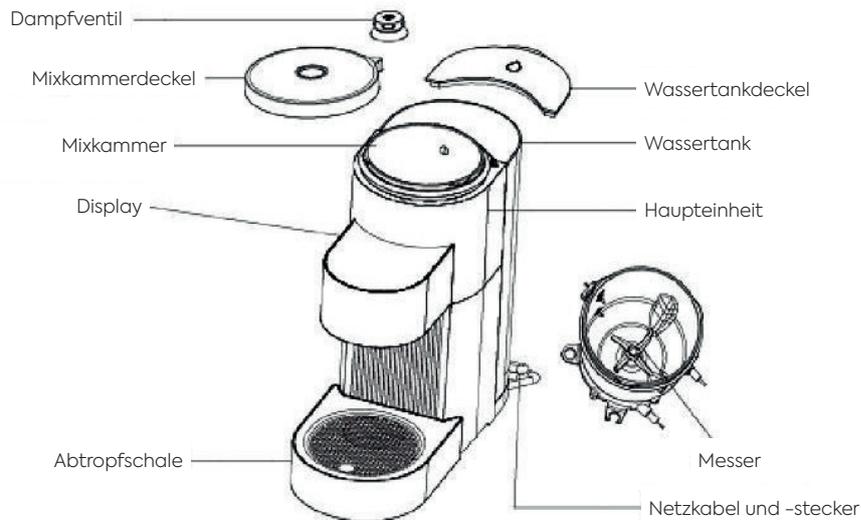
KORO PFLANZENDRINK-BEREITER „NO-COW-BOY“

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.

1. PRODUKTBESCHREIBUNG

GERÄT



ZUBEHÖR



2. TECHNISCHE PARAMETER

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

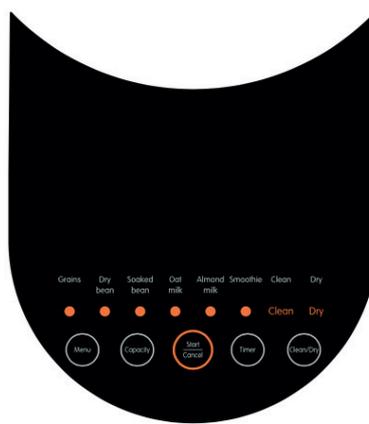
ACHTUNG:

- Dieses Produkt ist für den Einsatz unter Bedingungen unter 1500 Metern ü.d.M. konzipiert und beschränkt
- Berühren Sie das Messer nicht mit der Hand.
- Um die Qualität sicherzustellen, wird jede Maschine vor Verlassen des Werks überprüft. Dabei kann eine kleine Menge Wasser in der Mixkammer oder am Deckel zurückbleiben. **Bitte reinigen Sie das Gerät vor dem ersten Gebrauch.**

3. DISPLAY-ANZEIGE



1. Display Anzeige



2. Programme



3. Timer und Kapazitäten

1. Display-Anzeige (ohne ausgewählte Funktion)

- Runde Tasten:
- «Menu» Taste: Menü
 - «Capacity» Taste: Kapazität
 - «Start / Cancel» Taste: Start / Abbruch
 - «Timer» Taste: Voreinstellung
 - «Clean/Dry» oder Wasser ablassen: Reinigungsfunktion / Trockenfunktion

2. Programm wird in orangefarbenem Licht angezeigt

2. Zeit und Kapazität werden in blauem Licht angezeigt

4. BEDIENUNG

1. Zutaten und Wasser hinzufügen

Öffnen Sie die Mixkammer und geben Sie die Zutaten hinein. Befolgen Sie hierfür bitte die Bedienungsanleitung zum Portionieren der Zutaten (siehe Teil IV. Rezepte). Schrauben Sie den Deckel der Mixkammer im Uhrzeigersinn fest. Öffnen und füllen Sie den Wassertank mit gefiltertem Wasser. Stellen Sie sicher, dass der Wasserstand über der Linie liegt, die das gewünschte Volumen anzeigt. Schließen Sie den Deckel des Wassertanks. Stellen Sie den Getränkebehälter und die Abtropfschale in die vorgesehene Positionen.

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 weiteren Drücken der Taste wird die Auswahl zwischen 400 ml, 600 ml, 900 ml, 1200 ml und 1500 ml durchgeführt. Die Standardkapazität beträgt 600 ml. Die Maximale Kapazität der Funktion „Mandelmilch“ und „Hafermilch“ beträgt 1200 ml. Die einzig verfügbare Kapazität für Smoothies beträgt 600 ml.

Kalibrieren

Wenn das Volumen des zubereiteten Getränks nicht mit dem gewählten Volumen übereinstimmt, können Sie Ihr Gerät selbst kalibrieren. Stellen Sie sicher, dass das Gerät auf eine stabile und flache Oberfläche steht und der Wassertank bis zur Linie „400 ml“ voll mit Wasser ist. Stellen Sie den Getränkebehälter auf um das Wasser wieder aufzufangen.

Berühren Sie bitte „Menu“ und „Capacity“ gleichzeitig für 3 Sekunden, um die Wasserpumpe zu kalibrieren. Nach 2 Pieptönen beginnt die Kalibrierung. Während des gesamten Vorgangs (ca. 2 Minuten) leuchtet durchgehend die Anzeige „0.6 L“ in blau.

Hinweis: Nach der Kalibrierung können Sie zusätzlich „Clean/Dry“ für 3 Sekunden gedrückt halten, um eine Tiefenreinigung durchzuführen. Zudem erkennt das Gerät die Höhe ü.d.M. auf der es sich befindet. Bitte beachten Sie, dass dieses Produkt für den Einsatz unter Bedingungen unter 1500 Metern ü.d.M. konzipiert und beschränkt ist.

4. Zeitauswahl (optional)

Wenn Sie Ihren Pflanzendrink zu einem späteren Zeitpunkt genießen möchten, können Sie einen Timer für sechs, acht oder zehn Stunden stellen. Drücken Sie die Taste „Timer“, um die gewünschte Zeit auszuwählen. Auf dem Display werden die Optionen „6h“, „8h“ und „10h“ angezeigt. Diese entsprechen den Zeitpunkt in der Zukunft, an dem Ihr Pflanzendrink fertig sein wird. Wenn Sie den Pflanzendrink sofort zubereiten möchten, können Sie diesen Schritt überspringen, indem Sie direkt die „Start/Cancel“ Taste drücken.

5. Starten Sie den Betrieb

Stellen Sie sicher, dass der Deckel der Mixkammer gut befestigt ist. 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.

ANMERKUNGEN:

Bitte fügen Sie die Zutaten gemäß den Anweisungen hinzu, um ein Überlaufen, Verstopfen, oder schlechtes Zerkleinern zu vermeiden. Wenn Sie die Smoothie Funktion verwenden, geben Sie nicht zu viele faserige Zutaten ein, um eine Verstopfung zu vermeiden. Zudem sollten Sie die Zutaten klein schneiden.

5. PROGRAMME UND REZEPTE

Bitte verwenden Sie den mit diesem Produkt ausgestatteten Messbecher zum Abmessen der Zutaten. Fügen Sie die Zutaten entsprechend der Rezeptmenge hinzu. Fügen Sie Wasser bis zur auf dem Wassertank angegebenen Linie hinzu, oder in die Mixkammer, wenn angegeben. Zerkleinern Sie große Zutaten vor der Hinzugabe.

(1 Tasse in der Mengeangabe bedeutet 1 gestrichene Tasse)

Programm	Rezepturen	Menge der Zutaten	Laufzeit
„Grains“ (Getreide)	Getreidedrink	– 400 ml: 1/5 Tasse trockene Sojabohnen (ca. 15 g), 1/10 Tasse Reis ca. 10 g	15 min
		– 600 ml: 3/10 Tasse trockene Sojabohnen (ca. 25 g), 1/5 Tasse Reis (ca. 20 g)	18 min
		– 900 ml: 2/5 Tasse trockene Sojabohnen (ca. 35 g), 3/10 Tasse Reis (ca. 30 g)	27 min
		– 1200 ml: 1/2 Tasse trockene Sojabohnen (ca. 40 g), 2/5 Tasse Reis (ca. 40 g)	30 min
		– 1500 ml: 7/10 Tasse trockene Sojabohnen (ca. 55 g), 2/5 Tasse Reis (ca. 40 g)	35 min
	Mandelsahne	– 400 ml: 80 g Mandeln, 1,5 TL Öl, 1 Prise Salz	15 min
	Hanf-Hafer-Sahne	– 400 ml: 40 g Haferflocken, 26 g geschälte Hanfsamen, 1,5 TL Öl,	15 min
„Dry bean“ (Trockene Bohnen)	Trockene Sojamilch	– 400 ml: 3/10 Tasse trockene Sojabohnen (ca. 25 g)	15 min
		– 600 ml: 2/5 Tasse trockene Sojabohnen (ca. 35 g)	18 min
		– 900 ml: 7/10 Tasse trockene Sojabohnen (ca. 55 g)	25 min
		– 1200 ml: 4/5 Tasse trockene Sojabohnen (ca. 70 g)	30 min
		– 1500 ml: 6/5 Tasse trockene Sojabohnen (ca. 100 g)	35 min
„Soaked bean“ (Eingeweichte Bohnen)	Eingeweichte Sojamilch	– 400 ml: 2/5 Tasse trockene Sojabohnen (ca. 35 g, vollständig in Wasser eingeweicht)	15 min
		– 600 ml: 1/2 Tasse trockene Sojabohnen (ca. 40 g, vollständig in Wasser eingeweicht)	18 min
		– 900 ml: 7/10 Tasse trockene Sojabohnen (ca. 55 g, vollständig in Wasser eingeweicht)	25 min
		– 1200ml: 1 Tasse trockene Sojabohnen (ca. 80 g, vollständig in Wasser eingeweicht)	30 min
		– 1500 ml: 6/5 Tasse trockene Sojabohnen (ca. 100 g, vollständig in Wasser eingeweicht)	35 min
„Oat milk“ (Hafermilch)	Haferdrink	– 600ml: 20g rohe Haferflocken *	8 min
„Almond milk“ (Mandelmilch)	Mandeldrink	– 400 ml: 30 g Mandeln	15 min
		– 600 ml: 40 g Mandeln	18 min
		– 900 ml: 60 g Mandeln	27 min
		– 1200 ml: 80 g Mandeln	30 min
		– 1500 ml: 100 g Mandeln	35 min
„Hemp milk“ (Hanfmilch)	Hanfdrink	– 600 ml: 50 g Hanfsamen ungeschält	18 min
Smoothie (ohne Eis)	Birnensaft	– 600 ml: 3 Tassen Birne (geschält, entkernt und gewürfelt), ca. 300 g*	8 min
	Erdbeersaft	– 600 ml: 3 Tassen Erdbeeren (gewürfelt), ca. 300 g*	8 min

*Das Wasser mit in die Mixkammer geben, es wird nicht von dem Wassertank gezogen

6. REINIGUNG

1. Automatische Selbstreinigungsfunktion

Nachdem Ihr Getränk fertig ist, blinkt die Leuchte der Reinigungsfunktion. Bevor Sie den Reinigungsprozess starten, entfernen Sie bitte den Getränkebehälter.

Drücken Sie die Taste „Start/Cancel“ um den automatischen Reinigungsprozess zu beginnen. Der Reinigungsprozess startet mit 2 Pieptönen und dauert 5-6 Minuten. Beachten Sie, dass zwischen den Reinigungsintervallen kurze Pausen normal sind. Nach Abschluss der Reinigung piept das Gerät 9 Mal und die Leuchte der Trockenfunktion „Dry“ blinkt. Für eine vollständige Reinigung brechen Sie das Reinigungsprogramm nicht vor dem Piepton ab.

Ist das Getränk zu dickflüssig, oder sind Klumpen in der Mixkammer zurückgeblieben, die nicht zerkleinert werden konnten, nehmen Sie bitte die Klumpen heraus und verwenden Sie erst danach die Reinigungsfunktion.

2. Trocknungsfunktion

Wenn die Leuchte der Trockenfunktion „Dry“ blinkt, drücken Sie erneut die Taste „Start/Cancel“, um den Prozess des Trocknens zu starten. Dieser dauert 9 Minuten. Nach Abschluss der Trockenfunktion piept das Gerät 9 Mal. Für das vollständige Trocknen des Geräts brechen Sie das Reinigungsprogramm nicht vor dem Piepton ab.

Bitte beachten Sie, dass der Heizeffekt von der Raumtemperatur und der Verteilung des Wassers in der Mixkammer abhängt. Sollte die Mixkammer nicht vollständig trocken sein, nutzen Sie ein sauberes Tuch um die Mixkammer zu trocknen bevor Sie das Gerät aufbewahren. Während des Trocknens kann eine kleine Menge Restwasser aus dem Auslauf abfließen. Daher entfernen Sie bitte die Abtropfschale nicht vorzeitig.

Die Reinigungs- und Trockenfunktion können während des gesamten Vorgangs abgebrochen werden.

3. Reinigung der Mixkammer

Wenn die Verwendung von zu vielen Zutaten zu einem Verstopfen des Auslaufs führt, entfernen Sie zuerst bitte die restlichen Zutaten in der Mixkammer. Durch langes Drücken (3 Sekunden) der Tasten „Capacity“ und „Timer“ zusammen lässt sich das Ventil zum Ablassen des restlichen Wassers in der Mixkammer öffnen. So können Sie Rückstände im Auslauf entfernen. Nach Abschluss drücken Sie erneut auf „Capacity“ und „Timer“ für 3 Sekunden, um zum Auswahlmenü zurückzukehren. Anschließend können Sie das Gerät mit der Selbstreinigungsfunktion reinigen. Dafür drücken Sie „Clean/Dry“ bis die Leuchte „Clean“ blinkt und danach auf „Start/Cancel“.

4. Reinigung der Ersatzteile



Abtropfschale



Deckel der Mixkammer



Dampfventil

Die oben genannten 3 Zubehörteile können aus der Maschine entfernt und mit Wasser gereinigt werden.

Achten Sie vor der Aufbewahrung des Geräts darauf, dass alle Teile trocken sind und bewahren Sie das Gerät in einem trockenen, gut belüfteten Raum auf.

7. 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 unnormale 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!

8. 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.

9. 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



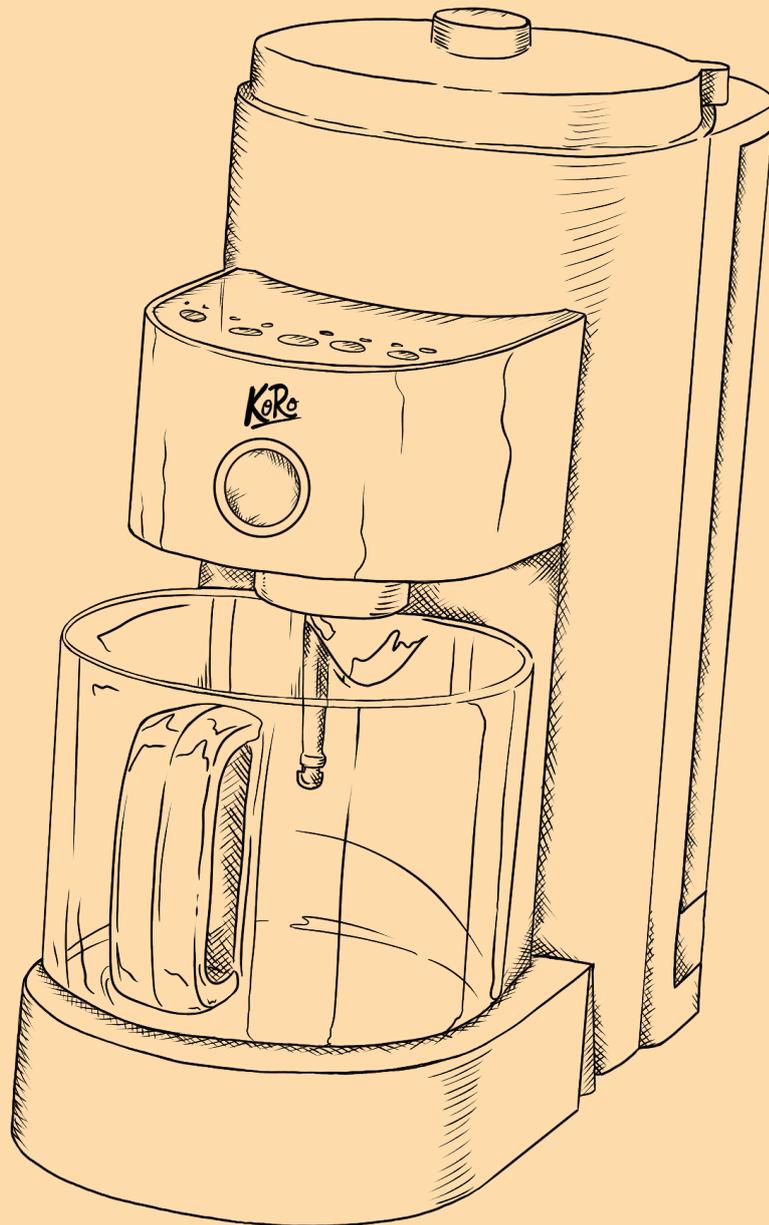
Befindet sich die obige Abbildung (durchgestrichene Mülltonne auf Rädern) auf dem Produkt, gilt die Europäische Richtlinie 2002/96/EG. Diese Produkte dürfen nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden. Informieren Sie sich über die örtlichen Regelungen zur getrennten Sammlung elektrischer und elektronischer 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, Februar 2022


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

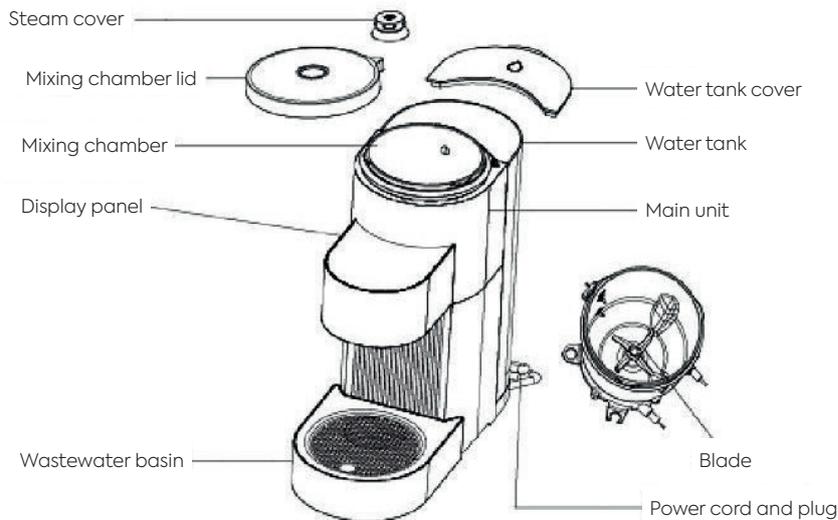
PLANT DRINK MAKER „NO-COW-BOY“

Instruction manual

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

1. PRODUCT STRUCTURE

APPLIANCE



ACCESSORY



2. TECHNICAL PARAMETERS

Rated voltage	Rated frequency	Rated power	Motor power	Netto 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

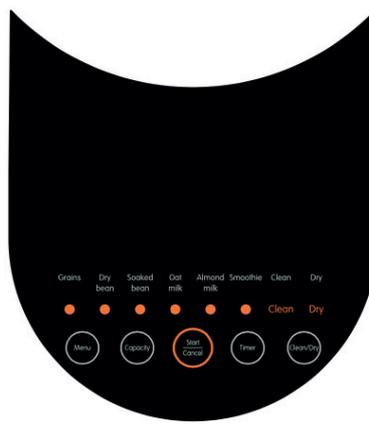
WARNING:

- This product is designed and limited to use in conditions below 1500 meters above sea level.
- Do not touch the blade with your hands.
- To ensure quality, every machine is inspected before leaving the factory. Therefore, a small amount of water may remain in the mixing chamber and its lid, which is normal. **Clean the appliance before the first use.**

3. DISPLAY



1. Display panel



2. Programs



3. Capacities and timers

1. Display panel (no program selected)

- Round buttons (left to right)
- Menu button
 - Capacity button
 - Start/Cancel
 - Timer button
 - Clean/Dry or water draining

2. Programs are displayed with orange lights

2. Capacities and timer settings are displayed with blue lights

4. HOW TO USE THE PLANT DRINK MAKER

1. Add ingredients and water

Open the mixing chamber and add the ingredients. Please follow this manual to portion ingredients (see part IV.). Then tighten the mixing chamber lid in place. Open the water tank cover and fill it with filtered water. Make sure that the water level matches the line that indicates the desired volume. Now place the cover back on the water tank. Place the beverage container and wastewater basin in the designated positions.

2. Menu selection

Touch the „Menu“ button to select the desired function. The selected program will flash, and with each successive touch of the button, the different programs will flash in a cycle from left to right.

3. Capacity selection

Touch the „Capacity“ button to select the desired capacity. Each touch of the button will cycle the selection between 400 ml, 600 ml, 900 ml, 1200 ml and 1500 ml. The default capacity is 600 ml (0.6L). The maximum capacity for “Oat milk” and “Almond milk” is 1200 ml. For smoothies, the only available capacity is 600 ml.

Calibration

If the final volume of the drink deviates from the volume you selected, you can calibrate your appliance yourself. Make sure that the appliance is placed on a flat and hard surface and the water tank is filled at least to the “400 ml” line. Put the beverage container under the outlet to catch the water.

Please touch “Menu” and “Capacity” together for 3 seconds to calibrate the water pump. The start is indicated by 2 two beep sounds. During calibration, the blue light displaying “0.6L” will always be on. This process will take around 2 minutes.

Once the calibration is finished, you will hear 9 beep sounds and the menu will be displayed with orange lights. The light of the last program used will flash.

NOTE:

You can opt for a deep cleanse after calibration. For that, long press “Clean/Dry” for 3 seconds to have a deep clean. Simultaneously, your appliance will detect the altitude of the ground. Please remember that this product is only designed to use under conditions of 1500 m (or less) above sea level.

4. Time selection (optional)

To enjoy the plant-based drink at a later point in time, a timer can be set for six, eight or ten hours. Touch the „Timer“ button to select the desired time. The display will show “6h”/“8h” and “10h”, indicating the time ahead at which your drink will be ready to consume. If you want the machine to start preparing your drink immediately, you can skip this step by touching the “Start/Cancel” button directly.

5. Start operation

Make sure that the lid of the mixing chamber is well closed. Touch the “Start/Cancel” button to start the operation. Within the first 30 seconds, you can touch the button again to cancel the current program and reselect a new one.

NOTE:

Please add the ingredients in the proportions indicated in this instruction manual to avoid overflowing, clogging or grinding issues. If you are using the smoothie program, please be careful not to add ingredients with too much fiber to avoid clogging the outlet. Additionally, you should cut your ingredients small.

5. PROGRAMS AND RECIPES

Please use the measuring cup equipped with this product to measure the ingredients. Please add the ingredients according to the quantities indicated below. Add water to the line on the water tank that indicates the desired volume, or in the mixing chamber if the recipe indicates so. Please process large pieces of food into the size of peanuts.

(1 cup of ingredients means 1 flat cup)

Programs	Recipes	Amount of ingredients	Required time
Grains	Grain milk	– 400 ml: 1/5 cup dry soybeans (about 15 g). 1/10 cup rice (about 10 g)	15 min
		– 600 ml: 3/10 cup dry soybeans (about 25 g). 1/5 cup rice (about 20 g)	18 min
		– 900 ml: 2/5 cup dry soybeans (about 35 g). 3/10 cup rice (about 30 g)	27 min
		– 1200 ml: 1/2 cup dry soybeans (about 40 g). 2/5 cup rice (about 40 g)	30 min
		– 1500 ml: 7/10 cup of dry soybeans (about 55 g), 2/5 cup of rice (about 40 g)	35 min
	Almond Cooking Cream	– 400 ml: 80 g almonds, 1.5 tsp oil, 1 pinch of salt	15 min
	Hemp & Oat Cooking Cream	– 400 ml: 40 g oats, 26 g peeled hem seeds, 1.5 tsp oil	15 min
Dry bean	Soaked soymilk	– 400 ml: 3/10 cup dry soybeans (about 25 g)	15 min
		– 600 ml: 2/5 cup dry soybeans (about 35 g)	18 min
		– 900 ml: 7/10 cup dry soybeans (about 55 g)	25 min
		– 1200 ml: 4/5 cup dry soybeans (about 70 g)	30 min
		– 1500 ml: 6/5 cup dry soybeans (about 100 g)	35 min
Soaked bean	Soaked soymilk	– 400 ml: 2/5 cup dry soybeans (about 35 g) (fully soaked in water)	15 min
		– 600 ml: 1/2 cup dry soybeans (about 40 g) (fully soaked in water)	18 min
		– 900 ml: 7/10 cup dry soybeans (about 55 g) (fully soaked in water)	25 min
		– 1200 ml: 1 cup dry soybeans (about 80 g) (fully soaked in water)	30 min
		– 1500 ml: 6/5 cup dry soybeans (about 100 g) (fully soaked in water)	35 min
Oat milk	Oat milk	– 600ml: 20g raw oat (*Add the water to the grinding chamber, it is not drawn from the water tank.)	8 min
Almond milk	Almond milk	– 400 ml: 30 g almonds	15 min
		– 600 ml: 40 g almonds	18 min
		– 900 ml: 60 g almonds	27 min
		– 1200 ml: 80 g almonds	30 min
		– 1500 ml: 100 g almonds	35 min
Hemp milk	Hemp milk	– 600 ml: 50 g unpeeled hemp seeds	18 min
Smoothie (no ice)	Pear juice	– 600 ml: 3 cups of pears (peeled, seeded and diced), about 300 g*	8 min
	Strawberry juice	– 600 ml: 3 cups of strawberries (diced), about 300 g*	8 min

*Add the water to the mixing chamber, it is not drawn from the water tank.

6. CLEANING

1. Self-cleaning mode

After the beverage is ready, the “Clean” light will flash. Please remove the beverage container before cleaning.

Touch the „Start/Cancel“ button to enter the automatic cleaning process. You will hear 2 beep sounds indicating the start. Cleaning will take 5 to 6 minutes. Please note that short breaks during cleaning intervals are normal. The appliance will make 9 beep sounds and the “Dry” light will flash once cleaning is finished. To ensure a full clean, do not interrupt the cleaning process before you hear the beep sounds.

If the drink is too viscous or there are clogs in the mixing chamber that were not crushed, please remove the clumps manually before using the cleaning program.

2. Dry mode

Once the “Dry” light flashes after cleaning is finished, touch the “Start/Cancel” button again to start the hot drying function. The drying process will take around 9 minutes and you will hear 9 beep sounds once it's finished. For best results please do not interrupt the program before the beep sounds.

Please note that the heating effect is related to the room temperature and the distribution of water stains. In case the mixing chamber is not fully dry, use a clean cloth to dry the mixing chamber before storing the drink maker away.

A small amount of residual water might be drained from the pulp outlet during hot drying. Please place the wastewater basin under the outlet to catch the liquid.

Both cleaning and hot drying functions can be canceled during the whole process.

3. Cleaning the mixing chamber

If the outlet is clogged because of too many ingredients, please remove the remaining ingredients from the mixing chamber first. Then long press the “Capacity” and “Timer” buttons for 3 seconds to open the valve and discharge the remaining water in the mixing chamber. This way, any residues in the outlet can be removed.

After the process is finished, long press again “Capacity” and “Timer” for 3 seconds to return to the main menu. You can proceed to clean the chamber with the regular self-cleaning function by touching the “Clean/Dry” button and then pressing “Start/Cancel”

4. Cleaning spare parts



Wastewater basin



Lid of mixing chamber



Steam valve

The above 3 accessories can be removed from the machine to be cleaned with water.

After removing and cleaning the components, it is recommended to either manually dry or let the components air dry before reassembling and storing the appliance away. Store the appliance in a dry and ventilated space.

7. TROUBLESHOOTING

Error	Explanation	Solution
Indicator light does 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.

NOTE:

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!

8. 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.

9. 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, February 2022


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