

O.Young

SELF-CLEANING PLANT-BASED MILK MAKER
SELBSTREINIGENDER PFLANZENMILCH-MAKER



EN INSTRUCTION MANUAL

DE BEDIENUNGSANLEITUNG

THANK YOU FOR CHOOSING OUR PLANT-BASED MILK MAKER
PLEASE READ THE MANUAL CAREFULLY BEFORE OPERATING AND KEEP IT
FOR FUTURE REFERENCE.

SAFETY PRECAUTIONS

To prevent personal injury or property damage, please strictly adhere to the following safety precautions:



Warning

Indicates a potential hazard that could result in death or serious injury if not avoided.



Note

Indicates a potential hazard that could cause minor to moderate injury if not avoided.



Warning

- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Switch off the appliance and disconnect from supply before changing accessories or approaching parts that move in use.
- Use a two plug socket with earthing contact. It is essential to connect to a power outlet with a rated current of 10A and an AC voltage of 220-240V.
- Ensure the power plug is fully inserted. Incomplete insertion may cause electric shock or overheating, leading to a fire hazard.
- Do not damage the power cord, plug, or socket. Avoid the following with the power cord.
- Do not modify, bend, stretch, expose to high temperatures, place heavy objects on, or bundle the power cord. If the power cord is damaged, it should be replaced by the manufacturer, its service agent, or similarly qualified persons to avoid hazards.
- Do not use the power cord for purposes other than those described in the manual. Never attempt to modify,

disassemble, or repair the product on your own.

- Do not immerse the product in water or expose it to water jets.
- Do not apply external force to the nozzle to prevent damage to the machine.
- Do not use ingredients with excessive fibers, such as mangoes or licorice, as they may not crush properly and could clog the nozzle, potentially damaging the machine.
- Do not use non-original milk cup in the base groove to prevent the cup mouth from interfering with the milk cup, which may cause damage to the machine.
- Keep the product more than 30 cm away from heat sources to prevent damage or fire hazards.
- Care shall be taken when handling the sharp cutting blades, emptying the container and during cleaning.
- Avoid spillage on the connector.



Note

- Do not open the lid during the drink making.
- When the room temperature exceeds 30°C, do not set the reservation time for more than 12 hours.
- It is strictly prohibited to place the milk cup on an open flame or induction cooker for heating.
- After drink making process or using the hot air drying function, the temperature of the milk cup, nozzle, blender jar, and blender jar lid may be high. Avoid touching them directly with your hands.
- When the blender jar needs to expel uncrushed ingredients, press and hold the [Start/Cancel] button for 5 seconds when the device is in the standby state to enable the manual discharging function. Strictly follow the recipe for adding ingredients when making beverages.
- Do not disconnect the power during automatic cleaning.
- For scheduled operations, a slight deviation between the actual alarm time upon completion and the standard scheduled time is normal and does not affect the quality of

the drink making process. (Applicable to only models with scheduling features).

- Do not forcefully remove the milk cup during the drink making.
- Do not consume the prepared beverage if power is lost for more than 5 minutes.
- Be careful not to cut your hands on the blades when cleaning the blender jar manually.
- Ensure the residual water tray is correctly positioned before starting automatic cleaning.
- After adding ingredients to the blender jar, clean around the blender jar to ensure a proper seal.
- Pulping colored ingredients may cause staining.
- Only add drinkable liquid (e.g., purified water or milk) manually for Soup/Smoothie; DO NOT add liquid for other functions to prevent overflow and damage.
- This product is intended for use only in place at altitudes below 2,000 meters.
- This product is intended for use only in environments with temperatures between 4°C and 40°C.
- For ingredients with pits, ensure the pits are removed before using for drinks.
- Drink making time will adjust automatically according to the voltage. After cleaning, open the blender jar lid to allow the water to dry out.
- It is normal for rice to slightly stick inside the blender jar when making rice beverages.
- Avoid touching moving parts such as blades and motors while the product is powered and in operation to prevent injury or damage to the product.
- Do not use the product empty (without ingredients) or overloaded (with more ingredients than the rated capacity). This product is intended for home use only and should not be used for other purposes.
- Do not insert or unplug the power cord with wet hands to avoid electric shock. When disconnecting power, grasp the plug and pull it out without tugging on the power cord. Ensure the power cord does not come into contact with sharp edges or corners to avoid damage and the risk of

electric shock.

- Place this product on a stable surface when in use. Do not operate it on sloped or unstable surfaces or on top of flammable materials such as carpets, towels, plastics, or paper. Keep the product away from the edge of counters to prevent tilting or accidents.
- Do not move the machine while it is in operation to prevent spills, burns, or electric shocks. Do not touch the blender jar lid or ventilation valve during operation to prevent burns.
- Disconnect the power when the product is not in use to prevent short-circuiting.
- All parts of this product that come into contact with food are made from materials that meet food-grade certification standards, ensuring cleanliness, hygiene, and reliability.
- When disposing of this product and its packaging, please hand it over to a qualified recycling facility and cut the power cord before disposal.
- Before disassembling, assembling, replacing parts, or cleaning any part of this product, please disconnect the power to prevent electric leakage or accidental activation.
- The operating speeds of all settings on this product are set to optimal levels and do not require adjustment.
- This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- **WARNING** — Always operate the blender with the lid or the guard in position as indicated in the instructions.
- Never put a hand in the jar.
- Be careful if hot liquid is poured into the appliance as it can be ejected out of the appliance due to a sudden steaming.

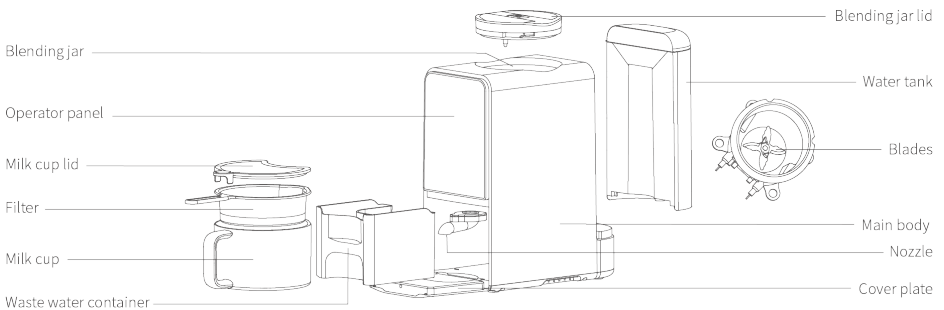


Usage Tips

- After drink making is complete, please consume promptly to maintain freshness.
- Infants, individuals with renal failure, or those with weak gastrointestinal function should choose soy milk with a lower concentration or reduce their consumption accordingly.
- The product is designed for Household Use Only.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - Staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - Farm houses;
 - By clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - Bed and breakfast type environments.

PRODUCT COMPONENT NAME AND FUNCTIONS

Product component name

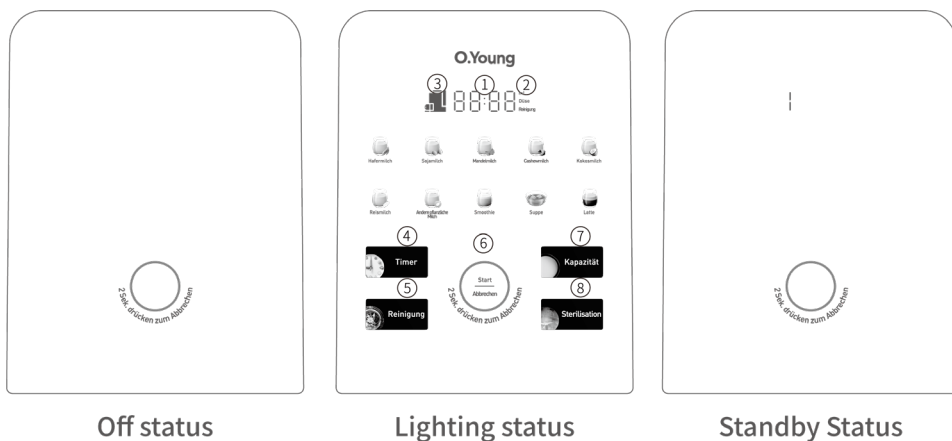


List of accessories (1 each)



Function Panel

For the first time use, please press the "Reinigung" once, select the 20 minutes cleaning function, and touch the "Start/Abbrechen" button to carry out high-temperature cleaning and altitude detection.

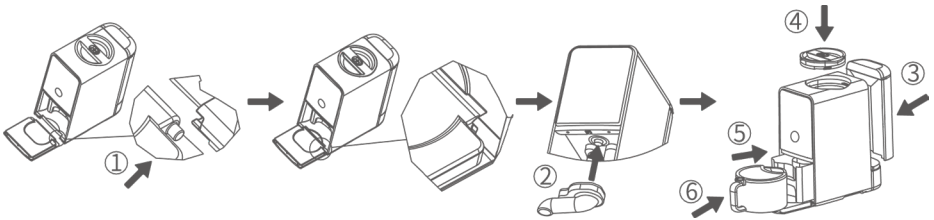


1. Time/capacity display.
2. Status display.
3. Abnormality indication (red light shows abnormality in the corresponding position).
4. Reservation button.
5. Cleaning button, press 1 time for 20 minutes wash, press 2 times for 5 minutes wash.
6. Start/Cancel button.
7. Capacity button.
8. Sterilization button, press for 25 minutes hot dry sterilization.

How To Use The Products

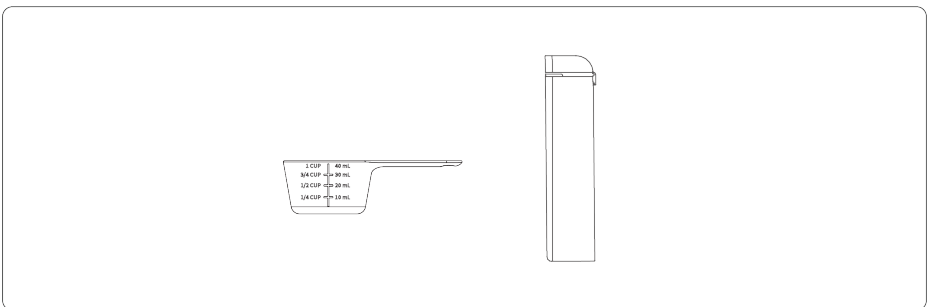
Installation Instructions

- 1) Cover components at both ends of the rotary axis when quasi-base opening pushed in, rotate the cover components to ensure that the installation is in place to close the smooth
- 2) Fill the tank with water to the required amount of drink above the water level line, cover the tank lid, according to the instructions installed in place.
- 3) Blender cover will be placed in the corresponding position (clockwise rotation to the alignment of the logo aligned).
- 4) Then install the residual water box in place.
- 5) Then install the milk cups and the milk cup lid in place!



Guidelines for use

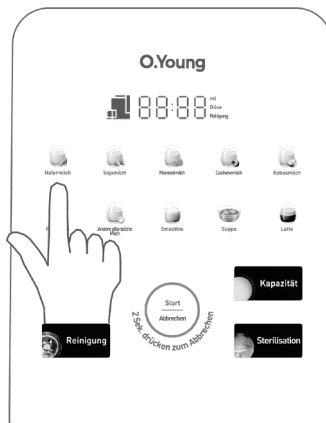
For first time use, please install nozzle. Refer to the installation instructions for the installation method.



Add ingredients and water

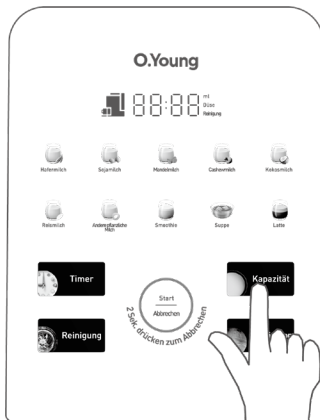
Open the lid of the blending jar, add ingredients to the blending jar (Please add ingredients according to the amount of instructions); open the lid of the water tank, add water to the water tank to the required amount of drink above the water level line.

And close the lid of blending jar and the lid of the water tank, then position the nozzle, waste water container, milk cup, and milk cup lid properly.



Function Selection

Select the desired function, and the selected function blinks when it is selected.



Capacity Selection

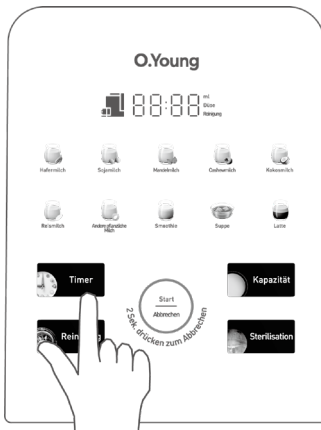
The light of "Kapazität" button is on, it means the capacity can be selected, touch and press "Kapazität" button, the capacity will be increased by 100mL.

CAUTION: Capacity settings vary by mode.

- Rice Milk: Select capacity (300-800 mL) via control panel.
- Other functions: Select capacity (300-1200 mL) via control panel.
- Soup/Smoothie: Capacity selection unavailable. You **MUST** manually add drinkable liquid (e.g., purified water or milk) before starting. If ignored, this may cause:

- Excessively thick mixture
- Appliance motor damage
- Safety hazards (e.g., overheating)

Consult user manual for exact liquid volumes and recipes.



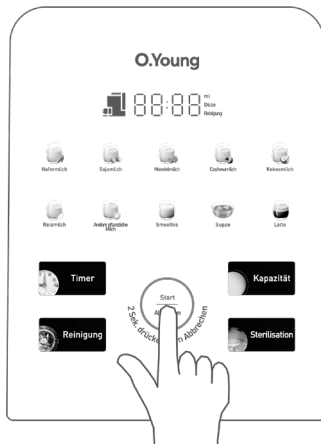
Time Selection (Skip this step if you do not wish to set a timer.)

The "Timer" button lights up to indicate that the reservation can be selected, touch the "Timer" button, every time you press it, the time will increase by 15 minutes, support long-press quick selection, can be reserved for 1-24 hours, the time shown in the reservation indicates the time left for the completion of the preparation of the ingredient.

Preset timer is not applicable for Smoothie.

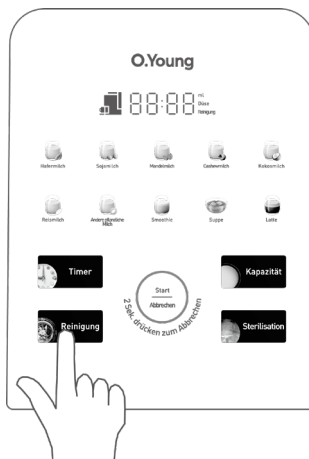
Tips:

Avoid scheduling protein-rich foods (e.g. milk/meat/seafood) or fresh produce (e.g. fruits/corn) – prolonged delay may cause spoilage/souring.



Starting Milk Making

Touch the “Start/Abbrechen” button to start making drinks. If you want to cancel the process, press and hold the button again for 2 seconds, when the machine is programmed to start, you can cancel the making before the blending jar filled with water; When water is added in the blending jar, the cancellation of the program will enter the cleaning procedure, that is, automatically will continue to crush the ingredients in the blending jar and then discharged from the nozzle; Do not drink the purged liquid, as it may contain uncooked ingredients.



Automatic cleaning

When the drink production is finished, the machine will automatically enter the cleaning programme, at this time, please do not take out the waste water container, but the milk cups can be freely taken, after the cleaning is completed, please pour the waste water in time.

Tips

- Please add ingredients according to the instructions to avoid overflow, blocked milk discharge, poor crushing and other conditions.
- When choosing "Smoothie" function, do not put mango, licorice and other high fiber ingredients, so as to avoid clogging the drink spout. Please remove the seeds or choose seedless fruits. For some fruits cannot remove the seeds such as dragon fruit, passion fruit, etc., it is normal to found some uncrushed seeds in the juice.
- For smoother texture, use the filter provided.
- Please do not add too hard ingredients (such as rock sugar, ice, etc.) to prevent damage to the machine.
- For safety and to ensure everything is working properly, we recommend switching on the machine first and confirming that it powers up without any error messages before placing any ingredients inside.
- During the deep cleaning process, it is normal for steam splashing from the steam lid.

Fault analysis and troubleshooting

Fault	Cause Description	Countermeasure
Indicator light is off	The power cord plug is not fully inserted	Insert the power cord fully.
	Display board malfunction	Send to the local after-sales service department for repair.
Indicator light is on, but the machine does not work	No function program selected	Select the corresponding function program.
	No water added to the water tank or not properly placed	Fill the water tank up to the water level line and ensure it is properly positioned.
	Temperature sensor or water level electrode malfunction	Send to the local after-sales service department for repair.
No water entering the blender jar	Water pump malfunction	Send to the local after-sales service department for repair.
	Bottom filter screen of the water tank is clogged	Remove the filter screen from the bottom of the water tank, clean it, and replace it as it was.

Motor does not stop working	Water has entered the machine	Send to the local after-sales service department for repair.
Continuous heating	Temperature sensor anomaly	Send to the local after-sales service department for repair.
Buttons unresponsive	Power interruption too short for system to reset	Power off for 2 minutes before reusing.
	Display board button fault	Send to the local after-sales service department for repair.
Ingredients not blending	Too many or too few ingredients	Add ingredients according to the amounts specified in the recipes in the manual.
	Machine malfunction	Send to the local after-sales service department for repair.
	Incorrect function program selected	Correctly select the function program.

Overflow	Incorrect function program selected	Correctly select the function program.
	Too many ingredients or ingredients too large	Add ingredients according to the amounts specified in the recipes in the manual.
	Machine malfunction	Send to the local after-sales service department for repair.
Scorched bottom	Blender jar not cleaned properly	Clean the blender jar properly before use.
	Too many ingredients added	Add ingredients according to the amounts specified in the recipes in the manual.
Beverage processing time is too long, everything else is normal	Water temperature too low	Use room temperature water.
	Incorrect function program selected	Correctly select the function program.
Drink not properly dispensed into the milk cup	Milk cup not properly positioned	Position the pulp collection cup correctly.
	Machine valve malfunction	Send to the local after-sales service department for repair.

Wastewater not draining into the residual water tray	Residual water tray not properly positioned	Position the residual water tray correctly.
	Pulp valve malfunction	Send to the local after-sales service department for repair.
Unusual whistling sound	Machine breaking-in	Occasional whistling sounds are normal.
Unexpected power cut	Power cut less than 2 minutes	Upon re-powering, pulp production can automatically resume.
	Power cut more than 5 minutes	Reset the machine after re-powering. Use the strong expulsion function to process the ingredients in the jar, and start over with adding ingredients for pulping.

Abnormal Alarm Notification

Error message: Digital display tube error indication, other indicator lights are off, and the buzzer is sounding.

Error Code	Cause Description	Recommended Countermeasure
E00	Overflow signal anomaly	Dry the area around the blender jar mouth and the lid of the blender jar
E01	Zero-cross signal anomaly	Send to the local after-sales service department for repair
OPEN	Blender jar lid not tightened properly	Tighten the blender jar lid
CUP	Milk cup not positioned correctly	Position the pulp collection cup correctly as per the instructions
	Waste water box not positioned correctly or the residual water tray is full	Position the residual water tray correctly as per the instructions or empty the residual water from the tray
E03	Input voltage too high (greater than 264V)	Check if the voltage exceeds 264V/use a voltage stabilizer
E04	Input voltage too low (less than 176V)	Check if the voltage is below 176V/use a voltage stabilizer
E05	NTC short circuit	Send to the local after-sales service department for repair
E06	NTC open circuit	Send to the local after-sales service department for repair



E07	Serial port communication failure	Send to the local after-sales service department for repair
E08	Motor signal anomaly	If there are too many ingredients, add them according to the recipe guide in the manual
	Motor signal anomaly	Send to the local after-sales service department for repair
E10	No current during heating	If there are too many ingredients, add them according to the recipe guide in the manual
	No current during heating	Send to the local after-sales service department for repair
E12	Standby current anomaly	Send to the local after-sales service department for repair
E13	Heating timeout	Send to the local after-sales service department for repair
E25	Valve signal anomaly	<ol style="list-style-type: none"> 1. Clean the nozzle 2. Power off and clean 3. Send to local after-sales service if problem persists
E28	Water tank is empty	<ol style="list-style-type: none"> 1. Fill water tank to level line 2. Clean bottom filter screen of water tank
E38	Too many ingredients	Add ingredients according to recipe guide quantities in manual
E39	Nozzle spout malfunction	Properly reposition the pulp spout

Kindly Reminder

- If the problem cannot be solved, please do not attempt to disassemble the machine yourself. Instead, kindly contact your local after-sales service department for repair.
- If the information above does not correspond to the actual product due to model or part changes, please refer to the information provided with the actual product. We apologize for any inconvenience caused by not providing separate notification and appreciate your understanding.

Cleaning and Maintenance

Blender Jar Cleaning

	<p>Menu Selection</p> <p>Press the “Reinigung” button and the LED screen will display the corresponding cleaning time required.</p> <p>Press “Reinigung” once for 20 minutes of cleaning, twice for 5 minutes of cleaning, and cycling through each option in order.</p> <p>Press the “Sterilization” to initiate sterilization.</p>
	<p>Start/Cancel</p> <p>After selecting the desired cleaning or disinfection function, press the “Start/Abbrechen” button to activate or deactivate the selected function. Press and hold the “Start/Abbrechen” button for at least 2 seconds to cancel the current function and enter standby mode.</p>

Maintenance

After using the blender for a while (it is recommended to perform monthly maintenance), oily residues may build up and stain both the blender jar and blades. Add food-grade descaling agent/baking soda/food-grade citric acid (must be purchased separately; strictly follow the cleaner's dosage instructions), press the "Reinigung" button, select the 20-minute cleaning function, then press the "Start/Abbrechen" button to begin maintenance for the blender jar. (After the machine has been used times, it will automatically initiate the 20-minute cleaning function upon being powered on.)

Disinfection

Press the "Sterilization" button, select the 25-minute Sterilization function, then press the "Start/Abbrechen" button to start. Ensure the blender jar lid is tightly screwed on and the steam cover is removed for hot air drying of the blender jar. To stop the sterilization process, press and hold the "Start/Abbrechen" button for more than 2 seconds. Avoid touching the blender jar with your hands during sterilization to prevent burns!

Special Ingredient Handling Tips

A. Normal Residues

These ingredients may leave harmless residue (no performance/safety impact):

- Dark ingredients (e.g., pumpkin, cocoa powder)
- High-fat ingredients (e.g., avocado, nuts)
- Rice-based ingredients (e.g., rice, millet)

B. Stubborn Residue Solutions

If residue remains after regular cleaning:

- For pigment/oil residues:

Add food-grade descaling agent, baking soda, or citric acid (sold separately; follow dosage instructions). Then run the 20-minute "Deep Cleaning" program (see "Maintenance").

- For sticky rice residues:
Gently remove clumps with a brush or soft cloth, and rerun the 5-minute "Quick Cleaning" program.

C. Strict Prohibitions

- Never use these tools:
Metal brushes, steel wool, or sharp objects (risk surface damage).
- Banned cleaners:
Detergents, bleach (e.g., 84 disinfectant), or chemicals (toxic residue risk).

D. High-Sugar Ingredients

- Critical reminder:
Add honey, syrup, etc., directly to your finished drink. Never pour into the blending chamber—causes burnt residue and difficult cleaning.

E. Excess Ingredient Warning

- Follow measurements strictly:
Exceeding manual-recommended quantities may leave residue. If residue persists, immediately run the "Deep Cleaning" program.

Note:

After all functions have finished and the pulp is produced, simply open the lid to allow the chamber to air dry. There is no need to use the disinfection function after every use.

Cleaning Accessories



- The above 10 accessories can be removed from the machine and rinsed under a tap. However, do not submerge the blender jar lid, milk cup, and lid assembly in water for soaking.
- If the pulp valve is clogged due to excess material, start by scooping out the thick material from the nozzle jar. Next, manually clear the nozzle tube, then use the "Clean" and "Sterilization" function for thorough cleaning.
- After multiple uses, if residue is found on the blender jar lid and steam plug, remove and clean both the lid and the steam plug.
- After cleaning the machine parts, it is advisable to dry them thoroughly or allow them to air dry before reassembling the entire machine and storing it in a dry, ventilated place.

Model Specifications

- Rated Voltage: 220-240V
- Rated Frequency: 50-60Hz
- Product Name: Self-cleaning Plant-based Milk Maker

Product Model	Heating Power / Motor Power	Capacity Range	Net Weight	Product Dimensions (L×W×H)
DJ12-K7-DE01	1200W / 300W	300mL – 1200mL	Approx.6.2 kg	436 ×164 × 365 mm

AFTER SALES SERVICE

The following conditions is not covered by the warranty:

- 1) Components are damaged due to improper use, maintenance, and storage;
- 2) Damage caused by non-NGR maintenance personnel or designated personnel to disassemble the product by themselves.
- 3) No purchase invoice or purchase invoice does not match the product;

If you experience quality problems, please contact the service center. Do not disassemble it yourself. The company will not bear any responsibility for quality problems or accidents caused by self-disassembly.



This marking indicates that this product should not be disposed of with other household wastes throughout the EU. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmentally safe recycling.

Illustrations may differ from actual product. We are constantly striving to improve our products, therefore the specifications contained herein are subject to change without notice.

NGR Dynamic Solution GmbH
Hansaallee 190,
40547 Düsseldorf, Deutschland
info@dyn-solution.de



Scan for more



SICHERHEITSVORKEHRUNGEN

Um Personen- oder Sachschäden zu vermeiden, halten Sie sich bitte strikt an die folgenden Sicherheitsvorkehrungen:



Warnung

Weist auf eine potenzielle Gefahr hin, die bei Nichtbeachtung zum Tod oder zu schweren Verletzungen führen kann.



Hinweis

Weist auf eine potenzielle Gefahr hin, die bei Nichtbeachtung zu leichten bis mittelschweren Verletzungen führen kann.



Warnung

- Dieses Gerät ist nicht für den Gebrauch durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen bestimmt, es sei denn, sie werden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt oder in die Verwendung des Geräts eingewiesen. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie es von der Stromversorgung, bevor Sie das Zubehör wechseln oder sich Teilen nähern, die sich während des Gebrauchs bewegen.
- Verwenden Sie eine Steckdose mit zwei Steckern und Schutzkontakt. Der Anschluss an eine Steckdose mit einem Nennstrom von 10 A und einer Wechselspannung von 220-240 V ist unerlässlich.
- Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker vollständig eingesteckt ist. Ein unvollständiges Einsetzen kann zu einem Stromschlag oder einer Überhitzung führen, was zu einer Brandgefahr führt.
- Beschädigen Sie nicht das Netzkabel, den Stecker oder die Steckdose.

- Vermeiden Sie Folgendes mit dem Netzkabel:
Verändern, biegen, dehnen, setzen Sie es keinen hohen Temperaturen aus, stellen Sie keine schweren Gegenstände darauf und knicken Sie es nicht. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, sollte es vom Hersteller, seinem Kundendienst oder ähnlich qualifizierten Personen ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Verwenden Sie das Netzkabel nicht für andere als die in der Bedienungsanleitung beschriebenen Zwecke. Versuchen Sie niemals, das Produkt selbst zu modifizieren, zu zerlegen oder zu reparieren.
- Tauchen Sie das Produkt nicht in Wasser und setzen Sie es keinen Wasserstrahlen aus.
- Üben Sie keine äußere Kraft auf die Düse aus, um Schäden an der Maschine zu vermeiden.
- Verwenden Sie keine Zutaten mit übermäßigen Ballaststoffen wie Mangos oder Lakritze, da diese möglicherweise nicht richtig zerkleinern und die Düse verstopfen und die Maschine beschädigen können.
- Verwenden Sie keinen nicht originalen Milchbecher in der Bodenrille, um zu verhindern, dass die Tassenöffnung den Milchbecher beeinträchtigt, was zu Schäden an der Maschine führen kann.
- Halten Sie das Produkt mehr als 30 cm von Wärmequellen entfernt, um Schäden oder Brandgefahren zu vermeiden.
- Beim Umgang mit den scharfen Schneidmessern, beim Entleeren des Behälters und bei der Reinigung ist Vorsicht geboten.
- Vermeiden Sie, dass Flüssigkeit auf den Stecker gelangt.



Hinweis

- Öffnen Sie den Deckel nicht während der Zubereitung des Getränks.
- Wenn die Raumtemperatur 30 °C überschreitet, stellen Sie die Reservierungszeit nicht länger als 12 Stunden ein.

- Es ist strengstens untersagt, den Milchbecher zum Erhitzen auf eine offene Flamme oder einen Induktionsherd zu stellen.
- Nach der Getränkezubereitung oder der Verwendung der Heißlufttrocknungsfunktion kann die Temperatur des Milchbechers, der Düse, des Mixbehälters und des Deckels des Mixbehälters hoch sein. Vermeiden Sie es, sie direkt mit den Händen zu berühren.
- Wenn der Mixbehälter unzerkleinerte Zutaten ausstoßen muss, halten Sie die Taste [Start/Abbrechen] 5 Sekunden lang gedrückt, wenn sich das Gerät im Standby-Zustand befindet, um die manuelle Entladefunktion zu aktivieren. Halten Sie sich bei der Zubereitung von Getränken strikt an das Rezeptbuch für die Zugabe von Zutaten.
- Trennen Sie die Stromversorgung während der automatischen Reinigung nicht.
- Bei planmäßigen Vorgängen ist eine geringfügige Abweichung zwischen der tatsächlichen Weckzeit nach Beendigung und der geplanten Standardzeit normal und hat keinen Einfluss auf die Qualität des Getränkeherstellungsprozesses. (Gilt nur für Modelle mit Planungsfunktionen.)
- Entfernen Sie den Milchbecher während der Zubereitung des Getränks nicht gewaltsam.
- Konsumieren Sie das vorbereitete Getränk nicht, wenn die Stromversorgung länger als 5 Minuten unterbrochen wird.
- Achte darauf, dass du dir bei der manuellen Reinigung des Mixbehälters nicht die Hände an den Klingen schneidest.
- Stellen Sie sicher, dass die Restwasserschale richtig positioniert ist, bevor Sie die automatische Reinigung starten.
- Nachdem Sie die Zutaten in den Mixbehälter gegeben haben, reinigen Sie den Mixbehälter, um eine ordnungsgemäße Abdichtung zu gewährleisten.
- Das Auflösen von farbigen Inhaltsstoffen kann zu Fleckenbildung führen.
- Fügen Sie Trinkflüssigkeit (z.B. Wasser oder Milch) nur manuell für Suppe/Smoothie hinzu; Fügen Sie KEINE Flüssigkeit für andere Funktionen hinzu, um Überlaufen und

Beschädigungen zu vermeiden.

- Dieses Produkt ist nur für die Verwendung in Höhen unter 2.000 Metern bestimmt.
- Dieses Produkt ist nur für den Einsatz in Umgebungen mit Temperaturen zwischen 4 °C und 40 °C bestimmt.
- Bei Zutaten mit Kernen stellen Sie sicher, dass die Kerne entfernt werden, bevor Sie sie für Getränke verwenden.
- Die Zeit für die Zubereitung des Getränks passt sich automatisch an die Spannung an. Öffnen Sie nach der Reinigung den Deckel des Mixbehälters, damit das Wasser austrocknen kann.
- Es ist normal, dass Reis bei der Zubereitung von Reisgetränken leicht im Mixglas klebt.
- Vermeiden Sie es, bewegliche Teile wie Schaufeln und Motoren zu berühren, während das Produkt mit Strom versorgt und in Betrieb ist, um Verletzungen oder Schäden am Produkt zu vermeiden.
- Verwenden Sie das Produkt nicht leer (ohne Inhaltsstoffe) oder überladen (mit mehr Zutaten als der Nennkapazität). Dieses Produkt ist nur für den Heimgebrauch bestimmt und sollte nicht für andere Zwecke verwendet werden.
- Stecken Sie das Netzkabel nicht mit nassen Händen ein oder aus, um einen Stromschlag zu vermeiden. Wenn Sie die Stromversorgung trennen, fassen Sie den Stecker und ziehen Sie ihn heraus, ohne am Netzkabel zu ziehen. Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel nicht mit scharfen Kanten oder Ecken in Berührung kommt, um Beschädigungen und die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden.
- Stellen Sie dieses Produkt während des Gebrauchs auf eine stabile Oberfläche. Betreiben Sie es nicht auf schrägen oder instabilen Oberflächen oder auf brennbaren Materialien wie Teppichen, Handtüchern, Kunststoffen oder Papier. Halten Sie das Produkt von der Kante der Arbeitsplatten fern, um ein Kippen oder Unfälle zu vermeiden.

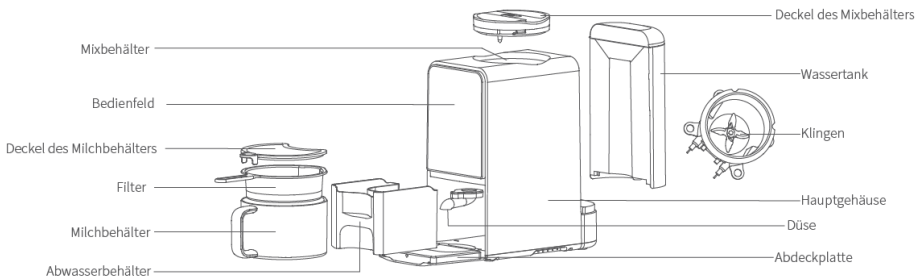
- Bewegen Sie das Gerät nicht, während es in Betrieb ist, um Verschüttungen, Verbrennungen oder Stromschläge zu vermeiden. Berühren Sie während des Betriebs nicht den Deckel des Mixbehälters oder das Belüftungsventil, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Trennen Sie die Stromversorgung, wenn das Produkt nicht verwendet wird, um Kurzschlüsse zu vermeiden.
- Alle Teile dieses Produkts, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, werden aus Materialien hergestellt, die den Zertifizierungsstandards für Lebensmittelqualität entsprechen und Sauberkeit, Hygiene und Zuverlässigkeit gewährleisten.
- Wenn Sie dieses Produkt und seine Verpackung entsorgen, geben Sie es bitte an eine qualifizierte Recyclingstelle ab und schneiden Sie das Netzkabel vor der Entsorgung ab.
- Bevor Sie Teile dieses Produkts zerlegen, zusammenbauen, austauschen oder reinigen, trennen Sie bitte die Stromversorgung, um elektrische Leckagen oder versehentliche Aktivierungen zu vermeiden.
- Die Betriebsgeschwindigkeiten aller Einstellungen an diesem Produkt sind auf optimale Werte eingestellt und müssen nicht angepasst werden.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern verwendet werden. Bewahren Sie das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- **WARNUNG** — Betreiben Sie den Mixer immer mit dem Deckel oder dem Schutz in der Position, wie in der Anleitung angegeben.
- Stecken Sie niemals eine Hand in das Glas.
- Seien Sie vorsichtig, wenn heiße Flüssigkeit in das Gerät gegossen wird, da diese durch plötzliches Dämpfen aus dem Gerät ausgestoßen werden kann.

! Tipps zur Verwendung

- Nachdem die Zubereitung des Getränks abgeschlossen ist, verzehren Sie es bitte umgehend, um die Frische zu erhalten.
- Säuglinge, Personen mit Nierenversagen oder Personen mit schwacher Magen-Darm-Funktion sollten Sojamilch mit einer niedrigeren Konzentration wählen oder ihren Verzehr entsprechend reduzieren.
- Das Produkt ist nur für den Hausgebrauch bestimmt.

NAME UND FUNKTIONEN DER PRODUKTKOMPONENTE

Name der Produktkomponente

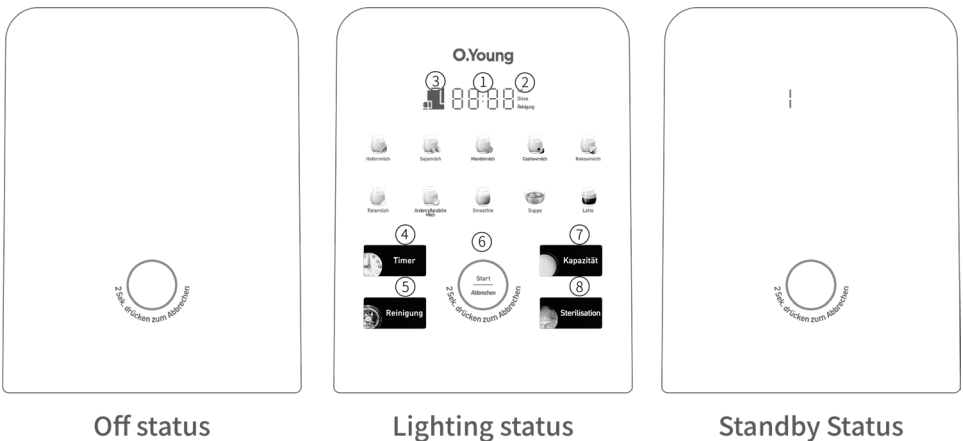


Zubehörliste (je 1)



Funktionspanel

Bei der ersten Verwendung drücken Sie bitte einmal die Taste "Reinigung", wählen Sie die Reinigungsfunktion "20 Minuten" und berühren Sie die Taste "Start/Abbrechen", um die Reinigung bei hohen Temperaturen und die Höhererkennung durchzuführen.

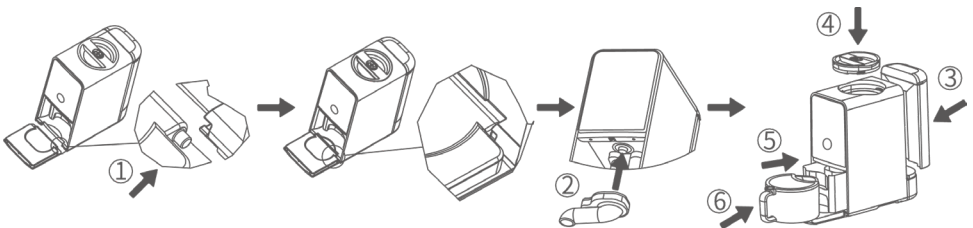


1. Zeit-/Kapazitätsanzeige.
2. Statusanzeige.
3. Anzeige einer Anomalie (rotes Licht zeigt eine Anomalie an der entsprechenden Position an).
4. Schaltfläche Reservierung.
5. Reinigungstaste, drücken Sie 1-mal für 20 Minuten Wäsche, drücken Sie 2-mal für 5 Minuten Wäsche.
6. Schaltfläche Start/Abbrechen.
7. Schaltfläche Kapazität.
8. Sterilisationstaste, 25 Minuten heiße, trockene Sterilisation drücken.

So verwenden Sie die Produkte

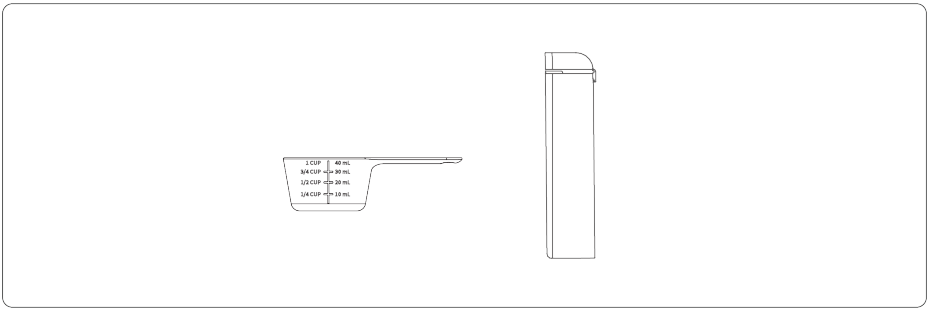
Einbauanleitung

1. Abdeckkomponenten an beiden Enden der Drehachse aufsetzen, sobald die Quasi-Basisöffnung eingeschoben ist. Anschließend die Abdeckkomponenten drehen, um sicherzustellen, dass die Installation korrekt sitzt und sich glatt schließen lässt.
2. Füllen Sie den Wassertank entsprechend der gewünschten Getränkmenge bis über die Wasserstandslinie und setzen Sie den Tankdeckel gemäß den Anweisungen korrekt auf.
3. Setzen Sie den Mixerdeckel in die entsprechende Position und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, bis das Logo mit der Markierung ausgerichtet ist.
4. Setzen Sie anschließend den Restwasserbehälter vollständig ein.
5. Setzen Sie danach die Milchbecher und die Milchbecherdeckel vollständig ein.



Richtlinien für die Verwendung

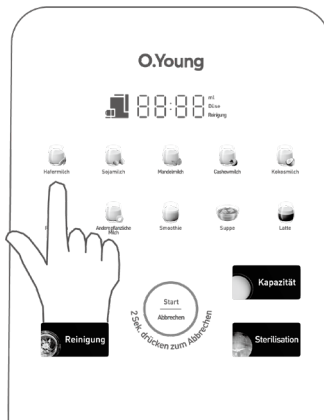
Bei der ersten Verwendung bitte die Düse installieren. Die Installationsmethode finden Sie in den Installationsanweisungen.



Zutaten und Wasser hinzufügen

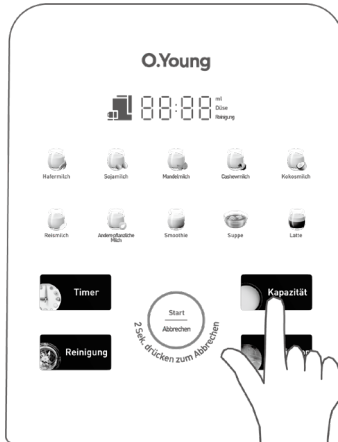
Öffnen Sie den Deckel des Mixbehälters, geben Sie die Zutaten in den Mixbehälter (Bitte fügen Sie die Zutaten gemäß der Menge der Anweisungen hinzu); Öffnen Sie den Deckel des Wassertanks und füllen Sie Wasser in den Wassertank mit der erforderlichen Menge an Getränk über der Wasserstandsgrenze.

Schließen Sie den Deckel des Mixbehälters und den Deckel des Wassertanks und positionieren Sie dann die Düse, den Abwasserbehälter, den Milchbecher und den Deckel des Milchbechers richtig.



Funktionsauswahl

Wählen Sie die gewünschte Funktion aus, und die ausgewählte Funktion blinkt, wenn sie ausgewählt wird.



Auswahl der Kapazität

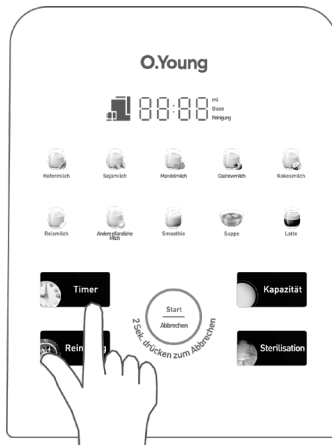
Das Licht der Taste "Kapazität" leuchtet, was bedeutet, dass die Kapazität ausgewählt werden kann, berühren und drücken Sie die Taste "Kapazität", die Kapazität wird um 100 ml erhöht.

ACHTUNG: Die Kapazitätseinstellungen variieren je nach Modus.

- Reismilch: Wählen Sie die Kapazität (300-900 ml) über das Bedienfeld.
- Weitere Funktionen: Wählen Sie die Kapazität (300-1200 ml) über das Bedienfeld.
- Suppe/Smoothie: Kapazitätsauswahl nicht verfügbar. Sie **MÜSSEN** manuell trinkbare Flüssigkeit (z.B. gereinigtes Wasser oder Milch) hinzufügen, bevor Sie beginnen. Wenn dies ignoriert wird, kann dies zu Folgendem führen:

- Zu dicke Mischung
- Beschädigung des Gerätemotors
- Sicherheitsrisiken (z.B. Überhitzung)

Konsultieren Sie das Benutzerhandbuch für genaue Flüssigkeitsmengen und Rezepte.



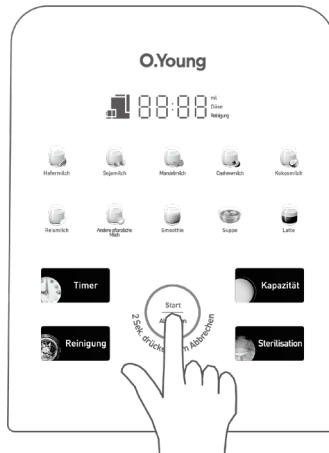
Zeitauswahl (Überspringen Sie diesen Schritt, wenn Sie keinen Timer einstellen möchten.)

Die Taste "Timer" leuchtet auf, um anzuzeigen, dass die Reservierung ausgewählt werden kann, berühren Sie die Taste "Timer", jedes Mal, wenn Sie sie drücken, erhöht sich die Zeit um 15 Minuten, unterstützt die Schnellauswahl mit langem Drücken, kann für 1-24 Stunden reserviert werden, die in der Reservierung angezeigte Zeit zeigt die verbleibende Zeit für den Abschluss der Zubereitung der Zutat an.

Der voreingestellte Timer gilt nicht für Smoothie.

Tipps:

Vermeiden Sie die Planung von proteinreichen Lebensmitteln (z.B. Milch/Fleisch/Meeresfrüchte) oder frischen Produkten (z.B. Obst/Mais) – eine längere Verzögerung kann zu Verderb/Säure führen.

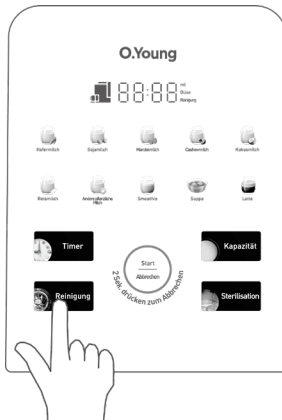


Beginn der Milchherstellung

Tippen Sie auf die Schaltfläche "Start/Abbrechen", um mit der Zubereitung von Getränken zu beginnen. Wenn Sie den Vorgang abbrechen möchten, halten Sie die Taste erneut 2 Sekunden lang gedrückt, wenn die Maschine zum Starten programmiert ist, können Sie die Zubereitung abbrechen, bevor das mit Wasser gefüllte Mixglas geöffnet wird.

Wenn Wasser in den Mixbehälter gegeben wird, wird durch die Abmeldung des Programms der Reinigungsvorgang eingeleitet, d.h. die Zutaten werden automatisch weiter zerkleinert und dann aus der Düse entladen.

Trinken Sie die gereinigte Flüssigkeit nicht, da sie ungekochte Zutaten enthalten kann.



Automatische Reinigung

Wenn die Getränkeproduktion beendet ist, wechselt die Maschine automatisch in das Reinigungsprogramm, zu diesem Zeitpunkt nehmen Sie bitte den Abwasserbehälter nicht heraus, aber die Milchbecher können frei entnommen werden, nach Abschluss der Reinigung gießen Sie bitte das Abwasser rechtzeitig ein.

Tipps

- Bitte fügen Sie die Zutaten gemäß den Anweisungen hinzu, um einen Überlauf, einen verstopften Milchausfluss, schlechtes Zerkleinern und andere Bedingungen zu vermeiden.
- Wenn Sie die Funktion "Smoothie" wählen, geben Sie keine Mango, Lakritz und andere ballaststoffreiche Zutaten ein, um ein Verstopfen des Getränkeauslaufs zu vermeiden. Bitte entfernen Sie die Kerne oder wählen Sie kernlose Früchte. Bei einigen Früchten, die die Kerne nicht entfernen können, wie z.B. Drachenfrucht, Passionsfrucht usw., ist es normal, einige unzerkleinerte Kerne im Saft zu finden.
- Für eine glattere Textur verwenden Sie den mitgelieferten Filter.

- Bitte fügen Sie keine zu harten Zutaten (wie z.B. Kandiszucker, Eis, etc.) hinzu, um Schäden an der Maschine zu vermeiden.
- Aus Sicherheitsgründen und um sicherzustellen, dass alles ordnungsgemäß funktioniert, empfehlen wir, die Maschine zuerst einzuschalten und zu bestätigen, dass sie sich ohne Fehlermeldungen einschaltet, bevor Sie Zutaten hineingeben.
- Während des Tiefenreinigungsprozesses ist es normal, dass Dampf aus dem Dampfdeckel spritzt.

Fehleranalyse und Fehlerbehebung

Fehler	Beschreibung der Ursache	Gegenmaßnahme
Kontrollleuchte ist aus	Der Netzstecker ist nicht vollständig eingesteckt	Stecken Sie das Netzkabel vollständig ein.
	Fehlfunktion der Anzeigeplatine	Senden Sie es zur Reparatur an den örtlichen Kundendienst.
Die Kontrollleuchte leuchtet, aber die Maschine funktioniert nicht	Kein Funktionsprogramm ausgewählt	Wählen Sie das entsprechende Funktionsprogramm aus.
	Kein Wasser in den Wassertank gegeben oder nicht richtig platziert	Füllen Sie den Wassertank bis zur Wasserstandsgrenze und stellen Sie sicher, dass er richtig positioniert ist.

	Fehlfunktion des Temperatursensors oder der Wasserstands-Sensor	Senden Sie es zur Reparatur an den örtlichen Kundendienst.
Kein Eindringen von Wasser in den Mixbehälter	Fehlfunktion der Wasserpumpe	Senden Sie es zur Reparatur an den örtlichen Kundendienst.
	Das untere Filtersieb des Wassertanks ist verstopft	Entfernen Sie das Filtersieb von der Unterseite des Wassertanks, reinigen Sie es und setzen Sie es wieder so ein, wie es war.
Motor hört nicht auf zu arbeiten	Wasser ist in die Maschine eingedrungen	Senden Sie es zur Reparatur an den örtlichen Kundendienst.
Kontinuierliche Beheizung	Anomalie des Temperatur-Sensors	Senden Sie es zur Reparatur an den örtlichen Kundendienst.
Tasten reagieren nicht	Die Stromunterbrechung ist zu kurz, um das System zurückzusetzen	Schalten Sie das Gerät vor der Wiederverwendung 2 Minuten lang aus.
	Fehler an der Display-Taste	Senden Sie es zur Reparatur an den örtlichen Kundendienst.

Zutaten, die sich nicht mischen lassen	Zu viele oder zu wenige Zutaten	Fügen Sie die Zutaten gemäß den in den Rezepten im Handbuch angegebenen Mengen hinzu.
	Störung der Maschine	Senden Sie es zur Reparatur an den örtlichen Kundendienst.
	Falsches Funktionsprogramm ausgewählt	Wählen Sie das Funktionsprogramm richtig aus.
Überfließen	Falsches Funktionsprogramm ausgewählt	Wählen Sie das Funktionsprogramm richtig aus.
	Zu viele Zutaten oder zu große Zutaten	Fügen Sie die Zutaten gemäß den in den Rezepten im Handbuch angegebenen Mengen hinzu.
	Störung der Maschine	Senden Sie es zur Reparatur an den örtlichen Kundendienst.
Verbrannter Boden	Mixbehälter nicht richtig gereinigt	Reinigen Sie den Mixbehälter vor Gebrauch ordnungsgemäß.

	Zu viele Zutaten hinzugefügt	Fügen Sie die Zutaten gemäß den in den Rezepten im Handbuch angegebenen Mengen hinzu.
Die Verarbeitungszeit des Getränks ist zu lang, alles andere ist normal	Wassertemperatur zu niedrig	Verwenden Sie Wasser mit Raumtemperatur.
	Falsches Funktionsprogramm ausgewählt	Wählen Sie das Funktionsprogramm richtig aus.
Getränk nicht richtig in den Milchbecher gegeben	Milchbecher nicht richtig positioniert	Positionieren Sie den Zellstoffauffangbecher richtig.
	Fehlfunktion des Maschinenventils	Senden Sie es zur Reparatur an den örtlichen Kundendienst.
Abwasser fließt nicht in die Restwasserwanne ab	Restwasserwanne nicht richtig positioniert	Positionieren Sie die Restwasserwanne richtig.
	Fehlfunktion des Zellstoffventils	Senden Sie es zur Reparatur an den örtlichen Kundendienst.
Ungewöhnliches Pfeifen	Gerät in der Einlaufphase	Gelegentliche Pfeifgeräusche sind normal.

Unerwarteter Stromausfall	Stromausfall in weniger als 2 Minuten	Nach dem Repowering kann die Zellstoffproduktion automatisch wieder aufgenommen werden.
	Stromausfall mehr als 5 Minuten	Setzen Sie die Maschine nach dem Einschalten zurück. Verwenden Sie die starke Ausstoßfunktion, um die Zutaten im Glas zu verarbeiten, und beginnen Sie mit der Zugabe von Zutaten zum Zerkleinern.

Benachrichtigung über Fehler

Fehlermeldung: Fehleranzeige der Digitalanzeige, andere Kontrollleuchten sind aus und der Summer ertönt.

Fehlercode	Beschreibung der Ursache	Empfohlene Gegenmaßnahme
E00	Anomalie des Überlaufsignals	Trocknen Sie den Bereich um die Öffnung des Mixbehälters und den Deckel des Mixbehälters
E01	Nulldurchgangssignal-Anomalie	Zur Reparatur an den örtlichen Kundendienst senden
OPEN	Deckel des Mixbehälters nicht richtig angezogen	Ziehen Sie den Deckel des Mixbehälters fest
CUP	Milchbecher nicht richtig positioniert	Positionieren Sie den Zellstoffauffangbecher gemäß den Anweisungen richtig
	Abwasserbehälter nicht richtig positioniert oder die Restwasserwanne ist voll	Positionieren Sie die Restwasserschale gemäß den Anweisungen oder leeren Sie das Restwasser aus der Wanne
E03	Eingangsspannung zu hoch (größer als 264 V)	Prüfen Sie, ob die Spannung 264 V überschreitet/verwenden Sie einen Spannungsstabilisator
E04	Eingangsspannung zu niedrig (weniger als 176	Prüfen Sie, ob die Spannung unter 176 V

	V)	liegt/verwenden Sie einen Spannungsstabilisator
E05	NTC-Kurzschluss	Zur Reparatur an den örtlichen Kundendienst senden
E06	NTC-Leerlauf	Zur Reparatur an den örtlichen Kundendienst senden
E07	Fehler bei der Kommunikation über die serielle Schnittstelle	Zur Reparatur an den örtlichen Kundendienst senden
E08	Anomalie des Motorsignals	Wenn es zu viele Zutaten sind, füge sie gemäß dem Rezeptbuch hinzu
	Anomalie des Motorsignals	Zur Reparatur an den örtlichen Kundendienst senden
E10	Kein Strom beim Heizen	Wenn es zu viele Zutaten sind, füge sie gemäß der Rezeptanleitung in der Anleitung hinzu
	Kein Strom beim Heizen	Zur Reparatur an den örtlichen Kundendienst senden
E12	Anomalie des Standby-Stroms	Zur Reparatur an den örtlichen Kundendienst senden
E13	Zeitüberschreitung beim Heizen	Zur Reparatur an den örtlichen Kundendienst senden
E25	Anomalie des	1. Reinigen Sie die Düse

	Ventilsignals	2. Ausschalten und reinigen 3. Senden Sie es an den lokalen Kundendienst, wenn das Problem weiterhin besteht
E28	Wassertank ist leer	1. Füllen Sie den Wassertank bis zur Nivellierung der Leitung 2. Reinigen Sie das untere Filtersieb des Wassertanks
E38	Zu viele Zutaten	Zutaten gemäß den Rezeptvorgabemengen manuell hinzufügen
E39	Fehlfunktion des Düsenauslaufs	Positionieren Sie den Fruchtfleischauslauf wieder richtig

Freundliche Erinnerung

- Wenn das Problem nicht gelöst werden kann, versuchen Sie bitte nicht, die Maschine selbst zu zerlegen. Wenden Sie sich stattdessen bitte an Ihren örtlichen Kundendienst, um eine Reparatur durchzuführen.
- Wenn die oben genannten Informationen aufgrund von Modell- oder Teileänderungen nicht mit dem tatsächlichen Produkt übereinstimmen, beziehen Sie sich bitte auf die Informationen, die mit dem tatsächlichen Produkt geliefert wurden. Wir entschuldigen uns für die Unannehmlichkeiten, die durch die fehlende gesonderte Benachrichtigung entstanden sind, und danken Ihnen für Ihr Verständnis.

Reinigung und Wartung

Reinigung des Mixbehälters



Menüauswahl

Drücken Sie die Taste "Reinigen" und der LED-Bildschirm zeigt die entsprechende erforderliche Reinigungszeit an. Drücken Sie einmal für 20 Minuten Reinigung auf "Reinigen", zweimal für 5 Minuten Reinigung und durchlaufen Sie jede Option der Reihe nach. Drücken Sie auf "Sterilisation", um die Sterilisation zu starten.



Starten/Abbrechen

Nachdem Sie die gewünschte Reinigungs- oder Desinfektionsfunktion ausgewählt haben, drücken Sie die Taste "Start/Abbrechen", um die ausgewählte Funktion zu aktivieren oder zu deaktivieren. Halten Sie die Taste "Start/Abbrechen" mindestens 2 Sekunden lang gedrückt, um die aktuelle Funktion abbrechen und in den Standby-Modus zu wechseln.

Instandhaltung

Nach einiger Zeit des Gebrauchs des Mixers (es wird empfohlen, ihn monatlich zu pflegen) können sich ölige Rückstände ansammeln und sowohl den Mixbehälter als auch die Klingen verschmutzen. Geben Sie lebensmittelechten Entkalker/Natron/Zitronensäure hinzu (separat zu erwerben; beachten Sie strikt die Dosierungsanweisungen des Reinigungsmittels). Drücken Sie die Taste „Reinigen“, wählen Sie den 20-Minuten-Reinigungsvorgang und drücken Sie anschließend die Taste „Start/Abbrechen“, um die Wartung des Mixbehälters zu starten.

(Nach mehrmaliger Nutzung startet das Gerät beim Einschalten automatisch den 20-Minuten-Reinigungsmodus.)

Desinfektion

Drücken Sie die Taste "Sterilisation", wählen Sie die 25-minütige Sterilisationsfunktion und drücken Sie dann die Taste "Start/Abbrechen", um zu starten. Stellen Sie sicher, dass der Deckel des Mixbehälters fest verschraubt und die Dampfabdeckung entfernt wird, um den Mixbehälter mit heißer Luft zu trocknen. Um den Sterilisationsprozess zu stoppen, halten Sie die Taste "Start/Abbrechen" länger als 2 Sekunden gedrückt. Vermeiden Sie es, den Mixbehälter während der Sterilisation mit den Händen zu berühren, um Verbrennungen zu vermeiden!

Tipps zum Umgang mit speziellen Zutaten

A. Normale Rückstände

Diese Inhaltsstoffe können harmlose Rückstände hinterlassen (keine Auswirkungen auf die Leistung/Sicherheit):

- Dunkle Zutaten (z.B. Kürbis, Kakaopulver)
- Fettreiche Zutaten (z.B. Avocado, Nüsse)
- Zutaten auf Reisbasis (z.B. Reis, Hirse)

B. Hartnäckige Rückstandslösungen

Wenn nach regelmäßiger Reinigung Rückstände zurückbleiben:

- Bei Pigment- oder Ölrückständen:
Geben Sie lebensmittelechten Entkalker, Backpulver oder Zitronensäure hinzu (separat erhältlich; beachten Sie die Dosierungsanweisungen). Führen Sie anschließend das 20-minütige Programm „Tiefenreinigung“ durch (siehe „Wartung“).
- Bei klebrigen Reisresten:
Entfernen Sie die Rückstände vorsichtig mit einer Bürste oder einem weichen Tuch und wiederholen Sie das 5-minütige Programm „Schnellreinigung“.

C. Strenge Verbote

- Verwenden Sie niemals folgende Werkzeuge:
Metallbürsten, Stahlwolle oder scharfe Gegenstände (Gefahr der Oberflächenbeschädigung).
- Verbotene Reinigungsmittel:
Waschmittel, Bleichmittel oder Chemikalien (Risiko giftiger Rückstände).

D. Zuckerreiche Zutaten

- Wichtiger Hinweis:
Fügen Sie Honig, Sirup usw. ausschließlich dem fertigen Getränk hinzu. Niemals direkt in die Mischkammer geben — dies führt zu eingebraunten Rückständen und erschwert die Reinigung erheblich.

E. Warnung vor übermäßigen Zutatenmengen

- Befolgen Sie die Messungen strikt:
Eine Überschreitung der manuell angegebenen Dosierungen kann zu Rückständen führen. Wenn Rückstände auftreten, führen Sie umgehend das Programm „Tiefenreinigung“ aus.

Anmerkung:

Nach Abschluss aller Funktionen und der Herstellung des Fruchtfleischs öffnen Sie den Deckel, um die Kammer an der Luft trocknen zu lassen. Die Desinfektionsfunktion muss nicht nach jedem Gebrauch ausgeführt werden.

Reinigungszubehör



- Die oben genannten 10 Zubehörteile können aus dem Gerät entnommen und unter fließendem Wasser gereinigt werden. Tauchen Sie jedoch den Deckel des Mixbehälters, den Milchbecher und dessen Deckel nicht vollständig in Wasser ein.
- Wenn das Fruchtfleischventil durch überschüssiges Material verstopft ist, entfernen Sie zunächst das dickflüssige Material aus dem Düsenbehälter. Reinigen Sie anschließend das Düsenrohr manuell und führen Sie danach die Programme „Reinigen“ und „Sterilisieren“ für eine gründliche Reinigung aus.
- Sollten sich nach mehrmaligem Gebrauch Rückstände am Deckel des Mixbehälters oder am Dampfstopfen bilden, entfernen und reinigen Sie beide Komponenten separat.
- Nach der Reinigung der einzelnen Maschinenteile sollten diese vollständig getrocknet oder an der Luft trocknen gelassen werden, bevor das Gerät wieder zusammengesetzt und an einem trockenen, gut belüfteten Ort aufbewahrt wird.

Produktspezifikationen

- Nennspannung: 220-240 V
- Nennfrequenz: 50-60 Hz
- Produktname: Selbstreinigender Pflanzenmilch-Maker

Modell	Heizleistung / Motorleistung	Kapazitätsbereich	Nettogewicht	Produktabmes- sungen (L × B × H)
DJ12-K7- DE01	1200 W / 300 W	300 -1200 ml	ca. 6.2 kg	436 × 164 × 365 mm

AFTER-SALES-SERVICE

Die folgenden Fälle sind von der Garantie ausgeschlossen:

1. Schäden an Bauteilen, die durch unsachgemäße Verwendung, Wartung oder Lagerung verursacht wurden;
2. Schäden, die dadurch entstehen, dass nicht von NGR autorisiertes Servicepersonal oder sonstige Personen das Produkt selbst zerlegen;
3. Fehlen der Kaufrechnung oder Nichtübereinstimmung der Kaufrechnung mit dem Produkt.

Bei Qualitätsproblemen wenden Sie sich bitte an das Servicecenter. Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu zerlegen. Das Unternehmen übernimmt keine Verantwortung für Qualitätsprobleme oder Unfälle, die durch eigenmächtiges Zerlegen verursacht werden.



Dieses Symbol bedeutet, dass dieses Produkt in der EU nicht zusammen mit dem übrigen Hausmüll entsorgt werden darf. Um mögliche Schäden für Umwelt oder die menschliche

Gesundheit durch unkontrollierte Abfallentsorgung zu

vermeiden, führen Sie das Gerät einer ordnungsgemäßen Wiederverwertung zu, um die nachhaltige Wiederverwertung von

Materialressourcen zu fördern. Zur Rückgabe Ihres Altgeräts nutzen Sie bitte die vorhandenen Rückgabe- und Sammelsysteme oder wenden Sie sich an den Händler, bei dem Sie das Produkt erworben haben. Dieser kann das Gerät einer umweltgerechten Entsorgung zuführen.

Abbildungen können vom tatsächlichen Produkt abweichen. Wir sind ständig bemüht, unsere Produkte zu verbessern; daher können sich die in diesem Dokument enthaltenen Spezifikationen ohne vorherige Ankündigung ändern.

NGR Dynamic Solution GmbH

Hansaallee 190,

40547 Düsseldorf, Deutschland

info@dyn-solution.de



Scanne Mich!

