



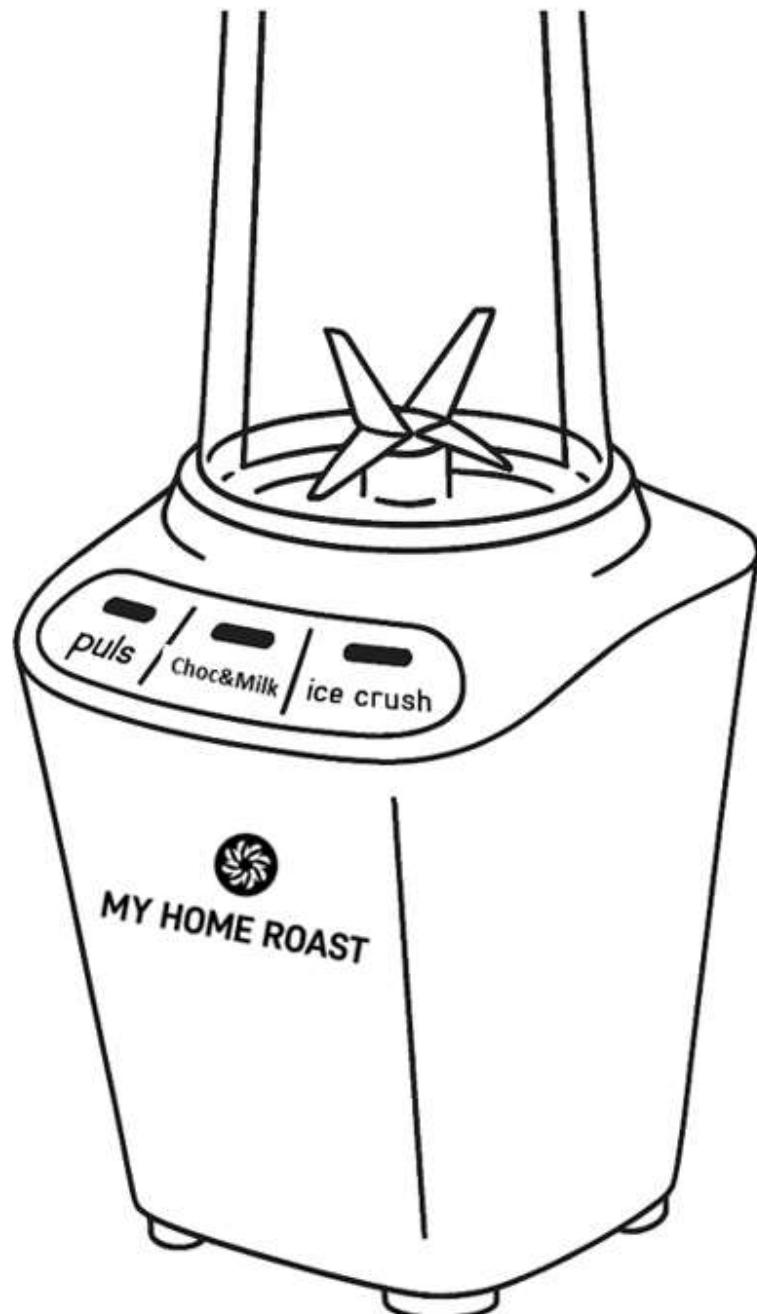
MY HOME ROAST

Betriebsanleitung - Schnellbeschreibung

MyHomeRoast

Blender

Bean2Cup





Willkommen in der Welt von MyHomeRoast

Herzlichen Glückwunsch – mit Ihrem neuen **MHR Bean2Cup Blender** halten Sie nicht nur einen Blender sondern ein echtes Stück **Genuss-Innovation** in den Händen. Wir freuen uns sehr, dass Sie sich für ein Premiumprodukt aus der **MyHomeRoast** Familie entschieden haben.

Der **Bean2Cup Blender** ist der erste seiner Art – entwickelt, um **Genussmomente auf Knopfdruck** zu schaffen. Sein kraftvoller Motor mit bis zu **19.000 Umdrehungen pro Minute** und das speziell konzipierte **Schneide- und Schlagmesser** garantieren eine unvergleichliche Textur – von **samtig-cremigen Kakaogetränken** über frische **Smoothies voller Vitamine, Haselnuss Cappuccino, Mandel oder Hafermilch** bis hin zu **Eiskaffee, Iced Coffee Drinks** und kreativ raffinierten **Cocktail-Spezialitäten**.

Pflanzliche Milchalternativen – frisch & natürlich selbst gemacht

Mit dem Bean2Cup Blender von MyHomeRoast eröffnen Sie sich eine völlig neue Genusswelt: Bereiten Sie ganz einfach Ihre eigene **Mandelmilch oder Haselnussmilch** zu – frisch, cremig und frei von Chemie oder Zusatzstoffen.

Ob als klassische Milchalternative oder als feiner Mandel- bzw. Haselnuss-Milchschaum für Cappuccino, Latte Macchiato und andere Kaffeespezialitäten – Sie bestimmen, was in Ihr Glas kommt **ABER IMMER NATUR PUR..**

Dank seiner starken Leistung und der speziellen Messertechnologie gelingt Ihnen auch die Herstellung von **Hafermilch, Cashew Milch oder** weiteren pflanzlichen Drinks mühelos. Damit haben Sie die volle Kontrolle über Geschmack, Frische und Qualität – ganz ohne versteckte Zucker, Konservierungsstoffe oder industrielle Verarbeitung.

ALLES IN EINEM GERÄT VEREINT.



Ihre Vorteile auf einen Blick

- **Cremige Kakaogetränke** direkt aus frisch gerösteten Kakaobohnen in Rekordzeit – NATUR PUR ohne Zucker und Zusatzstoffe, ohne zusätzliches Aufwärmen. Einfach ca. 5 Kakaobohnen (ggf. geschält) zur Milch oder Milchersatz in den kleinen Mixbehälter 200ml geben und „Chok&Milk“ Programm wählen. In 90 Sekunden entstehen 2 Tassen 100% Kakao aus der ganzen Bohne. Superfood PUR ! Kein zweites Mal hat die Natur eine solche Fülle der wertvollsten Nährstoffe auf einem so kleinen Raum zusammengedrängt wie gerade bei der Kakaobohne“ (Alexander von Humboldt (1769-1859) Naturforscher und Forschungsreisender, Universalgenie)
 - **Frische Smoothies wie vom Profi-Smoothie Maker** – dank schonendem Impulse-Mixen für maximale Vitamine
 - **Ice Crusher Funktion** – ideal für Cocktails, Frozen Drinks, Iced Coffees & sommerliche raffinierte Eigenkreationen.
 - **Eigene Mandel- und Haselnussmilch herstellen** – 100 % frisch, 100 % natürlich
- **Flavoured Milk** für Mandel- & Haselnuss-Cappuccino wie vom Barista aber direkt aus frisch gerösteten Haselnüssen oder Mandeln, NATUR PUR ohne künstliche Zusatzstoffe. Einfach je nach Geschmack ein paar frisch geröstete Haselnüsse oder Mandeln zur Milch oder Milchersatz in den kleinen Behälter geben und „Choc&Milk“ Programm wählen.
- **Milchersatzprodukte ohne Zusatzstoffe** – Hafermilch, Cashew- oder Reisdrink in bester Qualität

Nachhaltig & gesund – voller Nährstoffe, frei von unnötigen Zusätzen aller Art, Verwendbar für viele eigene Rezepte bis hin zu Brei-Nahrung für Kinder, Suppen, etc.

In dieser Anleitung finden Sie alles, was Sie brauchen, um Ihren Bean2Cup Blender optimal zu nutzen:

- Inspirierende **Erklärungen und Tipps** zu den vielfältigen Funktionen
- Praktische **Bedienungs- und Reinigungshinweise** für eine mühelose Handhabung
- **⚠ Wichtige Warnhinweise**, so vermeiden sie Unfälle und haben lange Freude an Ihrem MyHomeRoast Premiumgerät.

Mit Ihrem Bean2Cup Blender aus der MyHomeRoast Familie eröffnen Sie sich eine neue Dimension des Alltagsgenusses: **frisch, cremig, einzigartig – ganz einfach auf Knopfdruck wie von MyHomeRoast gewohnt.**

Lieferumfang:
Basisgerät:



Mixer- Aufbewahrungsbehälter 3 Stück

1 x Inhalt 400ml

2 x Inhalt 200 ml



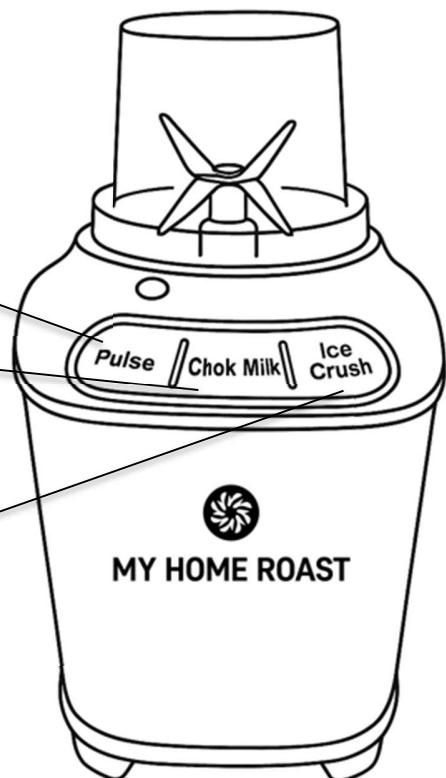
Schraubdeckel 1 Stück

Schraub Trinkdeckel





Funktionen der Bedientasten



Taste 1 – PULSE (links)

- Ideal für Smoothies und Shakes
- Kurze Impulsfunktion, verhindert Überhitzung

Taste 2 – „Hot“Chok&Milk (Mitte)

- Automatikprogramm für heißes Kakaogetränk und Milchschaum
- 1,5 Minuten Laufzeit auf ca. 55–60 °C erhitzt
- Perfekt cremige Konsistenz – toller Milchschaum für z.B. Haselnusscappuccino

Taste 3 – Ice Cruch (rechts)

- Dauerbetrieb für Eiszerkleinerung
- Ideal für Cocktails, Frappés und Sorbets

2. Allgemeine Bedienung

- Befüllung: Mixerbehälter **⚠ „nur bis zur Markierung füllen“.**
Bei Überfüllung wird der Mixbehälter leicht undicht und das Mixgut (z.B. Milch kann herausspritzen)
- Aufsetzen des Behälters: langsam aufsetzen und bis zum Anschlag zudrehen.
- Nach dem Mixvorgang: Behälter **⚠ UNBEDINGT immer aufschrauben**, um möglichen Unterdruck auszugleichen.
Hinweis: Wird der Unterdruck nicht ausgeglichen, kann sich MÖGLICHERWEISE der Deckel nicht mehr öffnen lassen.
- Mixprogramm Mehrfachstart in Folge: **⚠ Erst nach dem Öffnen und Ausgleichen des Unterdrucks soll das Programm erneut gestartet werden.**

3. Reinigung und Pflege

- Behälter nach jedem Mixvorgang unter fließendem, klarem Wasser ausspülen.
- Keine ätzenden Reinigungsmittel verwenden.
- Gerät und Zubehör nicht in den Geschirrspüler geben.
- Basisgerät nur mit feuchtem Tuch abwischen, niemals ins Wasser tauchen.

⚠ UNBEDINGT: bei allen Reinigungsarbeiten des Basisgerätes dieses vorher vom Stromnetz trennen, Stecker ziehen – Stromschlaggefahr.



4. Sicherheitshinweise



⚠ Bitte lesen Sie diese Hinweise aufmerksam durch, bevor Sie Ihren **MHR Bean2Cup Blender** in Betrieb nehmen. Sie schützen damit sich selbst und Ihr Gerät und sorgen für ein langes, sicheres Nutzungserlebnis.

- - Gerät nur auf stabiler, trockener Fläche verwenden
- - Nie in Betrieb nehmen, wenn der Behälter nicht korrekt eingerastet ist.
- - Während des Betriebs Hände, Löffel oder andere Gegenstände fernhalten
- - Nicht unbeaufsichtigt laufen lassen
- - Vor jeder Reinigung Netzstecker ziehen.

Allgemeine Sicherheit

- Verwenden Sie das Gerät ausschließlich für den **bestimmungsgemäßen Gebrauch** (Mixen, Zerkleinern, Emulgieren, Erhitzen durch Reibung).
- Das Gerät ist **nicht für den gewerblichen Dauereinsatz** gedacht, sondern für den privaten Genuss.
- Halten Sie stets **Kinder und Haustiere** fern, wenn das Gerät in Betrieb ist.

Umgang mit Strom und Elektronik

- Schließen Sie das Gerät nur an eine **vorschriftsmäßig installierte Steckdose** mit passender Spannung an.
- Ziehen Sie immer den Netzstecker, bevor Sie das Gerät reinigen, Zubehör wechseln oder nicht verwenden.
- Verwenden Sie **niemals beschädigte Kabel oder Stecker**.

Betrieb und Handhabung

- Öffnen Sie den Deckel niemals während des Betriebs. Die Messer rotieren mit bis zu **20.000 U/min** und können schwere Verletzungen verursachen.
- Befüllen Sie den Behälter nur bis zur **maximalen Füllhöhe**. Überfüllung kann zu Überhitzung oder Auslaufen führen.
- Verwenden Sie niemals harte, ungeeignete Gegenstände (z. B. Metallbesteck), um Zutaten während des Mixens in den Behälter zu drücken.
- Blockieren oder manipulieren Sie **keine Sicherheitsmechanismen**.
- Nach jedem Mixvorgang: Behälter unbedingt **immer aufschrauben**, um möglichen Unterdruck auszugleichen.



Besondere Warnungen

- Führen Sie **keine heißen Flüssigkeiten über 50 °C** ein, da durch Dampf oder Druckbildung Verletzungsgefahr besteht.
- Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe von **offenen Flammen oder heißen Oberflächen**.
- Versuchen Sie **niemals**, das Gerät eigenständig zu öffnen oder zu reparieren. Im Falle eines Defekts wenden Sie sich bitte an den MyHomeRoast Kundenservice
- Übe keinen Druck oder Schlag auf das Gerät aus und lasse es nicht fallen. Dies könnte die empfindliche Elektronik beschädigen.
- Ein beschädigtes Gerät nicht in Betrieb nehmen.
- Repariere das Gerät nicht selbst, sondern nimm mit uns Kontakt auf unter office@myhomeroast.com .
- Wir helfen Dir mit unserer eigenen Serviceabteilung weiter.
- Das Gerät vor direktem Sonnenlicht, hohen Temperaturen, vor Feuchtigkeit und vor Staub schützen.

Besondere Vorsicht bei Kindern

- Zur Sicherheit Deiner Kinder lasse keine Verpackungssteile (Plastikbeutel, Karton, Styropor etc.) erreichbar liegen. Lasse kleine Kinder nicht mit der Folie spielen. Es besteht Erstickungsgefahr!
- Kinder sollten beaufsichtigt werden um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

Verantwortliches Unternehmen in der EU

MyHomeRoast GmbH
A-1010 Wien, Graben 12/1-3 Mail:
office@myhomeroast.com
Internet: www.myhomeroast.com

Hersteller

Guang Dong Xinbao Electrical Appliances Holdings Co.,Ltd
Guangdong ,China 528322
Mail: WWW.DONLIM.COM



MY HOME ROAST



Kakao selber rösten

Schonend zu Hause bei Ihnen frisch geröstet entfaltet die Bohne eine einzigartige Süße im Geschmack

Mit dem ersten Bean2Cup Blender ein heißes Kakao-Getränk zaubern binnen 1,5 Min etwas 55-60 Grad warm

Kakao ganz ohne Zucker und Zusatzstoffe

Kakaobohne aus Belize, eine exquisite Wahl für Feinschmecker und die es noch werden wollen



Scan Me



www.myhomeroast.com