



# MY HOME ROAST



## SCHNELLSTARTANLEITUNG Röstvollautomaten CLASSIC & RETRO

aus der MY HOME ROAST COMMUNITY





## Rösten zu Hause - für Family & Friends

Wir bieten Dir durch unsere Schnellstartanleitung die bestmögliche Hilfestellung für ein vollendetes Röstaroma.

Wie Kochen braucht auch Rösten anfangs etwas Geduld - probiere an Hand dieser Anleitung unterschiedliche Röstungen, Röstgrade und gelange so zu Deinen Erfahrungen und Deinem persönlichem besten Kaffee.  
(Bitte starte immer mit hellen Röstgraden)



## Entdecke die Welt des Röstens

Tauche ein in die Welt des Röstens und entdecke die Kunst hinter perfekt geröstetem Kaffee, knackigen Nüssen und köstlichen Kakaobohnen!

Mit unseren innovativen Röstvollautomaten bringen wir das traditionelle Handwerk des Röstens wieder zu Dir nach Hause.

Werde ganz einfach zum Mittelpunkt Deines Freundeskreises und kreierte Deine eigenen kulinarischen Meisterwerke!



# Rösttipps „für den START“

AUS DER MY HOME ROAST COMMUNITY

Wir freuen uns sehr, dass Du Dich für einen unserer MHR-Röstvollautomaten entschieden hast.

Du hast damit einen Röstvollautomaten mit besonderen Röstqualitäten, bestechender Optik und besonders kompakter Bauweise für **bis zu 200 Gramm Rohbohnen** erworben.

Im Folgenden haben wir wertvolle Tipps von MyHomeRoast-Usern für Dich zusammengefasst.

- Grundsätzlich röstet man mit dem Gerät nach vorgegebenen Röstprogrammen.
- Das Röstaroma wird von folgenden Faktoren beeinflusst:
  - Umgebungstemperatur
  - Luftfeuchtigkeit
  - aktuelle Temperatur der Röstkammer

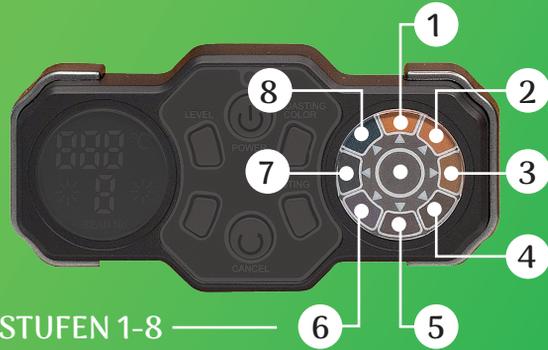
Aus diesen Gründen geben wir Dir zum Start Deines „MyHomeRoast-Erlebnisses“ ein paar wichtige Tipps mit auf den Weg.

## Anleitung für das Bedienfeld

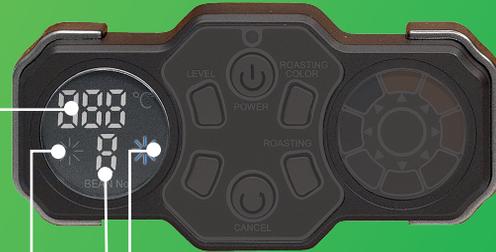
1. Stecke den Stromstecker in die Steckdose und setze die Röstpfanne ein, fixiere diese mit dem Spannhebel auf der Vorderseite des Rösters vorsichtig leichtgängig - die Haupttaste leuchtet rot. Der Röster ist nun im Standby Modus.
2. Drückst Du die Ein/Aus Taste für 3 Sekunden und alle Funktionen im Betrieb werden abgebrochen und der Röster in den Standby Modus versetzt. (Verwende diese Funktion nicht wenn der Röstvorgang bereits 3 Minuten läuft)
3. Auswahl der Röstfarbe: Jedes Mal wenn Du die Taste drückst ändert sich auf der Anzeige die Röstfarbe. Du kannst bei Kaffee 1-5, und bei Nüssen ☞ Kakaobohnen 6-8 wählen.
4. Auswahl der Rösttemperatur: Je nach Kaffeebohnen und Menge können 3 verschiedene Stärken ausgewählt werden.



Displayanzeige für Röstfarbe/Röstzeit:



STUFEN 1-8



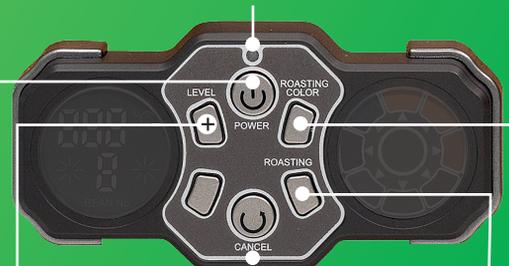
Anzeige für Kühlung - Stern blau

Anzeige für Röststärke/  
Temperatur | Stufe 1 - 3

Anzeige für Rösten - Stern rot

Display für Temperaturanzeige

Kontrolllicht für Ein/Aus



Röststärke/  
Temperatur

Ein/Aus Tast

Starttaste für  
den Röstvorgang

Röstfarbe/  
Röstzeit

Taste für Abbruch des Röstvorganges

Der vollendete Genuss ist das Produkt  
Deiner perfektionierten Röstung.

### Kleine Grundregel:

Je heller geröstet wird, umso fruchtiger der  
Geschmack. Beginne stets mit hellen Röstungen  
wie unter den folgenden Programmvorschlägen  
angeführt.

### Basic Röstvorschlag mit 200gr!

Geringere Grammatuur als 200gr Röstvorschlag:  
Temperatur gleich belassen wie in folgender Tabelle  
angegeben, und die gewählte Kaffeemenge anpassen,  
Zeitstufe verringern.

### Taste Dich langsam an Deinen Lieblingsröstgrad heran!

Frisch gerösteter Kaffee sollte ca. 3-6 Tage  
ruhen (ausgasen), und dann innerhalb  
einer Woche verbraucht werden.

(Tipp – mind. 4 Tage)

### Röstvorschlag für Kakao und Nüsse

Bio Kakao Bohne aus Belize	Max. 150g Temperaturstufe 2 Zeit Stufe 7
-------------------------------	--

Bio Haselnüsse aus österreichischer Landwirtschaft	Max. 140g Temperaturstufe 2 Zeit Stufe 6
--	--

Bio Mandel aus Italien	Max. 150g Temperaturstufe 2 Zeit Stufe 7
---------------------------	--

Bei niedrigerer Produktgrammatur unbedingt  
Zeitstufe anpassen!

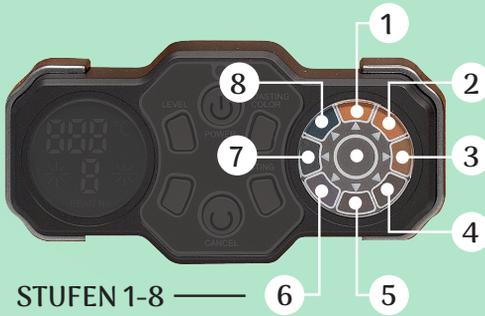


NIE  
unter 100gr  
rösten!



# Programmverschlage und Platz für Deine eigenen MyHomeRoast Erfahrungen

Nachstehender Rostverschlag ergibt immer eine helle bis mittlere Röstung



**RÖSTSTÄRKE:**  
 1 - Basic Temperatur  
 2 - etwas niedrigere Temperatur  
 3 - etwas höhere Temperatur

**ACHTUNG!**  
 Verbrennungs-  
 & Brandgefahr:  
 Niemals weniger als  
 100g Bohnen rösten.

STUFEN 1-8

Basic Rostverschlag 200 Gramm	Programmverschlage			
	Röststärke	Röstfarbe/Dauer		
		Temp.	200g	150g
Yirgacheffe	2	5	3	2
Obata Fazenda Da Lagoa	2	5	3	2
Monsooned Malabar	2	3	2	1
Maragogype - Elefantenbohnen	2	nicht	2	1
Genuine Antingua Los Volcanes	2	5	3	2
Blue Mountain Wallenford Estate	2	3	2	1
Yanesha Fairtrade	2	5	3	2
San Marco Bio Fairtrade	2	5	3	2
Robusta Turaco	1	5	3	1
Huehuetenango (koffeinfrei)	2	4	3	2
150g Bio Kakao	2		7	
140g Bio Haselnüsse	2		6	
150g Bio Mandeln	2		7	



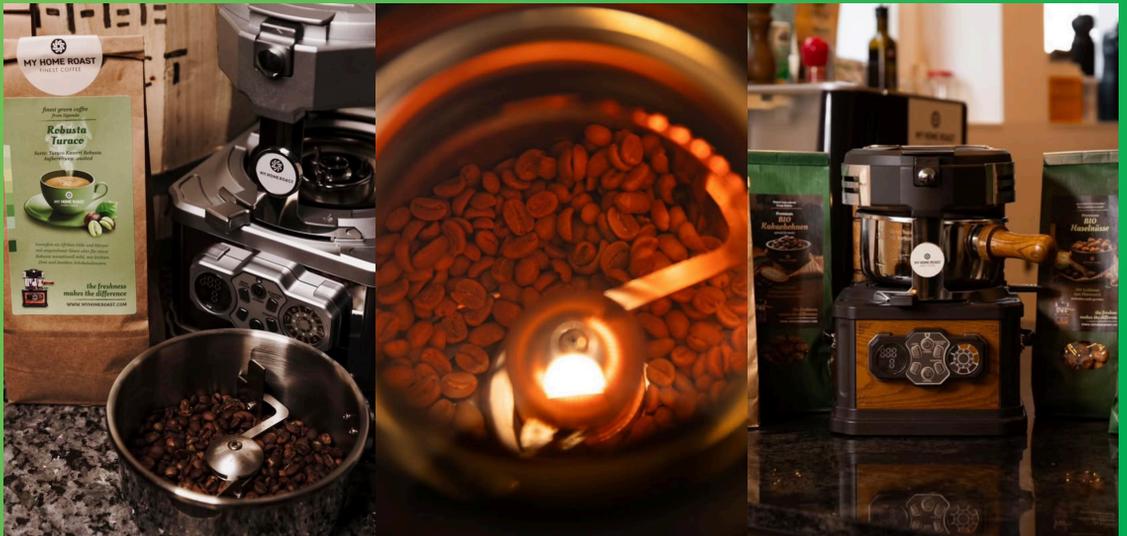
## Bedienungsanleitung

Rösttipps „für den START“ AUS DER MY HOME ROAST COMMUNITY

### 1. Umgebungstemperatur im Aufstellbereich Ihres „MyHomeRoast“ beachten!“

- Sowohl die Umgebungstemperatur beim Rösten, als auch die Bohnentemperatur sollte nicht unter **18 Grad** liegen.
- Vor Inbetriebnahme Ihres „MyHomeRoast“ auf ausreichende Belüftung des Raumes achten!
- Vor der ersten Röstung wähle bitte die Röststärke/ Temperatur-Stufe 1 und Röstfarbe/Röstzeit Stufe 5 und starte das Röstprogramm **OHNE KAFFEEBOHNEN!**

Danach lässt Du den Röstvollautomaten **mindestens 60 Minuten** auskühlen!



### 2. ACHTUNG!!!

Lasse den Röster während des Röstvorganges auf keinen Fall unbeaufsichtigt!

Nach jedem Röstvorgang die Auskühlzeit von mindestens 60 Minuten beachten.

### 3. Die Füllmenge muss immer zwischen 100g bis 200g liegen.

**AUSNAHME:** Bei der mexikanischen Maragotype (Elefantenbohne) liegt die Füllmenge zwischen 100g bis max. 150g.

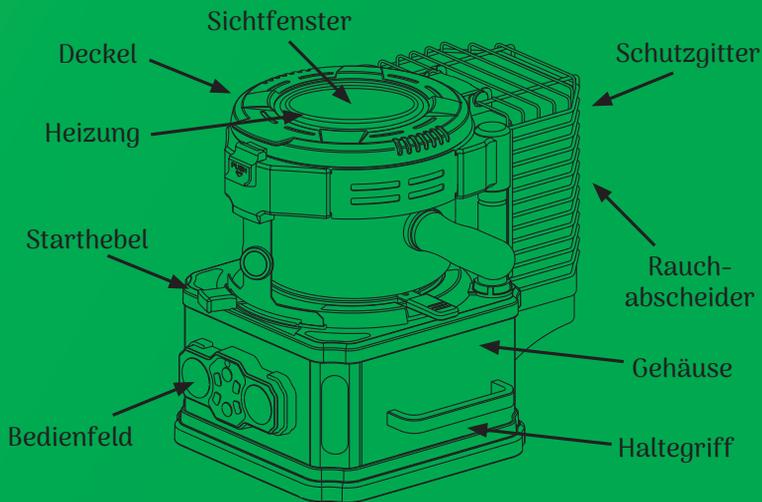
### 4. Wähle die Temperatur-Einstellung gemäß Punkt 11: Taste Röststärke / Temperatur

5. Wähle **Roasting Colour** im Uhrzeigersinn gemäß der Röstvorschlags-Tabelle
6. Starte das Röstprogramm mit der Starttaste **Röstprogramm. Zeitstufen Kaffee 1,2,3,4,5 / Nüsse, Kakao 6,7,8**
7. Achte auf das Geräusch bei Beginn des ersten Cracks (ähnlich wie bei Popcorn). Drücke, sofern das Programm nicht automatisch auf Cooling schaltet, innerhalb von 10 Sekunden auf die **Cancel (Cooling)**-Taste.

**Damit startet die Kühlung. Diese dauert ca. 5 Min.**

8. Schalte bei übermäßiger Rauch- und Geruchsentwicklung sofort auf **Cancel** und lasse das Gerät ungeöffnet auskühlen.

**Besondere Vorsicht ist bei dunkleren Röstgraden geboten.**



9. Beginne anfänglich mit hellerer Röstung z.B. **Stufe 3**. Mit steigendem Röstgrad nimmt die Säure ab und der Körper zu. Die hochwertigen MHR Kaffees vertragen hellere Röstungen, da sie sich unter anderem durch ein sehr harmonisches Säure- und Geschmacksprofil bei vollem Körper auszeichnen. Röste jedoch zumindest bis zum ersten Crack.
10. Die beste Röstung ist die, die Dir am besten schmeckt! Verfeinere obige Richtwerte nach Deiner eigenen Erfahrungen, auch mit Hilfe weiterer voreingestellter Programme und trage Deine Erfahrungen in der Tabelle auf der Rückseite ein.

**Kaffeerösten beruht grundsätzlich immer auf eigener Geschmacksvorliebe**

# Ein weiteres MyHomeRoast Design – CLASSIC PREMIUM

Classic Roaster mit neuem Bedienelement

Als Grundregeln gelten die gleichen wie bei unserem Retro und Classic Roaster, beschrieben auf den vorhergehenden Seiten.



Vorwahl Röstzeit	1-8
	1-5 Kaffee
	6-8 Kakao und Nüsse



## Zusätzliche Warnhinweise und Sicherheitsinformationen

### Sicherheitshinweise

Lese bitte vor Inbetriebnahme dieses Gerätes die Bedienungsanleitung sehr sorgfältig durch und bewahre diese inkl. der Rechnung (diese kannst Du jederzeit in Deinem Kundenkonto runterladen) und nach Möglichkeit den Karton mit Innenverpackung gut auf. Falls Du das Gerät an Dritte weitergeben willst, gib ihnen auch bitte die Bedienungsanleitung mit.

- 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](mailto:office@myhomeroast.com) . Wir helfen Dir mit unserer eigenen Serviceabteilung weiter.
- Benutze das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck.
- Das Gerät vor direktem Sonnenlicht, hohen Temperaturen, vor Feuchtigkeit und vor Staub schützen.
- Das Gerät nicht ins Wasser tauchen, dies könnte die Elektronik zerstören.
- Benutze zur Reinigung keine scharfe oder scheuernde Reinigungsmittel sowie keine Drahtbürste oder andere scheuernde Gegenstände. Ein Video bezüglich der ordnungsgemäßen Reinigung siehst Du auf unserer Homepage unter [www.myhomeroast.com](http://www.myhomeroast.com)

### Kinder

- Zur Sicherheit Deiner Kinder lasse keine Verpackungsteile (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](mailto:office@myhomeroast.com)  
Internet: [www.myhomeroast.com](http://www.myhomeroast.com)

### Hersteller

HuiZhou City RongGuang Hardware Electronics Co.,Ltd  
Luo Qun Industrial park, Chenjiang Town, Huizhou City  
Guang Dong, China

Mail: [dzbyy002@wingkwong.cn](mailto:dzbyy002@wingkwong.cn)



MY HOME ROAST



ZUM  
MYHOMEROAST-SHOP



MyHomeRoast GmbH

1010 Wien, Graben 12/1-3 | office@myhomeroast.com

www.myhomeroast.com



find us on:  /myhomeroast

find us on:  /myhomeroast