

mydrink
homemade
drinks



tescoma®

Gin Fizz

Aperol
Spritz

Hugo

Fru
S



en	Instructions for use / Recipes	6 / 8
cs	Návod k použití / Recepty	12 / 14
it	Istruzioni per l'uso / Ricette	18 / 20
es	Instrucciones de uso / Recetas	24 / 26
pt	Instruções de utilização / Receitas	30 / 32
de	Gebrauchsanleitung / Rezepte	36 / 38

Fresh
soda

Frizzante

Fresh fruit
and veggie drinks



fr	Mode d'emploi / Recettes	42 / 44
pl	Instrukcja użytkownika / Przepisy	48 / 50
sk	Návod na použitie / Recepty	54 / 56
hu	Használati útmutató / Receptek	60 / 62
ru	Инструкция по использованию / Рецепты	66 / 68
uk	Інструкція для користувача / Рецепти	72 / 74





en Instructions for use

Legend

- 1 Drink maker
- 2 Back cover
- 3 Charger area
- 4 CO₂ charger
- 5 Charger holder
- 6 Carbonating button
- 7 Bottle with closure
- 8 Outer bottom of bottle
- 9 Filling valve
- 10 Holder for filling valve
- 11 Juicer/funnel

Technical operating parameters

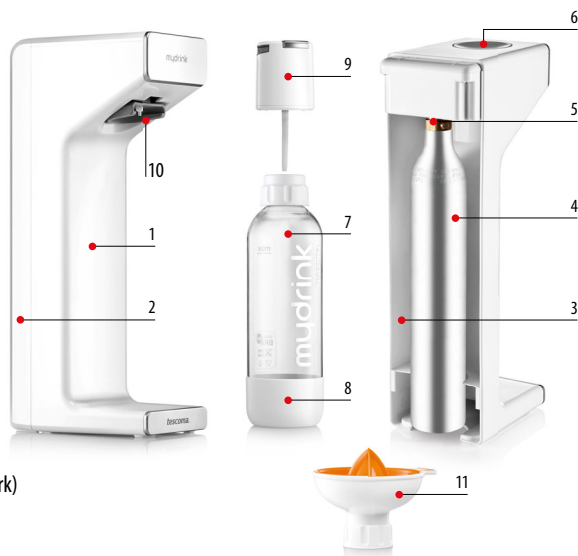
Bottle volume: 1,000 ml

Maximum bottle filling: 850 ml (up to the "max" mark)

Minimum bottle filling: 200 ml

Charger volume: 450 g CO₂

Maximum operating temperature: 40 °C



Before first use

Incline the bottle towards yourself (1) and pull it out of the drink maker (2). Slightly turn the filling valve counter-clockwise and remove it from the bottle (3). Rinse the bottle and the filling valve under running water before first use.

Inserting the charger

Use exclusively chargers for drink maker myDRINK to prepare drinks in the maker. Remove the back cover from the maker (4) and the plastic cap from the CO₂ charger (5). Screw the charger onto the holder and tighten it (6). Attach the back cover again (7). If the pressure in the charger is too high before first use, the excess CO₂ content will be driven out spontaneously while the charger is inserted into the drink maker. If this is the case, do not touch the charger and wait until all excess gas has escaped from the charger.

Preparing soda water

Fill the bottle with cold water up to the "max" mark (8). Attach the filling valve to the bottleneck, rotate it clockwise and seal the bottle (9). Push the bottle into the filling valve holder (10) and fold (11). Press the carbonating button 3 times consecutively for approx. 1 second to carbonate the water in the bottle and prepare fresh soda water (12). Press the bottle only once or twice to prepare gently sparkling soda water. Incline the bottle with the prepared soda inside and pull it out of the maker (13), lift the grey closure for slowly released air (14) and then press the blue button for quickly released air (15). Wait briefly until excess gas has escaped from the bottle and has ceased to hiss. Remove the filling valve and serve the fresh soda water or close the bottle and leave to refrigerate (16).

Notice: Use the blue button for quickly released air only to prepare plain soda water without ingredients!

Important notice!

After removing the bottle with the prepared drink from the drink maker, always keep the grey holder for the filling valve in an inclined position. If the holder is in a horizontal position (17), the valve cannot be inserted into the drink maker for preparing a drink. If this is the case, hold the filling valve holder with your fingers by the back part, vigorously move it to the inclined position (18) and continue preparing the drink.

Maintenance and cleaning

Clean the filling valve and the bottle under running water after each use; **do not wash the bottle or the filling valve in dishwasher!** Remove the removable outer bottom from the bottle before washing by slightly turning it counter-clockwise and attach it back after washing and leaving it to dry. Avoid aggressive chemicals, sand-based cleaning agents and scourers for cleaning the bottle. Wipe the drink maker with a moistened dishcloth when needed; do not wash it in dishwasher.

Storage

Refrigerate and store sparkling drinks in the refrigerator in the bottle with the closure on; do not place the bottle into the freezer and do not use it in a microwave oven.

Replacing the charger

Remove the charger from the drink maker after exhausting the content of the charger (no hissing sound is heard after pressing the button and no gas is entering the bottle with the drink) and put the plastic cap onto the charger. Replace the empty charger with a new one at the TESCOA retail centres (for a list of these please visit www.tescoma.com).

Replacing the bottle

Use the bottle for a maximum of 2 years from the date of purchase, then replace it with a new one. If the bottle shows any signs of distortion or damage, stop using it and return it for a new one – for spare bottles, visit a TESCOA retail centre or go to www.tescoma.com.

Safety instructions for the charger

The charger contains pressurised CO₂ (carbon dioxide). Protect against impact or fall! Do not expose the charger to a direct source of heat or sunshine; store and use at temperatures from 1 to 40 °C. Do not refill the charger yourself, do not pierce, do not remove the valve. Do not remove the charger from the Sparkling drink maker during the carbonating process. Keep out of the reach of children.

General safety instructions

Prepare drinks in Sparkling drink maker myDRINK exclusively in a vertical position. Make sure that the bottle is filled with water, fruit lemonade, etc. before each use.

Do not remove the bottle and the charger from the drink maker while carbonating. If gas escapes from the charger even after the carbonating button is released, do not remove the bottle and the charger from the drink maker, keep the device in a vertical position and wait until the gas ceases to hiss. Check whether the filling valve is properly attached to the bottle, the bottle is inserted in the drink maker in the folded position and the charger is tightened well. Then unscrew the charger, check it, insert it back into the drink maker and tighten well. If the gas continues to hiss after releasing the carbonating button, do not repair the drink maker yourself but contact a TESCOA service centre.

Remove the charger from the drink maker before a prolonged period of unuse or before carrying or transporting the drink maker.

Do not expose the drink maker, the bottle and/or the charger to a direct source of heat, do not leave them in a car, etc., do not put into the freezer or microwave oven.

Recipes

Fruit drinks

Screw the juicer onto the bottleneck (19) and juice halved oranges, grapefruits, lemons or limes directly into the bottle (20). Add cold water up to the “**max**” mark (21). Close the bottle with the filling valve, insert it into the drink maker and fold. Press the carbonating button briefly (for less than a second) 4 to 6 times consecutively and prepare a fresh fruit drink. Remove the bottle from the drink maker, lift the grey closure for slowly released air and wait until excess air has escaped from the bottle and has ceased to hiss. **Do not use the blue button for quickly released air!** Remove the filling valve and serve the fruit drink or close the bottle and leave to cool.

Useful hint: Juice from two oranges, i.e. about 200 ml fruit juice, is enough to prepare 1 bottle (850 ml) of orange drink. You can also prepare refreshing fruit drinks from bottled fruit juice.

Notice: If the carbonated drink in the bottle is too frothy in the bottle, a small amount of froth may escape from the upper part of the filling valve while releasing air.



Vegetable drinks

Pour approx. 200 ml pure vegetable juice (without seeds and pulp residues) made from fresh cucumber, carrot, beetroot, etc. into the bottle and add cold water up to the “**max**” mark. Carbonate refreshing vegetable drinks in the same way as fruit drinks made from citrus juice.

Useful hint: We recommend flavouring vegetable drinks with lemon or lime juice or a pinch of cane sugar, salt, pepper, etc. before serving.

Homemade fruit, herb and vegetable lemonades

Pour 100 ml homemade fruit or herb syrup (or commercial fruit syrup) into the bottle. Add cold water up to the “**max**” mark, close the bottle with the filling valve and insert into the drink maker. Press the carbonating button briefly (for less than a second) 4 to 6 times consecutively and prepare fresh homemade lemonade. Remove the bottle from the drink maker, lift the grey closure for slowly released air and wait until excess air has escaped from the bottle and has ceased to hiss. **Do not use the blue button for quickly released air!** Remove the filling valve from the bottle and serve the homemade lemonade or close the bottle and leave to refrigerate.

Notice: Drinks with a high sugar content tend to froth strongly when carbonated in the bottle. Therefore, carbonate homemade lemonades and other sweet drinks by pressing the button very briefly (for less than a second) and in longer intervals (approx. 3 seconds). If foam begins to escape from the upper part of the filling valve in the carbonating process, stop carbonating for a short while until the froth in the bottle has settled.



Homemade vegetable lemonades

Blend freshly squeezed vegetable juice with lemon or lime juice and sweeten with sugar. Pour the thus-prepared mixture into the bottle and add water up to the “**max**” mark. Press the carbonating button briefly (for less than a second) 4 to 6 times consecutively and prepare homemade vegetable lemonade. Remove the bottle from the drink maker, lift the grey closure for slowly released air and wait until excess air has escaped from the bottle and has ceased to hiss. **Do not use the blue button for quickly released air!** Remove the filling valve from the bottle and serve the homemade vegetable lemonade or close the bottle and leave to refrigerate.

Cucumber lemonade

180 ml juice from a medium fresh cucumber, 40 ml lemon or lime juice, 20 g sugar (2 tablespoons)



Ginger lemonade

20 ml ginger juice, 20 ml lemon or lime juice, 20 g sugar (2 tablespoons)



Carrot lemonade with celery stalk

100 ml carrot juice, juice from 1 celery stalk, 20 ml lemon or lime juice, 10 g sugar (1 tablespoon)

Red beet lemonade

50 ml red beet juice (you can add a teaspoon of aniseed when juicing), 20 ml lemon or lime juice, 20 g sugar (2 tablespoons)



Pumpkin lemonade

70 ml strained pumpkin juice, 20 ml lemon or lime juice, 20 g sugar (2 tablespoons)

Useful hint: Add a whole cinnamon and 7 cloves into the base for pumpkin lemonade, leave to infuse for one hour, strain and prepare aromatic homemade lemonade in the drink maker.

Sparkling wine

Pour refrigerated white or rosé wine into the bottle up to the “max” mark. Close the bottle with the filling valve and insert into the drink maker. Press the carbonating button briefly (for less than a second) 6 to 10 times consecutively and prepare sparkling wine. Remove the bottle from the drink maker, lift the grey closure for slowly released air and wait until excess air has escaped from the bottle and has ceased to hiss. **Do not use the blue button for quickly released air!** Remove the filling valve, close the bottle, leave to refrigerate and serve the sparkling wine.



Wine spritzer

Pour refrigerated white or rosé wine into the bottle and add cold water up to the “max” mark; the water – wine ratio depends on your preferences. Close the bottle with the filling valve and insert into the drink maker. Press the carbonating button briefly (for less than a second) 6 to 10 times consecutively and prepare refreshing wine spritzer. Remove the bottle from the drink maker, lift the grey closure for slowly released air and wait until excess air has escaped from the bottle and has ceased to hiss. **Do not use the blue button for quickly released air!** Remove the filling valve, close the bottle, leave to refrigerate and serve the wine spritzer.



Aperol Spritz

Aperol spritz

Pour 400 ml white wine, 250 ml Aperol and 150 ml water into the bottle.

Close the bottle with the filling valve and insert into the drink maker. Press the carbonating button briefly (for less than a second) 6 to 10 times consecutively and prepare a refreshing Aperol spritz. Remove the bottle from the drink maker, lift the grey closure for slowly released air and wait until excess air has escaped from the bottle and has ceased to hiss. **Do not use the blue button for quickly released air!** Remove the filling valve and pour the Aperol spritz into wine glasses with ice and a slice of orange and serve.

Gin Fizz

Gin Fizz

Screw the funnel onto the bottleneck, pour 3 tablespoons of icing sugar into the bottle, add 200 ml gin and 400 ml water, attach the juicer and juice 5 lemons.

Remove the juicer, close the bottle and shake vigorously until the sugar has melted in the bottle. Attach the filling valve onto the bottle and insert into the drink maker. Press the carbonating button briefly (for less than a second) 6 to 10 times consecutively and prepare a refreshing Gin Fizz. Remove the bottle from the drink maker, lift the grey closure for slowly released air and wait until excess air has escaped from the bottle and has ceased to hiss. **Do not use the blue button for quickly released air!** Remove the filling valve, pour the Gin Fizz into a glass with ice, garnish with a slice of lemon or cocktail cherry and serve.



Mimosa

Pour 400 ml refrigerated white wine and 400 ml refrigerated orange juice into the bottle.

Close the bottle with the filling valve and insert into the drink maker. Press the carbonating button briefly (for less than a second) 6 to 10 times consecutively and prepare a refreshing Mimosa cocktail. Remove the bottle from the drink maker, lift the grey closure for slowly released air and wait until excess air has escaped from the bottle and has ceased to hiss. **Do not use the blue button for quickly released air!** Remove the filling valve, pour the cocktail into stem glasses and serve.

Mimosa



Buck's Fizz

To prepare this popular variation, follow the same recipe as for Mimosa but change the ratio of the ingredients to 500 ml white wine and 300 ml orange juice.

Buck's
Fizz



Hugo

Screw the juicer onto the bottle and juice 2 limes into the bottle. Remove the juicer and add 80 ml elderflower syrup, 300 ml water and 400 ml white wine into the bottle.

Close the bottle with the filling valve and insert into the drink maker. Press the carbonating button briefly (for less than a second) 6 to 10 times consecutively and prepare a refreshing Hugo cocktail. Remove the bottle from the drink maker, lift the grey closure for slowly released air and wait until excess air has escaped from the bottle and has ceased to hiss. **Do not use the blue button for quickly released air!** Remove the filling valve, pour the Hugo cocktail into glasses with ice and peppermint leaves and serve.

Hugo



Návod k použití

Popis

- 1 Výrobník
- 2 Zadní kryt
- 3 Prostor pro bombičku
- 4 Bombička s náplní CO₂
- 5 Úchyt pro bombičku
- 6 Tlačítko pro sycení nápojů
- 7 Láhev s uzávěrem
- 8 Vnější dno láhve
- 9 Plnicí ventil
- 10 Úchyt pro plnicí ventil
- 11 Odšťavňovač/nálevka

Provozní technické parametry

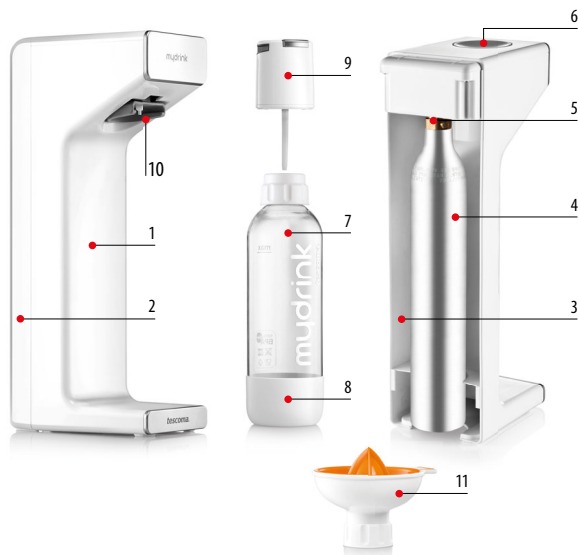
Objem láhve: 1000 ml

Maximální plnění láhve: 850 ml (po rysku „max“)

Minimální plnění láhve: 200 ml

Náplň bombičky: 450 g CO₂

Maximální provozní teplota: 40 °C



Před prvním použitím

Láhev vykloněte směrem k sobě (1) a vysuňte z výrobniku (2). Plnicí ventil pootočte proti směru hodinových ručiček a sejměte jej z láhve (3). Před prvním použitím láhev i plnicí ventil opláchněte pod tekoucí vodou.

Vkládání bombičky

Pro přípravu nápojů ve výrobniku myDRINK používejte výhradně bombičky pro výrobnik myDRINK. Z výrobniku sejměte zadní kryt (4) a z bombičky s náplní plastové víčko (5). Bombičku našroubujte do úchytu a dotáhněte ji (6). Zadní kryt nasadte zpět (7). Pokud bude v bombičce před prvním použitím příliš vysoký tlak, dojde při vkládání bombičky do výrobniku k samovolnému vypuzení přebytečné náplně CO₂. V takovém případě se bombičky nedotýkejte a vyčkejte, dokud veškerý přebytečný plyn z bombičky neunikne.

Příprava sody

Do láhve napusťte po rysku „max“ studenou vodu (8). Na hrdlo láhve nasadte plnicí ventil, pootočte jím po směru hodinových ručiček a láhev uzavřete (9). Láhev nasuňte do úchytu pro plnicí ventil (10) a sklopte (11). Tlačítko pro sycení nápojů stiskněte cca 1 sekundu 3krát po sobě, vodu v láhvi nasytíte bublinkami a připravte čerstvou sodu (12). Pro přípravu jemně perlivé sody stiskněte tlačítko jen 1 až 2krát. Láhev s připravenou sodou vykloněte a vysuňte z výrobniku (13), zvedněte šedý uzávěr pro pomalé odvzdušnění (14) a poté stiskněte modré tlačítko pro rychlé odvzdušnění (15). Krátce vyčkejte, až přebytečný plyn odejde z láhve a přestane syčet. Sejměte plnicí ventil a čerstvou sodu podávejte nebo láhev uzavřete a dejte vychladit (16).

Upozornění: Modré tlačítko pro rychlé odvzdušnění používejte pouze pro přípravu čisté sody bez přísad!

Důležité upozornění!

Po vyjmutí láhve s připraveným nápojem z výrobniku ponechte šedý úchyt pro plnicí ventil vždy v šikmé poloze. Pokud se úchyt ocitne ve vodorovné poloze (17), ventil není možné do výrobniku zasunout a nápoj připravit. V takovém případě uchopte úchyt plnicího ventilu prsty v jeho zadní části, vysuňte jej rázně zpět do šikmé polohy (18) a v přípravě nápoje pokračujte.

Údržba a čištění

Plnicí ventil i láhev čistěte po každém použití pod tekoucí vodou, **láhev ani plnicí ventil nemýjte v myčce!** Před mytím sejměte z láhve odnímatelné vnější dno pootočením proti směru hodinových ručiček, po umytí a oschnutí je nasadte zpět. K čištění láhve nepoužívejte agresivní chemické látky, čisticí prostředky na bázi písku, drátěnky apod. Výrobník otřete v případě potřeby vlhkou utěrkou, nemýjte v myčce.

Skladování

Perlivé nápoje chladte a skladujte v lednici v láhvi s nasazeným uzávěrem, láhev nedávejte do mrazničky a nepoužívejte v mikrovlnné troubě.

Výměna bombičky

Po vyčerpání obsahu bombičky (po stisknutí tlačítka se neozve syčení a do láhve s nápojem nepřichází plyn) vyjměte bombičku z výrobku a nasadte na ni plastové víčko. Prázdnou bombičku měňte za plnou v Prodejních centrech TESCO (seznam na www.tesco.cz).

Výměna láhve

Láhev používejte nejdéle 2 roky ode dne zakoupení, poté láhev vyměňte za novou. Pokud láhev jeví jakékoliv známky deformace či poškození, nepoužívejte ji, ale vyměňte ji za novou - náhradní láhev žádejte v Prodejních centrech značky TESCO nebo na www.tesco.cz.

Bezpečnostní pokyny pro bombičku

Bombička obsahuje CO₂ (oxid uhličitý) pod tlakem, chraňte před nárazem nebo pádem! Bombičku nevystavujte přímému vlivu tepla a slunečního svitu, skladujte a používejte při teplotách od 1 do 40 °C. Bombičku sami neplňte, neprorážejte, ventil nedemontujte. Během syčení bombičku nevyjímejte z výrobku syčených nápojů. Udržujte mimo dosah dětí.

Obecné bezpečnostní pokyny

Nápoje ve výrobku myDRINK připravujte výhradně ve svislé poloze. Před každým použitím se ujistěte, že je láhev naplněná vodou, ovocnou šťávou apod.

Láhev ani bombičku během syčení z výrobku nevyjímejte! Pokud plyn z bombičky odchází i po uvolnění tlačítka pro syčení nápojů, láhev ani bombičku z výrobku nevyjímejte, přístroj ponechte ve svislé poloze a vyčkejte, až syčení plynu ustane. Zkontrolujte, zda je plnicí ventil správně nasazený na láhvi, láhev je vložena ve výrobku ve sklopené poloze a bombička je dobře dotažena. Poté vyšroubujte bombičku, zkontrolujte ji, vložte zpět do výrobku a dobře dotáhněte. Pokud syčení plynu po uvolnění tlačítka pro syčení nápojů neustává, výrobek sami neopravujte, ale obraťte na Servisní středisko TESCO.

Před dlouhodobým odstavením výrobku z provozu nebo před jeho přenášením a převážením vyjměte bombičku z výrobku.

Výrobek, láhev ani bombičku nevystavujte přímému zdroji tepla, neponechávejte v autě apod., nedávejte do mrazničky ani do mikrovlnné trouby.

Recepty

Ovocné nápoje

Na hrdlo láhve našroubujte odšťavňovač (19) a rozpůlené pomeranče, grepy, citrony nebo limety odšťavňte přímo do láhve (20). Doplňte studenou vodou po rysku „max“ (21). Láhev uzavřete plnicím ventilem, vložte do výrobniku a sklopte. Tlačítko pro sycení stiskněte krátce (méně než sekundu) 4–6krát po sobě a připravte osvěžující ovocný nápoj. Láhev vyjměte z výrobniku, zvedněte šedý uzávěr pro pomalé odvzdušnění a vyčkejte, až přebytečný plyn odejde z láhve a přestane syčet.

Modré tlačítko pro rychlé odvzdušnění nepoužívejte! Sejměte plnicí ventil a ovocný nápoj podávejte nebo láhev uzavřete a dejte vychladit.

Dobry tip: Pro přípravu 1 láhve (850 ml) pomerančového nápoje stačí šťáva vymačkaná z 2 pomerančů, tj. cca 200 ml ovocné šťávy. Osvěžující ovocné nápoje můžete připravit také z ovocných džusů.

Upozornění: Pokud je nasycený nápoj v láhvi příliš napěněný, může během odvzdušňování uniknout malé množství pěny z horní části plnicího ventilu.



Zeleninové nápoje

Do láhve nalijte cca 200 ml čisté zeleninové šťávy (bez semínek a zbytků dužiny) připravené ze salátové okurky, mrkve, červené řepy apod. a doplňte po rysku „max“ studenou vodou. Osvěžující zeleninové nápoje sytíte stejně jako ovocné nápoje z citrusové šťávy.

Dobry tip: Zeleninové nápoje doporučujeme před podáváním dochutit šťávou z citronu nebo limety, případně špetkou třtinového cukru, soli, pepře apod.

Domácí ovocné a bylinkové limonády

Do láhve nalijte 100 ml domácího ovocného nebo bylinkového sirupu, případně použijte běžný ovocný sirup. Doplňte po rysku „max“ studenou vodou, láhev uzavřete plnicím ventilem a vložte do výrobniku. Tlačítko pro sycení stiskněte krátce (méně než sekundu) 4–6krát po sobě a připravte čerstvou domácí limonádu. Láhev vyjměte z výrobniku, zvedněte šedý uzávěr pro pomalé odvzdušnění a vyčkejte, až přebytečný plyn odejde z láhve a přestane syčet. **Modré tlačítko pro rychlé odvzdušnění nepoužívejte!** Z láhve sejměte plnicí ventil a domácí limonádu podávejte nebo láhev uzavřete a dejte vychladit.

Upozornění: Nápoje s vyšším obsahem cukru během sycení v láhvi silně pění. Domácí limonády a ostatní sladké nápoje proto sytíte bublinkami jen velmi krátkými stisknutími (méně než sekundu) s delším časovými odstupem (cca 3 sekundy). Pokud během sycení začne pěna unikat z horní části plnicího ventilu, sycení nápoje krátce přerušte a vyčkejte, dokud pěna v láhvi neklesne.



Domácí zeleninové limonády

Čerstvě odšťavněnou zeleninovou šťávu smíchejte s citronovou nebo limetovou šťávou a oslaďte cukrem. Takto připravenou směs nalijte do láhve a doplňte po rysku „max“ vodou. Tlačítko pro syčení stiskněte krátce (méně než sekundu) 4–6krát po sobě a připravte domácí zeleninovou limonádu. Láhev vyjměte z výrobniku, zvedněte šedý uzávěr pro pomalé odvzdušnění a vyčkejte, až přebytečný plyn odejde z láhve a přestane syčet. **Modré tlačítko pro rychlé odvzdušnění nepoužívejte!** Z láhve sejměte plnicí ventil a domácí zeleninovou limonádu podávejte nebo láhev uzavírejte a dejte vychladit.

Okurková limonáda

180 ml šťávy ze středně velké salátové okurky, 40 ml citronové nebo limetové šťávy, 20 g cukru (2 lžíce)



Zázvorová limonáda

20 ml šťávy ze zázvoru, 20 ml citronové nebo limetové šťávy, 20 g cukru (2 lžíce)



Mrkvová limonáda s řapíkatým celerem

100 ml šťávy z mrkve, šťáva z 1 celerového řapíku, 20 ml citronové nebo limetové šťávy, 10 g cukru (1 lžíce)

Limonáda z červené řepy

50 ml šťávy z červené řepy (při odšťavňování můžete přidat čajovou lžičku anýzu), 20 ml citronové nebo limetové šťávy, 20 g cukru (2 lžíce)



Dýňová limonáda

70 ml přecezené šťávy z dýně, 20 ml citronové nebo limetové šťávy, 20 g cukru (2 lžíce)

Dobrý tip: Do základu pro dýňovou limonádu přidejte celou skořici a 7 hřebíčků a nechte hodinu louhovat, pak přecedte a ve výrobniku připravte aromatickou domácí limonádu.

Šumivý sekt

Do láhve nalijte po rysku „max“ vychlazené bílé nebo růžové víno. Láhev uzavřete plnicím ventilem a vložte do výrobniku. Tlačítko pro sycení stiskněte krátce (méně než sekundu) 6 až 10krát po sobě a připravte šumivý sekt. Láhev vyjměte z výrobniku, zvedněte šedý uzávěr pro pomalé odvzdušnění a vyčkejte, až přebytečný plyn odejde z láhve a přestane syčet. **Modré tlačítko pro rychlé odvzdušnění nepoužívejte!** Sejměte plnicí ventil, láhev uzavřete, dejte vychladit a šumivý sekt podávejte.

Vinný střik

Do láhve nalijte vychlazené bílé nebo růžové víno a doplňte po rysku „max“ studenou vodou, poměr vody a vína záleží na vaší chuti. Láhev uzavřete plnicím ventilem a vložte do výrobniku. Tlačítko pro sycení stiskněte krátce (méně než sekundu) 6 až 10krát po sobě a připravte osvěžující vinný střik. Láhev vyjměte z výrobniku, zvedněte šedý uzávěr pro pomalé odvzdušnění a vyčkejte, až přebytečný plyn odejde z láhve a přestane syčet. **Modré tlačítko pro rychlé odvzdušnění nepoužívejte!** Sejměte plnicí ventil, láhev uzavřete, dejte vychladit a vinný střik podávejte.



Aperol Spritz

Aperol spritz

Do láhve nalijte 400 ml bílého vína, 250 ml Aperolu a 150 ml vody.

Láhev uzavřete plnicím ventilem a vložte do výrobniku. Tlačítko pro sycení stiskněte krátce (méně než sekundu) 6 až 10krát po sobě a připravte osvěžující Aperol spritz. Láhev vyjměte z výrobniku, zvedněte šedý uzávěr pro pomalé odvzdušnění a vyčkejte, až přebytečný plyn odejde z láhve a přestane syčet. **Modré tlačítko pro rychlé odvzdušnění nepoužívejte!** Sejměte plnicí ventil a Aperol spritz nalijte do vinných sklenic s ledem a plátkem pomeranče a podávejte.

Gin Fizz

Gin Fizz

Na hrdlo láhve našroubujte nálevku, do láhve nasype 3 lžice moučkového cukru, přidejte 200 ml ginu a 400 ml vody, nasadte odšťavňovač a vymačkejte 5 citronů.

Odšťavňovač sejměte, láhev uzavřete a důkladně protřepejte, dokud se cukr v láhvi nerozpustí. Na láhev nasadte plnicí ventil a vložte do výrobniku. Tlačítko pro sycení stiskněte krátce (méně než sekundu) 6 až 10krát po sobě a připravte osvěžující Gin Fizz. Láhev vyjměte z výrobniku, zvedněte šedý uzávěr pro pomalé odvzdušnění a vyčkejte, až přebytečný plyn odejde z láhve a přestane syčet. **Modré tlačítko pro rychlé odvzdušnění nepoužívejte!** Sejměte plnicí ventil, Gin Fizz nalijte do sklenic s ledem, ozdobte plátkem citronu nebo koktejlovou třesní a podávejte.



Mimosa

Do láhve nalijte 400 ml vychlazeného bílého vína a 400 ml vychlazeného pomerančového džusu.

Láhev uzavřete plnicím ventilem a vložte do výrobniku. Tlačítko pro sycení stiskněte krátce (méně než sekundu) 6 až 10krát po sobě a připravte osvěžující koktejl Mimosa. Láhev vyjměte z výrobniku, zvedněte šedý uzávěr pro pomalé odvzdušnění a vyčkejte, až přebytečný plyn odejde z láhve a přestane syčet. **Modré tlačítko pro rychlé odvzdušnění nepoužívejte!** Sejměte plnicí ventil, koktejl nalijte do sklenic na stopce a podávejte.

Mimosa



Buck's Fizz

Oblíbenou variantu připravte stejnou metodou jako koktejl Mimosa, podíl ingrediencí upravte na 500 ml bílého vína a 300 ml pomerančové šťávy.

Buck's
Fizz



Hugo

Na láhev našroubujte odšťavňovač a do láhve vymačkejte 2 limetky. Odšťavňovač sejměte a do láhve přidejte 80 ml sirupu z květů černého bezu, 300 ml vody a 400 ml bílého vína.

Láhev uzavřete plnicím ventilem a vložte do výrobniku. Tlačítko pro sycení stiskněte krátce (méně než sekundu) 6 až 10krát po sobě a připravte osvěžující koktejl Hugo. Láhev vyjměte z výrobniku, zvedněte šedý uzávěr pro pomalé odvzdušnění a vyčkejte, až přebytečný plyn odejde z láhve a přestane syčet. **Modré tlačítko pro rychlé odvzdušnění nepoužívejte!** Sejměte plnicí ventil, koktejl Hugo nalijte do sklenic s ledem a lístky máty a podávejte.

Hugo



it Istruzioni per l'uso

Legenda

- 1 Gasatore
- 2 Coperchio posteriore
- 3 Spazio per la ricarica
- 4 Ricarica di CO₂
- 5 Supporto per la ricarica
- 6 Tasto per gasare
- 7 Bottiglia con tappo
- 8 Fondo esterno della bottiglia
- 9 Valvola di riempimento
- 10 Supporto per la valvola di riempimento
- 11 Spremiagrumi/imbuto

Parametri tecnici di funzionamento

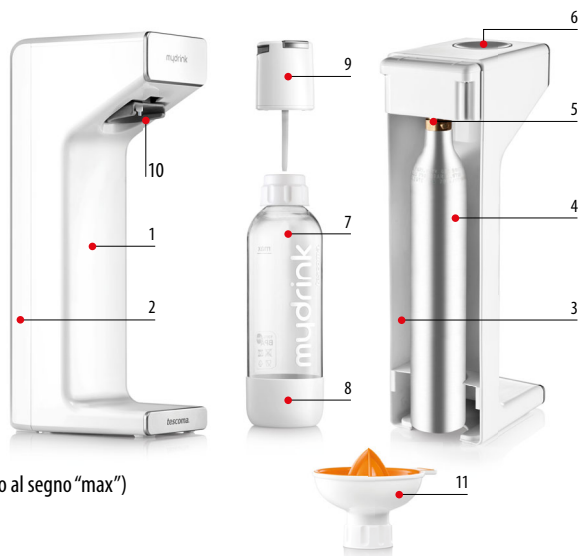
Volume della bottiglia: 1000 ml

Riempimento massimo della bottiglia: 850 ml (fino al segno "max")

Riempimento minimo della bottiglia: 200 ml

Volume della ricarica: 450 g CO₂

Temperatura massima di esercizio: 40 °C



Prima del primo utilizzo

Inclinare la bottiglia verso di sé (1) ed estrarre il gasatore (2). Ruotare leggermente la valvola di riempimento in senso antiorario ed estrarla dalla bottiglia (3). Risciacquare la bottiglia e la valvola di riempimento sotto acqua corrente prima del primo utilizzo.

Inserire la ricarica

Utilizzare esclusivamente ricariche per gasatore myDRINK per preparare le bevande. Rimuovere il coperchio posteriore del gasatore (4) e il coperchio in plastica della ricarica di CO₂ (5). Avvitare saldamente la ricarica al supporto (6). Applicare nuovamente il coperchio (7). Se la pressione nella ricarica è troppo alta prima del primo utilizzo, il CO₂ in eccesso sarà rilasciato spontaneamente quando la ricarica verrà inserita nel gasatore. In tal caso, non toccare la ricarica ed attendere finché il gas in eccesso non sarà stato espulso.

Preparare l'acqua frizzante

Riempire la bottiglia con acqua fredda fino al segno "max" (8). Applicare la valvola di riempimento al collo della bottiglia, ruotare in senso orario e sigillare la bottiglia (9). Inserire la bottiglia nel supporto per la valvola di riempimento (10) e chiudere (11). Premere il tasto per gasare 3 volte per circa 1 secondo in modo da rendere frizzante l'acqua nella bottiglia (12). Premere il tasto solo una o due volte per rendere l'acqua leggermente frizzante. Inclinare la bottiglia con l'acqua ed estrarla dal gasatore (13), sollevare la chiusura grigia per rilasciare l'aria lentamente (14) e premere il bottone blu per rilasciare l'aria velocemente (15). Attendere qualche istante finché il gas in eccesso non sarà stato espulso dalla bottiglia, fino a non udire più il sibilo. Rimuovere la valvola di riempimento e servire l'acqua frizzante, oppure richiudere la bottiglia e riporre in frigorifero (16).

Avvertenza: Utilizzare il bottone blu per il rilascio rapido dell'aria solo per preparare acqua frizzante senza altri ingredienti!

Avviso importante!

Dopo avere estratto dal gasatore la bottiglia con la bevanda preparata, tenere sempre in posizione inclinata il supporto grigio della valvola di riempimento. Se il supporto si trova in posizione orizzontale (17), la valvola non potrà essere inserita nel gasatore per la preparazione della bevanda. In tal caso, tenere il supporto della valvola di riempimento con le dita nella parte posteriore, portarlo energicamente in posizione inclinata (18) e continuare con la preparazione della bevanda.

Manutenzione e pulizia

Pulire la valvola di riempimento e la bottiglia sotto acqua corrente dopo ogni utilizzo; **non lavare la bottiglia né la valvola in lavastoviglie!** Estrarre il fondo rimovibile dalla bottiglia prima di lavarla ruotandolo leggermente in senso antiorario e applicarlo nuovamente dopo averla lavata e lasciata asciugare. Non utilizzare sostanze chimiche aggressive, detergenti abrasivi e pagliette per la pulizia. Passare il gasatore con un panno umido se necessario; non lavare in lavastoviglie.

Conservazione

Raffreddare e riporre le bevande in frigorifero nella bottiglia con il tappo applicato; non mettere la bottiglia in freezer e non utilizzarla in forno a microonde.

Sostituire la ricarica

Estrarre la ricarica dal gasatore dopo averne esaurito il contenuto (non si deve più udire alcun sibilo premendo il tasto e non deve entrare gas nella bottiglia con la bevanda) e applicare il coperchio in plastica sulla ricarica. Sostituire la ricarica esausta con una nuova acquistata presso un rivenditore TESCOMA (per l'elenco, visitare il sito www.tescoma.it).

Sostituire la bottiglia

Utilizzare la bottiglia per un periodo massimo di 2 anni dalla data di acquisto, quindi sostituirla con una nuova. Se la bottiglia mostra alterazioni o danni evidenti, interrompere l'utilizzo e sostituirla con una nuova –per le bottiglie di ricambio, rivolgersi ad un rivenditore TESCOMA o visitare il sito www.tescoma.it.

Istruzioni di sicurezza per la ricarica

La ricarica contiene CO₂ pressurizzato (biossido di carbonio). Proteggerla da urti o cadute! Non esporre la ricarica a fonti di calore diretto o alla luce del sole; conservare e utilizzare a temperature da 1 a 40 °C. Non tentare di ricaricare la cartuccia, non forarla non rimuovere la valvola. Non rimuovere la ricarica dal Gasatore durante il processo di gasatura. Tenere fuori dalla portata dei bambini.

Istruzioni generali di sicurezza

Preparare le bevande nel Gasatore myDRINK tenendolo sempre in posizione verticale. Assicurarsi che la bottiglia sia riempita con acqua, limonata, una bevanda alla frutta, ecc. prima di ogni utilizzo.

Non rimuovere la bottiglia e la ricarica dal gasatore durante l'uso. Se del gas dovesse fuoriuscire dalla ricarica anche dopo il rilascio del tasto per gasare, non rimuovere la bottiglia e la ricarica dal gasatore, tenere l'apparecchio in posizione verticale e attendere che il gas smetta di fuoriuscire. Controllare che la valvola di riempimento sia applicata correttamente alla bottiglia, che la bottiglia sia inserita nel gasatore in posizione inclinata e che la ricarica sia ben avvitata. Quindi svitare la ricarica, controllarla, inserirla nuovamente nel gasatore e avvitare bene. Se il gas continua a fuoriuscire dopo aver rilasciato il tasto per gasare, non tentare di riparare l'apparecchio e contattare un centro assistenza TESCOMA.

Rimuovere la ricarica dal gasatore prima di un periodo di inutilizzo prolungato o prima di spostare o trasportare il gasatore.

Non esporre il gasatore, la bottiglia e/o la ricarica a fonti di calore diretto, non lasciarli in auto, ecc., non metterli in freezer o in forno a microonde.

Ricette

Bevande di frutta

Avvitare lo spremiagrumi al collo della bottiglia (19) e spremere arance, pompelmi, limoni o lime tagliati a metà, direttamente nella bottiglia (20). Aggiungere acqua fredda fino al segno “**max**” (21). Chiudere la bottiglia con la valvola di riempimento, inserirla nuovamente nel gasatore e inclinare. Premere brevemente il tasto per gasare (per meno di un secondo) da 4 a 6 volte consecutivamente e preparare una bevanda rinfrescante di frutta. Rimuovere la bottiglia dal gasatore, sollevare la chiusura grigia per rilasciare lentamente l'aria e attendere che tutta quella in eccesso sia stata espulsa dalla bottiglia e che non si senta più il sibilo. **Non utilizzare il tasto blu per il rilascio rapido dell'aria!** Rimuovere la valvola di riempimento e servire la bevanda, oppure richiudere la bottiglia e tenere da parte.

Consiglio utile: Il succo di due arance, per es. circa 200 ml di succo, è sufficiente a preparare 1 bottiglia (850 ml) di bevanda all'arancia. È anche possibile preparare bevande rinfrescanti utilizzando succhi di frutta confezionati.

Avvertenza: Se la bevanda gassata nella bottiglia è troppo schiumosa, una piccola quantità di schiuma potrebbe fuoriuscire dalla parte superiore della valvola di riempimento al momento del rilascio dell'aria.



Bevande a base di verdura

Versare circa 200 ml di succo vegetale puro (senza semi né residui di polpa) ottenuto da cetrioli freschi, carote, barbabietola, ecc. all'interno del gasatore e aggiungere acqua fredda fino al segno “**max**”. Gasare la bevanda vegetale seguendo lo stesso procedimento usato per le bevande di frutta.

Consiglio utile: Consigliamo di insaporire le bevande vegetali con succo di limone o di lime o con un pizzico di zucchero di canna, sale, pepe, ecc. prima di servirle.

Bevande fatte in casa con frutta, erbe e verdure

Versare 100 ml di sciroppo di frutta o di erbe (anche acquistato) nella bottiglia. Aggiungere acqua fredda fino al segno “**max**”, chiudere la bottiglia con la valvola di riempimento e inserirla nel gasatore. Premere brevemente il tasto per gasare (per meno di un secondo) da 4 a 6 volte consecutivamente e preparare una bevanda rinfrescante. Rimuovere la bottiglia dal gasatore, sollevare la chiusura grigia per rilasciare lentamente l'aria e attendere che tutta quella in eccesso sia stata espulsa dalla bottiglia e che non si senta più il sibilo. **Non utilizzare il tasto blu per il rilascio rapido dell'aria!** Rimuovere la valvola di riempimento dalla bottiglia e servire la bevanda, oppure richiudere la bottiglia e riporre in frigorifero.

Avvertenza: le bevande ad alto contenuto di zuccheri tendono a schiumare molto con la gasatura. Per questo si raccomanda di gasarle premendo il tasto molto brevemente (per meno di un secondo) ad intervalli più lunghi (di circa 3 secondi). Se della schiuma dovesse fuoriuscire dalla parte superiore della valvola di riempimento durante la gasatura, interrompere il procedimento e attendere che la schiuma si depositi.



Limonate vegetali fatte in casa

Miscelare succo vegetale appena spremuto con succo di limone o di lime e zuccherare. Versare il composto nella bottiglia e aggiungere acqua fino al segno "max". Premere brevemente il tasto per gasare (per meno di un secondo) da 4 a 6 volte consecutivamente e preparare una limonata rinfrescante fatta in casa. Rimuovere la bottiglia dal gasatore, sollevare la chiusura grigia per rilasciare lentamente l'aria e attendere che tutta quella in eccesso sia stata espulsa dalla bottiglia e che non si senta più il sibilo. **Non utilizzare il tasto blu per il rilascio rapido dell'aria!** Rimuovere la valvola di riempimento dalla bottiglia e servire la bevanda, oppure richiudere la bottiglia e riporre in frigorifero.

Limonata al cetriolo

180 ml di succo di cetriolo fresco, 40 ml di succo di limone o di lime, 20 g di zucchero (2 cucchiai)



Limonata allo zenzero

20 ml di succo di zenzero, 20 ml di succo di limone o di lime, 20 g di zucchero (2 cucchiaini)

Limonata alla carota e sedano

100 ml di succo di carota, il succo ricavato da 1 gambo di sedano, 20 ml di succo di limone o di lime, 10 g di zucchero (1 cucchiaino)

Limonata alla barbabietola

50 ml di succo di barbabietola (a piacere, aggiungere un cucchiaino di anice durante la spremitura), 20 ml di succo di limone o di lime, 20 g di zucchero (2 cucchiaini)



Limonata alla zucca

70 ml di succo di zucca filtrato, 20 ml di succo di limone o di lime, 20 g di zucchero (2 cucchiaini)

Consiglio utile: Aggiungere una stecca di cannella e 7 chiodi di garofano alla base del composto per la limonata alla zucca, lasciare in infusione per un'ora, filtrare e preparare la bevanda aromatizzata nel gasatore.



Vino frizzante

Versare nella bottiglia vino bianco o rosé refrigerato, fino al segno “max”. Chiudere la bottiglia con la valvola di riempimento e inserirla nel gasatore. Premere brevemente il tasto per gasare (per meno di un secondo) da 6 a 10 volte consecutivamente e preparare il vino frizzante. Estrarre la bottiglia dal gasatore, sollevare la chiusura grigia per il rilascio lento dell'aria e attendere che tutta quella in eccesso sia stata espulsa dalla bottiglia e che non si senta più il sibilo. **Non utilizzare il tasto blu per il rilascio rapido dell'aria!** Rimuovere la valvola di riempimento, richiudere la bottiglia, riporre in frigorifero e servire il vino frizzante.

Spritz di vino

Versare nella bottiglia vino bianco o rosé refrigerato e aggiungere acqua fredda fino al segno “max”; variare la proporzione acqua – vino secondo le proprie preferenze. Chiudere la bottiglia con la valvola di riempimento e inserirla nel gasatore. Premere brevemente il tasto per gasare (per meno di un secondo) da 6 a 10 volte consecutivamente e preparare un rinfrescante spritz di vino. Rimuovere la bottiglia dal gasatore, sollevare la chiusura grigia per rilasciare lentamente l'aria e attendere che tutta quella in eccesso sia stata espulsa dalla bottiglia e che non si senta più il sibilo. **Non utilizzare il tasto blu per il rilascio rapido dell'aria!** Rimuovere la valvola di riempimento, richiudere la bottiglia, riporre in frigorifero e servire lo spritz di vino.



Aperol Spritz

Aperol spritz

Versare nella bottiglia 400 ml di vino bianco, 250 ml di Aperol e 150 ml di acqua.

Chiudere la bottiglia con la valvola di riempimento e inserirla nel gasatore. Premere brevemente il tasto per gasare (per meno di un secondo) da 6 a 10 volte consecutivamente e preparare un rinfrescante Aperol spritz. Rimuovere la bottiglia dal gasatore, sollevare la chiusura grigia per rilasciare lentamente l'aria e attendere che tutta quella in eccesso sia stata espulsa dalla bottiglia e che non si senta più il sibilo.

Non utilizzare il tasto blu per il rilascio rapido dell'aria! Rimuovere la valvola di riempimento, versare l'Aperol spritz nei calici con ghiaccio, guarnire con una fettina d'arancia e servire.

Gin Fizz

Gin Fizz

Avvitare l'imbuto al collo della bottiglia, versarvi 3 cucchiaini di zucchero a velo, aggiungere 200 ml di gin e 400 ml d'acqua, applicare lo spremiagrumi e spremere 5 limoni.

Rimuovere lo spremiagrumi, chiudere la bottiglia e agitare energicamente fino al completo scioglimento dello zucchero all'interno. Applicare la valvola di riempimento alla bottiglia e inserire quest'ultima nel gasatore. Premere brevemente il tasto per gasare (per meno di un secondo) da 6 a 10 volte consecutivamente e preparare un rinfrescante Gin Fizz. Rimuovere la bottiglia dal gasatore, sollevare la chiusura grigia per rilasciare lentamente l'aria e attendere che tutta quella in eccesso sia stata espulsa dalla bottiglia e che non si senta più il sibilo. **Non utilizzare il tasto blu per il rilascio rapido dell'aria!** Rimuovere la valvola di riempimento, versare il Gin Fizz in un bicchiere con ghiaccio, guarnire con una fetta di limone o con una ciliegina da cocktail e servire.



Mimosa

Versare nella bottiglia 400 ml di vino bianco fresco e 400 ml di succo d'arancia fresco.

Chiudere la bottiglia con la valvola di riempimento e inserirla nel gasatore. Premere brevemente il tasto per gasare (per meno di un secondo) da 6 a 10 volte consecutivamente e preparare un rinfrescante cocktail Mimosa. Rimuovere la bottiglia dal gasatore, sollevare la chiusura grigia per rilasciare lentamente l'aria e attendere che tutta quella in eccesso sia stata espulsa dalla bottiglia e che non si senta più il sibilo. **Non utilizzare il tasto blu per il rilascio rapido dell'aria!** Rimuovere la valvola di riempimento, versare il cocktail nei calici e servire.

Mimosa



Buck's Fizz

Per preparare questa famosa variante, seguire la ricetta del Mimosa modificando la proporzione degli ingredienti con 500 ml di vino bianco e 300 ml di succo d'arancia.

Buck's
Fizz



Hugo

Avvitare lo spremiagrumi alla bottiglia e spremervi 2 limoni. Rimuovere lo spremiagrumi e aggiungere nella bottiglia 80 ml di sciroppo di sambuco, 300 ml d'acqua e 400 ml di vino bianco.

Chiudere la bottiglia con la valvola di riempimento e inserirla nel gasatore. Premere brevemente il tasto per gasare (per meno di un secondo) da 6 a 10 volte consecutivamente e preparare un rinfrescante cocktail Hugo. Rimuovere la bottiglia dal gasatore, sollevare la chiusura grigia per rilasciare lentamente l'aria e attendere che tutta quella in eccesso sia stata espulsa dalla bottiglia e che non si senta più il sibilo. **Non utilizzare il tasto blu per il rilascio rapido dell'aria!** Rimuovere la valvola di riempimento, versare il cocktail Hugo nei bicchieri con ghiaccio e foglie di menta e servire.

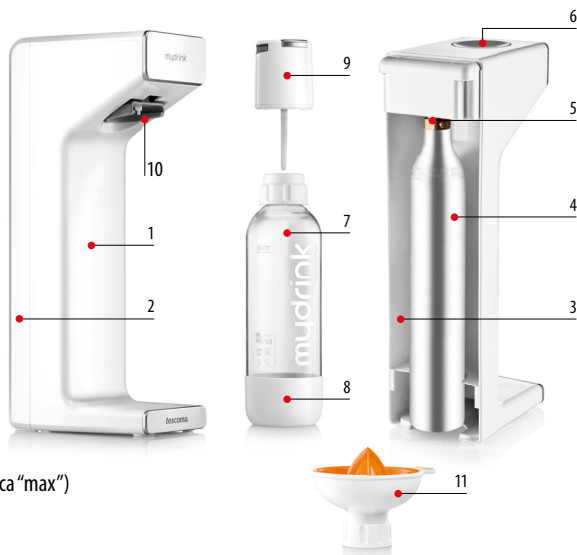
Hugo



es Instrucciones de uso

Descripción

- 1 Utensilio para bebidas
- 2 Tapa trasera
- 3 Zona de carga
- 4 Cargador de CO₂
- 5 Soporte de CO₂
- 6 Botón de carbonatación
- 7 Botella con cierre
- 8 Fondo externo de la botella
- 9 Válvula de llenado
- 10 Soporte para válvula de llenado
- 11 Exprimidor/embudo



Parámetros técnicos de funcionamiento

Volumen de la botella: 1000 ml

Llenado máximo de la botella: 850 ml (hasta la marca "max")

Llenado mínimo de la botella: 200 ml

Volumen de carga: 450 g CO₂

Temperatura máxima de funcionamiento: 40 °C

Antes del primer uso

Inclinar la botella hacia usted (1) y sacarla de la máquina de bebidas (2). Girar ligeramente la válvula de llenado en el sentido contrario a las agujas del reloj y extraerla de la botella (3). Enjuagar la botella y la válvula de llenado bajo el grifo de agua corriente antes del primer uso.

Introducir el cargador

Utilizar exclusivamente carga para bebidas gaseosas myDRINK para preparar bebidas en la máquina. Retirar la tapa trasera de la máquina (4) y la tapa de plástico del cargador de CO₂ (5). Enroscar el cargador en el soporte y apretarlo (6). Colocar la tapa trasera de nuevo (7). Si la presión en el cargador es demasiado alta antes del primer uso, el contenido excesivo de CO₂ se expulsará espontáneamente mientras el cargador esté insertado en la máquina para bebidas gaseosas. Si ese es el caso, no tocar el cargador y esperar hasta que todo el exceso de gas haya salido del cargador.

Preparación de gaseosa fresca

Llenar la botella con agua fría hasta la marca "max" (8). Colocar la válvula de llenado en el cuello de la botella, girarla en el sentido de las agujas del reloj y cerrar la botella (9). Introducir la botella en el soporte de la válvula de llenado (10) y plegar (11). Pulsar el botón de carbonatación 3 veces consecutivas durante aproximadamente 1 segundo para carbonatar el agua de la botella y preparar agua de soda fresca (12). Presionar la botella sólo una o dos veces para preparar agua ligeramente carbonatada. Inclinar la botella con la gaseosa preparada en su interior y sacar de la máquina (13), levantar el cierre gris para la liberación lenta de aire (14) y a continuación, pulsar el botón azul para la liberación rápida de aire (15). Esperar brevemente hasta que el exceso de gas haya salido de la botella y haya dejado de silbar. Retirar la válvula de llenado y servir la gaseosa fresca o cerrar la botella y dejar enfriar (16).

Aviso: ¡Utilizar el botón azul para liberar aire rápidamente y preparar agua de soda sin ingredientes!

¡Aviso importante!

Después de sacar la botella con la bebida preparada de la máquina para bebidas gaseosas, mantener siempre el soporte gris para la válvula de llenado en posición inclinada. Si el soporte está en posición horizontal (17), la válvula no se puede introducir en la máquina para bebidas gaseosas. En ese caso, sujetar el soporte de la válvula de llenado con los dedos por la parte trasera, moverlo enérgicamente a la posición inclinada (18) y continuar preparando la bebida.

Mantenimiento y limpieza

Limpiar la válvula de llenado y la botella bajo el grifo de agua corriente después de cada uso; **no lavar la botella ni la válvula de llenado en el lavavajillas!** Retirar el fondo exterior extraíble de la botella antes de lavarla girándolo ligeramente en sentido contrario a las agujas del reloj y volver a colocarlo después de lavarla y dejar secar. Evitar los productos químicos agresivos, los productos de limpieza a base de arena y los estropajos para limpiar la botella. Limpiar la máquina para bebidas gaseosas con un paño húmedo cuando sea necesario; no lavar en el lavavajillas.

Almacenaje

Refrigerar y guardar las bebidas con gas en el frigorífico en la botella con el cierre puesto; no introducir la botella en el congelador y no utilizarla en el microondas.

Sustitución del cartucho

Retirar el cargador de la máquina para bebidas gaseosas después de agotar el contenido del cargador (no se oye ningún silbido después de pulsar el botón y no entra gas en la botella con la bebida) y colocar el tapón de plástico en el cargador. Sustituir el cargador vacío por uno nuevo en los centros de venta TESCOA (para obtener una lista de los mismos, visitar www.tescoma.es).

Cambiar la botella

Utilizar la botella durante un máximo de 2 años a partir de la fecha de compra después sustituir por una nueva. Si la botella muestra algún signo de deformación o daño, dejar de utilizarla y sustituir por una nueva – para obtener botellas de repuesto, visitar un centro de venta TESCOA o visitar www.tescoma.es.

Instrucciones de seguridad para el cargador

El cargador contiene CO₂ (dióxido de carbono) a presión. ¡Evitar impactos o caídas! No exponer el cargador a una fuente directa de calor o a la luz solar; guardar y utilizar a temperaturas comprendidas entre 1 y 40 °C. No rellenar el cargador usted mismo, no perforar, no retirar la válvula. No retirar el cargador de la Máquina para bebidas gaseosas durante el proceso de carbonatación. Mantener fuera del alcance de los niños.

Instrucciones generales de seguridad

Preparar bebidas en la Máquina para bebidas gaseosas myDRINK únicamente en posición vertical. Asegurarse de llenar la botella con agua, limonada de frutas, etc. antes de cada uso.

No retirar la botella y el cargador de la máquina para bebidas gaseosas durante la carbonatación. Si sale gas del cargador incluso después de soltar el botón de carbonatación, no retirar la botella ni el cargador de la máquina para bebidas gaseosas, mantener el aparato en posición vertical y esperar hasta que el gas deje de silbar. Comprobar si la válvula de llenado está bien acoplada a la botella, si ésta está introducida en la máquina para preparar bebidas gaseosas en posición plegada y si el cargador está bien apretado. A continuación, desenroscar el cargador, comprobarlo, volver a introducirlo en la máquina para preparar bebidas gaseosas y apretarlo bien. Si el gas sigue silbando después de soltar el botón de carbonatación, no reparar la máquina para bebidas gaseosas usted mismo, ponerse en contacto con un centro de servicio TESCOA.

Retirar el cargador de la máquina para bebidas gaseosas antes de un periodo prolongado de inactividad o antes de transportar la máquina para bebidas gaseosas.

No exponer la máquina para bebidas gaseosas, la botella y/o el cargador a una fuente directa de calor, no dejarlos en el coche, etc., no meterlos en el congelador ni en el microondas.

Recetas

Bebidas de fruta

Enrosacar el exprimidor en el cuello de la botella (19) y exprimir naranjas, pomelos, limones o limas cortados por la mitad directamente en la botella (20). Añadir agua fría hasta la marca “**max**” (21). Cerrar la botella con la válvula de llenado, introducirla en la máquina para bebidas gaseosas y plegar. Pulsar brevemente (menos de un segundo) el botón de carbonatación de 4 a 6 veces consecutivas y preparar una bebida de fruta fresca. Retirar la botella de la máquina para bebidas gaseosas, levantar el tapón gris para que salga lentamente el aire y esperar hasta que el exceso de aire haya salido de la botella y haya dejado de silbar. **¡No utilizar el botón azul para expulsar aire rápidamente!** Retirar la válvula de llenado y servir la bebida de fruta o cerrar la botella y dejar enfriar.

Consejo útil: El zumo de dos naranjas, es decir, unos 200 ml de zumo de fruta, bastan para preparar 1 botella (850 ml) de bebida de naranja. También puede preparar refrescantes bebidas de fruta a partir de zumo de fruta embotellado.

Aviso: Si la bebida carbonatada está demasiado espumosa en la botella, puede escaparse una pequeña cantidad de espuma por la parte superior de la válvula de llenado mientras se libera aire.



Bebidas vegetales

Verter unos 200 ml de puré de verduras (sin semillas ni restos de pulpa) elaborado con pepino fresco, zanahoria, remolacha, etc. en la botella y añadir agua fría hasta la marca „**max**“. Carbonatar las bebidas vegetales refrescantes del mismo modo que las bebidas de frutas elaboradas con zumo de cítricos.

Consejo útil: Recomendamos aromatizar las bebidas vegetales con zumo de limón o lima o con una pizca de azúcar de caña, sal, pimienta, etc. antes de servirlos.

Limonadas caseras de frutas, hierbas y verduras

Verter 100 ml de sirope casero de frutas o hierbas (o sirope comercial de frutas) en la botella. Añadir agua fría hasta la marca “**max**”, cerrar la botella con la válvula de llenado e introducirla en la máquina para bebidas gaseosas. Pulsar brevemente (menos de un segundo) el botón de carbonatación de 4 a 6 veces consecutivas y preparar limonada fresca casera. Retirar la botella de la máquina para bebidas gaseosas, levantar el tapón gris para que salga lentamente el aire y esperar hasta que el exceso de aire haya salido de la botella y haya dejado de silbar. **¡No utilizar el botón azul para expulsar aire rápidamente!** Retirar la válvula de llenado de la botella y servir limonada casera o cerrar la botella y dejar enfriar.

Aviso: Las bebidas con un alto contenido en azúcar tienden a formar mucha espuma cuando se carbonatan en la botella. Por lo tanto, carbonatar limonadas caseras y otras bebidas dulces pulsando el botón muy brevemente (durante menos de un segundo) y en intervalos más largos (aprox. 3 segundos). Si empieza a salir espuma por la parte superior de la válvula de llenado en el proceso de carbonatación, dejar de carbonatar durante un rato hasta que la espuma de la botella se haya asentado.



Limonadas vegetales caseras

Mezclar zumo de verduras recién exprimido con zumo de limón o lima y endulzar con azúcar. Verter la mezcla preparada de ese modo en la botella y añadir agua hasta la marca “max”. Pulsar brevemente (menos de un segundo) el botón de carbonatación de 4 a 6 veces consecutivas y preparar limonada vegetal casera. Retirar la botella de la máquina para bebidas gaseosas, levantar el tapón gris para que salga lentamente el aire y esperar hasta que el exceso de aire haya salido de la botella y haya dejado de silbar. **¡No utilizar el botón azul para expulsar aire rápidamente!** Retirar la válvula de llenado de la botella y servir limonada vegetal casera o cerrar la botella y dejar enfriar.

Limonada de pepino

180 ml de zumo de un pepino fresco mediano, 40 ml de zumo de limón o lima, 20 g de azúcar (2 cucharadas soperas)



Limonada de jengibre

20 ml de zumo de jengibre, 20 ml de zumo de limón o lima, 20 g de azúcar (2 cucharadas soperas)

Limonada de zanahoria con tallo de apio

100 ml de zumo de zanahoria, zumo de 1 tallo de apio, 20 ml de zumo de limón o lima, 10 g de azúcar (1 cucharada sobra)

Limonada de remolacha roja

50 ml de zumo de remolacha roja (se puede añadir una cucharadita de anís al hacer el zumo), 20 ml de zumo de limón o lima, 20 g de azúcar (2 cucharadas soperas)

Limonada de calabaza

70 ml de zumo de calabaza colado, 20 ml de zumo de limón o lima, 20 g de azúcar (2 cucharadas soperas)

Consejo útil: Añadir un palo de canela entero y 7 clavos en la base para la limonada de calabaza, dejar infusionar durante una hora, colar y preparar una aromática limonada casera en la máquina para bebidas gaseosas.



Vino espumoso

Verter vino blanco o rosado refrigerado en la botella hasta la marca “max”. Cerrar la botella con la válvula de llenado e introducirla en la máquina para bebidas gaseosas. Pulsar brevemente (menos de un segundo) el botón de carbonatación de 6 a 10 veces consecutivas y preparar el vino espumoso. Retirar la botella de la máquina para bebidas gaseosas, levantar el tapón gris para que salga lentamente el aire y esperar hasta que el exceso de aire haya salido de la botella y haya dejado de silbar. **¡No utilizar el botón azul para expulsar aire rápidamente!** Retirar la válvula de llenado, cerrar la botella, dejar enfriar y servir el vino espumoso.

Vino gasificado

Verter vino blanco o rosado refrigerado en la botella y añadir agua fría hasta la marca “max”; la proporción agua-vino depende de sus preferencias. Cerrar la botella con la válvula de llenado e introducirla en la máquina para bebidas gaseosas. Pulsar brevemente (menos de un segundo) el botón de carbonatación de 6 a 10 veces consecutivas y preparar vino gasificado casero. Retirar la botella de la máquina para bebidas gaseosas, levantar el tapón gris para que salga lentamente el aire y esperar hasta que el exceso de aire haya salido de la botella y haya dejado de silbar. **¡No utilizar el botón azul para expulsar aire rápidamente!** Retirar la válvula de llenado, cerrar la botella, dejar enfriar y servir el vino gasificado.

Frizzante



Aperol Spritz

Aperol spritz

Verter 400 ml de vino blanco, 250 ml de Aperol y 150 ml de agua en la botella.

Cerrar la botella con la válvula de llenado e introducirla en la máquina para bebidas gaseosas. Pulsar brevemente (menos de un segundo) el botón de carbonatación de 6 a 10 veces consecutivas y preparar un refrescante Aperol spritz. Retirar la botella de la máquina para bebidas gaseosas, levantar el tapón gris para que salga lentamente el aire y esperar hasta que el exceso de aire haya salido de la botella y haya dejado de silbar. **¡No utilizar el botón azul para expulsar aire rápidamente!** Retirar la válvula de llenado y verter el Aperol spritz en copas de vino con hielo y una rodaja de naranja y servir.



Gin Fizz

Gin Fizz

Enroskar el embudo en el cuello de la botella, verter 3 cucharadas de azúcar glas en la botella, añadir 200 ml de ginebra y 400 ml de agua, poner el exprimidor y exprimir 5 limones.

Retirar el exprimidor, cerrar la botella y agitar enérgicamente hasta que el azúcar se haya derretido en el frasco. Colocar la válvula de llenado en la botella e introducirla en la máquina para bebidas gaseosas. Pulsar brevemente (menos de un segundo) el botón de carbonatación de 6 a 10 veces consecutivas y preparar un refrescante Gin Fizz. Retirar la botella de la máquina para bebidas gaseosas, levantar el tapón gris para que salga lentamente el aire y esperar hasta que el exceso de aire haya salido de la botella y haya dejado de silbar. **¡No utilizar el botón azul para expulsar aire rápidamente!** Retirar la válvula de llenado, verter el Gin Fizz en un vaso con hielo, decorar con una rodaja de limón o una cereza de cóctel y servir.



Mimosa

Verter 400 ml de vino blanco refrigerado y 400 ml de zumo de naranja refrigerado en la botella.

Cerrar la botella con la válvula de llenado e introducirla en la máquina para bebidas gaseosas. Pulsar brevemente (menos de un segundo) el botón de carbonatación de 6 a 10 veces consecutivas y preparar un refrescante cóctel Mimosa. Retirar la botella de la máquina para bebidas gaseosas, levantar el tapón gris para que salga lentamente el aire y esperar hasta que el exceso de aire haya salido de la botella y haya dejado de silbar. **¡No utilizar el botón azul para expulsar aire rápidamente!** Retirar la válvula de llenado, verter el cóctel en copas y servir.

Mimosa



Buck's Fizz

Para preparar esta popular variante, seguir la misma receta que para la Mimosa, pero cambiando la proporción de los ingredientes a 500 ml de vino blanco y 300 ml de zumo de naranja.

Buck's
Fizz



Hugo

Enrosacar el exprimidor en la botella y exprimir 2 limas en la botella. Retirar el exprimidor y añadir 80 ml de sirope de flor de saúco, 300 ml de agua y 400 ml de vino blanco en la botella.

Cerrar la botella con la válvula de llenado e introducirla en la máquina para bebidas gaseosas. Pulsar brevemente (menos de un segundo) el botón de carbonatación de 6 a 10 veces consecutivas y preparar un refrescante cóctel Hugo. Retirar la botella de la máquina para bebidas gaseosas, levantar el tapón gris para que salga lentamente el aire y esperar hasta que el exceso de aire haya salido de la botella y haya dejado de silbar. **¡No utilizar el botón azul para expulsar aire rápidamente!** Retirar la válvula de llenado, verter el cóctel Hugo en vasos con hielo y hojas de menta y servir.

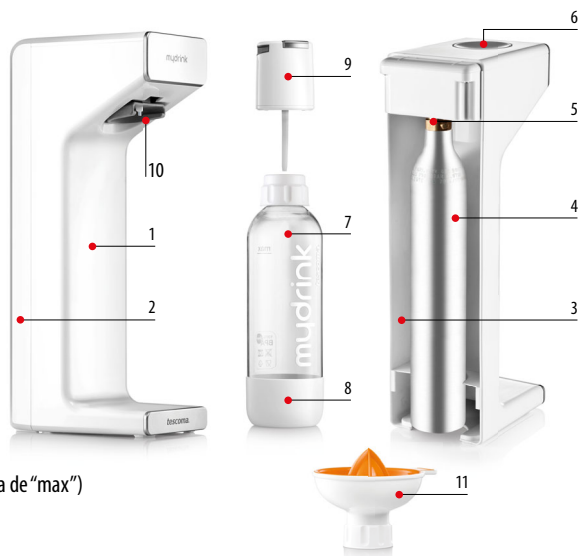
Hugo



pt Instruções de utilização

Legenda

- 1 Máquina para fazer bebidas
- 2 Tampa de trás
- 3 Área de carregamento
- 4 carregador de CO₂
- 5 Suporte de carregamento
- 6 Botão de carbonatação
- 7 Garrafa com fecho
- 8 Fundo externo da garrafa
- 9 Válvula de encher
- 10 Suporte para válvula de enchimento
- 11 Espremedor/funil



Parâmetros técnicos de operação

Volume da garrafa: 1000 ml

Capacidade máxima da garrafa: 850 ml (até à marca de "max")

Capacidade mínima da garrafa: 200 ml

Volume de carregamento: 450 g CO₂

Temperatura máxima de operação: 40 °C

Antes da primeira utilização

Inclinar a garrafa na sua direção (1) e retire-a da máquina de fazer bebidas (2). Rodar ligeiramente a válvula de enchimento no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio e retire-a da garrafa (3). Lavar a garrafa e a válvula de enchimento em água corrente antes da primeira utilização.

Inserir o carregador

Usar exclusivamente carregadores para a Máquina de fazer bebidas myDRINK para preparar bebidas na máquina. Remover a tampa traseira da máquina (4) e a tampa plástica do carregador de CO₂ (5). Encaixar o carregador no suporte e aperta-lo (6). Voltar a colocar a tampa traseira (7). Se a pressão no carregador for muito alta antes da primeira utilização, o excesso de CO₂ será expelido espontaneamente quando o carregador é inserido na máquina de fazer bebidas. Se for esse o caso, não tocar no carregador e esperar até que todo o excesso de gás tenha escapado do carregador.

Preparar água gasificada

Encher a garrafa com água fria até à marca "max" (8). Encaixar a válvula de enchimento ao gargalo, gire-a no sentido horário e vedar a garrafa (9). Empurrar a garrafa para o suporte da válvula de enchimento (10) e dobrar (11). Pressionar o botão de carbonatação 3 vezes consecutivas por aprox. 1 segundo para carbonatar a água na garrafa e preparar água com gás fresca (12). Pressionar a garrafa apenas uma ou duas vezes para preparar água gaseificada suavemente. Inclinar a garrafa com a água gasificada preparada dentro e puxar para fora da máquina (13), levantar o fecho cinzento para libertar o ar lentamente (14) e depois pressionar o botão azul para libertar o ar rapidamente (15). Esperar brevemente até que o excesso de gás tenha escapado da garrafa e o assobio tenha terminado. Remover a válvula de enchimento e servir a água gasificada fresca ou fechar a garrafa e deixar refrigerar (16).

Aviso: Utilizar o botão azul para libertar o ar rapidamente apenas para preparar água gasificada simples sem ingredientes!

Aviso importante!

Após remover a garrafa com a bebida preparada da máquina, manter sempre o suporte cinzento para a válvula de enchimento numa posição inclinada. Se o suporte estiver numa posição horizontal (17), a válvula não pode ser inserida na máquina para preparar bebidas. Se for este o caso, segurar a válvula de enchimento com os dedos na parte de trás, e vigorosamente mover para a posição inclinada (18) e continuar a preparar a bebida.

Manutenção e limpeza

Limpar a válvula de enchimento e a garrafa em água corrente após cada utilização. **Não lavar a válvula nem a garrafa na máquina de lavar louça!** Remover o fundo removível da garrafa antes de lavar, girando-a levemente no sentido anti-horário e prendendo-a novamente após a lavagem e deixar secar. Evitar esfregões, substâncias químicas agressivas e detergentes abrasivos para a sua limpeza. Limpar a máquina com um pano de cozinha húmido quando necessário. Não lavar na máquina de lavar louça.

Guardar

Refrigerar e guardar bebidas gasificadas no frigorífico na garrafa fechada. Não colocar a garrafa no congelador e não utilizar no microondas.

Substituir o carregador

Remover o carregador da máquina após esgotar o conteúdo do carregador (nenhum som de assobio é ouvido após pressionar o botão e nenhum gás está a entrar na garrafa com a bebida) e colocar a tampa de plástico no carregador. Substituir o carregador vazio por um novo num ponto de venda TESCOMA (para obter uma lista consultar www.tescoma.pt)

Substituir a garrafa

Utilizar a garrafa no máximo por 2 anos após a data de compra, e depois substituir por uma nova. Se a garrafa mostrar qualquer sinal de distorção ou dano, pare de a utilizar e devolva-a para obter uma nova – para garrafas de reposição, visitar um centro de venda TESCOMA ou consultar www.tescoma.pt.

Instruções de segurança para o carregador

O carregador contém CO₂ (dióxido de carbono) pressurizado. Proteger contra impactos ou quedas! Não expor o carregador a fontes diretas de calor ou luz solar. Guardar e utilizar em temperaturas de 1 a 40 °C. Não recarregar o mesmo carregador, não perfurar, não remover a válvula. Não remover o carregador da Máquina para bebidas gasificadas durante o processo de carbonação. Manter fora do alcance das crianças.

Instruções gerais de segurança

Preparar bebidas na Máquina p/ fazer bebidas gasificadas exclusivamente na posição vertical. Certificar-se de que a garrafa contém água, limonada de fruta, etc. antes de utilizar.

Não remover a garrafa e o carregador da máquina enquanto faz a carbonação. Se sair gás do carregador mesmo depois de soltar o botão de gasificação, não retirar a garrafa e o carregador da máquina, manter o aparelho na posição vertical e aguardar até que o gás pare de assobiar. Verificar se a válvula de enchimento esta bem colocada na garrafa, a garrafa esta bem inserida na máquina de bebidas na posição dobrada e o carregador está bem apertado. Depois, desencaixar o carregador, verificar, e encaixar novamente na máquina bem apertado também. Se o gás continuar a assobiar após libertar o botão de carbonação, não tentar reparar a máquina mas sim contactar um ponto de venda TESCOMA.

Remover o carregador da máquina após um período prolongado de inatividade ou antes de pegar ou transportar a máquina.

Não expor a máquina, a garrafa e/ou o carregador a um fonte direta de calor, não os deixar no carro, etc. não colocar no congelador nem utilizar no forno ou microondas.

Receitas

Bebidas de fruta

Enroskar o espremedor no gargalo (19) e espremer laranjas, toranjas, limões ou limas cortadas ao meio diretamente na garrafa (20). Adicionar água fria até a marca “**max**” (21). Fechar a garrafa com a válvula de enchimento, inserir a garrafa na máquina e dobrar. Pressionar brevemente o botão de carbonatação (menos de um segundo), 4 a 6 vezes consecutivas e preparar uma bebida de fruta fresca. Remover a garrafa da máquina, levantar o fecho cinzento para libertar ar aos poucos e esperar até que o excesso de gás tenha escapado da garrafa e o assobio pare. **Não utilizar o botão azul para libertar ar rapidamente!** Remover a válvula de enchimento e servir a água gasificada fresca ou fechar a garrafa e deixar refrigerar.

Dica útil: Sumo de 2 laranjas, cerca de 200 ml de sumo de fruta são suficientes para preparar 1 garrafa (850 ml) de sumo de laranja. Também pode preparar bebidas refrescantes com sumo de fruta engarrafado.

Aviso: Se a bebida carbonatada na garrafa estiver muito espumosa na garrafa, uma pequena quantidade de espuma pode escapar da parte superior da válvula de enchimento durante a libertação de ar.



Sumos de legumes

Colocar aprox. 200 ml de sumo de vegetais (sem polpa e sem sementes) feito de pepino fresco, cenoura, beterraba, etc. na garrafa e adicionar água fria até à marca “**max**”. Carbonatar refrescantes sumos de vegetais da mesma forma que os sumos de frutas cítricas.

Dica útil: Recomendamos aromatizar as bebidas de vegetais com sumo de limão ou lima ou uma pitada de açúcar de cana, sal, pimenta, etc. antes de servir.

Limonadas caseiras de frutas, ervas e vegetais

Colocar 100 ml de fruta caseira ou xarope de ervas (ou xarope de fruta de compra) na garrafa. Adicionar água fria até à marca “**max**”, fechar a garrafa com a válvula de enchimento e inserir a garrafa na máquina. Pressionar brevemente o botão de carbonatação (menos de um segundo), 4 a 6 vezes consecutivas e preparar uma bebida de fruta fresca. Remover a garrafa da máquina, levantar o fecho cinzento para libertar ar aos poucos e esperar até que o excesso de gás tenha escapado da garrafa e o assobio pare. **Não utilizar o botão azul para libertar ar rapidamente!** Remover a válvula de enchimento e servir a limonada caseira ou fechar a garrafa e deixar refrigerar.

Aviso: Bebidas com alto teor de açúcar tendem a formar muita espuma quando gasificadas na garrafa. Portanto, gasificar limonadas caseiras e outras bebidas doces pressionando o botão muito brevemente (menos de um segundo) e em intervalos mais longos (aprox. 3 segundos). Se a espumar começar a escapar da parte superior da válvula de enchimento no processo de carbonatação, parar por um breve período de tempo até a espuma assentar.



Limonadas caseiras de legumes

Misturar sumo fresco espremido de vegetais com limão ou sumo de limão e adoçar com açúcar. Colocar a mistura preparada na garrafa e adicionar água até a marca “max”. Pressionar brevemente o botão de carbonatação (menos de um segundo), 4 a 6 vezes consecutivas e preparar uma bebida de fruta fresca. Remover a garrafa da máquina, levantar o fecho cinzento para libertar ar aos poucos e esperar até que o excesso de gás tenha escapado da garrafa e o assobio pare. **Não utilizar o botão azul para libertar ar rapidamente!** Remover a válvula de enchimento e servir a limonada caseira de vegetais ou fechar a garrafa e deixar refrigerar.

Limonada de pepino

180 ml de sumo de um pepino fresco médio, 40 ml de limão ou sumo de limão, 20 g de açúcar (2 colheres de sopa)



Limonada de gengibre

20 ml de sumo de gengibre, 20 ml de limão ou sumo de limão, 20 g de açúcar (2 colheres de sopa)

Limonada de cenoura com talo de aipo

100 ml de sumo de cenoura, 1 talo de aipo, 20 ml de limão ou sumo de limão, 10 g de açúcar (1 colher de sopa)

Limonada de beterraba

50 ml de sumo de beterraba (pode adicionar uma colher de chá de anis enquanto espreme), 20 ml de limão ou sumo de limão, 20 g de açúcar (2 colheres de sopa)

Limonada de abóbora

70 ml de sumo de abóbora coada, 20 ml de limão ou sumo de limão, 20 g de açúcar (2 colheres de sopa)

Dica útil: Adicione um pau de canela inteiro e 7 cravos na base para limonada de abóbora, deixar em infusão por uma hora, coar e preparar uma limonada caseira aromatizada na máquina.



Vinho espumante

Colocar vinho branco fresco ou rosé na garrafa até à marca “max”. Fechar a garrafa com a válvula de enchimento, inserir a garrafa na máquina. Pressionar brevemente o botão de carbonação (menos de um segundo), 6 a 10 vezes consecutivas e preparar o vinho espumante. Remover a garrafa da máquina, levantar o fecho cinzento para de forma devagar o ar ser removido, e esperar que o excesso de ar tenha escapado e o assobio tenha parado. **Não utilizar o botão azul para libertar ar rapidamente!** Remover a válvula de enchimento, fechar a garrafa e deixar refrigerar e depois servir o vinho espumante.

Spritzer de vinho

Colocar na garrafa vinho branco ou rosé fresco e adicionar água fria até à marca “max”. A relação água-vinho depende das suas preferências. Fechar a garrafa com a válvula de enchimento, inserir a garrafa na máquina. Pressionar brevemente o botão de carbonação (menos de um segundo), 6 a 10 vezes consecutivas e preparar o spritzer de vinho. Remover a garrafa da máquina, levantar o fecho cinzento para libertar ar aos poucos e esperar até que o excesso de gás tenha escapado da garrafa e o assobio pare. **Não utilizar o botão azul para libertar ar rapidamente!** Remover a válvula de enchimento, fechar a garrafa e deixar refrigerar e depois servir o spritzer de vinho.



Aperol Spritz

Spritz de Aperol

Colocar 100 ml de vinho branco, 250 ml de Aperol e 150 ml de água na garrafa.

Fechar a garrafa com a válvula de enchimento, inserir a garrafa na máquina. Pressionar brevemente o botão de carbonação (menos de um segundo), 6 a 10 vezes consecutivas e preparar o spritz de Aperol. Remover a garrafa da máquina, levantar o fecho cinzento para libertar ar aos poucos e esperar até que o excesso de gás tenha escapado da garrafa e o assobio pare. **Não utilizar o botão azul para libertar ar rapidamente!** Remover a válvula de enchimento e colocar o Spritz de Aperol num copo de vinho com gelo, um rodela de laranja e servir.

Gin Fizz

Fizz de Gin

Encaixar o funil no gargalo, colocar 3 colheres de açúcar em pó na garrafa, adicionar 200 ml de gin e 400 ml de água, colocar o espremedor e espremer 5 limões.

Remover o espremedor, fechar a garrafa e abanar vigorosamente até o açúcar derreter na garrafa. Inserir a válvula de enchimento na garrafa, inserir a garrafa na máquina. Pressionar brevemente o botão de carbonação (menos de um segundo), 6 a 10 vezes consecutivas e preparar o Gin fizz. Remover a garrafa da máquina, levantar o fecho cinzento para libertar ar aos poucos e esperar até que o excesso de gás tenha escapado da garrafa e o assobio pare. **Não utilizar o botão azul para libertar ar rapidamente!** Remover a válvula de enchimento, colocar o Gin fizz num copo com gelo, decore com uma rodela de limão ou cereja e servir.



Mimosa

Colocar 400 ml de vinho branco fresco e 400 ml de sumo de laranja fresco na garrafa.

Fechar a garrafa com a válvula de enchimento, inserir a garrafa na máquina. Pressionar brevemente o botão de carbonação (menos de um segundo), 6 a 10 vezes consecutivas e preparar a Mimosa. Remover a garrafa da máquina, levantar o fecho cinzento para libertar ar aos poucos e esperar até que o excesso de gás tenha escapado da garrafa e o assobio pare. **Não utilizar o botão azul para libertar ar rapidamente!** Remover a válvula de enchimento, colocar o cocktail em copos com pé e servir.

Mimosa



Buck's Fizz

Para preparar esta variação popular, seguir a receita da Mimosa, mas alterar a quantidade de ingredientes para 500 ml de vinho branco e 300 ml de sumo de laranja.

Buck's
Fizz



Hugo

Encaixar o espremedor na garrafa e espremer duas limas na garrafa. Remover o espremedor e adicionar 80 ml de xarope de sabugueiro, 300 ml de água e 400 ml de vinho branco na garrafa.

Fechar a garrafa com a válvula de enchimento, inserir a garrafa na máquina. Pressionar brevemente o botão de carbonação (menos de um segundo), 6 a 10 vezes consecutivas e preparar o cocktail Hugo. Remover a garrafa da máquina, levantar o fecho cinzento para libertar ar aos poucos e esperar até que o excesso de gás tenha escapado da garrafa e o assobio pare. **Não utilizar o botão azul para libertar ar rapidamente!** Remover a válvula de enchimento, colocar o cocktail Hugo em copos com gelo e folhas de hortelã e servir.

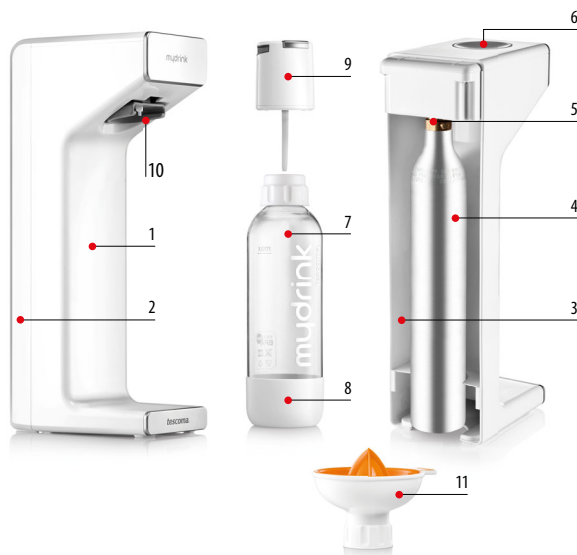
Hugo



de Gebrauchsanleitung

Beschreibung

- 1 Trinkwassersprudler
- 2 Hintere Abdeckung
- 3 Fach für das Zylinder
- 4 CO₂-Zylinder
- 5 Anschluss für das Zylinder
- 6 Taste zum Aufsprudeln
- 7 Sprudelflasche mit Verschluss
- 8 Außenboden der Sprudelflasche
- 9 Füllventil
- 10 Anschluss für das Füllventil
- 11 Entsafter/Trichter



Technische Daten für den Betrieb

Volumen Sprudelflasche: 1000 ml

Max. Füllmenge: 850 ml (bis zur Markierung „max“)

Min. Füllmenge: 200 ml

Die Füllmenge des Zylinders: 450 g CO₂

Max. Betriebstemperatur: 40 °C

Vor dem ersten Gebrauch

Die Sprudelflasche zu sich hin kippen (1) und aus dem Trinkwassersprudler herausnehmen (2). Das Füllventil gegen den Uhrzeigersinn umdrehen und von der Sprudelflasche abnehmen (3). Vor dem ersten Gebrauch die Sprudelflasche und das Füllventil unter fließendem Wasser spülen.

Zylinder einsetzen

Um die Getränke im Trinkwassersprudler zuzubereiten, sind ausschließlich die Zylinder für den Trinkwassersprudler myDRINK zu verwenden. Die hintere Abdeckung des Trinkwassersprudlers (4) abnehmen und die Kunststoffkappe des CO₂-Zylinders entfernen (5). Den Zylinder in den Anschluss schrauben und festziehen (6). Die hintere Abdeckung wieder aufsetzen (7). Ist der Druck im Zylinder vor dem ersten Gebrauch zu hoch, wird das überschüssige CO₂ beim Einsetzen des Zylinders in den Trinkwassersprudler spontan freigesetzt. In diesem Fall die Flasche nicht berühren und abwarten, bis das überschüssige Gas entweicht.

Sodawasser herstellen

Die Sprudelflasche bis zur Markierung „max“ mit kaltem Wasser füllen (8). Das Füllventil auf den Flaschenhals setzen, im Uhrzeigersinn drehen und die Flasche verschließen (9). Die Sprudelflasche in den Anschluss für das Füllventil schieben (10) und nach unten klappen (11). Die Taste zum Aufsprudeln ca. 1 Sekunde lang 3 mal nacheinander drücken, das Wasser in der Sprudelflasche mit der Kohlensäure versetzen, frisches Sodawasser zubereiten (12). Um mild kohlenensäurehaltiges Sodawasser zuzubereiten, die Taste nur 1 bis 2 mal drücken. Die Flasche mit dem vorbereiteten Sodawasser kippen und aus dem Trinkwassersprudler abnehmen (13), die graue Kappe zum langsamen Gasablass anheben (14) und dann den blauen Knopf zum schnellen Gasablass drücken (15). Kurz abwarten, bis das überschüssige Gas aus der Flasche entweicht und aufhört zu zischen. Das Füllventil abnehmen und frisches Sodawasser servieren oder die Flasche verschließen und auskühlen lassen (16).

Hinweis: Den blauen Knopf zum schnellen Gasablass ausschließlich verwenden, um reines Sodawasser ohne Zusatz herzustellen!

Wichtiger Hinweis!

Nach Entnahme der Flasche mit dem zubereiteten Getränk aus dem Trinkwassersprudler den grauen Griff des Füllventils immer in Schräglage halten. Befindet sich der Anschluss für das Füllventil in der waagerechten Position (17), kann das Füllventil in den Trinkwassersprudler nicht eingesetzt und das Getränk nicht zubereitet werden. In diesem Fall den Anschluss für das Füllventil mit den Fingern an der Ventilhinterseite fassen, fest in die Schrägstellung (18) ziehen und mit der Getränkzubereitung fortfahren.

Pflege und Reinigung

Nach jedem Gebrauch das Füllventil und die Flasche unter fließendem Wasser reinigen, **weder die Flasche noch das Füllventil im Geschirrspüler spülen!** Vor dem Spülen den abnehmbaren Außenboden der Flasche gegen den Uhrzeigersinn umdrehen und abnehmen und nach dem Spülen und Abtrocknen wieder aufsetzen. Keine aggressiven Chemikalien, Scheuermittel, Drahtschwämme u.ä. zur Reinigung der Sprudelflasche verwenden. Im Bedarfsfall den Trinkwassersprudler mit einem feuchten Geschirrtuch abwischen, im Geschirrspüler nicht spülen.

Aufbewahrung

Kohlensäurehaltige Getränke kühl lagern, im Kühlschrank in der Flasche mit dem aufgesetzten Verschluss aufbewahren, nicht in den Gefrierschrank stellen und nicht in der Mikrowelle verwenden.

Zylinder austauschen

Ist der Inhalt des Zylinders verbraucht (es ist kein Zischen mehr bei der Betätigung der Taste zum Aufsprudeln zu hören und kein Gas mehr strömt in die Flasche), Flasche aus dem Trinkwassersprudler nehmen und die Kunststoffkappe darauf setzen. Der leere Zylinder lässt sich in den Verkaufsstellen TESCOA gegen einen neuen auszutauschen (die Liste davon auf www.tescoma.de).

Sprudelflasche ersetzen

Die Sprudelflasche maximal 2 Jahre ab Kaufdatum verwenden und dann durch eine neue ersetzen. Wenn die Sprudelflasche Anzeichen von Verformung oder Beschädigung aufweist, ist sie nicht mehr zu verwenden und muss durch eine neue ersetzt werden – die Ersatz-Sprudelflaschen sind in den Verkaufsstellen TESCOA oder unter www.tescoma.de erhältlich.

Sicherheitshinweise für den Zylinder

Der Zylinder enthält unter Druck stehendes CO₂ (Kohlendioxid), vor Stößen und Stürzen schützen! Den Zylinder nicht direkter Hitze und Sonneneinstrahlung aussetzen, bei Temperaturen von 1 bis 40 °C lagern und verwenden. Den Zylinder nicht selbst nachfüllen, nicht durchbrechen, das Ventil nicht demontieren. Den Zylinder während des Sprudelvorgangs nicht aus dem Trinkwasserspender abnehmen. Darf nicht in die Hände von Kindern gelangen.

Allgemeine Sicherheitshinweise

Die Getränke im Trinkwassersprudler myDRINK sollten nur in aufrechter Position zubereitet werden. Vor jedem Gebrauch ist darauf zu achten, dass die Sprudelflasche mit Wasser, Fruchtsaft usw. gefüllt ist.

Weder die Sprudelflasche noch den Zylinder während des Sprudelvorgangs aus dem Trinkwasserspender abnehmen. Tritt nach dem Loslassen der Taste zum Aufsprudeln weiterhin Gas aus dem Zylinder aus, die Sprudelflasche oder den Zylinder nicht aus dem Trinkwassersprudler nehmen, sondern das Gerät aufrecht stehen lassen und abwarten, bis das Zischen aufhört. Es ist darauf zu achten, dass das Füllventil korrekt auf der Flasche sitzt, die Flasche schräg in den Trinkwassersprudler eingesetzt ist und der Zylinder fest angezogen ist. Dann den Zylinder abschrauben, überprüfen, wieder in den Trinkwassersprudler einsetzen und gut festziehen. Wenn das Gas nach dem Loslassen der Taste zum Aufsprudeln nicht aufhört zu zischen, nehmen Sie keine Eingriffe am Trinkwassersprudler vor, sondern wenden Sie sich an eine der Servicestellen TESCOA.

Vor längerem Nichtgebrauch des Trinkwassersprudlers, vor dem Tragen oder Transportieren den Zylinder aus dem Gerät nehmen.

Den Trinkwassersprudler, die Sprudelflasche oder den Zylinder keiner direkten Hitzequelle aussetzen, nicht im Auto liegen lassen und nicht in den Gefrierschrank oder in die Mikrowelle stellen.

Rezepte

Fruchtgetränke

Den Entsafter auf den Flaschenhals schrauben (19) und die halbierten Orangen, Grapefruits, Zitronen oder Limetten direkt in die Flasche entsaften (20). Bis zur Markierung „**max**“ mit kaltem Wasser auffüllen (21). Die Flasche mit dem Füllventil verschließen, in den Trinkwassersprudler stellen und nach unten klappen. Die Taste zum Aufsprudeln 4–6 mal kurz (weniger als eine Sekunde) drücken und ein erfrischendes Fruchtgetränk zubereiten. Die Flasche aus dem Trinkwassersprudler nehmen, die graue Kappe zum langsamen Gasablass anheben und abwarten, bis das überschüssige Gas aus der Flasche entweicht und das Zischen aufhört. **Den blauen Knopf zum schnellen Gasablass nicht betätigen!** Das Füllventil abnehmen und das Fruchtgetränk servieren oder die Flasche verschließen und auskühlen lassen.

Guter Tipp: Der Saft von 2 Orangen, d.h. ca. 200 ml Fruchtsaft reicht für die Zubereitung von 1 Flasche (850 ml) Orangengetränk. Erfrischende Fruchtgetränke können auch aus Fruchtsäften hergestellt werden.

Hinweis: Hinweis: Ist das kohlenensäurehaltige Getränk in der Flasche zu schaumig, kann beim Gasablass eine geringe Menge Schaum aus dem oberen Teil des Füllventils austreten.



Gemüsegetränke

Ca. 200 ml reinen Gemüsesaft (ohne Kerne und Fruchtfleisch) aus Salatgurke, Möhre, Rote Bete u.ä. in die Flasche füllen und bis zur Markierung „**max**“ mit kaltem Wasser auffüllen. Erfrischende Gemüsegetränke wie Fruchtgetränke aus Zitrussaft aufsprudeln.

Guter Tipp: Es wird empfohlen, Gemüsegetränke vor dem Servieren mit Zitronen- oder Limettensaft oder einer Prise Rohrzucker, Salz, Pfeffer usw. zu aromatisieren.

Hausgemachte Frucht- und Kräuterlimonaden

100 ml selbstgemachten Frucht- oder Kräutersirup in die Flasche füllen oder einen handelsüblichen Sirup verwenden. Die Flasche bis zur Markierung „**max**“ mit kaltem Wasser füllen, mit dem Füllventil verschließen und in den Trinkwassersprudler stellen. Die Taste zum Aufsprudeln 4–6 mal kurz (weniger als eine Sekunde) drücken und eine erfrischende hausgemachte Limonade zubereiten. Die Flasche aus dem Trinkwassersprudler nehmen, die graue Kappe zum langsamen Gasablass anheben und abwarten, bis das überschüssige Gas aus der Flasche entweicht und das Zischen aufhört. **Den blauen Knopf zum schnellen Gasablass nicht betätigen!** Das Füllventil abnehmen und hausgemachte Limonade servieren oder die Flasche verschließen und auskühlen lassen.

Hinweis: Die Getränke mit höherem Zuckergehalt schäumen bei der Versetzung mit der Kohlensäure in der Flasche stark auf. Selbstgemachte Limonaden und andere Süßgetränke sollten daher nur durch sehr kurze Betätigung der Taste zum Aufsprudeln (weniger als eine Sekunde) und in größeren Zeitabständen (ca. 3 Sekunden) mit der Kohlensäure versetzt werden. Tritt während des Sprudelvorgangs Schaum aus dem oberen Teil des Füllventils aus, so ist der Sprudelvorgang kurz zu unterbrechen und abzuwarten, bis sich der Schaum in der Flasche absetzt.



Hausgemachte Gemüselimonaden

Den frisch gepressten Gemüsesaft mit der Zitronen- oder Limettensaft mischen und mit Zucker süßen. Die so vorbereitete Mischung in die Flasche füllen und bis zur Markierung „max“ mit Wasser auffüllen. Die Taste zum Aufsprudeln 4–6 mal kurz (weniger als eine Sekunde) drücken und eine erfrischende hausgemachte Gemüselimonade zubereiten. Die Flasche aus dem Trinkwassersprudler nehmen, die graue Kappe zum langsamen Gasablass anheben und abwarten, bis das überschüssige Gas aus der Flasche entweicht und das Zischen aufhört. **Den blauen Knopf zum schnellen Gasablass nicht betätigen!** Das Füllventil abnehmen und hausgemachte Gemüselimonade servieren oder die Flasche verschließen und auskühlen lassen.

Gurkenlimonade

180 ml Saft aus einer mittelgroßen frischen Salatgurke, 40 ml Zitronen- oder Limettensaft, 20 g Zucker (2 Esslöffel)



Ingwerlimonade

20 ml Ingwersaft, 20 ml Zitronen- oder Limettensaft, 20 g Zucker (2 Esslöffel)

Möhrenlimonade mit Stangensellerie

100 ml Möhrensaft, Saft von 1 Stangensellerie, 20 ml Zitronen- oder Limettensaft, 10 g Zucker (1 Esslöffel)

Rote-Bete-Limonade

50 ml Rote-Bete-Saft (beim Entsaften kann ein Teelöffel Anis hinzugefügt werden), 20 ml Zitronen- oder Limettensaft, 20 g Zucker (2 Esslöffel)



Kürbislimonade

70 ml passierter Kürbissaft, 20 ml Zitronen- oder Limettensaft, 20 g Zucker (2 Esslöffel)

Guter Tipp: Eine ganze Zimtstange und 7 Gewürznelken in den Kürbissaft geben, eine Stunde ziehen lassen, abseihen und im Trinkwassersprudler eine aromatische, selbstgemachte Limonade zubereiten.



Schaumwein

Gekühlten Weiß- oder Roséwein bis zur Markierung „max“ in die Flasche füllen. Die Flasche mit dem Füllventil verschließen und in den Trinkwassersprudler stellen. Die Taste zum Aufsprudeln 6 bis 10 mal kurz (weniger als eine Sekunde) drücken und eine erfrischende hausgemachte Gemüselimonade zubereiten. Die Flasche aus dem Trinkwassersprudler nehmen, die graue Kappe zum langsamen Gasablass anheben und abwarten, bis das überschüssige Gas aus der Flasche entweicht und das Zischen aufhört. **Den blauen Knopf zum schnellen Gasablass nicht betätigen!** Das Füllventil abnehmen, die Flasche verschließen, auskühlen lassen, den Schaumwein servieren.

Weinschorle

Gekühlten Weiß- oder Roséwein in die Flasche füllen und bis zur Markierung „max“ mit kaltem Wasser auffüllen, wobei das Verhältnis von Wasser und Wein vom persönlichen Geschmack abhängt. Die Flasche mit dem Füllventil verschließen und in den Trinkwassersprudler stellen. Die Taste zum Aufsprudeln 6 bis 10 mal kurz (weniger als eine Sekunde) drücken und eine erfrischende Weinschorle zubereiten. Die Flasche aus dem Trinkwassersprudler nehmen, die graue Kappe zum langsamen Gasablass anheben und abwarten, bis das überschüssige Gas aus der Flasche entweicht und das Zischen aufhört. **Den blauen Knopf zum schnellen Gasablass nicht betätigen!** Das Füllventil abnehmen, die Flasche verschließen, auskühlen lassen, die Weinschorle servieren.

Frizzante



Aperol Spritz

Aperol Spritz

400 ml Weißwein, 250 ml Aperol und 150 ml Wasser in die Sprudelflasche füllen.

Die Flasche mit dem Füllventil verschließen und in den Trinkwassersprudler stellen. Die Taste zum Aufsprudeln 6 bis 10 mal kurz (weniger als eine Sekunde) drücken und ein erfrischendes Getränk Aperol Spritz zubereiten. Die Flasche aus dem Trinkwassersprudler nehmen, die graue Kappe zum langsamen Gasablass anheben und abwarten, bis das überschüssige Gas aus der Flasche entweicht und das Zischen aufhört. **Den blauen Knopf zum schnellen Gasablass nicht betätigen!** Das Füllventil abnehmen, den Aperol Spritz mit Eiswürfeln und einer Orangenscheibe in die Weingläser füllen und servieren.



Gin Fizz

Gin Fizz

Den Trichter auf den Flaschenhals schrauben, 3 EL Puderzucker in die Flasche geben, 200 ml Gin und 400 ml Wasser hinzufügen, den Entsafter aufsetzen und 5 Zitronen auspressen.

Den Entsafter abnehmen, die Flasche verschließen und gut schütteln, bis sich der Zucker darin aufgelöst hat. Das Füllventil auf die Flasche aufsetzen, die Flasche in den Trinkwassersprudler stellen. Die Taste zum Aufsprudeln 6 bis 10 mal kurz (weniger als eine Sekunde) drücken und ein erfrischendes Getränk Gin Fizz zubereiten. Die Flasche aus dem Trinkwassersprudler nehmen, die graue Kappe zum langsamen Gasablass anheben und abwarten, bis das überschüssige Gas aus der Flasche entweicht und das Zischen aufhört. **Den blauen Knopf zum schnellen Gasablass nicht betätigen!** Das Füllventil abnehmen, den Cocktail Gin Fizz in die Weingläser mit Eiswürfeln füllen, mit Zitronenscheibe oder Cocktailkirsche garnieren und servieren.



Mimosa

400 ml gekühlten Weißwein und 400 ml gekühlten Orangensaft in die Sprudelflasche füllen.

Die Flasche mit dem Füllventil verschließen und in den Trinkwassersprudler stellen. Die Taste zum Aufsprudeln 6 bis 10 mal kurz drücken (weniger als eine Sekunde) drücken und einen erfrischenden Cocktail Mimosa zubereiten. Die Flasche aus dem Trinkwassersprudler nehmen, die graue Kappe zum langsamen Gasablass anheben und abwarten, bis das überschüssige Gas aus der Flasche entweicht und das Zischen aufhört. **Den blauen Knopf zum schnellen Gasablass nicht betätigen!** Das Füllventil abnehmen, den Cocktail in die Weingläser mit Stiel füllen und servieren.

Mimosa



Buck's Fizz

Diese beliebte Variante wird wie der Cocktail Mimosa zubereitet, wobei das Verhältnis der Zutaten auf 500 ml Weißwein und 300 ml Orangensaft angepasst wird.

Buck's
Fizz



Hugo

Den Entsafter auf den Flaschenhals schrauben, 2 Limetten in die Flasche entsaften. Den Entsafter abnehmen, 80 ml Holunderblütensirup, 300 ml Wasser und 400 ml Weißwein in die Flasche geben.

Die Flasche mit dem Füllventil verschließen und in den Trinkwassersprudler stellen. Die Taste zum Aufsprudeln 6 bis 10 mal kurz drücken (weniger als eine Sekunde) drücken und einen erfrischenden Cocktail Hugo zubereiten. Die Flasche aus dem Trinkwassersprudler nehmen, die graue Kappe zum langsamen Gasablass anheben und abwarten, bis das überschüssige Gas aus der Flasche entweicht und das Zischen aufhört. **Den blauen Knopf zum schnellen Gasablass nicht betätigen!** Das Füllventil abnehmen, den Cocktail Hugo in die Weingläser mit Eiswürfeln und Minzblättern füllen und servieren.

Hugo



fr Mode d'emploi

Description

- 1 Machine à soda
- 2 Couverture arrière
- 3 Compartiment pour la bombonne CO₂
- 4 Bombonne CO₂
- 5 Fixation pour la bombonne CO₂
- 6 Bouton de gazéification
- 7 Bouteille avec couvercle
- 8 Base extérieure de la bouteille
- 9 Soupape de remplissage
- 10 Fixation de la soupape de remplissage
- 11 Presse-fruits/entonnoir

Paramètres techniques

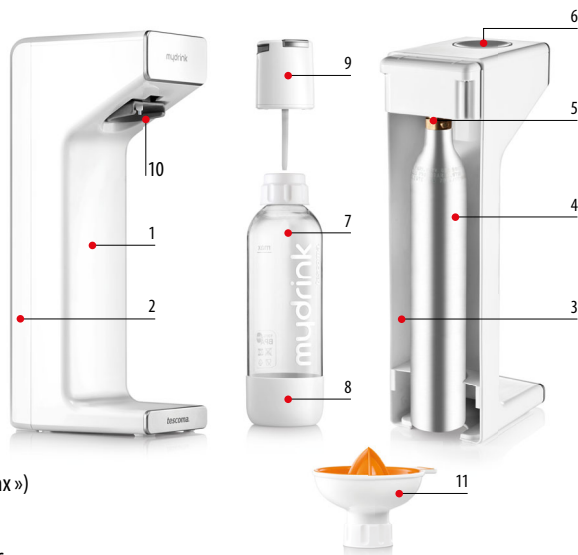
Volume de la bouteille : 1000 ml

Remplissage maximal : 850 ml (jusqu'au repère « max »)

Remplissage minimal : 200 ml

Contenu de la bombonne : 450 g CO₂

Température de fonctionnement maximale : 40 °C



Avant la première utilisation

Incliner la bouteille vers soi (1) et la faire glisser hors de la machine (2). Tourner la soupape de remplissage dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et le retirer de la bouteille (3). Avant la première utilisation, rincer la bouteille et la soupape de remplissage à l'eau courante.

Insertion de la bombonne

N'utiliser que les bombonnes myDRINK pour la préparation de boissons dans la machine myDRINK. Retirer la couverture arrière de la machine (4) et le couvercle en plastique de la bombonne CO₂ (5). Visser la bombonne dans sa fixation et la serrer (6). Remettre en place la couverture arrière (7). Si la pression dans la bombonne est trop élevée avant la première utilisation, l'excédent de CO₂ sera spontanément évacué lorsque la bombonne sera insérée dans la machine. Dans ce cas, ne pas toucher à la bombonne et attendre que tout le gaz excédentaire se soit échappé de la bombonne.

Préparation de soda

Remplir la bouteille d'eau froide jusqu'au repère « max » (8). Placer la soupape de remplissage sur le col de la bouteille, la tourner dans le sens des aiguilles d'une montre et fermer la bouteille (9). Glisser la bouteille dans la fixation de la soupape de remplissage (10) et la placer dans la machine (11). Appuyer sur le bouton de gazéification pendant environ 1 seconde 3 fois de suite, saturer l'eau de la bouteille de bulles et préparer du soda frais (12). Pour préparer un soda légèrement pétillant, appuyer sur le bouton seulement 1 ou 2 fois. Incliner la bouteille de soda préparé vers soi et la sortir de la machine (13), soulever le couvercle gris pour une évacuation lente de l'air (14) et puis appuyer sur le bouton bleu pour une évacuation rapide de l'air (15). Attendre brièvement que l'excès de gaz sorte de la bouteille et cesse de siffler. Retirer la soupape de remplissage et servir le soda frais ou fermer la bouteille et laisser refroidir (16).

Avertissement : Ne pas utiliser le bouton bleu pour une évacuation rapide de l'air que pour fabriquer du soda pur sans additifs !

Avertissement important !

Laisser toujours la fixation grise de la soupape de remplissage en position inclinée après avoir retiré la bouteille contenant la boisson préparée de la machine. Si la fixation est en position horizontale (17), la soupape ne peut pas être insérée dans la machine. Dans ce cas, saisir la fixation de la soupape de remplissage avec les doigts dans sa partie arrière, la ramener fermement en position inclinée (18) et continuer à préparer la boisson.

Entretien et nettoyage

Nettoyer la soupape de remplissage et la bouteille à l'eau courante après chaque utilisation, **ne pas laver la bouteille ou la soupape au lave-vaisselle !** Avant le nettoyage, retirer la base extérieure amovible de la bouteille en la tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, puis la remettre en place après le nettoyage et le séchage. Ne pas utiliser de produits chimiques agressifs, de produits abrasifs, de pailles de fer, etc. pour nettoyer la bouteille. En cas de besoin, essuyer la machine avec un chiffon humide, ne pas la nettoyer au lave-vaisselle.

Stockage

Les boissons gazeuses doivent être conservées au réfrigérateur dans une bouteille capsulée. Ne pas mettre la bouteille au congélateur et ne pas l'utiliser au micro-ondes.

Remplacement de la bombonne CO₂

Lorsque le contenu de la bombonne est épuisé (aucun sifflement n'est émis lorsque l'on appuie sur le bouton et aucun gaz ne pénètre dans la bouteille), retirer la bombonne de la machine et remettre le couvercle en plastique. Échanger la bombonne vide contre une bombonne pleine dans les centres de vente TESCOMA dont la liste est disponible sur www.tescoma.fr.

Remplacement de la bouteille

Utiliser la bouteille pendant une période maximale de deux ans à compter de la date d'achat, puis la remplacer par une nouvelle bouteille. Si la bouteille présente des signes de déformation ou d'endommagement, ne pas l'utiliser, mais la remplacer par une nouvelle – demander des bouteilles de rechange dans les centres de vente TESCOMA ou sur www.tescoma.fr.

Consignes de sécurité pour la bombonne

La bombonne contient du CO₂ (dioxyde de carbone) sous pression, à protéger contre les chocs et les chutes ! Ne pas exposer la bombonne à la chaleur directe ou à la lumière du soleil, la stocker et l'utiliser à des températures entre 1 et 40 °C. Ne pas remplir soi-même la bombonne, ne pas la percer, ne pas démonter la soupape. Lors de la gazéification, ne pas retirer la bombonne de la machine à soda. Tenir hors de portée des enfants.

Consignes générales de sécurité

Les boissons dans la machine myDRINK ne doivent être préparées qu'en position verticale. Avant chaque utilisation, s'assurer que la bouteille est remplie d'eau, de jus de fruits, etc.

Ne pas retirer la bouteille ou la bombonne de la machine pendant la gazéification ! Si du gaz s'échappe toujours de la bombonne lorsque le bouton de gazéification est relâché, ne pas retirer la bouteille ou la bombonne de la machine, laisser la machine en position verticale et attendre que le sifflement de gaz s'arrête. Vérifier que la soupape de remplissage est correctement installée sur la bouteille, que la bouteille est insérée dans la machine en position verticale et que la bombonne est bien serrée dans sa fixation. Puis dévisser la bombonne, la contrôler, la remettre dans la machine et la bien serrer. Si le sifflement persiste même après ce procédé, ne pas réparer la machine soi-même, mais contacter un centre de service de TESCOMA.

Avant de mettre la machine hors service pour une longue période ou avant de la transporter, retirer la bombonne de la machine.

Ne pas exposer la machine, la bouteille ou la bombonne à une source de chaleur directe, ne pas les laisser dans la voiture, etc. et ne pas les mettre au congélateur ou au micro-ondes.

Recettes

Boissons à base de fruits

Visser le presse-fruits sur le col de la bouteille (19) et presser les oranges, pamplemousses, citrons ou citrons verts coupés en deux directement dans la bouteille (20). Remplir avec de l'eau froide jusqu'au repère « **max** » (21). Fermer la bouteille avec la soupape de remplissage et l'insérer dans la machine à soda. Appuyer brièvement sur le bouton de gazéification (moins d'une seconde) 4 à 6 fois de suite pour préparer une boisson rafraîchissante à base de fruits. Sortir la bouteille de la machine à soda, soulever le couvercle gris pour une évacuation lente de l'air et attendre que l'excès de gaz sorte de la bouteille et cesse de siffler. **Ne pas utiliser le bouton bleu pour une évacuation rapide de l'air !** Retirer la soupape de remplissage et servir aussitôt la boisson de fruits ou fermer la bouteille et laisser refroidir.

Bonne astuce : Le jus de 2 oranges pressées, c'est-à-dire environ 200 ml de jus, suffit pour la préparation de 1 bouteille (850 ml) de boisson à l'orange. Il est possible de préparer les boissons rafraîchissantes à base de fruits également à partir de jus de fruits disponibles dans le commerce.

Avertissement : Si la boisson gazeuse dans la bouteille mousse trop, une petite quantité de mousse peut s'échapper depuis la partie supérieure de la soupape de remplissage lors de l'évacuation de l'air.



Boissons à base de légumes

Verser dans la bouteille environ 200 ml de pur jus de légumes (sans graines et restes de pulpe) préparé à partir de concombre, carotte, betterave, etc., et remplir avec de l'eau froide jusqu'au repère « **max** ». Gazéifier les boissons rafraîchissantes à base de légumes comme les boissons à base de jus d'agrumes.

Bonne astuce : Avant de servir les boissons à base de légumes, nous recommandons de rehausser le goût avec le jus de citron ou de citron vert, éventuellement avec une pincée de sucre de canne, de sel, de poivre, etc.

Limonades maison de fruits et d'herbes aromatiques

Verser 100 ml de sirop de fruits ou d'herbes fait maison dans la bouteille, ou utiliser du sirop de fruits ordinaire. Remplir d'eau froide jusqu'au repère « **max** », fermer la bouteille à l'aide de la soupape de remplissage et la placer dans la machine. Appuyer brièvement sur le bouton de gazéification (moins d'une seconde) 4 à 6 fois de suite pour préparer une limonade maison fraîche. Sortir la bouteille de la machine à soda, soulever le couvercle gris pour une évacuation lente de l'air et attendre que l'excès de gaz sorte de la bouteille et cesse de siffler. **Ne pas utiliser le bouton bleu pour une évacuation rapide de l'air !** Retirer la soupape de remplissage et servir la limonade maison fraîche ou fermer la bouteille et laisser refroidir.

Avertissement : Les boissons ayant une teneur en sucre plus élevée moussent fortement pendant la gazéification en bouteille. Par conséquent, la gazéification de limonades maison et d'autres boissons sucrées ne doit se faire que par des pressions très courtes (moins d'une seconde) avec des intervalles plus longs (environ 3 secondes). Si de la mousse commence à s'échapper par le haut de la soupape de remplissage pendant la gazéification, arrêter brièvement la gazéification et attendre que la mousse dans la bouteille se soit dissipée.



Limonades maison à base de légumes

Mélanger le jus de légumes fraîchement pressé avec du jus de citron ou de citron vert et sucrer. Verser le mélange ainsi préparé dans la bouteille et la remplir d'eau jusqu'au repère « **max** ». Appuyer brièvement sur le bouton de gazéification (moins d'une seconde) 4 à 6 fois de suite pour préparer une limonade maison à base de légumes. Sortir la bouteille de la machine à soda, soulever le couvercle gris pour une évacuation lente de l'air et attendre que l'excès de gaz sorte de la bouteille et cesse de siffler. **Ne pas utiliser le bouton bleu pour une évacuation rapide de l'air !** Retirer la soupape de remplissage et servir la limonade maison à base de légumes ou fermer la bouteille et laisser refroidir.

Limonade au concombre

180 ml de jus de concombre de taille moyenne, 40 ml de jus de citron ou de citron vert, 20 g de sucre (2 cuillères)



Limonade au gingembre

20 ml de jus de gingembre, 20 ml de jus de citron ou de citron vert, 20 g de sucre (2 cuillères)

Limonade aux carottes et au céleri

100 ml de jus de carotte, jus d'une tige de céleri, 20 ml de jus de citron ou de citron vert, 10 g de sucre (1 cuillère)

Limonade de betterave

50 ml de jus de betterave (il est possible d'ajouter une cuillère à café d'anis lors de la préparation du jus), 20 ml de jus de citron ou de citron vert, 20 g de sucre (2 cuillères)



Limonade à la citrouille

70 ml de jus de citrouille filtré, 20 ml de jus de citron ou de citron vert, 20 g de sucre (2 cuillères)

Bonne astuce : Ajouter de la cannelle entière et 7 clous de girofle à la base de la limonade et laisser infuser pendant une heure, puis filtrer et préparer une limonade aromatique maison dans la machine.



Vin mousseux

Verser du vin blanc ou rosé frais dans la bouteille jusqu'au repère « **max** ». Fermer la bouteille avec la soupape de remplissage et l'insérer dans la machine à soda. Appuyer brièvement sur le bouton de gazéification (moins d'une seconde) 6 à 10 fois de suite pour préparer du vin mousseux. Sortir la bouteille de la machine à soda, soulever le couvercle gris pour une évacuation lente de l'air et attendre que l'excès de gaz sorte de la bouteille et cesse de siffler. **Ne pas utiliser le bouton bleu pour une évacuation rapide de l'air !** Retirer la soupape de remplissage, fermer la bouteille, refroidir et servir le vin mousseux.

Spritzer

Verser du vin blanc ou rosé frais dans la bouteille et ajouter de l'eau froide jusqu'au repère « **max** » ; la proportion d'eau et de vin dépend de votre goût. Fermer la bouteille avec la soupape de remplissage et l'insérer dans la machine à soda. Appuyer brièvement sur le bouton de gazéification (moins d'une seconde) 6 à 10 fois de suite pour préparer un spritzer rafraîchissant. Sortir la bouteille de la machine à soda, soulever le couvercle gris pour une évacuation lente de l'air et attendre que l'excès de gaz sorte de la bouteille et cesse de siffler. **Ne pas utiliser le bouton bleu pour une évacuation rapide de l'air !** Retirer la soupape de remplissage, fermer la bouteille, refroidir et servir le spritzer.



Aperol Spritz

Aperol spritz

Verser 400 ml de vin blanc, 250 ml d'Aperol et 150 ml d'eau dans la bouteille.

Fermer la bouteille avec la soupape de remplissage et l'insérer dans la machine à soda. Appuyer brièvement sur le bouton de gazéification (moins d'une seconde) 6 à 10 fois de suite pour préparer un Aperol spritz rafraîchissant. Sortir la bouteille de la machine à soda, soulever le couvercle gris pour une évacuation lente de l'air et attendre que l'excès de gaz sorte de la bouteille et cesse de siffler. **Ne pas utiliser le bouton bleu pour une évacuation rapide de l'air !** Retirer la soupape de remplissage, verser l'Aperol spritz dans les verres à vin et servir avec les glaçons et une tranche d'orange.

Gin Fizz

Gin Fizz

Visser l'entonnoir sur le col de la bouteille, verser 3 cuillères de sucre en poudre dans la bouteille, ajouter 200 ml de gin et 400 ml d'eau, mettre en place le presse-fruits et presser 5 citrons.

Retirer le presse-fruits, fermer la bouteille et bien secouer jusqu'à ce que le sucre dans la bouteille se dissolve. Placer sur la bouteille la soupape de remplissage et insérer dans la machine à soda. Appuyer brièvement sur le bouton de gazéification (moins d'une seconde) 6 à 10 fois de suite pour préparer un Gin Fizz rafraîchissant. Sortir la bouteille de la machine à soda, soulever le couvercle gris pour une évacuation lente de l'air et attendre que l'excès de gaz sorte de la bouteille et cesse de siffler. **Ne pas utiliser le bouton bleu pour une évacuation rapide de l'air !** Retirer la soupape de remplissage, verser le Gin Fizz dans les verres avec les glaçons, décorer d'une tranche de citron ou d'une cerise à cocktail et servir.



Mimosa

Verser 400 ml de vin blanc frais et 400 ml de jus d'orange frais dans la bouteille.

Fermer la bouteille avec la soupape de remplissage et l'insérer dans la machine à soda. Appuyer brièvement sur le bouton de gazéification (moins d'une seconde) 6 à 10 fois de suite pour préparer un cocktail Mimosa rafraîchissant. Sortir la bouteille de la machine à soda, soulever le couvercle gris pour une évacuation lente de l'air et attendre que l'excès de gaz sorte de la bouteille et cesse de siffler. **Ne pas utiliser le bouton bleu pour une évacuation rapide de l'air !** Enlever la soupape de remplissage, verser le cocktail dans les verres à tige et servir.

Mimosa



Buck's Fizz

Préparer la variante préférée de la même manière que le cocktail Mimosa, en ajustant la proportion des ingrédients à 500 ml de vin blanc et 300 ml de jus d'orange.

Buck's
Fizz



Hugo

Visser le presse-fruits sur la bouteille et presser 2 citrons verts dans la bouteille. Retirer le presse-fruits et ajouter dans la bouteille 80 ml de sirop de fleurs de sureau, 300 ml d'eau et 400 ml de vin blanc.

Fermer la bouteille avec la soupape de remplissage et l'insérer dans la machine à soda. Appuyer brièvement sur le bouton de gazéification (moins d'une seconde) 6 à 10 fois de suite pour préparer un cocktail Hugo rafraîchissant. Sortir la bouteille de la machine à soda, soulever le couvercle gris pour une évacuation lente de l'air et attendre que l'excès de gaz sorte de la bouteille et cesse de siffler. **Ne pas utiliser le bouton bleu pour une évacuation rapide de l'air !** Retirer la soupape de remplissage, verser le cocktail Hugo dans les verres et servir avec des glaçons et des feuilles de menthe.

Hugo



pl Instrukcja użytkowania

Opis

- 1 Saturator
- 2 Tylna pokrywa
- 3 Miejsce na naboј
- 4 Nabój z CO₂
- 5 Uchwyt na nabój
- 6 Przycisk do nasycania napojów
- 7 Butelka z zamknięciem
- 8 Zewnętrzne dno butelki
- 9 Zawór napełniający
- 10 Uchwyt zaworu napełniającego
- 11 Wyciskacz soku / dziobek

Parametry techniczne

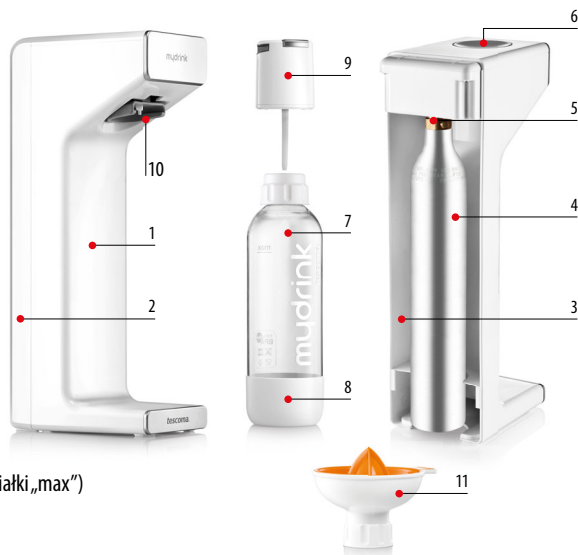
Pojemność butelki: 1000 ml

Linia maksymalnego napełnienia: 850 ml (do podziałki „max”)

Minimalny poziom napełniania butelki: 200 ml

Zawartość naboju: 450 g CO₂

Maksymalna temperatura pracy: 40 °C



Przed pierwszym użyciem

Butelkę należy przechylić w kierunku do siebie (1), a następnie wysunąć ją z saturatora (2). Zawór napełniający/odpowietrzania należy przekręcić w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i zdjąć go z butelki (3). Przed pierwszym użyciem zawór napełniający należy opłukać pod bieżącą wodą.

Wkładanie naboju

Do przygotowania napoju w saturatorze myDRINK należy używać wyłącznie naboјów do saturatora myDRINK. Z saturatora należy zdjąć tylną pokrywę (4), a z naboju z CO₂ plastikowe wieczko (5). Nabój należy nakręcić na uchwyt i dobrze dokręcić (6). Nałożyć z powrotem tylną pokrywę (7). Jeżeli przed pierwszym użyciem w naboju będzie zbyt wysokie ciśnienie, podczas wkładania go do saturatora dojdzie do ulotnienia się nadwyżkowej ilości CO₂. W takim przypadku nie należy dotykać naboju do momentu, aż nadwyżka gazu ulotni się całkowicie.

Przygotowywanie wody sodowej

Zimną wodę należy wlać do butelki do poziomu „max” (8). Na szyjkę butelki należy nałożyć zawór napełniający, przekręcić go w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara i zamknąć butelkę (9). Butelkę należy wsunąć do uchwytu na zawór napełniający (10) i docisnąć (11). Przycisk do nasycania napojów należy nacisnąć trzy razy pod rząd przytrzymując ok. 1 sekundę za każdym razem, nasycić gazem i przygotować świeżą wodę sodową (12). Aby przygotować lekko gazowaną wodę sodową należy nacisnąć przycisk tylko 1 do 2 razy. Butelkę z przygotowaną wodą sodową należy przechylić i wysunąć z saturatora (13), podnieść szare zamknięcie, do powolnego odpowietrzenia (14), a następnie nacisnąć niebieski przycisk do szybkiego odpowietrzenia (15). Odczekać krótką chwilę, aż nadwyżka gazu ulotni się z butelki i przestanie syceć. Następnie należy zdjąć zawór napełniający i podawać świeżą wodę sodową lub zamknąć butelkę i schłodzić ją (16).

Ostrzeżenie: Niebieskiego przycisku do szybkiego odpowietrzania należy używać jedynie podczas przygotowywania wody sodowej bez dodatków!

Ważne ostrzeżenie!

Po wyjęciu butelki z przygotowanym napojem z saturatora, szary uchwyt zaworu napełniającego należy zawsze pozostawić w pozycji pochylonej. Jeśli uchwyt znajduje się w pozycji poziomej (17), zawór nie może zostać włożony do saturatora i nie można przygotować napoju. W takim przypadku należy chwycić uchwyt zaworu napełniającego palcami z tyłu zaworu, pociągnąć go mocno z powrotem do pozycji pochylonej (18) i kontynuować przygotowywanie napoju.

Konserwacja i czyszczenie

Zawór napełniający oraz butelkę należy myć po każdym użyciu pod bieżącą wodą. **Butelki oraz zaworu do napełniania nie należy myć w zmywarce!** Przed myciem należy, poprzez przekręcenie w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, zdjąć z butelki zdejmowane dno zewnętrzne, po myciu nałożyć je z powrotem. Do czyszczenia nie należy używać środków czyszczących na bazie piasku, agresywnych środków chemicznych itp. W razie potrzeby saturator należy wytrzeć wilgotną ściereczką, nie myć w zmywarce.

Przechowywanie

Napoje gazowane należy schładzać i przechowywać w lodówce w zamkniętej butelce. Butelki nie należy wstawiać do zamrażarki oraz do kuchenki mikrofalowej.

Wymiana naboju

Po wykorzystaniu całej zawartości naboju (po naciśnięciu przycisku nie pojawia się sygnalizacja, a do butelki z napojem nie przechodzi gaz) należy wyjąć nabój z saturatora i nałożyć na niego plastikowe wieczko. O zamienne naboje zapytaj w salonach sprzedaży TESCOMA (lista dostępna na www.tescoma.pl).

Wymiana butelki

Butelki można używać najdłużej 2 lata od dnia jej zakupu. Po tym czasie należy wymienić ją na nową. Jeżeli butelka jest w jakikolwiek sposób zdeformowana czy uszkodzona, nie należy jej używać, a wymienić na nową. O butelki zamienne należy zapytać w salonach sprzedaży TESCOMA lub na www.tescoma.pl.

Środki bezpieczeństwa podczas używania naboju

Nabój zawiera CO₂ (dwutlenek węgla) pod ciśnieniem, należy zapobiegać uderzeniu lub upadkowi! Nabój nie należy wystawiać na bezpośrednie działanie ciepła i promieni słonecznych. Należy go przechowywać i użytkować w temperaturze otoczenia od 1 do 40 °C. Nabój nie należy samodzielnie napełniać, przekłuwać, demontować zaworu. Podczas nasycania napoju nie należy wyjmować naboju z saturatora. Naboje należy przechowywać poza zasięgiem dzieci.

Środki ostrożności

Napoje w saturatorze myDRINK należy przygotowywać wyłącznie w pozycji pionowej. Przed każdym użyciem należy upewnić się czy w butelce znajduje się woda, sok owocowy itp.

Podczas nasycania nie należy wyciągać z saturatora butelki ani naboju! Jeżeli po zwolnieniu przycisku do nasycania z naboju nadal ulatnia się gaz, butelki ani naboju nie należy zdejmować z saturatora. Urządzenie należy pozostawić w pozycji pionowej i poczekać, aż sygnalizacja ustanie. Należy skontrolować czy zawór napełniający jest prawidłowo nasadzony na butelkę, butelka jest włożona do saturatora w pozycji pochyłej i czy nabój jest dobrze dokręcony. Następnie należy wykręcić nabój, skontrolować go, włożyć z powrotem do saturatora i dobrze dokręcić. Jeżeli po zwolnieniu przycisku do nasycania gaz nadal przemieszcza się do napoju, saturatora nie należy naprawiać samodzielnie. Należy zwrócić się do punktu serwisowego TESCOMA.

Przed długotrwałą przerwą w użytkowaniu saturatora lub przed jego przenoszeniem lub przewożeniem należy wyjąć z niego nabój.

Saturator, butelki oraz naboju nie należy wystawiać na bezpośrednie działanie ciepła, pozostawiać w samochodzie itp., nie należy także wkładać ich do zamrażarki czy kuchenki mikrofalowej.

Przepisy

Napoje owocowe

Na szybkę butelki należy nakręcić wyciskacz do cytrusów (19) i wycisnąć sok z przekrojonych na pół pomarańczy, grejpfrutów, cytryny, limonki bezpośrednio do butelki (20). Następnie dolać zimnej wody do poziomu „max” (21). Butelkę należy zamknąć zaworem napełniającym, a następnie włożyć do saturatora i docisnąć. Przycisk do nasycania napojów należy przycisnąć 4–6 razy pod rząd i za każdym razem krótko przytrzymać (krócej niż sekundę) i przygotować orzeźwiający napój owocowy. Butelkę należy przechylić i wysunąć z saturatora, podnieść szare zamknięcie, aby powoli odpowietrzyć. Odczekać krótką chwilę, aż nadwyżka gazu ulotni się z butelki i przestanie syczeć. **Nie należy używać niebieskiego przycisku do szybkiego odpowietrzania!** Z butelki należy zdjąć zawór napełniający i podawać napój owocowy lub zamknąć butelkę i schłodzić.

Wskazówka: Do przygotowania 1 butelki (850 ml) napoju pomarańczowego wystarczy sok wyciśnięty z 2 pomarańczy, tj. ok. 200 ml wyciskanego soku. Orzeźwiający napoje owocowe można przygotować także z soków owocowych.

Ostrzeżenie: Jeżeli napój w butelce jest zbyt mocno spieniony, podczas odpowietrzania z górnej części wentylu napełniającego może wycieknąć mała ilość piany.



Napoje warzywne

Do butelki należy wlać ok. 200 ml przecedzonego soku z warzyw (bez nasion i resztek miększości) przygotowanego z ogórków, marchwi, buraków itp., następnie dolać zimnej wody do poziomu „max”. Orzeźwiający napoje warzywne należy nasycać podobnie jak napoje owocowe z sokiem wyciśniętym z cytrusów.

Wskazówka: Napoje warzywne można przed podaniem doprawić sokiem z cytryny lub limonki, ewentualnie szczyptą cukru trzcinowego, soli, pieprzu itp.

Domowe owocowe, ziołowe i warzywne lemoniady

Do butelki należy nalać 100 ml domowego owocowego lub ziołowego syropu, ewentualnie użyć kupnego syropu owocowego. Butelkę należy napełnić zimną wodą do poziomu „max”, zamknąć butelkę zaworem napełniającym i włożyć ją do saturatora. Przycisk do nasycania napojów należy przycisnąć 4–6 razy pod rząd i za każdym razem krótko przytrzymać (krócej niż sekundę) i przygotować orzeźwiającą domową lemoniadę. Butelkę należy przechylić i wysunąć z saturatora, podnieść szare zamknięcie, aby powoli odpowietrzyć. Odczekać krótką chwilę, aż nadwyżka gazu ulotni się z butelki i przestanie syczeć. **Nie należy używać niebieskiego przycisku do szybkiego odpowietrzania!** Następnie należy zdjąć zawór napełniający i podawać świeżą domową lemoniadę lub zamknąć butelkę i schłodzić ją.

Ostrzeżenie: Napoje z wyższą zawartością cukru podczas nasycania mocno się pienią. Dlatego domowe lemoniady i inne słodkie napoje należy nasycać gazem tylko poprzez bardzo krótkie przyciśnięcia (krótsze niż sekunda) z dłuższym odstępem czasowym (ok. 3 sekundy). Jeżeli podczas nasycania piana zacznie uciekać z górnej części zaworu do napełniania, należy na moment przerwać nasycanie i odczekać do chwili, aż piana w butelce opadnie.



Domowe warzywne lemoniady

Świeżo wyciśnięty sok warzywny należy wymieszać z sokiem z cytryny lub limonki i dosłodzić cukrem. Tak przygotowany napój należy wlać do butelki i dopełnić wodą do poziomu „max”. Przycisk do nasycania napojów należy przycisnąć 4–6 razy pod rząd i za każdym razem krótko przytrzymując (krócej niż sekundę) przygotować domową warzywną lemoniadę. Butelkę należy przechylić i wysunąć z saturatora, podnieść szare zamknięcie, aby powoli odpowietrzyć. Odczekać krótką chwilę, aż nadwyżka gazu uoltni się z butelki i przestanie syczeć. **Nie należy używać niebieskiego przycisku do szybkiego odpowietrzania!** Następnie należy zdjąć zawór napełniający i podawać domową warzywną lemoniadę lub zamknąć butelkę i schłodzić ją.

Lemoniada ogórkowa

180 ml soku ze średniej wielkości ogórka zielonego, 40 ml soku z cytryny lub limonki, 20 g cukru (2 łyżki)



Lemoniada imbirowa

20 ml soku z imbiru, 20 ml soku z cytryny lub limonki, 20 g cukru (2 łyżki)

Lemoniada marchewkowa z selerem naciowym

100 ml soku z marchwi, sok z 1 selera naciowego, 20 ml soku z cytryny lub limonki, 10 g cukru (1 łyżka)

Lemoniada z czerwonych buraków

50 ml soku z czerwonych buraków (podczas wyciskania można dodać do soku łyżeczkę anyżu), 20 ml soku z cytryny lub limonki, 20 g cukru (2 łyżki)

Lemoniada dyniowa

70 ml odczonego soku z dyni, 20 ml soku z cytryny lub limonki, 20 g cukru (2 łyżki)

Wskazówka: Do mieszanki na dyniową lemoniadę można dodać laskę cynamonu i 7 goździków i pozostawić do namoczenia na około godzinę. Następnie mieszankę odczłodzić i przygotować w saturatorze aromatyczną domową lemoniadę.



Wino musujące

Schłodzone białe lub różowe wino należy wlać do butelki do poziomu „max”. Zamknąć butelkę zaworem napełniającym i umieścić w syfonie. Przycisk do nasycania należy krótko przycisnąć (krócej niż sekundę) 6–10 razy pod rząd i przygotować wino musujące. Butelkę należy wyjąć z saturatora, podnieść szare zamknięcie, aby powoli odpowietrzyć i odczekać, aż nadwyżka gazu ulotni się z butelki i przestanie syczeć. **Nie należy używać niebieskiego przycisku do szybkiego odpowietrzania!** Z butelki należy zdjąć zawór napełniający, zamknąć butelkę, schłodzić i podawać wino musujące.



Szprycer

Schłodzone białe lub różowe wino należy wlać do butelki i uzupełnić zimną wodą do poziomu „max”. Proporcje wody i wina są uzależnione od preferencji smakowych. Należy zamknąć butelkę zaworem napełniającym i umieścić w saturatorze. Przycisk do nasycania należy krótko przycisnąć (krócej niż sekundę) 6–10 razy pod rząd i przygotować orzeźwiający szprycer. Butelkę należy przechylić i wysunąć z saturatora, podnieść szare zamknięcie, aby powoli odpowietrzyć. Odczekać krótką chwilę, aż nadwyżka gazu ulotni się z butelki i przestanie syczeć. **Nie należy używać niebieskiego przycisku do szybkiego odpowietrzania!** Z butelki należy zdjąć zawór napełniający, zamknąć butelkę, schłodzić i podawać szprycer.



Aperol Spritz

Aperol spritz

Do butelki należy wlać 400 ml białego wina, 250 ml Aperolu i 150 ml wody.

Zamknąć butelkę zaworem napełniającym i umieścić w saturatorze. Przycisk do nasycania należy krótko przycisnąć (krócej niż sekundę) 6–10 razy pod rząd i przygotować orzeźwiający Aperol spritz. Butelkę należy przechylić i wysunąć z saturatora, podnieść szare zamknięcie, aby powoli odpowietrzyć. Odczekać krótką chwilę, aż nadwyżka gazu ulotni się z butelki i przestanie syczeć. **Nie należy używać niebieskiego przycisku do szybkiego odpowietrzania!** Z butelki należy zdjąć zawór napełniający, przelać Aperol spritz do kieliszków do wina z lodem i plasterkiem pomarańczy i serwować.

Gin Fizz

Na szybkę butelki należy nakręcić lejek, do butelki wsypać 3 łyżki cukru pudru, dodać 200 ml ginu i 400 ml wody, nałożyć wyciskacz i wycisnąć 5 cytryn.

Następnie należy zdjąć wyciskacz, zamknąć butelkę i mocno nią potrząsnąć, aby rozpuścić znajdujący się w niej cukier. Butelkę należy zamknąć zaworem napełniającym i włożyć do saturatora. Przycisk do nasycania należy krótko przycisnąć (krócej niż sekundę) 6–10 razy pod rząd i przygotować orzeźwiający Gin Fizz. Butelkę należy przechylić i wysunąć z saturatora, podnieść szare zamknięcie, aby powoli odpowietrzyć. Odczekać krótką chwilę, aż nadwyżka gazu ulotni się z butelki i przestanie syczeć. **Nie należy używać niebieskiego przycisku do szybkiego odpowietrzania!** Z butelki należy zdjąć zawór do napełniania, przelać Gin Fizz do szklanek z lodem, ozdobić plasterkiem cytryny lub wisienką koktajlową i podawać.

Gin Fizz



Mimosa

Do butelki należy wlać 400 ml schłodzonego białego wina i 400 ml schłodzonego soku pomarańczowego.

Zamknąć butelkę zaworem napełniającym i umieścić w saturatorze. Przycisk do nasycania należy krótko przycisnąć (krócej niż sekundę) 6–10 razy pod rząd i przygotować orzeźwiający koktajl Mimoza. Butelkę należy przechylić i wysunąć z saturatora, podnieść szare zamknięcie, aby powoli odpowietrzyć. Odczekać krótką chwilę, aż nadwyżka gazu ulotni się z butelki i przestanie syceć. **Nie należy używać niebieskiego przycisku do szybkiego odpowietrzania!** Z butelki należy zdjąć zawór napełniający, przelać koktajl do szklanek koktajlowych i serwować.

Mimosa



Buck's Fizz

Ulubiony wariant należy przygotować w taki sam sposób jak koktajl Mimosa, w proporcjach 500 ml białego wina i 300 ml soku pomarańczowego.

Buck's
Fizz



Hugo

Na butelkę należy nakręcić wyciskacz do soku i wycisnąć do butelki sok z 2 limonek. Wyciskacz należy zdjąć z butelki i dodać 80 ml syropu z czarnego bzu, 300 ml wody i 400 ml białego wina.

Zamknąć butelkę zaworem napełniającym i umieścić w saturatorze. Przycisk do nasycania należy krótko przycisnąć (krócej niż sekundę) 6–10 razy pod rząd i przygotować orzeźwiający koktajl Hugo. Butelkę należy przechylić i wysunąć z saturatora, podnieść szare zamknięcie, aby powoli odpowietrzyć. Odczekać krótką chwilę, aż nadwyżka gazu ulotni się z butelki i przestanie syceć. **Nie należy używać niebieskiego przycisku do szybkiego odpowietrzania!** Z butelki należy zdjąć zawór do napełniania, koktajl Hugo przelać do szklanek z lodem oraz listkami mięty i podawać.

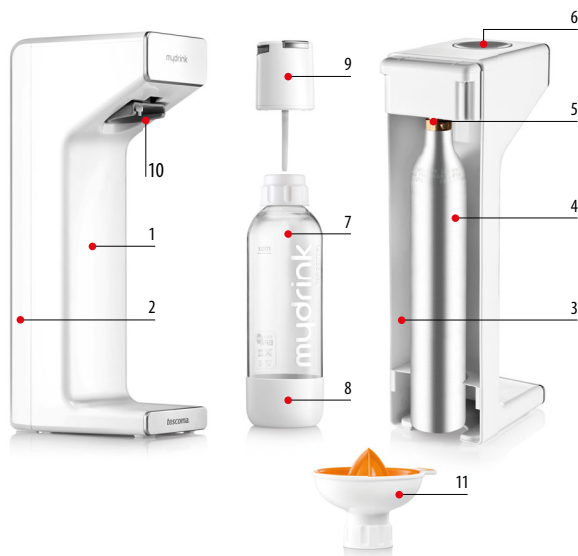
Hugo



sk Návod na použitie

Popis

- 1 Výrobník
- 2 Zadný kryt
- 3 Priestor na bombičku
- 4 Bombička s náplňou CO₂
- 5 Úchyt na bombičku
- 6 Tlačidlo na sytenie nápojov
- 7 Fľaša s uzáverom
- 8 Vonkajšie dno fľaše
- 9 Plniaci ventil
- 10 Úchyt na plniaci ventil
- 11 Odšťavovač/lievnik



Prevádzkové technické parametre

Objem fľaše: 1000 ml

Maximálne plnenie fľaše: 850 ml (po značku „max“)

Minimálne plnenie fľaše: 200 ml

Náplň bombičky: 450 g CO₂

Maximálna prevádzková teplota: 40 °C

Pred prvým použitím

Fľašu vykloňte smerom k sebe (1) a vysuňte z výrobníka (2). Plniaci ventil pootočte proti smere hodinových ručičiek a zložte ho z fľaše (3). Pred prvým použitím fľašu aj plniaci ventil opláchnite pod tečúcou vodou.

Vkladanie bombičky

Na prípravu nápojov vo výrobníku myDRINK používajte výhradne bombičky pre výrobnik myDRINK. Z výrobníka zložte zadný kryt (4) a z bombičky s náplňou CO₂ plastové viečko (5). Bombičku naskrutkujte do úchytu a dotiahnite ju (6). Zadný kryt nasadte späť (7). Pokiaľ bude v bombičke pred prvým použitím príliš vysoký tlak, dôjde pri vkladaní bombičky do výrobníka k samovoľnému vypudeniu prebytočnej náplne CO₂. V takom prípade sa bombičky nedotýkajte a počkajte, kým všetok prebytočný plyn z bombičky neunikne.

Príprava sódy

Do fľaše napustíte po značku „max“ studenú vodu (8). Na hrdlo fľaše nasadíte plniaci ventil, pootočte s ním v smere hodinových ručičiek a fľašu uzavrite (9). Fľašu nasuňte do úchytu na plniaci ventil (10) a sklopte (11). Tlačidlo na sytenie nápojov stlačte cca 1 sekundu 3-krát po sebe, vodu vo fľaši nasýtíte bublinkami a pripravte čerstvú sódu (12). Na prípravu jemne perlivej sódy stlačte tlačidlo len 1 až 2-krát. Fľašu s pripravenou sódou vykloňte a vysuňte z výrobníka (13), zdvihnite šedý uzáver pre pomalé odvzdušnenie (14) a potom stlačte modré tlačidlo na rýchle odvzdušnenie (15). Chvilku počkajte, až prebytočný plyn odide z fľaše a prestane syčať. Zložte plniaci ventil a čerstvú sódu podávajte alebo fľašu uzavrite a dajte vychlaď (16).

Upozornenie: Modré tlačidlo na rýchle odvzdušnenie používajte len na prípravu čistej sódy bez prísad!

Dôležité upozornenie!

Po vybratí fľaše s pripraveným nápojom z výrobníka ponechajte šedý úchyt na plniaci ventil vždy v šikmej polohe. Ak sa úchyt ocitne vo vodorovnej polohe (17), ventil nie je možné do výrobníka zasunúť a nápoj pripraviť. V takom prípade uchopte úchyt plniaceho ventilu prstami v jeho zadnej časti, vysuňte ho rázne späť do šikmej polohy (18) a v príprave nápoja pokračujte.

Údržba a čistenie

Plniaci ventil aj fľašu čistite po každom použití pod tečúcou vodou, **fľašu ani plniaci ventil neumývajte v umývačke!** Pred umývaním zložte z fľaše odnímateľné vonkajšie dno pootočením proti smere hodinových ručičiek, po umytí a vysušení ho nasadte späť. Na čistenie fľaše nepoužívajte agresívne chemické látky, čistiace prostriedky na báze piesku, drôtenky a pod. Výrobnik utrite v prípade potreby vlhkou utierkou, neumývajte v umývačke.

Skladovanie

Perlivé nápoje chladte a skladujte v chladničke vo fľaši s nasadeným uzáverom, fľašu nedávajte do mrazničky a nepoužívajte v mikrovlnnej rúre.

Výmena bombičky

Po vyčerpaní obsahu bombičky (po stlačení tlačidla sa nezove syčanie a do fľaše s nápojom neprichádza plyn) vyberte bombičku z výrobníka a nasadte na ňu plastové viečko. Prázdnu bombičku vymeníte za plnú v Predajných centrách TESCOA (zoznam na www.tescoma.sk).

Výmena fľaše

Fľašu používajte najdlhšie 2 roky odo dňa zakúpenia, potom fľašu vymeňte za novú. Ak fľaša javí akékoľvek známky deformácie či poškodenia, nepoužívajte ju, ale vymeňte ju za novú – náhradné fľaše žiadajte v Predajných centrách značky TESCOA alebo na www.tescoma.sk.

Bezpečnostné pokyny na bombičku

Bombička obsahuje CO₂ (oxid uhličitý) pod tlakom, chráňte pred nárazom alebo pádom! Bombičku nevystavujte priamemu vplyvu tepla a slnečného svitu, skladujte a používajte pri teplotách od 1 do 40 °C. Bombičku sami neplňte, neprerážajte, ventil nedemontujte. Počas sytenia bombičku nevyberajte z výrobníka sytených nápojov. Uchovávajte mimo dosahu detí.

Všeobecné bezpečnostné pokyny

Nápoje vo výrobníku myDRINK pripravujte výhradne vo zvislej polohe. Pred každým použitím sa uistite, že je fľaša naplnená vodou, ovocnou šťavou a pod.

Fľašu ani bombičku počas sytenia z výrobníka nevyberajte! Ak plyn z bombičky odchádza aj po uvoľnení tlačidla na sytenie nápojov, fľašu ani bombičku z výrobníka nevyberajte, prístroj ponechajte v zvislej polohe a počkajte, až syčanie plynu prestane. Skontrolujte, či je plniaci ventil správne nasadený na fľaši, fľaša je vložená vo výrobníku v sklopenej polohe a bombička je dobre dotiahnutá. Potom vyskrutkujte bombičku, skontrolujte ju, vložte späť do výrobníka a dobre dotiahnite. Ak syčanie plynu po uvoľnení tlačidla na sytenie nápojov neustáva, výrobnik sami neopravujte, ale obráťte sa na Servisné stredisko TESCOA.

Pred dlhodobým odstavením výrobníka z prevádzky alebo pred jeho prenášaním a prepravou vyberte bombičku z výrobníka.

Výrobnik, fľašu ani bombičku nevystavujte priamemu zdroju tepla, neponechávajte v aute a pod., nedávajte do mrazničky ani do mikrovlnnej rúry.

Recepty

Ovocné nápoje

Na hrdlo fľaše naskrutkujte odšťavovač (19) a rozpolené pomaranče, grepy, citróny alebo limetky odšťavte priamo do fľaše (20). Doplňte studenou vodou po značku „max“ (21). Fľašu uzavrite plniacim ventilom, vložte do výrobníka a sklopte. Tlačidlo na sýtenie stlačte krátko (menej ako sekundu) 4–6 krát po sebe a pripravte osviežujúci ovocný nápoj. Fľašu vyberte z výrobníka, zdvihnite šedý uzáver na pomalé odvzdušnenie a počkajte, až prebytočný plyn odíde z fľaše a prestane syčať. Modré tlačidlo na rýchle odvzdušnenie nepoužívajte! Odoberte plniaci ventil a ovocný nápoj podávajte alebo fľašu uzavrite a dajte vychladiť.

Dobry tip: Na prípravu 1 fľaše (850 ml) pomarančového nápoja postačí šťava vytlačená z 2 pomarančov, tj. cca 200 ml ovocnej šťavy. Osviežujúce ovocné nápoje môžete pripraviť aj z ovocných džúsov.

Upozornenie: Ak je nasýtený nápoj vo fľaši príliš napenený, môže počas odvzdušňovania uniknúť malé množstvo peny z hornej časti plniaceho ventilu.



Zeleninové nápoje

Do fľaše nalejte cca 200 ml čistej zeleninovej šťavy (bez semienok a zvyškov dužiny) pripravené zo šalátovej uhorky, mrkvy, červenej repy a pod. a doplňte po značku „max“ studenou vodou. Osviežujúce zeleninové nápoje sýtite rovnako ako ovocné nápoje z citrusovej šťavy.

Dobry tip: Zeleninové nápoje odporúčame pred podávaním dochutiť šťavou z citróna alebo limetky, prípadne štipkou trstinového cukru, soli, korenia a pod.

Domáce ovocné a bylinkové limonády

Do fľaše nalejte 100 ml domáceho ovocného alebo bylinkového sirupu, prípadne použite bežný ovocný sirup. Doplňte po značku „max“ studenou vodou, fľašu uzavrite plniacim ventilom a vložte do výrobníka. Tlačidlo na sýtenie stlačte krátko (menej ako sekundu) 4–6 krát po sebe a pripravte čerstvú domácu limonádu. Fľašu vyberte z výrobníka, zdvihnite šedý uzáver na pomalé odvzdušnenie a počkajte, až prebytočný plyn odíde z fľaše a prestane syčať. Modré tlačidlo na rýchle odvzdušnenie nepoužívajte! Z fľaše zložte plniaci ventil a domácu limonádu podávajte alebo fľašu uzavrite a dajte vychladiť.

Upozornenie: Nápoje s vyšším obsahom cukru počas sýtenia vo fľaši silno penia. Domáce limonády a ostatné sladké nápoje preto sýtite bublinkami len veľmi krátkymi stlačeniami (menej ako sekundu) s dlhším časovým odstupom (cca 3 sekundy). Ak počas sýtenia začne pena unikať z hornej časti plniaceho ventilu, sýtenie nápoja krátko prerušte a počkajte, kým pena vo fľaši neklesne.



Domáce zeleninové limonády

Čerstvo odšťavenú zeleninovú šťavu zmiešajte s citrónovou alebo limetkovou šťavou a osladte cukrom. Takto pripravenú zmes nalejte do fľaše a doplňte po značku „max“ vodou. Tlačidlo na sýtenie stlačte krátko (menej ako sekundu) 4–6 krát po sebe a pripravte domácu zeleninovú limonádu. Fľašu vyberte z výrobníka, zdvihnite šedý uzáver na pomalé odvzdušnenie a počkajte, až prebytočný plyn odide z fľaše a prestane syčať. **Modré tlačidlo na rýchle odvzdušnenie nepoužívajte!** Z fľaše zložte plniaci ventil a domácu zeleninovú limonádu podávajte alebo fľašu uzavrite a dajte vychlaď.

Uhorková limonáda

180 ml šťavy zo stredne veľkej šalátovej uhorky, 40 ml citrónovej alebo limetkovej šťavy, 20 g cukru (2 lyžice)



Zázvorová limonáda

20 ml šťavy zo zázvoru, 20 ml citrónovej alebo limetkovej šťavy, 20 g cukru (2 lyžice)

Mrkvová limonáda so stonkovým zelerom

100 ml šťavy z mrkvy, šťava z 1 zelerovej stonky, 20 ml citrónovej alebo limetkovej šťavy, 10 g cukru (1 lyžica)

Limonáda z červenej repy

50 ml šťavy z červenej repy (pri odšťavovaní môžete pridať čajovú lyžičku anízu), 20 ml citrónovej alebo limetkovej šťavy, 20 g cukru (2 lyžice)

Tekvicová limonáda

70 ml preceďenej šťavy z tekvice, 20 ml citrónovej alebo limetkovej šťavy, 20 g cukru (2 lyžice)

Dobrý tip: Do základu na tekvicovú limonádu pridajte celú škoricu a 7 klinčekov a nechajte hodinu lúhovať, potom preceďte a vo výrobníku pripravte aromatickú domácu limonádu.



Šumivý sekt

Do fľaše nalejte po značku „max“ vychladené biele alebo ružové víno. Fľašu uzavrite plniacim ventilom, vložte do výrobníka. Tlačidlo na sytenie stlačte krátko (menej ako sekundu) 6–10 krát po sebe a pripravte šumivý sekt. Fľašu vyberte z výrobníka, zdvihnite šedý uzáver na pomalé odvzdušnenie a počkajte, až prebytočný plyn odíde z fľaše a prestane syčať.

Modré tlačidlo na rýchle odvzdušnenie nepoužívajte! Odstráňte plniaci ventil, fľašu uzavrite, dajte vychladiť a šumivý sekt podávajte.



Vínny strik

Do fľaše nalejte vychladené biele alebo ružové víno a doplňte po značku „max“ studenou vodou, pomer vody a vína záleží na vašej chuti. Fľašu uzavrite plniacim ventilom a vložte do výrobníka. Tlačidlo na sytenie stlačte krátko (menej ako sekundu) 6–10 krát po sebe a pripravte osviežujúci vínny strik. Fľašu vyberte z výrobníka, zdvihnite šedý uzáver na pomalé odvzdušnenie a počkajte, až prebytočný plyn odíde z fľaše a prestane syčať. **Modré tlačidlo na rýchle odvzdušnenie nepoužívajte!** Odstráňte plniaci ventil, fľašu uzavrite, dajte vychladiť a vínny strik podávajte.



Aperol Spritz

Aperol spritz

Do fľaše nalejte 400 ml bieleho vína, 250 ml Aperolu a 150 ml vody.

Fľašu uzavrite plniacim ventilom a vložte do výrobníka. Tlačidlo na sytenie stlačte krátko (menej ako sekundu) 6–10 krát po sebe a pripravte osviežujúci Aperol spritz. Fľašu vyberte z výrobníka, zdvihnite šedý uzáver na pomalé odvzdušnenie a počkajte, až prebytočný plyn odíde z fľaše a prestane syčať. **Modré tlačidlo na rýchle odvzdušnenie nepoužívajte!** Odstráňte plniaci ventil a Aperol spritz nalejte do vínnych pohárov s ľadom a plátkom pomaranča a podávajte.

Gin Fizz

Gin Fizz

Na hrdlo fľaše naskrutkujte lievik, do fľaše nasypete 3 lyžice práškového cukru, pridajte 200 ml ginu a 400 ml vody, nasadíte odšťavovač a vytlačíte 5 citrónov.

Odšťavovač zložte, fľašu uzavrite a dôkladne pretrepte, kým sa cukor vo fľaši nerozpustí. Na fľašu nasadíte plniaci ventil a vložte do výrobníka. Tlačidlo na sytenie stlačte krátko (menej ako sekundu) 6–10 krát po sebe a pripravte osviežujúci Gin Fizz. Fľašu vyberte z výrobníka, zdvihnite šedý uzáver na pomalé odvzdušnenie a počkajte, až prebytočný plyn odíde z fľaše a prestane syčať. **Modré tlačidlo na rýchle odvzdušnenie nepoužívajte!** Odstráňte plniaci ventil, Gin Fizz nalejte do pohárov s ľadom, ozdobte plátkom citróna alebo koktailovou čerešňou a podávajte.



Mimosa

Do fľaše nalejte 400 ml vychladeného bieleho vína a 400 ml vychladeného pomarančového džúsu.

Fľašu uzavrite plniacim ventilom a vložte do výrobníka. Tlačidlo na sýtenie stlačte krátko (menej ako sekundu) 6–10 krát po sebe a pripravte osviežujúci koktail Mimosa. Fľašu vyberte z výrobníka, zdvihnite šedý uzáver na pomalé odvzdušnenie a počkajte, až prebytočný plyn odíde z fľaše a prestane syčať. **Modré tlačidlo na rýchle odvzdušnenie nepoužívajte!** Odstráňte plniaci ventil, koktail nalejte do pohárov na stopke a podávajte.

Mimosa



Buck's Fizz

Oblíbený variant pripravte rovnakou metódou ako koktail Mimosa, podiel ingrediencií upravte na 500 ml bieleho vína a 300 ml pomarančovej šťavy.

Buck's
Fizz



Hugo

Na fľašu naskrutkujte odšťavovač a do fľaše vytlačte 2 limetky. Odšťavovač zložte a do fľaše pridajte 80 ml bazového sirupu, 300 ml vody a 400 ml bieleho vína.

Fľašu uzavrite plniacim ventilom a vložte do výrobníka. Tlačidlo na sýtenie stlačte krátko (menej ako sekundu) 6–10 krát po sebe a pripravte osviežujúci koktail Hugo. Fľašu vyberte z výrobníka, zdvihnite šedý uzáver na pomalé odvzdušnenie a počkajte, až prebytočný plyn odíde z fľaše a prestane syčať. **Modré tlačidlo na rýchle odvzdušnenie nepoužívajte!** Odstráňte plniaci ventil, koktail Hugo nalejte do pohárov s ľadom a s lístkami mäty a podávajte.

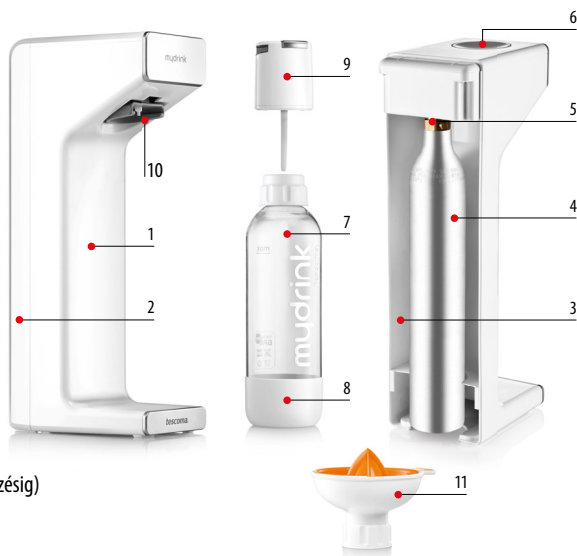
Hugo



hu Használati Útmutató

Leírás

- 1 Szódagép
- 2 Hátsó borítás
- 3 Patron helye
- 4 CO₂ patron
- 5 Patron rögzítő
- 6 Dúsító gomb
- 7 Zárható palack
- 8 Palack külső alja
- 9 Dúsító szelep
- 10 Dúsító szelep rögzítő
- 11 Gyümölcsfacsaró/tölcsér



Üzemi műszaki paraméterek

Palack térfogata: 1000 ml

Palack maximális tölthetősége: 850 ml (a „max” jelzésig)

Palack minimális tölthetősége: 200 ml

Patron töltete: 450 g CO₂

Legmagasabb üzemi hőmérséklet: 40 °C

Első használat előtt

A palackot billentse saját maga felé (1), és emelje ki a szódagépből (2). A dúsító szelepet forgassa el az óramutató járásával ellentétes irányban, és vegye le a palackról (3). Első használat előtt a palackot és a dúsító szelepet öblítse át vízsugár alatt.

Patron behelyezése

A myDRINK szódagépben történő italkészítéshez kizárólag myDRINK dúsító patronokat használjon. A szódagépről emelje le a hátsó borítást (4), a CO₂ patronról pedig a műanyag kupakot (5). A patronot csavarja a rögzítőbe, és húzza meg (6). Helyezze vissza a hátsó borítást (7). Amennyiben a patronban az első használatot megelőzően túlnyomás van, a patron behelyezése során a felesleges CO₂ magától kiáramlik. Ilyen esetben ne érjen a patronhoz, és várjon, míg az összes felesleges gáz távozik a patronból.

Szóda készítése

A palackot tölts fel hideg vízzel a „max” jelzésig (8). A palack torkára helyezze fel a dúsító szelepet, majd forgassa el az óramutató járásának megfelelő irányba, és a palackot zárja le (9). A palackot csatlakoztassa a dúsító szelep rögzítőhöz (10), és billentse meg (11). A dúsító gombot nyomja meg háromszor nagyjából egy másodpercig, feldúsítva ezzel a palackban található vizet, és készítse el a friss szódát (12). Enyhén szénsavas szóda készítéséhez a gombot csak 1–2-szer nyomja meg. Az elkészült szódát tartalmazó palackot billentse meg, és emelje ki a szódagépből (13), a lassú légtelenítéshez emelje fel a szürke kupakot (14), majd nyomja meg a gyors légtelenítést biztosító kék gombot (15). Várjon néhány pillanatot, amíg a felesleges gáz távozik a palackból, és a sziszegés abbamarad. A dúsító szelepet vegye le, és a friss szódát fogyassza el, vagy zárja le a palackot, és a szódát hűtse le (16).

Figyelem: A gyors légtelenítést biztosító kék gombot kizárólag friss, adalékmentes szóda készítése esetén használja.

Fontos figyelmeztetés!

Az elkészített italt tartalmazó palack kivételét követően a dúsító szelep szürke rögzítőjét mindig hagyja ferde állásban. Amennyiben a rögzítő vízszintes állásba (17) kerül, a szelepet nem lehet csatlakoztatni a szódagéphez, és így nem lehet az italt elkészíteni. Ilyen esetben a dúsító szelep rögzítőjének hátsó részét fogja meg, és határozott mozdulattal állítsa ferde állásba (18), ezt követően folytatni tudja az ital elkészítést.

Karbantartás és tisztítás

A dúsító szelepet ill. a palackot minden használatot követően vízszög alatt tisztítsa meg, **a szelepet és az üveget se helyezze mosogatógépbe!** Tisztítás előtt csavarja le a palack levehető külső alját az óramutató járásával ellentétes irányban, majd a tisztítást és szárítást követően helyezze vissza a palackra. A tisztításhoz ne használjon agresszív vegyszereket, homok alapú tisztítószerkeket, drótkéfék stb. A szódagépet szükség esetén törölje át nedves konyharuhával, ne helyezze mosogatógépbe.

Tárolás

A szénsavval dúsított italokat hűtőben hűtse és tárolja, zárt palackban, a palackokat ne helyezze fagyasztóba és mikrohullámú sütőbe.

Patron cseréje

A patron tartalmának elhasználása (a dúsító gomb lenyomásakor nem hallható sziszegő hang, és az ital gázzal történő dúsítása nem kezdődik meg) esetén csatlakoztassa le a patron a szódagépről, és helyezze rá a műanyag kupakot. Tartalék patron a TESCOMA márkaboltjaiban tud vásárolni (márkaboltok listája a www.tescoma.hu weboldalon található).

Palack cseréje

A palackot legfeljebb a vásárlástól számított 2 évig használja, ezt követően cserélje ki új palackra. Amennyiben a palackon bármilyen deformáció vagy sérülés jele mutatkozik, fejezze be a használatát, és cserélje ki új palackra – tartalék palackot a TESCOMA márkaboltjaiban tud vásárolni, vagy a www.tescome.hu weboldalon.

Patronnal kapcsolatos biztonsági utasítások

A patron nyomás alatt lévő CO₂ (szén-dioxid) töltetet tartalmaz, óvja az ütéstől és leeséstől. A patron ne tegye ki közvetlen hőhatásnak és napsütésnek, 1–40 °C közötti hőmérsékleten tárolja és használja. A patron ne töltsen, ne lyukassza ki, a szelepet ne szerelje le. Dúsítási folyamat során a patron ne vegye ki a szódagépből. Gyermekektől elzárva tartandó.

Általános biztonsági előírások

A myDRINK szódagépet kizárólag függőleges állapotban használja. Minden használat előtt győződjön meg róla, hogy a palack vízzel, gyümölcslével stb. van megtöltve.

Dúsítási folyamat során a patront és a palackot ne vegye ki a szódagépből. Amennyiben a patronból gáz távozik a dúsító gomb megnyomásának befejeztét követően is, a patront és a palackot ne vegye ki a szódagépből, a berendezést hagyja függőleges állapotban, és várjon, amíg a gázkiáramlást jelző sziszegő hang megszűnik. Ellenőrizze, hogy a dúsító szelep megfelelően van-e csatlakoztatva a palackhoz, a palack megbillentett állapotban van-e csatlakoztatva a szódagéphez ill. a patron megfelelő módon van-e meghúzva. Ezt követően a patron csatlakoztassa le, ellenőrizze, csatlakoztassa ismét a szódagéphez, és megfelelően húzza meg. Amennyiben a gázkiáramlás továbbra is folytatódik a dúsító gomb megnyomásának befejeztét követően is, forduljon a TESCOMA Szervizközpontjához.

A berendezés hosszabb ideig tartó tárolása ill. mozgatása és szállítása esetén a patront vegye ki a szódagépből.

A szódagépet, palackot és patront ne tegye ki közvetlen hőhatásnak, ne hagyja járműben stb., ne helyezze fagyasztóba és mikrohullámú sütőbe.

Receptek

Gyümölcsitalok

A palack torkához csatlakoztassa a gyümölcsfacsarót (19), és facsarra ki a félbe vágott narancsot, grapefruitot, citromot vagy lime-ot, közvetlenül a palackba (20). A palackot tölts fel hideg vízzel a „max” jelzésig (21). A palackot zárja le a dúsító szeleppel, helyezze a szódagépbe, és billentse meg. A dúsító gombot nyomja meg röviden (kevesebb, mint egy másodpercig) 4–6-szor és készítse el a friss gyümölcsitalt. A palackot emelje ki a szódagépből, a lassú légtelenítéshez emelje fel a szürke kupakot, és várjon, amíg a felesleges gáz távozik a palackból. **A gyors légtelenítést biztosító kék gombot ne használja!** A dúsító szelepet vegye le, és a gyümölcsitalt fogyassza el, vagy zárja le a palackot, és hűtse le.

A mi tippünk: 1 palack (850 ml) narancsital elkészítéséhez 2 narancs kifacsart leve (nagyjából 200 ml gyümölcslé) elegendő. Frissítő gyümölcsitalainkat gyümölcslevekből is készítheti.

Figyelem: Ha a palackban lévő feldúsított ital túlságosan habzik, légtelenítés során előfordulhat, hogy kis mennyiségű hab fog kiáramlani a dúsító szelepen keresztül.



Zöldségitalok

A palackba töltsön nagyjából 200 ml tiszta (héjtól és rosttól mentes) zöldséglevet uborkából, sárgarépből, céklából stb., majd tölts fel hideg vízzel a „max” jelzésig. A frissítő zöldségitalokat a citrusokból készülő gyümölcsitalokkal azonos módon dúsítsa.

A mi tippünk: A zöldségitalokat felszolgálat előtt javasoljuk citrom- vagy limelével, esetlegesen nádcukorral, sóval, borssal stb. ízesíteni.

Házi gyümölcsös és gyógynövényes limonádék

A palackba töltsön 100 ml házi gyümölcs- vagy gyógynövényeszörpöt, esetleg hagyományos gyümölcsszörpöt. A palackot tölts fel hideg vízzel a „max” jelzésig, majd zárja le a dúsító szeleppel, és helyezze a szódagépbe. A dúsító gombot nyomja meg röviden (kevesebb, mint egy másodpercig) 4–6-szor és készítse el a friss házi limonádét. A palackot emelje ki a szódagépből, a lassú légtelenítéshez emelje fel a szürke kupakot, és várjon, amíg a felesleges gáz távozik a palackból. **A gyors légtelenítést biztosító kék gombot ne használja!** A dúsító szelepet vegye le, és a házi limonádét fogyassza el, vagy zárja le a palackot, és a szódát hűtse le.

Figyelem: A magasabb cukortartalmú italok a dúsítás során erősen habzanak. A házi limonádékat ill. egyéb édesített italokat ezért nagyon rövid (kevesebb, mint egy másodperc) lenyomásokkal dúsítsa, nagyobb (nagyjából 3 másodperces) szünetet tartva az egyes lenyomások között. Amennyiben a dúsítás során nagyobb mennyiségű hab távozik a dúsító szelepen keresztül, a dúsítást kis időre függessze fel, és várjon, míg a hab csökken a palackban.



Házi zöldséges limonádé

A frissen facsart zöldséglevet keverje össze citrom- vagy limelével, és édesítse cukorral. Az elkészített keveréket töltsé a palackba, és adjon hozzá vizet a „max” jelzésig. A dúsító gombot nyomja meg röviden (kevesebb, mint egy másodpercig) 4–6-szor és készítsen el a friss házi zöldséges limonádét. A palackot emelje ki a szódagépből, a lassú légtelenítéshez emelje fel a szűrke kupakot, és várjon, amíg a felesleges gáz távozik a palackból. **A gyors légtelenítést biztosító kék gombot ne használja!** A dúsító szelepet vegye le, és a házi zöldséges limonádét fogyassza el, vagy zárja le a palackot, és a szódát hűtse le.

Uborkás limonádé

180 ml uborkalé közepes méretű salátauborkából, 40 ml citrom- vagy limelé, 20 g (2 kanál) cukor



Gyömbéres limonádé

20 ml gyömbérlé, 20 ml citrom- vagy limelé, 20 g (2 kanál) cukor



Sárgarépas limonádé zellerszárral

100 ml sárgarépalé, 1 zeller szárának a leve, 20 ml citrom- vagy limelé, 10 g (1 kanál) cukor

Céklás limonádé

50 ml céklalé (a facsarással hozzáadhat egy teáskanál ánizst), 20 ml citrom- vagy limelé, 20 g (2 kanál) cukor



Sütőtökös limonádé

70 ml szűrt sütőtöklé, 20 ml citrom- vagy limelé, 20 g (2 kanál) cukor

A mi tippünk: A sütőtökös limonádé alapjához adjon egy egész fahéjat és 7szegfűszeget. majd hagyja ázni egy órán keresztül, szűrje le, és a szódagépben készítse el az aromás házi limonádét.

Habzóbor

A palackba töltsön hűtött fehér- vagy rozé bort a „max” jelölésig. A palackot zárja le a dúsító szeleppel, és helyezze a szódagépbe. A dúsító gombot nyomja meg röviden (kevesebb, mint egy másodpercig) 6–10-szer és készítte el a habzó bort. A palackot emelje ki a szódagépből, a lassú légtelenítéshez emelje fel a szürke kupakot, és várjon, amíg a felesleges gáz távozik a palackból. **A gyors légtelenítést biztosító kék gombot ne használja!** Vegye le a dúsító szelepet, a palackot zárja le, a habzó bort hűtse le, majd szolgálja fel.

Fröccs

A palackba töltsön hűtött fehér- vagy rozé bort, majd adjon hozzá vizet a „max” jelölésig, a bor és víz arányát saját ízlése szerint válassza meg. A palackot zárja le a dúsító szeleppel, és helyezze a szódagépbe. A dúsító gombot nyomja meg röviden (kevesebb, mint egy másodpercig) 6–10-szer és készítte el a fröccsöt. A palackot emelje ki a szódagépből, a lassú légtelenítéshez emelje fel a szürke kupakot, és várjon, amíg a felesleges gáz távozik a palackból. **A gyors légtelenítést biztosító kék gombot ne használja!** Vegye le a dúsító szelepet, a palackot zárja le, a habzó bort hűtse le, majd szolgálja fel.



Aperol Spritz

Aperol spritz

A palackba töltsön 400 ml fehérbort, 250 ml Aperolt és 150 ml vizet.

A palackot zárja le a dúsító szeleppel, és helyezze a szódagépbe. A dúsító gombot nyomja meg röviden (kevesebb, mint egy másodpercig) 6–10-szer és készítte el a frissítő Aperol spritz-et. A palackot emelje ki a szódagépből, a lassú légtelenítéshez emelje fel a szürke kupakot, és várjon, amíg a felesleges gáz távozik a palackból. **A gyors légtelenítést biztosító kék gombot ne használja!** Vegye le a dúsító szelepet, és az Aperol spritz-et töltsé borospoharakba, szolgálja fel jéggel és egy szelet narancssal.



Gin Fizz

Gin Fizz

A palackhoz csatlakoztassa a tölcser, és töltsön a palackba 3 kanál porcukrot, adjon hozzá 200 ml gint és 400 ml vizet, csatlakoztassa a gyümölcsfacsarót, és facsarjon ki 5 citromot.

A gyümölcsfacsarót csatlakoztassa le, a palackot zárja le, és alaposan rázza meg, amíg a cukor a palackban nem oldódik fel. A dúsító szelepet tegye az üvegre, és helyezze a szódagépbe. A dúsító gombot nyomja meg röviden (kevesebb, mint egy másodpercig) 6–10-szer és készítte el a Gin Fizz-t. A palackot emelje ki a szódagépből, a lassú légtelenítéshez emelje fel a szürke kupakot, és várjon, amíg a felesleges gáz távozik a palackból. **A gyors légtelenítést biztosító kék gombot ne használja!** Vegye le a dúsító szelepet, és a Gin Fizz-t töltsé jéggel teli poharakba, szolgálja fel egy szelet citrommal vagy koktélcseresznyével.



Mimóza

A palackba töltsön 400 ml hűtött fehérbort és 400 ml hűtött narancslevet.

A palackot zárja le a dúsító szeleppel, és helyezze a szódagépbe. A dúsító gombot nyomja meg röviden (kevesebb, mint egy másodpercig) 6–10-szer és készítse el a Mimóza koktelt. A palackot emelje ki a szódagépből, a lassú légtelenítéshez emelje fel a szürke kupakot, és várjon, amíg a felesleges gáz távozik a palackból. **A gyors légtelenítést biztosító kék gombot ne használja!** Vegye le a dúsító szelepet, és a koktelt töltsé talpas poharakba.

Mimosa



Buck's Fizz

A közkedvelt koktelt a Mimóza koktállal azonos módon készítse el, a különbség csak a hozzávalók arányában van, 500 ml fehérborhoz 300 ml narancslevet adjon.

Buck's
Fizz



Hugó

A palackhoz csatlakoztassa a gyümölcsfacsarót, és facsaron ki 2 lime-ot. A gyümölcsfacsarót csatlakoztassa le, és a palackba töltsön 80 ml bodzasörpöt, 300 ml vizet és 400 ml fehérbort.

A palackot zárja le a dúsító szeleppel, és helyezze a szódagépbe. A dúsító gombot nyomja meg röviden (kevesebb, mint egy másodpercig) 6–10-szer és készítse el a Hugó koktelt. A palackot emelje ki a szódagépből, a lassú légtelenítéshez emelje fel a szürke kupakot, és várjon, amíg a felesleges gáz távozik a palackból. **A gyors légtelenítést biztosító kék gombot ne használja!** Vegye le a dúsító szelepet, és a Hugó koktelt töltsé jéggel teli poharakba, szolgálja fel mentalevéllal.

Hugo



ru Инструкция по использованию

Описание

- 1 Прибор
- 2 Задняя крышка
- 3 Отсек для баллончика
- 4 Баллончик с наполнителем CO₂
- 5 Держатель для баллончика
- 6 Кнопка для насыщения напитков пузырьками
- 7 Бутылка с крышкой
- 8 Внешнее дно бутылки
- 9 Клапан заполнения
- 10 Держатель для клапана заполнения
- 11 Соковыжималка/воронка



Эксплуатационные технические характеристики

Объём бутылки: 1000 мл

Максимальное наполнение бутылки: 850 мл (до отметки «max»)

Минимальное наполнение бутылки: 200 мл

Наполнитель баллончика: 450 г CO₂

Максимальная температура эксплуатации: 40 °C

Перед первым использованием

Наклоните бутылку по направлению к себе (1) и выньте из прибора (2). Клапан заполнения поверните против часовой стрелки и снимите его с бутылки (3). Перед первым использованием ополосните бутылку и клапан заполнения под проточной водой.

Установка баллончика

Для приготовления напитков в приборе myDRINK используйте баллончики исключительно для прибора myDRINK. С прибора снимите заднюю крышку (4), а с баллончика с наполнителем CO₂ — пластиковый колпачок (5). Баллончик прикрутите к держателю и затяните его (6). Установите заднюю крышку назад (7). Если давление в баллончике слишком высокое перед первым использованием, избыток наполнителя CO₂ самопроизвольно вытолкнется, когда баллончик будет вставлен в устройство. В таком случае не прикасайтесь к баллончику и подождите пока весь избыточный газ не выйдет из баллончика.

Приготовление содовой

Налейте в бутылку холодной воды до отметки «max» (8). На горлышко бутылки установите клапан заполнения, поверните его по часовой стрелке и закройте бутылку (9). Вставьте бутылку в держатель для клапана заполнения (10) и задвиньте (11). Нажмите на кнопку для насыщения напитков пузырьками примерно на 1 секунду 3 раза подряд, насытите воду в бутылке пузырьками и приготовьте свежую содовую (12). Для приготовления слабогазированной содовой, нажмите на кнопку 1–2 раза. Бутылку с приготовленной содовой наклоните и высуньте из прибора (13), поднимите серый колпачок для медленного выпуска воздуха (14), а после нажмите на синюю кнопку для быстрого выпуска воздуха (15). Немного подождите пока избыточный газ не выйдет из бутылки и не перестанет шипеть. Снимите клапан заполнения и подавайте свежую содовую или закройте бутылку и дайте ей охладиться (16).

Внимание: Синюю кнопку для быстрого выпуска воздуха используйте только для приготовления чистой содовой без добавок!

Важное замечание!

После извлечения бутылки с приготовленным напитком из прибора всегда оставляйте серый держатель клапана заполнения в наклонном положении. Если держатель окажется в горизонтальном положении (17), невозможно будет вставить клапан в прибор и приготовить напиток. В таком случае возьмитесь пальцами за держатель клапана заполнения в его задней части, резким движением верните его назад в наклонное положение (18) и продолжайте приготовление напитка.

Уход и очистка

Клапан заполнения и бутылку очищайте после каждого использования под проточной водой, **не мойте бутылку или клапан заполнения в посудомоечной машине!** Перед помывкой снимите с бутылки съёмное внешнее дно, повернув против часовой стрелки, после помывки и осушки, установите его назад. Для очистки бутылки не используйте агрессивные химические средства, чистящие средства на основе песка, металлические губки и т. д. При необходимости протрите прибор влажной тканью, не мойте в посудомоечной машине.

Хранение

Газированные напитки охлаждайте и храните в холодильнике в бутылке с установленным держателем, не кладите бутылку в морозилку и не используйте в микроволновой печи.

Замена баллончика

После того, как содержимое баллончика израсходовано (отсутствует шипящий звук после нажатия на кнопку и газ не поступает в бутылку с напитком), выньте баллончик из прибора и наденьте на него пластиковый колпачок. Запасной баллончик спрашивайте в Центрах продаж TESCOМА (список на сайте www.tescomarussia.ru).

Замена бутылки

Используйте бутылку не дольше 2 лет с даты покупки, затем замените бутылку на новую. Не пользуйтесь бутылкой, если она имеет какие-то признаки деформации или повреждений, а замените её на новую – запасную бутылку спрашивайте в Центрах продаж фирмы TESCOМА или на сайте www.tescomarussia.ru.

Инструкция по технике безопасности для баллончика

Баллончик содержит CO₂ (углекислый газ) под давлением, избегайте ударов или падения! Не подвергайте баллончик воздействию тепла и прямого солнечного света, храните и используйте при температурах от 1 до 40 °С. Баллончик не наполняйте самостоятельно, не прокалывайте, не разбирайте клапан. Не вынимайте баллончик из прибора во время насыщения пузырьками напитков. Хранить в недоступном для детей месте.

Общая инструкция по технике безопасности

Напитки в приборе myDRINK готовьте исключительно в вертикальном положении. Перед каждым использованием убедитесь, что бутылка наполнена водой, фруктовым соком и т. д.

Не вынимайте бутылку или баллончик с прибора во время насыщения пузырьками напитков! Если газ выходит из баллончика даже после отпускания кнопки насыщения напитков пузырьками, не вынимайте бутылку или баллончик из прибора, оставьте устройство в вертикальном положении и дождитесь прекращения шипения газа. Проверьте, правильно ли установленный клапан заполнения на бутылке, бутылка вставлена в прибор в вертикальном положении и баллончик хорошо затянут. После этого выкрутите баллончик, проверьте его, вставьте назад в прибор и хорошо затяните. Если шипение газа не прекращается после отпускания кнопки насыщения, не ремонтируйте прибор самостоятельно, обратитесь в Сервисный центр TESCOМА.

Перед длительным отключением прибора или перед его переноской и транспортировкой выньте баллончик с прибора.

Прибор, бутылку или баллончик не подвергайте воздействию прямого источника тепла, не оставляйте в автомобиле и т. д., не ставьте в морозилку или в микроволновую печь.

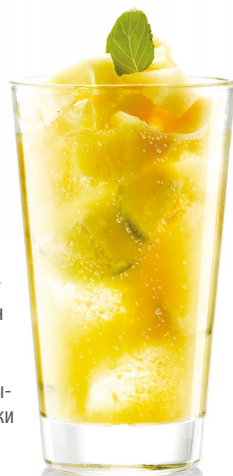
Рецепты

Фруктовые напитки

К горлышку бутылки прикрутите соковыжималку (19), и выжимайте сок из половинок апельсинов, грейпфрутов, лимонов или лаймов прямо в бутылку (20). Добавьте холодной воды до отметки «**max**» (21). Закройте бутылку клапаном заполнения, вставьте в прибор и задвиньте. Кратко (менее секунды) нажмите на кнопку для насыщения напитков пузырьками 4–6 раз подряд и приготовьте освежающий фруктовый напиток. Бутылку выньте из прибора, поднимите серый колпачок для медленного выпуска воздуха и подождите, пока избыточный газ не выйдет из бутылки и не перестанет шипеть. **Не используйте синюю кнопку для быстрого выпуска воздуха!** Снимите клапан заполнения и подавайте фруктовый напиток или закройте бутылку и дайте охладиться.

Полезный совет: Для приготовления 1 бутылки (850 мл) апельсинового напитка хватит выжатого сока из 2 апельсинов, т. е. 200 мл фруктового сока. Освежающие фруктовые напитки можете также приготовить из фруктовых соков.

Внимание: Если напиток, насыщенный пузырьками в бутылке слишком пенистый, небольшое количество пены может выйти из верхней части клапана заполнения во время выпуска воздуха.



Овощные напитки

Налейте в бутылку примерно 200 мл чистого овощного сока (без семян и остатков мякоти), приготовленного из салатных огурцов, моркови, свежей свёклы и т. д. и долейте холодной воды до отметки «**max**». Освежающие овощные напитки насыщайте пузырьками также, как и фруктовые напитки из цитрусового сока.

Полезный совет: Перед подачей рекомендуем в овощные напитки добавить сок лимона или лайма, щепотку тростникового сахара, соли, перца и т. д.

Домашние фруктовые и травяные лимонады

Налейте в бутылку 100 мл домашнего фруктового или травяного сиропа, либо используйте распространенные фруктовые сиропы. Долейте холодной воды до отметки «**max**», закройте бутылку клапаном заполнения и вставьте в прибор. Кратко (менее секунды) нажмите на кнопку для насыщения напитков пузырьками 4–6 раз подряд и приготовьте свежий домашний лимонад. Бутылку выньте из прибора, поднимите серый колпачок для медленного выпуска воздуха и подождите, пока избыточный газ не выйдет из бутылки и не перестанет шипеть. **Не используйте синюю кнопку для быстрого выпуска воздуха!** Снимите с крышки клапан заполнения и подавайте домашний лимонад или закройте бутылку и дайте охладиться.

Внимание: Напитки с высоким содержанием сахара во время насыщения пузырьками сильно пенятся. Поэтому домашние лимонады и другие сладкие напитки насыщайте пузырьками только короткими нажатиями (менее секунды) с более долгим временным интервалом (примерно 3 секунды). Если во время насыщения пена начнёт выходить из верхней части клапана заполнения, прекратите насыщение пузырьками напитка и подождите, пока пена в бутылке не осядет.



Домашние овощные лимонады

Свежевыжатый овощной сок смешайте с лимонным или лаймовым соком и добавьте сахар. Таким образом приготовленную смесь налейте в бутылку и долейте воды до отметки «max». Кратко (менее секунды) нажмите на кнопку для насыщения напитков пузырьками 4–6 раз подряд и приготовьте домашний овощной лимонад. Бутылку выньте из прибора, поднимите серый колпачок для медленного выпуска воздуха и подождите, пока избыточный газ не выйдет из бутылки и не перестанет шипеть. **Не используйте синюю кнопку для быстрого выпуска воздуха!** Снимите с крышки клапан заполнения и подавайте домашний овощной лимонад или закройте бутылку и дайте охладиться.

Огуречный лимонад

180 мл сока из салатного огурца среднего размера, 40 мл лимонного или лаймового сока, 20 г сахара (2 ст. ложки)



Имбирный лимонад

20 мл сока из имбиря, 20 мл лимонного или лаймового сока, 20 г сахара (2 ст. ложки)

Лимонад из моркови и стебля сельдерея

100 мл сока из моркови, сок из 1 стебля сельдерея, 20 мл лимонного или лаймового сока, 10 г сахара (1 ст. ложку)

Лимонад из свёклы

50 мл сока из свежей свёклы (можно добавить чайную ложку аниса при выжимании сока), 20 мл лимонного или лаймового сока, 20 г сахара (2 ст. ложки)



Тыквенный лимонад

70 мл процеженного сока из тыквы, 20 мл лимонного или лаймового сока, 20 г сахара (2 ст. ложки)

Полезный совет: В основу из тыквенного лимонада добавьте целую палочку корицы и 7 цветков гвоздики и оставьте настаиваться на час, затем процедите и приготовьте в приборе ароматный домашний лимонад.



Игристое вино

Налейте в бутылку охлажденное белое или розовое вино до отметки «**max**». Закройте бутылку клапаном заполнения и вставьте в прибор. Кратко (менее секунды) нажмите на кнопку для насыщения напитков пузырьками 6–10 раз подряд и приготовьте игристое вино. Бутылку выньте из прибора, поднимите серый колпачок для медленного выпуска воздуха и подождите, пока избыточный газ не выйдет из бутылки и не перестанет шипеть. **Не используйте синюю кнопку для быстрого выпуска воздуха!** Снимите клапан заполнения, закройте бутылку, дайте охладиться и подавайте игристое вино.

Винный шприцер

Налейте в бутылку охлажденное белое или розовое вино и долейте холодной воды до отметки «**max**», соотношение воды и вина зависит от вашего вкуса. Закройте бутылку клапаном заполнения и вставьте в прибор. Кратко (менее секунды) нажмите на кнопку для насыщения напитков пузырьками 6–10 раз подряд и приготовьте освежающий винный шприцер. Бутылку выньте из прибора, поднимите серый колпачок для медленного выпуска воздуха и подождите, пока избыточный газ не выйдет из бутылки и не перестанет шипеть. **Не используйте синюю кнопку для быстрого выпуска воздуха!** Снимите клапан заполнения, закройте бутылку, дайте охладиться и подавайте винный шприцер.



Aperol Spritz

Aperol spritz

Налейте в бутылку 400 мл белого вина, 250 мл Апероля и 150 мл воды.

Закройте бутылку клапаном заполнения и вставьте в прибор. Кратко (менее секунды) нажмите на кнопку для насыщения напитков пузырьками 6–10 раз подряд и приготовьте освежающий Aperol spritz. Бутылку выньте из прибора, поднимите серый колпачок для медленного выпуска воздуха и подождите, пока избыточный газ не выйдет из бутылки и не перестанет шипеть. **Не используйте синюю кнопку для быстрого выпуска воздуха!** Снимите клапан заполнения и налейте Aperol spritz в винные бокалы со льдом и ломтиком апельсина и подавайте.

Gin Fizz

Gin Fizz

К горлышку бутылки прикрутите воронку, насыпьте в бутылку 3 ст. ложки сахарной пудры, добавьте 200 мл джина и 400 мл воды, установите соковыжималку и выжмите сок из 5 лимонов.

Снимите соковыжималку, закройте бутылку и тщательно потрясите, пока в бутылке не растворится вся сахарная пудра. На бутылку установите клапан заполнения и вставьте в прибор. Кратко (менее секунды) нажмите на кнопку для насыщения напитков пузырьками 6–10 раз подряд и приготовьте освежающий Gin Fizz. Бутылку выньте из прибора, поднимите серый колпачок для медленного выпуска воздуха и подождите, пока избыточный газ не выйдет из бутылки и не перестанет шипеть. **Не используйте синюю кнопку для быстрого выпуска воздуха!** Снимите клапан заполнения, налейте Gin Fizz в стаканы со льдом, украсьте ломтиком лимона или коктейльной вишней и подавайте.



Mimosa

Налейте в бутылку 400 мл охлаждённого белого вина и 400 мл охлаждённого апельсинового сока.

Закройте бутылку клапаном заполнения и вставьте в прибор. Кратко (менее секунды) нажмите на кнопку для насыщения напитков пузырьками 6–10 раз подряд и приготовьте освежающий коктейль Mimosa. Бутылку выньте из прибора, поднимите серый колпачок для медленного выпуска воздуха и подождите, пока избыточный газ не выйдет из бутылки и не перестанет шипеть. **Не используйте синюю кнопку для быстрого выпуска воздуха!** Снимите клапан заполнения, налейте коктейль в бокалы на ножке и подавайте.

Mimosa



Buck's Fizz

Приготовьте любимый вариант тем же способом, что и коктейль Mimosa, изменив долю ингредиентов на 500 мл белого вина и 300 мл апельсинового сока.

Buck's
Fizz



Hugo

К горлышку бутылки прикрутите соковыжималку и в бутылку выжмите сок из 2 лаймов. Снимите соковыжималку и добавьте в бутылку 80 мл сиропа из цветков бузины, 300 мл воды и 400 мл белого вина.

Закройте бутылку клапаном заполнения и вставьте в прибор. Кратко (менее секунды) нажмите на кнопку для насыщения напитков пузырьками 6–10 раз подряд и приготовьте освежающий коктейль Hugo. Бутылку выньте из прибора, поднимите серый колпачок для медленного выпуска воздуха и подождите, пока избыточный газ не выйдет из бутылки и не перестанет шипеть. **Не используйте синюю кнопку для быстрого выпуска воздуха!** Снимите клапан заполнения, налейте коктейль Hugo в стаканы со льдом и листочками мяты и подавайте.

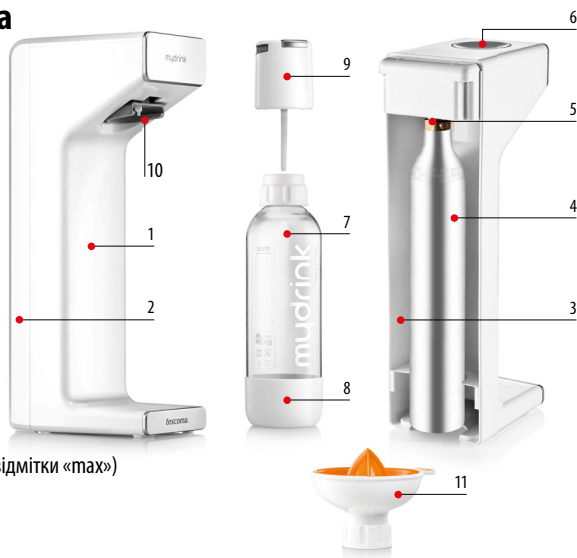
Hugo



uk Інструкція для користувача

Опис

- 1 Пристрій
- 2 Задня кришка
- 3 Місце для балончика
- 4 Балончик з наповненням CO₂
- 5 Тримач для балончика
- 6 Кнопка для насичування напоїв
- 7 Пляшка з кришкою
- 8 Зовнішнє дно пляшки
- 9 Клапан наповнення
- 10 Тримач для клапана наповнення
- 11 Соковижималка/воронка



Експлуатаційні технічні параметри

Об'єм пляшки: 1000 мл

Максимальне наповнення пляшки: 850 мл (до відмітки «max»)

Мінімальне наповнення пляшки: 200 мл

Наповнення балончика: 450 г CO₂

Максимальна робоча температура: 40 °C

Перед першим використанням

Нахиліть пляшку в напрямку до себе (1) та вийміть з пристрою (2). Поверніть клапан наповнення проти годинникової стрілки та зніміть його з пляшки (3). Перед першим використанням ополосніть пляшку і клапан наповнення проточною водою.

Вкладання балончика

Для приготування напоїв у пристрої myDRINK використовуйте балончики виключно для пристрою myDRINK. Зніміть з пристрою задню кришку (4) і зніміть з балончика CO₂ пластиковий ковпачок (5). Прикрутіть балончик до тримача та затягніть його (6). Задню кришку встановіть назад (7). Якщо перед першим використанням тиск у балончику занадто високий, надлишок наповнення CO₂ самовільно вийде, коли балончик буде вставлено в пристрій. В такому випадку не торкайтеся балончика та почекайте доти, доки вийде весь надлишок газу з балончика.

Приготування содової

Налийте в пляшку холодну воду до відмітки «max» (8). На горлечко пляшки встановіть клапан наповнення, повернувши ним за годинниковою стрілкою, і закрийте пляшку (9). Пляшку вставте в тримач для клапана наповнення (10) і опустіть (11). Натисніть на кнопку для насичування напоїв бульбашками протягом приблизно 1 секунди 3 рази поспіль, наситьте воду в пляшці бульбашками та приготуйте свіжу содову (12). Для приготування слабогазованої води натисніть на кнопку тільки 1–2 рази. Пляшку з приготовленою содовою нахиліть і вийміть з пристрою (13), підніміть сіру кришку для повільного випуску повітря (14), а після цього натисніть на синю кнопку для швидкого випуску повітря (15). Трохи почекайте, доки не вийде надлишок газу з пляшки і перестане шипіти. Зніміть клапан наповнення та подавайте свіжу содову, або закрийте пляшку і дайте охолонути (16).

Увага: Синю кнопку для швидкого випуску повітря використовуйте лише для приготування чистої содової без додатків!

Важливе попередження!

Після виймання з пристрою пляшки з приготовленим напоєм, завжди залишайте сірий тримач для клапана наповнення в похилому положенні. Якщо тримач опиниться в горизонтальному положенні (17), неможливо вставити клапан у пристрій і приготувати напій. У цьому випадку візьміться пальцями за тримач клапана наповнення в його задній частині, різко пошунуйте його назад у похилене положення (18) і продовжуйте готувати напій.

Догляд та очищення

Клапан наповнення та пляшку очищуйте після кожного використання під проточною водою, **пляшку чи клапан наповнення не мийте в посудомийній машині!** Перед миттям зніміть з пляшки знімне зовнішнє дно, повернувши проти годинникової стрілки, після миття та сушіння встановіть його назад. Для очищення пляшки не використовуйте агресивні хімічні речовини, засоби для очищення на основі піску, металеві скребки тощо. При необхідності протирайте пристрій вологою ганчіркою, не мийте в посудомийній машині.

Зберігання

Охолоджуйте і зберігайте газовані напої в холодильнику в пляшці із закритою кришкою, не ставте пляшку в морозилку і не використовуйте в мікрохвильовій печі.

Заміна балончика

Після закінчення вмісту балончика (відсутність шипіння після натискання на кнопку і відсутність надходження газу в пляшку з напоєм), вийміть балончик з пристроєм і закрийте його пластиковим ковпачком. Порожній балончик замініть на повний у Центрах продажів TESCOMA (список на сайті www.tescoma.ua).

Заміна пляшки

Пляшку можна використовувати щонайдовше 2 роки з дати покупки, потім її необхідно замінити на нову. Якщо пляшка має ознаки деформації або пошкодження, не використовуйте її, а замініть на нову - запасну пляшку запитуйте в Центрах продаж фірми TESCOMA або на сайті www.tescoma.ua.

Інструкції з техніки безпеки для балончика

Балончик містить CO₂ (вуглекислий газ) під тиском, бережіть від удару або падіння! Балончик не піддавайте прямому впливу тепла та сонячного світла, зберігайте та використовуйте при температурах від 1 до 40 °C. Не наповнюйте балончик самостійно, не проколюйте, не розбирайте клапан. Під час насичування не виймайте балончик з пристрою для приготування насичених бульбашками напоїв. Тримайте в місці, недоступному для дітей.

Загальні інструкції з техніки безпеки

Напої у пристрої myDRINK готуйте лише у вертикальному положенні. Перед кожним використанням переконайтеся, що пляшка наповнена водою, фруктовим соком тощо.

Не виймайте пляшку або балончик з пристроєм під час насичування! Якщо газ виходить з пляшки навіть після відпускання кнопки насичення напоїв бульбашками, не виймайте пляшку або балончик з пристроєм, залиште пристрій у вертикальному положенні та дочекайтеся, поки припиниться шипіння газу. Перевірте, чи клапан наповнення правильно встановлений на пляшці, чи пляшка вставлена в пристрій у вертикальному положенні, а балончик добре затягнутий. Потім відкрутіть балончик, перевірте його, вставте назад у пристрій та добре затягніть. Якщо після відпускання кнопки насичування напоєм бульбашками шипіння не припиняється, не ремонтуйте пристрій самостійно, зверніться у Сервісний центр TESCOMA.

Перед виведенням пристрою з експлуатації на тривалий час або перед його перенесенням і транспортуванням зніміть з пристрою балончик.

Пристрій, пляшку чи балончик не піддавайте впливу прямого джерела тепла, не лишайте в автомобілі тощо, не кладіть у морозилку чи мікрохвильову піч.

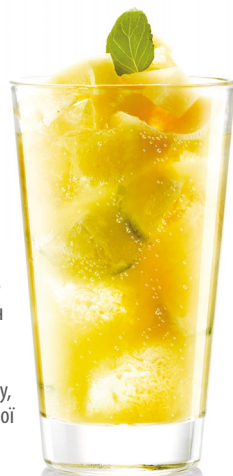
Рецепти

Фруктові напої

На горлечко пляшки прикрутіть соковижималку (19) та вичавіть сік з половинок апельсинів, грейпфрутів, лимонів чи лаймів безпосередньо у пляшку (20). Долийте холодної води до відмітки «**max**» (21). Закрийте пляшку клапаном наповнення, вставте у пристрій і опустіть. Коротко натисніть на кнопку насичення напоїв бульбашками (менше секунди) 4–6 разів поспіль, щоб приготувати освіжаючий фруктовий напій. Пляшку вийміть з пристрою, підніміть сіру кришку для повільного випуску повітря і почекайте, доки не вийде надлишок газу з пляшки і перестане шипіти. **Не використовуйте синю кнопку для швидкого випуску повітря!** Зніміть клапан наповнення та подавайте фруктовий напій, або закрийте пляшку і дайте охолонути.

Гарна порада: Для приготування 1 пляшки (850 мл) апельсинового напою буде достатньо соку, вичавленого з 2 апельсинів, тобто приблизно 200 мл фруктового соку. Освіжаючі фруктові напої також можете приготувати з фруктових соків.

Увага: Якщо насичений бульбашками напій у пляшці занадто пінистий, під час випуску повітря може вийти невелика кількість піни з верхньої частини клапану наповнення.



Овочеві напої

Налийте у пляшку приблизно 200 мл свіжого овочевого соку (без насіння та залишків м'якоті), приготовленого із салатних огірків, моркви, свіжого буряку тощо, та долийте холодної води до відмітки «**max**». Освіжаючі овочеві напої насичуйте так само, як і фруктові напої з соку цитрусових.

Гарна порада: Перед подачею рекомендуємо приправити овочеві напої соком лимона чи лайма, дрібкою тростинного цукру, солі, перцю тощо.

Домашні фруктові та трав'яні лимонади

Налийте у пляшку 100 мл домашнього фруктового або трав'яного сиропу, або використовуйте поширені фруктові сиропи. Долийте холодної води до відмітки «**max**», закрийте пляшку клапаном наповнення і вставте у пристрій. Коротко натисніть на кнопку насичення напоїв бульбашками (менше секунди) 4–6 разів поспіль, щоб приготувати свіжий домашній лимонад. Пляшку вийміть з пристрою, підніміть сіру кришку для повільного випуску повітря і почекайте, доки не вийде надлишок газу з пляшки і перестане шипіти. **Не використовуйте синю кнопку для швидкого випуску повітря!** Зніміть з пляшки клапан наповнення та подавайте домашній лимонад, або закрийте пляшку і дайте охолонути.

Увага: Напої з більшим вмістом цукру під час насичення бульбашками сильно піняться. Тому насичуйте бульбашками домашні лимонади та інші солодкі напої дуже короткими натисканнями (менше секунди) з більшим інтервалом часу (приблизно 3 секунди). Якщо під час насичування бульбашками піна почне виходити з верхньої частини клапану наповнення, ненадовго припинить насичування та почекайте, доки піна в пляшці не осяде.



Домашні овочеві лимонади

Свіжовичавлений овочевий сік змішайте з лимонним чи лаймовим соком та додайте цукру. Таким чином приготувану суміш налейте у пляшку та долийте води до відмітки «max». Коротко натисніть на кнопку насичення напоїв бульбашками (менше секунди) 4–6 разів поспіль, щоб приготувати домашній овочевий лимонад. Пляшку вийміть з пристрою, підніміть сіру кришку для повільного випуску повітря і почекайте, доки не вийде надлишок газу з пляшки і перестане шипіти. **Не використовуйте синю кнопку для швидкого випуску повітря!** Зніміть з пляшки клапан наповнення та подавайте домашній овочевий лимонад, або закрийте пляшку і дайте охолонути.

Огірковий лимонад

180 мл соку з салатного огірка середнього розміру, 40 мл лимонного чи лаймового соку, 20 г цукру (2 ст. ложки)



Імбирний лимонад

20 мл соку з імбиру, 20 мл лимонного чи лаймового соку, 20 г цукру (2 ст. ложки)



Лимонад з моркви та стебла селери

100 мл соку з моркви, сік зі стебла селери, 20 мл лимонного чи лаймового соку, 10 г цукру (1 ст. ложка)

Лимонад з буряка

50 мл соку з буряка (під час вичавлювання соку можна додати чайну ложку анісу), 20 мл лимонного чи лаймового соку, 20 г цукру (2 ст. ложки)



Гарбузовий лимонад

70 мл процідженого гарбузового соку, 20 мл лимонного чи лаймового соку, 20 г цукру (2 ст. ложки)

Гарна порада: Додайте в основу для гарбузового лимонаду цілу паличку кориці та 7 квіток гвоздики і залишіть настоюватися протягом години, потім процідіть і приготуйте в пристрої ароматний домашній лимонад.

Ігристе вино

Налийте у пляшку біле або рожеве охолоджене вино до відмітки «**max**». Закрийте пляшку клапаном наповнення і вставте у пристрій. Коротко натисніть на кнопку насичення напоїв бульбашками (менше секунди) 6–10 разів поспіль і приготуйте ігристе вино. Пляшку вийміть з пристрою, підніміть сіру кришку для повільного випуску повітря і почекайте, доки не вийде надлишок газу з пляшки і перестане шипіти. **Не використовуйте синю кнопку для швидкого випуску повітря!** Зніміть клапан наповнення, закрийте пляшку, дайте охолонути і подавайте ігристе вино.

Винний шприцер

Налийте у пляшку біле або рожеве охолоджене вино та долийте холодної води до відмітки «**max**», співвідношення води і вина залежить від вашого смаку. Закрийте пляшку клапаном наповнення і вставте у пристрій. Коротко натисніть на кнопку насичення напоїв бульбашками (менше секунди) 6–10 разів поспіль і приготуйте винний шприцер. Пляшку вийміть з пристрою, підніміть сіру кришку для повільного випуску повітря і почекайте, доки не вийде надлишок газу з пляшки і перестане шипіти. **Не використовуйте синю кнопку для швидкого випуску повітря!** Зніміть клапан наповнення, закрийте пляшку, дайте охолонути і подавайте винний шприцер.



Aperol Spritz

Aperol spritz

Налийте у пляшку 400 мл білого вина, 250 мл Апероля та 150 мл води.

Закрийте пляшку клапаном наповнення і вставте у пристрій. Коротко натисніть на кнопку насичення напоїв бульбашками (менше секунди) 6–10 разів поспіль і приготуйте освіжаючий Aperol spritz. Пляшку вийміть з пристрою, підніміть сіру кришку для повільного випуску повітря і почекайте, доки не вийде надлишок газу з пляшки і перестане шипіти. **Не використовуйте синю кнопку для швидкого випуску повітря!** Зніміть клапан наповнення та налійте Aperol spritz до винних бокалів з льодом та скибочкою апельсину і подавайте.

Gin Fizz

Gin Fizz

На горлечко пляшки прикрутіть воронку, у пляшку насипте 3 столові ложки цукрової пудри, додайте 200 мл джину та 400 мл води, встановіть соковижималку та вичавіть сік з 5 лимонів.

Зніміть соковижималку, закрийте пляшку і добре збовтайте, допоки не розчиниться цукрова пудра. На пляшку встановіть клапан наповнення та вставте у пристрій. Коротко натисніть на кнопку насичення напоїв бульбашками (менше секунди) 6–10 разів поспіль і приготуйте освіжаючий Gin Fizz. Пляшку вийміть з пристрою, підніміть сіру кришку для повільного випуску повітря і почекайте, доки не вийде надлишок газу з пляшки і перестане шипіти. **Не використовуйте синю кнопку для швидкого випуску повітря!** Зніміть клапан наповнення, налійте Gin Fizz до склянок з льодом, прикрасьте скибочкою лимону чи коктейльною вишнею і подавайте.



Mimosa

Налийте у пляшку 400 мл охолодженого білого вина та 400 мл охолодженого апельсинового соку.

Закрийте пляшку клапаном наповнення і вставте у пристрій. Коротко натисніть на кнопку насичення напоїв бульбашками (менше секунди) 6–10 разів поспіль і приготуйте освіжаючий коктейль Mimosa. Пляшку вийміть з пристрою, підніміть сіру кришку для повільного випуску повітря і почекайте, доки не вийде надлишок газу з пляшки і перестане шипіти. Не використовуйте синю кнопку для швидкого випуску повітря! Зніміть клапан наповнення, налейте коктейль у бокали на ніжці і подавайте.

Mimosa



Buck's Fizz

Приготуйте свій улюблений варіант так само, як і коктейль Mimosa, змінивши пропорцію інгредієнтів до 500 мл білого вина і 300 мл апельсинового соку.

Buck's
Fizz



Hugo

На пляшку прикрутіть соковижималку та вичавіть сік з 2 лаймів у пляшку. Зніміть соковижималку та додайте до пляшки 80 мл сиропу з квіток бузини, 300 мл води та 400 мл білого вина.

Закрийте пляшку клапаном наповнення і вставте у пристрій. Коротко натисніть на кнопку насичення напоїв бульбашками (менше секунди) 6–10 разів поспіль і приготуйте освіжаючий коктейль Hugo. Пляшку вийміть з пристрою, підніміть сіру кришку для повільного випуску повітря і почекайте, доки не вийде надлишок газу з пляшки і перестане шипіти. Не використовуйте синю кнопку для швидкого випуску повітря! Зніміть клапан наповнення, коктейль Hugo налейте до склянок з льодом та листками м'яти і подавайте.

Hugo



[illegible]

Sparkling drink maker

Výrobník sycených nápojů

Gasatore

Máquina para bebidas gaseosas

Máquina p/fazer bebidas gaseificadas

Trinkwassersprudler

Machine à soda

Saturator do napojów gazowanych

Výrobník sytených nápojov

Multifunkciós szódagép

Прибор для приготовления газированных напитков

Пристрій для приготування газованих напоїв

© 2023 TESCOMA



Art.: 308610



designed by **tescoma®** design protected

www.tescoma.com

TESCOMA s.r.o., U Tescomy 241, 760 01 Zlín, Czech Republic

ES, TESCOMA España, S.L., Mutxamel, Alicante, Pl.Riodel, E4

PT, Espargo, Sta. Maria da Feira, Rua 25 de Abril 215

PL, Katowice, Warzywna 14 / SK, Púchov, Nimnická cesta

UA, Одеса, ТОВ „Т.Д.Т.”, 2/1 Б. Cryca / DE, Butzbach-Griedel, Wingerstr.

HU, 1115 Bp., TESCOMA Kft., Keveháza u. 1-3. / CN, Guangzhou, Tianhe District



max
0,85 l