

mydrink  
homemade  
drinks



**tescoma**®

*Gin Fizz*



*Aperol Spritz*



*Hugo*



*Frizzante*

*Fresh  
Soda*

*Fresh fruit  
and veggie drinks*



# mydrink

## Výrobník sycených nápojů Výrobník sýtených nápojov Syfon do napojów gazowanych Sparkling drink maker

- 1 Výrobnik / Výrobnik / Syfon / Drink maker
- 2 Zadní kryt / Zadný kryt / Pokrywa tylna / Back cover
- 3 Prostor pro bombičku / Priestor na bombičku  
Miejsce na nabój / Space for charger
- 4 Bombička s náplní CO<sub>2</sub> / Bombička s náplňou CO<sub>2</sub>  
Nabój z CO<sub>2</sub> / CO<sub>2</sub> charger
- 5 Úchyt pro bombičku / Úchytka na bombičku  
Uchwyt na nabój / Charger holder
- 6 Tlačítko pro sycení nápojů / Tlačidlo na sýtenie nápojov / Przycisk do nasycania napojów / Carbonating button
- 7 Láhev s uzávěrem / Flaša s uzáverom / Butelka z zamknięciem / Bottle with closure
- 8 Vnější dno láhve / Vonkajšie dno fľaše / Zewnętrzne dno butelki / Outer bottom of bottle
- 9 Plnicí ventil / Plniaci ventil / Zawór do napełniania / Filling valve
- 10 Úchyt pro plnicí ventil / Úchytka na plniaci ventil / Uchwyt na zawór do napełniania / Holder for filling valve
- 11 Odšťavňovač/nálevka / Odšťavovač/lievik / Wyciskacz soku/dzióbek / Juicer/funnel





designed by **tescoma**® design protected







13



14



15



16



17



18



19





## CS Návod k použití

### Provozní technické parametry

Objem láhve: 1000 ml

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

Minimální plnění láhve: 200 ml

Náplň bombičky: 450 g CO<sub>2</sub>

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 láhve 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 CO<sub>2</sub> 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 CO<sub>2</sub>. V takovém případě se bombičky nedotýkejte a vyčkejte, dokud veškerý přebytečný plyn z bombičky neunikne.

### Příprava sody

Do láhve napustěte 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 syčení nápojů stiskněte cca 1 sekundu 3krát po sobě, vodu v láhvi nasytte 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 ⑯ a dejte vychladit.

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

### Údržba a čištění

Plnicí ventil i láhev čistěte po každém použití pod tekoucí vodou, **láhev ani plnicí ventil nemyjte 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, čistící prostředky na bázi písku, drátěnky apod. Výrobník otřete v případě potřeby vlhkou utěrkou, nemyjte 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. Prázdou bombičku měňte za plnou v Prodejních centrech TESCO (seznam na [www.tescoma.cz](http://www.tescoma.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 láhve žádejte v Prodejních centrech značky TESCO nebo na [www.tescoma.cz](http://www.tescoma.cz).

### Bezpečnostní pokyny pro bombičku

Bombička obsahuje CO<sub>2</sub> (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, neporážejte, 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 výrobniku nevyjímejte! Pokud plyn z bombičky odchází i po uvolnění tlačítka pro syčení nápojů, láhev ani bombičku z výrobniku 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 výrobniku ve sklopené poloze a bombička je dobře dotažena. Poté vyšroubujte bombičku, zkontrolujte ji, vložte zpět do výrobniku a dobře dotáhněte. Pokud syčení plynu po uvolnění tlačítka pro syčení nápojů neustává, výrobník sami neopravujte, ale obraťte se na Servisní středisko TESCOMA.

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

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

## **sk** Návod na použitie

### **Prevádzkové technické parametre**

Objem fľaše: 1000 ml

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

Minimálne plnenie fľaše: 200 ml

Náplň bombičky: 450 g CO<sub>2</sub>

Maximálna prevádzková teplota: 40 °C

### **Pred prvým použitím**

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

### **Vkladanie bombičky**

Na prípravu nápoja vo výrobníku myDRINK používajte výhradne bombičky pre výrobník myDRINK. Z výrobníka zložte zadný kryt (4) a z bombičky s náplňou CO<sub>2</sub> plastové viečko (5). Bombičku

naskrutkujte do úchytky 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 CO<sub>2</sub>. 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 nasadte plniaci ventil, otočte s ním v smere hodinových ručičiek a fľašu uzavrite (9). Fľašu nasuňte do úchytky na plniaci ventil (10) a sklopte (11). Tlačidlo na sytenie nápojov stlačte cca 1 sekundu 3krát po sebe, vodu vo fľaši nasýťte 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 odíde z fľaše a prestane syčať. Zložte plniaci ventil a čerstvú sódu podávajte alebo fľašu uzavrite (16) a dajte vychladit.

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

## Údržba a čistenie

Plniaci ventil aj fľašu čistíte po každom použití pod tečúcou vodou, **fľašu ani plniaci ventil neumývajte v umývačke!** Pred umývaním zložte z fľaše odnímateľné vonkajšie dno pootočením proti smeru 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 neozve syčanie a do fľaše s nápojom neprichádza plyn) vyberte bombičku z výrobníka a nasadte na ňu plastové viečko. Prázdnu bombičku meňte za plnú v Predajných centrách TESCOMA (zoznam na [www.tescoma.sk](http://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 TESCOMA alebo na [www.tescoma.sk](http://www.tescoma.sk).

## **Bezpečnostné pokyny na bombičku**

Bombička obsahuje CO<sub>2</sub> (oxid uhličitý) pod tlakom, chráňte ju 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, neperáčajte, ventil nedemontujte. Počas sytenia bombičku nevyberajte z výrobníka sytených nápojov. Udržujte 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, výrobník sami neopravujte, ale obráťte sa na servisné stredisko TESCOMA.

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

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

## pl Instrukcja użytkowania

### Parametry techniczne

Pojemność butelki: 1000 ml

Maksymalny poziom napełniania butelki: 850 ml (do podziałki „max”)

Minimalny poziom napełniania butelki: 200 ml

Zawartość naboju: 450 g CO<sub>2</sub>

Maksymalna temperatura pracy: 40 °C

### Przed pierwszym użyciem


Butelkę należy przemyć do siebie ①, a następnie wysunąć ją z syfonu ②. Zawór do napełniania należy przekręcić w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i zdjąć go z butelki ③. Przed pierwszym użyciem zawór do napełniania należy opłukać pod bieżącą wodą.

### Wkładanie naboju

Do przygotowania napoju w syfonie myDRINK należy używać wyłącznie nabojów do syfonu myDRINK. Z syfonu należy zdjąć tylną pokrywę ④, a z naboju z CO<sub>2</sub> plastikowe wieczko ⑤. Nabój należy nakręcić na uchwyt i dobrze dokręcić ⑥. Nasadzić z powrotem tylną pokrywę ⑦. Jeżeli przed pierwszym użyciem w naboju będzie zbyt wysokie ciśnienie, podczas wkładania go do syfonu dojdzie do ulotnienia się nadwyżkowej ilości CO<sub>2</sub>. W takim przypadku nie należy dotykać naboju do momentu, aż nadwyżka gazu ulotni się całkowicie.

### Przygotowanie wody sodowej

Zimną wodę należy wlać do butelki do poziomu „max” ⑧. Na szyjkę butelki należy nałożyć zawór do napełniania, przekręcić go w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara i zamknąć butelkę ⑨. Butelkę należy wsunąć do uchwytu na zawór do napełniania 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 przemyć i wysunąć z syfonu ⑬, podnieść szare zamknięcie, aby powoli odpowietrzyć ⑭, a następnie nacisnąć niebieski przycisk, aby szybko odpowietrzyć ⑮. Odczekać krótką chwilę, aż nadwyżka gazu ulotni się z butelki

i przestanie syczeć. Następnie należy zdjąć zawór do napełniania i podawać świeżą wodę sodową lub zamknąć butelkę  i schłodzić.

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

### **Utrzymanie i czyszczenie**

Zawór do napełniania 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 umyciu i wysuszeniu założyć je z powrotem. Do czyszczenia butelki nie należy używać agresywnych środków chemicznych, środków czyszczących na bazie piasku, druciaków itp. Syfon należy w razie potrzeby przetrzeć wilgotną ściereką. Nie należy 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 syczenie, a do butelki z napojem nie przechodzi gaz) należy go wyjąć z syfonu i nałożyć na niego plastikowe wieczko. Pusty nabój należy wymienić na pełny dostępny w salonach sprzedaży TESCO (lista dostępna na [www.tesco.com.pl](http://www.tesco.com.pl)).

### **Wymiana butelki**

Butelki można używać najdłużej 2 lata od dnia jej zakupu. Po tym czasie należy ją wymienić 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 TESCO lub na [www.tesco.com.pl](http://www.tesco.com.pl).

### **Środki bezpieczeństwa podczas używania naboju**

Nabój zawiera CO<sub>2</sub> (dwutlenek węgla) pod ciśnieniem, należy zapobiegać uderzeniu lub upadkowi! Naboju nie należy wystawiać na bezpośrednie działanie ciepła i promieni słonecznych. Należy go przechowywać



i użytkować w temperaturze otoczenia od 1 do 40 °C. Naboju nie należy samodzielnie napełniać, przekłuć, demontować zaworu. Podczas nasycania napoju, naboju nie należy wyjmować z syfonu. Naboju należy przechowywać poza zasięgiem dzieci.

### **Ogólne środki bezpieczeństwa**

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

Przed długotrwałą przerwą w użytkowaniu syfonu lub przed jego przeniesieniem czy przewożeniem należy wyjąć z niego nabój.

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

## **en Instructions for use**

### **Technical operating parameters**

Volume of bottle: 1,000 ml

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

Minimum bottle filling: 200 ml

Charger volume: 450 g CO<sub>2</sub>

Maximum operating temperature: 40 °C

## Before first use

Incline the bottle towards yourself (1) and pull 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 CO<sub>2</sub> 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 excessive CO<sub>2</sub> contents will be driven out spontaneously while inserting the charger into the drink maker. If this is the case, do not touch the charger and wait until all the excessive 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 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 lightly sparkling soda water. Incline the bottle with the 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 the excessive gas has escaped from the bottle and ceased to hiss. Remove the filling valve and serve the fresh soda water or close the bottle (16) and leave to refrigerate.

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

## 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 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 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 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 enters the bottle with the drink) and put the plastic cap onto the charger. Return the empty charger for a full one at TESCOA retail centres (for a list of these go to [www.tescoma.com](http://www.tescoma.com)).

## **Replacing the bottle**

Use the bottle for a maximum of 2 years from the date of purchase, then return it for 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 TESCOA retail centres or go to [www.tescoma.com](http://www.tescoma.com).

## **Safety instructions for the charger**

The charger contains pressurised CO<sub>2</sub> (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 fill 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 the 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 the 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 unused 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.

# Recepty / Recepty / Przepisy / Recipes

## CS Ovocné nápoje

Na hrdlo láhve našroubujte odšťavňovač (F) a rozpuhlené pomeranče, grepy, citróny alebo limety odšťavníte priamo do láhve (B). Doplňte studenou vodou po rysku „max“ (E). Láhev uzavřete plnicím ventilom, vložte do výrobníku a sklopte. Tlačítko pro sycení stiskněte krátce (méně než sekundu) 4–6krát po sobě a připravte osvěžující ovocný nápoj. Láhev vyjměte z výrobníku, 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 postačí šťáva vymačkaná ze 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.

## SK Ovocné nápoje

Na hrdlo fľaše naskrutkujte odšťavovač (F) a rozpolené pomaranče, grepy, citróny alebo limetky odšťavníte priamo do fľaše (B). Doplňte studenou vodou po značku „max“ (E). Fľašu uzavrite plnicím ventilom, vložte do výrobníka a sklopte. Tlačidlo na sýtenie stlačte krátko (menej ako sekundu) 4 až 6-krát po sebe a pripravte osviežujúci ovocný nápoj. 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!** Odstráňte plnicí ventil a ovocný nápoj podávajte alebo fľašu uzavrite a dajte vychladit.

**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 džusov.

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



## pl Napoje owocowe

Na szybkę butelki należy nakręcić wyciskacz do cytrusów (F) i wycisnąć sok z przekrojonych na pół pomarańczy, grejfrutów, cytryn, limonek bezpośrednio do butelki (B). Następnie dolać zimnej wody do poziomu „max” (G). Butelkę należy zamknąć zaworem do napełniania, a następnie włożyć do syfonu i zamknąć. 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 syfonu, 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 i podawać domową lemoniadę lub zamknąć butelkę i schłodzić.

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

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

## en Fruit drinks

Screw the juicer onto the bottleneck (F) and juice halved oranges, grapefruits, lemons or limes directly into the bottle (B). Add cold water up to the “max” mark (G). 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 the excess air has escaped from the bottom and 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:** Two oranges, i.e. about 200 ml fruit juice, are 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.



## **cs** 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 sytí 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.*

## **sk** 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. Osvežujúce zeleninové nápoje sýtí rovnako ako ovocné nápoje z citrusovej šťavy.

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

## **pl** Napoje warzywne

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

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

## **en** 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.*



## **cs** Domáci ovocné a bylinkové limonády

Do láhve nalijte 100 ml domácího ovocného nebo bylinkového sirupu, případně použijte běžný ovocný sirup. Doplníte po rýsku „max“ studenou vodou, láhev uzavřete plnicím ventilem a vložte do výrobniku. Tlačítko pro syčení 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 syčení v láhvi silně pění. Domácí limonády a ostatní sladké nápoje proto sytíte bublinkami jen velmi krátkými stisknutími (méně než sekundu) s delším časovým odstupem (cca 3 sekundy). Pokud během syčení začne pěna unikat z horní části plnicího ventilu, syčení nápoje krátce přerušete a vyčkejte, dokud pěna v láhvi neklesne.*

## **sk** Domáce ovocné a bylinkové limonády

Do fľaše nalejte 100 ml domáceho ovocného alebo bylinkového sirupu, prípadne použite bežný ovocný sirup. Doplníte po značku „max“ studenou vodou, fľašu uzavrite plnicím ventilom a vložte do výrobníka. Tlačidlo na sytenie stlačte krátko (menej než sekundu) 4 až 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 plnicí ventil a domácu limonádu podávajte alebo fľašu uzavrite a dajte vychladit.

**Upozornenie:** *Nápoje s vyšším obsahom cukru počas sytenia vo fľaši silno penia. Domáce limonády a ostatné sladké nápoje preto sytíte bublinkami len veľmi krátkymi stlačeními (menej ako sekundu) s dlhším časovým odstupom (cca 3 sekundy). Ak počas sytenia začne pena unikať z hornej časti plnicieho ventilu, sytenie nápoja krátko prerušete a počkajte, kým pena vo fľaši neklesne.*

## **pl** Domowe owocowe i ziołowe lemoniady

Do butelki należy nalać 100 ml domowego owocowego lub ziołowego syropu, ewentualnie użyć kupnego syropu owocowego. Dolać zimną wodę do poziomu „max“, zamknąć butelkę zaworem do napełniania i włożyć do syfonu. Przycisk do nasycenia należy krótko (krócej niż przez sekundę) przycisnąć 4–6 razy pod rząd i przygotować domową lemoniadę. Butelkę należy wyjąć z syfonu, 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 do napełniania i podawać domową lemoniadę lub zamknąć butelkę i schłodzić.

**Uwaga:** Należy pamiętać, że napoje z wyższą zawartością cukru mocno się pienią podczas nasycania. 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.

### **en** Homemade fruit and herb 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 the excessive air has escaped from the bottom and 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 a lot 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.



### cs Domáci 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 odvodušnění a vyčkejte, až přebytečný plyn odejde z láhve a přestane syčet. **Modré tlačítko pro rychlé odvodušnění nepoužívejte!** Z láhve sejměte plnicí ventil a domácí zeleninovou limonádu podávejte nebo láhev uzavřete a dejte vychladit.

### sk Domáce zeleninové limonády

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

### pl Domowe warzywne lemoniady

Świeżo wyciśnięty sok warzywny należy wymieszać z sokiem z cytryny lub limonki i posłodzić cukrem. Przygotowaną w taki sposób mieszankę należy wlać do butelki i uzupełnić wodą do poziomu „max”. Przycisk do nasycania należy krótko (krócej niż przez sekundę) przycisnąć 4–6 razy pod rząd i przygotować domową lemoniadę warzywną. Butelkę należy wyjąć z syfonu, 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 do napełniania i podawać domową lemoniadę warzywną lub zamknąć butelkę i schłodzić.

### en 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 the excessive air has escaped from the bottom and 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.



***Okurková limonáda***  
***Uhorková limonáda***  
***Lemoniada ogórkowa***  
***Cucumber lemonade***

- cs** 180 ml šťávy ze středně velké salátové okurky,  
40 ml citronové nebo limetové šťávy, 20 g cukru (2 lžičce)
- sk** 180 ml šťávy zo stredne veľkej šalátovej uhorky,  
40 ml citrónovej alebo limetkovej šťávy, 20 g cukru (2 lyžičce)
- pl** 180 ml soku ze średniej wielkości ogórka szklarniowego,  
40 ml soku z cytryny lub limonki, 20 g cukru (2 łyżki)
- en** 180 ml juice from a medium fresh cucumber,  
40 ml lemon or lime juice, 20 g sugar (2 tablespoons)





**Zázvorová limonáda**  
**Zázvorová limonáda**  
**Lemoniada imbirowa**  
**Ginger lemonade**

- cs** 20 ml šťavy ze zázvoru, 20 ml citrónové alebo limetkové šťavy, 20 g cukru (2 lyžice)
- sk** 20 ml šťavy zo zázvoru, 20 ml citrónovej alebo limetkovej šťavy, 20 g cukru (2 lyžice)
- pl** 20 ml soku z imbiru, 20 ml soku z cytryny lub limonki, 20 g cukru (2 lyžki)
- en** 20 ml ginger juice, 20 ml lemon or lime juice, 20 g sugar (2 tablespoons)



## **Mrkvová limonáda s řapíkatým celerem**

## **Mrkvová limonáda so stonkovým zelerem**

## **Lemoniada marchewkowa z selerem naciowym**

## **Carrot lemonade with celery stalk**

- cs** 100 ml šťávy z mrkve, šťáva z 1 celerového řapíku,  
20 ml citronové nebo limetové šťávy, 10 g cukru (1 lžice)
- sk** 100 ml šťávy z mrkvy, šťáva z 1 zelerovej stonky,  
20 ml citrónovej alebo limetkovej šťávy, 10 g cukru (1 lyžica)
- pl** 100 ml soku z marchwi, sok z 1 łodygi selera naciowego,  
20 ml soku z cytryny lub limonki, 10 g cukru (1 łyżka)
- en** 100 ml carrot juice, juice from 1 celery stalk,  
20 ml lemon or lime juice, 10 g sugar (1 tablespoon)



**Limónáda z červené řepy**  
**Limónáda z červenej repy**  
**Lemoniada z czerwonych buraków**  
**Red beet lemonade**

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

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

**pl** 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)

**en** 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)



## Dýňová limonáda / Tekvicová limonáda Lemoniada dyniowa / Pumpkin lemonade

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

**Dobry 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.

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

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

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

**Wskazówka:** Do mieszanki na dyniową lemoniadę można dodać łaskę cynamonu i 7 goździków i pozostawić do namoczenia na około godzinę. Następnie mieszankę przecedzić i przygotować w syfonie aromatyczną domową lemoniadę.

**en** 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.



### cs Šumivý sekt

Do láhve nalijte po rysku „max“ vychlazené bílé nebo růžové víno. Láhev uzavřete plnicím ventilem a vložte do výrobniku. Tlačítko pro syčení 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.

### sk Šumivý sekt

Do fľaše nalejte po značku „max“ vychlazené biele alebo ružové víno. Fľašu uzavrite plnicím ventilom a vložte do výrobniku. Tlačidlo na sytenie stlačte krátko (menej ako sekundu) 6 až 10-krát po sebe a pripravte šumivý sekt. Fľašu vyberte z výrobniku, zdvihnite šedý uzáver na pomalé odvzdušnenie a počkajte, až prebytočný plyn odíde z fľaše a prestane syčať. **Modré tlačidlo na rýchle odvzdušnenie nepoužíajte!** Odstráňte plnicí ventil, fľašu uzavrite, dajte vychladit a šumivý sekt podávajte.

### pl Wino musujące

Schłodzone białe lub różowe wino należy wlać do butelki do poziomu „max“. Zamknąć butelkę zaworem do napełniania 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 syfonu, 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 do napełniania, zamknąć butelkę, schłodzić i podawać wino musujące.

### en 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 it 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 the excessive air has escaped from the bottom and 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.



*Vinný střik / Vínny strik*  
*Szprycer / Wine spritzer*

*Frizzante*

*Šumivý sekt*  
*Šumivý sekt*  
*Wino musujące*  
*Sparkling wine*



### CS Vinný střík

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 střík. 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 střík podávejte.

### sk Vinný strik

Do fľaše nalijte vychladené biele alebo ružové víno a doplňte po značku „max“ studenou vodou, pomer vody a vína záleží na vašej chuti. Flašu uzavrite plnicím ventilom a vložte do výrobniku. Tlačidlo na sýtenie stlačte krátko (menej ako sekundu) 6 až 10-krát po sebe a pripravte osviežujúci vinný strik. Flašu vyberte z výrobniku, zdvihnite šedý uzáver na pomalé odvzdušnenie a počkajte, až prebytočný plyn odíde z fľaše a prestane syčať. **Modré tlačidlo na rýchle odvzdušnenie nepoužívajte!** Zložte plnicí ventil, flašu uzavrite, dajte vychladit a vinný strik podávajte.

### pl 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. Butelkę należy zamknąć zaworem do napełniania i włożyć do syfonu. Przycisk do nasycania należy krótko przycisnąć (krócej niż sekundę) 6–10 razy pod rząd i przygotować szprycer. Butelkę należy wyjąć z syfonu, podnieść szare zamknięcie, aby powoli odpowietrzyć i odczekać, 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, zamknąć butelkę, schłodzić i podawać szprycer.

### en 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 it 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 the excessive air has escaped from the bottom and 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.

## cs 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 syčení 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.

## sk Aperol spritz

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

Fľašu uzavrite plnicím ventilom a vložte do výrobníka. Tlačidlo na syčenie stlačte krátko (menej ako sekundu) 6 až 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 plnicí ventil a Aperol spritz nalejte do vinných pohárov s ľadom a plátkom pomaranča a podávajte.



## pl Aperol spritz

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

Butelkę należy zamknąć zaworem do napełniania i włożyć do syfonu. Przycisk do nasycania należy krótko przycisnąć (krócej niż sekundę) 6–10 razy pod rząd i przygotować orzeźwiający Aperol spritz. Butelkę należy wyjąć z syfonu, 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 do napełniania, przełączyć Aperol spritz do kieliszków do wina z lodem i plasterkiem pomarańczy i serwować.

## en 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 the excess air has escaped from the bottle and 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.

Aperol Spritz



## cs Gin Fizz

Na hrdlo láhve našroubujte nálevku, do láhve nasypete 3 lžičce 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 výrobku. Tlačítko pro syčení stiskněte krátce (méně než sekundu) 6 až 10krát po sobě a připravte osvěžující Gin Fizz. Láhev vyjměte z výrobku, 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 třešní a podávejte.

## sk Gin Fizz

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

Odšťavovač zložte, fľašu uzavrite a dôkladne pretrepte, kým sa cukor vo fľaši nerozpustí. Na fľašu nasadte plniaci ventil a vložte do výrobníka. Tlačidlo na sýtenie stlačte krátko (menej než sekundu) 6 až 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.

## pl Gin Fizz

Na szyjękę 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 wyciskaczkę, zamknąć butelkę i mocno nią potrząsnąć, aby rozpuścił się w niej cukier. Butelkę należy zamknąć zaworem do napelniania i włożyć do syfonu. Przycisk do nasycania należy krótko przycisnąć (krócej niż sekundę) 6–10 razy pod rząd i przygotować Gin Fizz. Butelkę należy wyjąć z syfonu, podnieść szare zamknięcie, aby powoli odpowietrzyć i odczekać, 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, przelać Gin Fizz do szklanek z lodem, ozdobić plasterkiem cytryny lub wiesienką koktajlową i podawać.

## **en** 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 the excess air has escaped from the bottle and 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.



# Gin Fizz



## cs Mimosa

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

Láhev uzavřete plnicím ventilem a vložte do výrobku. Tlačítko pro syčení stiskněte krátce (méně než sekundu) 6 až 10krát po sobě a připravte osvěžující koktejl Mimosa. Láhev vyjměte z výrobku, 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.

## sk Mimosa

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

Fľašu uzavrite plnicím ventilom a vložte do výrobku. Tlačidlo na syčenie stlačte krátko (menej ako sekundu) 6 až 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.

## pl Mimosza

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

Butelkę należy zamknąć zaworem do napełniania i włożyć do syfonu. Przycisk do nasycania należy krótko przycisnąć (krócej niż sekundę) 6–10 razy pod rząd i przygotować orzeźwiający koktajl Mimosza. Butelkę należy wyjąć z syfonu, podnieść szare zamknięcie, aby powoli odpowietrzyć i odczekać, 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, przelać koktajl do szklanek koktajlowych i serwować.



## en 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 it 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 the excess air has escaped from the bottle and 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*

### **cs** Buck 's Fizz

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

### **sk** Buck 's Fizz

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

### **pl** Buck 's Fizz

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

### **en** 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.

## cs 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 syčení 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.

## sk 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 plnicím ventilom a vložte do výrobníka. Tlačidlo na syčenie stlačte krátko (menej ako sekundu) 6 až 10-krát po sebe a pripravte osviežujúci koktail Hugo. Fľašu vyberte z výrobníka, zdvihnite šedý uzávěr na pomalé odvzdušnenie a počkajte, až prebytočný plyn odíde z fľaše a prestane syčať. **Modré tlačidlo na rýchle odvzdušnenie nepoužívajte!** Zložte plnicí ventil, koktail Hugo nalejte do pohárov s ľadom a s lístkami mäty a podávajte.

## pl 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 kwiatów czarnego bzu, 300 ml wody i 400 ml białego wina.

Butelkę należy zamknąć zaworem do napełniania i włożyć do syfonu. Przycisk do nasycania należy krótko przycisnąć (krócej niż sekundę) 6–10 razy pod rząd i przygotować koktajl Hugo. Butelkę należy wyjąć z syfonu, podnieść szare zamknięcie, aby powoli odpowietrzyć i odczekać, 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 i listkami mięty i podawać.



## en 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 the excess air has escaped from the bottle and 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





[www.tescoma.com](http://www.tescoma.com)

Art.: 308610

max  
0,85 l



Tescoma s.r.o., U Tescomy 241, 760 01 Zlín, Česká republika  
Distribuito da: Tescoma spa - Cazzago S. Martino (BS) - Italia  
Distribuidor por: Tescoma España, S.L. Mtx., Alicante, España  
Distribuido por: Tescoma Portugal, Lda  
Dystr.: Tescoma Polska Sp. z o.o., Warzywna 14, Katowice, Polska  
Dovozca: Tescoma s.r.o. - Slovenská republika  
Дистрибьютор: Tescoma L.t.d. - Москва - Россия  
Дистриб'ютор: ТОВ "Тескома - Україна" - Одеса

designed by **tescoma**® design protected