

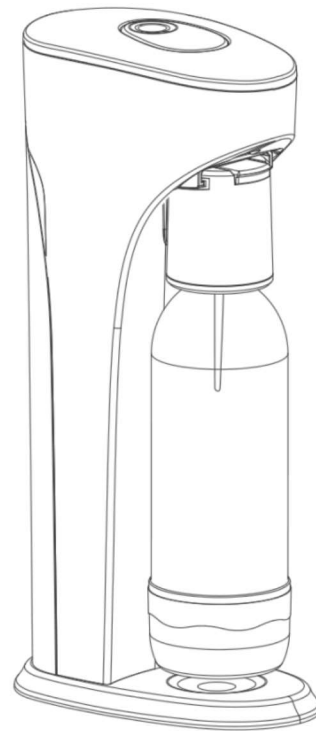
drinkmate®

OmniFizz

Beverage Carbonation System

Sistema Para Gasificar Bebidas

Système De Carbonisation Des Boissons



Sparkles any beverage without diluting it!

Gasifica cualquier bebida sin dilución

Pétiller n'importe quelle boisson sans la diluer

User Manual
Manual del Usuario
Manuel de l'Utilisateur

Drinkmate Inc.

727 W Ellsworth Road, Suite-15,

Ann Arbor, MI 48108, USA

Toll-Free: 1-844-812-6241

Email: support@idrinkproducts.com

www.drinkmate.us

Model/Modelo/ Modèle: Drinkmate OmniFizz Manual

Version/Versión/Version: 410-000-5A

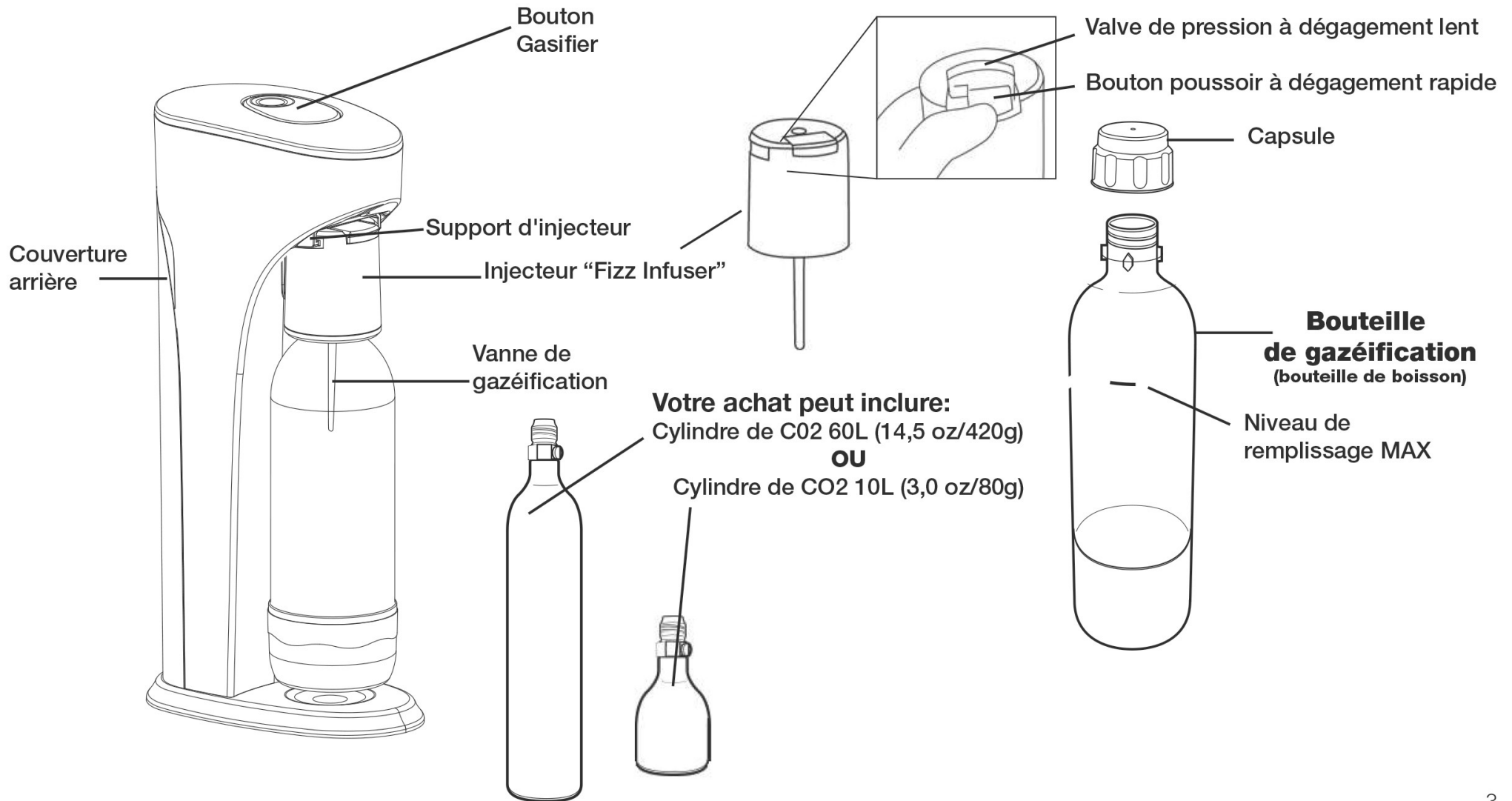


CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- 1.** Ne rangez pas la bouteille d'eau, l'injecteur ou le cylindre de CO2 dans le congélateur. Ne rangez pas la bouteille d'eau, l'injecteur ou le cylindre de CO2 près d'un poêle/four ou d'une source de chaleur, tel qu'un véhicule à haute température.
- 2.** Si le cylindre de CO2 est plus chaud ou plus frais que la température ambiante, il devrait être autorisé à arriver graduellement à température ambiante avant utilisation. Ne pas placer dans le congélateur ou dans une source de chaleur pour accélérer le processus.
- 3.** Vérifiez que le cylindre et le flacon de CO2 sont correctement raccordés avant chaque utilisation.
- 4.** Vérifiez la date d'expiration du flacon. Ne pas utiliser une bouteille expirée.
- 5.** Ne jamais transporter la machine avec une bouteille pleine connectée.
- 6.** Ne faites aucune modification ou réparation à la machine ou aux accessoires. Les réparations ne doivent être effectuées que par du personnel agréé.
- 7.** Utilisez uniquement les accessoires approuvés par les produits iDrink, tels que les bouteilles, les injecteurs et les bouteilles de CO2. (Retrouvez les dernières informations sur notre site FAQ)
- 8. ATTENTION!** Danger d'intoxication alimentaire.
Toujours utiliser uniquement du CO2 pour les aliments et les boissons.
Ne jamais utiliser un CO2 qui est conçu pour autre que l'aïeron de nourriture (usage médical, paintball ou divertissement).
- 9.** Faites attention au niveau de mousse de la boisson qui est gazéifiant. Si la boisson commence à générer beaucoup de Suds, diminuer l'intensité de la gazéification et attendre que la mousse à s'installer.
- 10.** Ne pas retirer la buse lorsque le contenu du flacon est pressurisé.
- 11.** Toujours placer l'appareil dans un superficie de niveau, stable et résistant à l'eau. La unidad siempre debe estar en posición vertical durante su operación.
- 12.** L'appareil doit toujours être en position verticale pendant le fonctionnement.
- 13.** Ne pas immerger l'appareil sous l'eau et ne jamais le nettoyer pendant le fonctionnement.
- 14.** Utilisez uniquement la machine lorsque le flacon est branché. Ne gazéifiez jamais une bouteille vide avec du CO2.
- 15.** Ne pas raccorder l'injecteur à la machine si le support n'est pas orienté à 45 °. La vanne peut être endommagée si elle est forcée. (Inclinez le support avec votre main si nécessaire)
- 16.** Lavez le flacon et l'injecteur avec de l'eau tiède et du savon uniquement. (Ne pas utiliser de produits chimiques, abrasifs ou brosses)
- 17.** NE pas utiliser la bouteille pour la gazéification si elle est déformée, rayée ou colorée, ou si la date d'expiration est dépassée.
- 18. Attention:** risque d'explosion. Conservez toujours le cylindre de CO2 dans un endroit frais et sec et à l'écart de toute exposition à des sources de chaleur. Exposer à la chaleur peut provoquer la pression du cylindre de se concentrer et de libérer le gaz CO2 de façon inattendue. Ne touchez pas le cylindre si le gaz CO2 est libéré, attendez que le CO2 soit déchargé et que le cylindre revienne à la température ambiante.
- 19. DANGER:** danger de brûlure. Relâcher le CO2 peut provoquer la congélation de la peau.
- 20.** La plage de température de stockage est MAX: + 40 ° C/+ 120 °, MIN: + 1° C/+ 34 ° ne jamais stocker hors de cette plage.
- 21.** Utilisez l'appareil pour charbroiler les boissons uniquement, sans pulpe.

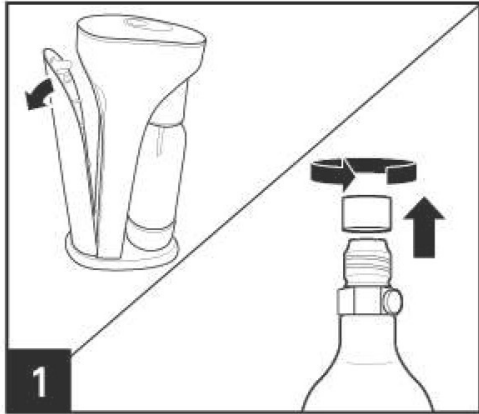
PIÈCES ET FONCTIONS

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION: laver la bouteille avec du savon à main et de l'eau tiède, rincer. Sécher l'extérieur de la bouteille avec un chiffon doux. Ne lavez jamais la bouteille et l'injecteur dans le lave-vaisselle. L'utilisation de produits chimiques peut endommager la bouteille.

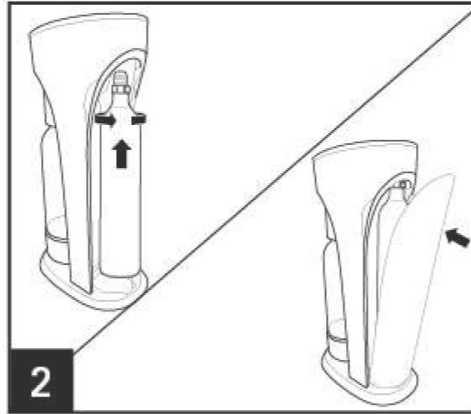


COMMENT UTILISER

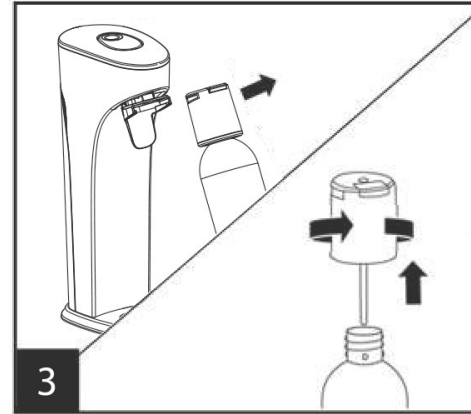
Remarque: Utilisez uniquement des carbonateurs de CO2 approuvés, et des bouteilles Drinkmate. Jamais gasifiez si le flacon est vide ou n'est pas correctement raccordé.



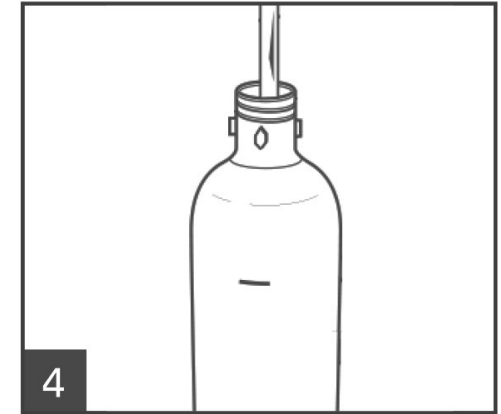
Retirez le capot arrière. Afloje le fil protecteur pin du cylindre CO2. Enlevez le joint et tournez le bouchon de cylindre de CO2.



Pour installer le cylindre de CO2, insérez à l'arrière de la machine dans le filetage et serrez à la main. Remettez la couverture arrière.



Retirez la buse inclinée vers l'avant à 45 °, pour faire coulisser la machine. Retirez l'injecteur de la bouteille en le tournant dans le sens antihoraire et en tirant vers le haut.

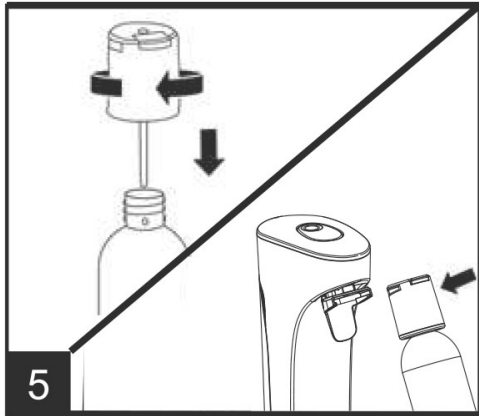


Remplissez la bouteille avec la boisson que vous voulez gazéifier. Ne pas dépasser la ligne de remplissage maximale. Utiliser uniquement les boissons non-pulpe, telles que les boissons alcoolisées et les jus non-pulpe.

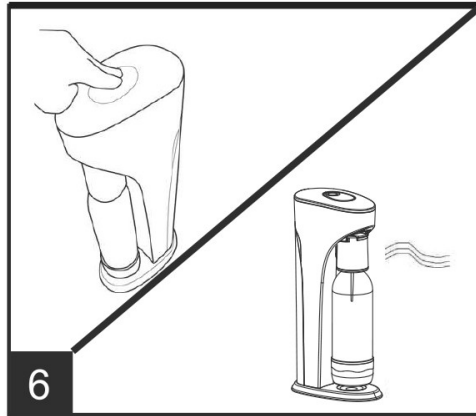
ATTENTION-Pulp les boissons peuvent bloquer la soupape de dégagement de pression.

Remarque : Pour obtenir des informations complètes sur l'utilisation de Drinkmate, veuillez visiter notre site Web www.drinkmate.us ou rechercher "Drinkmate How-to" sur Youtube.

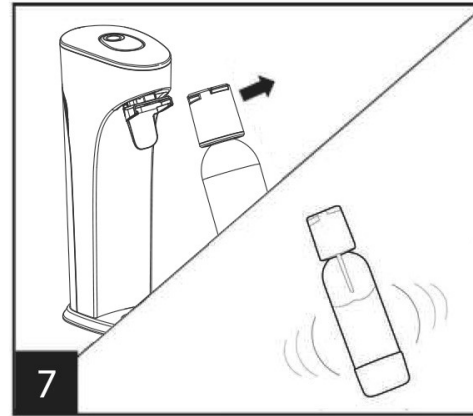
COMMENT UTILISER (suite)



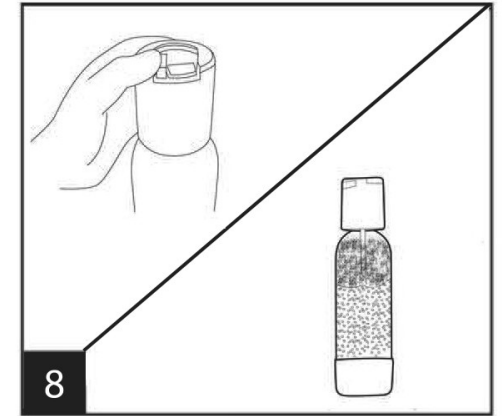
5 Raccordez l'injecteur au flacon en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre et en glissant la buse tout le chemin vers l'arrière, en l'alignant verticalement avec le corps de la machine.



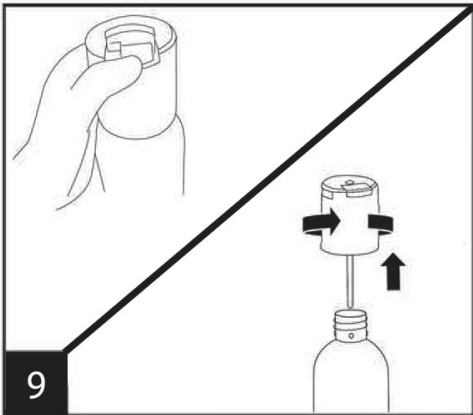
6 Pour les boissons avec beaucoup de mousse, remplissez la bouteille à mi-chemin. Gasify en utilisant des pompes courts de 0,25 secondes. Pour les boissons Low-Suds, un long pompage peut être utilisé. — Arrêtez le gazéifieur lorsque vous entendez le son de décharge.



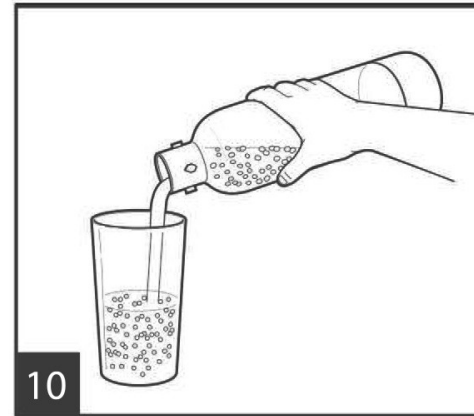
7 Tirez la buse vers l'avant 45° et faites-la glisser hors de la machine. Secouez doucement la bouteille et l'injecteur pour augmenter le niveau de gaz dans la boisson.



8 Ouvrez la valve de dégagement lente sur l'injecteur et faites attention pendant que les niveaux de pression sont relâchés. Si la mousse atteint la partie supérieure de la bouteille, fermez la soupape de dégagement lente et attendez que le mousseur s'installe avant de l'ouvrir à nouveau. Si la mousse atteint le sommet très rapidement, la prochaine fois raccourcir les pompes de CO₂

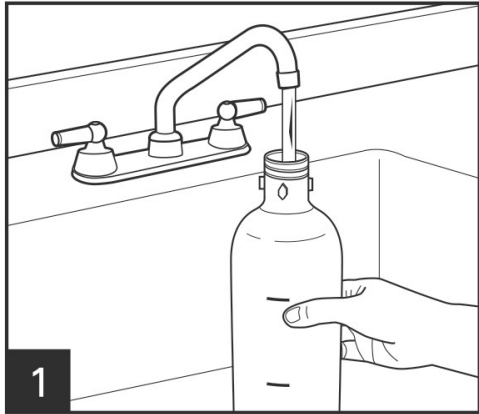


9 Si la soupape de dégagement lente est ouverte et que le son des arrêts d'air à venir, appuyez sur le bouton de dégagement bleu pour s'assurer que toute la pression est libérée complètement. Retirez l'Injecteur en tournant dans le sens antihoraire et en tirant vers le haut.

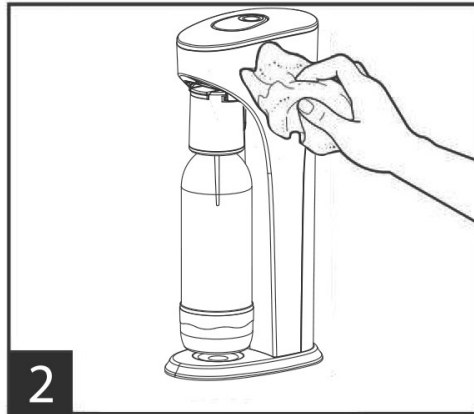


10 Servez une boisson gazeuse rafraîchissante. Assurez-vous de ne pas servir très vite, certaines boissons continueront à produire de la mousse plus que d'autres. Apprenez par l'expérimentation et profitez de vos boissons préférées.

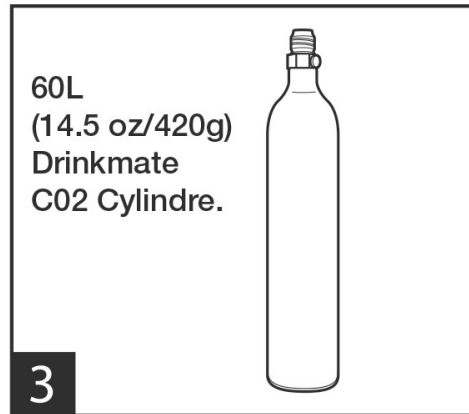
ENTRETIEN ET NETTOYAGE



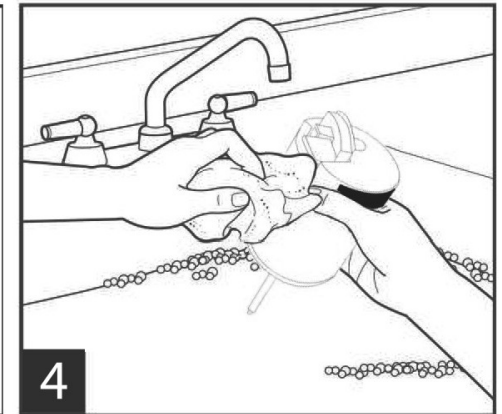
1 Rincez le flacon après chaque utilisation.



2 Pour nettoyer la machine de gazéification, utilisez un chiffon humide. Ne pas immerger l'appareil dans l'eau. Ne pas utiliser de solvant ou de nettoyant abrasif car ceux-ci peuvent endommager la superficie.



3 Les bouteilles de CO2 vides peuvent être échangées par des bouteilles pleines dans n'importe quel magasin autorisé par Drinkmate pour le coût du remplissage de gaz seulement. Drinkmate accepte tous les cylindres standard de 60 litres sur le marché.



4 Assurez-vous de laver la buse après chaque utilisation sous le robinet. L'injecteur vous permet de gazéifier les boissons sans pulpe car il peut être libéré lentement de la pression et peut être nettoyé facilement. Ceci est particulièrement important si la mousse sort de la valve pendant l'utilisation. Ne lavez pas la buse dans le lave-vaisselle.

Astuce-1 : Gardez au moins trois bouteilles de CO2 de 60 L à portée de main pour ne jamais manquer de CO2. Le programme d'échange en ligne pratique de Drinkmate peut être trouvé ici : (c'est l'échange de CO2 en ligne au Canada. Pour les clients américains, utilisez celui répertorié dans le manuel anglais)



Autres conseils

- Utilisez l'eau aussi froide que possible, 32-42F (+0.50C- +5.50C)
- Utilisez ce tableau comme un guide de référence pour définir la meilleure façon de manipuler la poussée du bouton pour obtenir de meilleurs résultats.
- Visitez www.idrinkproducts.com pour plus de conseils et de recettes

	Temps de pression de bouton	Pompage moyen
Eau	1 seconde	2 à 3 fois
Nectar	¼ d'une seconde	4 à 5 fois
Jus	¼ - 1 seconde	4 à 20 fois
Vin	¼ - 1 seconde	4 à 20 fois

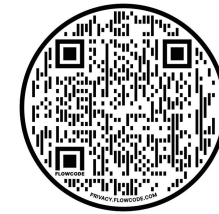
Recettes de démarrage

Outre de la carbonisation de l'eau, du vin ou d'autres boissons à ingrédient unique, voici quelques recettes populaires pour vous permettre de commencer à explorer de nouveaux types de boissons pétillantes. Bravo!

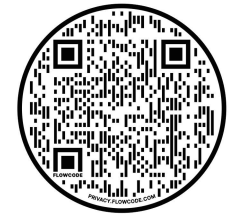
Vous trouverez une vaste sélection de recettes sur notre site Web et nos sites de médias sociaux. S'il vous plaît partager vos propres nouvelles recettes de boissons préférées avec tous les fans de Drinkmate!

Instructions: Combiner tous les ingrédients avant de carboner pour un meilleur mélange. Utilisez des boissons très froides pour de meilleurs résultats de carbonatation

USA recipes



Canada recipes



Soda alcoolisé

200 ml d'eau froide
45 ml de vodka ou de gin aromatisé

Mimosa

½ vin blanc
½ jus d' orange

Thé glacé Highball

200 ml de thé glacé
45 ml de scotch ou de whisky
Verser dans un verre highball contenant quelques glaçons.

Boisson au concombre pétillante

Épluchez et tranchez un concombre et placez les tranches dans un pichet d'eau. Ajoutez du sirop simple pour adoucir. Réfrigérer minimum une heure

Boisson aux agrumes rafraîchissante

200 ml de lemonade
200 ml de jus d' orange
2 cuillères de jus de citron vert

Café glacé pétillante

Après avoir brassé le café, refroidir au réfrigérateur jusqu'à ce qu'il soit froid. Ajouter la crème, l'édulcorant, etc., puis carbonater

PROBLÈMES LES PLUS FRÉQUENTS:

PROBLÈME

CAUSE DE PROBLÈME/SOLUTION

Impossible d'attacher la bouteille à la machine/l'Injecteur est bloqué par une pointe blanche

- Mettez vos doigts derrière l'adaptateur d'injecteur (forme demi-lune), et tirez vers l'avant à environ 45 angle de degré de la position verticale. Ou consultez la FAQ à www.idrinkproducts.com

Pas de Gasify

- Assurez-vous que le Charror CO2 est vide. Utilisez un nouveau charror.
- Charror est très froid. Attendez que le charror atteigne la température ambiante.
- L'eau est très chaude. Utilisation, 33 - 42-F (+ 0,50 C - + 5,50 C) eau très froide.
- Assurez-vous que le Charror CO2 est vide. Utilisez un nouveau charror.
- Charror est très froid. Attendez que le charror atteigne la température ambiante.
- L'eau est très chaude. Utilisation, 33 - 42-F (+ 0,50 C - + 5,50 C) eau très froide.

Gazéification légère

- Le CO2 n'est pas bien mélangé avec de l'eau. Attendez 10 secondes après que le CO2 soit libéré dans l'eau pour compléter le mélange avant de relâcher la pression.
- Le cylindre de CO2 est vide. Changez le cylindre de CO2.
- Le cylindre est très froid. Attendez que le charror atteigne la température ambiante.
- L'eau est très chaude. Utilisation, 33-42-F (+ 0,50 C-+ 5,50 C) eau très froide.
- Appuyez sur le bouton pour des périodes plus longues.

Difficulté retirer l'injecteur de bouteille après gasify.

- L'excès de CO2 n'a pas été libéré. Soulevez la soupape de décharge de pression dans l'injecteur et attendez jusqu'à ce que l'excès de CO2 ait été libéré.

La mousse s'élève très rapidement pendant la gazéification ou la pression de relâchement.

- Utiliser des pompes de gazéification plus courtes. Chaque boisson liquide génère une quantité différente de mousse. Si la pression est à la sortie lorsque vous relâchez la pression à travers la valve de dégagement lente, la prochaine fois que vous carbonisez cette boisson utiliser des pompes beaucoup plus courtes et attendre plus de temps entre chaque pompe à CO2. Il s'agit d'une machine qui vous permet de concevoir vos propres boissons et d'apprendre à faire des boissons à votre goût. Plus vous préparez de boissons, plus vous apprenez à faire vos boissons préférées.