

BROWIN

- PL** INSTRUKCJA OBSŁUGI
Saturator **SodaJoy**
- EN** USER MANUAL
SodaJoy carbonator
- DE** BEDIENUNGSANLEITUNG
Wassersprudler **SodaJoy**
- FR** NOTICE D'UTILISATION
Machine à gazéifier **SodaJoy**

sodajoy
by **BROWIN**

No 312022





INSTRUKCJA OBSŁUGI

Saturator SodaJoy

Dziękujemy za zakup **SATURATORA SodaJoy** - lekkiego, przenośnego urządzenia do gazowania napojów.

SATURATOR SodaJoy zapewnia wygodne i łatwe gazowanie wody, klarownych soków, wina, cydrów oraz innych napojów alkoholowych. Ponadto, możesz używać go do ponownego nagazowania gotowych napojów, takich jak Cola, Pepsi, Fanta, Sprite czy Red Bull. Bez względu na to, czy organizujesz małą domówkę, grill w ogrodzie, piknik na działce, wyjazd na weekendowy wypad lub urlop. **SATURATOR SodaJoy** sprawi, że Twoje napoje będą miały orzeźwiający smak i bąbelki, które uprzyjemnią każdy czas.

SATURATOR SodaJoy został starannie zaprojektowany, aby spełniać najwyższe standardy bezpieczeństwa. Jest w pełni wolny od BPA (bisfenolu A), co oznacza, że podczas jego użycia nie ma ryzyka migracji szkodliwych substancji do napojów. Przeprowadzone badania potwierdzają, że **SATURATOR SodaJoy** jest przeznaczony do kontaktu zarówno z żywnością, jak i alkoholem o maksymalnej mocy do 40 %. Możesz zatem bezpiecznie korzystać z tego urządzenia do gazowania wody, klarownych soków, wina, cydrów oraz innych mocniejszych napojów alkoholowych. Dodatkowo, **SATURATOR SodaJoy** pozwoli Ci również na powtórne nagazowanie tego samego trunku, jeśli uznasz, że potrzebujesz dodatkowego orzeźwienia.

Elementy zestawu:

- (1) butelka,
- (2) nasadka z dyszą dozującą,
- (3) aplikator,
- (3.1) przycisk uwalniający zużyty nabój,
- (4) zakrętka z uszczelką,
- (5) 10 sztuk nabojów w zestawie.

Pierwsze użycie

1. Umyj dokładnie butelkę (1) oraz inne elementy zestawu (2, 3, 4), używając do tego wyłącznie ciepłej wody (max. temperatura: 40 °C). Nie stosuj szorstkich zmywaków. Nie myj w zmywarce.
2. Napełnij butelkę (1) zimnym napojem do poziomu zaznaczonej linii. Rekomendujemy gazowanie płynów o temperaturze 5-10°C.
3. Zamontuj na butelce (1) nasadkę z dyszą dozującą gaz (2) i dobrze ją dokręć (aż poczujesz lekki opór).
4. Do aplikatora (3) włóż nabój z CO₂ (5), a następnie aplikator z nabojem połącz z butelką (1) - dokręcaj powoli w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aż do momentu, gdy nabój zostanie przebity. Możesz wówczas zaobserwować uwalniany do wnętrza butelki gaz oraz usłyszeć syczenie. Pamiętaj, aby nie wstrząsać butelką podczas procesu gazowania. W przypadku nadmiaru CO₂, gaz ten ulotni się przez zawór bezpieczeństwa znajdujący się na nasadce z dyszą dozującą (2).
5. Po zakończeniu procesu gazowania płynu odkręć i zdejmij aplikator (3), a następnie wyjmij nasadkę z dyszą dozującą (2). Naciśnij przycisk uwalniający zużyty nabój (3.1), a butelkę (1) zamknij zakrętką z uszczelką (4), która jest częścią zestawu. Zużyty nabój wyrzuć do odpowiedniego pojemnika na odpady.
6. Twój gazowany napój / trunek jest gotowy. Należy go spożyć w ciągu 24 godzin od nagazowania. Pamiętaj o prawidłowym zamykaniu butelki za pomocą zakrętki z uszczelką (4).
7. Po użyciu zestawu umyj dokładnie nasadkę z dyszą dozującą (2).

Środki ostrożności i zalecenia

- Zawsze napełniaj butelkę dokładnie do zaznaczonej linii poziomu płynu. Pamiętaj, że naczynie ma pojemność 1 L, ale przeznaczone jest do gazowania 850 ml napoju.
- W przypadku napojów alkoholowych stosuj wyłącznie trunki o maksymalnej mocy do 40 %.
- Stosuj zawsze oryginalną zakrętkę, dostarczoną przez producenta, w celu utrzymania w butelce szczelności, odpowiedniego ciśnienia i uniknięcia utraty gazu z płynu.

- Zachowaj szczególną ostrożność podczas kontaktu z nabojami - mogą być użyte tylko zgodnie z przeznaczeniem i w sposób wskazany w instrukcji użytkowania saturatora. Należy je przechowywać poza zasięgiem dzieci oraz zwierząt domowych.
- W czasie dokręcania aplikatora z nabojem zachowaj ostrożność i nie kieruj **SATURATORA SodaJoy** w stronę innych osób, zwłaszcza blisko stojących. Do każdego procesu gazowania używaj tylko jednego naboju.
- Nie odkręcaj aplikatora podczas gazowania. Zadbaj, by **SATURATOR SodaJoy** stał w pionie na stabilnym podłożu.
- Nie umieszczaj butelki ani innych elementów saturatora w zamrażarce. Trzymaj butelkę oraz pozostałe elementy zestawu z dala od ognia i nie wystawiaj na bezpośrednie działanie promieni słonecznych.
- Stosuj naboje z zawartością CO₂ równą 7,5 g.
- Po zużyciu naboju CO₂, zutylizuj go. Naboje do gazowania wody są jednorazowe i nie można napęniać ich powtórnie. Metalowy element wyrzuć do odpowiedniego kontenera w punkcie selektywnej zbiórki odpadów komunalnych lub do żółtego worka na tworzywa sztuczne oraz metale.

Lubisz bąbelkowe trunki z "procentami"? Przygotuj w SATURATORZE SodaJoy fantastyczny w smaku napój typu prosecco, wykorzystując do tego własne domowe wino!

Napój typu prosecco z półwytrawnego domowego wina. Przepis na 10 butelek wina.

1. 10 kg owoców jasnego winogrona zalej 1 L przegotowanej wody o temperaturze 40°C.
2. Dodaj całe opakowanie **Pektoenzymu**, w celu zwiększenia ilości uzyskanego soku z owoców.
3. Po 4 godzinach wyłóż moszcz, dodaj 3 g pożywki z witaminą B1 oraz syrop cukrowy (0,6 kg cukru rozpuszczonego w 0,7 L wody).
4. Dodaj pół opakowania (3,5 g) drożdży **ENOVINI@ WS** uwodnionych w 100 ml przegotowanej letniej wody, a następnie wlej je do nastawu o temperaturze 30 °C. Pozostaw do fermentacji na około 5 dni, w temperaturze 18-20 °C.
5. Dodaj drugą porcję syropu cukrowego (0,6 kg cukru rozpuszczonego w 0,7 L wody) oraz porcję pożywki z witaminą B1 (3 g). Po kolejnych 5 dniach dodaj trzecią porcję syropu cukrowego (0,6 kg cukru rozpuszczonego w 0,7 L wody) oraz ostatnią dawkę pożywki z witaminą B1 (3 g).
6. Po zakończonej fermentacji pozostaw nastaw na 3-4 tygodnie do wyklarowania.
7. Klarowne wino zlej nad osadu i odstaw do cichej fermentacji na kolejne 3-4 tygodnie.
8. Po tym czasie Twoje półwytrawne wino jest gotowe. Wystarczy nasycić je dwutlenkiem węgla za pomocą **SATURATORA sodaJoy** (zgodnie z instrukcją załączoną do produktu) i cieszyć się smakiem powstałego napoju typu prosecco.

Ważne! W celu uzyskania najlepszego efektu wino nagazuj bezpośrednio przed spożyciem.

Czy wiesz, że orzeźwiający napój typu prosecco możesz przygotować w zaledwie kilka chwil? Użyj do tego naszego SATURATORA SodaJoy i ulubionego gotowego białego czy różowego wina. Raz, dwa, smacznego!

Napój typu prosecco z gotowego wina

1. Napełnij butelkę ulubionym schłodzonym winem do linii maksymalnego poziomu i rozpocznij proces gazowania napoju zgodnie z załączoną instrukcją.
2. Pamiętaj, że gotowe wino najlepiej podawać mocno schłodzone. Wino typu prosecco stanowi idealną bazę do przygotowania drinków.

Ważne! W celu uzyskania najlepszego efektu wino nagazuj bezpośrednio przed spożyciem.



USER MANUAL

SodaJoy carbonator

Thank you for purchasing the **SodaJoy carbonator** - a lightweight, portable device for carbonating beverages.

The **SodaJoy carbonator** provides convenient and easy carbonation of water, clear juices, wine, ciders and other alcoholic beverages. Additionally, you can use it to re-carbonate ready-made beverages such as Cola, Pepsi, Fanta, Sprite or Red Bull. Regardless of whether you organize a small house party, a barbecue in the garden, a picnic on the recreational plot, a weekend getaway or a holiday. The **SodaJoy carbonator** will give your beverages a refreshing taste and bubbles that will make every time more pleasant.

The **SodaJoy carbonator** has been carefully designed to meet the highest safety standards. It is completely free of BPA (bisphenol A), which means that during its use there is no risk that harmful substances migrate into beverages. The conducted tests confirm that the **SodaJoy carbonator** is intended for contact with both food and alcohol with a maximum strength of up to 40%. So you can safely use this device to carbonate water, clear juices, wine, ciders and other stronger alcoholic beverages. Additionally, the **SodaJoy carbonator** will also allow you to re-carbonate the same beverage if you decide that you need an extra refreshment.

Elements of the set:

- (1) bottle,
- (2) cap with dispensing nozzle,
- (3) applicator,
- (3.1) used cartridge release button,
- (4) seal screw cap,
- (5) 10 cartridges included.

First use

1. Wash the bottle (1) and other components of the set (2, 3, 4) thoroughly, using only warm water (max. temperature: 40°C). Do not use rough sponges. Do not wash in the dishwasher.
2. Fill the bottle (1) with a cold beverage up to the marked line. We recommend carbonating liquids with a temperature of 5-10°C.
3. Install the cap with gas dispensing nozzle (2) on the bottle (1) and tighten it well (until you feel a slight resistance).
4. Insert the CO₂ cartridge (5) into the applicator (3) and then connect the applicator with the cartridge to the bottle (1) - tighten slowly clockwise until the cartridge is punctured. Then you can observe the gas released into the bottle and you may hear a hissing sound. Remember not to shake the bottle during the carbonation process. If there is an excess of CO₂, the gas will be released through the safety valve located on the cap with dispensing nozzle (2).
5. After finishing the process of carbonating beverages, unscrew and remove the applicator (3) and then remove the cap with dispensing nozzle (2). Press the used cartridge release button (3.1) and close the bottle (1) using the seal screw cap (4) which is included in the set. Place the used cartridge in an appropriate waste container.
6. Your carbonated beverage / drink is ready. It should be consumed within 24 hours of carbonation. Remember to close the bottle correctly with a seal screw cap (4).
7. After using the set wash the cap with dispensing nozzle thoroughly (2).

Precautions and recommendations

- Always fill the bottle exactly to the marked liquid level line. Remember that the bottle has a capacity of 1 L, but it is designed to carbonate 850 ml of beverage.
- In the case of alcoholic beverages, use only drinks with a maximum strength of up to 40%.
- Always use the original cap provided by the manufacturer to keep the bottle tight, keep proper pressure and avoid loss of gas from the liquid.

- Take a special care when handling cartridges - they can only be used in accordance with their intended purpose and in the way indicated in the instructions for using the saturator. They should be kept out of reach of children and pets.
- When tightening the applicator with the cartridge be careful and do not direct the **SodaJoy carbonator** towards other people, especially those standing nearby. Use only one cartridge for each carbonating process.
- Do not unscrew the applicator during carbonating process. Make sure that the **SodaJoy carbonator** stands in an upright position on a stable surface.
- Do not put the bottle or any other elements of the saturator in the freezer. Keep the bottle and other elements of the set away from fire and do not expose them to direct sunlight.
- Use cartridges with a CO₂ content of 7.5 g.
- Dispose the CO₂ cartridge after using. Cartridges used for carbonating water are disposable and they cannot be refilled. Put the metal element to a proper container at the selected municipal waste collection point or in a yellow bag for plastics and metals.

Do you like bubble beverages with "percentages"? Prepare a delicious prosecco-type beverage in our SodaJoy carbonator, using your own house wine.

A prosecco-type beverage made of semi-dry house wine. Recipe for 10 bottles of wine.

1. Pour 1 L of boiled water at 40°C on 10 kg of white grapes.
2. Add the whole package of **Dry Pectic Enzyme** to increase the amount of juice obtained from fruits.
3. After 4 hours press the must, add 3 g of nutrient with vitamin B1 and sugar syrup (0.6 kg of sugar dissolved in 0.7 L of water).
4. Add half a package (3.5 g) of **ENOVINI@ WS** yeast hydrated in 100 ml of boiled lukewarm water and then pour it into the setting at 30°C. Leave for fermentation for about 5 days at 18 to 20°C.
5. Add a second portion of sugar syrup (0.6 kg of sugar dissolved in 0.7 L of water) and a portion of nutrient with vitamin B1 (3 g). After another 5 days add the third portion of sugar syrup (0.6 kg of sugar dissolved in 0.7 L of water) and the last dose of nutrient with vitamin B1 (3 g).
6. After completing fermentation, leave to clarify for 3-4 weeks.
7. Remove clear wine from the lees and leave for still fermentation for another 3-4 weeks.
8. After this time your semi-dry wine is ready. Just saturate it with carbon dioxide using the **SodaJoy carbonator** (in accordance with the instruction attached to the product) and enjoy the taste of a prosecco-type beverage.

Important! For best results carbonate the wine immediately before consumption.

Do you know that you can prepare a refreshing prosecco-type beverage in just a few moments? Use our SodaJoy carbonator and your favorite ready-made white or rose wine. One, two, enjoy!

A prosecco-type beverage from ready-made wine

1. Fill the bottle with your favorite chilled wine up to the maximum level line and start the carbonating process according to the attached instructions.
2. Remember that ready-made wine is best when served chilled. Prosecco-type wine is an ideal base for preparing drinks.

Important! For best results carbonate the wine immediately before consumption.



BEDIENUNGSANLEITUNG

Wassersprudler **SodaJoy**

Vielen Dank, dass Sie sich für **SodaJoy** entschieden haben - ein leichtes, tragbares Gerät zur Sättigung von Getränken mit Kohlensäure.

SodaJoy sorgt für eine bequeme und einfache Sättigung von Wasser, klaren Säften, Wein, Cidre und anderen alkoholischen Getränken mit Kohlensäure. Darüber hinaus können Sie damit Fertiggetränke wie Cola, Pepsi, Fanta, Sprite oder Red Bull erneut mit Kohlensäure sättigen. Egal, ob Sie eine kleine Hausparty, einen Grillabend im Garten, ein Picknick auf dem Grundstück, einen Wochenendausflug oder Urlaub machen. **SodaJoy** verleiht Ihren Getränken einen erfrischenden Geschmack und prickelnden Schaum.

SodaJoy wurde sorgfältig entworfen, um die höchsten Sicherheitsstandards zu erfüllen. Er ist völlig frei von BPA (Bisphenol A), sodass bei der Verwendung keine Gefahr besteht, dass Schadstoffe in die Getränke übergehen. Die durchgeführten Untersuchungen bestätigen, dass **SodaJoy** für den Kontakt mit Lebensmitteln und Alkohol mit einer maximalen Stärke von bis zu 40% geeignet ist. Daher können Sie dieses Gerät sicher für Wasser, klare Säfte, Wein, Cidre und andere stärkere alkoholische Getränke verwenden. Darüber hinaus können Sie mit **sodajoy** dasselbe Getränk erneut mit Kohlensäure sättigen, wenn Sie eine zusätzliche Erfrischung benötigen.

Elemente des Sets

- (1) Flasche,
- (2) Aufsatz mit Dosierdüse,
- (3) Applikator,
- (3.1) Taste, die die verbrauchte Patrone freigibt,
- (4) Schraubverschluss mit Dichtung,
- (5) 10 Stück Patronen im Set.

Erster Gebrauch

1. Die Flasche (1) und andere Elemente des Sets (2, 3, 4) nur mit warmem Wasser (max. Temperatur: 40°C) gründlich waschen. Keine rauen Schwämme verwenden. Nicht im Geschirrspüler waschen.
2. Füllen Sie die Flasche (1) bis zur Markierung mit einem kalten Getränk. Wir empfehlen die Sättigung mit Kohlensäure für Getränke mit einer Temperatur von 5-10°C.
3. Auf der Flasche (1) den Aufsatz mit Dosierdüse montieren (2) und bis zum Anschlag festschrauben.
4. In den Applikator (3) eine Patrone mit CO₂ geben (5) und anschließend den Applikator mit Patrone mit der Flasche (1) verbinden - langsam im Uhrzeigersinn schrauben bis die Patrone durchstoßen wird. Sie können dann das in die Flasche freigesetzte Gas beobachten und ein Zischen hören. Während des Prozesses der Sättigung mit Kohlensäure darf die Flasche nicht geschüttelt werden. Bei überschüssigem CO₂ entweicht dieses Gas durch das Sicherheitsventil, das sich auf dem Aufsatz mit der Dosierdüse (2) befindet.
5. Nach Beenden des Prozesses der Sättigung mit Kohlensäure den Applikator abdrehen und abnehmen (3) und anschließend den Aufsatz mit Dosierdüse herausnehmen (2). Die Taste, die die verbrauchte Patrone (3.1) freigibt, drücken und die Flasche (1) mit dem Schraubverschluss mit Dichtung, der ein Element des Sets ist, schließen. Die verbrauchte Patrone in einen entsprechenden Abfallcontainer werfen.
6. Ihr kohlensäuriges Getränk ist fertig. 24 Stunden ab Sättigung mit Kohlensäure verbrauchen. Die korrekte Schließung der Flasche mit dem Schraubverschluss mit Dichtung (4) beachten.
7. Nach Verwendung des Sets waschen Sie Aufsatz mit Dosierdüse (2) gründlich.

Vorsichtsmaßnahmen und Empfehlungen

- Füllen Sie die Flasche immer genau bis zur markierten Füllstandslinie. Denken Sie daran, dass die Flasche ein Fassungsvermögen von 1 L hat, aber für die Sättigung von 850 ml eines Getränks ausgelegt ist.
- Im Fall von alkoholischen Getränken verwenden nur solche mit einem maximalen Alkoholgehalt von bis zu 40%.
- Immer den vom Hersteller gelieferten Originalschraubverschluss verwenden, um die Dichtheit und den richtigen Druck in der Flasche aufrechtzuerhalten und Gasverluste aus der Flüssigkeit zu vermeiden.
- Bei Kontakt mit den Patronen ist besondere Vorsicht geboten - sie dürfen nur bestimmungsgemäß und nur auf die Weise, die in Gebrauchsanweisung angegeben ist, verwendet werden. Bewahren Sie sie außerhalb der Reichweite von Kindern und Haustieren auf.

- Während des Festdrehens des Applikators mit Patrone Vorsicht walten lassen und **SodaJoy** nicht auf andere Personen, insbesondere in der Nähe stehende Personen, richten. Für jeden Prozess der Sättigung mit Kohlensäure wird nur eine Patrone benötigt.
- Den Applikator während der Sättigung mit Kohlensäure nicht abschrauben. Stellen Sie sicher, dass **SodaJoy** senkrecht auf einem stabilen Untergrund steht.
- Die Flasche und andere Elemente des Geräts nicht in den Tiefkühler stellen. Die Flasche und die anderen Elemente des Sets von Feuer und direkter Sonneneinstrahlung fernhalten.
- Verwenden Sie Patronen mit einem CO₂-Gehalt von 7,5 g.
- Nach dem Verbrauch der CO₂-Patrone diese entsprechend entsorgen. Die Patronen für die Sättigung von Wasser mit Kohlensäure sind Einwegartikel und nicht nachfüllbar. Das Metallelement in den dafür vorgesehenen Behälter an einer Stelle der Hausmülltrennung oder in den gelben Sack für Kunststoffe und Metalle entsorgen.

Mögen Sie sprudelnde Getränke mit „Prozenten“? Bereiten Sie in sodajoy ein fantastisch schmeckendes Prosecco-Getränk mit Ihrem eigenen hausgemachten Wein zu!

Getränk vom Typ Prosecco aus halbtrockenem, hausgemachtem Wein. Rezept für 10 Flaschen Wein

1. 10 kg weiße Weintrauben mit 1 L abgekochtem Wasser mit einer Temperatur von 40°C übergießen.
2. Die ganze Packung **Pektoenzym** hinzufügen, um die Menge an gewonnenem Fruchtsaft zu erhöhen.
3. Nach 4 Stunden den Most auspressen, 3 g Nährsalz mit Vitamin B1 und Zuckersirup (0,6 kg Zucker aufgelöst in 0,7 L Wasser) dazugeben.
4. Eine halbe Packung (3,5 g) der Hefe **ENOVINI® WS**, hydratisiert in 100 ml von abgekochtem, lauwarmem Wasser, hinzufügen und in das Cuvée mit einer Temperatur von 18- 30°C gießen. 5 Tage lang bei einer Temperatur von 18-20°C gären lassen.
5. Die zweite Portion Zuckersirup (0,6 kg Zucker aufgelöst in 0,7 L Wasser) und eine Portion des Nährsalzes mit Vitamin B1 (3 g) hinzufügen. Nach weiteren 5 Tagen die dritte Portion Zuckersirup (0,6 kg Zucker aufgelöst in 0,7 L Wasser) und die letzte Portion des Nährsalzes mit Vitamin B1 (3 g) hinzufügen.
6. Nach beendeter Gärung das Cuvée für 3 bis 4 Wochen zum Klären stehenlassen.
7. Den geklärten Wein von den Ablagerungen abgießen und zur stillen Gärung weitere 3 bis 4 Wochen stehenlassen.
8. Nach dieser Zeit ist Ihr halbtrockener Wein fertig. Es reicht aus, ihn mithilfe von **SodaJoy** (gemäß der dem Produkt beigefügten Gebrauchsanweisung) mit Kohlendioxid zu sättigen und als Ergebnis den Geschmack des so entstandenen Prosecco-Getränks zu genießen.

Wichtig! Für das beste Ergebnis sättigen Sie den Wein unmittelbar vor dem Genuss mit Kohlensäure.

Wussten Sie, dass Sie in wenigen Augenblicken ein erfrischendes Prosecco-Getränk zubereiten können? Verwenden Sie sodajoy und Ihren bevorzugten Weiß- oder Roséwein. Eins, zwei, Prost!

Getränk vom Typ Prosecco aus fertigem Wein

1. Füllen Sie die Flasche mit Ihrem gekühlten Lieblingswein bis zur maximalen Füllstandslinie und beginnen Sie mit der Sättigung des Getränks mit Kohlensäure gemäß den beigefügten Anweisungen.
2. Beachten Sie, dass fertiger Wein am besten gut gekühlt serviert wird. Prosecco-Wein ist eine ideale Basis für die Zubereitung von Drinks.

Wichtig! Für das beste Ergebnis sättigen Sie den Wein unmittelbar vor dem Genuss mit Kohlensäure.



— NOTICE D'UTILISATION —

Machine à gazéifier SodaJoy

Nous vous remercions d'avoir acheté la **MACHINE À GAZÉIFIER sodajoy**- un appareil léger et portable de carbonatation des boissons.

La **MACHINE À GAZÉIFIER SodaJoy** permet une carbonatation facile et pratique de l'eau, des jus clairs, du vin, des cidres et d'autres boissons alcoolisées. En outre, vous pouvez l'utiliser pour recarbonner des boissons prêtes à l'emploi telles que Coke, Pepsi, Fanta, Sprite ou Red Bull. Que vous organisiez une petite fête à la maison, un barbecue dans le jardin, un pique-nique, une escapade d'un week-end ou des vacances, la **MACHINE À GAZÉIFIER SodaJoy** donnera à vos boissons un goût rafraîchissant et des bulles pour rendre tout moment plus agréable.

La **MACHINE À GAZÉIFIER SodaJoy** été soigneusement conçue pour répondre aux normes de sécurité les plus élevées. Elle ne contient pas de BPA (bisphénol A), ce qui signifie qu'il n'y a aucun risque que des substances nocives migrent dans les boissons pendant leur utilisation. Les tests effectués confirment que la **MACHINE À GAZÉIFIER SodaJoy** est adapté au contact avec les aliments et l'alcool d'une puissance maximale de 40%. Vous pouvez donc utiliser cet appareil en toute sécurité pour gazéifier de l'eau, des jus clairs, du vin, des cidres et d'autres boissons alcoolisées plus fortes. En outre, la **MACHINE À GAZÉIFIER sodajoy** vous permet de recarbonner la même boisson si vous avez besoin d'un rafraîchissement supplémentaire.

Éléments du kit:

- (1) bouteille,
- (2) capuchon avec buse de dosage,
- (3) applicateur,
- (3.1) bouton libérant la cartouche usagée,
- (4) bouchon avec joint,
- (5) 10 cartouches.

Première utilisation

1. Lavez soigneusement la bouteille (1) et les autres éléments du kit (2, 3, 4) à l'eau tiède (température maximale: 40°C). N'utilisez pas d'éponge rugueuse. Ne lavez pas au lave-vaisselle.
2. Remplir la bouteille (1) de boisson froide jusqu'au niveau de la ligne marquée. Nous recommandons de carboniser les liquides à une température comprise entre 5 et 10°C.
- 3 Montez le capuchon de la buse de dosage de gaz (2) sur la bouteille (1) et serrez-le bien (jusqu'à ce que vous sentiez une légère résistance).
4. Insérez une cartouche de CO₂ (5) dans l'applicateur (3), puis connectez l'applicateur avec la cartouche à la bouteille (1) - serrez lentement dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que la cartouche soit percée. Vous pouvez alors observer la libération du gaz dans la bouteille et entendre le sifflement. N'oubliez pas de ne pas secouer la bouteille pendant le processus de carbonatation. En cas d'excès de CO₂, ce gaz s'échappe par la soupape de sécurité située sur le capuchon de la buse de dosage (2).
5. Une fois le processus de carbonatation terminé, dévissez et retirez l'applicateur (3), retirez le capuchon avec la buse de distribution (2). Appuyez sur le bouton (3.1) pour libérer la cartouche usagée (3.1) et fermez le bouchon avec joint (4) qui fait partie du kit. Jetez la cartouche usagée dans un conteneur à déchets approprié.
6. Votre boisson pétillante est prête. Elle doit être consommée dans les 24 heures suivant sa carbonatation. N'oubliez pas de fermer correctement la bouteille à l'aide du bouchon muni d'un joint (4).
7. Lavez soigneusement le capuchon avec la buse de distribution (2) après avoir utilisé le kit.

Précautions et recommandations

- Remplissez toujours la bouteille exactement jusqu'à la ligne de niveau de liquide marquée. Notez que la bouteille a une capacité de 1 L, mais qu'elle est conçue pour gazéifier 850 ml de boisson.
- Pour les boissons alcoolisées, n'utilisez que des boissons d'une teneur maximale de 40%.

- Utilisez toujours le bouchon d'origine fourni par le fabricant afin de maintenir l'étanchéité et une pression adéquate dans la bouteille et d'éviter toute perte de gaz du liquide.
- Les cartouches doivent faire l'objet d'une attention particulière : elles ne doivent être utilisées que pour l'usage auquel elles sont destinées et de la manière indiquée dans le mode d'emploi. Conservez-les hors de portée des enfants et des animaux domestiques.
- Lorsque vous serrez l'applicateur de la cartouche, faites attention et ne dirigez pas la **MACHINE À GAZÉIFIER SodaJoy** vers d'autres personnes, en particulier celles qui se trouvent à proximité. N'utiliser qu'une seule cartouche pour chaque processus de carbonatation.
- Ne dévissez pas l'applicateur pendant la carbonatation. Veillez à ce que la **MACHINE À GAZÉIFIER SodaJoy** soit à la position verticale sur une surface stable.
- Ne placez pas la bouteille ou d'autres composants de la machine au congélateur. Conservez la bouteille et le reste du kit à l'écart du feu et à l'abri de la lumière directe du soleil.
- Utilisez des cartouches dont la teneur en CO₂ est de 7,5 g.
- Une fois la cartouche de CO₂ est épuisée, éliminez-la. Les cartouches d'eau gazeuse sont jetables et ne peuvent pas être rechargées. Déposez l'objet métallique dans le conteneur approprié au point de collecte sélective municipal ou dans le sac jaune pour les plastiques et les métaux.

Vous aimez les boissons à bulles alcoolisées? Préparez une boisson de type prosecco au goût fantastique dans la MACHINE À GAZÉIFIER sodajoy , en utilisant votre propre vin maison!

Boisson de type prosecco à base de vin maison Recette pour 10 bouteilles de vin.

1. Versez 1 litre d'eau bouillie à 40°C sur 10 kg de raisins blancs.
2. Ajoutez le paquet entier de **Pektoenzym** pour augmenter la quantité de jus de fruits obtenue.
3. Après 4 heures, filtrez le moût, ajoutez 3 g de milieu à la vitamine B1 et du sirop de sucre (0,6 kg de sucre dissous dans 0,7 L d'eau).
4. Ajoutez un demi-paquet (3,5 g) de levure hydratée **ENOVINI® WS** dans 100 ml d'eau bouillie tiède et versez-la dans la préparation à 18-30 °C. Laissez fermenter pendant environ 5 jours, à 18-20°C.
5. Ajoutez une deuxième portion de sirop de sucre (0,6 kg de sucre dissous dans 0,7 L d'eau) et une portion de milieu à la vitamine B1 (3 g). Après 5 jours supplémentaires, ajoutez une troisième portion de sirop de sucre (0,6 kg de sucre dissous dans 0,7 L d'eau) et la dernière dose de milieu à la vitamine B1 (3 g).
6. Une fois la fermentation terminée, laissez la préparation pendant 3 à 4 semaines pour qu'elle se clarifie.
7. Versez le vin clair et laissez-le pour qu'il fermente silencieusement pendant 3 à 4 semaines.
8. Après cette période, votre vin demi-sec est prêt. Il suffit de le saturer de dioxyde de carbone à l'aide de la **MACHINE À GAZÉIFIER SodaJoy** (en suivant les instructions fournies avec le produit) et d'apprécier le goût de la boisson de type prosecco qui en résulte.

Important! Pour de meilleurs résultats, gazéifiez le vin immédiatement avant de le consommer.

Saviez-vous qu'une boisson rafraîchissante de type prosecco peut être préparée en quelques instants ? Utilisez notre MACHINE À GAZÉIFIER SodaJoy et votre vin blanc ou rosé préféré prêt à l'emploi. Un, deux, bon appétit!

Boisson de type prosecco à base de vin préparé

1. Remplissez la bouteille avec votre vin frais préféré jusqu'à la ligne de niveau maximum et commencez le processus de carbonatation de la boisson en suivant la notice fournie.
2. N'oubliez pas que les vins finis doivent être servis très frais. Le vin de type prosecco constitue une base idéale pour la préparation de boissons.

Important! Pour de meilleurs résultats, gazéifiez le vin immédiatement avant de le consommer.

WARUNKI GWARANCJI

1. Niniejsza gwarancja jest udzielana przez firmę BROWIN BROWIN Sp. z o.o. Sp. k. z siedzibą przy ul. Pryncypalnej 129/141; 93-373 Łódź, nazywaną w dalszej części gwarancji Gwarantem.
2. Niniejsza gwarancja dotyczy wyłącznie sprzętu używanego na terytorium Polski.
3. Okres gwarancji na produkt wynosi 12 miesięcy od daty zakupu sprzętu.
4. W przypadku wad uniemożliwiających korzystanie ze sprzętu, okres gwarancji ulega przedłużeniu o czas od dnia zgłoszenia wady do dnia wykonania naprawy.
5. Gwarancja uprawnia do bezpłatnych napraw nabytego sprzętu, polegających na usunięciu wad fizycznych, które ujawniły się w okresie gwarancyjnym, z zastrzeżeniem punktu 11.
6. Zgłoszenie wady sprzętu powinno zawierać:
 - dowód zakupu towaru;
 - nazwę i model towaru wraz ze zdjęciami uzasadniającymi reklamację.
7. Reklamujący powinien spakować produkt, odpowiednio zabezpieczając go przed uszkodzeniem w czasie transportu.
8. Gwarant w terminie 14 dni od daty zgłoszenia wady ustosunkuje się do zgłoszonej reklamacji. Jeżeli do dokonania naprawy wystąpi konieczność sprowadzenia części zamiennych z zagranicy, termin naprawy może ulec przedłużeniu do czasu sprowadzenia niezbędnej elementów, lecz maksymalnie do 30 dni roboczych od daty otrzymania towaru do naprawy.
9. Gwarancja obejmuje wszelkie wady materiałowe i produkcyjne ujawnione w czasie normalnej eksploatacji zgodnie z przeznaczeniem sprzętu i zaleceniami podanymi na opakowaniu lub w instrukcji użytkowania. Warunkiem udzielenia gwarancji jest użytkowanie sprzętu zgodnie z instrukcją.
10. Zakres czynności naprawy gwarancyjnej nie obejmuje czyszczenia, konserwacji, przeglądu technicznego, wydania ekspertyzy technicznej.
11. Gwarancja nie obejmuje:
 - uszkodzeń mechanicznych, chemicznych, termicznych i korozji;
 - uszkodzeń spowodowanych działaniem czynników zewnętrznych, niezależnych od producenta, a w szczególności wynikłych z użytkowania niezgodnego z instrukcją obsługi;
 - usterek powstałych w wyniku niewłaściwego montażu sprzętu;
 - samowolnych, dokonywanych przez użytkownika lub inne nieupoważnione osoby napraw, przeróbek lub zmian konstrukcyjnych;
 - użytkowanie poza normalnym zakresem konsumenckiego zastosowania w warunkach domowych.
12. Powyższe oświadczenie nie ma wpływu na statutowe prawa konsumenta wynikające z odpowiednich praw krajowych i na prawa konsumenta w stosunku do sprzedawcy, u którego zakupiono ten produkt. Niniejsza gwarancja na sprzedany towar konsumpcyjny nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnień kupującego wynikających z niezgodności towaru z umową.
13. Gwarancja nie nadaje Kupującemu prawa do domagania się zwrotu utraconych zysków związanych z uszkodzeniem urządzenia oraz strat związanych z powodu uszkodzenia sprzętu.
14. W przypadku zapotrzebowania na usługi serwisu, w ramach gwarancji lub bez, należy skontaktować się ze sprzedawcą, u którego zakupiono produkt. Przed skontaktowaniem się ze sprzedawcą lub serwisem zalecamy dokładnie przeczytanie broszury z instrukcjami dołączonej do produktu.
15. W przypadku zakupu bezpośrednio u producenta reklamacje można składać bezpośrednio na stronie www.browin.pl w zakładce Zgłaszanie reklamacji lub za pośrednictwem drogi elektronicznej pod adresem reklamacje@browin.pl. W przypadku zakupu u dystrybutora zaleca się dokonanie zgłoszenia za jego pośrednictwem.

BROWIN Sp. z o.o. Sp. k.
ul. Pryncypalna 129/141
PL 93-373 Łódź
tel. +48 42 23 23 230
www.browin.pl

ODWIEDŹ NAS NA:



@browinpl



@browin.pl



BROWIN