

ELLEMATE

**Home Carbonation System
Sistema de Carbonization en Casa**

**User Manual
Manual de Usuario**

Contact Information | Datos de Contacto:
Ellemate Holdings LLC
14800 Yankee Hill Rd, Bennet, NE 68317
Email: Info@ellemate.co
www.ellemate.co

**Model | Modelo: Ellemate Iconic
Version 600-000-4A**



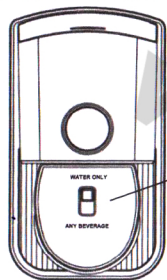
IMPORTANT SAFEGUARDS

This appliance is intended for countertop use only.

1. DO NOT store carbonation bottle, sparkle infuser or CO2 carbonator in a freezer
2. DO NOT store carbonation bottle, sparkle infuser or CO2 carbonator near or in a stove/oven or other heat source, such as a heated car.
3. If the CO2 carbonator is colder or warmer than room temperature, it must be gradually brought up to room temperature before use. DO NOT place it in the freezer or on a heat source to accelerate the process.
4. Inspect that the CO2 carbonator and bottle are firmly attached before each use.
5. Check expiration date on bottle. Do not use out of date bottle.
6. Never transport a unit with a full bottle attached.
7. DO NOT make any modifications or repairs to the unit and accessories. Repairs may be made only by our authorized service personnel.
8. Only use the Ellemate Products approved accessories, such as bottles and CO2 carbonators. (check our website for latest information)
9. WARNING! Food Safety Hazard:
 - Always use only food/beverage-grade CO2.
 - It is user's sole responsibility to use other CO2 sources (e.g., paintball, medical grade)
10. Be aware of the carbonation rate of the beverage you are carbonating. If the beverage starts generating a lot of fizz slow down your carbonation or pressure release rate and wait for the fizz to settle.
11. DO NOT remove Sparkle Infuser while bottle contents are pressurized. Always press the release button to finalize the pressure release process before removing the Sparkle Infuser.
12. Always place the unit on a level, stable, and water-resistant surface.
13. The unit must always be upright during operation.
14. DO NOT submerge the unit under water and do not clean while in operation.
15. Only use the unit when a filled bottle is inserted. Never attempt to fill an empty bottle with CO2.
16. Do not force the Sparkle Infuser into its adaptor if the adaptor is not oriented 20 degree outward. The nozzle on machine might be damaged if force it in. (Tilt the adaptor outward by hand to recede the nozzle).
17. Hand wash bottle with soap and warm water. Never place in dishwasher. Never use brushes, abrasives, or chemical cleaners.
18. DO NOT use bottle if deformed, scratched, or discolored, or if the expiration date has passed.
19. WARNING: Explosion Hazard. Always store CO2 carbonators in a cool, dry place, away from any type of heat exposure. Exposing to heat can cause carbonator pressure to build up and release CO2 gas unexpectedly. Do not touch carbonator if CO2 is being released; wait until all CO2 is discharged and carbonator has come to room temperature.
20. WARNING: Cold-burn Hazard Discharging CO2 gas can cause skin to freeze.
21. The water bottle storage temperature range is MAX: +40°C/+120°F, MIN: +1°C/+34°F. Never store outside this range.
22. Use the unit to carbonate pulp free drinks only.

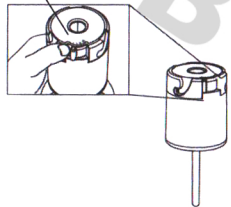
SAVE THESE INSTRUCTIONS!

FEATURES & PARTS



Beverage Toggle Switch

CO2 Release Tab



Bottle Cap



Carbonation Bottle



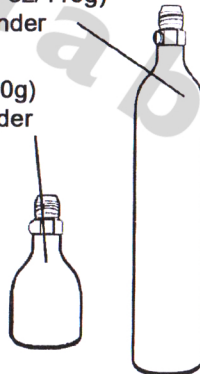
Maximum Fill Level

BEFORE FIRST USE: Hand wash the water bottle in warm soapy water; rinse. Wipe the outside with a soft cloth to dry. Never wash the water bottle in a dishwasher. Harsh chemicals will damage the water bottle.

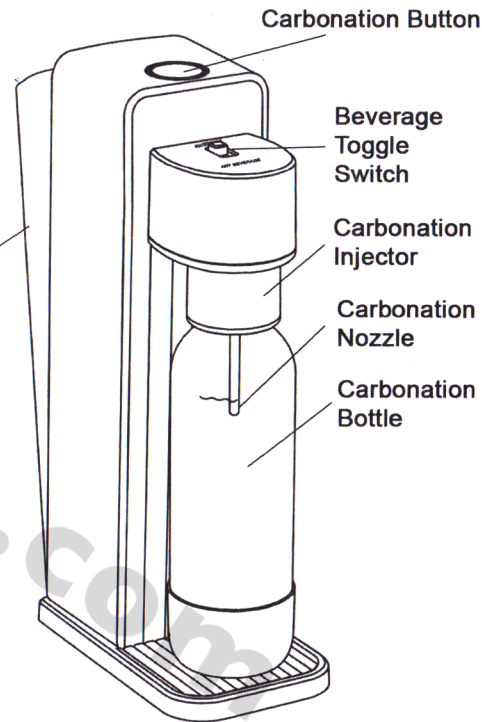
**COMPATIBLE WITH
2 SIZES OF
CO2 BOTTLES:**

60L (14.5 oz/410g)
CO2 Cylinder

10L (3oz/80g)
CO2 Cylinder



Back Cover



Carbonation Button

Beverage Toggle Switch

Carbonation Injector

Carbonation Nozzle

Carbonation Bottle

⚠ WARNING

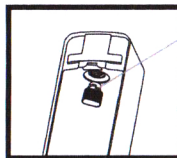
FOOD HAZARD SAFETY

- Always use only food and beverage-grade CO2
- It is user's sole responsibility to use other CO2 sources (e.g., paintball, industrial)

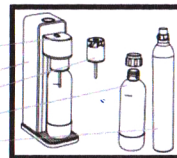
HOW TO USE

NOTE: Only use specified CO2 carbonator and bottles
Never carbonate if drink bottle is empty or not completely attached.

PARTS TO YOUR MACHINE



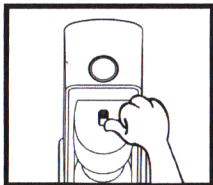
Removable Protective Plug
Water/All Beverage Switch
Whole Machine Assembly
Fizzle-Fuser
Bottle & Bottle Cap
CO2 Cylinder



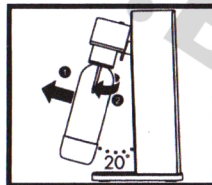
WARNING! Pulped beverages may clog the pressure release valve.

Only use pulpless beverages like alcohols and pulp free juices.

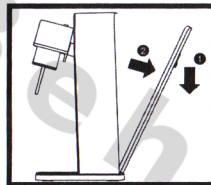
WATER ONLY CARBONATION INSTRUCTIONS



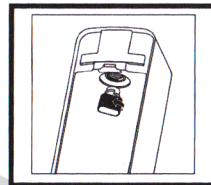
1. Slide the bar back to the position for water carbonation only.



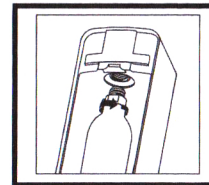
2. Tilt the bottle and take it off by unscrewing counter-clockwise before installing the cylinder.



3. Remove back cover.



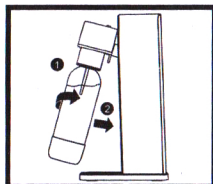
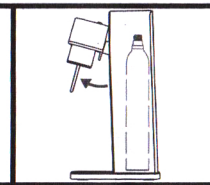
4. Unscrew the pin protection cap by unscrewing counter-clockwise.



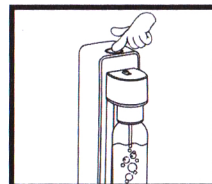
5. Install the cylinder by turning it clockwise until hand tight.

WARNING:

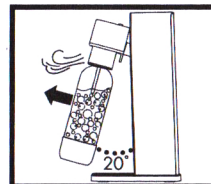
DO NOT install or remove CO2 cylinder with carbonator in the downward position. This will cause all the gas to be expelled from the cylinder. Make sure carbonator is in the upward position, as shown, before installing or removing CO2 cylinders.



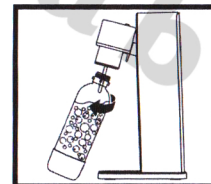
6. Fill the bottle with water to indicated water line and install it into the Fizzle-Fuser by turning clockwise one-half turn until it locks into place.



7. Push the button ALL the way down until you feel it click, withdraw your finger when carbonation sound stops.



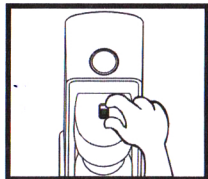
8. Tilt the bottle away from the machine to release the excess gas.



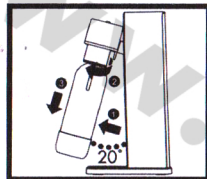
9. Unscrew the bottle and pour yourself a refreshing glass of Fizzle water or mix in your favorite Ellemate flavor.

HOW TO USE cont.

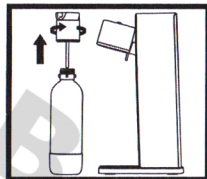
ANY BEVERAGE CARBONATION INSTRUCTIONS



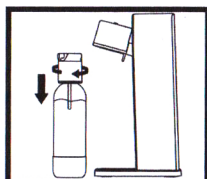
1. Slide the bar forward to the position for any beverage carbonation.



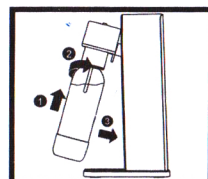
2. Tilt the bottle and take it off by unscrewing counter-clockwise before installing the cylinder.



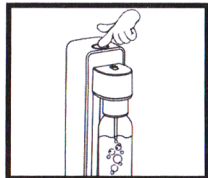
3. Remove Fizzle-Fuser from the top of the bottle. Fill carbonation bottle with your desired beverage recipe.



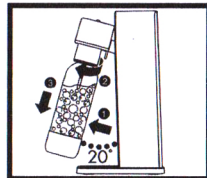
4. Attach the Fizzle-Fuser to the bottle.



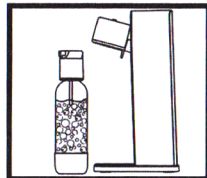
5. Twist the Fizzle-Fuser assembly onto the Eilemate machine by turning clockwise about a half a turn until it locks into place.



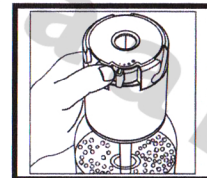
6. Push the button ALL the way down until you feel it click, withdraw your finger when carbonation sound stops.



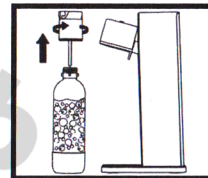
7. Unscrew the Fizzle-Fuser from the machine by turning counter-clockwise about one half twist until the bottle and Fizzle-Fuser are released.



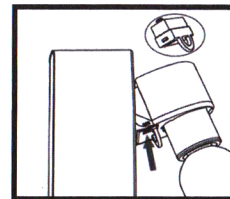
8. Place the bottle and Fizzle-Fuser on a level surface, open the slow release valve. Watch the fizz in the bottle. Before the fizz starts to come out the top close the valve and wait for the fizz to settle.



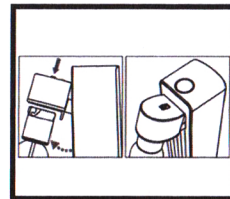
9. If the slow release valve is open and the sound of air coming out stops, press the fast release button to make sure pressure is fully released.



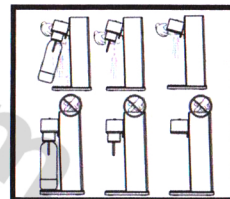
10. Unscrew the bottle and pour yourself a refreshing glass of your favorite drink recipe.



You may remove the carbonation regulator for cleaning by sliding the release lever and pulling down on the U-shaped handle.

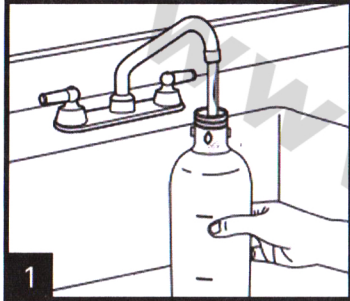


Never move the beverage selection switch while the bottle is away from the machine. The Fizzle-Fuser will release ONLY if the switch is set to All-Beverage. Otherwise the bottle will be released by itself for water only.



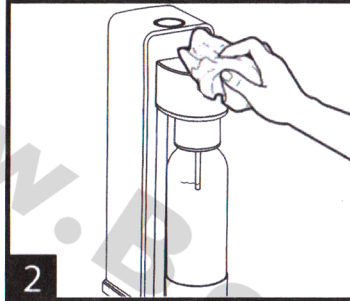
DOS and DON'TS

CARE AND CLEANING



Rinse water bottle with clean water after every use. Ellemate bottle base cap can be removed by twisting for easy cleaning.

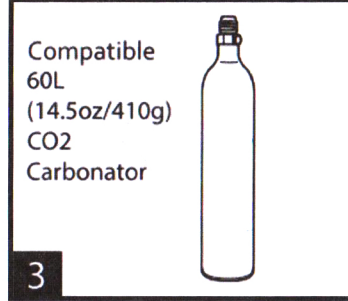
WARNING! Damaged water bottles can fail during carbonation. Hand wash the bottle with soap and water. Never place the water bottle in a dishwasher. Never use brushes, abrasives, or chemical cleaners. Replace the bottle if it is scratched, deformed or past the expiration date.



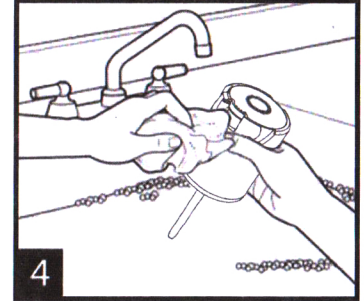
To clean the carbonating countertop unit, wipe with a damp cloth. Do not immerse unit in water or use any solvents or abrasive cleaners, since this could damage the surface.

ADVICE FOR BEST RESULTS

- Use the coldest temperature beverages possible 33° to 42° F OR 0.5° to 5.5° C.
- Use the table on the right as a reference for the carbonation of beverages.
- Visit ellemate.co/drinkrecipies for tips and recipes. We are constantly updating recipies and we welcome your recipe ideas. You can send them to info@ellemate.co.



Empty CO2 carbonators may be exchanged for a full carbonator at any participating ELLEMATE retailer for the cost of gas refill only. ELLEMATE adopts most commonly used 60L cylinder on market.



Make sure to wash carbonation injector after every use under running water. This is particularly important when carbonating very sugary and/or higher viscus beverages.

NOTE: For one-push machines, the machine will automatically carbonate to optimum CO2 level. This table is for manual push machines only.

	PRESS LEGNTH (SECONDS)	NUMBER OF PRESSES
WATER	1	2-3
SYRUP	0.75	4-5
JUICE	.25-1	4-20
WINE	.25-1	4-20
BEER	0.25	12-20

TROUBLESHOOTING

PROBLEM

POSSIBLE ISSUE & POSSIBLE SOLUTION

No Carbonation

- Check if CO2 carbonator is close to empty. Use a brand new carbonator.
- Carbonator is too cold. Wait until carbonator reaches room temperature.
- Beverage is too warm. Use 33°-42°F (OS-SSC) very cold beverage.
- Check to see if CO2 carbonator is properly installed into the receptacle. If not, carbonation button will not activate CO2 carbonator to release CO2.

Slight Carbonation

- CO2 is not mixed well with water. Allow for 10 seconds after CO2 is released into water to complete mixing before releasing pressure.
- CO2 carbonator is close to empty. Change the CO2 carbonator.
- Carbonator is too cool. Wait until carbonator reaches room temperature.
- Beverage is too warm. Use 33°- 42°F (0.5° - 5.5°C) very cold beverage.

It's difficult to remove the water bottle from the carbonating unit.

- The excess CO2 has not been released. Lift the pressure release tab on the carbonation injector and wait until all the excess CO2 has been released. Always press the blue quick release button to empty the pressure.

Foam rises too quickly while carbonating or releasing pressure

- For manual machines, use shorter carbonation bursts. Every beverage will carbonate differently. If the bubbles are coming out when you are releasing pressure through the slow release valve next time you carbonate that particular beverage:
 - *Pour less beverage to leave more room for bubbles to rise.
 - *Use shorter bursts (for manual machines). Just press button once for (one-push machines)
 - *Wait longer between each carbonation press.

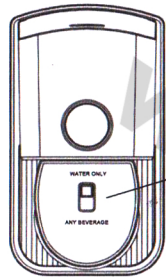
NOTE: The Ellemate machine allows you to use your own creative mixology to design personalized sparkling beverages and customize libations and drinks to your own personal taste. The more recipes you create, the more of an expert mixologist you will become. The only limits are in your own imagination.

SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

1. NO almacene la botella de carbonatación, el infusor de chispas o el carbonatador de CO2 en un congelador
2. NO almacene la botella de carbonatación, el infusor de chispas o el carbonatador de CO2 cerca o en una estufa / horno u otra fuente de calor, como un automóvil con calefacción.
3. Si el carbonatador de CO2 es más frío o más caliente que la temperatura ambiente, se debe llevar gradualmente a temperatura ambiente antes de usarlo. NO lo coloque en el congelador ni en una fuente de calor para acelerar el proceso.
4. Inspeccione que el carbonatador de CO2 y la botella estén firmemente unidos antes de cada uso.
5. Verifique la fecha de vencimiento en la botella. No utilice botella desactualizada.
6. Nunca transporte una unidad con una botella llena adjunta.
7. NO realice ninguna modificación o reparación de la unidad y los accesorios. Las reparaciones solo pueden ser realizadas por nuestro personal de servicio autorizado.
8. Utilice únicamente accesorios aprobados por Ellemate Products, como botellas y carbonatadores de CO2. (Visite nuestro sitio web para la información más reciente)
9. ¡ADVERTENCIA! Peligro de seguridad alimentaria:
 - Utilice siempre CO2 de grado alimenticio / bebida.
 - Es responsabilidad exclusiva del usuario utilizar otras fuentes de CO2 (por ejemplo, paintball, grado médico)
10. Sea consciente de la tasa de carbonatación de la bebida que está carbonatando. Si la bebida comienza a generar una gran cantidad de efervescencia, disminuirá su carbonatación o presione la velocidad de liberación y espere a que se calme el fizz.
11. NO retire Sparkle Infuser mientras el contenido de la botella esté presurizado. Siempre presione el botón de liberación para finalizar el proceso de liberación de presión antes de retirar el infusor Sparkle.
12. Coloque siempre la unidad en una superficie nivelada, estable y resistente al agua.
13. La unidad siempre debe estar vertical durante el funcionamiento.
14. NO sumerja la unidad bajo el agua y no la limpie mientras esté en funcionamiento.
15. Utilice la unidad solo cuando inserte una botella llena. Nunca intente llenar una botella vacía con CO2.
16. No fuerce el infusor de chispas en su adaptador si el adaptador no está orientado 20° hacia afuera. La boquilla de la máquina podría dañarse si la fuerza hacia adentro. (Incline el adaptador hacia afuera con la mano para retirar la boquilla).
17. Lavar a mano la botella con jabón y agua tibia. Nunca colocar en el lavavajillas. Nunca utilice cepillos, abrasivos o limpiadores químicos.
18. NO use la botella si está deformada, rayada o descolorida, o si la fecha de caducidad ha pasado.
19. ADVERTENCIA: Peligro de explosión. Siempre almacene los carbonatadores de CO2 en un lugar fresco y seco, lejos de cualquier tipo de exposición al calor. La exposición al calor puede hacer que la presión del carbonatador se acumule y libere gas CO2 inesperadamente. No toque el carbonatador si se está liberando CO2; espere hasta que todo el CO2 se descargue y el carbonatador alcance la temperatura ambiente.
20. ADVERTENCIA: Peligro de quemaduras por frío La descarga de gas CO2 puede hacer que la piel se congele.
21. El rango de temperatura de almacenamiento de la botella de agua es MAX: + 40° C / + 120° F, MIN: + 1° C / + 34° F. Nunca almacene fuera de este rango.
22. Use la unidad para carbonatar las bebidas sin pulpa solamente.

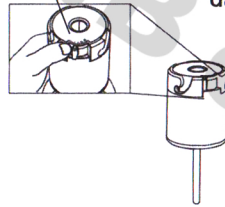
¡GUARDA ESTAS INSTRUCCIONES!

FUNCIONES Y PARTES



Interruptor de Palanca de Bebidas

Pestaña de liberación lenta



COMPATIBLE CON 2 TAMAÑOS DE BOTELLAS DE CO2:

60L (14.5 oz/410g)
CO2 Cilandro

10L (3oz/80g)
CO2 Cilandro

⚠ PRECAUCION

SEGURIDAD DEL HAZZARD DE LOS ALIMENTOS

- Utilice siempre CO2 de grado alimenticio y bebida
- Es responsabilidad exclusiva del usuario utilizar otras fuentes de CO2 (por ejemplo, paintball, industrial)

ANTES DEL PRIMER USO: Lave la botella de agua a mano con agua tibia y jabón; enjuague. Limpie el exterior con un paño suave para secar. Nunca lave la botella de agua en un lavaplatos. Los químicos agresivos dañarán la botella de agua.

Espalda Cubrir

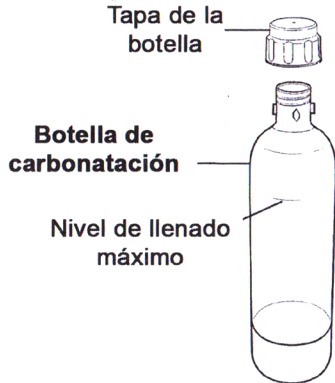
Botón de carbonatación

Interruptor de Palanca de Bebidas

Adaptador de inyección

Inyector de carbonatación

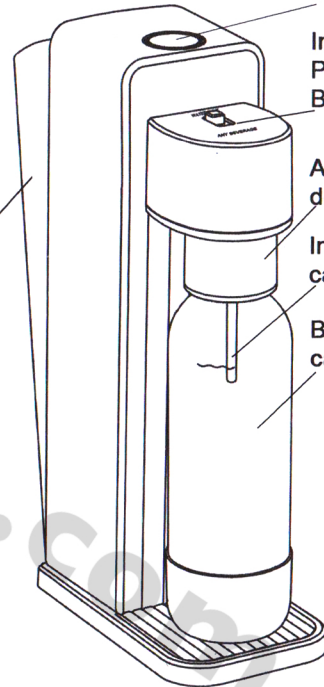
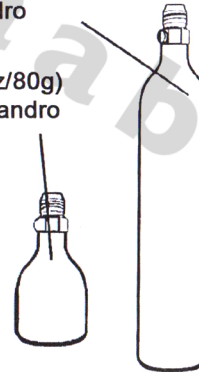
Boquilla de carbonatación



Tapa de la botella

Botella de carbonatación

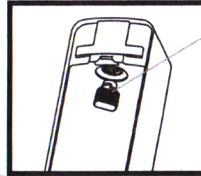
Nivel de llenado máximo



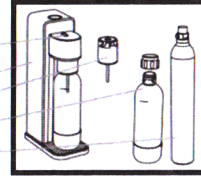
CÓMO UTILIZAR

PIEZAS A SU MÁQUINA

NOTA: Utilice únicamente carbonatadores de CO₂ y botellas especificados. Nunca carbonatar si la botella de bebida está vacía o no está completamente adherida.

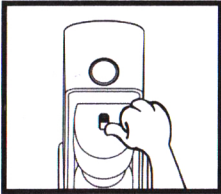


Tapón protector extraíble
Interruptor de agua \ todas las bebidas
Ensamblaje de toda la máquina
Fizzle-Fuser
Botella y tapa de botella
Cilindro de CO₂

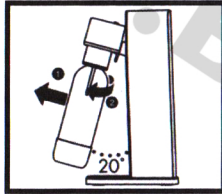


¡PRECAUCIÓN! Las bebidas aplastadas pueden obstruir la válvula de liberación de presión.
(Sólo use bebidas sin pulpa como alcoholes y jugos libres de pulpa)

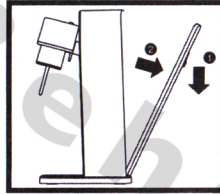
INSTRUCCIONES DE CARBONACIÓN SOLO PARA AGUA



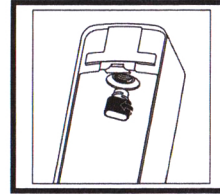
1. Deslice la barra de nuevo a la posición de carbonatación de agua solamente.



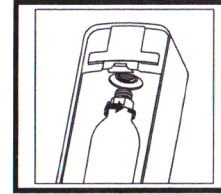
2. Incline la botella y quítela desenroscándola en sentido antihorario antes de instalar el cilindro.



3. Retire la tapa posterior.

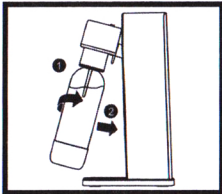
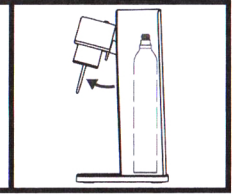


4. Desatornille la tapa de protección del pasador desenroscándola en sentido antihorario.

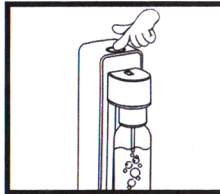


5. Instale el cilindro girándolo en sentido horario hasta que quede apretado a mano.

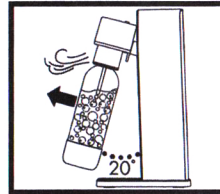
ADVERTENCIA:
NO instale ni retire el cilindro de CO₂ con el carbonatador en la posición hacia abajo. Esto hará que todo el gas sea expulsado del cilindro. Asegúrese de que el carbonatador esté en la posición hacia arriba, como se muestra, antes de instalar o quitar los cilindros de CO₂.



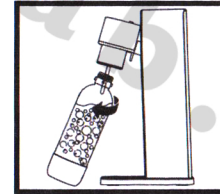
6. Llene la botella con agua hasta la línea de agua indicada e instéla en el Fizzle-Fuser girándola media vuelta en sentido horario hasta que encaje en su lugar.



7. Presione el botón **TODO** hacia abajo hasta que sienta que hace clic, retire el dedo cuando se detenga el sonido de carbonatación.



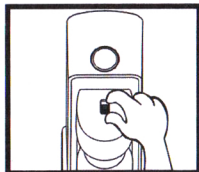
8. Incline la botella lejos de la máquina para liberar el exceso de gas.



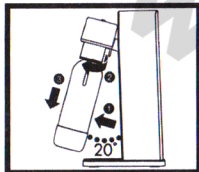
9. Desenrosque la botella y sírvase un refrescante vaso de agua Fizzle o mezcle su sabor favorito de Ellemate.

COMO USAR cont.

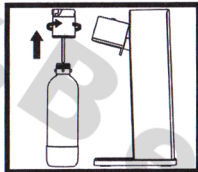
CUALQUIER INSTRUCCIONES DE CARBONACIÓN DE BEBIDAS



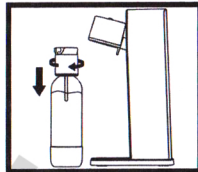
1. Deslice la barra hacia adelante a la posición para cualquier carbonatación de bebida.



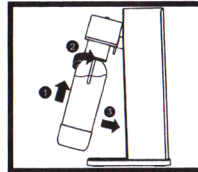
2. Incline la botella y quite la desensroscándola en sentido antihorario antes de instalar el cilindro.



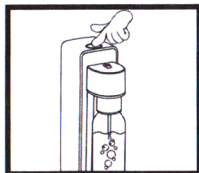
3. Retire Fizzle-Fuser de la parte superior de la botella. Llene la botella de carbonatación con la receta de bebida deseada.



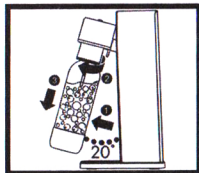
4. Conecte el Fizzle-Fuser a la botella.



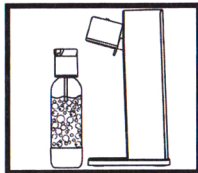
5. Gire el ensamblaje Fizzle-Fuser en la máquina. Elémetelo girándolo en el sentido de las agujas del reloj aproximadamente media vuelta hasta que encaje en su lugar.



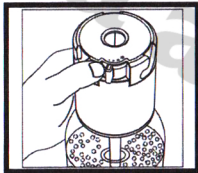
6. Presione el botón TODO hacia abajo hasta que sienta que hace clic, retire el dedo cuando se detenga el sonido de carbonatación.



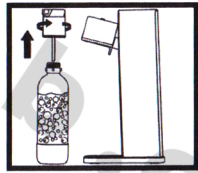
7. Desensrosque el Fizzle-Fuser de la máquina girándolo en sentido antihorario aproximadamente media vuelta hasta que se liberen la botella y el Fizzle-Fuser.



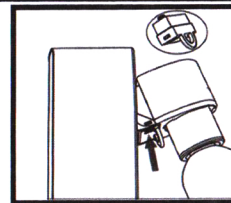
8. Coloque la botella y el Fizzle-Fuser en una superficie nivelada, abra la válvula de liberación lenta. Mira las burbujas en la botella. Antes de que comience a salir la efervescencia, cierre la válvula y espere a que se asiente.



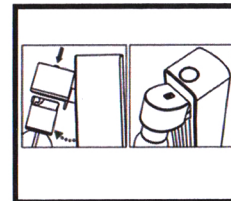
9. Si la válvula de liberación lenta está abierta y se detiene el sonido del aire que sale, presione el botón de liberación rápida para asegurarse de que la presión se libere por completo.



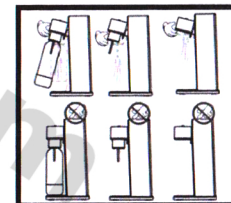
10. Desensrosque la botella y sirvase un vaso refrescante de su receta de bebida favorita.



Puede quitar el regulador de carbonatación para limpiarlo deslizando la palanca de liberación y tirando hacia abajo del mango en forma de U.

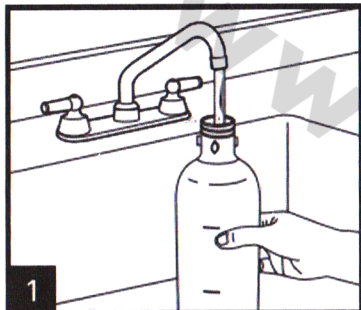


Nunca mueva el interruptor de selección de bebidas mientras la botella está lejos de la máquina. El Fizzle-Fuser se lanzará SOLO si el interruptor está configurado en All-Beverage. De lo contrario, la botella se volverá a lanzar solo por agua.



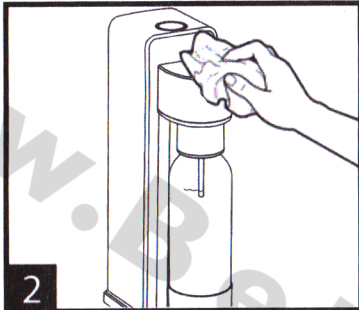
NORMAS

CUIDADO Y LIMPIEZA



1 Enjuague la botella de agua con agua limpia después de cada uso. La tapa de la base de la botella de Ellemate se puede quitar girándola para facilitar la limpieza.

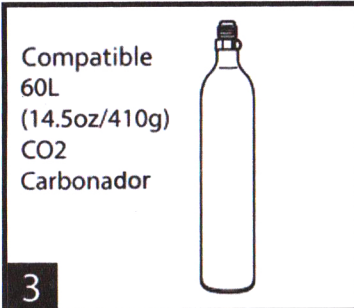
¡PRECAUCION! Las botellas de agua dañadas pueden fallar durante la carbonatación. Lavar a mano la botella con agua y jabón. Nunca coloque la botella de agua en un lavaplatos. Nunca utilice cepillos, abrasivos o limpiadores químicos. Reemplace la botella si está rayada, deformada o pasada la fecha de vencimiento.



2 Para limpiar la unidad de mostrador de carbonatación, limpie con un paño húmedo. No sumerja la unidad en agua ni utilice disolventes o limpiadores abrasivos, ya que esto podría dañar la superficie.

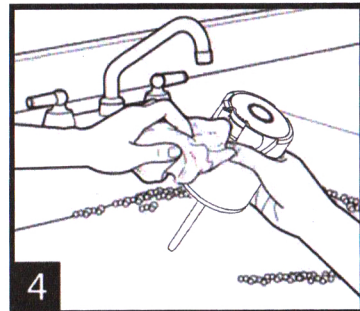
CONSEJOS PARA MEJORES RESULTADOS

- Use las bebidas más frías posibles 33°- 42° F O 0.5°- 5.5 ° C.
- Utilice la tabla de la derecha como referencia para el carbonatación de bebidas.
- Visite ellemate.co/drinkrecipes para obtener consejos y recetas. Nosotrosetamos actualizando constantemente recetas y damos la bienvenida a su ideas de recetas. Puedes enviarlos a info@ellemate.co.



3 Compatible
60L
(14.5oz/410g)
CO2
Carbonador

Carbonizadores vacíos de CO2 se pueden intercambiar por carbonizadores llenos en cualquier tienda participadora de ELLEMATE por el costo de el relleno de el gas solamente.



4 Tire del infusor Fizz y del conjunto de la botella hacia adelante 45° y deslícelo fuera de la máquina. Agite suavemente el conjunto para aumentar el nivel de carbonatación.

NOTA: Para máquinas de un solo empuje, la máquina Carbonatar automáticamente a CO2 óptimo nivel. Esta tabla es para empuje manual. Sólo máquinas.

	LONGITUD DE PRENSA (SEGUNDOS)	NUMERO DE PRENSAS
AGUA	1	2-3
JARABE	0.75	4-5
JUGO	.25-1	4-20
VINO	.25-1	4-20
CERVESA	0.25	12-20

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA

POSIBLE EDICIÓN Y POSIBLE SOLUCIÓN

Sin carbonatación

- Compruebe si el carbonatador de CO2 está casi vacío. Usa un carbonatador nuevo.
- El carbonatador es demasiado frío. Espere hasta que el carbonatador alcance la temperatura ambiente.
- La bebida está muy caliente. Usa una bebida muy fría a 33°- 42 ° F (0.5°- 5.5° C).
- Compruebe si el carbonatador de CO2 está instalado correctamente en el receptáculo. Si no, el botón de carbonatación no activará el carbonatador de CO2 para liberar CO2.

Carbonatación leve

- El CO2 no se mezcla bien con el agua. Espere 10 segundos después de que se libere CO2 en el agua para completar la mezcla antes de liberar la presión.
- El carbonatador de CO2 está casi vacío. Cambia el carbonatador de CO2.
- El carbonatador es demasiado frío. Espere hasta que el carbonatador alcance la temperatura ambiente.
- La bebida está muy caliente. Usa una bebida muy fría a 33 ° - 42 ° F (0.5° - 5.5° C).

Es difícil quitar la botella de agua de la unidad de carbonatación.

- El exceso de CO2 no ha sido liberado. Levante la lengüeta de liberación de presión en el inyector de carbonatación y espere hasta que se haya liberado todo el exceso de CO2. Siempre presione el botón azul de liberación rápida para vaciar la presión.

La espuma se eleva demasiado rápido mientras la presión de carbonatación o leasing

- Para máquinas manuales, utilice ráfagas de carbonatación más cortas. Cada bebida carbonatará de manera diferente. Si salen burbujas cuando está liberando presión a través de la válvula de liberación lenta la próxima vez que carbonate esa bebida en particular:
 - * Vierta menos bebida para dejar más espacio para que suban las burbujas.
 - * Utilizar ráfagas más cortas (para máquinas manuales). Simplemente presione el botón una vez para (máquinas de un solo empuje)

NOTA: La máquina Ellemate le permite utilizar su propia mezcla creativa para diseñar bebidas espumosas personalizadas y personalizar libaciones y bebidas a su gusto personal. Cuantas más recetas crees, más experto en mixología te convertirás. Los únicos límites están en tu propia imaginación.