



All products are trademarks of Nostalgia Products LLC.
Worldwide design & utility patented or patents pending.
© 2016 Nostalgia Products LLC.

www.nostalgiaproducts.com

(rev. 05/10/16 NW)



INF300

Electric Infuser Accelerator
Acelerador del infusor eléctrico
Accélérateur d'infusion électrique

Instructions and Recipes
Instrucciones y recetas
Consignes et Recettes

Make every day a party!
Visit www.nostalgiaproducts.com for more fun products.

CONTENTS

IMPORTANT PRECAUTIONS	3
IMPORTANT SAFEGUARDS	3
INTRODUCTION	4
PARTS & ASSEMBLY	5
HOW TO OPERATE	7
HELPFUL TIPS	7
CLEANING & MAINTENANCE	7
RECIPES	8
RETURNS & WARRANTY	12

SAFETY

Your safety and the safety of others is very important.

We have provided many important safety messages in this manual and on your appliance. Always read and obey all safety messages.



This is the safety alert symbol.

This symbol alerts you to potential hazards that can kill or hurt you and others.

All safety messages will follow the safety alert symbol.

All safety messages will tell you what the potential hazard is, tell you how to reduce the chance of injury, and tell you what can happen if the instructions are not followed.

Appliance Specifications:

120 Volts, 60 Hz
4 Watts, ETL Approved

THIS PRODUCT IS FOR USE IN 120 V AC OUTLET ONLY.

Refer to www.nostalgiaproducts.com/user-manuals/ for the most updated manual.

IMPORTANT PRECAUTIONS

A person who has not read and understood all operating and safety instructions is not qualified to operate this appliance. All users of this appliance must read and understand this Instruction Manual before operating or cleaning this appliance.

1. NEVER immerse base in water.
2. NEVER use near water.
3. NEVER use an abrasive sponge or cloth.
4. NEVER use a scouring pad on the appliance.
5. NEVER leave appliance unattended while in use.
6. NEVER try to force the cover into locked position.
7. Unplug unit from outlet when not in use and during cleaning.
8. DO NOT operate this appliance with a damaged cord or plug, nor if the appliance ever malfunctions.
9. This appliance is for use with food and liquids only.
10. Keep out of reach of children.
11. This appliance is NOT A TOY.
12. Unsupervised young children and cognitively challenged individuals should never operate this appliance.
13. This appliance is not intended for use by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge of how to operate this appliance.
14. Young children should be supervised while in proximity of the appliance to ensure that they do not play with it.

IMPORTANT SAFEGUARDS

Basic safety precautions should always be followed when using electrical appliances, including the following:

1. **Read all instructions before operating this appliance.**
2.  DO NOT touch moving parts.
3. To protect against electrical shock do not immerse cord, plug or any part of this appliance in water or other liquids.
4. To avoid fire or shock hazard, or damage to the unit, this unit should be plugged into a polarized 120 Volt AC outlet ONLY.
5.  Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
6. Unplug from outlet when not in use, before putting on or removing parts, and before cleaning.
7. DO NOT operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Return the appliance to the nearest repair shop for examination or repair, or electrical or mechanical adjustment.

8. The manufacturer does not recommend the use of accessory attachments. Use of accessory attachments may cause injuries, fire, or electric shock.
9. DO NOT use outdoors. FOR HOUSEHOLD USE ONLY.
10. Position the appliance as close to the outlet as possible to prevent injury due to tripping over cord.
11. DO NOT let cord hang over edge of table or counter.
12. DO NOT place on or near a hot gas or electric burner, nor in a heated oven.
13. DO NOT use the appliance for other than its intended use.
14.  An appliance that is plugged into an outlet should not be left unattended while in operation.
15. A short power supply cord is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled or tripping over a long cord.
16. Longer detachable power supply cords can be used if care is exercised in their use.
17. The marked electrical rating of an extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.
18. This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electrical shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.

SAVE THESE INSTRUCTIONS!

INTRODUCTION

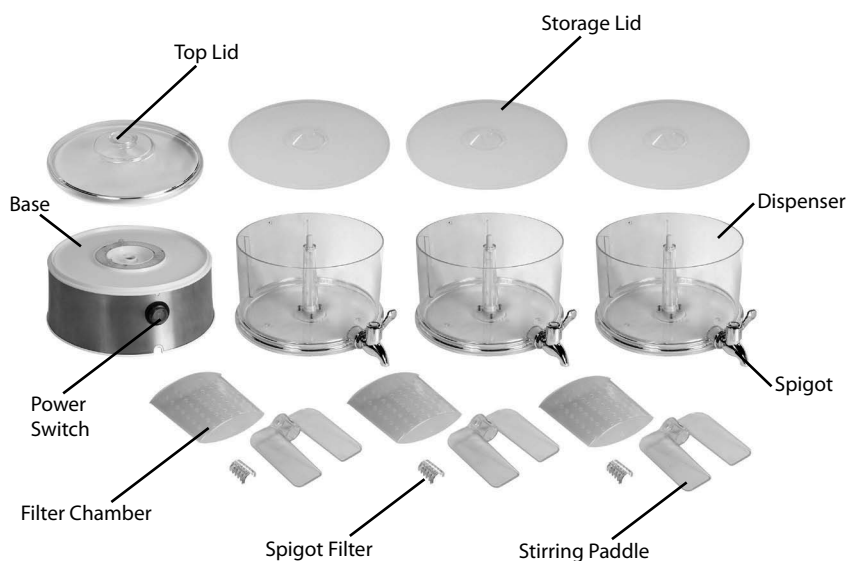
Thank you for purchasing the ELECTRIC INFUSER ACCELERATOR from Nostalgia™! Now you can create a variety of signature infused mixtures. Simply add fresh herbs, spices and fruits, ideally from your local market, and combine them with water, oils, or liquors until the flavors infuse to create a brand new flavor infusion. The infusion combinations are endless!

- Includes three stackable 1-gallon dispensers
- Stirring paddles rotate to speed up the infusion process
- Filtered infusion chamber keeps herbs and spices out of drinks
- Storage lids included for fridge storage or side-by-side dispensing
- Chrome-plated easy pour spouts
- Stainless steel LED lighted base

Visit www.nostalgiaproducts.com to find out which kits and accessories are available for this product

PARTS & ASSEMBLY

PARTS



CORD + LID STORAGE

Storage for the power cord and Storage Lids is located underneath the Base of the unit.



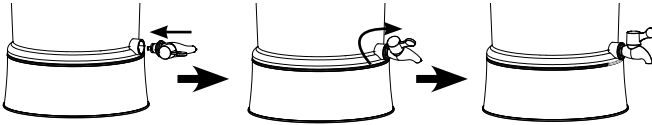
Cord Storage



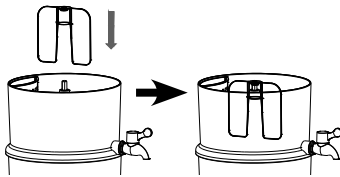
Lid Storage

ASSEMBLY

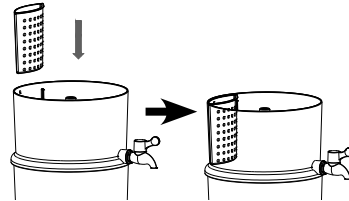
1. For each Dispenser, insert the Spigot into the dispenser sideways and rotate clockwise to secure.



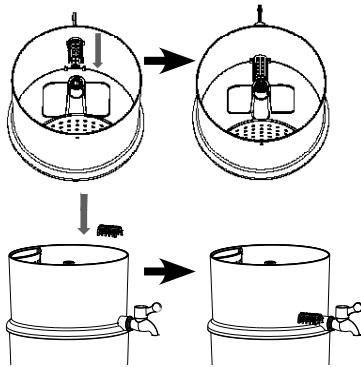
2. Place the Stirring Paddle onto the center spindle.



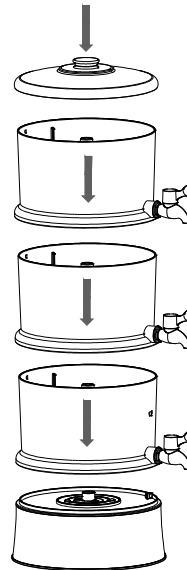
3. Slide the Filter Chamber between the notches on the side of the Dispenser.



4. Insert the Spigot Filter between the notches behind the Spigot.



5. Lastly, stack each Dispenser on top the Base. Place the Top Lid onto the top Dispenser.



HOW TO OPERATE

Before using, wash your ELECTRIC INFUSER ACCELERATOR by following the steps under CLEANING & MAINTENANCE.

1. Place the ELECTRIC INSUFER ACCELERATOR on a stable, waterproof surface near an electrical outlet before starting.
2. Always make sure that the cord is away from a water source.
3. Prepare your chosen beverage(s) as per the recipe, and pour into the Dispenser(s). Be sure beverage does not exceed MAX line on Dispenser.
NOTE: Filter Chamber is best used for herbs and spices. Remove the Filter Chamber from Dispenser when not in use.
4. Following the ASSEMBLY instructions, stack each Dispenser on the Base.
5. When ready to infuse, press the Power Switch to ON (1) and the Stirring Paddles will begin to revolve.
6. Allow ingredients to infuse, tasting as you go. When drink is ready, use Spigot to dispense.
7. When finished using appliance, press the Power Switch to OFF (0) and unplug unit from outlet.

HELPFUL TIPS

JAMMING

While infusing, larger ingredients may clump together and cause the Stirring Paddle to jam. When this happens, the Stirring Paddle will reverse direction. To avoid jamming, ensure that your Stirring Paddles are able to revolve freely by making sure all ingredients are cut into pieces no larger than about 1-1½ inches in size.

CLEANING & MAINTENANCE

To prolong the life of your unit, hand-washing parts is advised.

- Make sure the unit is unplugged before cleaning.
- Remove the Spigot, Stirring Paddle, Filter Chamber, and Spigot Filter from each Dispenser. Wash each part in warm, soapy water and dry thoroughly.
- Wipe the Base clean with a slightly damp, non-abrasive cloth to remove any residue, and dry thoroughly. Never submerge the Base in water or other liquid, or place in a dishwasher.
NOTE: To protect the motor plug from getting wet, never immerse the Base in any liquid. Always wash by hand.
- DO NOT use hard or abrasive cleaners.

RECIPES

Your ELECTRIC INFUSER ACCELERATOR makes countless combinations of infused drinks. Try some of these great recipes!

NOTE: Infusing times are approximate. Taste test as you go to find the infusing time that works best for your preference.

WATER + LEMON + CILANTRO + CUCUMBER

- 1 lemon
 - 1 cucumber
 - 3-5 sprigs of cilantro
- Cut lemon and cucumber into slices then into quarters.
- Combine water, lemon, cucumber and cilantro in dispenser. Fill dispenser with water to the MAX fill line.
- Infuse in water for 1-2 hours.
- If planning to infuse longer, remove lemon to prevent bitterness.
- Serve cold.

WATER + PURPLE GRAPES + ORANGE

- 1 orange
 - 10 purple grapes
- Cut orange into slices then into quarters.
Cut grapes in half, vertically.
- Combine orange pieces and grapes in dispenser. Fill dispenser with water to the MAX fill line.
- Infuse in water for about 30 minutes.
- Serve cold.

WATER + APPLES + GRAPES + CINNAMON STICK

- 1 medium size apple
 - 10 purple grapes
 - 2 cinnamon sticks
- Cut apple into slices, then cut grapes in half, vertically.
- Combine apple slices, grapes and cinnamon sticks in dispenser. Fill dispenser with water to the MAX fill line.
- Infuse in water for about 1-2 hours.
- Serve cold.

BOURBON WHISKEY + VANILLA BEANS + ORANGE PEEL

- 2 oranges
 - 2 whole vanilla beans
 - 750 mL bourbon whiskey
- Use a vegetable peeler to peel each orange. Remove only the orange portion, leaving the bitter white pith behind.
- Slit each vanilla bean down the side.
- Combine orange peels, vanilla beans and bourbon in dispenser. Do not exceed MAX fill line on the dispenser. Allow ingredients to infuse for about 1 week.
- To use bourbon, strain and discard the orange peels and vanilla beans.

VODKA + STRAWBERRY + BASIL

- 10 strawberries
 - 1 sprig fresh basil
 - 750 mL vodka
- Slice strawberries into pieces.
- Combine strawberries, basil leaves and vodka in infuser dispenser. Do not exceed MAX fill line on the dispenser.
- Allow ingredients to infuse for about 48 hours.

TEQUILA + JALAPEÑO

- 3 jalapeños
 - 750 mL tequila
- Slice jalapeños into ¼ inch size pieces, including the seeds.
- Combine jalapeños and tequila in infuser dispenser. Do not exceed MAX fill line on the dispenser.
- Allow ingredients to infuse for about 36 hours.

SANGRIA

- 1/2 cup brandy
 - 1/4 cup lemon juice
 - 1/3 cup frozen lemonade concentrate
 - 1/3 cup orange juice
 - 750 mL bottle dry red wine
 - 1/2 cup triple sec
 - 1 lemon
 - 1 orange
 - 1 lime
 - 1/4 cup white sugar (optional)
 - 8 maraschino cherries
 - 2 cups carbonated water
- Slice lemon, lime, and orange into slices, then into quarters.
- Combine brandy, lemon juice, lemonade concentrate, orange juice, red wine, triple sec and sugar in infuser dispenser. Float slices of lemon, orange, lime and maraschino cherries in the mixture. Do not exceed MAX fill line on the dispenser.
- Allow ingredients to infuse for 1-2 hours.
- For a fizzy sangria, add club soda just before serving.

MINT-GINGER ICED TEA

- 6 oz. fresh ginger Peel and smash ginger with a meat mallet. Boil water.
- 4 bags mint tea Combine ginger, mint tea, and boiling water in infuser dispenser. Do not exceed MAX fill line on the dispenser. Let steep for 8 minutes.
- 8 cups water
- Ice Allow ingredients to infuse for 1-2 hours.
- Mint sprigs Serve over ice with mint sprigs.

GIN PUNCH

- 2 navel oranges Slice oranges, lemons and lime into slices, then into quarters.
- 2 lemons
- 1 lime Combine all fruit in the infuser dispenser. Add the gin, juice, syrups, crème de framboise and water. Do not exceed MAX fill line on the dispenser.
- 1 cup fresh raspberries
- 1 1/2 cups fresh pineapple Allow ingredients to infuse for about 1 hour.
- 250 mL gin Just before serving, add the Champagne.
- 1/2 cup fresh lemon juice
- 6 oz. simple syrup
- 1 1/2 oz. orgeat
- 1/3 cup Massenez crème de framboise
- 1 cup water
- 250 mL Perrier-Jouët Grand Brut

LAVENDER INFUSED LEMONADE

- 3 cups granulated sugar Bring sugar and water to a boil in a saucepan, stirring until sugar has dissolved. Remove from heat, and let stand for 10 minutes.
- 3 cups water
- 1/4 cup dried lavender Combine sugar water and fresh lemon juice in the dispenser. Put dried lavender into the disposable filter bag, and place filter bag into the Filter Chamber.
- Disposable filter bag for loose tea Allow ingredients to infuse for about 1 hour.
- 4 cups fresh lemon juice (from 16 to 20 lemons) Serve over ice, and garnish with lemon slices and fresh lavender sprigs.
- Ice, for serving
- Lemon slices
- Fresh lavender sprigs, for garnish

GARLIC-HERB VINEGAR

- 3/4 cup fresh basil leaves, thyme, tarragon or rosemary sprigs
Rinse herbs and then pat dry with paper towels. Rough chop the leaves (leave sprigs whole).
In a saucepan over low heat, warm the vinegar until hot but not yet simmering; do not let it boil.
- 4 cups white wine or Champagne vinegar
Remove vinegar from the heat.
- 1 clove garlic, thinly sliced
Place herbs, garlic and lemon zest in the dispenser's Filter Chamber. Pour in the hot vinegar and start the infusor to combine.
- 2 lemon zest strips, each 1 in. by 2 in.
Allow ingredients to infuse for about 24 hours.
When flavors have fully infused, filter vinegar through a coffee filter and pour into hot, sterilized bottles to store.

ROSEMARY-ORANGE OLIVE OIL

- 750 mL olive oil
Rinse rosemary and then pat dry with paper towels.
- 5 sprigs rosemary, dried
In a saucepan over low heat, warm the oil until hot but not yet simmering; do not let it boil.
- 3-4 orange citrus zest, dried
Allow the oil to cool.
Place rosemary sprigs, and orange zest in the dispenser's Filter Chamber. Pour in the hot oil and start the infusor to combine.
Allow ingredients to infuse for about 24 hours.
When flavors have fully infused, filter oil through a coffee filter and pour into hot, sterilized bottles to store.

RETURNS & WARRANTY

SHOULD YOUR UNIT NOT WORK OR IF DAMAGED WHEN YOU FIRST TAKE IT OUT OF THE BOX, PLEASE RETURN IT TO THE PLACE OF PURCHASE IMMEDIATELY.

ELECTRIC INFUSER ACCELERATOR / INF300

Should you have any questions, please contact us via email or at the customer service number listed below between the hours of 8:00 AM and 5:00 PM, Monday through Friday, Central Standard Time.

Distributed by:

Nostalgia Products LLC
1471 Partnership Dr.
Green Bay, WI 54304-5685
Customer Service
Phone: (920) 347-9122
Web: www.nostalgiaproducts.com

Customer Service Inquiry

To submit a Customer Service inquiry, go to www.nostalgiaproducts.com and fill out the Customer Service Inquiry form and click the Submit button.

A representative will contact you as soon as possible.

Product Warranty Terms

Nostalgia Products LLC (the "Company") hereby warrants that for a period of one (1) year from the date of original purchase, this product will be free of defects in material and workmanship under normal home use, provided that the product is operated and maintained in accordance with the operating instructions. As the sole and exclusive remedy under this warranty, the Company will at its discretion either repair or replace the product found to be defective, or issue a refund on the product during the warranty period. This warranty is only available to the original retail purchaser of the product from the date of initial retail purchase, and is only valid with the original sales receipt, as proof of purchase date is required to obtain warranty benefits. All warranty claims must be brought to the attention of the Company within the warranty period and no later than 30 days of the failure to perform. This warranty does not cover normal wear or damage caused by shipping, mishandling, misuse, accident, alteration, improper replacement parts, or other than ordinary household use. You may be required to return the product (with shipping prepaid by you) for inspection and evaluation. Return shipping costs are not refundable. The Company is not responsible for returns damaged or lost in transit. Unless otherwise specifically permitted by the operating instructions, this warranty applies to indoor household use only. In order to obtain service under this warranty, please contact the Company at the telephone number listed above or by filling out the Customer Service Inquiry Form located at www.nostalgiaproducts.com. Warranty valid only in USA and Canada.

This warranty is in lieu of all other warranties, expressed or implied, including warranties of merchantability and fitness for a particular purpose, which are hereby excluded to the extent permitted by law. In no event shall the Company be liable for any indirect, incidental, consequential, or special damages arising out of or in connection with this product or the use thereof. Some states, provinces or jurisdictions do not permit the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so the foregoing exclusion or limitation may not apply to you.

This warranty does not apply to re-manufactured merchandise.

Please read the operating instructions carefully. Failure to comply with the operating instructions will void this warranty.

For more information, visit us online at www.nostalgiaproducts.com.

Like us on Facebook at www.facebook.com/NostalgiaElectrics.

Follow our boards on Pinterest at www.pinterest.com/nostalgielectrx.

Tweet along with us on Twitter at www.twitter.com/NostalgiaElctrx.

¡Convierta todos los días en una fietsa!
 Visite www.nostalgiaproducts.com para
 ver más productos divertidos.

CONTENIDO

PRECAUCIONES IMPORTANTES	14
PROTECCIONES IMPORTANTES	14
INTRODUCCIÓN	15
PIEZAS Y ENSAMBLAJE	16
CÓMO UTILIZAR	18
CONSEJOS ÚTILES	18
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	18
RECETAS	19
DEVOLUCIONES Y GARANTÍA	23

SEGURIDAD

Su seguridad y la seguridad de los demás es muy importante.

Hemos dado muchos mensajes de seguridad importantes en este manual y en el aparato. Siempre lea y cumpla con todos los mensajes de seguridad.



Este es el símbolo de alerta de seguridad.

Este símbolo le avisa de los peligros potenciales que pueden matar o herir a otros.

Todos los mensajes de seguridad seguirán al símbolo de alerta de seguridad.

Todos los mensajes de seguridad le indicarán cuál es el peligro potencial, cómo reducir la posibilidad de lesiones, y qué puede suceder si no se siguen las instrucciones.

Especificaciones del aparato:

120 voltios, 60 Hz

4 Vattios, aprobado por ETL

ESTE PRODUCTO SÓLO DEBE USARSE CON UN TOMACORRIENTE DE 120 V AC.

Visite www.nostalgiaproducts.com/user-manuals/ para ver el manual más actualizado.

PRECAUCIONES IMPORTANTES

Una persona que no haya leído y comprendido todas las instrucciones de uso y seguridad no está calificada para utilizar este aparato. Todos los usuarios de este dispositivo deben leer y comprender este Manual de instrucciones antes de utilizar o limpiar este aparato.

1. NUNCA sumerja nunca la base en agua,
2. NUNCA lo utilice cerca de agua.
3. NUNCA utilice un paño o una esponja abrasiva.
4. NUNCA utilice estropajos en el aparato.
5. NUNCA deje el aparato desatendido mientras esté en uso.
6. NUNCA trate de forzar la tapa en la posición bloqueada.
7. Desenchufe la unidad del tomacorriente cuando no esté en uso y durante la limpieza.
8. NO utilice este aparato con un cable o un enchufe dañado, o si el aparato está funcionando mal.
9. Este aparato sólo debe usarse para alimentos y líquidos.
10. Mantángalo alejado de los niños.
11. Este aparato NO ES UN JUGUETE.
12. Los niños pequeños sin supervisión y las personas con limitación cognitiva nunca deben utilizar este aparato.
13. Este aparato no está diseñado para personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o que carezcan de la experiencia y el conocimiento de cómo funciona este aparato.
14. Los niños pequeños deben supervisarse mientras estén cerca del aparato para asegurarse de que no jueguen con él.

PROTECCIONES IMPORTANTES

Siga siempre las precauciones básicas de seguridad cuando utilice aparatos eléctricos, incluyendo las siguientes:

1. **Lea todas las instrucciones antes de utilizar este aparato.**
2.  NO toque las partes móviles.
3. Para protegerse contra descargas eléctricas no sumerja el cable, enchufe o cualquier parte de este aparato en agua u otros líquidos.
4. Para evitar riesgos de incendio, descargas eléctricas, o daños a la unidad, la misma SÓLO debe conectarse a un tomacorriente de 120 voltios de CA polarizado.
5.  Una supervisión estricta se requiere cuando un aparato se use por niños o cerca de ellos.
6. Desconéctelo del tomacorriente cuando no esté en uso, antes de colocar o retirar piezas y antes de la limpieza.

7. NO utilizar un aparato con un cable o un enchufe dañado, si no funciona correctamente o si se ha caído o dañado de alguna manera. Devolver el aparato al taller de reparación más cercano para su examen, reparación o ajuste eléctrico o mecánico.
8. El fabricante no recomienda el uso de accesorios de sujeción. El uso de accesorios de sujeción puede causar lesiones, incendios o descargas eléctricas.
9. NO utilice el aparato al aire libre. SÓLO PARA USO DOMÉSTICO.
10. Coloque el aparato lo más cerca posible del tomacorriente para evitar lesiones debido a tropiezos con el cable.
11. NO deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o del mostrador.
12. NO lo coloque sobre o cerca de una hornilla eléctrica o gas caliente, ni en un horno caliente.
13. NO utilice el aparato para otros usos que no haya sido diseñado.
14.  Un aparato que esté conectado a un tomacorriente no debe dejarse desatendido mientras esté funcionando.
15. Un cable de alimentación corto se provee para reducir el riesgo resultante de enredarse o tropezarse con un cable largo.
16. Se pueden utilizar cables de alimentación desconectables si se tiene cuidado con su uso.
17. La clasificación eléctrica marcada en un cable de extensión debe ser al menos equivalente a la clasificación eléctrica del aparato.
18. Este aparato tiene una patita polarizada (un patita más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe está diseñado para entrar en el tomacorriente polarizado sólo en una posición. Si el enchufe no entra completamente en el tomacorriente, invierta el enchufe. Si aún así no entra, comuníquese con un electricista calificado. No trate de modificar el enchufe de ninguna manera.

¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!

INTRODUCCIÓN

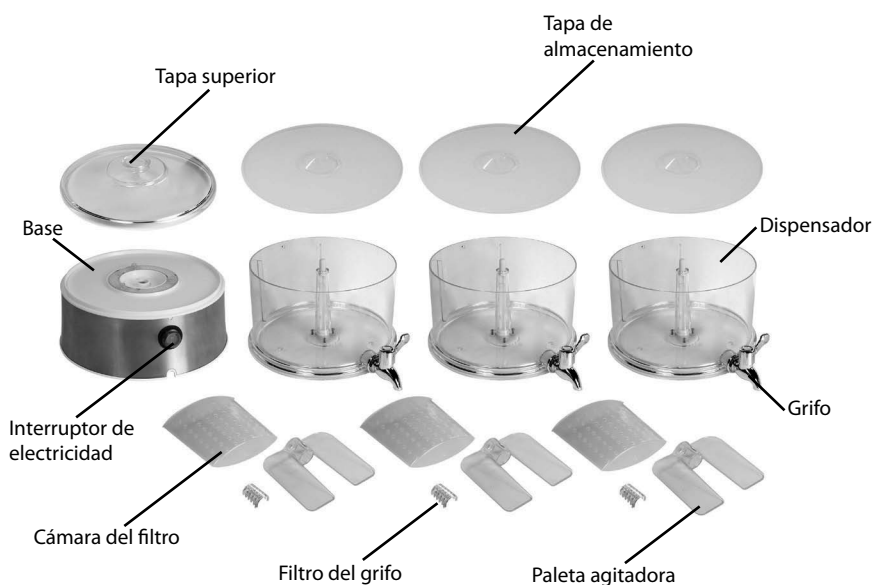
¡Gracias por adquirir el ACELERADOR DEL INFUSOR ELÉCTRICO de Nostalgia™! Ahora puede crear una variedad de mezclas infundidas características. Sólo añada hierbas frescas, especias y frutas, idealmente de su mercado local, y combínelas con agua, aceites o licores hasta infundir los sabores para crear una nueva infusión de sabor. ¡Las combinaciones de infusiones son infinitas!

- Incluye tres 3 dispensadores apilables de 1 galón
- Las Paletas agitadoras giran para acelerar el proceso de infusión
- La cámara de infusión filtrada aísla las hierbas y especias de las bebidas
- Se incluyen tapas para almacenamiento frigorífico o dispensación lado a lado
- Vertedores prácticos cromados
- Base iluminada por LED de acero inoxidable

¡Visite www.nostalgiaproducts.com para averiguar qué paquetes y accesorios están disponibles para este producto!

PIEZAS Y ENSAMBLAJE

PIEZAS



ALMACENAMIENTO DE CABLE DE ALIMENTACIÓN + TAPAS

Almacenamiento para el cable de alimentación y tapas de almacenamiento se encuentra debajo de la base.



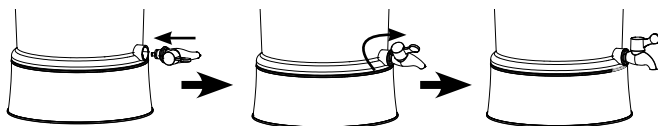
Guardar el cable



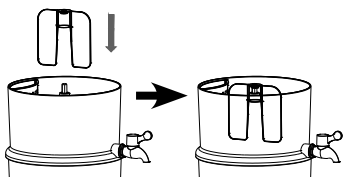
Almacenamiento de tapas

ENSAMBLAJE

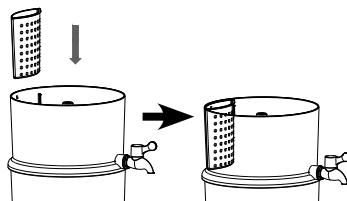
1. Para cada Dispensador, inserte el Grifo en el dispensador lateralmente y gírelo hacia la derecha para fijarlo.



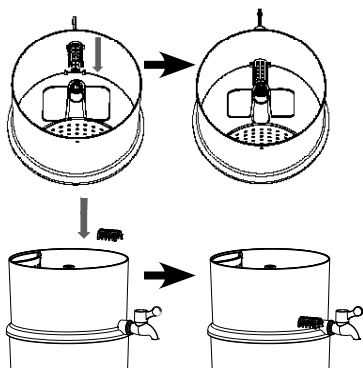
2. Coloque la Paleta agitadora en el vertedor central.



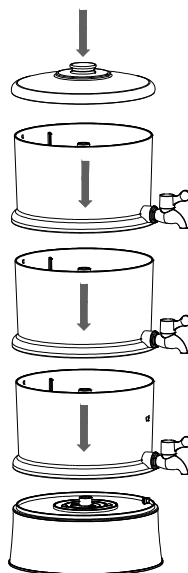
3. Deslice la cámara del filtro entre las muescas en el lado del dispensador.



4. Inserte el filtro del grifo entre las muescas detrás del grifo.



5. Por último, apile cada Dispensador en la parte superior de la Base. Coloque la tapa superior en el Dispensador superior.



CÓMO UTILIZAR

Antes de usarlo, lave el ACELERADOR DEL INFUSOR ELÉCTRICO al seguir los pasos de LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO.

1. Coloque el ACELERADOR DEL INFUSOR ELÉCTRICO sobre una superficie estable, resistente al agua, cerca de un tomacorriente antes de comenzar.
2. Siempre asegúrese de que el cable esté lejos de una fuente de agua.
3. Prepare su(s) bebida(s) elegida(s) según la receta, y viértala(s) en el/los dispensador(es).
NOTA: Retire la cámara del filtro del Dispensador cuando no esté en uso.
4. Siga las instrucciones de ENSAMBLAJE, apile cada Dispensador en la Base.
5. Cuando esté listo para infundir, mueva el interruptor de corriente a ON (1) y las Paletas agitadoras comenzarán a girar.
6. Permita que los ingredientes se infundan, degustando sobre la marcha. Cuando la bebida esté lista, utilice el grifo para dispensar.
7. Cuando haya terminado de usar el aparato, mueva el interruptor de corriente a OFF (1) (0) y desenchufe la unidad del tomacorriente.

CONSEJOS ÚTILES

ATASCAMIENTO

ATASCAMIENTO

Al infundir, los ingredientes de mayor tamaño pueden amontonarse y causar que la Paleta agitadora se atasque. Cuando esto suceda, la Paleta agitadora cambiará de dirección. Para evitar atascos, asegúrese de que las Paletas agitadoras puedan girar libremente y que todos los ingredientes se corten en pedazos no más grandes que 1-1½ pulgadas en tamaño.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Para prolongar la vida útil de la unidad, se aconseja lavar a mano las piezas.

- Asegúrese de que la unidad esté desenchufada antes de limpiarla.
- Retire el grifo, la Paleta agitadora, la Cámara del filtro y el Filtro del grifo de cada Dispensador. Lave cada parte con agua tibia y jabón y séquela cuidadosamente.
- Limpie la Base con un paño algo húmedo y no abrasivo, para eliminar cualquier residuo, y séquela bien. Nunca sumerja la base en agua u otros líquidos, ni la coloque en un lavavajillas.
NOTA: Para evitar que el enchufe del motor se moje, no sumerja nunca la base en ningún líquido. Siempre lávela a mano.
- NO utilice limpiadores fuertes o abrasivos.

RECETAS

El ACELERADOR DEL INFUSOR ELÉCTRICO hace innumerables combinaciones de bebidas infundidas. ¡Pruebe algunas de estas grandes recetas!

NOTA: Los tiempos de infusión son aproximados. Haga pruebas de sabor para hallar el tiempo de infusión que mejor se adapte a sus preferencias.

AGUA + LIMÓN + CILANTRO + PEPINO

- 1 limón
 - 1 pepino
 - 3-5 ramitas de cilantro
- Corte el limón y el pepino en rodajas y luego en pedacitos.
- Combine el agua, el limón, el pepino y el cilantro en dispensador. Llene el dispensador con agua hasta la línea de LLENADO MÁXIMO.
- Infúndalo en agua durante 1-2 horas.
- Si planea infundir más, retire el limón para evitar que se amargue.
- Sírvalo frío.

AGUA + UVAS MORADAS + NARANJA

- 1 naranja
 - uvas moradas
- Corte la naranja y el pepino en rodajas y luego en pedacitos.
- Corte las uvas por la mitad, verticalmente.
- Combine los trozos de naranja y uva en el dispensador.
- Llene el dispensador con agua hasta la línea de LLENADO MÁXIMO.
- Infúndalo en agua durante casi 30 minutos.
- Sírvalo frío.

AGUA + MANZANAS + UVAS + BARRA DE CANELA

- 1 manzana de tamaño mediano
 - 10 uvas moradas
 - 2 barras de canela
- Corte la manzana en rodajas, luego corte las uvas por la mitad, es decir, verticalmente.
- Combine las rodajas de manzana, uva y barritas de canela en dispensador. Llene el dispensador con agua hasta la línea de LLENADO MÁXIMO.
- Infúndalo en agua durante 1-2 horas.
- Sírvalo frío.

WHISKEY BORBÓN + FRIJOL DE VAINILLA + CÁSCARA DE NARANJA

- 2 naranjas
 - 2 frijoles de vainilla enteros
 - 750 mL de whiskey borbón
- Utilice un pelador de vegetales para pelar cada naranja. Retirar solamente la parte de la naranja, eliminando la médula blanca amarga.
- Corte a lo largo cada frijol de vainilla hacia un lado.
- Combine las cáscaras de naranja, frijoles de vainilla y el whiskey borbón en el dispensador Permita que los ingredientes se infundan durante casi 1 semana.
- Para utilizar el whiskey borbón, cuele y elimine las cáscaras de naranja y los frijoles de vainilla.

VODKA + FRESA + ALBAHACA

- 10 fresas
 - 1 ramita de albahaca fresca
 - 750 mL de vodka
- Corte las fresas en pedazos.
- Combine las fresas, las hojas de albahaca y la vodka en el dispensador del infusor. Asegúrese de no sobrepasar la línea de LLENADO MÁXIMO en el dispensador.
- Permita que los ingredientes se infundan durante casi 48 horas.

TEQUILA + JALAPEÑO

- 3 jalapeños
 - 750 mL tequila
- Corte los jalapeños en pedazos del tamaño de ¼ pulgada, incluyendo las semillas.
- Combine los jalapeños y el tequila en el dispensador del infusor.
- Permita que los ingredientes se infundan durante casi 36 horas.

SANGRIA

- ½ taza de brandy
 - ¼ taza de jugo de limón
 - ⅓ taza de concentrado de limonada congelado
 - ⅓ taza de jugo de naranja
 - botella de 750 mL de vino tinto seco
 - ½ taza de jugo de triple seco
 - 1 limón
 - 1 naranja
 - 1 lima
 - ¼ taza de azúcar blanca (opcional)
 - 8 cerezas al maraschino
 - 2 tazas de agua carbonatada
- Corte el limón, la lima y el pepino en rodajas y luego en pedacitos.
- Combine el brandy, el jugo de limón y el concentrado de limonada, jugo de naranja, vino tinto, triple seco y azúcar en el dispensador del infusor. Haga flotar las rodajas de limón, naranja, lima y cerezas al maraschino en la mezcla.
- Permita que los ingredientes se infundan durante casi 1-2 horas.
- Para una sangría chispeante, agregue la club soda justo antes de servir.

TÉ FRÍO DE MENTA Y JENGIBRE

- 6 onzas de jengibre fresco
 - 4 bolsas de té de menta
 - 8 tazas de agua
 - Hielo
 - Ramitas de menta
- Pele y aplaste el jengibre con un ablandador de carne. Hierva agua.
- Combine el jengibre, el té de menta y el agua hirviendo en el dispensador del infusor. No exceda la línea de llenado MÁXIMO marcada en el Dispensador. Deje que se remoje por 8 minutos.
- Permita que los ingredientes se infundan durante casi 1-2 horas.
- Sirva sobre hielo con ramitas de menta.

LIMONADA CON INFUSIÓN DE LAVANDA

- 3 tazas de azúcar granulada
 - 3 tazas de agua
 - ¼ taza de lavanda seca
 - Bolsa de filtro desechable para té suelto
 - 4 tazas de jugo de limón (de 16 a 20 limones)
 - Hielo para servir
 - Rodajas de limón
 - Ramitas de lavanda fresca para decorar
- Hierva el agua con azúcar en una olla, revuélvala hasta que el azúcar se haya disuelto. Retire del calor y deje enfriar durante 10 minutos.
- Combinar el agua con azúcar y el jugo de limón en el dispensador. Inserte la lavanda seca en la bolsa del filtro desechable, y coloque la bolsa del filtro en la cámara del filtro.
- Permita que los ingredientes se infundan durante casi 1 hora.
- Sirva sobre hielo y decore con rodajas de limón y ramitas de lavanda fresca.

VINAGRE CON HIERBAS Y AJO

- 3/4 de taza de hojas de albahaca fresca, tomillo, estragón o ramitas de romero
- 4 tazas de vinagre blanca o vinagre de champaña
- 1 diente de ajo, en rodajas delgadas
- 2 tiras de cáscara de limón, cada una de 1 por 2 pulgadas

Enjuague las hierbas y luego séquelas con toallas de papel. Pique las hojas ásperas (deje las ramitas enteras).

En una sartén a fuego lento, caliente el vinagre hasta que esté caliente pero no hirviendo; no deje que hierva.

Retire el vinagre del calor.

Coloque las hierbas, el ajo y el limón rallado en la cámara del Filtro del dispensador. Vierta el vinagre caliente y arranque el infusor para que combine.

Permita que los ingredientes se infundan durante casi 24 horas.

Cuando los sabores se han infundido completamente, filtre el vinagre a través de un filtro de café y vierta en caliente las botellas esterilizadas para almacenar.

ACEITE DE OLIVA, ROMERO Y NARANJA

- 750 ML de aceite de oliva
- 5 ramitas de romero seco
- 3 a 4 cáscaras de cítricos de naranja, secas

Enjuague el romero y luego séquelas con toallas de papel.

En una sartén a fuego lento, caliente el aceite hasta que esté caliente pero no hirviendo; no deje que hierva.

Deje que el aceite se enfríe.

Coloque las ramitas de romero, el ajo y la cáscara de naranja en la cámara del Filtro del dispensador. Vierta el aceite caliente y arranque el infusor para que combine.

Permita que los ingredientes se infundan durante casi 24 horas.

Cuando los sabores se han infundido completamente, filtre el aceite a través de un filtro de café y vierta en caliente las botellas esterilizadas para almacenar.

DEVOLUCIONES Y GARANTÍA

SI LA UNIDAD NO FUNCIONA O ESTÁ DAÑADA AL SACARLA POR PRIMERA VEZ DE LA CAJA, DEVUÉLVALA AL LUGAR DE COMPRA INMEDIATAMENTE.

ACELARADOR DEL INFUSOR ELÉCTRICO / INF300

Si tiene preguntas, contacte con nosotros por correo electrónico o por el número telefónico de servicio al cliente que aparece a continuación en el horario de 8:00 AM a 5:00 PM, de lunes a viernes, Hora Estándar del Este.

Distribuida por:

Nostalgia Products LLC
1471 Partnership Dr.
Green Bay, WI 54304-5685
Servicio al cliente
Teléfono: (920) 347-9122
Web: www.nostalgiaproducts.com

Solicitud de servicio al cliente

Para enviar una solicitud al Servicio al Cliente, vaya a www.nostalgiaproducts.com, llene el formulario de Solicitud de Servicio al Cliente y haga clic en el botón Enviar.

Un representante le contactará tan pronto como sea posible.

Términos de garantía del producto

Po este medio, Nostalgia Products LLC (la "Compañía") garantiza que por un período de un (1) año a partir de la fecha de compra original, este producto estará sin defectos en cuanto a materiales y mano de obra en uso normal en casa, siempre que el producto se maneje y mantenga de acuerdo con las instrucciones de manejo. Como único y exclusivo remedio en virtud de esta garantía, la Compañía, a su discreción, podrá optar por reparar o sustituir el producto que se encuentre defectuoso, o emitir un reembolso por el producto durante el período de garantía. Esta garantía sólo está disponible para el comprador original minorista del producto a partir de la fecha inicial de compra al por menor, y sólo es válida con el recibo de compra original, y como prueba de la fecha de compra, es necesario obtener los beneficios de la garantía. Todos los reclamos de garantía deben hacerse a la atención de la Compañía dentro del período de garantía y no más tarde que 30 días desde la imposibilidad de realizarlo. Esta garantía no cubre el desgaste normal o daños ocasionados por el embarque, malos manejos, mal uso, accidentes, alteración, piezas de cambio incorrectas, o algo distinto al uso doméstico normal. Es posible que deba devolver el producto (con los gastos de envío pagados por usted) para inspección y evaluación. Los costos de envío no son reembolsables. La empresa no se hace responsable por devoluciones dañadas o perdidas en tránsito. A menos que se indique lo contrario específicamente permitido por las instrucciones de manejo, esta garantía sólo se aplica al uso en interiores de las viviendas. Para realizar una reparación bajo esta garantía, comuníquese con la Compañía mediante el número de teléfono indicado anteriormente o al llenar el formulario de consulta para el servicio de Atención al Cliente en www.nostalgiaproduct.com. El período de garantía sólo es válido en EE.UU. y Canadá.

Esta garantía está en lugar de cualquier otra garantía, expresa o implícita, incluso las garantías de comerciabilidad y conveniencia para un propósito en particular, que quedan excluidas en la medida permitida por la ley. En ningún caso la compañía será responsable de cualquier daño indirecto, incidental, consecuente, especial o daños que surjan o estén relacionados con este producto o la utilización del mismo. Algunos estados, provincias o corregimientos no permiten la exclusión o la limitación de daños incidentales o consecuentes, por lo que la exclusión o la limitación anterior quizás no se aplique a usted.

Esta garantía no se aplica a mercancía reelaborada.

Lea las instrucciones de manejo cuidadosamente. El incumplimiento de las instrucciones de manejo anulará esta garantía.

Para obtener más información, visítenos en línea en www.nostalgiaproducts.com.

Me Gusta en Facebook en www.facebook.com/NostalgiaElectrics.
Siga nuestros consejos sobre Pinterest en www.pinterest.com/nostalgiaelctrx.
Tweet con nosotros en Twitter en www.twitter.com/NostalgiaElctrx.

Chaque jour devient une fête !
Visitez le site www.nostalgiaproducts.com pour plus de
produits plaisants.

TABLE DES MATIÈRES

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES	25
SÉCURITÉS IMPORTANTES	25
INTRODUCTION	27
PIÈCES ET ASSEMBLAGE	27
COMMENT FAIRE FONCTIONNER	29
CONSEILS UTILES	29
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	29
RECETTES	30
RETOURS ET GARANTIE	34

SÉCURITÉ

Votre sécurité et celle des autres est très importante.

Nous vous offrons les messages importants en matière de sécurité inscrits dans ce manuel et sur votre appareil. Veuillez toujours lire et suivre tous les messages de sécurité.



Ceci est le symbole d'alerte à la sécurité..

Ce symbole vous alerte des dangers potentiels pouvant vous blesser, voire causer la mort, pour vous ou d'autres personnes.

Tous les messages de sécurité suivront le symbole d'alerte à la sécurité.

Tous les messages de sécurité vous informeront sur quel danger potentiel est présent, expliqueront comment réduire la possibilité de blessure et vous indiquera les conséquences et ce qui arrivera si les directives ne sont pas suivies.

Caractéristiques de l'appareil :

120 Volts, 60 Hz
4 Watts, approuvé ETL

CE PRODUIT DOIT ÊTRE BRANCHÉ DANS UNE PRISE MURALE DE 120V UNIQUEMENT.

Référez-vous au manuel www.nostalgiaproducts.com/user-manuals/ afin d'obtenir le manuel le plus à jour.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Toute personne n'ayant pas lu et compris toutes les directives de fonctionnement et de sécurité avant de faire fonctionner cet appareil n'est pas qualifiée pour faire ainsi. Tous les utilisateurs de cet appareil doivent lire et comprendre ce manuel de directives avant de faire fonctionner ou nettoyer cet appareil.

1. JAMAIS submerger la base de cet appareil dans l'eau.
2. NE JAMAIS utiliser cet appareil près d'une source d'eau.
3. NE JAMAIS utiliser une éponge ou linge abrasif.
4. NE JAMAIS utiliser un tampon récurrent sur cet appareil.
5. NE JAMAIS laisser cet appareil sans surveillance lorsqu'il est utilisé.
6. NE JAMAIS essayer de forcer le couvercle en place.
7. Débranchez l'unité de la prise électrique lorsque l'appareil ne fonctionne pas ou pour le nettoyer.
8. NE PAS faire fonctionner cet appareil avec un cordon d'alimentation ou une fiche endommagé, ni si cet appareil semble mal fonctionner.
9. Cet appareil est pour une utilisation avec des aliments et des liquides uniquement.
10. Veuillez garder cet appareil hors de la portée des enfants.
11. Cet appareil N'EST PAS UN JOUET.
12. Les enfants non supervisés et individus ayant une déficience intellectuelle ne devraient jamais faire fonctionner cet appareil.
13. Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou lesquelles manquent d'expérience ou de connaissance pour faire fonctionner cet appareil.
14. Les enfants en bas âge devraient toujours être supervisés lorsqu'ils sont à proximité de cet appareil afin d'assurer qu'ils ne jouent pas avec.

SÉCURITÉS IMPORTANTES

Des précautions de sécurité de base devraient toujours être suivies lorsque vous utilisez des appareils électriques, incluant ce qui suit :

1. **Veuillez lire toutes les directives avant de faire fonctionner cet appareil.**
2.  NE PAS toucher les pièces mobiles.
3. Pour protéger contre toutes électrocutions, ne pas submerger le cordon d'alimentation, la fiche ou autres pièces de cet appareil dans de l'eau ou d'autres liquides.
4. Pour éviter des dangers d'électrocution, ou encore endommager l'appareil, cet appareil devrait être branché dans une prise polarisée de 120 Volt UNIQUEMENT.
5.  Une supervision stricte est nécessaire lorsque n'importe quel appareil est utilisé en présence de jeunes enfants.
6. Débranchez l'appareil de la prise lorsque celui-ci n'est pas utilisé, avant de mettre ou d'enlever des pièces et avant de le nettoyer.

7. NE PAS faire fonctionner n'importe quel appareil lorsque son cordon d'alimentation est endommagé ou branché ou si l'appareil semble mal fonctionner ou s'il est échappé ou endommagé de façon quelconque. Renvoyez l'appareil au magasin de réparation le plus près pour une vérification ou une réparation, voire un ajustement électrique ou mécanique.
8. Le fabricant ne recommande pas d'utiliser des accessoires. L'utilisation des accessoires peut causer des blessures, des incendies ou des électrocutions.
9. NE PAS utiliser l'appareil à l'extérieur. POUR L'USAGE À DOMICILE SEULEMENT.
10. Positionnez l'appareil aussi près de la prise murale que possible afin d'éviter les blessures provenant de s'enfarger dans le cordon d'alimentation.
11. NE PAS laisser le cordon d'alimentation pendre par-dessus le rebord de la table ou le comptoir.
12. NE PAS placer sur ou près d'un brûleur électrique ou au gas, ni dans un four chauffé.
13. NE PAS utiliser cet appareil pour d'autres fins que celles prévues.
14.  Un appareil branché dans une prise électrique ne devrait pas être laissé sans surveillance durant son fonctionnement.
15. Un court cordon d'alimentation est fourni afin de réduire le risque de s'entremêler ou d'enfargement dû à un long cordon.
16. Des plus longs cordons d'alimentation détachables peuvent être utilisés si vous les utilisez avec mégarde.
17. L'estimation électrique indiquée sur une rallonge devrait être au moins aussi élevée que l'estimation électrique de l'appareil.
18. Cet appareil possède une fiche polarisée (une branche est plus large que l'autre). Afin de réduire le risque d'électrocution, cette fiche est conçue pour s'ajuster dans la prise électrique murale d'une seule façon. Si la fiche ne s'ajuste pas complètement dans la prise, réservez la fiche. Si celle-ci ne s'ajuste toujours pas, contactez un électricien qualifié. Ne pas essayer de modifier la fiche d'aucune façon.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS!

INTRODUCTION

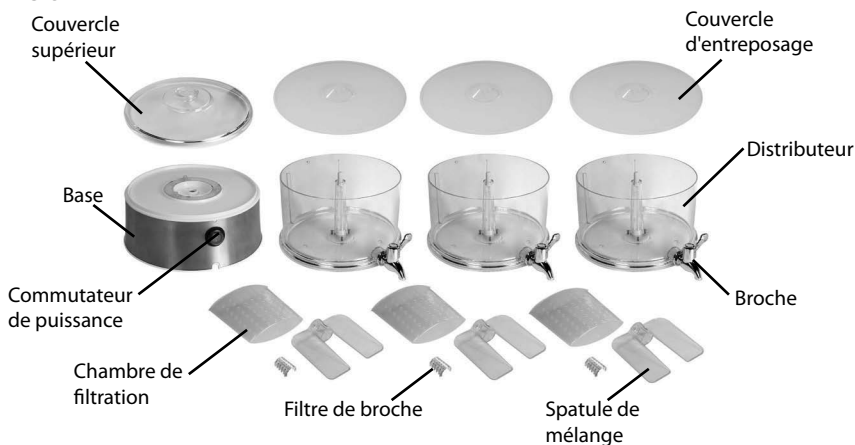
Nous vous remercions d'avoir acheté l'ACCÉLÉRATEUR D'INFUSION ÉLECTRIQUE de NostalgiaMC! Maintenant vous pouvez créer une panoplie de mélanges d'infusions griffés. Ajoutez-y des herbes fraîches, des épices et des fruits, idéalement provenant de votre marché local et combinez-les dans de l'eau, de l'huile ou des liqueurs jusqu'à ce que les saveurs infusent le liquide et créent une toute nouvelle saveur infusée. Les mélanges d'infusions sont sans fin !

- Inclut trois distributeurs empilables de 1 gallon
- Les spatules de mélange tournent pour accélérer le processus d'infusion
- La chambre d'infusion filtrée conserve les herbes et les épices hors des boissons
- Le couvercles d'entreposage pour le réfrigérateur incluent un distributeur côte-à-côte
- Becs verseurs chromés pour faciliter le versement
- Base en acier inoxydable illuminée par des DEL

Visitez le site www.nostalgiaproducts.com pour découvrir quelles troussees et accessoires sont disponibles pour ce produit !

PIÈCES ET ASSEMBLAGE

PIÈCES



STOCKAGE DES CORDON + COUVERCLE

Stockage pour le cordon d'alimentation et Couvercles d'entreposage est situé en dessous de la Base.



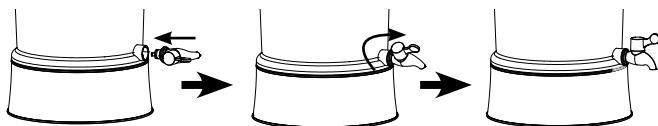
Rangement
du cordon



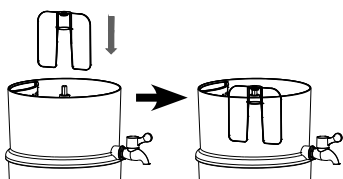
Stockage des
couvercles

ASSEMBLAGE

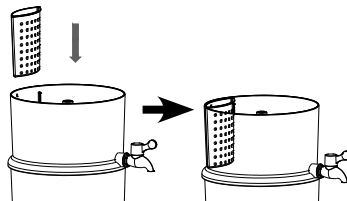
1. Pour chaque distributeur, insérez la broche dans de côté dans le distributeur puis tournez dans le sens des aiguilles d'une montre pour sécuriser.



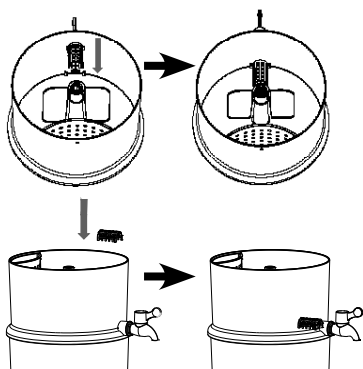
2. Placez la spatule de mélange sur la broche centrale.



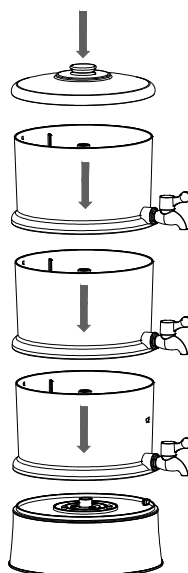
3. Glissez la chambre du filtre entre les encoches situées sur le côté du distributeur.



4. Insérez le filtre de la broche entre les encoches derrière la broche.



5. En dernier lieu, empilez chaque distributeur sur la base. Placez le le couvercle supérieur sur le dessus du distributeur.



COMMENT FAIRE FONCTIONNER

Avant d'utiliser, lavez votre ACCÉLÉRATEUR D'INFUSION ÉLECTRIQUE selon les étapes rédigées sous NETTOYAGE ET ENTRETIEN.

1. Placez l'ACCÉLÉRATEUR D'INFUSION ÉLECTRIQUE sur une surface stable et hydrofuge, près d'une prise électrique avant de commencer.
2. Toujours vous assurer que le cordon d'alimentation est loin d'une source d'eau.
3. Préparez votre boisson selon la recette puis versez-la dans le distributeur.
REMARQUE : Enlevez la chambre du filtre du distributeur lorsque celui-ci n'est pas utilisé.
4. En suivant les directives d'ASSEMBLAGE, empilez chaque distributeur sur la base.
5. Si vous êtes prêt à infuser, appuyez sur l'interrupteur d'alimentation ALLUMÉ (1) puis les spatules de mélange commenceront à tourner.
6. Permettez aux ingrédients de s'infuser, en goûtant tout au long. Lorsque la boisson est prête, utilisez la broche pour verser.
7. Lorsque vous aurez terminé d'utiliser l'appareil, appuyez sur la touche d'alimentation ÉTEINTE (0) puis débranchez l'appareil de la prise électrique.

CONSEILS UTILES

BLOCAGE

Toute en infusant, les ingrédients plus larges peuvent obstruer les spatules de mélange. Lorsque ceci se produit, les spatules de mélange changeront de direction. Pour éviter toute obstruction, assurez-vous que les spatules de mélange peuvent tourner facilement en vous assurant que les ingrédients soient coupés en morceaux d'une grosseur de 1 à 1 1/2 pouces tout au plus.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Pour prolonger la vie de l'unité, lavez les pièces à la main.

- Assurez-vous que l'appareil est débranché avant de le nettoyer.
- Enlevez la broche, la spatule de mélange, la chambre de filtre et le filtre de la broche de chaque distributeur. Lavez chaque pièce dans de l'eau chaude savonneuse puis essuyez-les correctement.
- Essuyez la base avec un linge humide et non abrasif afin d'enlever tout résidu, puis asséchez correctement. Ne jamais submerger la base dans l'eau ou d'autre liquide, ni placer au lave-vaisselle.
REMARQUE : Pour protéger le cordon du moteur de se mouiller, je jamais submerger la base dans aucun liquide. Toujours laver les pièces à la main.
- NE JAMAIS utiliser des nettoyeurs durs ni abrasifs.

RECETTES

Votre ACCÉLÉRATEUR D'INFUSION ÉLECTRIQUE fait une multitude de combinaisons de boissons infusées. Essayez certaines des ces super recettes !

REMARQUE : Les temps d'infusion sont approximatifs. Goûtez durant l'infusion afin de trouver le temps d'infusion qui s'accorde le mieux à votre préférence.

EAU + CITRON + CILANTRO + CONCOMBRE

- 1 citron
- 1 concombre
- 3 à 5 tiges du cilantro

Coupez le citron et le concombre en tranches puis en quartiers.

Combinez l'eau, le citron, le concombre et le cilantro dedans distributeur.

Remplissez le distributeur avec de l'eau jusqu'à la ligne indiquée MAX REMPLISSAGE.

Infusez dans l'eau de 1 à 2 heures.

Si vous planifiez infuser davantage, enlevez le citron afin d'éliminer l'amertume.

Servir froid.

EAU + RAISINS + ORANGE

- 1 orange
- 10 raisins pourpres

Coupez l'orange en tranches puis en quartiers.

Coupez les raisins en deux, verticalement.

Mélangez les morceaux d'orange et de raisins dans le distributeur.

Remplissez le distributeur avec de l'eau jusqu'à la ligne indiquée MAX REMPLISSAGE.

Infusez dans l'eau pendant environ 30 minutes.

Servir froid.

EAU + POMMES + RAISINS + BÂTON DE CANNELLE

- 1 pomme de taille moyenne
- 10 raisins pourpres
- 2 bâtons de cannelle

Coupez la pomme en tranches, puis les raisins en deux, verticalement.

Combinez les tranches de pomme, de raisins et les bâtons de cannelle dans distributeur. Remplissez le distributeur avec de l'eau jusqu'à la ligne indiquée MAX REMPLISSAGE.

Infusez dans l'eau environ 1 à 2 heures.

Servir froid.

WHISKEY BOURBON + GOUSSES DE VANILLE + PEAU D'ORANGE

- 2 oranges
- 2 gousses de vanille
- 750 ml de whiskey bourbon

Utilisez un économe pour peler chaque orange. Enlevez seulement la portion orange, en laissant le blanc derrière pour ne pas avoir l'amertume.

Fendez en deux chaque gousse de vanille.

Combinez les peaux d'orange, les gousses de vanille et le bourbon distributeur. Permettez aux ingrédients d'infuser pour environ 1 semaine.

Pour utiliser le bourbon, filtrez puis jetez les peaux d'orange et les gousses de vanille.

VODKA + FRAISE + BASILIQUE

- 10 fraises
- 1 tige de basilic frais
- 750 ml de vodka

Coupez les fraises en morceaux.

Combinez les fraises, les feuilles de basilic et la vodka dans le distributeur à infusion. Soyez sûr de ne pas excéder la ligne MAXIMUM REMPLISSAGE sur le distributeur.

Permettez aux ingrédients d'infuser pour environ 48 heures.

TÉQUILA+ PIMENT JALAPENO

- 3 piment jalapeños
- 750 mL tequila

Tranchez les piments en morceaux de ¼ de pouces, incluant les graines.

Mélangez les piments et la téquila dans le distributeur d'infusion.

Permettez aux ingrédients d'infuser pour environ 36 heures.

SANGRIA

- 1/2 tasse de brandy
- 1/4 de tasse de jus de citron
- 1/3 de tasse de concentré de limonade congelé
- 1/3 tasse de jus d'orange
- bouteille de vin rouge sec de 750 ml
- 1/2 tasse de triple sec
- 1 citron
- 1 orange
- 1 lime
- 1/4 tasse de sucre granulé (facultatif)
- 8 cerises maraschino
- 2 tasses d'eau carbonisée

Tranchez le citron, la lime et les oranges en tranches puis en quartiers.

Mélangez le brandy, le jus de citron et le concentré de limonade, jus d'orange, vin rouge, triple sec et sucre dans le distributeur d'infusion. Laissez flotter les tranches de citron, d'orange, de lime et de cerises dans le mélange.

Permettez aux ingrédients d'infuser de 1 à 2 heures.

Pour une sangria gazeuse, ajoutez-y du club soda juste avant de servir.

THÉ GLACÉ MENTHE-GINGEMBRE

- 6 onces de gingembre frais
Pelez et écrasez le gingembre avec un maillet à viande. Portez l'eau à ébullition.
 - 4 sachets de thé à la menthe
Mélangez le gingembre, le thé à la menthe et ajoutez l'eau bouillante au distributeur d'infusion. Laissez macérer pendant 8 minutes.
 - 8 tasses d'eau
 - Glace
Mélangez le brandy, le jus de citron, le concentré de limonade, le jus d'orange, le vin rouge, le triple sec et le sucre dans le distributeur d'infusion. Laissez flotter les tranches de citron, d'orange, de lime et de cerises dans le mélange.
 - Tiges de menthe
Permettez aux ingrédients d'infuser de 1 à 2 heures.
- Pour une sangria gazeuse, ajoutez-y du club soda juste avant de servir.

PUNCH AU GIN

- 2 oranges
Tranchez les oranges, les citrons et les limes en tranches puis en quartiers.
- 2 citrons
- 1 lime
Mélangez tous les fruits dans le distributeur d'infusion. Ajoutez le gin, le jus, les sirops, la crème de framboises et l'eau.
- 1 tasse de framboises fraîches
Permettez aux ingrédients d'infuser pour environ 1 heure.
- 1 1/2 tasses d'ananas frais
Ajoutez du champagne juste avant de servir.
- 250 ml de gin
- 1/2 tasse de jus de citron
- 6 onces de sirop simple
- 1 1/2 onces de sirop d'orgeat
- 1/3 tasse de crème de framboises Massenez
- 1 tasse d'eau
- 250 ml de Grand Brut Perrier-Jouet

VINAIGRE AUX HERBES ET À L'AIL

- 3/4 tasse de feuilles de basilic frais, de brins d'estragon, de thym ou de romarin
- 4 tasses de vinaigre de vin blanc ou du Champagne
- 1 gousse d'ail émincée
- 2 lanières de zeste de citron, 1 po par 2 po chacune

Rincer les herbes et puis éponger avec du papier absorbant. Hacher grossièrement les feuilles (laissez les brins en entier).

Dans une casserole à feu doux, chauffer le vinaigre jusqu'à ce qu'il soit chaud mais pas encore frémissant ; ne le laissez pas bouillir.

Retirer le vinaigre du feu.

Place les herbes, l'ail et le zeste de citron dans la chambre de filtration du distributeur. Verser le vinaigre chaud et commencer l'infuseur pour mélanger.

Permettre aux ingrédients d'infuser environ 24 heures.

Lorsque les saveurs sont entièrement infusées, filtrer le vinaigre au travers d'un filtre à café et versez-le dans des bouteilles stérilisées chaudes pour entreposer.

HUILE D'OLIVE AU ROMARIN ET À L'ORANGE

- 750 mL d'huile d'olive
- 5 tiges de romarin séché
- 3 ou 4 zestes d'orange ou d'agrumes, séchés

Rincer le romarin et puis éponger avec du papier absorbant.

Dans une casserole à feu doux, chauffer le vinaigre jusqu'à ce qu'il soit chaud mais pas encore frémissant ; ne le laissez pas bouillir.

Laissez l'huile refroidir.

Placez les brins de romarin et le zeste d'orange dans la chambre de filtration du distributeur. Verser le vinaigre chaud et commencer l'infuseur pour mélanger.

Permettre aux ingrédients d'infuser environ 24 heures.

Lorsque les saveurs sont entièrement infusées, filtrer le vinaigre au travers d'un filtre à café et versez-le dans des bouteilles stérilisées chaudes pour entreposer.

RETOURS ET GARANTIE

SI VOTRE APPAREIL NE FONCTIONNE PAS OU S'IL EST ENDOMMAGÉ QUAND VOUS LE RETIREZ DE LA BOÎTE, VEUILLEZ LE RETOURNER IMMÉDIATEMENT À L'ENDROIT OÙ IL A ÉTÉ ACHETÉ.

ACCÉLÉRATEUR D'INFUSION ÉLECTRIQUE / INF300

Pour toute question, communiquer par courriel ou au numéro de téléphone du service à la clientèle, entre 08 h 00 et 17 h 00, du lundi au vendredi, heure normale du Centre.

Distribué par :

Nostalgia Products LLC
1471 Partnership Dr.
Green Bay, WI 54304-5685
Service à la clientèle
Téléphone : (920) 347-9122
Site Web : www.nostalgiaproducts.com

Demande pour le service à la clientèle

Pour soumettre une demande au service à la clientèle, rendez vous au www.nostalgiaproducts.com puis remplissez le formulaire de demande au service à la clientèle puis cliquez sur le bouton Soumettre.

Un représentant vous contactera dès que possible.

Conditions de garantie du produit

Le groupe Nostalgia Products LLC (référé tel « l'Entreprise ») garantit que pour une période d'un (1) an en date d'achat, ce produit est sans défaut de matériel et de fabrication selon une utilisation normale à domicile, seulement si le fonctionnement et l'entretien du produit sont conformes aux directives fournies. À titre de réparation exclusive et entière sous cette garantie, l'Entreprise pourra à sa discrétion, réparer ou remplacer le produit défectueux, voire émettre un remboursement du produit durant la période couverte sous garantie. Cette garantie n'est disponible seulement qu'à l'acheteur d'origine du produit, en date d'achat au détail dudit produit et sera valide uniquement avec le reçu de caisse d'origine, à titre de preuve d'achat, lequel est requis pour obtenir les bienfaits reliés à cette garantie. Toute réclamation doit être rapportée à l'attention de l'Entreprise dans la fenêtre de la période de la garantie, sans dépasser 30 jours à défaut de performance. Cette garantie ne couvre pas l'usure normale ou dommage cause par l'expédition, la mauvaise manipulation, la mauvaise utilisation, les accidents, les modifications, les mauvaises pièces de remplacement, voire toute autre utilisation anormale du produit à domicile. Il est possible que vous ayez à retourner le produit (avec les frais de retour prépayés par vous) pour une inspection et une évaluation. Les frais des coûts de retour ne sont pas remboursables. L'Entreprise n'est aucunement responsable pour les retours endommagés ou perdus en transit. Autrement que spécifiquement permis selon les directives de fonctionnement, cette garantie s'applique à une utilisation à domicile à d'intérieur seulement. Afin d'obtenir un service couvert sous cette garantie, veuillez contacter l'Entreprise au numéro de téléphone inclut ci-haut ou en remplissant le formulaire de demande au service à la clientèle, sur le site www.nostalgiaproducts.com. La garantie est valide seulement aux États-Unis et au Canada.

Cette garantie prévaut toute autre garantie, expresse ou implicite incluant les garanties de qualité marchande ou ayant une aptitude pour une intention en particulier, lesquelles sont exclues selon la loi. Sous aucun prétexte l'Entreprise ne pourra être tenue responsable pour tout dommage indirect, accidentel, conséquentiel ou spécial provenant de ou en relativité avec ce produit ou son utilisation. Certains états, provinces ou juridictions n'allouent pas l'exclusion ou la limitation de tels dommages accidentels ou conséquentiels, donc l'exclusion ou limitation suscitée peut ne pas s'appliquer à vous.

Cette garantie ne s'applique pas à la marchandise de renaissance.

Veuillez lire les directives de fonctionnement attentivement. Ne pas se conformer aux directives de fonctionnement annulera cette garantie.

Pour plus d'informations, visitez notre site Web à www.nostalgiaproducts.com.

Aimez-nous sur Facebook à l'adresse [www.facebook.com / NostalgiaElectrics](http://www.facebook.com/NostalgiaElectrics).
Suivez nos conseils sur Pinterest à [www.pinterest.com / nostalgiaelctrx](http://www.pinterest.com/nostalgiaelctrx).
Tweet avec nous sur Twitter à l'adresse [www.twitter.com / NostalgiaElctrx](http://www.twitter.com/NostalgiaElctrx).

