

PLEASE READ AND SAVE THIS USE AND CARE BOOK.
POR FAVOR LEA ESTE INSTRUCTIVO ANTES DE USAR EL PRODUCTO.
VEUILLEZ LIRE ET CONSERVER CE GUIDE D'ENTRETIEN ET D'UTILISATION.



Tip 'N Mix™

Automatic Salad Dressing Mixer

Mezclador automático de aderezos para ensaladas Batteur à vinaigrettes automatique



? USA/Canada 1-800-231-9786
Mexico 01-800-714-2503
www.blackanddecker.com

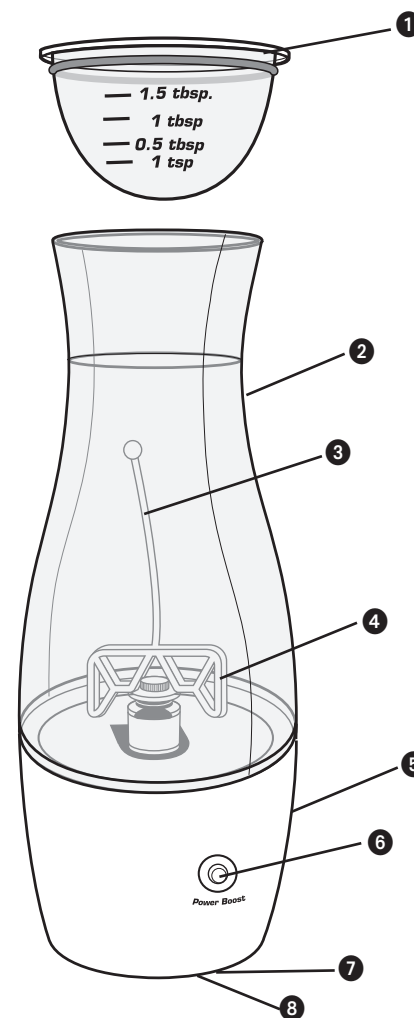
Accessories/Parts (USA/Canada) 1-800-738-0245
Accesorios/Partes (EE.UU./Canadá)
Accessoires/Pièces (É.-U./Canada)

Models/Modelos/Modèles GDM100, GDM200

Congratulations on your purchase of the new Black&Decker® Gizmo™ Tip 'N Mix™ Salad Dressing Mixer! This innovative unit automatically helps prepare vinaigrettes and creamy salad dressings quickly and easily.

Just add the ingredients and watch how the powerful spinning action of the mixing spatula and specially designed beater automatically emulsifies ingredients as you pour. Conveniently battery operated, you can take it and set it right on the dining table. A Power Boost button helps you start mixing ingredients on the dining table or adds a powerful boost if you press it as you serve.

Product may vary slightly from what is illustrated.



1. Tight-seal lid/measuring cup with pre-measured markings (Part # GDM100-02)
 - † 2. Jar with pre-measured recipes (not shown) - vinaigrette recipes (creamy dressing recipes, Model GDM200) (Part # GDM100-01)
 3. Beater
 4. Mixing spatula
 5. Base
 6. Power Boost button
 7. On/Off switch (under unit)
 - † 8. Battery compartment (under unit) (Part # GDM100-03)
- † Consumer replaceable

How to Use

This product is for household use only.

GETTING STARTED

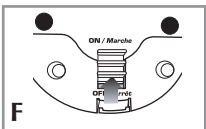
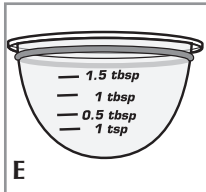
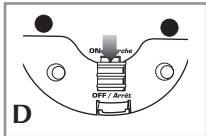
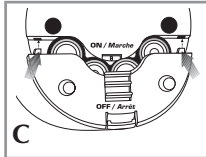
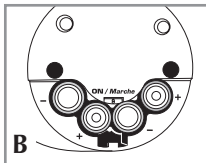
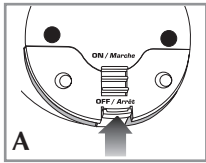
Clean unit before first use as instructed in the Cleaning section.

USING THE BATTERIES

The unit comes with 4 "AA" batteries.

Inserting the Batteries in the Compartment

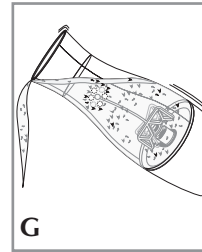
1. Remove jar from the base by turning it counterclockwise.
2. Turn the base upside down.
3. Remove the battery compartment cover.
 - a. Press the tab, the cover lifts up halfway (A).
 - b. Grasp the cover and pull it off.
4. Insert each battery into the compartment following the + and - markings (B).
5. Replace the cover. Insert the two end tabs on the cover into the slots on the unit and push the cover until it snaps into place (C).



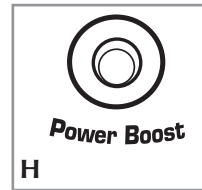
PREPARING DRESSINGS

Important: When you turn on the unit and set it on the counter, it stops functioning. This is normal; it only works when you tilt it or when you press the Power Boost button.

1. Make sure the unit is off (D).
2. Place unit on a flat surface.
3. Remove the jar lid.
4. Choose a recipe from the recipes printed on the jar. For your convenience recipes are included in this manual with instructions to follow. Refer to Preparing Vinaigrettes (pages 5-8) or Preparing Creamy Salad Dressings (Model GDM200) (pages 9-12).
5. Add ingredients in the order marked on the jar and up to the fill line for each ingredient.
6. For dry ingredients, follow the pre-measured level on the jar lid (E).
7. Place the lid on the jar.
8. Slide the ON/OFF switch to the ON position (F).

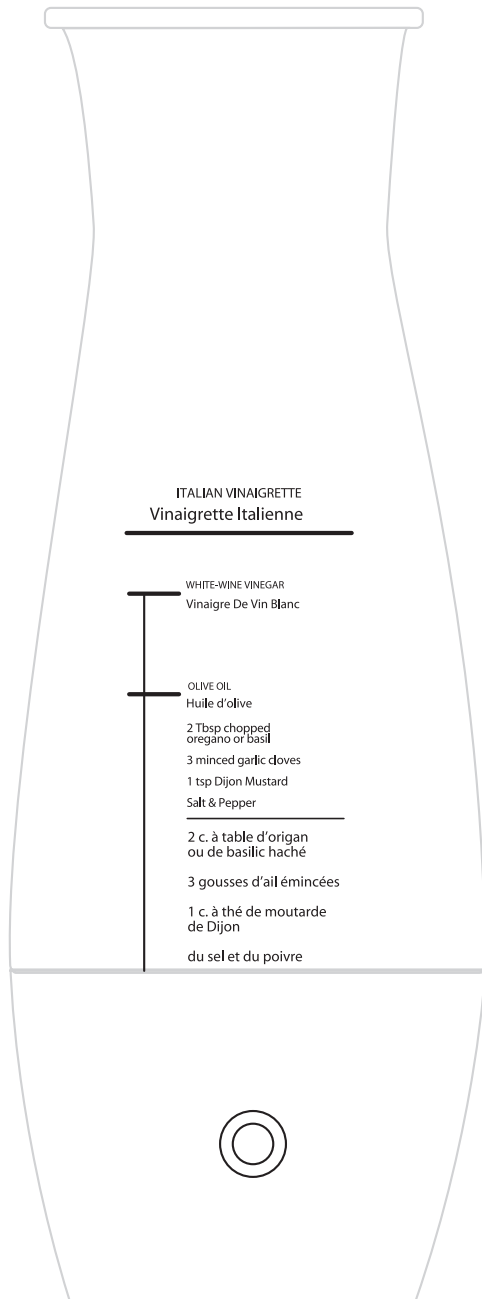


Tip: If you press the Power Boost button while the unit is tilted and working, it will add extra power to the mixing action.



- a. Tilt the unit to automatically activate the spinning motion of the mixing spatula and beater. Ingredients are mixed as you pour (G). Or
 - b. Press the Power Boost button intermittently until all ingredients are blended (H).
9. To mix ingredients, either:
 - a. Tilt the unit to automatically activate the spinning motion of the mixing spatula and beater. Ingredients are mixed as you pour (G). Or
 - b. Press the Power Boost button intermittently until all ingredients are blended (H).
 10. As you pour the dressing, the unit automatically starts emulsifying the ingredients for vinaigrettes or creamy salad dressings (model GDM200).
 11. When finished, place lid on the jar, tightly. You can store any left-over vinaigrette dressings in the jar, without the base, and keep it in the refrigerator or up to 7 days.

PREPARING VINAIGRETTES



ITALIAN VINAIGRETTE

Makes about 1 cup.

1. Remove the lid.
2. Follow order of the ingredients as marked on the jar.
3. Add ingredients.
 - Olive oil to the OLIVE OIL fill line. (3/4 cup)
 - White wine vinegar to the "WHITE WINE VINEGAR" fill line. (1/4 cup)

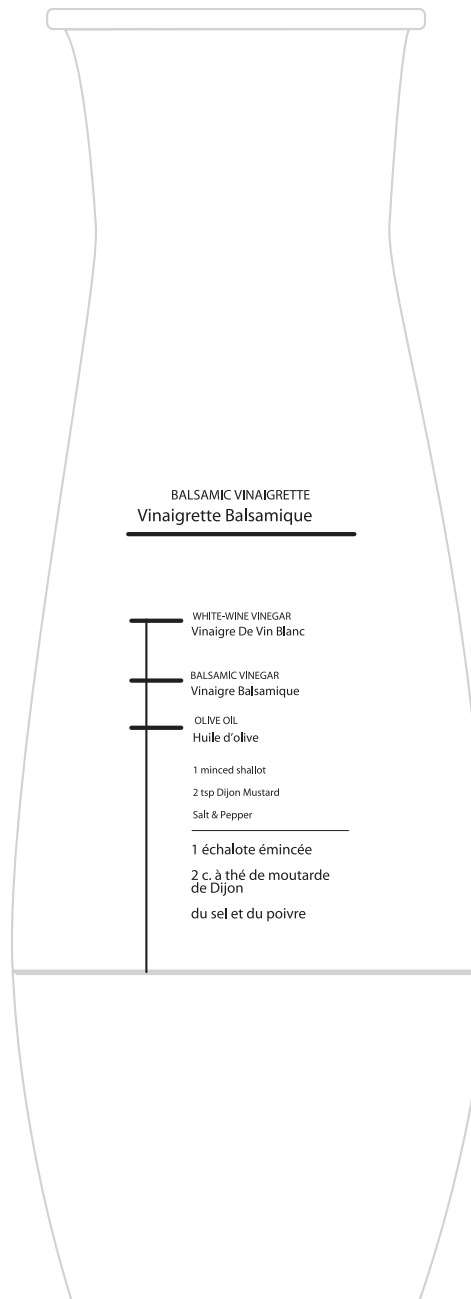
Add the rest of the ingredients using the lid as a measuring spoon for your convenience.

- 2 tbsp. chopped fresh oregano or basil
 - 3 garlic cloves, minced
 - 1 tsp. Dijon mustard
 - Salt and pepper to taste
4. Place lid on the unit or mix as you pour with lid removed.
 5. Mix ingredients automatically as you pour or leave unit standing on a flat surface and press the Power Boost button intermittently.

Note: No matter which way you choose to mix your dressing, with or without the lid, you will enjoy splatter-free mixing as you pour.

Mixing Tip: Pressing the Power Boost button adds a powerful boost if you press it as you serve.

If you do not have all the ingredients, please refer to suggested Tips and Ideas, page 13.



BALSAMIC VINAIGRETTE

Makes about 1 cup.

1. Remove the lid.
2. Follow order of the ingredients as marked on the jar.
3. Add ingredients.
 - Olive oil to the "OLIVE OIL" fill line. (2/3 cup)
 - Balsamic vinegar to the "BALSAMIC VINEGAR" fill line. (2 tbsp.)
 - White wine vinegar to the "WHITE WINE VINEGAR" fill line. (2 tbsp.)

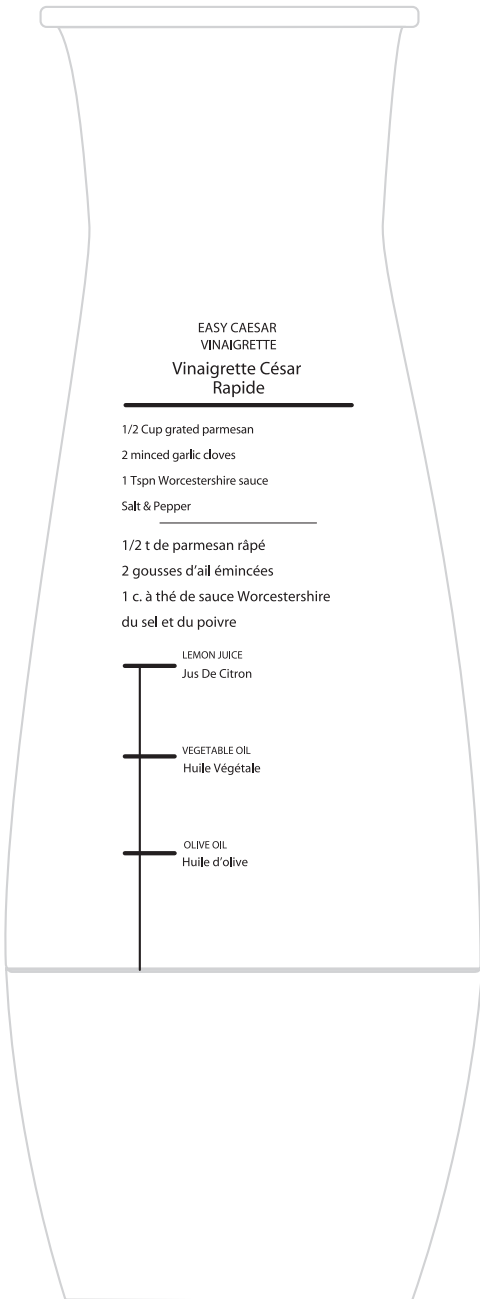
Add the rest of the ingredients using the lid as a measuring spoon for your convenience.

- 1 shallot, minced
 - 1 tsp. Dijon mustard
 - Salt and pepper to taste
4. Place lid on the unit or mix as you pour with lid removed.
 5. Mix ingredients automatically as you pour or leave unit standing on a flat surface and press the Power Boost button intermittently

Note: No matter which way you choose to mix your dressing, with or without the lid, you will enjoy splatter-free mixing as you pour.

Mixing Tip: Pressing the Power Boost button adds a powerful boost if you press it as you serve.

If you do not have all the ingredients, please refer to suggested Tips and Ideas, page 13.



EASY CAESAR VINAIGRETTE

Makes about 1 cup.

1. Remove the lid.
2. Follow order of the ingredients as marked on the jar.
3. Add ingredients.
 - Olive oil to the "OLIVE OIL" fill line. (1/3 cup)
 - Vegetable oil to the "VEGETABLE OIL" fill line. (1/3 cup)
 - Fresh lemon juice to the "LEMON JUICE" fill line. (1/4 cup)

Add the rest of the ingredients using the lid as a measuring spoon for your convenience.

- 1/2 cup grated Parmesan cheese
 - 2 garlic cloves, minced
 - 1 tsp. Worcestershire sauce
 - Salt and pepper to taste
4. Place lid on the unit or mix as you pour with lid removed.
 5. Mix ingredients automatically as you pour or leave unit standing on a flat surface and press the Power Boost button intermittently.

Note: No matter which way you choose to mix your dressing, with or without the lid, you will enjoy splatter-free mixing as you pour.

Mixing Tip: Pressing the Power Boost button adds a powerful boost if you press it as you serve.

If you do not have all the ingredients, please refer to suggested Tips and Ideas, page 13.



HONEY MUSTARD VINAIGRETTE

Makes about 3/4 cup.

1. Remove the lid.
2. Follow order of the ingredients as marked on the jar.
3. Add ingredients.
 - Vegetable oil to the "VEGETABLE OIL" fill line. (1/2 cup)
 - Red wine vinegar to the "RED WINE VINEGAR" fill line. (2 tbsp.)
 - Honey mustard to the "HONEY MUSTARD" fill line. (2 tbsp.)

Add the rest of the ingredients using the lid as a measuring spoon for your convenience.

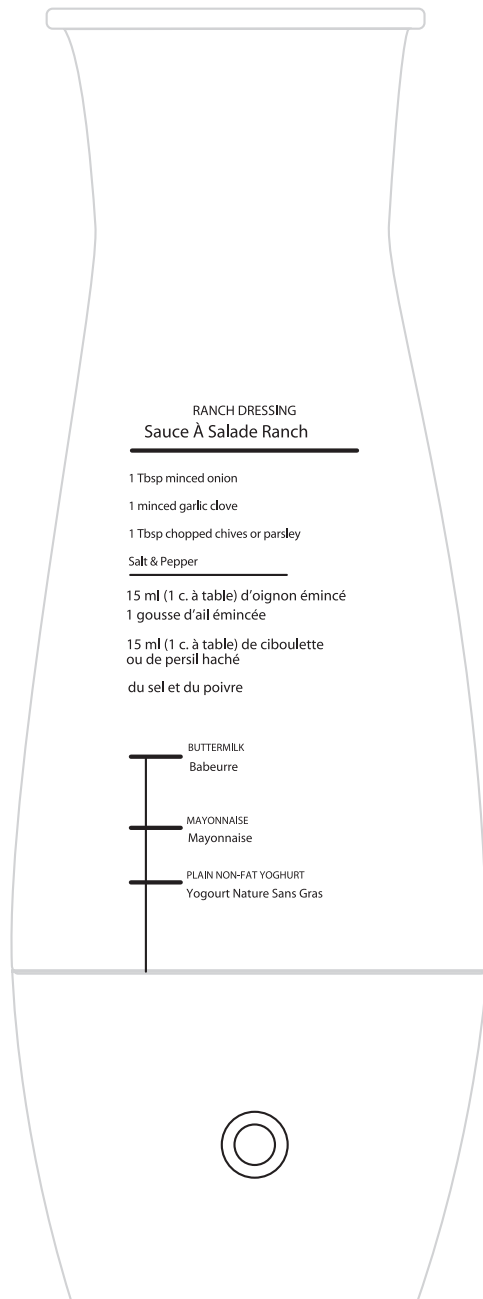
- 1 tbsp. honey
 - 1 tbsp. fresh lemon juice
 - Salt and pepper to taste
4. Place lid on the unit or mix as you pour with lid removed.
 5. Mix ingredients automatically as you pour or leave unit standing on a flat surface and press the Power Boost button intermittently.

Note: No matter which way you choose to mix your dressing, with or without the lid, you will enjoy splatter-free mixing as you pour.

Mixing Tip: Pressing the Power Boost button adds a powerful boost if you press it as you serve.

If you do not have all the ingredients, please refer to suggested Tips and Ideas, page 13.

PREPARING CREAMY SALAD DRESSINGS (Model GDM200 only)



RANCH DRESSING

Makes about 3/4 cup.

1. Remove the lid.
2. Follow order of the ingredients as marked on the jar.
3. Add ingredients.
 - Plain, non-fat yogurt to the "PLAIN NON-FAT YOGURT" fill line. (1/3 cup)*
 - Mayonnaise to the "MAYONNAISE" fill line. (1/3 cup)*

***Tip:** To make it easier to pour the yogurt or mayonnaise into the jar, first stir each ingredient with a spoon until smooth.

- Buttermilk to the "BUTTERMILK" fill line. (1/2 cup)

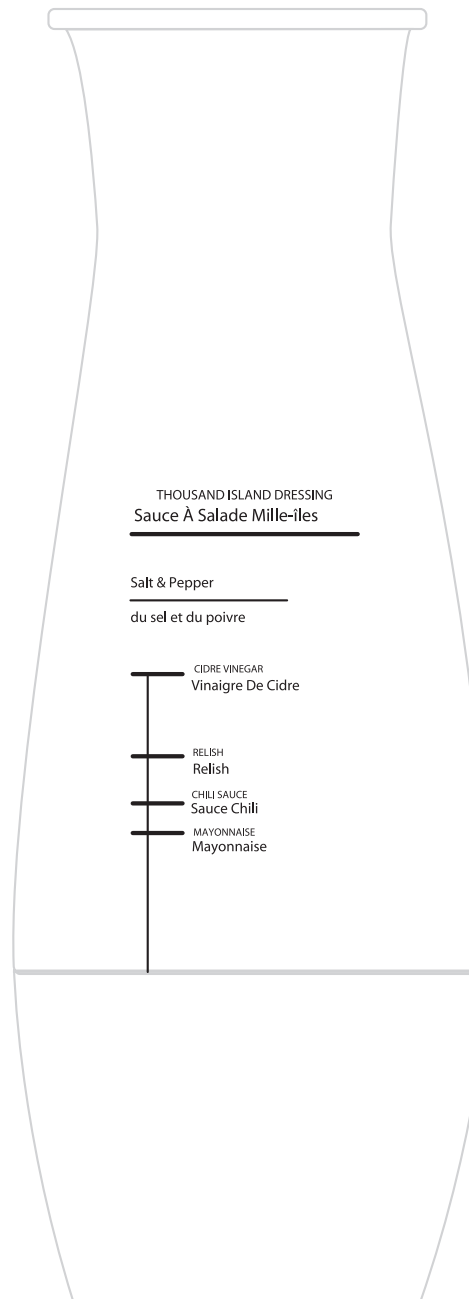
Add the rest of the ingredients using the lid as a measuring spoon for your convenience.

- 1 tsp. of onion, minced
 - 1 garlic clove, minced
 - 1 tbsp. fresh chopped chives or parsley
 - Salt and pepper to taste
4. Place lid on the unit or mix as you pour with lid removed.
 5. Mix ingredients automatically as you pour or leave unit standing on a flat surface and press the Power Boost button intermittently.

Note: No matter which way you choose to mix your dressing, with or without the lid, you will enjoy splatter-free mixing as you pour.

Mixing Tip: Pressing the Power Boost button adds a powerful boost if you press it as you serve.

If you do not have all the ingredients, please refer to suggested Tips and Ideas, page 13.



THOUSAND ISLAND DRESSING

Makes about 1 cup.

1. Remove the lid.
 2. Follow order of the ingredients as marked on the jar.
 3. Add ingredients.
 - Mayonnaise to the "MAYONNAISE" fill line. (1/2 cup)*
- *Tip:** To make it easier to pour the mayonnaise into the jar, first stir with a spoon until smooth.

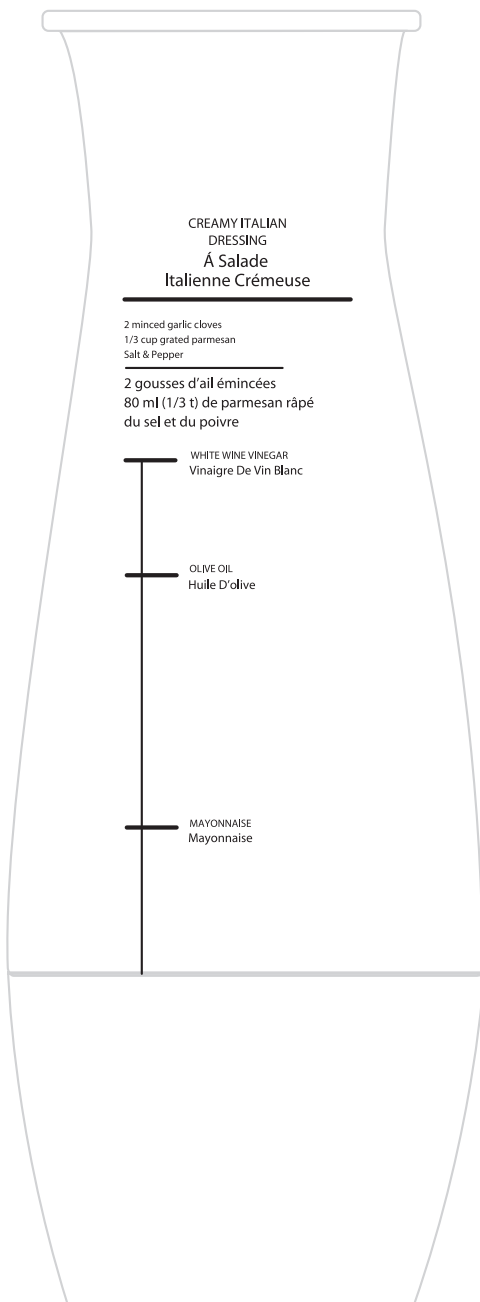
- Chili sauce to the "CHILI SAUCE" fill line. (1/4 cup)
- Relish to the "RELISH" fill line. (2 tbsp.)
- Cider vinegar to the "CIDRE VINEGAR" fill line. (2 tbsp.)
- Salt and pepper to taste

4. Place lid on the unit or mix as you pour with lid removed.
5. Mix ingredients automatically as you pour or leave unit standing on a flat surface and press the Power Boost button intermittently.

Note: No matter which way you choose to mix your dressing, with or without the lid, you will enjoy splatter-free mixing as you pour.

Mixing Tip: Pressing the Power Boost button adds a powerful boost if you press it as you serve.

If you do not have all the ingredients, please refer to suggested Tips and Ideas, page 13.



CREAMY ITALIAN DRESSING

Makes about 1 1/3 cups.

1. Remove the lid.
2. Follow order of the ingredients as marked on the jar.
3. Add ingredients.

- Mayonnaise to the "MAYONNAISE" fill line. (1/2 cup)*

***Tip:** To make it easier to pour the mayonnaise into the jar, first stir with a spoon until smooth.

- Olive oil to the "OLIVE OIL" fill line. (3/4 cup)
- White wine vinegar to the "WHITE WINE VINEGAR" fill line. (1/4 cup)

Add the rest of the ingredients using the lid as a measuring spoon for your convenience.

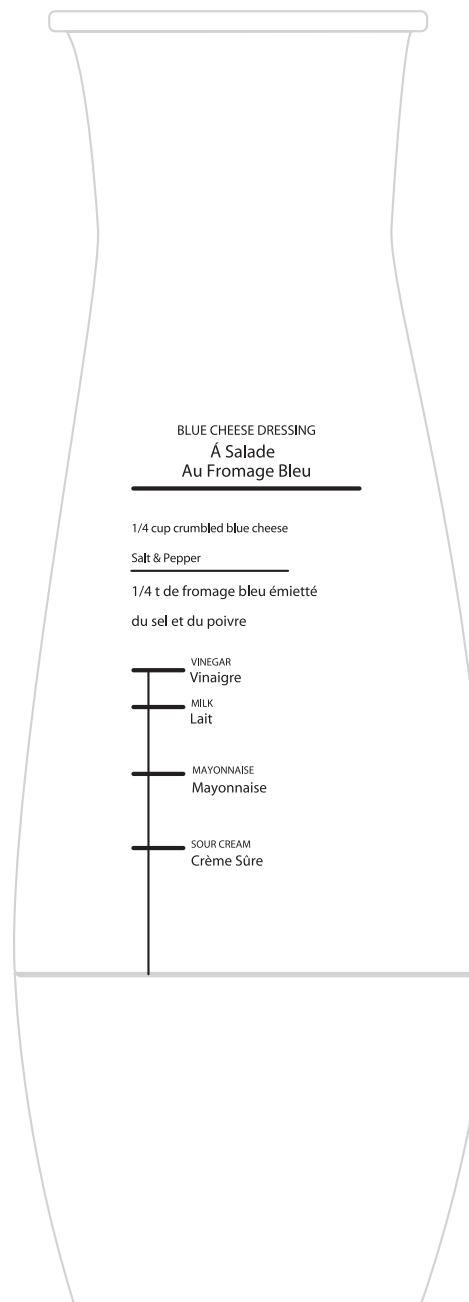
- 2 garlic cloves, minced
 - 1/3 cup grated Parmesan cheese
 - Salt and pepper to taste
4. Place lid on the unit or mix as you pour with lid removed.

5. Mix ingredients automatically as you pour or leave unit standing on a flat surface and press the Power Boost button intermittently.

Note: No matter which way you choose to mix your dressing, with or without the lid, you will enjoy splatter-free mixing as you pour.

Mixing Tip: Pressing the Power Boost button adds a powerful boost if you press it as you serve.

If you do not have all the ingredients, please refer to suggested Tips and Ideas, page 13.



BLUE CHEESE DRESSING

Makes about 1 cup.

1. Remove the lid.
2. Follow order of the ingredients as marked on the jar.
3. Add ingredients.

- Sour cream to the "SOUR CREAM" fill line. (1/2 cup)*
- Mayonnaise to the "MAYONNAISE" fill line. (1/4 cup)*

***Tip:** To make it easier to pour the sour cream or mayonnaise into the jar, first stir each ingredient with a spoon until smooth.

- Milk to the "MILK" fill line. (2 tbsp.)
- White vinegar to the "VINEGAR" fill line. (1 tbsp.)

Add the rest of the ingredients using the lid as a measuring spoon for your convenience.

- 1/4 cup crumbled blue cheese
 - Salt and pepper to taste
4. Place lid on the unit or mix as you pour with lid removed.

5. Mix ingredients automatically as you pour or leave unit standing on a flat surface and press the Power Boost button intermittently.

Note: No matter which way you choose to mix your dressing, with or without the lid, you will enjoy splatter-free mixing as you pour.

Mixing Tip: Pressing the Power Boost button adds a powerful boost if you press it as you serve.

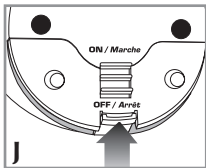
If you do not have all the ingredients, please refer to suggested Tips and Ideas, page 13.

TIPS AND IDEAS:

1. Don't have fresh herbs on hand? Substitute 1 teaspoon dried herbs for every tablespoon of fresh herbs.
2. Extra-Virgin Olive Oil, Regular Olive Oil and Light Olive Oil can be used interchangeably in salad dressings. The flavor will vary somewhat but the results should be just as satisfactory.
3. One large clove of garlic produces about 1-1/2 teaspoons minced garlic.
4. No shallots? No problem! Substitute with red onion.
5. One teaspoon of instant minced onion can be substituted for 1 tablespoon minced onion.
6. Use red and white wine vinegar interchangeably.
7. If your salad dressing tastes too sweet; add some strong flavored vinegar like Balsamic.
8. Spicy Brown Mustard is strong enough in flavor to use as a substitute for Dijon Mustard.
9. Whole milk, low-fat and fat-free yogurts and sour cream can be used interchangeably.
10. Gorgonzola is Italian blue cheese.
11. Freshly grated Parmesan is best; however, you can substitute with bagged or jarred Parmesan.
12. Counting calories? Substitute regular mayonnaise with light mayonnaise in your dressings.

Care and Cleaning

This product contains no user serviceable parts. Refer service to qualified service personnel.

TO CLEAN

1. Turn off the unit (J).
2. Remove the jar from the base by turning it counterclockwise.
3. Add 1 or 2 drops of dishwashing liquid soap in the jar.
4. Fill the jar with warm water and cover with the lid.
5. Place the jar on the base and turn clockwise to secure in place.
6. Turn on the unit and run it. If the jar is still not clean, run it a second time.
7. Remove the jar and rinse with clean water; dry thoroughly.
8. Wipe the base with a damp cloth or sponge. Never immerse the base in water or other liquids.

TO STORE

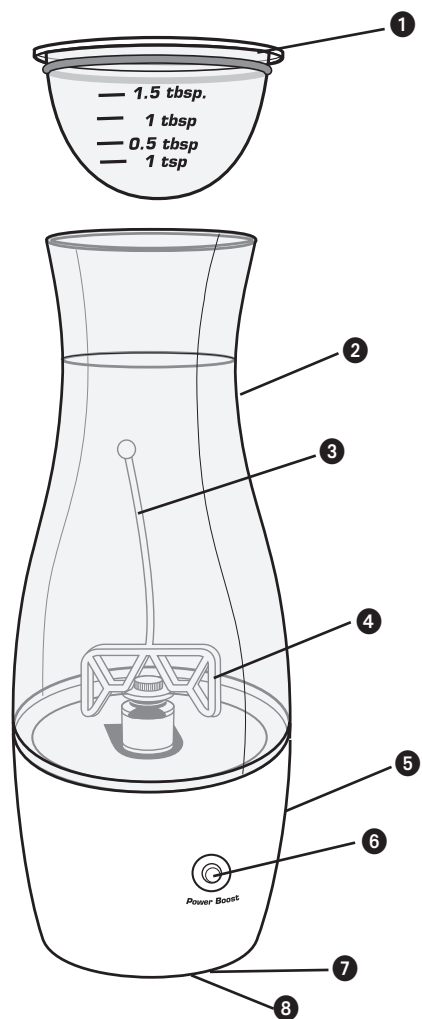
- Make sure the unit is off.
- You can store the unit assembled or store the jar and base separate.
- Store unit in a clean, dry place.

¡Felicitaciones por haber comprado el nuevo mezclador de aderezos para ensaladas Black&Decker® Gizmo™ Tip 'N Mix™! Este novedoso aparato de funcionamiento automático, facilita la rápida preparación las vinagretas y cremosos aderezos para las ensaladas.

¡Black&Decker® Gizmo™ Tip 'N Mix™!

Simplemente agregue los ingredientes y observe cómo el movimiento giratorio de la potente espátula y del batidor de diseño especial, emulsiona las mezclas a medida que uno las vierte en la ensalada. Funciona con baterías para servir justo a la mesa. Gracias al botón de impulso uno puede mezclar o añadir los ingredientes al servir o agregar más potencia si se oprime mientras la unidad está funcionando.

Este producto puede variar ligeramente del que aparece ilustrado.



1. Tapa con cierre hermético/cuchara de medir con marcas (Pieza N° GDM100-02)
- † 2. Recipiente con recetas impresas (no ilustradas) - vinagretas/aderezos cremosos, Modelo GDM200) (Pieza N° GDM100-01)
3. Batidor
4. Espátula mezcladora
5. Base
6. Botón de impulso
7. Interruptor de encendido/apagado (debajo del aparato)
- † 8. Compartimento de baterías (debajo del aparato) (Pieza N° GDM100-03)
- † Reemplazable por el consumidor

Como usar

Este producto es para uso doméstico solamente.

PASOS PRELIMINARES

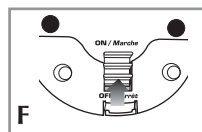
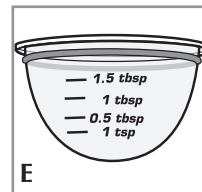
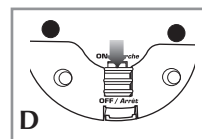
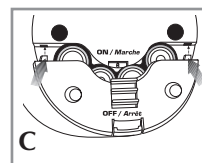
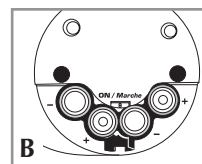
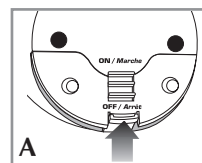
Limpie este aparato antes de usarlo, según las instrucciones de limpieza que aparecen en este manual.

USO DE LAS BATERÍAS

Este aparato viene con 4 (cuatro) baterías "AA" en el empaque.

Instalación de las baterías adentro del compartimento de baterías.

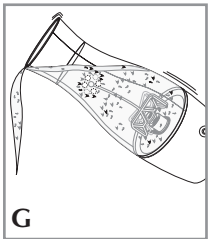
1. Retire el recipiente de la base, girándolo hacia la izquierda.
2. Invierta la base del aparato.
3. Retire la cubierta del compartimento de la batería.
 - a. Presione la guía, la tapa se eleva hasta la mitad (A).
 - b. Sujete y retire la tapa.
4. Inserte las baterías adentro del compartimento, según las guías + y - (B).
5. Coloque la tapa. Inserte las dos guías de la cubierta adentro de las ranuras del aparato y empuje hasta encajar (C).



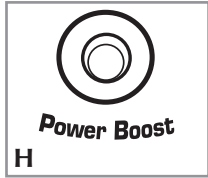
Preparación de aderezos

Importante: El aparato no funciona aunque esté en la posición de encendido si uno lo pone sobre el mostrador; funciona solamente cuando uno lo inclina o presiona el botón de impulso, mientras el aparato está encendido.

1. Asegúrese de que el aparato esté en la posición de apagado (OFF) (D).
2. Coloque el aparato sobre una superficie plana.
3. Retire la tapa del recipiente.
4. Uno puede escoger entre las recetas impresas en el recipiente. Para mayor conveniencia, las recetas se encuentran incluidas en este manual. Consulte, Preparación de Vinagretas, páginas 18-21 o Preparación de aderezos cremosos, páginas 22-25 (Modelos GDM200).
5. Agregue los ingredientes, siguiendo las marcas del recipiente y hasta la marca de llenado para cada ingrediente.
6. Para los ingredientes secos, por favor siga las medidas en la tapa del recipiente que funciona también como cuchara medidora (E).
7. Coloque la tapa sobre el recipiente.
8. Deslice el interruptor de encendido/apagado (ON/OFF) a la posición ON (F).



G



H

9. Para mezclar los ingrediente:

- Incline el aparato a fin de activar automáticamente el movimiento giratorio de la espátula o del batidor; los ingredientes se mezclan para preparar la vinagreta mientras se vierten (G).
- Presione el botón de impulso intermitentemente hasta mezclar todos los ingredientes (H).

Consejo: El presionar el botón de impulso mientras el aparato está inclinado y en funcionamiento, asegura mayor potencia al mezclar.

Importante: Si el movimiento giratorio del aparato se debilita, podría ser debido a las baterías. Reemplace las baterías e intente de nuevo.

10. A medida que uno vierte el aderezo, el aparato emulsiona los ingredientes automáticamente, facilitando la preparación de vinagretas o aderezos cremosos para ensaladas.

(Modelo GDM200).

11. Al terminar, cierre bien la tapa del recipiente.

Uno puede conservar la vinagreta sobrante en el recipiente del aparato y mantenerla refrigerada por un período máximo de siete días.

PREPARACIÓN DE VINAGRETAS

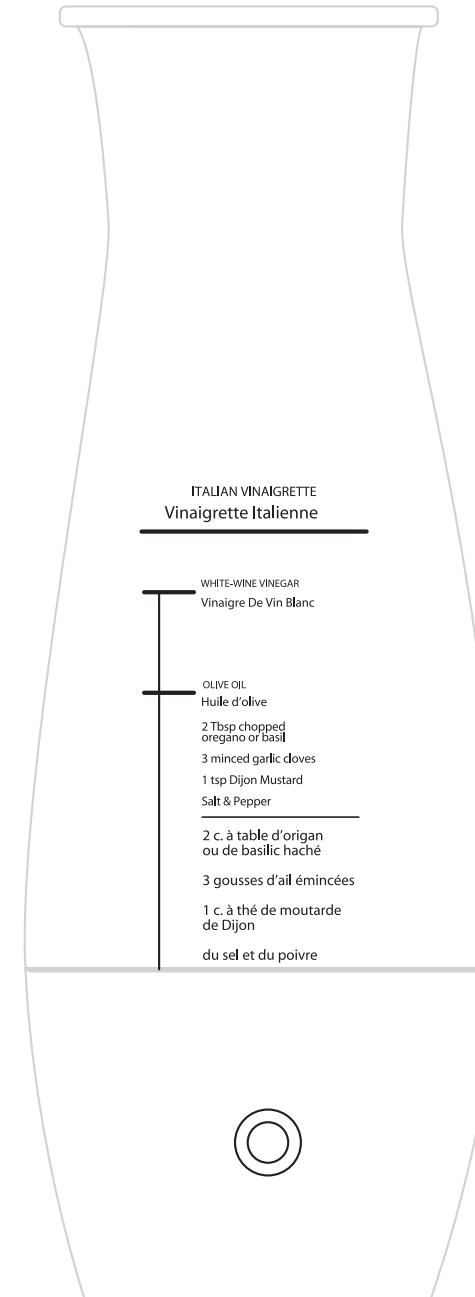
VINAGRETA ITALIANA

Rinde aprox. 1 taza.

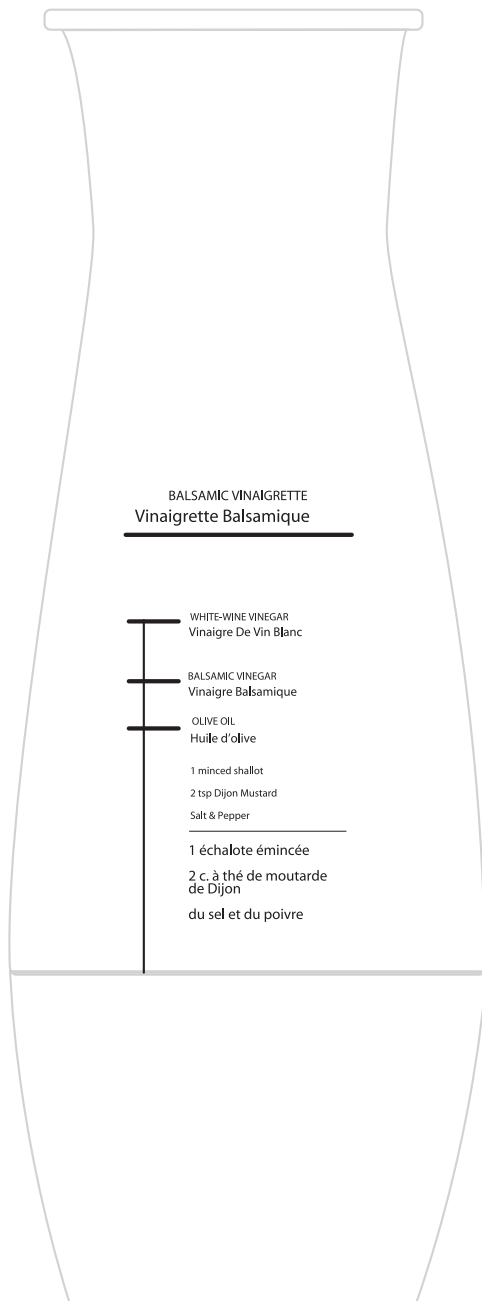
- Retire la tapa del recipiente.
 - Siga el orden de los ingredientes tal como aparecen marcados en el recipiente.
 - Agregue los ingredientes.
 - Aceite de oliva hasta la marca de llenado OLIVE OIL (3/4 taza)
 - Vinagre de vino blanco hasta la marca de llenado WHITE WINE VINEGAR (1/4 taza)
- Agregue los demás ingredientes, usando la tapa como cuchara de medir para mayor conveniencia.
- 2 cdas. de orégano o albahaca fresca, picada
 - 3 dientes de ajo, picado
 - 1 cda. de mostaza Dijon
 - Sal y pimienta al gusto
- Coloque la tapa en el aparato o mezcle a medida que vierte los ingredientes sin la tapa.
 - Mezcle los ingredientes automáticamente al verterlos o coloque el aparato sobre una superficie plana y presione el botón de impulso intermitentemente.

Nota: No importa la manera de mezclar los ingredientes, con o sin la tapa, usted disfrutará de poder verter las mezclas sin salpicar.

Consejo al mezclar: Presione el botón de impulso para agregar más potencia al mezclar los ingredientes mientras sirve.



Si no tiene a la disposición todos los ingredientes para ciertas recetas, por favor consulte la sección de consejos e ideas, página 26.



VINAGRETA BALSÁMICA

Rinde aprox. 1 taza.

1. Retire la tapa del recipiente.
2. Siga el orden de los ingredientes tal como aparecen marcados en el recipiente.
3. Agregue los ingredientes.
 - Aceite de oliva hasta la marca de llenado OLIVE OIL (2/3 taza)
 - Vinagre balsámico hasta la marca de llenado BALSAMIC VINEGAR (2 cdas.)
 - Vinagre de vino blanco hasta la marca de llenado WHITE WINE VINEGAR (2 cdas.)

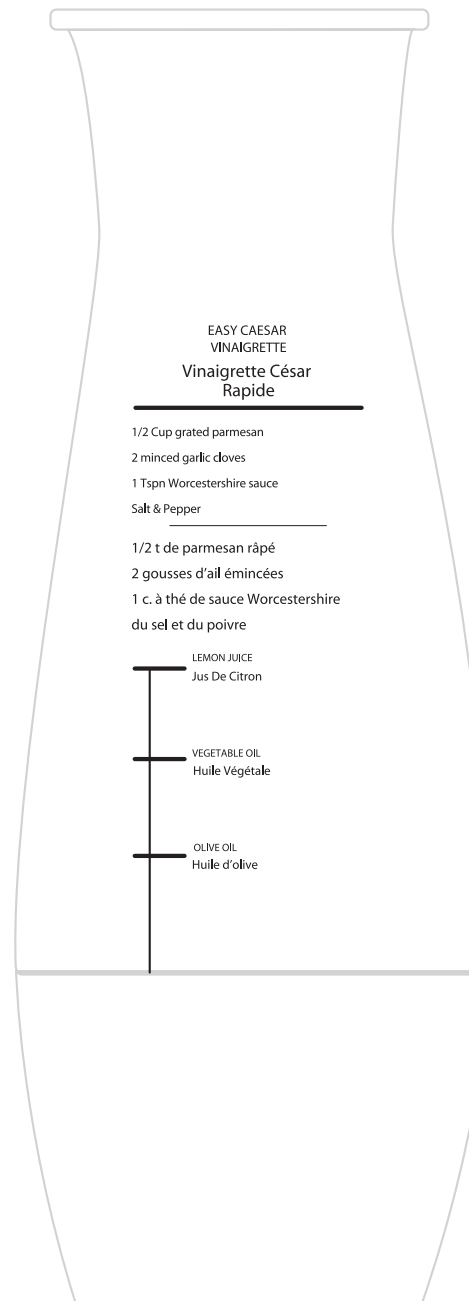
Agregue los demás ingredientes, usando la tapa como cuchara de medir para mayor conveniencia.

- 1 chalote picado
 - 1 cda. de mostaza Dijon
 - Sal y pimienta al gusto
4. Coloque la tapa en el aparato o mezcle a medida que vierte los ingredientes sin la tapa.
 5. Mezcle los ingredientes automáticamente al verterlos o coloque el aparato sobre una superficie plana y presione el botón de impulso intermitentemente.

Nota: No importa la manera de mezclar los ingredientes, con o sin la tapa, usted disfrutará de poder verter las mezclas sin salpicar.

Consejo al mezclar: Presione el botón de impulso para agregar más potencia al mezclar los ingredientes mientras sirve.

Si no tiene a la disposición todos los ingredientes para ciertas recetas, por favor consulte la sección de consejos e ideas, página 26.



FÁCIL VINAGRETA CÉSAR

Rinde aprox. 1 taza.

1. Retire la tapa del recipiente.
2. Siga el orden de los ingredientes tal como aparecen marcados en el recipiente.
3. Agregue los ingredientes,
 - Aceite de oliva hasta la marca de llenado OLIVE OIL (1/3 taza)
 - Aceite vegetal hasta la marca de llenado VEGETABLE OIL (1/3 taza)
 - Jugo de limón fresco hasta la marca de llenado LEMON JUICE (1/4 taza)

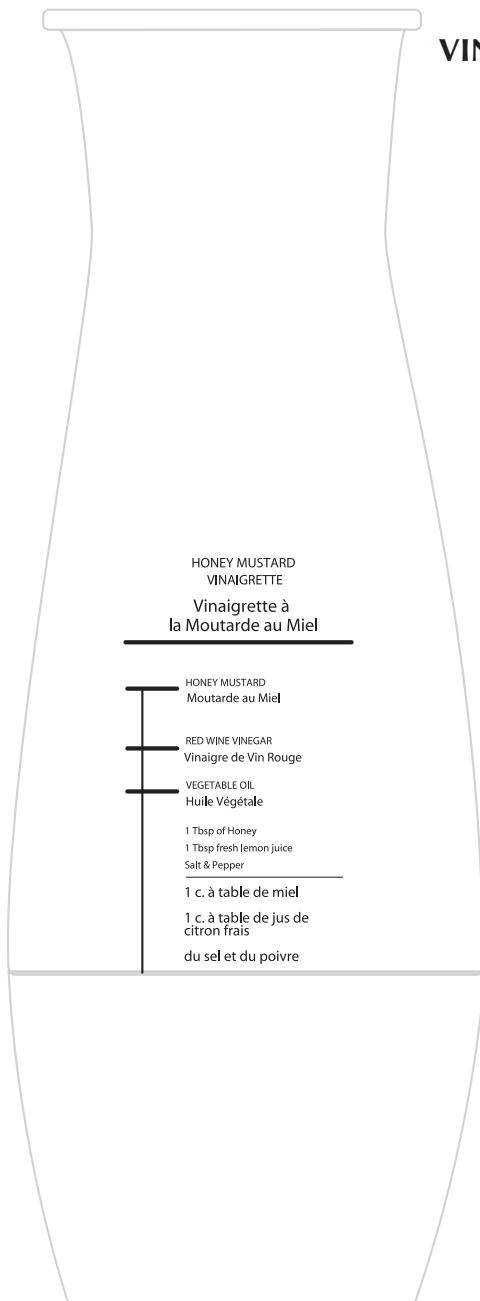
Agregue los demás ingredientes, usando la tapa como cuchara de medir para mayor conveniencia.

- 1/2 taza de queso Parmesano rallado
 - 2 dientes de ajo, picados
 - 1 cda. de salsa inglesa
 - Sal y pimienta al gusto
4. Coloque la tapa en el aparato o mezcle a medida que vierte los ingredientes sin la tapa.
 5. Mezcle los ingredientes automáticamente al verterlos o coloque el aparato sobre una superficie plana y presione el botón de impulso intermitentemente.

Nota: No importa la manera de mezclar los ingredientes, con o sin la tapa, usted disfrutará de poder verter las mezclas sin salpicar.

Consejo al mezclar: Presione el botón de impulso para agregar más potencia al mezclar los ingredientes mientras sirve.

Si no tiene a la disposición todos los ingredientes para ciertas recetas, por favor consulte la sección de consejos e ideas, página 26.



VINAGRETA DE MOSTAZA DULCE

Rinde aprox. 3/4 taza.

1. Retire la tapa del recipiente.
2. Siga el orden de los ingredientes tal como aparecen marcados en el recipiente.
3. Agregue los ingredientes.
 - Aceite vegetal hasta la marca de llenado VEGETABLE OIL (1/2 taza)
 - Vinagre de vino rojo hasta la marca de llenado RED WINE VINEGAR (2 cdas.)
 - Mostaza dulce hasta la marca de llenado HONEY MUSTARD (2 cdtas.)

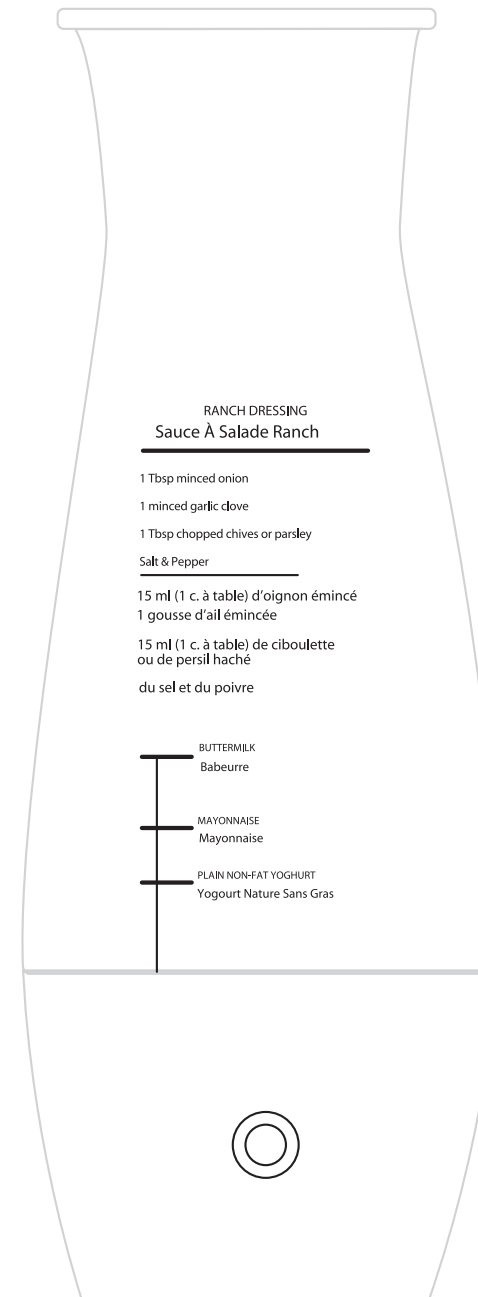
Agregue los demás ingredientes, usando la tapa como cuchara de medir para mayor conveniencia.

- 1 cda. de miel
 - 1 cda. jugo de limón fresco
 - Sal y pimienta al gusto
4. Coloque la tapa en el aparato o mezcle a medida vierte los ingredientes sin la tapa.
 5. Mezcle los ingredientes automáticamente al verterlos o coloque el aparato sobre una superficie plana y presione el botón de impulso intermitentemente.

Nota: No importa la manera de mezclar los ingredientes, con o sin la tapa, usted disfrutará de poder verter las mezclas sin salpicar.

Consejo al mezclar: Presione el botón de impulso para agregar más potencia al mezclar los ingredientes mientras sirve.

PREPARACIÓN DE ADEREZOS CREMOSOS (MODELO GDM200 SOLAMENTE)



ADEREZO RANCH

Rinde aprox. 3/4 taza.

1. Retire la tapa del recipiente.
2. Siga el orden de los ingredientes tal como aparecen marcados en el recipiente.
3. Agregue los ingredientes.
 - Yogur natural sin grasa hasta la marca de llenado PLAIN NON-FAT YOGURT (1/3 taza)*
 - Mayonesa hasta la marca de llenado MAYONNAISE (1/3 taza)*

***Consejo:** Para mayor facilidad al verter el yogur o la mayonesa en el recipiente, primero bata bien cada ingrediente con una cuchara hasta quedar suaves.

- Suero o leche cortada hasta la marca de llenado BUTTERMILK (1/2 taza)

Agregue los demás ingredientes, usando la tapa como cuchara de medir para mayor conveniencia.

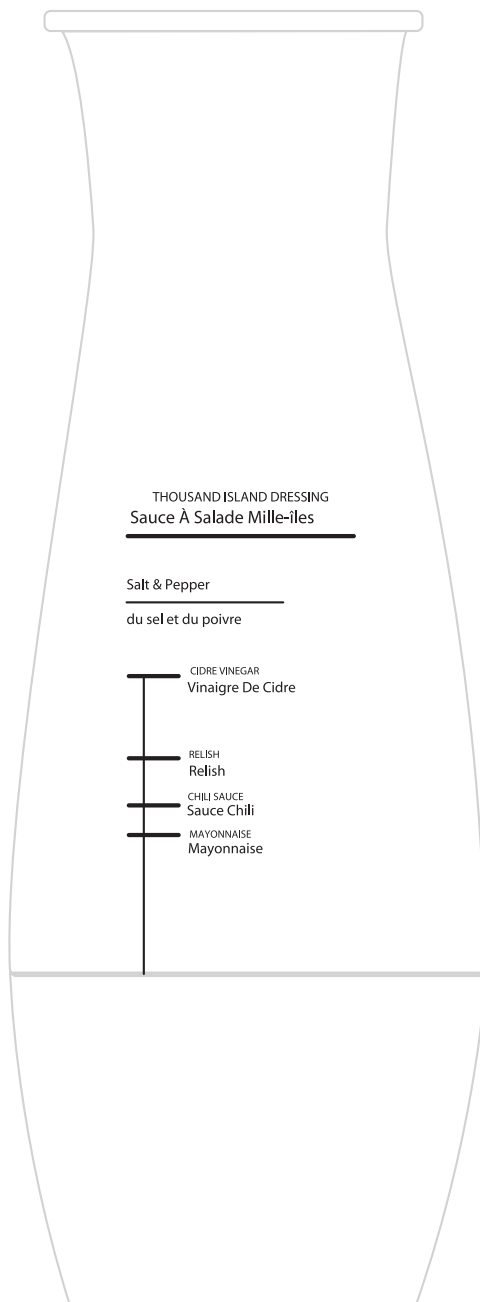
- 1 cda. de cebolla, picada
 - 1 diente de ajo, picado
 - 1 cda. de perejil o de cebollino, picado
 - Sal y pimienta al gusto
4. Coloque la tapa en el aparato o mezcle a medida que vierte los ingredientes sin la tapa.
 5. Mezcle los ingredientes automáticamente al verterlos o coloque el aparato sobre una superficie plana y presione el botón de impulso intermitentemente.

Nota: No importa la manera de mezclar los ingredientes, con o sin la tapa, usted disfrutará de poder verter las mezclas sin salpicar.

Consejo al mezclar: Presione el botón de impulso para agregar más potencia al mezclar los ingredientes mientras sirve.

Si no tiene a la disposición todos los ingredientes para ciertas recetas, por favor consulte la sección de consejos e ideas, página 26.

Si no tiene a la disposición todos los ingredientes para ciertas recetas, por favor consulte la sección de consejos e ideas, página 26.



ADEREZO MIL ISLAS

Rinde aprox. 1 taza.

1. Retire la tapa del recipiente.
2. Siga el orden de los ingredientes tal como aparecen marcados en el recipiente.
3. Agregue los ingredientes.
 - Mayonesa hasta la marca de llenado MAYONNAISE (1/2 taza)*

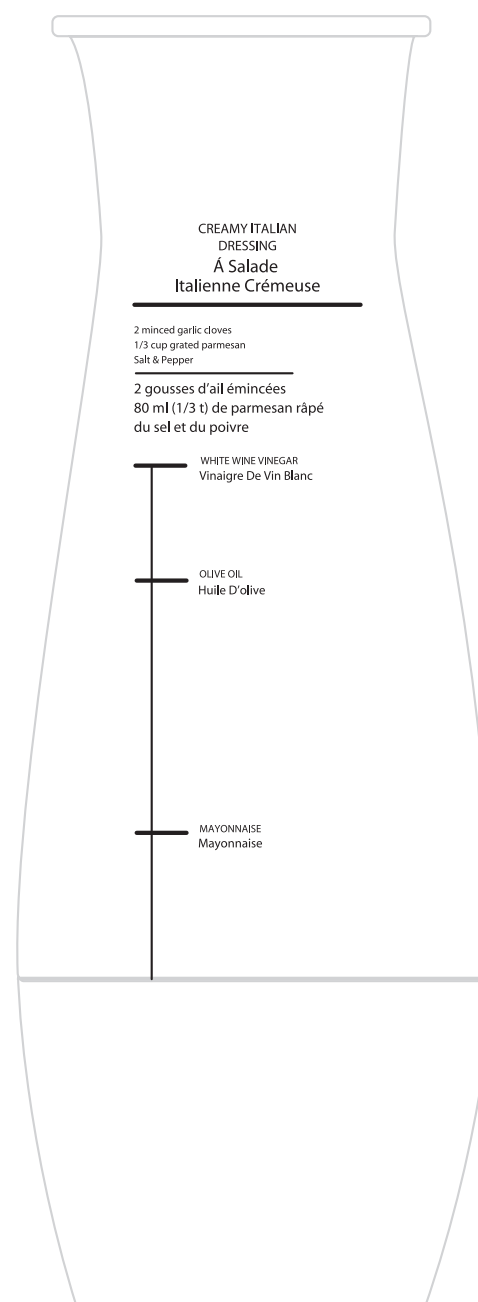
***Consejo:** Para mayor facilidad al verter la mayonesa en el recipiente, primero bátala bien con una cuchara hasta quedar suave.

- Salsa picante hasta la marca de llenado CHILI SAUCE (1/4 taza)
 - Aderezo de pepino picado hasta la marca de llenado RELISH (2 cdas.)
 - Vinagre de cidra hasta la marca de llenado CIDER VINEGAR (2 cdas.)
 - Sal y pimienta al gusto
4. Coloque la tapa en el aparato o mezcle a medida vierte los ingredientes sin la tapa.
 5. Mezcle los ingredientes automáticamente al verterlos o coloque el aparato sobre una superficie plana y presione el botón de impulso intermitentemente

Nota: No importa la manera de mezclar los ingredientes, con o sin la tapa, usted disfrutará de poder verter las mezclas sin salpicar.

Consejo al mezclar: Presione el botón de impulso para agregar más potencia al mezclar los ingredientes mientras sirve.

Si no tiene a la disposición todos los ingredientes para ciertas recetas, por favor consulte la sección de consejos e ideas, página 26.



ADEREZO ITALIANO CREMOSO

Rinde aprox. 1 1/3 taza

1. Retire la tapa del recipiente.
2. Siga el orden de los ingredientes tal como aparecen marcados en el recipiente.
3. Agregue los ingredientes.
 - Mayonesa hasta la marca de llenado MAYONNAISE (1/2 taza)*

***Consejo:** Para mayor facilidad al verter la mayonesa en el recipiente, primero bátala bien con una cuchara hasta quedar suave.

- Aceite de oliva hasta la marca de llenado OLIVE OIL (3/4 taza)
- Vinagre de vino blanco hasta la marca de llenado WHITE WINE VINEGAR (1/4 taza)

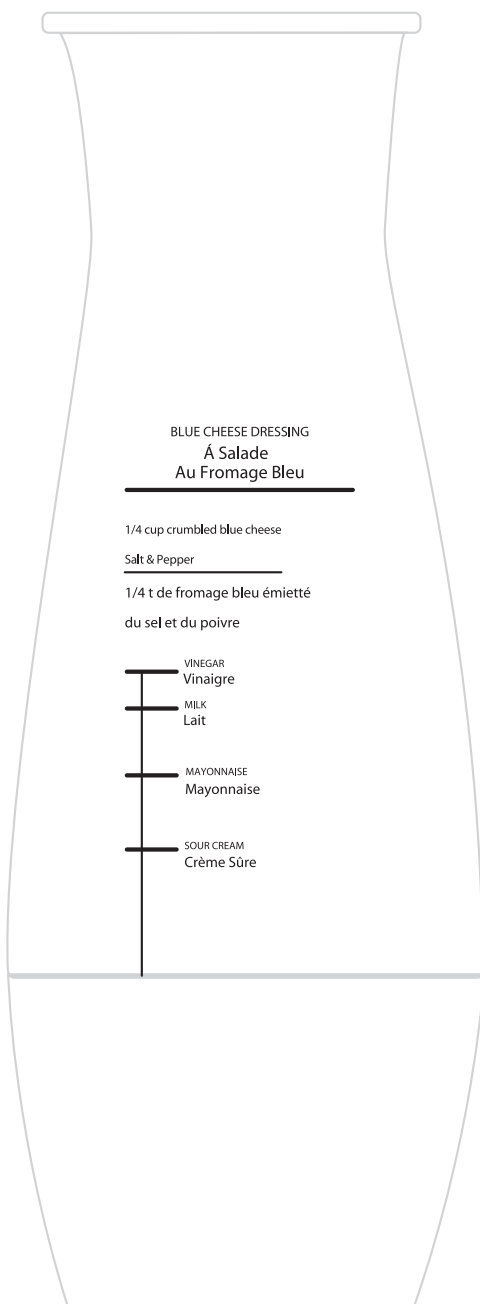
Agregue los demás ingredientes, usando la tapa como cuchara de medir para mayor conveniencia.

- 2 dientes de ajo, picados
 - 1/3 taza de queso Parmesano rallado
 - Sal y pimienta al gusto
4. Coloque la tapa en el aparato o mezcle a medida que vierte los ingredientes sin la tapa.
 5. Mezcle los ingredientes automáticamente al verterlos o coloque el aparato sobre una superficie plana y presione el botón de impulso intermitentemente.

Nota: No importa la manera de mezclar los ingredientes, con o sin la tapa, usted disfrutará de poder verter las mezclas sin salpicar.

Consejo al mezclar: Presione el botón de impulso para agregar más potencia al mezclar los ingredientes mientras sirve.

Si no tiene a la disposición todos los ingredientes para ciertas recetas, por favor consulte la sección de consejos e ideas, página 26.



ADEREZO DE QUESO AZUL O ROQUEFORT

Rinde aprox. 1 taza

1. Retire la tapa del recipiente.
2. Siga el orden de los ingredientes tal como aparecen marcados en el recipiente.
3. Agregue los ingredientes.
 - Crema agria hasta la marca de llenado SOUR CREAM (1/2 taza)*
 - Mayonesa hasta la marca de llenado MAYONNAISE (1/4 taza)*

***Consejo:** Para mayor facilidad al verter la crema agria o la mayonesa en el recipiente, primero bata bien cada ingrediente con una cuchara hasta quedar suaves.

- Leche hasta la marca de llenado MILK (2 cdas.)
- Vinagre blanco hasta la marca de llenado VINEGAR (1 cda.)

Agregue los demás ingredientes, usando la tapa como cuchara de medir para mayor conveniencia.

- 1/4 taza de queso tipo Roquefort, desmoronado
 - Sal y pimienta al gusto
4. Coloque la tapa en el aparato o mezcle a medida que vierte los ingredientes sin la tapa.
 5. Mezcle los ingredientes automáticamente al verterlos o coloque el aparato sobre una superficie plana y presione el botón de impulso intermitentemente.

Nota: No importa la manera de mezclar los ingredientes, con o sin la tapa, usted disfrutará de poder verter las mezclas sin salpicar.

Consejo al mezclar: Presione el botón de impulso para agregar más potencia al mezclar los ingredientes mientras sirve.

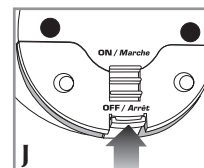
CONSEJOS E IDEAS:

1. ¿No tiene hierbas frescas a mano? Sustituya una cucharadita de hierbas secas por cada cucharada de hierbas frescas.
2. El aceite de oliva extra virgen, el regular y el ligero pueden ser utilizados intercambiamente para los aderezos de ensaladas. El sabor varía un poco, pero los resultados son igualmente satisfactorios.
3. Un diente de ajo grande equivale a 1-1/2 cda. de ajo picado.
4. ¿No tiene chalotes? Descuide, simplemente utilice cebolla roja.
5. Una cucharadita de cebolla deshidratada (seca) equivale a una cucharada de cebolla fresca picada.
6. Utilice el vinagre de vino blanco y el vinagre de vino rojo intercambiamente.
7. Si el aderezo resulta demasiado dulce; agregue un poco de vinagre de sabor fuerte como el Balsámico.
8. La mostaza condimentada es lo suficientemente fuerte de sabor como para sustituir la mostaza Dijon.
9. La leche entera, la de bajo contenido en grasa, el yogur sin grasa y la crema agria pueden ser utilizados intercambiamente.
10. El queso Gorgonzola italiano es semejante al queso estilo Roquefort o azul.
11. El queso Parmesano fresco, rallado es el mejor; sin embargo, uno puede sustituirlo sin problemas por el queso Parmesano envasado o por el pre-empacado en bolsas.
12. ¿Está usted contando el consumo de calorías? Utilice mayonesa de bajo contenido en grasa para los aderezos.

Cuidado y limpieza

Este producto no contiene piezas reparables por el consumidor. Para servicio, por favor acuda a personal calificado.

LIMPIEZA



1. Apague el aparato (J).
2. Retire el recipiente de la base, girándolo hacia la izquierda.
3. Agregue 1 o 2 gotas de detergente líquido para vajillas.
4. Llene el recipiente con agua tibia y cierre la tapa.
5. Coloque el recipiente sobre la base y gírelo hacia la derecha hasta quedar fijo en su lugar.
6. Encienda el aparato y hágalo funcionar oprimiendo el botón de impulso. Si el recipiente no ha quedado limpio, repita los pasos 2 al 5.
7. Retire el recipiente de la base y enjuague con agua limpia; séquelo bien.
8. Limpie la base con un paño o con una esponja humedecida. Jamás sumerja la base en agua ni en ningún otro líquido.

ALMACENAJE

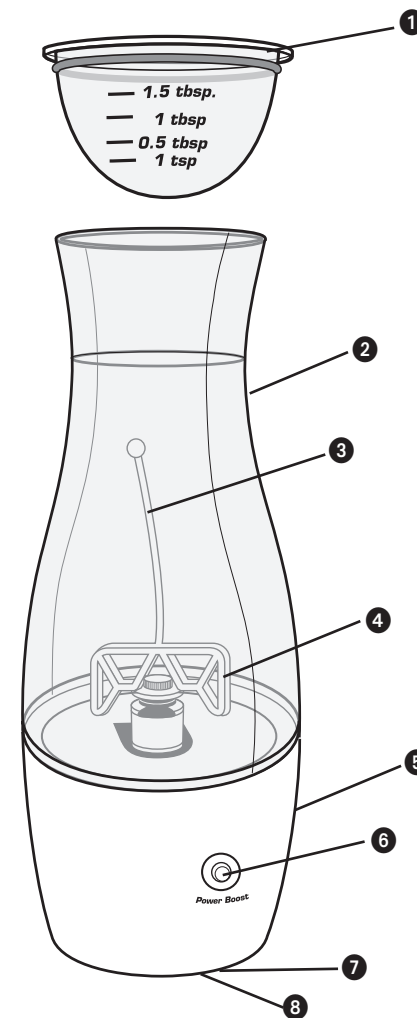
- Asegúrese de que el aparato esté apagado.
- Uno puede guardar el aparato ya ensamblado o puede almacenar el recipiente y la base por separado.
- Guarde el aparato en un lugar limpio y seco.

Si no tiene a la disposición todos los ingredientes para ciertas recetas, por favor consulte la sección de consejos e ideas, página 26.

Félicitations à l'achat du nouveau batteur à vinaigrettes Gizmo^{mc} Tip 'N Mix^{mc} de Black&Decker^{md}! Cet appareil innovateur permet de préparer rapidement et aisément des vinaigrettes et des sauces à salade.

Il suffit d'y verser les ingrédients et de voir comment le puissant mouvement rotatif de la spatule de mélange et la conception spéciale du batteur émulsionnent automatiquement les ingrédients lorsqu'on verse le mélange. L'appareil est commodément actionné à piles; ce qui permet de le placer directement sur la table de salle à manger. Un bouton de pleine puissance aide à battre les ingrédients à même la table de salle à manger ou à ajouter un surplus de puissance lorsqu'on sert le mélange.

Le produit peut différer légèrement de celui illustré.



1. Couvercle étanche servant de cuillère à mesurer avec des marques prémesurées (pièce n° GDM100-02)
- † 2. Contenant avec recettes prémesurées de vinaigrettes et de sauces à salade - Modèle GDM200) (pièce n° GDM100-01)
3. Batteur
4. Spatule de mélange
5. Socle
6. Bouton de pleine puissance
7. Interrupteur (sous l'appareil)
- † 8. Case des piles (sous l'appareil) (pièce n° GDM100-03)
- † Remplaçable par le consommateur

Utilisation

L'appareil est conçu pour une utilisation domestique seulement.

PRÉPARATIFS

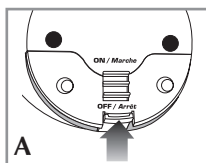
Avant la première utilisation, nettoyer l'appareil selon les directives de la rubrique relative au nettoyage.

UTILISATION DES PILES

Quatre piles AA sont comprises avec l'appareil.

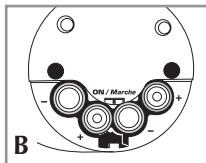
Insertion des piles dans la case

1. Retirer le contenant du socle en le faisant tourner dans le sens antihoraire.
2. Renverser le socle.
3. Retirer le couvercle de la case des piles.



- a. Appuyer sur la languette; le couvercle se soulève à moitié (A).
- b. Saisir le couvercle et le retirer.

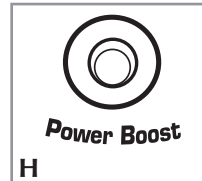
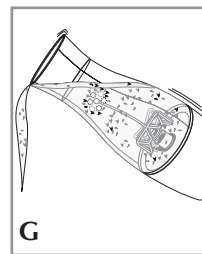
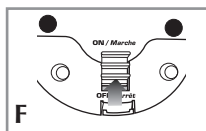
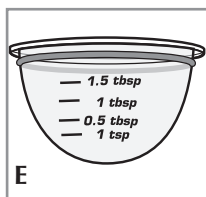
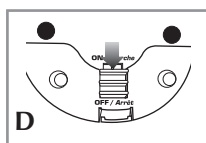
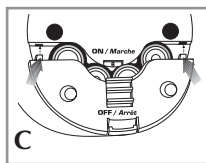
4. Insérer chacune des piles dans la case selon les marques + et - (B).
5. Remettre le couvercle en place. Insérer les deux languettes à l'extrémité du couvercle dans les fentes de l'appareil et pousser sur le couvercle jusqu'à ce qu'il s'enclenche en place (C).



PRÉPARATION DE VINAIGRETTES

Important : Lorsqu'on met l'appareil sous tension et qu'on le dépose sur le comptoir, il cesse de fonctionner. Il s'agit d'une situation normale; l'appareil fonctionne seulement lorsqu'on l'incline ou qu'on appuie sur le bouton de pleine puissance.

1. S'assurer que l'appareil est hors tension (D).
2. Déposer l'appareil sur une surface plane.
3. Retirer le couvercle du contenant.
4. Choisir une des recettes imprimées sur le contenant. Par commodité, le présent guide contient des recettes avec des directives. Consulter la rubrique relative à la préparation de vinaigrettes (pages 31 à 34) ou de sauces à salade (modèle GDM 200) (pages 35 à 38).
5. Verser les ingrédients dans l'ordre indiqué sur le contenant jusqu'à la marque de remplissage pour chaque ingrédient.
6. Dans le cas des ingrédients secs, respecter le niveau prémesuré du couvercle (E).
7. Placer le couvercle sur le contenant.
8. Faire glisser l'interrupteur en position sous tension (ON) (F).



9. Pour mélanger les ingrédients, il faut :
 - a. soit incliner l'appareil pour actionner automatiquement le mouvement rotatif de la spatule de mélange et du fouet; les ingrédients sont alors mélangés lorsqu'on verse le mélange (G), OU
 - b. soit appuyer sur le bouton de pleine puissance de façon intermittente jusqu'à ce que tous les ingrédients soient mélangés (H).

Conseil : Lorsqu'on appuie sur le bouton de pleine puissance et que l'appareil est incliné et activé, cela ajoute un surplus de puissance au mouvement rotatif.

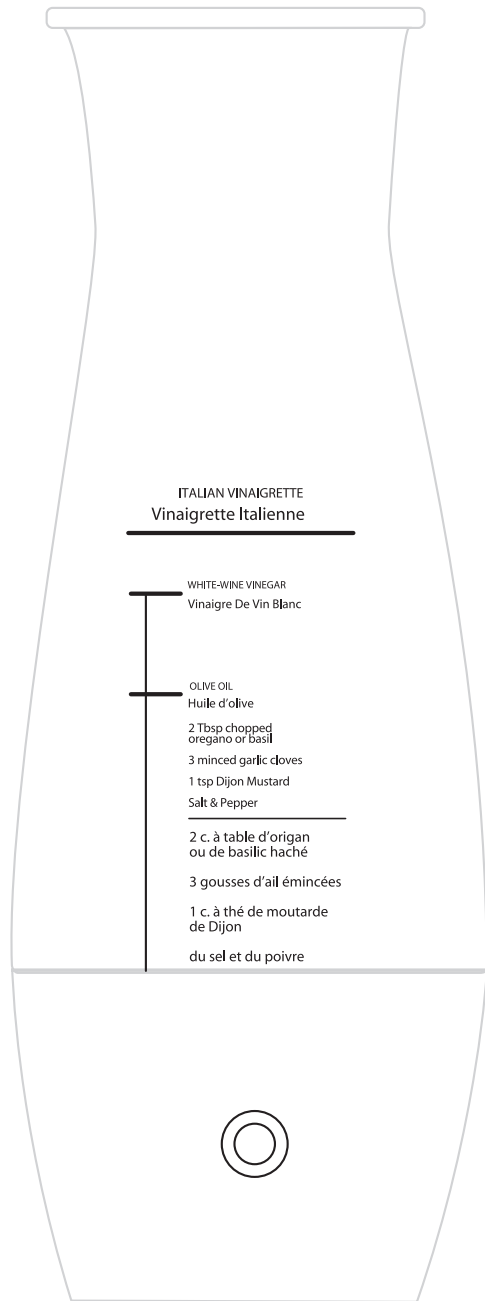
Important : Lorsqu'on remarque que le mouvement rotatif s'affaiblit, les piles sont probablement presque à plat. Remplacer les piles et réessayer.

10. Lorsqu'on verse la vinaigrette, l'appareil commence automatiquement à émulsionner les ingrédients de la vinaigrette ou de la sauce à salade (certains modèles).

11. Lorsqu'on a terminé, placer le couvercle sur le contenant de manière étanche.

On peut laisser tout restant de vinaigrette dans le contenant, sans socle, au réfrigérateur pendant un maximum de 7 jours.

PRÉPARATION DE VINAIGRETTES



VINAIGRETTE ITALIENNE

Donne environ 250 ml (1 t).

1. Retirer le couvercle.
2. Suivre l'ordre des ingrédients indiqué sur le contenant.
3. Verser les ingrédients.
 - De l'huile d'olive jusqu'à la marque sur le contenant (185 ml (3/4 t)).
 - Du vinaigre de vin blanc jusqu'à la marque sur le contenant (60 ml (1/4 t)).

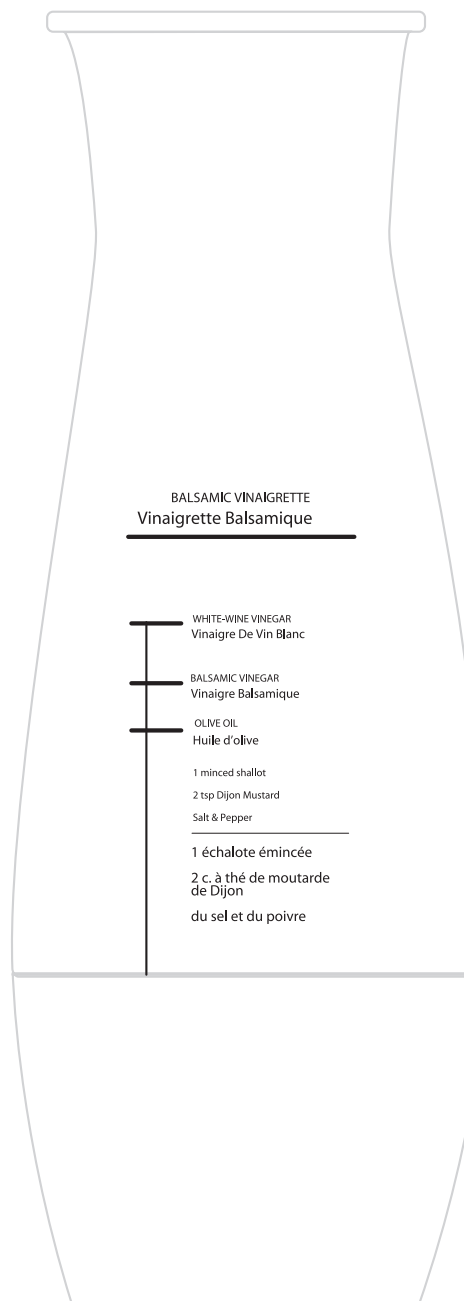
Verser le reste des ingrédients en se servant du couvercle comme cuillère à mesurer.

- 30 ml (2 c. à table) d'origan ou de basilic frais haché
 - 3 gousses d'ail émincées
 - 5 ml (1 c. à thé) de moutarde de Dijon
 - Du sel et du poivre au goût
4. Placer le couvercle sur le contenant ou mélanger en versant sans le couvercle.
 5. Mélanger automatiquement les ingrédients en versant le mélange ou déposer l'appareil sur une surface plane et appuyer sur le bouton de pleine puissance de manière intermittente

Note : Peu importe la manière de mélanger, avec ou sans couvercle, cela se fait toujours sans éclaboussures.

Conseil relatif au mélange : Le bouton de pleine puissance procure un surcroît de puissance si on l'enfoncé pendant le service.

Lorsque vous n'avez pas tous les ingrédients, consulter la rubrique des conseils et idées à la page 39.



VINAIGRETTE BALSAMIQUE

Donne environ 250 ml (1 t).

1. Retirer le couvercle.
2. Suivre l'ordre des ingrédients indiqué sur le contenant.
3. Verser les ingrédients
 - De l'huile d'olive jusqu'à la marque sur le contenant (160 ml (2/3 t))
 - Du vinaigre balsamique jusqu'à la marque sur le contenant (30 ml (2 c. à table))
 - Du vinaigre de vin blanc jusqu'à la marque sur le contenant (30 ml (2 c. à table))

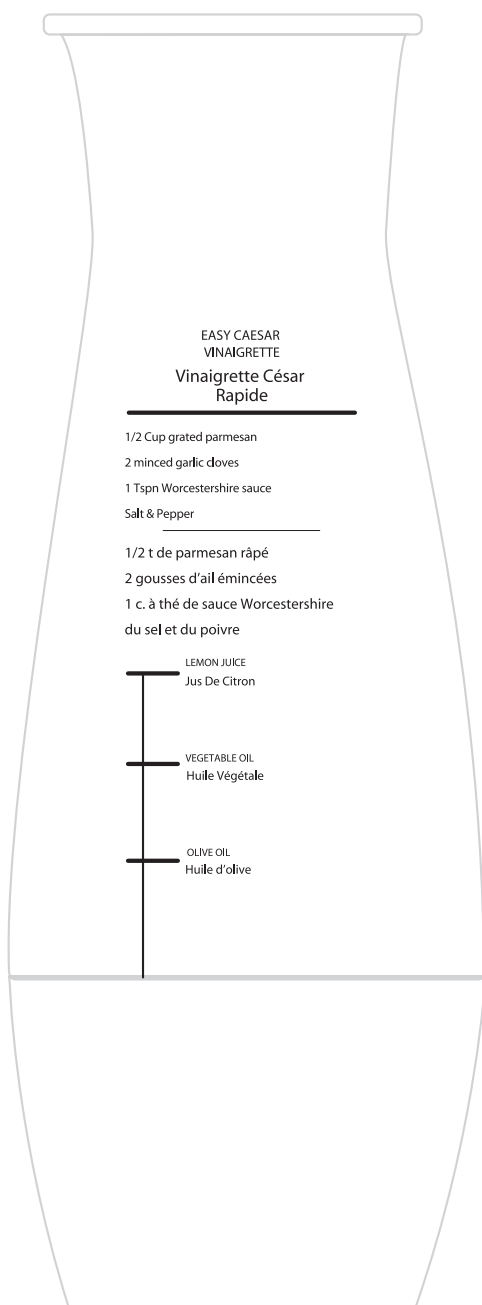
Verser le reste des ingrédients en se servant du couvercle comme cuillère à mesurer.

- 1 échalote émincée
 - 5 ml (1 c. à thé) de moutarde de Dijon
 - Du sel et du poivre au goût
4. Placer le couvercle sur le contenant ou mélanger en versant sans le couvercle.
 5. Mélanger automatiquement les ingrédients en versant le mélange ou déposer l'appareil sur une surface plane et appuyer sur le bouton de pleine puissance de manière intermittente.

Note : Peu importe la manière de mélanger, avec ou sans couvercle, cela se fait toujours sans éclaboussures.

Conseil relatif au mélange : Le bouton de pleine puissance procure un surcroît de puissance si on l'enfoncé pendant le service.

Lorsque vous n'avez pas tous les ingrédients, consulter la rubrique des conseils et idées à la page 39.



VINAIGRETTE CÉSAR RAPIDE

Donne environ 250 ml (1 t).

1. Retirer le couvercle.
2. Suivre l'ordre des ingrédients indiqué sur le contenant.
3. Verser les ingrédients
 - De l'huile d'olive jusqu'à la marque sur le contenant (80 ml (1/3 t))
 - De l'huile végétale jusqu'à la marque sur le contenant (80 ml (1/3 t))
 - Du jus de citron frais jusqu'à la marque sur le contenant (60 ml (1/4 t))

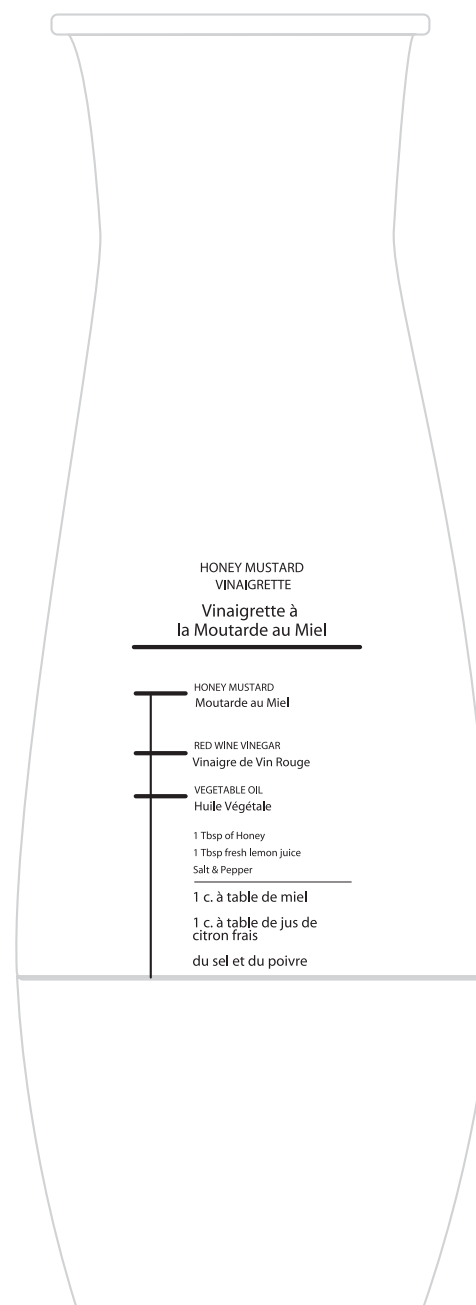
Verser le reste des ingrédients en se servant du couvercle comme cuillère à mesurer.

- 125 ml (1/2 t) de fromage Parmesan râpé
 - 2 gousses d'ail émincées
 - 5 ml (1 c. à thé) de sauce Worcestershire
 - Du sel et du poivre au goût
4. Placer le couvercle sur le contenant ou mélanger en versant sans le couvercle.
 5. Mélanger automatiquement les ingrédients en versant le mélange ou déposer l'appareil sur une surface plane et appuyer sur le bouton de pleine puissance de manière intermittente.

Note : Peu importe la manière de mélanger, avec ou sans couvercle, cela se fait toujours sans éclaboussures.

Conseil relatif au mélange : Le bouton de pleine puissance procure un surcroît de puissance si on l'enfonce pendant le service.

Lorsque vous n'avez pas tous les ingrédients, consulter la rubrique des conseils et idées à la page 39.



VINAIGRETTE À LA MOUTARDE ET AU MIEL

Donne environ 185 ml (3/4 t).

1. Retirer le couvercle.
2. Suivre l'ordre des ingrédients indiqué sur le contenant.
3. Verser les ingrédients.
 - De l'huile végétale jusqu'à la marque sur le contenant (125 ml (1/2 t))
 - Du vinaigre de vin rouge jusqu'à la marque sur le contenant (30 ml (2 c. à table))
 - De la moutarde au miel jusqu'à la marque sur le contenant (30 ml (2 c. à table))

Verser le reste des ingrédients en se servant du couvercle comme cuillère à mesurer.

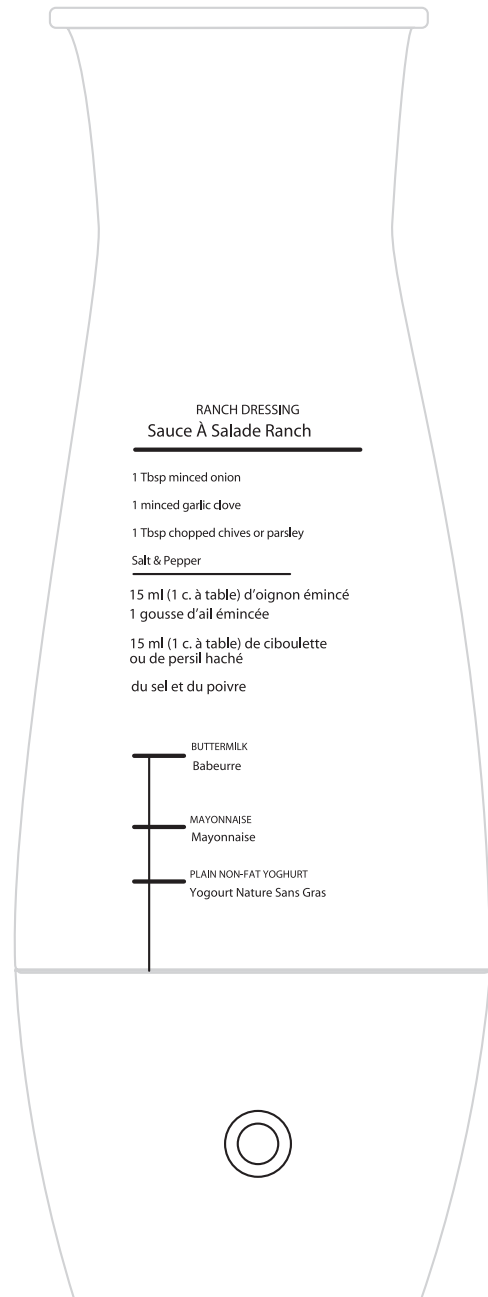
- 15 ml (1 c. à table) de miel
 - 15 ml (1 c. à table) de jus de citron frais
 - Du sel et du poivre au goût
4. Placer le couvercle sur le contenant ou mélanger en versant sans le couvercle.
 5. Mélanger automatiquement les ingrédients en versant le mélange ou déposer l'appareil sur une surface plane et appuyer sur le bouton de pleine puissance de manière intermittente.

Note : Peu importe la manière de mélanger, avec ou sans couvercle, cela se fait toujours sans éclaboussures.

Conseil relatif au mélange : Le bouton de pleine puissance procure un surcroît de puissance si on l'enfonce pendant le service.

Lorsque vous n'avez pas tous les ingrédients, consulter la rubrique des conseils et idées à la page 39.

PRÉPARATION DE SAUCES À SALADES CRÉMEUSES (MODÈLES GDM200 SEULEMENT)



SAUCE À SALADE RANCH

Donne environ 185 ml (3/4 t).

1. Retirer le couvercle.
2. Suivre l'ordre des ingrédients indiqué sur le contenant.
3. Verser les ingrédients.
 - Du yogourt nature sans gras jusqu'à la marque sur le contenant (80 ml (1/3 t))*
 - De la mayonnaise jusqu'à la marque sur le contenant (80 ml (1/3 t))*

***Conseil :** Pour verser aisément le yogourt ou la mayonnaise dans le contenant, brasser d'abord chaque ingrédient à l'aide d'une cuillère.

- Du babeurre jusqu'à la marque sur le contenant (125 ml (1/2 t))

Verser le reste des ingrédients en se servant du couvercle comme cuillère à mesurer.

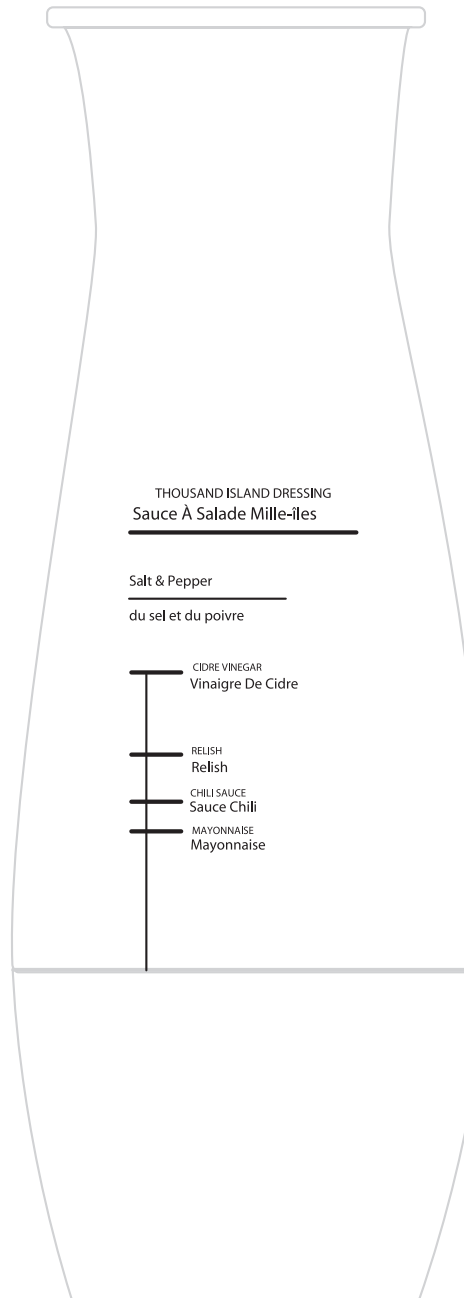
- 5 ml (1 c. à thé) d'oignon émincé
- 1 gousse d'ail émincée
- 15 ml (1 c. à table) de ciboulette ou de persil frais haché
- Du sel et du poivre au goût

1. Placer le couvercle sur le contenant ou mélanger en versant sans le couvercle.
2. Mélanger automatiquement les ingrédients en versant le mélange ou déposer l'appareil sur une surface plane et appuyer sur le bouton de pleine puissance de manière intermittente.

Note : Peu importe la manière de mélanger, avec ou sans couvercle, cela se fait toujours sans éclaboussures.

Conseil relatif au mélange : Le bouton de pleine puissance procure un surcroît de puissance si on l'enfoncé pendant le service.

Lorsque vous n'avez pas tous les ingrédients, consulter la rubrique des conseils et idées à la page 39.



SAUCE À SALADE MILLE-ÎLES

Donne environ 250 ml (1 t).

1. Retirer le couvercle.
2. Suivre l'ordre des ingrédients indiqué sur le contenant.
3. Verser les ingrédients.
 - De la mayonnaise jusqu'à la marque sur le contenant (125 ml (1/2 t))*

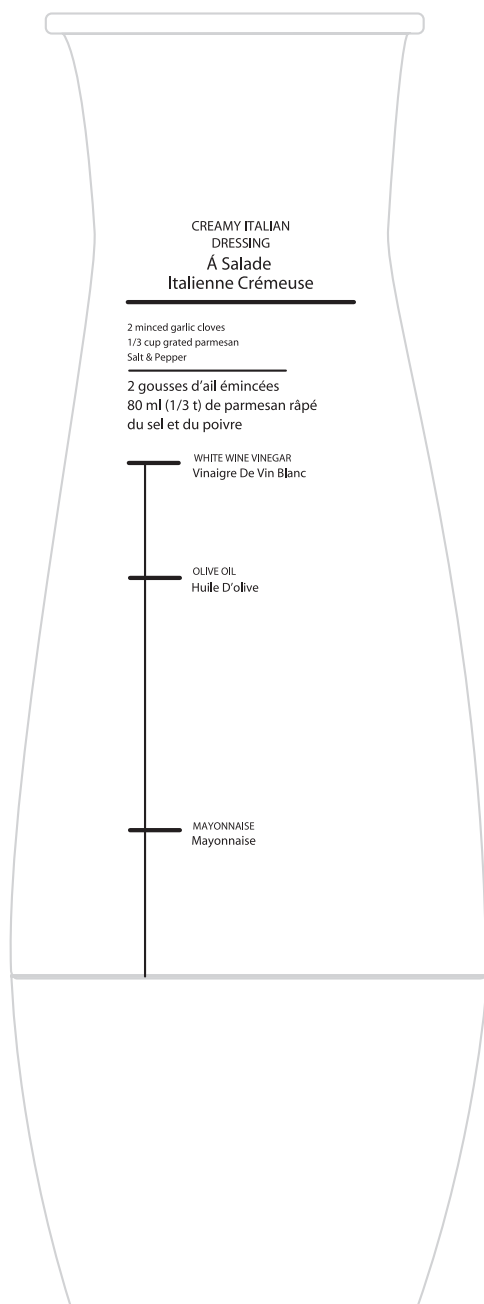
***Conseil :** Pour verser aisément ou la mayonnaise dans le contenant, brasser d'abord à l'aide d'une cuillère.

- De la sauce chili jusqu'à la marque sur le contenant (60 ml (1/4 t))
 - De la relish jusqu'à la marque sur le contenant (30 ml (2 c. à table))
 - Du vinaigre de cidre jusqu'à la marque sur le contenant (30 ml (2 c. à table))
 - Du sel et du poivre au goût
4. Placer le couvercle sur le contenant ou mélanger en versant sans le couvercle.
 5. Mélanger automatiquement les ingrédients en versant le mélange ou déposer l'appareil sur une surface plane et appuyer sur le bouton de pleine puissance de manière intermittente.

Note : Peu importe la manière de mélanger, avec ou sans couvercle, cela se fait toujours sans éclaboussures.

Conseil relatif au mélange : Le bouton de pleine puissance procure un surcroît de puissance si on l'enfoncé pendant le service.

Lorsque vous n'avez pas tous les ingrédients, consulter la rubrique des conseils et idées à la page 39.



SAUCE À SALADE ITALIENNE CRÉMEUSE

Donne environ 330 ml (1 1/3 t).

1. Retirer le couvercle.
2. Suivre l'ordre des ingrédients indiqué sur le contenant.
3. Verser les ingrédients.

- De la mayonnaise jusqu'à la marque sur le contenant (125 ml (1/2 t))*

***Conseil :** Pour verser aisément la mayonnaise dans le contenant, brasser d'abord à l'aide d'une cuillère.

- De l'huile d'olive jusqu'à la marque sur le contenant (185 ml (3/4 t))
- Du vinaigre blanc jusqu'à la marque sur le contenant (60 ml (1/4 t))

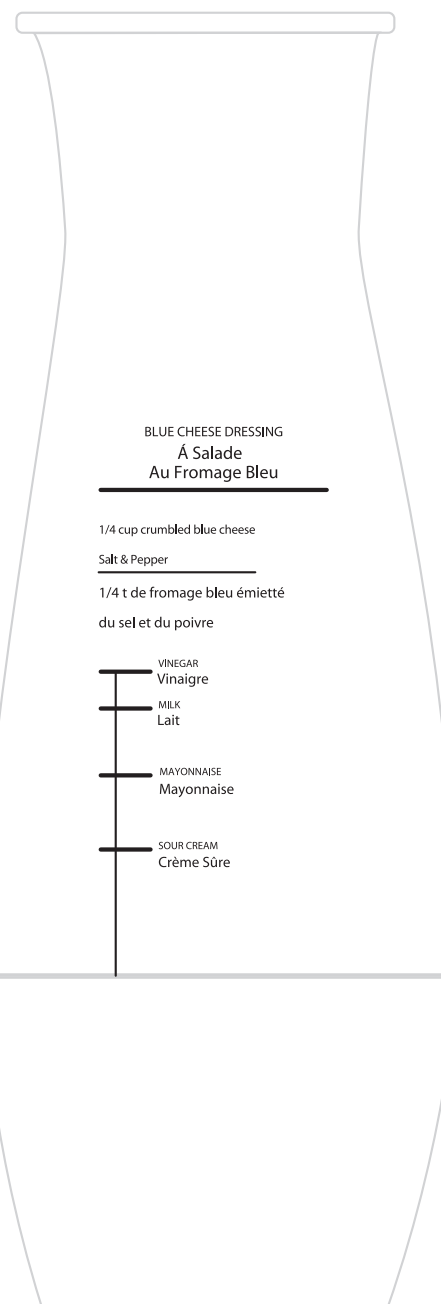
Verser le reste des ingrédients en se servant du couvercle comme cuillère à mesurer.

- 2 gousses d'ail émincées
- 80 ml (1/3 t) de fromage Parmesan râpé
- Du sel et du poivre au goût

1. Placer le couvercle sur le contenant ou mélanger en versant sans le couvercle.
2. Mélanger automatiquement les ingrédients en versant le mélange ou déposer l'appareil sur une surface plane et appuyer sur le bouton de pleine puissance de manière intermittente.

Note : Peu importe la manière de mélanger, avec ou sans couvercle, cela se fait toujours sans éclaboussures.

Conseil relatif au mélange : Le bouton de pleine puissance procure un surcroît de puissance si on l'enfoncé pendant le service.



SAUCE À SALADE AU FROMAGE BLEU

Donne environ 250 ml (1 t).

1. Retirer le couvercle.
2. Suivre l'ordre des ingrédients indiqué sur le contenant.
3. Verser les ingrédients.

- De la crème sûre jusqu'à la marque sur le contenant (125 ml (1/2 t))*
- De la mayonnaise jusqu'à la marque sur le contenant (60 ml (1/4 t))*

***Conseil :** Pour verser aisément la crème sûre ou la mayonnaise dans le contenant, brasser d'abord chaque ingrédient à l'aide d'une cuillère.

- Du lait jusqu'à la marque sur le contenant (30 ml (2 c. à table))
- Du vinaigre blanc jusqu'à la marque sur le contenant (15 ml (1 c. à table))

Verser le reste des ingrédients en se servant du couvercle comme cuillère à mesurer.

- 60 ml (1/4 t) de fromage bleu émietté
 - Du sel et du poivre au goût
4. Placer le couvercle sur le contenant ou mélanger en versant sans le couvercle.
 5. Mélanger automatiquement les ingrédients en versant le mélange ou déposer l'appareil sur une surface plane et appuyer sur le bouton de pleine puissance de manière intermittente.

Note : Peu importe la manière de mélanger, avec ou sans couvercle, cela se fait toujours sans éclaboussures.

Conseil relatif au mélange : Le bouton de pleine puissance procure un surcroît de puissance si on l'enfoncé pendant le service.

Lorsque vous n'avez pas tous les ingrédients, consulter la rubrique des conseils et idées à la page 39.

Lorsque vous n'avez pas tous les ingrédients, consulter la rubrique des conseils et idées à la page 39.

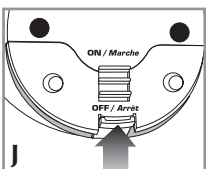
CONSEILS ET IDÉES

1. On n'a pas d'herbes fraîches à portée de la main? Remplacer chaque cuillère à table d'herbes fraîches par une cuillère à thé d'herbes séchées.
2. On peut utiliser de l'huile d'olive extra-vierge, régulière ou légère pour toutes les vinaigrettes. La saveur peut varier légèrement mais les résultats devraient tous être satisfaisants.
3. Une grosse gousse d'ail donne environ 8 ml (1 1/2 c. à thé) d'ail émincé.
4. Pas d'échalotes? Aucun problème, utiliser de l'oignon rouge.
5. On peut remplacer 15 ml (1 c. à table) d'oignon émincé par 5 ml (1 c. à thé) d'oignon haché déshydraté.
6. On peut utiliser du vinaigre de vin blanc ou rouge.
7. Lorsque la vinaigrette est trop sucrée, ajouter du vinaigre au goût prononcé (comme du vinaigre balsamique).
8. La moutarde brune épicée est suffisamment piquante pour remplacer la moutarde de Dijon.
9. On peut utiliser indifféremment du lait entier, du yogourt et de la crème sûre à teneur réduite en gras ou sans gras.
10. Le fromage gorgonzola est un fromage bleu italien.
11. Il est préférable d'utiliser du fromage Parmesan mais on peut le remplacer par du parmesan en sac ou en bocal.
12. On compte ses calories? Remplacer la mayonnaise ordinaire par de la mayonnaise légère pour préparer les sauces.

Entretien et nettoyage

L'utilisateur ne peut entretenir aucune pièce de l'appareil. En confier l'entretien au personnel qualifié d'un centre de service

NETTOYAGE



1. Mettre l'appareil hors tension (J).
2. Retirer le contenant du socle en le faisant tourner dans le sens antihoraire.
3. Verser 1 ou 2 gouttes de détergent à vaisselle liquide dans le contenant.
4. Remplir le contenant d'eau chaude et remettre le couvercle en place.
5. Remettre le contenant sur le socle en le faisant tourner dans le sens horaire pour le fixer en place.
6. Mettre l'appareil sous tension et le faire fonctionner. Si le contenant n'est pas encore propre, faire fonctionner l'appareil de nouveau.
7. Retirer le contenant et le rince à l'eau claire; bien assécher.
8. Essuyer le socle avec un chiffon ou une éponge humide. Ne jamais plonger le socle dans de l'eau ni d'autres liquides.

RANGEMENT

- S'assurer que l'appareil est hors tension.
- Le ranger assemblé ou ranger le contenant et le socle séparément.
- Ranger l'appareil dans un endroit propre et sec.

NEED HELP?

For service, repair or any questions regarding your appliance, call the appropriate "800" number on the cover of this book. Do not return the product to the place of purchase. Do not mail the product back to the manufacturer nor bring it to a service center. You may also want to consult the website listed on the cover of this manual.

One-Year Limited Warranty (Applies only in the United States and Canada)

What does it cover?

- Any defect in material or workmanship; provided; however, Applica's liability will not exceed the purchase price of the product.

For how long?

- One year after the date of original purchase.

What will we do to help you?

- Provide you with a reasonably similar replacement product that is either new or factory refurbished.

How do you get service?

- Save your receipt as proof of the date of sale.
- Check our on-line service site at www.prodprotect.com/applica, or call our toll-free number, 1-800-231-9786, for general warranty service.
- If you need parts or accessories, please call 1-800-738-0245.

What does your warranty not cover?

- Damage from commercial use
- Damage from misuse, abuse or neglect
- Products that have been modified in any way
- Products used or serviced outside the country of purchase
- Glass parts and other accessory items that are packed with the unit
- Shipping and handling costs associated with the replacement of the unit
- Consequential or incidental damages (Please note, however, that some states do not allow the exclusion or limitation of consequential or incidental damages, so this limitation may not apply to you.)

How does state law relate to this warranty?

- This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights that vary from state to state or province to province.

¿NECESITA AYUDA?

Para servicio, reparaciones o preguntas relacionadas al producto, por favor llame al número del centro de servicio en el país donde usted compró su producto. NO devuelva el producto al fabricante. Llame o lleve el producto a un centro de servicio autorizado.

DOS AÑOS DE GARANTÍA LIMITADA (No aplica en México, Estados Unidos o Canadá)

¿Qué cubre la garantía?

- La garantía cubre cualquier defecto de materiales o de mano de obra. Applica no se responsabiliza por ningún costo que exceda el valor de compra del producto.

¿Por cuánto tiempo es válida la garantía?

- Por dos años a partir de la fecha original de compra.

¿Cómo se puede obtener servicio?

- Conserve el recibo original de compra.
- Por favor llame al número del centro de servicio autorizado.

Esta garantía no cubre:

- Los productos que han sido utilizados en condiciones distintas a las normales
- Los daños ocasionados por el mal uso, el abuso o negligencia.
- Los productos que han sido alterados de alguna manera
- Los daños ocasionados por el uso comercial del producto

- Los productos utilizados o reparados fuera del país original de compra
- Las piezas de vidrio y demás accesorios empacados con el aparato
- Los gastos de tramitación y embarque asociados al reemplazo del producto
- Los daños y perjuicios indirectos o incidentales

BESOIN D'AIDE?

Pour communiquer avec les services d'entretien ou de réparation, ou pour adresser toute question relative au produit, composer le numéro sans frais approprié indiqué sur la page couverture. Ne pas retourner le produit où il a été acheté. Ne pas poster le produit au fabricant ni le porter dans un centre de service. On peut également consulter le site web indiqué sur la page couverture.

Garantie limitée de un an (Valable seulement aux États-Unis et au Canada)

Quelle est la couverture?

- Tout défaut de main-d'œuvre ou de matériau; toutefois, la responsabilité de la société Applica se limite au prix d'achat du produit.

Quelle est la durée?

- Un an après l'achat original.

Quelle aide offrons nous?

- Remplacement par un produit raisonnablement semblable nouveau ou réusiné.

Comment se prévaut-on du service?

- Conserver son reçu de caisse comme preuve de la date d'achat.
- Visiter notre site web au www.prodprotect.com/applica, ou composer sans frais le 1 800 231-9786, pour obtenir des renseignements généraux relatifs à la garantie.
- On peut également communiquer avec le service des pièces et des accessoires au 1 800 738-0245.

Qu'est-ce que la garantie ne couvre pas?

- Des dommages dus à une utilisation commerciale.
- Des dommages causés par une mauvaise utilisation ou de la négligence.
- Des produits qui ont été modifiés.
- Des produits utilisés ou entretenus hors du pays où ils ont été achetés.
- Des pièces en verre et tout autre accessoire emballés avec le produit.
- Les frais de transport et de manutention reliés au remplacement du produit.
- Des dommages indirects (il faut toutefois prendre note que certains états ne permettent pas l'exclusion ni la limitation des dommages indirects).

Quelles lois régissent la garantie?

- Les modalités de la présente garantie donnent des droits légaux spécifiques. L'utilisateur peut également se prévaloir d'autres droits selon l'état ou la province qu'il habite.

Póliza de Garantía

(Válida sólo para México)

Duración

Applica de México, S. de R. L. de C.V. garantiza este producto por 2 años a partir de la fecha original de compra.

¿Qué cubre esta garantía?

Esta Garantía cubre cualquier defecto que presenten las piezas, componentes y la mano de obra contenidas en este producto.

Requisitos para hacer válida la garantía

Para reclamar su Garantía deberá presentar al Centro de Servicio Autorizado la póliza sellada por el establecimiento en donde adquirió el producto. Si no la tiene, podrá presentar el comprobante de compra original.

¿Donde hago válida la garantía?

Llame sin costo al teléfono 01 800 714 2503, para ubicar el Centro de Servicio Autorizado más cercano a su domicilio en donde usted podrá encontrar partes, componentes, consumibles y accesorios.

Procedimiento para hacer válida la garantía

Acuda al Centro de Servicio Autorizado con el producto con la póliza de Garantía sellada o el comprobante de compra original, ahí se reemplazará cualquier pieza o componente defectuoso sin cargo alguno para el usuario final. Esta Garantía incluye los gastos de transportación que se deriven de su cumplimiento.

Excepciones

Esta Garantía no será válida cuando el producto:

- Se hubiese utilizado en condiciones distintas a las normales.
- No hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso que le acompaña.
- Cuando el producto hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por Applica de México, S. de R. L. de C.V.

Nota: Usted podrá encontrar partes, componentes, consumibles y accesorios en los centros de servicios autorizados. Esta garantía incluyen los gastos de transportación que se deriven de sus cumplimiento dentro de sus red de servicio.

Por favor llame al número correspondiente que aparece en la lista a continuación para solicitar que se haga efectiva la garantía y donde Ud. puede solicitar servicio, reparaciones o partes en el país donde el producto fué comprado.

Argentina

Servicio Técnico Central
Service New S.R.L.
Atención al Cliente
Ruiz Huidobro 3860
Buenos Aires, Argentina
Tel.: (54-11) 4546-1212

Chile

Servicio Máquinas y
Herramientas Ltda.
Av. Apoquindo No. 4867 - Las
Condes
Santiago, Chile
Tel.: (562) 263-2490

Colombia

PLINARES
Avenida Ciudad de Quito
#88-09
Bogotá, Colombia
Tel.: (57-1) 610-1604/533-4680

Costa Rica

Aplicaciones Electromecánicas,
S.A.
Calle 26 Bis y Ave. 3
San Jose, Costa Rica
Tel.: (506) 257-5716/223-0136

Ecuador

Castelcorp
Km 2-1/2 Avenida Juan T.
Marengo junto Dicentro
Guayaquil, Ecuador
Tel.: (5934) 224-7878/224-1767

El Salvador

Sedeblack Calle A San Antonio
Abad

y Av. Lisboa, Edif. Lisboa Local
#21
San Salvador, El Salvador
Tel.: (503) 274-1179/274-0279

Guatemala

MacPartes, S.A.
34 Calle 4-14 Zona 9
Frente a Tecun
Guatemala City, Guatemala
Tel.: (502) 331-5020 / 360-
0521

Honduras

Lady Lee
Centro Comercial Mega Plaza
Carretera a la Lima
San Pedro Sula, Honduras
Tel.: (504) 553-1612

México

Art. 123 y José Ma. Marroquí
#28-D
Centro.
Mexico D.F.
Tel.: (55) 5512-7112/(55)
5512-3164

Nicaragua

H & L Electronic
Zumen 3, C. Arriba y 15 Varas
al Sur
Managua, Nicaragua
Tel.: (505) 260-3262

Panamá

Authorized Service Center
Electrodomésticos, S.A.
Boulevard El Dorado, al lado
del Parque de las Mercedes

Panamá, Panamá
Tel.: (507) 236-5404

Perú

AV. REPUBLICA DE PANAMA
3535
Ofic 1303
San Isidro
Lima, Peru
Tel.: 2 22 44 14
Fax: 2 22 44 04

Puerto Rico

Buckeye Service
Jesús P. Piñero #1013
Puerto Nuevo, SJ PR 00920
Tel.: (787) 782-6175

Republica Dominicana

Plaza Lama, S.A.
Av. Duarte #94
Santo Domingo, República
Dominica
Tel.: (809) 687-9171

Trinidad and Tobago

A.S. Bryden & Sons (Trinidad)
Limited
33 Independence Square,
Port of Spain
Trinidad, W.I.
Tel.: (868) 623-4696

Venezuela

Tecno Servicio TS2002
Av. Casanova
Centro Comercial del Este
Local 27
Caracas, Venezuela
Tel.: (58-212) 324-0969

Sello del Distribuidor:

Fecha de compra:

Modelo:


Comercializado por:

Applica de México, S. de R. L. de C.V.
Manuel Avila Camacho No. 2900-902,
Torre el Dorado, Fracc. Los Pirules,
Tlalnepantla, Edo. de México, CP 54040.
R. F. C. AME-001026- PE3.

Servicio y Reparacione

Art. 123 y José Ma. Marroquí # 28 D
Col. Centro, Mexico D. F., CP 06050

Servicio al Consumidor,
Venta de Refacciones y Accesorios
01 800 714 2503

 **BLACK & DECKER** is a trademark of The Black & Decker Corporation, Towson, Maryland, USA
Marca registrada de *The Black & Decker Corporation*, Towson, Maryland, E.U.
Marque de commerce déposée de la société *The Black & Decker Corporation*, Towson, Maryland, É.-U.

Copyright ©2005 Applica Consumer Products, Inc.
Pub. No. 1000002297-00-RV00
Made in People's Republic of China
Printed in People's Republic of China

Importado por:

Applica de México S. de R.L. de C.V.
Blvd. Manuel Avila Camacho 2900 Int. 902
Los Pirules, Tlalnepantla,
Edo. Mex.
C.P. 54040
México
Teléfono: (55) 1106-1400
Del interior marque sin costo
01 (800) 714-2499

Fabricado en la República Popular de China
Impreso en la República Popular de China

Fabriqué en République populaire de Chine
Imprimé en République populaire de Chine



2005/4-27-67E/S/F

Free Manuals Download Website

<http://myh66.com>

<http://usermanuals.us>

<http://www.somanuals.com>

<http://www.4manuals.cc>

<http://www.manual-lib.com>

<http://www.404manual.com>

<http://www.luxmanual.com>

<http://aubethermostatmanual.com>

Golf course search by state

<http://golfingnear.com>

Email search by domain

<http://emailbydomain.com>

Auto manuals search

<http://auto.somanuals.com>

TV manuals search

<http://tv.somanuals.com>