

BLACK+DECKER

™

GETTING STARTED WITH YOUR

PERFORMANCE

FusionBlade™

DIGITAL BLENDING SYSTEM
SISTEMA DE LICUADO DIGITAL



CONGRATULATIONS ON YOUR PURCHASE OF THE BLACK+DECKER PERFORMANCE FUSIONBLADE™ BLENDING SYSTEM!

Designed for premium food prep and culinary excellence, your new Performance blender will help you crush, create, blend, chop, mix & prep. Enjoy!

GETTING STARTED:

1. Make sure your appliance is off and place the blender jar on the base. See Instruction Booklet for safety information.
2. Add ingredients to be blended into the blender jar
 - a. Liquids
 - b. Powders
 - c. Soft Foods
 - d. Hard Foods
 - e. Ice
3. Place the lid securely on the jar, plug in the performance blender and press “ON|OFF” to power on.
4. Press the desired speed or auto function button to start the blender (See AUTO FUNCTIONS AND SPEED CHART).
5. When blended to desired consistency press PULSE/STOP to stop blending.
6. Press ON|OFF to turn off blender, lift the jar off the base and remove the lid to pour!

USING YOUR PERSONAL JAR:

1. Add ingredients.
 - a. Liquids
 - b. Ice
 - c. Hard Foods
 - d. Soft Foods
 - e. Powders
2. Screw blade base on tightly.
3. Flip jar over, place on base and turn clockwise to lock into place.
4. Blend on speed 1-3 or AUTO plus 3. Power off and unplug. To avoid leaking, twist the jar clockwise first before twisting counterclockwise to remove the jar from the base.
5. Flip, switch lids and enjoy your smoothie at home or on the go!

SPEED CHART

Function	Food Type	Speed Setting
Puree	Fruits and Vegetables Soups Baby Food Milkshakes	Speeds 1 - 5
Crumb	Bread crumbs Cereals Cookies	Pulse to desired consistency
Mix	Dressings Batters Dips	Speeds 1 - 3
Chop	Salsa Nuts Vegetables	Pulse to speed 2 or desired consistency
Ice Crush / Frozen Blend	Ice (max 2 cups) Frozen Fruits	Pulse to speed 5
Blend/ Smoothies	Smoothies Fruits Vegetables	Pulse to speed 5
Grind/Flours	Rice Corn Oats Grains	Speeds 1-3
Nut Butters	Peanuts Almonds Walnuts Cashews	Pulse until desired texture reached
Personal Jar Recipes	Half Recipe/ Use with Personal Jar (not included with all models)	Speeds 1 - 3

AUTO FUNCTIONS

This blender features 5 different AUTO functions, pre-programmed cycles to deliver exceptional results for a wide variety of recipes. To use an AUTO function:

1. Press AUTO. Once pressed, all buttons will blink
2. Press the button of the desired function as listed in the following chart:

AUTO number	1	2	3	4	5
Food type	Soup	Nut Butters	Personal Jar / Half Recipes	Dry Goods	Smoothies
Description	Puree perfectly creamy soups	Cream smooth or chunky nut butters	Use with personal jar (not included with all models) or when making a smaller recipe/serving	Grind and chop dry ingredients	Blend frozen fruits and ingredients into a thick consistency
Tips	When blending hot liquids, do not fill blender more than 2/3 full to allow for expansion during blending and to prevent splattering.	Do not exceed 3 cups of nuts or use less than 2 cups when making nut butters.	Do not fill past the 20oz. mark. For best results using personal jar, add ingredients in the following order: liquids, ice, hard foods, soft foods, powders.	When blending dry goods, do not exceed 1-2 cup volume. Place dry goods (rice, corn) in freezer 15 minutes prior to blending to prevent overheating.	For best results using full size jar, place ingredients in the following order: Liquids, powders, soft foods, hard foods, ice.

Note: When blending dry goods, you may experience abrasion on the inside of the jar, making it cloudy. This is not preventable but is normal and will not impact the performance of the blender.

RECIPES

CREAMY BUTTERNUT SQUASH SOUP

2 Tbsp. butter

1 small onion, chopped

2 lbs. butternut squash, peeled, seeded and cut into 1-inch cubes

½ cup chopped carrots

2 cups chicken or vegetable broth

⅛ tsp. salt

⅛ tsp. black pepper

½ cup heavy cream

Melt butter in large sauce pan on medium heat. Add onion; cook and stir 3 min. or until tender crisp. Add squash, chicken broth, salt and pepper. Bring to boil. Reduce heat to medium low, cover and simmer 20 minutes or until squash is tender. Puree squash mixture in two batches on speed 2, 15 sec. or until smooth. Return pureed soup to sauce pan. Stir in cream and heat through. Do not boil.

FELICITACIONES POR LA COMPRA DE SU NUEVO SISTEMA DE LICUADO DIGITAL DE RENDIMIENTO FUSIONBLADE™!

Diseñado para la preparación suprema de los alimentos y excelencia culinaria, su nueva licuadora de rendimiento le ayudará a triturar, crear, licuar, picar, mezclar y preparar. ¡Disfrútela!

PRIMEROS PASOS:

1. Asegúrese de que su aparato esté apagado y coloque la jarra de la licuadora en la base. Ver manual de instrucciones para mas detalles
2. Añada los ingredientes a licuar dentro de la jarra:
 - a. Líquidos
 - b. Polvos
 - c. Alimentos suaves
 - d. Alimentos duros
 - e. Hielo
3. Coloque la tapa asegurada firmemente sobre la jarra, enchufe la licuadora y presione el botón de encendido/apagado (ON|OFF) para encnderla.
4. Presione el botón de la velocidad o función automática deseada para activar la licuadora (consulte la TABLA DE FUNCIONES AUTOMÁTICAS Y VELOCIDADES).
5. Cuando los ingredientes alcancen la consistencia deseada, presione el botón de pulso/parar (PULSE|STOP) para detener el licuado.
6. Presione el botón de encendido/apagado (ON|OFF) para apagar la licuadora, alce la jarra de la base y irectire la tapa para servir!

USO DE SU VASO PERSONAL

1. Añada los ingredientes.
 - a. Líquidos
 - b. Hielo
 - c. Alimentos duros
 - d. Alimentos suaves
 - e. Polvos
2. Enrosque la base de cuchillas de manera que quede ajustada.
3. Invierta el vaso personal de manera que la parte superior quede hacia abajo, coloquelo en la base y gírelo en dirección a las manecillas del reloj (hacia la derecha) para asegurarlo en su lugar.
4. Licúe en la velocidad 1 a 3 o presione AUTO más la opción 3. Apague y desenchufe. Para evitar goteo, gire el vaso en la dirección de las manecillas del reloj antes de girarla en dirección contraria a las manecillas del reloj para retirar el vaso de la base.

5. Inviértalo, cambie de tapas y disfrute de su batido en casa o ¡dondequiera que desee!

CONSEJOS Y TRUCOS PRÁCTICOS

FUNCIÓN	TIPO DE ALIMENTO	AJUSTE DE VELOCIDAD
Puré	Frutas y vegetales Sopas Alimentos para bebé Batidos de leche	Velocidades 1 a 5
Hacer migas	Migajas de pan Cereales Galleticas	Presione el botón de pulso hasta alcanzar la consistencia deseada.
Mezclar	Aderezos Mezclas Dips	Velocidades 1 a 3
Picar	Ingredientes para salsas Nueces Vegetales	Presione el botón de pulso hasta alcanzar la velocidad 2 o la consistencia deseada.
Triturar hielo/ Licuado congelado	Hielo (máximo 2 tazas) Frutas congeladas	Presione el botón de pulso hasta alcanzar la velocidad 5.
Licuar/Batidos de frutas	Batidos de frutas Frutas Vegetales	Presione el botón de pulso hasta alcanzar la velocidad 5.
Moler/Harinas	Arroz Maíz Avena Granos	Velocidades 1 a 3
Mantequillas de nuez	Maní Almendras Nuez Anacardo/Castaña de cajú	Presione el botón de pulso hasta alcanzar la textura deseada.
Recetas para vaso personal	Mitad de receta/Utilice con el vaso personal (no se incluye con todos los modelos)	Velocidades 1 a 3

FUNCIONES AUTOMÁTICAS

Esta licuadora cuenta con 5 funciones automáticas diferentes, ciclos preprogramados que le permiten preparar una gran variedad de recetas con resultados excepcionales. Para utilizar una función automática (AUTO):

1. Presione AUTO. Una vez presionado, todos los botones parpadearán.
2. Presione el botón de la función deseada como se indica en la tabla de abajo:

Número de la función automática	1	2	3	4	5
Comida	Sopas	Mantequillas de nuez	Vaso personal/ Mitad de receta	Ingredientes secos	Batidos
Descripción	Haga puré de sopas cremosas a la perfección.	Haga crema de mantequillas de nuez suaves o con trocitos.	Utilice con el vaso personal (no se incluye con todos los modelos) o cuando esté preparando una receta/porción más pequeña.	Utilice para moler y picar ingredientes secos.	Licúe frutas congeladas y otros ingredientes a una consistencia espesa.
Consejos	Cuando vaya a mezclar líquidos calientes, no llene la licuadora más de 2/3 de su capacidad para permitir la expansión del contenido durante el ciclo de licuado y evitar salpicaduras.	No exceda la cantidad de 3 tazas de nueces o utilice menos de 2 tazas cuando esté preparando mantequillas de nuez.	No llene pasada la marca que indica 20 oz. Para obtener mejores resultados al utilizar el vaso personal, añada los ingredientes en este orden: líquidos, hielo, alimentos duros, alimentos suaves, polvos.	Cuando vaya a licuar ingredientes secos, el volumen no debe exceder 1 taza. Coloque los ingredientes secos (arroz, maíz) en el congelador por 15 minutos antes de comenzar el ciclo de licuado para así evitar un recalentamiento.	Para obtener mejores resultados cuando utilice la jarra de capacidad completa, coloque los ingredientes en este orden: líquidos, polvos, alimentos suaves, alimentos duros, hielo.

Nota: Cuando esté licuando ingredientes secos, podría experimentar fricción dentro de la jarra/vaso, haciéndolo lucir nublado. Esto no es prevenible, pero es normal y no afectará el rendimiento de su licuadora.

SOPA CREMOSA DE CALABAZA MOSCADA

2 cucharadas de mantequilla

1 cebolla pequeña, picada

2 libras de calabaza moscada, sin semillas y cortada en cubitos de 1 pulgada

½ taza de zanahorias, picadas

2 tazas de caldo de pollo o vegetal

⅛ cucharadita de sal

⅛ cucharadita de pimienta negra

½ taza de crema doble

Derrita la mantequilla en una olla grande a fuego mediano. Añada la cebolla; cocine y revuelva por 3 minutos o hasta que esté tierna pero firme. Añada la calabaza moscada, el caldo de pollo, la sal y la pimienta. Deje que hierva. Reduzca la temperatura a mediana-baja, cubra y cocine a fuego lento durante 20 minutos o hasta que la calabaza esté tierna. Haga dos tandas de puré de la mezcla de calabaza, utilizando la velocidad 2, por 15 segundos o hasta que tenga una consistencia suave. Regrese el puré de sopa a la olla. Incorpore y revuelva la crema y caliéntela. No deje hervir.