

BLACK+DECKER

TM

FusionBlade™

DIGITAL BLENDING SYSTEM
QUICK START GUIDE



BL1800 SERIES

CONGRATULATIONS ON YOUR PURCHASE OF THE BLACK & DECKER FUSIONBLADE BLENDING SYSTEM!

USING YOUR BLENDER:



1. Make sure your appliance is off and secure the blender jar on the base
2. Add ingredients to be blended into the blender jar. The order is important!
Liquids | Powders | Soft Foods | Hard Foods | Ice
3. Place the lid securely on the jar, plug in the blender and press "ON | OFF" to power on
4. Press the desired speed or pre-set 30 second smoothie button
5. When blended to desired consistency press STOP to stop blending
6. Press ON | OFF to turn off blender, lift the jar off the base and remove the lid to pour!

**Layout of digital controls
may vary by model*

USING YOUR PERSONAL JAR

(Included in select models only)

1. Add ingredients. The order is important!
Liquids | Ice | Hard Foods | Soft Foods | Powders

2. Cover with BLACK blade base.

**Ensure blade base is screwed on tightly*

3. Flip jar over, place on base and turn clockwise to lock into place

4. Blend, power off, unplug the appliance and turn the jar counter clockwise to remove from the base

**If the personal jar leaks or starts to open as you remove it, stop and twist the jar tightly clockwise. Hold the base and try turning the entire jar counterclockwise.*

5. Flip, switch lids and enjoy your smoothie at home or on the go!



Purchase personal jars separately at:
www.blackanddeckerappliances.com

USING YOUR MINI JAR

(Included in select models only)



1. Add dry ingredients you wish to chop or grind
2. Cover with the GRAY blade base labeled “GRIND”
3. Flip jar over, place on the base and turn clockwise to lock in place
4. Power on, grind or chop your ingredients and press STOP when complete

**Never grind dry ingredients for more than 30 seconds*

Purchase a mini jar separately at:
www.blackanddeckerappliances.com

BLACK BLADE BASE



BLEND. DO NOT USE TO GRIND
DRY HERBS AND GRAINS.

GREY BLADE BASE



DO NOT USE TO BLEND
WET FOODS

TIPS

- Cut food into pieces no larger than 3/4" for use before blending.
- If ingredients splatter onto the sides of the jar or the mixture is very thick, turn the appliance off. Remove the lid and use a rubber spatula to scrape down the sides of the jar and to redistribute the food, pushing food toward the blades. Replace the lid and continue blending.
- When using the PULSE function, use short bursts. Allow the blades to stop rotating between pulses. Do not use PULSE for more than 30 seconds continuously.
- It is helpful to begin the blending process on the lowest speed and then increase to a higher speed, if necessary.
- Never operate the blender without the lid.
- When blending hot ingredients, always let them cool at least 5 minutes before blending. Begin blending on the lowest speed with the lid cap off to allow steam to escape. Cover lid cap hole with towel or hot pad.

RECIPES

GREEN SMOOTHIE

1 to 1½ cups fresh spinach
1 cup unsweetened almond milk
(may substitute water)
½ cup fresh pineapple, cut
into pieces
½ cup mango, cut into pieces
1 banana
1 TBS ground flax seeds

Add milk then spinach to blender jar and blend until smooth. Add ground flax seeds and fresh fruit and blend again. Garnish with pineapple and a straw!

Makes 6 (1 cup) servings



CLASSIC SMOOTHIE

4 cups orange juice
4 medium bananas, cut into 2 pieces
4 cups frozen whole strawberries

Place ingredients in blender in order shown above. Cover; blend until smooth or using the 30 second smoothie button.

Substitute: Substitute orange juice for apple juice

Makes 6 (1 cup) servings



¡FELICITACIONES POR SU COMPRA DEL SISTEMA DE LICUADO FUSIONBLADE DE BLACK & DECKER!

USO DE SU LICUADORA:



**El diseño de los controles digitales puede variar de acuerdo al modelo*

1. Asegurese de que su aparato este apagado y luego asegure la jarra sobre base.
2. Añada los ingredientes a licuar en la jarra de la licuadora. ¡El orden en el que se añadan es importante!
Líquidos | Polvos | Alimentos Suaves | Alimentos Duros | Hielo
3. Coloque la tapa bien asegurada en la jarra, enchufe la licuadora y presione el botón de encendido/apagado (ON | OFF) para encender la licuadora.
4. Presione la velocidad deseada o el botón preprogramado a 30 segundos para comenzar a licuar.
5. Cuando la mezcla alcance la consistencia deseada, presione el botón de parar (STOP) para detener el licuado.
6. Presione el botón de encendido/apagado (ON | OFF) para apagar la licuadora, alce la jarra fuera de la base y irecte la tapa para verter!

USO DE SU VASO PERSONAL

(Incluido solamente en modelos selectos)

1. Añada los ingredientes. ¡El orden en el que se añadan es importante!
Líquidos | Hielo | Alimentos Duros | Alimentos Suaves | Polvos
2. Cubra el vaso con la base de cuchillas NEGRA, marcada “BLEND” (licuar).

**Asegúrese de que la base de cuchillas esté enroscada ajustadamente.*

3. Invierta el vaso, colóquelo sobre la base de la licuadora y gírelo en la dirección de las manecillas del reloj para asegurarlo en su lugar.
4. Licúe, apague, desenchufe el aparato y gire el vaso en dirección contraria a las manecillas del reloj para retirarlo de la base.

**Si el vaso personal gotea o comienza a abrirse mientras lo retira, pare y gire el vaso en la dirección de las manecillas del reloj para ajustarlo. Sujete la base y trate de girar el vaso completo en dirección contraria a las manecillas del reloj.*

5. Invierta, cambie de tapa y disfrute su batido en casa o idondequiera que vaya!



Compre vasos personales por separado en:
www.blackanddeckerappliances.com

USO DE SU MINI JARRA

(Incluido solamente en modelos selectos)



1. Añada los ingredientes que vaya picar o moler.
2. Cubra la jarra con la base de cuchillas GRIS, marcada "GRIND" (moler).
3. Invierta la jarra, colóquela sobre la base de la licuadora y gírela en la dirección de las manecillas del reloj para asegurarla en su lugar.
4. Power on, grind or chop your ingredients and press STOP when complete.

** Nunca muele ingredientes secos por más de 30 segundos.*

BASE DE CUCHILLAS NEGRA



PARA LICUAR. NO UTILICE PARA MOLER
HIERBAS SECAS NI GRANOS.

BASE DE CUCHILLAS GRIS



NO UTILICE PARA MEZCLAR
ALIMENTOS MOJADOS

CONSEJOS:

- Corte los ingredientes que vaya a utilizar en pedazos de no más de ¾ de pulgada antes de comenzar licuar.
- Si los ingredientes salpican sobre los lados de la jarra o la mezcla está muy espesa, apague el aparato. Retire la tapa y utilice una espátula de goma para raspar los lados de la jarra y volver a distribuir los ingredientes, empujandolos hacia las cuchillas. Coloque la tapa sobre la jarra de nuevo y continúe licuando.
- Cuando utilice la función de pulso, impúlsela a cortos intervalos. Permita que las cuchillas paren de girar entre cada impulso. No utilice la función de pulso continuamente por más de 30 segundos.
- Sirve de ayuda comenzar el proceso de licuado en la velocidad más baja y luego ir aumentando gradualmente hasta llegar a la velocidad más alta, si es necesario.
- Nunca opere la licuadora sin la tapa.
- Cuando vaya a licuar ingredientes calientes, siempre déjelos enfriar por lo menos 5 minutos antes de licuarlos. Comience licuando en la velocidad más baja sin la taza medidora colocada en la tapa para permitir que el vapor escape. Cubra la abertura de la taza medidora con una toalla o una almohadilla caliente.

RECIPES

BATIDO VERDE

1 a 1 ½ tazas de espinaca fresca
1 taza de leche de almendras sin
azúcar (puede sustituirse con agua)
½ taza de piña fresca, cortada
en trozos
½ taza de mango, cortado en trozos
1 plátano
1 cucharada de semillas de lino
molidas

Añada la leche y luego la espinaca en la jarra de la licuadora y licúe hasta que la mezcla esté suave. Añada las semillas de lino molidas y la fruta fresca y licúe otra vez. ¡Adorne con piña y un sorbete o popote!

Rinde 6 porciones (de 1 taza)



BATIDO CLÁSICO DE FRUTAS

4 tazas de jugo de naranja
4 plátanos medianos, cortados en
dos pedazos
4 tazas de fresas enteras, congeladas

Coloque los ingredientes en la licuadora en el orden en que aparecen arriba. Tape la licuadora; licúe Licúe hasta que esté suave o utilizando el botón smoothie de 30 segundos.

Substituto: puede sustituir el jugo de naranja para jugo de manzana

Rinde 6 porciones (de 1 taza)



