

A grey Bullet Express Trio blender is shown in the background, slightly faded. The main title 'BULLET express TRIO' is overlaid on the top half of the blender. 'BULLET' is in a bold, sans-serif font. 'express' is in a bold, italicized, sans-serif font with a stylized silver blade icon replacing the 'x'. 'TRIO' is in a bold, sans-serif font with a trademark symbol. Below the title is the slogan 'L'appareil qui prépare des repas en huit minutes!' in a smaller, italicized font. At the bottom of the blender, the brand name 'BULLET express TRIO.' is printed on the front panel, and a control panel with 'Pulse', 'High', 'Low', and 'OFF' buttons is visible.

# BULLET *express* TRIO™

*L'appareil qui prépare des repas en huit minutes !*

## Guide de l'utilisateur



# Renseignements importants sur la sécurité et sur les précautions à prendre

## Pour votre sécurité, veuillez lire le mode d'emploi soigneusement avant d'utiliser votre BULLET EXPRESS TRIO

- Attention ! Afin d'éviter le risque de choc électrique, ne mettez jamais le cordon d'alimentation, la prise ou la **base du moteur** dans l'eau ou autre liquide.
- N'utilisez aucun accessoire autre que ceux vendus et recommandés par le fabricant, car vous pourriez endommager l'appareil, provoquer un incendie, un choc ou une blessure, et la garantie serait ainsi annulée.
- Évitez de tirer, tordre ou endommager le cordon d'alimentation.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre au-dessus du bord du comptoir ou de la table.
- Évitez que le cordon entre en contact avec les surfaces chaudes, y compris la cuisinière.
- Vérifiez régulièrement le cordon d'alimentation et la prise pour vous assurer qu'ils ne sont pas endommagés. En cas de dommage, ou si l'appareil ne fonctionne pas bien ou est tombé au sol, ne l'utilisez pas. Communiquez avec le Service à la clientèle pour faire remplacer l'appareil.
- Débranchez le **Bullet Express Trio** lorsque vous ne l'utilisez pas, avant d'installer ou d'enlever les accessoires et avant de le nettoyer ou de l'assembler. Ne laissez pas les lames sur axe du moteur après avoir utilisé l'appareil.
- Assurez-vous que le couvercle est verrouillé par les **attaches de sécurité** et que le **poussoir de l'orifice d'alimentation** est inséré correctement avant d'utiliser le **Bullet Express Trio**.
- N'essayez pas de faire fonctionner l'appareil en évitant ou en contournant le mécanisme de verrouillage du couvercle.
- Évitez tout contact avec les lames tranchantes et les pièces en mouvement du **Bullet Express Trio**. N'insérez jamais les aliments dans l'appareil avec les mains. Utilisez toujours le **poussoir de l'orifice d'alimentation**, sinon vous pourriez vous blesser.
- Gardez vos mains et ustensiles éloignés des lames tranchantes et de l'orifice d'alimentation lorsque le **Bullet Express Trio** est en marche, afin d'éviter de vous blesser ou d'endommager le **Bullet Express Trio**. Si vous voulez utiliser un racloir, éteignez d'abord le **Bullet Express Trio**, puis retirez les attaches du couvercle.
- Afin d'éviter que les pièces en mouvement ou des morceaux de nourriture ne vous blessent lorsque vous utilisez le **Bullet Express Trio**, éloignez le visage et les mains de l'ouverture de sortie du **Meal Maker** (hâchoir).
- Assurez-vous que le moteur est complètement arrêté avant de retirer le couvercle.

- Mettez toujours les ingrédients dans le **bol du Meal Mixer** (mixeur) avant de mettre l'appareil en marche. **Ne mettez jamais le moteur en marche lorsque le bol est vide.**
- Assurez-vous que le **couvercle de la Centrifugeuse** est bien verrouillé par les attaches et que le **bec de la Centrifugeuse** est bien inséré dans le bol de la Centrifugeuse avant de l'utiliser. N'essayez pas de retirer les attaches pendant que la Centrifugeuse est en marche. Éteignez la **Centrifugeuse** avant de vider le **réceptacle à pulpe**.
- Afin d'éviter un engorgement des aliments dans l'**orifice d'alimentation de la Centrifugeuse**, il faut les couper en morceaux d'au plus 5cm de diamètre. Si l'orifice se bloque, utilisez le **poussoir de l'orifice d'alimentation** pour les faire descendre. Si l'orifice est toujours bloqué, éteignez le **Bullet Express Trio** et démontez la Centrifugeuse afin de retirer les aliments engorgés.
- N'utilisez pas le **Bullet Express Trio** si le **filtre de la Centrifugeuse** est endommagé.
- Nettoyez toujours votre **Bullet Express Trio** sur une surface propre, plate, dure et sèche.
- N'utilisez pas le **Bullet Express Trio** à l'extérieur, sous la pluie ou s'il est exposé à l'eau.
- Gardez toujours l'œil sur le **Bullet Express Trio** lorsqu'il est en marche.
- Surveillez toujours l'appareil lorsqu'un enfant l'utilise ou est à proximité.
- Les lames et les disques sont tranchants. Soyez prudent en les utilisant.
- Une lumière rouge clignotante vous indique que le **Bullet Express Trio** est prêt à être utilisé. Évitez tout contact avec les lames ou les pièces en mouvement.
- Ne mettez aucun des récipients ou bols du **Bullet Express Trio** dans le four à micro-ondes.
- **Ne laissez jamais les lames tourner pendant plus de trois (3) minutes à la fois, car cela pourrait endommager le moteur de façon permanente.** Si le moteur cesse de tourner, débranchez la **base du moteur** et laissez-la refroidir une heure avant d'essayer de la remettre en marche. Votre **Bullet Express Trio** est muni d'un sectionneur qui éteint l'appareil lorsqu'il surchauffe. En laissant le sectionneur refroidir, la **base du moteur** se remettra en circuit.

## Conservez ces directives Pour usage domestique exclusivement

# Caractéristiques du BULLET EXPRESS TRIO

- Robot culinaire à usage multiple : centrifugeuse et mélangeur servant à broyer, trancher, raper et hacher.
- Système de sécurité double : Votre **Bullet Express Trio** peut être mis en marche seulement si le couvercle est verrouillé par les attaches de sécurité et si les bols sont installés correctement à la **base du moteur**.
- Un puissant moteur de 700W qui coupe, mélange, rape et tranche en quelques secondes.
- Un système multi fonctionnel de pièces détachables qui se nettoie facilement.
- Les orifices d'alimentation très larges permettent de presser et de trancher facilement des fruits et légumes entiers.
- Un système à la fine pointe et hautement sécuritaire.



# Table des matières

<b>Ce que vous obtenez</b> .....	1 - 2
Base du moteur .....	1
Pièces pour l'Assemblage Meal Maker (hâchoir) .....	1
Pièces pour l'Assemblage Meal Mixer (mixeur) .....	2
Pièces pour l'Assemblage Centrifugeuse .....	2
<b>Comment assembler le Bullet Express Trio</b> .....	3 - 6
Directives pour l'Assemblage Meal Maker (hâchoir) .....	3
Comment utiliser le disque trancheur et la rape .....	4
Directives pour l'Assemblage Meal Mixer (mixeur) .....	5
Directives pour l'Assemblage Centrifugeuse .....	6
<b>Comment utiliser le tableau de contrôle du Bullet Express Trio</b> .....	7
<b>La technique par impulsions</b> .....	8
<b>Capacité du Bullet Express Trio</b> .....	8
<b>Comment faire l'entretien de votre Bullet Express Trio</b> .....	9
<b>Fiche technique du Bullet Express Trio</b> .....	10
<b>Garantie contre argent remis</b> .....	13
<b>Renseignements sur la garantie</b> .....	14



## Ce que vous obtenez

- 1** Votre **Bullet Express Trio** multi fonctionnel comprend les pièces principales permettant trois Assemblages différents, chacun servant à réaliser différentes tâches : le **Meal Maker** (hâchoir), le **Meal Mixer** (mixeur) et la **Centrifugeuse**. La **base du moteur** (voir ci-dessous) est l'élément commun qui fait fonctionner les autres pièces. La **base du moteur** permet de **verrouiller** les autres pièces avec des attaches de sécurité avant de mettre l'appareil en marche. Notez que l'appareil ne peut être mis en marche à moins que le couvercle utilisé soit bien installé et **verrouillé par les attaches**.

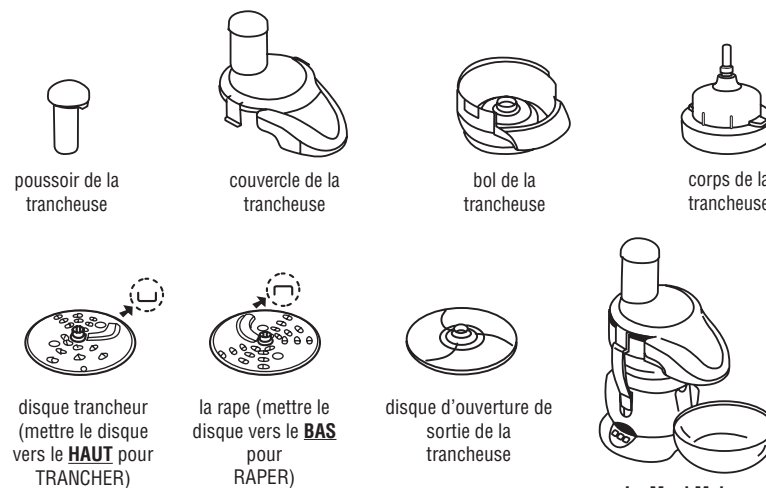
**Base du moteur :**



**Base du moteur**  
(élément commun à tous les Assemblages)

- 2** L'**Assemblage Meal Maker** (hâchoir) est utilisé pour trancher et raper les légumes, fruits, fromages, etc. (voir les pièces ci-dessous) :

**Pièces pour l'ASSEMBLAGE MEAL MAKER** (hâchoir) :



poussoir de la trancheuse

couvercle de la trancheuse

bol de la trancheuse

corps de la trancheuse

disque trancheur  
(mettre le disque vers le **HAUT** pour **TRANCHER**)

la rape (mettre le disque vers le **BAS** pour **RAPER**)

disque d'ouverture de sortie de la trancheuse

**Le Meal Maker**  
(hâchoir) **assemblé**  
(le bol n'est pas compris)

## Ce que vous obtenez

- 3 L'**Assemblage Meal Mixer** (mixeur) sert à plusieurs tâches, y compris broyer des glaçons, malaxer, mélanger, trancher, hacher, etc. (voir les pièces ci-dessous) :

### Pièces pour l'ASSEMBLAGE MEAL MIXER (mixeur) :



bouchon de l'orifice d'alimentation



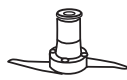
couvercle du Meal Mixer (mixeur)



bol du Meal Mixer (mixeur)



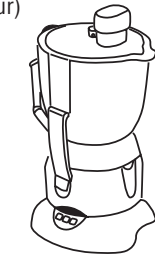
lame pour broyer/mélanger (à deux niveaux)



lame plate



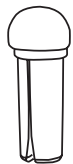
outil pour retirer les lames



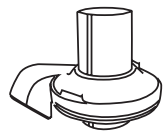
Le Meal Mixer (mixeur) assemblé

- 4 L'**Assemblage Centrifugeuse** sert à extraire le jus des fruits et légumes (voir la description des pièces ci-dessous) :

### Pièces pour l'ASSEMBLAGE CENTRIFUGEUSE :



poussoir de la Centrifugeuse



couvercle de la Centrifugeuse



filtre à jus



réceptacle à pulpe



bol de la Centrifugeuse avec bec détachable



brosse pour nettoyer la Centrifugeuse

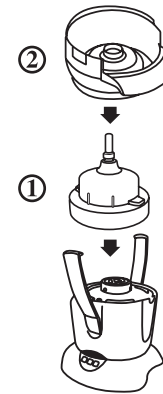


La Centrifugeuse assemblée

## Comment assembler le BULLET EXPRESS TRIO

### Directives pour L'ASSEMBLAGE MEAL MAKER (hâchoir)

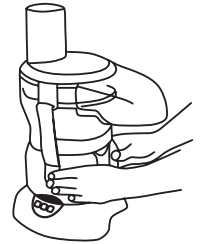
- A. Mettez le **corps de la trancheuse** sur le **corps du moteur**, puis mettez le **bol de la trancheuse** sur axe du **corps de la trancheuse**.



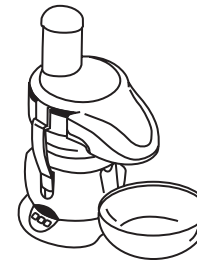
- B. Mettez le **disque** sur axe de la **trancheuse** dans la direction voulue (vers le **HAUT** pour trancher, vers le **BAS** pour la raper). **Prenez garde en manipulant les disques tranchants.**



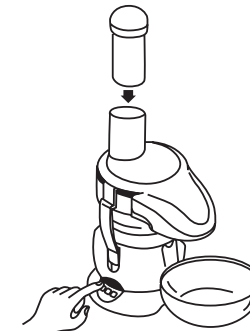
- C. Mettez le **couvercle de la trancheuse** sur le **bol** et **verrouillez-le avec les attaches de sécurité.**



- D. Mettez un de vos propres bols ou récipients sous la sortie du **couvercle de la trancheuse**.



- E. Appuyez sur la commande **ON** à vitesse basse (LOW), puis incorporez vos fruits ou légumes en utilisant le **petit poussoir**.



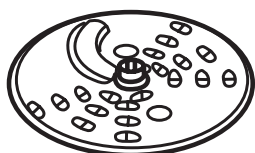
**NOTE : Pour démonter l'appareil, suivre les directives ci-dessus dans l'ordre inverse.**

# Comment utiliser le disque trancheur

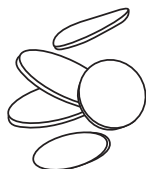
Ce disque sert à plusieurs tâches, selon les résultats désirés.

## Pour trancher

Pour trancher, mettez la lame du disque trancheur vers le **HAUT**.



Direction de la lame (vers le **HAUT**)



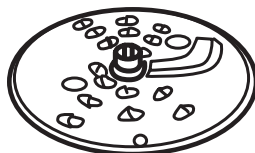
Résultats obtenus avec le disque trancheur



Basse

## Pour raper

Pour raper, mettre la lame du disque vers le **BAS** (voir ci-dessous).



Direction de la lame (vers le **BAS**)



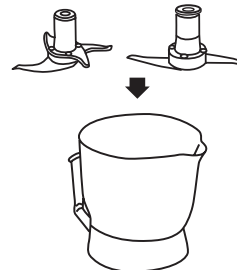
Résultats obtenus avec la rape



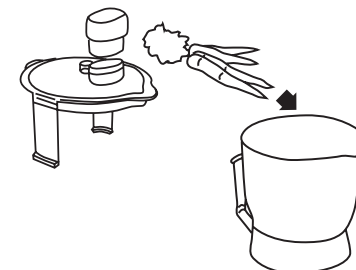
Basse

# Directives pour L'ASSEMBLAGE MEAL MIXER (mixeur)

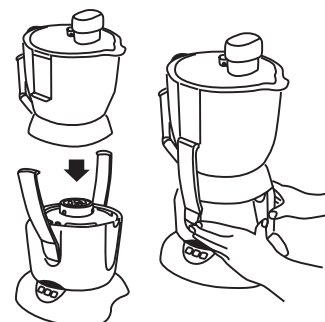
A. Mettez la lame voulue sur l'axe du **bol du Meal Mixer** (mixeur). Prenez garde en manipulant les lames tranchantes. **NOTE : Mettez toujours les aliments dans le bol avant d'utiliser les accessoires du mélangeur. Ne mettez jamais l'appareil en marche lorsque le bol est vide.**



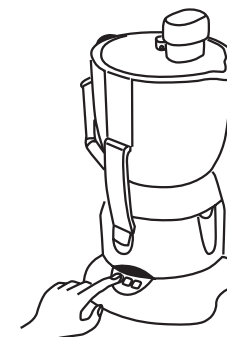
B. Mettez les ingrédients dans le **bol du Meal Mixer** (mixeur), puis mettez le **couvrete** et le **bouchon de l'orifice d'alimentation** sur le **bol**.



C. Mettez le **bol du Meal Mixer** (mixeur) sur la **base du moteur** et mettez les **attaches de sécurité** sur les côtés du **couvrete** du **bol**. Utilisez les deux mains ; vous entendrez un clic lorsque le bol sera **verrouillé**.



D. Appuyez sur les commandes (**HI**, **LOW** ou **PULSE**) selon les directives dans votre **Livre de recettes**.



E. COMMENT UTILISER L'OUTIL POUR RETIRER LES LAMES :

**ATTENTION : Si vous n'arrivez pas à retirer la lame en saisissant axe avec les doigts, veuillez utiliser l'outil tel qu'indiqué. LES LAMES SONT EXTRÊMEMENT TRANCHANTES – PRENEZ GARDE EN LES RETIRANT.** Insérez le bout légèrement relevé de l'outil sous la partie centrale de la lame, puis poussez sur le manche de l'outil en l'éloignant de la lame, ce qui la relâchera de axe.

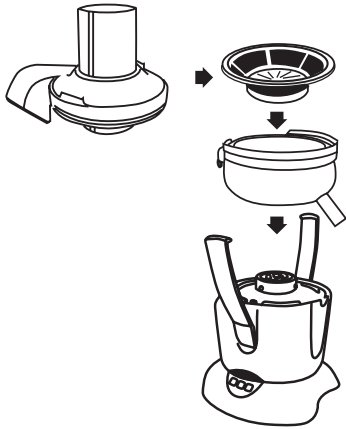


Outil pour retirer les lames

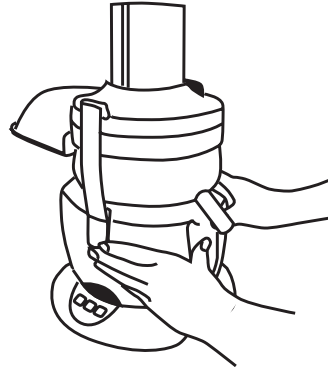
**NOTE : Pour démonter l'appareil, suivre les directives ci-dessus dans l'ordre inverse.**

## Directives pour L'ASSEMBLAGE CENTRIFUGEUSE

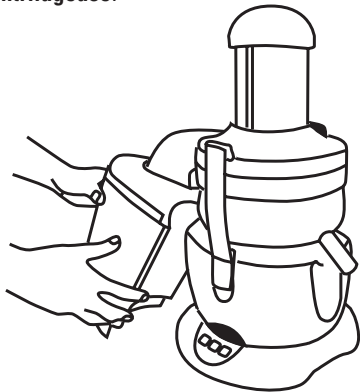
**A.** Mettez le **bol de la Centrifugeuse** sur le **corps du moteur**. Installez bien le **filtre de la Centrifugeuse** sur le **bol**. Assurez-vous que le **bec de la Centrifugeuse** est fixé solidement au bol.



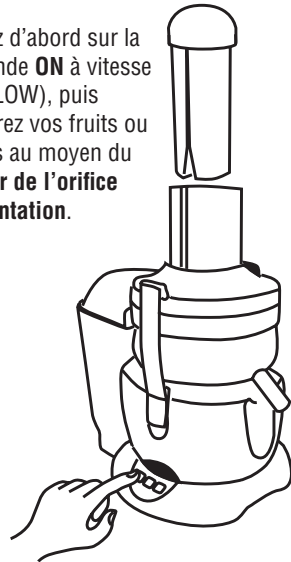
**B.** Mettez le **couvercle de la Centrifugeuse** sur le **bol de la Centrifugeuse** et **verrouillez** en utilisant les deux mains jusqu'à ce que vous entendiez un clic.



**C.** Installez le **réceptif à pulpe** solidement sous la sortie du **couvercle de la Centrifugeuse**.

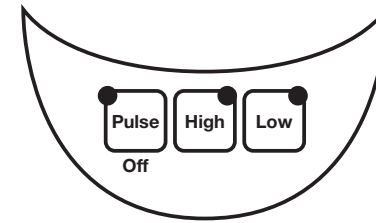


**D.** Appuyez d'abord sur la commande **ON** à vitesse basse (LOW), puis incorporez vos fruits ou légumes au moyen du **poussoir de l'orifice d'alimentation**.



**NOTE :** Pour démonter l'appareil, suivre les directives ci-dessus dans l'ordre inverse.

## Comment utiliser le tableau de commande du BULLET EXPRESS TRIO



### ① Mode centrifugeuse

- Utiliser l'**Assemblage Centrifugeuse**
- Utiliser à vitesse basse (LOW)
- Pour faire des jus de légumes et de fruits naturels
- Pour faire des purées, soupes, sauces, tofu, etc.

### ② Mode trancheuse

- Utiliser l'**Assemblage Meal Maker** (hâchoir)
- Utiliser le disque trancheur
- Utiliser à vitesse basse (LOW)
- Tranche tous genres de légumes

### ③ Mode raper

- Utiliser l'**Assemblage Meal Maker** (hâchoir)
- Utiliser la rape
- Utiliser à vitesse basse (LOW)
- Sert à raper les légumes, fromages, etc.

### ④ Mode glace pilée

- Utiliser l'**Assemblage Meal Maker** (hâchoir)
- Utiliser le disque trancheur
- Utiliser à haute vitesse (HIGH)
- Sert à piler la glace

### ⑤ Mode écraseuse

- Utiliser l'**Assemblage Meal Mixer** (mixeur)
- Utiliser la commande d'impulsion (PULSE)
- Sert à écraser l'ail, les oignons, poivrons, viandes, poissons, etc.

### ⑥ Mode mélangeur

- Utiliser l'**Assemblage Meal Mixer** (mixeur)
- Utiliser la lame pour broyer/mélanger (à deux niveaux)
- Utiliser à vitesse basse (LOW) ou élevée (HIGH)
- Sert à mélanger les boissons frappées, les mélanges à gâteau, etc.

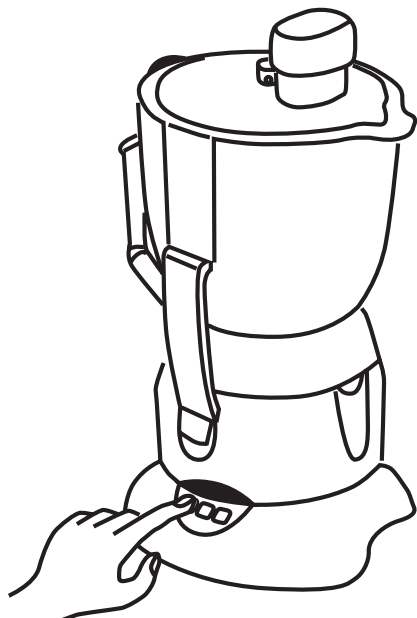
### ⑦ Mode broyeuse

- Utiliser l'**Assemblage Meal Mixer** (mixeur)
- Utiliser la lame plate
- Utiliser à vitesse élevée (HIGH)
- Sert à broyer les haricots secs, pois, etc.

### ⑧ Mode malaxeur

- Utiliser l'**Assemblage Meal Mixer** (mixeur)
- Utiliser la lame plate
- Utiliser à vitesse basse (LOW) ou élevée (HIGH) (selon la recette)
- Sert à faire les mélanges à gâteau

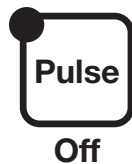
## La technique par impulsion



### Technique par impulsion

Le moteur du **Bullet Express Trio** est si puissant que vous devrez prendre garde de ne pas trop mélanger les aliments et de les transformer en bouillie. La technique par impulsion peut être fort utile.

Il suffit d'appuyer sur le bouton d'impulsion puis de le relâcher aussitôt. Attendez que le moteur s'arrête complètement, puis recommencez et faites des impulsions jusqu'à obtenir la consistance voulue.



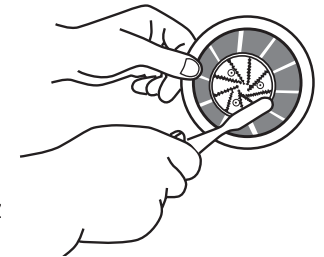
## Capacité du BULLET EXPRESS TRIO

Capacité recommandée selon le type d'aliment et de mode utilisé

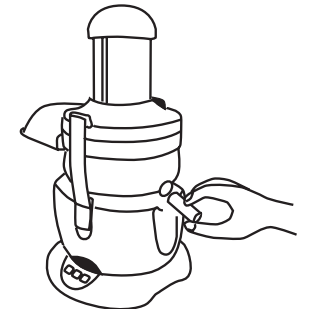
Tâche	Ingrédients	Lame	Type de bol	Temps maximum	Mode d'emploi
hacher	bœuf cru	pour broyer/mélanger	bol pour mélanger	15 secondes	Couper au maximum 400g en cubes d'un pouce chacun 2.5cm avant de les écraser.
écraser	oignons	pour broyer/mélanger	bol pour mélanger	15 secondes	Couper au maximum 500g en morceaux de même taille.
moudre	grains de café	lame plate	bol pour mélanger	15 secondes	Couper au maximum 300g en morceaux de même taille.
moudre	fèves soya séchées	lame plate	bol pour mélanger	15 secondes	Couper au maximum 300g en morceaux de même taille.
écraser	pommes	pour broyer/mélanger	bol pour mélanger	15 secondes	Couper au maximum 500g en cubes d'un pouce avant de les écraser.
broyer	glaçons	lame plate	bol pour mélanger	15 secondes	Broyer jusqu'à 500gm de glaçons en utilisant la commande d'impulsion.
malaxer	farine et eau	lame plate	bol pour mélanger	15 secondes	Mélanger jusqu'à 400mls d'eau avec un maximum de 340g de farine pour faire un mélange.
trancher	carottes	trancheuse	bol pour trancher/broyer	3 minutes	Trancher jusqu'à 2.5kgs.

## Comment faire l'entretien de votre BULLET EXPRESS TRIO

A. Lavez à l'eau tiède avec un détergent doux, puis essuyez avec une serviette. N'utilisez aucune brosse abrasive. Nettoyez le **filtre à jus** et le **bec démontable** avec la **brosse à nettoyer** incluse. **ATTENTION** : Prenez garde en nettoyant les lames et les disques vous pourriez vous couper.



B. Retirez le **bec démontable** de la **Centrifugeuse** pour le laver plus facilement.



C. Nettoyez la **base du moteur** et le corps du Meal Maker (hâchoir) avec un chiffon humide et un détergent doux.



D. Lorsque vous lavez votre **Bullet Express Trio**, évitez les nettoyants chimiques, car ils pourraient décolorer ou endommager l'extérieur de votre appareil.



**ATTENTION** : Ne submergez jamais le **corps du moteur** ou le **corps de la trancheuse** dans l'eau. L'eau pourrait endommager le moteur ou provoquer un choc électrique. Vérifiez régulièrement que la prise et le cordon d'alimentation ne sont pas endommagés.

## Fiche technique du BULLET EXPRESS TRIO

## NOTES

<b>Modèle :</b>	<b>Bullet Express Trio</b>
<b>Numéro de modèle :</b>	<b>BE-110</b>
<b>Voltage/herz:</b>	<b>AC220V~240V 50Hz/60Hz</b>
<b>Régime nominal :</b>	<b>700 WATTS</b>
<b>Capacité du Bol Du Meal Mixer :</b>	<b>1.18 litres</b>
<b>Utilisation continue maximale :</b>	<b>3 minutes</b>

**NOTES**

**NOTES**

# NOTES