

# *PowerXL* *Evolucook*

## MULTI-CUISEUR 12-EN-1

005333



## Manuel d'utilisation

Consignes à conserver - Exclusivement réservé à un usage domestique

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, il convient de respecter certaines précautions de base en matière de sécurité. N'utilisez pas le **PowerXL Evulucook Multi-cuiseur 12-en-1** avant d'avoir lu attentivement ce manuel.

# PowerXL Evolucook Multi-cuiseur 12-en1

---

---

## AVANT DE COMMENCER

Le **PowerXL Evolucook Multi-cuiseur 12-en1** vous permettra de partager de délicieux repas en famille et de créer de beaux souvenirs autour de la table. Avant de commencer, il est très important que vous lisiez ce manuel en entier, et que vous vous assuriez de bien connaître le fonctionnement de cet appareil et les précautions à prendre.

---

---

## Caractéristiques techniques

Numéro de modèle	Puissance d'alimentation	Puissance nominale	Capacité	Température	Affichage
MFC-AF-6	AC 220-240V; 50-60Hz	1450 W	5,6 L	38 °C/100 °F - 260 °C/500 °F	LED

# Sommaire

---

---

**CONSIGNES IMPORTANTES DE SÉCURITÉ** **4**

---

**Pièces et accessoires** **8**

---

**Utilisation du panneau de commande** **10**

---

**Modes de cuisson préprogrammés** **11**

---

**Consignes d'utilisation** **12**

---

**Directives et astuces de cuisson** **14**

---

**Guide de dépannage** **20**

---

**Foire aux questions** **21**

---

**Nettoyage et stockage** **22**

---

# CONSIGNES IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

## AVERTISSEMENT

**Respectez toujours ces précautions de base lors de l'utilisation d'appareils électriques**

1. Pour éviter toute blessure, lisez attentivement l'ensemble des consignes.
2. Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants âgés de moins de huit ans. Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de huit ans sous la surveillance constante d'un adulte et s'ils ont reçu des instructions sur l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils ont conscience des dangers encourus. Cet appareil peut être utilisé par des personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou n'ayant pas d'expérience ou de connaissance en la matière, à condition qu'elles soient supervisées ou qu'elles aient reçu des instructions concernant l'utilisation en toute sécurité de l'appareil, et qu'elles aient compris les risques liés à son utilisation. Maintenez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de huit ans. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être réalisés par des enfants sauf s'ils ont 8 ans ou plus et s'ils sont surveillés.
3. **PLACEZ TOUJOURS L'APPAREIL SUR UNE SURFACE PLANE ET RÉSISTANTE À LA CHALEUR.** Conçu pour être utilisé sur un plan de travail uniquement. **N'utilisez pas** cet appareil sur une surface instable.
4. Les appareils de cuisson doivent être placés dans un endroit stable et les poignées (s'il y en a) doivent être placées de manière à éviter le déversement de liquides chauds.
5. **Ne placez pas** l'appareil sur une plaque électrique ou au gaz chaude ou sur un four chaud, ni à proximité de ceux-ci.  
**N'utilisez pas** l'appareil dans un espace clos ou sous des placards bas. Un espace suffisant et une ventilation appropriée sont nécessaires pour éviter les dommages matériels qui pourraient être causés par la vapeur libérée en cours d'utilisation. **N'utilisez jamais** l'appareil à proximité de matériaux inflammables, tels que des torchons, des serviettes en papier ou des assiettes en carton.  
**Ne laissez pas** le cordon d'alimentation pendre du bord d'une table ou d'un plan de travail, et ne le laissez pas

- entrer en contact avec une surface chaude.
6. **SOYEZ PRUDENT** lorsque vous déplacez le bol interne pendant ou après un cycle de cuisson.
  7. Lorsqu'il est chaud, manipulez toujours le bol interne avec des gants de cuisine. Lorsqu'ils ne se trouvent pas dans l'appareil, placez les éléments chauds sur des surfaces résistantes à la chaleur.
  8. **ATTENTION, SURFACES CHAUDES :** En cours d'utilisation, cet appareil génère de la chaleur et de la vapeur. Pour éviter toute blessure, ne touchez pas les surfaces chaudes en cours d'utilisation. Les précautions adéquates doivent être prises pour éviter tout risque de blessure corporelle, d'incendie, et d'endommagement de l'appareil.
  9. **N'utilisez pas l'appareil** à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu.
  10. **NE REMPLISSEZ JAMAIS LE BOL INTERNE** à plus des deux tiers de sa capacité. De nombreux aliments gonflent ou bouillonnent vigoureusement en cours de cuisson, et risquent de déborder. La cuisson avec couvercle permettra d'éviter toute éclaboussure ou blessure éventuelle en cas de contact avec la peau.
  11. L'utilisation d'accessoires non recommandés par Tristar peut entraîner des blessures.
  12. Un cordon d'alimentation court est fourni pour réduire les risques liés au fait de trébucher ou de s'emmêler avec un cordon plus long.
  13. **NE BRANCHEZ JAMAIS** l'appareil à une prise située sous le plan de travail. Un cordon en suspension peut présenter un danger.
  14. **NE COUVREZ JAMAIS** l'orifice d'évacuation de la vapeur situé sur le couvercle ou les orifices d'aération situés à l'arrière de l'appareil.
  15. **N'UTILISEZ JAMAIS** l'appareil en extérieur.
  16. **N'UTILISEZ JAMAIS** l'appareil si son cordon d'alimentation ou sa fiche sont endommagés. En cas de dysfonctionnement en cours d'utilisation, débranchez immédiatement le cordon d'alimentation.
  17. **N'UTILISEZ PAS ET NE TENTEZ PAS DE RÉPARER UN APPAREIL DÉFECTUEUX.** Contactez le service client pour obtenir de l'aide (les coordonnées figurent au dos de ce manuel).

**CONSIGNES À CONSERVER – EXCLUSIVEMENT RÉSERVÉ À UN USAGE DOMESTIQUE**

# CONSIGNES IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

18. **DÉBRANCHEZ L'APPAREIL** du secteur lorsque vous ne l'utilisez pas et avant de le nettoyer. Laissez l'appareil refroidir avant d'ajouter ou d'enlever des pièces.
19. **N'IMMERGEZ JAMAIS** l'appareil et le couvercle Air pulsé dans l'eau. Si l'appareil tombe dans l'eau ou est accidentellement plongé dans l'eau, débranchez-le immédiatement de la prise murale. Si l'appareil branché se retrouve immergé dans l'eau, ne tentez pas de le récupérer. Ne rincez ou n'immergez jamais un câble ou une fiche dans l'eau ou dans tout autre liquide.
20. Pour éviter tout risque de blessure, ne remplacez les pièces qu'avec des pièces recommandées par Tristar.
21. **NE LAISSEZ JAMAIS** votre appareil ou le bol interne vide sur une plaque chaude. Cela risquerait d'endommager le bol interne.
22. **NE PLACEZ JAMAIS** un ustensile au micro-ondes ou au four. Cela risquerait de causer des étincelles électriques ou un incendie, et d'endommager votre appareil.
23. **NE LAISSEZ JAMAIS** votre appareil sans surveillance. Cela vous permettra d'éviter aux enfants qu'ils ne se blessent, et tout risque d'incendie.
24. Pour éviter toute blessure, **NE LAISSEZ JAMAIS** les enfants sans surveillance lorsqu'ils se trouvent à proximité de l'appareil en cours d'utilisation.
25. **NE MANIPULEZ JAMAIS** l'appareil à mains nues lorsqu'il est chaud. Soyez prudent, et utilisez des gants de cuisine lorsque vous cuisinez, car le bol interne, ses poignées et l'appareil seront chauds.
26. Manipulez le couvercle en verre avec précaution. Comme tout objet en verre utilisé pour la cuisson, le couvercle peut se briser en raison de changements soudains de température ou d'un choc s'il tombe ou se heurte à un objet dur.
27. Si le couvercle en verre se fissure, s'ébrèche ou est endommagé, **CESSEZ IMMÉDIATEMENT DE L'UTILISER.**
28. **N'ESSAYEZ PAS** de réparer l'appareil s'il est endommagé.
29. Ce produit est exclusivement réservé à un usage domestique. Il **N'EST PAS DESTINÉ** à être utilisé à des fins commerciales ou en camping.
30. **N'UTILISEZ PAS** d'aérosols de cuisson. Ces derniers s'accumuleront sur les ustensiles de cuisson qui deviendront difficiles à nettoyer. Par ailleurs, les propriétés antiadhésives du revêtement se verraient réduites.
31. Cet appareil ne peut être utilisé pour la friture profonde des aliments. Soyez extrêmement prudent si vous déplacez l'appareil alors qu'il contient des liquides chauds ou de l'huile chaude.
32. Pour éviter d'endommager l'appareil, n'utilisez que le récipient fourni et les pièces approuvées par le fabricant.
33. Ne placez pas d'aliments ou de liquides dans la base de l'appareil.
34. Ne placez aucun objet métallique dans (ou sur) la base de l'appareil. Le métal activerait les plaques à induction. Ne placez pas vos mains sur l'élément chauffant à induction lorsqu'il est chaud. Celui-ci retient la chaleur et vous brûlerait.
35. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées.
36. Risque de choc électrique. Ne cuisinez que dans un récipient amovible. N'utilisez pas l'appareil sans le bol interne.
37. Avant d'utiliser votre nouvel appareil sur votre plan de travail, consultez le fabricant ou l'installateur pour connaître les recommandations relatives à l'utilisation de ce type d'appareils. Certains fabricants et installateurs vous recommanderont peut-être de protéger votre surface de la chaleur en plaçant une manique ou un dessous de plat sous l'appareil. Votre fabricant ou installateur peut vous recommander de ne pas placer de casseroles, de poêles ou d'appareils électriques chauds directement sur le plan de travail. En cas de doute, placez un dessous de plat ou une manique sous l'appareil avant de l'utiliser.
38. Pour arrêter l'appareil, mettez n'importe quel bouton en position « off » (appuyez sur le bouton Annuler), puis débranchez la fiche de la prise murale.
39. Ne placez pas d'aliments de grande taille, d'ustensiles ou de récipients en métal dans l'appareil car ils sont susceptibles de provoquer un incendie ou d'entraîner un choc électrique.
40. Un incendie peut se produire si l'appareil est couvert ou est en contact des matériaux inflammables (rideaux, draperies, murs et autres) en cours de fonctionnement. Ne placez aucun objet sur l'appareil en cours d'utilisation.
41. Ne nettoyez pas l'appareil à l'aide d'un tampon à récurer. Des morceaux risqueraient de s'en détacher et d'entrer en

**CONSIGNES À CONSERVER – EXCLUSIVEMENT RÉSERVÉ À UN USAGE DOMESTIQUE**

# CONSIGNES IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

contact avec des pièces électriques, entraînant un risque de choc électrique.

42. Soyez extrêmement prudent lorsque vous utilisez des contenants conçus dans des matériaux autres que le métal ou le verre.
43. Ne placez aucun des matériaux suivants dans l'appareil : papier, carton, plastique, etc.
44. Seuls les accessoires fournis avec l'appareil peuvent être stockés dans l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.
45. Appuyez sur le bouton « Annuler » pour éteindre l'appareil.
46. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé avec une minuterie externe ou un système indépendant de commande à distance.
47. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
48. Cet appareil ne doit pas être immergé.

**AVERTISSEMENT :** Évitez tout débordement sur le connecteur.

**AVERTISSEMENT :** La surface de l'élément chauffant reste chaude après utilisation.

**AVERTISSEMENT :** Tout débordement de nourriture peut entraîner des brûlures.

**AVERTISSEMENT :** Ne laissez pas l'appareil et son cordon d'alimentation à la portée des enfants.

**AVERTISSEMENT :** Ne laissez pas le cordon pendre du bord de votre plan de travail.

**AVERTISSEMENT :** Ne branchez jamais l'appareil à une prise située sous votre plan de travail.

**AVERTISSEMENT :** N'utilisez jamais de rallonge électrique.



## AVERTISSEMENT :

### Pour les résidents de l'État de Californie

Ce produit peut vous exposer au Bisphenol A, connu dans l'État de Californie pour causer des malformations congénitales ou d'autres problèmes de fertilité. Pour en savoir plus, rendez-vous sur [www.P65Warnings.ca.gov](http://www.P65Warnings.ca.gov).

Veuillez noter que toute modification ou altération de ce produit, non approuvée expressément par l'organisme responsable de la conformité, pourrait invalider l'autorisation faite à l'utilisateur d'exploiter cet équipement.

**FCC :** Cet équipement a été testé et déclaré conforme aux limites pour appareils numériques de classe B, selon la Section 15 de la réglementation FCC. Ces limites sont destinées à assurer une protection raisonnable contre les interférences nuisibles dans une installation résidentielle. Cet équipement produit, utilise et peut émettre un rayonnement de fréquence radio et, s'il n'est pas installé et utilisé conformément aux présentes instructions, peut causer des interférences nuisibles aux communications radio. Il n'existe toutefois aucune garantie que de telles interférences ne se produiront pas dans une installation particulière.

Si cet appareil cause des interférences nuisibles à la réception des signaux de radio ou de télévision, ce qui peut être déterminé en allumant et en éteignant l'appareil, l'utilisateur est invité à essayer de corriger ces interférences par l'un des moyens suivants :

- Réorienter l'antenne réceptrice ou la déplacer.
- Éloigner l'appareil du récepteur.
- Brancher l'appareil à une prise de courant se trouvant sur un circuit électrique distinct de celui auquel le récepteur est actuellement branché.
- Consultez le distributeur ou un technicien radio/télévision expérimenté pour obtenir de l'aide.

Cet appareil est conforme à la Section 15 de la réglementation FCC. Son fonctionnement est sujet aux deux conditions suivantes : (1) cet appareil ne doit pas provoquer d'interférences nuisibles et (2) cet appareil doit accepter toute interférence reçue, y compris des interférences susceptibles d'entraîner un dysfonctionnement.

# CONSIGNES IMPORTANTES DE SÉCURITÉ



## ATTENTION

- Faites toujours fonctionner l'appareil sur une surface horizontale plane, stable, et incombustible.
- Cet appareil est exclusivement réservé à un usage domestique. Il n'est pas destiné à être utilisé dans un environnement commercial ou de vente au détail.
- Si l'appareil n'est pas utilisé correctement ou à des fins professionnelles ou semi-professionnelles ou s'il n'est pas utilisé conformément aux instructions du manuel d'utilisation, la garantie devient caduque et le fabricant ne pourra être tenu responsable en cas de dommages.
- Débranchez toujours l'appareil après utilisation.
- Une fois le temps de cuisson écoulé, la cuisson s'arrête et la ventilation se poursuit pendant 10 secondes, de façon à refroidir l'appareil.
- Laissez refroidir l'appareil pendant environ 30 minutes avant de le manipuler, de le nettoyer ou de le ranger.

## Protection contre la surchauffe

En cas de défaillance du système de contrôle de la température, le système de protection contre la surchauffe se met en route et l'appareil ne fonctionne pas. Si cela se produit, débranchez l'appareil. Laissez à l'appareil le temps de refroidir complètement avant de le rallumer ou de le ranger.

## Puissance électrique

Cet appareil doit être utilisé sur un circuit électrique dédié. Si le circuit électrique est surchargé par d'autres appareils, votre nouvel appareil peut ne pas fonctionner correctement.

## Champs électromagnétiques

Cet appareil est conforme à toutes les normes relatives aux champs électromagnétiques. Si l'appareil est manipulé correctement et conformément aux instructions de ce manuel d'utilisation, il peut être utilisé en toute sécurité sur la base des preuves scientifiques actuellement disponibles.



## ATTENTION : Utilisation du cordon d'alimentation

- Branchez le cordon d'alimentation à une prise de courant de 120 V avec mise à la terre, et veillez à ce qu'aucun autre appareil ne soit branché sur la même prise. Le fait de brancher d'autres appareils sur la même prise entraînera une surcharge du circuit.
- Ne forcez jamais sur la fiche pour la débrancher de la prise murale.
- **N'UTILISEZ JAMAIS DE RALLONGE ÉLECTRIQUE.** Un cordon d'alimentation court (ou cordon d'alimentation détachable) est fourni pour réduire les risques liés au fait de trébucher ou de s'emmêler avec un cordon plus long.
- **N'UTILISEZ L'APPAREIL AVEC AUCUNE AUTRE PRISE ÉLECTRIQUE** et ne modifiez pas la fiche.
- Un cordon d'alimentation court est fourni pour réduire les risques liés au fait de trébucher ou de s'emmêler avec un cordon plus long.
- Cet appareil a été conçu pour être utilisé avec une prise électrique dédiée à 3 broches, de 120 V uniquement. Fixez toujours le cordon électrique à l'appareil avant de le brancher à une prise.
- Branchez-le à une prise de courant à 3 broches de 120 V, et veillez à ce qu'aucun autre appareil ne soit branché sur la même prise. Le fait de brancher d'autres appareils sur la même prise risque d'entraîner une surcharge du circuit.

## CONSIGNES À CONSERVER – EXCLUSIVEMENT RÉSERVÉ À UN USAGE DOMESTIQUE



# Pièces et accessoires



# Pièces et accessoires

- 1. APPAREIL :** Contient des éléments robustes en acier inoxydable. Se nettoie facilement avec une éponge ou un chiffon humide et un détergent doux. Évitez les nettoyants agressifs et abrasifs. **N'IMMERGEZ JAMAIS** l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
- 2. COUVERCLE AIR PULSÉ :** Fixez le couvercle Air pulsé lorsque vous utilisez les modes de cuisson Air pulsé (voir la section « Fixer le couvercle Air pulsé »).
- 3. ORIFICE D'ENTRÉE D'AIR :**
- 4. POIGNÉ DU COUVERCLE :** Manipulez toujours le couvercle par sa poignée et évitez de le toucher. Lors du processus de cuisson, le couvercle peut devenir très chaud et entraîner des blessures.
- 5. PANNEAU DE COMMANDE :** Utilisez le panneau de commande pour sélectionner les modes de cuisson préprogrammés et régler le temps et la température de cuisson (voir la section « Utilisation du panneau de

commande »).

- 6. MOLETTE DE COMMANDE**
- 7. CORDON D'ALIMENTATION**
- 8. ORIFICE DE SORTIE D'AIR**
- 9. BOL INTERNE**
- 10. COUVERCLE EN VERRE**
- 11. PLANCHA :** Peut être utilisée en mode Air pulsé afin que l'air puisse circuler sous les aliments. Peut être utilisé lors de la cuisson à la vapeur pour maintenir les aliments au-dessus du liquide. Peut être préchauffée et utilisée comme plancha pour griller viandes et légumes.
- 12. LOUCHE**



Avec le couvercle Air pulsé



Avec le couvercle en verre

# Utilisation du panneau de commande



**POUR COMMENCER :** Branchez le cordon d'alimentation à une prise murale. L'écran numérique à LED s'allume et plusieurs tirets s'affichent.

## 1. Sélectionner l'un des modes de cuisson préprogrammés :

12 modes de cuisson préprogrammés sont disponibles : Air pulsé, Cuisson lente, Vapeur, Sauté, Gril, Cuisson au four, Rôtir, Riz, Mijotage, Sous-vide, Friture, et Maintien au chaud.

**Pour sélectionner un mode de cuisson,** tournez la molette de commande (A) vers la droite ou la gauche. Le mode sélectionné s'affichera sur l'écran numérique à LED (B). Appuyez sur le bouton Start ; la cuisson démarre, et le temps et la température préprogrammés s'affichent.

**2. Minuterie :** Certains modes de cuisson vous permettent de personnaliser le temps de cuisson. Appuyez sur le bouton Minuterie et tournez la molette de commande jusqu'au réglage souhaité. Le temps peut être modifiée à tout moment au cours de la cuisson.

**3. Bouton de réglage de la température :** Certains modes de cuisson vous permettent de personnaliser la température de

cuisson. Appuyez sur le bouton Température et tournez la molette de commande jusqu'au réglage souhaité. La température peut-être modifiée à tout moment au cours de la cuisson.

**4. Départ différé :** De nombreux modes sont dotés de la fonction départ différé, qui permet de démarrer la cuisson de votre repas à une heure ultérieure.

**5. Bouton Départ :** Appuyez sur ce bouton pour démarrer la cuisson.

**6. Bouton Annuler :** Appuyez sur ce bouton pour interrompre immédiatement la cuisson en cours.

**7. Fonction Maintien au chaud :** La plupart des modes disponibles vous permettent de garder vos aliments au chaud jusqu'au moment de servir. Vous pouvez régler la durée de maintien au chaud des aliments en sélectionnant le bouton Maintien au chaud et en tournant la molette de commande jusqu'à la durée souhaitée.

# Modes de cuisson préprogrammés

Modes de cuisson préprogrammés	Couvercle	Fonction
Friture à air pulsé	Couvercle Air pulsé	Faites frire vos aliments préférés à l'air plutôt que dans une grande quantité d'huile. Idéal pour les aliments comme le poulet, les frites, les bâtonnets de mozzarella, etc. Pour utiliser la fonction déshydratation en mode Air pulsé, réglez la température de cuisson en dessous de 38 °C / 100 °F. Vous pourrez ensuite régler une durée de cuisson comprise entre 1 et 10 heures.
Cuisson lente	Couvercle en verre	Cette fonction permet de cuire les aliments à basse température pendant une longue période et à une température maximale de 96 °C / 205 °F.
Vapeur	Couvercle en verre	Utilisée pour la cuisson à la vapeur des aliments. Une petite quantité d'eau entre en ébullition et crée de la vapeur. Nous vous recommandons d'utiliser une grille et le couvercle en verre.
Sauté	Couvercle en verre	Chauffe le bol de façon à ce qu'il puisse être utilisé comme poêle à frire. Avec les fonctions Air pulsé et Sauté, la minuterie démarre directement (pas de préchauffage).
Gril	Couvercle Air pulsé	Utilisée pour griller les aliments. Fait chauffer la plancha à la plus haute température (177 °C / 350 °F).
Cuisson au four	Couvercle Air pulsé	Utilisée pour la cuisson au four.
Rôtir	Couvercle Air pulsé	Utilisée pour cuire uniformément des morceaux entiers de viande, de poisson ou de légumes, en faisant circuler de l'air chaud tout autour de l'aliment.
Riz	Couvercle en verre	Lorsque le mode Riz est sélectionné, l'écran affiche un symbole de rotation. En mode Riz, la minuterie ne démarre pas, car le temps de cuisson varie en fonction de la quantité de riz à cuire. Lorsque le cycle de cuisson est terminé, l'appareil passe en mode Maintien au chaud.
Mijotage	Couvercle en verre	Cuit les aliments en douceur à basse température (inférieure à la température d'ébullition).
Sous vide	Couvercle en verre	Cuisson à l'eau à température contrôlée.
Friture	Couvercle en verre	Permet de frire les aliments à l'huile. Ne convient pas à la friture profonde. Ne versez jamais plus de 2,5 cm d'huile dans le bol. Réglez la minuterie en fonction de la cuisson souhaitée.
Maintien au chaud	Couvercle en verre	Permet de cuire les aliments à basse température pendant une longue période. Utilisée pour les sauces pour une cuisson lente et liquide.

**REMARQUE :** Voir la section « Directives et astuces de cuisson » pour en savoir plus.

# Consignes d'utilisation

## Avant la première utilisation

1. Lisez tous les autocollants et étiquettes d'avertissement présents sur les matériaux.
2. Retirez tous les matériaux d'emballage, les étiquettes, les autocollants et le film protecteur transparent ou bleu.
3. Lavez le bol interne et le couvercle en verre à l'eau chaude savonneuse.  
**REMARQUE :** Seuls le bol interne et le couvercle passent au lave-vaisselle. N'immergez jamais l'appareil dans l'eau et ne le passez jamais au lave-vaisselle.
4. Essuyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon propre et humide.
5. Avant de faire cuire des aliments, préchauffez l'appareil pendant quelques minutes pour permettre à l'appareil de brûler la couche protectrice d'huile déposée par le fabricant. Une fois le cycle de cuisson terminé, essuyez l'appareil avec un chiffon à vaisselle imbibé d'eau chaude savonneuse.

## Préparation avant utilisation

1. Placez l'appareil sur une surface stable, plane, horizontale et résistante à la chaleur.
2. Sélectionnez le mode de cuisson adapté à votre recette.

## Un appareil polyvalent

Le **PowerXL Evolucook Multi-cuiseur 12-en-1** est adapté à la cuisson de la plupart des aliments. Les figures et tableaux fournis dans ce manuel et dans le Livret de recettes vous permettront d'obtenir les meilleurs résultats.

Veillez vous référer à ces informations pour le réglage du temps, de la température et pour en savoir plus sur le dosage des aliments.

## Recommandations et conseils

**Ustensiles de cuisson appropriés :** Pour prévenir les rayures, nous vous recommandons d'utiliser des ustensiles non métalliques avec votre appareil. Ne coupez pas d'aliment dans l'appareil à l'aide d'ustensiles pointus, comme des fourchettes, des couteaux, des pilons ou des fouets, susceptibles d'égratigner la surface de cuisson.

# Consignes d'utilisation

## Prise en main

**REMARQUE :** Il faut insérer le bol interne dans la base de l'appareil pour lancer un cycle de cuisson.

1. Choisissez et préparez votre recette.
2. Placez le bol interne dans l'appareil, comme illustré (voir Fig. i).
3. Déposez tous les ingrédients dans le bol interne.
4. Ajoutez un couvercle si nécessaire.  
**REMARQUE :** Le couvercle Air pulsé n'est utilisé que pour les modes Air pulsé, Gril, Cuisson au four et Rôtissage. Gardez le couvercle Air pulsé en position haute ou retirez-le et installez le couvercle en verre lorsque vous utilisez les autres fonctions de cuisson. Il n'est pas possible de fermer le couvercle Air pulsé lorsque vous utilisez des modes de cuisson autres que Air pulsé.



FIG. i

## Fixer le couvercle Air pulsé

Placez le couvercle Air pulsé sur la base, en alignant les six broches du faisceau électrique du couvercle Air pulsé avec les six trous du faisceau électrique de l'appareil. Le pré-réglage Air pulsé ne fonctionnera pas si les faisceaux électriques ne sont pas correctement alignés. Ne tournez pas le couvercle pour le fermer.

Le couvercle Air pulsé ne se verrouille pas.

**REMARQUE :** N'inclinez pas le couvercle lorsque vous le placez ou le retirez. Soulevez ou abaissez le couvercle verticalement afin que les faisceaux électriques du couvercle et de la base se connectent correctement.

## Étape par étape

1. Une fois l'appareil branché, celui-ci émet un signal sonore. L'écran s'allume alors.
2. Tournez la molette de commande vers la gauche ou la droite et sélectionnez le mode préprogrammé souhaité. Le temps et la température de cuisson pré-réglés s'affichent. Pour lancer la cuisson, appuyez une fois sur le bouton Start.
3. Selon le mode de cuisson, la minuterie ne démarrera pas avant que la température de cuisson préprogrammée soit atteinte.
4. Une fois le temps de cuisson écoulé, l'appareil passe en mode Maintien au chaud pour la plupart des modes de cuisson.

## Personnaliser la cuisson

Une fois que vous vous serez familiarisé avec l'appareil, vous souhaitez peut-être modifier certains réglages pour les adapter à vos goûts personnels. Avec le **PowerXL Evolucook Multi-cuiseur 12-en-1**, il est possible de régler le temps et la température de cuisson, de programmer une Cuisson à retardement, et d'utiliser des pré-réglages manuels. Voir la section « Directives et astuces de cuisson ».



# Directives et astuces de cuisson

## Tableau des modes préprogrammés

Les durées et les températures indiquées dans ce tableau correspondent aux réglages par défaut de l'appareil. Une fois que vous vous serez familiarisé avec le **PowerXL Evolucook Multi-cuiseur 12-en-1**, vous pourrez procéder à quelques réglages selon vos goûts.

**REMARQUE :** Les pré-réglages Cuisson lente, Mijotage et Sous vide nécessitent souvent un réglage manuel de la durée et de la température.

Programme	Température par défaut	Durée par défaut	Plage de température	Plage de durée
Air pulsé (déshydratation)	190 °C (375 °F)	18 min	38-200 °C/5 (100-392 °F/5)	1-59 min / 1 min (102-200 °C/215-392 °F) 1-10 heures / 5 min (38-99 °C/100-210 °F)
Cuisson lente	90 °C (195 °F)	4 heures	88-99 °C/1 (190-210 °F/1)	1 heure-12 heures / 30 min
Vapeur	100 °C (212 °F)	30 min	-	1-59 min / 1 min
Sauté	177 °C (350 °F)	35 min	121-190 °C/5 (250-375 °F/5)	1-59 min / 1 min
Gril	177 °C (350 °F)	30 min	121-200 °C/5 (250-392 °F/5)	1-59 min / 1 min
Four	163 °C (325 °F)	35 min	121-200 °C/5 (250-392 °F/5)	10 min-2 heures / 5 min
Rôtir	177 °C (350 °F)	45 min	121-200 °C/5 (250-392 °F/5)	10 min-2 heures / 5 min
Riz	133 °C (266 °F)	45 min	-	-
Mijotage	96 °C (205 °F)	30 min	88-100 °C/1 (190-212 °F/1)	1-59 min / 1 min 1-2 heures / 5 min
Sous vide	60 °C (140 °F)	4 heures	43-90 °C/5 (110-195 °F/5)	10 min-12 heures / 30 min
Friture	190 °C (375 °F)	45 min	121-190 °C/5 (250-375 °F/5)	1-59 min / 1 min
Maintien au chaud	71 °C (160 °F)	2 heures	-	1-8 heures / 10 min

## Tableau des températures internes de cuisson de la viande

Utilisez ce tableau et un thermomètre alimentaire pour veiller à ce que viandes, volailles, fruits de mer et autres aliments cuits atteignent la température interne minimale idéale.

\*Pour une sécurité alimentaire maximale, le ministère américain de l'Agriculture recommande une température de 74 °C / 165 °F pour toutes les volailles, de 71 °C / 160 °F pour le bœuf, l'agneau et le porc hachés, et de 63 °C / 145 °F, avec une période de repos de 3 minutes, pour tous les autres types de bœuf, d'agneau et de porc. Consultez également les normes de sécurité alimentaire de l'USDA.

Aliment	Type	Temp. interne*
Bœuf et veau	Viande hachée	60 °C (140 °F)
	Steaks, rôtis : à point	63 °C (145 °F)
	Steaks, rôtis : bleu	52 °C (125 °F)
Poulet et dinde	Filets	74 °C (165 °F)
	Viande hachée, farcie	74 °C (165 °F)
	Volaille entière, cuisses, hauts de cuisse, ailes	74 °C (165 °F)
Poissons et crustacés	Tous types	63 °C (145 °F)
Agneau	Viande hachée	71 °C (160 °F)
	Steaks, rôtis : à point	60 °C (140 °F)
	Steaks, rôtis : bleu	54 °C (130 °F)
Porc	Côtelettes, viande hachée, travers de porc, rôtis	71 °C (160 °F)
	Jambon entièrement cuit	60 °C (140 °F)

# Directives et astuces de cuisson

## Directives pour l'Air pulsé :

**REMARQUE :** Veuillez garder à l'esprit qu'il s'agit de directives. Les ingrédients diffèrent selon leur origine, leur taille, leur forme et leur marque ; c'est pourquoi nous ne pouvons garantir les meilleurs réglages pour la cuisson de vos ingrédients.

ALIMENT	QUANTITÉ	REMUER	TEMPÉRATURE	TEMPS DE CUISSON Plage de réglage (tranches)	COMMENTAIRES
Frites surgelées	300 g	OUI	200 °C / 400 °F	15-16 min (1 min)	-
Frites allumettes surgelées	300 g	OUI	200 °C / 400 °F	15-16 min (1 min)	-
Frites maison	300 g	OUI	200 °C / 400 °F	10-16 min (1 min)	Ajouter ½ cs d'huile
Potatoes maison	300 g	OUI	180 °C / 360 °F	18-22 min (1 min)	Ajouter ½ cs d'huile
Röstis	240 g	OUI	180 °C / 360 °F	15-18 min (1 min)	-
Steak	60-264 g		180 °C / 360 °F	8-12 min (1 min)	-
Côtes de porc	60-264 g		180 °C / 360 °F	10-14 min (1 min)	-
Hamburger	60-264 g		180 °C / 360 °F	7-14 min (1 min)	-
Feuilletés à la saucisse	60-264 g		200 °C / 400 °F	13-15 min (1 min)	-
Pilons de poulet	60-264 g		180 °C / 360 °F	18-22 min (1 min)	-
Blancs de poulet	60-264 g		180 °C / 360 °F	10-15 min (1 min)	-
Rouleaux de printemps	60-180 g	OUI	200 °C / 400 °F	15-16 min (1 min)	Four préchauffé
Nuggets de poulet surgelés	60-264 g	OUI	200 °C / 400 °F	10-15 min (1 min)	Four préchauffé
Bâtonnets de poisson surgelés	60-264 g		200 °C / 400 °F	6-10 min (1 min)	Four préchauffé
Bâtonnets de mozzarella	60-264 g		180 °C / 360 °F	8-10 min (1 min)	Four préchauffé
Gâteau	300 g		160 °C / 320 °F	20-25 min (1 min)	Utiliser un moule à pâtisserie
Quiche	360 g		180 °C / 360 °F	20-22 min (1 min)	Utiliser un moule à pâtisserie / une plaque de cuisson
Muffins	300 g		200 °C / 400 °F	15-18 min (1 min)	Utiliser un moule à pâtisserie
En-cas sucrés	360 g		160 °C / 320 °F	20 min (1 min)	Utiliser un moule à pâtisserie / une plaque de cuisson



# Directives et astuces de cuisson

## Sous vide

### Qu'est-ce que la cuisson sous vide ?

Pour la méthode de cuisson sous vide, les aliments sont scellés dans un sachet en plastique, immergés dans l'eau et cuits à basse température. La cuisson sous vide permet un meilleur contrôle pour une cuisson uniforme. La méthode sous vide permet de maintenir les aliments à la cuisson idéale pendant bien plus longtemps que les méthodes de cuisson classiques.

### Le cycle de cuisson sous vide

1. Placez le bol interne dans l'appareil et remplissez-le d'eau. Tournez la molette de commande sur Sous vide.
2. Réglez le temps et la température de cuisson, et appuyez sur le bouton Start pour confirmer.
3. Couvrez avec le couvercle en verre.
4. L'appareil émet un signal sonore lorsque l'eau atteint la température souhaitée. Ajoutez les sachets hermétiques dans l'eau. La minuterie démarre une fois que l'appareil atteint la température souhaitée et émet un nouveau bip une fois la minuterie expirée.

**ATTENTION :** Retirez les sachets à l'aide d'une pince en plastique pour éviter de les percer ou de vous brûler avec l'eau chaude. Utilisez des gants de cuisine.

### Astuce

Lorsque vous utilisez la fonction Sous vide, la minuterie ne démarre qu'une fois la température souhaitée atteinte. Atteindre la température souhaitée peut prendre 30 minutes ou plus.

### Quelles en sont les principales étapes ?

- Les aliments doivent être placés dans un sachet en plastique hermétiquement fermé ou dans un sachet sous vide.
- Lorsque le liquide atteint la température souhaitée, plongez les sachets dans le bain-marie.
- Faites cuire pendant au moins le temps minimum prévu par votre recette.
- Retirez délicatement chaque sachet du bain-marie.  
**REMARQUE :** La viande, la volaille ou le poisson peuvent être saisis dans une poêle chaude juste avant de servir afin de former une couche croustillante.



**Utilisez le couvercle en verre** lorsque vous choisissez la méthode Sous vide

# Directives et astuces de cuisson

## Directives pour la cuisson sous vide

Aliment	Température	Durée	Astuce de cuisson
<b>Bœuf</b>			
Bleu	52°C / 125°F	1 heure 15 min	Saisir avec du beurre dans une poêle bien chaude
Saignant	57°C / 135°F	1 heure 15 min	Saisir avec du beurre dans une poêle bien chaude
À point	60°C / 140°F	1 heure 15 min	Saisir avec du beurre dans une poêle bien chaude
Entre à point et bien cuit	65°C / 150°F	1 heure 15 min	Saisir avec du beurre dans une poêle bien chaude
Bien cuit	71°C / 160°F	1 heure 15 min	Saisir avec du beurre dans une poêle bien chaude
Côte de boeuf (à point)	60°C / 140°F	6-14 heures	Saisir de chaque côté, trancher finement
<b>Porc</b>			
Rôtis	68°C / 155°F	3 heures	Saisir dans une poêle avec du beurre et des herbes
Côtelettes (à point)	63°C / 145°F	1 heure	Saisir dans une poêle avec du beurre et des herbes
Côtelettes (bien cuites)	71°C / 160°F	1 heure	Saisir dans une poêle avec du beurre et des herbes
<b>Volaille</b>			
Blancs de poulet	65°C / 150°F	1 heure	Saisir dans une poêle avec du beurre et des herbes
Gibier	74°C / 165°F	1 heure	Saisir dans une poêle avec du beurre et des herbes
<b>Poisson</b>			
Filet ou steak	52°C / 125°F	45 min	Saisir dans une poêle avec du beurre et des herbes
<b>Œufs</b>			
pochés	65°C / 150°F	1 heure	Servir sur des toasts ou des muffins
<b>Légumes</b>			
Légumes-feuilles	82°C / 180°F	5-20 min	Mélangez avec l'huile d'olive, le sel et les noix
Légumes-racines	82°C / 180°F	1,5-3 heures	Trancher/mélanger avec du beurre et des herbes

# Directives et astuces de cuisson

---

## Riz

1. Placez le bol dans l'appareil.
2. Ajoutez l'eau, le riz, le sel et l'huile.
3. Tournez la molette de commande sur Riz.
4. Appuyez sur le bouton Start pour confirmer. Couvrez avec le couvercle en verre.
5. L'écran affichera « riz » et le cercle rotatif tournera pendant tout le cycle de cuisson.

### Ratio pour le riz blanc à long grain

Utilisez 35 cl d'eau pour 240 g de riz ; cela donnera environ 400 g de riz soit l'équivalent de 4 portions.

### Ratio pour le riz complet

Utilisez 50 cl d'eau pour 240 g de riz complet ; cela donnera environ 400 g de riz soit l'équivalent de 4 portions.

## Conseils

- Les aliments de petite taille nécessitent généralement un temps de cuisson légèrement plus court que les aliments de grande taille.
- Les grandes quantités d'aliments nécessitent un temps de cuisson plus long que les petites quantités.
- En remuant les aliments de petite taille à mi-cuisson, on s'assure de frire tous les morceaux uniformément.
- Pour un résultat plus croustillant, il est conseillé d'ajouter un peu d'huile végétale aux pommes de terre fraîches. Si vous ajoutez de l'huile, faites-le juste avant la cuisson et n'en versez qu'une petite quantité sur les pommes de terre.
- Les en-cas habituellement cuits au four peuvent également être cuits dans l'appareil.
- Utilisez de la pâte toute prête pour préparer rapidement et facilement des en-cas fourrés. La pâte toute prête nécessite également un temps de cuisson plus court que la pâte faite maison.
- Vous pouvez utiliser l'appareil pour réchauffer les aliments. Il suffit de régler la température et la durée selon la cuisson souhaitée.

# Directives et astuces de cuisson

---

## Remuer/retourner (pour l'Air pulsé)

Afin d'assurer une cuisson uniforme, certains aliments doivent être remués ou retournés en cours de cuisson. Retirez le bol interne de l'appareil. Remuez ou retournez délicatement le contenu si nécessaire et remettez-le dans l'appareil pour poursuivre la cuisson.

**ATTENTION :** Le bol interne sera chaud. Portez un gant de cuisine pour cette étape.

1. Placez le bol interne sur une surface résistante à la chaleur.
2. Mélangez tous les ingrédients dans le bol interne.
3. Remettez le bol interne dans l'appareil et terminez la cuisson.

## Astuce pour la cuisson lente

Lorsque vous utilisez la fonction Cuisson lente, la minuterie ne démarre qu'une fois la température souhaitée atteinte. Atteindre la température souhaitée peut prendre 30 minutes ou plus.

# Guide de dépannage

Problème	Cause possible	Solution
L'appareil ne fonctionne pas.	L'appareil n'est pas branché.	Branchez le câble d'alimentation à une prise murale.
	Vous n'avez pas mis l'appareil en marche en réglant le temps de préparation et la température.	Sélectionnez une durée et une température. Appuyez sur la molette de commande pour démarrer la cuisson.
Les aliments ne sont pas cuits.	Le bol interne est surchargé.	Placez de plus petites quantités pour une friture plus uniforme.
	La température réglée est trop basse.	Augmentez la température et poursuivez la cuisson.
Les aliments n'ont pas frit uniformément	Certains aliments doivent être remués en cours de cuisson.	Voir la section « Remuer/retourner (pour l'Air pulsé) ».
Une fumée blanche s'échappe de l'appareil.	Vous avez mis trop d'huile.	Essuyez l'excédant d'huile.
	Le panier présente des résidus de graisse provenant de la cuisson précédente.	Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.
Les frites ne sont pas entièrement frites.	Les pommes de terre n'ont pas été préparées correctement.	Suivez une recette adaptée à la préparation de ce type de pommes de terre.
	Les frites ne sont pas cuites uniformément.	Coupez les frites plus finement.
	Les frites sont trop serrées.	Répartissez les frites différemment ou cuisez-les en plus petite quantité.
	Les pommes de terre n'ont pas été correctement rincées lors de la préparation.	Tapotez-les pour enlever l'excédant d'amidon.
Les frites ne sont pas croustillantes	Les frites crues contiennent trop d'eau.	Séchez correctement les frites avant de les vaporiser d'huile.
		Coupez les frites plus finement.
		Rajoutez un peu d'huile.
Erreur	E1 - Sonde de température du fond en circuit ouvert	Contactez le service client
	E2 - Court-circuit de la sonde de température du fond	
	E3 - Cuisson à sec due à un bol vide	
	LID - Mauvais couvercle	
	POT - Bol interne manquant, insérer le bol interne.	
	E7 - Sonde de température supérieure en circuit ouvert	
	E5 - Court-circuit de la sonde de température supérieure	
E6 - Surchauffe		

# Foire aux questions

## Puis-je utiliser n'importe quel type de bol dans mon PowerXL Evolucook Multi-cuiseur 12-en-1 ?

Non, n'utilisez que le bol interne fourni avec l'appareil.

## L'appareil devient-il chaud ?

L'appareil chauffe en cours d'utilisation et reste chaud un certain temps après utilisation. Évitez de toucher l'appareil à mains nues pendant et après utilisation. Utilisez des gants de cuisine ou des maniques pour manipuler les aliments ou les accessoires de l'appareil lorsqu'il est chaud.

## Affichage des erreurs

N'UTILISEZ PAS ET NE TENTEZ PAS DE RÉPARER UN APPAREIL DÉFECTUEUX. Contactez le service client pour en savoir plus.

**REMARQUE :** L'erreur E6 peut s'expliquer par un manque de liquide dans le bol. L'appareil affichera alors E6. Éteignez l'appareil, rallumez-le, ajoutez du liquide ou réduisez la température.

Affichage	Cause de l'erreur
E1	Sonde de température du fond en circuit ouvert
E2	Court-circuit de la sonde de température du fond
E3	Cuisson à sec due à un bol vide
LID	Mauvais couvercle
POT	Bol interne manquant, insérer le bol interne
E5	Court-circuit de la sonde de température supérieure
E6	Surchauffe
E7	Sonde de température supérieure en circuit ouvert

# Nettoyage et stockage

## Entretien facile

- Veillez à laisser refroidir l'appareil et à le débrancher de la prise murale avant de le nettoyer.
- Avant de nettoyer le bol interne, laissez-le refroidir complètement. N'immergez jamais un ustensile chaud dans de l'eau froide ; cela risquerait d'occasionner des déformations irréparables.
- Le bol interne se lave rapidement et facilement. Après chaque utilisation, nettoyez-le à l'eau chaude et au savon doux ou au liquide vaisselle. Rincez-le soigneusement et essuyez-le immédiatement avec un torchon doux. S'il reste des particules d'aliments, remplissez le bol d'eau chaude et de liquide vaisselle ; laissez tremper jusqu'à ce que l'eau tiédisse, puis utilisez une éponge ou un chiffon doux pour retirer les particules d'aliments restantes.
- N'utilisez pas de paille de fer ou d'éponges à récurer en métal. Elles risqueraient de laisser de grosses rayures.
- Pour que l'appareil reste propre, essuyez le boîtier avec un chiffon humide, puis séchez-le avec un chiffon propre et sec. N'immergez jamais l'appareil dans l'eau pour le nettoyer !
- Pour éviter tout risque de choc électrique, **NE RINCEZ OU N'IMMERGEZ JAMAIS** les parties principales de l'appareil, le cordon ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.
- Veillez à ce que l'appareil soit parfaitement propre avant de la ranger dans un endroit sec.

## Élimination des résidus tenaces

Si des aliments ont brûlé, il se peut qu'un résidu noir tenace reste dans l'appareil. Si un nettoyage classique ne suffit pas, laissez-le tremper dans de l'eau chaude avec 1 cs de détergent sans citron pendant 15 min. Attendez que l'eau tiédisse avant de la vider et de rincer. Frottez avec une spatule en plastique ou une éponge non abrasive pour détacher les résidus. Répétez l'opération si nécessaire.

## Compatibilité lave-vaisselle

Seuls le bol interne et le couvercle en verre passent au lave-vaisselle. Bien que ces éléments passent au lave-vaisselle, nous vous recommandons de les laver à la main. Le lavage à la main préserve la durée de vie et l'aspect des ustensiles. Si vous choisissez le lavage au lave-vaisselle, suivez les directives suivantes :

- Chargez le lave-vaisselle avec précaution. D'autres plats et couverts risqueraient de laisser des marques sur la surface de vos ustensiles.
- Veillez à retirer tous les autres plats et couverts. Cela risquerait de rayer le revêtement antiadhésif.
- Nous vous recommandons d'utiliser un détergent sans citron.
- Un passage régulier au lave-vaisselle finira par rayer les surfaces.
- Pour prévenir tout choc électrique, n'immergez **JAMAIS** l'appareil ou son cordon d'alimentation dans l'eau ou tout autre liquide.
- **N'UTILISEZ PAS** de produits dérivés du pétrole ; ceux-ci endommageraient le boîtier extérieur de l'appareil et le panneau de commande.
- **N'UTILISEZ PAS** et ne stockez aucune matière ou substance inflammable, acide ou alcaline à proximité de l'appareil ; cela risquerait de réduire la durée de vie de l'appareil et d'entraîner une déflagration (incendie) à l'allumage de l'appareil.
- **NE PLACEZ PAS** d'objet lourd sur l'appareil. Un poids excessif risquerait d'endommager l'appareil.

# PowerXL Evolucook MULTI-CUISEUR 12-EN-1



Le symbole ci-contre indique que les équipements électriques et électroniques font l'objet d'une collecte sélective. Les produits électriques et électroniques peuvent contenir des substances ayant des effets négatifs sur l'environnement et sur la santé. Usagés, ils ne doivent pas être jetés avec les déchets ménagers mais être impérativement récupérés dans des collectes sélectives : déchetteries, associations d'économie sociale et solidaire. Renseignez-vous auprès de votre Mairie. La sélection des déchets diminue les effets potentiels sur l'environnement et la santé humaine dus aux substances dangereuses qui peuvent composer certains équipements électriques ou électroniques.  
Participez activement : Ne vous débarrassez pas des appareils avec les déchets ménagers !





# ***PowerXL*** ***Evolucook***

## **MULTI-CUISEUR 12-EN-1**

Nous sommes très fiers du design et de la qualité de notre  
*PowerXL Evolucook Multi-cuiseur 12-en-1.*

EZ TRADING  
91, rue du Faubourg Saint Honoré  
75008 PARIS France

V270821

