

**PowerXL**<sup>TM</sup>  
*products that excel*

## GRILL AIR FRYER COMBO



# Manuel du Propriétaire

Conservez ces instructions - Pour usage domestique uniquement

MODÈLE: MFC-AF-6 CAPACITÉ: 6 Qts. PUISSANCE: 1550W, 120V

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, des mesures de sécurité de base doivent toujours être prises. N'utilisez pas le **PowerXL Grill Air Fryer Combo** avant d'avoir lu attentivement ce manuel.

# Table des matières

---

---

<b><i>GARANTIES IMPORTANTES</i></b>	<b>4</b>
<b><i>Pièces et accessoires</i></b>	<b>8</b>
<b><i>Utilisation du panneau de contrôle</i></b>	<b>10</b>
<b><i>Préréglages des modes de cuisson</i></b>	<b>11</b>
<b><i>Mode d'emploi</i></b>	<b>12</b>
<b><i>Règles et conseils de cuisson</i></b>	<b>14</b>
<b><i>Dépannage</i></b>	<b>20</b>
<b><i>Foire aux questions</i></b>	<b>21</b>
<b><i>Nettoyage et stockage</i></b>	<b>22</b>

---

# GARANTIES IMPORTANTES

---

## AVERTISSEMENT

*Lorsque vous utilisez des appareils électriques, respectez toujours ces mesures de sécurité de base.*

1. Lisez attentivement toutes les instructions pour éviter les blessures.
2. Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants de moins de huit ans. Cet appareil peut être utilisé par des enfants de huit ans ou plus s'ils sont surveillés en permanence. Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à condition qu'elles aient reçu une surveillance ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les risques encourus. Gardez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de huit ans. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants.
3. **TOUJOURS PLACER L'APPAREIL SUR UNE SURFACE PLANE ET RÉSISTANTE A LA CHALEUR.** Destiné à être utilisé sur un bloc de cuisine uniquement. **Ne pas** utiliser 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** la base de l'appareil sur ou à proximité d'un brûleur électrique ou à gaz chaud ou dans un four chauffé.  
**NE PAS** faire fonctionner l'appareil dans un espace clos ou sous des meubles bas. Un espace et une ventilation adéquats sont nécessaires pour éviter les dommages matériels qui pourraient être causés par la vapeur dégagée pendant le fonctionnement de l'appareil. N'utilisez **JAMAIS** l'appareil à proximité de matériaux inflammables, tels que des torchons, des serviettes en papier, des rideaux ou des assiettes en papier.  
**NE PAS** laisser le cordon pendre sur le bord de la table ou du comptoir ou toucher des surfaces chaudes.
6. **SOYEZ VIGILANT** lorsque vous déplacez le pot intérieur pendant ou après un cycle de cuisson.
7. Manipulez toujours les casseroles intérieures chaudes avec des gants de cuisine pendant la cuisson. Placez les ustensiles de cuisine chauds sur des surfaces résistantes à la chaleur lorsqu'ils ne sont pas placés dans la base de l'appareil.
8. **ATTENTION SURFACES CHAUDES** : Cet appareil génère de la chaleur et de la vapeur pendant son utilisation. Pour éviter toute blessure, ne touchez pas les surfaces chaudes pendant le fonctionnement. Des précautions appropriées doivent être prises pour éviter les risques de blessures, d'incendie et de dommages matériels.
9. **N'UTILISEZ PAS** cet appareil pour un usage autre que celui pour lequel il a été conçu.
10. **NE REMPLISSEZ JAMAIS LE BOL INTÉRIEUR** à plus des deux tiers de sa capacité. De nombreux aliments augmentent de volume ou bouillonnent vigoureusement pendant la cuisson et risquent de déborder. La cuisson avec le couvercle permet d'éviter les éclaboussures et les blessures éventuelles si les bulles éclatent et touchent la peau exposée.
11. L'utilisation d'accessoires non recommandés par Tristar peut entraîner des blessures.  
Un cordon d'alimentation court est prévu pour réduire le risque de s'emmêler ou de trébucher sur un cordon plus long.
12. Ne branchez **JAMAIS** l'appareil sur une prise située sous le comptoir. Le cordon suspendu peut présenter un danger.
13. Ne couvrez **JAMAIS** l'orifice d'évacuation de la vapeur sur le couvercle ou les orifices d'aération à l'arrière de la base de l'appareil.
14. **N'utilisez PAS** cet appareil à l'extérieur.
15. **NE PAS FAIRE FONCTIONNER** l'appareil si le cordon ou la fiche sont endommagés. Si l'appareil commence à mal fonctionner en cours d'utilisation, débranchez immédiatement le cordon d'alimentation.
16. **N'UTILISEZ PAS ET N'ESSAYEZ PAS DE RÉPARER UN APPAREIL QUI FONCTIONNE MAL.** Contactez le service clientèle pour obtenir de l'aide (voir les coordonnées au dos du manuel).
17. **DÉBRANCHEZ L'APPAREIL** de la prise de courant lorsque vous ne l'utilisez pas et avant de le nettoyer. Laissez l'appareil refroidir avant de fixer ou de retirer des pièces.
18. N'immergez **JAMAIS** la base de l'appareil et le couvercle de la friteuse à air dans l'eau. Si l'appareil tombe ou est accidentellement immergé dans l'eau, débranchez-le de la prise murale immédiatement.
- 19.

---

**CONSERVER CES INSTRUCTIONS - POUR USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT**

# DES GARANTIES IMPORTANTES

---

- Ne pas mettre la main dans le liquide si l'appareil est branché et immergé. Ne pas immerger ou rincer les cordons ou les fiches dans l'eau ou dans d'autres liquides.
20. Pour éviter tout risque de blessure, ne remplacez que les pièces autorisées recommandées par Tristar.
  21. Ne laissez **JAMAIS** un ustensile de cuisine ou un pot intérieur vide au-dessus d'un brûleur chaud. Cela pourrait endommager le pot intérieur.
  22. Ne mettez **JAMAIS** vos ustensiles de cuisine dans le four à micro-ondes ou le grille-pain. Cela présente un risque d'étincelles électriques ou d'incendie et pourrait endommager les appareils et vos ustensiles de cuisine.
  23. Ne laissez **JAMAIS** vos ustensiles de cuisine sans surveillance. Vous éviterez ainsi que des enfants se blessent ou qu'un incendie se déclare.
  24. Surveillez **TOUJOURS** les enfants qui se trouvent à proximité des ustensiles de cuisine lorsqu'ils sont utilisés, sous peine de blessures.
  25. **Ne manipulez pas** d'ustensiles de cuisine chauds sans vous protéger les mains. Soyez prudent et utilisez des gants de cuisine lorsque vous cuisinez, car le pot intérieur, ses poignées et l'appareil deviendront chauds.
  26. Soyez prudent lorsque vous utilisez le couvercle en verre. Comme tout ustensile en verre utilisé pour la cuisine, le couvercle peut se briser en cas de changement soudain de température ou d'impact s'il tombe ou est heurté contre 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 les ustensiles de cuisine s'ils sont endommagés.
  29. Ce produit est destiné à un usage domestique uniquement. **Il n'est pas destiné** au camping ou à un usage commercial.
  30. **N'utilisez PAS** de sprays de cuisson en aérosol. Ces sprays s'accumulent sur les ustensiles de cuisine et deviennent difficiles à enlever, tout en réduisant les performances du revêtement antiadhésif.
  31. Cet appareil n'est pas conçu pour frire des aliments. Soyez extrêmement prudent lorsque vous déplacez l'appareil s'il contient des liquides ou de l'huile chauds.
  32. N'utilisez que le récipient fourni et les pièces approuvées afin d'éviter d'endommager l'appareil.
  33. Ne mettez pas d'aliments ou de liquides dans la base de l'appareil.
  34. Ne placez aucun objet métallique à l'intérieur (ou sur) la base de l'appareil. Le métal activera les plaques à induction. Ne placez pas vos mains sur l'élément chauffant à induction lorsqu'il est chaud. Il retiendrait la chaleur et vous brûlerait.
  35. Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou les boutons.
  36. Risque d'électrocution. Ne cuire que dans un récipient amovible. N'utilisez la base qu'avec le pot intérieur.
  37. Avant d'utiliser votre nouvel appareil sur une surface de comptoir, vérifiez auprès du fabricant ou de l'installateur du comptoir s'il existe des recommandations concernant l'utilisation de l'appareil sur vos surfaces. Certains fabricants et installateurs peuvent recommander de protéger votre surface en plaçant une plaque chauffante ou un dessous-de-plat sous l'appareil pour le protéger de la chaleur. Le fabricant ou l'installateur peut recommander de ne pas utiliser de poêles, de casseroles ou d'appareils électriques chauds directement sur l'appareil, comptoir de cuisine. En cas de doute, placez un dessous-de-plat ou un coussin chauffant sous l'appareil avant de l'utiliser.
  38. Pour débrancher, mettez n'importe quelle commande sur "off" (appuyez sur le bouton d'annulation), puis débranchez la fiche de la prise murale.
  39. Les aliments surdimensionnés ou les ustensiles/récipients métalliques ne doivent pas être insérés dans l'appareil, car ils peuvent provoquer un incendie ou un risque d'électrocution.
  40. Un incendie peut se produire si l'appareil est couvert ou touche des matériaux inflammables, y compris des rideaux, des draperies, des murs et autres, lorsqu'il est en marche. Ne rangez aucun objet sur le dessus de l'appareil lorsqu'il fonctionne.
  41. Ne nettoyez pas l'appareil avec des tampons à récurer métalliques. Des morceaux peuvent se détacher du tampon et toucher des pièces électriques, ce qui entraîne un risque d'électrocution.

---

**CONSERVER CES INSTRUCTIONS - POUR USAGE  
DOMESTIQUE UNIQUEMENT**

# GARANTIES IMPORTANTES

---

- 42. Il convient d'être extrêmement prudent lors de l'utilisation de récipients construits dans un matériau autre que le métal ou le verre.
- 43. Ne placez pas les matériaux suivants dans l'appareil : papier, carton, plastique, etc.
- 44. Ne rangez aucun matériel, autre que les accessoires fournis avec l'appareil, dans l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.
- 45. Appuyez sur la touche "Annuler" pour éteindre l'appareil.
- 46. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé à l'aide d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé.

**AVERTISSEMENT** : Évitez de renverser de l'eau sur le connecteur.

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

**AVERTISSEMENT** : Les aliments renversés peuvent provoquer de graves brûlures.

**AVERTISSEMENT** : Gardez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants.

**AVERTISSEMENT** : Ne jamais faire passer le cordon par-dessus le bord d'un comptoir.

**AVERTISSEMENT** : Ne jamais utiliser une prise située sous le comptoir.

**AVERTISSEMENT** : Ne jamais utiliser de rallonge.



## AVERTISSEMENT

Ce produit peut vous exposer au bisphénol A, qui est reconnu par l'État de Californie comme causant des malformations congénitales ou d'autres troubles de la reproduction. Pour plus d'informations, consultez le site [www.P65Warnings.ca.gov](http://www.P65Warnings.ca.gov)

Veillez noter que les changements ou modifications de ce produit qui ne sont pas expressément approuvés par la partie responsable de la conformité peuvent annuler l'autorité de l'utilisateur à faire fonctionner l'équipement.

**FCC** : Cet équipement a été testé et déclaré conforme aux limites imposées aux appareils numériques de classe B, conformément à la partie 15 des règles de la FCC. Ces limites sont conçues pour fournir une protection raisonnable contre les interférences nuisibles dans une installation résidentielle. Cet équipement génère, utilise et peut émettre des fréquences radio et, s'il n'est pas installé et utilisé conformément aux instructions, peut causer des interférences nuisibles aux communications radio. Cependant, il n'y a aucune garantie que des interférences ne se produiront pas dans une installation particulière.

Si cet équipement provoque des interférences nuisibles à la réception radio ou télévision, ce qui peut être déterminé en allumant et en éteignant l'équipement, l'utilisateur est encouragé à essayer de corriger les interférences en prenant une ou plusieurs des mesures suivantes :

- Réorientez ou déplacez l'antenne de réception.
- Augmentez la distance entre l'appareil et le récepteur.
- Branchez l'appareil sur une prise de courant située sur un circuit différent de celui sur lequel le récepteur est branché.
- Consultez le revendeur ou un technicien radio/TV expérimenté pour obtenir de l'aide.

Cet appareil est conforme à la partie 15 des règles de la FCC. Son fonctionnement est soumis aux deux conditions suivantes :

(1) cet appareil ne doit pas causer d'interférences nuisibles, et (2) cet appareil doit accepter toute interférence reçue, y compris les interférences susceptibles de provoquer un fonctionnement indésirable.

Tristar Products, Inc,  
490 Route 46 East, Fairfield, NJ 07004  
973-287-5177

---

## CONSERVER CES INSTRUCTIONS - POUR USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT

# GARANTIES IMPORTANTES

---

## ATTENTION

- L'appareil doit toujours être utilisé sur une surface horizontale plane, stable et incombustible.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique normal. Il n'est pas destiné à être utilisé dans des environnements commerciaux ou de vente au détail.
- Si l'appareil est utilisé de manière incorrecte 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 sera pas tenu responsable des dommages.
- Débranchez toujours l'appareil après utilisation.
- Lorsque le temps de cuisson est écoulé, la cuisson s'arrête et le ventilateur continue de fonctionner pendant 10 secondes pour refroidir l'appareil.
- Laissez l'appareil refroidir 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 interne, le système de protection contre la surchauffe est activé.

et l'appareil ne fonctionnera pas. Dans ce cas, débranchez l'appareil. Laissez l'appareil refroidir complètement avant de le remettre en marche ou de le ranger.

## Énergie électrique

L'appareil doit être utilisé sur une prise électrique dédiée. Si la prise électrique est utilisée par d'autres appareils, votre nouvel appareil risque de ne pas fonctionner correctement.

## Champs électromagnétiques

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

---

## ATTENTION : Utilisation du cordon d'alimentation

- Branchez le cordon d'alimentation dans une prise de 120 V avec mise à la terre, sans autre appareil sur la même prise. Le branchement d'autres appareils sur la même prise entraînera une surcharge du circuit.
- Ne tirez jamais avec force sur la fiche pour la débrancher de la prise murale.
- N'UTILISEZ JAMAIS L'APPAREIL AVEC UNE RALLONGE. Un cordon d'alimentation court (ou un cordon d'alimentation détachable) est fourni pour réduire le risque d'enchevêtrement ou de trébuchement avec un cordon plus long
- Ne l'utilisez pas avec une autre prise électrique et ne modifiez pas la fiche.
- Un cordon d'alimentation court est fourni pour réduire le risque d'enchevêtrement ou de trébuchement.
- Cet appareil a été conçu pour être utilisé uniquement avec une prise électrique dédiée à 3 broches, 120V. Fixez toujours le cordon électrique à l'appareil avant de le brancher sur une prise de courant.
- Branchez l'appareil sur une prise murale à 3 broches, sans autre appareil sur la même prise. Le branchement d'autres appareils sur la prise peut entraîner une surcharge du circuit.

# Pièces et accessoires

**REMARQUE :** Déballez tout le contenu de l'emballage. Le contenu varie selon le modèle. Vérifier attentivement si l'emballage contient des pièces. Enlevez tous les matériaux d'emballage transparents ou bleus, film protecteur sur les composants.



9



10



11



12



# Pièces et accessoires

---

- 1. UNITÉ PRINCIPALE :** Construction robuste en acier inoxydable. Se nettoie facilement à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon humide et d'un détergent doux. Évitez les nettoyeurs agressifs et abrasifs. N'immergez JAMAIS cet appareil dans l'eau ou dans un liquide quelconque.
- 2. COUVERCLE :** Fixez le couvercle pour friture à l'air lorsque vous utilisez les modes de cuisson par friture à l'air (voir la section "Fixation du couvercle pour friture à l'air").
- 3. VENTILATION D'ENTRÉE**
- 4. POIGNÉE DU COUVERCLE :** Utilisez toujours la poignée et évitez de toucher le couvercle. Le couvercle peut devenir très chaud pendant le processus de cuisson et provoquer des blessures.
- 5. PANNEAU DE CONTRÔLE :** Le panneau de contrôle permet d'utiliser les préréglages de cuisson et de régler le temps et la température de cuisson (voir la section "Utilisation du panneau de contrôle numérique").
- 6. BOUTON DE COMMANDE**
- 7. CORDON D'ALIMENTATION**
- 8. VENTILATION DE SORTIE**
- 9. POT INTÉRIEUR :** Doit être utilisé en permanence.
- 10. COUVERCLE EN VERRE**
- 11. PLAQUE DE GRIL :** Doit être placée à l'intérieur du pot intérieur. Préchauffer la plaque pour griller la viande et les légumes. Utilisez-la pendant la friture à l'air pour faire circuler l'air sous les aliments. Utiliser pour la cuisson à la vapeur afin d'élever les aliments au-dessus du liquide.
- 12. LOUCHE**

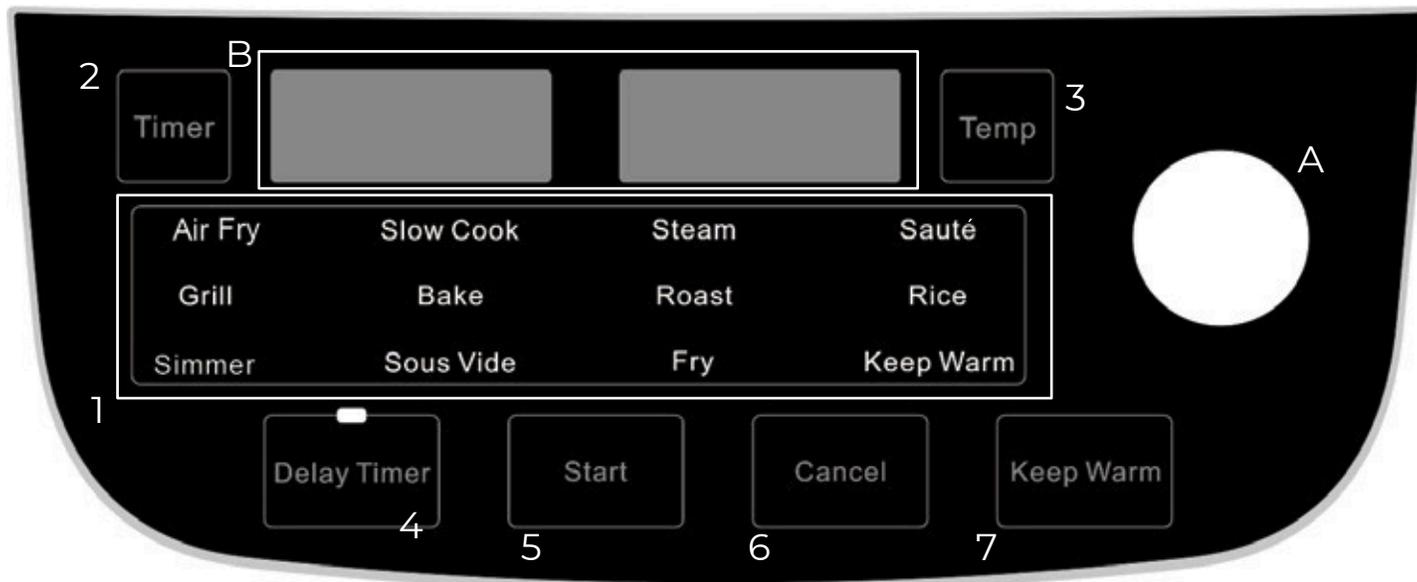


Utilisation du couvercle de la friteuse



Utilisation du couvercle en verre

# Utilisation du panneau de contrôle



**POUR DÉMARRER :** Branchez le cordon d'alimentation dans la prise murale. L'écran numérique LED s'allume et une série de tirets s'affiche.

- 1.** Sélection d'un mode de cuisson prédéfini : 12 modes de cuisson prédéfinis sont disponibles : Air Fry (Frire à l'air), Slow Cook (Cuisson lente), Steam (Vapeur), Sauté, Grill, Bake (Cuisson au four), Roast (Rôti), Rice (Riz), Simmer (Mijoter), Sous Vide, Fry (Frire), et Keep Warm (Garder au chaud).  
Pour sélectionner un mode de cuisson, tournez le bouton de commande (A) vers la droite ou la gauche et les préréglages s'allument sur l'écran numérique LED (B). Une fois qu'une présélection est allumée, appuyez sur le bouton START (DÉMARRER) pour la sélectionner et le processus de chauffage commencera. La durée et la température préréglées s'affichent.
- 2.** Bouton Timer (minuterie) : Pour régler le temps de cuisson, appuyez une fois sur le bouton Timer et tournez le bouton de commande jusqu'à la durée souhaitée. La durée peut être modifiée à tout moment pendant la cuisson.
- 3.** Bouton de température : Appuyez sur le bouton de température et tournez le bouton de commande jusqu'à la température souhaitée. La température peut être modifiée à tout moment pendant la cuisson.
- 4.** Delay Timer (minuterie différée) : Les préréglages suivants permettent d'utiliser la minuterie différée : mijoter, cuire à la vapeur, cuire au four, rôtir, riz et mijoter.
- 5.** Touche START (DÉMARRER) : Appuyez sur le bouton START (DÉMARRER) pour choisir un préréglage et commencer le processus de cuisson. Vous pouvez également appuyer sur le bouton START (DÉMARRER) après avoir choisi la durée et la température.
- 6.** Bouton d'annulation : arrêtez immédiatement tout processus de cuisson.
- 7.** Fonction Keep Warm (maintien au chaud) : La plupart des préréglages permettent de maintenir les aliments au chaud jusqu'à ce que vous soyez prêt à les servir. Vous pouvez régler la durée de maintien au chaud des aliments en sélectionnant la touche Keep Warm (maintien au chaud) et en tournant le bouton de commande pour sélectionner la durée souhaitée.

# Préréglages des modes de cuisson

Préréglage de mode de cuisson	Couvercle	Fonction
Frire à l'air	Couvercle de friteuse	Faites frire vos aliments préférés avec de l'air au lieu d'une grande quantité d'huile. Cela fonctionne avec des aliments tels que le poulet, les frites, les bâtonnets de mozzarella et bien plus encore. Pour utiliser la fonction de déshydratation sous le préréglage Air Fry, réglez la température de cuisson entre 100° F/38° C et 210° F/99° C. Ensuite, vous pourrez régler un temps de cuisson entre 1 et 10 heures.
Cuisson lente	Couvercle en verre	Permet de cuire les aliments à basse température pendant une longue période.
Vapeur	Couvercle en verre	Utilisé pour cuire les aliments à la vapeur. Une petite quantité d'eau est portée à ébullition pour créer de la vapeur. Il est préférable de l'utiliser avec une grille et le couvercle en verre.
Sauté	Couvercle en verre	Chauffe la poêle pour une utilisation comme poêle à frire. 375° F/191° C max.
Gril	Couvercle de friteuse	Utilisé pour griller les aliments. Chauffe la plaque du gril à la température la plus élevée (500° F/260° C).
Four	Couvercle de friteuse	Utilisé pour la cuisson au four.
Rôti	Couvercle de friteuse	Utilisé pour cuire des morceaux entiers de viande, de poisson ou de légumes, en faisant circuler de l'air chaud pour couvrir l'aliment et le cuire uniformément de tous les côtés.
Riz	Couvercle en verre	Lorsque la présélection Riz est sélectionnée, l'écran affiche un symbole de rotation. La minuterie n'effectue pas de compte à rebours lorsque vous utilisez la présélection Riz car le temps de cuisson varie en fonction de la quantité de riz à cuire. L'appareil passe en mode maintien au chaud lorsque le cycle de cuisson est terminé.
Mijoter	Couvercle en verre	Cuire les aliments en douceur à une température inférieure à celle de l'ébullition.
Sous Vide	Couvercle en verre	Cuisson à l'eau à température contrôlée.
Frire	Couvercle en verre	Faire frire des aliments avec de l'huile. Pas pour la friture. Ne remplissez jamais la poêle avec plus d'un pouce d'huile. Réglez la minuterie sur le degré de cuisson souhaité. N'utilisez jamais le couvercle Air Fry avec ce réglage.
Garder au chaud	Couvercle en verre	Permet de cuire les aliments à basse température pendant une longue période. Utilisé pour les sauces pour la cuisson lente des liquides.

**REMARQUE :** Voir la section "Directives et conseils de cuisson" pour plus d'informations.

# Mode d'emploi

---

## Avant la première utilisation

1. Lire tous les documents, autocollants d'avertissement et étiquettes.
2. Retirez tous les matériaux d'emballage, les étiquettes, les autocollants et les films de protection transparents ou bleus.
3. Lavez le pot intérieur et le couvercle en verre à l'eau chaude savonneuse. **REMARQUE** : Seuls le pot intérieur et le couvercle peuvent être lavés au lave-vaisselle. Ne jamais laver ou immerger la base de l'appareil dans l'eau ou dans le lave-vaisselle.
4. Essuyez l'intérieur et l'extérieur de la base 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 d'huile protectrice du fabricant. Essuyez le l'appareil doit être nettoyé avec de l'eau chaude savonneuse et un chiffon à vaisselle après le cycle de gravure.

---

## Préparation à l'utilisation

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

## Un appareil polyvalent

Le *Combo PowerXL Grill Air Fryer* est conçu pour cuire une grande variété de vos aliments préférés. Les tableaux et diagrammes fournis dans ce manuel et le guide des recettes vous aideront à obtenir d'excellents résultats.

Veillez vous référer à ces informations pour connaître les réglages de durée/température et les quantités d'aliments appropriées.

---

## Recommandations et conseils

**Ustensiles de cuisine appropriés** : Pour éviter de rayer le revêtement, nous vous recommandons d'utiliser des ustensiles non métalliques avec vos ustensiles de cuisine. Ne coupez pas les aliments sur l'ustensile de cuisson à l'aide d'ustensiles tranchants, tels que des fourchettes, des couteaux, des pilons ou des fouets, qui peuvent rayer la surface de cuisson.

# Mode d'emploi

## Démarrer

**REMARQUE :** Le pot intérieur doit être inséré dans la base de l'appareil pour démarrer un cycle de cuisson.

1. Sélectionner et préparer une recette de cuisine.
2. Placez le pot intérieur dans la base comme indiqué (voir Fig. i).
3. Placer tous les ingrédients dans le bol intérieur.
4. Ajouter le couvercle si nécessaire.

**REMARQUE :** Le couvercle de la friteuse à air est utilisé uniquement pour les fonctions de cuisson à l'air, de grill, de cuisson au four et de rôtissage. Laissez le couvercle de la friteuse à air en position haute ou retirez-le et ajoutez le couvercle en verre lorsque vous utilisez les autres fonctions de cuisson. Le couvercle de la friteuse à air ne peut pas être fermé lorsque vous utilisez des fonctions de cuisson autres que celles de la friteuse à air.



FIG. i

## Fixation du couvercle de la friteuse

Placez le couvercle de la friteuse sur la base, en alignant les six broches du faisceau de câbles du couvercle de la friteuse sur les six trous du faisceau de câbles de la base. Le pré-réglage de l'Air Fry ne fonctionnera pas si les faisceaux de fils ne sont pas correctement alignés. Ne tordez pas le couvercle de la friteuse pour le fermer. Le couvercle de la friteuse à air comprimé ne se verrouille pas.

**REMARQUE :** Ne pas incliner le couvercle lors de sa mise en place ou de son retrait. Soulevez ou abaissez le couvercle en ligne droite pour vous assurer que les faisceaux de câbles du couvercle et de la base sont correctement connectés.

N'essayez jamais de soulever l'appareil avec le couvercle de l'Air Fry ou la poignée du couvercle.

## Pas à pas

1. Une fois l'appareil branché, il émet un bip sonore. L'écran s'allume.
2. Tournez le bouton de commande vers la gauche ou la droite et sélectionnez le mode de pré-réglage souhaité. La durée et l'heure pré-réglées La température s'affiche. Appuyez une fois sur le bouton START (DÉMARRER) pour sélectionner le pré-réglage et démarrer le processus de cuisson.
3. Selon le mode de cuisson, le décompte du temps ne commence pas tant que la température de cuisson prédéterminée n'est pas atteinte.
4. Lorsque le temps de cuisson est écoulé, l'appareil passe en mode maintien au chaud pour la plupart des modes de cuisson.

## Personnalisation du processus de cuisson

Au fur et à mesure que vous vous familiariserez avec l'appareil, vous souhaitez peut-être modifier les réglages pour les adapter à votre discrétion. Le **PowerXL Grill Air Fryer Combo** vous permet d'ajuster le temps et la température de cuisson et de régler le cuiseur pour la cuisson Time Delay et les pré-réglages manuels. Reportez-vous à la section "Conseils et astuces de cuisson".

# Règles et conseils de cuisson

## Tableau des pré-réglages

Les durées et les températures indiquées sur ce tableau montrent les réglages de base par défaut de l'appareil. Au fur et à mesure que vous vous familiariserez avec le **Combo PowerXL Grill Air Fryer**, vous serez en mesure d'effectuer des ajustements mineurs pour répondre à votre discrétion. REMARQUE : La fonction SLOW COOK (CUISSON LENTE), Préréglages de mijotage et de sous-vide nécessitent souvent un réglage manuel de la durée et de la température.

Prérég.	Temp. par défaut	Tps par défaut	Plage de température	Plage de temps
Friture à air (Déshydrater)	375° F (190° C)	18 minutes.	215° F/102° C-500° F/260° C (100° F/38° C-214° F/100° C)	1-59 minutes. (1 min. - 10h.)
Cuisson lente	195° F (90° C)	4 heures.	190 F/88° C-210° F/99° C	1-12 heures.
Vapeur	212° F (100° C)	30 minutes.	-	10-59 minutes.
Sauté	350° F (177° C)	35 minutes.	250° F/121° C-375° F/190° C	10 minutes -2 heures
Gril	375° F (190° C)	30 minutes.	250° F/121° C-500° F/260° C	1-59 minutes.
Au four	325° F (163° C)	35 minutes.	250° F/121° C-500° F/260° C	1-59 minutes.
Rôtir	350° F (177° C)	45 minutes.	250° F/121° C-500° F/260° C	1-59 minutes.
Riz	-	45 minutes.	-	-
Mijoter	205° F (96° C)	30 minutes.	190° F/88° C-212° F/100° C	1 minute - 2 heures
Sous vide	140° F (60° C)	4 heures.	110° F/43° C-375° F/190° C	10 minutes - 12 heures
Frire	375° F (190° C)	45 minutes.	250° F/121° C-375° F/190° C	10 minutes - 12 heures
Tenir au chaud	160° F (71° C)	2 heures.	-	1-8 heures.

## Température interne des viandes

Utilisez ce tableau et un thermomètre alimentaire pour vous assurer que la viande, la volaille, les fruits de mer et les autres aliments cuits atteignent une température interne minimale sûre. \*Pour une sécurité alimentaire maximale, le ministère américain de l'agriculture recommande une température de 165° F pour toutes les volailles, 160° F pour le bœuf haché, l'agneau et le porc, et 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	Morceau	Temp. interne
Boeuf et veau	Haché	140°F (60°C)
	Steaks, rôtis : à point	145°F (63°C)
	Steaks, rôtis : saignant	125°F (52°C)
Poulet et dinde	Blancs	165° F (74°C)
	Haché, farci	165° F (74°C)
	Volaille entière, cuisses, cuissots, ailes	165° F (74° C)
Poissons et crustacés	Tout type	145° F (63° C)
	Haché	160° F (71° C)
Agneau	Steaks, rôtis : à point	140° F (60° C)
	Steaks, rôtis : saignant	130° F (54° C)
Porc	Côtelettes, viande hachée, côtes, rôtis	160° F (71° C)
	Jambon cuit	140° F (60° C)

# Règles et conseils de cuisson

## Directives pour la friture à l'air libre

**REMARQUE :** N'oubliez pas que ces réglages sont donnés à titre indicatif. Les ingrédients étant différents en termes d'origine, de taille, de forme et de marque, nous ne pouvons pas garantir les réglages les mieux adaptés à vos ingrédients.

ALIMENT	QUANTITÉ	SECOUER	TEMP.	TEMPS DE CUISSON Plage de réglage (incréments)	COMMENTAIRES
Frites surgelées fines	1,25 tasse	OUI	400° F (204° C)	15-16 min. (1 min.)	-
Frites surgelées épaisses	1,25 tasse	OUI	400° F (204° C)	15-20 min. (1 min.)	-
Frites maison	1,25 tasse	OUI	400° F (204° C)	10-16 min. (1 min.)	-
Potatoes maison	1,25 tasse	OUI	360° F (182° C)	18-22 min. (1 min.)	Ajouter 1 demi c. à s. d'huile
Pommes de terre rissolées	1 tasse	OUI	360° F (182° C)	15-18 min. (1 min.)	Ajouter 1 demi c. à s. d'huile
Steak	115-500 g		360° F (182° C)	8-12 min. (1 min.)	-
Côte de porc	115-500 g		360° F (182° C)	10-14 min. (1 min.)	-
Hamburger	115-500 g		360° F (182° C)	7-14 min. (1 min.)	-
Feuilleté saucisse	115-500 g		360° F (182° C)	13-15 min. (1 min.)	-
Pilon de poulet	115-500 g		360° F (182° C)	18-22 min. (1 min.)	-
Blancs de poulet	115-500 g		360° F (182° C)	10-15 min. (1 min.)	-
Rouleaux de printemps	115-350 g	OUI	400° F (204° C)	15-20 min. (1 min.)	Utiliser des produits prêts à l'emploi
Nuggets de poulet surgelés	115-500 g	OUI	400° F (204° C)	10-15 min. (1 min.)	Utiliser des produits prêts à l'emploi
Poissons panés surgelés	115-500 g		400° F (204° C)	6-10 min. (1 min.)	Utiliser des produits prêts à l'emploi
Bâtons de mozzarella surgelés	115-500 g		360° F (182° C)	8-10 min. (1 min.)	Utiliser des produits prêts à l'emploi
Gâteau	1,25 tasse		320° F (160° C)	20-25 min. (1 min.)	Utiliser un moule de cuisson
Quiche	1,5 tasse		360° F (182° C)	20-22 min. (1 min.)	Utiliser un moule ou un plat à four
Muffins	1,25 tasse		400° F (204° C)	15-18 min. (1 min.)	Utiliser un moule de cuisson
En-cas sucré	1,5 tasse		320° F (160° C)	20 min. (1 min.)	Utiliser un moule ou un plat à four

# Règles et conseils de cuisson

## Sous Vide

### Qu'est-ce que le sous-vide ?

Dans la méthode de cuisson sous vide, les aliments sont enfermés dans un sac en plastique immergé dans l'eau et cuits à une température plus basse. Le sous-vide permet de mieux contrôler la cuisson et d'obtenir des résultats uniformes. La méthode sous vide permet de maintenir les aliments à un niveau de cuisson parfait pendant beaucoup plus longtemps que ne le permettraient les méthodes de cuisson habituelles.

### Quelles sont les étapes fondamentales ?

- Les aliments doivent être placés dans un sac en plastique scellé ou dans un sac sous vide. Retirez tout l'air des sacs scellés pour éviter qu'ils ne flottent.
- Plongez les sachets dans le bain-marie une fois que le liquide a atteint la température souhaitée.
- Faites cuire pendant le temps minimum indiqué dans votre recette.
- Retirez soigneusement chaque sachet du bain-marie.  
**REMARQUE** : La viande, la volaille ou le poisson peuvent être saisis dans une poêle chaude pour obtenir une surface croustillante immédiatement avant d'être servis.

### Le cycle de cuisson sous vide

1. Remplissez d'eau la marmite intérieure qui se trouve dans l'appareil. Tournez le bouton de commande en position Sous Vide.
2. Réglez le temps et la température de cuisson, puis appuyez sur le bouton Start (DÉMARRER) 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 scellés dans l'eau. La minuterie démarre lorsque l'appareil a atteint la température souhaitée et émet un nouveau signal sonore lorsque la minuterie est écoulée.

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

### Conseil

Lors de l'utilisation de la fonction Sous Vide, le compte à rebours de la minuterie ne commencera pas tant que la température souhaitée ne sera pas atteinte. Atteindre la température souhaitée peut prendre 30 minutes ou plus.



**Utiliser le couvercle en verre**  
lors de l'utilisation de la méthode Sous Vide

# Règles et conseils de cuisson

## Directives pour le sous-vide

Aliment	Température	Temps	Conseil de cuisson
<b>Bœuf</b>			
Bleu	125°F/52°C	1 hr. 15 mins.	Saisir avec du beurre dans une poêle chaude
Saignant	135°F/57°C	1 hr. 15 mins.	Saisir avec du beurre dans une poêle chaude
À point	140°F/60°C	1 hr. 15 mins.	Saisir avec du beurre dans une poêle chaude
Cuit	150°F/65°C	1 hr. 15 mins.	Saisir avec du beurre dans une poêle chaude
Bien cuit	160°F/71°C	1 hr. 15 mins.	Saisir avec du beurre dans une poêle chaude
Côte de bœuf (à point)	140°F/60°C	6-14 heures.	Saisir sur toute la surface, trancher finement
<b>Porc</b>			
Rôti	155°F/68°C	3 heures.	Saisir dans une poêle avec du beurre et des herbes
Côtelettes (à point)	145°F/63°C	1 heure	Saisir dans une poêle avec du beurre et des herbes
Côtelettes (bien cuites)	160°F/71°C	1 heure	Saisir dans une poêle avec du beurre et des herbes
<b>Volaille</b>			
Blancs de poulet	150°F/65°C	1 heure	Saisir dans une poêle avec du beurre et des herbes
Viande brune	165°F/74°C	1 heure	Saisir dans une poêle avec du beurre et des herbes
<b>Poisson</b>			
Filet ou pavé	125°F/52°C	45 minutes.	Saisir dans une poêle avec du beurre et des herbes
<b>Œufs</b>			
Pochés	150°F/65°C	1 heure	Servir sur des toasts ou des muffins
<b>Légumes</b>			
Verts	180°F/82°C	5-20 minutes.	Mélanger avec l'huile d'olive, le sel et les noix
Racines	180°F/82°C	1,5-3 heures.	Trancher ou mélanger avec du beurre et des herbes

# Règles et conseils de cuisson

---

## Riz

1. Placez le pot intérieur dans l'appareil.
2. Ajouter l'eau, le riz, le sel et l'huile.
3. Tourner le bouton de commande sur Rice.
4. Appuyez sur le bouton START (DÉMARRER) pour confirmer. Couvrir avec le couvercle en verre.
5. L'écran affiche "rice" et le cercle rotatif tourne pendant le cycle de cuisson.

### Ratio pour le riz blanc à grains longs

Mélanger 1 ½ tasse de liquide avec 1 tasse de riz ; cela donnera environ 2 tasses de riz ou assez pour 4 portions (½ tasse).

### Ratio pour le riz brun

Mélanger 2 tasses de liquide avec 1 tasse de riz brun ; cela donnera environ 2 tasses de riz ou assez pour un repas.  
4 portions (½ tasse).

---

## Conseils

- Les aliments de petite taille nécessitent généralement un temps de cuisson légèrement plus court que les aliments plus volumineux.
- Les grandes quantités d'aliments ne nécessitent qu'un temps de cuisson plus long que les petites quantités.
- Le fait de secouer les aliments de petite taille à mi-cuisson permet de s'assurer que tous les morceaux sont frits de manière uniforme.
- Il est conseillé d'ajouter un peu d'huile végétale aux pommes de terre fraîches pour obtenir un résultat plus croustillant. Si vous ajoutez de l'huile, faites-le juste avant la cuisson et n'en versez qu'une petite quantité sur la pomme de terre.
- Les en-cas normalement cuits au four peuvent également être préparés dans l'appareil.
- Utilisez la pâte préformée pour préparer rapidement et facilement des en-cas fourrés. La pâte prémâchée nécessite également un temps de cuisson plus court que la pâte maison.
- Vous pouvez utiliser l'appareil pour réchauffer des aliments. Il vous suffit de régler la température et la durée pour que vos aliments soient bien chauds.

# Règles et conseils de cuisson

---

## Secouer/retourner (pour la friture à air)

Pour garantir une cuisson homogène, certains aliments doivent être secoués ou retournés pendant le processus de cuisson. Secouez/retournez délicatement le contenu si nécessaire et remettez-le dans l'appareil pour poursuivre la cuisson.

**ATTENTION** : L'appareil et le pot intérieur seront chauds. Portez un gant de cuisine pendant cette procédure :

1. Ouvrir le couvercle.
2. Retourner les aliments dans le pot intérieur.
3. Fermez le couvercle de l'appareil et poursuivez la cuisson.

---

## Conseils pour cuisson lente

Lors de la cuisson lente, la minuterie ne commence pas à décompter tant que la température souhaitée n'est pas atteinte. Atteindre la température souhaitée peut prendre 30 minutes ou plus.

# Dépannage

Problème	Cause possible.	Solution
L'appareil ne fonctionne pas	L'appareil n'est pas branché	Branchez le câble d'alimentation dans une prise murale.
	Vous n'avez pas mis l'appareil en marche en réglant le temps de cuisson et la température.	Tournez le bouton de commande pour
	L'appareil est branché sur une multiprise	L'appareil doit être le seul à être branché dans la prise.
Les aliments ne sont pas cuits	Le pot intérieur est surchargé.	Utilisez de plus petites quantités pour une cuisson plus homogène.
	La température est trop basse.	Augmentez la température et poursuivez la cuisson.
Les aliments ne sont pas frits uniformément	Certains aliments doivent être secoués pendant le processus de cuisson.	Voir la section Secouer/retourner (pour la friture à l'air).
Fumée blanche provenant de l'appareil	Trop d'huile a été utilisée.	Essuyez l'appareil pour éliminer l'excès d'huile.
Les frites ne sont pas frites uniformément	Les pommes de terre ne sont pas préparées correctement.	Consultez une recette pour connaître le type de pommes de terre et leur préparation.
	Les frites ne sont pas coupées uniformément.	Coupez les frites plus finement ou remodelez-les.
	Les frites sont trop encombrées.	Répartissez les frites ou faites-les cuire en plus petites quantités.
	Les pommes de terre ne sont pas correctement rincées pendant la préparation.	Sécher en tapotant pour enlever l'excès d'amidon.
Les frites ne sont pas croustillantes	Les frites crues contiennent trop d'eau.	Sécher correctement les bâtonnets de pommes de terre avant de les enduire d'huile.
		Couper les bâtonnets plus petits.
		Ajouter un peu plus d'huile.
Erreur	E1 - Circuit ouvert du capteur de température de fond. E2 - Court-circuit du capteur de température de fond. E3 - Cuisson sèche en raison d'une casserole vide. LID - Mauvais couvercle. POT - Sans pot intérieur, insérer le pot E7 - Circuit ouvert du capteur de température de surface. E8 - Court-circuit du capteur de température de surface. E9 - Surchauffe.	Contactez le service clientèle.

# Foire aux questions

---

## ***Puis-je utiliser n'importe quel type de poêle pour cuisiner dans mon PowerXL Grill Air Fryer Combo ?***

Non, utilisez uniquement le pot intérieur fourni avec l'appareil.

## ***L'appareil chauffe-t-il ?***

L'appareil devient chaud pendant l'utilisation et reste chaud pendant un certain temps après l'utilisation. Évitez de toucher l'appareil à mains nues pendant et après son utilisation. Utilisez des gants de cuisine ou des maniques lorsque vous manipulez des aliments ou des parties de l'appareil lorsqu'il est chaud.

---

## **Indicateur d'erreur d'affichage**

NE PAS UTILISER OU TENTER DE RÉPARER UN APPAREIL QUI FONCTIONNE MAL.

Contactez le service clientèle pour plus d'informations.

**REMARQUE :** l'erreur E6 peut être due à une quantité insuffisante de liquide dans la casserole chaude. L'appareil affichera E6. Éteignez l'appareil, rallumez-le, ajoutez du liquide ou réduisez la température.

Écran affiché	Cause de l'erreur
E1	Circuit ouvert du capteur de température de fond.
E2	Court-circuit du capteur de température de fond.
E3	Cuisson sèche en raison d'une casserole vide.
LID	Mauvais couvercle.
POT	Sans pot intérieur, ajouter le pot intérieur.
E5	Court-circuit du capteur de température de surface.
E6	Surchauffe. Trop peu de liquide.
E7	Circuit ouvert du capteur de température supérieure.

# Nettoyage et stockage

---

## Entretien facile

- Veillez à laisser refroidir l'appareil et à le débrancher avant de le nettoyer.
- Lorsque vous nettoyez le pot intérieur, laissez-le refroidir complètement avant de le laver. Ne plongez jamais un ustensile de cuisine chaud dans l'eau, car il se déformerait irrémédiablement.
- Le nettoyage de votre casserole intérieure est simple et rapide. Après chaque utilisation, lavez-la à l'eau chaude avec un savon doux ou un détergent pour la vaisselle. Rincez abondamment et essuyez immédiatement avec un torchon doux. S'il reste des particules alimentaires, remplissez l'ustensile de cuisine d'eau chaude et de détergent liquide pour la vaisselle, laissez tremper jusqu'à ce que l'eau devienne tiède et utilisez une éponge ou un chiffon doux pour enlever les particules alimentaires restantes.
- N'utilisez pas de laine d'acier ou de tampons métalliques. Ils pourraient laisser de grosses rayures.
- Pour garder l'appareil propre, essuyez le boîtier avec un chiffon humide, puis séchez-le avec un chiffon propre et sec. N'immergez jamais le corps principal de l'appareil dans l'eau pour le nettoyer !
- Pour vous protéger contre les chocs électriques, **n'immergez PAS** les parties principales de l'appareil, le cordon ou la fiche dans l'eau ou dans d'autres liquides.
- Assurez-vous que l'appareil est correctement nettoyé avant de le ranger dans un endroit sec.

## Élimination des résidus tenaces

Lorsque des aliments sont brûlés sur l'ustensile de cuisine, un résidu noir tenace peut subsister. Si un nettoyage régulier ne suffit pas à le détacher, faites-le tremper dans de l'eau chaude et 1 c. à s. de détergent non citronné pendant 15 minutes. Laissez l'eau devenir tiède avant de l'égoutter et de la rincer. Essuyez à l'aide d'une spatule en plastique ou d'une éponge non abrasive pour décoller les résidus. Répétez l'opération si nécessaire.

## Lavable au lave-vaisselle

Seuls le pot intérieur et le couvercle en verre passent au lave-vaisselle. Bien que ces éléments puissent être lavés au lave-vaisselle, nous recommandons de les nettoyer à la main. Le lavage à la main préserve la durée de vie de l'ustensile de cuisine et permet d'en conserver l'aspect. Si vous nettoyez l'ustensile au lave-vaisselle, suivez les directives suggérées :

- Chargez le lave-vaisselle avec précaution. D'autres plats et couverts peuvent marquer la surface de vos ustensiles de cuisine.
- Veillez à enlever la saleté des autres plats et couverts. Elle peut être abrasive pour le revêtement antiadhésif.
- Nous vous recommandons d'utiliser un détergent sans citron.
- Un nettoyage régulier au lave-vaisselle finira par rayer n'importe quelle surface.
- Pour vous protéger contre les chocs électriques, n'immergez **JAMAIS** l'appareil ou le cordon d'alimentation dans l'eau ou dans d'autres liquides.
- **N'utilisez PAS** de produits pétroliers, qui endommageraient le boîtier extérieur de l'appareil et le panneau de commande.
- **N'utilisez/ne stockez PAS** de matériaux ou de substances inflammables, acides ou alcalines à proximité de l'appareil, car cela pourrait réduire la durée de vie de l'appareil et provoquer une déflagration (incendie) lorsque l'appareil est allumé.
- **N'empilez PAS** d'objets lourds sur l'appareil. Un poids excessif pourrait endommager l'appareil.

**PowerXL**<sup>TM</sup>  
*products that excel*

**GRILL AIR FRYER COMBO**

# **PowerXL**<sup>TM</sup> *products that excel*

## **GRILL AIR FRYER COMBO**

**Nous sommes très fiers de la conception et de la qualité de PowerXL Grill Air Fryer Combo.**

---

Distribué par :

Ziclotech Innovation and Distribution S.L  
Avenida Real de Pinto 91, Planta 1 28021 Madrid - Madrid

Made in China

PXL-GAFC\_IB\_TP\_ENG\_V7\_21012