

# SILVERCREST®



## FRITEUSE À AIR CHAUD CONNECTÉE SMART XL SHFS 2150 A2

(FR) (BE)

### FRITEUSE À AIR CHAUD CONNECTÉE SMART XL

Instructions d'utilisation et consignes de sécurité

(DE) (AT) (CH)

### WLAN-HEISSLUFT-FRITTEUSE SMART XL

Bedienungs- und Sicherheitshinweise

(NL) (BE)

### WIFI-HETELUCHTFRITTEUSE SMART XL

Bedienings- en veiligheidsinstructies

(FR)

IAN 460229\_2401

FR/BE	Instructions d'utilisation et consignes de sécurité	Page	3
NL/BE	Bedienings- en veiligheidsinstructies	Pagina	56
DE/AT/CH	Bedienungs- und Sicherheitshinweise	Seite	107

<b>Avertissements et symboles utilisés</b>	Page	5
<b>Introduction</b>	Page	6
<b>Utilisation conforme aux prescriptions</b>	Page	6
<b>Contenu de l'emballage</b>	Page	6
<b>Il vous faut</b>	Page	6
<b>Description des pièces</b>	Page	7
Affichage (avec panneau de commande)	Page	8
<b>Données techniques</b>	Page	9
Indications de marque	Page	9
<b>Consignes de sécurité</b>	Page	9
<b>Avant la première utilisation</b>	Page	14
<b>Utiliser le produit sans l'application Lidl Home</b>	Page	15
<b>Fonctionnement</b>	Page	15
Mettre en place/retirer la cuve et le panier	Page	16
Mode veille	Page	17
Préparation	Page	17
Sélection d'un programme	Page	17
Démarrage du processus de cuisson	Page	19
Interrompre le processus de cuisson	Page	20
Stopper le processus de cuisson	Page	20
Maintien au chaud	Page	20
Programmateur	Page	21
Détacher le panier de la cuve	Page	22
Enlever l'aliment	Page	22
<b>Tableau de cuisson</b>	Page	22
<b>Propositions de recettes</b>	Page	24
Hot Dog croustillant au fromage	Page	25
Quiche aux oignons et fromage avec champignons	Page	25
Poulet épice et pimenté	Page	25
Rondelle de poivron	Page	26
Œuf au four au bacon et aux épinards	Page	26
Poulet de printemps	Page	27
Pommes de terre au four	Page	27
Cupcakes	Page	27
Petits pain	Page	28
Filet de poisson	Page	28

<b>Installation et utilisation du produit avec l'application Lidl Home</b>	Page	29
<b>Installation de l'application</b>	Page	29
<b>Appairer le produit et l'appareil mobile</b>	Page	30
Bluetooth®	Page	30
Mode AP	Page	32
Mode EZ	Page	35
<b>Désappairage du produit de l'appareil portable</b>	Page	36
Découpler de l'application Lidl Home	Page	36
Découpler du produit	Page	37
Interface utilisateur de l'application	Page	38
<b>Fonctionnement</b>	Page	39
Recettes – commencer à cuisiner	Page	42
Préchauffage	Page	43
Recettes de cuisine - Mes recettes	Page	45
<b>Autres fonctions</b>	Page	47
Nouvelle connexion du produit avec l'application	Page	47
<b>Autres fonctions</b>	Page	47
<b>Contrôle par un tiers</b>	Page	48
<b>Directive sur la protection des données</b>	Page	48
<b>Annexe</b>	Page	49
<b>Nettoyage et entretien</b>	Page	49
Nettoyage	Page	49
Entretien	Page	50
<b>Rangement</b>	Page	50
<b>Dépannage</b>	Page	50
<b>Mise au rebut</b>	Page	52
<b>Garantie</b>	Page	53
Faire valoir sa garantie	Page	54
<b>Service après-vente</b>	Page	55
<b>Déclaration de conformité UE simplifiée</b>	Page	55

## Avertissements et symboles utilisés

Les avertissements suivants sont utilisés dans le mode d'emploi, le guide de démarrage rapide et sur l'emballage :

	<b>DANGER !</b> Ce symbole avec ce signal important de « Danger » indique un danger avec un risque élevé de blessures graves ou de mort si la situation dangereuse n'est pas évitée.		Courant alternatif/tension alternative
	<b>AVERTISSEMENT !</b> Ce symbole avec ce signal important d'« Avertissement » indique un danger avec un risque moyen de blessures graves ou de mort si la situation dangereuse n'est pas évitée.		<b>REMARQUE :</b> Ce symbole avec ce signal important de « Remarque » propose plus d'informations utiles.
	<b>PRUDENCE !</b> Ce symbole avec ce signal important de « Prudence » indique un danger avec un risque faible de blessures légères à importantes si la situation dangereuse n'est pas évitée.		Ne laissez jamais des enfants sans surveillance avec les matériaux d'emballage et le produit.
	Le panier <b>[2]</b> et la cuve <b>[5]</b> vont au lave-vaisselle.		Convient pour les aliments Ce produit n'a aucune influence négative sur le goût ou l'odeur des denrées alimentaires utilisées.
<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Consignes de sécurité Instructions de manipulation		<b>Risque de brûlures !</b> Ce symbole indique une surface chaude.
	Le sigle CE confirme la conformité aux directives de l'UE applicables au produit.		

# **FRITEUSE À AIR CHAUD CONNECTÉE SMART XL**

## **● Introduction**

Nous vous félicitons pour l'achat de votre nouveau produit. Vous avez opté pour un produit de grande qualité. Le mode d'emploi fait partie intégrante de ce produit. Il contient des indications importantes pour la sécurité, l'utilisation et la mise au rebut. Veuillez lire consciencieusement toutes les indications d'utilisation et de sécurité du produit. Ce produit doit uniquement être utilisé conformément aux instructions et dans les domaines d'application spécifiés. Lors d'une cession à tiers, veuillez également remettre tous les documents.

## **● Utilisation conforme aux prescriptions**

- Cette friteuse à air chaud sert à la préparation d'aliments qui nécessitent une température de cuisson élevée ou qui devraient être frits. Le produit sert exclusivement à préparer des produits alimentaires.
- Le produit est exclusivement conçu pour un usage domestique. Le produit n'est pas prévu pour une utilisation à des fins commerciales.
- N'utilisez le produit que sous des conditions climatiques modérées. L'utilisation dans des zones climatiques tropicales n'est pas recommandée.
- Chaque autre utilisation non mentionnée dans ce mode d'emploi peut causer des dommages au produit ou blessures graves.
- Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages résultant d'une utilisation inadéquate.



La commande et la configuration du produit se font via l'application **Lidl Home**.

## **● Contenu de l'emballage**

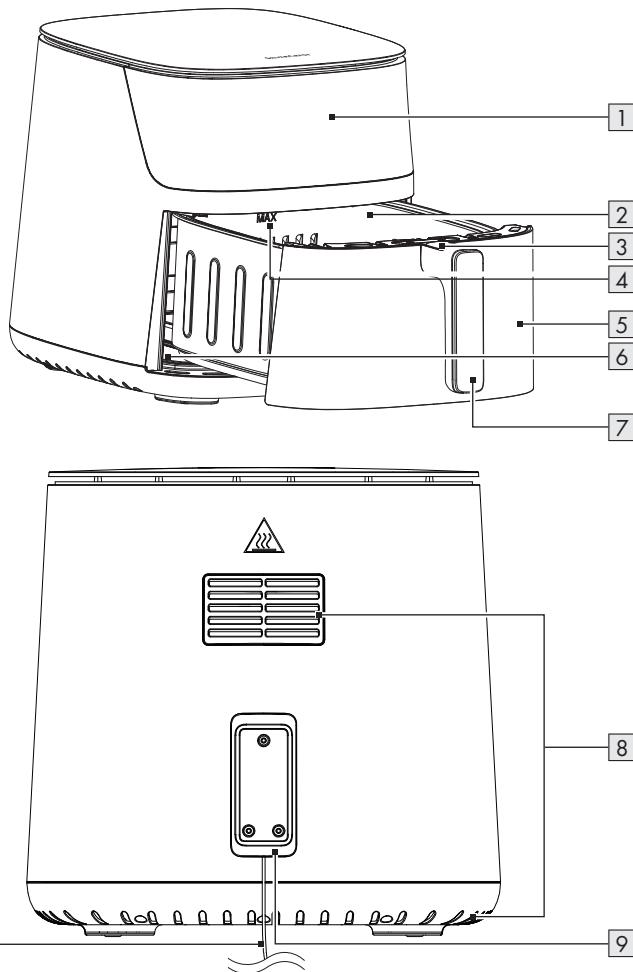
- Vérifiez l'exhaustivité du contenu de l'emballage et si toutes les pièces du produit sont en parfait état après l'ouverture. Enlevez tous les matériaux d'emballage avant l'utilisation.
  - Contactez le service clientèle si des pièces manquent ou sont endommagées.
- 1 Friteuse à air chaud connectée smart XL  
1 Guide de démarrage rapide  
1 Guide de démarrage rapide

## **● Il vous faut**

A small icon of a Wi-Fi signal with three bars and a central dot.	Routeur Wi-Fi 2,4 GHz, IEEE 802.11b/g/n
A small icon of a smartphone with a screen and a home button.	Appareil portable : iOS 9.0 ou supérieur Android 5.0 ou supérieur

## ● Description des pièces

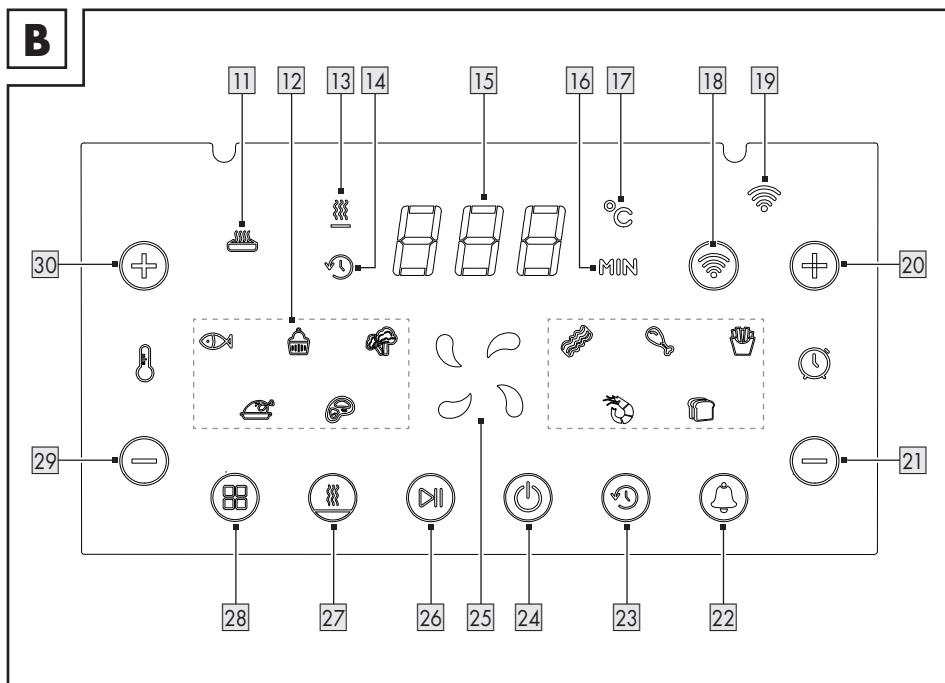
A



- [1] Affichage (avec panneau de commande)
- [2] Panier
- [3] Déverrouillage du panier (avec couvercle protecteur)
- [4] Limite de remplissage **MAX** (face intérieure)
- [5] Cuve

- [6] Compartiment de cuisson
- [7] Poignée
- [8] Fente d'aération
- [9] Enroulement de cordon
- [10] Cordon d'alimentation avec fiche secteur

## ● Affichage (avec panneau de commande)



- |   |   |
|---|---|
| [11] Affichage 🍴 (préchauffage)                 | [21] Touche ⏳ - (réduire le temps de cuisson) |
| [12] Affichage de la sélection du menu          | [22] Touche ☺ (alarme)                        |
| [13] Affichage 🍜 (maintien au chaud)            | [23] Touche ⏱ (programmateur)                 |
| [14] Affichage ⏲ (programmateur)                | [24] Touche ⏪ (veille)                        |
| [15] Affichage numérique (température et temps) | [25] Affichage 🌬 (ventilateur marche)         |
| [16] Affichage MIN (minutes)                    | [26] Touche ⏸ (démarrage/pause)               |
| [17] Affichage °C (unité de température)        | [27] Touche 🍜 (maintien au chaud)             |
| [18] Touche 🌙 (Wi-Fi)                           | [28] Touche 🍔 (sélection du menu)             |
| [19] Affichage 🌙 (Wi-Fi)                        | [29] Touche ⏪ - (réduire la température)      |
| [20] Touche ⏳ + (augmenter le temps de cuisson) | [30] Touche 🌬 + (augmenter la température)    |

## ● Données techniques

Tension d'entrée :	220–240 V~, 50–60 Hz
Consommation d'énergie : HG11688 : HG11688-BS :	2150 W 2150 W
Consommation d'énergie en mode veille sans connexion Wi-Fi : HG11688 : HG11688-BS :	0,4 W 0,4 W
Puissance absorbée en mode veille avec veille réseau : HG11688 : HG11688-BS :	0,7 W 0,7 W
Classe de protection :	I
Température de cuisson :	de 60 à 200 °C
Temps de cuisson :	1 à 60 minutes
Plage de fréquences (Wi-Fi) :	2,400–2,4835 GHz
Puissance haute fréquence (Wi-Fi) :	≤ 20 dBm (EIRP)
Plage de fréquences (BLE) :	2,400–2,4835 GHz
Puissance haute fréquence (BLE) :	≤ 20 dBm (EIRP)
Version Bluetooth® :	V 4.2

## ● Indications de marque

- iOS et Apple sont des marques commerciales déposées par Apple Inc. aux États-Unis et dans d'autres pays. L'App Store est une marque commerciale déposée par Apple Inc.

- Android, Gmail, Google Play et Google Assistant \* sont des marques commerciales déposées par Google Inc.
  - La marque nominative Bluetooth® et les logos Bluetooth sont des marques commerciales déposées par Bluetooth® SIG Inc., chaque utilisation par OWIM GmbH de marques déposées a lieu dans le cadre d'une licence.
  - La marque commerciale et le nom commercial Silvercrest constituent la propriété de leurs propriétaires respectifs.
  - Tous les autres noms ou produits peuvent être des marques commerciales ou des marques commerciales déposées par leurs propriétaires respectifs.
- \* Google Assistant n'est pas disponible dans certaines langues et certains pays.



## Consignes de sécurité

**AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION DU PRODUIT,  
FAMILIARISEZ-VOUS AVEC  
TOUTES LES CONSIGNES DE  
SÉCURITÉ ET D'UTILISATION !  
TRANSMETTEZ L'ENSEMBLE  
DES DOCUMENTS  
CONCERNANT LE PRODUIT  
LORSQUE VOUS LE CÉDEZ À  
UN TIERS !**

Tout dommage résultant du non-respect des instructions contenues dans le mode d'emploi entraîne la suppression de la garantie ! Toute responsabilité est déclinée en cas de dommages consécutifs ! Nous déclinons toute responsabilité pour d'éventuels

dommages aux biens et aux personnes dus à une manipulation non-conforme ou au non-respect des consignes de sécurité !

## **Enfants et personnes atteintes d'un handicap**

-  **⚠️ AVERTISSEMENT ! RISQUE MORTEL ET D'ACCIDENT POUR LES NOURRISSONS ET LES ENFANTS !**
- Prière de ne jamais laisser des enfants sans surveillance avec des matériaux d'emballage. Les matériaux d'emballage représentent un risque d'asphyxie. Les enfants sous-estiment souvent les dangers. Maintenez toujours les matériaux d'emballage hors de la portée des enfants.
- Ce produit peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales limitées ou ayant une expérience et des connaissances réduites, seulement s'ils sont surveillés ou s'ils ont reçu des instructions concernant l'utilisation en toute sécurité du produit et ont compris les risques encourus.
- Le nettoyage et l'entretien réalisables par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, à moins qu'ils aient plus de 8 ans et qu'ils soient surveillés.
- Le produit et son cordon d'alimentation doivent être tenus hors de la portée des enfants de moins de 8 ans.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec le produit.

## **Sécurité électrique**

- ⚠️ DANGER ! Risque d'électrocution !** N'essayez pas de réparer le produit par vous-même. En cas de dysfonctionnement, les réparations doivent être effectuées par de la main d'œuvre qualifiée.

- ⚠️ AVERTISSEMENT ! Risque d'électrocution !** Il est interdit de plonger le produit dans de l'eau ou tout autre liquide.  
Prière de ne pas maintenir le produit sous l'eau courante.

- ⚠️ AVERTISSEMENT ! Risque d'électrocution !**  
N'utilisez aucun produit endommagé. Débranchez le produit du réseau électrique et adressez-vous à votre détaillant s'il est endommagé.

## **⚠ AVERTISSEMENT ! Risque d'électrocution !**

- Ne positionnez pas le produit à côté d'éviers ou dans des endroits humides.
- Assurez-vous avant le branchement sur l'alimentation électrique que la tension et l'intensité du courant correspondent bien aux indications de l'étiquette signalétique du produit.
  - Ne branchez le produit que sur une prise de courant mise à la terre. Assurez-vous que la fiche secteur soit correctement branchée.
  - Afin d'éviter tout endommagement du cordon d'alimentation, il est interdit de le coincer, de le plier ou de le faire passer sur des arêtes vives. Maintenez-le aussi à l'écart des surfaces chaudes et des flammes.
  - Si le cordon d'alimentation de ce produit est endommagé, il doit être remplacé soit par le fabricant, par son service après-vente ou par une main d'œuvre qualifiée afin d'éviter tout danger.
- Lorsque vous débranchez le produit du réseau électrique, tirez sur la fiche secteur et non pas sur le cordon d'alimentation.
  - Branchez le produit sur une prise de courant facilement accessible, afin que vous puissiez en cas d'urgence le débrancher immédiatement du réseau électrique.
  - Le produit n'est pas prévu pour être utilisé avec une minuterie externe ou un système de télécommande séparé.
  - Il est interdit d'utiliser ou de toucher le produit avec les mains mouillées.

## **Risque d'incendie/de brûlures et de dégagement de chaleur !**

### **AVERTISSEMENT ! SURFACE CHAUDE !**



Tenez le produit hors de la portée des enfants et des animaux pendant qu'il fonctionne ou refroidit. Les pièces accessibles sont chaudes.

### **⚠ PRUDENCE ! Risque de brûlures !**

Ne touchez jamais l'intérieur du produit lorsqu'il est en fonctionnement ou encore chaud.

## **⚠ PRUDENCE ! Risque**

**d'incendie !** Ne placez pas le produit à proximité de matériaux inflammables (tels que des rideaux, des nappes).

## **⚠ PRUDENCE ! Risque**

**d'incendie !** Pour éviter une surchauffe, le produit ne doit pas être couvert durant son fonctionnement.

## **⚠ PRUDENCE ! Risque de**

**brûlures !** N'utilisez pas le produit avec des liquides bouillants ou de la graisse chaude.

## **⚠ PRUDENCE ! Risque de**

**brûlures !** De la vapeur chaude s'échappe des fentes d'aération durant le fonctionnement. Tenez les mains et le visage hors de portée de la vapeur et des fentes d'aération.

## **⚠ PRUDENCE ! Ce produit**

**n'est pas un jouet pour les enfants !** Les enfants ne sont pas conscients des dangers lors de l'utilisation d'appareils électriques.

## **⚠ PRUDENCE ! Risque de**

**brûlures !** Lors de l'ouverture, assurez-vous que la vapeur chaude puisse monter.

■ Si de la fumée ou des bruits inhabituels apparaissent, débranchez immédiatement le produit du réseau électrique. Faites contrôler le produit par un technicien, avant de le réutiliser.

■ En cas d'incendie, débranchez d'abord la fiche de la prise de courant ou coupez l'alimentation électrique arrivant au produit avant de prendre d'autres mesures appropriées pour combattre le feu.

■ Ne couvrez jamais les fentes d'aération du produit. Veillez à avoir une aération suffisante. Ne placez pas le produit dans un placard.

■ Ne placez aucun objet sur le produit.

■ Laissez au moins 10 cm libres autour du produit dans toutes les directions afin de garantir une aération suffisante.

## **Remarques sur le positionnement**

■ Le produit ne doit pas être directement placé sous une prise électrique murale.

- Ne posez pas le produit sur des sources de chaleur (bouches de gaz, plaques électriques, poêle à charbon, etc.).
- Faites toujours fonctionner le produit sur une surface plane, stable, propre, résistante à la chaleur et sèche.
- Laissez toujours refroidir le produit avant de le bouger.

## Fonctionnement

**⚠ Si vous remplissez directement la cuve d'huile, il existe un risque d'incendie.**

- Ne touchez jamais l'intérieur du produit lorsque ce dernier fonctionne.
- Laissez tous les ingrédients dans le panier afin d'éviter tout contact avec la résistance.
- Ne laissez jamais le produit sans surveillance pendant qu'il est en cours d'utilisation.
- Ne remplissez pas trop le produit. Remplissez le produit uniquement jusqu'à la limite de remplissage **MAX**. C'est important pour que ni des aliments, ni une feuille d'aluminium, ni un récipient inséré n'entrent en contact direct avec la résistance.

- Ne mettez pas plus qu'un poids total de 1,4 kg d'aliments et d'ustensiles de cuisson (par ex. une feuille d'aluminium ou un récipient inséré) dans le panier. Cela pourrait endommager le produit.

## Nettoyage et rangement

- Le produit ne doit pas être exposé aux gouttes et projections d'eau.
- Débranchez le produit du réseau électrique lorsque vous ne l'utilisez pas et avant le nettoyage.
- Remarques sur le nettoyage du produit : voir « Nettoyage et entretien ».

## Transmission de données sans fil

### ⚠ AVERTISSEMENT – interface sans fil

- Éteignez le produit dans les avions, hôpitaux, locaux techniques ou dans les environnements où se trouvent des dispositifs médicaux et électroniques. Les signaux radio transmis peuvent influencer l'état de marche des appareils électroniques sensibles.
- Maintenez un écart d'au moins 20 cm des pacemakers ou défibrillateurs automatiques implantables, car l'efficacité du fonctionnement des stimulateurs cardiaques peut être influencée par un rayonnement électromagnétique. Les ondes radio envoyées peuvent causer des interférences avec les appareils de correction auditive.

- Ne positionnez pas le produit dans des environnements où il peut exister des gaz inflammables ou dans des pièces présentant un risque d'explosion (par ex. ateliers de peinture) car, lorsque des composants radio sont allumés, les ondes radio émises peuvent provoquer des explosions ou des incendies. La portée des ondes radio dépend des conditions environnementales.
- Lors d'une transmission sans fil des données, la réception des données par des tiers non autorisés ne peut être exclue.

### **i Mise à jour du système d'exploitation**

- Pour que le produit reste à la pointe de la technique, il est nécessaire que vous ayez toujours le système d'exploitation de votre smartphone et/ou tablette PC à jour.
- Mettez régulièrement à jour le système d'exploitation.

### **① REMARQUES :**

- Lorsque vous n'êtes pas chez vous, débranchez le produit de l'alimentation électrique. Vous évitez ainsi d'allumer le produit par inadvertance.
- Vous pouvez utiliser le produit avec votre réseau Wi-Fi domestique ou manuellement sans réseau Wi-Fi.
- L'application **Lidl Home** est nécessaire pour commander le produit via votre réseau Wi-Fi domestique et pour le configurer.
- L'application **Lidl Home** est compatible avec les systèmes d'exploitation iOS 9.0, Android 5.0 ou supérieur.
- Ce produit est compatible avec d'autres produits de la gamme **Lidl Smart Home**.

## **● Avant la première utilisation**

1. Sortez le produit de l'emballage. Retirez tous les matériaux d'emballage et films de protection du produit.
2. Vérifiez si toutes les pièces sont disponibles et si l'étendue de la livraison est complet (voir « Contenu de l'emballage »).
3. Vérifiez si le produit et toutes les pièces sont en bon état. Si vous constatez une détérioration ou un défaut procédez comme décrit au chapitre « Garantie ».
4. Afin d'éliminer tout résidu de fabrication, faites fonctionner le produit avec une cuve [5] vide pendant env. 10 à 15 minutes à 200 °C. Veillez à une bonne aération.

**i REMARQUE :** Lors de la première mise en service, des éventuels résidus de fabrication entraînent la formation d'odeurs. Ceci est normal et n'indique pas un dysfonctionnement du produit.

5. Nettoyez le produit (voir « Nettoyage et entretien »).

## Utiliser le produit sans l'application Lidl Home

### ● Fonctionnement

<b>Indicateur</b>	<b>État</b>	<b>Appuyer (oui/non)</b>	<b>Fonction</b>
20 21 24 29 30	Allumé	Oui	Appuyer 1× pour activer la fonction. 1 signal sonore retentit.
26 28	Allumé	Oui	Durant un programme interrompu, appuyer sur la touche  26 1× pour poursuivre le programme. Maintenir la touche  28 appuyée pour interrompre le programme.
	Clignote		
22 23 27	Clignote	Oui	La fonction correspondante est activée et en cours de traitement. Maintenir appuyé 3 secondes pour interrompre la fonction. 1 signal sonore retentit.
Affichage de la sélection du menu  12	Allumé	Non	La fonction correspondante peut être sélectionnée.
	Clignote	Non	La fonction correspondante est sélectionnée.
25	Allumé	Non	La résistance et le ventilateur fonctionnent.
	Clignote	Non	Seul le ventilateur fonctionne.
13 14	Allumé	Non	La fonction correspondante est en marche.

### ① REMARQUES :

- Vous pouvez enlever la cuve à tout moment, mais aussi pendant le processus de cuisson.

- Si la cuve est enlevée, la résistance chauffante et le ventilateur s'éteignent.

- Lorsque la cuve est réinstallée dans les 3 minutes, le produit continue automatiquement dans le mode de fonctionnement précédent.
- De grandes quantités d'aliments nécessitent généralement un temps de cuisson légèrement plus long, et les petites quantités, un temps plus court.
- Lisez au chapitre du « Tableau de cuisson », quels aliments devraient être secoués durant la cuisson. Secouez les aliments si nécessaire à environ un tiers du temps de cuisson et aux deux tiers pendant 5 à 10 secondes. Vous obtenez de cette manière un résultat uniforme.

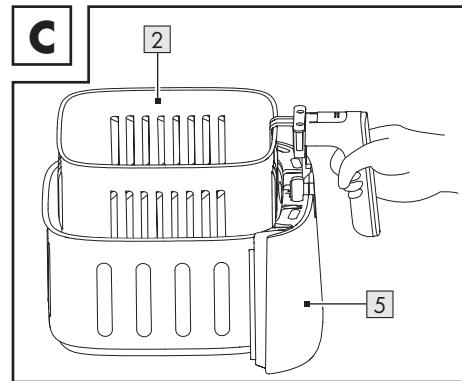
Pour un résultat de cuisson encore meilleur, vous pouvez secouer/tourner les aliments 3x à 4x durant le temps de cuisson.

Si secouer vous est difficile, utilisez donc un ustensile pour vous aider (par ex. une cuillère).

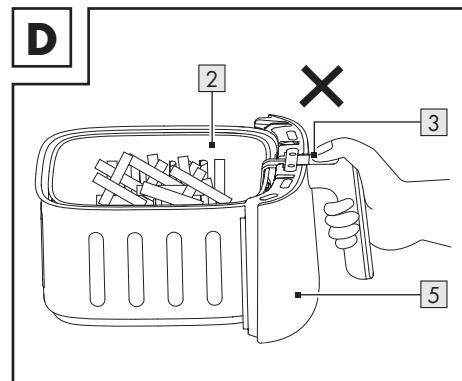
**Conseil :** Réglez une sonnerie pour vous alerter (voir « Réglage de l'alarme »).

## ● Mettre en place/retirer la cuve et le panier

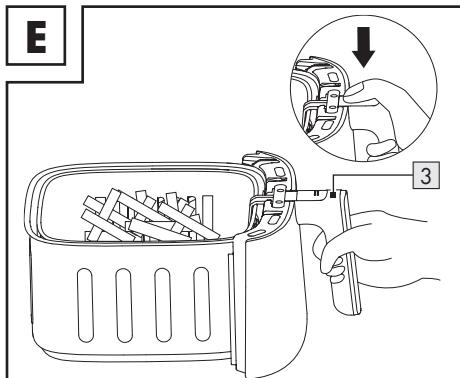
- Ne mettez pas plus qu'un poids total de 1,4 kg d'aliments et d'ustensiles de cuisson (par ex. une feuille d'aluminium ou un récipient inséré) dans le panier. Cela pourrait endommager le produit.
- Pour enlever la cuve [5] et le panier [2] du compartiment de cuisson [6], maintenez prudemment la partie supérieure du boîtier du produit d'une main. Tirez la poignée [7] de l'autre main afin de sortir la cuve et le panier.



- Placez le panier toujours horizontalement et sans exercer de pression dans la cuve). La fermeture doit s'enclencher de manière audible et perceptible (fig. C).



**⚠ ATTENTION ! Risque de détérioration du produit !** N'appuyez jamais sur le déverrouillage du panier [3], lorsque vous maintenez le panier [2] et la cuve [5] en l'air. La cuve serait déverrouillée et tomberait de manière incontrôlable (fig. D).

**E**

- Pour actionner le déverrouillage du panier [3], poussez d'abord son couvercle protecteur vers l'avant. Appuyez d'abord sur le déverrouillage du panier (fig. E).

## ● Mode veille

### ① REMARQUES :

- Le produit passe en mode veille dans les conditions suivantes :
  - Une fois branché au réseau électrique, avant de procéder à des réglages.
  - Appuyer sur la touche **(○) 24** en mode de sélection de programme.
  - Aucune touche n'a été appuyée pendant 60 secondes en mode de sélection de programme.
  - Lorsque la cuve [5] est retirée 3 minutes ou plus.
- En mode veille : La touche **(○) 24** s'allume et l'affichage numérique [15] affiche « --- ». Le produit émet 1 signal sonore.
- En mode veille avec veille réseau : L'affichage **WiFi 19** s'allume et l'affichage numérique [15] affiche « --- ». Le produit est connecté à l'application **Lidl Home**.

## ● Préparation

1. Branchez la fiche secteur [10] sur une prise de courant compatible.
  - Le produit passe en mode veille.
  - La touche **(○) 24** s'allume.
  - « --- » s'allume dans l'affichage numérique [15].
  - Le produit émet 1 signal sonore.
2. Remplissez le panier [2] avec les aliments à cuire. Ne dépassez pas la limite de remplissage **MAX** [4] (repère à l'intérieur du panier).
3. Placez la cuve [5] avec le panier rempli dans le compartiment de cuisson [6].

**⚠ ATTENTION ! Risque de détérioration du produit !** Ne remplissez jamais la cuve de liquides (par ex. huile ou eau). Cela pourrait porter atteinte au fonctionnement du produit.

## ● Sélection d'un programme

- Passer au mode de sélection de programme : Appuyez sur la touche **(○) 24**.
  - Le produit passe en mode de sélection de programme.
  - Toutes les touches s'allument.
- La température est préréglée sur 180 °C et le temps de cuisson sur 15 minutes.
 

La température (par intervalles de 5 °C) et le temps de cuisson (par intervalles de 1 minute) peuvent être ajustés :

Touche	Fonction (température)
 [30]	Augmenter la température (max. 200 °C)
 [29]	Réduire la température (min. 60 °C)

Touche	Fonction (temps de cuisson)
 [20]	Augmenter le temps (max. 60 minutes)
 [21]	Réduire le temps (min. 1 minute)

- Selon les aliments à cuire, vous pouvez sélectionner un programme approprié.

Appuyez sur la touche  [28] pour faire votre choix parmi les programmes. L'affichage de la sélection du menu [12] qui a été choisi, clignote.

Aliments à cuire	°C	min	Opt. Quantité	Inter-valle*
Préréglage	180	15	-	-
 Poisson	160	25	500 g	routes les 10 min
 Gâteau	160	15	6 × 50 g	-
 Légumes	180	10	400 g	routes les 3 min
 Lard	200	8	200 g	routes les 4 min
 Cuisse de poulet	200	25	500 g	routes les 7 min
 Frites	180	20	500 g	routes les 5 min
 Poulet	200	35	1000 g	routes les 10 min
 Steak	180	15	500 g	routes les 7 min
 Crevettes	160	20	600 g	routes les 5 min

\* Inter-valle : Secouer, tourner, retourner

Aliments à cuire	°C	min	Opt. Quantité	Inter-valle*
 Pain	180	10	200 g	routes les 5 min

\* Inter-valle : Secouer, tourner, retourner

## ① REMARQUES :

- Préchauffez le produit pour de meilleurs résultats de cuisson. Il est possible de régler le préchauffage dans l'application **Lidl Home** (voir « Installation et utilisation du produit avec l'application Lidl Home »).
- Lisez au chapitre du « Tableau de cuisson », quels aliments devraient être secoués durant la cuisson. Le tableau de cuisson contient aussi des indications sur la quantité minimale/maximale recommandée pour différents produits alimentaires.
- Le rappel pour secouer est préréglé en fonction du programme. Vous pouvez arrêter l'alarme en appuyant sur la touche  [22] pendant 3 secondes. Réinitialisez ensuite l'alarme comme vous le souhaitez.

## Réglage de l'alarme

Vous pouvez régler une alarme qui vous rappellera de mélanger les aliments à certains intervalles.

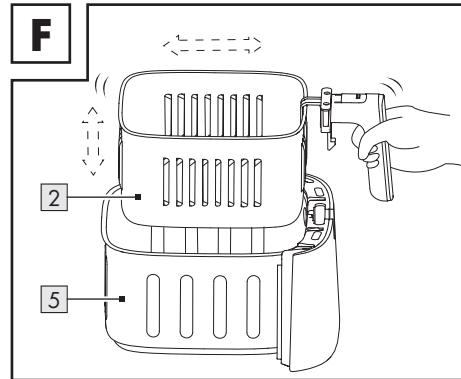
- Préparation : Effectuez les réglages (voir « Sélection d'un programme »).
- Activation de l'alarme : Appuyez sur la touche  [22].
  - La touche  [22] clignote.
- L'alarme est préréglée pour sonner toutes les 5 minutes.
- Intervalles à sélectionner : de 1 à 60 minute(s) (par palier d'1 minute).

Touche	Fonction (temps de cuisson)
[20]	Augmenter le temps (max. 60 minutes)
[21]	Réduire le temps (min. 1 minute)

- Après avoir réglé la durée de l'alarme, aucune touche ne doit être pressée pour réactiver l'alarme.
- Après le réglage de l'alarme : Si vous souhaitez modifier la température/le temps de cuisson ou sélectionner un autre menu, appuyez sur la touche [28] ou attendez 10 secondes pour poursuivre avec les réglages du programme principal.
- Si vous souhaitez activer/modifier la fonction de maintien au chaud ou le programmeur, appuyez sur la touche [27] ou [23].
- Lorsque le processus de cuisson commence, la fonction d'alarme démarre également. La touche [22] reste allumée.
- Interrompre l'alarme : Appuyez sur la touche [26] pour interrompre le processus de cuisson. Maintenez la touche [22] enfoncée pendant 3 secondes.

## ① REMARQUES :

- Lorsque l'alarme retentit, le processus de cuisson n'est PAS interrompu. Le réglage de l'alarme redémarre et la sonnerie retentit une fois l'intervalle suivant écoulé.
  - Le fonctionnement est seulement interrompu, si la cuve [5] est enlevée du compartiment de cuisson [6].
  - Si vous remettez la cuve en place en l'espace de 3 minutes, le processus de cuisson est relancé automatiquement.



- Si le poids combiné du panier [2], de la cuve [5] et des aliments s'avérait être trop lourd pour le mélanger : Placez la cuve sur une surface résistante à la chaleur et sortez le panier (fig. F).

## ● Démarrage du processus de cuisson

- Si vous avez effectué tous les réglages souhaités, appuyez sur la touche [26]. Le processus de cuisson commence.

### ① REMARQUES :

- Durant la cuisson, les affichages et touches suivants sont actifs :
  - L'affichage [25] s'allume.
  - L'affichage de la sélection du menu [12] choisi s'allume. Le menu non sélectionné restant s'éteint.
- Annuler tous les réglages et stopper le fonctionnement : Maintenez la touche [28] enfoncée pendant 3 secondes. Le produit passe en mode de sélection de programme.
- Pendant la cuisson, l'affichage [1] indique alternativement la température réglée et le temps de cuisson restant toutes les 5 secondes.
- Temps de cuisson et température peuvent être modifiés pendant le processus de cuisson.

- Une fois que le processus de cuisson est terminé, le ventilateur continue à refroidir le produit pendant encore 1 minute.
  - L'affichage numérique **[15]** décompte le temps restant (en secondes).
  - La touche  **[24]** et l'affichage  **[25]** clignotent.
- Passer au mode veille pendant le processus de refroidissement : Maintenez la touche  **[24]** enfoncée pendant 3 secondes.
- Une fois le processus de refroidissement terminé, le produit passe en mode veille.
  - Un double signal sonore retentit 5x.
- Vous pouvez enlever la cuve **[5]** à tout moment ; vous n'avez pas besoin d'attendre que le ventilateur se soit éteint.
  - Tous les affichages et touches s'éteignent.
  - « ---- » s'allume dans l'affichage numérique **[15]**.

## ● Interrompre le processus de cuisson

Vous pouvez interrompre le processus de cuisson afin de p. ex. modifier les réglages effectués.

- Interrompre un processus de cuisson (mode pause) : Appuyez sur la touche  **[26]**.  
Si le processus de cuisson est interrompu : L'affichage  **[25]**, la touche  **[26]**, la touche  **[28]** et l'affichage sélectionné de la sélection du menu **[12]** clignotent.
- Poursuivre le processus de cuisson : Appuyez à nouveau sur la touche  **[26]**.

### ❶ REMARQUES :

- La résistance et la minuterie s'arrêtent, si le processus de cuisson est interrompu. Cependant, le ventilateur continue à tourner, pour prolonger la durée de vie du produit.

- Si le processus de cuisson est interrompu : Si la cuve **[5]** est enlevée du compartiment de cuisson **[6]**, le ventilateur s'arrête lui aussi.
- Si le processus de cuisson est interrompu, les réglages suivants peuvent être effectués :
  - Modifier la température de cuisson/le temps de cuisson
  - Activer/modifier les intervalles d'alerte
  - Activer/modifier la fonction de maintien au chaud
- Si le processus de cuisson est interrompu, les réglages suivants ne peuvent pas être entrepris :
  - Sélection du menu
  - Programmateur (déjà écoulée/terminée)

## ● Stopper le processus de cuisson

- Pendant le processus de cuisson, maintenez la touche  **[24]** appuyée pendant 3 secondes.

Une fois que le processus de cuisson est interrompu, le ventilateur continue à refroidir le produit pendant encore 1 minute.

Alternativement, vous pouvez annuler tous les réglages et interrompre le fonctionnement, en maintenant la touche  **[28]** appuyée pendant 3 secondes. Le produit passe en mode de sélection de programme. Dans ce cas le refroidissement par le ventilateur n'est pas effectué.

## ● Maintien au chaud

1. Interrompre un processus de cuisson (mode pause) : Appuyez sur la touche  **[26]**.
2. Appuyez sur la touche  **[27]** pour démarrer automatiquement la fonction de maintien au chaud à la fin du processus de cuisson.

## ❶ REMARQUES :

- La température de maintien au chaud est préréglée sur 80 °C et le temps de maintien au chaud sur 30 minutes. Seul le temps de maintien au chaud peut être ajusté :

Touche	Fonction (temps de cuisson)
 [20]	Augmenter le temps (max. 60 minutes)
 [21]	Réduire le temps (min. 1 minute)

- La touche  [27] clignote pendant que vous réglez la fonction de maintien au chaud et lorsque la fonction de maintien au chaud est activée.
- Après avoir réglé le temps de maintien au chaud, aucune touche ne doit être à nouveau enfoncee pour activer la fonction de maintien au chaud.
- Après le réglage de la fonction de maintien au chaud : Si vous souhaitez modifier la température/le temps de cuisson ou sélectionner un autre menu, appuyez sur la touche  [28] ou attendez 10 secondes pour poursuivre avec les réglages du programme principal.
- Si vous souhaitez activer/modifier la fonction d'alarme ou le programmeur, appuyez sur la touche  [22] ou  [23].
- Une fois le processus de cuisson terminé, le produit passe automatiquement en mode de maintien au chaud.
  - Un double signal sonore retentit 5x.
  - L'affichage  [13] s'allume.
- Annuler l'activation du mode de maintien au chaud : Appuyez sur la touche  [26] pour interrompre le processus de cuisson. Maintenez la touche  [27] enfoncee pendant 3 secondes.
- Interrompre le mode de maintien au chaud : Maintenez la touche  [24] enfoncee pendant 3 secondes.

## ● Programmateur

Vous pouvez lancer le processus de cuisson après un compte à rebours. Vous pouvez régler le programmeur à tout moment pendant la sélection du programme (exactement comme pour la fonction d'alarme et de maintien au chaud).

1. Effectuez d'abord les réglages (voir « Sélection d'un programme »).
2. Au lieu de démarrer directement le processus de cuisson, appuyez sur la touche  [23].
  - La touche  [23] clignote.
3. Réglez la durée qui permettra le démarrage du processus de cuisson après son écoullement.  
Le compte à rebours est préréglé sur 5 minutes.

Touche	Fonction (temps de cuisson)
 [20]	Augmenter le temps (max. 180 minutes)
 [21]	Réduire le temps (min. 1 minute)

4. Après le réglage du programmeur : Si vous souhaitez modifier la température/le temps de cuisson ou sélectionner un autre menu, appuyez sur la touche  [28] ou attendez 10 secondes pour poursuivre avec les réglages du programme principal.
5. Si vous souhaitez activer/modifier la fonction d'alarme ou la fonction de maintien au chaud, appuyez sur la touche  [22] ou  [27].
6. Appuyez sur la touche  [26].
  - La touche  [29] et la touche  [30] s'éteignent.
  - L'affichage  [14] s'allume pendant le compte à rebours.
  - Le temps restant est affiché par l'affichage numérique [15].

7. En option - Modifiez le temps en appuyant sur la touche et la touche .
8. Pour stopper le programmeur et démarrer directement le processus de cuisson, maintenez la touche **[23]** ou la touche **[26]** appuyée pendant 3 secondes.
9. Une fois le compte à rebours écouté, le processus de cuisson démarre.
  - L'affichage **[14]** et la touche **[23]** s'éteignent.
  - L'affichage **[25]** s'allume.
  - 1 signal sonore retentit.

## ● Détacher le panier de la cuve

**❶ REMARQUE :** Le panier **[2]** et la cuve **[5]** peuvent être détachés l'un de l'autre.  
Cela peut être utile, afin de pouvoir mieux mélanger l'aliment ou pour nettoyer les pièces.

1. Enlevez la cuve avec le panier du compartiment de cuisson **[6]**.
2. Placez la cuve sur une surface appropriée (plane, stable, résistante à la chaleur).
3. Poussez le couvercle du déverrouillage du panier **[3]** vers l'avant.
4. Appuyez sur la touche de déverrouillage du panier.
5. Ôtez le panier de la cuve par la poignée **[7]**.
6. Lorsque vous replacez le panier dans la cuve, l'enclenchement doit être nettement audible et perceptible.

## ● Enlever l'aliment

- ❷ REMARQUE :** Utilisez des ustensiles adaptés pour retirer les aliments (par ex. une pince de cuisine).
- Si vous souhaitez secouer le panier, détachez-le d'abord de la cuve. Des liquides chauds peuvent s'être accumulés dans la cuve et pourraient couler de manière incontrôlée.

## ● Tableau de cuisson

Aliments	Quantité recommandée (g)	Temps de cuisson (min)	Temp. (°C)	Besoin de secouer <sup>4</sup>	Préparation
<b>Pommes de terre et frites</b>					
Frites surgelées (fines)	500-1400	20-30	180	O	
Frites surgelées (grosses)	500-1400	20-30	180	O	
Frites maison (8 × 8 mm) <sup>1</sup>	500-1400	20-30	180	O	
Quartiers de pommes de terre <sup>1</sup>	300-800	18-22	180	O	

<sup>1</sup> = +½ cuillère à café d'huile

<sup>2</sup> = utiliser un moule

<sup>3</sup> = mariner avec des épices (selon le goût)

<sup>4</sup> = La fréquence ou le besoin de secouer/retourner soit être déterminé lors de la mise en service/de l'utilisation de la friteuse à air chaud.

<b>Aliments</b>	<b>Quantité recommandée (g)</b>	<b>Temps de cuisson (min)</b>	<b>Temp. (°C)</b>	<b>Besoin de secouer<sup>4</sup></b>	<b>Préparation</b>
Dés de pommes de terre maison <sup>1</sup>	300-750	12-18	180	O	
Rösti	500	20	180	O	
Gratin dauphinois	500	30-40	160	O	

### **Viande et volaille**

Steak <sup>3</sup>	100-500	7-15	180	N	
Côtelette d'agneau <sup>3</sup>	100-500	10-14	180	N	
Hamburger <sup>3</sup>	100-500	7-14	180	N	
Saucisses <sup>3</sup>	100-500	8-10	180	N	
Cuisse de volaille <sup>3</sup>	300-1 000	25	200	O	
Blanc de poulet <sup>3</sup>	100-500	10-15	180	N	

### **Poisson et fruits de mer**

Crevettes <sup>3</sup>	100-600	20	160	O	
Filet de saumon <sup>1,3</sup>	100-500	16-21	160	N	
Capelan <sup>1,3</sup>	300	15	160	O	
Filet de cabillaud <sup>1,3</sup>	100-500	20-25	160	N	

### **Légumes**

Gombos <sup>1</sup>	100-200	8	160	N	Coupez la tige en forme de cône, puis coupez-les en deux.
Asperges <sup>1</sup>	100-500	6-10	180	N	Coupez-les en deux.
Maïs <sup>1</sup>	200-600	6-9	200	O	Retirez les feuilles et la barbe du maïs.

<sup>1</sup> = +½ cuillère à café d'huile

<sup>2</sup> = utiliser un moule

<sup>3</sup> = marinier avec des épices (selon le goût)

<sup>4</sup> = La fréquence ou le besoin de secouer/retourner soit être déterminé lors de la mise en service/de l'utilisation de la friteuse à air chaud.

<b>Aliments</b>	<b>Quantité recommandée (g)</b>	<b>Temps de cuisson (min)</b>	<b>Temp. (°C)</b>	<b>Besoin de secouer<sup>4</sup></b>	<b>Préparation</b>
Poivron <sup>1</sup>	200-400	8	200	O	Retirez le pédoncule et les graines. Coupez-le en 2-4 morceaux.
<b>Snacks</b>					
Samosa	100-400	12-15	200	O	
Nuggets de poulet surgelés	100-700	6-10	200	O	
Bâtonnets de poisson surgelés	100-400	6-10	200	N	
Snacks au fromage panés, surgelés	100-400	8-12	180	N	
Légumes farcis	100-400	10	180	N	
<b>Produits de boulangerie</b>					
Gâteau <sup>2</sup>	6 × 50-9 × 50	15	160	N	
Sandwich	2 morceaux	4-6	180	N	
Croutons	400	6-10	180	N	

<sup>1</sup> = +½ cuillère à café d'huile  
<sup>2</sup> = utiliser un moule  
<sup>3</sup> = mariner avec des épices (selon le goût)  
<sup>4</sup> = La fréquence ou le besoin de secouer/retourner soit être déterminé lors de la mise en service/de l'utilisation de la friteuse à air chaud.

- Vérifiez régulièrement les ingrédients jusqu'à ce qu'ils soient cuits ou aient atteint le niveau de brunissement souhaité. Le temps de cuisson requis peut être plus court ou plus long que celui indiqué dans les recettes.
- Pour éviter un temps de cuisson plus long, les ingrédients ne doivent pas être trop épais.
- La hauteur du moule ou du plat ne doit pas dépasser la limite de remplissage **MAX** **[4]** dans le panier **[2]**.

## ● **Propositions de recettes**

**(i) REMARQUE :** L'application **Lidl Home** compte 50 autres recettes.

## ● Hot Dog croustillant au fromage

### Ingédients

4	Saucisses
4	Pains à Hot Dog
	Fromage cheddar râpé (selon le goût)
(Facultatif)	Ketchup
(Facultatif)	moutarde

### Préparation

1. Préchauffer le produit à 180 °C.
2. Mettre les saucisses dans le panier **[2]**. Cuire 8 minutes à 180 °C. Enlever les saucisses du panier.
3. Placer les saucisses cuites dans les pains à hot dog.
4. Mettre le fromage cheddar râpé sur les saucisses et le pain à hot dog.
5. Remettre le Hot Dog dans le panier. Cuire 1 à 2 minutes jusqu'à ce que le fromage soit fondu.
6. Lorsque la cuisson est terminée, déposer le Hot Dog sur une assiette.
7. Servir avec du ketchup et de la moutarde selon le goût.

## ● Quiche aux oignons et fromage avec champignons

### Ingédients

3	Œufs
200 g	De champignons nettoyés
1	Oignon rouge
1 c. à s.	D'huile d'olive
3 c. à s.	De fromage émietté
1 pincée	Sel

### Préparation

1. Éplucher un oignon rouge et le couper en fines tranches de 5 mm. Nettoyer les champignons puis les couper en tranches fines de 5 mm.
  2. Faire suer l'oignon et les champignons à feu moyen dans une poêle avec l'huile d'olive jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Retirer du feu et réserver sur un tissu absorbant pour refroidir les aliments.
  3. Préchauffer le produit à 180 °C.
  4. Battre les 3 œufs dans un bol. Fouetter vigoureusement pour obtenir un bon mélange. Ajouter une pincée de sel.
  5. Enduire d'une fine couche de spray de cuisson les côtés et le fond d'un plat résistant à la chaleur.
  6. Mettre les œufs dans le plat, puis le mélange oignon-champignons et le fromage.
  7. Placer le plat dans le panier **[2]**. Cuire les aliments dans le produit pendant 20 minutes.
- **Conseil :** 5 à 8 minutes avant la fin de la cuisson : Ajouter plus de fromage à la quiche selon votre goût.
8. La quiche est prête lorsque vous pouvez enfourcer un couteau au milieu et que la lame ressort propre.

## ● Poulet épice et pimenté

### Ingédients

6	Cuisses de poulet
1 gousse	D'ail
1 c. à c.	De moutarde
3 c. à c.	De sucre
2 c. à c.	De piment en poudre
2 c. à c.	D'huile d'olive
	Poivre et sel (selon votre goût)

## Préparation

1. Préchauffer le produit à 200 °C.
2. Écraser l'ail dans un bol et mélanger avec le sucre, l'huile d'olive, le piment en poudre et la moutarde.
3. Assaisonner de sel et poivre.
4. Passer la marinade sur les cuisses de poulet. Laisser pauser 20 minutes.
5. Mettre les cuisses de poulet dans le produit. Les cuire pendant 10 minutes.
6. Réglez la chaleur sur 140 °C. Cuire encore 10 minutes.
7. Une fois la cuisson terminée, placer les cuisses de poulet sur une assiette.

## Rondelle de poivron

### Ingrédients

50 g	Farine
2	Œufs
20 ml	Eau
2 c. à s.	Huile végétale
1 c. à c.	Sel
1 c. à c.	Poivre
1 c. à c.	De paprika
50 g	Chapelure (sèche)
2	Poivron

## Préparation

1. Faites préchauffer le produit à 200 °C.
2. Mettez la farine dans un petit bol.
3. Mélangez l'œuf et l'eau dans un autre petit bol.
4. Mélangez l'huile végétale, le sel, le poivre, le paprika et la chapelure sèche dans un autre bol jusqu'à ce que les ingrédients soient bien mélangés.

5. Coupez le pédoncule du poivron et retirez les graines.
6. Coupez le poivron en 4 morceaux et retirez la base.
7. Passez les morceaux de poivrons coupés dans la farine.
8. Trempez les morceaux de poivrons dans l'œuf battu.
9. Plongez les morceaux de poivrons dans le mélange de chapelure jusqu'à ce que le poivron soit entièrement recouvert.
10. Placer le poivron dans le panier [2]. Faites cuire chaque côté pendant 5 minutes.

## Œuf au four au bacon et aux épinards

### Ingrédients

4 tranches	Lard
6	Œufs
6 c. à s.	Lait
30 g	Épinards
	Fromage cheddar râpé (selon les goûts)
	Poivre et sel (selon votre goût)
	Huile végétale

### Ustensiles de cuisine

6 moules à muffins

## Préparation

1. Faites préchauffer le produit à 200 °C.
2. Placez le lard dans le panier [2]. Faites cuire chaque côté pendant 2 minutes.
3. Retirez le lard, coupez-le en morceaux et mettez-le de côté.
4. Huilez les moules à muffins.
5. Cassez 1 œuf dans chaque moule à muffin. Ne battez pas les œufs.

- Versez le lait, les épinards et le lard dans chaque moule à muffin.
- Ajoutez du cheddar râpé, du sel et du poivre dans chaque moule à muffin.
- Placez les moules à muffins dans le panier **[2]**. Faites cuire pendant 8 minutes à 160 °C.

3 c. à c.	Huile d'olive
30 g	Fromage
30 g	Mayonnaise
Poivre et sel (selon votre goût)	

## ● Poulet de printemps

### Ingédients

1000 g	Poulet de printemps
5 c. à c.	Huile d'olive
30 g	Beurre
40 g	Miel
Poivre et sel (selon votre goût)	

### Préparation

- Frottez le poulet de printemps avec de l'huile d'olive, du poivre et du sel. Faites mariner le poulet de printemps pendant 1 heure.
- Faites préchauffer le produit à 200 °C.
- Faites fondre le beurre et mélangez-le au miel.
- Frottez le poulet de printemps avec le mélange de beurre et de miel.
- Placez le poulet de printemps dans le panier **[2]**. Faites cuire le poulet de printemps à 200 °C pendant 20 minutes.
- Retournez le poulet de printemps. Faites cuire le poulet de printemps pendant 20 minutes supplémentaires.

## ● Pommes de terre au four

### Ingédients

3	Pommes de terre (env. 200–300 g)
60 g	Oignon
80 g	Bacon

### Préparation

- Nettoyez les pommes de terre avec une brosse.
- Frottez les pommes de terre avec de l'huile d'olive.
- Coupez le lard et l'oignon en petits morceaux.
- Enveloppez les pommes de terre dans du papier d'aluminium pour éviter qu'elles ne cuisent trop.
- Placez les pommes de terre dans le panier **[2]**. Faites cuire les pommes de terre à 200 °C pendant 30 minutes.
- Plantez une fourchette dans les pommes de terre. La pomme de terre est cuite lorsque la fourchette pénètre et se retire facilement.
- Retirez les pommes de terre et coupez-les en deux. Ne coupez pas complètement les pommes de terre.
- Poivrez et salez.
- Ajoutez le lard, l'oignon et le fromage aux pommes de terre.
- Placez les pommes de terre dans le panier **[2]**. Faites cuire les pommes de terre à 180 °C pendant 10 minutes.
- Servez les pommes de terre avec la mayonnaise.

## ● Cupcakes

### Ingédients

110 g	Beurre salé
110 g	Sucre cristallisé
3	Œufs

150 g	Farine de blé blanche
5 g	Levure en poudre
1/8 c. à c.	Sel

## Ustensiles de cuisine

6 petits moules à cupcakes en papier

### Préparation

1. Cassez l'œuf et mélangez-le au sucre.
2. Faites ramollir le beurre et mélangez-le à tous les ingrédients jusqu'à ce que le mélange soit souple et blanchisse.
3. Versez le mélange dans les moules à cupcakes en papier.
4. Faites préchauffer le produit à 160 °C.
5. Placez les moules à cupcakes en papier avec le mélange dans le panier [2].
6. Sélectionnez le programme automatique  pour les gâteaux et faites-les cuire à 160 °C pendant 15 minutes.

## ● Petits pain

### Ingrédients

230 g	Farine panifiable
1	Oeuf
25 g	De sucre
3 g	Levure
100 ml	Lait
10 g	Crème
15 g	Beurre

### Préparation

1. Cassez l'œuf et mélangez-le à la farine, au sucre et à la levure.
2. Ajoutez le lait et la crème à la pâte. Pétrissez la pâte pendant 15 à 20 minutes.
3. Mettez la pâte de côté pendant environ 1 heure (jusqu'à ce que sa taille ait doublé).

4. Coupez la pâte en 7 boules de pâte. Pétrissez les boules de pâte pendant 10 à 15 minutes.
5. Placez les 7 boules de pâte dans le panier [2]. Attendez env. 30 minutes de plus.
6. Faites cuire les boules de pâte à 160 °C pendant 15 minutes.
7. Faites fondre le beurre et tartinez-en les petits pains. Faites cuire les petits pains pendant 5 minutes supplémentaires.

## ● Filet de poisson

### Ingrédients

300 g	Filet de poisson
1	Citron
2	Gousses d'ail
1	Échalote
20 g	Beurre
Poivre et sel (selon votre goût)	

### Préparation

1. Poivrez et salez le poisson.
2. Coupez les citrons en deux. Coupez la moitié du citron en tranches et placez-les sous le filet de poisson.
3. Écrasez 1 gousse d'ail, coupez l'échalote en tranches et placez la gousse d'ail et les tranches d'échalote sur le filet de poisson.
4. Placez le filet de poisson dans le panier [2]. Faites cuire le filet de poisson à 180 °C pendant 15 minutes.
5. Faites fondre le beurre et ajoutez 1 gousse d'ail.
6. Versez le beurre à l'ail sur le filet de poisson. Faites cuire le filet de poisson à 180 °C pendant 3 minutes.
7. Pressez l'autre moitié du citron par dessus le filet de poisson.

## Installation et utilisation du produit avec l'application Lidl Home

### ● Installation de l'application

#### ❶ REMARQUES :

- **Lidl Home** est disponible dans plusieurs langues. La langue est automatiquement adaptée aux réglages linguistiques de votre appareil portable. La langue anglaise est utilisée si votre langue devait ne pas être disponible.
- Toutes les captures d'écran proviennent de la version iOS 13.3 de l'application (sauf indication contraire). Les versions plus anciennes iOS peuvent présenter des limitations fonctionnelles.
- La version Android de l'application suit les mêmes principes que la version iOS ; il peut y avoir des divergences entre les deux plateformes, tels que des commandes d'écran ou symboles légèrement différents.
- La mise à jour du micrologiciel (Firmware) peut entraîner des changements dans les fonctionnalités de l'application.
- Veuillez tenir compte des consignes de l'application pendant l'installation et le couplage.
- Vous pouvez trouver un mode d'emploi mis à jour ici :

Registre  **Moi** :

Appuyez sur **Mode d'emploi**.

1. Téléchargez l'application **Lidl Home** dans l'App Store d'Apple ou le Play Store de Google et installez-la.
2. Ouvrez l'application **Lidl Home**.
3. **Lidl Home** peut demander la permission d'envoyer des messages (❶ : Optionnel, en fonctions des réglages de l'appareil mobile).
4. Appuyez sur **Enregistrer**.
5. Acceptez la politique de confidentialité.

### Register

United Kingdom >

Email

GET VERIFICATION CODE

6. Appuyez sur **Enregistrer**.

❶ **REMARQUE :** Si le pays préréglé ne correspond pas à votre domicile, appuyez sur . Une liste des pays s'affiche. Faites défiler la liste et appuyez sur le nom du pays dans lequel vous vivez. Afin de parvenir plus rapidement à l'entrée, saisissez le nom de votre pays dans le champ de recherche ou appuyez sur les premières lettres sur le côté droit de l'écran.

7. Entrez votre adresse e-mail.
8. Acceptez la convention de service et la politique de confidentialité (cocher la case ).
- ❷ **REMARQUE :** L'application et le produit peuvent uniquement être utilisés si vous avez entièrement compris la convention de service et la directive sur la protection des données et après avoir donné votre consentement.
9. Appuyez sur **Appeler le code de validation**. Ensuite, vous recevez un e-mail contenant un code validation.
10. Saisissez le code de validation de l'e-mail.

11. Pour protéger votre sphère privée et vos données, entrez un mot de passe pour votre compte. Votre mot de passe doit remplir les conditions suivantes :
- 10 à 20 caractères
  - au moins 1 lettre majuscule
  - au moins 1 lettre minuscule
  - au moins 1 chiffre
  - au moins 1 caractère spécial

❶ **REMARQUE :** Conservez le mot de passe à un endroit sûr, au cas où vous en auriez besoin à l'avenir.

12. Appuyez sur **Terminé**.

13. **Lidl Home** peut demander la permission d'accéder à l'emplacement lors de l'utilisation de l'application.

❶ **REMARQUE :** Optionnel, en fonction des réglages de l'appareil mobile. L'autorisation est nécessaire, afin d'afficher des informations météorologiques dans l'application.

14. L'installation est terminée.

### ❶ Problèmes d'installation ?

Différentes raisons peuvent conduire à un échec de l'installation :

- Les réglages sur l'appareil portable
- Restrictions du fonctionnement sur des versions d'application antérieures

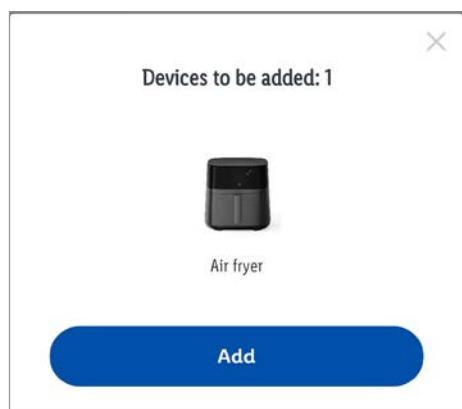
Vous trouvez de l'aide au chapitre « Dépannage ».

- Nous recommandons de coupler le produit via Bluetooth®.
- Si le couplage via Bluetooth® ne fonctionne pas, nous recommandons comme deuxième option de coupler le produit via le mode EZ. Par rapport au mode AP, le mode EZ est plus facile à utiliser et plus rapide lors du premier couplage au réseau. Toutefois, certains appareils mobiles ne sont pas compatibles avec le mode EZ et nécessitent le mode AP.

### ● Bluetooth®

1. Activez le Wi-Fi et la fonction Bluetooth® sur votre appareil portable.
2. Ouvrez l'application **Lidl Home**.
3. Branchez la fiche secteur **10** sur une prise de courant.
4. En mode veille : Maintenez la touche **18** enfoncée pendant 5 secondes jusqu'à ce que l'affichage **19** clignote rapidement.
5. Un message pop-up apparaît dans l'application **Lidl Home**.

Tous les appareils disponibles qui peuvent être connectés sont affichés dans le message contextuel.



## ● Appairer le produit et l'appareil mobile

❶ **REMARQUE :**

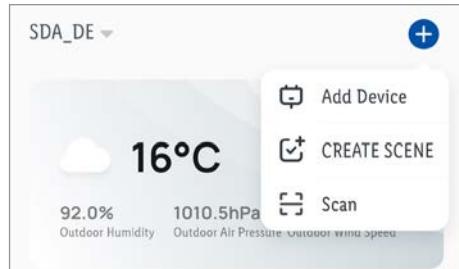
- Le produit peut être connecté à l'application **Lidl Home** via 3 modes :
  - Bluetooth®
  - Mode AP
  - Mode EZ

6. Appuyez sur **Ajouter** pour réinitialiser le produit.

## Ajouter un produit manuellement

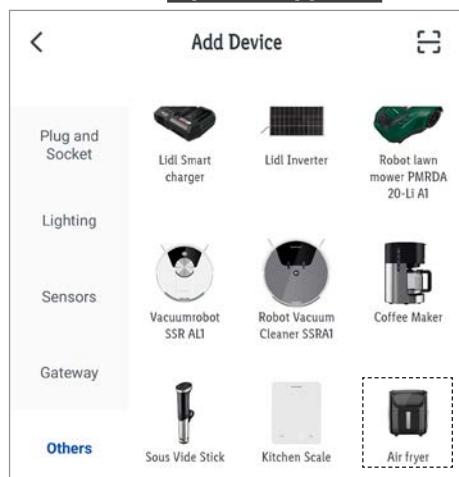
- ① **REMARQUE :** Si le message pop-up n'apparaît pas dans l'application  
**Lidl Home** : Suivez les étapes ci-dessous pour trouver le produit.

1. Registre **Maison** :



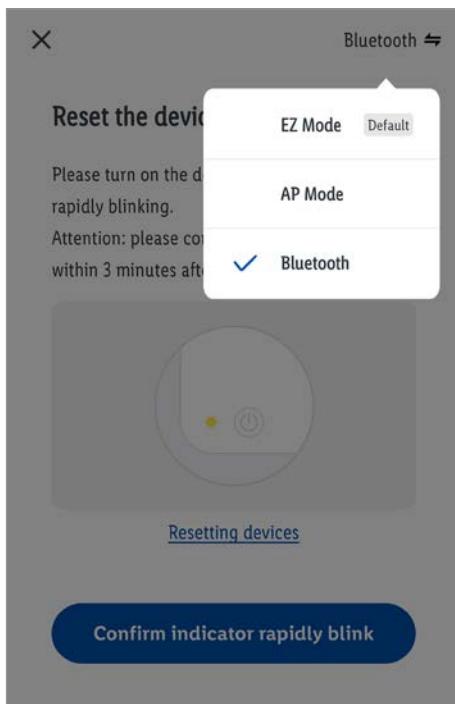
Appuyez sur .

Sélectionnez **Ajouter l'appareil**.

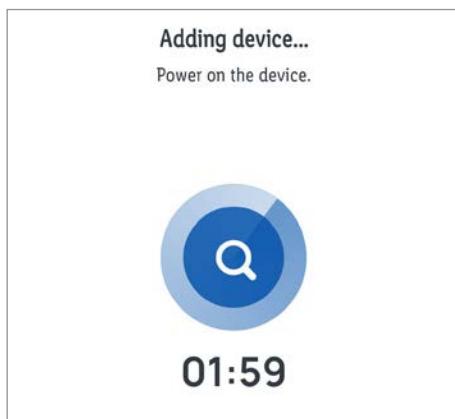


2. Appuyez sur **Divers**.

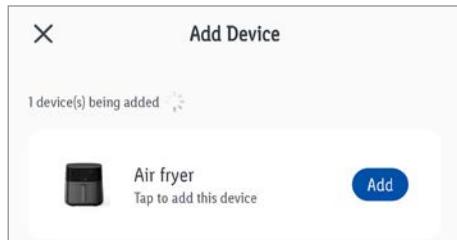
Sélectionnez **Friteuse à air chaud**.



3. Sélectionnez **Bluetooth** dans le coin supérieur droit.
4. Appuyez sur **Confirmer l'indicateur qui clignote rapidement** dans l'application **Lidl Home**.



5. Attendre que le produit soit trouvé. La recherche prend 2 minutes.



6. Appuyez sur **Ajouter** pour réinitialiser le produit.

Select 2.4 GHz Wi-Fi Network and enter password.

If your Wi-Fi is 5GHz, please set it to be 2.4GHz.  
Common router setting method

Wi-Fi - 5Ghz

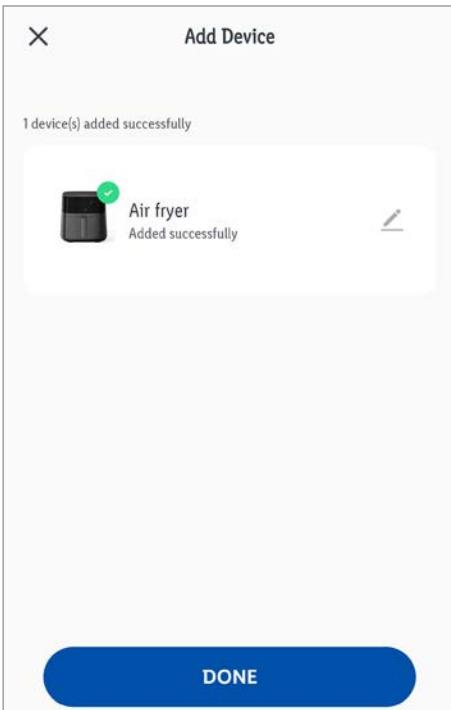
Wi-Fi - 2.4Ghz

Next

7. Sélectionnez le réseau Wi-Fi à connecter. Il doit s'agir du même réseau Wi-Fi que celui auquel l'appareil mobile est connecté.

Appuyez sur **Suivant**.

- i REMARQUE :** Facultatif : Appuyez sur pour changer de réseau Wi-Fi.



8. Attendez que l'enregistrement soit terminé.

Appuyez sur **Terminé**.

- i REMARQUE :** Facultatif : Appuyez sur pour modifier le nom du produit et ajouter une pièce.

Vous trouverez le produit connecté dans l'onglet **Maison**.

Le produit peut maintenant être contrôlé.

## ● Mode AP

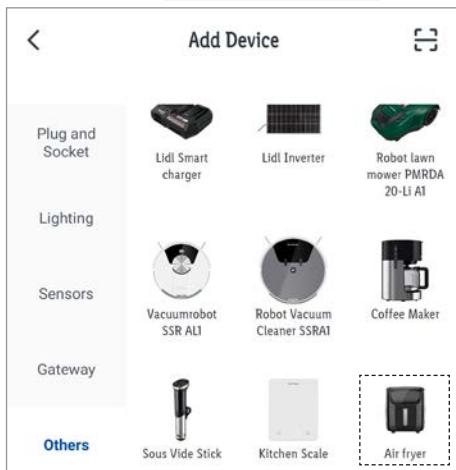
1. Activez la fonction Wi-Fi sur votre appareil mobile.
2. Ouvrez l'application **Lidl Home**.

3. Registre  **Chez moi** :



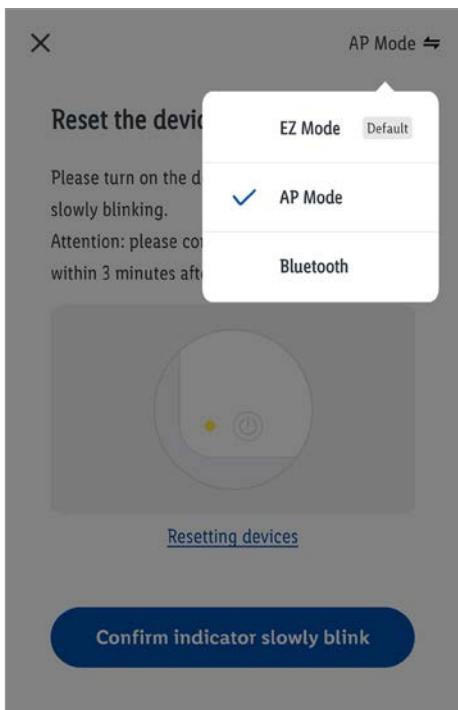
Appuyez sur .

Selectionnez **Ajouter l'appareil**.



4. Appuyez sur **Divers**.

**Friteuse à air chaud**



5. Selectionnez **Mode AP** dans le coin supérieur droit.
6. Branchez la fiche secteur  sur une prise de courant.
7. En mode veille : Maintenez la touche  enfoncée pendant 5 secondes jusqu'à ce que l'affichage  clignote rapidement.
8. Allumer le produit : Appuyez sur la touche   [24].  
Le produit passe en mode de sélection de programme.
9. Appuyez une fois sur la touche   [18] et attendez 3 secondes.  
L'affichage   [19] passe à un clignotement lent.
10. Appuyez sur **Confirmer l'indicateur qui clignote lentement** dans l'application **Lidl Home**.

Select 2.4 GHz Wi-Fi Network and enter password.

If your Wi-Fi is 5GHz, please set it to be 2.4GHz.  
[Common router setting method](#)

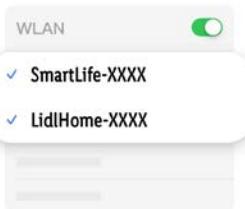


11. Sélectionnez le réseau Wi-Fi à connecter. Il doit s'agir du même réseau Wi-Fi que celui auquel l'appareil mobile est connecté.

Appuyez sur **Suivant**.

Connect your mobile phone to the device's hotspot

❶ Connect your phone to the hotspot shown below:



❷ Go back and add devices.

**GO TO CONNECT**

12. Appuyez sur **Passer à la connexion**.

L'appareil mobile passe au paramètre Wi-Fi.

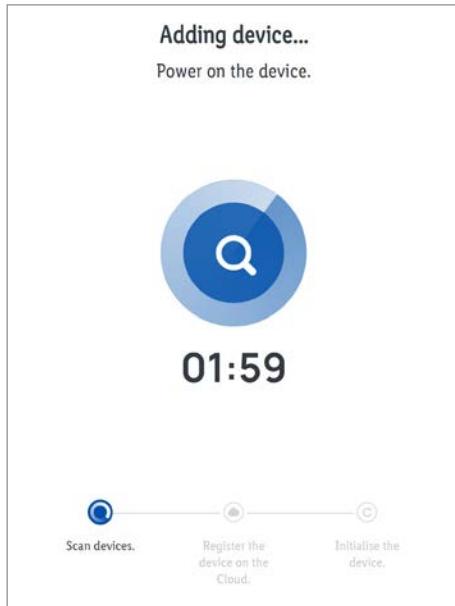
13. Recherchez dans la liste le nom du point d'accès Wi-Fi du produit.

Le nom du point d'accès Wi-Fi est « LidlHome-XXXX ».

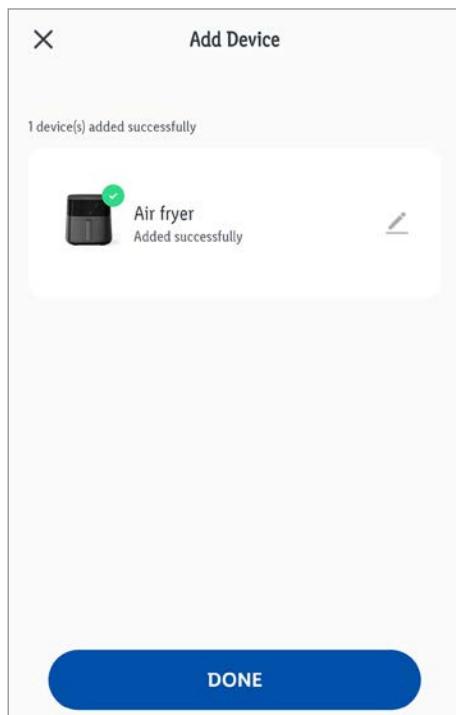
❶ **REMARQUE :** "XXXX" est l'identifiant unique du produit.

14. Connectez votre appareil mobile au point d'accès Wi-Fi du produit.

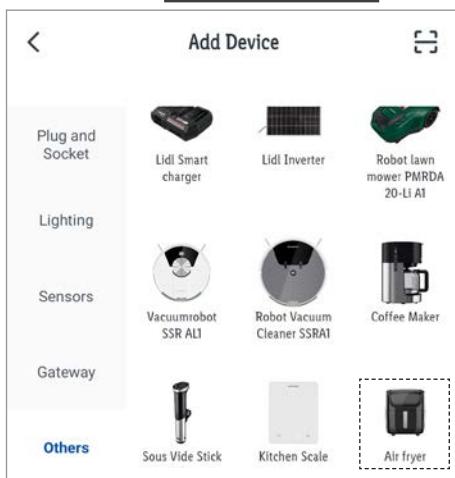
15. Revenez à l'application **Lidl Home**.



Attendre que le produit soit trouvé. La recherche prend 2 minutes.



Appuyez sur **+**.  
Sélectionnez **Ajouter l'appareil**.



4. Appuyez sur **Divers**.  
Sélectionnez **Friteuse à air chaud**

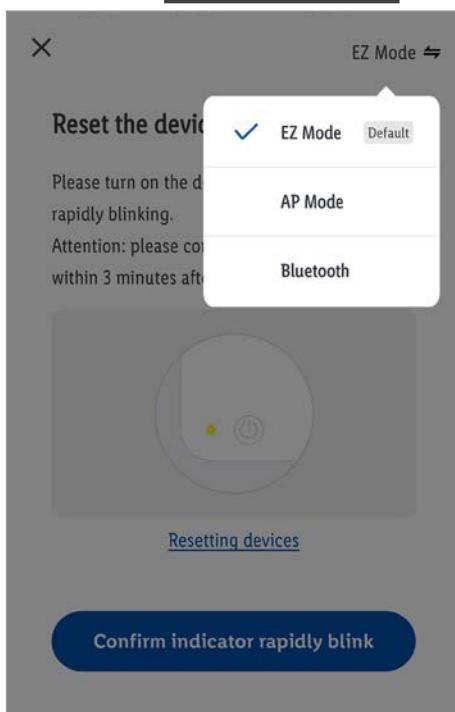
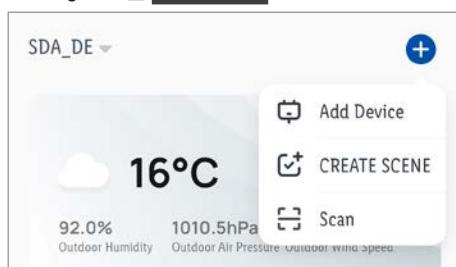
#### 16. Appuyez sur **Terminé**.

Vous trouverez le produit connecté dans l'onglet **Maison**.

Le produit peut maintenant être contrôlé.

#### ● Mode EZ

1. Activez la fonction Wi-Fi sur votre appareil mobile.
2. Ouvrez l'application **Lidl Home**.
3. Registre **Chez moi** :



5. Sélectionnez **Mode EZ** dans le coin supérieur droit.
6. Branchez la fiche secteur **[10]** sur une prise de courant.
7. En mode veille : Maintenez la touche **[18]** enfoncée pendant 5 secondes jusqu'à ce que l'affichage **[19]** clignote rapidement.
8. Appuyez sur **Confirmer l'indicateur qui clignote rapidement** dans l'application **Lidl Home**.



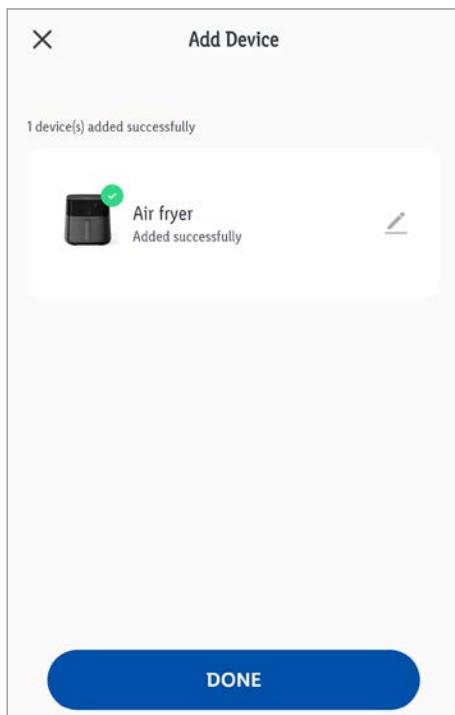
9. Sélectionnez le réseau Wi-Fi à connecter. Il doit s'agir du même réseau Wi-Fi que celui auquel l'appareil mobile est connecté.

Appuyez sur **Suivant**.

Attendez que l'enregistrement soit terminé.

**❶ REMARQUE :** Tous les autres appareils disponibles et prêts à être connectés sont également enregistrés en même temps.

Si vous ne souhaitez pas enregistrer un appareil disponible : Appuyez sur pour annuler la connexion avec l'appareil.



10. Appuyez sur **Terminé**.

Vous trouverez le produit connecté dans l'onglet **Maison**.

Le produit peut maintenant être contrôlé.

## ● **Désappairage du produit de l'appareil portable**

### ● **Découpler de l'application Lidl Home**

1. Ouvrez l'application **Lidl Home**.

2. Registre **Maison** :

Appuyez sur **Friteuse à air chaud** (ou le nom de l'appareil précédemment sélectionné).



3. Appuyez sur le symbole des réglages ☰ (en haut à droite).

4. Appuyez sur **Supprimer l'appareil**.

Possibilités de sélection :

- **Séparer** ou
- **Séparer et supprimer toutes les données**  
(→ « Autres fonctions »)

5. Appuyez sur **Valider**.

L'affichage [19] n'est plus allumé en permanence et commence à clignoter.

## ● Découpler du produit

### ① REMARQUE :

Lorsque le produit se trouve en mode veille, appuyez sur la touche [18] pour annuler la connexion Wi-Fi. L'affichage [19] s'éteint. Le produit n'est pas désaccouplé et les données utilisateur sont encore disponibles dans l'application **Lidl Home**. Maintenez la touche [18] appuyée pour rétablir la connexion Wi-Fi.

1. Lorsque le produit est en mode veille, appuyez sur la touche [24] pour accéder au mode de sélection des programmes.
2. Appuyez sur la touche [18] pour découpler le produit de l'application **Lidl Home**. L'affichage [19] clignote rapidement et le produit se trouve en mode d'accouplement.

## ● Interface utilisateur de l'application

❶ **REMARQUE :** Dès que le produit est appairé avec l'application, l'écran Home affiche :



□ Appuyez sur le symbole du produit  pour appeler l'interface utilisateur du produit :

The screenshot shows the Air Fryer interface in the Lidl Home app. At the top, there's a back arrow, the product name "Air Fryer", a gear icon for settings, and a search bar with placeholder text "Search here". Below that is a large image of the air fryer. To the left of the device is a timer icon and "00:00 Countdown". To the right is a Wi-Fi icon and "Stand By Status". A vertical list of recipe categories follows: "Appetizers", "Main Course", "Desserts", "Sides", and "Breakfast", each with a small thumbnail image. At the bottom is a blue button labeled "Start cooking" with a coffee cup icon. Arrows from the text descriptions point to specific elements:

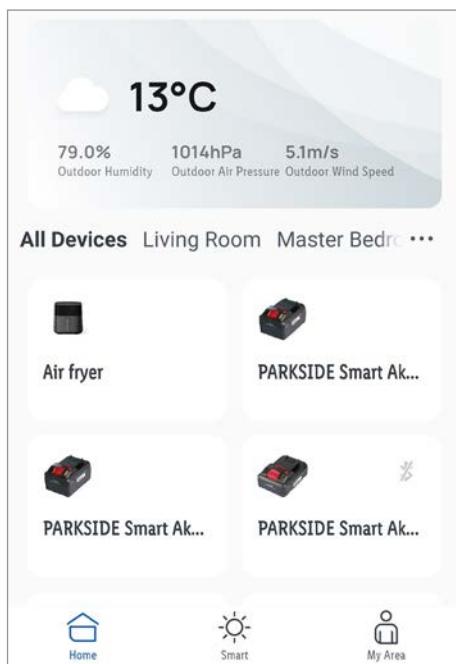
- Retour à l'écran Home de l'application Lidl Home → Back arrow
- Temps de cuisson restant → Timer icon and "00:00 Countdown"
- Statut de la connexion → Wi-Fi icon and "Stand By Status"
- 50 recettes dans 5 catégories → Recipe categories list
- Fonctionnement avec plus de 10 programmes automatiques (affichage de la sélection du menu [12]) ou réglage manuel → "Start cooking" button
- Ajouter des recettes/ cuire avec des recettes créées → Gear icon (Settings)

## ● Fonctionnement

1. Branchez la fiche secteur **[10]** sur une prise de courant compatible.

- La touche  **[24]** et la touche  **[18]** s'allument. Une fois le produit connecté à l'application **Lidl Home** l'affichage  **[19]** s'allume.
- « --- » s'allume dans l'affichage numérique **[15]**.
- Le produit émet 1 signal sonore.

2. Ouvrez l'application **Lidl Home**.



3. Appeler l'interface utilisateur du produit :

Appuyez sur le symbole du produit .

A screenshot of the 'Recipes' section in the Lidl Home app. At the top, there's a search bar with a magnifying glass icon. Below it, five categories are listed with corresponding images: 'Appetizers' (image of a dish), 'Main Course' (image of a dish), 'Desserts' (image of a dessert), 'Sides' (image of vegetables), and 'Breakfast' (image of breakfast items). At the bottom of the screen, there's a large blue button with the text 'Start cooking'.

4. État de travail du produit :

### Veille

Registre **Recettes Lidl** :

Choisissez l'une des 5 catégories de recettes et ensuite une recette de cette catégorie.

Chaque recette comporte les informations suivantes :

The screenshot shows a recipe card for 'Bacon-wrapped shrimp'. At the top, there are tabs for 'Ingredients' and 'Directions', with 'Directions' being the active tab. Below the tabs, the recipe steps are listed:

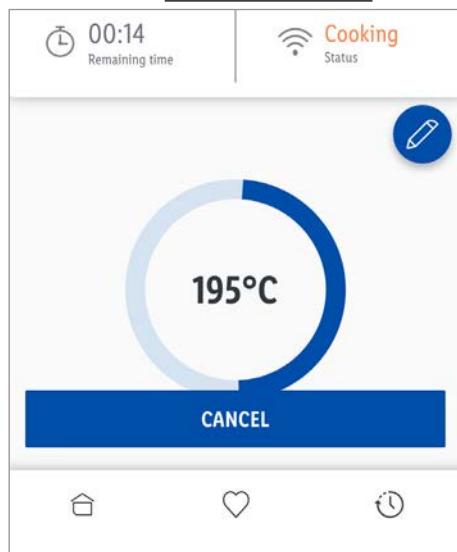
- Place the jumbo shrimp in a bowl and season with all the spices.
- Wrap the bacon around the shrimp, spiraling from the top to tail.
- Set air fryer at 160 °C and time to 14 minutes. Enable Preheat, then press Start/Pause to begin preheating.
- Place the shrimp into the preheated air fryer.
- Press Start/Pause to begin cooking.
- Remove the roasted shrimp from the air fryer when done. Drain any excess grease on a paper towel, then serve.

At the bottom of the card is a large blue button labeled 'START RECIPE'. Below the card are three icons: a house (Home), a heart (Favorites), and a clock (Timer).

	Temps de préparation
	Nombre de portions
	Recettes préférées
<b>Ingrediénts</b>	Ingrediénts nécessaires
<b>Instructions</b>	Instructions de préparation
<b>Cuire maintenant</b>	Commencer la cuisson
	Retour à la catégorie de recette
	Retour à l'interface utilisateur du produit

5. Préparez les aliments et posez la cuve **[5]** avec le panier **[2]** dans le produit (voir « Utiliser le produit sans l'application Lidl Home », chapitre « Fonctionnement »).

6. Appuyez sur **Cuire maintenant**.



Le produit se met à cuire les aliments.

État de travail du produit :

### Cuisson

- (i) REMARQUE :** L'application peut demander de commencer par allumer le produit. Si le produit se trouve en mode veille, appuyez toujours sur la touche **[24]** pour passer au mode de sélection des programmes avant de réaliser la recette de cuisine.



7. Durant le processus de cuisson, le produit rappelle à intervalles réguliers de secouer les aliments :

Le produit émet 3 signaux sonores.

8. Le produit termine le processus de cuisson automatiquement, une fois le temps de cuisson écoulé.

État de travail du produit :

**Terminé**

#### **Annuler manuellement le processus de cuisson**

- Le processus de cuisson peut être annulé à tout moment :

1. Appuyez sur **Annuler**.

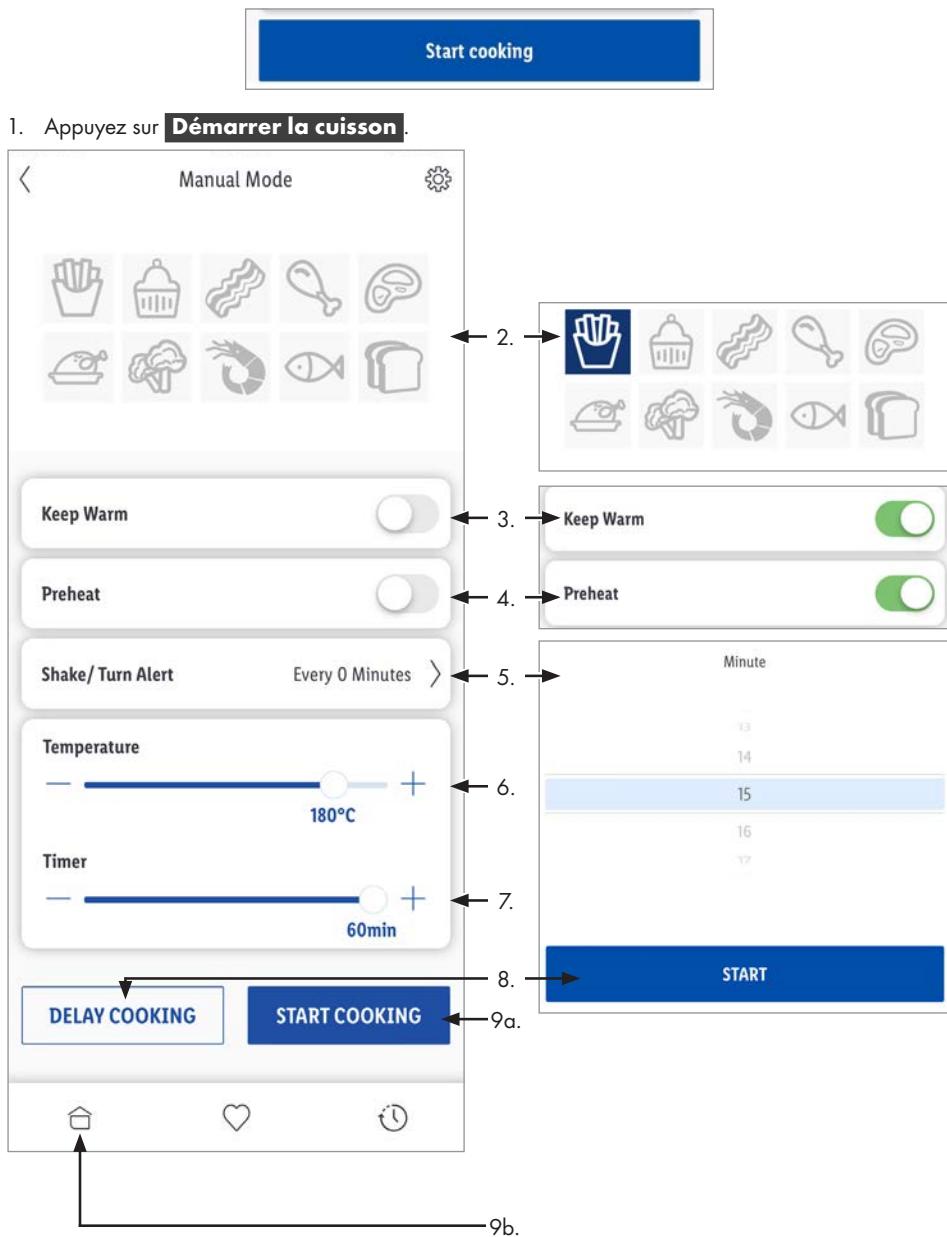


2. Appuyez sur **Oui**.

Le produit passe en mode veille.

## ● Recettes – commencer à cuisiner

❶ **REMARQUE :** **Démarrer la cuisson** permet de programmer une recette individuelle. Les réglages ne peuvent pas être enregistrés.



2. Sélectionnez une des 10 catégories d'aliments.

Les réglages sont automatiquement adaptés aux réglages standard de la catégorie d'aliments respective.

3. **Chaud** :

- Activer le maintien au chaud :

Appuyez sur .

- Désactiver le maintien au chaud :

Appuyez sur .

4. Sur température de cuisson **Préchauffer** :

- Activer le préchauffage :

Appuyez sur .

- Désactiver le préchauffage :

Appuyez sur .

5. **Sonnerie pour secouer/retourner** :

- \* Appuyez sur **Toutes les 0 minutes** pour régler l'alarme. Une fenêtre s'ouvre. Réglez le temps de l'alarme souhaité de 1 à 60 minute(s).

Appuyez sur **Démarrer**.

6. **Température de cuisson** :

Réglez la température de cuisson souhaitée.

7. **Temps de cuisson** :

Réglez le temps de cuisson souhaité.

8. **Retarder la cuisson** :

- \* Appuyez sur **Retarder la cuisson** pour régler le délai de temporisation. Une fenêtre s'ouvre.

Réglez le délai de temporisation souhaité de 0 à 180 minute(s).

9a. Appuyez sur **Démarrer**.

Le produit démarre la cuisson.

État de travail du produit :

**Cuisson**

ou

- 9b. Appuyez sur  lorsque vous souhaitez quitter la page sans utiliser la recette.

Si vous avez réglé la programmation (voir 8) et appuyé sur **Démarrer** (voir 9a), le produit se met à cuire une fois le temps de délai de temporisation écoulé.

État de travail du produit :

**Comme planifier**

L'heure de démarrage du programme s'affiche dans la programmation.

● **Préchauffage**

- Activez le préchauffage avant la cuisson.
- Programmes de préchauffage :

Plage de température	Temps
60-165 °C	3 minutes
170-190 °C	4 minutes
195-200 °C	5 minutes

- Une fois le préchauffage activé, les affichages et touches suivants sont actifs :

- L'affichage  [11] s'allume.
- Si vous avez sélectionné un programme automatique, l'affichage choisi de la sélection du menu [12] et la touche  [22] (si elle est activée) s'allument.
- L'affichage [1] indique le temps de préchauffage restant et la température de préchauffage.

- Une fois le préchauffage fini, 5 signaux sonores retentissent. Le produit passe en mode pause.

- Les affichages de la sélection du menu [12], l'affichage  [25], la touche  [26] et la touche  [28] clignotent.

---

\* Étape facultative

- Appuyez sur **Démarrer** dans l'application ou appuyez sur la touche   Si aucune saisie n'est effectuée dans les 15 minutes suivant le préchauffage, le produit revient en mode veille.
- Les réglages suivants sont conservés :
  - Temps de cuisson et température
  - Menu sélectionné (si disponible)
  - Alarme (si activée)
  - Maintien au chaud (si activé)
- Appuyez sur la touche   

44 FR/BE

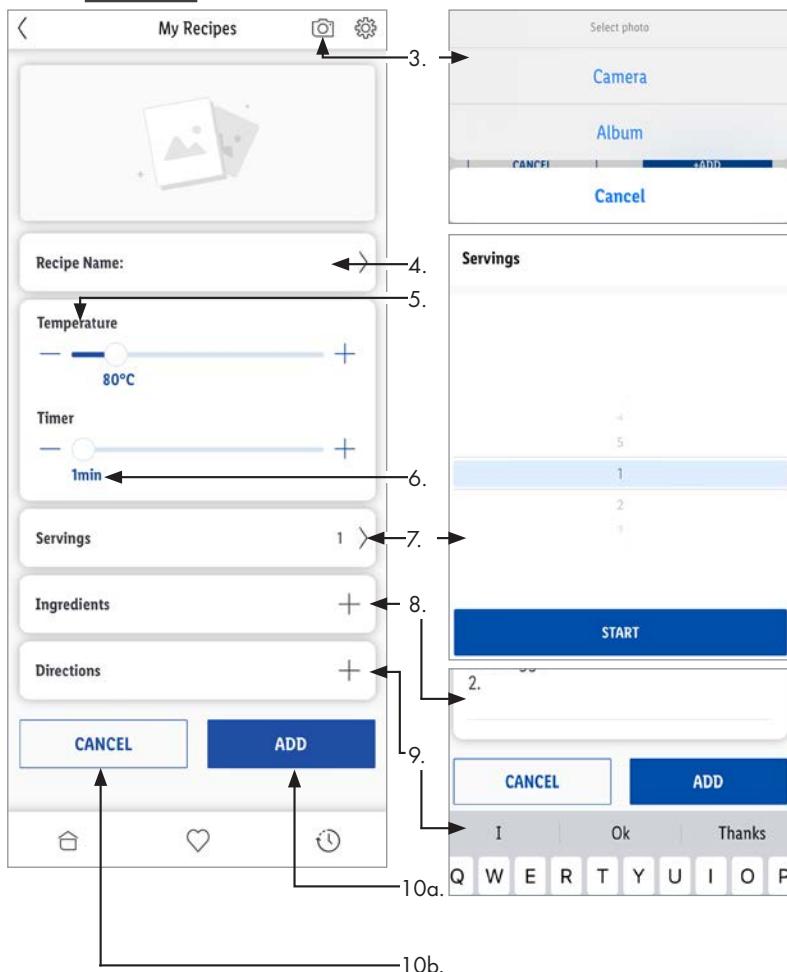
## ● Recettes de cuisine - Mes recettes

❶ **REMARQUE :** En mode **Mes recettes**, vous pouvez programmer des recettes de cuisine supplémentaires. Les réglages sont enregistrés.



1. Appuyez sur **Mes recettes**.

2. Appuyez sur **+Ajouter**.



3. En option - **Ajouter une image** :  
Sélectionnez une image de la **Caméra** ou de l'**Album**.
4. **Nom de la recette** :  
Choisissez un nom adapté pour la recette.
5. **Température** :  
Réglez une température de 60 à 200 °C.
6. **Minute (min)** :  
Réglez un temps de cuisson de 1 à 60 minute(s).
7. **Portions** :  
Sélectionnez le nombre de portions de 1 à 5.  
Appuyez sur **Valider**.
8. **Ingrédients** :  
Ajoutez les aliments souhaités.
9. En option - **Instructions** :  
Ajoutez des instructions de cuisson.

ⓘ **REMARQUE :** En option - Complétez les instructions de cuisson par des intervalles pour secouer.

- 10a. Appuyez sur **+Ajouter**.  
La recette est ajoutée au registre **Mes recettes**.

- ou
- 10b. Appuyez sur **Annuler** si vous souhaitez quitter la page sans enregistrer la recette.

## Utiliser une recette

1. Appuyez sur **Mes recettes**.
2. Sélectionnez le format souhaité de la recette.
3. Appuyez sur **Cuire maintenant**.

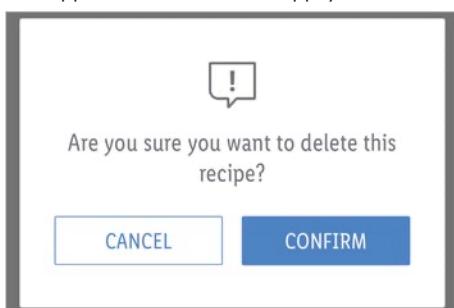
## Éditer une recette

1. Appuyez sur **Mes recettes**.
2. Sélectionnez le format souhaité de la recette.
3. Appuyez sur le symbole pour éditer (en haut à droite).
4. Actualisez la recette.

5. Appuyez sur **Mettre à jour**.

## Supprimer une recette

1. Appuyez sur **Mes recettes**.
2. Appuyez sur la recette que vous souhaitez supprimer et maintenez-la appuyée.



Appuyez sur **Valider**.

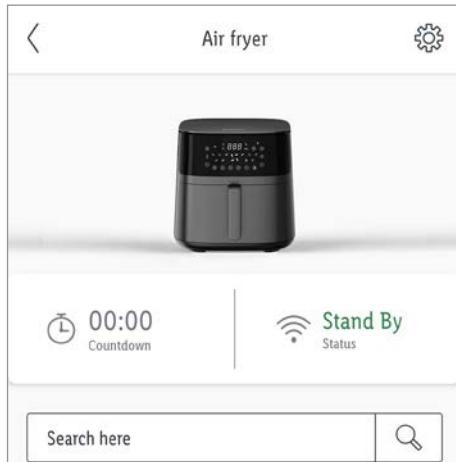
Are you sure you want to cancel the recipe?

YES

NO

Appuyez sur **Oui**.

## ● Autres fonctions



### 1. Registre **Mes favoris** :

Les **Recettes Lidl**, marquées d'un s'affichent dans ce registre.

### 2. Registre **Historique** :

Les dernières recettes visualisées s'affichent dans ce registre.

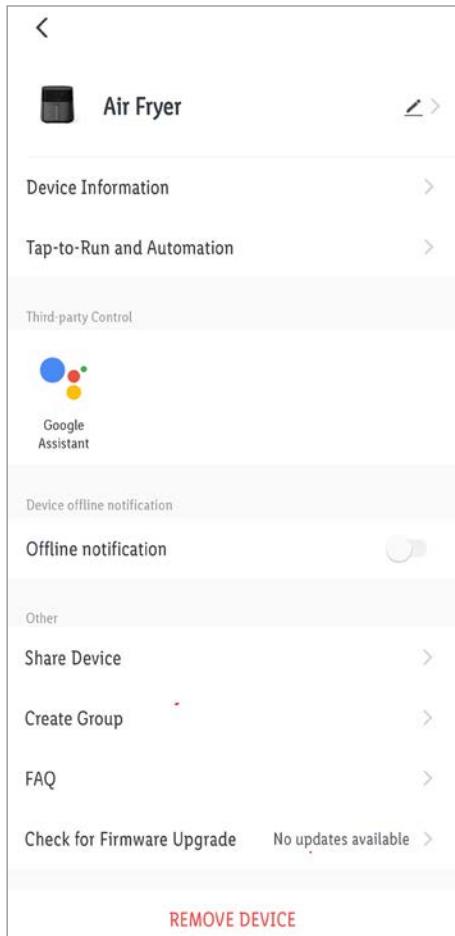
## ● Nouvelle connexion du produit avec l'application

- Si le produit a été coupé du réseau électrique, la communication radio est désactivée. Si vous souhaitez continuer à utiliser le produit avec l'application, vous devez l'appairer à nouveau (voir « Appairer le produit et l'appareil mobile »).

## ● Autres fonctions

Remarque : D'autres fonctions sont disponibles dans la section Réglages.

1. Appuyez sur le symbole des réglages (en haut à droite).



**REMOVE DEVICE**

- Appuyez sur le symbole d'édition .

Possibilités de sélection :

- **Symbole** :

Modifier le symbole du produit.

\* **Prendre une photo**

OU

\* **Sélectionner dans un album**

- **Nom** :

Renommer le produit.

- **Emplacement :**  
Assigner un produit à une pièce.
- \* **(i)** L'autorisation pour l'accès de l'application à l'appareil photo et aux archives photo est nécessaire.
- Informations sur le périphérique :**  
Indication de l'identité virtuelle et du fuseau horaire du produit.
- Notification hors ligne :**  
Une notification est envoyée, si le produit est hors ligne pendant plus de 30 minutes.
  - Activer la notification hors ligne :  
Appuyez sur .
  - Désactiver la notification hors ligne :  
Appuyez sur .
- Déverrouiller l'appareil :**  
L'accès au produit est partagé avec d'autres membres de la famille.
- FAQ (dépannage) :**  
Vous trouverez ici les questions fréquemment posées relatives aux produits.
- Vérifier la mise à niveau du micrologiciel :**  
Vérifiez les versions Wi-Fi et MCU. Actualisez le logiciel si une mise à jour est nécessaire.
- Supprimer l'appareil :**  
Possibilités de sélection :
  - **Séparer**  
Supprimer le produit de l'application. Les données restent sauvegardées dans la mémoire du produit.  
Ce processus réinitialise le produit uniquement en mode hors ligne et démarre le mode de couplage.  
  
Si vous souhaitez supprimer toutes les données du produit et du cloud, lisez le point suivant.
- **Séparer et supprimer toutes les données**  
Réinitialisation à la configuration d'origine.  
Cette fonction supprime toutes les données du produit et du Cloud.
  - (i)** Utilisez cette fonction lorsque vous transmettez le produit à quelqu'un, le mettez au rebut pour son recyclage ou le renvoyez au fabricant.  
Assurez-vous que toutes les données sur le produit et dans le Cloud ont bien été supprimées.  
Suivez les instructions de l'application.
  - ou
  - **Annuler**  
Annulez la suppression du produit.

## ● Contrôle par un tiers

1. Appuyez sur **Mon espace**.
2. Appuyez sur **Plus de prestations**.
3. Appuyez sur l'icône correspondante (par ex. Google Assistant) pour configurer l'application pour le contrôle par des tiers.
4. Suivez les instructions dans l'application **Lidl Home**.

## ● Directive sur la protection des données

- Registre  Moi :**

 Privacy Policy	>
 Legal address	>
 User Manual	>
 Home	
 Smart	
 My Area	

## **Directive sur la protection des données :**

Notre directive sur la protection des données est consultable ici dans son intégralité.

## **Annexe**

### **● Nettoyage et entretien**

**① REMARQUE :** Pour préserver le fonctionnement et l'apparence du produit, nettoyez-le soigneusement après chaque utilisation.

#### **● Nettoyage**

**⚠ AVERTISSEMENT !** Pendant le nettoyage ou le fonctionnement, le produit ne doit pas être plongé dans l'eau ou tout autre liquide. Prière de ne pas maintenir le produit sous l'eau courante.

<b>Élément de commande</b>	<b>Nettoyage</b>
<ul style="list-style-type: none"><li><input type="checkbox"/> Produit et tous les accessoires</li><li><input type="checkbox"/> Boîtier</li><li><input type="checkbox"/> Compartiment de cuisson <b>[6]</b></li><li><input type="checkbox"/> Cordon d'alimentation avec fiche secteur <b>[10]</b></li><li><input type="checkbox"/> Panier <b>[2]</b></li><li><input type="checkbox"/> Cuve <b>[5]</b></li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>■ Avant chaque nettoyage, débranchez le produit du réseau électrique.</li><li>■ N'utilisez jamais d'agent abrasif, de solutions agressives ou brosses dures pour le nettoyage.</li><li>■ Nettoyez le produit avec un chiffon légèrement humidifié. Si nécessaire, vous pouvez utiliser un liquide vaisselle doux.</li><li>■ Avant la réutilisation et avant le rangement : Essuyez toutes les pièces avec un chiffon propre jusqu'à séchage.</li><li>■ Le panier et la cuve vont au lave-vaisselle.</li><li>■ Vous pouvez également laver le panier et la cuve à la main : Nettoyez à fond ces deux pièces à l'eau chaude additionnée d'un peu de liquide vaisselle. Tenez prudemment la partie supérieure du boîtier du produit d'une main. Tirez la poignée <b>[7]</b> de l'autre main afin de sortir la cuve et le panier.</li><li>■ Si des résidus adhèrent au panier ou au fond de la cuve, remplissez cette dernière d'eau chaude additionnée d'un peu de liquide vaisselle. Mettez le panier dans la cuve et laissez tremper les deux pièces pendant environ 10 minutes.</li><li>■ Avant la réutilisation et avant le rangement : Essuyez toutes les pièces avec un chiffon propre jusqu'à séchage.</li></ul>

## ● Entretien

■ Contrôlez le produit avant chaque utilisation pour déceler des dommages visibles.

□ Le produit ne nécessite aucune maintenance à part un nettoyage.

## ● Rangement

□ Conservez le produit lorsqu'il n'est pas utilisé dans son emballage d'origine.

□ Rangez le produit dans un endroit sec, hors de la portée des enfants.

## ● Dépannage

Problème	Cause possible	Solution
□ Le produit ne fonctionne pas.	□ L'alimentation électrique est interrompue.	<input type="checkbox"/> Vérifiez la prise de courant en branchant un autre appareil électrique. <input type="checkbox"/> Branchez la fiche secteur <b>[10]</b> correctement. <input type="checkbox"/> Vérifiez l'interrupteur principal.
	□ Le produit est défectueux.	<input type="checkbox"/> Adressez-vous à notre centre clientèle ou à un spécialiste.
□ Aliment cuit trop cru ou cuit irrégulièrement.	□ Il y a trop d'aliments.	<input type="checkbox"/> Réduisez la quantité d'aliments et répartissez celle-ci de manière égale.
	□ La température de cuisson est trop basse.	<input type="checkbox"/> Augmentez la température de cuisson.
	□ Les aliments n'ont pas été mélangés pendant le processus de cuisson.	<input type="checkbox"/> Mélangez les aliments au moins 1× à la moitié du temps de cuisson. Nous recommandons de secouer les aliments à environ un tiers du temps de cuisson et aux deux tiers pendant 5 à 10 secondes. Vous obtenez de cette manière un résultat uniforme. Nous recommandons de régler une sonnerie (voir « Réglage de l'alarme »). <input type="checkbox"/> Pour un résultat de cuisson encore meilleur, vous pouvez secouer/tourner les aliments 3× à 4× durant le temps de cuisson.

<b>Problème</b>	<b>Cause possible</b>	<b>Solution</b>
<input type="checkbox"/> Les aliments ne sont pas croustillants.	<input type="checkbox"/> Certains plats doivent être frits dans de la graisse chaude, et ne conviennent pas à la préparation dans le produit.	<input type="checkbox"/> Avant le processus de cuisson, badigeonnez les plats avec de l'huile.
<input type="checkbox"/> Les frites préparées avec des pommes de terre fraîches ne sont ni cuites ni croustillantes.	<input type="checkbox"/> Un type de pomme de terre inadapté a été utilisé.  <input type="checkbox"/> Les morceaux de pomme de terre n'ont pas été rincés après la coupe.  <input type="checkbox"/> Les pommes de terre en morceaux n'ont pas été séchées après le rinçage.  <input type="checkbox"/> Les morceaux de pomme de terre ne sont pas huilés.  <input type="checkbox"/> Les morceaux de pomme de terre sont trop gros.	<input type="checkbox"/> Utilisez une autre type de pommes de terre.  <input type="checkbox"/> Après avoir coupé les pommes de terre en morceaux, rincez-les soigneusement afin d'enlever l'amidon.  <input type="checkbox"/> Après le rinçage, séchez soigneusement les morceaux de pomme de terre (par ex. avec du papier essuie-tout).  <input type="checkbox"/> Badigeonnez les morceaux de pomme de terre avec un peu d'huile avant la cuisson.  <input type="checkbox"/> Coupez les pommes de terre en morceaux plus petits ou en tranches plus fines.
<input type="checkbox"/> La cuve [5] n'entre pas dans le compartiment de cuisson.	<input type="checkbox"/> La cuve [5] est tenue en biais et/ou pas insérée exactement au centre du compartiment de cuisson.	<input type="checkbox"/> Tenez la cuve [5] droite et insérez-la au centre du compartiment de cuisson.
<input type="checkbox"/> De la fumée blanche s'échappe du produit.	<input type="checkbox"/> De la graisse s'est égouttée dans la cuve [5] et s'évapore.	<input type="checkbox"/> Utilisez moins d'huile lors de la préparation des plats.  <input type="checkbox"/> Utilisez des plats pauvres en graisse.  <input type="checkbox"/> Diminuez la température ou le temps de cuisson.

<b>Problème</b>	<b>Cause possible</b>	<b>Solution</b>
<input type="checkbox"/> L'application ne fonctionne pas comme décrit.	<input type="checkbox"/> Des versions de logiciels plus anciennes peuvent présenter des fonctions limitées. Les versions de logiciels plus récentes offrent probablement des améliorations.	<input type="checkbox"/> Consultez le centre d'aide de l'application : → Registre <b>Moi</b> : → <b>Centre d'aide</b> <input type="checkbox"/> Veuillez mettre à jour votre application à la version la plus récente.
<input type="checkbox"/> Impossible d'installer le produit avec l'application.	<input type="checkbox"/> La version du système d'exploitation de l'appareil mobile est trop vieille.	<input type="checkbox"/> Installez le produit en utilisant un appareil mobile avec un système d'exploitation adapté (voir « Installation de l'application »).
	<input type="checkbox"/> Des sources d'interférences se trouvent entre le produit et le routeur Wi-Fi.	<input type="checkbox"/> Tenez le produit à proximité du routeur Wi-Fi. Vérifier si le signal Wi-Fi est fort et stable.
	<input type="checkbox"/> Wi-Fi et/ou Bluetooth®, ne sont pas activés sur l'appareil mobile.	<input type="checkbox"/> Activez le Wi-Fi et le Bluetooth®, lorsque vous couplez le produit.
	<input type="checkbox"/> Le Wi-Fi sélectionné ne dispose pas d'une fréquence compatible (par ex. Wi-Fi 5 GHz).	<input type="checkbox"/> Sélectionnez un autre réseau local sans fil disposant d'une fréquence compatible (par ex. Wi-Fi 2,4 GHz).
<input type="checkbox"/> Impossible de commander le produit avec l'application.	<input type="checkbox"/> La connexion Wi-Fi a été interrompue (vérifiez si l'affichage  [19] s'allume).	<input type="checkbox"/> Appuyez sur la touche  [18] pour activer la connexion Wi-Fi. Si nécessaire, accouplez de nouveau le produit avec l'appareil mobile (voir « Appairer le produit et l'appareil mobile »).
	<input type="checkbox"/> L'appareil mobile et le produit ne sont pas connectés avec le même réseau Wi-Fi.	<input type="checkbox"/> Assurez-vous que l'appareil mobile et le produit soient reliés au même réseau Wi-Fi.

## ● **Mise au rebut**

- i** Avant de transmettre le produit à un tiers, de le mettre au rebut pour recyclage ou de le retourner au fabricant, assurez-vous que toutes les données du produit et dans le cloud sont supprimées.

Reportez-vous au chapitre suivant :

« Autres fonctions », rubrique du menu :

**Séparer et supprimer toutes les données**.

## **Emballage :**

L'emballage se compose de matières recyclables pouvant être mises au rebut dans les déchetteries locales.



Veuillez respecter l'identification des matériaux d'emballage pour le tri sélectif, ils sont identifiés avec des abréviations (a) et des chiffres (b) ayant la signification suivante : 1-7 : plastiques/20-22 : papiers et cartons/80-98 : matériaux composite.

## **Produit :**



Le produit ainsi que les accessoires et les matériaux d'emballage sont recyclables et relèvent de la responsabilité élargie du producteur.

Éliminez-les séparément, en suivant l'Info-tri illustrée, dans l'intérêt d'un meilleur traitement des déchets.

Le logo Triman n'est valable qu'en France.



Votre mairie ou votre municipalité vous renseigneront sur les possibilités de mise au rebut des produits usagés.



Le symbole de la poubelle à roulettes barrée ci-contre indique que ce produit est soumis aux dispositions de la directive 2012/19/UE. Cette directive stipule que vous ne devez pas jeter ce produit avec les ordures ménagères mais dans des centres de collecte désignés, des centres de recyclage ou des services d'élimination des déchets.

## **La mise au rebut est gratuite.**

Éliminez correctement pour protéger l'environnement.

## **● Garantie**

### **Article L217-16 du Code de la consommation**

Lorsque l'acheteur demande au vendeur, pendant le cours de la garantie commerciale qui lui a été consentie lors de l'acquisition ou de la réparation d'un bien meuble, une remise en état couverte par la garantie, toute période d'immobilisation d'au moins sept jours vient s'ajouter à la durée de la garantie qui restait à courir. Cette période court à compter de la demande d'intervention de l'acheteur ou de la mise à disposition pour réparation du bien en cause, si cette mise à disposition est postérieure à la demande d'intervention.

Indépendamment de la garantie commerciale souscrite, le vendeur reste tenu des défauts de conformité du bien et des vices rédhibitoires dans les conditions prévues aux articles L217-4 à L217-13 du Code de la consommation et aux articles 1641 à 1648 et 2232 du Code Civil.

### **Article L217-4 du Code de la consommation**

Le vendeur livre un bien conforme au contrat et répond des défauts de conformité existant lors de la délivrance.

Il répond également des défauts de conformité résultant de l'emballage, des instructions de montage ou de l'installation lorsque celle-ci a été mise à sa charge par le contrat ou a été réalisée sous sa responsabilité.

### **Article L217-5 du Code de la consommation**

Le bien est conforme au contrat :

- 1° S'il est propre à l'usage habituellement attendu d'un bien semblable et, le cas échéant :
  - s'il correspond à la description donnée par le vendeur et posséder les qualités que celui-ci a présentées à l'acheteur sous forme d'échantillon ou de modèle ;

- s'il présente les qualités qu'un acheteur peut légitimement attendre eu égard aux déclarations publiques faites par le vendeur, par le producteur ou par son représentant, notamment dans la publicité ou l'étiquetage ;
- 2° Ou s'il présente les caractéristiques définies d'un commun accord par les parties ou être propre à tout usage spécial recherché par l'acheteur, porté à la connaissance du vendeur et que ce dernier a accepté.

## **Article L217-12 du Code de la consommation**

L'action résultant du défaut de conformité se prescrit par deux ans à compter de la délivrance du bien.

## **Article 1641 du Code civil**

Le vendeur est tenu de la garantie à raison des défauts cachés de la chose vendue qui la rendent impropre à l'usage auquel on la destine, ou qui diminuent tellement cet usage que l'acheteur ne l'aurait pas acquise, ou n'en aurait donné qu'un moindre prix, s'il les avait connus.

## **Article 1648 1er alinéa du Code civil**

L'action résultant des vices rédhibitoires doit être intentée par l'acquéreur dans un délai de deux ans à compter de la découverte du vice.

Les pièces détachées indispensables à l'utilisation du produit sont disponibles pendant la durée de la garantie du produit.

Le produit a été fabriqué selon des critères de qualité stricts, et contrôlé consciencieusement avant sa livraison. En cas de défaut de matériau ou de fabrication, vous avez des droits légaux vis-à-vis du vendeur du produit. Vos droits légaux ne sont en aucun cas limités par notre garantie mentionnée ci-dessous.

La garantie de ce produit est de 3 ans à partir de la date d'achat. La période de garantie commence à la date d'achat. Conservez l'original de la preuve d'achat dans un endroit sûr car ce document est nécessaire pour prouver l'achat.

Tout dommage ou défaut déjà présent au moment de l'achat doit être signalé immédiatement après le déballage du produit.

Si le produit présente un défaut de matériau ou de fabrication dans les 3 ans qui suivent la date d'achat, nous le réparerons ou le remplacerons - à notre choix - gratuitement pour vous. La période de garantie n'est pas prolongée par une demande de garantie acceptée. Cette mesure s'applique également pour les pièces remplaçées et réparées.

Cette garantie est annulée si le produit a été endommagé ou utilisé ou entretenu de manière incorrecte.

La garantie couvre les défauts de matériels et de fabrication. Cette garantie ne couvre pas les pièces du produit soumises à une usure normale, et qui sont donc considérées comme des pièces d'usure (par exemple les piles, les piles rechargeables, tuyaux, les cartouches d'encre), ni les dommages aux pièces fragiles, par exemple les interrupteurs ou les pièces en verre.

## **● Faire valoir sa garantie**

Pour garantir la rapidité d'exécution de la procédure de garantie, veuillez respecter les indications suivantes :

Veuillez conserver le ticket de caisse et la référence du produit (IAN 460229\_2401) à titre de preuve d'achat pour toute demande.

Le numéro de référence de l'article est indiqué sur la plaque d'identification, gravé sur la page de titre de votre manuel (en bas à gauche) ou sur un autocollant apposé sur la face arrière ou inférieure du produit.

En cas de dysfonctionnement du produit, ou de tout autre défaut, contactez en premier lieu le service après-vente par téléphone ou par e-mail aux coordonnées indiquées ci-dessous.

Vous pouvez alors envoyer franco de port tout produit considéré comme défectueux au service clientèle indiqué, accompagné de la preuve d'achat (ticket de caisse) et d'une description écrite du défaut avec mention de sa date d'apparition.

## ● **Service après-vente**

### (FR) **Service après-vente France**

Tél.: 0800904879

E-Mail: [owim@lidl.fr](mailto:owim@lidl.fr)

### (BE) **Service après-vente Belgique**

Tél.: 080071011

Tél.: 80023970 (Luxembourg)

E-Mail: [owim@lidl.be](mailto:owim@lidl.be)

## ● **Déclaration de conformité UE simplifiée**

Par la présente, OWIM GmbH & Co. KG,  
Stiftsbergstraße 1, 74167 Neckarsulm,  
ALLEMAGNE, déclare que le produit  
FRITEUSE À AIR CHAUD CONNECTÉE SMART XL,  
HG11688 est conforme aux directives  
2014/53/EU, 2011/65/EU et au RÈGLEMENT  
2023/1542.

Vous trouverez le texte intégral de la déclaration  
européenne de conformité sur le site :

[www.owim.com](http://www.owim.com)



**OWIM GmbH & Co. KG**

Stiftsbergstraße 1  
74167 Neckarsulm  
GERMANY

Model No.: HG11688

Version: 08/2024

IAN 460229\_2401

2○