

Moulinex®

EASY FRY MEGA COMPACT



en

fr

de

nl

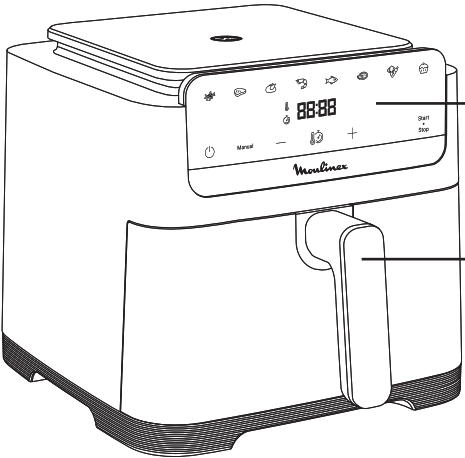
es

pt

it

en manual online
fr notice en ligne
de anleitung online
nl handleiding online
es manual en línea
pt manual online
it manuale online



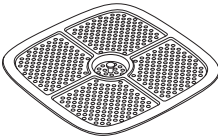


DIGITAL TOUCHSCREEN PANEL

fr Ecran digital tactile - de Digitaler Touchscreen Bildschirm - nl Digitaal touchscherm - es Pantalla táctil digital - pt Ecrã tátil digital - it Touchscreen digitale

DRAWER

fr Cuve - de Garkorb - nl Lade - es Cubeta - pt Cuba - it Teglia



REMOVABLE GRID

fr Grille standard amovible - de Herausnehmbarer Gittereinsatz - nl Uitneembare standaard plaat - es Parrilla estándar extraíble - pt grelha padrão amovível - it griglia removibile standard

COOKING TIPS

fr CONSEILS DE CUISINE - de KOCHTIPPS - nl KOOKTIPS - es CONSEJOS DE COCINA - pt DICAS DE CULINÁRIA - it CONSIGLI DI CUCINA



MAKE SURE YOU ALWAYS PLACE ENOUGH FOOD ON THE BAKING PAPER TO KEEP IT AT THE BOTTOM OF THE DRAWER.

fr Assurez-vous de toujours placer suffisamment de nourriture sur le papier cuisson pour le maintenir au fond du tiroir. - de Achten Sie darauf, immer genug Lebensmittel auf das Backpapier zu legen, damit es am Boden der Schublade bleibt. - nl Zorg ervoor dat je altijd genoeg voedsel op het bakpapier legt om het op de bodem van de lade te houden. - es Asegúrate de colocar siempre suficiente comida sobre el papel de hornear para que se mantenga en el fondo del cajón. - pt Certifique-se de colocar sempre comida suficiente sobre o papel vegetal para que ele se mantenha no fundo da gaveta. - it Assicurati di mettere sempre abbastanza cibo sulla carta da forno affinché rimanga sul fondo del cassetto.

SHAKE REGULARLY YOUR FOODS IN THE DRAWER FOR HOMOGENEOUS COOKING

fr Mélangez régulièrement vos aliments pour une cuisson homogène - de Schütteln Sie Ihre Lebensmittel in der Schublade regelmäßig für homogenes Garen - nl Schud regelmatig uw voedsel in de lade voor homogeen koken - es Agita regularmente tus alimentos en el cajón, para una cocción homogénea - pt Mexa regularmente para garantir que os alimentos são cozinhados de forma uniforme - it Girare di tanto in tanto per fare in modo che gli alimenti siano cotti in maniera omogenea

OVEN-PROOF DISHES COMPATIBLE

fr Plats à four compatibles - de Backofengeeignetes Geschirr kompatibel - nl Geschikt voor ovensgerechten - es Compatible con platos aptos para horno - pt Compatível com travessas para forno - it Piatti compatibili per la cottura al forno

TEMPERATURE DISPLAY

fr Affichage de la température - de Temperaturanzeige - nl Temperatuurscherm - es Pantalla de la Temperatura - pt Ecrã da temperatura - it Indicazione temperatura

TIMER DISPLAY

fr Affichage du minuteur - de Timer- Anzeige - nl Timerscherm - es Pantalla del Temporizador - pt Ecrã do temporizador - it Indicazione timer



8 PRE-SETS PROGRAMS

fr 8 programmes prédéfinis - de 8 voreingestellte Programme - nl 8 automatische programma's - es 8 programas preestablecidos - pt 8 programas predefinidos - it 8 programmi preimpostati

TEMPERATURE SETTING

fr Réglage de la température - de Temperatureinstellung - nl Temperatuurinstelling - es Ajuste de Temperatura - pt Definição da temperatura - it Impostazione temperatura

COOKING TIME SETTING

fr Réglage du temps de cuisson - de Garzeiteinstellung - nl Instelling Bereidingstijd - es Ajuste de tiempo de Cocinado - pt Definição do tempo de cozedura - it Impostazione del tempo di cottura

PROGRAMS

fr PROGRAMMES - de PROGRAMME - nl PROGRAMMA - es PROGRAMAS - pt PROGRAMAS - it PROGRAMMI



FRENCH FRIES

fr Frites - de Pommes frites - nl Friet - es Papas a la francesa - pt Fritas - it Patatine fritte



STEAK

fr Steak - de Steak - nl Biefstuk - es Carne - pt Bife - it Carne



ROASTED CHICKEN

fr Poulet rôti - de Hähnchen - nl Gebraden kip - es Pollo asado - pt Frango assado - it Pollo arrosto



SHRIMPS

fr Crevettes - de Garnelen - nl Garnalen - es Camarón - pt Camarão - it Gamberetti



FISH

fr Poisson - de Fisch - nl Groenten - es Pescado - pt Peixe - it Pesce



PIZZA

fr Pizza - de Pizza - nl Pizza - es Pizza - pt Pizza - it Pizza



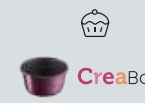
VEGETABLES

fr Légumes - de Gemüse - nl Vis - es Verduras - pt Legumes - it Verdure



DESSERTS

fr Desserts - de Dessert - nl Nagerecht - es Postres - pt Sobremesa - it Dolce

COOKING GUIDE					
fr GUIDE DE CUISSON - de ANLEITUNG ZUM KOCHEN - nl KOOKGIDS - es GUÍA DE COCINA - pt GUIA DE COZEDURA - it GUIDA ALLA COTTURA					
RECIPE	QUANTITY	TIME	TEMPERATURE	COOKING TIPS	
recette - recept - recept - receta - receita - ricetta	quantité - menge - hoeveelheid - cantidad - quantidade - quantità	temps - zeit - tijd - tiempo - tempo - tempo	température - temperatur - temperatuur - temperatura - temperatura - temperatura	conseils de cuisine - kochtipps - kooktips - consejos de cocina - dicas de culinária - consigli di cucina	
	FROZEN FRIES frites surgelées - tiefkühlpommes - diepvriesfriet - patatas fritas congeladas - batatas fritas congeladas - patatine surgelate	1200g (optimal - optimal - optimal - optimal - ottimo - ottimo - ottimale)	35 min	180°C	 x2
	FROZEN FRIES frites surgelées - tiefkühlpommes - diepvriesfriet - patatas fritas congeladas - batatas fritas congeladas - patatine surgelate	1900g (maximum - maximum - maximal - maximal - máximo - máximo - massimo)	47 min	180°C	 x3
	QUICHE quiche - quiche - quiche - quiche - quiche - quiche	2.5 cm (thickness - épaisseur - dicke - dikte - grosor - espessura - spessore)	40 min	150°C	 16 cm
	CHICKEN LEGS pilons de poulet - hähnchenschenkel - kippenpoten - muslos de pollo - pernas de frango - cosce di pollo	x8 100g	30 min	200°C	 x1
	CHOCOLATE CAKE gâteau au chocolat - schokoladenkuchen - chocoladetaart - pastel de chocolate - bolo de chocolate - torta al cioccolato	2.5 cm (thickness - épaisseur - dicke - dikte - grosor - espessura - spessore)	30 min	170°C	 16 cm
	PAR-BAKED BREAD pain précuit - vorgebackenes brot - voorgebakken brood - pan precocido - pão pré-cozido - pane precotto	x4	10 min	180°C	
	MUFFINS muffins - muffins - muffins - muffins - muffins - muffin	x8 75g	15 min	160°C	 CreaBake
	ZUCCHINI courgettes - zucchini - courgette - calabacín - curgete - zucchini	1200g 1 cm (thickness - épaisseur - dicke - dikte - grosor - espessura - spessore)	30 min	200°C	 x3

COOKING WITH THE MANUAL MODE FOR THE FIRST TIME
fr CUISINER POUR LA PREMIÈRE FOIS AVEC LE MODE MANUEL - de ZUM ERSTEN MAL IM MANUELLEN MODUS KOCHEN - nl VOOR HET EERST KOKEN MET DE HANDMATIGE MODUS - es COCINAR POR PRIMERA VEZ CON MODO MANUAL - pt COZINHANDO NO MODO MANUAL PELA PRIMEIRA VEZ - it CUCINARE IN MODALITÀ MANUALE PER LA PRIMA VOLTA



1



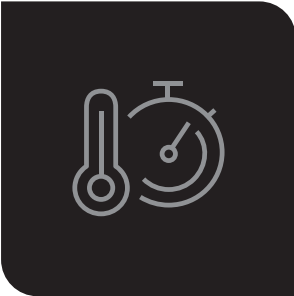
2



3



4



5



6



7



8

AVAILABLE ON CERTAIN MODELS

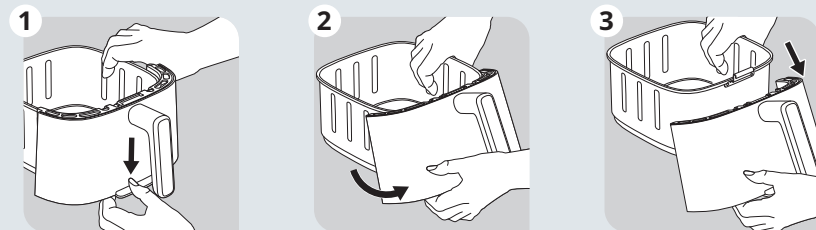
fr Disponible sur certains modèles - de Verfügbar auf bestimmten Modellen - nl Beschikbaar op bepaalde modellen - es Disponible en ciertos modelos - pt Disponível em certos modelos - it Disponibile su alcuni modelli

MOULINEX GENIUS SYSTEM DETACHABLE FRONT FOR EASY CLEANING & EASY STORAGE

fr Façade amovible : pour un lavage facile et une conservation optimale - de Afneembaar front vorderseite: für eine Einfache reinigung und Aufbewahrung - nl Aafneembaar voorpaneel: voor eenvoudig schoonmaken en eenvoudig opbergen - es Parte frontal desmontable para facilitar la limpieza y el almacenamiento - pt Pega amovível para limpeza e arrumação fáceis - it Parte anteriore rimovibile per pulizia e conservazione semplici

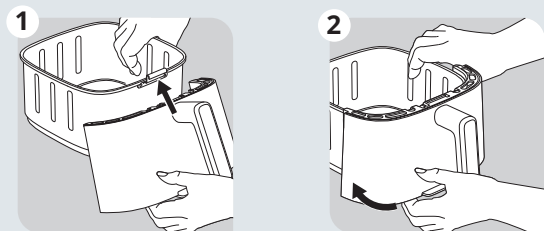
HOW TO REMOVE THE FRONT PANEL

fr Comment retirer la façade amovible - de Wie entfernt man die abnehmbare Frontblende - nl Hoe verwijder je het afneembare front Jak zdjąć zdejmowany panel przedni - es Cómo extraer el panel frontal - pt Como retirar a pega amovível - it Come rimuovere il pannello frontale



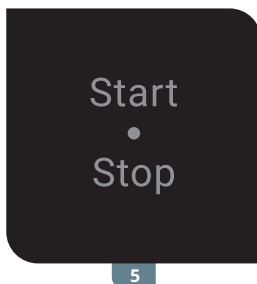
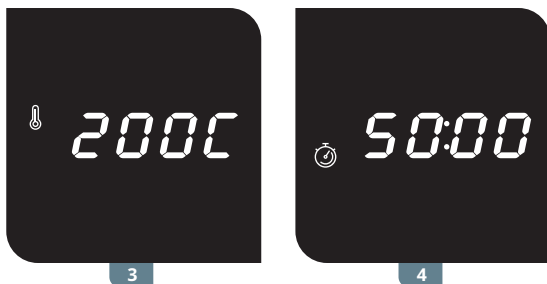
HOW TO CLEAN AND REATTACH THE FRONT PANEL

fr Comment nettoyer et remettre ma façade amovible - de Wie reinige und setze ich meine abnehmbare Frontblende wieder ein - nl Hoe maak ik mijn afneembare front schoon en plaats ik het terug - es Cómo limpiar y volver a instalar el panel frontal - pt Como limpar e voltar a colocar a pega amovível - it Come pulire e riapplicare il pannello frontale



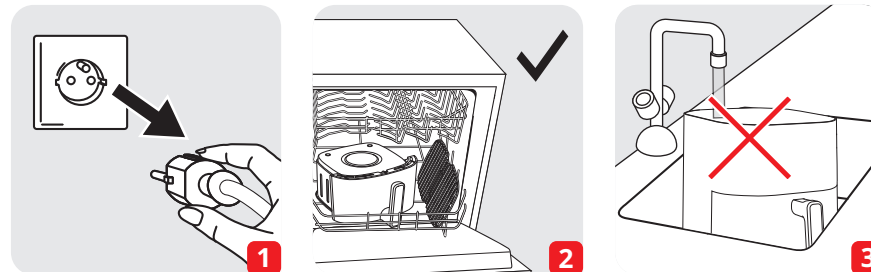
COOKING WITH THE AUTOMATIC PRESET PROGRAM FOR THE FIRST TIME

fr PREMIÈRE CUISSON EN MODE AUTOMATIQUE - de AUTOMATISCH VOREINGESTELLTES PROGRAMM BEI DER ERSTEN ANWENDUNG - nl HET AUTOMATISCHE PROGRAMMA DE EERSTE KEER GEBRUIKEN - es PRIMERA COCCIÓN EN MODO AUTOMÁTICO - pt COZINHAR COM O PROGRAMA AUTOMÁTICO PREDEFINIDO PELA PRIMEIRA VEZ - it CUCINARE CON IL PROGRAMMA AUTOMATICO PREIMPOSTATO PER LA PRIMA VOLTA



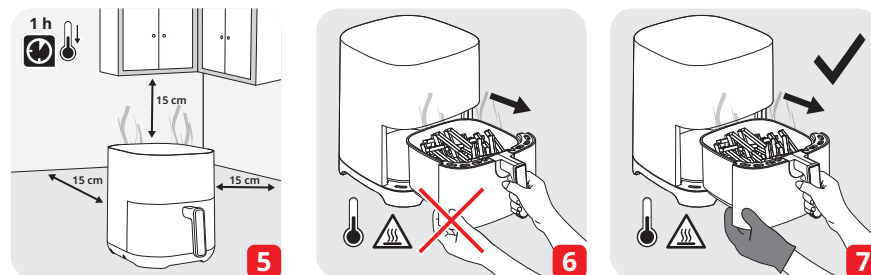
CLEANING TIPS

fr CONSEILS DE NETTOYAGE - de TIPS ZUR REINIGUNG - nl SCHOONMAAK-TIPS - es CONSEJOS DE LIMPIEZA - pt SUGESTÕES DE LIMPEZA - it SUGGERIMENTI PER LA PULIZIA



SAFETIES

fr SÉCURITÉ - de SICHERHEITEN - nl VEILIGHEDEN - es SEGURIDADES - pt SEGURANÇAS - it SICUREZZE



EASY FRY 7.5L



DOWNLOAD MOULINEX RECIPE APP

fr TÉLÉCHARGEZ L'APP DE RECETTES MOULINEX
de DOWNLOAD DER MOULINEX REZEPT-APP
nl MOULINEX RECEPTEN-APP DOWNLOADEN
es DESCARGA LA APP MOULINEX
pt TRANSFERIR A APP DE RECEITAS DA MOULINEX
it SCARICA L'APP DELLE RICETTE MOULINEX



JOIN THE MOULINEX MOVEMENT !

fr REJOIGNEZ LE MOUVEMENT MOULINEX ! - de WERDEN SIE TEIL DER MOULINEX COMMUNITY!
nl DOE MEE MET DE MOULINEX-BEWEGING! - es ÚNETE A LA APP MOULINEX -
pt JUNTE-SE AO MOVIMENTO MOULINEX! - it UNISCITI A MOULINEX!



MOULINEX APP



YOUTUBE CHANNEL



MOULINEX ON INSTAGRAM

POST YOUR RECIPES #EASYFRYFAMILY

fr POSTEZ VOS RECETTES #EASYFRYFAMILY - de VERÖFFENTLICHEN SIE IHRE REZEPTE #EASYFRYFAMILY -
nl POST JE RECEPTEN #EASYFRYFAMILY - es PUBLIQUE SUS RECETAS #EASYFRYFAMILY -
pt PUBLIQUE AS SUAS RECEITAS #EASYFRYFAMILY - it PUBBLICA LE TUE RICETTE #EASYFRYFAMILY

WARNING - THE CORD RACK MUST BE INSTALLED CORRECTLY BEFORE FIRST USE

fr AVERTISSEMENT - LE RANGE-CORDON DOIT ÊTRE CORRECTEMENT INSTALLÉ AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION - de WARNUNG - DIE KABELHALTERUNG MUSS VOR DER ERSTEN VERWENDUNG KORREKT INSTALLIERT WERDEN - nl WAARSCHUWING - DE SNOERHOUDER MOET CORRECT WORDEN GEÏNSTALLEERD VÓÓR HET EERSTE GEBRUIK - es ADVERTENCIA - EL SOPORTE PARA EL CABLE DEBE INSTALARSE CORRECTAMENTE ANTES DEL PRIMER USO - pt AVISO - O SUPORTE DO CABO DEVE SER CORRETAMENTE INSTALADO ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO - it AVVERTENZA - IL SUPPORTO DEL CAVO DEVE ESSERE INSTALLATO CORRETTAMENTE PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

