

Ever Fry XXL Dual

MODE D'EMPLOI

Instructions for use - Gebrauchsanweisung - Gebruiksaanwijzing - Istruzioni per l'uso -
Instrucciones de uso - Instruções de utilização

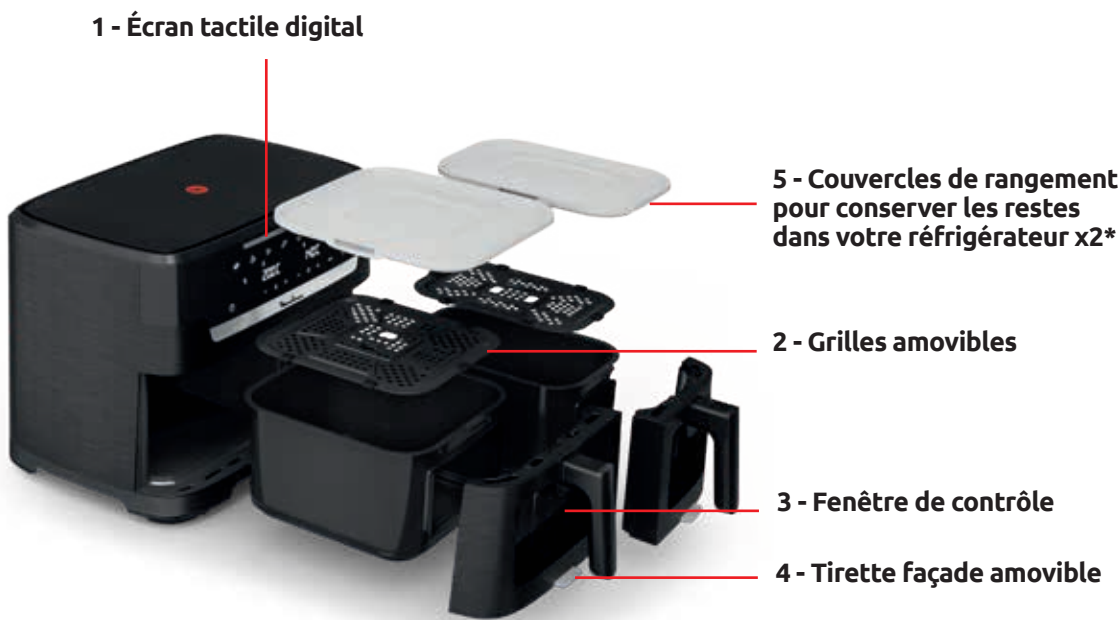
Moulinex®



fr - Informations complémentaires
en - Additional information
de - Zusätzliche Informationen
nl - Aanvullende informatie
it - Ulteriori informazioni
es - Información adicional
pt - Informações adicionais

DÉCOUVREZ VOTRE AIR FRYER 11L

Learn more about your 11L air fryer - Erfahren sie mehr über ihre Heißluftfritteuse - Meer informatie over uw hair fryer -
Ulteriori informazioni sulla tua friggitrice ad aria - Más información sobre la freidora de aire - Saiba mais sobre a fritadeira de ar quent



en

- 1 - Digital touchscreen panel
- 2 - Removable cooking grids
- 3 - Monitoring window
- 4 - Removable front panel release tab
- 5 - Storage lids to store leftovers in your fridge x2*

de

- 1 - Digitales Touchscreen-Panel
- 2 - Herausnehmbare Kochgitter
- 3 - Herausnehmbare Kochgitter
- 4 - Abnehmbare Vorderseite
- 5 - Aufbewahrungsdeckel zur Aufbewahrung von Resten im Kühlschrank x2*

nl

- 1 - Digitaal bedieningspaneel
- 2 - Uitneembare kookroosters
- 3 - Kijkvenster
- 4 - Knop om afneembaar front
- 5 - Opbergdeksels om restjes in je koelkast te bewaren x2*

it

- 1 - Pannello touch screen digitale
- 2 - Griglie di cottura rimovibili
- 3 - Visore per il controllo
- 4 - Pannello frontale rimovibile
- 5 - Coperchi per conservare gli avanzi nel frigorifero x2*

es

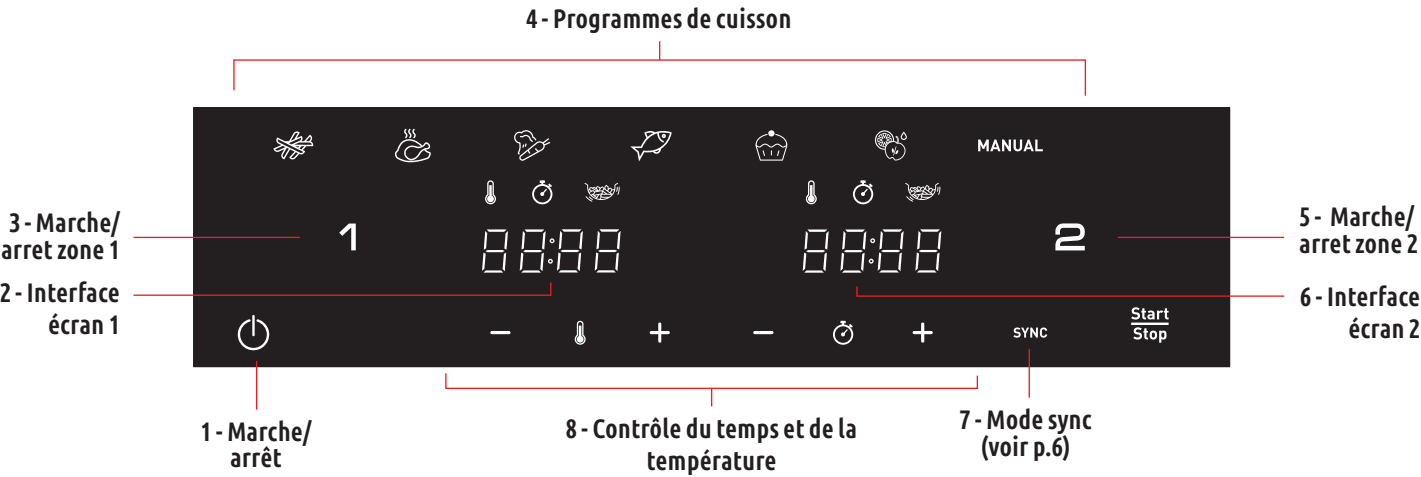
- 1 - Panel táctil digital
- 2 - Rejillas de cocción extraíbles
- 3 - Ventana de control
- 4 - Tirador flexible del panel frontal
- 5 - Tapas de almacenamiento para guardar sobras en el frigorífico x2*

pt

- 1 - Ecrã tátil digital
- 2 - Grelhas de cozedura amovíveis
- 3 - Janela de monitorização
- 4 - Pega amovível
- 5 - Tampas de armazenamento para guardar sobras no frigorífico x2*

PANNEAU DE CONTRÔLE

Control panel - Bedienfeld ou Steuerungstafel - Bedieningspaneel - Pannello di controllo -
Panel de control - Painei de controlo



en

- 1 – ON/OFF
- 2 - Display 1
- 3 - ON/OFF zone 1
- 4 - Pre-sets programmes
- 5 - ON/OFF zone 2
- 6 - Display 2
- 7 - Sync mode (more p.6)
- 8 - Time and temperature control

de

- 1 - EIN/AUS
- 2 - Display 1
- 3 - EIN/AUS Zone 1
- 4 - voreingestellte Programme
- 5 - EIN/AUS Zone 2
- 6 - Display 2
- 7 - Sync-Modus (siehe S.6)
- 8 - Zeit- und Temperaturkontrolle

nl

- 1 - AAN/UIT
- 2 - Display 1
- 3 - AAN/UIT Zone 1
- 4 - automatische programma's
- 5 - AAN/UIT Zone 2
- 6 - Display 2
- 7 - Sync-modus (zie p.6)
- 8 - Tijd- en temperatuurregeling

it

- 1 - ON/OFF
- 2 - Pantalla 1
- 3 - ON/OFF zona 1
- 4 - Programmi preimpostati
- 5 - ON/OFF zona 2
- 6 - Pantalla 2
- 7 - Modalità Sync (vedi p.6)
- 8 - Controllo del tempo e della temperatura

es

- 1 - ON/OFF
- 2 - Display 1
- 3 - ON/OFF zona 1
- 4 - Programas predefinidos
- 5 - ON/OFF zona 2
- 6 - Display 2
- 7 - Modo Sync (ver p.6)
- 8 - Control de tiempo y temperatura

pt

- 1 - ON/OFF
- 2 - Display 1
- 3 - ON/OFF zona 1
- 4 - Programas predefinidos
- 5 - ON/OFF zona 2
- 6 - Display 2
- 7 - Modo Sync (vedi p.6)
- 8 - Controlo de tempo e temperatura

* Selon modèle - Depending on model - Je nach Modell - Afhankelijk van het model - A seconda del modello - Según el modelo - Dependendo do modelo

DES REPAS PLUS CROUSTILLANTS ET PLUS JUTEUX EN UN RIEN DE TEMPS, AVEC LA TECHNOLOGIE INFRA HEAT™

Crispier & juicier meals in no time, with Infra Heat™ technology – Knusprigere und saftigere Gerichte im Handumdrehen, mit Infra Heat™-Technologie – Krokanttere en sappigere maaltijden in een mum van tijd, met Infra Heat™-technologie – Piatti più croccanti e succosi in pochissimo tempo, con tecnologia Infra Heat™ – Comidas más crujientes y jugosas en poco tiempo, con tecnología Infra Heat™ – Refeições mais crocantes e suculentas em pouco tempo, com tecnologia Infra Heat™



PROGRAMMES DE CUISSON

Pre-sets programmes – Voreingestellte Programme – Automatische programma's – Programmi preimpostati – Programas predefinidos – Programas predefinidos



 **Frites** – Fries – Pommes – Friet – Patatine fritte – Papas fritas – Batatas fritas



 **POULET** – Chicken – Hähnchen – Kip – Pollo – Pollo – Frango



 **LÉGUMES** – Veggies – Gemüse – Groenten – Verdure – Verduras – Legumes



 **POISSON** – Fish – Fisch – Vis – Pesce – Pescado – Peixe



 **DESSERTS** – Desserts – Dessert – Nagerecht – Dolce – Postre – Sobremesa



 **DÉSHYDRATATION** – Dehydration – Dörren – Drogen – Disidratazione – Deshidratación – Desidratação

MANUAL

PROGRAMME MANUEL : Ajustez le temps et la température sur le panneau de commande.
Manual mode: Adjust time and temperature on the control panel.
Manuell : Stellen Sie Zeit und Temperatur am Bedienfeld ein.
Handmatig : Pas tijd en temperatuur aan op het bedieningspaneel.
Manuale : Regola tempo e temperatura sul pannello di controllo (Modalità manuale).
Manual : Ajuste tiempo y temperatura en el panel de control.
Modo manual: Ajuste o tempo e a temperatura no painel de controle



SYNC MODE

2 PREPARATIONS DIFFÉRENTES PRÊTES EN MÊME TEMPS

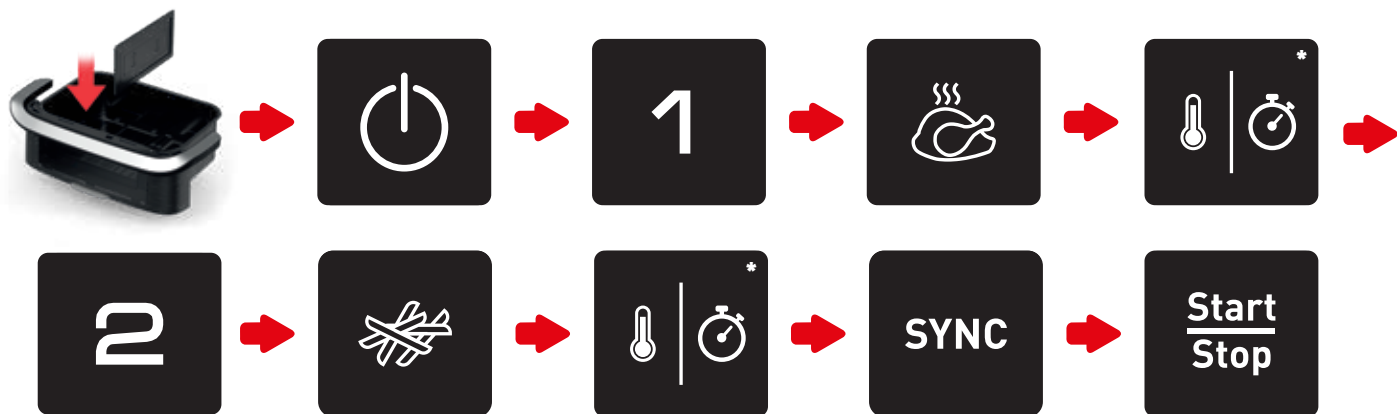
2 different foods ready at the same time – 2 verschiedene lebensmittel gleichzeitig bereit –
2 verschillende gerechten gelijktijdig klaar – 2 piatti diversi pronti contemporaneamente – 2 alimentos diferentes listos al mismo tiempo – Cozinhe um frango inteiro com o Modo Mega



CUISEZ UN POULET RÔTI ET DES FRITES À L'AIDE DES PROGRAMMES DE CUISSON, AVEC LE MODE SYNC

Cook roast chicken and fries using cooking programmes, with sync mode –

Bratende Hähnchen und Pommes mit Kochprogrammen im sync-modus zubereiten – Braadkip en friet gerecht koken met kookprogramma's in sync-modus – Cuoci pollo arrosto e patatine con i programmi di cottura in modalità sync – Sync modu ile pişirme programlarını kullanarak – Cocine pollo asado y papas fritas usando los programas de cocción, con Modo Sync – Cozinhe frango assado e batatas fritas utilizando os programas de cozedura, com o Modo Sync



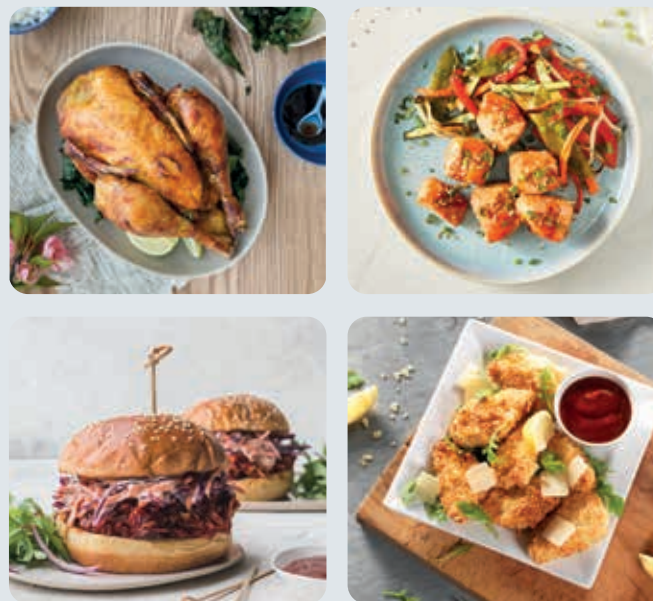
***Ajustez le temps et la température** – *Adjust time and temperature – Stellen Sie Zeit und Temperatur – Pas tijd en temperatuur – Regola tempo e temperatura – Ajuste tiempo y temperatura – Ajuste o tempo e a temperatura

VOTRE REPAS PARFAIT, EN TOUTE SIMPLICITÉ : 2 PREPARATIONS, EN UNE SEULE CUISSON

Your perfect meal, made easy: 2 foods, in one go – Ihre perfekte Mahlzeit, einfach zubereitet: 2 Lebensmittel in einem Durchgang – Uw perfecte maaltijd, gemakkelijk gemaakt: 2 gerechten in één keer – Il tuo pasto perfetto, reso facile: 2 piatti in una sola volta – Su comida perfecta, fácil de preparar: 2 alimentos en una sola vez – A sua refeição perfeita, feita de forma simples: 2 alimentos numa só vez

1er aliment : PLAT PRINCIPAL

1st Food : MAIN – 1 Lebensmittel: HAUPTGERICHT –
1° gerecht: HOOFDGERECHT – 1° Piatto: PIATTO PRINCIPALE – 1er alimento: PRINCIPAL – 1.º Alimento: PRINCIPAL



2e aliment : ACCOMPAGNEMENT, DESSERT, APÉRITIF

2nd Food : SIDE, DESSERT, NIBBLES – 2 Lebensmittel: BEILAGE, DESSERT, SNACKS – 2° gerecht: BIJGERECHT, DESSERT, HAPJES – 2° Piatto: CONTORNO, DESSERT, SNACK – 2do alimento: GUARNICIÓN, POSTRE, PICOTEOS – 2.º Alimento: ACOMPANHAMENTO, SOBREMESA, PETISCOS



**TÉLÉCHARGEZ
L'APPLICATION
DE RECETTES
MOULINEX**



Download moulinex recipe app – Moulinex rezept-app herunterladen – Download de Moulinex receptenapp – Scarica l'app di ricette Moulinex – Descargue la app de recetas Moulinex – Descarregue a aplicação de receitas Moulinex



**DÉCOUVREZ ICI
DES RECETTES
EXCLUSIVES**



Find exclusive recipes here – Exklusive Rezepte hier finden – Vind hier exclusieve recepten – Trova qui ricette esclusive – Encuentre recetas exclusivas aquí – Encontre receitas exclusivas aqui

TABLE DE CUISSON

Cooking guide – Kochleitfaden – Kookgids – Guida alla cottura – Guía de cocción – Guia de cozedura

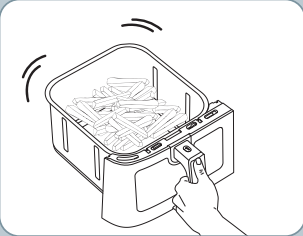
						SHAKE
FRITES SURGELÉES frozen fries - tiefkühlpommes - diepvriesfriet - patatine surgelate - patatas fritas congeladas - batatas fritas congeladas	1	1000 g (optimal - optimal - optimaal - ottimale - ótimo - ótimo)	35 min	180 °C		X 3
	2	750 g (optimal - optimal - optimaal - ottimale - ótimo - ótimo)				
FRITES SURGELÉES frozen fries - tiefkühlpommes - diepvriesfriet - patatine surgelate - patatas fritas congeladas - batatas fritas congeladas	1	1500 g (maximum - maximal - maximaal - massimo - máximo - máximo)	45 min	180 °C		X 4
	2	1000 g (maximum - maximal - maximaal - massimo - máximo - máximo)				
PILONS DE POULET chicken legs - hähnchenschenkel - kippenpoten - cosce di pollo - muslos de pollo - pernas de frango	1	4 x 250 g	30 min	200 °C		X 1 flip
	2	2 x 250 g				
PAIN PRÉCUIT par-baked bread - vorgebackenes brot - voorgebakken brood - pane precotto - pan precocido - pão pré-cozido	1	9 x 80 g	20 min	160 °C	MANUAL	-
	2	6 x 80 g				
QUICHE quiche - quiche - quiche - quiche - quiche - quiche	-	-	20 min	170 °C		 19cm
LÉGUMES (MÉLANGE DE LÉGUMES SURGELÉS) vegetables (frozen mixed vegetables) - gemüse (tiefgekühlte gemüse Mischung) - groenten (diepvries groentemix) - verdure (mix di verdure surgelate) - verduras (mezcla de verduras congeladas) - legumes (mistura de legumes congelados)	1	1200 g	30 min	180 °C		X 3
	2	880 g				

						SHAKE
MUFFINS muffins - muffins - muffins - muffin - muffins - muffins	1	X 8	20 min	150 °C		 CreaBake
	2	X 5				

GÂTEAU AU CHOCOLAT chocolate cake - schokoladenkuchen - chocoladetaart - torta al cioccolato - pastel de chocolate - bolo de chocol	1	600 g	35 min	150 °C		 19cm
---	---	-------	--------	--------	---	---

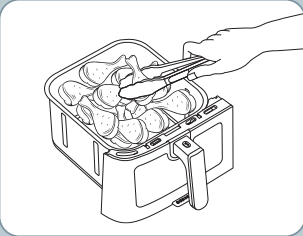
CONSEILS DE CUISSON

Cooking tips – Kochtipps – Kooktips – Consigli di cottura – `Consejos de cocina – Dicas de cozedura



Remuez régulièrement les aliments dans la cuve pour une cuisson homogène

Shake regularly your food in your drawer for homogeneous cooking
Schütteln Sie regelmäßig die Lebensmittel in der Schublade für gleichmäßiges Garen – Schud regelmatig uw gerechten in de lade voor gelijkmatig koken – Agita regolarmente i cibi nel cassetto per una cottura uniforme – Agite regularmente los alimentos en el cajón para una cocción uniforme – Agite regularmente os alimentos na gaveta para uma cozedura uniforme



Utilisez une pince de cuisine

Use cooking tong – Verwenden Sie eine Kochzange – Gebruik een keukentang – Usa le pinze da cucina – Use pinzas de cocina – Utilize uma pinça de cozinha



Plats à four compatibles

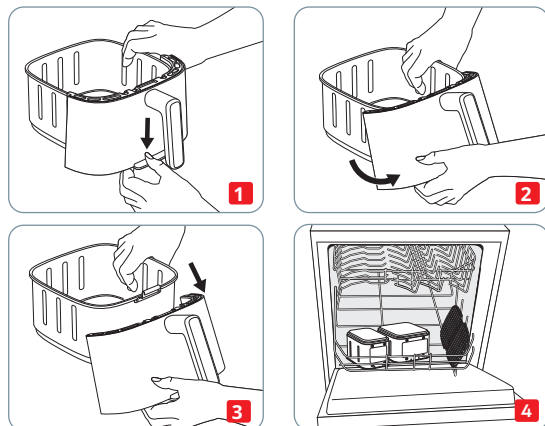
Oven-proof dishes compatible – Ofenfeste Gerichte kompatibel – Ovenbestendige gerechten compatibel – Contenitori adatti al forno compatibili – Recipientes aptos para horno compatibles – Recipientes compativeis e resistentes ao forno

SYSTÈME GENIUS : FAÇADE AMOVIBLE POUR GAGNER DE LA PLACE DANS VOTRE LAVE-VAISSELLE

GENIUS SYSTEM : Detachable front to save space in your dishwasher – GENIUS SYSTEM: Abnehmbare Vorderseite, um Platz in der Spülmaschine zu sparen – GENIUS SYSTEM: Afneembare voorkant om ruimte in uw vaatwasser te besparen – SISTEMA GENIUS: Fronte removibile per risparmiare spazio in lavastoviglie – Sistema GENIUS: panel frontal extraíble para ahorrar espacio en su lavavajillas – SISTEMA GENIUS: frente amovível para poupar espaço na máquina de lavar loiça

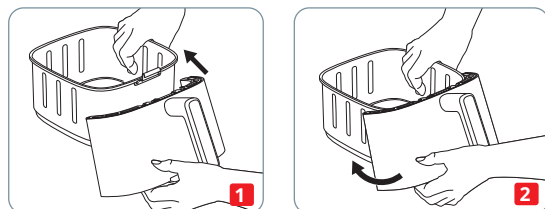
COMMENT RETIRER LA FAÇADE ?

How to remove the front panel? – Wie entfernt man die Frontplatte? – Hoe verwijder je de voorplaat? – Come rimuovere il pannello fron tale? – ¿Cómo quitar el panel frontal? – Como remover o painel frontal?



COMMENT REMETTRE LA FAÇADE ?

How to reattach the front panel ? – Wie wird die Frontplatte wieder angebracht? – Hoe bevestig je de voorplaat weer? – Come riattaccare il pannello frontale? – ¿Cómo volver a colocar el panel frontal? – Como voltar a colocar o painel frontal?



Grâce à notre système GENIUS, séparez facilement la façade avant de la cuve. Nettoyez votre appareil en toute simplicité et économisez jusqu'à 40 % d'espace dans votre lave-vaisselle.



With our GENIUS system, easily separate the front panel from the drawer. Clean your appliance easily and save up to 40% space in your dishwasher.

Mit unserem GENIUS-System die Frontplatte einfach von der Schublade trennen. Gerät leicht reinigen und bis zu 40 % Platz in der Spülmaschine sparen.

Met ons GENIUS-systeem kunt u de voorplaat eenvoudig van de lade scheiden. Reinig het apparaat gemakkelijk en bespaar tot 40% ruimte in uw vaatwasser.

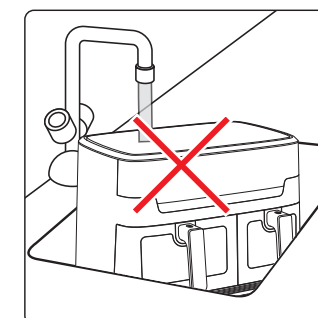
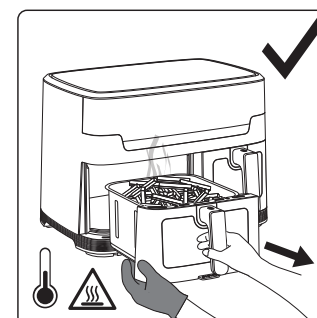
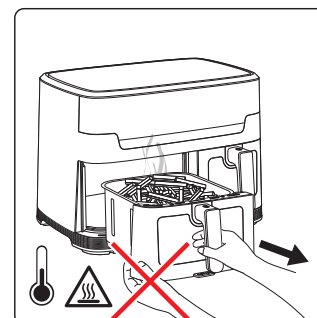
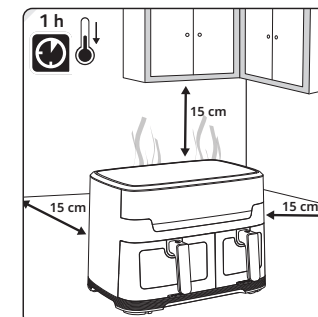
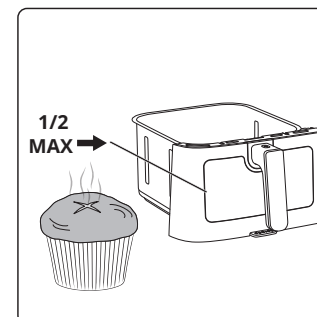
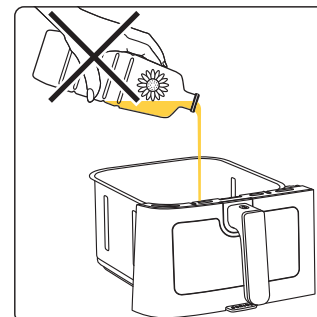
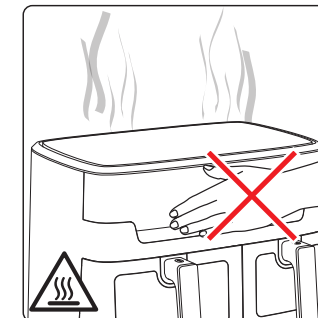
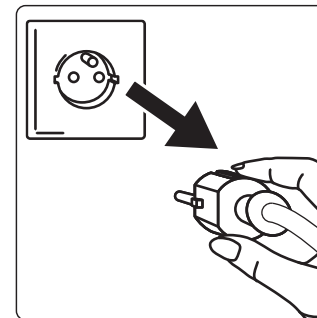
Con il nostro sistema GENIUS, separa facilmente il pannello frontale dal cassetto. Pulisci facilmente il tuo apparecchio e risparmi fino al 40% di spazio in lavastoviglie.

Con nuestro sistema GENIUS, separe fácilmente el panel frontal del cajón. Limpie su aparato fácilmente y ahorre hasta un 40% de espacio en el lavavajillas.

Com o nosso sistema GENIUS, separe facilmente o painel frontal da gaveta. Limpe facilmente o aparelho e poupe até 40% de espaço na máquina de lavar loiça.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Safety instructions – Sicherheitshinweise – Istruzioni di sicurezza – Instrucciones de seguridad – Instruções de segurança



Ever Fry XXL Dual



TÉLÉCHARGEZ L'APPLICATION DE RECETTES MOULINEX

Download Moulinex recipe app – Moulinex rezept-app herunterladen – Download de Moulinex receptenapp – Scarica l'app di ricette Moulinex – Descargue la app de recetas Moulinex – Descarregue a aplicação de receitas Moulinex



REJOIGNEZ LE MOUVEMENT MOULINEX !

JOIN THE MOULINEX MOVEMENT! – MACHEN SIE MIT BEIM MOULINEX-MOVEMENT! – DOE MEE MET BEWEGING MOULINEX! – UNISCITI AL MOVIMENTO MOULINEX! – ¡ÚNASE AL MOVIMIENTO MOULINEX! – JUNTE-SE AO MOVIMENTO MOULINEX!



MOULINEX
APP



CHAÎNE YOUTUBE
YOUTUBE CHANNEL – YOUTUBE-KANAL – YOUTUBE-KANAAL – CANALE YOUTUBE – CANAL DE YOUTUBE – CANAL DO YOUTUBE



MOULINEX
ON INSTAGRAM



MOULINEX
ON TIKTOK



Découvrez ici des recettes exclusives

Find exclusive recipes here – Exklusive Rezepte hier finden – Vind hier exclusieve recepten – Trova qui ricette esclusive – Encuentre recetas exclusivas aquí – Encontre receitas exclusivas aqui

