

# Ever Fry XXL Dual

## MODE D'EMPLOI

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

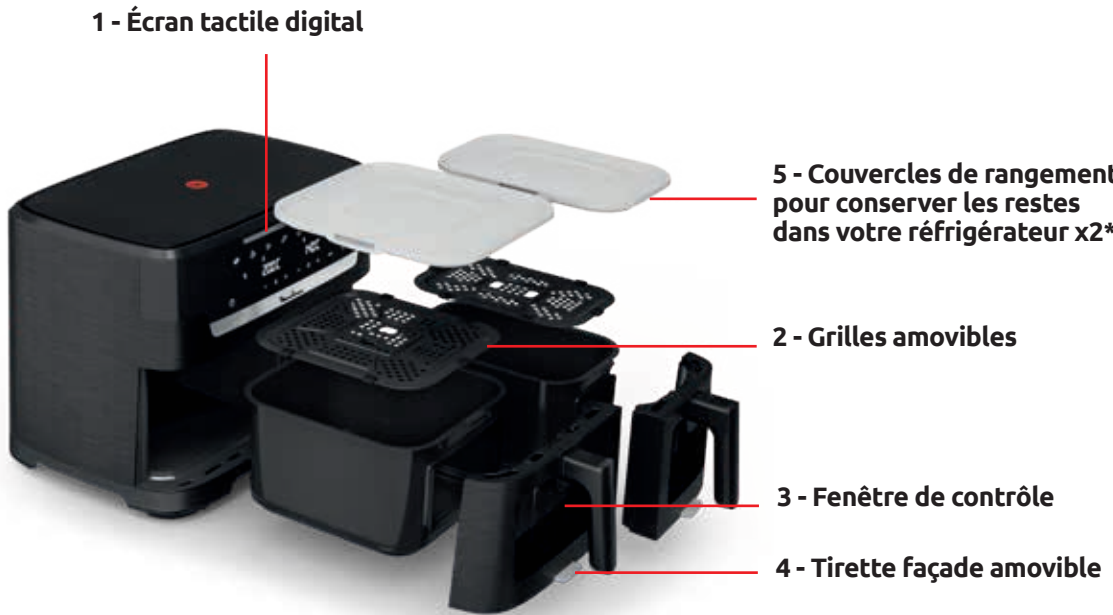
**Moulinex®**



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**

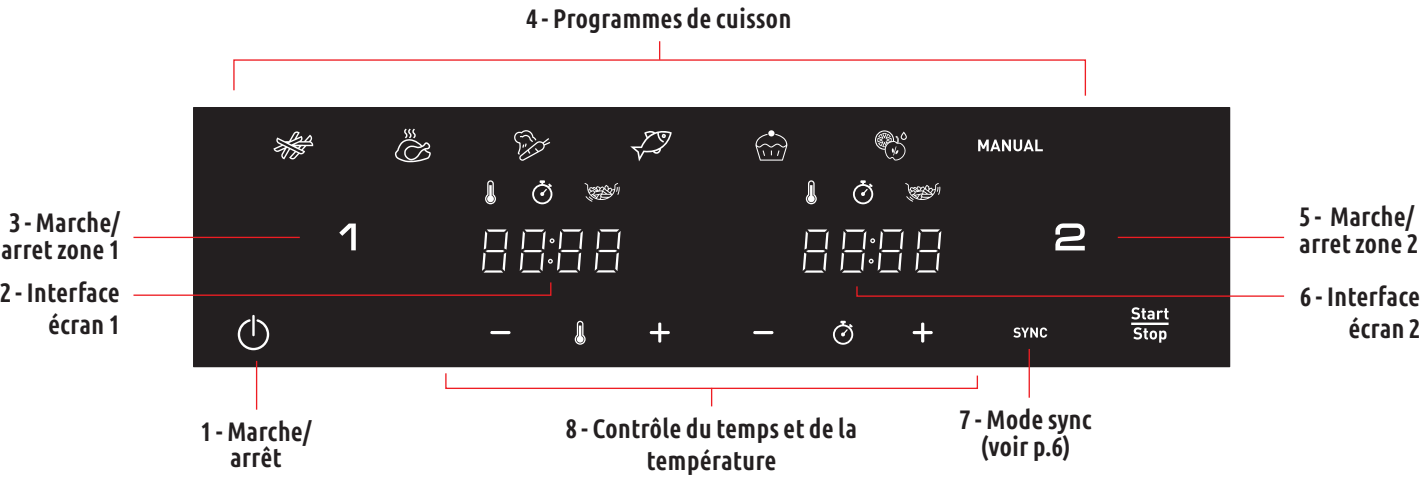
- 1 - Panel táctil digital
- 2 - Rejillas de cocción extraíbles
- 3 - Ventana de control
- 4 - Tirador flexible del panel frontal
- 5 - Tapas de almacenamiento para guardar sobras en el frigorífico x2\*

**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

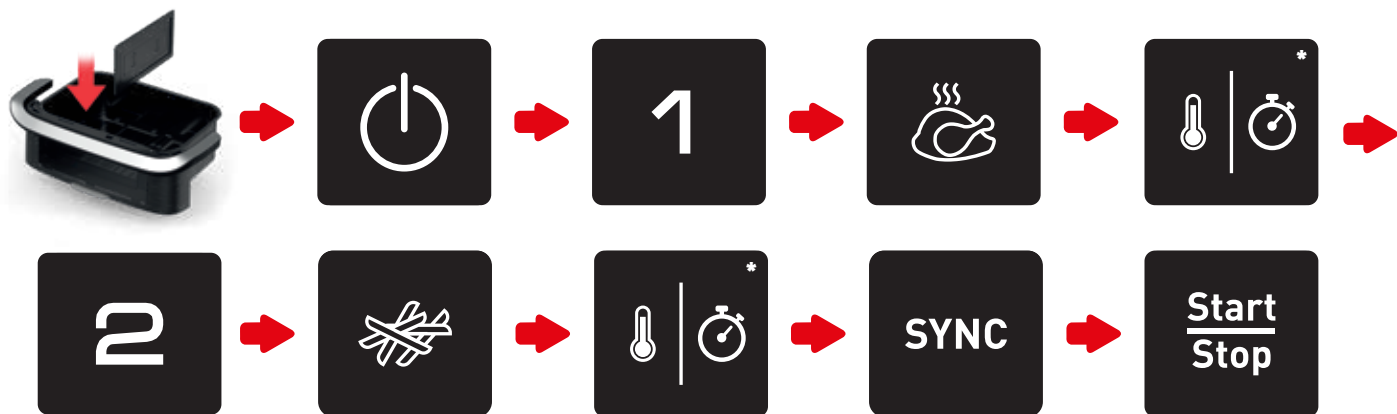
2 different foods ready at the same time – 2 verschiedene lebensmittel gleichzeitig bereit –  
2 verschillende gerechten gelijktijdig klaar – 2 piatti diversi pronti contemporaneamente – 2 alimentos diferentes listos al mismo tiempo – Cozinhe um frango inteiro com o Modo Mega



### 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



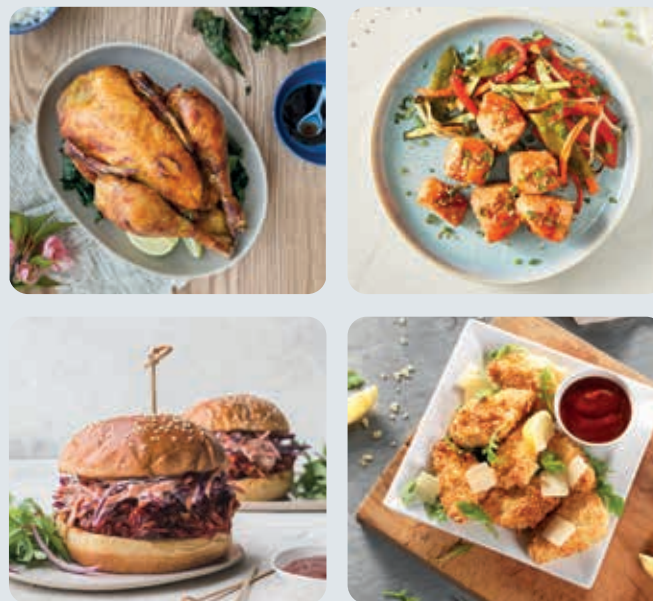
**\*Ajustez le temps et la température** – \*Adjust time and temperature – Stellen Sie Zeit und Temperatur – Pas tijd en temperatuur – Regola tempo e temperatura – Ajuste tiempo y temperatura – Ajuste o tempo e a temperatura

## 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

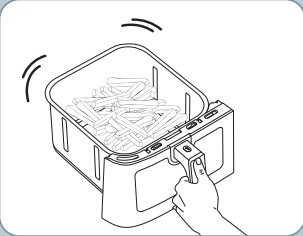
|                                                                                                                                                                                                                                     |  |  |  |  |    | SHAKE                                              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

|  |  |  |  |  |   | SHAKE                                                                                           |
|------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>MUFFINS</b><br>muffins - muffins -<br>muffins - muffin -<br>muffins - muffins   | 1                                                                                  | X 8                                                                                | 20 min                                                                             | 150 °C                                                                             |  | <br>CreaBake |
|                                                                                    | 2                                                                                  | X 5                                                                                |                                                                                    |                                                                                    |                                                                                     |                                                                                                 |

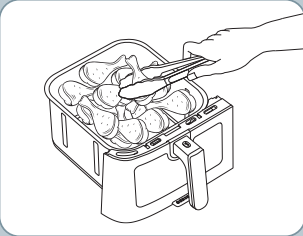
|                                                                                                                                                           |   |       |        |        |                                                                                     |                                                                                             |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|-------|--------|--------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>GÂTEAU AU CHOCOLAT</b><br>chocolate cake -<br>schokoladenkuchen -<br>chocoladetaart - torta al<br>cioccolato - pastel de chocolate<br>- bolo de chocol | 1 | 600 g | 35 min | 150 °C |  | <br>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



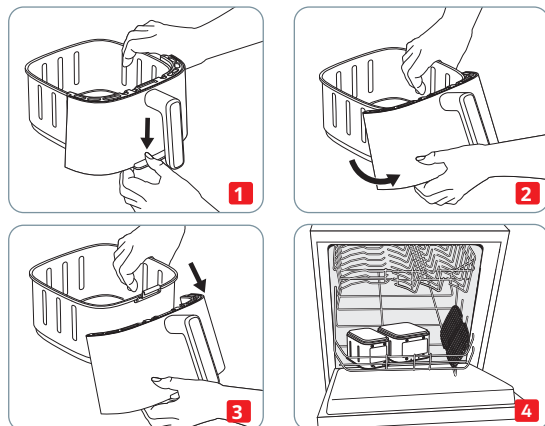
**Plats à four compatibles**  
Oven-proof dishes compatible – Ofenfeste Gerichte kompatibel – Ovenbestendige gerechten compatibel – Contenitori adatti al forno compatibili – Recipientes aptos para horno compatibles – Recipientes compativeis e resistentes ao forno

## 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

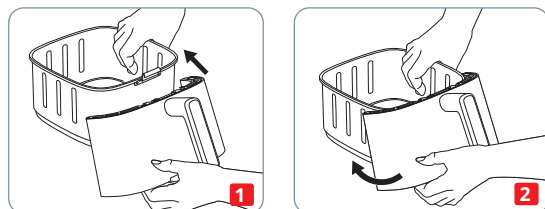
### COMMENT RETIRER LA FAÇADE ?

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.

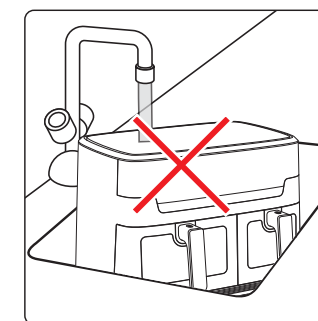
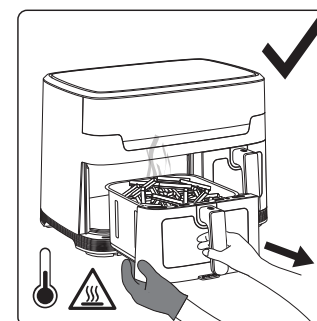
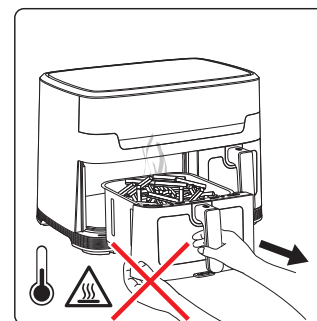
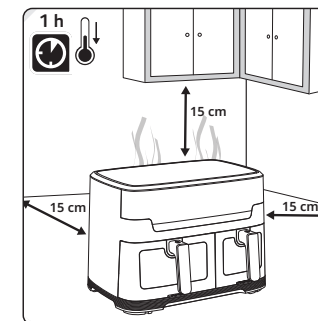
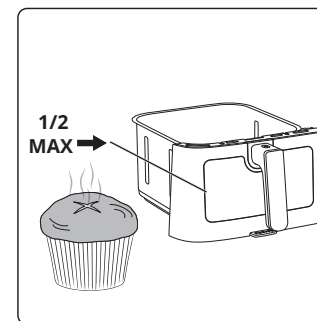
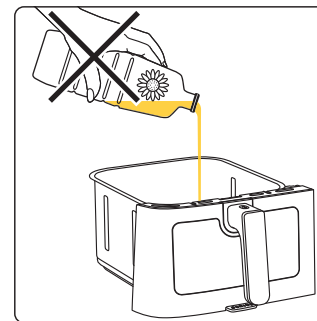
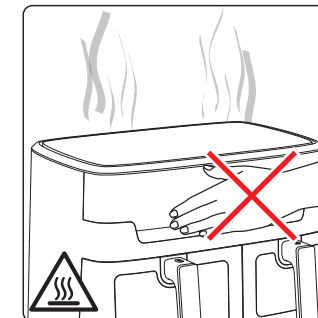
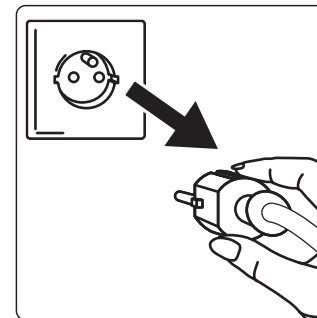
Con il nostro sistema GENIUS, separa facilmente il pannello frontale dal cassetto. Pulisci facilmente il tuo apparecchio e risparmi fino al 40% di spazio in lavastoviglie.

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

