

Moulinex



Easy Fry Silence 7L

QUICK START GUIDE / KIT DE DÉMARRAGE RAPIDE / SCHNELLSTART-ANLEITUNG / SNELSTARTGIDS /
KIT DE INICIO RÁPIDO / KIT DE INICIAÇÃO RÁPIDA / KIT DI AVVIO RAPIDO / دليل البدء السريع



en **MANUAL ONLINE**

fr Notice digitale
de Anleitung online
nl Handleiding online
es Manual en línea
pt Manual online
it Manuale online
ar الدليل على الإنترنت



LEARN MORE ABOUT YOUR 7L AIR FRYER

fr Découvrez votre air fryer - de Erfahren sie mehr über ihre Heißluftfritteuse - nl Meer informatie over uw air fryer - es Más información sobre la freidora de aire de 7 l - pt Saiba mais sobre a fritadeira de ar quente de 7 l - it Ulteriori informazioni sulla tua friggitrice ad aria 7 l - ar اعرف المزيد عن المقلاة الهوائية التي تملكها

Digital touchscreen panel

fr Écran tactile digital
de Digitales Touchscreen-Panel
nl Digitaal bedieningspaneel
es Panel táctil digital
pt Ecrã tátil digital
it Pannello touch screen digitale
ar لوحة لمس رقمية



Monitoring window*

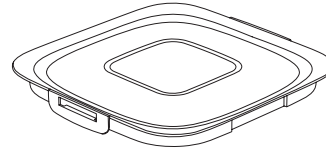
fr Fenêtre de contrôle*
de Überwachungsfenster*
nl Kijkvenster*
es Ventana de control*
pt Janela de monitorização*
it Visore per il controllo*
ar نافذة مراقبة*

Removable front panel pull

fr Tirette façade amovible
de Abnehmbare Vorderseite
nl Knop om afneembaar front
es Tirador flexible del panel frontal
pt Pega amovível
it Pannello frontale rimovibile
ar لوحة أمامية قابلة للإزالة

Cooking grid

fr Grille de cuisson
de Grillrost
nl Grillrooster
es Rejilla para cocinado
pt Grelha de cozedura
it Griglia di cottura
ar شبكة طهي

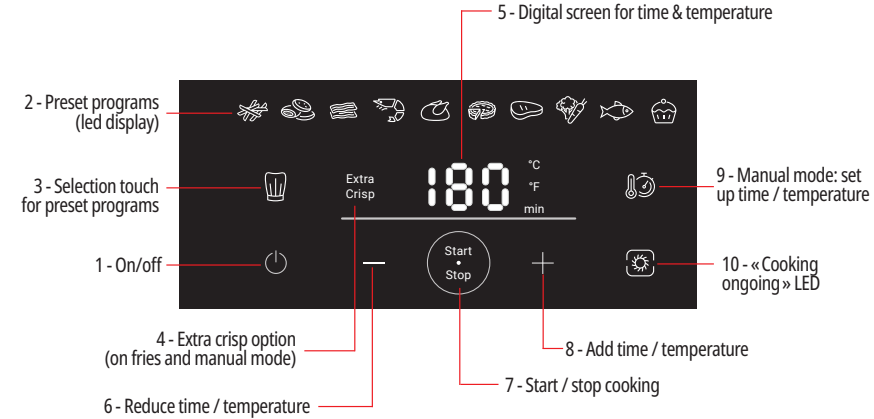


Storage lid

fr Couvercle de conservation
de Aufbewahrungsdeckel
nl Opbergdeksel
es Tapa de almacenamiento
pt Tampa de armazenamento
it Coperchio per la conservazione
ar غطاء تخزين

CONTROL PANEL

fr Panneau de contrôle - de Bedienfeld ou Steuerungstafel - nl Bedieningspaneel - es Panel de control - pt Painel de controlo - it Pannello di controllo - ar لوحة التحكم



fr

- 1 - Marche/Arrêt
- 2 - Programmes prédéfinis (Affichage LED)
- 3 - Touche de sélection des programmes prédéfinis
- 4 - Option « Extra crisp » (en mode frites ou en mode manuel)
- 5 - Ecran digital d'affichage du temps et de la température
- 6 - Réduire le temps / la température
- 7 - Démarrer / Arrêter la cuisson
- 8 - Augmenter le temps/la température
- 9 - Mode manuel : définir le temps/la température
- 10 - Led indiquant une cuisson en cours

de

- 1 - Ein/Aus
- 2 - 10 voreingestellte Programme (LED-Display)
- 3 - Auswahl Schaltfläche für voreingestellte Programme
- 4 - Extra Crisp-Option (beim Pommes frites Modus und im manuellen Modus)
- 5 - Digitales Touchdisplay für die Zeit- und Temperatureinstellung
- 6 - Zeit / Temperatur reduzieren
- 7 - Garvorgang starten / stoppen
- 8 - Zeit / Temperatur erhöhen
- 9 - Manueller Modus: Zeit / Temperatur einstellen
- 10 - „Garvorgang läuft“ LED-Signal

nl

- 1 - Aan/uit
- 2 - 10 automatische programma's (LED-scherm)
- 3 - Selectieknop voor automatische programma's
- 4 - Extra Crisp-optie (voor frietjes en handmatige stand)
- 5 - Digitaal scherm voor tijd en temperatuur
- 6 - Tijd verkorten / temperatuur verlagen
- 7 - Beginnen/stoppen met bereiden
- 8 - Tijd verlengen / temperatuur verhogen
- 9 - Handmatige stand: tijd/temperatuur instellen
- 10 - Lampje voor ' bezig met bereiden'

es

- 1 - Encendido/apagado
- 2 - Programas predefinidos (pantalla LED)
- 3 - Selección táctil de los programas preestablecidos
- 4 - Opción de dorado (en el modo manual y de patatas fritas)
- 5 - Pantalla digital para ver el tiempo y la temperatura
- 6 - Reducir tiempo/temperatura
- 7 - Iniciar/detener cocción
- 8 - Añadir tiempo/temperatura
- 9 - Modo manual: establecer tiempo/temperatura
- 10 - LED de «cocción en marcha»

pt

- 1 - Ligar/desligar
- 2 - Programas predefinidos (ecrã LED)
- 3 - Toque de seleção para programas predefinidos
- 4 - Opção extra estaladiço (nos modos batatas fritas e manual)
- 5 - Ecrã digital que mostra o tempo e a temperatura
- 6 - Reduzir tempo/temperatura
- 7 - Iniciar/parar cozedura
- 8 - Acrescentar tempo/temperatura
- 9 - Modo manual: configurar tempo/temperatura
- 10 - LED «Cooking continuing» (Cozedura em curso)

it

- 1 - On/Off
- 2 - Programmi preimpostati (display a LED)
- 3 - Display touch screen per i programmi preimpostati
- 4 - Opzione Extra Crisp (in modalità manuale e patate fritte)
- 5 - Schermo digitale per ora e temperatura
- 6 - Ridurre il tempo/la temperatura
- 7 - Avviare/interrompere la cottura
- 8 - Aumentare il tempo/la temperatura
- 9 - Modalità manuale: impostazione di tempo/temperatura
- 10 - LED «Cottura in corso»

ar

- 1 - التشغيل/إيقاف التشغيل
- 2 - 10 برامج معدة سابقاً (شاشة LED)
- 3 - تحديد البرامج المعدة سابقاً من خلال اللمس
- 4 - (القرمشة الإضافية) (على البطاطا المقلية والوضع اليدوي) خيار Extra crisp
- 5 - شاشة رقمية للوقت ودرجة الحرارة
- 6 - تقليل الوقت / درجة الحرارة
- 7 - بدء / إيقاف الطهي
- 8 - زيادة الوقت / درجة الحرارة
- 9 - الوضع اليدوي : إعداد الوقت / درجة الحرارة
- 10 - شاشة LED تعرض «COOKING ONGOING» (الطهي جاري)

*Depending on models - *Selon modèle - *Modellabhängig - *Afhankelijk van model - *Según el modelo - *Consoante o modelo - *A seconda del modello Modelle bağı olarak - حسب الطراز - *

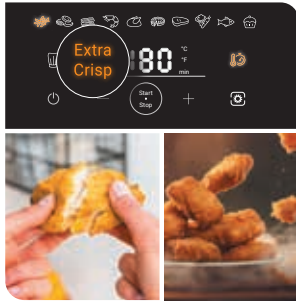
PROGRAMS

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

<p> FRIES fr Frites - de Pommes frites - nl Patat - es Patatas fritas - pt Batatas fritas - it Patatine fritte - ar بطاطا مقوية</p>	<p> NUGGETS fr Nuggets - de Nuggets - nl Nuggets - es Nuggets - pt Nuggets - it Crocchette di pollo - ar ناجتس</p>	<p> BACON / BEEF BACON fr Bacon / Bacon de boeuf - de Speck / Rindfleischspeck - nl Spek / Rundsspek - es Bacon / Tocino de buey - pt Bacon / Bacon de vaca - it Pancetta / Pancetta di manzo - ar لحم مققد / لحم مققد باللحم المقدد</p>	<p> SHRIMPS fr Crevettes - de Garnelen - nl Gambas - es Gambas - pt Camarão - it Gamberetti - ar روبيان</p>	<p> CHICKEN fr Poulet - de Hähnchen - nl Kip - es Pollo - pt Frango - it Pollo - ar دجاج</p>
<p> PIZZA fr Pizza - de Pizza - nl Pizza - es Pizza - pt Pizza - it Pizza - ar بيتزا</p>	<p> STEAK fr Steak - de Steak - nl Biefstuk - es Filete - pt Bife - it Carne - ar شرائح اللحم</p>	<p> VEGETABLES fr Légumes - de Gemüse - nl Groenten - es Verduras - pt Vegetais - it Verdure - ar خضروات</p>	<p> FISH fr Poisson - de fisch - nl Vis - es Pescado - pt Peixe - it Pesce - ar سمك</p>	<p> CAKE fr Gâteau - de Torte - nl Taart - es Pastel - pt Bolo - it Torta - ar الكيك</p>




EXTRA CRISP MODE : TO ACTIVATE FOR EVEN CRISPIER FOOD

fr Mode extra croustillant : à activer pour des aliments encore plus croustillants / de Extra crisp-modus: aktivieren für noch knusprigere speisen / nl Extra crisp-modus: activeer voor nog krokanter eten / es Modo de dorado: actívalo para comidas aún más crujientes / pt Modo extra crocante: ativar para alimentos ainda mais crocantes / it Modalità extra crisp: da attivare per alimenti ancora più croccanti / ar extra crisp (القرمشة الإضافية): للتنشيط للحصول على طعام أكثر قرمشة






- en** - Function available in French Fry mode and Manual mode: when the « Extra Crispy » option is activated, the appliance runs at high speed and delivers even crispier food!
- fr** - Fonction disponible en mode Frites et en mode Manuel: lorsque l'option « Extra Croustillant » est activée, l'appareil fonctionne à grande vitesse et fournit des aliments encore plus croustillants !
- de** - Funktion im Pommes frites-Modus und im manuellen Modus verfügbar: Wenn die Option « Extra knusprig » aktiviert ist, arbeitet das Gerät mit hoher Geschwindigkeit und liefert noch knusprigeres Essen!
- nl** - Functie beschikbaar in de frituurstand en handmatige stand: wanneer de optie « Extra krokant » is geactiveerd, draait het apparaat op hoge snelheid en levert het nog krokanter voedsel!
- es** - Esta función está disponible en el modo manual y el de patatas fritas: cuando la opción de dorado se activa, el aparato funciona a velocidad máxima y proporciona alimentos aún más crujientes.
- pt** - Função disponível nos modos fritar e manual: quando a opção extra crocante está ativada, o aparelho funciona a alta velocidade e proporciona alimentos ainda mais estaladiços!
- it** - Funzione disponibile in modalità manuale e patatine fritte: quando l'opzione Extra Crisp è attivata, l'apparecchio funziona ad alta velocità e garantisce cibi ancora più croccanti!
- ar** - الوظيفة متوفرة في وضع القلي الفرنسي والوضع اليدوي: عند تفعيل خيار «المقرمش الإضافي»، يعمل الجهاز بسرعة عالية ويقدم طعامًا أكثر هشاشة!




en : NOTE ABOUT ON-GOING COOKING LED :

- The LED  lights up and stays on when cooking is in progress.
- The LED  flashes when cooking is paused.
- The LED  is off when cooking is stopped.




fr : NOTE SUR L'ACTIVATION DE LA LED :

- La LED  s'allume et reste allumée lorsque la cuisson est en cours.
- La LED  clignote lorsque la cuisson est en pause.
- La LED  est éteinte lorsque la cuisson est arrêtée.

de : HINWEIS ZUR LED FÜR DEN LAUFENDEN KOCHVORGANG:




- Die LED  leuchtet auf und bleibt an, wenn der Kochvorgang läuft.
- Die LED  blinkt, wenn der Kochvorgang pausiert ist.
- Die LED  ist ausgeschaltet, wenn der Kochvorgang gestoppt wurde.

nl : OPMERKING OVER DE LED VOOR DE LOPENDEN KOOKPROCES:




- De LED  gaat branden en blijft aan wanneer het koken bezig is.
- De LED  knippert wanneer het koken gepauzeerd is.
- De LED  is uit wanneer het koken gestopt is.






es : NOTA SOBRE LA LED DEL PROCESO DE COCCIÓN EN CURSO:

- La LED  se enciende y permanece encendida cuando la cocción está en progreso.
- La LED  parpadea cuando la cocción está en pausa.
- La LED  está apagada cuando la cocción está detenida.





pt : NOTA SOBRE A LED DO PROCESSO DE COZINHA EM ANDAMENTO:

- A LED  acende e permanece acesa quando a cozedura está em progresso.
- A LED  pisca quando a cozedura está em pausa.
- A LED  está apagada quando a cozedura é interrompida.

it : NOTA SULLA LED DEL PROCESSO DI COTTURA IN CORSO:

- La LED  si accende e rimane accesa quando la cottura è in corso.
- La LED  lampeggia quando la cottura è in pausa.
- La LED  è spenta quando la cottura è fermata.

ar :

- ملاحظة حول LED  أثناء عملية الطهي: تضيء LED  وتظل مضاءة عندما يكون الطهي قيد التنفيذ. أ.
- يومض LED  عندما يتم إيقاف الطهي مؤقت.
- تكون LED  مطفأة عندما يتوقف الطهي.

2 LEVELS COOKING GRID

fr Grille de cuisson à 2 niveaux 2 - de Stufiges Kochgitter 2 - nl Niveau kookrooster - es Rejilla con 2 niveles de cocinado - pt Grelha de cozedura de 2 níveis - it Griglia di cottura a 2 livelli - ar شبكة طهي بمستويين



fr - POSITION INFÉRIEURE: Utilisez cette position pour cuire des ingrédients tels que de grandes quantités de viande, de légumes ou de frites, en profitant de toute la surface du bol.
- POSITION SUPÉRIEURE: Utilisez cette position pour cuire des ingrédients plus petits comme du pain grillé, des pavés de saumon, des steaks hachés ou des tranches d'aubergine. Cela vous permettra de mieux les dorer et de les attraper plus facilement.

de - UNTERE POSITION: Verwenden Sie diese Position, um größere Mengen an Fleisch, Gemüse oder Pommes Frites zu garen und die gesamte Fläche der Schüssel zu nutzen.
- OBERE POSITION: Verwenden Sie diese Position, um kleinere Zutaten wie Toast, Lachssteaks, Burger-Patties oder Auberginenscheiben zu garen. Dadurch werden sie besser gebräunt und lassen sich leichter entnehmen.

nl - LAGERE POSITIE: Gebruik deze positie om grotere hoeveelheden vlees, groenten of friet te bereiden en optimaal gebruik te maken van het volledige oppervlak van de kom.

- HOGERE POSITIE: Gebruik deze positie voor kleinere ingrediënten zoals toast, zalmsteaks, hamburgers of aubergineplakken. Dit helpt om ze beter te bruinen en gemakkelijker op te pakken.

es - POSICIÓN INFERIOR: Utiliza esta posición para cocinar ingredientes como grandes cantidades de carne, verduras o patatas fritas, aprovechando toda la superficie del recipiente.
*- POSICIÓN MÁS ALTA: Utiliza esta posición para cocinar ingredientes más pequeños, como tostadas, filetes de salmón, hamburguesas o lonchas de berenjena. Te permitirá dorarlos mejor y sacarlos más fácilmente.

pt - * - POSIÇÃO INFERIOR: utilize esta posição para preparar ingredientes, como grandes quantidades de carne, legumes ou batatas fritas, tirando partido de toda a superfície da cuba.
* - POSIÇÃO SUPERIOR: utilize esta posição para preparar ingredientes mais pequenos, como torradas, postas de salmão, hambúrgueres ou fatias de beringela. Permite-lhe alourá-los melhor e pegar neles mais facilmente.

it - POSIZIONE INFERIORE: utilizzare questa posizione per cuocere ingredienti come grandi quantità di carne, verdure o patatine, sfruttando l'intera superficie del recipiente.
*- POSIZIONE SUPERIORE: utilizzare questa posizione per cuocere ingredienti più piccoli come toast, bistecche di salmone, bistecche di hamburger o fette di melanzane. In questo modo sarà possibile rosolarli meglio e prenderli più facilmente.

- ar

شبكة طهي بمستويين
- المستوى السفلي: استخدم هذا الوضع لطهي كميات كبيرة من اللحوم أو الخضروات أو البطاطس المقوية، مستفيدًا من كامل سطح الوعاء.
- المستوى العلوي: استخدم هذا الوضع لطهي المكونات الصغيرة مثل التوست، شرائح السلمون، البرغر أو شرائح الباذنجان. سيساعد ذلك على تحميرها بشكل أفضل والتقاطها بسهولة أكبر.



COOKING GUIDE

fr Table de cuisson - de Kochleitfaden - nl kookgids - es Guía de cocina - pt Guia de cozedura - it Guida alla cottura - ar دليل الطهي - تحضير الطعام في المنزل بطريقة أسهل وأكثر هدوءاً

📖	🕒	🕒	🌡️	🍽️	SHAKE
FRIES - FRITES - POMMES FRITES - FRIET - FRITOS - BATATAS FRITAS - PATATINE FRITTE - بطاطا مقلية					
	200 g - 1400 g	18-40 min	190°C		X 2
	200 g - 1000 g	18 - 50 min	190°C		X 2
	200 g - 1600 g	8 - 50 min	190°C		X 2
MEAT - VIANDE - FLEISCH - VLEES - POLLO - FRANGO - POLLO - لحم					
	x 4 pieces	6 - 10 min	200°C	MANUAL	X 1 flip
	4 - 24 pieces	10 - 14 min	200°C		X 1 flip
	1200 g - 1800 g	50 - 60 min	200°C		-
	1 - 5 pieces	10 - 12 min	200°C		X 1
SNACKS - TENTEMPIÉS - SNACKS - SPUNTINI - وجبات خفيفة					
	4 - 18 pieces	12 min	200°C	Manual	-
	4 - 16 pieces	10 - 12 min	200°C	Manual	-
	x 2-9	7 min	200°C		-
	400 - 1200 g	25 - 40 min	200°C		X 2
FISH - POISSON - FISCH - VIS - PESCADO - PEIXE - PESCE - سمك					
	1 - 5 pieces	8 - 10 min	200°C		x1 flip
	6 - 18 pieces	8 - 10 min	140°C		x1 flip
CAKE - GÂTEAU - TORTE - CAKE/TAART - TARTA - BOLO - TORTA - الكيك					
	2 - 7 pieces	15 min	160°C		-

COOKING TIPS

fr Conseils de cuisine / de tips zum frittieren / nl Baktip / es Consejos de cocción / pt Sugestões de cozedura / it Suggestimenti di cottura / ar نصائح الط

en - Shake regularly your food in the drawer for homogeneous cooking.



fr - Secouez régulièrement vos aliments dans la cuve pour une cuisson homogène.

de - Schütteln Sie Ihre Speisen regelmäßig im Garkorb, um ein gleichmäßiges Garen zu ermöglichen.

nl - Schud het voedsel in de lade regelmatig zodat het eten gelijkmatig gaart.

es - Remueve la comida en la cesta con frecuencia

para un cocinado homogéneo.

pt - Mexa regularmente os alimentos na cuba para uma cozedura homogénea.

it - Scuotere regolarmente gli alimenti nel cestello per una cottura omogenea.

ar - اعد إلى هز طعامك الذي وضعته في الدرج بانتظام للحصول على طهي متجانس.

en - Oven-proof dishes compatible



fr - Plats à four compatibles

de - Kompatibel mit ofenfestem Geschirr

nl - Geschikt voor ovenbestendige schalen

es - Compatible con fuentes para horno

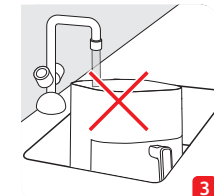
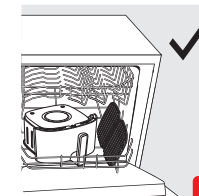
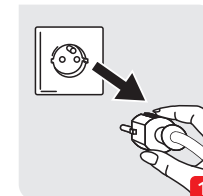
pt - Compatível com tabuleiros de forno

it - Pirofile da forno compatibili

ar - متوافقة مع الأوعية المقاومة للفرن

CLEANING TIPS

fr Conseils de nettoyage - de Tipps zur Reinigung - nl Schoonmaak-tips - es Consejos de limpieza - pt Sugestões de limpeza - it Suggestimenti per la pulizia - ar نصائح التنظيف

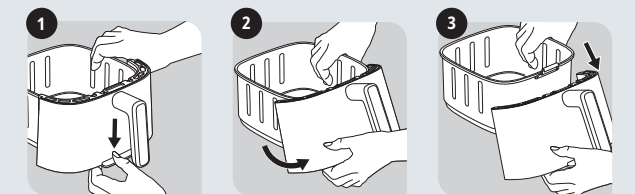


MOULINEX GENIUS SYSTEM

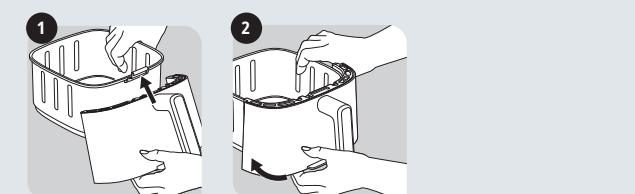
DETACHABLE FRONT: FOR EASY CLEANING & EASY STORAGE

fr Façade amovible : pour un lavage facile et une conservation optimale. / de Abnehmbare vorderseite: für eine einfache reingung und aufbewahrung / nl Afneembaar voorpaneel: voor eenvoudig schoonmaken en eenvoudig opbergen / es Parte frontal desmontable: para una limpieza y almacenamiento sencillos / pt Parte da frente amovível: para limpeza e arrumação fáceis / it Parte anteriore rimovibile: per pulizia e conservazione semplici / ar واجهة أمامية قابلة للفصل: لسهولة التنظيف والتخزين

HOW TO REMOVE THE FRONT OF THE DRAWER?



HOW DO I CLIP BACK MY REMOVABLE FRONT PANEL?



STORE YOUR LEFTOVERS

fr Conservez vos aliments ! / de Die reste aufbewahren / nl Bewaar restjes / es Guarda las sobras / pt Guarde as sobras / it Conservazione degli avanzi / ar احتفظ ببقايا الطعام

en - Store your leftovers right in the fridge thanks to the accessory lid.



fr - Conservez vos aliments directement dans le réfrigérateur grâce au couvercle de conservation.

de - Dank des mitgelieferten Deckels können Sie Ihre Reste direkt im Kühlschrank aufbewahren.

nl - Bewaar je restjes in de koelkast dankzij het accessoiredeksel.

es - Guarde las sobras directamente en el frigorífico gracias a la tapa accesoria.

pt - Guarde as suas sobras no frigorífico graças à tampa acessória.

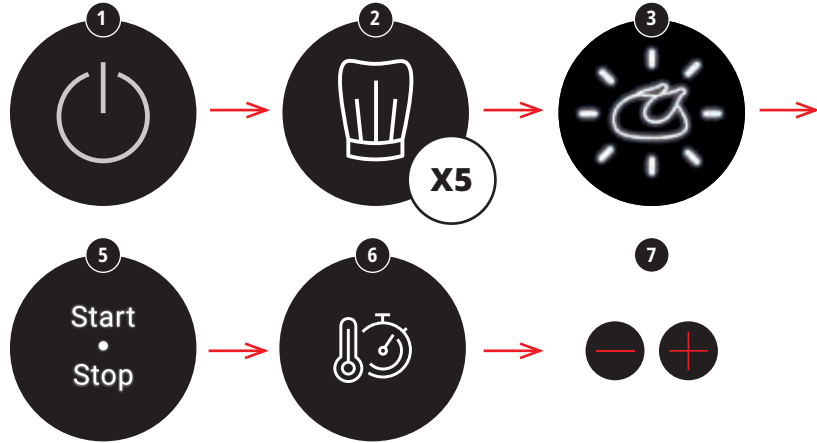
it - Conservate gli avanzi direttamente in frigorifero grazie al coperchio accessorio.

ar - خزني بقايا الطعام في التلاجة مباشرة بفضل الغطاء الملحق.



FIRST TIME IN MANUAL MODE

fr Première cuisson en mode manuel / de Erste verwendung im manuellen modus / nl De handmatige modus de eerste keer gebruiken / es Uso del modo manual por primera vez / pt Primeira utilização no modo manual / it Prima volta in modalità manuale / ar لأول مرة في الوضع اليدوي



- en**
1 - ON/OFF
2 3 - Press on the toque until select the ingredient you want.
4 - Insert your chicken into the drawer
5 - Start the cooking
6 - Click here to adjust time/temperature if needed
7 - Reduce time/temperature or add time/temperature

- nl**
1 - AAN/UIT
2 3 - Druk op de knop om het gewenste ingrediënt te selecteren.
4 - Plaats de kip in de lade
5 - Start de bereiding
6 - Klik hier om de tijd/temperatuur aan te passen
7 - Pas de temperatuur en de tijd naar wens aan

- it**
1 - ON/OFF
2 3 - Premere sul simbolo del cappello da cuoco fino a selezionare l'ingrediente desiderato.
4 - Inserire il pollo nel cestello
5 - Avviare la cottura
6 - Fare clic qui per regolare il tempo/la temperatura
7 - Ridurre o aumentare il tempo/la temperatura

- fr**
1 - MARCHE/ARRÊT
2 3 - Appuyez sur la toque jusqu'à l'ingrédient que vous souhaitez sélectionner.
4 - Insérez votre poulet dans la cuve.
5 - Démarrer la cuisson
6 - Cliquez ici pour ajuster le temps/la température si besoin
7 - Diminuer/Augmenter le temps/la température

- es**
1 - ENCENDIDO/APAGADO
2 3 - Pulsa para seleccionar el ingrediente que quieras.
4 - Mete el pollo en la cesta
5 - Inicia la cocción
6 - Haz clic aquí para ajustar el tiempo/temperatura
7 - Reduce o añade tiempo/temperatura

- ar**
1 - التشغيل / إيقاف التشغيل
2 3 - اضغط على قبة الطهي حتى تختار المكون الذي تريده.
4 - ضع الدجاج في الدرج
5 - ابدأ الطهي
6 - انقر هنا لتعديل الوقت / درجة الحرارة
7 - قلل الوقت / درجة الحرارة أو زد الوقت / درجة الحرارة

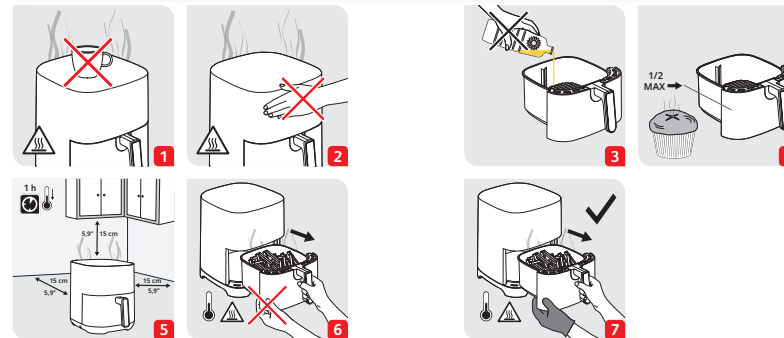
- de**
1 - EIN/AUS
2 3 - Drücken Sie auf die Taste, bis die gewünschte Zutat ausgewählt ist.
4 - Legen Sie das Hähnchen in den Garkorb
5 - Starten Sie den Garvorgang
6 - Tippen Sie hier, um die Zeit/Temperatur einzustellen
7 - Zeit/Temperatur reduzieren oder Zeit/Temperatur erhöhen

- pt**
1 - LIGAR/DESLIGAR
2 3 - Prima no símbolo do chapéu de cozinheiro até seleccionar o ingrediente pretendido.
4 - Insira o frango na cuba
5 - Comece a cozinhar
6 - Clique aqui para ajustar o tempo/a temperatura
7 - Reduza ou acrescente tempo/temperatura



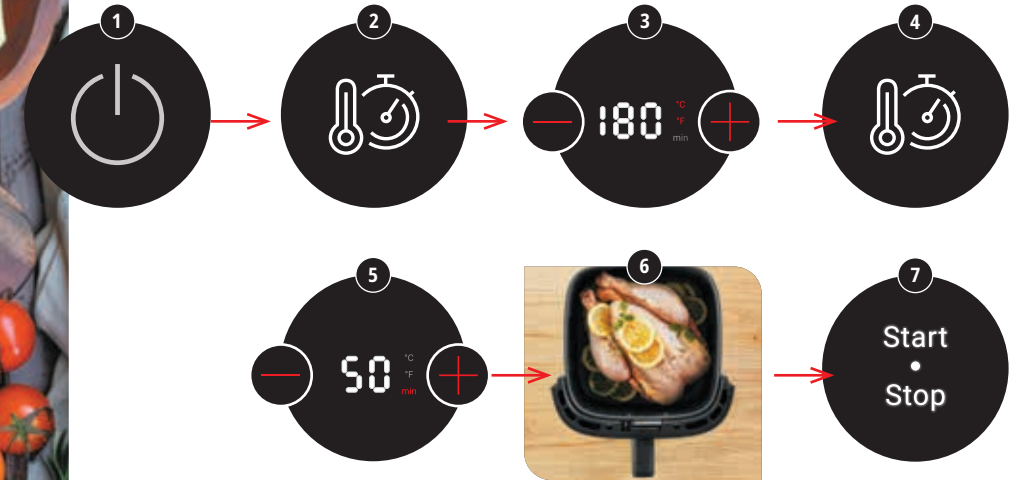
SAFETIES

fr Sécurité - de Sicherheiten - nl Veiligheden - es Seguridades - pt Seguranças - it Sicurezza - ar السلامة



I WANT TO MANAGE THE COOKING MYSELF!

fr Je souhaite gérer moi-même la cuisson d'un ingrédient! / de Ich möchte das garen selbst kontrollieren! / nl Ik wil zelf de voedselbereiding regelen / es Quiero encargarme del cocinado sin ayuda! / pt Quero ser eu a controlar a cozedura! / it Voglio controllare la cottura in autonomia. / ar أريد أن أتدبر أمر الطهي



- en**
1 - ON/OFF
2 3 - Adjust the temperature
4 5 - Adjust the time
6 - Insert your chicken into the drawer
7 - Start the cooking

- nl**
1 - AAN/UIT
2 3 - Stel de temperatuur in
4 5 - Stel de tijd in
6 - Plaats de kip in de lade
7 - Start de bereiding

- it**
1 - ON/OFF
2 3 - Regolare la temperatura
4 5 - Regolare il tempo
6 - Inserire il pollo nel cestello
7 - Avviare la cottura

- fr**
1 - MARCHE/ARRÊT
2 3 - Ajuster la température
4 5 - Ajuster le temps
6 - Insérez votre poulet dans la cuve.
7 - Démarrer la cuisson

- es**
1 - ENCENDIDO/APAGADO
2 3 - Ajusta la temperatura
4 5 - Ajusta el tiempo
6 - Mete el pollo en la cesta
7 - Inicia la cocción

- ar**
1 - التشغيل / إيقاف التشغيل
2 3 - تعديل درجة الحرارة
4 5 - تعديل الوقت
6 - ضع الدجاج في الدرج
7 - ابدأ الطهي

- de**
1 - EIN/AUS
2 3 - Temperatur einstellen
4 5 - Zeit einstellen
6 - Legen Sie das Hähnchen in den Garkorb
7 - Starten Sie den Garvorgang

- pt**
1 - LIGAR/DESLIGAR
2 3 - Ajuste a temperatura
4 5 - Ajuste o tempo
6 - Insira o frango na cuba
7 - Comece a cozinhar

Easy Fry Silence 7L

THE MOST SILENT AIR FRYER BY MOULINEX*

fr La friteuse sans huile la plus silencieuse, par Moulinex / **de** Die leiseste heißluftfritteuse von Moulinex / **nl** De stilste heteluchtfriteuse van Moulinex / **es** La freidora de aire más silenciosa de Moulinex / **pt** A fritadeira a ar quente mais silenciosa da Moulinex / **it** La friggitrice ad aria di Moulinex più silenziosa / **ar** المقلاة الهوائية الأكثر هدوءًا من تيفال

DOWNLOAD MOULINEX RECIPE APP

fr Téléchargez l'app de recettes Moulinex / **de** Download der Moulinex rezepte-app / **nl** Moulinex recepten-app downloaden / **es** Descarga la app Moulinex / **pt** Descarregar a aplicação de receitas Moulinex / **it** Scarica l'app Moulinex per le ricette / **ar** حمل تطبيق الوصفات 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 al movimiento Moulinex / **pt** Junte-se ao movimento Moulinex! / **it** Unisciti al movimento Moulinex! / **ar** انضم إلى حركة Moulinex



MOULINEX APP



YOUTUBE CHANNEL

fr CHAÎNE YOUTUBE - **de** YOUTUBE-KANAL - **nl** YOUTUBE-KANAAL - **es** CANAL YOUTUBE - **pt** CANAL DO YOUTUBE - **it** CANALE YOUTUBE - **ar** قناة يوتيوب



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 / **ar** كت أفضص و رشن #easyfryfamily



en *In air fry mode for cooking French Fries, tests carried out in accordance with standard IEC60704 / **fr** *En mode air fry pour la cuisson de frites, tests effectués selon la norme IEC60704 / **de** *Im Air-Fry-Modus zum Kochen von Pommes frites, Tests gemäß IEC60704 durchgeführt / **nl** *In de luchtfrituurstand voor het bakken van chips, tests uitgevoerd in overeenstemming met de norm IEC60704 / **es** *En modo freír al aire para cocinar Chips, pruebas realizadas según la norma IEC60704 / **pt** *No modo de fritura ao ar livre para cozinhar batatas fritas, testes efectuados em conformidade com a norma IEC60704 / **it** *In modalità air fry per la cottura di Chips, test eseguiti in conformità alla norma IEC60704 / **ar** *في وضع القلي بالهواء لطهي رقائق البطاطس المقلية في الهواء، أجريت الاختبارات وفقاً للمعيار IEC60704