

# Moulinex®

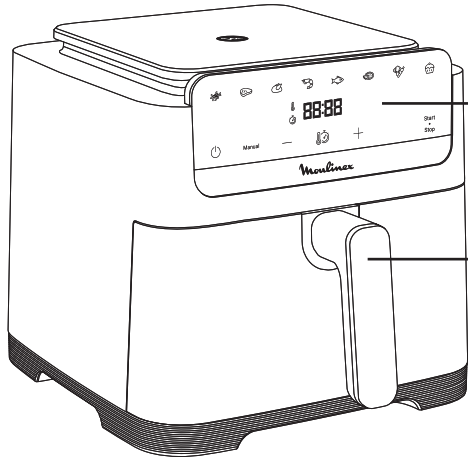
## EASY FRY MEGA COMPACT



- en
- fr
- de
- nl
- es
- pt
- it
- el

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



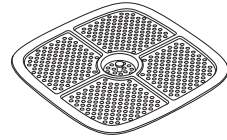


### DIGITAL TOUCHSCREEN PANEL

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

### DRAWER

**fr** Cuve - **de** Garkorb - **nl** Lade - **es** Cubeta - **pt** Cúba - **it** Teglia - **el** Ταψί



### 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 - **el** αφαιρούμενη σχάρα κανονικού μεγέθους

### COOKING TIPS

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



### 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. - **el** Βεβαιώσου ότι τοποθετείς πάντα αρκετό φαγητό πάνω στο χαρτί ψησίματος ώστε να παραμείνει στον πάτο του συρταριού.



### 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 - **el** Ανακατεύετε τακτικά για να διασφαλίσετε ότι το φαγητό μαγειρεύεται ομοιόμορφα



### 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 - **el** Πιάτα συμβατά με φούρνο

### TEMPERATURE DISPLAY

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

### TIMER DISPLAY

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



### 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 - **el** 8 προεπιλεγμένα προγράμματα

### TEMPERATURE SETTING

**fr** Réglage de la température - **de** Temperatureinstellung - **nl** Temperatuurinstelling - **es** Ajuste de Temperatura - **pt** Definição da temperatura - **it** Impostazione temperatura - **el** Ρύθμιση της θερμοκρασίας

### 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 - **el** Ρύθμιση χρόνου μαγειρέματος

## PROGRAMS

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



### FRENCH FRIES

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



### STEAK

**fr** Steak - **de** Steak - **nl** Biefstuk - **es** Carne - **pt** Bife - **it** Carne - **el** μπιριζόλα



### ROASTED CHICKEN

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



### SHRIMPS

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



### FISH

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



### PIZZA

**fr** Pizza - **de** Pizza - **nl** Pizza - **es** Pizza - **pt** Pizza - **it** Pizza - **el** Πίτσα



### VEGETABLES

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



























### DESSERTS

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

## COOKING GUIDE

fr GUIDE DE CUISSON - de ANLEITUNG ZUM KOCHEN - nl KOOKGIDS -  
es GUÍA DE COCINA - pt GUIA DE COZEDURA - it GUIDA ALLA COTTURA - el ΟΔΗΓΟΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ

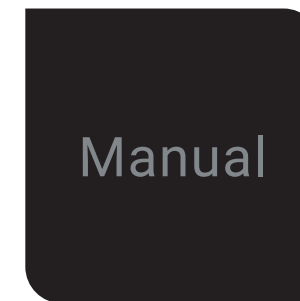
				SHAKE
<b>POTATOES &amp; FRIES - POMMES DE TERRE &amp; FRITES - KARTOFFELN &amp; POMMES - AARDAPPELEN &amp; FRIET - PAPAS Y PAPAS FRITAS - BATATAS E BATATAS FRITAS - PATATE E PATATINE FRITTE - ΠΑΤΑΤΕΣ ΚΑΙ ΠΑΤΑΚΙΑ</b>				
	500 g - 1,5 kg	22 - 40 min	180 °C	 Yes
<b>MEAT &amp; POULTRY - VIANDE &amp; VOLAILLE - GEFLÜGEL &amp; FLEISCH - VLEES &amp; GEVOGELTE - CARNE &amp; AVES DE CORRAL - CARNE E AVES - CARNE E POLLAME - ΚΡΕΑΣ ΚΑΙ ΠΟΥΛΕΡΙΚΑ</b>				
	100 - 600 g (1 to 4 pcs)	12 min	180°C	
	500 g - 1,5 kg	40 min	200°C	
	Up to 2 kg	45 - 60 min	200°C	
<b>FISH - POISSON - FISCH - VIS - PEZ - PEIXE - PESCE - ΨΑΡΙ</b>				
	100 - 700 g (1 to 5 pcs)	12 - 18 min	160°C	
	300 - 600 g (15 to 30 pcs)	6 - 14 min	190°C	 Yes
<b>SNACKS - HAPJES - APERITIVOS - LANCHES - SNACK - ΣΝΑΚ</b>				
	300 - 700 g (15 to 25 pcs)	10 - 15 min	200°C	 Yes
	200 - 500 g (one 24 cm pizza)	5 - 10 min	190°C	
<b>VEGETABLES - LÉGUMES - GEMÜSE - GROENTEN - VERDURAS - VEGETAIS - VERDURE - ΛΑΧΑΝΙΚΑ</b>				
	300 - 600 g	14 - 16 min	180°C	
<b>BAKING - PÂTISSERIE - BACKEN - BAKKEN - HORNADA - SOBREMESAS - DOLCI - ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ</b>				
	4 to 9 pcs	18 min	180°C	

## 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 - el ΜΑΓΕΪΡΕΜΑ ΣΕ ΧΕΙΡΟΚΪΝΗΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΓΙΑ ΠΡΩΤΗ ΦΟΡΑ



1



2



3



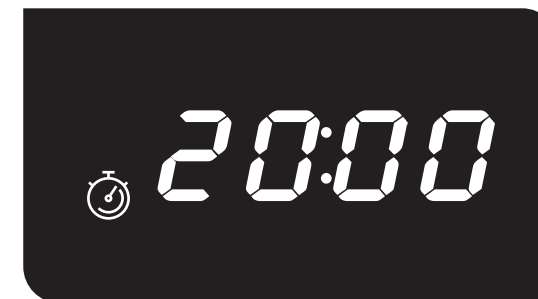
4



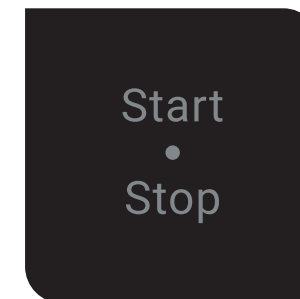
5



6



7



8

## AVAILABLE ON CERTAIN MODELS

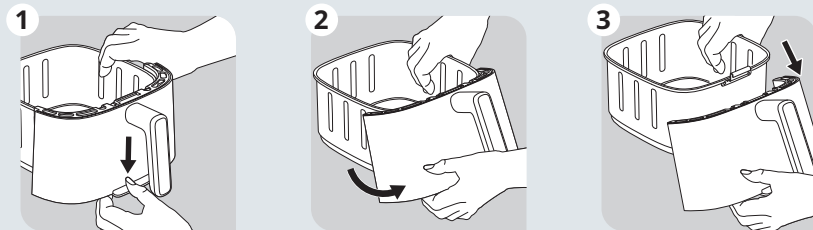
fr Disponible sur certains modèles - de Verfügbar auf bestimmten Modellen - nl Beschikbaar op bepaalde modellen - es Disponible en ciertos modelos - pt Disponível em certos modelos - it Disponibile su alcuni modelli - el Διαθέσιμο σε ορισμένα μοντέλα

## 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 - el Αποσπώμενο μπροστινό μέρος για εύκολο καθάρισμα και εύκολη αποθήκευση

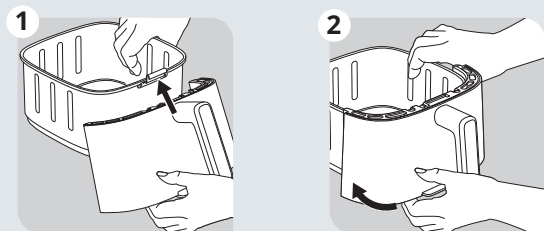
### HOW TO REMOVE THE FRONT PANEL

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 - el Πώς να αφαιρέσετε το μπροστινό πάνελ



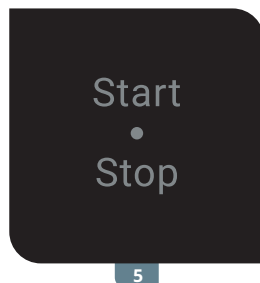
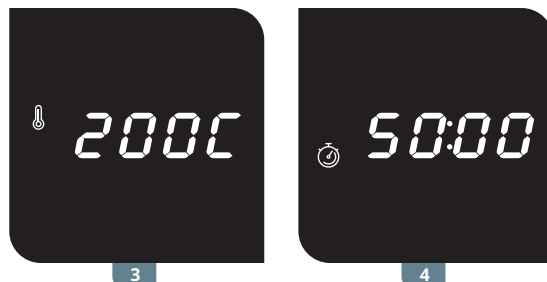
### HOW TO CLEAN AND REATTACH THE FRONT PANEL

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 - el Πώς να καθαρίσω και να επανατοποθετήσω την πρόσοψη του κάδου



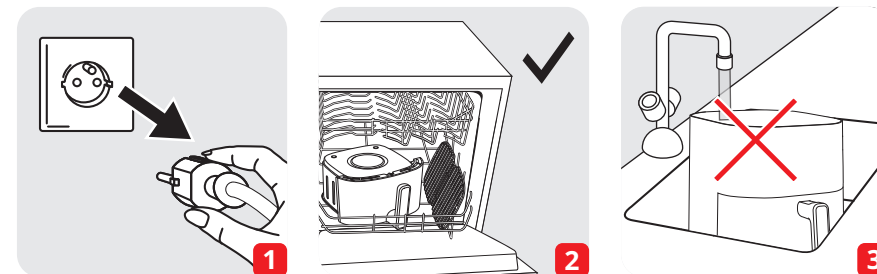
### COOKING WITH THE AUTOMATIC PRESET PROGRAM FOR THE FIRST TIME

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 COOKING WITH THE AUTOMATIC PRESET PROGRAM FOR THE FIRST TIME - it COOKING WITH THE AUTOMATIC PRESET PROGRAM FOR THE FIRST TIME - el COOKING WITH THE AUTOMATIC PRESET PROGRAM FOR THE FIRST TIME



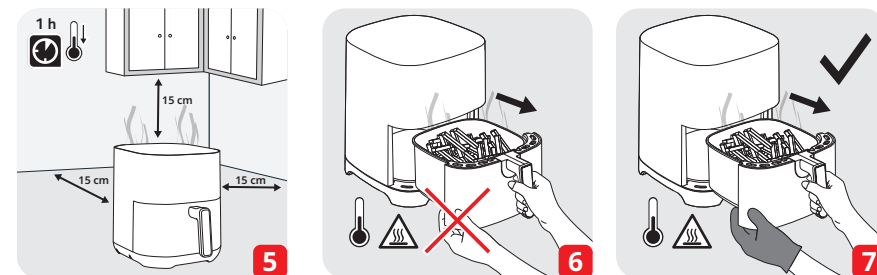
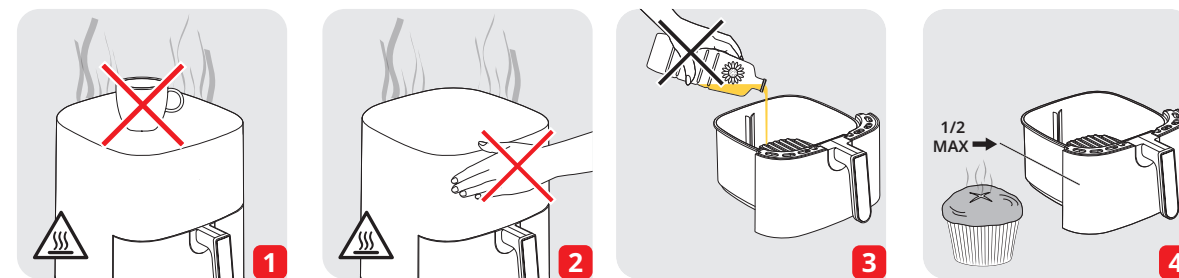
### CLEANING TIPS

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



### SAFETIES

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



# 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  
el ΚΑΝΤΕ ΛΗΨΗ ΤΗΣ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ ΣΥΝΤΑΓΩΝ ΤΗΣ 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! - el ΕΛΑΤΕ ΚΑΙ ΕΞΕΙΣ ΣΤΟ ΚΙΝΗΜΑ ΤΗΣ 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 - el ΔΗΜΟΣΙΕΥΣΤΕ ΤΙΣ ΣΥΝΤΑΓΕΣ ΣΑΣ #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 - el ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ - Η ΘΗΚΗ ΤΟΥ ΚΑΛΩΔΙΟΥ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΘΕΙ ΣΩΣΤΑ ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

