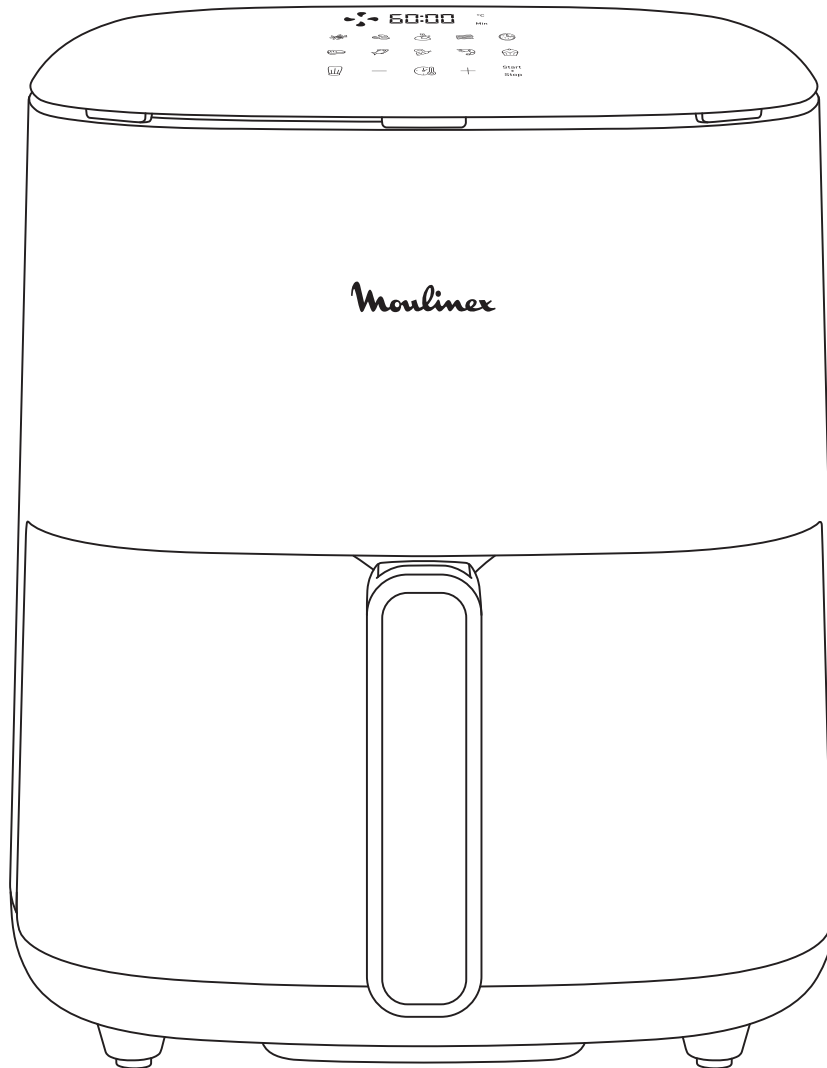


Moulinex®

## EASY FRY POP

en QUICK START GUIDE - fr KIT DE DÉMARRAGE RAPIDE - de SCHNELLSTART-ANLEITUNG  
- nl SNELSTARTGIDS - es GUÍA RÁPIDA DE INICIO - pt KIT DE INÍCIO RÁPIDO  
- it KIT DI AVVIO RAPIDO - el KIT ΓΡΗΓΟΡΗΣ ΕΚΚΙΝΗΣΗΣ



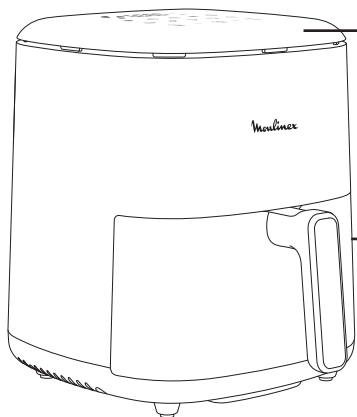
en your manual online  
fr votre notice en ligne  
de Ihre Anleitung online  
nl uw handleiding online  
es su manual en línea  
pt o seu manual online  
it il tuo manuale online  
el το εγχειρίδιό σας online



en  
fr  
de  
nl  
es  
pt  
it  
el

## YOUR PRODUCT

fr VOTRE PRODUIT - de IHR PRODUKT - nl JOUW PRODUCT - es TU PRODUCTO -  
pt KIT DE INÍCIO RÁPIDO - it TEN PRODUKT - el KIT ΓΡΗΓΟΡΗΣ ΕΚΚΙΝΗΣΗΣ

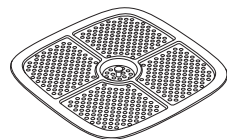


### DIGITAL TOUCHSCREEN PANEL

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 Cuba - 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 GRELHA PADRÃO AMOVÍVEL - it GRIGLIA REMOVIBILE STANDARD - el ΑΦΑΙΡΟΥΜΕΝΗ ΣΧΑΡΑ ΚΑΝΟΝΙΚΟΥ ΜΕΓΕΘΟΥΣ



**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 παραμένει 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

## PRODUCT INTERFACE

fr INTERFACE PRODUIT - de PRODUKTBEREICH - nl BEDIENINGSSCHERM - es INTERFAZ DEL PRODUCTO -  
pt INTERFACE DO PRODUTO - it INTERFACCIA PRODOTTO - el ΔΙΕΠΙΛΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

### 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



### 10 PRE-SETS PROGRAMS

fr 10 programmes prédéfinis - de 10 voreingestellte Programme - nl 10 automatische programma's - es 10 programas preestablecidos - pt 10 programas predefinidos - it 10 programmi preimpostati - el 10 προεπιλεγμένα προγράμματα

### SELECTION TOUCH FOR PRESET PROGRAMS

fr Touche de sélection des programmes prédéfinis - de Auswahl Schaltfläche für voreingestellte Programme - nl Selectietoets voor automatische programma's - es Selección táctil de los programas preestablecidos - pt Toque de seleção para programas predefinidos - it Display touch screen per i programmi preimpostati - el Επιλογή αφής για 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 Τηγανιτές πατάτες



### NUGGETS

fr Nuggets / croquettes - de Nuggets - nl Nuggets - es Pepitas - pt Nuggets frango - it Crocchette di pollo - el κατομπουκιές



### ROASTED CHICKEN

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



### BACON / BEEF BACON

fr Bacon - de Speck - nl Spek - es Tocino - pt Bacon - it Pancetta - el Μπέικον



### PIZZA

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



### STEAK

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



### FISH

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



### VEGETABLES

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



### SHRIMPS

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




























### 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> |   |   |   |   |       |
|    | 300 - 800 g   | 20 - 30 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 - 500 g   | 6 - 10 min  | 180°C   |    |       |
|    | 100 - 500 g   | 12 - 19 min   | 180°C   |    |       |
|    | 1000 g  | 45 min  | 200°C   |    |       |
| <b>FISH - POISSON - FISCH - VIS - PEZ - PEIXE - PESCE - ΨΑΡΙ</b>  |   |   |   |   |       |
|   | 350 g   | 15 - 17 min   | 140°C   |    |       |
|    | 12 pcs  | 4 min   | 170°C   |    | Yes   |
| <b>SNACKS - HAPJES - APERITIVOS - LANCHES - SNACK - ΣΝΑΚ</b>  |   |   |   |   |       |
|   | 100 - 600 g   | 7 - 15 min  | 200°C   |   | Yes   |
|    | 400 g   | 7 min   | 190°C   |  |       |
| <b>VEGETABLES - LÉGUMES - GEMÜSE - GROENTEN - VERDURAS - VEGETAIS - VERDURE - ΛΑΧΑΝΙΚΑ</b>  |   |   |   |   |       |
|    | 400 - 700 g   | 15 min  | 180°C   |  |       |
| <b>BAKING - PÂTISSERIE - BACKEN - BAKKEN - HORNADA - SOBREMESAS - DOLCI - ΕΠΙΔΟΡΓΙΑ</b>   |   |   |   |   |       |
|    | 7 pcs   | 15 - 18 min   | 180°C   |  |       |

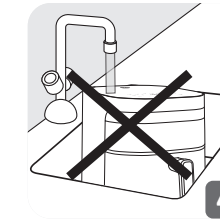
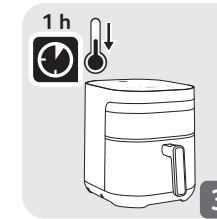
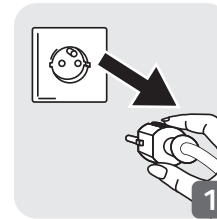
## CLEANING TIPS

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



### DRAWER AND GRID DISHWASHER SAFE

fr Cuve et grille compatibles lave-vaisselle - de Schüssel und Gestell spül-  
maschinenfest - nl Vaatwasmachinebestendige kom en rek - es Recipiente y rejilla  
aptos para lavavajillas - pt Grelha e cuba podem ser lavadas na máquina de lavar loiça - it Teglia e  
griglia lavabili in lavastoviglie - el Το ταψί και η σχάρα είναι κατάλληλα για πλυντήριο πιάτων



## SAFETIES

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

**fr** Remarque : L'appareil fonctionne en produisant de l'air chaud. Ne remplissez pas la cuve de cuisson d'huile ou de graisse de friture. Ne posez rien sur l'appareil. Cela perturbe le flux d'air et affecte le résultat de la friture à air chaud. **IMPORTANT** : pour éviter la surchauffe de l'appareil, ne le placez pas dans un coin ou sous un placard mural. Laissez un espace d'au moins 15 cm autour de l'appareil pour permettre à l'air de circuler. Avertissement : s'il y a beaucoup d'aliments dans la cuve, celui-ci peut être lourde. Lorsque vous secouez la cuve pendant la cuisson, utilisez vos deux mains et un gant de cuisine pour éviter de vous brûler. Lorsque vous utilisez des mélanges qui gonflent pendant la cuisson (comme un gâteau, une quiche ou des muffins), le plat du four doit ne pas être rempli plus de la moitié.

**de** Hinweis: Das Gerät funktioniert, indem es heiße Luft produziert. Füllen Sie den Garbehälter nicht mit Öl oder Frittierfett. Stellen Sie nichts auf das Gerät. Dies stört den Luftstrom und beeinflusst das Ergebnis der Heißluftfrittierung. **WICHTIG:** Um eine Überhitzung des Geräts zu vermeiden, stellen Sie es nicht in eine Ecke oder unter einen Wandregal. Lassen Sie mindestens 15 cm Platz rund um das Gerät, damit die Luft zirkulieren kann. **Warnung:** Wenn sich viele Lebensmittel im Behälter befinden, kann dieser schwer sein. Wenn Sie den Garbehälter schütteln, verwenden Sie beide Hände und einen Topfhandschuh, um sich nicht zu verbrennen. Wenn Sie Teige verwenden, die während des Garens aufgehen (wie ein Kuchen, eine Quiche oder Muffins), sollte das Backblech nicht mehr als halb voll sein.

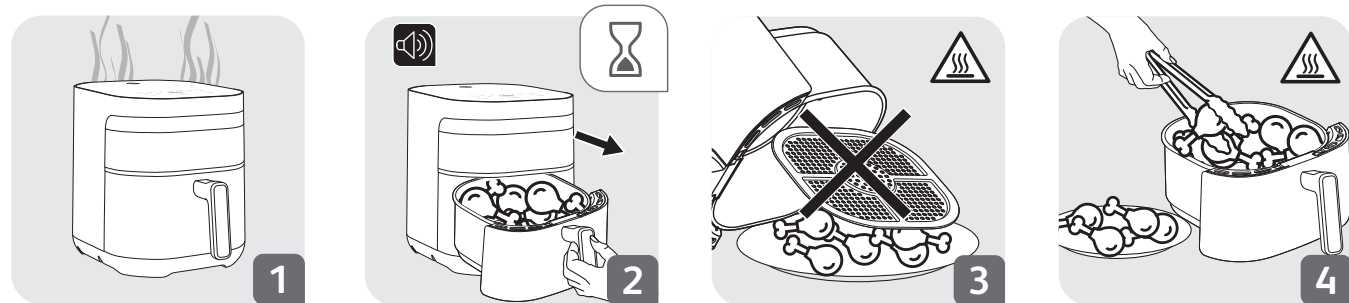
**nl** Opmerking: Het apparaat werkt door hete lucht te produceren. Vul de bakruimte niet met olie of frituurvet. Plaats niets op het apparaat. Dit verstoort de luchtstroom en beïnvloedt het resultaat van het heteluchtfrituren. **BELANGRIJK:** Om oververhitting van het apparaat te voorkomen, plaatst u het niet in een hoek of onder een wandkast. Laat minstens 15cm ruimte rondom het apparaat zodat de lucht kan circuleren. **Waarschuwing:** Als er veel voedsel in de kom zit, kan deze zwaar zijn. Gebruik beide handen en een keukenhandschoen wanneer u de kookpot schudt om te voorkomen dat u zich brandt. Wanneer u mengsels gebruikt die tijdens het koken rijzen (zoals een taart, quiche of muffins), mag de ovenschaal niet meer dan de helft gevuld zijn.

**es** Nota: El aparato funciona produciendo aire caliente. No llene el recipiente de cocción con aceite o grasa de freír. No ponga nada sobre el aparato. Esto interrumpe el flujo de aire y afecta el resultado de la fritura con aire caliente. **IMPORTANTE:** para evitar el sobrecalentamiento del aparato, no lo coloque en una esquina ni debajo de un armario. Deje un espacio de al menos 15 cm alrededor del aparato para permitir que el aire circule. **Advertencia:** si hay mucha comida en el recipiente, este puede estar pesado. Cuando sacuda el recipiente de cocción, use ambas manos y un guante de cocina para evitar quemaduras. Cuando use mezclas que se expanden durante la cocción (como un pastel, una quiche o magdalenas), el molde para horno no debe llenarse más de la mitad.

**pt** O aparelho funciona produzindo ar quente. Não encha o cesto com óleo ou gordura. Não coloque nada sobre o aparelho. Isso interrompe o fluxo de ar e afeta o resultado do cozimento. **IMPORTANTE:** para evitar o superaquecimento do aparelho, não o coloque em um canto ou sob um armário suspenso. Deixe um espaço de pelo menos 15 cm ao redor do aparelho para permitir que o ar circule. **Aviso:** se houver muitos alimentos no cesto, ele pode ficar pesado. Ao agitar o cesto, use ambas as mãos e uma luva de cozinha para evitar queimaduras. Ao usar misturas que crescem durante o cozimento (como bolo, quiche ou muffins), a assadeira não deve ser preenchida mais da metade.

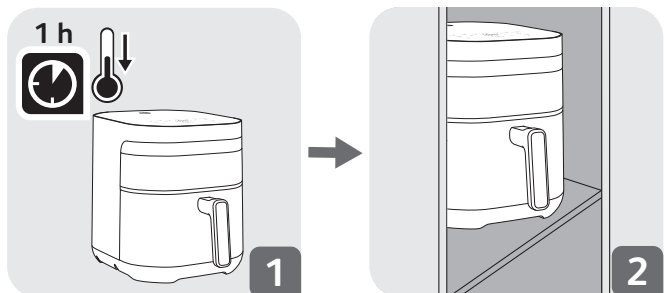
**it** L'apparecchio funziona producendo aria calda. Non riempire la cestello di cottura con olio o grasso per friggere. Non mettere nulla sull'apparecchio. Ciò interrompe il flusso d'aria e influisce sul risultato della frittura ad aria calda. **IMPORTANTE:** per evitare il surriscaldamento dell'apparecchio, non posizionarlo in un angolo o sotto un armadio a muro. Lascia uno spazio di almeno 15 cm intorno all'apparecchio per consentire la circolazione dell'aria. **Avvertenza:** se ci sono molti alimenti nella cestello, questa potrebbe essere pesante. Quando scuoti la cestello di cottura, usa entrambe le mani e un guanto da cucina per evitare scottature. Quando usi impasto che lievitano durante la cottura (come una torta, una quiche o dei muffin), la cestello non deve essere riempita più della metà.

el Η συσκευή λειτουργεί παράγοντας θερμό αέρα. Μην γεμίζετε τον κάδο μαγειρέματος με λάδι ή τηγανισμένο λίπος. Μην τοποθετείτε τίποτα πάνω στη συσκευή. Αυτό διαταράσσει τη ροή του αέρα και επηρεάζει το αποτέλεσμα του τηγανίσματος με ζεστό αέρα. ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: για να αποφύγετε την υπερθέρμανση της συσκευής, μην τη τοποθετείτε σε γωνία ή κάτω από επίτοιχο ντουλάπι. Αφήστε τουλάχιστον 15 εκατοστά χώρο γύρω από τη συσκευή για να επιτρέψετε την κυκλοφορία του αέρα. Προειδοποίηση: εάν υπάρχουν πολλά τρόφιμα στον κάδο μαγειρέματος, μπορεί να είναι βαρύς. Όταν κουνάτε τον κάδο μαγειρέματος, χρησιμοποιήστε και τα δύο χέρια και ένα γάντι κουζίνας για να αποφύγετε εγκαύματα. Όταν χρησιμοποιείτε μείγματα που φουσκώνουν κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος (όπως κέικ, κίς ή μάφιν), η φόρμα του φούρνου δεν πρέπει να γεμίζει περισσότερο από τα μισά.



#### STORAGE

fr RANGEMENT - de AUFBEWAHRUNG - nl OPSLAG - es ALMACENAMIENTO - pt ARRUMAÇÃO - it CONSERVAZIONE -  
el ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ



# EASY FRY POP



## 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 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

fr CHAÎNE YOUTUBE - de YOUTUBE KANAL -  
nl YOUTUBE KANAAL - es CANAL DE YOUTUBE -  
pt CANAL DO YOUTUBE - it CANALE YOUTUBE - el ΚΑΝΑΛΙ YOUTUBE



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

