

Moulinex®



EASY FRY SILENCE 7L

SMART & SILENT AIR FRYER XXL



QUICK START GUIDE

Français

English

Deutsch

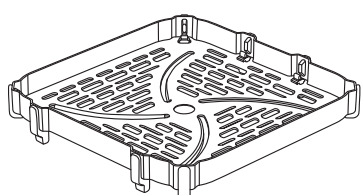
Nederlands

Español

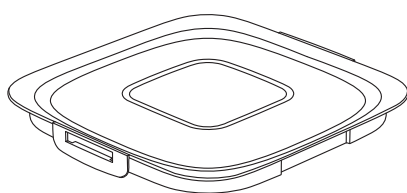
Português

Italiano

DÉCOUVREZ VOTRE EASY FRY SILENCE 7L



Grille amovible



Couvercle de conservation

PANNEAU DE COMMANDE

Bouton ON/OFF

Ecran intégré

Led d'activation
Extra Crisp

Led d'activation
maintien au chaud



Menu

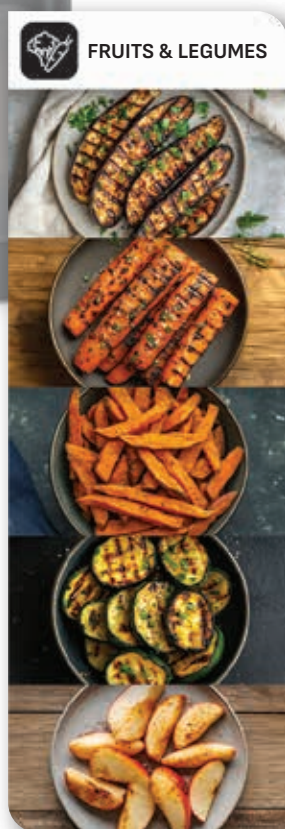
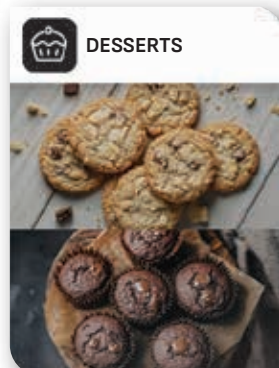
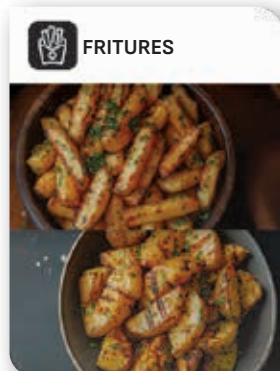
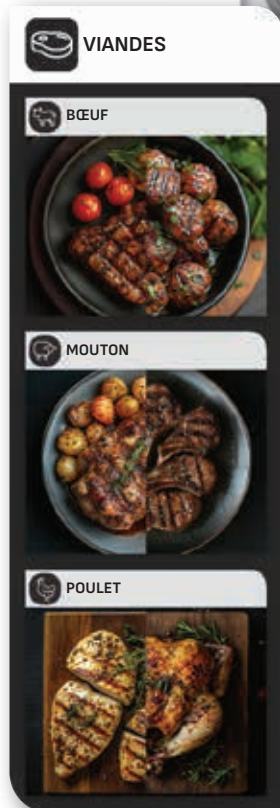
Molette de navigation
et de validation

Retour



PLUS DE 55 PROGRAMMES PRÉDÉFINIS

grâce à Easy Fry Silence 7L



PROGRAMMES AUTOMATIQUES

FRITES



French fries

POTATOES



Potatoes wedges

PIZZAS



Pizza

VIANDES



Meat

Poulet

Poulet entier
Filet de poulet
Cuisse de poulet
Aile de poulet
Pilons

Agneau

Tranches de gigot
Côte d'agneau
Rôti d'agneau
Boulettes de viande

Bœuf

Entrecôte
Rôti de boeuf
Côte de bœuf
Steak haché
Boulettes de viande

Veau

Escalope
Rôti de veau
Côte de veau

Porc

Rôti de porc
Côtes de porc
Bacon
Saucisse
Ribs de porc

Viande végétale

Steaks végétaux
Boulettes de viandes végétales
Nuggets végétaux
Saucisses végétales

FRUITS ET LÉGUMES



Fruits and vegetables

Aubergine
Courgette
Citrouille
Pomme de terre
Patate douce
Carotte
Champignon
Brocoli
Choux de Bruxelles
Chou-fleur
Tomate
Pomme
Ananas
Poêlée de légumes

POISSONS



Fish

Poisson pané
Crevettes
Filet de saumon
Crustacés
Poisson entier

SNACKING FRITS



Fried snacking

Nuggets
Calamars frits
Onion rings
Samossas
Nems
Falafels
Stick de fromage
Mini pizza

TARTES



Savory pie

YAOURTS



Yoghurt

DÉSHYDRATATION



Dehydrate

DESSERTS



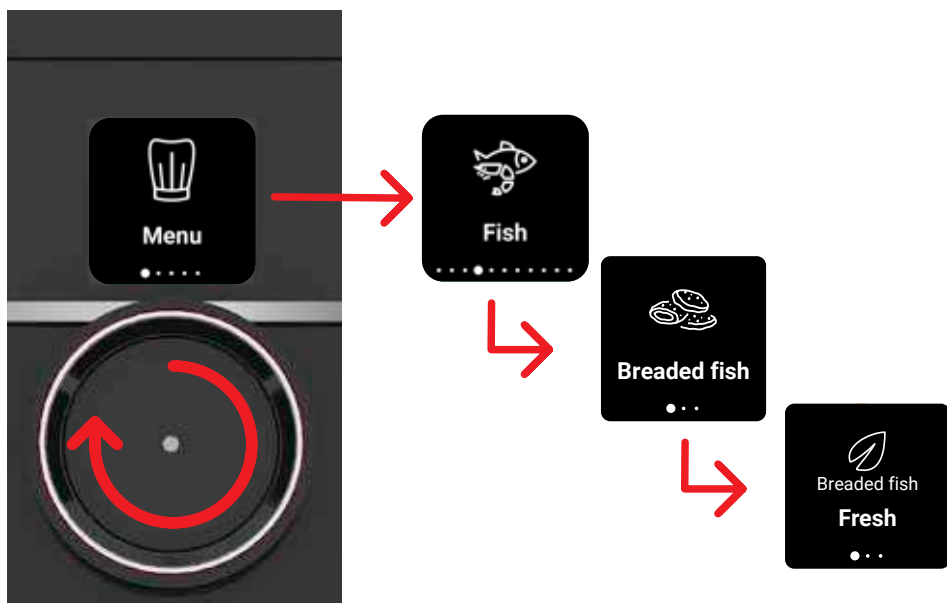
Dessert

Cookies
Muffins
Gâteaux

Pour certains ingrédients, il vous sera proposé de choisir entre « Frais » ou « Congelé ».
Pour les légumes, il vous sera proposé « Entier », « Demi », « En morceaux », ou « En tranche ».
Pour les frites, vous pourrez également choisir d'activer ou non l'option « Extra Crisp »



NAVIGATION dans les menus

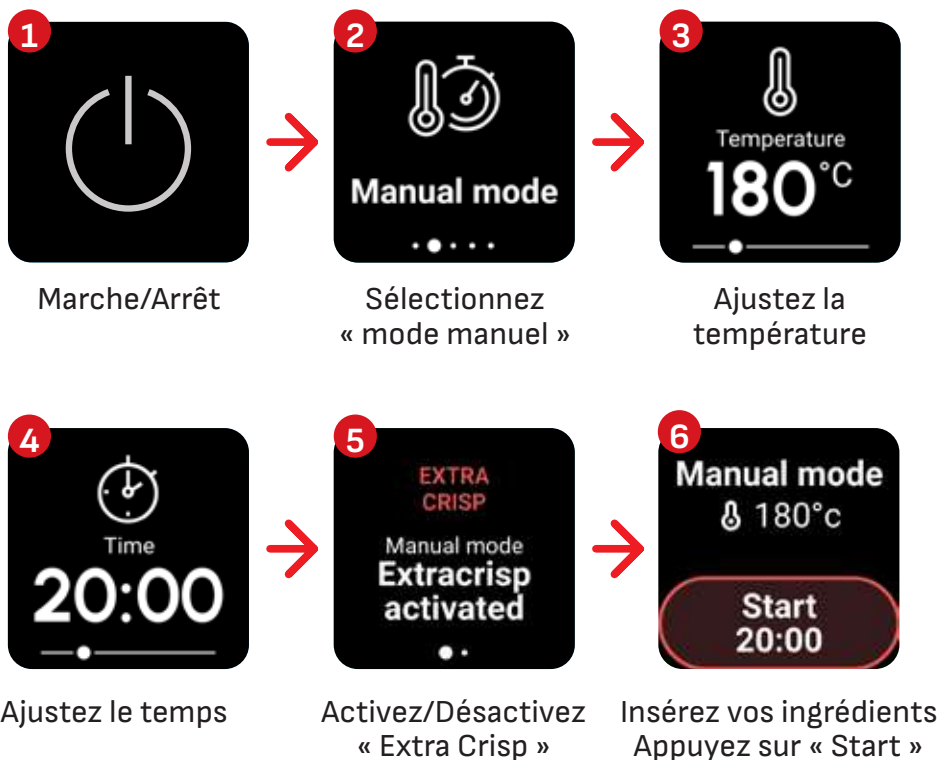


UTILISATION DE VOS PROGRAMMES Première cuisson en mode automatique



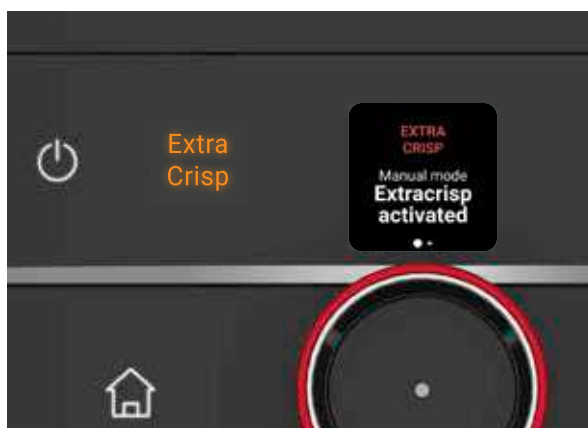
UTILISATION DE VOS PROGRAMMES

Première cuisson en mode Manuel

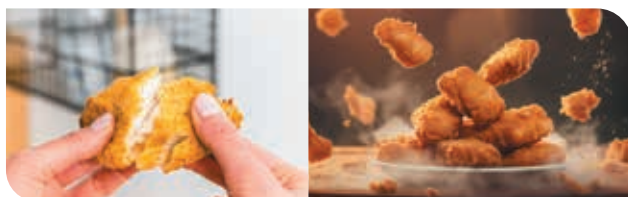


EXTRA CRISP

Mode Extra Croustillant : à activer pour des aliments encore plus croustillants



Fonction disponible en mode Frites et en mode Manuel : une fois l'option « Extra Croustillant » activée, l'appareil fonctionne à grande vitesse et fournit des aliments encore plus croustillants ! Une led orange s'allume sur l'écran « Extra Crisp ».

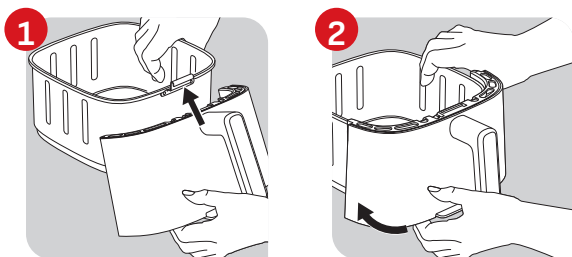


FAÇADE AMOVIBLE

Comment enlever la façade de ma cuve ?



Comment remettre la façade de ma cuve ?



IL EST IMPORTANT DE RETIRER LA FAÇADE AMOVIBLE ET DE LA LAVER À LA MAIN.

CONSEILS DE NETTOYAGE



Compatibles au lave-vaisselle : profitez d'un produit facile à nettoyer !

Cuve, grille et couvercle compatibles au lave-vaisselle. Pour gagner de la place, retirez la façade et placez uniquement la cuve dans le lave-vaisselle !

CONSERVEZ VOS ALIMENTS !

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



CONSEIL DE CUISINE

Secouez vos aliments dans la cuve pour une cuisson homogène





SAUMON THAI



FACILE



20 MINUTES



20 MINUTES



6 MINUTES



4 PERSONNES

INGRÉDIENTS

- 4 pavés de saumon
- 10 cl de sauce soja allégée en sel
- 1 citron vert
- 4 gousses d'ail
- 2 càc de gingembre râpé
- 4 càs de sauce piment doux
- 0,5 oignon nouveau émincé
- 2 càs de graines de sésame

RECETTE

- Coupez les pavés de saumon en gros cubes.
- Dans un récipient, mélangez la sauce soja, le jus de citron vert, l'ail haché et le gingembre râpé. Ajoutez le saumon, couvrez et laissez reposer pendant 20 min au réfrigérateur.
- Placez les cubes de saumon dans l'appareil muni de la plaque. Lancez la cuisson à **180°C** pendant **6 minutes**.
- Parsemez le saumon de sauce piment doux, d'oignon nouveau émincé et de graines de sésame.
- Dégustez avec du riz ou une poêlée de légumes.

TIPS

Si vous n'avez pas de sauce soja allégée en sel, ajoutez 6 cl de vinaigre de riz.

Si vous aimez les plats relevés, ajoutez du piment frais ou en poudre.

Si vous souhaitez réaliser une plus grande quantité, faites plusieurs fournées.





MUFFINS AUX PÉPITES DE CHOCOLAT



FACILE



20 MINUTES



15 MINUTES



4 PERSONNES

INGRÉDIENTS

- 60 g de beurre
- 110 g de sucre
- 1 œuf
- 11 cl de lait
- 190 g de farine T45
- 10 g de levure chimique
- 110 g de pépites de chocolat

RECETTE

- Faites fondre le beurre.
- Dans un récipient, versez l'œuf et le sucre. Fouettez jusqu'à obtenir un mélange mousseux. Ajoutez le beurre fondu et le lait. Incorporez l'ensemble.
- Versez la farine et la levure puis mélangez, à l'aide d'une spatule souple, pour obtenir une pâte homogène. Terminez avec les pépites de chocolat.
- Remplissez des moules à muffin avec 75 g de pâte environ.
- Placez la moitié des muffins dans l'appareil muni de la plaque. Lancez la cuisson à **160°C** pendant **15 minutes**.
- Effectuez une seconde fournée avec les muffins restants. Vous pouvez les déguster chauds ou froids.

TIPS

Ajustez la durée de cuisson selon la dimension de vos moules à muffins et le volume de pâte que vous y versez. Si vous le souhaitez, troquez les pépites de chocolat contre une quantité équivalente de myrtilles pour obtenir une variante aux fruits.



SMART & SILENCE AIR FRYER XXL

LA FRITEUSE SANS HUILE LA PLUS SILENCIEUSE,
PAR MOULINEX*

**TÉLÉCHARGEZ L'APP
DE RECETTES MOULINEX**



**REJOIGNEZ LE MOUVEMENT
MOULINEX !**



APP MyMoulinex



Chaîne Youtube



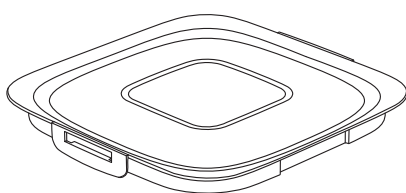
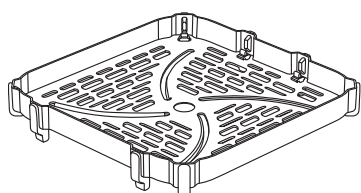
**Moulinex
on instagram**

POSTEZ VOS RECETTES #EASYFRYFAMILY

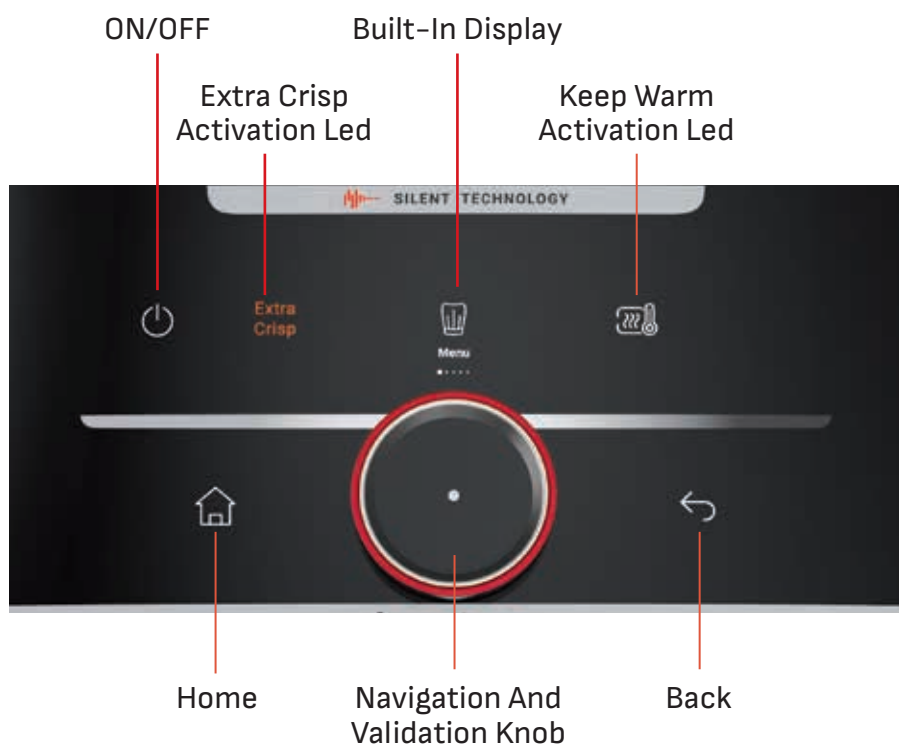
* En mode air fry pour la cuisson de frites, tests effectués selon la norme IEC60704



DISCOVER YOUR EASY FRY SILENCE 7L



CONTROL PANEL



MORE THAN 55 PRESET PROGRAMS WITH Easy Fry Silence 7L



MEAT

BEEF



LAMB





CHICKEN





SHARING PLATES



FRENCH FRIES



DESSERTS



FRUIT AND VEGETABLES



FISH



AUTOMATIC PROGRAMMES

FRENCH FRIES



French fries

POTATOES WEDGES



Potatoes wedges

PIZZA



Pizza

MEAT



Meat

Chicken
Whole chicken
Chicken fillet
Chicken thighs
Chicken wings
Drumsticks

Lamb

Lamb chop
Pork chops
Roast lamb
Meatballs

Beef

Entrecote
Roast beef
Rib of beef
Burger steak
Meatballs

Veal

Cutlet
Veal roast
Veal chop

Pork

Roast pork
Pork chop
Bacon
Sausages
BBQ ribs

Plant-based meat

Plant-based burgers
Plant-based meatballs
Plant-based chicken nuggets
Plant-based sausages

FRUIT AND VEGETABLES



Fruits and vegetables

Aubergine
Courgette
Pumpkin
Potatoes
Sweet potatoes
Carrot
Mushroom
Broccoli
Brussels sprouts
Cauliflower
Tomato
Apple
Pineapple
Vegetables stir fry

FISH



Fish

Breaded fish
Prawns
Salmon fillet
Shell fish
Whole fish

FRIED SNACKING



Fried snacking

Nuggets
Fried calamari
Onion rings
Samosas
Spring rolls

Falafels
Cheese sticks
Mini pizza

PIE



Savory pie

YOGURTS



Yoghurt

DEHYDRATION



Dehydrate

DESSERTS



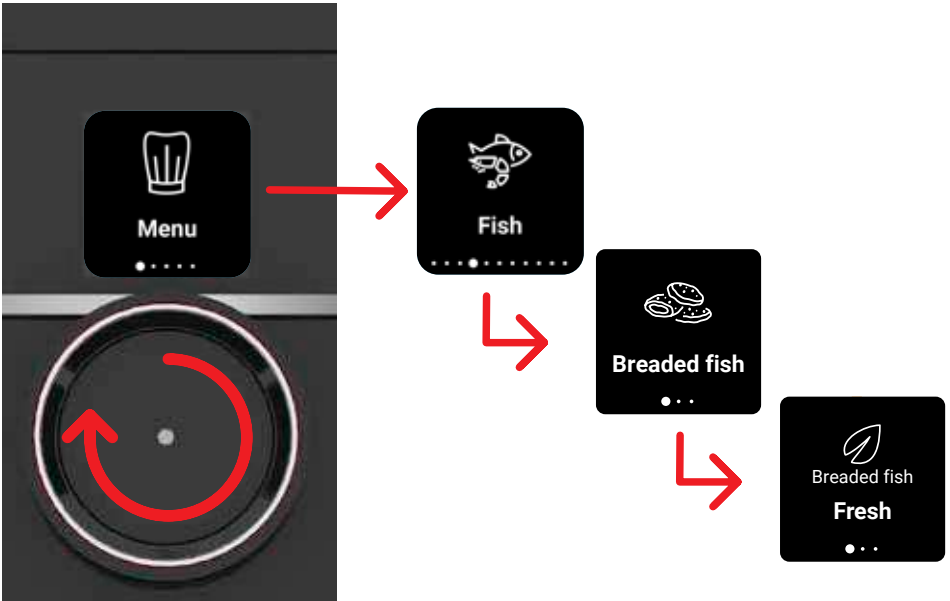
Dessert

Cookies
Muffins
Cakes

For some ingredients, you will be asked to choose between 'Fresh' or 'Frozen'.
For vegetables, you will be offered a choice of 'Whole', 'Half', 'Chunks' or 'Slices'.
For chips, you can also choose to activate the 'Extra Crisp' option

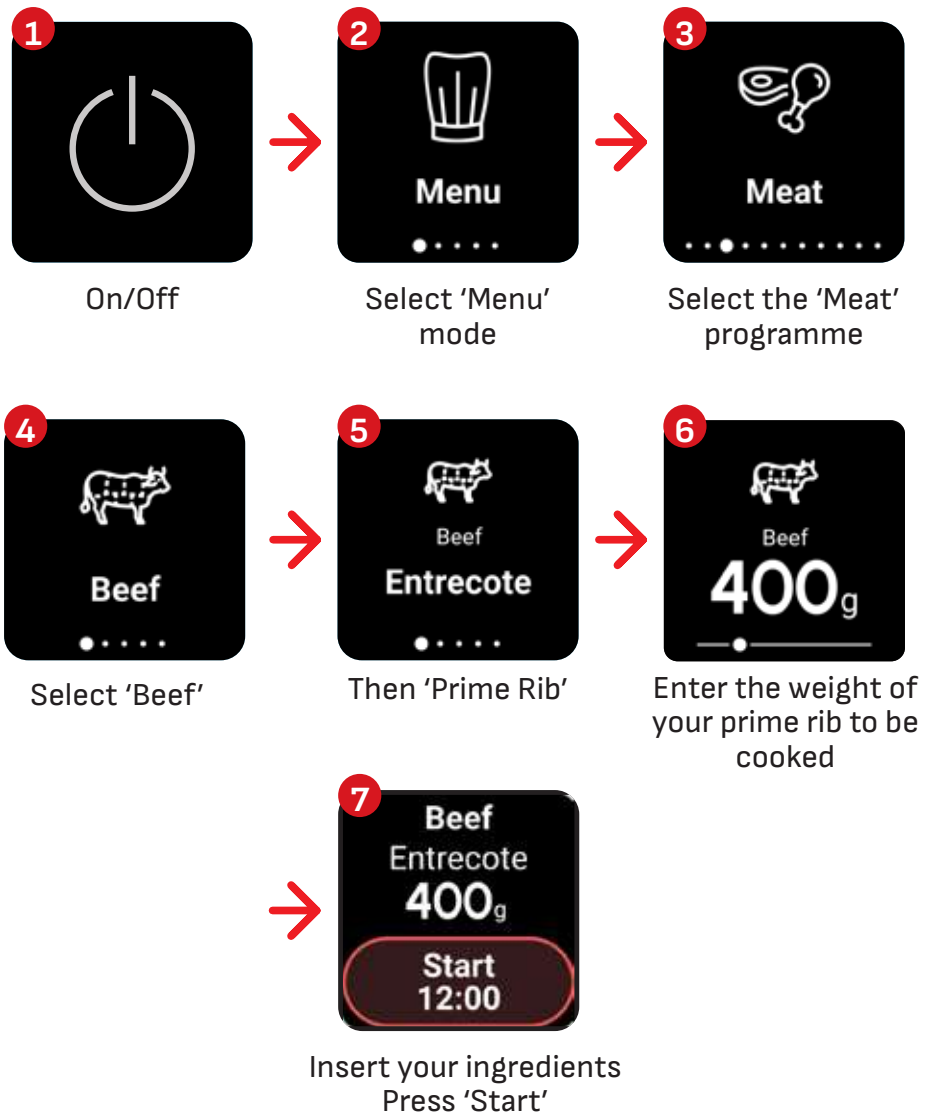


MENU Navigation



USING YOUR PROGRAMS

The automatic preset program for the first time

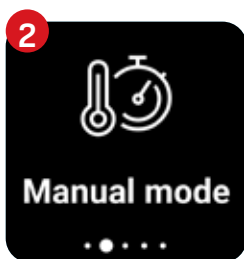


USE YOUR PROGRAMS

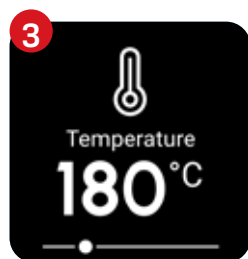
First time in manual mode



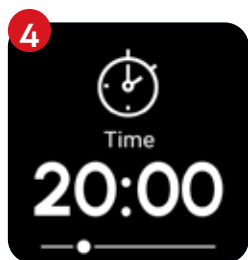
On/Off



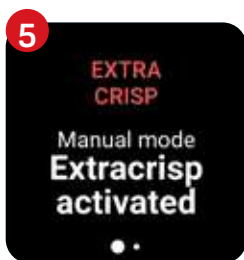
Select manual mode



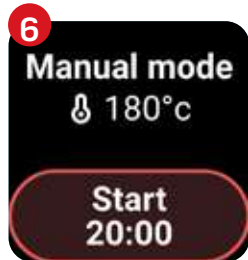
Select your temperature



Select your time



Activate/Deactivate Extra Crisp



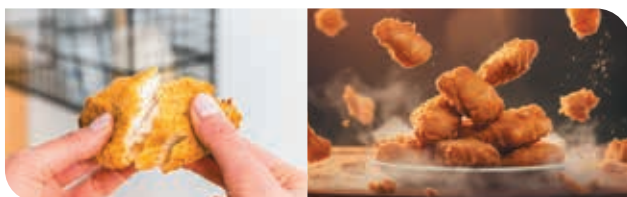
Insert your ingredients Press 'Start'

EXTRA CRISP

Extra Crisp Mode : to activate for even crispier food



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! A orange LED lights up on the « Extra Crisp » screen.

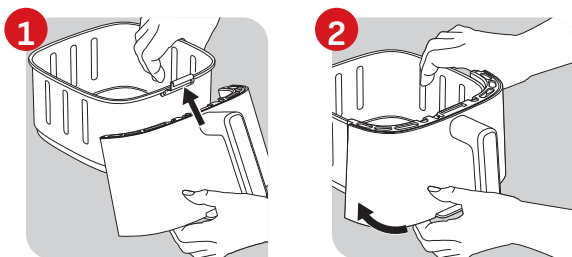


DETACHABLE FRONT

How do i remove the front panel from my drawer?



How do i replace the front of my drawer?



IT IS IMPORTANT TO REMOVE THE DETACHABLE FRONT AND WASH IT BY HAND.

CLEANING TIPS



Dishwasher safe : enjoy an easy to clean product!

Your bowl is dishwasher safe. To save space, remove the front and place only the bowl in the dishwasher!

STORE YOUR LEFTOVERS

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



COOKING TIPS

Shake regularly your food in the drawer for homogeneous cooking





THAI SALMON



EASY



20 MINUTES



20 MINUTES



6 MINUTES



4 PERSON

INGREDIENTS

- 4 salmon steak
- 10 cl low-salt soy sauce
- 1 lime
- 4 cloves of garlic
- 2 tsp grated ginger
- 4 tbsp sweet chilli sauce
- 0.5 spring onion, thinly sliced
- 2 tbsp sesame seeds

RECIPE

- Cut the salmon into large cubes.
- In a recipient, mix the soy sauce, lime juice, chopped garlic and grated ginger. Add the salmon, cover and leave to rest for 20 minutes in the fridge.
- Place the salmon cubes in the appliance fitted with the plate. Start the cooking process during **6 minutes** at **180°C**.
- Sprinkle the salmon with the sweet chilli sauce, chopped spring onion and sesame seeds.
- Serve with rice or pan-fried vegetables.

TIPS

If you don't have low-salt soy sauce, add 6 cl of rice vinegar.
If you like spicy dishes, add fresh or ground chilli pepper. If you want to make a larger batch, make several batches.





CHOCOLATE CHIP MUFFINS



EASY



20 MINUTES



15 MINUTES



4 PERSON

INGREDIENTS

- 60 g butter
- 110 g sugar
- 1 egg
- 11 cl milk
- 190 g plain flour
- 10 g baking powder
- 110 g chocolate chips

RECIPE

- Melt the butter.
- Pour the egg and sugar into a recipient. Whisk until frothy. Add the melted butter and milk. Mix well.
- Pour in the flour and baking powder and mix with a flexible spatula to obtain a smooth dough. Finish with the chocolate chips.
- Fill muffin tins with approximately 75 g of batter.
- Place half the muffins in the appliance fitted with the plate. Start the cooking process during **15 minutes at 160°C**.
- Make a second batch with the remaining muffins.
- You can enjoy them hot or cold.

TIPS

Adjust the cooking time according to the size of your muffin tins and the volume of batter you pour into them. If you wish, swap the chocolate chips for an equivalent quantity of blueberries to obtain a fruit variant.



SMART & SILENCE AIR FRYER XXL

THE MOST SILENT AIR FRYER BY MOULINEX*

DOWNLOAD MOULINEX RECIPE APP



JOIN THE MOULINEX MOVEMENT!



APP MyMoulinex



Youtube Channel



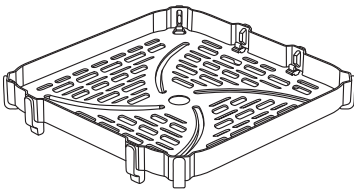
**Moulinex
on instagram**

POST YOUR RECIPES #EASYFRYFAMILY

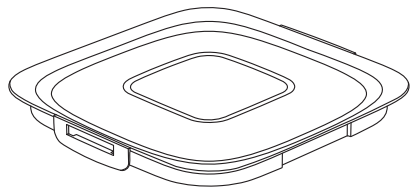
* In air fry mode for cooking French Fries, tests carried out in accordance with standard IEC60704



ENTDECKEN SIE IHR EASY FRY SILENCE 7L

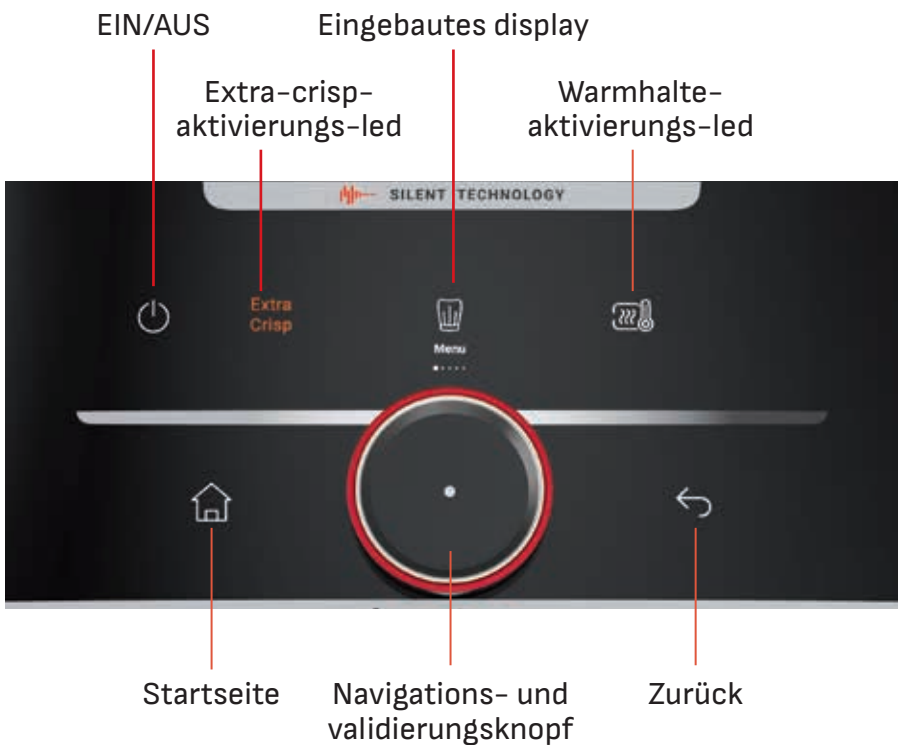


Abnehmbares Gitter

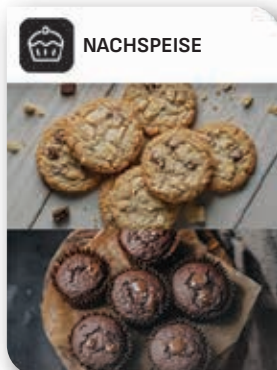
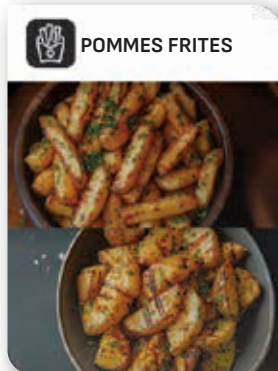
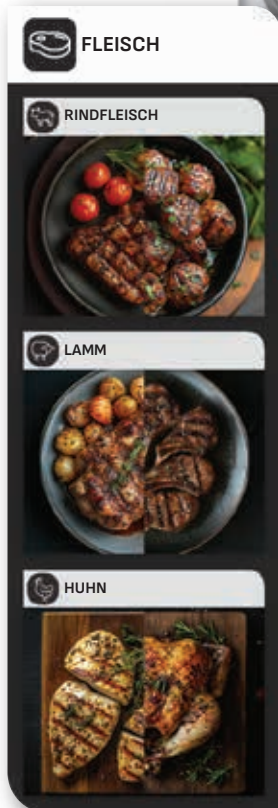


Aufbewahrungsdeckel

DIGITALES BEDIENFELD



ÜBER 55 VOREINGESTELLTE PROGRAMME mit Easy Fry Silence 7L



AUTOMATISCHE PROGRAMME

POMMES FRITES



French fries

KARTOFFELN SPALTEN



Potatoes
wedges

PIZZA



Pizza

FLEISCH



Meat

Huhn

Ganzes Huhn
Hähnchenfilet
Hähnchenschenkel
Hühnerflügel
Hähnchenkeule

Lamm

Lammkotelett
Schweineoteletts
Lammbraten
Frikadellen

Rindfleisch

Entrecôte
Rinderbraten
Rinderkotelett
Burgersteak
Frikadellen

Kalbfleisch

Kotelett

Kalbsbraten

Kalbskotelett

Schwein

Schweinebraten
Schweinekotelett
Speck
Wurst

BBQ-Rippen

Fleisch auf

pflanzlicher

Basis

Pflanzliche Burger
Pflanzliche
Fleischbällchen
Pflanzliche
Chicken Nuggets
Pflanzliche
Würstchen

OBST UND GEMÜSE



Fruits and
vegetables

Aubergine
Zucchini
Kürbis
Kartoffel
Süßkartoffel
Karotte
Pilz
Brokkoli
Rosenkohl
Blumenkohl
Tomate
Apfel
Ananas
Gebratenes
Gemüse

FISCH



Fish

Paniertter Fisch

Garnelen
Lachsfilet
Muscheln
Ganzer Fisch

TELLER ZUM TEILEN



Fried
snacking

Nuggets
Gebratene
Calamari
Zwiebelringe
Samousa

Frühlingsrollen
Falafel
Käsesticks
Mini-pizza

KUCHEN



Savory pie

JOGHURT



Yoghurt

TROCKNUNG



Dehydrate

NACHSPEISE



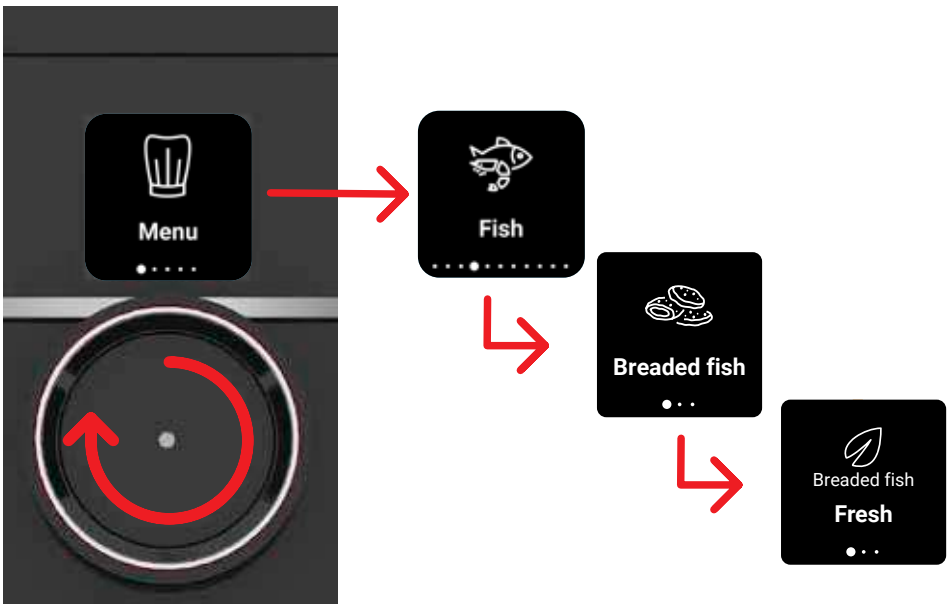
Dessert

Kekse
Muffins
Kuchen

Bei einigen Zutaten werden Sie aufgefordert, zwischen „frisch“ und „gefroren“ zu wählen.
Bei Gemüse haben Sie die Wahl zwischen 'Ganz', 'Halb', 'Stückchen' oder 'Scheiben'.
Bei Pommes frites können Sie auch die Option „Extra knusprig“ aktivieren



NAVIGATION in den menüs



VERWENDUNG IHRER PROGRAMME

Automatisch voreingestelltes programm bei der ersten anwendung

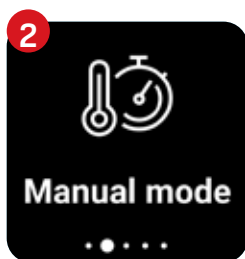


VERWENDUNG IHRER PROGRAMME

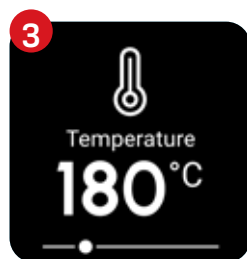
Erste verwendung im manuellen modus



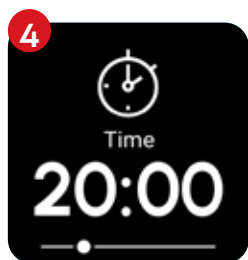
Ein/Aus



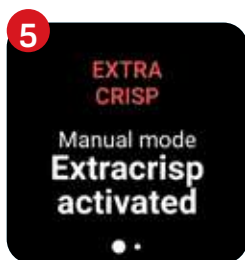
Wählen sie den manuellen modus



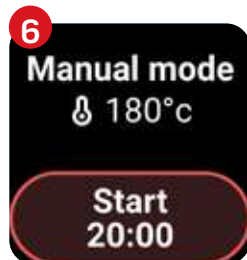
Wählen sie ihre temperatur



Wählen sie ihre zeit



Extra Crisp Aktivieren/ Deaktivieren



Geben sie ihre zutaten ein
Drücken sie 'Start'

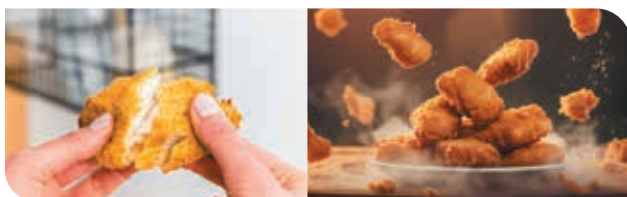
EXTRA CRISP

Extra Crisp-Modus: aktivieren für noch knusprigere speisen



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!

Eine orange LED leuchtet auf dem Bildschirm « Extra Crisp ».

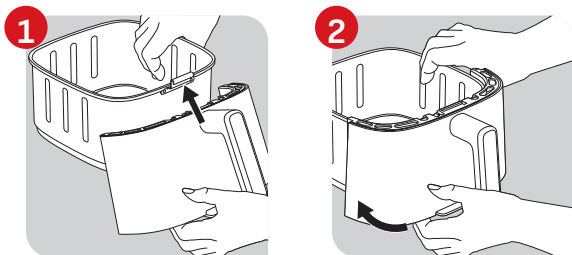


ABNEHMBARE VORDERSEITE

Wie entferne ich die frontblende von meiner schüssel ab?



Wie tausche ich die frontplatte meiner schüssel aus?



ES IST WICHTIG, DIE ABNEHMBARE FRONT ZU ENTFERNEN UND PER HAND ZU REINIGEN.

TIPPS ZUR REINIGUNG



Spülmaschinengeeignet: genießen sie ein leicht zu reinigendes produkt!

Schüssel, Gitter und Deckel sind spülmaschinengeeignet. Um Platz zu sparen, entfernen Sie die Front und stellen Sie nur die Schüssel in die Spülmaschine!

DIE RESTE AUFBEWAHREN

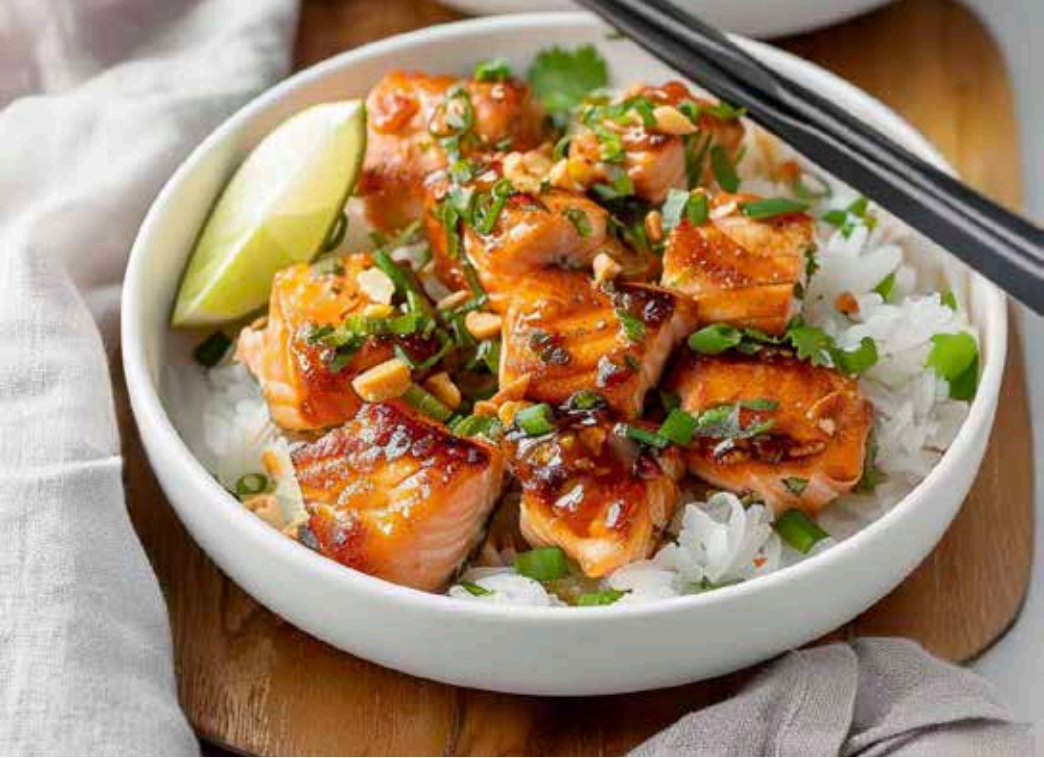
Dank des mitgelieferten deckels können sie ihre reste direkt im kühlschrank aufbewahren.



TIPPS ZUM FRITTIEREN

Schütteln sie ihre speisen regelmäßig im garkorb, um ein gleichmäßiges garen zu ermöglichen





THAILÄNDISCHER LACHS



EINFACH



20 MINUTEN



20 MINUTEN



6 MINUTEN



4 PERSON

ZUTATEN

- 4 Lachssteaks
- 10 cl natriumarme Sojasauce
- 1 Limette
- 4 Knoblauchzehen
- 2 TL geriebener Ingwer
- 4 Esslöffel süße Chili-Sauce
- 0,5 Frühlingszwiebeln, klein geschnitten
- 2 Esslöffel Sesamsamen

REZEPT

- Den Lachs in große Würfel schneiden.
- In einer Schüssel Sojasauce, Limettensaft, gehackten Knoblauch und geriebenen Ingwer vermengen. Den Lachs hinzufügen, abdecken und 20 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
- Die Lachswürfel in das Gerät mit der Platte geben. Den Kochvorgang für 6 Minuten bei 180°C starten.
- Den Lachs mit süßer Chilisauce, gehackter Frühlingszwiebel und Sesamsamen bestreuen.
- Mit Reis oder gebratenem Gemüse servieren.

TIPS

Wenn Sie keine natriumarme Sojasauce haben, fügen Sie 6 cl Reisessig hinzu.

Wenn Sie scharfes Essen mögen, fügen Sie frischen oder gemahlene Chili hinzu. Wenn Sie eine größere Menge herstellen möchten, machen Sie mehrere Vorgänge.





MUFFINS MIT SCHOKOLADENSTÜCKCHEN



EINFACH



20 MINUTEN



15 MINUTEN



4 PERSON

ZUTATEN

- 60 g Butter
- 110 g Zucker
- 1 Ei
- 11 cl Milch
- 190 g Mehl
- 10 g Backpulver
- 110 g Schokoladenstückchen

REZEPT

- Butter schmelzen.
- Ei und Zucker in eine Schüssel geben und schaumig schlagen. Geschmolzene Butter und Milch hinzufügen und gut vermischen.
- Mehl und Backpulver hinzufügen und mit einem flexiblen Spatel zu einem glatten Teig vermengen. Zum Schluss die Schokoladenstückchen unterrühren.
- Muffinformen mit etwa 75 g Teig füllen.
- Die Hälfte der Muffins in das Gerät mit der passenden Platte geben. Den Backvorgang für 15 Minuten bei 160°C starten.
- Mit dem restlichen Teig eine zweite Charge backen.
- Heiß oder kalt genießen.

TIPS

Passen Sie die Backzeit an die Größe Ihrer Muffinformen und die Menge des eingefüllten Teigs an. Wenn Sie möchten, ersetzen Sie die Schokoladenstückchen durch die gleiche Menge Heidelbeeren für eine fruchtige Variante.



SMART & SILENCE AIR FRYER XXL

DIE LEISESTE HEIßLUFTFRITTEUSE VON MOULINEX*

**LADEN SIE DIE MOULINEX
REZEPTE-APP HERUNTER**



**WERDEN SIE TEIL DER
MOULINEX-BEWEGUNG!**



APP MyMoulinex



Youtube-Kanal



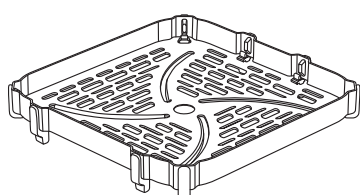
**Moulinex
auf Instagram**

POSTEN SIE IHRE REZEPTE #EASYFRYFAMILY

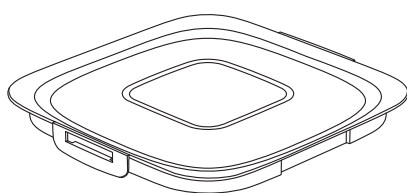
* Im Air-Fry-Modus zum Kochen von Pommes frites, Tests gemäß IEC60704 durchgeführt



ONTDEK UW EASY FRY SILENCE 7L

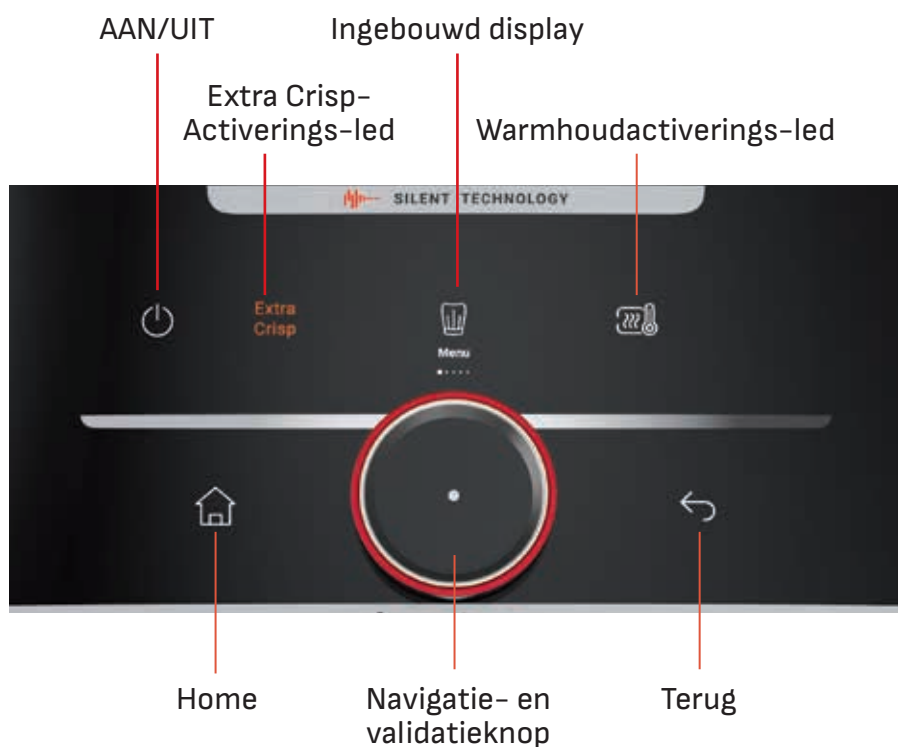


Verwijderbaar rooster

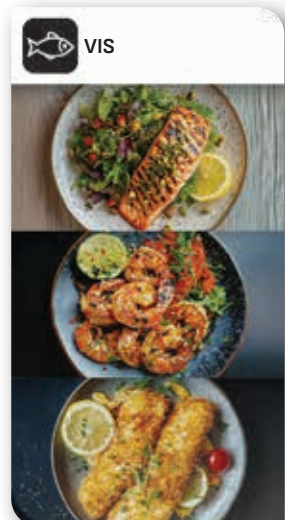
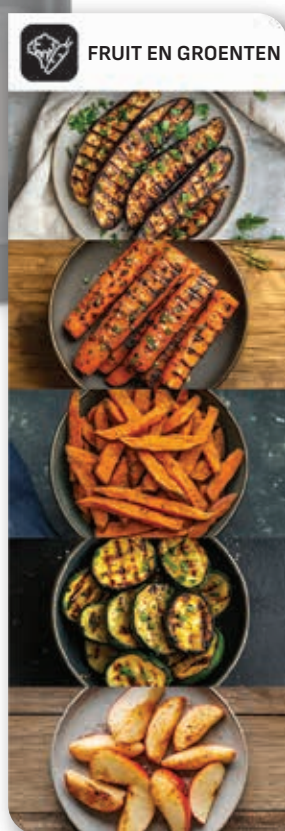
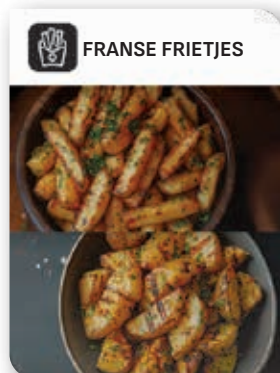
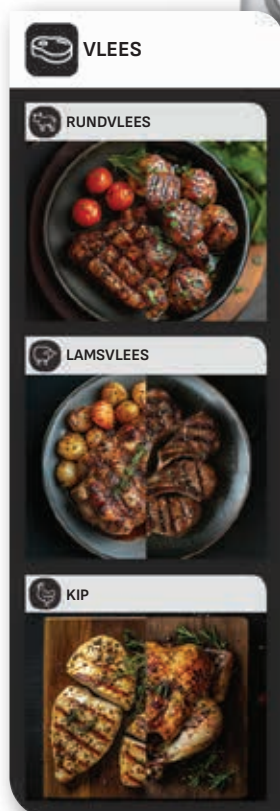


Opbergdeksel inbegrepen

DIGITAAL BEDIENINGSPANEEL



MEER DAN 55 VOORGEPROGRAMMEERDE Instellingen Met Easy Fry Silence 7L



AUTOMATISCHE PROGRAMMA'S

FRANSE FRIETJES



French fries

AARDAP-PELPARTJES



Potatoes wedges

PIZZA



Pizza

VLEES



Meat

Kip

Hele kip
Kipfilet
Kippendijen
Kippenbouten
Kippenvleugels

Lamsvlees

Lamskotelet
Varkenskarbonade
Geroosterd
lamsvlees
Gehaktballen

Rundvlees

Entrecote
Rosbief
Ribstuk
Hamburger
Gehaktballen

Kalfsvlees

Kotelet
Kalfsgebraad
Kalfskotelet

Varkensvlees

Gebraden
varkensvlees
Karbonade
Bacon
Worst
BBQ-ribben

Plantaardig vlees

Plantaardige
burgers
Plantaardige
balletjes
Plantaardige
nuggets
Plantaardige
worstjes

FRUIT EN GROENTEN



Fruits and vegetables

Aubergine
Courgette
Pompoen
Aardappel
Zoete aardappel
Wortel
Paddestoelen
Broccoli
Spruitjes
Bloemkool
Tomaat
Appel
Ananas
Roerbak
groenten

VIS



Fish

Gepaneerde vis
Garnalen
Zalmfilet
Schaaldieren
Hele vis

GERECHTEN OM TE DELEN



Fried snacking

Nuggets
Gefrituurde
inktvis
Uienringen
Samosa

Loempia's
Falafel
Kaassticks
Mini pizza

TAART



Savory pie

YOGHURT



Yoghurt

DROGEN



Dehydrate

NAGERECHT



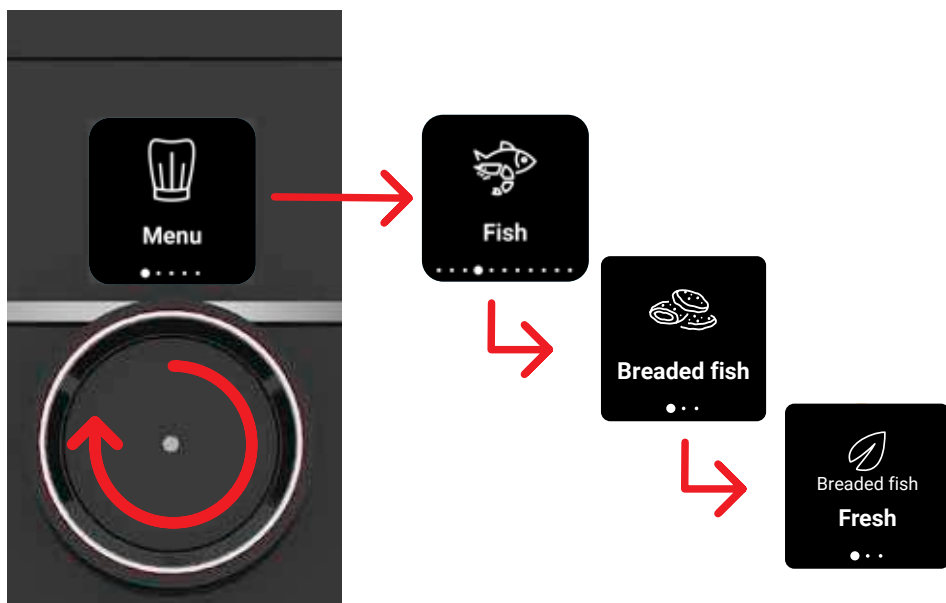
Dessert

Koekjes
Muffins
Taart

4 Voor sommige ingrediënten wordt u gevraagd te kiezen tussen 'Vers' of 'Diepvries'. Voor groenten kun je kiezen uit 'Heel', 'Half', 'Stukjes' of 'Plakjes'. Voor chips kun je er ook voor kiezen om de optie 'Extra Knapperig' te activeren



NAVIGATIE door de menu's



GEBRUIK VAN UW PROGRAMMA'S

Het automatische programma de eerste keer gebruiken

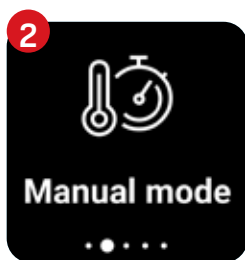


GEBRUIK VAN UW PROGRAMMA'S

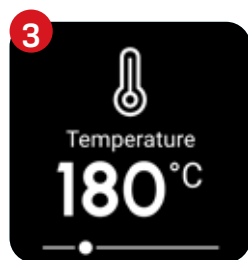
De handmatige modus de cooking myself!
Eerste keer gebruiken



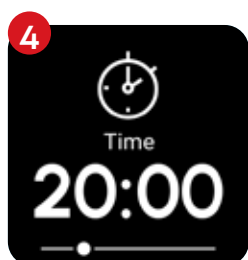
Aan/Uit



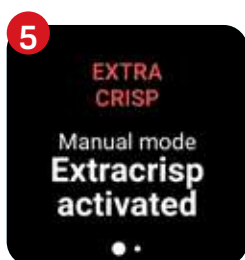
Selecteer de
handmatige modus



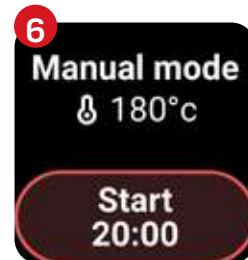
Selecteer je
temperatuur



Selecteer uw tijd



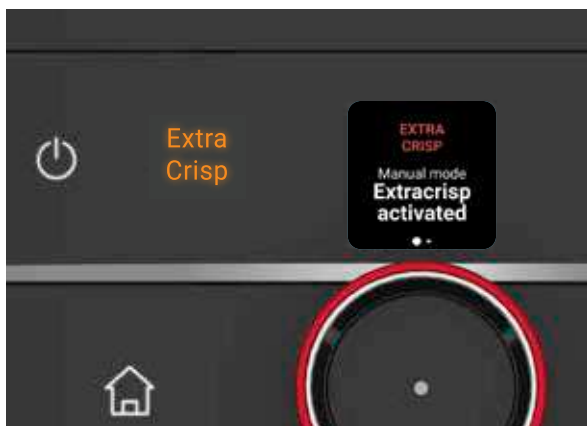
Extra knapperig
activeren/Deactiveren



Ingrediënten invoeren
Druk op 'Start'

EXTRA CRISP

Extra Crisp-Modus: activeer voor
nog krokanker eten



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 krokanker voedsel!

Een oranje LED brandt op het « Extra Crisp » scherm.

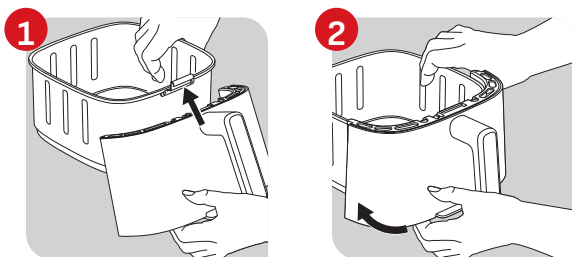


AFNEEMBARE VOORKANT

Hoe verwijder ik het voorpaneel van mijn binnepan?



Hoe vervang ik de voorkant van mijn binnenpan?



HET IS BELANGRIJK OM DE AFNEEMBARE VOORKANT TE VERWIJDEREN EN MET DE HAND TE WASSEN.

SCHOONMAAKTIPS



Vaatwasserbestendig: geniet van een gemakkelijk schoon te maken product!

Kom, rooster en deksel zijn vaatwasserbestendig. Verwijder de voorkant en plaats alleen de kom in de vaatwasser om ruimte te besparen!

BEWAAR RESTJES

Bewaar je restjes in de koelkast dankzij het accessoiredeksel.



BAKTIP

Schud het voedsel in de lade regelmatig zodat het eten gelijkmatig gaar





ZALM OP THAISE WIJZE



MAKKELIJK



20 MINUTEN



20 MINUTEN



6 MINUTEN



4 PERSOON

INGREDIËNTEN

- 4 zalmsteaks
- 4 teentjes knoflook
- 0,5 bosuitje, fijn gesneden
- 10 cl zoutarme sojasaus
- 2 tl geraspte gember
- 2 el sesamzaadjes
- 1 limoen
- 4 el zoete chilisaus

RECEPT

- Snijd de zalm in grote blokjes.
- Meng in een kom de sojasaus, limoensap, gehakte knoflook en geraspte gember. Voeg de zalm toe, dek af en laat 20 minuten in de koelkast marinieren.
- Plaats de zalmblokjes in het apparaat met de plaat. Kook gedurende **6 minuten op 180°C**.
- Bestrooi met zoete chilisaus, gehakte lente-ui en sesamzaad.
- Serveer met rijst of geroerbakte groenten.

TIPS

Je kan de zoutarme sojasaus vervangen door 6 cl rijstazijn.
Als je van pittig houdt, voeg dan verse chili of gemalen chilipoeder toe.
Als je een grotere hoeveelheid wilt maken, dan maak je alles het beste in verschillende batches klaar.





MUFFINS MET CHOCOLADESTUKJES



MAKKELIJK



20 MINUTEN



15 MINUTEN



4 PERSOON

INGREDIËNTEN

- 60 g boter
- 110 g suiker
- 1 ei
- 11 cl melk
- 190 g bloem
- 10 g bakpoeder
- 110 g chocoladestukjes

RECEPT

- Smelt de boter.
- Klop het ei en de suiker in een kom tot het mengsel schuimig is. Voeg de gesmolten boter en melk toe en meng goed.
- Voeg de bloem en het bakpoeder toe en meng met een flexibele spatel tot een glad deeg. Roer als laatste de chocoladestukjes erdoor.
- Vul muffinvormpjes met ongeveer 75 g beslag.
- Plaats de helft van de muffins in het apparaat met de juiste plaat. Bak gedurende **15 minuten** op **160°C**.
- Bak de tweede batch met het resterende beslag.
- Warm of koud te genieten.

TIPS

Pas de baktijd aan op basis van de grootte van je muffinvormpjes en de hoeveelheid beslag die je erin doet. Als je wilt, vervang de chocoladestukjes door een gelijke hoeveelheid bosbessen voor een fruitvariant.



SMART & SILENCE AIR FRYER XXL

DE STILSTE HETELUCHTFRITEUSE VAN MOULINEX*

DOWNLOAD DE MOULINEX RECEPTEN APP



DOE MEE MET DE MOULINEX-BEWEGING!



APP MyMoulinex



Youtube Kanaal



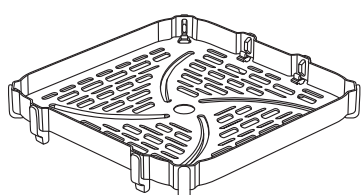
Moulinex
op Instagram

POST JE RECEPTEN #EASYFRYFAMILY

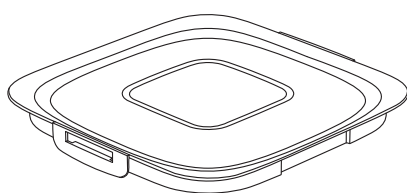
* In de luchtfrituurstand voor het bakken van chips, tests uitgevoerd in overeenstemming met de norm IEC60704



DESCUBRE TU EASY FRY SILENCE 7L



Rejilla extraíble



Tapa de almacenamiento

PANEL DE CONTROL

ENCENDIDO/
APAGADO

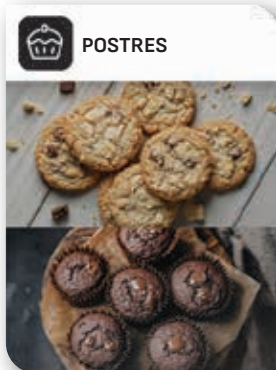
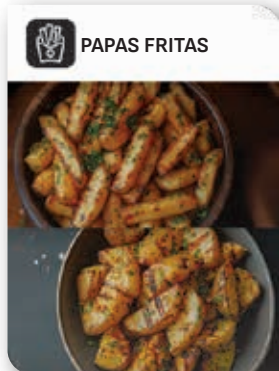
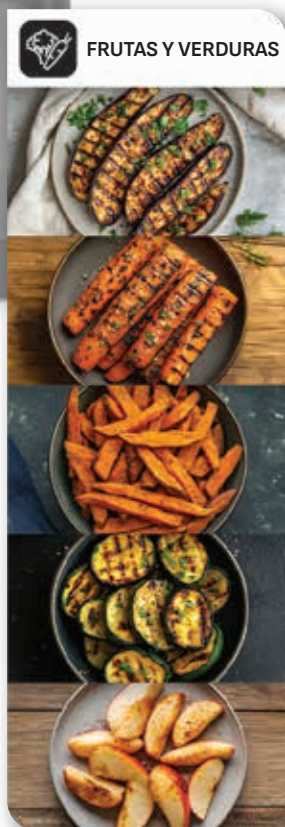
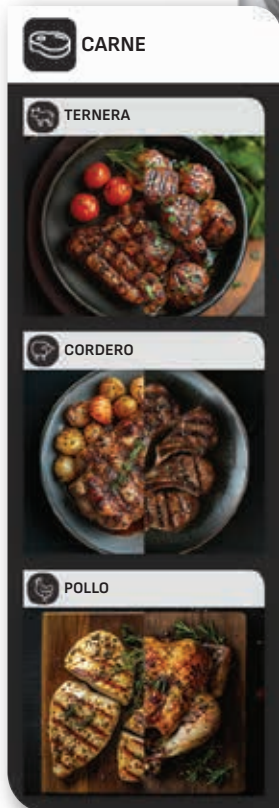
Pantalla integrada

Led de activación
Extra Crisp

Led de activación
mantener caliente



MÁS DE 55 PROGRAMAS PREESTABLECIDOS CON Easy Fry Silence 7L



PROGRAMAS AUTOMÁTICOS

PATATAS



French fries

PATATAS



Potatoes wedges

PIZZA



Pizza

CARNE



Meat

Pollo

Pollo entero
Filete de pollo
Muslos de pollo
Alitas de pollo
Jamoncitos de pollo

Cordero

Chuleta de cordero
Chuletas de cerdo
Cordero asado
Albóndigas

Ternera / Carne de res

Entrecot
Rosbif
Costilla de ternera /
Costilla de res
Hamburguesa de
carne
Albóndigas

Ternera

Escalope
Ternera asada
Chuleta de ternera

Cerdo

Cerdo asado
Chuleta de cerdo
Tocino / Panceta
Salchichas

Carne vegetal

Hamburguesas
vegetales
Albóndigas
vegetales
Nuggets de pollo
vegetales
Salchichas
vegetales

FRUTAS Y VERDURAS



Fruits and
vegetables

Berenjena
Calabacín
Calabaza
Patatas
Batatas
Zanahoria
Champiñón
Brócoli
Coles de Bruselas
Coliflor
Tomate
Manzana
Piña
Salteado
de verduras

PESCADO



Fish

Pescado empanado
Gambas
Filete de salmón
Mariscos
Pescado entero

APERITIVOS FRITOS



Fried
snacking

Nuggets
Calamares fritos
Aros de cebolla
Samosas
Rollitos de
primavera
Falafel
Palitos de queso
Mini pizza

EMPANADA



Savory pie

YOGURES



Yoghurt

DESHIDRATACIÓN



Dehydrate

POSTRES



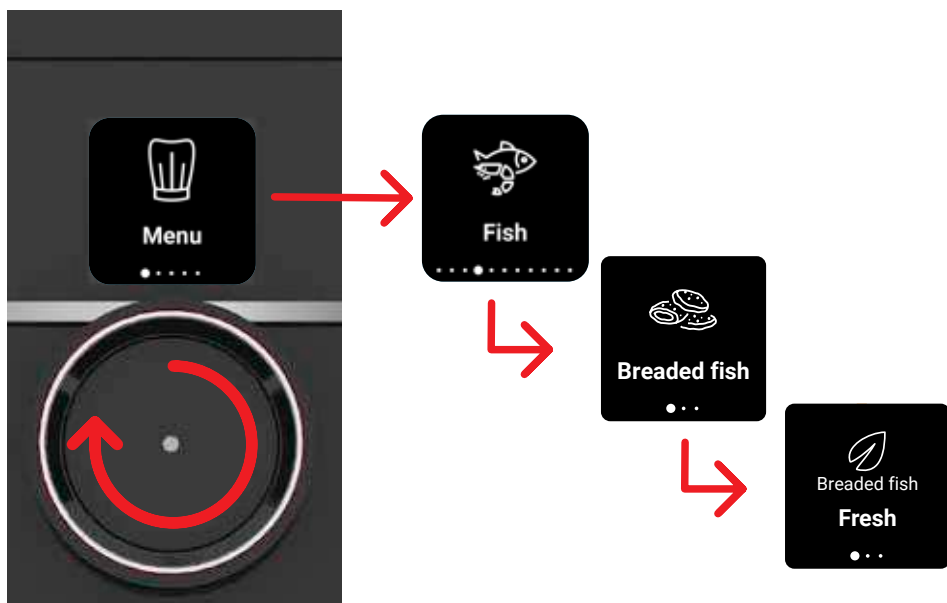
Dessert

Galletas
Muffins
Pasteles

Para algunos ingredientes, se le pedirá que elija entre «Fresco» o «Congelado». Para las verduras, podrá elegir entre «Entero», «Mitad», «Trozos» o «Rodajas». En el caso de las patatas fritas, también puede activar la opción «Extra crujiente»



NAVEGACIÓN de menú

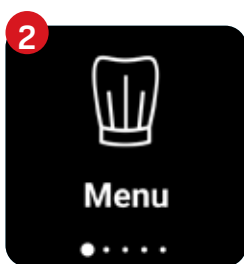


USANDO TUS PROGRAMAS

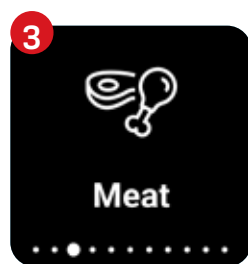
El programa automáticamente preajustado por primera vez



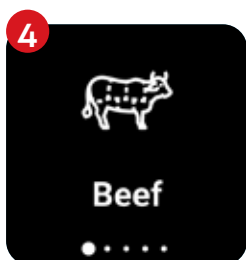
Encendido/
Apagado



Selecciona el
modo 'Menú'



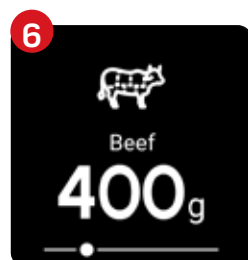
Selecciona el
programa 'Carne'



Selecciona 'Carne
de res'



Luego 'Costillar'



Introduce el peso de
tu costillar a cocinar



Inserta tus ingredientes
Pulsa 'Inicio'



USA TUS PROGRAMAS

Primera vez en modo manual

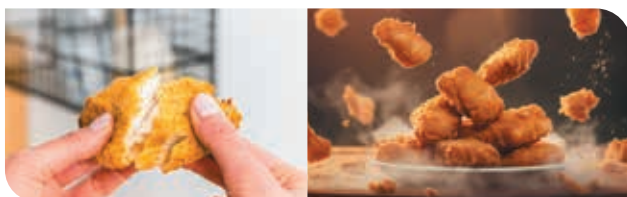


EXTRA CRISP

Modo Extra Crispy: actívalo para una comida más crujiente



Función disponible en el modo French Fry y modo Manual: cuando se activa la opción «Extra Crispy», el aparato funciona a alta velocidad y ofrece alimentos aún más crujientes. Una luz LED naranja se enciende en la pantalla de «Extra Crisp».

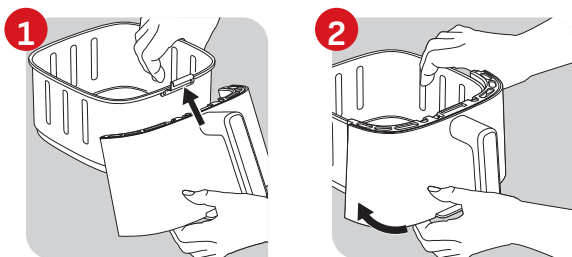


PANEL FRONTAL DESMONTABLE

¿Cómo quitar el panel frontal de mi cajón?



¿Cómo reemplazo el frente de mi cajón?



ES IMPORTANTE QUITAR EL PANEL FRONTAL DESMONTABLE Y LAVARLO A MANO.

CONSEJOS DE LIMPIEZA



Apto para lavavajillas: disfruta de un producto fácil de limpiar!

Tu bol es apto para lavavajillas. ¡Para ahorrar espacio, retira el frente y coloca solo el bol en el lavavajillas!

GUARDAR LAS SOBRAS

Guarda las sobras directamente en la nevera gracias a la tapa de accesorio.



CONSEJOS DE COCINA

Agita regularmente los alimentos en el cajón para una cocción homogénea





SALMÓN AL ESTILO TAILANDÉS



FÁCIL



20 MINUTOS



20 MINUTOS



6 MINUTOS



4 PERSONA

INGREDIENTES

- 4 filetes de salmón
- 10 cl de salsa de soja baja en sal
- 1 lima
- 4 dientes de ajo
- 2 cucharadas de jengibre rallado
- 4 cucharadas de salsa de chile dulce
- 1/2 cebolleta (cortada en rodajas finas)
- 2 cucharadas de semillas de sésamo

RECETA

- Cortar el salmón en cubos grandes.
- En un bol, mezclar la salsa de soja, el jugo de lima, el ajo picado y el jengibre rallado. Agregar el salmón, cubrir y dejar reposar en la nevera durante 20 minutos.
- Colocar los cubos de salmón en el aparato con la placa. Cocinar durante **6 minutos a 180°C**.
- Espolvorear con salsa de chile dulce, cebolleta picada y semillas de sésamo.
- Servir con arroz o verduras salteadas.

TIPS

Si no tienes salsa de soja baja en sal, añade 6 cl de vinagre de arroz. Si te gusta el picante, añade chile fresco o molido. Para una mayor cantidad, prepara varias tandas.





MAGDALENAS CON CHISPAS DE CHOCOLATE



FÁCIL



20 MINUTOS



15 MINUTOS



4 PERSONA

INGREDIENTES

- o 60 g de mantequilla
- o 110 g de azúcar
- o 1 huevo
- o 11 cl de leche
- o 190 g de harina
- o 10 g de levadura en polvo
- o 110 g de chispas de chocolate

RECETA

- Derrite la mantequilla.
- Vierte el huevo y el azúcar en un recipiente y bate hasta que quede espumoso. Agrega la mantequilla derretida y la leche. Mezcla bien.
- Añade la harina y la levadura en polvo y mezcla con una espátula flexible hasta obtener una masa homogénea. Finalmente, añade las chispas de chocolate.
- Llena los moldes para muffins con aproximadamente 75 g de masa.
- Coloca la mitad de los muffins en el aparato con la placa adecuada. Hornea durante **15 minutos a 160°C**.
- Repite con el resto de la masa. Disfrútalos calientes o fríos.

TIPS

Ajusta el tiempo de cocción según el tamaño de los moldes para muffins y la cantidad de masa que viertas en ellos. Si lo deseas, sustituye las pepitas de chocolate por la misma cantidad de arándanos para una versión frutal.



SMART & SILENCE AIR FRYER XXL

LA FREIDORA DE AIRE MÁS SILENCIOSA DE MOULINEX*

**DESCARGA LA APP DE RECETAS
DE MOULINEX**



**¡ÚNETE AL MOVIMIENTO
MOULINEX!**



APP MyMoulinex



Canal de Youtube



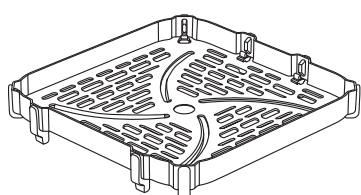
**Moulinex
en instagram**

PUBLICA TUS RECETAS #EASYFRYFAMILY

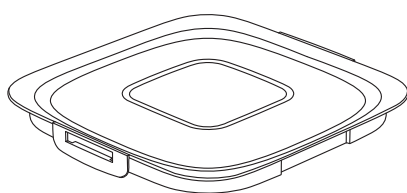
* En modo de freidora de aire para cocinar papas fritas, pruebas realizadas de acuerdo con la norma IEC60704



DESCUBRA SUA EASY FRY SILENCE 7L



Grelha removível



Tampa de armazenamento

PAINEL DE CONTROLE

LIGAR/DESLIGAR

Visor integrado

Led de ativação
Extra Crisp

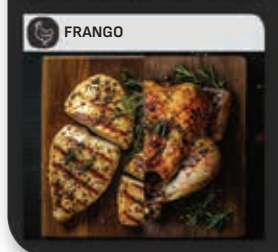
Led de ativação
manter quente



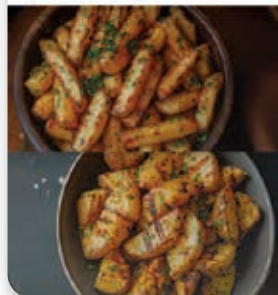
MAIS DE 55 PROGRAMAS PREDEFINIDOS COM Easy Fry Silence 7L



CARNE



BATATAS FRITAS



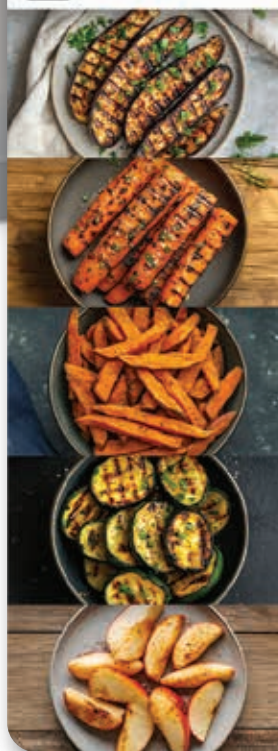
PRATOS PARA COMPARTILHAR



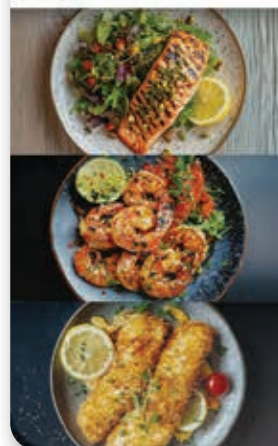
SOBREMESAS



FRUTAS E VEGETAIS



PEIXE



PROGRAMAS AUTOMÁTICOS

BATATAS



French fries

BATATAS



Potatoes wedges

PIZZA



Pizza

CARNE



Meat

Frango

Frango inteiro
Filé de frango
Coxas de frango
Asas de frango
Perninhas de frango

Cordeiro

Costeleta de cordeiro
Costeletas de porco
Cordeiro assado
Almôndegas

Carne de vaca

Entrecôte
Rosbife
Costela de boi
Hambúrguer de carne
Almôndegas

Vitela

Escalope
Vitela assada
Costeleta de vitela

Porco

Porco assado
Costeleta de porco
Bacon / Toucinho
Salsichas
Costelas de churrasco

Carne à base de plantas

Hambúrgueres vegetarianos
Almôndegas vegetarianas
Nuggets de frango vegetarianos
Salsichas vegetarianas

FRUTAS E LEGUMES



Fruits and vegetables

Berinjela
Abobrinha
Abóbora
Batatas
Batata-doce
Bacon / Toucinho
Cenoura
Cogumelos
Brócolis
Couve-de-bruxelas
Couve-flor
Tomate
Maça
Abacaxi
Legumes salteados

PEIXE



Fish

Peixe empanado
Camarão
Filé de salmão
Mariscos
Peixe inteiro

PETISCOS FRITOS



Fried snacking

Nuggets
Lulas fritas
Anéis de cebola
Samosas
Rolos de primavera
Falafel
Palitos de queijo
Mini pizza

TORTA



Savory pie

IOGURTES



Yoghurt

DESIDRATAÇÃO



Dehydrate

SOBREMESAS



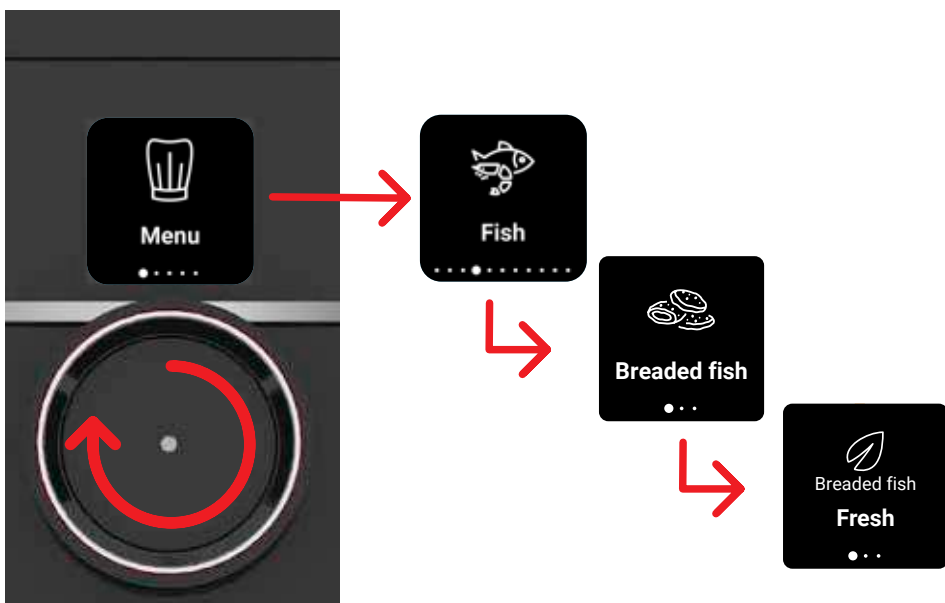
Dessert

Biscoitos
Muffins
Bolos

Para alguns ingredientes, ser-lhe-á pedido que escolha entre "Fresco" ou "Congelado". Para os legumes, ser-lhe-á proposto escolher entre "Inteiro", "Metade", "Pedaços" ou "Fatias". No caso das batatas fritas, pode também optar por ativar a opção "Extra Crisp"



NAVEGAÇÃO no menu



USANDO SEUS PROGRAMAS

O programa automático predefinido pela primeira vez

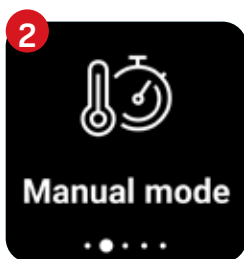


USE SEUS PROGRAMAS

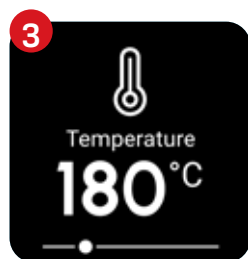
Primeira vez no modo manual



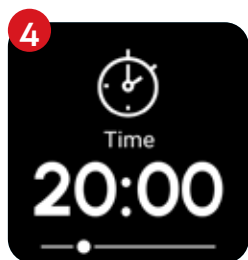
Ligar/Desligar



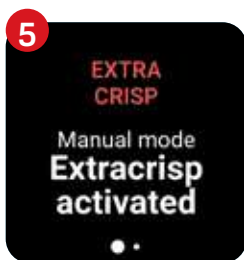
Selecione o modo manual



Selecione sua temperatura



Selecione seu tempo



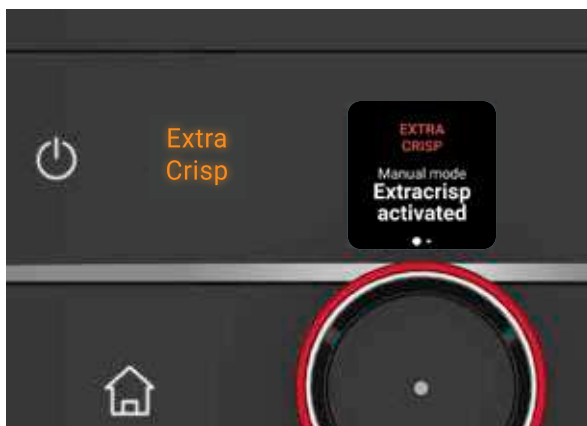
Ativar/Desativar Extra Crisp



Insira seus ingredientes
Pressione 'Iniciar'

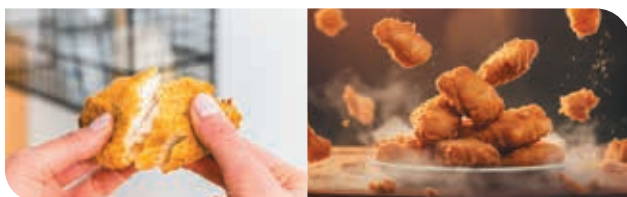
EXTRA CRISP

Modo Extra Crisp: ativo para alimentos ainda mais crocantes



Função disponível no modo French Fry e modo Manual: quando a opção «Extra Crispy» é ativada, o aparelho funciona em alta velocidade e entrega alimentos ainda mais crocantes.

Um LED laranja acende na tela do «Extra Crisp».

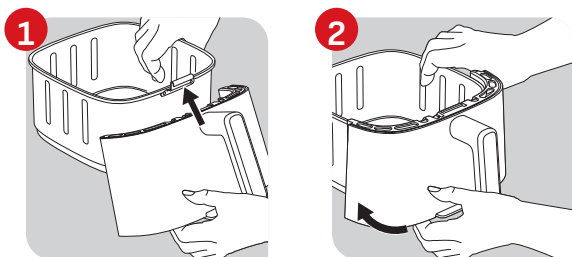


FRENTE REMOVÍVEL

Como remover o painel frontal da minha gaveta?



Como reposicionar a parte frontal da minha gaveta?



É IMPORTANTE REMOVER A PARTE FRONTAL REMOVÍVEL E LAVÁ-LA À MÃO.

DICAS DE LIMPEZA



Segurança na lavadora de loiça: aproveite um produto fácil de limpar!

A sua tigela pode ir à máquina de lavar loiça. Para economizar espaço, retire a frente e coloque apenas a tigela na máquina!

ARMAZENAR AS SOBRAS

Armazene suas sobras diretamente na geladeira com a tampa acessória.



DICAS DE COZINHA

Agite regularmente os alimentos na gaveta para uma cozedura homogênea





SALMÃO THAI



FÁCIL



20 MINUTOS



20 MINUTOS



6 MINUTOS



4 PESSOA

INGREDIENTES

- 4 lombos de salmão
- 10 cl de molho de soja com baixo teor de sódio
- 1 lima
- 4 dentes de alho
- 2 colheres de chá de gengibre ralado
- 4 colheres de sopa de molho de malagueta doce
- Meia folha de cebolinho, cortada finamente
- 2 colheres de sopa de sementes de sésamo

RECEITA

- Corte o salmão em cubos grandes.
- Em uma tigela, misture o molho de soja, o suco de lima, o alho picado e o gengibre ralado. Adicione o salmão, cubra e leve à geladeira por 20 minutos.
- Coloque os cubos de salmão no aparelho com a placa. Cozinhe por **6 minutos a 180°C**.
- Polvilhe com molho de pimenta doce, cebolinha picada e sementes de gergelim.
- Sirva com arroz ou legumes salteados.

TIPS

Se não tiver molho de soja com baixo teor de sódio, adicione 6 cl de vinagre de arroz.

Se for um apreciador de comida picante, adicione malagueta fresca ou moída. Se quiser cozinhar uma quantidade maior, divida em várias porções.





MUFFINS COM PEPITAS DE CHOCOLATE



FÁCIL



20 MINUTOS



15 MINUTOS



4 PESSOA

INGREDIENTES

- o 60 g de manteiga
- o 110 g de açúcar
- o 1 ovo
- o 11 cl de leite
- o 190 g de farinha de trigo
- o 10 g de fermento em pó
- o 110 g de gotas de chocolate

RECEITA

- Derreta a manteiga.
- Coloque o ovo e o açúcar em um recipiente e bata até espumar. Adicione a manteiga derretida e o leite e misture bem.
- Acrescente a farinha e o fermento em pó e misture com uma espátula flexível até obter uma massa homogênea. Finalize com as gotas de chocolate.
- Encha as formas de muffin com aproximadamente 75 g de massa.
- Coloque metade dos muffins no aparelho com a placa adequada. Asse por **15 minutos** a **160°C**.
- Prepare a segunda leva com o restante da massa.
- Sirva quente ou frio.

TIPS

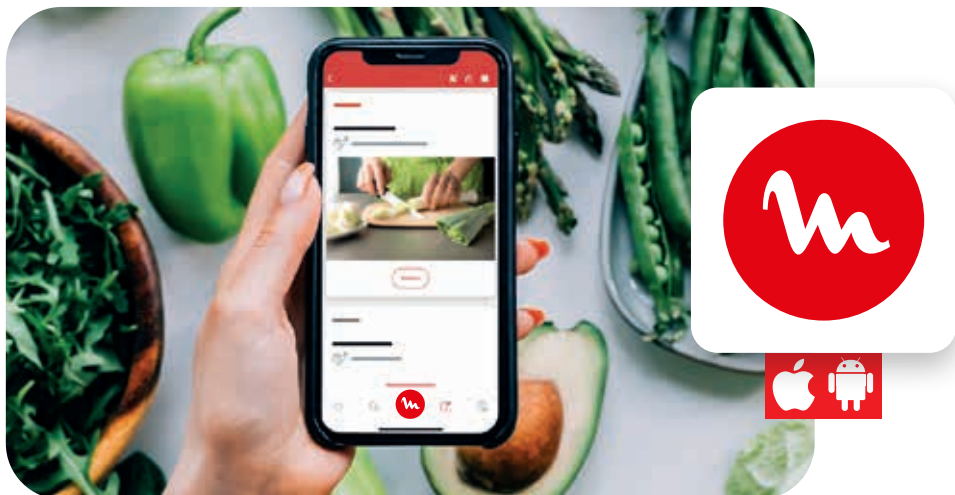
Ajuste o tempo de cozimento de acordo com o tamanho das formas de muffin e o volume de massa despejado. Se desejar, substitua as gotas de chocolate pela mesma quantidade de mirtilos para obter uma versão frutada.



SMART & SILENCE AIR FRYER XXL

A AIR FRYER MAIS SILENCIOSA DA MOULINEX*

**FAÇA O DOWNLOAD DO APP
DE RECEITAS MOULINEX**



**JUNTE-SE AO MOVIMENTO
MOULINEX!**



APP MyMoulinex



Canal no Youtube



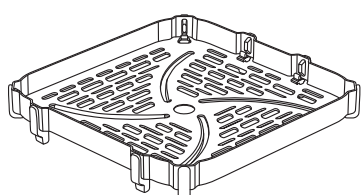
**Moulinex
no instagram**

PUBLIQUE SUAS RECEITAS #EASYFRYFAMILY

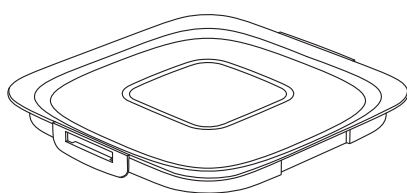
* No modo air fry para cozinhar batatas fritas, testes realizados de acordo com a norma IEC60704



SCOPRI LA TUA EASY FRY SILENCE 7L



Griglia rimovibile



Coperchio di conservazione

PANNELLO DI CONTROLLO

ACCENSIONE/
SPEGNIMENTO

Display integrato

Led di attivazione
Extra Crisp

LED di attivazione
Mantieni Caldo



Home

Manopola di
navigazione e convalida

Indietro



PROGRAMMI AUTOMATICI

PATATE



French fries

PATATE



Potatoes wedges

PIZZA



Pizza

CARNE



Meat

Pollo

Pollo intero
Filetto di pollo
Cosce di pollo
Ali di pollo
Fusi di pollo

Agnello

Braciola di agnello
Braciola di maiale
Agnello arrosto
Polpette
Manzo
Entrecôte
Roast beef
Costata di manzo
Hamburger di carne
Polpette
Vitello
Cotoletta

Arrosto di vitello
Braciola di vitello

Maiale

Maiale arrosto
Braciola di maiale
Pancetta
Salsicce
Costine alla griglia
Carne a base vegetale
Hamburger vegetariano
Polpette vegetariane
Nuggets di pollo vegetariani
Salsicce vegetariane

FRUTTA E VERDURA



Fruits and vegetables

Melanzana
Zucchina
Zucca
Patate
Patate dolci
Carota
Funghi
Broccoli
Cavoletti di Bruxelles
Cavolfiore
Pomodoro
Mela
Ananas
Verdure saltate in padella

PESCE



Fish

Pesce impanato
Gamberi
Filetto di salmone
Frutti di mare
Pesce intero

SNACK FRITTI



Fried snacking

Nuggets
Calamari fritti
Anelli di cipolla
Samosa
Involttini primavera
Falafel
Bastoncini di formaggio
Mini pizza

TORTA SALATA



Savory pie

YOGURT



Yoghurt

DISIDRATAZIONE



Dehydrate

DOLCI



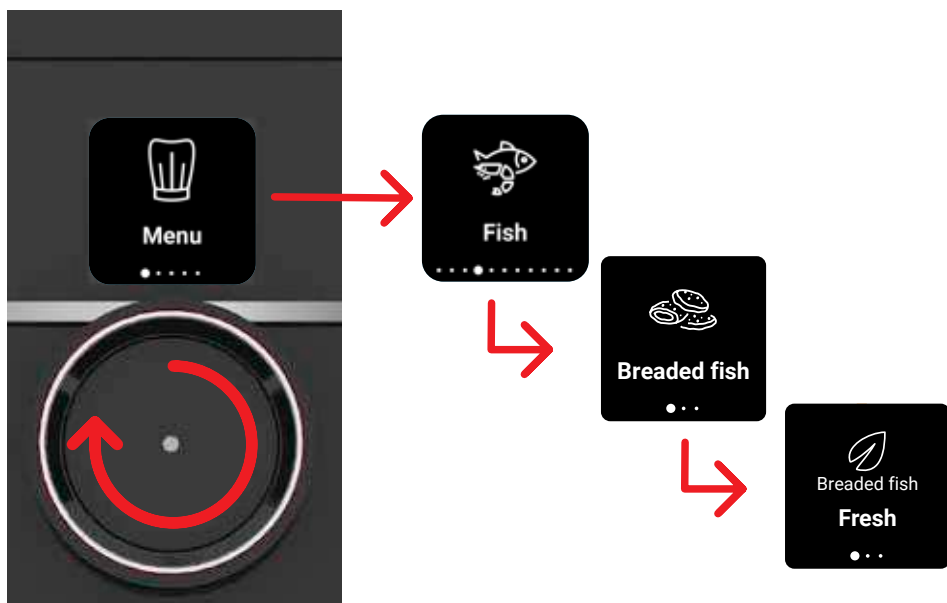
Dessert

Biscotti
Muffin
Torte

Per alcuni ingredienti, vi verrà chiesto di scegliere tra "Fresco" e "Congelato". Per le verdure, si potrà scegliere tra "intere", "mezze", "a pezzi" o "a fette". Per le patatine fritte, si può anche scegliere di attivare l'opzione "Extra Crisp"

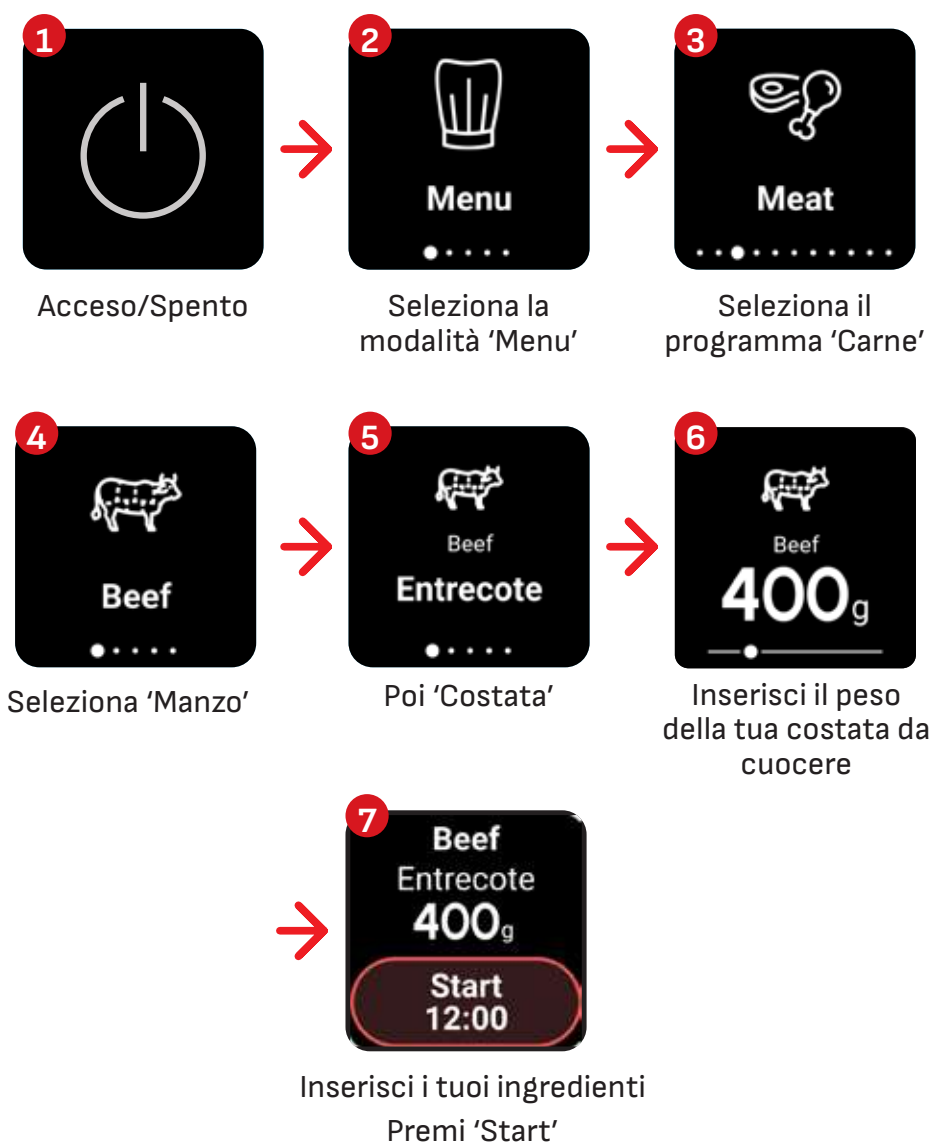


NAVIGAZIONE del menu



UTILIZZO DEI PROGRAMMI

Il programma preimpostato automatico per la prima volta



USA I TUOI PROGRAMMI

Prima volta in modalità manuale



EXTRA CRISP

Modalità Extra Crisp: attiva per cibi più croccanti



Funzione disponibile nella modalità French Fry e Manuale: quando l'opzione «Extra Crispy» è attivata, l'apparecchio funziona ad alta velocità e offre cibi ancora più croccanti. Una luce arancione si accende sullo schermo «Extra Crisp».

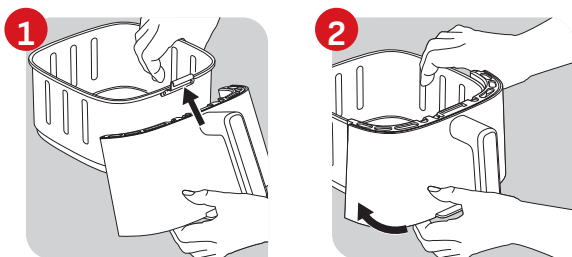


PANNELLO ANTERIORE RIMOVIBILE

Come rimuovo il pannello anteriore dal mio cassetto?



Come sostituisco la parte anteriore del mio cassetto?



È IMPORTANTE RIMUOVERE IL PANNELLO ANTERIORE RIMOVIBILE E LAVARLO A MANO.

CONSIGLI DI PULIZIA



Lavabile in lavastoviglie: goditi un prodotto facile da pulire!

La tua ciotola è lavabile in lavastoviglie. Per risparmiare spazio, rimuovi la parte anteriore e metti solo la ciotola in lavastoviglie!

CONSERVARE GLI AVANZI

Conserva gli avanzi direttamente in frigorifero grazie al coperchio accessorio.



CONSIGLI DI CUCINA

Agita regolarmente il cibo nel cassetto per una cottura omogenea





SALMONE THAI



FACILE



20 MINUTI



20 MINUTI



6 MINUTI



4 PERSONA

INGREDIENTI

- 4 tranci di salmone
- 10 cl di salsa di soia a basso contenuto di sale
- 1 lime
- 4 spicchi d'aglio
- 2 cucchiaini di zenzero grattugiato
- 4 cucchiaini di salsa al peperoncino dolce
- 1/2 cipollotto, tagliato a fettine sottili
- 2 cucchiaini di semi di sesamo

RICETTA

- Tagliare il salmone a cubetti grandi.
- In una ciotola, mescolare la salsa di soia, il succo di lime, l'aglio tritato e lo zenzero grattugiato. Aggiungere il salmone, coprire e lasciare riposare in frigorifero per 20 minuti.
- Mettere i cubetti di salmone nell'apparecchio con la piastra. Cuocere per **6 minuti a 180°C**.
- Cospargere con salsa di peperoncino dolce, cipollotto tritato e semi di sesamo.
- Servire con riso o verdure saltate in padella.

TIPS

Se non si dispone di salsa di soia a basso contenuto di sale, aggiungere 6 cl di aceto di riso.

Se si vuole un tocco piccante, aggiungere del peperoncino fresco o macinato. Se si vuole ottenere una porzione più grande, preparare più porzioni.





MUFFIN CON GOCCE DI CIOCCOLATO



FACILE



20 MINUTI



15 MINUTI



4 PERSONA

INGREDIENTI

- 60 g di burro
- 110 g di zucchero
- 1 uovo
- 11 cl di latte
- 190 g di farina
- 10 g di lievito in polvere
- 110 g di gocce di cioccolato

RICETTA

- Sciogliere il burro.
- Versare l'uovo e lo zucchero in una ciotola e sbattere fino a ottenere un composto spumoso. Aggiungere il burro fuso e il latte e mescolare bene.
- Unire la farina e il lievito in polvere e mescolare con una spatola flessibile fino a ottenere un impasto omogeneo. Aggiungere infine le gocce di cioccolato.
- Riempire gli stampi per muffin con circa 75 g di impasto.
- Mettere metà dei muffin nell'apparecchio con la piastra adatta e cuocere per **15 minuti** a **160°C**.
- Ripetere il procedimento con il resto dell'impasto.
- Servire caldi o freddi.

TIPS

Regolate il tempo di cottura in base alla dimensione dei pirottini e alla quantità di impasto versato. Se volete, sostituite le gocce di cioccolato con una quantità equivalente di mirtilli per una variante alla frutta.



SMART & SILENCE AIR FRYER XXL

LA FRIGGITRICE AD ARIA PIÙ SILENZIOSA DI MOULINEX*

**SCARICA L'APP DELLE RICETTE
MOULINEX**



**ENTRA A FAR PARTE DEL MOVIMENTO
MOULINEX!**



APP MyMoulinex



Canale Youtube



**Moulinex
su instagram**

PUBBLICA LE TUE RICETTE #EASYFRYFAMILY

* In modalità air fry per cucinare patatine fritte, test eseguiti secondo la norma IEC60704

