Moulinex

EVER FRY XXL SURFACE

MODE D'EMPLOI - INSTRUCTIONS FOR USE - GEBRAUCHSANWEISUNG - GEBRUIKSAANWIJZING - ISTRUZIONI PER L'USO - INSTRUCCIONES DE USO - INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

fr - Informations complémentaires
en - Additional information
de - Zusätzliche Informationen
nl - Aanvullende informatie
It - Ulteriori informazioni
es - Información adicional
pt - Informações adicionais

CRISPIER & JUICIER MEALS IN NO TIME

DES REPAS PLUS CROUSTILLANTS ET PLUS JUTEUX EN UN RIEN DE TEMPS

DÉCOUVREZ VOTRE AIR FRYER

Learn more about your air fryer - Erfahren sie mehr über ihre Heißluftfritteuse - Meer informatie over uw hair fryer - Ulteriori informazioni sulla tua friggitrice ad aria - Más información sobre la freidora de aire - Saiba mais sobre a fritadeira de ar quent

en
1 - Écran tactile digital
2 - Monitoring window
3 - Removable front panel release tab

de
1 - Digitales Touchscreen-Panel
2 - Herausnehmbare Kochgitter
3 - Abnehmbare Vorderseite

nl
1 - Digitaal bedieningspaneel
2 - Kijkvenster
3 - Knop om afneembaar front

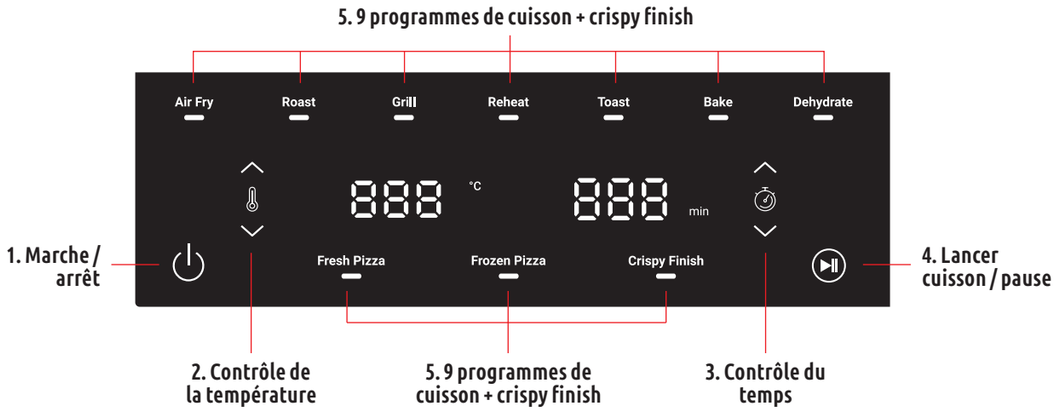
it
1 - Pannello touch screen digitale
2 - Visore per il controllo
3 - Pannello frontale rimovibile

es
1 - Panel táctil digital
2 - Ventana de control
3 - Tirador flexible del panel frontal

pt
1 - Ecrã tátil digital
2 - Janela de monitorização
3 - Pega amovível

PANNEAU DE CONTRÔLE

Control panel - Bedienfeld ou Steuerungstafel - Bedieningspaneel - Pannello di controllo - Panel de control - Painel de controlo



en
1 - on/off
2 - temperature control
3 - time control
4 - start cooking / pause
5 - 9 Pre-sets programmes + crispy finish

de
1 - ein/aus
2 - temperaturregelung
3 - Zeitsteuerung
4 - kochen starten / pause
5 - 9 voreingestellte Programme + crispy finish

nl
1 - aan/uit
2 - Temperatuurregeling
3 - Tijdsregeling
4 - koken starten / pauze
5 - 9 automatische programma's + crispy finish

it
1 - acceso/spento
2 - controllo della temperatura
3 - controllo del tempo
4 - avvio cottura / pausa
5 - 9 Programmi preimpostati + crispy finish

es
1 - encendido/apagado
2 - control de la temperatura
3 - control del tiempo
4 - iniciar cocción / pausa
5 - 9 Programas predefinidos + crispy finish

pt
1 - ligado/desligado
2 - controlo da temperatura
3 - controlo do tempo
4 - iniciar cozedura / pausa
5 - 9 Programas predefinidos + crispy finish

PROGRAMMES DE CUISSON

Preset programs – Voreingestellte Programme – Automatische programma's – Programmi preimpostati – Programas predefinidos – Programas predefinidos

AIR FRY – air fry – Heißluftfrittieren – luchtfriten – friggere ad aria – freír al aire – fritar com ar

ROAST – roast – braten – braden – arrostire – asar – assar

GRILL – grill – grillen – grillen – grigliare – asar a la parrilla – grelhar

DEHYDRATE – dehydrate – dehydrieren – dehydrateren – disidratare – deshidratar – desidratar

REHEAT – reheat – aufwärmen – opwarmen – riscaldare – recalentar – aquecer

TOAST – toast – toasten – roosteren – tostare – tostar – torrar

BAKE – bake – backen – bakken – cuocere al forno – hornear – assar

FRESH/FROZEN PIZZA – fresh/frozen pizza – frische/tiefgekühlte Pizza – verse/diepvriespizza – pizza fresca/surgelata – pizza fresca/congelada – pizza fresca/congelada

CRISPY FINISH

CRISPY FINISH : 2MIN À 230°C POUR UN RÉSULTAT PARFAIT À CHAQUE FOIS
Crispy finish: 2 min at 230°C for a perfect result every time
Knuspriger Abschluss: 2 Min. bei 230°C für jedes Mal ein perfektes Ergebnis
Knapper finish: 2 min op 230°C voor een perfect resultaat elke keer
Finitura croccante: 2 min a 230°C per un risultato perfetto ogni volta
Acabado crujiente: 2 min a 230°C para un resultado perfecto cada vez
Acabamento crocante: 2 min a 230°C para um resultado perfeito todas as vezes

PROGRAMME FRESH PIZZA, POUR DES PIZZAS PARFAITES À LA MAISON

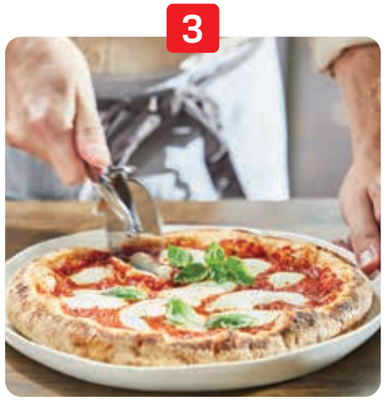
Fresh Pizza program, for perfect pizzas at home – Fresh Pizza-Programm, für perfekte Pizzen zu Hause – Fresh Pizza-programma, voor perfecte pizza's thuis – Programma Fresh Pizza, per pizze perfette a casa – Programa Fresh Pizza, para pizzas perfectas en casa – Programa Fresh Pizza, para pizzas perfeitas em casa

Faites cuire la pâte seule pendant 10 minutes

Bake the dough alone for 10 minutes – Backen Sie den Teig allein 10 Minuten lang – Bak het deeg 10 minuten alleen – Cuocere l'impasto da solo per 10 minuti – Hornea la masa sola durante 10 minutos – Asse a massa sozinha por 10 minutos

« ADD » apparaîtra sur l'écran. Retournez la pâte, ajoutez vos ingrédients et la cuisson reprendra pendant 5 minutes.

"ADD" will appear on the display. Turn the dough over, add your toppings, and cooking will resume for 5 minutes. – „ADD" erscheint auf dem Display. Drehen Sie den Teig um, belegen Sie ihn nach Wunsch und der Garvorgang wird für weitere 5 Minuten fortgesetzt. – 'ADD' verschijnt op het display. Draai het deeg om, voeg uw ingrediënten toe en het bakproces wordt gedurende 5 minuten hervat. – Sul display comparirà «ADD». Capovolgere l'impasto, aggiungere gli ingredienti e la cottura riprenderà per 5 minuti. – En la pantalla aparecerá «ADD». Dé la vuelta a la masa, añada los ingredientes y la cocción se reanudará durante 5 minutos. – «ADD» aparecerá no visor. Vire a massa, adicione os ingredientes e a cozedura será retomada durante 5 minutos.



C'est prêt, bonne dégustation !

It's ready, enjoy your meal! – Es ist fertig, guten Appetit! – Het is klaar, smakelijk eten! – È pronto, buon appetito! – ¡Listo, buen provecho! – Está pronto, bom apetite!

TABLE DE CUISSON

Cooking guide - Kochleitfaden - Kookgids -Guida alla cottura - Guía de cocción - Guia de cozedura

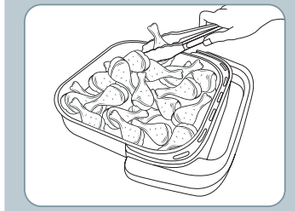
	RECETTE recipe - rezept - recept - ricetta - receta - receita	QUANTITÉ quantity - menge - hoeveelheid - quantità - cantidad - quantidade	TEMPS time - zeit - tijd - tempo - tiempo - tempo	TEMPÉRATURE temperature - temperatur - temperatuur - temperatura - temperatura - temperatura	CONSEILS DE CUISINE cooking tips - kochtipps - kooktips - consigli di cucina - consejos de cocina - dicas de culinária
	FRITES SURGELÉES frozen fries - tiefkühlpommes - diepvriesfriet - patatine surgelate - patatas fritas congeladas - batatas fritas congeladas	800g (optimal - optimal - optimaal - ottimale - óptimo - ótimo)	35min	180°C	Air Fry x2
	FRITES SURGELÉES frozen fries - tiefkühlpommes - diepvriesfriet - patatine surgelate - patatas fritas congeladas - batatas fritas congeladas	1,2kg (maximum - maximal - maximaal - massimo - máximo - máximo)	42min	180°C	Air Fry x2
	QUICHE quiche - quiche - quiche - quiche - quiche - quiche	2,5cm Épaisseur thickness - dicke - dikte - spessore - grosor - espessura	25min	200°C	Bake Ø16
	PILONS DE POULET chicken legs - hähnchenschenkel - kippenpoten - cosce di pollo - muslos de pollo - pernas de frango	X10 100g	30min	200°C	Roast x1
	GÂTEAU AU CHOCOLAT chocolate cake - schokoladenkuchen - chocoladetaart - torta al cioccolato - pastel de chocolate - bolo de chocolate	2,5cm Épaisseur thickness - dicke - dikte - spessore - grosor - espessura	20min	170°C	Bake Ø16

	PAIN PRÉCUIT par-baked bread - vorgebackenes brot - voorgebakken brood - pane precotto - pan precocido - pão pré-cozido	x4	10min	180°C	Bake Les aligner au centre align them in the center - sie in der mitte ausrichten - ze in het midden uitlijnen - allinearle al centro - alinearlos en el centro - alinhá-los no centro
	MUFFINS muffins - muffins - muffins - muffin - muffins - muffins	x15 75g	20min	160°C	Bake CreaBake
	COURGETTES zucchini - zucchini - courgette - zucchine - calabacín - curgete	800g 1cm Épaisseur thickness - dicke - dikte - spessore - grosor - espessura	17min	170°C	Air Fry

CONSEILS DE CUISSON

Cooking tips - Kochtipps - Kooktips - Consigli di cottura - Consejos de cocina - Dicas de cozedura

Remuez régulièrement les aliments dans la cuve pour une cuisson homogène
Shake regularly your food in your drawer for homogeneous cooking
Schütteln Sie regelmäßig die Lebensmittel in der Schublade für gleichmäßiges Garen - Schud regelmatig uw gerechten in de lade voor gelijkmatig koken - Agita regolarmente i cibi nel cassetto per una cottura uniforme - Agite regularmente los alimentos en el cajón para una cocción uniforme - Agite regularmente os alimentos na gaveta para uma cozedura uniforme



Utilisez une pince de cuisine
Use cooking tong - Verwenden Sie eine Kochzange - Gebruik een keukentang - Usa le pinze da cucina - Use pinzas de cocina - Utilize uma pinça de cozinha

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

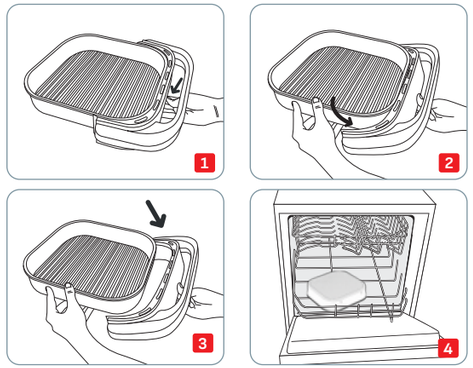
SYSTÈME GENIUS : FAÇADE AMOVIBLE POUR GAGNER DE LA PLACE DANS VOTRE LAVE-VAISSELLE

GENIUS SYSTEM : Detachable front to save space in your dishwasher - GENIUS SYSTEM: Abnehmbare Vorderseite, um Platz in der Spülmaschine zu sparen - GENIUS SYSTEM: Afneembare voorkant om ruimte in uw vaatwasser te besparen - SISTEMA GENIUS: Fronte removibile per risparmiare spazio in lavastoviglie - Sistema GENIUS: panel frontal extraíble para ahorrar espacio en su lavavajillas - SISTEMA GENIUS: frente amovível para poupar espaço na máquina de lavar loiça

DISPONIBLE SUR CERTAINS MODELES - Available on certain models - Disponible sur certains modèles - Verfügbar auf bestimmten Modellen - Beschikbaar op bepaalde modellen - Disponible en ciertos modelos - Disponível em certos modelos - Disponibile su alcuni modelli - Διαθέσιμο σε ορισμένα μοντέλα

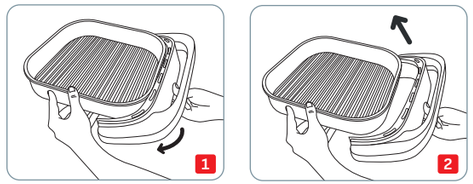
COMMENT RETIRER LA FAÇADE ?

How to remove the front panel? - Wie entfernt man die Frontplatte? - Hoe verwijder je de voorplaat? - Come rimuovere il pannello fron tale? - ¿Cómo quitar el panel frontal? - Como remover o painel frontal?



COMMENT REMETTRE LA FAÇADE ?

How to reattach the front panel ? - Wie wird die Frontplatte wieder angebracht? - Hoe bevestig je de voorplaat weer? - Come riattaccare il pannello frontale? - ¿Cómo volver a colocar el panel frontal?- Como voltar a colocar o painel frontal?



Grâce à notre système GENIUS, séparez facilement la façade avant de la cuve. Nettoyez votre appareil en toute simplicité et économisez 40% d'espace dans votre lave-vaisselle.

With our GENIUS system, easily separate the front panel from the drawer. Clean easily your appliance and save 40% space in your dishwasher.

Mit unserem GENIUS-System die Frontplatte einfach von der Schublade trennen. Gerät leicht reinigen und 40% Platz in der Spülmaschine sparen.

Met ons GENIUS-systeem kunt u de voorplaat eenvoudig van de lade scheiden. Reinig het apparaat gemakkelijk en bespaar 40% ruimte in uw vaatwasser.

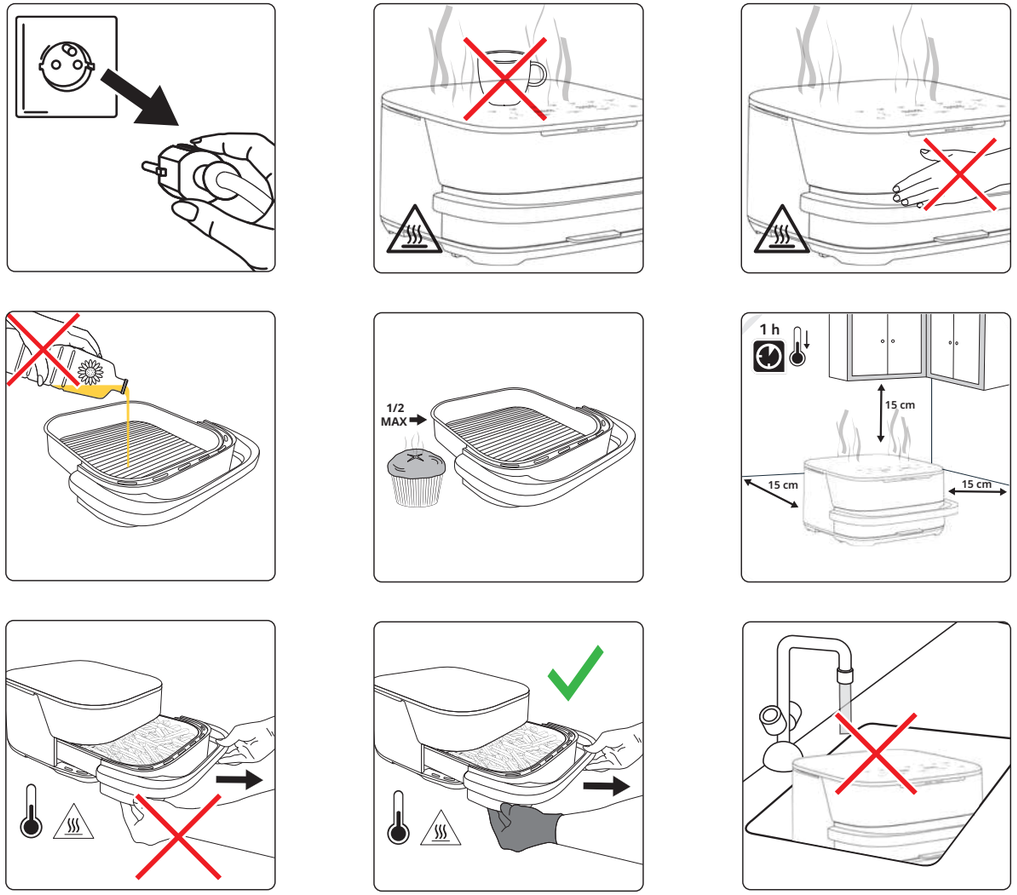
Con il nostro sistema GENIUS, separa facilmente il pannello frontale dal cassetto. Pulisci facilmente il tuo apparecchio e risparmia il 40% di spazio in lavastoviglie.

Con nuestro sistema GENIUS, separe fácilmente el panel frontal del cajón. Limpie su aparato fácilmente y ahorre un 40% de espacio en el lavavajillas

Com o nosso sistema GENIUS, separe facilmente o painel frontal da gaveta. Limpe facilmente o aparelho e poupe 40% de espaço na máquina de lavar loiça

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Safety instructions - Sicherheitshinweise - Istruzioni di sicurezza - Instrucciones de seguridad - Instruções de segurança



DES REPAS PLUS CROUSTILLANTS ET PLUS JUTEUX EN UN RIEN DE TEMPS, AVEC LA TECHNOLOGIE INFRA HEAT™

Crispier and juicier meals in no time, with Infra Heat™ technology – Knusprigere und saftigere Gerichte im Handumdrehen, mit Infra Heat™-Technologie – Krokanttere en sappigere maaltijden in een mum van tijd, met Infra Heat™-technologie – Piatti più croccanti e succosi in pochissimo tempo, con tecnologia Infra Heat™ – Platos más crujientes y jugosos en muy poco tiempo, con tecnología Infra Heat™ – Pratos mais crocantes e suculentos em pouco tempo, com tecnologia Infra Heat™

DES RECETTES ADAPTÉES À TOUTES VOS ENVIES !

Recipes for every craving! – Rezepte für jeden Geschmack! – Recepten voor al je wensen! – Ricette adatte a tutti i tuoi desideri! – Recetas para todos tus antojos! – Receitas para todos os seus desejos!

Plat unique...

single dish – einzelgericht – eenpansgerecht – piatto unico – plato único – prato único

En une seule fournée...

in one batch – in einer Charge – in één keer – in un'unica tornata – en una sola tanda – de uma só fornada

À partager !

to share – zum Teilen – om te delen – da condividere – para compartir – para partilhar

TÉLÉCHARGEZ L'APPLICATION DE RECETTES MOULINEX

Download moulinex recipe app – Moulinex rezept-app herunterladen – Download de Moulinex receptenapp – Scarica l'app di ricette Moulinex – Descargue la app de recetas Moulinex – Descarregue a aplicação de receitas Moulinex

DÉCOUVREZ ICI DES RECETTES EXCLUSIVES

Find exclusive recipes here – Exklusive Rezepte hier finden – Vind hier exclusieve recepten – Trova qui ricette esclusive – Encuentre recetas exclusivas aquí – Encontre receitas exclusivas aqui

EVER FRY XXL SURFACE

TÉLÉCHARGEZ L'APPLICATION DE RECETTES MOULINEX

Download Moulinex recipe app – Moulinex rezept-app herunterladen – Download de Moulinex receptenapp – Scarica l'app di ricette Moulinex – Descargue la app de recetas Moulinex – Descarregue a aplicação de receitas Moulinex

REJOIGNEZ LE MOUVEMENT MOULINEX !

JOIN THE MOULINEX MOVEMENT! – MACHEN SIE MIT BEIM MOULINEX-MOVEMENT! – DOE MEE MET BEWEGING MOULINEX! – UNISCITI AL MOVIMENTO MOULINEX! – ¡ÚNASE AL MOVIMIENTO MOULINEX! – JUNTE-SE AO MOVIMENTO MOULINEX!

MOULINEX APP

CHAÎNE YOUTUBE
YOUTUBE CHANNEL – YOUTUBE-KANAL – YOUTUBE-KANAAL – CANALE YOUTUBE – CANAL DE YOUTUBE – CANAL DO YOUTUBE

MOULINEX ON INSTAGRAM

MOULINEX ON TIKTOK

Découvrez ici des recettes exclusives

Find exclusive recipes here – Exklusive Rezepte hier finden – Vind hier exclusieve recepten – Trova qui ricette esclusive – Encuentre recetas exclusivas aquí – Encontre receitas exclusivas aqui

1520018182/03 28/2026 – SEB DEVELOPPEMENT – 69130 Ecully RCS 016 950 84