



Easy Fry Mega

QUICK START GUIDE - KIT DE DÉMARRAGE RAPIDE - SCHNELLSTART-ANLEITUNG -
SNELSTARTGIDS - GUÍA RÁPIDA DE INICIO - KIT DE INÍCIO RÁPIDO
- KIT DI AVVIO RAPIDO - KIT ΓΡΗΓΟΡΗΣ ΕΚΚΙΝΗΣΗΣ



Moulinex®

YOUR PRODUCT

FR VOTRE PRODUIT - DE IHR PRODUKT - NL JOUW PRODUCT - ES TU PRODUCTO - TR ÜRÜNÜNÜZ -
PL TEN PRODUKT - RU ПРИБОР - AR منتجك



DIGITAL TOUCHSCREEN PANEL

Ecran digital tactile - Digitaler Touchscreen Bildschirm - Digitaal touchscherm -
Pantalla táctil digital - Ecrã tátil digital - Touchscreen digitale - Ψηφιακή οθόνη αφής

ROTATING KNOB

Bouton rotatif - Drehknopf - Draaiknop -
Botón giratorio - Botão - Manopola - Διακόπτης

DRAWER

Cuve - Garkorb - Lade - Cubeta -
Cuba - Teglia - Ταψί



REMOVABLE GRID

Grille standard amovible - Heraus-
nehmbarer Gittereinsatz - Uitneembare
standaard plaat - Parrilla estándar ex-
traíble - grelha padrão amovível - griglia
removibile standard - αφαιρούμενη σχάρα
κανονικού μεγέθους

COOKING TIPS

CONSEILS DE CUISINE - KOCHTIPPS - KOOKTIPS - CONSEJOS DE COCINA - MUTFAK TAVSIYESİ -
SUGESTÕES DE COZEDURA - SUGGERIMENTI PER LA COTTURA - ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ



ALWAYS ENSURE GRID IS IN THE DRAWER BEFORE COOKING
FOR OPTIMAL COOKING

Assurez-vous de toujours avoir la grille insérée dans la cuve, pour une cuisson optimale - Stellen Sie sicher, dass der Rost vor dem Garen immer in die Schüssel eingesetzt ist, um ein optimales Garen zu gewährleisten. - Voordat je gaat koken, zorg ervoor dat de roosters altijd in de kom geplaatst zijn, voordat je gaat koken - Asegúrese de tener siempre la rejilla insertada en el recipiente antes de cocinar, para una cocción óptima - Optimum pişirme için, pişirmeden önce daima rafın kaseye yerleştirildiğinden emin olun -Para obter os melhores resultados, certifique-se sempre de que a grelha é inserida na cuba - Per una cottura ottimale, assicurarsi che la griglia sia sempre inserita nella teglia - Για βέλτιστο μαγείρεμα, βεβαιωθείτε ότι η σχάρα έχει τοποθετηθεί μέσα στο ταψί



SHAKE REGULARLY YOUR FOODS IN THE DRAWER
FOR HOMOGENEOUS COOKING

Mélangez régulièrement vos aliments pour une cuisson homogène - Schütteln Sie Ihre Lebensmittel in der Schublade regelmäßig für homogenes Garen - Schud regelmatig uw voedsel in de lade voor homogeen koken- Agita regularmente tus alimentos en el cajón, para una cocción homogénea - Çekmecede ki yiyeceklerinizi düzenli olarak çalkalayın homojen pişirme için - Mexa regularmente para garantir que os alimentos são cozinhados de forma uniforme - Girare di tanto in tanto per fare in modo che gli alimenti siano cotti in maniera omogenea - Ανακατεύετε τακτικά για να διασφαλίσετε ότι το φαγητό μαγειρεύεται ομοιόμορφα



OVEN-PROOF DISHES COMPATIBLE

Plats à four compatibles - Backofengeeignetes Geschirr kompatibel - Geschikt voor ovensgerechten - Compatible con platos aptos para horno - fırın kapları ile uyumludur - Compatível com travessas para forno - Piatti compatibili per la cottura al forno - Πιάτα συμβατά με φούρνο

CLEANING TIPS

CONSEILS DE NETTOYAGE - TIPS ZUR REINIGUNG - SCHOONMAAK-TIPS - CONSEJOS DE LIMPIEZA - TEMİZLEME TALIMATLARI -
SUGESTÕES DE LIMPEZA - SUGGERIMENTI PER LA PULIZIA - ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ



DRAWER AND GRID
DISHWASHER SAFE

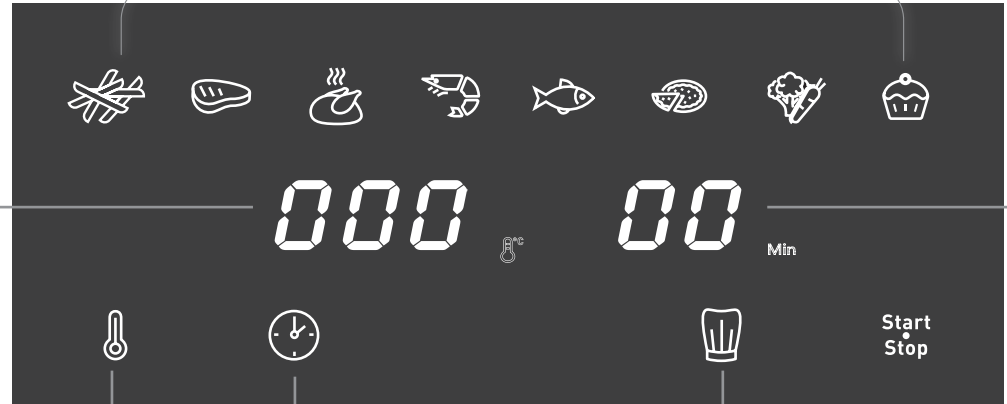
Cuve et grille compatibles lave-vaisselle - Schüssel und Gestell spülmaschinenfest - Vaatwasmachinebestendige kom en rek - Recipiente y rejilla aptos para lavavajillas - Hazneler ve ızgara tabaşı bulaşık makinesi kullanılabilir - Grelha e cuba podem ser lavadas na máquina de lavar loiça - Teglia e griglia lavabili in lavastoviglie - ταψί και η σχάρα είναι κατάλληλα για πλυντήριο πιάτων

PRODUCT INTERFACE

FR INTERFACE PRODUIT - DE PRODUKTOBERFLÄCHE - NL BEDIENINGSSCHERM
ES INTERFAZ DEL PRODUCTO - TR KULLANIM KILAVUZU - PT INTERFACE DO PRODUTO -
IT INTERFACCIA PRODOTTO - EL ΔΙΕΠΛΗΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

8 PRE-SETS PROGRAMS

8 programmes prédéfinis - 8 voreingestellte Programme - 8 automatische programma's - 8 programas preestablecidos - 8 programas predefinidos -
8 programmi preimpostati - 8 προεπιλεγμένα προγράμματα



TEMPERATURE DISPLAY

Affichage de la température
- Temperaturanzeige
- Temperatuurscherm
- Pantalla de la Temperatura -
Sıcaklık ekranı
- Ecrã da temperatura
- Indicazione temperatura - Ένδειξη
θερμοκρασίας

TIMER DISPLAY

Affichage du minuteur -
Timer- Anzeige - Timerscherm
- Pantalla del Temporizador -
Zamanlayıcı göstergesi -
Ecrã do temporizador - Indicazione
timer - Ένδειξη χρονοδιακόπτη

TEMPERATURE SETTING

Réglage de la température - Tempera-
tureinstellung - Temperatuurinstelling
- Ajuste de Temperatura - Sıcaklık ayarı
- Definição da temperatura - Impostazione
temperatura - Ρύθμιση της θερμοκρασίας

COOKING TIME SETTING

Réglage du temps de cuisson - Garzeiteinstel-
lung - Instelling Bereidingstijd - Ajuste de tiempo
de Cocinado - Pişirme süresi ayarı - Definição do
tempo de cozedura - Impostazione del tempo di
cottura - Ρύθμιση χρόνου μαγειρέματος

PROGRAM SETTING

Réglage du programme - Programmeinstellung
- Programma-instelling - Ajuste de programas
- Program ayarı - Definição de programa -
Impostazione del programma - Ρύθμιση προγράμματος

PROGRAMS

FR PROGRAMMES - DE PROGRAMME - NL PROGRAMMA - ES PROGRAMAS -
TR PROGRAMLAR - PT PROGRAMAS - IT PROGRAMMI - EL ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ



FRIES

Frites - Pommes - Friet
- Papas fritas - Patates
kızartması - Frytki - Batatas
fritas - Patatine fritte - Τηγανητές
πατάτες



CHICKEN

Poulet - Hähnchen - Kip
- Pollo - Tavuk - Frango -
Pollo - Κοτόπουλο



VEGETABLES

Légumes - Gemüse - Groenten -
Verduras - Sebzeler - Legumes -
Verdure - Λαχανικά



FISH

Poisson - Fisch - Vis -
Pescado - Balık - Peixe
- Pesce - Ψάρι



DESSERT

Dessert - Dessert -
Nagerecht - Postre - Tatli -
Deser - Десерт - حلويات



MEAT

Viande - Fleisch - Vlees -
Carne - Et - Carne - Carne
- Κρέας



SHRIMP

Crevette - Garnelen -
Garnalen - Gambas -
Karides - Camarão - Gamberetti
- Γαρίδες



PIZZA

Pizza

COOKING GUIDE

FR GUIDE DE CUISSON - DE ANLEITUNG ZUM KOCHEN NL KOOKGIDS -
ES GUÍA DE COCINA - TR PI IRME KILAVUZU - PT GUIA DE COZEDURA -
IT GUIDA ALLA COTTURA - EL ΟΔΗΓΟΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ

					SHAKE
POTATOES & FRIES - POMMES DE TERRE & FRITES - KARTOFFELN & POMMES - AARDAPPELEN & FRIET - PAPAS Y PAPAS FRITAS - PATATES VE PATATES KIZARTMASI BATATAS E BATATAS FRITAS - PATATE E PATATINE FRITTE - ΠΑΤΑΤΕΣ ΚΑΙ ΠΑΤΑΤΑΚΙΑ					
	500 g - 1,5 kg	22 - 40 min	180 °C		Yes
	900 g - 1,5 kg	28 - 37 min	180 °C		Yes
	500 g - 1,7 kg	45 min	180 °C		Yes
MEAT & POULTRY - VIANDE & VOLAILLE - GEFLÜGEL & FLEISCH - VLEES & GEVOGELTE - CARNE & AVES DE CORRAL - ET & HINDI - CARNE E AVES - CARNE E POLLAME - ΚΡΕΑΣ ΚΑΙ ΠΟΥΛΕΡΙΚΑ					
	100 - 600 g (1 to 4 pcs)	12 min	180°C		
	up to 2 kgs	45 - 60 min	200°C		
	500 g - 1,5 kg	40 min	200°C		
	200 - 900 g	30 - 40 min	180°C		
	200 g - 1 kg (1 to 8 pcs)	33 min	200°C		
	300 g - 1 kg (4 to 15 pcs)	15 - 20 min	200°C		
FISH - POISSON - FISCH - VIS - PEZ - BALIK - PEIXE - PESCE - ΨΑΡΙ					
	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

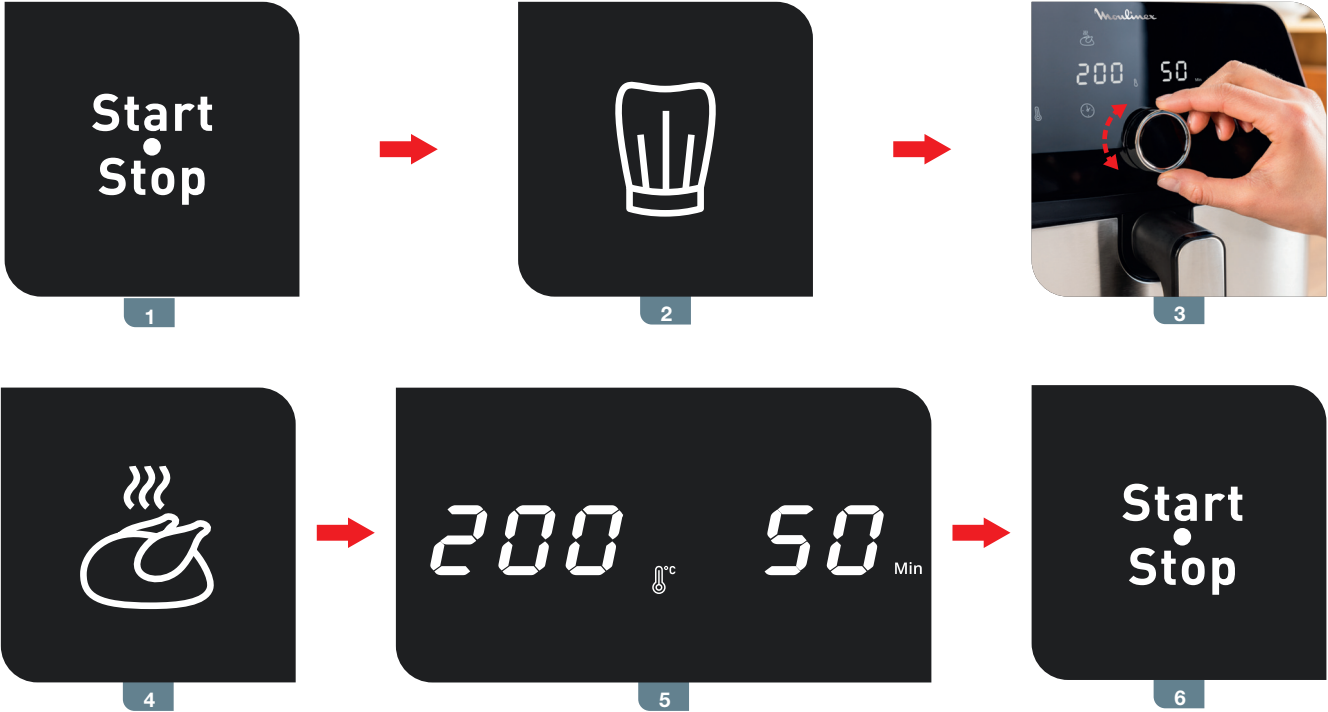
COOKING GUIDE

FR GUIDE DE CUISSON - DE ANLEITUNG ZUM KOCHEN NL KOOKGIDS -
ES GUÍA DE COCINA - TR PI IRME KILAVUZU - PT GUIA DE COZEDURA -
IT GUIDA ALLA COTTURA - EL ΟΔΗΓΟΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ

					SHAKE
SNACKS - HAPJES - APERITIVOS - DIČERLER - LANCHES - SNACK - ΣΝΑΚ					
	300 - 700 g (15 to 25 pcs)	10 - 15 min	200°C		Yes
	400 - 700 g (5 to 10 pcs)	13 min	180°C		Yes
	250 - 600 g (20 to 30 pcs)	5 - 7 min	200°C		Yes
	250 - 350 g (8 to 20 pcs)	10 min	200°C		Yes
	200 - 500 g (one 24 cm pizza)	5 - 15 min	190°C		
	200 - 500 g (one 24 cm pizza)	5 - 10 min	190°C		
VEGETABLES - LÉGUMES - GEMÜSE - GROENTEN - VERDURAS - LEGUMES - VERDURE - ΛΑΧΑΝΙΚΑ					
	200 - 400 g	15 - 18 min	180°C		
	300 - 600 g	14 - 16 min	180°C		
BAKING - PÂTISSERIE - BACKEN - BAKKEN- HORNEANDO - PASTA - SOBREMESAS - DOLCI - ΕΠΙΔΟΡΓΙΑ					
	4 to 9 pcs	18 min	180°C		
	150 - 400 g	18 min	200°C		

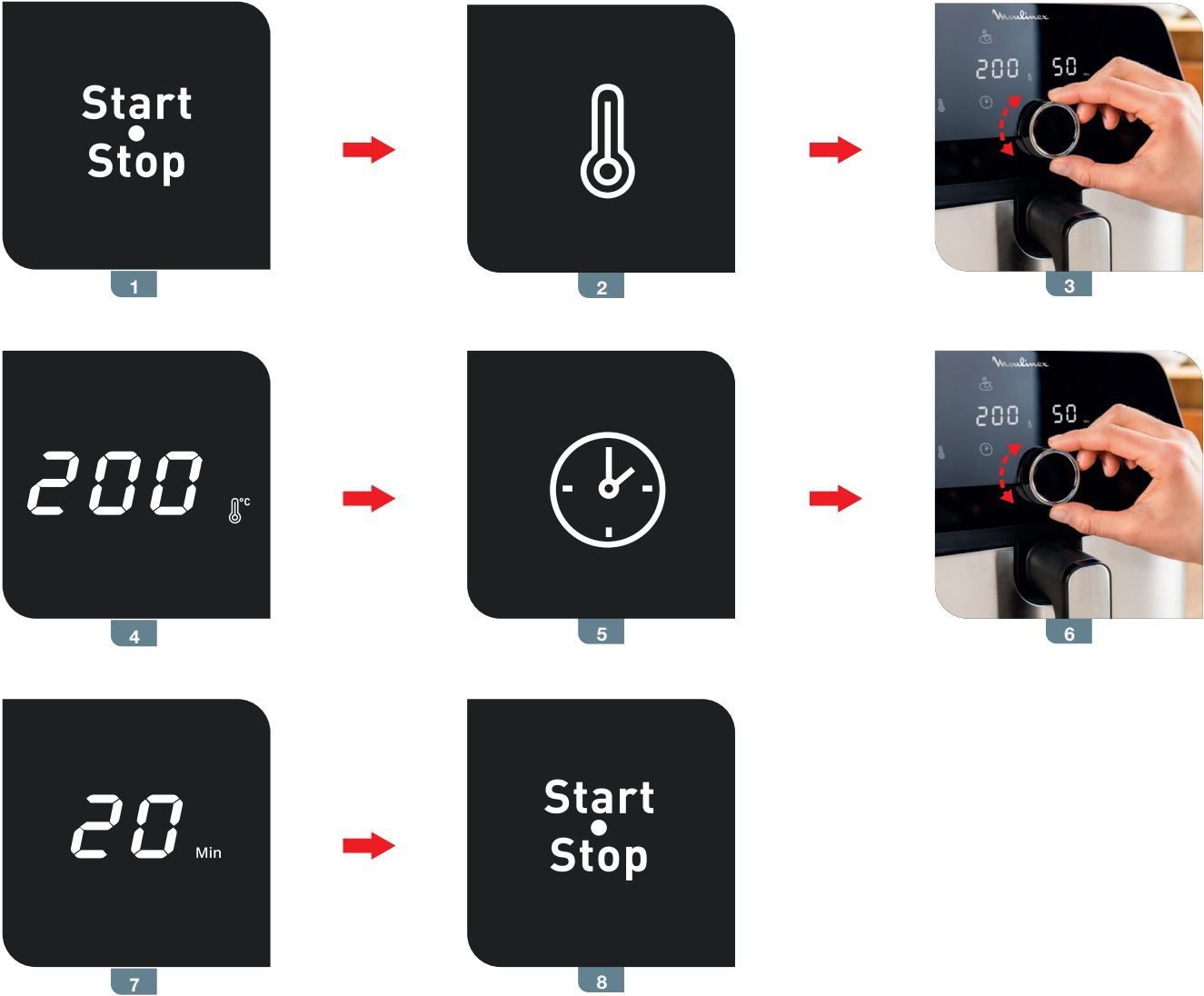
COOKING WITH THE AUTOMATIC PRESET PROGRAM
FOR THE FIRST TIME

FR CUISINER AVEC LES PROGRAMMES AUTOMATIQUES PRÉDÉFINIS DE CUISSON 🍳 - DE ZUM ERSTEN MAL MIT DEM AUTOMATISCH VORGESTELLTEN PROGRAMM KOCHEN 🍳 - NL VOOR DE EERSTE KEER KOKEN MET HET AUTOMATISCHE VOORINSTELLINGENPROGRAMMA 🍳 - ES COCINAR CON EL PROGRAMA AUTOMÁTICO PREAJUSTADO POR PRIMERA VEZ 🍳 - TR İLK KEZ OTOMATİK ÖN AYARLI PROGRAM İLE PIŞİRME 🍳 - PT COZINHE UTILIZANDO OS PROGRAMAS DE COZEDURA AUTOMÁTICA PREDEFINIDOS 🍳 - IT CUOCERE USANDO I PROGRAMMI AUTOMATICI PREIMPOSTATI 🍳 - EL ΜΑΓΕΙΡΕΥΤΕ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΩΝΤΑΣ ΤΑ ΠΡΟΕΠΙΛΕΓΜΕΝΑ ΑΥΤΟΜΑΤΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ 🍳



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 - TR **MANUEL MODDA İLK KEZ YEMEK PIŞİRME** - PT UTILIZE O MODO MANUAL AO COZINHAR PELA PRIMEIRA VEZ - IT USARE LA MODALITÀ MANUALE QUANDO SI CUOCE PER LA PRIMA VOLTA - EL ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΤΕ ΤΗ ΜΗ ΑΥΤΟΜΑΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΟΤΑΝ ΠΡΟΚΕΙΤΑΙ ΝΑ ΜΑΓΕΙΡΕΥΣΕΤΕ ΓΙΑ ΠΡΩΤΗ ΦΟΡΑ



Easy Fry Mega



DOWNLOAD MOULINEX RECIPE APP

TÉLÉCHARGEZ L'APP DE RECETTES TEFAL
DOWNLOAD DER MOULINEX REZEPTE-APP
MOULINEX RECEPTEN-APP DOWNLOADEN
DESCARGA LA APP MOULINEX
MOULINEX UYGULAMASINI INDIRIN
TRANSFERIR A APP DE RECEITAS DA MOULINEX
SCARICA L'APP DELLE RICETTE MOULINEX
ΚΑΝΤΕ ΛΗΨΗ ΤΗΣ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ ΣΥΝΤΑΓΩΝ ΤΗΣ MOULINEX



JOIN THE TEFAL MOVEMENT !

REJOIGNEZ LE MOUVEMENT MOULINEX ! - WERDEN SIE TEIL DER MOULINEX COMMUNITY!
DOE MEE MET DE MOULINEX-BEWEGING! - ÚNETE A LA APP MOULINEX - MOULINEX AILESINE KATILIN
- JUNTE-SE AO MOVIMENTO MOULINEX! - UNISCITI A MOULINEX! - ΕΛΑΤΕ ΚΑΙ ΕΞΕΙΣ ΣΤΟ ΚΙΝΗΜΑ ΤΗΣ MOULINEX!



MOULINEX APP



YOUTUBE CHANNEL

CHAÎNE YOUTUBE - YOUTUBE KANAL -
YOUTUBE KANAAL - CANAL DE YOUTUBE - YOUTUBE KANALI -
CANAL DO YOUTUBE - CANALE YOUTUBE - ΚΑΝΑΛΙ YOUTUBE



MOULINEX ON INSTAGRAM

POST YOUR RECIPES #EASYFRYFAMILY

POSTEZ VOS RECETTES #EASYFRYFAMILY - VERÖFFENTLICHEN SIE IHRE REZEPTE #EASYFRYFAMILY - POST JE RECEPTEN #EASYFRYFAMILY
- PUBLIQUE SUS RECETAS #EASYFRYFAMILY - TARIFLERINIZI PAYLA IN #EASYFRYFAMILY- PUBLIQUE AS SUAS RECEITAS #EASYFRYFAMILY"
- PUBBLICA LE TUE RICETTE #EASYFRYFAMILY - ΔΗΜΟΣΙΕΥΣΤΕ ΤΙΣ ΣΥΝΤΑΓΕΣ ΣΑΣ#EASYFRYFAMILY

