



Dual Easy Fry & Grill

GUÍA RÁPIDA DE INICIO - GUIDE DE DEMARRAGE RAPIDE - GUIDA RAPIDA INTRODUTTIVA
GUIA DE INÍCIO RÁPIDO - QUICK START GUIDE- ΟΔΗΓΟΣ ΓΡΗΓΟΡΗΣ ΕΚΚΙΝΗΣΗΣ



es Manual en línea
fr Notice digitale
it Manuale online
pt Manual online
en Manual online
el Διαδικτυακή ειδοποίηση



Moulinex®

TU PRODUCTO

FR VOTRE PRODUIT - IT IL TUO PRODOTTO - PT O SEU PRODUTO - EN YOUR PRODUCT - GR ΤΟ ΠΡΟΪΟΝ



PANTALLA TÁCTIL DIGITAL

Ecran digital tactile - Touch screen digitale - Ecrã tátil digital - Digital touchscreen panel - Ψηφιακή οθόνη αφής

CUBETA 2 (ESTÁNDAR)

Cuve 2 (bol standard) - Cestello 2 (cestello regolare) - Cuba 2 (cuba pequena) - Drawer 2 (regular drawer) - Κάδος 2 (κανονικό μπολ)

CUBETA 1 (GRANDE)

Cuve 1 (bol large) - Cestello 1 (cestello grande) - Cuba 1 (cuba grande) - drawer 1 (large drawer) - Κάδος 1 (μεγάλο μπολ)



PARRILLA DE HIERRO FUNDIDO EXTRAÍBLE (CUBETA 1)

Plaque grill amovible (bol 1) - Griglia rimovibile in alluminio pressofuso (cestello 1) - Grelha em alumínio fundido amovível (cuba 1) - Removable die-cast grid grill (drawer 1) - Αφαιρούμενη σχάρα χυτού αλουμινίου - (μπολ 1)

PARRILLA ESTÁNDAR EXTRAÍBLE (CUBETA 2)

Plaque standard amovible (bol 2) - Griglia rimovibile (cestello 2) - Grelha amovível (cuba 2) - Removable grid (drawer 2) - Αφαιρούμενη σχάρα (μπολ 2)



CONSEJOS DE COCINA - CONSEILS DE CUISINE - CONSIGLI DI COTTURA DICAS DE CULINÁRIA - COOKING TIPS - ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ



SIEMPRE ASEGÚRATE DE QUE LAS PARRILLAS ESTÉN COLOCADAS DENTRO DE LAS CUBETAS ANTES DE COCINAR, PARA UNA COCCIÓN ÓPTIMA

Assurez-vous de toujours avoir les grilles insérées dans les 2 bols, pour une cuisson optimale - Assicurarsi che le griglie siano sempre nei cestelli prima di avviare la cottura per risultati ottimali - Confirme sempre que as grelhas estão nas cubas antes de cozinhar para uma cozedura ideal - Always ensure the grids are in the drawers before cooking for optimal cooking - Βεβαιωθείτε πάντα ότι οι σχάρες βρίσκονται στους κάδους πριν το μαγείρεμα για βέλτιστο μαγείρεμα



REMUÈVE REGULARMENTE LOS ALIMENTOS EN LAS CUBETAS PARA UNA COCCIÓN HOMOGÉNEA

Mélangez régulièrement vos aliments pour une cuisson homogène - Agitare regolarmente i cibi nei cestelli per una cottura omogenea - Mexa regularmente os alimentos nas cubas para uma cozedura homogênea - Shake regularly your foods in the drawers for homogeneous cooking - Ανακινείτε τακτικά κατά την διάρκεια μαγειρέματος του κάδους για ομοιογενές μαγείρεμα



COMPATIBLE CON PLATOS APTOS PARA HORNO

Plats à four compatibles - Compatible con piatti adatti al forno - Compatível com loiças de forno - Oven-proof dishes compatible - Συμβατά σκεύη που μπαίνουν στον φούρνο

CONSEJOS DE USO

CONSEILS D'UTILISATION - SUGGERIMENTI PER L'USO - DICAS DE UTILIZAÇÃO - USAGE TIPS - ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

PARA QUE AMBAS CUBETAS SE TERMINEN DE COCINAR AL MISMO TIEMPO, PULSA SIEMPRE SYNC DESPUÉS DE PROGRAMAR LA CUBETA 1 Y LA CUBETA 2, Y PULSA START

Pour que les deux bols terminent leur cuisson en même temps, appuyez toujours sur SYNC après avoir programmé le bol 1 et le bol 2, et appuyez sur start - Affinché le cotture in entrambi i cestelli terminino contemporaneamente, premere sempre SYNC dopo aver programmato i due cestelli e premere Start - Para que ambas as cubas terminem de cozinhar ao mesmo tempo, pressione sempre SYNC depois de programar a cuba 1 e a cuba 2 e pressione Start - To get both drawers to finish cooking at the same time, always press SYNC after programming drawer 1 and drawer 2 and press start. - Για να ολοκληρώσετε το μαγείρεμα και στους δύο κάδους ταυτόχρονα, πατήστε πάντα το SYNC μετά τον προγραμματισμό του μπολ 1 και του μπολ 2 και πατήστε start

SYNC

INTERFAZ DEL PRODUCTO

FR INTERFACE PRODUIT - IT INTERFACCIA DEL PRODOTTO - PT INTERFACE DO PRODUTO
EN - PRODUCT INTERFACE GR ΠΑΝΕΛ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

8 PROGRAMAS PREESTABLECIDOS

8 programmes prédéfinis - 8 programmi preimpostati - 8 programas automáticos - 8 pre-sets programs - 8 αυτόματα προγράμματα

ON/OFF CUBETA 1

Marche/Arrêt cuve 1 - Cestello 1 ON/OFF - ON/OFF cuba 1 - OFF/ON DRAWER 1 - ON/OFF κάδου 1

ON/OFF CUBETA 2

Marche/Arrêt cuve 2 - Cestello 2 ON/OFF - ON/OFF cuba 2 - OFF/ON drawer 2 - ON/OFF κάδου 2

PANTALLA CUBETA 1

Interface écran cuve 1 - Display cestello 1 - Display cuba 1 - Display drawer 1 - Οθόνη κάδου 1

PANTALLA CUBETA 2

Interface écran cuve 2 - Display cestello 2 - Display cuba 2 - Display drawer 2 - Οθόνη κάδου 2

CONTROL DE TIEMPO Y TEMPERATURA

contrôle du temps et de la température - Controllo del tempo e della temperatura
Controlo de tempo e temperatura - Time and temperature control - Έλεγχος χρόνου και θερμοκρασίας

PROGRAMAS

PROGRAMMES - PROGRAMMI - PROGRAMAS - PROGRAMS - ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ



PATATAS FRITAS

Frites - Patatine fritte - Batatas Fritas Fries - Πατάτες



POLLO

Poulet - Pollo - Frango chicken - Κοτόπουλο



VERDURAS

Légumes - Verdure - Legumes - Vegetables Λαχανικά



PESCADO

Poisson - Pesce - Peixe - Fish Ψάρι



POSTRE

Dessert - Dolce - Sobremesa - Dessert - Επιδόρπιο



DESHIDRACIÓN

Déshydratation - Disidratazione - Desidratação - Dehydration Αποξήρανση

MANUAL

Manuel - Manuale - Manual - Manual - Χειροκίνητα

GRILL

Grill - Griglia - Grelha - Grill Γκριλ

PREHEAT

SE ILUMINA CUANDO SE INICIA EL PROGRAMA DEL GRILL PARA INDICAR LA FASE DE PRECALENTAMIENTO

S'allume lorsque le programme Grill est lancé pour indiquer la phase de préchauffage - Si accende quando il programma griglia è attivato per indicare la fase di preriscaldamento - A luz acende quando o programa Grill inicia para indicar a fase de preaquecimento - Lights up when grill program is started to indicate preheating phase Ανάβει όταν ξεκινά το πρόγραμμα γκριλ υποδεικνύοντας την φάση προθέρμανσης

SYNC

PARA ACTIVAR LA SINCRONIZACIÓN DE COCCIÓN DE LA CUBETA 1 Y LA CUBETA 2

Pour activer la synchronisation de cuisson du bol 1 et du bol 2 - Per attivare la sincronizzazione delle cotture nel cestello 1 e nel cestello 2 - Para ativar a cozedura sincronizada da cuba 1 e cuba 2 - To activate the cooking synchronisation of drawer 1 and drawer 2 Για να ενεργοποιήσετε τον συγχρονισμό μαγειρέματος του κάδου 1 και του κάδου 2



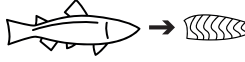
INDICA LA NECESIDAD DE AGITAR LOS ALIMENTOS, SE ILUMINA A MEDIA COCCIÓN PARA EL PROGRAMA DE PATATAS FRITAS

Indique la nécessité de remuer les aliments, s'allume à mi-cuisson pour le programme frites - Indica che bisogna agitare i cibi, si accende a metà cottura per il programma Patatine fritte - Indica a necessidade de mexer os alimentos, acende a meio da cozedura no programa das batatas fritas - Indicates the need to shake food. Lights up at mid cooking for french fries program Υποδεικνύει την ανάγκη ανακίνησης του φαγητού, ανάβει στο μέσο του μαγειρέματος για το πρόγραμμα τηγανητές πατάτες

GUÍA DE COCINA

FR GUIDE DE CUISSON - IT GUIDA ALLA COTTURA PT GUIA DE COZEDURA - EN COOKING GUIDE - GR ΟΔΗΓΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

						SHAKE
PATATAS & PATATAS FRITAS - POMMES DE TERRE & FRITES - PATATE E PATATINE FRITTE - BATATAS E FRITAS - POTATOES & FRIES - ΠΑΤΑΤΕΣ & ΠΑΤΑΤΕΣ						
	1	600 g - 1400 g	25 - 40 min	180 °C		X 2
	2	300 g - 800 g	25 - 35 min			
	1	500 g	40 min	180 °C		X 4
	2	200 g	35 min			
	1	600 g - 1400 g	25- 40 min	180 °C		X 2
	2	300 g - 800 g				
CARNE Y AVES DE CORRAL - VIANDE & VOLAILLE - CARNE E POLLO - CARNES E AVES - MEAT & POULTRY - ΚΡΕΑΣ & ΠΟΥΛΕΡΙΚΑ						
	1	x 3/4 pieces	10 + 5 min	200 °C	MANUAL	X 1 flip
	2	x 2 pieces				
	1	x 4 pieces	10 min	200 °C		X 1 flip
	2	x 2 pieces				
	1	1300 g	50 min	160 °C		-
SNACKS - SPUNTINI - SNACKS - ΣΝΑΚ						
	1	x 1 kg	12 min	200 °C		X 1
	2	x 400 g				
	1	x 1kg / x 8/9 pieces	22 min	200 °C		X 1
	2	400 g / 4/5 pieces				
	1	x 3 	5 min	170 °C	MANUAL	-
	2	x 2 				
	1	1kg	15 - 25 min	200 °C		X 1
	2	400 g	25 - 25 min			

						SHAKE
PESCADO - POISSON - PESCE - PEIXE - FISH - ΨΑΡΙ						
	1	x 4 pieces	8 - 10 min	200 °C		-
	2	x 2 pieces				
	1	500 g - 1 kg	8 min	200 °C		X 1 flip
	2	400 g				
POSTRE - PÂTISSERIE - PASTICCERIA - PASTELARIA- BAKING - ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΕΙΟ						
	1	X 6/8	16 min	160 °C		-
	2	X 4				
	1	1	30 - 35 min	160 °C		-
DESHIDRACIÓN - DÉSHYDRATATION - DISIDRATAZIONE - DESIDRATAÇÃO - DEHYDRATION - ΑΠΟΞΗΡΑΝΣΗ						
	1	x 8	8 h	40 °C		-
	2	x 4				
PARRILLA - FONCTION GRIL - GRIGLIA - GRELHAR - GRILL FUNCTION ΓΚΡΙΛ						
						SHAKE
	1	x 4 pieces	Rare*	4 min	200 °C	X 1 flip
			Medium*	6 min		
			Well done*	8 min		
	1	x pieces	Done*	6 - 12 min	200 °C	X 1 flip
	1	x 4/6 pieces	Done	12 - 14 min	200 °C	
	1	x 4/6 pieces	Done	10 + 10 min	200 °C	X 1 flip
	1	x 8/10 pieces	Done	16 - 20 min	200 °C	X 3
	1	x 4/6 pieces	Done	8 min	200 °C	-

* Tipo de cocción: Poco hecho, medio hecho y bien hecho. Hecho - Cuisson : Saignant, à point et bien cuit. Cuit - Tipo di cottura: al sangue, medio e ben cotto - Cotto. Tipo de cozedura Mal passado, médio e bem passado - Passado. Type of cooking: Rare, medium and well done. Done Τύπος μαγειρέματος Σενιάν, μέτρια ψημένη και καλοψημένη. Μαγείρευτος

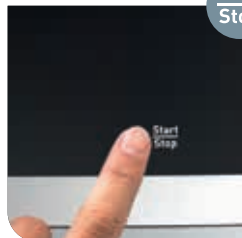
CÓMO COCINAR BISTEC Y TOMATES

uso de programas de cocción **GRILL** y  con el modo **SYNC**

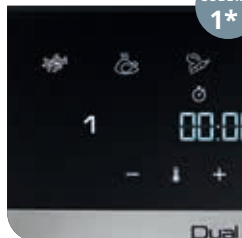
FR COMMENT FAIRE CUIRE UN STEAK ET DES TOMATES EN UTILISANT LES PROGRAMMES DE CUISSON **GRILL** ET  , EN MODE **SYNC** - IT COME CUOCERE BISTECHE E POMODORI UTILIZZANDO I PROGRAMMI DI COTTURA **GRILL** E  CON LA MODALITÀ **SYNC** - PT COMO COZINHAR CARNE E TOMATE UTILIZANDO OS PROGRAMAS DE COZEDURA **GRILL** E  COM O MODO **SYNC**- HOW TO COOK STEAK AND TOMATOES USING **GRILL** AND  COOKING PROGRAMS, UNDER **SYNC** MODE GR Πώς να μαγειρέψετε μπριζόλα και ντομάτες χρησιμοποιώντας τα προγράμματα ψησίματος **GRILL** και  ΜΕ ΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ **SYNC**



1

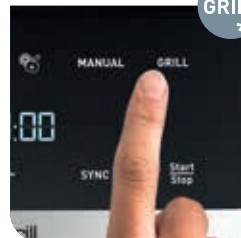


2



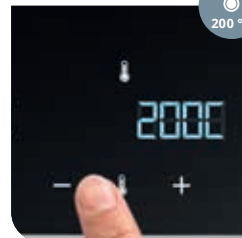
3

* Cuve 1 - Cestello 1 - Cuba 1
Drawer 1 Κάδος 1

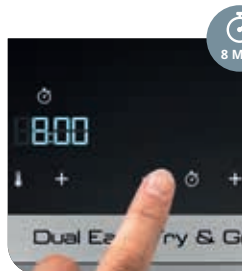


4

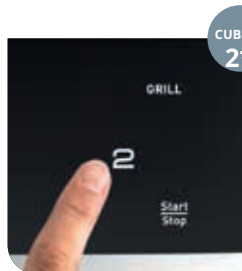
* Parilla - Grill - Griglia -
Grelhar Grill - Γκριλ



5



6

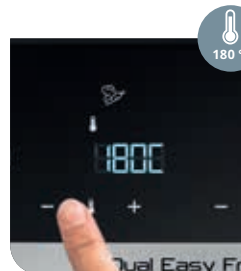


7

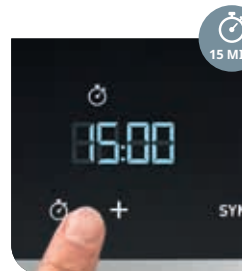
* Cuve 2 - Cestello 2 - Cuba 2 -
Drawer 2 - Κάδος 2



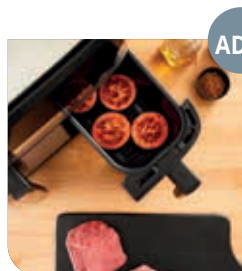
8



9



10



11

* Añada- Aggiunta - Adicione -
Ajout Πρόσθεση



12



13



14



15



16

* Añada- Aggiunta - Adicione -
Ajout Πρόσθεση



17

* Cocina - Cucinando - A cozinhar -
Cuisson - Μαγείρεμα



18



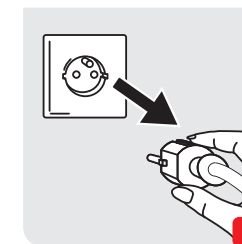
19



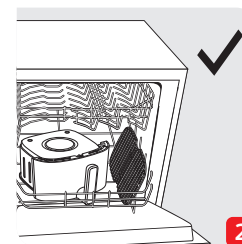
20

CONSEJOS DE LIMPIEZA

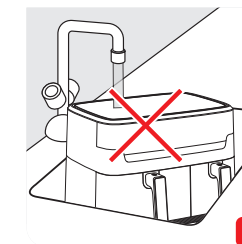
CONSEILS DE NETTOYAGE - CONSIGLI DI PULIZIA - DICAS DE LIMPEZA - CLEANING TIPS - ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ



1



2



3

INSTRUCCIONNES DE SEGURIDAD

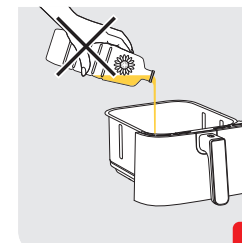
CONSIGNES DE SÉCURITÉ - ISTRUZIONI DI SICUREZZA - INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA - SAFETIES - ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ



1



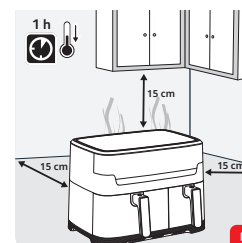
2



3



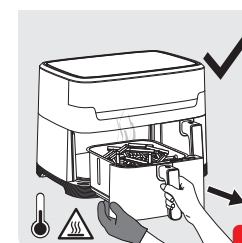
4



5



6



7

Dual Easy Fry & Grill



DESCARGAR APP RECETAS MOULINEX

TÉLÉCHARGEZ L'APP DE RECETTES MOULINEX

SCARICA L'APP PER RICETTE MOULINEX

DESCARREGUE A APP DE RECEITAS MOULINEX

DOWNLOAD MOULINEX RECIPE APP

KATEBAΣTE THN EΦAPMOΓH ΣΥNTAΓΩN MOULINEX



ÚNETE AL MOVIMIENTO MOULINEX

REJOIGNEZ LE MOUVEMENT MOULINEX ! - UNISCITI AL MOVIMENTO MOULINEX! - JUNTE-SE AO MOVIMENTO MOULINEX! - JOIN THE MOULINEX MOVEMENT ! - ΜΠΕΙΤΕ ΣΤΟ ΚΙΝΗΜΑ MOULINEX



**MOULINEX
APP**



CANAL YOUTUBE

CHAÎNE YOUTUBE - CANALE YOUTUBE - CANAL DO YOUTUBE
- YOUTUBE CHANNEL - ΚΑΝΑΛΙ ΣΤΟ YOUTUBE



**MOULINEX
ON INSTAGRAM**

PUBLICA TUS RECETAS #EASYFRYFAMILY

POSTEZ VOS RECETTES #EASYFRYFAMILY - PUBBLICA LE TUE RICETTE #EASYFRYFAMILY

PUBLIQUE AS SUAS RECEITAS #EASYFRYFAMILY - POST YOUR RECIPES #EASYFRYFAMILY

ΑΝΑΡΤΗΣΤΕ ΤΙΣ ΣΥΝΤΑΓΕΣ ΣΑΣ #EASYFRYFAMILY

