



Easy Fry Silence 7L

QUICK START GUIDE

KIT DE DÉMARRAGE RAPIDE - SCHNELLSTART- ANLEITUNG
SNELSTARTGIDS - MANUAL DIGITA L- MANUAL DIGITA L- MA-
NUALE DIGITALE - دليل البدء السريع

Moulinex®

LEARN MORE ABOUT YOUR 7L AIR FRYER

Découvrez votre air fryer - Erfahren sie mehr über ihre Heißluftfritteuse - Meer informatie over uw hair fryer - Más información sobre la freidora de aire de 7 l - Saiba mais sobre a fritadeira de ar quente de 7 l - Ulteriori informazioni sulla tua friggitrice ad aria 7l - اهلكت يتال ةيئاوهل ةالقمال نع ديزملا فرعاً - 7l

Digital touchscreen panel

Écran tactile digital
Digitales Touchscreen-Panel
Digitaal bedieningspaneel
Panel táctil digital
Ecrã tátil digital
Pannello touch screen digitale
لوحة لمس رقمية

Removable front panel pull

Tirette façade amovible
Abnehmbare Vorderseite
Knop om afneembaar front
Tirador flexible del panel frontal
Pega amovível
Pannello frontale rimovibile
لوحة أمامية قابلة للإزالة



Monitoring window*

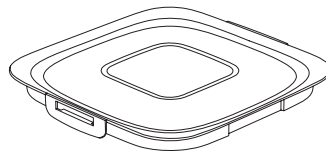
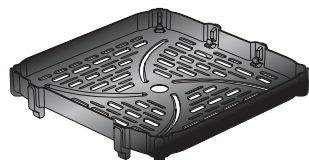
Fenêtre de contrôle*
Überwachungsfenster*
Kijkvenster*
Ventana de control*
Janela de monitorização*
Visore per il controllo*
نافذة مراقبة*

Storage lid

Couvercle de conservation
Aufbewahrungsdeckel
Opbergdeksel
Tapa de almacenamiento
Tampa de armazenamento
Coperchio per la conservazione
غطاء تخزين

Cooking grid

Grille de cuisson
Grillrost
Grillrooster
Rejilla para cocinado
Grelha de cozedura
Griglia di cottura



شبكة طهي

* Depending on models - Selon modèle - Modellabhängig - Afhankelijk van model - *Según el modelo - * Consoante o modelo - *A seconda del modello Modelle bağlı olarak - حسب الطراز -

10 AUTOMATIC PROGRAMS

En savoir plus sur vos 10 programmes prédéfinis - Erfahren sie mehr über die 10 automatischen programme - Meer informatie over de 10 automatische programma's - Obtén más información sobre los 10 programas automáticos - Saiba mais sobre os 10 programas automáticos - ulteriori informazioni sui 10 programmi automatici - ةرشعلا نع ديزملا فرعاً - ةرشعلا



en - fries
fr - frites
de - pommes frites
nl - friet
es - Fritos
pt - Batatas fritas
it - Patatine fritte
ar - ةيلقم اطاطب



en - bacon/beef bacon
fr - bacon / bacon de bœuf
de - speck/ runderspek
nl - spek/rundsspek
es - Beicon de cerdo/ternera
pt - Bacon
it- Pancetta/Pancetta di manzo
ar - لحم مققد/لحم مققد باللحم المققد



en - pizza
fr - pizza
de - pizza
nl - pizza
es - pizza
pt - pizza
it - pizza
ar - ازتيب



en - nuggets
fr - nuggets
de - nuggets
nl - nuggets
es - nuggets
pt - nuggets
it - nuggets
ar - ناجتس



en - steak
fr - steak
de - steak
nl - biefstuk
es - filete
pt - bife
it- carne
ar - شرائح اللحم



en - vegetables
fr - légumes
de - gemüse
nl - groenten
es - verduras
pt - legumes
it- verdure
ar - خضروات



en - fish
fr - poisson
de - fisch
nl - vis
es - pescado
pt - peixe
it- pesce
ar - سمك



en - chicken
fr - poulet
de - hähnchen
nl - kip
es - pollo
pt - frango
it- pollo
ar - دجاج



en - shrimps
fr - crevettes
de - schrimps
nl - garnalen
es - gambas
pt- camarões
it- gamberetti
ar - روبان



en - cake
fr - gâteau
de - torte
nl - cake/taart
es - tarta
pt - bolo
it- torta
ar - الكيك

QUICK & EASY TUTORIALS



Tutoriels rapides et faciles - Schnelle & einfache Anleitungen - Snelle en eenvoudige tutorials - Tutoriales rápidos y fáciles - Tutoriais rápidos e fáceis - Tutorial rapidi e facili - دروس سريعة وسهلة

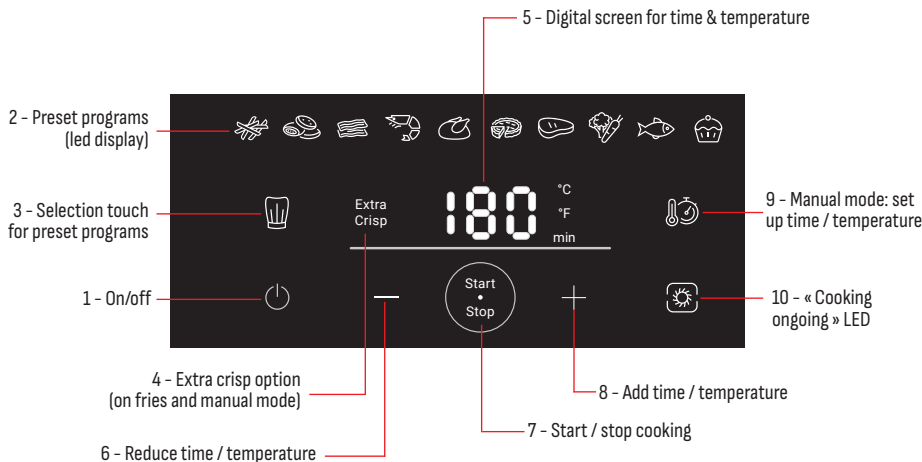
DOWNLOAD MOULINEX RECIPE APP



Téléchargez l'app de recettes Moulinex - Laden sie die Moulinex rezept-app herunter - Download de Moulinex recepten app - Descargue la aplicación de recetas Moulinex - Transfira a aplicação de receitas da Moulinex - Scarica l'app delle ricette Moulinex - حمّل تطبيق الوصفات Moulinex

CONTROL PANEL

Panneau de contrôle – Bedienfeld ou Steuerungstafel – Bedieningspaneel – Panel de control – Painei de control – Pannello di controllo – مكنة التحكم



- 4 - Opción de dorado (en el modo manual y de patatas fritas)
- 5 - Pantalla digital para ver el tiempo y la temperatura
- 6 - Reducir tiempo/temperatura
- 7 - Iniciar/detener cocción
- 8 - Añadir tiempo/temperatura
- 9 - Modo manual: establecer tiempo/temperatura
- 10 - LED de «cocción en marcha»

pt

- 1 - Ligar/desligar
- 2 - Programas predefinidos (ecrã LED)
- 3 - Toque de seleção para programas predefinidos
- 4 - Opção extra estaladiço (nos modos batatas fritas e manual)
- 5 - Ecrã digital que mostra o tempo e a temperatura
- 6 - Reduzir tempo/temperatura
- 7 - Iniciar/parar cozedura
- 8 - Acrescentar tempo/temperatura
- 9 - Modo manual: configurar tempo/temperatura
- 10 - LED «Cooking continuíng» (Cozedura em curso)

it

- 1 - On/Off
- 2 - Programmi preimpostati (display a LED)
- 3 - Display touch screen per i programmi preimpostati
- 4 - Opzione Extra Crisp (in modalità manuale e patatine fritte)
- 5 - Schermo digitale per ora e temperatura
- 6 - Ridurre il tempo/la temperatura
- 7 - Avviare/interrompere la cottura
- 8 - Aumentare il tempo/la temperatura
- 9 - Modalità manuale: impostazione di tempo/temperatura
- 10 - LED «Cottura in corso»

fr

- 1 - Marche/Arrêt
- 2 - Programmes prédéfinis (Affichage LED)
- 3 - Touche de sélection des programmes prédéfinis
- 4 - Option «Extra crisp» (en mode frites ou en mode manuel)
- 5 - Ecran digital d'affichage du temps et de la température
- 6 - Réduire le temps / la température
- 7 - Démarrer / Arrêter la cuisson
- 8 - Augmenter le temps/la température
- 9 - Mode manuel : définir le temps/la température
- 10 - Led indiquant une cuisson en cours

de

- 1 - Ein/Aus
- 2 - 10 voreingestellte Programme (LED-Display)
- 3 - Auswahl Schaltfläche für voreingestellte Programme
- 4 - Extra Crisp-Option (beim Pommes frites Modus und im manuellen Modus)
- 5 - Digitales Touchdisplay für die Zeit- und Temperatureinstellung

- 6 - Zeit / Temperatur reduzieren
- 7 - Garvorgang starten / stoppen
- 8 - Zeit / Temperatur erhöhen
- 9 - Manueller Modus: Zeit / Temperatur einstellen
- 10 - „Garvorgang läuft“ LED-Signal

nl

- 1 - Aan/uit
- 2 - 10 automatische programma's (LED-scherm)
- 3 - Selectieknop voor automatische programma's
- 4 - Extra Crisp-optie (voor frietjes en handmatige stand)
- 5 - Digitaal scherm voor tijd en temperatuur
- 6 - Tijd verkorten / temperatuur verlagen
- 7 - Beginnen/stoppen met bereiden
- 8 - Tijd verlengen / temperatuur verhogen
- 9 - Handmatige stand: tijd/temperatuur instellen
- 10 - Lampje voor ' bezig met bereiden'

es

- 1 - Encendido/apagado
- 2 - Programas predefinidos (pantalla LED)
- 3 - Selección táctil de los programas preestablecidos

ar

- 1 - التشغيل/إيقاف التشغيل
- 2 - برامج معدة سابقاً (شاشة LED)
- 3 - تحديد البرامج المعدة سابقاً من خلال اللمس
- 4 - Extra crisp (القرمشة الإضافية) (على البطاطا المقلية والوضع اليدوي)
- 5 - شاشة رقمية للوقت ودرجة الحرارة
- 6 - تقليل الوقت / درجة الحرارة
- 7 - بدء / إيقاف الطهي
- 8 - زيادة الوقت / درجة الحرارة
- 9 - الوضع اليدوي : إعداد الوقت / درجة الحرارة
- 10 - شاشة LED تعرض «COOKING ONGOING» (الطهي جاري)

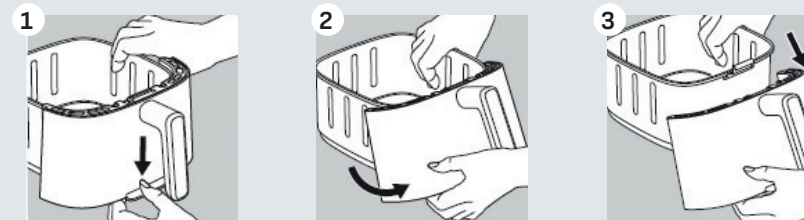


MOULINEX GENIUS SYSTEM DETACHABLE FRONT FOR EASY CLEANING & EASY STORAGE

Façade amovible : pour un lavage facile et une conservation optimale - Afneembaar front vorderseite: für eine Einfache reinigung und Aufbewahrung - Aafneembaar voorpaneel: voor eenvoudig schoonmaken en eenvoudig opbergen - Parte frontal desmontable para facilitar la limpieza y el almacenamiento - Pega amovível para limpeza e arrumação fáceis - Parte anteriore rimovibile per pulizia e conservazione semplici- نيزختل او فيظنتل ؤلوهسل لصفلل ؤلباق ؤكمام ؤهؤاو

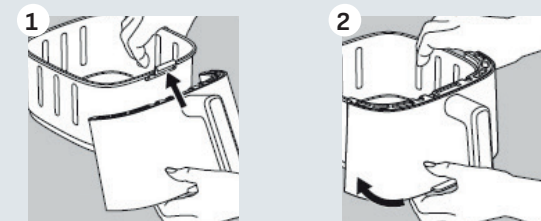
HOW TO REMOVE THE FRONT PANEL

Comment retirer la façade amovible - Wie entfernt man die abnehmbare Frontblende - Hoe verwijder je het afneembare front Jak zdjąć zdejmowany panel przedni - Cómo extraer el panel frontal - Como retirar a pega amovível - Come rimuovere il pannello frontale - كيف يتم إزالة الواجهة القابلة للإزالة



HOW TO CLEAN AND REATTACH THE FRONT PANEL

Comment nettoyer et remettre ma façade amovible - Wie reinige und setze ich meine abnehmbare Frontblende wieder ein - Hoe maak ik mijn afneembare front schoon en plaats ik het terug - Cómo limpiar y volver a instalar el panel frontal - Como limpar e voltar a colocar a pega amovível - Come pulire e riapplicare il pannello frontale - كيف أنظف وأعيد تركيب واجهتي القابلة للإزالة



AUTOMATIC PRESET PROGRAM

Première cuisson en mode automatique – Automatisch voreingestelltes programm bei der ersten anwendung – Het automatische programma de eerste keer gebruiken – Primer cocinado en programa automático preestablecido – Primeira cozedura em programa automático predefinido – Prima cottura con il programma preimpostato automatico
جمن ربلال
ةرم لوال أقباس دعملال يئاقللال



ON/OFF

Marche/Arrêt – Ein/Aus– Aan/uit – encendido/apagado
- ligar/desligar – on/off
التشغيل/إيقاف التشغيل



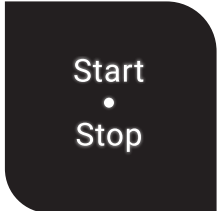
Press on the toque and select chicken

Appuyez sur la toque jusqu'à poulet – Drücken Sie auf die Taste, bis die gewünschte Zutat ausgewählt ist – Druk op de knop om het gewenste ingrediënt te selecteren – Pulsa el toque y selecciona pollo – Prima o chapéu de cozinheiro e seleccione frango – Premere sul simbolo del cappello da cuoco fino a selezionare il pollo – اضغط على قبعة الطاهي حتى تختار المكون الذي تريده



Insert your chicken into the drawer

Insérez votre poulet dans la cuve – Legen Sie das Hähnchen in den Garkorb – Plaats de kip in de mand – Mete el pollo en la cesta – Insira o frango na cuba – Inserire il pollo nel cestello – ضع الدجاج في الدرج



Start the cooking

Démarrer la cuisson – Starten Sie den Garvorgang – Start de bereiding – Inicia la cocción – Ajuste o tempo/temperatura através de +/- – Avviare la cottura
ابدأ الطهي



Adjust time/ temperature with

Ajuster le temps/la température avec – Zeit/Temperatur einstellen mit – Pas de tijd/temperatuur aan met – Ajusta el tiempo/la temperatura con +/- – Comece a cozinhar – Regolare tempo/temperatura con
ضبط الوقت/درجة الحرارة باستخدام +/-



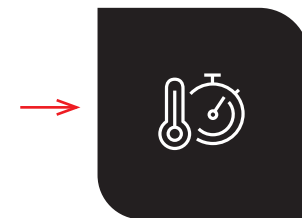
MANUAL MODE

Première cuisson en mode manuel – Erste verwendung im ManuellenModu – De handmatige stand de eerste keer gebruiken – Primer cocinado en modo manual – Primeira cozedura no modo manual – Prima cottura in modalità manuale
يف ةرم لوال
يسفن ب يهطلا رما ربتأ نا دي را يوديلا عضولا



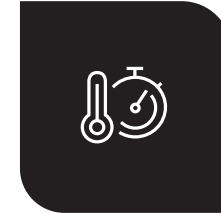
ON/OFF

Marche/Arrêt – Ein/Aus– Aan/uit – Encendido/apagado – Ligar/desligar – On/Off
التشغيل/إيقاف التشغيل



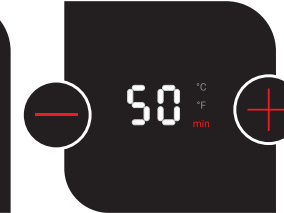
Adjust the temperature

Ajuster la température – Emperatur einstellen – Stel de temperatuur in – Ajusta la temperatura – Ajuste a temperatura – Regolare la temperatura – تعديل درجة الحرارة



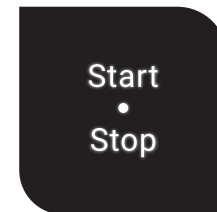
Adjust the time

Ajuster le temps – Zeit einstellen – Stel de tijd in – Ajusta el tiempo – Ajuste o tempo – Regolare il tempo – تعديل الوقت



Insert your chicken into the drawer

Insérez votre poulet dans la cuve – Legen Sie das Hähnchen in den Garkorb – Plaats de kip in de mand – Mete el pollo en la cesta – Insira o frango na cuba – Inserire il pollo nel cestello – ضع الدجاج في الدرج



Start the cooking

Démarrer la cuisson – Starten Sie den Garvorgang – Start de bereiding – Inicia la cocción – Comece a cozinhar – Avviare la cottura
ابدأ الطهي

EXTRA CRISP MODE TO ACTIVATE FOR EVEN CRISPIER FOOD

À activer pour des aliments encore plus croustillants ! – Aktivieren für noch knusprigere Lebensmittel! – Inschakelen voor nog knapperiger voedsel! – Para lograr comida aún más crujiente – Ativar para alimentos ainda mais estaladiços – Da attivare per ottenere cibi ancora più croccanti – إقم بتفعيلها للحصول على طعام أكثر قرمشة

en – 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!

fr – Fonction disponible en mode Frites et en mode Manuel: lorsque l'option «Extra Crisp» est activée, l'appareil fonctionne à grande vitesse et fournit des aliments encore plus croustillants !

de – 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!

nl – Functie beschikbaar in de air fry stand en handmatige stand: wanneer de optie «Extra Crisp» is geactiveerd, draait het apparaat op hoge snelheid en levert het nog krokanter voedsel!



es – Función disponible en los modos Frito y Manual: cuando la opción «Extracrujiente» está activada, el aparato funciona a velocidad máxima y logra alimentos aún más crujientes.

pt – Função disponível no modo batatas fritas e no modo manual: quando a opção ««Extra Crispy»» (extra estaladiço) está ativada, o aparelho funciona a alta velocidade e prepara alimentos ainda mais estaladiços.

it – Funzione disponibile in modalità Patatine fritte e in modalità manuale: quando l'opzione ««Extra Crispy»» è attivata, l'apparecchio funziona ad alta velocità e restituisce cibi ancora più croccanti!»

- ar

الوظيفة متوفرة في وضع القلي الفرنسي والوضع اليدوي: عند تفعيل خيار «المقرمش الإضافي»، يعمل الجهاز بسرعة عالية ويقدم طعاماً أكثر هشاشة

STORE YOUR LEFTOVERS

Conservez vos aliments – Die reste aufbewahren – Bewaar restjes – Guarda las sobras – Guarde as sobras – Conservare gli avanzi – ماعطلا اياق ب ب طفحتح

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

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

de – Dank des mitgelieferten Deckels können Sie Ihre Reste direkt im Kühlschrank aufbewahren.

nl – Bewaar je restjes in de koelkast dankzij het opbergdeksel.

es – Almacena las sobras directamente en el frigorífico gracias a la tapa del accesorio.»

pt – Guarde as sobras diretamente no frigorífico graças ao acessório da tampa.

it – Conserva gli avanzi direttamente in frigorifero grazie al coperchio accessorio.

ar – خزن بقايا الطعام في الثلاجة مباشرة بفضل الغطاء الملحق.



2 LEVELS COOKING GRID

Grille de cuisson à 2 niveaux 2 – Stufiges kochgitter 2 – Niveau kookrooster – Rejilla con 2 niveles de cocinado – Grelha de cozedura de 2 níveis – Griglia di cottura a 2 livelli – شبكة طهي بمستويين



fr – POSITION INFÉRIEURE: Utilisez cette position pour cuire des ingrédients tels que de grandes quantités de viande, de légumes ou de frites, en profitant de toute la surface du bol.

– POSITION SUPÉRIEURE : Utilisez cette position pour cuire des ingrédients plus petits comme du pain grillé, des pavés de saumon, des steaks hachés ou des tranches d'aubergine. Cela vous permettra de mieux les dorer et de les attraper plus facilement.

de – UNTERE POSITION: Verwenden Sie diese Position, um größere Mengen an Fleisch, Gemüse oder Pommes Frites zu garen und die gesamte Fläche der Schüssel zu nutzen. – OBERE POSITION: Verwenden Sie diese Position, um kleinere Zutaten wie Toast, Lachssteaks, Burger-Patties oder Auberginenscheiben zu garen. Dadurch werden sie besser gebräunt und lassen sich leichter entnehmen.

nl – LAGERE POSITIE: Gebruik deze positie om grotere hoeveelheden vlees, groenten of friet te bereiden en optimaal gebruik te maken van

het volledige oppervlak van de kom.

– HOGERE POSITIE: Gebruik deze positie voor kleinere ingrediënten zoals toast, zalmsteaks, hamburgers of aubergineplakken. Dit helpt om ze beter te bruinen en gemakkelijker op te pakken.

es – POSICIÓN INFERIOR: Utiliza esta posición para cocinar ingredientes como grandes cantidades de carne, verduras o patatas fritas, aprovechando toda la superficie del recipiente. * – POSICIÓN MÁS ALTA: Utiliza esta posición para cocinar ingredientes más pequeños, como tostadas, filetes de salmón, hamburguesas o lonchas de berenjena. Te permitirá dorarlos mejor y sacarlos más fácilmente.

pt – * – POSIÇÃO INFERIOR: utilize esta posição para preparar ingredientes, como grandes quantidades de carne, legumes ou batatas fritas, tirando partido de toda a superfície da cuba.

* – POSIÇÃO SUPERIOR: utilize esta posição para preparar ingredientes mais pequenos, como torradas, postas de salmão, hambúrgueres ou fatias de beringela. Permite-lhe alourá-los melhor e pegar neles mais

facilmente.

it – – POSIZIONE INFERIORE: utilizzare questa posizione per cuocere ingredienti come grandi quantità di carne, verdure o patatine, sfruttando l'intera superficie del recipiente.

* – POSIZIONE SUPERIORE: utilizzare questa posizione per cuocere ingredienti più piccoli come toast, bistecche di salmone, bistecche di hamburger o fette di melanzane. In questo modo sarà possibile rosolarli meglio e prenderli più facilmente.

- ar

شبكة طهي بمستويين
المستوي السفلي: استخدم هذا الوضع لطهي كميات كبيرة من اللحوم أو الخضروات أو البطاطس المقلية، مستفيداً من كامل سطح الوعاء.
المستوي العلوي: استخدم هذا الوضع لطهي المكونات الصغيرة مثل التوست، شرائح السلمون، البرغر أو شرائح الباذنجان. سيساعد ذلك على تحميرها بشكل أفضل والتقاطها بسهولة أكبر



COOKING TIPS

Conseils de cuisine – Tipps zum frittieren – Baktips – Consejos de cocinado – Dicas de cozedura – Suggerimenti per la cottura – يهطلا حئاصن



en – Shake regularly your food in the drawer for homogeneous cooking.
fr – Secouez régulièrement vos aliments dans la cuve pour une cuisson homogène.
de – Schütteln Sie Ihre Speisen regelmäßig im Garkorb, um ein gleichmäßiges Garen zu ermöglichen.

nl – Schud het voedsel in de mand regelmatig zodat het eten gelijkmatig gaart.
es – Remueve la comida en la cesta con frecuencia para un cocinado homogéneo.
pt – Mexa regularmente os alimentos na cuba para uma cozedura homogénea.

it – Scuotere regolarmente gli alimenti nel cestello per una cottura omogenea.»
ar – جردلأ يف هتعضو يدلا لماعط زه لإ دعأ سنأجتم يهط كلع لوصرحلل مإظتناب



en – Oven-proof dishes compatible.
fr – Plats à four compatibles.
de – Kompatibel mit ofenfestem Geschirr.
nl – Geschikt voor ovenbestendige schalen.

es – Compatible con fuentes para horno
pt – Compatível com tabuleiros de forno
it – Pirofile da forno compatibili
ar – نرفلل تمواقملا ةيعوالا عم ةقفاوتم

CLEANING TIPS

Conseils de nettoyage – Tipps zur reinigung – Schoonmaaktips – Trucos de limpieza – Dicas de limpeza – Suggerimenti per la pulizia فيظنتلأ حئاصن



en – 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!

fr – COMPATIBLE AU LAVE-VAISSELLE. Profitez d’un produit facile à nettoyer ! Cuve et grille compatibles au lave-vaisselle. Pour gagner de la place, retirez la façade et placez uniquement la cuve dans le lave-vaisselle.

de – SPÜLMASCHINENGEEIGNET. Genießen Sie ein einfach zu reinigendes Produkt: Ihre Schüssel ist spülmaschinengeeignet. Um Platz zu sparen, entfernen Sie die Frontblende und geben Sie nur die Schüssel in die Spülmaschine!

nl – VAATWASSERBESTENDIG. Geniet van een eenvoudig te reinigen product: de mand is vaatwasserbestendig. Bespaar ruimte door het front te verwijderen en alleen de mand in de vaatwasser te plaatsen!
es – SE PUEDE LAVAR EN EL LAVAVAJILLAS: Disfruta de un producto fácil de limpiar: el bol se puede meter en el lavavajillas. Para ahorrar espacio, retira la parte frontal y mete en el lavavajillas solo el bol.

npt – COMPATÍVEL COM MÁQUINA DE LAVAR LOIÇA: Desfrute de um produto fácil de limpar: a cuba é lavável na máquina de lavar loiça. Para poupar espaço, retire a peça amovível e coloque apenas a cuba na máquina de lavar a loiça.

it – LAVABILE IN LAVASTOVIGLIE: il prodotto è facile da pulire: il recipiente

è lavabile in lavastoviglie. Per risparmiare spazio, rimuovere la parte anteriore e posizionare in lavastoviglie solo il recipiente.

ar: متوافق مع غسالة الصحون
استمتع بمنتج سهل التنظيف! الحوض والشبكة متوافقان مع غسالة الصحون. لتوفير المساحة، قم بإزالة الواجهة وضع الحوض فقط في غسالة الصحون

COOKING GUIDE

Table de cuisson – Kochleitfaden – kookgids – Guía de cocina – Guia de cozedura – Guida alla cottura – يهطلا ليلد - ايعطلا ريضحت - آءوده رثكاو لهسا ةقي رطب لز نملأ يف

					SHAKE
FRIES – FRITES – POMMES FRITES – FRIET – FRITOS – BATATAS FRITAS – PATATINE FRITTE – بطاطا مقلية					
	200 g - 1400 g	18-40 mn	190 °C		X 2
	200 g - 1000 g	18 – 50 min	190 °C		X 2
	200 g - 1600 g	8 – 50 min	190 °C		X 2
MEAT – VIANDE – FLEISCH – VLEES – POLLO – FRANGO – POLLO – لحم					
	x 4 pieces	6 – 10 min	200 °C	MANUAL	X 1 flip
	4 – 24 pieces	10 – 14 min	200 °C		X 1 flip
	1200 g – 1800 g	50 – 60 min	200 °C		-
	1 – 5 pieces	10 – 12 min	200 °C		X 1
SNACKS – TENTEMPIÉS – SNACKS – SPUNTINI – وجبات خفيفة					
	4 – 18 pieces	12 min	200 °C	Manual	-
	4 – 16 pieces	10 – 12 min	200 °C	Manual	-
	x 2-9	7 min	200 °C		-
	400 – 1200 g	25 – 40 min	200 °C		X 2
FISH – POISSON – FISCH – VIS – PESCADO – PEIXE – PESCE – سمك					
	1 – 5 pieces	8 – 10 min	200 °C		x1 flip
	6 – 18 pieces	8 – 10 min	140 °C		x1 flip
CAKE – GÂTEAU – TORTE – CAKE/TAART – TARTA – BOLO – TORTA – الكيك					
	2 – 7 pieces	15 min	160 °C		-

Easy Fry Silence 7L

THE MOST SILENT AIR FRYER BY MOULINEX*

La friteuse sans huile la plus silencieuse, par Moulinex – Die leiseste Heißluftfritteuse von Moulinex – De stilste air fryer van Moulinex – La freidora de aire más silenciosa de Moulinex* – A fritadeira a ar quente mais silenciosa da Moulinex* – La friggitrice ad aria più silenziosa di Moulinex*
المقلاة الهوائية الأكثر هدوءًا من تيفال

JOIN THE MOULINEX MOVEMENT !

Rejoignez le mouvement **Moulinex** !
Werden sie teil der **Moulinex**-bewegung!
Doe mee met de **Moulinex**-beweging!
Participa del movimiento de **Moulinex**
Junte-se ao movimento **Moulinex**
Unisciti al **Moulinex** Movement
انضم إلى حركة **Moulinex**



**MOULINEX
ON INSTAGRAM**



MOULINEX APP



YOUTUBE CHANNEL

Chaîne YOUTUBE
YOUTUBE-kanal –
YOUTUBE kanaal
Canal de Youtube
Canal do YouTube
Canale Youtube
قناة يوتيوب

POST ON #EASYFRYFAMILY



* In air fry mode for cooking french Fries, tests carried out in accordance with standard IEC60704 – * En mode air fry pour la cuisson de frites, tests effectués selon la norme IEC60704 – * Im Air-Fry-Modus zum Kochen von Pommes frites, Tests gemäß IEC60704 durchgeführt – * In de air fry stand om friet te bakken, tests uitgevoerd volgens de norm IEC60704 – * En el modo de fritura con aire para cocinar patatas fritas, las pruebas se realizaron de acuerdo con la norma IEC60704 – * No modo de fritadura a ar quente a preparar batatas fritas; testes realizados em conformidade com a norma IEC60704 – * In modalità di frittura ad aria per la cottura di patatine fritte, test eseguiti in conformità allo standard IEC60704 – * في وضع القلي بالهواء لطهي رقائق البطاطس المغلية في IEC60704 الهواء، أجريت الاختبارات وفقًا للمعيار