

# EASY FRY OVEN & GRILL



*Moulinex*

**EN** Digital touchscreen - **DE** Digitaler Sensorbildschirm - **NL** Digitaal aanraakscherm  
**FR** Ecran digital tactile - **ES** Pantalla táctil digital - **PT** Ecrã tátil digital - **IT** Touchscreen digitale

<b>EN</b> Programms	Fries	Chicken	Meat	Fish	Pizza	Cake	Dehydration
<b>DE</b> Programm	Pommes	Hähnchen	Fleisch	Fisch	Pizza	Kuchen	Dörren
<b>NL</b> Programma	Friet	Kip	Vlees	Vis	Pizza	Cake	Drogen
<b>FR</b> Programmes	Frites	Poulet	Viande	Poisson	Pizza	Gâteau	Déshydratation
<b>ES</b> Programas	Patatas fritas	Pollo	Carne	Pescado	Pizza	Bizcocho	Deshidratación
<b>PT</b> Programas	Batatas fritas	Frango	Carne	Peixe	Pizza	Bolo	Desidratação
<b>IT</b> Programmi	Patatine fritte	Pollo	Carne	Pesce	Pizza	Torta	Disidratazione



**EN** Temperature  
**DE** Temperatur  
**NL** Temperatuur  
**FR** Température  
**ES** Temperatura  
**PT** Temperatura  
**IT** Temperatura

**EN** Grill  
**DE** Grillen  
**NL** Grill  
**FR** Grill  
**ES** Grill  
**PT** Grill  
**IT** Grill

**EN** Timer  
**DE** Timer  
**NL** Timer  
**FR** Minuterie  
**ES** Temporizador  
**PT** Temporizador  
**IT** Timer

**EN** Start/stop **DE** Start/stop  
**NL** Start/stop **FR** Départ/Arrêt  
**ES** Iniciar/Detener **PT** Iniciar/parar  
**IT** Start/stop

**EN** Accessories - **DE** Zubehör - **NL** Accessoires - **FR** Accessoires  
**ES** Accesorios - **PT** Acessórios - **IT** Accessori



**EN** Chicken fork & fetch rack  
**DE** Hähnchengabel, Vorrichtung zum Herausnehmen  
**NL** Kipvork & ophaalrek  
**FR** Fourchette à poulet et support de récupération  
**ES** Tenedor para pollo  
**PT** Espeto para assar e acessório para puxar  
**IT** Spiedo per pollo e forcella di recupero

**EN** 2 racks  
**DE** 2 Kochbleche  
**NL** 2 roosters  
**FR** 2 grilles  
**ES** 2 rejillas  
**PT** 2 prateleiras  
**IT** 2 griglie

**EN** Fries basket  
**DE** Pommeskorb  
**NL** Frietmandje  
**FR** Panier à frites  
**ES** Cesta para patatas fritas  
**PT** Cesto para batatas fritas  
**IT** Cestino per patatine

**EN** Drip tray  
**DE** Abtropfschale  
**NL** Plaat  
**FR** Lèche frite  
**ES** Bandeja recogegotas  
**PT** Gaveta de recolha de sucos  
**IT** Vassoio raccogliogocce

**EN** Grill plate with removable handle  
**DE** Grillplatte mit abnehmbarem Griff  
**NL** Grillplaat met verwijderbaar handvat  
**FR** Plaque grill avec poignée amovible  
**ES** Parrilla de grill con asa extraíble  
**PT** Placa para grelhar com pega amovível  
**IT** Un vassoio con griglia e manico rimovibile

**EN** First use, Grill function - **DE** Erste Verwendung, Grillfunktion - **NL** Eerste gebruik, Grillfunctie  
**FR** Première utilisation, Fonction grill - **ES** Primer uso, función de grill  
**PT** Primeira utilização, função de grelhar - **IT** Primo utilizzo, funzione Grill











**EN** Tips - Turn the meat halfway through cooking for optimal marking  
**DE** Tipp - Drehen Sie das Fleisch zur Hälfte, um eine optimale Markierung zu erzielen  
**NL** Tip - Draai het vlees halverwege de bereidingstijd om voor een optimale markering  
**FR** Astuce - Retourner la viande à mi-cuisson pour un marquage optimal  
**ES** Consejos: Dale la vuelta a la carne a media cocción para unas marcas óptimas  
**PT** Sugestões - vire a carne a meio da cozedura para obter um grelhado perfeito  
**IT** Suggestimenti - Girare la carne a metà cottura per un'ottima grigliatura



**EN** Recipes available online or scan QR code  
**DE** Rezepte sind online oder über den QR-Code  
**NL** Recepten online beschikbaar of scan de QR-code  
**FR** Recettes disponibles en ligne ou en scannant le QR code  
**ES** Recetas disponibles online o escaneando el código QR  
**PT** Receitas disponíveis online ou através da leitura do código QR  
**IT** Ricette disponibili online o mediante scansione del codice QR

EN Cooking advice - DE Kochempfehlung - NL kookadvies - FR Conseil de cuisson  
 ES Consejos de cocina - PT Conselhos de cozedura - IT Consigli di cottura

						
	700 g - 750 g	25-30 min.	200°C			
	700 g - 750 g	25-30 min.	200°C			
	700 g - 750 g	40 min.	200°C			
	100 g - 500 g	7-9 min.	200°C			
	100 g - 500 g	6-9 min.	200°C			
	800 g	40 min.	200°C			
	1000 g - 1200 g	60 min.	200°C			
	300 g	18 min.	200°C			
	100 g - 500 g	7-14 min.	180°C			
	400 g	8 min.	190°C			
	100 g - 400 g	8-15 min.	170°C			
	500 g	6 min.	200°C			
	500 g	8 min.	170°C			
	6-7 pièces	4-12 h	45°C			
	300 g	30 min.	160°C			
	100 g - 300 g	9-10 min.	180°C			
	300 g	15-18 min.	180°C			

<b>1</b>	<b>2</b>	
	 -> 250g	200°C 4-6 min
200°C 13min	 -> 400g	200°C 10-12 min

<b>1</b>	<b>2</b>	
	 -> 300g	200°C 5-10 min
200°C 13min	 -> 200g	170°C 3-5 min