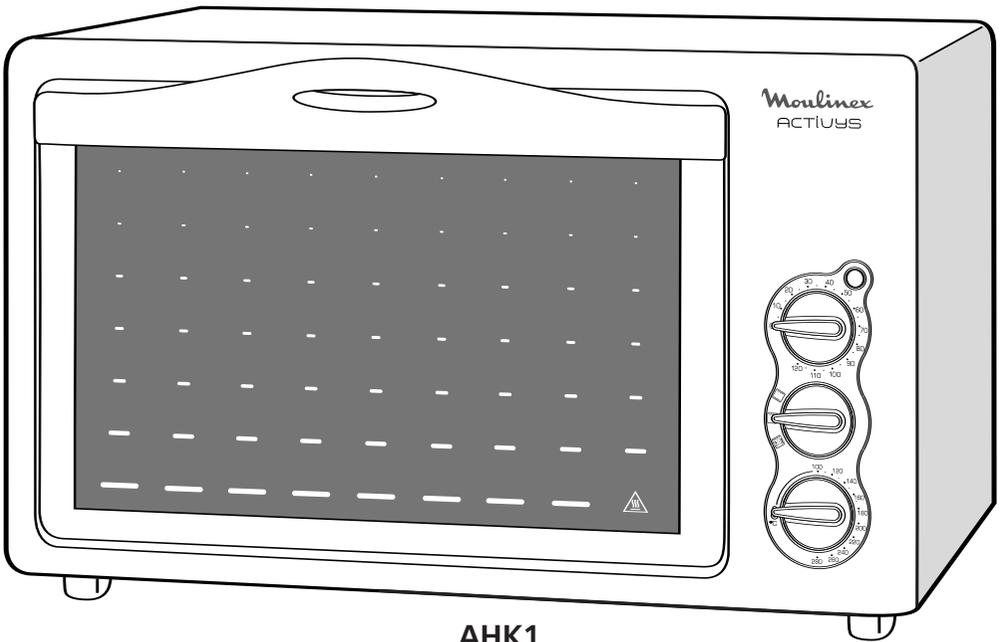
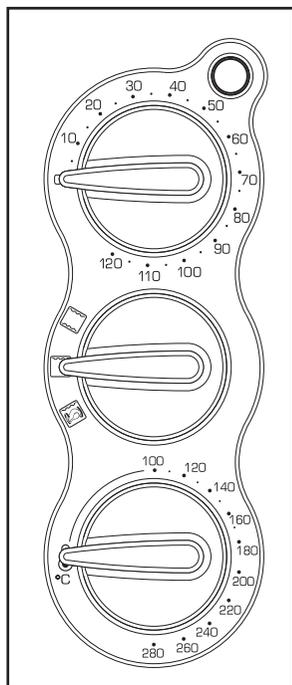
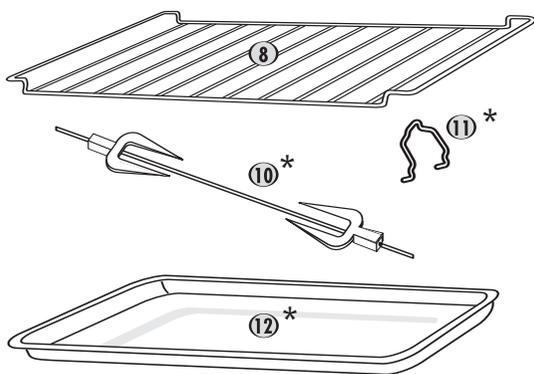
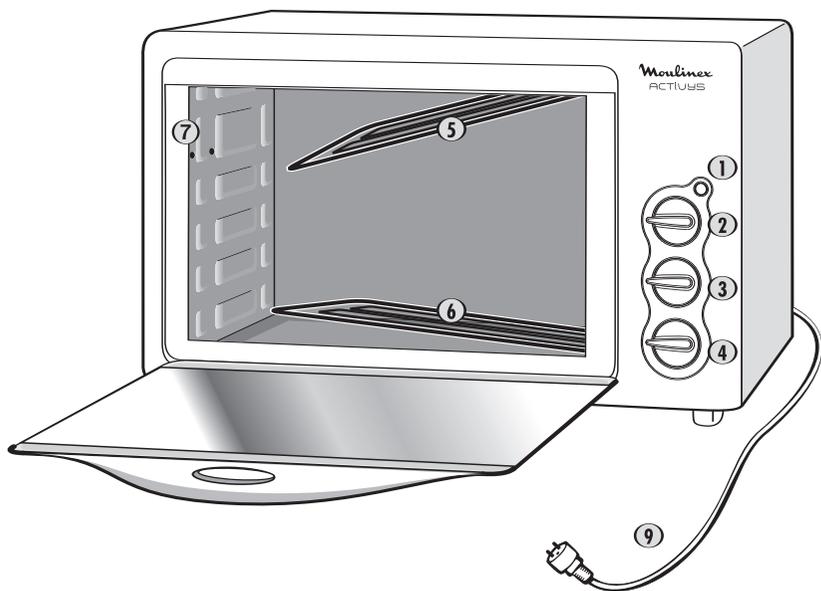


# Moulinex

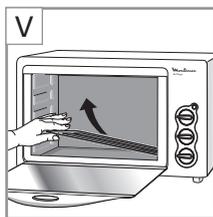
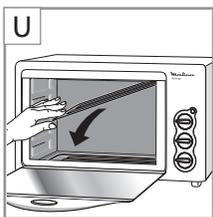
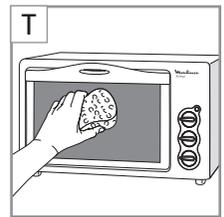
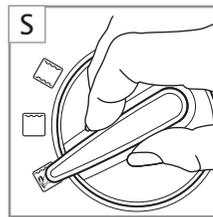
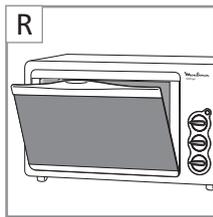
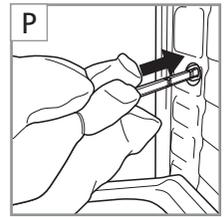
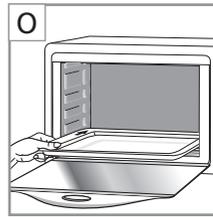
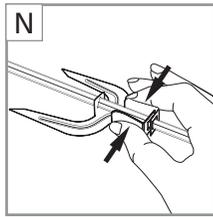
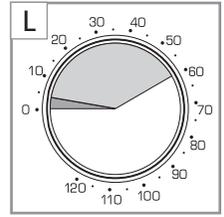
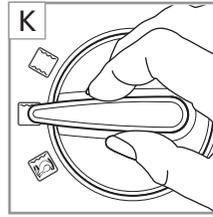
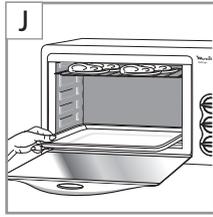
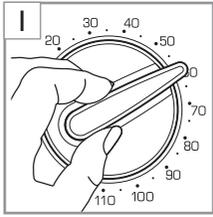
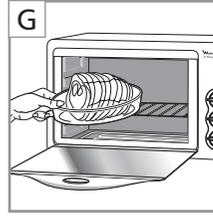
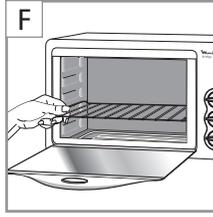
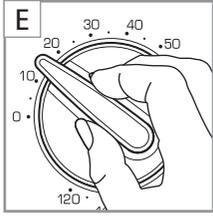
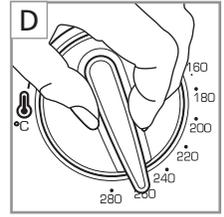
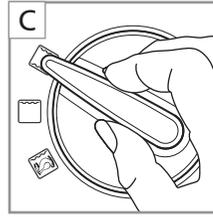
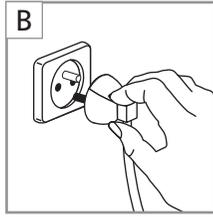
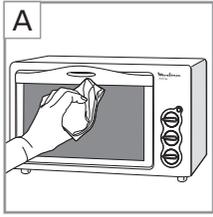


AHK1

Mode d'emploi, Gebruiksaanwijzing, Bedienungsanleitung,  
Libretto di istruzioni, Instrucciones de uso, Guia do utilizador,  
Instructions for use, Brugsanvisning.



\* selon modèle, afhankelijk van het model, je nach Modell, a seconda del modello, según modelo, consoante o modelo, according to model, afhængig af model.



# PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Prenez le temps de lire toutes les instructions et reportez-vous au “Guide de l'utilisateur”. Cet appareil est conforme aux règles et conditions de sécurité en vigueur ainsi qu'aux directives :

- Directive Compatibilité Electromagnétique 89/336/CEE modifiée par les Directives 92/31/CEE et 93/68/CEE.
- Directive Basse Tension 73/23/CEE modifiée par la Directive 93/68/CEE.

Comme pour tout appareil de cuisson, assurez une étroite surveillance, utilisez et rangez l'appareil hors de la portée des enfants.

Compte-tenu de la diversité des normes en vigueur, si cet appareil est utilisé dans un pays différent de celui où il a été acheté, faites-le vérifier par une station service agréée.

Ne placez pas l'appareil à proximité d'une source de chaleur.

Cet appareil n'est pas conçu pour être encastré.

Placez l'appareil sur un plan de travail stable et à l'abri des projections d'eau.

Ne pas déplacer l'appareil pendant son utilisation.

Vérifiez que la tension du réseau correspond bien à celle indiquée sur l'appareil (courant alternatif seulement).

Ne laissez pas le cordon pendre ou toucher les parties chaudes du four.

Ne débranchez pas l'appareil en tirant sur le cordon.

Débranchez l'appareil dans le cas d'un nettoyage important et en cas d'orage.

Branchez toujours l'appareil sur une prise reliée à la terre (16A).

N'utilisez qu'une rallonge en bon état, avec une prise reliée à la terre, et avec un fil conducteur de section au moins égale au fil fourni avec le produit.

Assurez-vous que l'installation électrique est suffisante pour alimenter un appareil de cette puissance.



Cet appareil électrique fonctionne avec des températures élevées qui pourraient occasionner des brûlures. Ne pas toucher les parties métalliques de votre four.

La température de la porte et de la surface extérieure est élevée lorsque l'appareil fonctionne. Utilisez les poignées et boutons. Utilisez des gants, si nécessaire.

Afin d'éviter les chocs électriques, ne plongez pas le fil électrique, la prise de courant ou l'appareil dans l'eau ou un autre liquide.

S'il arrivait que certaines parties du produit s'enflamment, ne tentez jamais de les éteindre avec de l'eau. Débranchez l'appareil et étouffez les flammes avec un linge humide.

Ne rangez pas de produits inflammables à proximité ou sous le meuble où est placé l'appareil.

Ne pas utiliser l'appareil si :

- celui-ci a un cordon défectueux,
- l'appareil est tombé et présente des détériorations visibles ou des anomalies de fonctionnement.

Dans chacun de ces cas, l'appareil doit être envoyé au centre de service après-vente agréé le plus proche afin d'éviter tout danger (liste jointe).

Ne faites pas fonctionner l'appareil sous un meuble mural, une étagère, ou à proximité de matériaux inflammables tels que stores, rideaux, tentures...

N'utilisez pas l'appareil comme source de chaleur.

Ne placez jamais de papier, carton ou plastique dans l'appareil et ne posez rien dessus (ustensiles, grilles, objets...).

Ne pas enlever les boutons de commande du tableau de bord lors de son nettoyage.

N'introduisez rien dans les ouïes de ventilation, ne les obstruez pas.

Pour votre sécurité, ne démontez jamais l'appareil par vous-même ; faites appel à un centre de service agréé.

Selon modèle :

Utilisation de la minuterie : Pour les temps inférieurs à 25 minutes, tournez le bouton jusqu'à 30 minutes et revenez en arrière sur le temps désiré.

Participons à la protection de l'environnement !

- ① Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables. Confiez celui-ci dans un point de collecte ou à défaut dans un centre service agréé pour que son traitement soit effectué.



**Cet appareil a été conçu pour un usage domestique uniquement, toute utilisation professionnelle, non appropriée ou non conforme au mode d'emploi n'engage ni la responsabilité, ni la garantie du fabricant.**

**Ne jamais poser de papier aluminium sur les parois intérieures de votre four.**

# CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

## CARACTERISTIQUES DE L'APPAREIL

- 1 Voyant de fonctionnement
- 2 Bouton de réglage de la minuterie (0 à 120 minutes)
- 3 Bouton de sélection de fonctions :  Four  
 Gril  
 Gril + Tournebroche
- 4 Bouton de réglage du thermostat de 100° C à 280°C
- 5 Résistance de gril rabattable
- 6 Résistance de sole relevable\*
- 7 Trous de fixation du support broche\*
- 8 Grille réversible
- 9 Cordon fixe
- 10 Kit tournebroche\* (1 broche, 2 fourches)
- 11 Support broche\*
- 12 Plat lèche-frite\*

## UTILISATION

Avant toute utilisation, lire la page "PRÉCAUTIONS IMPORTANTES".

### Avant la première utilisation

Mettez votre four sur une surface stable.

Enlevez tous les autocollants et protections à l'intérieur et à l'extérieur de votre four.

 *L'emballage est recyclable, mais il peut être utile pour transporter ou retourner le four à une station service agréée.*

Retirez tous les accessoires\* du four (grille, broche,...).

Nettoyez le four et les accessoires avec un linge humide. Bien sécher. (Fig A)

Fermez la porte en saisissant uniquement l'anse de la poignée. (Fig H)

Branchez le cordon sur une prise électrique reliée à la terre. (Fig B)

Positionnez le sélecteur de fonction sur la position "four" (Fig C)

Réglez le thermostat du four sur 280°C. (Fig D)

Réglez la minuterie à 15 minutes. (Fig E)

Le four se met en marche.

 *Un léger dégagement de fumée peut se produire, ce phénomène est tout à fait normal et disparaîtra rapidement à l'usage.*

 *Toute manipulation de la porte doit se faire en saisissant l'anse de la poignée.*

## Arrêt du four

Quel que soit le mode de cuisson utilisé, le four peut être arrêté avant la fin du temps de cuisson. Pour cela, ramenez le temps de cuisson à 0 grâce à la minuterie.

### Cuisson au four \*

Insérez la grille à la hauteur souhaitée. (Fig F)

Posez votre plat avec sa préparation sur la grille et fermez le four. (Fig G) - (Fig H)

Réglez le bouton sélection sur la fonction "four" \* (Fig C)

Réglez le thermostat sur la température désirée en fonction de votre recette. (Fig D)

Réglez le temps de cuisson grâce à la minuterie. (Fig I)

La cuisson commence.

A la fin du temps de cuisson, le four s'arrête automatiquement.

Vous pouvez arrêter le four avant la fin du temps de cuisson en ramenant le temps de cuisson à 0 grâce à la minuterie.

 *Votre four est puissant et rapide. Le préchauffage n'est pas toujours nécessaire. La température est élevée sur la porte et les parois lorsque le four fonctionne. Utilisez des gants.*

 *Pour certaines préparations nous vous recommandons :*

- de contrôler la cuisson et ne pas manger des aliments frits s'ils sont brûlés. Préférez une friture légèrement dorée, notamment pour les frites cuites dans votre four
- d'avoir un régime équilibré et varié comportant beaucoup de fruits et légumes

### Cuisson au gril \*

Pour griller et gratiner toutes vos préparations.

Préchauffer environ 4 minutes.

Posez votre plat ou vos viandes sur la grille le plus près possible de la résistance de gril sans que vos aliments ne touchent la résistance. (Fig J)

Mettez le plat lèche-frite avec un peu d'eau directement sur la résistance de sole qui ne chauffe pas afin de recueillir la graisse ou le jus de cuisson. (Fig R)

Laissez la porte entrouverte. (Fig R)

Positionnez le sélecteur de fonction sur la position "gril" . (Fig K)

Réglez le temps de cuisson désiré grâce à la minuterie. (Fig L)

Le four se met en marche.

Pour vos viandes, il est nécessaire de retourner les aliments à griller à mi-cuisson (saucisses, côtes de porc...).

A la fin du temps de cuisson, le four s'arrête automatiquement.

## Cuisson au gril avec tournebroche \*

Pour cuire au tournebroche volaille et viande.

Mise en place de la broche :

Pour installer le tournebroche, mettez en place le support de la broche dans les trous de la paroi gauche. (Fig M)

Glissez une fourche le long de la broche en appuyant sur son extrémité. Relâchez la pression pour fixer la fourche. (Fig N)

Ficelez bien volailles ou viandes, embrochez-les. Glissez la seconde fourche aussi profondément que possible, pour que la pièce à rôtir soit bien maintenue. Relâchez la pression pour fixer la seconde fourche.

Déplacez si nécessaire la 1ère fourche pour recentrer la pièce sur la broche.

Retirez la grille et introduisez le plat lèche-frite dans le four en position basse (flèches d'orientation sur le plat). (Fig O)

Introduisez l'extrémité pointue de la broche dans l'ouverture d'entraînement située sur la paroi droite du four et engagez-la à fond. (Fig P)

Positionnez l'autre extrémité de la broche dans le support. (Fig Q)

Laissez la porte entrouverte. (Fig R)

Mettez le sélecteur en position "gril/tournebroche" \* (Fig S).

Réglez le temps de cuisson désiré grâce à la minuterie.

La cuisson commence, la broche commence à tourner.

A la fin du temps de cuisson, le four s'arrête automatiquement.

 *Laissez toujours la porte entrouverte lorsque vous utilisez la fonction gril.*

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

 *Ne laissez pas la graisse s'accumuler dans l'appareil.*

Avant tout entretien ou nettoyage, laissez refroidir le four.

Un simple coup d'éponge suffit pour nettoyer l'extérieur de l'appareil.

Nettoyez la porte, les surfaces émaillées ou laquées et les pièces translucides avec une éponge humide additionnée de détergent doux. (Fig T)

 *N'utilisez ni produit d'entretien agressif (notamment les décapants à base de soude), ni éponge grattoir, ni tampon abrasif.*

Pour faciliter le nettoyage des parois autonettoyantes après une cuisson grasse, faites chauffer le four à vide, thermostat en position maximum pendant 10 minutes, porte fermée.

La résistance de gril est rabattable mais non amovible\*. (Fig U)

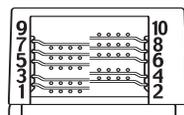
Le four est équipé d'une résistance de sole relevable (Fig V) (non amovible).

Pour les traces adhérentes, utilisez éventuellement un tampon métallique doux non abrasif.

 Ne forcez jamais pour manipuler les résistances.

Tous les accessoires\* (grille, plat, kit tournebroche) se nettoient à l'eau additionnée de détergent ou peuvent être mis au lave-vaisselle.

Position de la grille



## TABLEAU DE CUISSON

 Les temps de cuisson ci-après sont donnés à titre indicatif. Ils peuvent varier en fonction de la taille, de l'épaisseur, de la fraîcheur et de la température initiale de l'aliment à cuire.

Préparations	Position de réglage	Temps de cuisson	Position de la grille
Endives au jambon	200/220°C	20mn	3
Gratin dauphinois 	220°C	70mn	3
Rôti de porc	240°C	75mn	3
Gigot d'agneau	240°C	60/70mn	2
Poulet 1,5 kg		80mn	Porte entrouverte
Rosbif 	240°C	35/40mn	3
Filet Poisson au vin blanc 	240°C	15mn	3
Pizza pâte fine surgelée 	240°C	12mn	5
Soufflé au fromage	220°C	25/30mn	2
Bouchée à la reine	180°C	33/35mn	3
Tourte individuelle	180/200°C	30mn	4
Quiche Lorraine	240°C	20/25mn	4
Frites surgelées 300g	260°C	14/16mn	5
Cuisses de poulet	240°C	25/30mn	4
Tomates farcies	220/240°C	35/40mn	2
Brioche	180°C	30/35mn	2
Palets au raisin	180°C	10/15mn	4
Gâteau mousseline 	180°C	32/35mn	2
Crème renversée	240°C	30/35mn	2
Clafoutis	180°C	40/45mn	3
Tarte Tatin	260°C	20/25mn	4
Cake	180°C	40/45mn	2
Tarte aux pommes	260°C	23/25mn	4
Gâteau marbré	180°C	35/40mn	2

# IMPORTANT PRECAUTIONS

Take the time to read all the instructions and refer to the User Guide.

This appliance complies with the regulations and safety conditions in force and with the directives:

- Electromagnetic Compatibility Directive 89/336/EEC as modified by 92/31/EEC and 93/68/EEC.
- Low-Voltage Directive 73/23/EEC as modified by Directives 93/68/EEC.

As for any cooking appliance, do not leave it unattended when in use and keep it out of reach of children at all times.

Given the diversity of applicable standards, if this appliance is to be used in a country other than that in which it is purchased, you should have it checked by an approved service centre.

Do not place the appliance close to a source of heat.

This appliance is not designed to be built in.

Place the appliance on a solid work surface away from water splashes.

Do not carry or move the appliance during use.

Check that the supply voltage matches that indicated on the appliance (alternating current only).

Do not allow the supply cord to hang down or to touch the hot parts of the oven.

Do not pull on the supply cord to unplug the appliance.

Unplug the appliance before any major cleaning or in the event of a thunderstorm.

Always connect the appliance to an earthed socket (16 A).

Only use an extension cable that is in good condition, has an earthed socket and a conductor cross-section at least equal to that of the cord supplied with the appliance.

Check that the electrical system is able to supply an appliance of this rated power.



This electrical appliance operates with high temperatures that could cause burns. Do not touch the metal parts of your oven.

The door and outer surface temperatures are high when the appliance is operating. Use the handles and knobs. Use oven gloves if necessary.

To avoid electric shock, never immerse the supply cord, the socket or the appliance in water or in any other liquid.

Should any part of the appliance catch fire, do not attempt to extinguish it with water. Disconnect the appliance and smother the flames with a damp cloth.

Do not store inflammable materials in the vicinity of the appliance or under the surface on which it is installed.

Never use the appliance if:

- the supply cord is defective,
- the appliance has fallen to the floor and shows visible signs of damage or does not function correctly.

In either case, the appliance must be sent to the nearest KRUPS approved service centre to eliminate any risk (list attached).

In order to avoid any risk of fire, do not operate the appliance under a wall cupboard, a shelf or near to inflammable materials such as blinds, curtains, hangings, etc.

Do not use the appliance as a source of heating.

Do not place paper, card or plastic in the appliance and place nothing on it (utensils, grids, objects, etc.).

Do not remove the control knobs from the control panel when cleaning it.

Do not insert anything in the ventilation slots and do not obstruct them.

For your own safety, never dismantle the appliance yourself; contact an approved Service Centre for repairs.

Depending on model :

Timer : For times less than 25 minutes, turn the button to 30 minutes and come back to the required time.

Environment protection first !

 Your appliance contains valuable materials which can be recovered or recycled.  
Leave it at a local civic waste collection point.



**This appliance is designed solely for domestic use; any professional or inappropriate use or use not in accordance with these instructions renders the manufacturer's liability and guarantee null and void.**

**Never line the inside of your oven with aluminium foil.**

# KEEP THESE INSTRUCTIONS

## APPLIANCE CHARACTERISTICS

- 1 Main indicator lamp
- 2 Timer setting knob (0 to 120 minutes)
- 3 Function select knob:  Oven  
 Grill  
 Grill + Rotisserie
- 4 Temperature setting knob (100°C to 280°C)
- 5 Hinged grill element
- 6 Hinged bottom element\*
- 7 Spit support fixing hole\*
- 8 Reversible shelf
- 9 Fixed cord
- 10 Rotisserie kit\* (1 spit, 2 spit forks)
- 11 Spit support\*
- 12 Drip pan\*

## USING THE APPLIANCE

Before using your appliance, read the page, "IMPORTANT PRECAUTIONS".

### Before using for the first time

Place your oven on a stable surface.

Remove all self-adhesive labels and protection from inside and outside your oven.

 *The packaging is recyclable but can be useful to transport the oven or return it to an approved service centre.*

Remove the accessories\* from the oven (shelf, spit etc.).

Clean oven and accessories with a damp cloth. Dry thoroughly. (Fig A)

Close the door using the handle only. (Fig H)

Connect the cord to an earthed socket. (Fig B)

Set the function selector switch to "oven" (Fig C)

Set the oven thermostat to 280°C. (Fig D)

Set the timer to 15 minutes. (Fig E)

The oven will start.

 *Some smoke may be produced. This is quite normal and will soon disappear with use.*

 *Always use the handle when opening or closing the door.*

## Stopping the oven

Whatever cooking mode is being used, the oven can be stopped before cooking has finished. To do this, set the cooking time to 0 using the timer.

### Oven cooking \*

Insert the shelf at the desired height. (Fig F)

Place your prepared dish of food on the shelf and close the oven. (Fig G) - (Fig H)

Turn the selector knob to "oven" \* (Fig C)

Turn the thermostat knob to the desired temperature according to your recipe. (Fig D)

Set the timer knob to the desired cooking time. (Fig I)

Cooking will start.

At the end of the cooking time, the oven will turn off automatically.

You can stop the oven before the end of the cooking time by setting the timer to 0.



*Your oven is powerful and fast. Preheating is not always necessary.*

*The door and outer wall temperatures are high when the oven is operating.*

*Use gloves*



*For certain dishes, we recommend that:*

*- you keep a check on the cooking and do not eat fried food if it is burned; fried food should be just lightly browned, especially chips cooked in your oven,*

*- you eat a balanced, varied diet, including large amounts of fruit and vegetables*

### Grilling \*

To grill or prepare gratins.

Allow about 4 minutes for preheating.

Place your dish or your meat on the shelf as close as possible to the grill element without the food touching it. (Fig J)

Place your dish or your meat on the shelf as close as possible to the grill element without the food touching it. (Fig J)

Leave the door ajar. (Fig R)

Set the function selector switch to "grill" \*. (Fig K)

Set the timer knob to the desired cooking time. (Fig L)

The oven will start.

Meat should be turned halfway through grilling (sausages, pork chops etc.).

At the end of the cooking time, the oven will turn off automatically.

## Spit roasting under the grill \*

To cook poultry or meat on the spit.

Fitting the spit:

To install the spit, fit the spit support in the holes on the left wall. (Fig M)

Slide one spit fork along the spit by pressing on its end. Release the end to lock the spit fork in place. (Fig N)

Truss poultry and meat tightly, then skewer them on the spit. Slide the second spit fork into the meat as far along as possible, so that the meat to be roasted is held securely in place. Release the end to lock the second spit fork in place.

Move the first spit fork, if necessary, in order to centre the meat on the spit, and lock the 2 forks in place.

Remove the shelf and insert the drip pan in the oven in the lowest position (guide arrows on the pan). (Fig O)

Insert the pointed end of the spit into the drive hole in the right wall of the oven and push it home. (Fig P)

Fit the other end of the spit in the support. (Fig Q)

Leave the door ajar. (Fig R)

Set the selector to the position, "grill/roisserie" \* (Fig S).

Set the timer knob to the desired cooking time.

Cooking will start, and the spit will begin to turn.

At the end of the cooking time, the oven will turn off automatically.

 Always leave the door ajar when using the grill function.

## CLEANING AND CARE

 Do not allow grease to accumulate in the appliance.

Before cleaning or care, allow the oven to cool.

A quick wipe with a sponge is sufficient to clean the outside of the appliance.

Clean the door, enamelled or lacquered surfaces and translucent parts with a damp sponge and a mild detergent. (Fig T)

 Do not use aggressive cleaning products (especially soda-based oven cleaners), scouring sponges or abrasive pads.

To facilitate cleaning of the self-cleaning sides after cooking fatty food, heat the empty oven for ten minutes with the thermostat at its maximum setting and with the door closed.

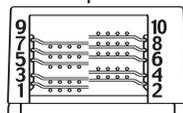
The grill element is hinged but cannot be removed\*. (Fig U)

The oven has a hinged bottom element (Fig V) (not removable) .

 Never attempt to move the heating elements by force.

All accessories\* (shelf, pan, rotisserie kit) can be cleaned with water and detergent or put in the dishwasher.

Shelf position



## COOKING TABLE

 The cooking times below are given by way of indication. They can vary depending on the size, thickness, freshness and initial temperature of the item to be cooked.

Dish	Temperature setting	Cooking time	Shelf position
Chicory with ham	200/220°C	20mn	3
Gratin dauphinois 	220°C	70mn	3
Roast pork	240°C	75mn	3
Leg of lamb	240°C	60/70mn	2
Chicken (1.5 kg)		80mn	Door ajar.
Roast beef 	240°C	35/40mn	3
Fish in white wine 	240°C	15mn	3
Frozen thin crust pizza 	240°C	12mn	5
Cheese soufflé	220°C	25/30mn	2
Vol-au-vents	180°C	33/35mn	3
Individual pies	180/200°C	30mn	4
Quiche Lorraine	240°C	20/25mn	4
Frozen chips 300g	260°C	14/16mn	5
Chicken drumsticks	240°C	25/30mn	4
Stuffed tomatoes	220/240°C	35/40mn	2
Brioche	180°C	30/35mn	2
Raisin cookies	180°C	10/15mn	4
Sponge cake 	180°C	32/35mn	2
Crème caramel	240°C	30/35mn	2
Clafoutis	180°C	40/45mn	3
Tarte tatin	260°C	20/25mn	4
Fruit cake	180°C	40/45mn	2
Apple tart	260°C	23/25mn	4
Marble cake	180°C	35/40mn	2