



Whirlpool AKZ 232 User And Maintenance Manual

1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16
17
18

19

20

21

22

23

24

25

26

27

28

29

30

31

32

33

34

35

36

Table Of Contents

37

--

•

[Table of Contents](#)

-

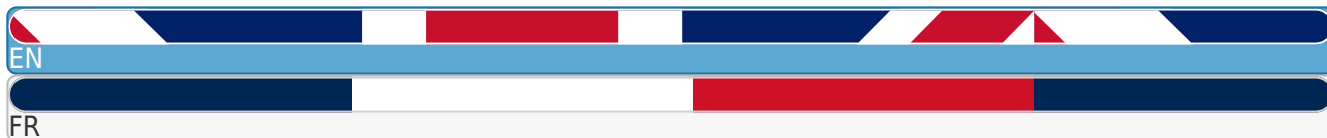
Troubleshooting

•

Bookmarks

--

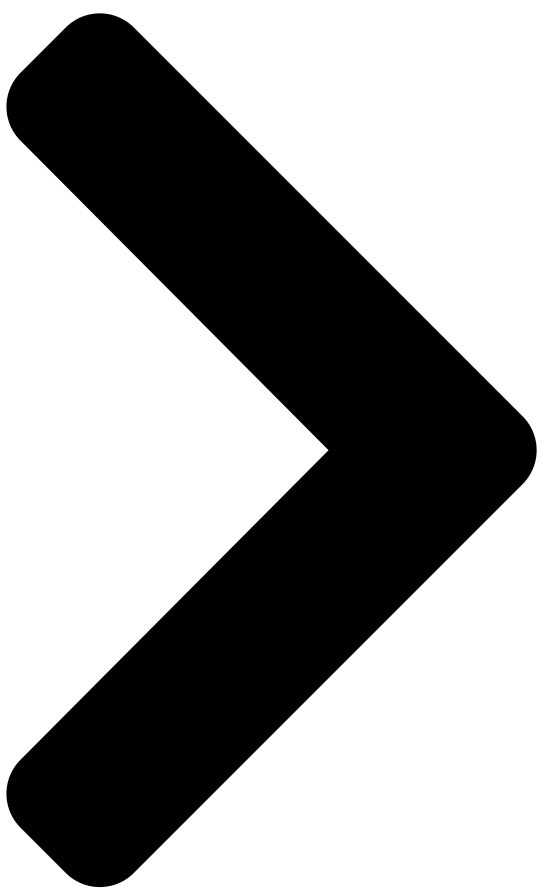
Available languages



Quick Links

[1 Troubleshooting Guide](#)

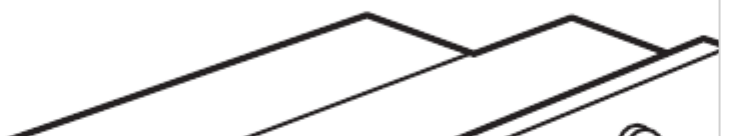
[Download this manual](#)



User and maintenance manual
Manuel d'utilisation et d'entretien

AKZ 232

AKZ 233



[Table of Contents](#)

[Next Page](#)

1
2
3
4
5

Related Manuals for Whirlpool AKZ 232

[Electric oven Whirlpool AKZ 232 User And Maintenance Manual](#)

(37 pages)

[Oven Whirlpool AKZ 286/IX Service Manual](#)

(6 pages)

[Oven Whirlpool AKZ 235/IX Instructions For Use](#)

Multi-function pyrolitic single oven with grill akz 235/ix (2 pages)

[Oven Whirlpool AKZ 218 User And Maintenance Manual](#)

Built-in oven (19 pages)

[Oven Whirlpool AKZ 223/01 Product Description Sheet](#)

(4 pages)

[Oven Whirlpool AKZ 246 User And Maintenance Manual](#)

(95 pages)

[Oven Whirlpool AKZ 210/01 Product Sheet](#)

(4 pages)

[Oven Whirlpool AKZ 244 Series User And Maintenance Manual](#)

(95 pages)

[Oven Whirlpool AKZ 230 User And Maintenance Manual](#)

(37 pages)

[Oven Whirlpool AKZ 238 User And Maintenance Manual](#)

(23 pages)

[Oven Whirlpool AKZ 278 User And Maintenance Manual](#)

(45 pages)

[Oven Whirlpool AKZ 242 User And Maintenance Manual](#)

(84 pages)

[Oven Whirlpool AKZM 778 User And Maintenance Manual](#)

(25 pages)

[Oven Whirlpool AKZ 562 Operation And Maintenance](#)

(23 pages)

[Oven Whirlpool AKZ 6240 IX User And Maintenance Manual](#)

(136 pages)

[Oven Whirlpool AKZM 8480 IX Manual](#)

(25 pages)

Summary of Contents for Whirlpool AKZ 232

[Page 1](#) AKZ 232 AKZ 233 User and maintenance manual Manuel d'utilisation et d'entretien...

[Page 3: Important Safety Instructions](#)

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS YOUR SAFETY AND THAT OF OTHERS IS PARAMOUNT
Indicates a hazardous situation which, if not avoided, will cause serious injury. DANGER
Indicates a hazardous situation which, if not avoided, could cause serious injury. WARNING
Scrapping of household appliances...

[Page 4: Installation](#)

INSTALLATION PREPARING THE HOUSING UNIT ELECTRICAL CONNECTION GENERAL RECOMMENDATIONS Before use: During use: SAFEGUARDING THE ENVIRONMENT Disposal of packing material Scrapping the product Energy saving DECLARATION OF CONFORMITY...

[Page 5: Troubleshooting Guide](#)

TROUBLESHOOTING GUIDE The oven does not work: The door will not open: Important: The electronic programmer does not work: AFTER-SALES SERVICE Before calling the After-Sales Service: If after the above checks the fault still occurs, get in touch with the nearest After-sales Service. After-sales Service CLEANING Never use steam cleaning equipment.

[Page 6: Maintenance](#)

Cleaning the rear wall and catalytic side panels of the oven (if present): IMPORTANT: do not use corrosive or abrasive detergents, coarse brushes, pot scourers or oven sprays which could damage the catalytic surface and ruin its self-cleaning properties. Cleaning cycle of ovens with pyrolysis function (if present): Do not touch the oven during the pyrolysis cycle.

[Page 7: Moving The Top Heating Element \(Some Models Only\)](#)

MOVING THE TOP HEATING ELEMENT (SOME MODELS ONLY) REPLACING THE OVEN LAMP To replace the rear lamp To replace the side lamp N.B.: IMPORTANT: If using halogen lamps, do not handle with bare hands since fingerprints can damage them. Do not use the oven until the lamp cover has been repositioned.

[Page 8: Instructions For Oven Use](#)

INSTRUCTIONS FOR OVEN USE FOR ELECTRICAL CONNECTION, SEE THE PARAGRAPH ON INSTALLATION N.B.: ACCESSORIES SUPPLIED WIRE SHELF (1): DRIP TRAY (1): TURNSPIT (1): ACCESSORIES NOT SUPPLIED...

[Page 9: Control Panel Description](#)

INSERTING WIRE SHELVES AND OTHER ACCESSORIES IN THE OVEN CONTROL PANEL DESCRIPTION ELECTRONIC PROGRAMMER DISPLAY FUNCTION SELECTOR KNOB: BROWSE KNOB: SELECTION/CONFIRMATION BUTTON N.B.: the display shows for indications regarding this button.

[Page 10: List Of Functions](#)

LIST OF FUNCTIONS N.B.: for the list and description of functions, see the specific table at page 12. DESCRIPTION OF DISPLAY STARTING THE OVEN - SETTING THE TIME SELECTING COOKING FUNCTIONS SETTING THE TEMPERATURE/OUTPUT OF THE GRILL...

[Page 11: Fast Preheating](#)

FAST PREHEATING SETTING COOKING TIME SETTING END OF COOKING TIME /START DELAYED IMPORTANT: the start delayed setting is not available for the following functions: FAST PREHEATING, BREAD/PIZZA, GENTLE CONVECTION BAKE. N.B.: with this setting, the selected temperature is reached in a more gradual way, so cooking times will be slightly longer than stated in the cooking table.

[Page 12: Selecting Special Functions](#)

TIMER SELECTING SPECIAL FUNCTIONS BROWNING BREAD/PIZZA FUNCTION SELECTION Bread Pizza...

[Page 13: Automatic Oven Cleaning](#)

SETTINGS Clock Acoustic signal Brightness AUTOMATIC OVEN CLEANING N.B.:...

[Page 14](#) OVEN FUNCTION DESCRIPTION TABLE FUNCTIONS KNOB LAMP DEFROST KEEP WARM RISING CONVENTIONAL CONVECTION BAKE GENTLE CONVECTION BAKE GRILL TURBO GRILL MAXI COOKING SETTINGS BREAD/PIZZA AUTOMATIC OVEN CLEANING FAST PREHEATING...

[Page 15: Cooking Table](#)

COOKING TABLE Recipe Function Preheating Shelf Temperature Time Accessories (from bottom)

(°C) (min) Leavened cakes GENTLE Filled pies (cheesecake, strudel, apple pie) Biscuits/Tartlets GENTLE Choux buns GENTLE Meringues GENTLE Bread / Pizza / Focaccia Frozen pizza Savoury pies (vegetable pie, quiche) Vols-au-vent / Puff pastry crackers GENTLE...

[Page 16](#) Recipe Function Preheating Shelf Temperature Time Accessories (from bottom) (°C) (min) Lasagne / Baked pasta / Cannelloni / Flans Lamb / Veal / Beef / Pork 1 Kg Chicken / Rabbit / Duck 1 Kg Turkey / Goose 3 Kg Baked fish / en papillote (fillet, whole) Stuffed vegetables...

[Page 17](#) TESTED RECIPES (in compliance with IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 and DIN 3360-12:07:07) Recipe Function Preheating Shelf Temperature Time Accessories and notes (from bottom) (°C) (min) IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.4.1 IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.4.2 IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.5.1 IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.5.2 IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 §...

[Page 18: Recommended Use And Tips](#)

RECOMMENDED USE AND TIPS How to read the cooking table Cooking different foods at the same time Desserts Meat Turnspit (only in some models) Pizza Rising function...

[Page 19: Instructions Importantes Sur La Sécurité](#)

INSTRUCTIONS IMPORTANTES SUR LA SÉCURITÉ VOTRE SÉCURITÉ AINSI QUE CELLE D'AUTRUI EST PARTICULIÈREMENT IMPORTANTE Indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, occasionnera de graves DANGER lésions. Indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, est susceptible AVERTISSEMENT d'occasionner de graves lésions.

[Page 20: Branchement De L'appareil](#)

Mise au rebut des appareils ménagers usagés INSTALLATION PRÉPARATION DU MEUBLE POUR L'ENCASTREMENT BRANCHEMENT DE L'APPAREIL RECOMMANDATIONS GÉNÉRALES Avant d'utiliser le four pour la première fois : Pendant l'utilisation : CONSEILS POUR LA PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT Élimination des emballages Mise au rebut de l'appareil Conseils pour économiser l'énergie...

[Page 21: Déclaration De Conformité](#)

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ DIAGNOSTIC DES PANNES Le four ne fonctionne pas : La porte est bloquée : REMARQUE IMPORTANTE : Le programmeur électronique ne fonctionne pas : SERVICE APRÈS-VENTE Avant de faire appel au Service Après-vente : Si, après ces contrôles, le problème persiste, adressez-vous à votre Service Après-vente. Service Après-vente agréé...

[Page 22: Entretien](#)

Enceinte du four REMARQUE IMPORTANTE : évitez l'emploi d'éponges abrasives et/ou de pailles de fer. À la longue, celles-ci risquent d'abîmer les surfaces émaillées et la vitre de la porte. REMARQUE : durant la cuisson prolongée d'aliments à haute teneur en eau (pizzas, légumes, etc.), il se peut que de la condensation se forme à...

[Page 23: Remplacement De L'ampoule](#)

Pour remonter la porte : DÉPLACEMENT DE LA RÉSISTANCE SUPÉRIEURE (UNIQUEMENT SUR CERTAINS MODÈLES) REMPLACEMENT DE L'AMPOULE Pour remplacer l'ampoule arrière Pour remplacer l'ampoule latérale REMARQUE : REMARQUE IMPORTANTE : Si vous utilisez des ampoules halogènes, évitez de les manipuler à mains nues, car vos empreintes digitales risqueraient de les abîmer.

[Page 24: Instructions Pour L'utilisation Du Four](#)

INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION DU FOUR POUR LE BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE, CONSULTEZ LA PARTIE RELATIVE À L'INSTALLATION REMARQUE : ACCESSOIRES FOURNIS GRILLE (1) : LÊCHEFRITE (1) : TOURNEBROCHE (1) : ACCESSOIRES NON FOURNIS...

[Page 25: Description Du Bandeau De Commande](#)

INTRODUCTION DE GRILLES ET AUTRES ACCESSOIRES À L'INTÉRIEUR DU FOUR DESCRIPTION DU BANDEAU DE COMMANDE PROGRAMMATEUR ÉLECTRONIQUE AFFICHEUR BOUTON FONCTIONS : BOUTON NAVIGATION : TOUCHE DE SÉLECTION/CONFIRMATION REMARQUE : pour les indications relatives à cette touche, s'affichera à l'écran. LISTE DES FONCTIONS REMARQUE : pour la liste et la description des fonctions, se référer au tableau spécifique page 28.

[Page 26: Description De L'affichage](#)

DESCRIPTION DE L’AFFICHAGE ACTIVATION DU FOUR - RÉGLAGE DE L’HEURE SÉLECTION DES FONCTIONS DE CUISSON PARAMÉTRAGE DE LA TEMPÉRATURE/PUISSANCE DU GRIL...

[Page 27: Préchauffage Rapide](#)

PRÉCHAUFFAGE RAPIDE RÉGLAGE DE LA DURÉE DE CUISSON RÉGLAGE DE L’HEURE DE FIN CUISSON / DÉPART RETARDÉ REMARQUE IMPORTANTE : le réglage du Départ différé n’est pas disponible avec les fonctions suivantes : PRÉCHAUFFAGE RAPIDE, PAIN/PIZZA, CONVECTION FORCÉE DÉLICATE. REMARQUE : lorsque vous effectuez ce réglage, la température sélectionnée sera atteinte progressivement, c’est pourquoi la durée de cuisson sera légèrement plus longue que celle figurant dans le tableau de cuisson.

[Page 28](#) MINUTEUR SÉLECTION DES FONCTIONS SPÉCIALES DORAGE SÉLECTION FONCTION PAIN/PIZZA Pain...

[Page 29](#) Pizzas RÉGLAGES Horloge Signal sonore Luminosité NETTOYAGE AUTOMATIQUE DU FOUR REMARQUE :...

[Page 30](#) TABLEAU DESCRIPTIF DES FONCTIONS DU FOUR BOUTON FONCTIONS LAMPE DÉCONGÉLATION MAINTIEN AU CHAUD LEVAGE DE LA PÂTE CONVECTION NATURELLE CONVECTION FORCÉE CONVECTION FORCÉE DÉLICATE GRIL TURBO GRIL CUISSON GROSSE PIÈCE RÉGLAGES PIZZAS/PAIN NETTOYAGE AUTOMATIQUE PRÉCHAUFFAGE RAPIDE...

[Page 31](#) TABLEAU DE CUISSON Recette Fonction Préchauffage Gradin (en Température Durée Accessoires partant du bas) (°C) (min) Gâteaux levés DÉLICATE Tourtes fourrées (tarte au fromage blanc, strudel aux pommes, tarte aux fruits) Biscuits/Tartelettes DÉLICATE Choux ronds DÉLICATE Meringues DÉLICATE Pain / Pizza / Fougasse Pizzas surgelées Tourtes (Tourtes aux légumes, quiches)

[Page 32](#) Recette Fonction Préchauffage Gradin (en Température Durée Accessoires partant du bas) (°C) (min) Vol-au-vent/Feuilletés DÉLICATE Lasagnes/Pâtes au four/ Cannellonis/Flans Agneau / Veau / Bœuf / Porc 1 kg Poulet / Lapin / Canard 1 kg Dinde / Oie 3 kg Poisson au four/en papillote (filet, entier) Légumes farcis...

[Page 33](#) RECETTES TESTÉES conformément à la norme IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 et DIN 3360-12:07:07 Recette Fonction Préchauffage Gradin Temp. Durée Accessoires et remarques (en partant du bas) (°C) (min) IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.4.1 IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.4.2 IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.5.1 IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 §...

[Page 34](#) CONSEILS POUR L’UTILISATION ET SUGGESTIONS Comment lire le tableau de cuisson Cuisson simultanée d’aliments différents Desserts Viandes Tournebrotte (disponible uniquement sur certains modèles) Pizzas Fonction levage de la pâte...

This manual is also suitable for: