



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

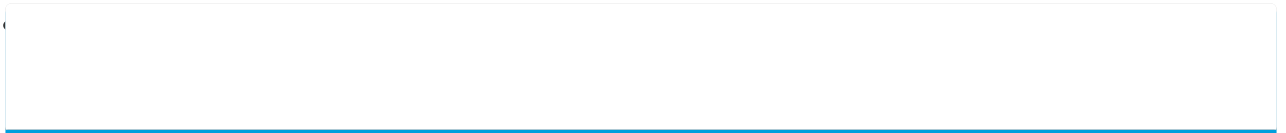
34

35

36

Table Of Contents

37



•

[Table of Contents](#)

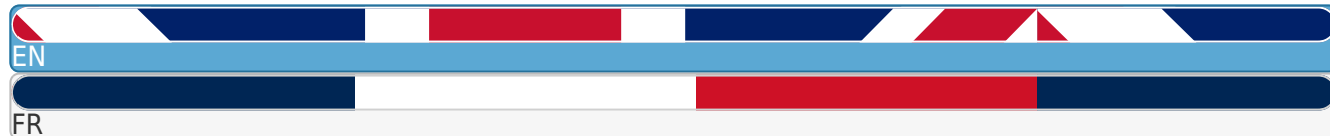
-

Troubleshooting

•

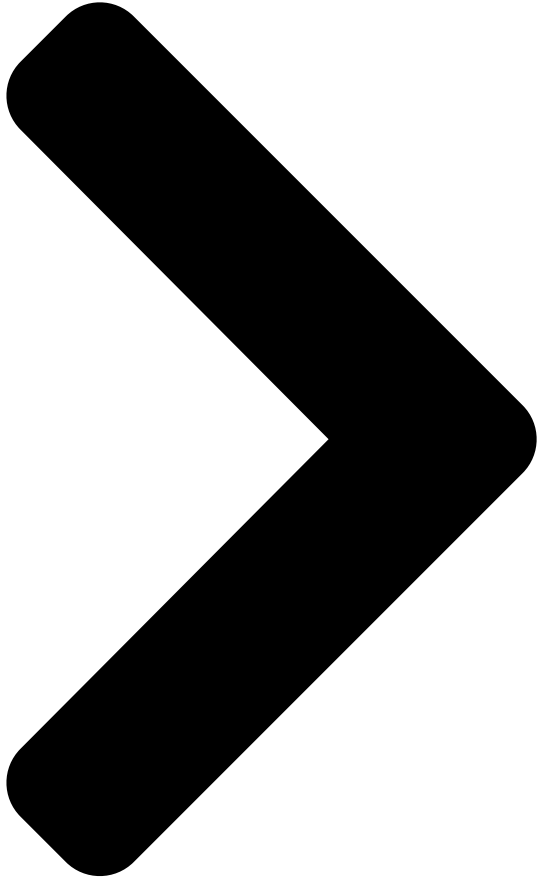
Bookmarks

Available languages



Quick Links

[Download this manual](#)



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

AKZ 232

AKZ 233

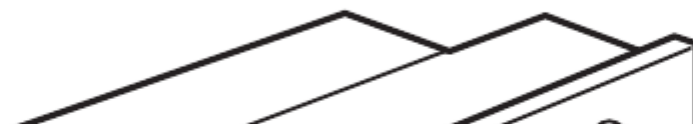


Table of Contents

[Next Page](#)

1
2
3
4
5

Related Manuals for Whirlpool AKZ 232

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

(37 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 This manual and the appliance itself provide important safety warnings, to be read and observed at all times. This is the danger symbol, pertaining to safety, which alerts users to potential risks to themselves and others. All safety warnings are preceded by the danger symbol and the following terms: Indicates a hazardous situation which, if not avoided, will cause serious injury.

[Page 4: Installation](#)

INSTALLATION After unpacking the oven, make sure that it has not been damaged during transport and that the oven door closes properly. In the event of problems, contact the dealer or your nearest After-sales Service. To prevent any damage, only remove the oven from its polystyrene foam base at the time of installation.

[Page 5: Troubleshooting Guide](#)

TROUBLESHOOTING GUIDE The oven does not work: • Check for the presence of mains electrical power and if the oven is connected to the electrical supply. • Turn off the oven and restart it to see if the fault persists. The door will not open: •...

[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. • Operate the oven empty with the fan-assisted function at 200°C for about one hour •...

[Page 7: Replacing The Oven Lamp](#)

MOVING THE TOP HEATING ELEMENT (SOME MODELS ONLY) Remove the side accessory holder grilles (Fig. 3). Pull the heating element out a little (Fig. 4) and lower it (Fig. 5). To reposition the heating element, lift it up, pulling it slightly towards you, making sure it comes to rest on the lateral supports.

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

INSTRUCTIONS FOR OVEN USE FOR ELECTRICAL CONNECTION, SEE THE PARAGRAPH ON INSTALLATION Control panel Upper heating element/grill Cooling fan (not visible) Dataplate (not to be removed) Lamp Circular heating element (not visible) Turnspit (if present) Lower heating element (not visible) 10.

[Page 9: Control Panel Description](#)

INSERTING WIRE SHELVES AND OTHER ACCESSORIES IN THE OVEN The wire shelf and other accessories are provided with a locking mechanism to prevent their unintentional removal. Fig. 1 Insert the wire shelf horizontally, with the raised part "A" upwards (Fig. 1). Angle the wire shelf when it reaches the locking position "B"...

[Page 10: List Of Functions](#)

LIST OF FUNCTIONS Turn the "Functions" knob to any position and the oven switches on: the display shows the functions or the associated submenus. The submenus are available and

selectable by turning the knob to the functions GRILL, SPECIALS, SETTINGS, BREAD/PIZZA, AUTOMATIC OVEN CLEANING.

[Page 11: Fast Preheating](#)

FAST PREHEATING Turn the “Functions” knob to the symbol to select the fast preheating function. Confirm by pressing : the settings are shown on the display. If the proposed temperature is that desired, press button . To change the temperature, proceed as described in previous paragraphs.

[Page 12: Selecting Special Functions](#)

TIMER This function can be used only with the oven switched off and is useful, for example, for monitoring the cooking time of pasta. The maximum time which can be set is 23 hours and 59 minutes. With the “Functions” knob at zero, turn the “Browse” knob to display the desired time. Press button to start the countdown.

Page 13 SETTINGS Turn the “Functions” knob indicator to the symbol to access a submenu containing four display settings which can be changed. **Clock** Turn the “Functions” knob to the symbol : the word CLOCK appears on the display. To change the time of day, see the previous paragraph (SETTING THE TIME).

Page 14 OVEN FUNCTION DESCRIPTION TABLE FUNCTIONS KNOB To stop cooking and switch off the oven. **LAMP** To switch the oven interior light on/off. To speed up defrosting of food. Place food on the middle shelf. Leave food in its packaging in order to prevent it from drying out on the outside.

[Page 15: Cooking Table](#)

COOKING TABLE Recipe Function Preheating Shelf Temperature Time Accessories (from bottom) (°C) (min) 160-180 30-90 Cake tin on wire shelf Leavened cakes Shelf 4: cake tin on wire shelf 160-180 30-90 Shelf 1: cake tin on wire shelf **GENTLE** Drip tray/ baking tray or cake 160-200 30-85 tin on wire shelf...

Page 16 Recipe Function Preheating Shelf Temperature Time Accessories (from bottom) (°C) (min) Lasagne / Baked pasta / 190-200 45-55 Oven tray on wire shelf Cannelloni / Flans Lamb / Veal / Beef / Pork Drip tray or oven tray on wire 190-200 70-100 1 Kg...

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 15-25 Drip tray / baking tray Shortbread Shelf 3: baking tray (switch levels halfway through cooking) 20-30 Shelf 1: drip tray...

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

RECOMMENDED USE AND TIPS How to read the cooking table The table indicates the best function to use for any given food, to be cooked on one or more shelves at the same time. Cooking times start from the moment food is placed in the oven, excluding pre-heating (where required). Cooking temperatures and times are purely for guidance and will depend on the amount of food and type of accessory used.

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

INSTRUCTIONS IMPORTANTES SUR LA SÉCURITÉ VOTRE SÉCURITÉ AINSI QUE CELLE D'AUTRUI EST PARTICULIÈREMENT IMPORTANTE Le présent manuel contient d'importants messages relatifs à la sécurité, qui figurent également sur l'appareil. Nous vous invitons à les lire soigneusement et à les respecter en toute circonstance. Ceci est le symbole de danger relatif à...

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

Mise au rebut des appareils ménagers usagés Cet appareil est fabriqué à partir de matériaux recyclables ou pouvant être réutilisés. Mettez-le au rebut en vous conformant aux prescriptions locales en matière d'élimination des déchets. Avant de mettre votre appareil au rebut, rendez-le inutilisable en sectionnant le câble d'alimentation.

[Page 21: Déclaration De Conformité](#)

• votre numéro de téléphone. Nous vous invitons à enregistrer votre four sur le site : www.whirlpool.fr, rubrique « enregistrez votre produit » afin d'être rapidement reconnu et renseigné par le service consommateur en cas de conseil ou de panne.

[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. • Après chaque utilisation, laissez refroidir le four et nettoyez-le, de préférence lorsqu'il est tiède, pour éviter que les résidus d'aliments ne s'incruster (aliments à...

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

Pour remonter la porte : Introduisez les charnières dans leur logement respectif. Ouvrez complètement la porte. Abaissez les deux manettes d'arrêt. Fermez la porte du four. Fig. 1 Fig. 2 DÉPLACEMENT DE LA RÉSISTANCE SUPÉRIEURE (UNIQUEMENT SUR CERTAINS MODÈLES) Déposez les grilles porte-accessoires latérales (Fig. 3). Dégagez légèrement la résistance (Fig.

[Page 24: Accessoires Fournis](#)

INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION DU FOUR POUR LE BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE, CONSULTEZ LA PARTIE RELATIVE À L'INSTALLATION Bandeau de commandes Résistance supérieure/gril Ventilateur (non visible) Plaque signalétique (à ne pas enlever) Éclairage Résistance circulaire (non visible) Ventilateur Tournebroche (si présent) Résistance inférieure (non visible) 10.

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

INTRODUCTION DE GRILLES ET AUTRES ACCESSOIRES À L'INTÉRIEUR DU FOUR La grille et les autres accessoires sont équipés d'un système de blocage qui en évite l'extraction involontaire. Fig. 1 Insérez la grille horizontalement, avec la partie rehaussée « A » orientée vers le haut (Fig. 1). Inclinez la grille à...

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

DESCRIPTION DE L'AFFICHAGE Visualisation des éléments chauffants actifs pour les différentes fonctions Symboles pour la gestion du temps : minuterie, durée de cuisson, heure de fin cuisson, heure courante Informations relatives aux fonctions choisies Fonction automatique PAIN/PIZZA sélectionnée Indication porte four fermée durant le cycle de nettoyage automatique (pyrolyse) Température intérieure four Fonction Pyrolyse Dorage...

[Page 27: Préchauffage Rapide](#)

PRÉCHAUFFAGE RAPIDE Sélectionnez la fonction Préchauffage rapide en tournant le bouton « Fonctions » en face du symbole Confirmez avec la touche : les paramètres s'affichent. Si la température proposée correspond à celle qui est désirée, appuyez sur la touche .

[Page 28](#) MINUTEUR Cette fonction ne peut être utilisée qu'à four éteint et elle est utile, par exemple, pour contrôler le temps de cuisson des pâtes. La durée maximum pouvant être introduite est de 23 heures et 59 minutes. Avec le bouton « Fonctions » sur le zéro, tournez le bouton « Navigation » jusqu'à l'affichage de la durée désirée. Appuyez sur la touche pour lancer le compte à...

[Page 29](#) Pizzas Tournez le bouton « Fonctions » sur le symbole : l'afficheur visualise « BREAD » (pain). Pour sélectionner la fonction « PIZZA », procédez comme suit : Tournez le bouton « Navigation » : « PIZZA » s'affiche à l'écran. Appuyez sur pour sélectionner la fonction.

[Page 30](#) TABLEAU DESCRIPTIF DES FONCTIONS DU FOUR BOUTON FONCTIONS Pour interrompre la cuisson et éteindre le four. LAMPE Pour allumer/éteindre la lumière à l'intérieur du four. Pour accélérer la décongélation des aliments. Placez l'aliment sur le gradin central. Laissez-le dans son emballage pour empêcher que la surface ne se déshydrate. DÉCONGÉLATION Pour conserver les aliments cuits chauds et croustillants (ex.

[Page 31](#) TABLEAU DE CUISSON Recette Fonction Préchauffage Gradin (en Température Durée Accessoires partant du bas) (°C) (min) 160-180 30-90 Moule à gâteau sur grille Gâteaux levés Grad. 4 : moule à gâteau sur grille 160-180 30-90 Grad. 1: moule à gâteau sur grille DÉLICATE

Lèche-frite / plaque à...

[Page 32](#) Recette Fonction Préchauffage Gradin (en Température Durée Accessoires partant du bas) (°C) (min) 190-200 20-30 Lèche-frite / plaque à pâtisserie Vol-au-vent/Feuilletés Grad. 4 : plaque sur grille 180-190 20-40 Grad. 1 : lèche-frite/plaque à DÉLICATE pâtisserie Lasagnes/Pâtes au four/ 190-200 45-55 Plaque sur grille Cannellonis/Flans...

[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 15-25 Lèche-frite / plaque à pâtisserie Biscuits de pâte brisée Grad.

[Page 34](#) CONSEILS POUR L'UTILISATION ET SUGGESTIONS Comment lire le tableau de cuisson Le tableau indique la meilleure fonction à utiliser pour un aliment déterminé, à cuire sur un ou plusieurs gradins simultanément. Les temps de cuisson commencent au moment de l'introduction du plat dans le four et ne tiennent pas compte du préchauffage (lorsque demandé).

[Page 36](#) Printed in Italy 07/2011 5019 310 01328...

This manual is also suitable for:

[Akz 233](#)