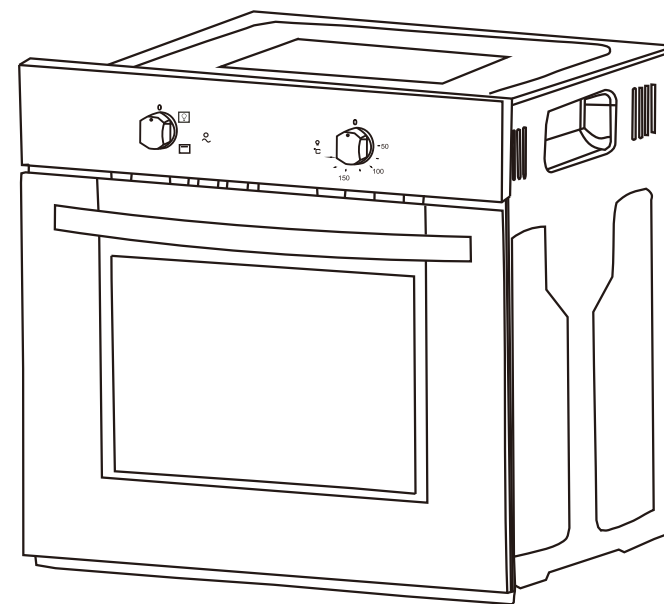


# California

## Four encastrable

**MODÈLES : BSO640GL-B  
BSO640GL-BSS  
(BSO640GL)**



## NOTICE D'UTILISATION

**Veuillez lire attentivement cette notice d'utilisation avant d'utiliser votre four encastrable.  
Conservez-la pour toute future référence.**

## **TABLE DES MATIÈRES**

CONSIGNES DE SÉCURITÉ	2
DESCRIPTION DE L'APPAREIL	9
CONSIGNES D'INSTALLATION	10
CONSIGNES D'UTILISATION	14
CONSEILS DE CUISSON	16
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	18
GUIDE DE DÉPANNAGE	20
SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES	22

## **CONSIGNES DE SÉCURITÉ**

Cette notice explique comment installer et utiliser correctement votre four. Veuillez la lire attentivement avant d'utiliser l'appareil, même si vous connaissez ce produit. Veuillez la conserver dans un lieu sûr pour toute consultation ultérieure.

### **MISES EN GARDE IMPORTANTES**

**À LIRE ATTENTIVEMENT ET À CONSERVER POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE.**

- Afin d'éviter tout danger, si le câble d'alimentation est endommagé, veuillez le faire remplacer par le fabricant, son service après-vente ou une personne qualifiée.
- Cet appareil n'a pas été conçu pour être utilisé à d'autres fins que celles spécifiées dans cette notice.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé en tant que chauffage.
- Afin d'éviter tout risque d'incendie, les ouvertures et aérations de l'appareil ne doivent pas être obstruées.
- Ne vaporisez pas d'aérosol à proximité de l'appareil en fonctionnement.
- Ne stockez pas de matières inflammables à l'intérieur ou sous l'appareil, par exemple, des aérosols.
- Ne placez ni papier d'aluminium, ni ustensiles de cuisines dans le bas du four.
- Utilisez toujours des gants lorsque vous sortez des plats chauds du four.
- Arrêtez toujours le gril immédiatement après son utilisation car la graisse accumulée peut devenir une source d'incendie.

- Ne laissez pas le four sans surveillance lorsque vous faites des fritures. L'huile et la graisse trop chaudes ou en ébullition pourraient être une source d'incendie.
- Ne placez pas de poêles ou de casseroles de plus de 15 kg sur la porte ouverte du four.
- N'utilisez pas le four s'il présente un problème technique. Tout problème doit être réparé par une personne qualifiée et agréée.
- En cas d'incident causé par un problème technique, débranchez le four et indiquez le problème au service après-vente afin qu'il soit corrigé.
- Veuillez respecter scrupuleusement les règles et clauses contenues dans cette notice.
- Ne laissez aucune personne non familière avec cette notice utiliser l'appareil.

### **Sécurité des enfants**

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils (si elles) sont correctement surveillé(e)s ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et si les risques encourus ont été appréhendés. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- Il convient de maintenir à distance les enfants de moins de 8 ans, à moins qu'ils ne soient sous une surveillance continue.

Lorsqu'il est en fonctionnement, cet appareil chauffe. Il convient donc de ne pas toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four.

- **AVERTISSEMENT** : les pièces accessibles peuvent chauffer lorsque l'appareil est en fonctionnement. Veuillez tenir les jeunes enfants à distance.
- La poignée peut également devenir chaude.

### **Installation, entretien et réparation**

- Utilisez ni produits ménagers abrasifs, ni éponges métalliques pour nettoyer la vitre du four. Ces produits risqueraient de rayer la vitre qui, par la suite, pourrait se briser.
- Cet appareil doit être installé uniquement par une personne autorisée, conformément aux instructions fournies. Une mauvaise installation pourrait constituer un danger pour les personnes, les animaux ou les propriétés.
- Avant d'utiliser l'appareil, assurez-vous que tous les emballages ont été retirés.
- Afin d'éviter tout danger, veuillez suivre les instructions d'installation.
- Assurez-vous que les aérations et les ouvertures spécifiées ne sont pas obstruées.
- Les panneaux adjacents au four doivent être fabriqués en matériaux résistant à la chaleur.
- Les meubles vernis adjacents au four doivent être assemblés avec de la colle pouvant supporter des températures supérieures à 100°C.

Des liquides ou vapeurs associées peuvent être présents.

- Pour réduire le risque d'incendie, n'installez pas cet appareil dans un endroit où les conduits de ventilation seraient obstrués.
- Le câble d'alimentation doit être branché à une prise électrique 220-240V, protégée et mise à la terre. Pour réduire le risque d'incendie, évitez de faire passer le câble d'alimentation sous des tapis, moquettes, etc. Ne placez pas le câble dans un lieu de passage où il risquerait de constituer un danger et de faire trébucher.
- Évitez d'utiliser une rallonge qui risquerait de surchauffer et d'entraîner un incendie.
- Lorsque vous transportez ou rangez l'appareil, veuillez le placer dans un lieu propre et sec, sans vibration, ni autre facteur qui pourrait l'endommager.
- N'utilisez pas le four si la prise ou le câble d'alimentation est endommagé, si les composants ou le four sont endommagés ou si vous constatez un défaut électrique/mécanique. Contactez le service après-vente pour résoudre le problème.
- Assurez-vous que l'appareil est éteint et débranché de l'alimentation électrique avant de procéder au nettoyage ou au remplacement de pièces.
- N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur qui pourrait être source d'une accumulation d'humidité.
- Si vous renversez des aliments, nettoyez toujours l'appareil immédiatement après.
- Cet appareil doit être mis à la terre.

- Pour garantir votre sécurité, il est conseillé de faire vérifier l'appareil tous les cinq ans par un réparateur agréé.
- Seules les personnes autorisées peuvent effectuer les réparations nécessaires.

#### **Four**

- Le four devient chaud lorsqu'il est en fonctionnement. Ne touchez pas les surfaces à l'intérieur du four.
- Veillez à éteindre l'appareil avant de remplacer l'ampoule pour éviter tout risque d'électrocution.
- L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie indépendante, ou un système de contrôle à distance indépendant.
- Maintenez les matières inflammables (rideaux, draps, meubles, coussins, vêtements, toiles, linge de lit, papier, etc.) à une distance d'au moins 0,9 mètre (3 pieds) de l'avant et de l'arrière du four. N'utilisez pas cet appareil lorsque de l'essence, de la peinture ou d'autres matières inflammables sont utilisées.
- Pour éviter les accidents, assurez-vous que les grilles et les accessoires du four sont toujours placés dans l'appareil conformément aux instructions.
- N'utilisez pas la porte du four comme une étagère.
- Ne vous appuyez pas sur la porte du four lorsque celle-ci est ouverte.

- Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que :
  - des coins cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels ;
  - des fermes ;
  - l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel ;
  - des environnements du type chambres d'hôtes.

## **Gril**

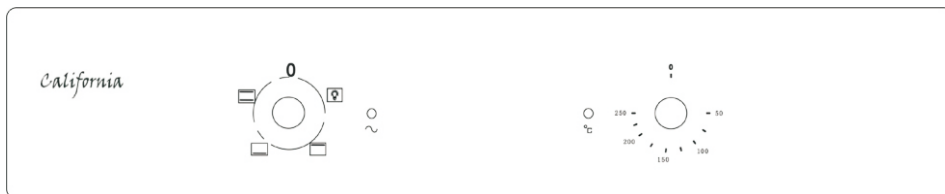
- Ne recouvrez pas le gril de papier d'aluminium. La graisse pourrait y être stockée et ainsi devenir une source d'incendie.
- La plaque de cuisson et la grille doivent toujours être propres. La graisse / l'huile pourrait s'y stocker et constituer une source d'incendie.
- Ne laissez pas le gril en fonctionnement sans surveillance.
- Pour éviter tout risque d'incendie, placez toujours les plateaux et les accessoires dans l'appareil conformément aux instructions.
- Ne placez pas de grosses portions d'aliments sous le gril. Les aliments peuvent s'enrouler, s'accrocher et s'enflammer.
- Les parties accessibles peuvent être chaudes lorsque le gril est en fonctionnement. Tenez les enfants à distance.

## **Conseils relatifs à l'environnement**

- Optimisez les performances du four en faisant cuire des aliments sur plusieurs niveaux en même temps.
- Faites cuire 2 plaques de petits pains, gâteaux ou feuilletés en même temps.
- Choisissez l'accessoire approprié à la cuisson de vos aliments.
- N'ouvrez pas la porte du four plus que nécessaire.
- Le four garde de la chaleur après avoir été éteint. Utilisez cette chaleur résiduelle pour faire chauffer de la crème ou griller du pain.
  
- **MISE EN GARDE** : positionnez bien les grilles du four dans les glissières latérales prévues à cet effet, sinon quand vous tirerez sur les grilles, elles pourront s'incliner, et le liquide chaud contenu dans les ustensiles de cuisson pourrait couler ou vous brûler. En ajustant la hauteur des grilles dans le four, vous pourrez varier le niveau de chaleur entre le bas et le haut du four. Choisissez la hauteur adaptée en fonction de la chaleur requise à partir du haut du four.
  
- En ce qui concerne les informations pour l'installation, la manipulation, l'entretien et la mise au rebut de l'appareil, référez-vous aux paragraphes ci-après de la notice.

## DESCRIPTION DE L'APPAREIL

### Panneau de contrôle à 4 fonctions



1. Bouton de sélection des fonctions
2. Indicateur lumineux d'alimentation
4. Indicateur lumineux de fonctionnement du four
5. Bouton de contrôle des températures (thermostat)

### Caractéristiques de l'appareil

#### Dimensions

Hauteur : 590 mm  
Largeur : 595 mm  
Profondeur : 550 mm

#### Spécifications

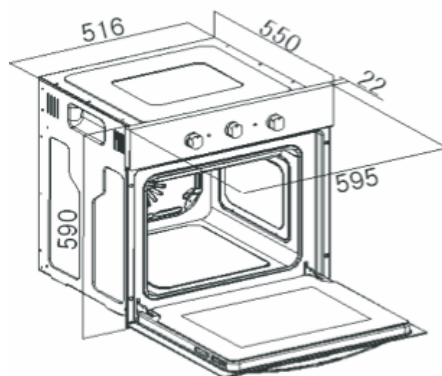
4 fonctions  
Capacité : 55 litres

#### Caractéristiques électriques

Tension nominale : 220-240 V AC / 50 Hz

Câble d'alimentation : 3 x 1,5 mm<sup>2</sup>

Ampoule du four : Poirette 25W / 300°C avec culot à vis



## CONSIGNES D'INSTALLATION

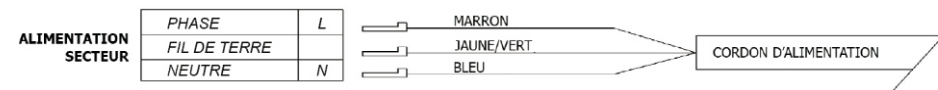
**⚠ L'installation doit être effectuée par une personne qualifiée, en respectant scrupuleusement les consignes du fabricant.**

- **Le fabricant ne peut être tenu responsable en cas de blessure de personnes ou d'endommagement de biens, causé(e) par une mauvaise installation ou une utilisation incorrecte de cet appareil.**
- Lorsque l'appareil est en fonctionnement, de la chaleur, de la vapeur et de l'humidité sont produites. Prenez donc des précautions pour ne pas vous blesser et assurez-vous que la pièce est suffisamment aérée. Si l'appareil est utilisé souvent et pendant de longues durées, il sera peut-être nécessaire de ventiler davantage la pièce.
- Veuillez consulter le professionnel qui effectue l'installation, en cas de doute sur la quantité et le type de ventilation nécessaires.

**Avant de brancher le four, assurez-vous que la tension du courant électrique de chez vous corresponde bien à la tension d'alimentation inscrite sur la plaque signalétique de votre appareil.**

**AVERTISSEMENT : CET APPAREIL DOIT ÊTRE MIS À LA TERRE.**

- Ce four doit être branché dans une prise munie d'une boîte de dérivation à fusibles avec interrupteur à double pôle 13 A et un espace de 3 mm entre les contacts, placée dans un endroit facilement accessible et adjacente à l'appareil. La boîte de dérivation doit être accessible même une fois le four encastré, afin de pouvoir le débrancher du secteur si nécessaire.

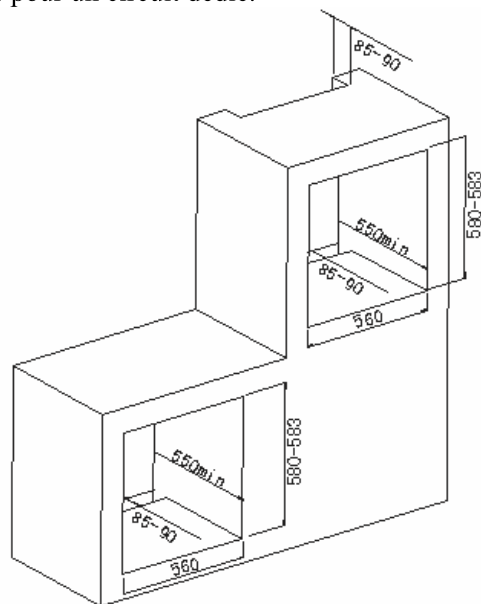


- Pour brancher le câble d'alimentation, retirez d'abord le couvercle du bloc de dérivation pour pouvoir accéder aux fils de contact situés à l'intérieur. Faites les branchements en fixant bien le câble avec le collier de serrage fourni, puis remettez immédiatement le couvercle sur le bloc.
- Si le câble d'alimentation du four doit être remplacé, veillez à ce que la longueur du fil de mise à la terre (jaune/vert) dépasse toujours celles des autres conducteurs de 10 mm.
- Prenez soin de vérifier que la température du câble d'alimentation ne dépasse jamais 50°C.
- Si le câble d'alimentation venait à être endommagé, contactez le service après-vente pour obtenir une pièce de remplacement adéquate.

## Installation du four dans un meuble de cuisine

Lorsque l'appareil est branché à une prise par le câble d'alimentation, la prise doit rester accessible après l'installation de l'appareil.

Il est conseillé mais pas obligatoire d'avoir un circuit électrique dédié pour l'appareil. Des appareils électriques supplémentaires sur le même circuit risquent de dépasser le courant nominal (intensité) pour ce circuit. Après avoir installé l'appareil, si le disjoncteur saute à répétition ou si le fusible grille systématiquement, il sera donc recommandé d'opter pour un circuit dédié.



### Positionnement du four

- Assurez-vous que les dimensions de l'ouverture dans laquelle le four sera encastré respectent bien les dimensions figurant sur le schéma ci-dessus.
- Le four doit être installé dans un encastrement avec des ouvertures de ventilation identiques à celles figurant dans le chapitre « Exigences en matière de ventilation » situé sur la page suivante.
- Il est nécessaire de retirer le panneau arrière du meuble dans lequel le four sera installé.

### ATTENTION !

Votre appareil doit être monté sur une surface plane sur toute la largeur et sur toute la profondeur du produit.

## Exigences en matière de ventilation

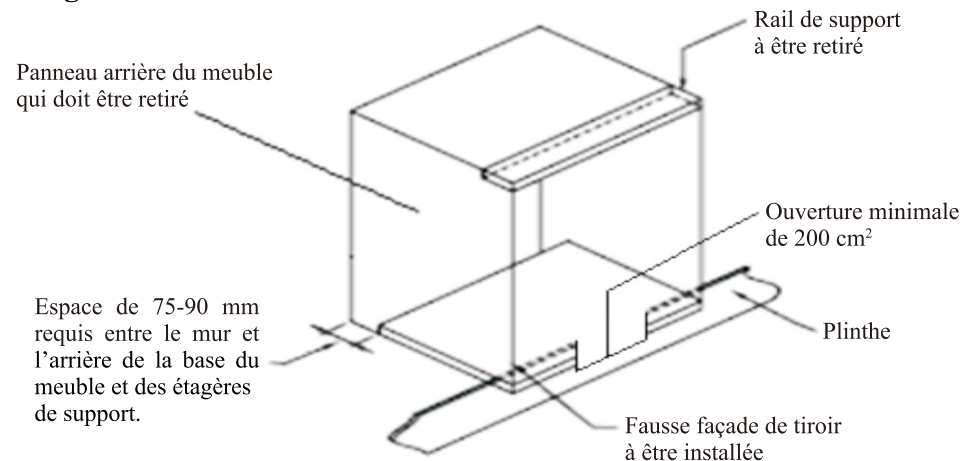


Schéma représentant les espaces et ouvertures de ventilation requis pour l'installation du four dans un meuble de cuisine standard.

Espaces minimaux requis entre le mur et l'arrière du haut du meuble, de la base du meuble et des étagères de support.

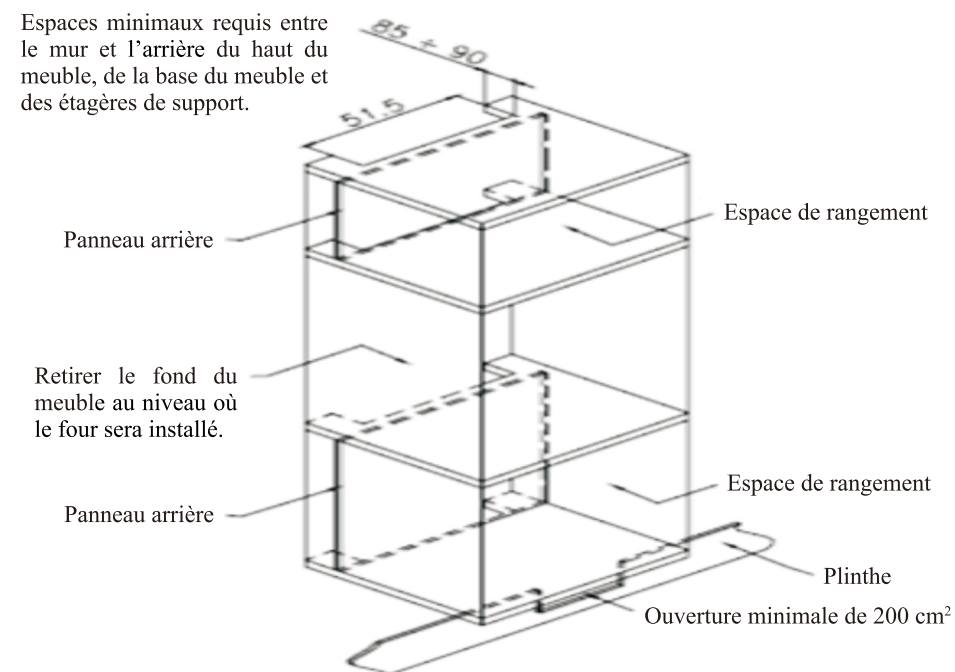
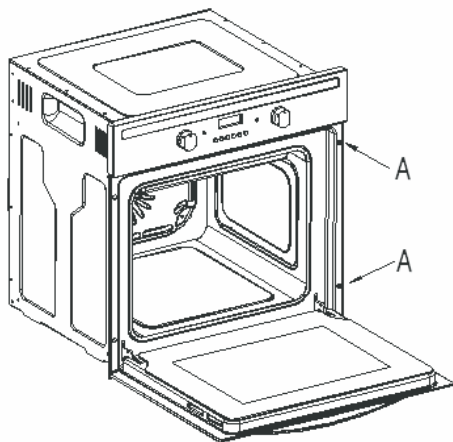


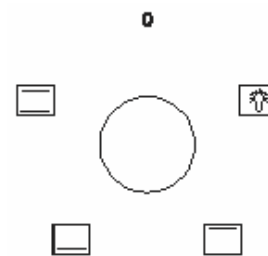
Schéma représentant les espaces et ouvertures de ventilation requis pour l'installation du four dans un meuble de cuisine de taille haute.



Assurez-vous que le four soit encastré de manière sûre et stable dans le meuble. Fixez-le à l'aide des quatre vis incluses, qui doivent passer dans les parois du four, jusqu'à travers le meuble de cuisine.

## CONSIGNES D'UTILISATION

### Sélection du mode de cuisson et de la température



1. Une fois que le four a été branché sur secteur, l'indicateur lumineux d'alimentation se met à clignoter. Choisissez la température souhaitée après avoir choisi le mode de cuisson.
2. Utilisez le bouton de sélection des fonctions pour choisir un mode de cuisson. En fonction du mode choisi, différents éléments chauffants seront utilisés pour la cuisson. Une fois la sélection effectuée, l'indicateur lumineux d'alimentation se mettra à clignoter.
3. Caractéristiques des 4 modes de cuisson :

MODÈLES	MODES DE CUISSON		
BSO640GL-B BSO640GL-BSS	72°		Ampoule
	144°		Élément chauffant supérieur
	216°		Élément chauffant inférieur
	288°		Élément chauffant supérieur + Élément chauffant inférieur

Choisissez un mode de cuisson en fonction du type d'aliments à cuire :



**AMPOULE DU FOUR** : bouton permettant d'allumer la lampe du four même si l'appareil n'est pas en cours de cuisson.



**CUISSON PAR L'ÉLÉMENT SUPÉRIEUR (VOÛTE)** : ce mode de cuisson fait appel à l'élément chauffant supérieur qui produit de la chaleur émanant vers le bas, en direction des aliments.



**CUISSON UNIQUEMENT PAR L'ÉLÉMENT INFÉRIEUR (SOLE)** : ce mode de cuisson fait appel à l'élément chauffant inférieur qui produit de la chaleur émanant vers le haut, en direction des aliments.

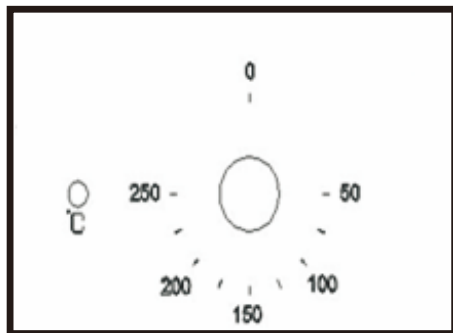
Ce mode est parfait pour les recettes nécessitant une cuisson lente ou pour réchauffer vos plats.



**CUISSON PAR L'ÉLÉMENT SUPÉRIEUR ET L'ÉLÉMENT INFÉRIEUR (CONVECTION NATURELLE)** : ce mode de cuisson fournit une cuisson traditionnelle, avec de la chaleur émanant des éléments supérieur et inférieur.

Ce mode convient pour la cuisson ou le rôtissage d'aliments sur une seule hauteur de plaque/grille.

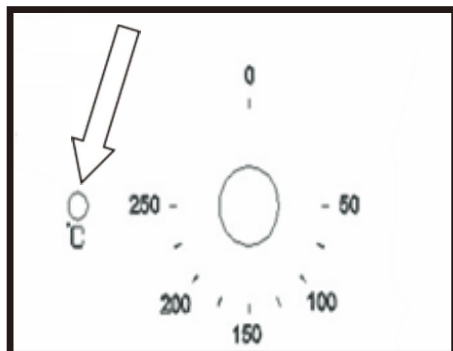
## Bouton de thermostat



Le bouton de contrôle du thermostat permet de régler le four à la température requise, limitée entre 50 et 250°C.

**Tourner le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre.**

## Bouton de l'ampoule du four



Ce témoin lumineux (indiqué par la flèche sur le schéma situé à gauche) s'allume lorsque les éléments chauffants du four sont allumés. Il s'éteint une fois que la température sélectionnée avec le bouton du thermostat a été atteinte. Pendant toute la durée de la cuisson, l'indicateur s'éteindra et s'allumera selon que la température corresponde à celle sélectionnée ou qu'elle soit inférieure.

## CONSEILS DE CUISSON

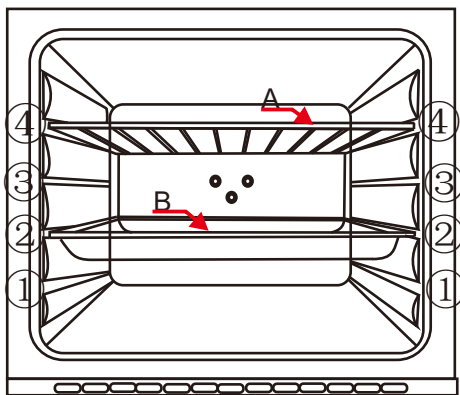
- Veuillez consulter les informations figurant sur les emballages des aliments pour des conseils concernant les températures et temps de cuisson à utiliser. Après vous être familiarisé avec les performances du four, vous pourrez adapter ces températures et temps de cuisson selon vos préférences personnelles.
- Veillez à ce que les aliments soient bien décongelés avant de les cuire, sauf s'il est spécifié que vous pouvez les cuire congelés sur leur emballage.
- Faites préchauffer le four et n'y placez pas les aliments avant que l'indicateur lumineux de fonctionnement ne soit éteint.
- Avant de commencer la cuisson, vérifiez que les accessoires qui ne sont pas nécessaires soient bien retirés de l'intérieur du four.
- Placez les plats au milieu du four et laissez suffisamment d'espace entre eux pour permettre à l'air de bien circuler.
- Ouvrez la porte du four aussi peu souvent que possible.
- L'ampoule du four reste allumée pendant toute la durée de la cuisson.

## AVERTISSEMENTS :

- N'ouvrez pas la porte du four lorsqu'il est sur l'un des modes employant l'élément gril.
- N'utilisez pas de papier d'aluminium pour recouvrir la plaque du gril et ne cuisez pas d'aliments enveloppés dans du papier d'aluminium sous le gril. La haute réflectivité de l'aluminium risque potentiellement d'endommager l'élément gril.
- Ne recouvrez en aucun cas la sole de votre four avec du papier d'aluminium.
- Ne placez en aucun cas les plats directement sur la sole du four. Ils doivent toujours être placés sur les grilles ou plaques fournies.
- L'élément gril, ainsi que d'autres composants internes du four, deviennent extrêmement chauds lorsque l'appareil est en fonctionnement ; faites attention de ne pas vous brûler lorsque vous manipulez les plats dans le four.

- **IMPORTANT** : lorsque vous ouvrez la porte du four, veillez à ne pas toucher les surfaces chaudes et faites attention à la vapeur chaude qui peut s'en échapper.
- La poignée de la lèchefrite doit seulement être utilisée pour placer la lèchefrite dans le four mais JAMAIS pour la retirer. Pour cela, utilisez TOUJOURS des gants de cuisine.
- Pensez toujours à retirer la poignée de la lèchefrite avant de lancer la cuisson.
- N'utilisez en aucun cas de nettoyeur à vapeur.
- **AVERTISSEMENT** : toute partie accessible du four est susceptible de chauffer lorsque l'appareil est en fonctionnement. Gardez bien les enfants éloignés dès lors qu'il est allumé.
- N'utilisez jamais de produit nettoyant abrasif ou de raclette en métal pour nettoyer la vitre de la porte du four, car sa surface risquerait d'être rayée, ce qui pourrait causer la brisure de la vitre.

## Accessoires



Les accessoires suivants sont fournis avec votre four :

**A** : grille de cuisson

**B** : lèchefrite

**1-4** : ces numéros indiquent les différents niveaux de gradin où il est possible de glisser les accessoires. Choisissez une hauteur en fonction de vos besoins.

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

**⚠ Ne nettoyez le four que lorsqu'il est froid.**

**⚠ Débranchez le four de l'alimentation secteur avant de commencer à le nettoyer.**

- Il est nécessaire de nettoyer le four à fond avant sa toute première utilisation, ainsi qu'après chaque utilisation. Cela permet d'éviter que des restes de nourriture se trouvant sur les parois ou dans le fond du four, ne cuisent à répétition et deviennent trop difficiles à enlever.
- Ne nettoyez **jamais** les parois du four avec un appareil à vapeur.
- Nettoyez la cavité du four seulement à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon doux, trempé(e) dans de l'eau chaude savonneuse. N'utilisez en aucun cas des produits abrasifs.
- Des taches peuvent parfois apparaître sur la sole du four ; il s'agit dans la majorité des cas d'éclaboussures de nourriture survenues lors de la cuisson. Cela arrive si ces aliments ont été cuits à une température trop élevée ou s'ils ont été placés dans des plats trop petits.  
Essayez de toujours choisir une température et un mode de cuisson adaptés aux aliments que vous cuisez. Assurez-vous également de les placer dans des plats de taille adéquate, et d'utiliser la lèchefrite de façon correcte.
- Nettoyez les parties extérieures du four uniquement à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon doux, trempé(e) dans de l'eau chaude savonneuse. N'utilisez en aucun cas des produits abrasifs.
- Si vous souhaitez utiliser un nettoyeur à four de quel type que ce soit, prenez soin de vérifier auprès du fabricant qu'il soit bien adapté à cet appareil.
- **Tout dommage du four causé par un produit de nettoyage, ne sera pas couvert par la garantie, même si cette dernière est toujours en cours de validité.**

## Remplacement de l'ampoule du four

**⚠ IMPORTANT : débranchez le four de l'alimentation secteur avant de retirer et de remplacer l'ampoule à l'intérieur du four.**

- Dévissez le couvercle de la lampe en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.
- Dévissez l'ampoule en la tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre et sortez-la de son socle.
- Remplacez l'ampoule par une ampoule poirette 25 W/300°C avec culot à vis.
- N'utilisez **aucun** autre type d'ampoule.
- Replacez le couvercle de la lampe en le revissant, puis rebranchez le four.

## GUIDE DE DÉPANNAGE

- **Le four ne s'allume pas.**
  - Vérifiez que le four est en mode manuel.
  - Vérifiez que vous avez bien sélectionné un mode et une température de cuisson avec les boutons de contrôle.
- **Il semblerait que le four et le gril ne soient pas alimentés en courant électrique.**
  - Vérifiez que le four soit branché correctement sur le réseau d'alimentation électrique.
  - Vérifiez que les fusibles fonctionnent bien.
  - Assurez-vous d'avoir bien suivi les consignes d'utilisation pour régler l'heure et pour mettre l'appareil en mode manuel.
- **Le four fonctionne en mode gril mais pas en mode convection naturelle.**
  - Vérifiez que le mode de cuisson approprié a été sélectionné.
- **Le gril et l'élément chauffant supérieur ne fonctionnent pas, ou s'éteignent durant de longue période pendant la cuisson.**
  - Laissez le four refroidir pendant 2 heures. Une fois refroidi, vous pouvez l'utiliser pour vérifier qu'il fonctionne de nouveau correctement.
- **Les aliments ne cuisent pas correctement.**
  - Assurez-vous d'avoir choisi une température et un mode de cuisson qui conviennent aux plats que vous voulez cuire. Il se peut que vous deviez ajouter ou soustraire 10°C à la température de cuisson pour obtenir un meilleur résultat de cuisson.
- **Les aliments ne cuisent pas de façon homogène.**
  - Vérifiez que le four a été installé correctement et qu'il est bien mis à niveau.
  - Vérifiez que la température de cuisson et la hauteur de la grille/plaque sélectionnées sont appropriées.

• **La lampe du four ne fonctionne pas.**

- Suivez les instructions du chapitre « Remplacement de l'ampoule du four » situé sur la page 18 de cette notice.

• **Il y a de la condensation dans le four.**

- La formation de vapeur et de condensation est un phénomène naturel lorsque des aliments ayant une haute teneur en eau sont cuits, tels que les aliments congelés, le poulet, etc.

- Il arrive que de la condensation se forme non seulement à l'intérieur du four, mais également entre les deux vitres de la porte du four. Cela n'est pas un signe de dysfonctionnement de votre appareil.

- Ne laissez pas les plats refroidir dans le four une fois leur cuisson terminée et l'appareil éteint.

- Utilisez un plat couvert dans la mesure du possible lorsque vous cuisez vos aliments, afin de réduire la condensation.

**⚠ IMPORTANT :**

**Si le four semble ne pas fonctionner correctement, veuillez contacter votre revendeur.**

**NE TENTEZ EN AUCUN CAS DE RÉPARER L'APPAREIL VOUS-MÊME.**

Veuillez noter que le déplacement du technicien et son service fourni peuvent vous être facturés s'il constate que le problème ne provenait pas d'un défaut de l'appareil, et même si l'appareil est toujours sous garantie.

**Le four doit être installé de manière à permettre au technicien d'effectuer toutes les réparations nécessaires. Si le technicien estime que l'appareil est installé d'une manière qui pourrait endommager soit l'appareil, soit votre cuisine, il est en droit de ne pas terminer la réparation.**

**Cela inclut les cas suivants : l'appareil a été carrelé ou a été fixé avec un enduit adhésif, des plinthes ou autres structures en bois ont été installées devant le four, ou des installations non spécifiées par le fabricant ont été réalisées.**

## **SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES**

Marque	California
Modèles	BSO640GL-B BSO640GL-BSS
Type de four	Volume moyen
Indice d'efficacité énergétique	88,5
Classe énergétique	A
Consommation d'énergie (convection naturelle)	0,69kWh
Volume utile (en litres)	55
Tension nominale	220-240V
Fréquence nominale	50Hz
Puissance totale maximale	2350W
Niveau sonore [dB(A) re1pW]	39
Dimensions de la cavité (L x P x H)	415 x 415 x 350 mm
Surface du plateau de cuisson le plus grand (cm <sup>2</sup> )	L36 cm X W31 cm = 1116 (cm <sup>2</sup> )

## Note sur l'environnement

- Le matériel d'emballage utilisé pour cet appareil est respectueux de l'environnement et est recyclable.
- Veuillez disposer de tout le matériel d'emballage en respectant l'environnement.

## Enlèvement des appareils ménagers usagés

La directive européenne 2012/19/EU sur les Déchets des Équipements Électriques et Électroniques (DEEE), exige que les appareils ménagers usagés ne soient pas jetés dans le flux normal des déchets municipaux. Les appareils usagés doivent être collectés séparément afin d'optimiser le taux de récupération et le recyclage des matériaux qui les composent, et réduire l'impact sur la santé humaine et l'environnement.

Le symbole de la poubelle barrée est apposé sur tous les produits pour rappeler les obligations de collecte séparée.

Les consommateurs devront contacter les autorités locales ou leur revendeur concernant la démarche à suivre pour l'enlèvement de leur vieil appareil.



Importé par **WESDER SAS**  
**67 bis, rue de Seine**  
**94140 Alfortville**  
**France**

**Cette notice est aussi disponible sur le site suivant**  
**<http://notices.wesder.net>**

**© Copyright WESDER SAS France**  
**Droits de reproduction réservés**