

NL **Gebruikers- en montagehandleiding**
MS290/MS140, MSS290/MSS140

Multifunctionele lade 290 mm/140 mm

Multifunctionele lade set 290 mm/140 mm
inclusief glazen front



003290-10001-02

Inhoudsopgave

| | | | | | |
|----------|---|------------|-----------|---|------------|
| 1 | Algemeen | 215 | 8 | Storingen verhelpen | 240 |
| 1.1 | Aansprakelijkheid | 215 | 9 | Montage | 241 |
| 1.2 | Geldigheid van de bedienings- en montagehandleiding..... | 215 | 9.1 | Inbegrepen bij levering..... | 241 |
| 1.3 | Productconformiteit | 215 | 9.2 | Gereedschap en hulpmiddelen..... | 241 |
| 1.4 | Weergave van informatie | 215 | 9.3 | Montage-instructies | 242 |
| 2 | Veiligheid | 217 | 9.3.1 | Mogelijke combinaties van apparaten..... | 242 |
| 2.1 | Correct gebruik..... | 217 | 9.3.2 | Inbouwkast (enkele installatie)..... | 242 |
| 2.2 | Personen met verminderde vaardigheden | 217 | 9.3.3 | Inbouwkast multifunctionele lade + X BO stoomoven..... | 243 |
| 2.3 | Algemene veiligheidsinstructies..... | 218 | 9.4 | Inbouw van het apparaat | 243 |
| 2.4 | Veiligheidsinstructies montage | 220 | 9.5 | Frontpaneel monteren..... | 245 |
| 2.5 | Veiligheidsinstructies bediening | 221 | 9.5.1 | Meubelfront monteren | 245 |
| 2.6 | Veiligheidsinstructies reiniging en onderhoud | 223 | 9.5.2 | Glazen front (MSF290/MSF140) monteren | 247 |
| 2.7 | Veiligheidsinstructies reparatie, service en reserveonderdelen | 223 | 9.5.3 | Montage afronden | 248 |
| 2.8 | Veiligheidsinstructies demontage en verwijdering | 224 | 9.6 | Funcietest | 249 |
| 3 | Technische gegevens | 225 | 9.7 | Overdracht aan de gebruiker..... | 249 |
| 4 | Beschrijving van het apparaat | 228 | 10 | Buitenbedrijfstelling, demontage en verwijdering | 250 |
| 4.1 | Typebeschrijving | 228 | 10.1 | Buitenbedrijfstelling | 250 |
| 4.2 | Opbouw | 228 | 10.2 | Demontage..... | 250 |
| 4.3 | Werkingsprincipe | 229 | 10.3 | Milieuvriendelijke verwijdering..... | 250 |
| 4.4 | Touchbedieningspaneel..... | 229 | 11 | Garantie, technische dienst, reserveonderdelen en toebehoren | 251 |
| 4.5 | LED-ovenruimteverlichting..... | 230 | 11.1 | Fabrieksgarantie van BORA | 251 |
| 4.6 | Niveaurooster | 230 | 11.2 | Service..... | 252 |
| 5 | Funcities en bediening | 231 | 11.3 | Reserveonderdelen..... | 252 |
| 5.1 | Openen en sluiten van de lade | 231 | 11.4 | Toebehoren | 252 |
| 5.2 | Touchbediening..... | 231 | | | |
| 5.3 | Eerste gebruik..... | 232 | | | |
| 5.4 | Laden | 232 | | | |
| 5.5 | In- en uitschakelen | 232 | | | |
| 5.6 | Handbediening..... | 233 | | | |
| 5.7 | Bediening met vooraf geconfigureerde programma's | 233 | | | |
| 5.7.1 | Vooraf geconfigureerde programma's..... | 233 | | | |
| 5.7.2 | Vooraf geconfigureerde programma's gebruiken..... | 234 | | | |
| 5.8 | Startvertraging..... | 235 | | | |
| 5.9 | Stand-bymodus | 235 | | | |
| 5.10 | BORA Connectivity | 235 | | | |
| 5.11 | Demodus..... | 235 | | | |
| 5.12 | Fabrieksinstellingen..... | 236 | | | |
| 6 | Gebruiksmogelijkheden | 237 | | | |
| 7 | Reiniging en onderhoud | 239 | | | |
| 7.1 | Reinigingsmiddelen | 239 | | | |
| 7.2 | Reiniging buitenzijde | 239 | | | |
| 7.3 | Ovenruimte reinigen..... | 239 | | | |

1 Algemeen

Deze handleiding bevat belangrijke instructies die u tegen verwondingen beschermen en schade aan het apparaat voorkomen.

Lees deze handleiding aandachtig door vooraleer u het apparaat installeert of voor het eerst gebruikt.

Bij deze handleiding horen ook nog andere documenten.

Leef absoluut alle meegeleverde documenten na.

De montage, installatie en inbedrijfstelling mogen alleen worden uitgevoerd met inachtneming van de landelijk geldende wetten, voorschriften en normen. De werkzaamheden moeten worden uitgevoerd door gekwalificeerde vakmensen die bekend zijn met en voldoen aan de aanvullende voorschriften van de plaatselijke elektriciteitsbedrijven.

Alle veiligheidsinstructies en waarschuwingen, alsmede de instructies in de meegeleverde documenten moeten worden nageleefd.

1.1 Aansprakelijkheid

BORA Holding GmbH, BORA Vertriebs GmbH & Co KG, BORA APAC Pty Ltd en BORA Lüftungstechnik GmbH – hierna BORA genoemd – zijn niet aansprakelijk voor schade die voortvloeit uit het niet eerbiedigen of niet naleven van de meegeleverde documenten!

Bovendien is BORA niet aansprakelijk voor schade die voortvloeit uit een verkeerde montage of uit het niet naleven van de veiligheidsinstructies en waarschuwingen!

1.2 Geldigheid van de bedienings- en montagehandleiding

Deze handleiding kan worden gebruikt voor verschillende toestellen. Daarom is het mogelijk dat individuele kenmerken worden beschreven die niet op uw toestel van toepassing zijn. Afbeeldingen kunnen in detail afwijken voor bepaalde toestelvarianten en moeten worden gezien als schematische weergaven.

1.3 Productconformiteit

Richtlijnen

De apparaten voldoen aan de volgende

EU/EG-richtlijnen:

2014/30/EU EMC-richtlijn

2014/35/EU Laagspanningsrichtlijn

2009/125/EG Ecodesign-richtlijn

2011/65/EU RoHS-richtlijn

1.4 Weergave van informatie

Er wordt gebruikgemaakt van een uniforme opmaak en van uniforme cijfers, symbolen, veiligheidsinstructies, begrippen en afkorting, zodat u snel en veilig met deze handleiding zou kunnen werken.

Het begrip ‘apparaat’ wordt zowel voor kookvelden, kookveldafzuigingen als voor kookvelden met kookveldafzuiging gebruikt.

Instructies worden aangegeven met een pijl:

► Voer alle instructies steeds in de vastgestelde volgorde uit.

Opsommingen worden aangegeven met een bullet aan het begin van de regel:

- Opsomming 1
- Opsomming 2

i Een inlichting maakt u attent op specifieke elementen waar u absoluut dient op te letten.

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

De veiligheidsinstructies en waarschuwingen in deze handleiding worden beklemtoond met symbolen en signaalwoorden.

De veiligheidsinstructies en waarschuwingen zijn als volgt opgebouwd:

WAARSCHUWINGSTEKENS EN SIGNAALWOORDEN!

Type en bron van gevaar

Gevolgen bij niet-naleving

► Veiligheidsmaatregelen

Hierbij geldt:

- Waarschuwingstekens wijzen op een verhoogd risico op verwondingen.
- Het signaalwoord geeft de ernst van het gevaar aan.

| Waarschuwingsteken | Signaalwoord | Risico |
|---|---------------------|--|
|  | Gevaar | Geeft een onmiddellijk gevaarlijke situatie aan die bij niet-naleving kan leiden tot de dood of tot ernstige verwondingen. |
|  | Waarschuwing | Geeft een potentieel gevaarlijke situatie aan die bij niet-naleving kan leiden tot de dood of tot ernstige verwondingen. |
| | Opgelet | Geeft een potentieel gevaarlijke situatie aan die bij niet-naleving kan leiden tot geringe of lichte verwondingen of materiële schade. |

Tab. 1.1 Betekenis van de waarschuwingstekens en signaalwoorden

Afbeeldingen

Alle afmetingen worden aangegeven in millimeters.

2 Veiligheid

Het apparaat voldoet aan de geldende veiligheidsvoorschriften. De gebruiker is verantwoordelijk voor de reiniging, het onderhoud en het veilige gebruik van het apparaat. Ondeskundig gebruik kan leiden tot lichamelijke en materiële schade.

2.1 Correct gebruik

Het apparaat kan worden gebruikt om servies te verwarmen en voor de bereiding van gerechten in particuliere huishoudens. In geen geval mag in de warmhoudlade worden geflambeerd of met veel vet worden verwarmd.

Dit apparaat is niet bedoeld voor:

- het drogen van dieren, textiel of papier.
- gebruik buitenshuis
- verwarmen van ruimten
- koelen, ontlichten of ontvochtigen van ruimten
- gebruik op mobiele locaties, zoals motorvoertuigen, schepen of vliegtuigen
- gebruik op hoogtes boven de 2000 meter (boven de zeespiegel)
- gebruik als het apparaat niet volledig is ingebouwd

Een ander gebruik of een gebruik dat niet in overeenstemming is met hetgeen hier wordt beschreven, wordt beschouwd als onreglementair gebruik.

- ❗ BORA is niet aansprakelijk voor schade door onjuiste montage, onreglementair gebruik of verkeerde bediening.

Elk onrechtmatig gebruik is verboden!

2.2 Personen met verminderde vaardigheden

Kinderen

Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar, op voorwaarde dat ze onder toezicht staan of onderricht werden omtrent het veilige gebruik van het apparaat en de daaruit voortvloeiende gevaren begrepen hebben. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.

- ▶ Houd toezicht op kinderen die zich in de buurt van het apparaat bevinden.

- ❗ Reinigings- en onderhoudswerken mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij deze voortdurend onder toezicht worden gehouden.

Personen met verminderde fysieke, sensorische of mentale vaardigheden

Dit apparaat kan worden gebruikt door personen met verminderde fysieke, sensorische of mentale vaardigheden of met een gebrek aan ervaring en/of kennis, op voorwaarde dat deze personen onder toezicht staan of onderricht werden omtrent het veilige gebruik van het apparaat en de daaruit voortvloeiende gevaren begrepen hebben.

2.3 Algemene veiligheidsinstructies

ÿ GEVAAR!

Verstikkingsgevaar door verpakkingsmateriaal

Verpakkingsmateriaal (bijv. folie, piepschuim) kan levensgevaarlijk zijn voor kinderen.

- ▶ Bewaar verpakkingsmateriaal buiten het bereik van kinderen.
- ▶ Verwijder de verpakking onmiddellijk en op vakkundige wijze.

ÿ GEVAAR!

Gevaar voor een elektrische schok of letsels door beschadigde oppervlakken

Barsten, scheuren of breuken in het oppervlak van de apparaten (bijv. beschadigd glas), vooral dan ter hoogte van de bedieningseenheid, kunnen ervoor zorgen dat de onderliggende elektronica bloot komen te liggen of beschadigd raakt. Dit kan tot een elektrische schok leiden. Bovendien kan een beschadigd oppervlak letsels veroorzaken.

- ▶ Raak het beschadigde oppervlak niet aan.
- ▶ Schakel het apparaat onmiddellijk uit bij breuken, barsten of scheuren.
- ▶ Koppel het apparaat veilig los van het stroomnet met behulp van installatieautomaten, zekeringen, zekeringsautomaten en beveiligingen.
- ▶ Neem contact op met het serviceteam van BORA.

ÿ WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsels of schade door niet-originele onderdelen of onbevoegde wijzigingen

Niet-originele onderdelen kunnen leiden tot lichamelijke letsels of schade aan het apparaat. Het aanbrengen van wijzigingen aan en het aan- of ombouwen van het apparaat kunnen de veiligheid beïnvloeden.

- ▶ Gebruik alleen originele onderdelen.
- ▶ Breng geen wijzigingen of toevoegingen aan het apparaat aan.

⚠ WAARSCHUWING!

Risico op verwondingen door mechanische schade aan het apparaat

Mechanische schade (bijv. breuken, vervormingen, het losraken van lijmverbindingen, ...) aan het apparaat, alsmede aan kabels en toebehoren, kan leiden tot verwondingen.

- ▶ Gebruik het apparaat dan niet meer.
- ▶ Probeer beschadigde onderdelen niet zelf te repareren of te vervangen.
- ▶ Neem contact op met het serviceteam van BORA.

OPGELET!

Gevaar voor letsels door omvallende apparaatonderdelen

Omvallende apparaatonderdelen kunnen verwondingen veroorzaken.

- ▶ Leg verwijderde apparaatonderdelen veilig naast het apparaat.
- ▶ Zorg ervoor dat de verwijderde apparaatonderdelen niet naar beneden kunnen vallen.

OPGELET!

Gevaar voor letsels door overbelasting

Door ondeskundige hantering bij het transporteren en monteren van het apparaat kunt u letsels oplopen aan de ledematen en de romp.

- ▶ Transporteer en monteer het apparaat zo nodig met twee.
- ▶ Gebruik geschikte hulpmiddelen om schade of letsels te voorkomen.

OPGELET!

Beschadiging door verkeerd gebruik

De oppervlakken van de apparaten mogen niet als werkblad worden gebruikt. Apparaten kunnen hierdoor beschadigd raken (vooral bij harde en scherpe voorwerpen).

Snijden met messen of snijwieltjes in de lade veroorzaakt zichtbare beschadigingen.

- ▶ Gebruik de apparaten niet als werkblad.
- ▶ Houd harde of scherpe voorwerpen uit de buurt van de apparaatoppervlakken.
- ▶ Ga niet op de lade zitten of leunen.

Storingen en fouten

- ▶ Bij storingen of fouten de instructies in het hoofdstuk Storingen verhelpen.
- ▶ Staat de storing of fout er niet bij, schakel dan het apparaat uit en neem contact op met het serviceteam van BORA.

Huisdieren

- ▶ Houd huisdieren uit de buurt van het apparaat.

2.4 Veiligheidsinstructies montage

- i** Het apparaat mag alleen worden geïnstalleerd en gemonteerd door opgeleid vakpersoneel dat de gebruikelijke nationale voorschriften en aanvullende voorschriften van de plaatselijke energieleveranciers kent en in acht neemt.
- i** Werkzaamheden aan elektrische componenten mogen alleen worden uitgevoerd door opgeleide elektrische installateurs.

De elektrische veiligheid van het apparaat is enkel gewaarborgd wanneer het wordt aangesloten op een correct geïnstalleerd aardingssysteem. Het is zeer belangrijk dat deze fundamentele veiligheidsmaatregel wordt nageleefd.

Het apparaat moet geschikt zijn voor de lokale spanning en frequentie.

- ▶ Controleer de gegevens op het typeplaatje en sluit het apparaat niet aan in geval van afwijkingen.
- ▶ Gebruik enkel de opgegeven aansluitkabels. Deze zijn mogelijk al meegeleverd.
- ▶ Gebruik het apparaat pas nadat de montage volledig is afgerond. Alleen dan is een veilige werking gegarandeerd.
- ▶ Voer alle werkzaamheden aandachtig, nauwgezet en conform deze instructies uit.
- ▶ Voordat u het apparaat of systeem aan de eindgebruiker overdraagt, dient u te controleren of het correct is geïnstalleerd.

⚡ GEVAAR!

Gevaar voor elektrische schok door beschadigd apparaat

Een beschadigd apparaat kan een elektrische schok veroorzaken.

- ▶ Controleer het apparaat op zichtbare schade vóór de montage.
- ▶ Monteer in geen geval een beschadigd apparaat en sluit een beschadigd apparaat niet aan.
- ▶ Stel een beschadigd apparaat niet in werking.

⚡ GEVAAR!

Gevaar voor elektrische schok door beschadigde netaansluitkabel

Een beschadigde netaansluitkabel (bijv. beschadigd bij het monteren of door contact met hete kookplaten) kan een (dodelijke) elektrische schok veroorzaken.

- ▶ Let erop dat de aansluitkabel niet ingeklemd of beschadigd raakt.
- ▶ Zorg ervoor dat de netaansluitkabel niet in contact komt met hete kookplaten.

2.5 Veiligheidsinstructies bediening

- ▶ Gebruik het apparaat pas nadat de montage volledig is afgerond. Alleen dan is een veilige werking gegarandeerd.
- ▶ Gebruik het apparaat niet als aflegvlak.
- ▶ Schakel het apparaat na gebruik uit.

⚠ WAARSCHUWING!

Gevaar voor verbranding door hete oppervlakken.

Het apparaat en de aanraakbare onderdelen (ovenruimte, deur, verwarmingselementen, accessoires) worden heet tijdens het gebruik. Het aanraken van hete oppervlakken kan ernstige brandwonden veroorzaken.

- ▶ Raak de hete oppervlakken niet aan.
- ▶ Gebruik, indien nodig, geschikte hulpmiddelen (pannenlappen, thermische handschoenen).
- ▶ Houd kinderen onder de 8 uit de buurt van het apparaat, tenzij ze voortdurend onder uw toezicht staan.

⚠ WAARSCHUWING!

Verbrandingsgevaar door stroompanne

Tijdens of na een stroomstoring kan een apparaat dat eerder gebruikt is nog steeds heet zijn.

- ▶ Raak het apparaat niet aan zolang het nog heet is.
- ▶ Houd kinderen uit de buurt van het hete apparaat.

⚠ GEVAAR!

Brandgevaar door oververhitte oliën of vetten

Olie of vet kan snel verhitten en ontvlammen.

- ▶ Blus olie- of vetbranden nooit met water.
- ▶ Schakel het apparaat uit.
- ▶ Verstik het vuur met bijv. een kookpotdeksel of een branddeken.

⚠ GEVAAR!

Brandgevaar door overdroging

Overdroging kan brand veroorzaken.

- ▶ Laat het apparaat niet onbeheerd achter wanneer u kruiden, brood, champignons enz. droogt.
- ▶ Als er rook vrijkomt, houd het toestel dan gesloten en schakel de stroomtoevoer uit.

ÿ WAARSCHUWING!**Verbrandings- en brandgevaar door hete voorwerpen**

Het apparaat en zijn aanraakbare delen zijn heet tijdens het gebruik en gedurende het afkoelen. Voorwerpen die in contact komen met hete onderdelen worden zeer snel heet en kunnen ernstige brandwonden veroorzaken (dit geldt vooral voor metalen voorwerpen, zoals messen, vorken, lepels, deksels of apparaatonderdelen).

- ▶ Gebruik geschikte hulpmiddelen (pannenlappen, thermische handschoenen).

ÿ GEVAAR!**Brand- en explosiegevaar door ontvlambare vloeistoffen**

Brandbare vloeistoffen kunnen vlam vatten door verhit voedsel of exploderen en ernstig letsel veroorzaken.

- ▶ Giet geen ontvlambare vloeistoffen (bijv. sterke drank) over verhit voedsel.

ÿ WAARSCHUWING!**Gevaar voor letsels door bewegende onderdelen**

Bij het openen en sluiten van de deur/lade bestaat het risico op letsel.

- ▶ Zorg ervoor dat niemand met de vingers in het apparaat zit wanneer de deur/lade wordt bewogen (vooral als er kinderen in de buurt zijn).

ÿ WAARSCHUWING!**Gevaar voor letsels door geopende deur/lade**

Wanneer de deur/lade open staat, bestaat er struikelgevaar en gevaar voor beknelling.

- ▶ Sluit de deur/lade na gebruik.

OPGELET!**Beschadiging door het opentrekken van de lade**

Het onjuist openen van de lade kan schade veroorzaken.

- ▶ Open de lade niet met geweld.
- ▶ Open de lade alleen zoals beschreven in het hoofdstuk 'Bediening'.

2.6 Veiligheidsinstructies reiniging en onderhoud

Het apparaat moet regelmatig worden gereinigd. Verontreinigingen kunnen schade, werkingsstoornissen of geurhinder veroorzaken. In het ergste geval kan dit zelfs een bron van gevaar worden.

- ▶ Verwijder verontreinigingen onmiddellijk.
- ▶ Gebruik bij het reinigen uitsluitend niet-schurende reinigingsmiddelen om krassen en slijtage aan het oppervlak te vermijden.
- ▶ Zorg ervoor dat er bij het reinigen geen water in het apparaat kan lopen. Gebruik enkel een licht bevochtigde doek. Spuit het apparaat nooit met water schoon. Binnendringend water kan schade veroorzaken!
- ▶ Gebruik geen stoomreiniger om te reinigen. De stoom kan op spanningvoerende delen terecht komen en een kortsluiting alsook materiële schade veroorzaken.
- ▶ Neem alle instructies uit hoofdstuk “Reiniging en onderhoud” in acht.

OPGELET!

Risico op corrosie

Tijdens het gebruik kan vocht vrijkomen.

- ▶ Laat de lade na gebruik (tijdens het afkoelen) iets open staan.
- ▶ Gebruik in de multifunctionele lade geen voorwerpen die kunnen roesten.

2.7 Veiligheidsinstructies reparatie, service en reserveonderdelen

- i** Reparaties en servicewerkzaamheden mogen alleen worden uitgevoerd door opgeleid vakpersoneel dat de gebruikelijke nationale voorschriften en aanvullende voorschriften van de plaatselijke energieleveranciers kent en in acht neemt.
- i** Werkzaamheden aan elektrische componenten mogen alleen worden uitgevoerd door opgeleide elektrische installateurs.
- ▶ Koppel het apparaat veilig los van de stroomvoorziening voordat u een reparatie uitvoert.

⚠ WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsels of beschadiging door onjuiste reparaties

Niet-originele onderdelen kunnen leiden tot lichamelijke letsels of schade aan het apparaat. Het aanbrengen van wijzigingen aan en het aan- of ombouwen van het apparaat kunnen de veiligheid beïnvloeden.

- ▶ Gebruik bij reparaties alleen originele onderdelen.
- ▶ Breng geen wijzigingen of toevoegingen aan het apparaat aan.

i Een beschadigde netaansluitkabel moet door een geschikte netaansluitkabel worden vervangen. Dat mag alleen door een daartoe gemachtigde klantenservice gebeuren.

2.8 Veiligheidsinstructies demontage en verwijdering

- i** Het apparaat mag alleen worden gedemonteerd door opgeleid vakpersoneel dat de gebruikelijke nationale voorschriften en aanvullende voorschriften van de plaatselijke energieleveranciers kent en in acht neemt.
- i** Werkzaamheden aan elektrische componenten mogen alleen worden uitgevoerd door opgeleide elektrische installateurs.
- ▶ Koppel het apparaat veilig los van de stroomvoorziening voordat u begint met demonteren.

3 Technische gegevens

MS290/MSS290

| Parameter | Waarde |
|--|--------------------|
| Aansluitspanning | 220 – 240 V |
| Frequentie | 50 – 60 Hz |
| Stoomverbruik maximaal | 810 W |
| Zekering | 1 x 16 A |
| Afmetingen (breedte x diepte x hoogte) | |
| MS290 | 559 x 537 x 290 mm |
| glazen front (meegeleverd met MSS290) | 595 x 4 x 288 mm |
| Afmetingen nis (breedte x diepte x hoogte) | 560 x 560 x 290 mm |
| Afmetingen ovenruimte (breedte x diepte x hoogte) | 525 x 410 x 247 mm |
| Volume ovenruimte | 50 l |
| Maximaal laadgewicht | 25 kg |
| Gewicht (incl. toebehoren/verpakking) | |
| MS290 | 24 kg |
| MSS290 | 27,6 kg |
| Gewicht | |
| MS290 | 20,7 kg |
| MSS290 | 23,9 kg |
| Tijdsintervallen | 1 – 6 |
| Temperatuurniveaus | 1 – 6 |
| Temperatuurbereik | 30 – 100 °C |
| Lengte netaansluitkabel | 180 cm |
| Netaansluitkabel Type stekker | C13/E+F |

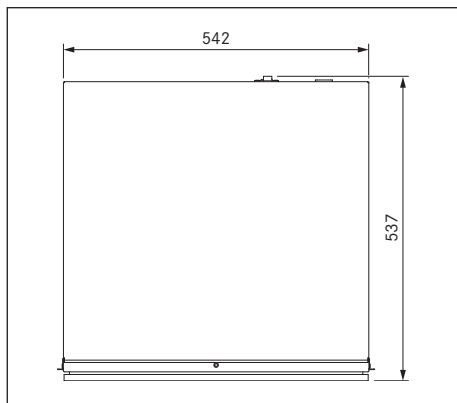
Tab. 3.1 Technische gegevens MS290/MSS290

MS140/MSS140

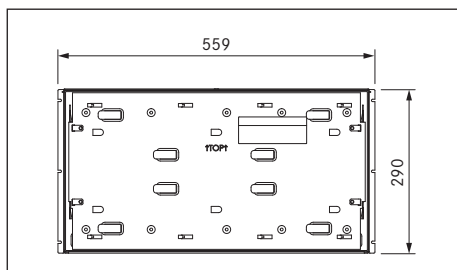
| Parameter | Waarde |
|--|--------------------|
| Aansluitspanning | 220 – 240 V |
| Frequentie | 50 – 60 Hz |
| Stoomverbruik maximaal | 810 W |
| Zekering | 1 x 16 A |
| Afmetingen (breedte x diepte x hoogte) | |
| MS140 | 559 x 537 x 140 mm |
| glazen front (meegeleverd met MSS140) | 595 x 4 x 138 mm |
| Afmetingen nis (breedte x diepte x hoogte) | 560 x 560 x 140 mm |
| Afmetingen ovenruimte (breedte x diepte x hoogte) | 525 x 410 x 97 mm |
| Volume ovenruimte | 20 l |
| Maximaal laadgewicht | 25 kg |
| Gewicht (incl. toebehoren/verpakking) | |
| MS140 | 19,2 kg |
| MSS140 | 21,3 kg |
| Gewicht | |
| MS140 | 16,4 kg |
| MSS290 | 18,2 kg |
| Tijdsintervallen | 1 – 6 |
| Temperatuurniveaus | 1 – 6 |
| Temperatuurbereik | 30 – 100 °C |
| Lengte netaansluitkabel | 180 cm |
| Netaansluitkabel Type stekker | C13/E+F |

Tab. 3.2 Technische gegevens MS140/MSS140

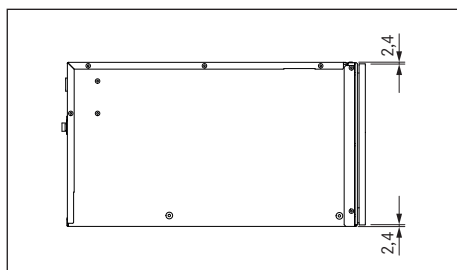
Toestelafmetingen MS290



Afb. 3.1 Toestelafmetingen MS290 bovenaanzicht

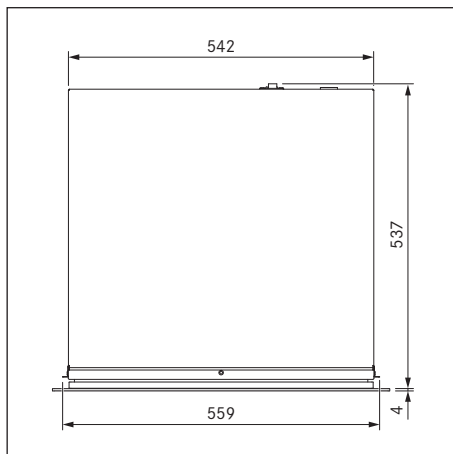


Afb. 3.2 Toestelafmetingen MS290 vooraanzicht

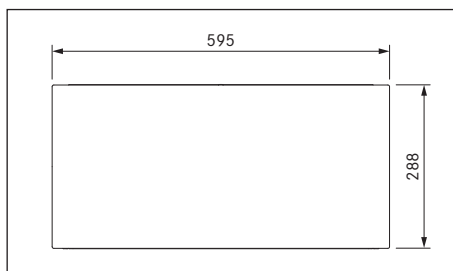


Afb. 3.3 Toestelafmetingen MS290 zijaanzicht

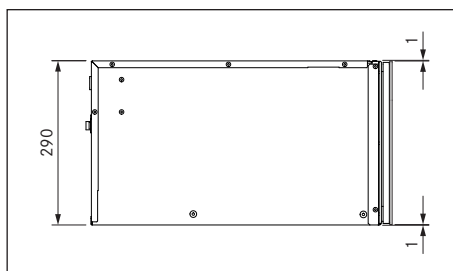
Toestelafmetingen MSS290



Afb. 3.4 Toestelafmetingen MSS290 bovenaanzicht

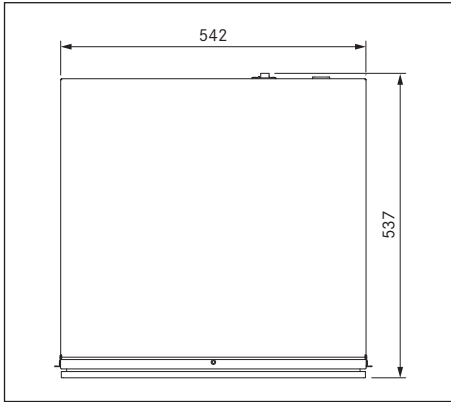


Afb. 3.5 Toestelafmetingen MSS290 vooraanzicht

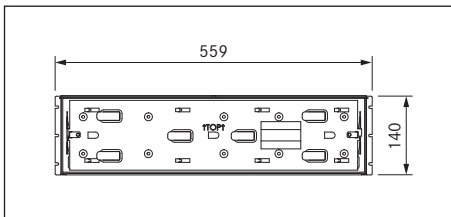


Afb. 3.6 Toestelafmetingen MSS290 zijaanzicht

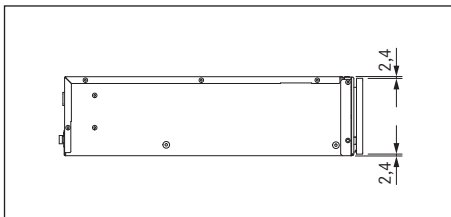
Toestelafmetingen MS140



Afb. 3.7 Toestelafmetingen MS140 bovenaanzicht

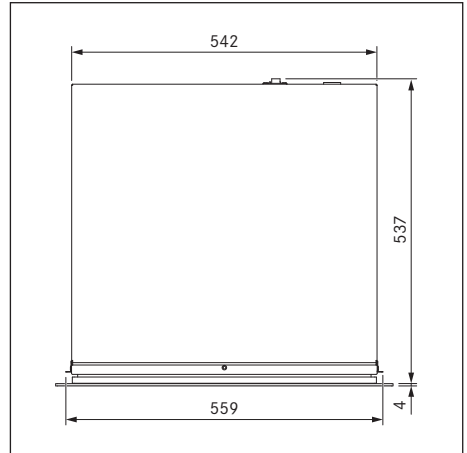


Afb. 3.8 Toestelafmetingen MS140 vooraanzicht

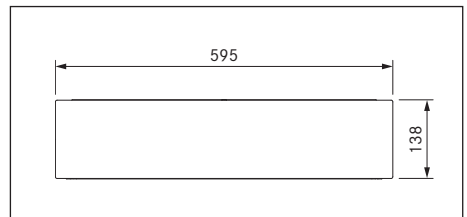


Afb. 3.9 Toestelafmetingen MS140 zijaanzicht

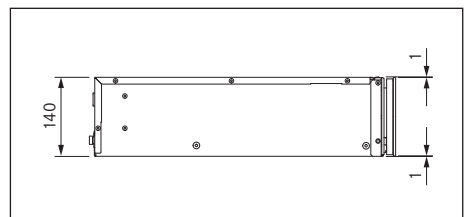
Toestelafmetingen MSS140



Afb. 3.10 Toestelafmetingen MSS140 bovenaanzicht



Afb. 3.11 Toestelafmetingen MSS140 vooraanzicht



Afb. 3.12 Toestelafmetingen MSS140 zijaanzicht

4 Beschrijving van het apparaat

Toestelspecificaties

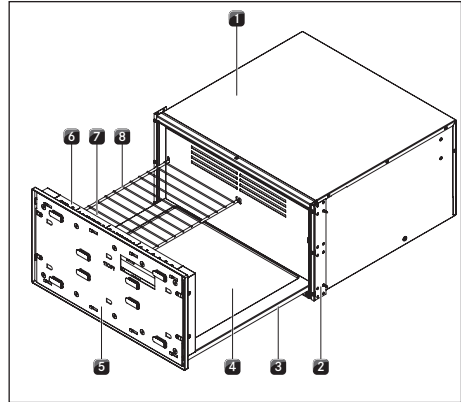
- Individuele bedieningsmogelijkheden - Bediening via handmatige temperatuur- en tijdstellingen of vooraf geconfigureerde programma's mogelijk
- Push2Open - Gemakkelijk openen door zachtjes op het ladefront te drukken.
- BORA Connectivity - Uitgebreide bedieningsmogelijkheden en functionaliteit door koppeling met de X BO stoomoven.
- LED-ovenruimteverlichting - verlicht de inhoud van de lade, zelfs wanneer deze volledig is uitgeschoven.
- Variabel ladefront - montage met meubelfront of (MSF140, MSF290) gezen front mogelijk.

4.1 Typebeschrijving

| Type | Lange benaming |
|--------|---|
| MS290 | Multifunctionele lade 290 mm |
| MSS290 | Multifunctionele lade set 290 mm incl. glazen front (1x MS290, 1x MSF290) |
| MS140 | Multifunctionele lade 290 mm |
| MSS140 | Multifunctionele lade set 140 mm incl. glazen front (1x MS140, 1x MSF140) |

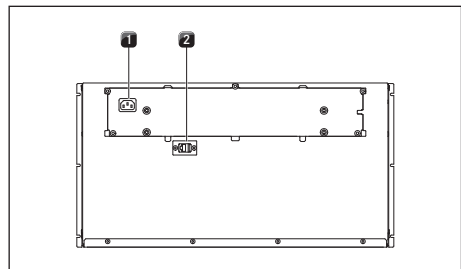
Tab. 4.1 Typebeschrijving

4.2 Opbouw



Afb. 4.1 Opbouw multifunctionele lade

- [1] Behuizing
- [2] Montagebeugel met sierzijlijst (links en rechts)
- [3] Lade
- [4] Verwarmde glasplaat
- [5] Paneelhouder
- [6] Touchbedieningspaneel
- [7] LED-ovenruimteverlichting
- [8] Niveaurooster (bij MS290, MSS290)



Afb. 4.2 Achterzijde multifunctionele lade

- [1] Aansluiting netaansluitkabel
- [2] Aansluiting communicatiekabel

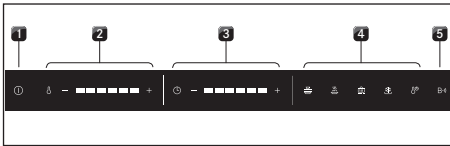
4.3 Werkingsprincipe

Het apparaat heeft twee verwarmingssystemen:

- Lade met verwarmde glasplaat
- Recirculatieverwarming

i Het apparaat verwarmt alleen als de lade volledig gesloten is.

4.4 Touchbedieningspaneel



Afb. 4.3 Touchbedieningspaneel

- [1] Power-toets
- [2] Temperatuurkeuze
- [3] Tijdkeuze
- [4] Vooraf geconfigureerde programma's
- [5] BORA Connectivity
(actieve koppeling met de X BO)









De multifunctionele lade wordt via een centraal bedieningspaneel bediend. Het bedieningspaneel is voorzien van displayelementen en bedieningselementen (elektronische sensortoetsen). De sensortoetsen reageren op vingercontact.

Symbolen displayelementen

| | |
|--------------------------|--------------------------|
| | Temperatuurweergave |
| | Tijdweergave |
| B>) | BORA Connectivity actief |
| Temperaturniveaus | |
| | 30 °C |
| | 40 °C |
| | 60 °C |
| | 70 °C |
| | 80 °C |
| | 100 °C |
| Tijdsintervallen | |
| | 30 min |
| | 1 u |
| | 2 u |
| | 3 u |
| | 4 u |
| | 6 u |

Tab. 4.2 Displayelementen

Symbolen bedieningselementen


| | | |
|--|----------------------------|---|
|  | Power-toets | In-/uitschakelen |
|  | Min-toets | De temperatuur of de tijdsduur verlagen |
|  | Plus-toets | De temperatuur of de tijdsduur verhogen |
| Vooraf geconfigureerde instellingen (programma's) | | |
|  | Gerechten voorverwarmen | Temperatuur 60 °C Duur 1 uur |
|  | Voedsel opwarmen | Temperatuur 100 °C Duur 1 uur |
|  | Gerechten warm houden | Temperatuur 70 °C Duur 3 uur |
|  | Voedsel ontdooien | Temperatuur 30 °C Duur 4 uur |
|  | Koken bij lage temperatuur | Temperatuur 80 °C Duur 6 uur |

Tab. 4.3 Bedieningselementen

-  De temperaturen hebben betrekking op het oppervlak van de verwarmde glasplaat in het lege apparaat. Eigen metingen kunnen onnauwkeurig zijn en zijn niet geschikt om de nauwkeurigheid van de temperatuur te controleren.
-  Bij bepaalde temperaturen raakt het apparaat aan het begin automatisch oververhit. Daardoor worden de doeltemperaturen sneller bereikt.

4.5 LED-ovenruimteverlichting


Na het openen van de lade wordt de LED-ovenruimteverlichting automatisch geactiveerd.

-  Als de geopende lade in de stand-by modus niet wordt bediend, wordt de LED-ovenruimteverlichting na 5 minuten uitgeschakeld.

Na het sluiten van de lade wordt de LED-ovenruimteverlichting automatisch gedeactiveerd.

4.6 Niveaurooster

Bij de MS290/MSS290 multifunctionele lade kan het laadoppervlak worden vergroot door gebruik te maken van het meegeleverde niveaurooster.

-  Het niveaurooster is geschikt voor gerechten die op een lagere temperatuur moeten worden verwarmd dan de gerechten die op de glasplaat worden warmgehouden. Verder kan op het niveaurooster servies worden voorverwarmd, terwijl op de glasplaat een gerecht op hogere temperatuur wordt verwarmd.

Er kunnen maximaal 2 niveauroosters naast elkaar worden geplaatst.

Het niveaurooster MSER is verkrijgbaar als accessoire.

5 Functies en bediening

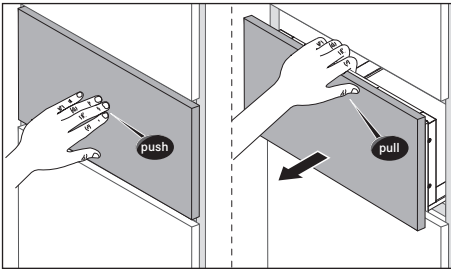
- Leef bij iedere handeling alle veiligheidsbepalingen en waarschuwingen na (zie „2 Veiligheid“).

i Als de lade tijdens de werking wordt geopend, wordt de werking onderbroken. De resterende tijd en de ingestelde temperatuur worden weergegeven. Als de lade weer wordt gesloten, gaat deze verder met de eerder actieve instellingen.

i Gevaar voor verbranding! De oppervlakken in het apparaat kunnen na gebruik heet zijn.

5.1 Openen en sluiten van de lade

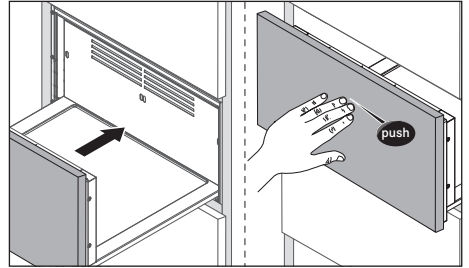
Openen



Afb. 5.1 Openen van de lade

- Druk met één hand lichtjes in het midden van het ladefront (Push2Open).
- De lade wordt ontgrendeld en gaat open. Vervolgens kan deze er dan met de hand volledige worden uitgetrokken.
- De ovenruimteverlichting wordt geactiveerd.

Sluiten



Afb. 5.2 Sluiten van de Lade

- Druk met één hand lichtjes in het midden van het ladefront totdat de lade sluit en wordt vergrendeld.

i Het onjuist openen of sluiten van de lade kan schade veroorzaken. Gebruik geen extra kracht bij het openen of sluiten van de lade. Ruk de lade nooit open.

5.2 Touchbediening

U kunt het apparaat bedienen door het betreffende symbool (bedieningselement) op het aanraakbedieningspaneel met uw vinger aan te raken (zie „4.4 Touchbedieningspaneel“). De bedieningselementen reageren op verschillende aanraakopdrachten:

| Commando | Contact | Tijd |
|---------------|---------------|---------|
| Aanraakscherm | kort aanraken | < 1 s |
| Long-Press | lang aanraken | 1 - 5 s |

Tab. 5.1 Aanraakopdrachten

i Voor de bediening moet het touchbedieningspaneel schoon en droog zijn.

Als de aanraakopdrachten niet of niet betrouwbaar werken, moet het volgende in acht worden genomen:

- Raak de touchgebieden slechts met één vinger aan.
- Plaats de bal van uw hand niet tegelijkertijd op het touchbedieningspaneel.
- Houd het contactoppervlak zo klein mogelijk.
- Zorg dat u schone en droge vingers heeft.

5.3 Eerste gebruik

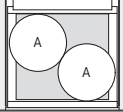
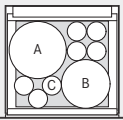
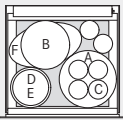
- ▶ Maak het apparaat schoon, vooral de binnenkant.
- ▶ Zorg ervoor dat er geen voorwerpen in de lade liggen.
- ▶ Verwarm het toestel voordat u het voor de eerste keer gebruikt (temperatuurniveau 6, tijdsinterval 3).

i Als u de eerste keer opwarmt, kan er een geur vrijkomen.

5.4 Laden

- i** De multifunctionele lade mag met maximaal 25 kg worden belast. Als dit gewicht wordt overschreden, kan er schade aan het toestel ontstaan.
- ▶ Gebruik alleen geschikt, temperatuurbestendig kookgerei.

Laadvoorbeelden voor servies

| Laden | Servies | MS140 | MS290 |
|---|-------------------------|---------------------------------------|------------------------------|
|  | A | 12 stuks | 40 stuks |
|  | A / B / C | 6 stuks van elk | 20 stuks van elk |
|  | A / B / C D / E F | 4 stuks van elk 1 van elk 1 van elk 1 | 12 stuks van elk 1 van elk 2 |
| A = Bord (27 cm) | | D = Schaal (17 cm) | |
| B = Soepbord (23 cm) | | E = Schaal (19 cm) | |
| C = Kopjes (9 cm) | | F = Borden (34 cm) | |

Tab. 5.2 Laadvoorbeelden

De maximale lading is afhankelijk van de hoeveelheid en het gewicht van het servies.

5.5 In- en uitschakelen

Inschakelen

- ▶ Long-Press op de Power-toets (Ⓛ).
- Het bedieningspaneel licht op en er klinkt een pieptoon.

Uitschakelen

- ▶ Long-Press op de Power-toets (Ⓛ).
- Het display gaat uit en er klinkt een signaaltoon.

5.6 Handbediening

Bij handbediening kunt u de temperatuur en de tijdsduur zelf instellen.

De volgende standaardinstellingen worden weergegeven:

- Temperatuurniveau: 3 (fabrieksinstelling)
- Tijdsinterval: 3 (fabrieksinstelling)

Temperatuur en tijdsduur instellen

- ▶ Raak de betreffende plus- of mintoets aan (+ / -).
- ▶ Herhaal dit totdat u het gewenste temperatuurniveau of tijdsinterval heeft gekozen.

Apparaat starten

- ▶ Sluit de lade.
- Het apparaat wordt geactiveerd en begint te werken met de eerder ingestelde waarden.

De tijd is verstreken

- Er klinkt een pieptoon.
- Het apparaat schakelt automatisch over naar de stand-by modus.
- ▶ Open de lade.

Standaardinstellingen permanent wijzigen

De standaard van temperatuur- en tijdsinstellingen kunnen permanent worden gewijzigd:

- ▶ Schakel het apparaat in.
- ▶ Long-Press (5 s) op de plustoets (+) van de temperatuurkeuze.
- Er klinkt een pieptoon.
- De temperatuur- en tijdsymbolen knipperen.
- ▶ Stel de gewenste temperatuur of tijd in.
- ▶ Long-Press (5 s) op de plustoets (+) van de temperatuurkeuze.
- Er klinkt een pieptoon.
- De invoer wordt bevestigd en opgeslagen.



5.7 Bediening met vooraf geconfigureerde programma's

Temperatuur en tijdsduur zijn vooraf ingesteld en aangepast aan speciale gebruiksmogelijkheden.

5.7.1 Vooraf geconfigureerde programma's



Het apparaat heeft 5 vooraf geconfigureerde programma's:

Gerechten voorverwarmen

-  Als de temperatuur te hoog wordt ingesteld, bestaat het risico op brandwonden.
-  De buitenste delen van het servies worden warmer dan de binnenste delen. Verwijder servies altijd met beschermende handschoenen of ovenwanten.
-  Verwarmd servies koelt snel af. Pak het daarom pas kort voor het opdienen.

- ▶ Verdeel het servies gelijkmatig in de lade.
- ▶ Plaats geen grote borden op de rand voor de ventilatiesleuven van de recirculatieverwarming.
- ▶ Verwarm servies niet boven de 60 °C.

Voedsel opwarmen

-  De multifunctionele lade is geschikt voor het opwarmen van vlees, groenten en restjes. Soepen of stoofschotels kunnen beter op het fornuis worden opgewarmd.
-  Om uitdroging te voorkomen, moet voedsel worden afgedekt als het opnieuw wordt opgewarmd. Het is ook raadzaam een geschikte bak met wat water in de ovenruimte te plaatsen.
- ▶ Stel een temperatuur in van max. 60 °C als u vlees wilt opwarmen.
- ▶ Dek het voedsel af (bijv. met hittebestendige folie of een geschikt deksel).

Gerechten warm houden

- i** Om uitdroging te voorkomen, moet voedsel worden afgedekt als het wordt warmgehouden. Uitzondering: Knapperig of krokant voedsel (bijv. gefrituurd voedsel) mag niet worden afgedekt.
- ▶ Gebruik bakjes die groot genoeg zijn om voedsel warm te houden.
- ▶ Dek het voedsel zo nodig af met een geschikt deksel of hittebestendige folie.

Voedsel ontdooien

- i** Bij temperaturen boven 50 °C begint het kookproces al (40 °C voor vis).
- ▶ Kies geschikte containers voor het ontdooien, bij voorkeur met de mogelijkheid om het smeltwater te verwijderen.
- ▶ Gooi het smeltwater weg.

Koken bij lage temperatuur

- i** Bij het koken bij lage temperatuur moet het voedsel altijd worden afgedekt voor een optimaal kookresultaat.

Dankzij koken bij lage temperaturen kunt u absolute topgerechten op tafel zetten. Het eten blijft namelijk mooi en sappig. De bereidingstijd is echter wel langer dan dat u gewend bent.

Voorbeeld: Vlees

Vorbereitung

- Gebruik servies van geschikt glas, porselein of keramiek met een deksel (bv. een ovenschotel met een deksel).
- ▶ Verwarm het servies voor.
 - ▶ Verhit olie of boter in een pan.
 - ▶ Schroei het vlees rondom dicht.

- i** Voor de braadtijd, zie het hoofdstuk „6 Gebruiksmogelijkheden“
- i** Eventueel kan het vlees ok worden dichtgeschroeid na het koken bij lage temperatuur.

Gaarproces

- ▶ Leg het dichtgeschroeiende vlees in het voorverwarmde servies in de lade.
- ▶ Sluit af met het deksel.
- ▶ Start het koken bij lage temperatuur
- i** De kooktijd hangt af van de grootte van het vlees en kan tussen de 1 en 6 uur bedragen.
- i** Het is raadzaam een geschikte thermometer te gebruiken om de kerntemperatuur tijdens het gaarproces te controleren (zie het hoofdstuk „6 Gebruiksmogelijkheden“).
- i** Voedsel dat op lage temperatuur is bereid, is niet zo heet als conventioneel bereid voedsel. Verwarm het servies voor, voordat u gaat opdienen voor (ca. 45 – 60 min.).
- i** U kunt voedsel dat op lage temperatuur is bereid, warm houden. U moet dan de temperatuur terugdraaien na het koken bij lage temperatuur. Kleine hoeveelheden kunnen tot 45 minuten warm worden gehouden, grote hoeveelheden tot 2 uur.

5.7.2 Vooraf geconfigureerde programma's gebruiken

Programma selecteren

- ▶ Raak het gewenste programmasymbool aan.
- De opgeslagen temperatuur en tijd lichten op.

Programma's wijzigen

- i** Indien nodig kunnen de temperatuur en de duur van het programma eenmalig handmatig worden gewijzigd (zie „Temperatuur en tijdsduur instellen“). Daarna knippert het programmasymbool.
- i** Indien tijdens de eenmalige wijziging ook het knipperende programmasymbool ingedrukt wordt gehouden, worden de instellingen permanent in het programma opgeslagen.

Programma starten

- ▶ Sluit de lade.
- Het apparaat wordt geactiveerd en begint te werken met de ingestelde waarden.

Einde programma

- Er klinkt een pieptoon.
- Het apparaat schakelt automatisch over naar de stand-by modus.
- ▶ Open de lade.

5.8 Startvertraging

De start van het programma kan tot 6 uur worden uitgesteld. Het apparaat start automatisch na de duur van de startvertraging.

Vorbereiding

- Zet het servies of het eten in de lade.
- Selecteer het gewenste programma.
- Stel de temperatuur en tijdsduur in.

Activeer de startvertraging

- ▶ Long-Press (3 s) op de plustoets (+) van de tijdkeuze.
- De tijd- en tijdsintervalweergave knippert.
- ▶ Raak de plus- of mintoets aan (+ / -) tot de gewenste duur (zie het hoofdstuk „4 Beschrijving van het apparaat“, Tijdsintervallen”) van de startvertraging is ingesteld.
- De gekozen tijdsduur knippert.
- ▶ Sluit de lade.
- De startvertraging is geactiveerd.

i Als de startvertraging actief is, kunnen de instellingen niet meer worden gewijzigd. In dat geval moet de lade uit- en weer worden ingeschakeld.

i Als de lade wordt geopend tijdens een actieve startvertraging, knippert het tijdsymbool en wordt de resterende tijd tot de start van het programma weergegeven.

5.9 Stand-bymodus

In de stand-bymodus is het toestel tijdelijk uitgeschakeld. Na het openen van de lade kan het apparaat op elk moment weer worden geactiveerd door een druk op de aan/uit-knop.

5.10 BORA Connectivity

De multifunctionele lade kan met de X BO stoomoven worden verbonden en via het display van de X BO worden bediend. Hierbij zijn extra functies van de multifunctionele lade beschikbaar. Met de communicatiekabel kan een verbinding tussen de apparaten tot stand worden gebracht.

5.11 Demomodus

In de demomodus worden alle functies op het bedieningspaneel weergegeven. De verwarmingsfunctie van het apparaat is echter uitgeschakeld. De demomodus wordt bijvoorbeeld gebruikt op beurzen.

i De demomodus kan alleen in de stand-bymodus worden geactiveerd of gedeactiveerd. Schakel het apparaat niet in.

Demomodus activeren/deactiveren

- ▶ Open de lade.
- ▶ Long-Press (5 s) op de mintoets (-) van de temperatuurkeuze.
- Er klinkt een pieptoon.
- ▶ Long-Press (5 s) op plustoets (+) van de temperatuurkeuze.
- Er klinkt een pieptoon en de displayelementen knipperen.
- Bij activering: de lampjes op het display lichten van links naar rechts één voor één op.
- Bij deactivering: de lampjes op het display gaan van rechts naar links één voor één uit.
- De demomodus is geactiveerd/gedeactiveerd.

i De demomodus blijft actief, ook na het uit- en inschakelen.

5.12 Fabrieksinstellingen

Het apparaat kan op elk moment worden teruggezet naar de fabrieksinstellingen.

- i** Het toestel kan alleen in de stand-bymodus naar de fabrieksinstellingen worden teruggezet. Schakel het apparaat niet in.

Het toestel terugzetten naar fabrieksinstellingen

- ▶ Open de lade.
- ▶ Long-Press (5 s) op de mintoets (—) van de tijdkeuze.
- Er klinkt een pieptoon.
- Alle displayelementen knipperen drie keer.
- Alle waarden worden teruggezet naar de fabrieksinstellingen.
















6 Gebruiksmogelijkheden

► Leef alle veiligheidsbepalingen en waarschuwingen na (zie „2 Veiligheid“).

| Functie | Temperaturniveaus | Duur | Opmerking |
|---|---|---|---|
| Ontdooien van kwetsbare diepvriesproducten | ⌚ [] (30 °C) | ⌚ [] tot ⌚ [] [] [] [] [] (30 min tot 6 u) | Laat alleen vacuümverpakt voedsel in de verpakking zitten. Pak ander voedsel uit. |
| Chocolade smelten | ⌚ [] (40 °C) | ⌚ [] (1 u) | In een geschikte kom/schaal (metalen kommen voor de beste warmteoverdracht), niet afdekken. |
| Deeg laten rijzen | ⌚ [] (40 °C) | ⌚ [] tot max. ⌚ [] [] [] (30 min tot max. 2 u) | Afdekken met een vochtige doek of met olie bestrijken, in geschikt servies. |
| Drogen | ⌚ [] tot ⌚ [] [] (40 °C tot 60 °C) | ⌚ [] [] [] [] tot max. ⌚ [] [] [] [] (4 u tot max. 6 u) | Snijdt het voedsel in dunne, gelijkmatige plakjes, leg ze op het niveaurooster (alleen MS290) en draai ze indien nodig. |
| Yoghurt maken | ⌚ [] (60 °C) | ⌚ [] [] [] [] (6 u) | Kan in meerdere kleine bakken of één grote bak, bak afdekken. |
| Gebakken producten warmhouden | ⌚ [] (60 °C) | ⌚ [] tot ⌚ [] [] (30 min tot 2 u) | Plaats het voedsel direct op de warmhoudplaat, niet afdekken. |
| Droog gebak opwarmen (b.v. kruimeltaart, muffins) | ⌚ [] (60 °C) | ⌚ [] (30 min) | Bevochtigt het gebak indien nodig om te voorkomen dat het uitdroogt, afdekken. |
| Kopjes/glazen voorverwarmen (bv. espressokopjes) | ⌚ [] (60 °C) | ⌚ [] tot ⌚ [] [] (30 min tot 1 u) | Gebruik alleen geschikt servies. |
| Servies voorverwarmen (bijv. (soep)borden, kommen) | ⌚ [] (60 °C) | ⌚ [] [] tot ⌚ [] [] [] (1 h tot 2 u) | Verspreid het servies zoveel mogelijk, want zo warmt u ze het snelst op. |
| Kwetsbare gerechten warmhouden (bijv. vis) | ⌚ [] (60 °C) | ⌚ [] tot max. ⌚ [] [] [] (30 min tot max. 3 u) | Gerechten voorverwarmen, eten afdekken. |
| Gerechten warm houden | ⌚ [] (70 °C) | ⌚ [] tot max. ⌚ [] [] (30 min tot max. 2 u) | Servies voorverwarmen, sappige gerechten afdekken. |
| Konfijten (garen in olie) (bijv. vlees, vis, groenten of fruit) | ⌚ [] (70 °C) | ⌚ [] tot ⌚ [] [] [] [] (30 min tot 6 u) | Kruiden toevoegen. |
| Koken bij lage temperatuur | ⌚ [] [] [] tot ⌚ [] [] [] (70 °C tot 80 °C) | ⌚ [] tot ⌚ [] [] [] [] (30 min tot 6 u) | Gerechten voorverwarmen, vlees met olie of boter bestrijken en afdekken. |
| Voedsel opwarmen | ⌚ [] [] [] [] (100 °C) | ⌚ [] tot max. ⌚ [] [] (30 min tot max. 2 u) | Gerechten voorverwarmen, sappige gerechten afdekken. |

Tab. 6.1 Gebruiksmogelijkheden

Koken bij lage temperatuur

| kleine stukjes vlees | Aanbraden op het kookveld | Nagaren in de multifunctionele lade | |
|--|------------------------------------|---|---|
| Schnitzel klein | 1 – 2 min per kant |  (70 °C) |  tot  (30 min tot 1 u) |
| Biefstuk/medaillons | 1 – 2 min per kant |  (80 °C) |  tot  (30 min tot 1 u) |
| middelgrote stukken vlees | Aanbraden op het kookveld | Nagaren in de multifunctionele lade | |
| Varkensfilet ca. 400 – 600 g | 4 – 5 min rondom in totaal |  (80 °C) |  tot  (2 u tot 3 u) |
| Lamsvlees (filet, lende) ca. 150 – 300 g | 2 – 3 min per kant |  (80 °C) |  tot  (1 u tot 2 u) |
| Rund-/kalfsvlees (entrecote, rug, kogel) tot 900 g Varkensvlees (rug, buik(spek)) tot 900 g | 10 – 15 min rondom in totaal |  (80 °C) |  tot  (3 u tot 6 u) |

Tab. 6.2 Koken bij lage temperatuur

Aanbevolen kerntemperaturen voor het koken op lage temperatuur

| Vlees | rood | medium | doorbakken |
|--------------------------|------------|------------|-------------|
| Rundvlees (filet/lende) | 45 – 49 °C | 50 – 64 °C | 65 – 75 °C |
| Kalfsvlees (filet/lende) | – | 60 °C | vanaf 65 °C |
| Varkensvlees (filet/rug) | – | 58 °C | vanaf 65 °C |
| Lamsvlees (filet/lende) | – | 55 – 62 °C | vanaf 65 °C |

Tab. 6.3 Kerntemperaturen

7 Reiniging en onderhoud

- ▶ Leef alle veiligheidsbepalingen en waarschuwingen na (zie „2 Veiligheid“).
- ▶ Zorg ervoor dat het apparaat volledig is uitgeschakeld en afgekoeld, voordat u met de geplande reiniging en het geplande onderhoud start (zie „5.5 In- en uitschakelen“).
- ▶ Gebruik geen hogedruk- of stoomreinigungsapparatuur.
- ▶ Neem de volgende reinigungs- en onderhoudsintervallen in acht:

| Componenten | Reinigungszyclus |
|-------------|---|
| Ladefront | Verwijder onmiddellijk alle vuil of resten van reinigungs-middelen. |
| Ovenruimte | Onmiddellijk na elke verontreiniging dient u het vuil met een vochtige doek te verwijderen terwijl de lade nog (hand)warm is. |

Tab. 7.1 Reinigungsintervallen

- i** Een regelmatige reiniging en een regelmatig onderhoud staan garant voor een lange levensduur en een optimale werking.

7.1 Reinigungs-middelen

Voor het reinigen van het apparaat heeft u een zachte doek en geschikte reinigungs-middelen nodig (spolwater).

- ▶ Gebruik nooit een stoomreiniger, krassende schuur-sponsjes, schuur-middelen of agressieve chemische reinigungs-middelen (bijv. ovenspray).
- ▶ Let erop dat het reinigungs-middel in geen geval zand, soda, zuren, logen of chloor bevat.
- ▶ Gebruik geen agressieve, zuur- of looghoudende reinigungs-middelen.

7.2 Reiniging buitenzijde

- ▶ Reinig de oppervlakken met een zachte, vochtige doek.
- ▶ Droog de oppervlakken vervolgens met een zachte doek.

7.3 Ovenruimte reinigen

- ▶ Reinig de glazen bodem, de ventilatieroosters en het bedieningspaneel met een zachte, vochtige doek.
- ▶ Droog de oppervlakken vervolgens met een zachte doek.

- i** Het niveaurooster (op MS290/MSS290) kan in de vaatwasser worden gereinigd.

8 Storingen verhelpen

| Probleem | Oorzaak | Oplossing |
|---|--|---|
| Servies of voedsel blijft koud. | Apparaat niet ingeschakeld. | Apparaat inschakelen. |
| | Onderbreking van de stroomtoevoer. | Controleer de stroomtoevoer. |
| | Lade niet volledig gesloten. | Sluit de lade. |
| | Lade in demomodus. | Sluit de demomodus af. |
| | Startvertraging is actief. | Schakel het toestel uit en weer in. |
| Servies of voedsel wordt niet warm genoeg. | Opwarmtijd te kort ingesteld. | Verleng de opwarmtijd. |
| | Temperatuur te laag ingesteld. | Kies een hogere temperatuur. |
| | Lade niet volledig gesloten. | Sluit de lade. |
| Regelmatig knippen van het tijdsymbool als de lade geopend is. | Startvertraging is actief. | Sluit de lade (het toestel start met de startvertraging). |
| | | Beëindig de opstartvertraging door de aan/uit-knop aan te raken. |
| Langzaam knippen van de temperatuurweergave als de lade geopend is. | Temperatuursensor is defect. | Neem contact op met het serviceteam van BORA. |
| Lade kan niet worden geopend of gesloten. | Openingsmechaniek is defect. | Neem contact op met het serviceteam van BORA. |
| | Te weinig ruimte tussen ladefront en corpus. | Controleer de afstand tussen het ladefront en het corpus, minstens 3 mm is vereist. |

Tab. 8.1 Storingen verhelpen

- Neem in alle andere gevallen contact op met het serviceteam van BORA (zie „11 Garantie, technische dienst, reserveonderdelen en toebehoren“).

9 Montage

- ▶ Leef alle veiligheidsbepalingen en waarschuwingen na (zie '2 Veiligheid').
- ▶ Neem de meegeleverde handleidingen van de fabrikant in acht.

i De installatie mag alleen worden uitgevoerd als er geen stroom op de apparaten staat. Sluit het apparaat voor de montage niet op het lichtnet aan.

9.1 Inbegrepen bij levering

MS290/MSS290

| Benaming | Aantal |
|---|--------|
| Multifunctionele lade MS290 | 1 |
| Niveaurooster | 1 |
| Landspecifieke netaansluitkabel | 1 |
| Communicatiekabel (koppeling met de X BO) | 1 |
| Montagemeter | 1 |
| Montagebeugel | 2 |
| schroeven M4x8, TX20, zwart | 6 |
| Schroeven 4x16, TX20, zilver | 14 |
| Afdichtingslip | 1 |
| Sierzijlijsten | 5 paar |
| Gebruikers- en montagehandleiding | 1 |
| extra meegeleverd met de MSS290 | |
| Glazen frontpaneel MSF290 | 1 |
| Schroeven M4x6, TX20, zilver | 10 |

Tab. 9.1 Inbegrepen bij levering MS290/MSS290

MS140/MSS140

| Benaming | Aantal |
|---|--------|
| Multifunctionele lade MS140 | 1 |
| Landspecifieke netaansluitkabel | 1 |
| Communicatiekabel (koppeling met de X BO) | 1 |
| Montagemeter | 1 |
| Montagebeugel | 2 |
| schroeven M4x8, TX20, zwart | 6 |
| Schroeven 4x16, TX20, zilver | 14 |
| Afdichtingslip | 1 |
| Sierzijlijsten | 5 paar |
| Gebruikers- en montagehandleiding | 1 |
| extra meegeleverd met de MSS140 | |
| Glazen frontpaneel MSF140 | 1 |
| Schroeven M4x6, TX20, zilver | 10 |

Tab. 9.2 Inbegrepen bij levering MS140/MSS140

- ▶ Controleer of alle delen geleverd zijn en of ze niet beschadigd zijn.
- ▶ Breng de klantenservice van BORA onmiddellijk op de hoogte wanneer er delen van de levering ontbreken of beschadigd zijn.
- ▶ Monteer in geen geval beschadigde onderdelen.
- ▶ Verwijder de transportverpakking op vakkundige wijze (zie '13.3 Milieuvriendelijke verwijdering').

9.2 Gereedschap en hulpmiddelen

Voor de vakkundige montage van het apparaat heeft u o.a. de volgende speciale gereedschappen nodig:

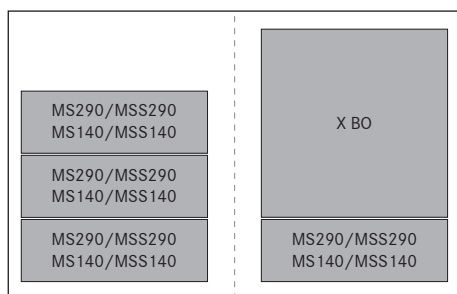
- Schroevendraaier (torx 20)
- Montagemeter (meegeleverd)
- Inbusleutel 5 mm

9.3 Montage-instructies

- i** Er mag geen achterwand van het corpus achter het toestel zijn gemonteerd.
- i** De constructievloer moet stevig zijn en berekend zijn op het gewicht van de apparaten (voor het gewicht, zie „3 Technische gegevens“).

9.3.1 Mogelijke combinaties van apparaten

- i** Er kunnen tot 3 multifunctionele lades boven elkaar worden geplaatst zonder planken ertussen. De apparaten kunnen direct op elkaar worden geplaatst.
- i** Een X BO stoomoven kan direct op de multifunctionele lade worden geplaatst zonder plank ertussen.
- i** Als er planken worden geïnstalleerd, veranderen de ruimte tussen de elementen.

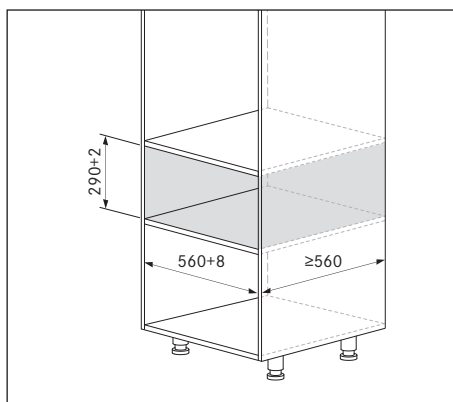


Afb. 9.1 Maximaal aantal mogelijke combinaties van apparaten

- Houd rekening met de maximaal toegestane belasting.
- Op de multifunctionele lade: max. 105 kg

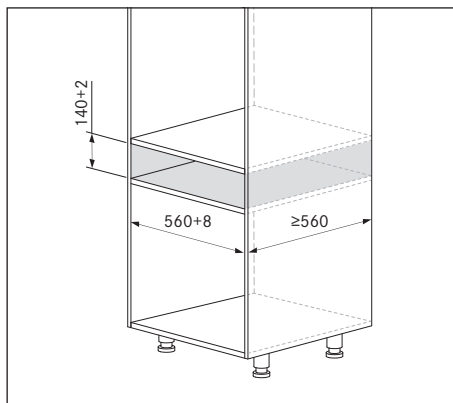
9.3.2 Inbouwkast (enkele installatie)

MS290/MSS290



Afb. 9.2 Montageafmetingen MS290/MSS290

MS140/MSS140

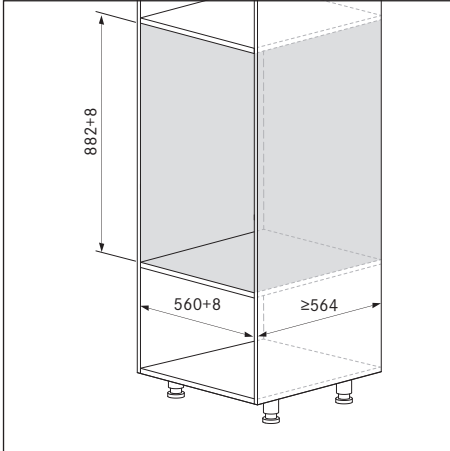


Afb. 9.3 Montageafmetingen MS140/MSS140

9.3.3 Inbouwkast multifunctionele lade + X BO stoomoven

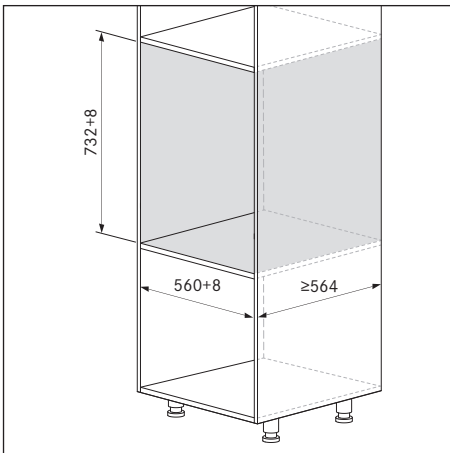
- i** De installatiespecificaties van de X BO moeten hierbij in acht worden genomen.

MS290/MSS290 + X BO



Afb. 9.4 Montageafmetingen MS290/MSS290 + X BO

MS140/MSS140 + X BO



Afb. 9.5 Montageafmetingen MS140/MSS140 + X BO

- ▶ Bereid de inbouwkast voor, rekening houdend met de opgegeven afmetingen.
- ▶ Verwijder de achterwand van het corpus achter de inbouwuis.

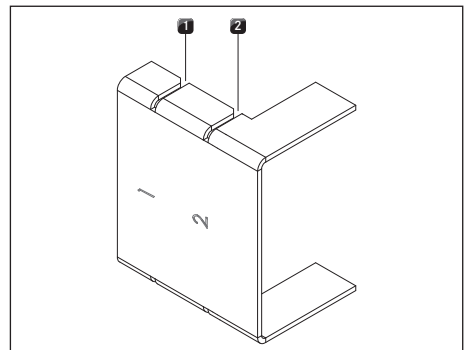
9.4 Inbouw van het apparaat

- i** Om ervoor te zorgen dat het Push2Open-mechanisme werkt, moet er een ruimte van minstens 3 mm zitten tussen het corpus en het paneel.

Werken met de montagebeugel

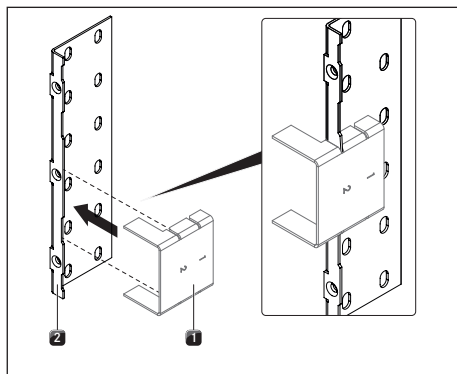
De montagebeugel wordt in de korpus geplaatst met de bijgeleverde montagebeugel, waarbij voor het Push2Open-mechanisme al rekening is gehouden met 3 mm speling tussen het corpus en het paneel. De montagebeugel biedt 2 mogelijke montageposities van de montagebeugel:

- Montagepositie 1: Lade met meubelfront
- Montagepositie 2: Lade met glazen frontpaneel (MSF140, MSF290), gelijk aan 18 - 20 mm dikke meubelfronten



Afb. 9.6 Montagebeugel

- [1] Montagepositie 1 voor meubelfront
 [2] Montagepositie 2 voor glasfront (MSF140, MSF290)

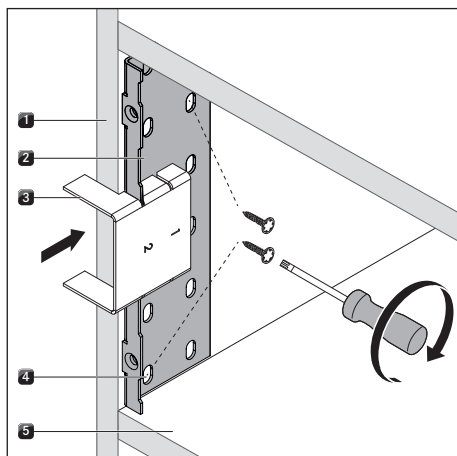


Afb. 9.7 Montagemeter gebruiken

- [1] Montagemeter
[2] Montagebeugel

- ▶ Kies de geschikte montagepositie.
- ▶ Plaats de montagemeter op de montagebeugel.

Montagebeugel bevestigen



Afb. 9.8 Montagebeugel bevestigen

- [1] Corpus
[2] Montagebeugel (1x rechts, 1x links)
[3] Montagemeter
[4] Schroefgat
[5] Constructievloer

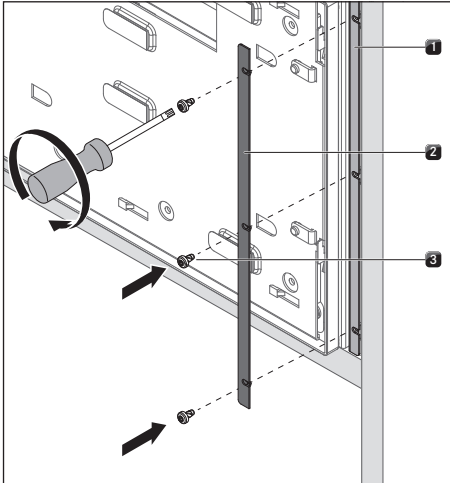
- ▶ Plaats de montagemeter [1] samen met de montagebeugel [2] op het corpus [1].
- De montagebeugel [2] moet op de constructievloer [5] liggen.
- ▶ Kies 2 geschikte schroefgaten [4] voor de montagebeugel [2].
- ▶ Schroef de montagebeugel [2] vast met 2 schroeven 4x16, TX20, zilver (bij levering inbegrepen).
- ▶ Doe hetzelfde met de tweede montagebeugel aan de andere kant.

Kabels aan op het apparaat aansluiten

- i** Bij de installatie van het apparaat moet u er rekening mee houden dat de kabels eventueel vóór de installatie op het toestel moeten worden aangesloten, aangezien de achterkant van het apparaat na de installatie niet meer toegankelijk is (enkelvoudige installatie).
- i** Het apparaat mag echter nooit op het elektriciteitsnet worden aangesloten, voordat de installatie is voltooid.

- ▶ Sluit de netaansluitkabel aan de achterzijde van het apparaat aan.
- ▶ Sluit eventueel de communicatiekabel aan op de achterkant van het apparaat (alleen in combinatie met de X BO stoomoven).
- ▶ Sluit het apparaat niet aan op het elektriciteitsnet.

Apparaat monteren



Afb. 9.9 Apparaat bevestigen

- [1] Montagebeugel (1x rechts, 1x links)
- [2] Sierlijsten (1x rechts, 1x links)
- [3] Schroeven M4x8, TX20, zwart (3x rechts, 3x links)

- ▶ Plaats het apparaat in de inbouwnis.
- ▶ Plaats het apparaat centraal in de inbouwnis.
- ▶ Kies sierzijlijsten [2] in de juiste breedte.
- ▶ Bevestig het apparaat samen met de sierzijlijsten [2] aan elke kant met 3 schroeven M4x8, TX20, zwart [3] (bij levering inbegrepen) op de montagebeugels [1] (koppel 2,2 Nm \pm 10%).

9.5 Frontpaneel monteren

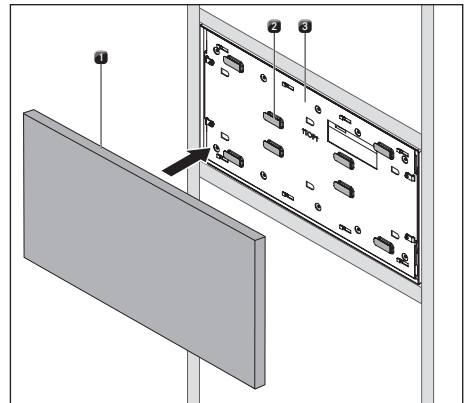
- i** Als de multifunctionele lade in combinatie met een X BO stoomoven wordt geïnstalleerd, mag het frontpaneel pas worden gemonteerd nadat de X BO is geïnstalleerd.

Voor de montage van het frontpaneel moeten 2 verschillende procedures in acht worden genomen:

- Meubelfront monteren
- Glazen frontpaneel (MSF140, MSF290) monteren

9.5.1 Meubelfront monteren

Meubelfront positioneren



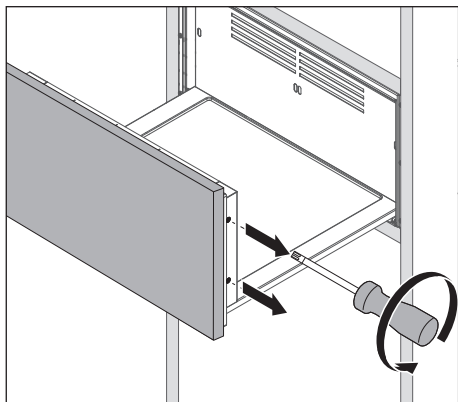
Afb. 9.10 Kleefstrips op de paneelhouder

- [1] Meubelfront
- [2] Kleefstrips
- [3] Paneelhouder

- ▶ Verwijder de beschermstrips van de kleefstrips [2] op de paneelhouder [3].
- ▶ Plaats het meubelfront [1], met de lade gesloten en gemonteerd, op de paneelhouder.
- ▶ Let op de grootte van de tussenruimte.
- ▶ Druk lichtjes op het meubelfront [1].
- Het meubelfront plakt vast aan de paneelhouder.

- i** Als u de positie wilt corrigeren, kunt u het meubelfront van de kleefstrips losmaken door het voorzichtig zijwaarts te schuiven.
- i** De lijmverbinding is slechts tijdelijk en kan na verloop van tijd los raken. Een schroefverbinding is dus absoluut noodzakelijk.

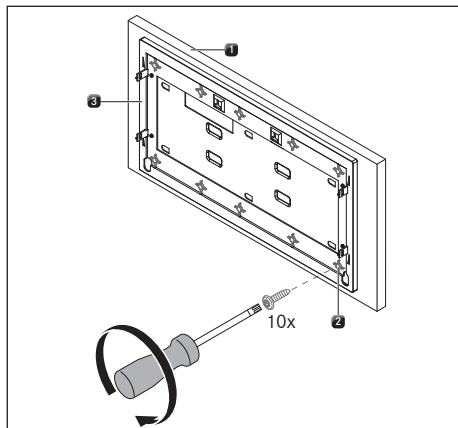
Paneelhouder verwijderen



Afb. 9.11 Paneelhouder verwijderen

- ▶ Open de lade.
- ▶ Draai de twee schroeven links en rechts van de paneelhouder los.
- ▶ Schuif de paneelhouder samen met het meubelfront naar boven tot hij van de houders kan worden verwijderd.

Meubelfront monteren

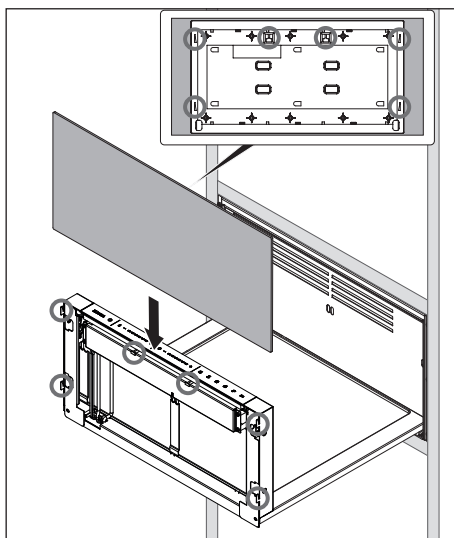


Afb. 9.12 Meubelfront monteren

- [1] Meubelfront
- [2] Schroefpunten (10x)
- [3] Paneelhouder

- ▶ Schroef het meubelfront [1] met 10 schroeven 4x16, TX20, zilver (bij levering inbegrepen) op de paneelhouder [3].
- ▶ Gebruik hiervoor de 10 schroefpunten [2] van de paneelhouder [3].
- ▶ Controleer de lengte van de schroeven, voordat u ze vastschroeft. Vervang ze zo nodig door kortere schroeven van hetzelfde type.

Paneelhouder monteren

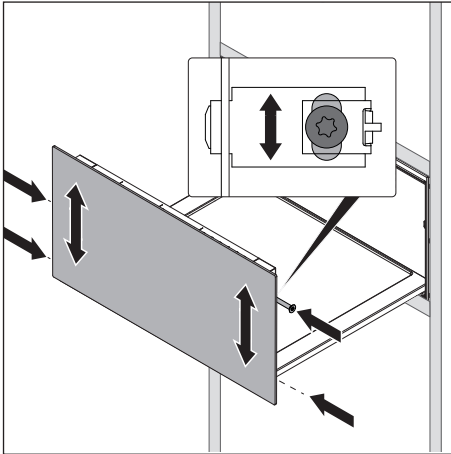


Afb. 9.13 Paneelhouder monteren

- ▶ Schuif de paneelhouder samen met het paneel van bovenaf op de rustpunten.

Front horizontaal afstellen

- i** Dankzij de bevestiging van het front kunnen de horizontale afmetingen van de tussenruimte (boven en onder) worden aangepast.

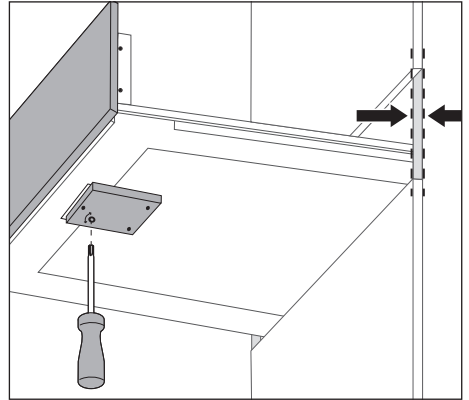


Afb. 9.14 Horizontale afmetingen tussenruimte aanpassen

- ▶ Draai de twee schroeven links en rechts in de paneelhouder, maar draai ze nog niet helemaal aan.
 - ▶ Sluit de lade.
 - ▶ Trek optische verschillen in de afmetingen van de tussenruimte recht.
 - ▶ Daartoe duwt u het frontpaneel met uw handen in de juiste positie.
 - ▶ Open de lade en draai de zijschroeven vast (koppel 1,8 Nm \pm 10%).
- i** Als de schroeven niet goed worden aangedraaid, kan het front losraken en eraf vallen. Zorg dat schroeven goed worden vastgedraaid.

Front in de diepte aanpassen

- i** Het front kan via het openingsmechaniek verder naar voren of naar achteren in de diepte worden verplaatst (in totaal tot 3 mm).



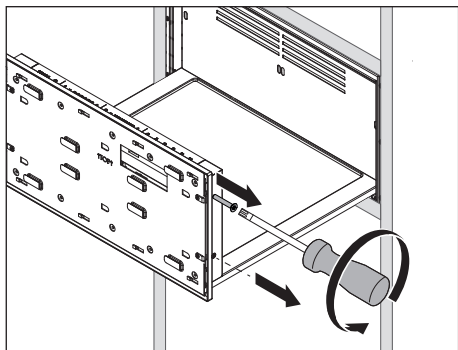
Afb. 9.15 Front in de diepte aanpassen

- ▶ Pas de diepte van het front aan.
- ▶ Draai daartoe aan het mechanisme aan de onderzijde van de lade met een 5 mm inbusleutel.

9.5.2 Glazen front (MSF290/MSF140) monteren

- i** Als de multifunctionele lade in combinatie met een X BO stoomoven wordt geïnstalleerd, mag het glazen frontpaneel pas worden gemonteerd nadat de X BO is geïnstalleerd.
- i** Verwijder de beschermstrips niet van de kleefstrips op de paneelhouder als u het glazen frontpaneel monteert. Het glazen front mag uitsluitend worden vastgeschroefd.

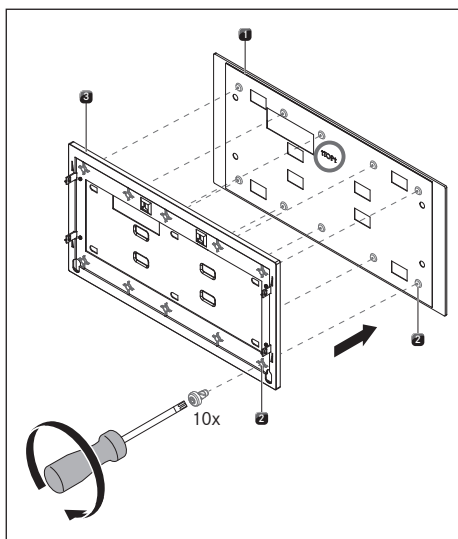
Paneelhouder verwijderen



Afb. 9.16 Paneelhouder verwijderen

- ▶ Open de lade.
- ▶ Draai de twee schroeven links en rechts van de paneelhouder los.
- ▶ Schuif de paneelhouder naar boven tot hij van de houders kan worden verwijderd.

Glazen front monteren



Afb. 9.17 Glazen front monteren

- [1] Achterzijde glazen frontpaneel
- [2] Schroefpunten (10x)
- [3] Paneelhouder

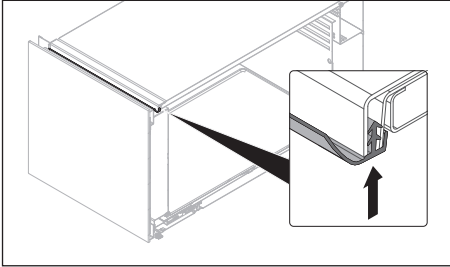
- ▶ Leg het glazen front met de voorkant op een zachte ondergrond.
- ▶ Wees voorzichtig dat u daarbij geen krassen maakt op het glazen front.
- ▶ Plaats de paneelhouder [3] zodanig op de achterzijde van het glazen frontpaneel [1] dat de 10 schroefpunten [2] op één lijn liggen.
- ▶ Schroef het glazen front met een schroevendraaier op de 10 schroefpunten [2] aan de paneelhouder [3] vast. Gebruik hiervoor geen accuschroevendraaier, anders kunnen de schroeven te vast worden aangedraaid (koppel 1,8 Nm ±10%).
- ▶ Gebruik uitsluitend de schroeven (DIN 7500 C M4x6 mm) uit die worden meegeleverd met het glazen frontpaneel. Het gebruik van andere schroeven kan ertoe leiden dat het glazen frontpaneel breekt, met gevaar voor letsel.
- ▶ Ga verder met de montageschappen vanaf 'Montage van de paneelhouder' (zie „9.5.1 Meubelfront monteren“).

9.5.3 Montage afronden

- ▶ Sluit het apparaat aan op het elektriciteitsnet.
- ▶ Sluit eventueel de communicatiekabel aan op de X BO stoomoven.
- ▶ Plaats het niveaurooster in de lade (alleen MS290/MSS290).
- ▶ Verwijder de beschermfolie van het oppervlak van het bedieningspaneel.

Afdichtingslip monteren (optioneel)

- i** Vooral in geval van condensatie of als een gevoelig meubelfront of een gevoelig apparaat boven de multifunctionele lade wordt geplaatst, adviseren wij de bij de levering ingegrepen afdichtingslip te bevestigen.
- i** De afdichtingslip moet in combinatie met de X BO stoomoven worden aangebracht.



Afb. 9.18 Afdichtingslip monteren

- ▶ Open de lade.
- ▶ Reinig het behuizingsframe en de afdichtingslip.
- ▶ Plaats de afdichtlip in de voorste spleet vanaf de onderkant naar boven en druk hem gelijkmatig aan over de gehele lengte.
- ▶ Zorg ervoor dat u de afdichtingslip tijdens de installatie niet uitrekt.
- ▶ Controleer of de afdichtingslip goed zit.

9.6 Functietest

- ▶ Onderwerp het apparaat aan een grondige functietest.
- ▶ Raadpleeg bij foutmeldingen het hoofdstuk 'Storingen verhelpen'.

9.7 Overdracht aan de gebruiker

Als de montage voltooid is:

- ▶ Leg de basisfuncties uit aan de gebruiker.
- ▶ Breng de gebruiker op de hoogte van alle veiligheidsrelevante aspecten rond bediening en onderhoud.
- ▶ Geef de toebehoren en de bedienings- en montagehandleiding aan de gebruiker en vraag hem deze goed te bewaren.

10 Buitenbedrijfstelling, demontage en verwijdering

- ▶ Leef alle veiligheidsinstructies en waarschuwingen na (zie „2 Veiligheid“).
- ▶ Leef de meegeleverde handleidingen van de fabrikant na.

10.1 Buitenbedrijfstelling

Als buitenbedrijfstelling wordt de definitieve buitenbedrijfstelling en demontage bedoeld. Na een buitenbedrijfstelling kan het toestel in een ander meubel worden ingebouwd, aan een particulier worden doorverkocht of worden verwijderd.

- ▶ Schakel voor de buitenbedrijfstelling het toestel uit (zie „5 Functies en bediening“).
- ▶ Koppel het toestel los van het stroomnet.

10.2 Demontage

Voor het demonteren is het noodzakelijk dat het toestel toegankelijk is voor demontage en losgekoppeld is van het stroomnet.

- ▶ Demonteer het apparaat.
- ▶ Verwijder andere toebehoren.
- ▶ Verwijder het oude apparaat en de verontreinigde toebehoren zoals beschreven onder „Milieuvriendelijke verwijdering“.

10.3 Milieuvriendelijke verwijdering

Verwijderen van de transportverpakking

- i** De verpakking beschermt het toestel tegen transportschade. De verpakkingsmaterialen werden geselecteerd op basis van hun milieuvriendelijkheid en vanuit een verwijderingstechnisch standpunt en zijn dus recyclebaar.

Het terugbrengen van de verpakking in de materiaalkringloop bespaart grondstoffen en verkleint de afvalhoop. Uw vakhandelaar neemt de verpakking terug.

- ▶ Bezorg de verpakking aan uw vakhandelaar of
- ▶ Verwijder de verpakking op vakkundige wijze conform de regionale voorschriften.

Verwijderen van het oude apparaat



Elektrische apparaten die met dit teken aangeduid zijn, mogen na het einde van hun levensduur niet bij het huisvuil. Ze moeten naar een inzamelpunt voor het recyclen van elektrische en elektronische apparaten worden gebracht. De gemeentelijke of lokale besturen kunnen u hierover meer informatie verstrekken.

Elektrische en elektronische oude apparaten bevatten vaak nog steeds waardevolle materialen. Ze bevatten echter ook schadelijke stoffen die noodzakelijk waren voor hun werking en veiligheid. Wanneer deze in het restafval terechtkomen of verkeerd worden behandeld, kunnen ze de gezondheid van de mens en het milieu schade toebrengen.

- ▶ Gooi uw oude apparaten nooit met het huisvuil weg.
- ▶ Breng het oude apparaat naar een regionaal inzamelpunt voor het terugbrengen en verwerken van elektrische en elektronische componenten en andere materialen.

11 Garantie, technische dienst, reserveonderdelen en toebehoren

- Leef alle veiligheidsbepalingen en waarschuwingen na (zie '2 Veiligheid').

11.1 Fabrieksgarantie van BORA

BORA biedt de consument een fabrieksgarantie van 2 jaar op zijn producten. Deze garantie komt bovenop de wettelijke garantieaanspraken die de consument tegenover de verkoper van onze producten heeft.

De fabrieksgarantie is van toepassing op de hieronder vermelde BORA producten, als deze zijn gekocht bij erkende BORA dealers of door BORA opgeleide verkopers, en geïnstalleerd binnen de Europese Unie (overzeese gebieden uitgesloten) Zwitserland, Liechtenstein, Oekraïne, Rusland, Noorwegen, Servië, Israël, het Verenigd Koninkrijk, IJsland, India, Australië en Nieuw-Zeeland, met uitzondering van producten die door BORA zijn aangeduid als universeel of accessoireartikel:

- BORA X BO stoomoven
- BORA multilades

De fabrieksgarantie gaat in zodra het BORA product aan de eindklant is overgedragen. Deze garantie geldt gedurende 2 jaar. De fabrieksgarantie kan worden verlengd tot 3 jaar als de eindklant zich registreert op www.mybora.com.

Voorwaarde voor de fabrieksgarantie is dat de BORA producten op vakkundige wijze (volgens de specificaties van het BORA ventilatiehandboek en de BORA bedieningshandleiding, die van kracht waren op het moment van installatie) en door een erkend BORA dealer zijn gemonteerd. De consument moet zich tijdens het gebruik aan de richtlijnen en instructies in de bedieningshandleiding houden.

Als de eindklant aanspraak maakt op de fabrieksgarantie, moet het defect rechtstreeks aan BORA worden gemeld en moet een aankoopbewijs worden overgelegd. Als alternatief kan een bewijs van aankoop worden aangeleverd als de klant zich heeft geregistreerd op www.mybora.com.

BORA garandeert dat alle BORA producten vrij zijn van materiaal- en productiefouten. De fout

moet al bestaan op het moment van overdracht van het product aan de eindklant. De looptijd van de garantie wordt niet onderbroken en begint niet opnieuw te lopen als een beroep wordt gedaan op de garantie.

Bij defecten aan BORA producten zal BORA deze naar eigen inzicht herstellen of vervangen. Alle kosten voor het verhelpen van gebreken, die onder de fabrieksgarantie vallen, zijn voor rekening van BORA.

De volgende zaken zijn uitdrukkelijk niet gedekt door de fabrieksgarantie van BORA:

- BORA producten die niet bij een erkend BORA dealer of een door BORA opgeleide verkoper zijn gekocht
- Schade die voortvloeit uit het niet naleven van de bedieningshandleiding (dit omvat ook de reiniging en het onderhoud van het product). Hierbij is er sprake van een verkeerd gebruik;
- Schade veroorzaakt door normale slijtage,
- Schade veroorzaakt door externe invloeden (bijv. transportschade, onjuiste verwijdering en installatie, binnendringen van condenswater, schade door natuurlijke evenementen zoals blikseminslagen)
- Schade veroorzaakt door eigen reparaties of reparatie of pogingen tot reparatie door personeel of bedrijven die niet door BORA zijn geautoriseerd.
- Schade veroorzaakt door water of vuil als gevolg van ontbrekende afdekkingen of elementen;
- Schade veroorzaakt door toevoeging van water aan de ovenruimte;
- Schade veroorzaakt door verlenging van de aanvoer- en afvoerslang die niet geschikt is voor drinkwater of niet-gespecificeerde leidingen door middel van een adapter;
- Schade aan
 - Kunststof frames
 - Glazen onderdelen
 - Metalen onderdelen (met en zonder coating)
 - Aanraakscherm
 - Kunststof onderdelen en andere onderdelen die kunnen slijten

- Schade veroorzaakt door schommelingen in de elektrische spanning;
- Gevolgschade of schadevorderingen die het defect overschrijden;

Wettelijke rechten, in het bijzonder de wettelijke garantieaanspraken of productaansprakelijkheid, worden niet beperkt door deze garantie en hier kan kosteloos aanspraak op worden gemaakt.

Als een defect niet gedekt is door de fabrieksgarantie, kan een beroep worden gedaan doen op de technische service van BORA. De daaruit voortvloeiende kosten komen niet voor rekening van BORA.

Het Duitse recht is van toepassing op deze garantievoorwaarden.

U kunt ons als volgt bereiken:

BORA Vertriebs GmbH & Co KG, Innstraße 1,
6342 Niederdorf, Oostenrijk

- Telefoon: 00800 7890 0987

Maandag t/m donderdag van 08.00 tot 18.00,
en vrijdag van 08.00 tot 17.00

- E-mail: support@bora.com

11.2 Service

BORA service:

zie achterzijde van de bedienings- en montagehandleiding



- ▶ Neem contact op met uw gespecialiseerde BORA handelaar of met het BORA serviceteam als u te maken krijgt met storingen die u zelf niet kunt verhelpen.

De BORA service heeft de typeaanduiding en het fabricagenummer van uw apparaat (FD-nummer) nodig.

U vindt beide gegevens terug aan de binnenkant van de lade.

11.3 Reserveonderdelen

- ▶ Gebruik bij reparaties alleen originele onderdelen.
- ▶ Herstellingen mogen enkel door het BORA serviceteam worden uitgevoerd.

- **i** U kunt reserveonderdelen verkrijgen bij uw BORA handelaar en op de online servicepagina van BORA via www.bora.com/service of via het opgegeven servicenummer.

11.4 Accessoires

- Multilade glazen front 140 mm MSF140
- Multilade glazen front 290 mm MSF290
- Multilade netaansluitkabel type J (CH) MSNLJ
- Multilade netaansluitkabel type G (UK, IE) MSNLG
- Multilade netaansluitkabel type I (AU) MSNLI

Speciale accessoire voor MS290:

- Multilade niveaurooster MSER

Bedienings- en montagehandleiding:

○ Origineel

Ⓢ Vertaling

Fabrikant: BORA Vertriebs GmbH & Co KG

Dit document verspreiden of vermenigvuldigen of de inhoud ervan gebruiken of communiceren is niet toegestaan behoudens uitdrukkelijke goedkeuring.

Deze bedienings- en montagehandleiding werd met de grootste zorgvuldigheid opgesteld. Desalniettemin kan het gebeuren dat latere technische wijzigingen nog niet werden toegevoegd of dat de overeenstemmende inhoud nog niet werd aangepast. Onze excuses voor dit ongemak. U kunt via de BORA klantendienst een bijgewerkte versie opvragen. Onder voorbehoud van drukfouten en vergissingen.

© BORA Vertriebs GmbH & Co KG

Alle rechten voorbehouden.

D

BORA Lüftungstechnik GmbH
Rosenheimer Str. 33
83064 Raubling
Duitsland
T +49 (0) 8035 / 9840-0
F +49 (0) 8035 / 9840-300
support@bora.com
bora.com

A

BORA Vertriebs GmbH & Co KG
Innstraße 1
6342 Niederndorf
Oostenrijk
T +43 (0) 5373 / 62250-0
F +43 (0) 5373 / 62250-90
support@bora.com
bora.com

INT

BORA Holding GmbH
Innstraße 1
6342 Niederndorf
Oostenrijk
T +43 (0) 5373 / 62250-0
F +43 (0) 5373 / 62250-90
support@bora.com
bora.com

AU NZ

BORA APAC Pty Ltd
100 Victoria Road
Drummoyne NSW 2047
Australië
T +61 2 9719 2350
F +61 2 8076 3514
info@boraapac.com.au
bora-australia.com.au

 00800 7890 0987

