

ES **Instrucciones de uso y montaje**
MS290/MS140, MSS290/MSS140

BORA multicajón 290 mm/140 mm

BORA set de multicajón 290 mm/140 mm
con frontal de cristal incluido



MSXUMIMES-100

Índice de contenidos

1	Generalidades	89	6	Posibilidades de uso	111
1.1	Responsabilidad.....	89	7	Limpieza y cuidados	113
1.2	Validez de las instrucciones de uso y montaje	89	7.1	Productos de limpieza.....	113
1.3	Conformidad del producto.....	89	7.2	Limpieza exterior	113
1.4	Representación de la información	89	7.3	Limpieza del espacio de cocción.....	113
2	Seguridad	91	8	Solución de averías	114
2.1	Uso previsto	91	9	Montaje	115
2.2	Personas con facultades limitadas	91	9.1	Volumen de suministro	115
2.3	Indicaciones generales de seguridad	92	9.2	Herramientas y medios auxiliares	115
2.4	Indicaciones de seguridad para el montaje	94	9.3	Especificaciones de montaje.....	116
2.5	Indicaciones de seguridad para el manejo.....	94	9.3.1	Posibles combinaciones de aparatos.....	116
2.6	Instrucciones de seguridad para limpieza y cuidados.....	96	9.3.2	Armario empotrado (montaje individual)....	116
2.7	Indicaciones de seguridad para reparación, mantenimiento y piezas de repuesto.....	97	9.3.3	Armario empotrado BORA multicajón + BORA X BO horno de vapor	117
2.8	Indicaciones de seguridad para el desmontaje y la eliminación	98	9.4	Montaje del aparato	117
3	Datos técnicos	99	9.5	Montaje del frontal.....	119
4	Descripción del aparato	102	9.5.1	Montaje del frontal de mueble.....	119
4.1	Descripción del modelo	102	9.5.2	Montaje del frontal de cristal de BORA (MSF290/MSF140).....	121
4.2	Estructura.....	102	9.5.3	Terminación del montaje.....	122
4.3	Principio de funcionamiento	103	9.6	Comprobación del funcionamiento.....	123
4.4	Panel de mando táctil	103	9.7	Traspaso al usuario	123
4.5	Iluminación por LED de la cámara	104	10	Puesta fuera de servicio, desmontaje y desecho	124
4.6	Rack de estantes	104	10.1	Puesta fuera de servicio	124
5	Funciones y uso	105	10.2	Desmontaje.....	124
5.1	Apertura y cierre del cajón.....	105	10.3	Desecho del embalaje de transporte.....	124
5.2	Control táctil	105	11	Garantía, servicio técnico, piezas de repuesto, accesorios	125
5.3	Primera puesta en servicio.....	106	11.1	Garantía del fabricante BORA.....	125
5.4	Carga	106	11.2	Servicio.....	126
5.5	Encendido y apagado	106	11.3	Piezas de repuesto	126
5.6	Manejo manual	107	11.4	Accesorios.....	126
5.7	Manejo mediante programas preajustados	107			
5.7.1	Programas preajustados	107			
5.7.2	Uso de los programas preajustados	109			
5.8	Inicio retardado	109			
5.9	Modo de reposo.....	109			
5.10	BORA Connectivity	109			
5.11	Modo demo	109			
5.12	Ajustes de fábrica.....	110			

1 Generalidades

Este manual contiene indicaciones importantes para protegerle frente a lesiones y evitar daños en el aparato.

Lea atentamente este manual antes de la instalación o la primera puesta en servicio del aparato.

Además del presente manual también son aplicables otros documentos. Observe todos los documentos que formen parte del volumen de suministro.

El montaje y la instalación deben ser realizados por técnicos con la formación adecuada y observando siempre las leyes, regulaciones y normas vigentes. Deben observarse todas las indicaciones de seguridad y advertencias, así como las instrucciones operativas recogidas en la documentación suministrada.

1.1 Responsabilidad

BORA Holding GmbH, BORA Vertriebs GmbH & Co KG, BORA APAC Pty Ltd y BORA Lüftungstechnik GmbH —en lo sucesivo, BORA— no se hacen responsables de los daños ocasionados por la inobservancia o incumplimiento de lo indicado en la documentación incluida en el suministro. Asimismo, BORA no se responsabiliza por los daños que pudieran deberse a un montaje inadecuado o a la inobservancia de las indicaciones de seguridad y advertencias.

1.2 Validez de las instrucciones de uso y montaje

Este manual es válido para distintas variantes de aparatos. Por este motivo, es posible que se describan características individuales de equipamiento que no correspondan a las de su aparato. Las imágenes contenidas se entienden como representaciones del principio y pueden diferir en los detalles en algunas variantes del aparato.

1.3 Conformidad del producto

Directivas

Los aparatos cumplen con las siguientes directivas de la UE/CE:

Directiva 2014/30/UE sobre compatibilidad electromagnética

Directiva 2014/35/UE sobre baja tensión

Directiva 2009/125/CE sobre diseño ecológico

Directiva 2011/65/UE sobre restricción de sustancias peligrosas

1.4 Representación de la información

Para ayudarle a trabajar de forma segura y rápida con este manual, hemos unificado los formatos, numeración, símbolos, instrucciones de seguridad, conceptos y abreviaturas.

El concepto 'aparato' se refiere tanto a placas de cocción o extractores de superficie como a placas de cocción con extractor de superficie.

Las instrucciones operativas se identifican con una flecha:

► Realice todos los pasos de acción siempre en el orden indicado.

Las enumeraciones se identifican con un boliche al comienzo de la línea.

- Elemento 1
- Elemento 2



Una información le indica alguna particularidad que es absolutamente necesario tener en cuenta.

Instrucciones de seguridad y advertencias

Las instrucciones de seguridad y advertencias de este manual están destacadas con símbolos y palabras de advertencia.

Las instrucciones de seguridad y advertencias están estructuradas del siguiente modo:

ÿ SÍMBOLO Y PALABRA DE ADVERTENCIA

Tipo y origen del peligro

Consecuencias por inobservancia

► Medidas a tomar

Concretamente:

- El símbolo de advertencia llama la atención sobre un riesgo alto de lesiones.
- La palabra de advertencia indica la gravedad del peligro.

Símbolo	Palabra	Riesgo
	Peligro	Indica una situación de peligro inmediata que, si no se evita, puede causar lesiones graves o incluso la muerte.
	Advertencia	Indica una situación potencialmente peligrosa que, si no se evita, puede causar lesiones graves o incluso la muerte.
	Cuidado	Indica una situación potencialmente peligrosa que, si no se evita, puede provocar lesiones leves o de menor importancia, o daños materiales.

Tab. 1.1 Significado de los símbolos y las palabras de advertencia

2 Seguridad

El aparato cumple con la normativa de seguridad. El usuario es el responsable del uso seguro del aparato, así como de su limpieza y cuidados. Un uso indebido puede provocar daños a personas o materiales.

2.1 Uso previsto

El aparato se puede utilizar para calentar platos y vajilla, y para preparar comidas en el ámbito doméstico. En el cajón de calentamiento no se puede en ningún caso flambear ni calentar comidas con mucha grasa.

Este aparato no ha sido concebido para:

- secar animales, tejidos o papel
- el uso en exteriores
- calentar habitaciones
- refrigerar, ventilar o deshumidificar habitaciones
- el uso en instalaciones móviles como vehículos, barcos o aviones
- el uso con un temporizador externo o un sistema separado de control remoto (a excepción de la desconexión de emergencia)
- el uso a altitudes superiores a 2000 m (metros sobre el nivel del mar)

Un uso distinto al descrito o un uso que exceda el aquí descrito se considerará uso indebido.

- ❗ BORA no se hace responsable de daños por una utilización incorrecta o inadecuada.

¡Se prohíbe cualquier uso distinto al aquí detallado!

2.2 Personas con facultades limitadas

Niños

Los niños mayores de 8 años podrán utilizar el aparato siempre que sean supervisados o que hayan sido instruidos en el uso seguro del aparato y hayan comprendido los peligros derivados de ello. No permita a los niños jugar con el aparato.

► Vigile a los niños que estén cerca del aparato.

- ❗ Los trabajos de limpieza y cuidado no deben ser realizados por niños, salvo que estén permanentemente supervisados.

Personas con facultades físicas, sensoriales o mentales reducidas

El aparato puede ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o sin la experiencia o conocimientos suficientes, solo bajo supervisión o si han sido instruidas para un manejo seguro del aparato y han comprendido los peligros que supone.

2.3 Indicaciones generales de seguridad

ÿ ¡PELIGRO!

Peligro de asfixia por elementos del embalaje

Los elementos del embalaje (como plásticos, porexpán, etc.) pueden suponer un peligro de muerte para los niños.

- ▶ Guarde los elementos del embalaje fuera del alcance de los niños.
- ▶ Deseche inmediatamente el embalaje de la forma correcta.

ÿ ¡PELIGRO!

Peligro de descarga eléctrica o de lesiones por superficies dañadas

Debido a fisuras, grietas o roturas en la superficie de los aparatos (p. ej., un cristal dañado), especialmente en la zona de la unidad de mando, el sistema electrónico que está debajo puede quedar expuesto y sufrir daños. Ello puede dar lugar a una descarga eléctrica. Además, una superficie dañada puede provocar lesiones.

- ▶ No toque la superficie dañada.
- ▶ En caso de roturas, fisuras o grietas, desconecte inmediatamente el aparato.
- ▶ Desconecte el aparato de la red de forma segura mediante disyuntores, cortacircuitos, fusibles automáticos o contactores de protección.
- ▶ Consulte al BORA Service.

ÿ ¡ADVERTENCIA!

Peligro de lesiones por componentes dañados

Los componentes dañados que no puedan desmontarse sin herramientas pueden provocar lesiones.

- ▶ No intente reparar o sustituir usted mismo los componentes dañados.
- ▶ Consulte al BORA Service.

ÿ ¡ADVERTENCIA!

Peligro de lesiones o de daños en el aparato por montar componentes incorrectos o realizar cambios por iniciativa propia

La instalación de componentes incorrectos puede provocar daños personales y materiales. Las modificaciones, remodelaciones o añadidos al aparato pueden menoscabar la seguridad.

- ▶ Emplee únicamente componentes originales.
- ▶ No cambie nada ni realice remodelaciones o añadidos en el aparato.

¡CUIDADO!

Peligro de lesiones por la caída de componentes del aparato

La caída de componentes del aparato puede provocar lesiones.

- ▶ Por su seguridad, deposite junto a los aparatos los componentes desmontados.
- ▶ Asegúrese de que ningún componente desmontado del aparato se pueda caer.

¡CUIDADO!

Peligro de lesiones por sobrecarga

Al transportar y montar los aparatos, un manejo incorrecto puede causar lesiones en las extremidades y el tronco.

- ▶ En caso dado se deberá transportar y montar el aparato entre dos personas.
- ▶ Si es necesario, emplee dispositivos auxiliares apropiados para evitar daños y lesiones.

¡CUIDADO!

Daños por un uso inadecuado

Las superficies de los aparatos no deben utilizarse como encimera. Los aparatos pueden resultar dañados por ello (especialmente debido a objetos duros o puntiagudos).

El corte con cuchillos o discos cortadores dentro del cajón dejará daños visibles.

- ▶ No use los aparatos como encimera.
- ▶ Mantenga alejados de las superficies del aparato objetos duros o puntiagudos.
- ▶ No se siente ni se apoye en el cajón.

Averías y fallos

- ▶ En caso de avería o fallo, consulte el capítulo «Solución de averías».
- ▶ Si la avería o el fallo no aparece entre los descritos, desconecte el aparato y póngase en contacto con el BORA Service.

Mascotas

- ▶ Mantenga alejadas del aparato a sus mascotas.

2.4 Indicaciones de seguridad para el montaje

- i** La instalación y el montaje del aparato deben ser realizados por personal debidamente capacitado que conozca y observe las regulaciones locales y demás normas complementarias de la compañía eléctrica local.
- i** Los trabajos en los componentes eléctricos deben ser realizados por electricistas cualificados.

La seguridad eléctrica del aparato solo estará garantizada si este se conecta a un sistema de toma de tierra instalado de acuerdo con la normativa vigente. Asegúrese de que se cumple esta medida de seguridad básica.

El aparato debe ser apropiado para la tensión y frecuencia locales.

- ▶ Controle las especificaciones de la placa de características y, en caso de divergencias, no conecte el aparato.
- ▶ Realice todos los trabajos con atención y concienzudamente.
- ▶ Utilice exclusivamente los cables de conexión prescritos. Probablemente estos ya están incluidos en el volumen de suministro.
- ▶ Utilice el aparato solo una vez se haya completado el montaje; solo entonces se puede garantizar un funcionamiento seguro.

⚡ ¡PELIGRO!

Peligro de descarga eléctrica por daños en el aparato

Un aparato dañado puede provocar una descarga eléctrica.

- ▶ Compruebe el aparato antes del montaje para ver si presenta algún daño visible.
- ▶ No monte nunca ni conecte un aparato dañado.
- ▶ No ponga en funcionamiento aparatos dañados.

⚡ ¡PELIGRO!

Peligro de descarga eléctrica por daños en el cable de alimentación

Si el cable de alimentación se ha dañado (p. ej., durante el montaje o por contacto con una zona de cocción caliente), ello puede provocar una descarga eléctrica (mortal).

- ▶ Asegúrese de que el cable de conexión no quede aprisionado o dañado.
- ▶ Asegúrese de que el cable de alimentación no entre en contacto con las zonas de cocción calientes.

2.5 Indicaciones de seguridad para el manejo

- ▶ No use el aparato para depositar objetos.
- ▶ Apague el aparato después de su uso.

ÿ ¡ADVERTENCIA!**Peligro de quemaduras por superficies calientes.**

El aparato y las piezas que se pueden tocar (elementos calefactores, espacio de cocción, lado interior de la puerta, accesorios) se calientan mucho durante el funcionamiento. El contacto con superficies calientes puede provocar quemaduras graves.

- ▶ No toque las superficies calientes.
- ▶ En caso necesario, utilice accesorios adecuados (agarradores, manoplas de cocina, etc.).

ÿ ¡ADVERTENCIA!**Peligro de quemaduras por fallo de corriente**

Durante o después de un fallo de corriente un aparato que hubiera estado antes en funcionamiento puede seguir aún caliente.

- ▶ No toque la aparato mientras siga caliente.
- ▶ Mantenga a los niños alejados del aparato caliente.

ÿ ¡PELIGRO!**Peligro de incendio por aceites o grasas sobrecalentados**

El aceite y la grasa pueden calentarse y arder rápidamente.

- ▶ Nunca apague con agua el fuego producido por aceite o grasa.
- ▶ Desconecte el aparato.
- ▶ Sofoque el fuego, p. ej., con la tapa de una olla o una manta ignífuga.

ÿ ¡PELIGRO!**Peligro de incendio por secado excesivo**

Si la comida se reseca en exceso, existe peligro de incendio.

- ▶ Nunca deje sin vigilar el aparato si va a secar o deshidratar hierbas, pan, setas, etc.
- ▶ Si se produce humo, deje cerrado el aparato e interrumpa el suministro de corriente.

ÿ ¡ADVERTENCIA!**Peligro de quemaduras y de incendio por objetos calientes**

Durante el funcionamiento y durante la fase de enfriamiento, el aparato y las piezas de este que se pueden tocar están calientes. Los objetos que estén en contacto con partes calientes del aparato se calentarán rápidamente y pueden provocar quemaduras graves (esto ocurre especialmente con objetos de metal, como cuchillos, tenedores, cucharas, tapas o componentes del aparato) o arder.

- ▶ Utilice accesorios adecuados (agarradores, manoplas de cocina, etc.).

ÿ ¡PELIGRO!**Peligro de quemaduras o explosión por líquidos inflamables**

Al calentar los alimentos, los líquidos inflamables pueden arder o explotar y provocar lesiones graves.

- ▶ No rocíe líquidos inflamables (p. ej., bebidas espirituosas) sobre los alimentos calientes.

ÿ ¡ADVERTENCIA!**Peligro de sufrir lesiones por partes móviles del aparato**

Al abrir y cerrar la puerta/el cajón existe peligro de sufrir lesiones.

- ▶ Vigile (especialmente en presencia de niños) que nadie pueda meter los dedos en el aparato cuando se esté moviendo la puerta/el cajón.

ÿ ¡ADVERTENCIA!**Peligro de sufrir lesiones con la puerta o el cajón abiertos**

Si la puerta o el cajón están abiertos, existe riesgo de tropezos y magulladuras.

- ▶ Cierre la puerta/el cajón tras el uso.

ÿ ¡CUIDADO!**Daños al abrir sin cuidado el cajón**

El cajón se puede dañar si se abre de manera indebida.

- ▶ No abra violentamente el cajón.
- ▶ Abra el cajón como se describe en el capítulo sobre el manejo.

2.6 Instrucciones de seguridad para limpieza y cuidados

El aparato debe limpiarse regularmente. La suciedad puede provocar daños, limitaciones en las funciones u olores. En el peor de los casos, esta puede incluso suponer una fuente de peligro.

- ▶ Elimine inmediatamente la suciedad.

- ▶ Para la limpieza, utilice solamente productos no abrasivos para evitar arañazos o desgaste en la superficie.
- ▶ Al limpiar, asegúrese de que no puede entrar agua en el interior del aparato. Emplee únicamente un paño moderadamente húmedo. No rocíe el aparato con agua. ¡La entrada de agua en el interior puede provocar daños!
- ▶ No emplee limpiadores de vapor para la limpieza. El vapor puede provocar un cortocircuito en piezas conductoras de corriente y causar daños materiales.
- ▶ Observe todas las indicaciones del capítulo «Limpieza y cuidados».

¡CUIDADO!

Peligro de corrosión

Durante el funcionamiento puede producirse humedad.

- ▶ Tras el uso (durante la fase de enfriamiento) deje el cajón ligeramente abierto.
- ▶ No utilice ningún objeto dentro del multicajón que pueda oxidarse.

2.7 Indicaciones de seguridad para reparación, mantenimiento y piezas de repuesto

- ❗ Los trabajos de reparación y mantenimiento deben ser realizados por personal debidamente capacitado que conozca y observe las regulaciones locales y demás normas complementarias de la compañía eléctrica local.
- ❗ Los trabajos en los componentes eléctricos deben ser realizados por electricistas cualificados.
- ▶ Antes de realizar cualquier reparación, desconecte el aparato de la red de forma segura.

⚡ ¡ADVERTENCIA!

Peligro de lesiones o daños en el aparato por la realización de reparaciones inadecuadas

La instalación de componentes incorrectos puede provocar daños personales y materiales. Las modificaciones, remodelaciones o añadidos al aparato pueden menoscabar la seguridad.

- ▶ Para reparaciones, emplee solo piezas de repuesto originales.
- ▶ No cambie nada ni realice remodelaciones o añadidos en el aparato.
- ❗ Si el cable de alimentación está dañado, debe sustituirse por otro de iguales características. Esta sustitución solamente puede llevarla a cabo el servicio técnico autorizado.

2.8 Indicaciones de seguridad para el desmontaje y la eliminación

- i** El desmontaje del aparato debe ser realizado por personal debidamente capacitado que conozca y observe las regulaciones locales y demás normas complementarias de la compañía eléctrica local.
- i** Los trabajos en los componentes eléctricos deben ser realizados por electricistas cualificados.
- ▶ Antes de desmontar el aparato, desconéctelo de la red de forma segura.

3 Datos técnicos

MS290/MSS290

Parámetro	Valor
Tensión de conexión	220 – 240 V
Frecuencia	50/60 Hz
Consumo de potencia máximo	810 W
Protección	1 × 16 A
Dimensiones (anchura × profundidad × altura)	
MS290	559 × 537 × 290 mm
frontal de cristal (incluido en MSS290)	595 × 4 × 288 mm
Dimensiones nicho (anchura × profundidad × altura)	560 × 560 × 290 mm
Dimensiones espacio de cocción (anchura × profundidad × altura)	525 × 410 × 247 mm
Volumen espacio de cocción	50 l
Peso máximo de carga	25 kg
Peso (incl. accesorios/embalaje)	
MS290	24 kg
MSS290	27,6 kg
Peso	
MS290	20,7 kg
MSS290	23,9 kg
Niveles de tiempo	1 – 6
Niveles de temperatura	1 – 6
Rango de regulación de temperatura	30 – 100 °C
Longitud cable de alimentación	180 cm
Cable de alimentación tipo de enchufe	C13/E+F

Tab. 3.1 Datos técnicos MS290/MSS290

MS140/MSS140

Parámetro	Valor
Tensión de conexión	220 – 240 V
Frecuencia	50/60 Hz
Consumo de potencia máximo	810 W
Protección	1 × 16 A
Dimensiones (anchura × profundidad × altura)	
MS140	559 × 537 × 140 mm
frontal de cristal (incluido en MSS140)	595 × 4 × 138 mm
Dimensiones nicho (anchura × profundidad × altura)	560 × 560 × 140 mm
Dimensiones espacio de cocción (anchura × profundidad × altura)	525 × 410 × 97 mm
Volumen espacio de cocción	20 l
Peso máximo de carga	25 kg
Peso (incl. accesorios/embalaje)	
MS140	19,2 kg
MSS140	21,3 kg
Peso	
MS140	16,4 kg
MSS290	18,2 kg
Niveles de tiempo	1 – 6
Niveles de temperatura	1 – 6
Rango de regulación de temperatura	30 – 100 °C
Longitud cable de alimentación	180 cm
Cable de alimentación tipo de enchufe	C13/E+F

Tab. 3.2 Datos técnicos MS140/MSS140

Dimensiones del aparato MS290

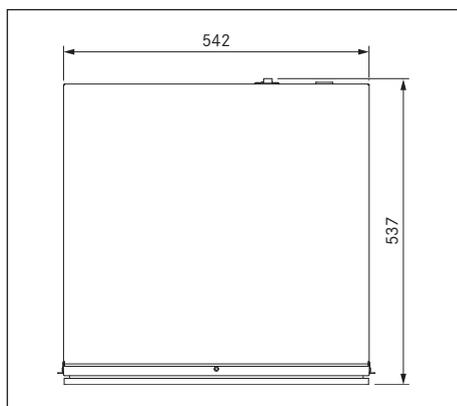


Fig. 3.1 Dimensiones del aparato vista superior MS290

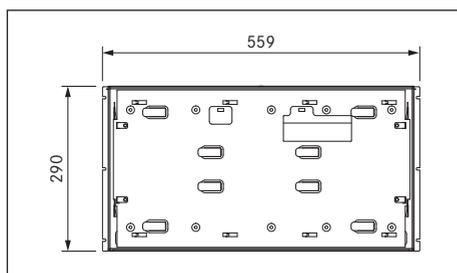


Fig. 3.2 Dimensiones del aparato vista frontal MS290

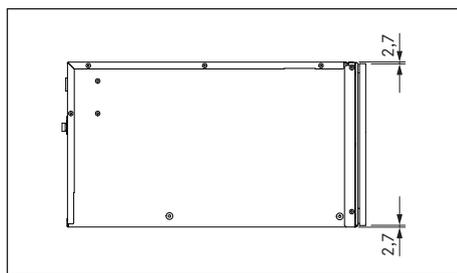


Fig. 3.3 Dimensiones del aparato vista lateral MS290

Dimensiones del aparato MSS290

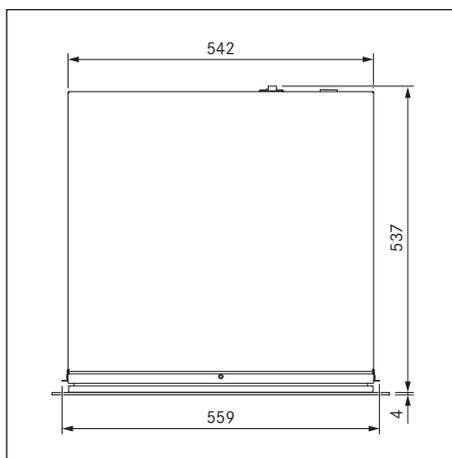


Fig. 3.4 Dimensiones del aparato vista superior MSS290

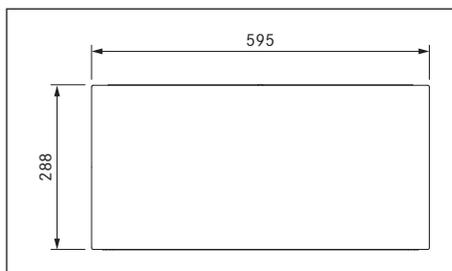


Fig. 3.5 Dimensiones del aparato vista frontal MSS290

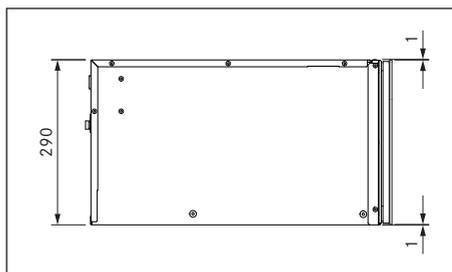


Fig. 3.6 Dimensiones del aparato vista lateral MSS290

Dimensiones del aparato MS140

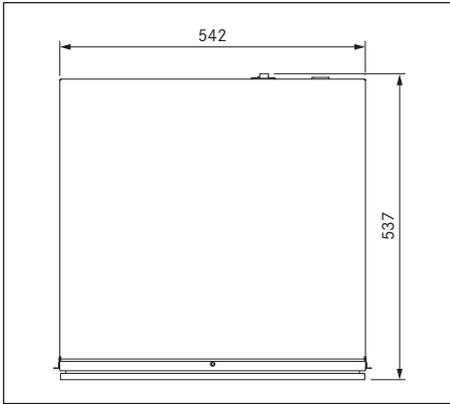


Fig. 3.7 Dimensiones del aparato vista superior MS140

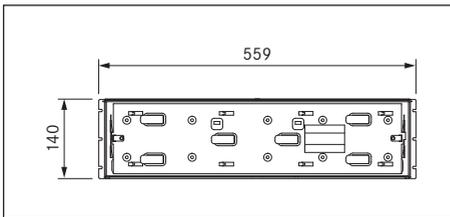


Fig. 3.8 Dimensiones del aparato vista frontal MS140

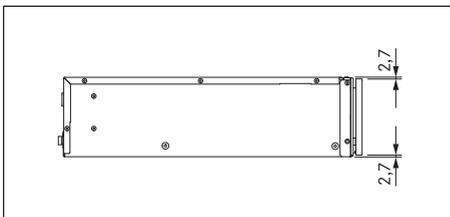


Fig. 3.9 Dimensiones del aparato vista lateral MS140

Dimensiones del aparato MSS140

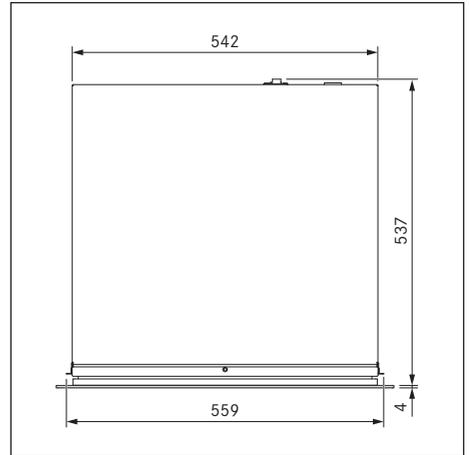


Fig. 3.10 Dimensiones del aparato vista superior MSS140

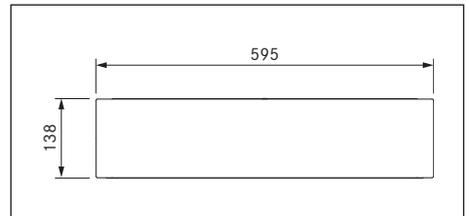


Fig. 3.11 Dimensiones del aparato vista frontal MSS140

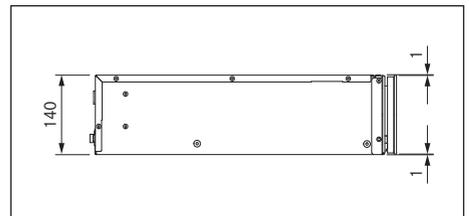


Fig. 3.12 Dimensiones del aparato vista lateral MSS140

4 Descripción del aparato

Características del aparato

- Opciones de manejo individuales: manejo mediante los reguladores manuales de temperatura y de tiempo o bien mediante programas preajustados.
- Push2Open: sencilla apertura empujando suavemente el frontal del cajón.
- BORA Connectivity: ampliación de las posibilidades de manejo y del rango de funciones gracias a la interconexión con el BORA X BO horno de vapor.
- Iluminación por LED de la cámara de cocción: iluminación del contenido del cajón también completamente abierto.
- Frontal de cajón variable: posibilidad de montaje con frontal de mueble o frontal de cristal BORA.

4.1 Descripción del modelo

Tipo	Denominación larga
MS290	BORA multicajón 290 mm
MSS290	BORA set de multicajón 290 mm incl. frontal de cristal (1× MS290, 1× MSF290)
MS140	BORA multicajón 290 mm
MSS140	BORA set de multicajón 140 mm incl. frontal de cristal (1× MS140, 1× MSF140)

Tab. 4.1 Descripción del modelo

4.2 Estructura

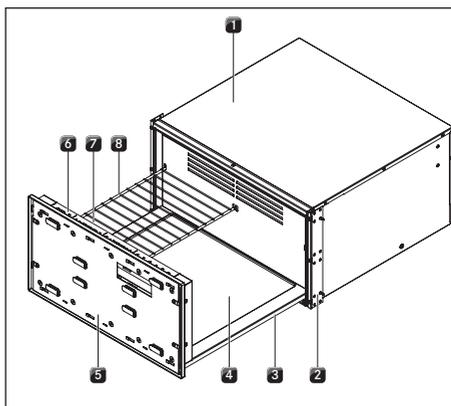


Fig. 4.1 Estructura del multicajón

- [1] Carcasa
- [2] Ángulo de montaje con listón decorativo (a la izquierda y a la derecha)
- [3] Cajón
- [4] Base de cristal caldeada
- [5] Soporte del frontal
- [6] Panel de mando táctil
- [7] Iluminación por LED de la cámara de cocción
- [8] Rack de estantes (con MS290, MSS290)

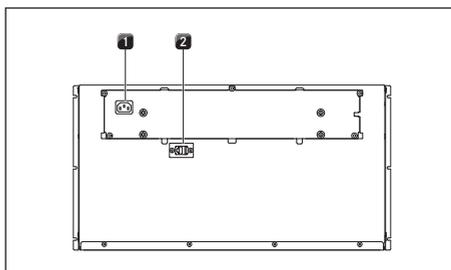


Fig. 4.2 Parte trasera del multicajón

- [1] Conexión del cable de alimentación
- [2] Conexión del cable de comunicación

4.3 Principio de funcionamiento

El aparato dispone de dos sistemas de calefacción:

- Cajón con base de cristal caldeada
- Calefacción por recirculación

i El aparato solo calienta si el cajón está completamente cerrado.

4.4 Panel de mando táctil

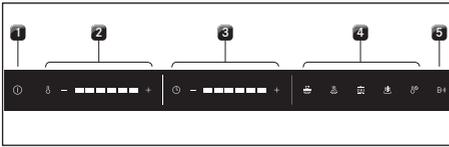


Fig. 4.3 Panel de mando táctil

- [1] Botón de encendido
- [2] Ajuste de temperatura
- [3] Ajuste de tiempo
- [4] Programas preajustados
- [5] BORA Connectivity (conexión activa con BORA X BO)

El multicajón se maneja a través de un panel de mandos central. El panel de mandos está equipado con indicadores y elementos de manejo (teclas de sensor electrónicas). Las teclas de sensor se activan al tocarlas con el dedo.

Símbolos de las indicaciones

	Indicador de temperatura
	Indicación de tiempo
B->	BORA Connectivity activo
Niveles de temperatura	
	30 °C
	40 °C
	60 °C
	70 °C
	80 °C
	100 °C
Niveles de tiempo	
	30 min
	1 h
	2 h
	3 h
	4 h
	6 h

Tab. 4.2 Elementos indicadores

Símbolos del manejo

	Botón de encendido	Encendido/apagado
	Botón menos	Reducción de la temperatura o de la duración
	Botón más	Aumento de la temperatura o de la duración
Preajustes (programas)		
	Precalentar vajilla	Temperatura 60 °C Duración 1 h
	Calentar comidas	Temperatura 100 °C Duración 1 h
	Mantener caliente la comida	Temperatura 70 °C Duración 3 h
	Descongelar alimentos	Temperatura 30 °C Duración 4 h
	Cocer a baja temperatura	Temperatura 80 °C Duración 6 h

Tab. 4.3 Elementos de mando

 Las temperaturas se refieren a la superficie de la base de cristal caldeada con el aparato vacío. Algunas mediciones pueden ser imprecisas y no son apropiadas para comprobar con exactitud la temperatura.

 Para determinados ajustes de temperatura, el aparato sobrecalienta automáticamente al principio. De esta forma las temperaturas ajustadas se alcanzan con mayor rapidez.

4.5 Iluminación por LED de la cámara de cocción

Cuando se abre el cajón, la iluminación por LED de la cámara de cocción se activa automáticamente.

 Si no se acciona el cajón abierto en modo de reposo, la iluminación por LED de la cámara de cocción se apaga a los 5 minutos.

4.6 Rack de estantes

La superficie de carga del BORA multicajón MS290/MSS290 puede ampliarse gracias al rack de estantes suministrado.

 El rack de estantes también es apropiado para alimentos que deben calentarse a una temperatura baja, como los platos que se mantienen calientes sobre la base de cristal caldeada. Por otro lado, se puede precalentar la vajilla en el rack de estantes mientras sobre la base de cristal caldeada se calienta un plato a mayor temperatura.

En el cajón pueden utilizarse hasta 2 racks de estantes, uno al lado del otro.

El rack de estantes MSER está disponible como accesorio.

5 Funciones y uso

► Observe en cada uso las indicaciones de seguridad y advertencias (v. „2 Seguridad“).

i Si el cajón se abre durante el funcionamiento, este se interrumpe. Se muestran el tiempo restante y el nivel de temperatura ajustado. Tan pronto como vuelve a cerrarse el cajón, continúa el funcionamiento con los ajustes que estaban activos.

i ¡Peligro de quemaduras! Las superficies del interior del aparato pueden estar calientes tras el uso.

5.1 Apertura y cierre del cajón

Apertura

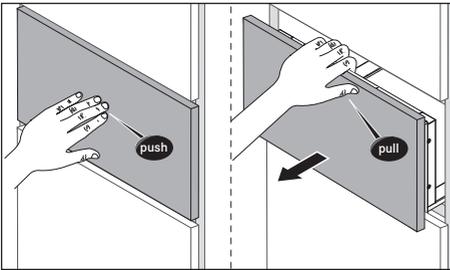


Fig. 5.1 Apertura del cajón

- Presione ligeramente con una mano en el centro del frontal del cajón (Push2Open).
- El cajón se desbloquea y se abre. A continuación puede abrirse completamente con la mano.
- Se activa la iluminación de la cámara de cocción.

Cierre

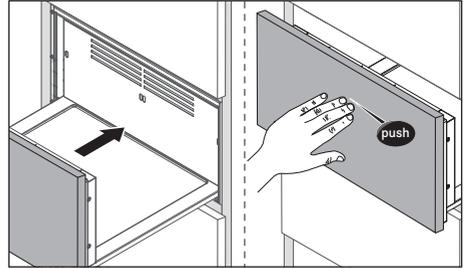


Fig. 5.2 Cierre del cajón

► Presione ligeramente con una mano en el centro del frontal del cajón hasta que este quede cerrado y bloqueado.

i El cajón se puede dañar si se abre o se cierra de manera indebida. No aplique fuerza al abrir o cerrar el cajón. Nunca abra de golpe el cajón.

5.2 Control táctil

Puede manejar el aparato simplemente tocando con el dedo el símbolo correspondiente (elemento de manejo) del panel de mando táctil (v. „4.4 Panel de mando táctil“).

Los elementos de manejo reaccionan a diferentes comandos táctiles:

Instrucción	Contacto	Tiempo
Touch	toque breve	< 1 s
Long-Press	pulsación larga	1-5 s

Tab. 5.1 Comandos táctiles

i Para el manejo, el panel de mando táctil debe estar limpio y seco.

Si los comandos táctiles no funcionan o lo hacen de forma poco fiable, se deberá tener en cuenta lo siguiente:

- Tocar las zonas táctiles solo con un dedo.
- No apoyar al mismo tiempo las palmas de las manos en el panel de mando táctil.
- Procurar que la superficie de contacto sea lo más pequeña posible al pulsar las zonas táctiles.
- Asegurarse de que los dedos estén limpios y secos.

5.3 Primera puesta en servicio

- ▶ Limpie el aparato, especialmente el espacio interior.
- ▶ Compruebe que no hay ningún objeto dentro del cajón.
- ▶ Caliente el aparato antes del primer uso (nivel de temperatura 6, nivel de tiempo 3).

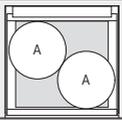
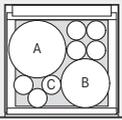
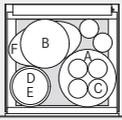
i Durante el primer calentamiento se pueden producir olores.

5.4 Carga

i La carga máxima que admite el multicajón son 25 kg. Si se sobrepasa este peso, se pueden producir daños en el aparato.

- ▶ Utilice solo recipientes adecuados y resistentes a altas temperaturas.

Ejemplos de carga de vajilla

Carga	Vajilla	MS140	MS290
	A	12 uds.	40 uds.
	A / B / C	6 uds. por tipo	20 uds. por tipo
	A / B / C D / E	4 uds. por tipo 1 ud. por tipo	12 uds. por tipo 1 ud. por tipo
	F	1 ud.	2 uds.
A = Platos llanos (27 cm)		D = Ensaladeras (17 cm)	
B = Platos hondos (23 cm)		E = Ensaladeras (19 cm)	
C = Tazas (9 cm)		F = Bandejas (34 cm)	

Tab. 5.2 Ejemplos de carga

La carga máxima depende de la cantidad y el peso de la vajilla.

5.5 Encendido y apagado

Encender

- ▶ Pulsación larga del botón de encendido (⏻).
- El panel de mando se ilumina y se oye una señal acústica.

Apagar

- ▶ Pulsación larga del botón de encendido (⏻).
- Se apaga el indicador y se oye una señal acústica.

5.6 Manejo manual

La temperatura y la duración se pueden ajustar libremente en el manejo manual.

Se muestran los siguientes ajustes estándar:

- Nivel de temperatura: 3 (ajuste de fábrica)
- Nivel de tiempo: 3 (ajuste de fábrica)

Ajuste de la temperatura y la duración

- ▶ Toque en el botón más o el botón menos como corresponda (+ / -).
- ▶ Repita el toque hasta llegar al nivel de temperatura o de tiempo deseado.

Puesta en marcha del aparato

- ▶ Cierre el cajón.
- El aparato se activa e inicia el funcionamiento con los valores que estaban ajustados antes.

La duración ajustada ha transcurrido

- Se emite una señal acústica.
- El aparato cambia automáticamente al modo de reposo.
- ▶ Abra el cajón.

Cambio permanente de los ajustes estándar

Los ajustes estándar de temperatura y duración pueden modificarse permanentemente:

- ▶ Encienda el aparato.
- ▶ Pulsación larga (5 s) del botón más (+) del ajuste de temperatura.
 - Se emite una señal acústica.
 - Los símbolos de temperatura y de tiempo parpadean.
- ▶ Ajuste la temperatura y el tiempo deseados.
- ▶ Pulsación larga (5 s) del botón más (+) del ajuste de temperatura.
 - Se emite una señal acústica.
 - El valor introducido se confirma y se guarda.

5.7 Manejo mediante programas preajustados

La temperatura y la duración están predefinidas y preparadas para posibilidades de aplicación específicas.

5.7.1 Programas preajustados

El aparato ofrece 5 programas preajustados:

Precaentar vajilla

-  Si se ajusta una temperatura demasiado alta, se corre riesgo de sufrir quemaduras.
-  Las piezas exteriores de la vajilla se calientan más que las centrales. Saque la vajilla siempre con manoplas de cocina o agarradores.
-  La vajilla calentada pierde rápidamente su temperatura. Por este motivo es aconsejable sacarla solo poco antes de servir.

- ▶ Distribuya la vajilla de manera homogénea en el cajón.
- ▶ No coloque ninguna bandeja grande en posición vertical delante de la ranura de ventilación de la calefacción por recirculación.
- ▶ No caliente la vajilla a más de 60 °C.

Calentar comidas

-  El BORA multicajón es adecuado para calentar carne, verdura y gratinados. Las sopas y potajes deben calentarse preferiblemente en el fogón.
-  Los alimentos deberán cubrirse al calentarlos para evitar que se resequen. Por otro lado, se recomienda poner un recipiente apropiado con un poco de agua en el espacio de cocción.
 - ▶ Para calentar carne ajuste una temperatura máx. de 60 °C.
 - ▶ Cubra los alimentos (p. ej., con una lámina resistente al calor o una tapa adecuada).

Mantener caliente la comida

- i** Los alimentos deberán cubrirse cuando se use un programa de mantenimiento de temperatura para evitar que se resequen. Excepción: los alimentos crujientes (p. ej., fritos) no deben taparse.
- ▶ Para mantener la temperatura, ponga los alimentos en un recipiente de tipo y tamaño apropiados.
- ▶ En caso necesario cubra los alimentos con una tapa apropiada o una lámina resistente al calor.

Descongelar alimentos

- i** Con temperaturas a partir de 50 °C empieza el proceso de cocción (pescado 40 °C).
- ▶ Elija recipientes apropiados para descongelar alimentos, preferiblemente con posibilidad de goteo.
- ▶ Elimine el agua de descongelación.

Cocer a baja temperatura

- i** Para conseguir el mejor resultado de cocción a baja temperatura, se recomienda tapar siempre los alimentos.

La cocción a baja temperatura es una forma especialmente cuidadosa y delicada de preparar alimentos de gran calidad. Estos apenas sufren pérdidas de volumen y quedan muy jugosos. El tiempo de cocción es superior al de la cocción convencional.

Ejemplo de uso: carne

Preparación

Utilizar recipientes de cristal, porcelana o cerámica adecuados con tapa (p. ej., un molde para gratinar con tapa).

- ▶ Caliente el recipiente previamente.
- ▶ Caliente aceite o grasa en una sartén.
- ▶ Ase la carne a fuego fuerte.

- i** Respecto a la duración de asado, consulte el capítulo „6 Posibilidades de uso“.

- i** Como alternativa, se puede asar la carne a fuego fuerte después de haberla cocinado a baja temperatura (cocción inversa).

Proceso de cocción

- ▶ Sirva la carne asada en el recipiente previamente calentado en el cajón.
- ▶ Cierre el recipiente con la tapa.
- ▶ Comience la cocción a baja temperatura.

- i** La duración de la cocción depende del tamaño del alimento que se va a cocinar y puede variar entre 1 y 6 horas.

- i** Se recomienda el uso de un termómetro apropiado para comprobar la temperatura interior durante el proceso de cocción (v. capítulo „6 Posibilidades de uso“).

- i** Los alimentos cocinados a baja temperatura no quedan tan calientes como los preparados del modo convencional. Caliente los platos antes de servir (aprox. 45-60 min).

- i** Puede mantener caliente la comida cocinada a baja temperatura. Para ello, reduzca la temperatura una vez finalizado el proceso de cocción a baja temperatura. Las cantidades pequeñas de comida se pueden tener hasta 45 minutos, y las grandes, hasta 2 horas en el programa de mantenimiento de temperatura.

5.7.2 Uso de los programas preajustados

Seleccionar programa

- ▶ Toque en el símbolo del programa deseado.
- Se enciende la indicación del nivel de temperatura y de tiempo guardado para el programa.

Modificar programas

i En caso necesario, se puede cambiar a mano una sola vez la temperatura y la duración del programa (v. „Ajuste de la temperatura y la duración“). A continuación parpadea el símbolo del programa.

i Si al realizar el cambio, se hace además una pulsación larga en el símbolo intermitente del programa, los nuevos ajustes se guardan de forma permanente en el programa.

Iniciar programa

- ▶ Cierre el cajón.
- El aparato se activa e inicia el funcionamiento con los valores ajustados.

Fin de programa

- Se emite una señal acústica.
- El aparato cambia automáticamente al modo de reposo.
- ▶ Abra el cajón.

5.8 Inicio retardado

El inicio del programa puede retrasarse hasta 6 horas. Finalizada la duración de retardo, el aparato se pone en marcha automáticamente.

Preparación

- Coloque la vajilla o los alimentos en el cajón.
- Seleccione el programa deseado.
- Ajuste la temperatura y la duración.

Activar el inicio retardado

- ▶ Pulsación larga (3 s) del botón más (+) del ajuste de tiempo.
- El indicador de tiempo y de nivel de tiempo parpadea.

- ▶ Toque en el botón más o el botón menos (+ / -) hasta que quede ajustada la duración deseada para el inicio retardado (v. capítulo «Descripción del aparato», niveles de tiempo).
- Parpadea el indicador con la duración seleccionada.
- ▶ Cierre el cajón.
- El inicio retardado está activado.

i Con el inicio retardado activo ya no es posible modificar los ajustes. En este caso el cajón deberá apagarse y volverse a encender.

i Al abrir mientras el inicio retardado está activo, el símbolo de tiempo parpadea y se muestra el tiempo restante hasta el inicio del programa.

5.9 Modo de reposo

En el modo de reposo, el funcionamiento del aparato está desactivado temporalmente. Al abrir el cajón, el aparato puede activarse en cualquier momento con un toque en el botón de encendido.

5.10 BORA Connectivity

El BORA multicajón puede interconectarse con el BORA X BO horno de vapor y manejarse desde la pantalla del X BO. Así las funciones se amplían con las que aporta adicionalmente el multicajón. Con el cable de comunicación se establece una conexión entre los aparatos.

5.11 Modo demo

En el modo demo, todas las funciones pueden verse en el panel de mandos, pero la función de calentamiento del aparato está desactivada. El modo de demostración se usa, p. ej., para exposiciones.

i El modo demo solo puede activarse y desactivarse en el modo de reposo. No encienda el aparato.

Activar/desactivar el modo demo

- ▶ Abra el cajón.
- ▶ Pulsación larga (5 s) del botón menos (–) del ajuste de temperatura.
- Se emite una señal acústica.
- ▶ Pulsación larga (5 s) del botón más (+) del ajuste de temperatura.
- Suena una señal acústica y se muestra una secuencia de parpadeo de los elementos de visualización.
- El modo demo se activa/desactiva.

i El modo demo permanece activo también después de apagar y volver a encender.

5.12 Ajustes de fábrica

La configuración del aparato puede restaurarse en cualquier momento a los ajustes de fábrica.

i Solo es posible restablecer los ajustes de fábrica con el aparato en modo de reposo. No encienda el aparato.

Restablecer los ajustes de fábrica del aparato

- ▶ Abra el cajón.
- ▶ Pulsación larga (5 s) del botón menos (–) del ajuste de tiempo.
- Se emite una señal acústica.
- Todos los elementos de visualización parpadean tres veces.
- Se restablecen los ajustes de fábrica de todos los valores.

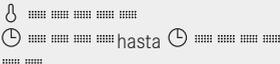
6 Posibilidades de uso

► Tenga en cuenta todas las advertencias e indicaciones de seguridad (v. „2 Seguridad“).

Nivel de temperatura	Duración	Acción	Nota
☺	☺ hasta ☺	Descongelar congelados delicados	Dejar en su embalaje solo los alimentos envasados al vacío. Desembalar los demás.
☺	☺	Derretir chocolate	En recipientes apropiados (de metal para garantizar la mejor transmisión térmica); no tapar.
☺	☺ hasta ☺	Mantener calientes productos de panadería	Colocar los alimentos directamente en la bandeja para calentar sin tapar.
☺	☺ hasta máx. ☺	Levar masa de levadura	Tapar con un paño húmedo en un recipiente apropiado.
☺	☺	Preparar yogur	En varios recipientes pequeños o en uno grande; no tapar
☺	☺ (prolongar si fuera necesario, máx. 6 horas)	Secar, deshidratar	Cortar los alimentos en lonchas finas y homogéneas, ponerlas en el rack de estantes (solo con MS290) y darles la vuelta cuando sea necesario.
☺	☺	Calentar dulces secos (p. ej., pasteles tipo streuselkuchen, magdalenas)	Humedecer los dulces en caso necesario para evitar que se resequen; tapar.
☺	☺ hasta ☺	Calentar recipientes para bebidas (p. ej., tazas de café)	Usar únicamente recipientes adecuados.
☺	☺ hasta ☺	Calentar vajilla (p. ej., platos hondos y llanos, ensaladeras)	Distribuir la vajilla por toda la superficie para acortar el tiempo de calentamiento.
☺	☺ hasta máx. ☺	Mantener caliente la comida delicada (p. ej., pescado)	Calentar los recipientes y tapar la comida.
☺	☺ hasta máx. ☺	Mantener caliente la comida (p. ej., asados, salsa, tortillas de huevo, crepes, tortas, tacos, tortillas de harina, fajitas)	Calentar los recipientes y tapar las comidas jugosas.
☺	☺ hasta ☺	Confitar (cocinar en aceite a fuego lento) (p. ej., carne, pescado, verdura o fruta)	Añadir especias y aromas.
☺ hasta ☺	☺ hasta ☺	Cocer a baja temperatura	Calentar el recipiente y tapar la carne.
☺	☺ hasta máx. ☺	Calentar la comida (p. ej., asados, tortillas de huevo, crepes, tortas, tacos, tortillas de harina, fajitas)	Calentar los recipientes y tapar las comidas jugosas.

Tab. 6.1 Posibilidades de uso

Cocer a baja temperatura

Trozos pequeños de carne	Asar en la placa de cocción	Terminar de cocinar en el multicajón
Escalopes pequeños	por cada lado 1-2 minutos	 hasta 
Filetes/medallones	por cada lado 1-2 minutos	 hasta 
Trozos de carne medianos	Asar en la placa de cocción	Terminar de cocinar en el multicajón
Filete de cerdo aprox. 400-600 g	por todos los lados, 4-5 minutos en total	 hasta 
Cordero (filete, lomo) aprox. 150-300 g	por cada lado 2-3 minutos	 hasta 
Vacuno/ternera (cadera, lomo, babilla) hasta 900 g Cerdo (lomo, jamón) hasta 900 g	por todos los lados, 10-15 minutos en total	 hasta 

Tab. 6.2 Cocer a baja temperatura

Temperaturas interiores recomendadas para cocción a baja temperatura

Carne	sangrienta	rosa	hecha
Vacuno (filete/lomo)	45 - 49 °C	50 - 64 °C	65 - 75 °C
Ternera (filete/lomo)	-	60 °C	desde 65 °C
Cerdo (filete/lomo)	-	58 °C	desde 65 °C
Cordero (filete/lomo)	-	55 - 62 °C	desde 65 °C

Tab. 6.3 Temperaturas interiores

7 Limpieza y cuidados

- ▶ Tenga en cuenta todas las advertencias e indicaciones de seguridad (v. „2 Seguridad“).
- ▶ Tenga en cuenta las instrucciones del fabricante incluidas en el suministro.
- ▶ Asegúrese de que el aparato esté desconectado y se haya enfriado antes de proceder a la limpieza y cuidados periódicos (v. „5.5 Encendido y apagado“).
- ▶ Para la limpieza no utilice aparatos de alta presión o de vapor.
- ▶ Respete los siguientes ciclos de limpieza y cuidados:

Componente	Ciclo de limpieza
Frontal del cajón	Eliminar inmediatamente la suciedad o los restos de productos limpiadores.
Espacio de cocción	Inmediatamente después ensuciarse, se debe eliminar en húmedo la suciedad del cajón aún templado.

Tab. 7.1 Ciclos de limpieza

- i** La limpieza y cuidados periódicos aseguran una vida útil larga y un funcionamiento óptimo.

7.1 Productos de limpieza

Para la limpieza del aparato necesitará un paño suave y unos productos de limpieza adecuados (agua de lavado).

- ▶ No emplee nunca limpiadores de vapor, estropajos duros, productos abrasivos o químicos de limpieza agresivos (p. ej., aerosoles para hornos).
- ▶ Tenga en cuenta que el producto de limpieza no debe contener en ningún caso arena, carbonato sódico, ácidos, álcalis o cloruros.
- ▶ No utilice productos limpiadores agresivos que contengan ácidos o álcalis.

7.2 Limpieza exterior

- ▶ Limpie las superficies con un paño suave y agua de lavado.
- ▶ A continuación seque las superficies con un paño suave.

7.3 Limpieza del espacio de cocción

- ▶ Limpie la base de cristal, la rejilla de ventilación y el panel de mandos con un paño suave y agua de lavado.
- ▶ A continuación seque las superficies con un paño suave.

- i** El rack de estantes (en MS290/MSS290) puede limpiarse en el lavavajillas.

8 Solución de averías

Situación de funcionamiento	Causa	Corrección
La vajilla o los alimentos quedan fríos.	Aparato no encendido.	Encender el aparato.
	Suministro eléctrico interrumpido.	Comprobar el suministro eléctrico.
	Cajón no cerrado por completo.	Cerrar el cajón.
	Cajón en modo demo.	Finalizar el modo demo.
	Inicio retardado activo.	Apagar y volver a encender el aparato.
La vajilla o los alimentos no se calientan lo suficiente.	Ajuste de la duración de calentamiento demasiado breve.	Prolongar la duración del calentamiento.
	Ajuste de temperatura demasiado bajo.	Seleccionar un ajuste de temperatura más alto.
	Cajón no cerrado por completo.	Cerrar el cajón.
Símbolo de tiempo intermitente con el cajón abierto.	Inicio retardado activo.	Cerrar el cajón (el aparato se pondrá en marcha con inicio retardado).
		Finalizar el inicio retardado tocando el botón de encendido.
Parpadeo lento del indicador de temperatura con el cajón abierto.	Sensor de temperatura defectuoso.	Póngase en contacto con el equipo del BORA Service.
El cajón no puede abrirse o cerrarse.	Mecanismo de apertura defectuoso.	Póngase en contacto con el equipo del BORA Service.
	Poca distancia entre el frontal del cajón y el módulo.	Comprobar la distancia entre el frontal del cajón y el módulo; se requieren 3 mm como mínimo.

Tab. 8.1 Solución de averías

- Para solucionar el resto de averías póngase en contacto con el equipo de BORA Service (v. „11 Garantía, servicio técnico, piezas de repuesto, accesorios“).

9 Montaje

- ▶ Tenga en cuenta todas las advertencias e indicaciones de seguridad (v. „2 Seguridad“).
- ▶ Tenga en cuenta las instrucciones del fabricante incluidas en el suministro.

i El montaje debe realizarse siempre sin que haya tensión. Antes del montaje no conecte nunca el aparato a la red eléctrica.

9.1 Volumen de suministro

MS290/MSS290

Denominación	Cantidad
BORA multicajón MS290	1
Rack de estantes	1
Cable de conexión a red con enchufe tipo E + F	1
Cable de comunicación (conexión con BORA X BO)	1
Plantilla de montaje	1
Ángulo de montaje	2
Tornillos M4x8, TX20, color negro	6
Tornillos 4x16, TX20, color plateado	14
Labio de estanqueidad	1
Listones decorativos	5 pares
Instrucciones de uso y montaje	1
Volumen de suministro adicional para MSS290	
Frontal de cristal MSF290 del BORA multicajón	1
Tornillos M4x6, TX20, color plateado	10

Tab. 9.1 Volumen de suministro MS290/MSS290

MS140/MSS140

Denominación	Cantidad
BORA multicajón MS140	1
Cable de conexión a red con enchufe tipo E + F	1
Cable de comunicación (conexión con BORA X BO)	1
Plantilla de montaje	1
Ángulo de montaje	2
Tornillos M4x8, TX20, color negro	6
Tornillos 4x16, TX20, color plateado	14
Labio de estanqueidad	1
Listones decorativos	5 pares
Instrucciones de uso y montaje	1
Volumen de suministro adicional para MSS140	
Frontal de cristal MSF140 del BORA multicajón	1
Tornillos M4x6, TX20, color plateado	10

Tab. 9.2 Volumen de suministro MS140/MSS140

- ▶ Compruebe que el volumen de suministro esté completo y sin daños.
- ▶ Informe inmediatamente al Servicio de Atención al Cliente de BORA si faltan piezas en el envío o si hay piezas dañadas.
- ▶ No monte en ningún caso piezas dañadas.
- ▶ Elimine el embalaje de transporte de forma adecuada (v. „10.3 Desecho del embalaje de transporte“).

9.2 Herramientas y medios auxiliares

Para un correcto montaje del aparato necesitará, entre otras, las siguientes herramientas especiales:

- Destornillador (Torx 20)
- Plantilla de montaje (se incluye en el volumen de suministro)
- Llave Allen 5 mm

9.3 Especificaciones de montaje

- i** Detrás del aparato no debe haber montado ningún panel trasero de módulo.
- i** La base de la construcción debe ser de montaje fijo y apta para el peso de los aparatos (respecto a los pesos, v. „3 Datos técnicos“).

9.3.1 Posibles combinaciones de aparatos

- i** Se pueden instalar hasta 3 BORA multicajones uno encima de otro sin bases intermedias. Los aparatos se pueden poner directamente uno sobre otro.
- i** Un BORA X BO horno de vapor puede colocarse sin base intermedia directamente sobre el multicajón.
- i** Si se instalan bases intermedias, se tendrán que modificar las holguras entre los aparatos.

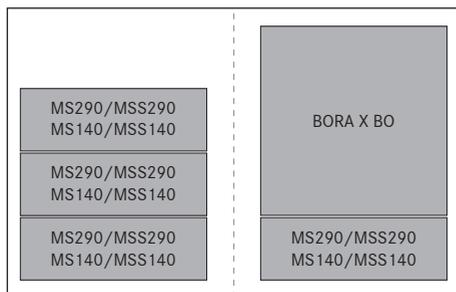


Fig. 9.1 Máxima combinación posible de aparatos

- Tenga en cuenta el peso de carga máximo admisible:
 - Sobre BORA multicajón: máx. 105 kg

9.3.2 Armario empotrado (montaje individual)

MS290/MSS290

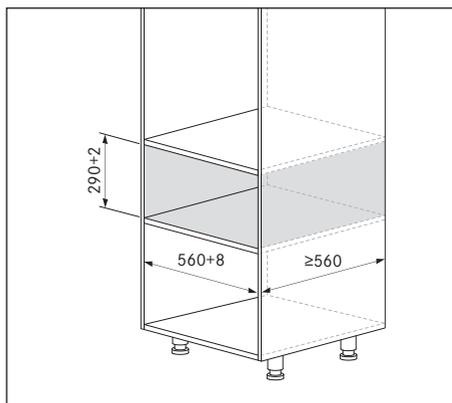


Fig. 9.2 Medidas de montaje MS290/MSS290

MS140/MSS140

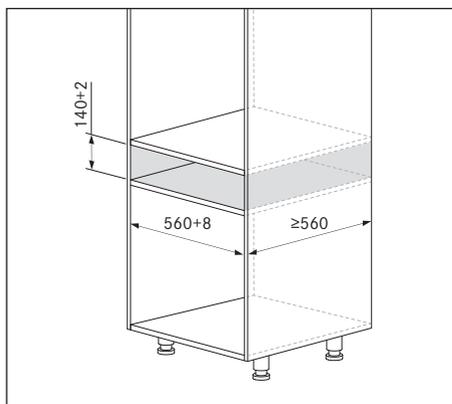


Fig. 9.3 Medidas de montaje MS140/MSS140

9.3.3 Armario empotrado BORA multicajón + BORA X BO horno de vapor

i Aquí deben respetarse las especificaciones de montaje del BORA X BO.

MS290/MSS290 + BORA X BO

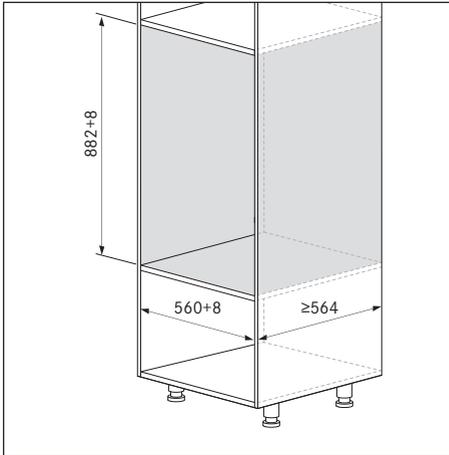


Fig. 9.4 Medidas de montaje MS290/MSS290 + BORA X BO

MS140/MSS140 + BORA X BO

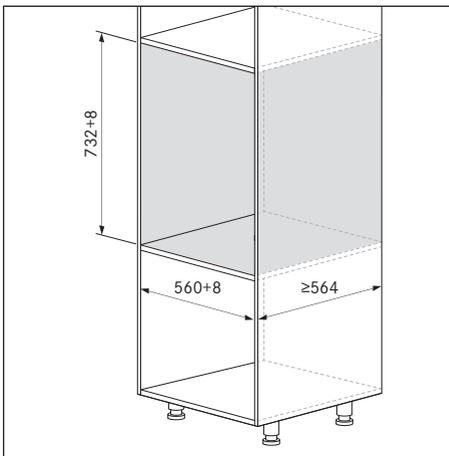


Fig. 9.5 Medidas de montaje MS140/MSS140 + BORA X BO

- ▶ Prepare el armario empotrado respetando las medidas indicadas.
- ▶ Retire el panel trasero de módulo detrás del nicho de montaje.

9.4 Montaje del aparato

i Para asegurar el funcionamiento del mecanismo Push2Open, entre el módulo y el panel debe haber una distancia mínima de 3 mm.

Trabajo con la plantilla de montaje

Con la plantilla de montaje suministrada para situar el ángulo de montaje en el módulo ya se tienen en cuenta los 3 mm de distancia entre el módulo y el panel para el mecanismo Push2Open. La plantilla de montaje ofrece 2 posiciones posibles del ángulo de montaje:

- Posición de montaje 1: cajón con frontal de mueble
- Posición de montaje 2: cajón con frontal de cristal enrasado de BORA multicajón para frontal de mueble de 18 a 20 mm de grosor

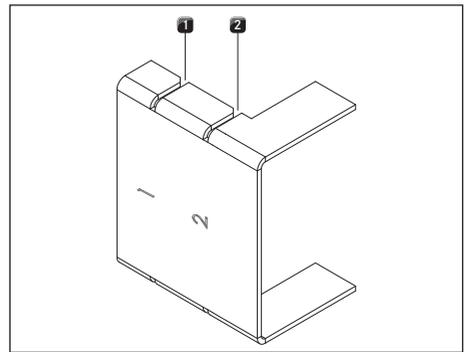


Fig. 9.6 Plantilla de montaje

- [1] Posición de montaje 1 para frontal de mueble
- [2] Posición de montaje 2 para frontal de cristal BORA

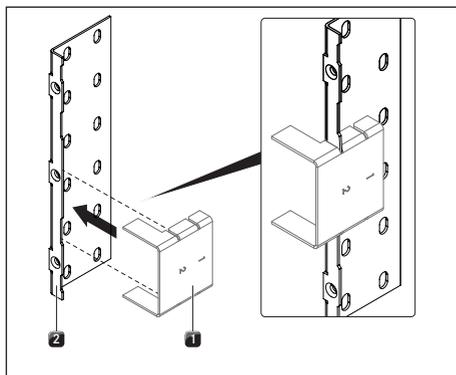


Fig. 9.7 Uso de la plantilla de montaje

- [1] Plantilla de montaje
- [2] Ángulo de montaje

- ▶ Seleccione la posición de montaje adecuada.
- ▶ Inserte la plantilla de montaje en el ángulo de montaje.

Fijación del ángulo de montaje

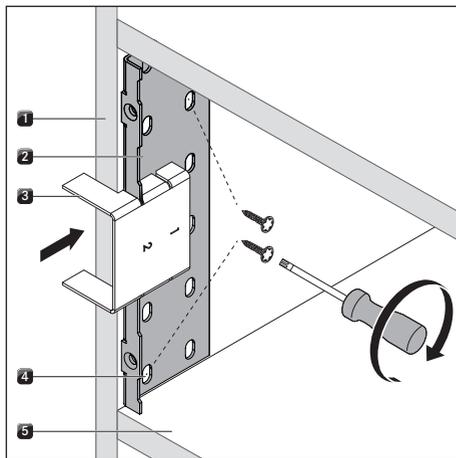


Fig. 9.8 Fijación del ángulo de montaje

- [1] Módulo
- [2] Ángulos de montaje (1 derecho, 1 izquierdo)
- [3] Plantilla de montaje
- [4] Orificio para tornillo
- [5] base de la construcción

- ▶ Coloque la plantilla de montaje [3] junto con el ángulo [2] de montaje en el módulo [1].
- El ángulo de montaje [2] debe apoyarse sobre la base de construcción [5]
- ▶ Seleccione 2 orificios para tornillo apropiados [4] en el ángulo de montaje [2].
- ▶ Atornille el ángulo de montaje [2] con 2 tornillos 4x16, TX20, color plateado (incluidos en el volumen de suministro).
- ▶ Siga el mismo procedimiento para el segundo ángulo de montaje en el otro lado.

Cableado del aparato

i No olvidar que antes del montaje es posible que sea necesario conectar los cables, ya que la parte trasera del aparato quedará inaccesible una vez realizada la instalación (montaje individual).

i Bajo ningún concepto se deberá conectar el aparato a la red antes de finalizar el montaje.

- ▶ Conecte el cable de alimentación en la parte trasera del aparato.
- ▶ En caso dado, conecte el cable de comunicación en la parte trasera del aparato (solo en combinación con el BORA X BO horno de vapor).
- ▶ No conecte el aparato a la red eléctrica.

Montaje del aparato

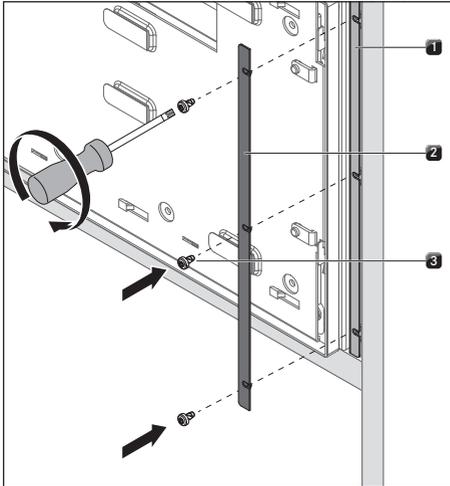


Fig. 9.9 Fijación del aparato

- [1] Ángulos de montaje (1 derecho, 1 izquierdo)
- [2] Listones decorativos (1 derecho, 1 izquierdo)
- [3] Tornillos M4x8, TX20, color negro (3 derechos, 3 izquierdos)

- ▶ Coloque el aparato en el nicho de montaje.
- ▶ Centre el aparato dentro del nicho de montaje.
- ▶ Elija los listones decorativos [2] con el ancho adecuado.
- ▶ Fije el aparato con un listón decorativo [2] a cada lado con 3 tornillos M4x8, TX20, color negro [3] (incluidos en el volumen de suministro) en los ángulos de montaje [1] (par de giro 2,2 Nm \pm 10 %).

9.5 Montaje del frontal

- i** Si el BORA multicajón se va a combinar con un BORA X BO horno de vapor, el montaje del frontal puede realizarse una vez que se haya instalado el BORA X BO.

Para el montaje del frontal deben observarse 2 procedimientos distintos:

- Montaje del frontal de mueble
- Montaje del frontal de cristal del BORA multicajón

9.5.1 Montaje del frontal de mueble

Posicionar el frontal de mueble

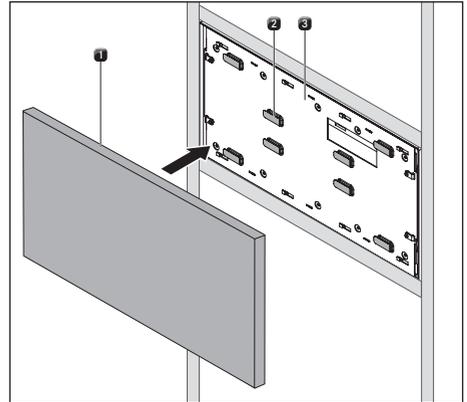


Fig. 9.10 Almohadillas adhesivas en el soporte del frontal

- [1] Frontal de mueble
- [2] Almohadillas adhesivas
- [3] Soporte del frontal

- ▶ Retire las tiras protectoras de las almohadillas adhesivas [2] del soporte del frontal [3].
- ▶ Con el cajón montado y cerrado, coloque el frontal de mueble [1] bien ajustado sobre el soporte del frontal.
- ▶ Preste atención a la holgura que se debe respetar.
- ▶ Presione ligeramente el frontal de mueble [1].
- El frontal de mueble se pega al soporte del frontal.

- i** Para corregir la posición, el frontal de mueble se puede desprender recortando por los lados las almohadillas adhesivas.

- i** La unión mediante los adhesivos solo es provisional y con el tiempo puede despegarse. Por este motivo es obligatorio atornillar los componentes.

Desmontaje del soporte del frontal

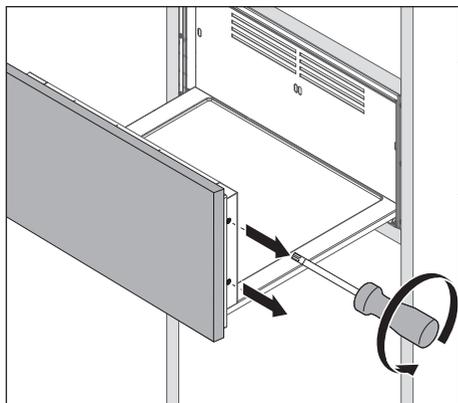


Fig. 9.11 Desmontaje del soporte del frontal

- ▶ Abra el cajón.
- ▶ Afloje ambos tornillos laterales a izquierda y derecha del soporte del frontal.
- ▶ Empuje hacia arriba el conjunto de soporte y frontal de mueble hasta que pueda retirarse de los salientes de sujeción.

Fijación del frontal de mueble

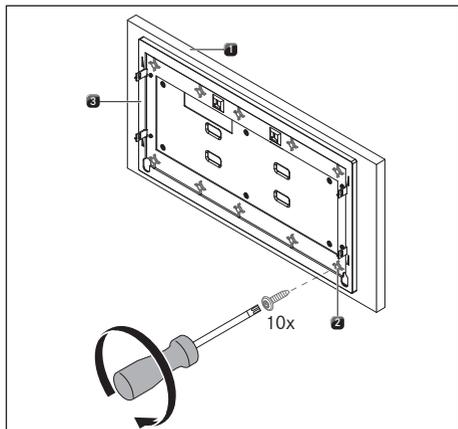


Fig. 9.12 Fijación del frontal de mueble

- [1] Frontal de mueble
- [2] Puntos de atornillado (10 en total)
- [3] Soporte del frontal

- ▶ Fije con 10 tornillos 4x16, TX20, color plateado (incluidos en el volumen de suministro) el frontal de mueble [1] al soporte del frontal [3].
- ▶ Utilice para ello los 10 puntos de atornillado [2] del soporte del frontal [3].
- ▶ Antes de atornillar, compruebe la longitud de los tornillos. En caso necesario sustitúyalos por otros tornillos del mismo tipo más cortos.

Montaje del soporte del frontal

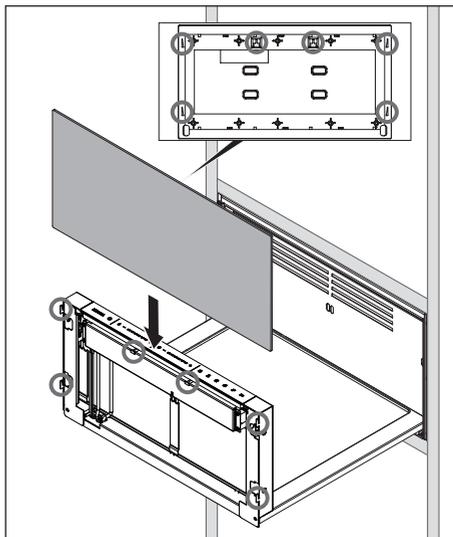


Fig. 9.13 Montaje del soporte del frontal

- ▶ Deslice el conjunto de soporte y frontal desde arriba hasta los salientes de sujeción.

Ajuste horizontal del frontal

- i** La fijación del frontal permite una adaptación posterior de la holgura horizontal (arriba y abajo).

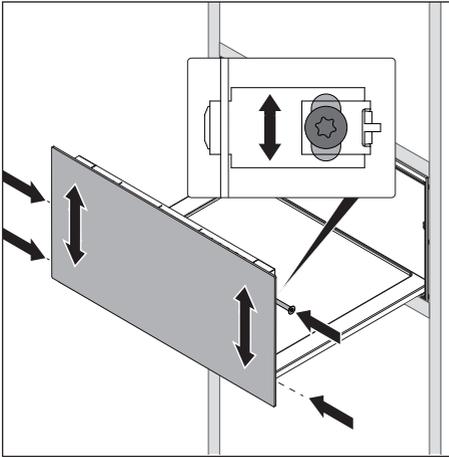


Fig. 9.14 Adaptación de la holgura horizontal

- ▶ Enrosque ambos tornillos laterales, a la izquierda y derecha del soporte del frontal sin apretarlos todavía.
- ▶ Cierre el cajón.
- ▶ Iguale las diferencias visibles en las holguras.
- ▶ Para ello deslice con las manos el panel frontal a la posición adecuada.
- ▶ Abra el cajón y apriete los tornillos laterales (par de giro $1,8 \text{ Nm} \pm 10 \%$).

- i** Si no se atornilla correctamente, el frontal se puede soltar y caer. Debe prestarse atención a una atornilladura correcta con todos los tornillos.

Adaptación de la profundidad del frontal

- i** La profundidad puede ajustarse posteriormente desplazando el frontal adelante o atrás mediante el mecanismo de apertura (hasta 3 mm en total).

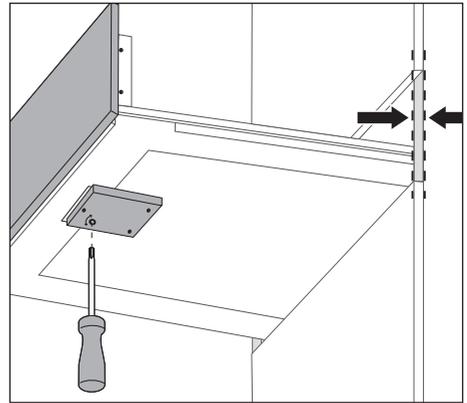


Fig. 9.15 Adaptación de la profundidad del frontal

- ▶ Adapte la profundidad del frontal.
- ▶ Para ello, gire con una llave Allen de 5 mm el mecanismo de la parte inferior del cajón.

9.5.2 Montaje del frontal de cristal de BORA (MSF290/MSF140)

- i** Si el BORA multicajón se va a combinar con un BORA X BO horno de vapor, el montaje del frontal de cristal del BORA multicajón puede realizarse una vez que se haya instalado el BORA X BO.

- i** Para el montaje del frontal de cristal nunca retire las tiras protectoras de las almohadillas adhesivas en el soporte del frontal. El frontal de cristal se une exclusivamente mediante atornillado.

Desmontaje del soporte del frontal

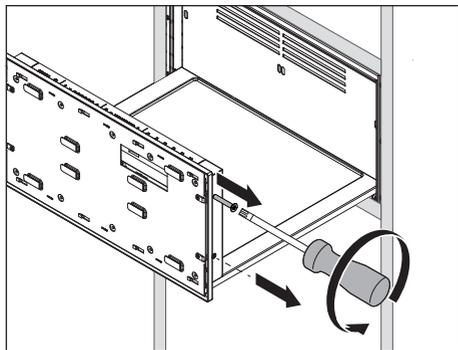


Fig. 9.16 Desmontaje del soporte del frontal

- ▶ Abra el cajón.
- ▶ Afloje ambos tornillos laterales a izquierda y derecha del soporte del frontal.
- ▶ Empuje hacia arriba el soporte del frontal hasta que pueda retirarse de los salientes de sujeción.

Fijación del frontal de cristal

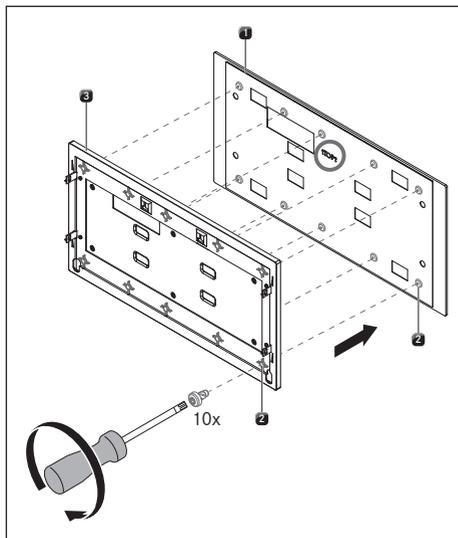


Fig. 9.17 Fijación del frontal de cristal

- [1] Parte trasera del frontal de cristal del BORA multicajón
- [2] Puntos de atornillado (10 en total)
- [3] Soporte del frontal

- ▶ Deposite el frontal de cristal con la parte delantera sobre una superficie blanda.
- ▶ Al hacerlo, tenga cuidado de no rayar el frontal de cristal.
- ▶ Sitúe el soporte del frontal [3] en la parte trasera del frontal de cristal del BORA multicajón [1] de forma que coincidan los 10 puntos de atornillado [2].
- ▶ Con un destornillador fije el frontal de cristal al soporte [3] por los 10 puntos de atornillado [2]. Para ello no utilice un atornillador de batería, ya que, de hacerlo, los tornillos podrían pasar de rosca (par de giro 1,8 Nm \pm 10 %).
- ▶ Utilice exclusivamente los tornillos (DIN 7500 C M4x6 mm) incluidos en el volumen de suministro del frontal de cristal del BORA multicajón. El uso de otros tornillos puede provocar la rotura del frontal de cristal, con el consiguiente riesgo de lesión.
- ▶ Continúe el montaje desde el paso «Montaje del soporte del frontal» (v. „9.5.1 Montaje del frontal de mueble“).

9.5.3 Terminación del montaje

- ▶ Conecte el aparato a la red eléctrica.
- ▶ Conecte en caso dado el cable de comunicación al BORA X BO horno de vapor.
- ▶ Coloque el rack de estantes en el cajón (solo con MS290/MSS290).
- ▶ Retire la lámina protectora de la superficie del panel de mandos.

Montaje del labio de estanqueidad (opcional)

- i** En particular, si se forma condensación, o si encima del multicajón va instalado un frontal de mueble delicado o un aparato delicado, se recomienda el montaje del labio de estanqueidad incluido en el volumen de suministro.
- i** En combinación con el BORA X BO horno de vapor deberá montarse el labio de estanqueidad.

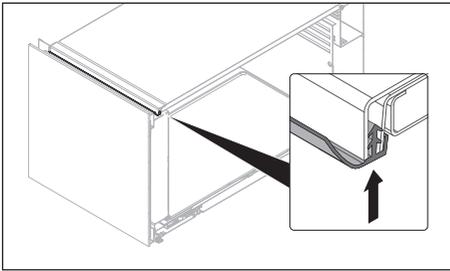


Fig. 9.18 Montaje del labio de estanqueidad

- ▶ Abra el cajón.
- ▶ Limpie el marco de carcasa y el labio de estanqueidad.
- ▶ Inserte el labio de estanqueidad en la ranura delantera desde abajo hacia arriba y presione el labio de estanqueidad en todo el largo de manera homogénea.
- ▶ Tenga cuidado de no estirar el labio de estanqueidad al realizar el montaje.
- ▶ Compruebe que el asiento es correcto.

9.6 Comprobación del funcionamiento

- ▶ Someta el aparato a un examen funcional a fondo.
- ▶ En caso de avisos de error, consulte el capítulo «Solución de averías».

9.7 Traspaso al usuario

Cuando haya finalizado el montaje:

- ▶ Explique al usuario las principales funciones.
- ▶ Informe al usuario sobre todos los aspectos del uso y la manipulación relevantes para la seguridad.
- ▶ Dé al usuario los accesorios y las instrucciones de uso y montaje para que los guarde.

10 Puesta fuera de servicio, desmontaje y desecho

- ▶ Tenga en cuenta todas las indicaciones y advertencias de seguridad (véase „2 Seguridad“).
- ▶ Tenga en cuenta las instrucciones del fabricante adjuntas.

10.1 Puesta fuera de servicio

Como puesta fuera de servicio se entiende la puesta fuera de servicio definitiva y el desmontaje. Acompañando a la puesta fuera de servicio, el aparato puede bien montarse en otro mobiliario o bien venderse a terceros de forma privada o desecharse.

- ▶ Para proceder a la puesta fuera de servicio, apague el aparato (véase „6 Funciones y uso“.)
- ▶ Desconecte el aparato de la alimentación de tensión.

10.2 Desmontaje

El desmontaje requiere que el aparato esté accesible para el mismo y que se haya desconectado de la alimentación de tensión.

- ▶ Desmonte el aparato.
- ▶ Retire los accesorios adicionales.
- ▶ Deseche el aparato viejo y los accesorios sucios como se describe en el punto „Desecho respetuoso con el medio ambiente“.
- ▶ Desecho respetuoso con el medio ambiente

10.3 Desecho del embalaje de transporte

- i** El embalaje protege el aparato frente a los daños que se pueden producir durante el transporte. Los materiales del embalaje se han seleccionado conforme a criterios de compatibilidad con el medio ambiente y criterios técnicos de desecho y son, por ello, reciclables.

La reintroducción del embalaje en el ciclo de materiales ahorra materias primas y reduce la formación de residuos. Su distribuidor especializado puede recoger el embalaje.

- ▶ Entregue el embalaje a su distribuidor especializado o bien
- ▶ Deseche el embalaje de forma adecuada, respetando las normativas regionales.

Desecho del aparato viejo



Los aparatos electrónicos identificados con este símbolo no deben depositarse en la basura doméstica finalizada su duración de uso. Deben desecharse en un punto de recogida para el reciclaje de aparatos eléctricos o electrónicos. Recibirá más información al respecto en las administraciones de su ciudad o municipio, según el caso.

Los aparatos viejos eléctricos y electrónicos contienen múltiples materiales que todavía tienen valor. Pero también contienen sustancias perjudiciales que fueron necesarias para su funcionamiento y seguridad. Depositados en la basura no reciclable, o con una manipulación incorrecta, pueden dañar la salud humana y el medio ambiente.

- ▶ No deseche su aparato viejo bajo ningún concepto junto con la basura doméstica.
- ▶ Lleve el aparato viejo a un punto de recogida regional para el retorno y el aprovechamiento de componentes eléctricos y electrónicos y otros materiales.

11 Garantía, servicio técnico, piezas de repuesto, accesorios

- Tenga en cuenta todas las advertencias e indicaciones de seguridad (véase „2 Seguridad“).

11.1 Garantía del fabricante BORA

BORA asume para sus productos una garantía del fabricante de 2 años frente al cliente final. Esta garantía asiste al cliente final además de los derechos legales por defectos frente al vendedor de nuestros productos.

La garantía del fabricante sirve para todos los productos BORA comprados dentro de la Unión Europea por distribuidores de BORA autorizados o por vendedores formados por BORA, a excepción de los productos calificados por BORA como artículos universales o accesorios.

Con la entrega del producto BORA por parte de un distribuidor BORA autorizado al cliente final, comienza a correr la garantía del fabricante de 2 años.

El cliente final tiene la posibilidad, mediante el registro en

www.bora.com/registration, de prolongar esta garantía del fabricante.

La garantía del fabricante establece como condición previa que la instalación profesional (de acuerdo con las medidas indicadas en el manual de extracción y el manual de uso actuales en el momento del montaje) de los productos BORA haya sido realizada por un distribuidor de BORA autorizado. Para el uso de los aparatos, el cliente final deberá observar las especificaciones e instrucciones del manual de uso. Para poder hacer uso del derecho de garantía, el cliente final deberá señalar el defecto a su distribuidor o directamente a BORA y presentar la factura de compra. A elección, el cliente final podrá aportar el justificante de compra registrándose en www.bora.com.

BORA garantiza que ningún producto suyo se vende con defectos de material o de producción. El fallo debe existir con anterioridad al momento de entrega del producto al cliente final. Si se ha hecho uso del

derecho de garantía, el periodo de esta no volverá a empezar de nuevo.

Ante algún defecto de un producto BORA, esta decidirá a criterio propio si repararlo o sustituirlo. La totalidad de los gastos por reparación de los defectos cubiertos por la garantía del fabricante serán de cuenta de BORA.

Se excluyen expresamente de la garantía del fabricante BORA:

- Productos BORA que no hayan sido comprados a un distribuidor BORA autorizado o a un vendedor formado por BORA.
- Daños debidos a la inobservancia de las instrucciones del manual (afecta también a la limpieza y cuidados del producto). Esto se considera uso indebido.
- Los daños resultantes del desgaste normal pueden ser p. ej. marcas de uso en la placa de cocción
- Los daños debidos a influjos externos (p. ej. daños de transporte, entrada de agua condensada, o fenómenos naturales como rayos)
- Los daños producidos por reparaciones o intentos de reparaciones no realizados por BORA o por personas autorizadas por BORA
- Daños en la vitrocerámica
- Fluctuaciones de tensión
- Daños indirectos o reclamaciones de indemnización por daños que excedan del defecto
- Daños en las piezas de plástico

Los derechos legales, como especialmente las reclamaciones legales por daños o por responsabilidad por el producto, no quedan limitados por la garantía.

Si la garantía del fabricante no cubre algún defecto, el cliente final podrá recurrir al servicio técnico de BORA, aunque en este caso deberá hacerse cargo de los costes.

Estas condiciones de garantía se rigen por el derecho de la República Federal de Alemania. Así puede comunicarse con nosotros:

- Teléfono: +800 7890 0987 de lunes a jueves, de 08:00 a 18:00 h y viernes de 08:00 a 17:00 h
- Correo electrónico: info@bora.com

11.1.1 Garantía extendida

Registrándose en www.bora.com/registration puede prolongar la garantía.

11.2 Servicio

BORA Service:

v. dorso del manual de instrucciones de uso y montaje



- ▶ En caso de averías que no pueda solucionar usted mismo/a, dirijase a su distribuidor especializado BORA o al equipo del BORA Service.

El BORA Service necesitará la denominación de tipo y el número de fabricación de su aparato (número FD).

Encontrará ambos datos en el interior del cajón.

11.3 Piezas de repuesto

- ▶ Para reparaciones, emplee solo piezas de repuesto originales.
- ▶ Solo el equipo de BORA Service puede llevar a cabo las reparaciones.

i Puede conseguir las piezas de repuesto en su distribuidor BORA y a través de Internet, en la dirección www.bora.com/service, o bien llamando al número de servicio indicado más abajo.

11.4 Accesorios

- BORA multicajón frontal de cristal 140 mm, MSF140
- BORA multicajón frontal de cristal 290 mm, MSF290
- BORA multicajón cable de alimentación tipo J (CH) MSNLJ
- BORA multicajón cable de alimentación tipo G (UK, IE) MSNLG

Accesorio especial para MS290:

- BORA multicajón rack de estantes, MSER

Instrucciones de uso y montaje:

Original

Traducción

Fabricante: BORA Vertriebs GmbH & Co KG

Queda prohibida la transmisión y la reproducción de esta documentación, así como el uso y divulgación de su contenido sin autorización expresa

En la creación de estas instrucciones de manejo y montaje se ha trabajado con sumo esmero. Sin embargo, es posible que todavía no se hayan incluido posibles modificaciones técnicas posteriores o que no se hayan adaptado todavía los contenidos correspondientes. Rogamos que lo disculpen. Puede solicitar una versión actualizada a través del equipo de servicio BORA. No nos responsabilizamos por fallos en la impresión u otros errores.

© BORA Vertriebs GmbH & Co KG

Todos los derechos reservados.

D	A	INT	AU NZ
BORA Lüftungstechnik GmbH Rosenheimer Str. 33 83064 Raubling Alemania T +49 (0) 8035 / 9840-0 F +49 (0) 8035 / 9840-300 info@bora.com www.bora.com	BORA Vertriebs GmbH & Co KG Innstraße 1 6342 Niederndorf Austria T +43 (0) 5373 / 62250-0 F +43 (0) 5373 / 62250-90 mail@bora.com www.bora.com	BORA Holding GmbH Innstraße 1 6342 Niederndorf Austria T +43 (0) 5373 / 62250-0 F +43 (0) 5373 / 62250-90 mail@bora.com www.bora.com	BORA APAC Pty Ltd 100 Victoria Road Drummoynne NSW 2047 Australia T +61 2 9719 2350 F +61 2 8076 3514 info@boraapac.com.au www.bora-australia.com.au

