

PL Instrukcja obsługi i montażu
MS290/MS140, MSS290/MSS140

Szuflada wielofunkcyjna 290 mm/140 mm

Szuflada wielofunkcyjna zestaw 290 mm/140 mm,
z frontem szklanym



003291-10001-02

Spis treści

1	Informacje ogólne	129	8	Usuwanie usterek	154
1.1	Odpowiedzialność.....	129	9	Montaż	155
1.2	Obowiązkiwanie instrukcji obsługi i montażu.....	129	9.1	Zakres dostawy.....	155
1.3	Zgodność produktu.....	129	9.2	Narzędzia i materiały pomocnicze.....	155
1.4	Przedstawienie informacji.....	129	9.3	Zalecenia montażowe.....	156
2	Bezpieczeństwo	131	9.3.1	Możliwe kombinacje urządzeń.....	156
2.1	Zastosowanie zgodne z przeznaczeniem.....	131	9.3.2	Szafa montażowa (zabudowa pojedyncza).....	156
2.2	Osoby o ograniczonych zdolnościach.....	131	9.3.3	Szafa montażowa szuflady wielofunkcyjnej BORA + piekarnik BORA X BO.....	157
2.3	Ogólne informacje dotyczące bezpieczeństwa.....	132	9.4	Montaż urządzenia.....	157
2.4	Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa – montaż.....	134	9.5	Montaż frontu.....	159
2.5	Wskazówki bezpieczeństwa – obsługa.....	135	9.5.1	Montaż frontu meblowego.....	159
2.6	Wskazówki bezpieczeństwa dotyczące czyszczenia i pielęgnacji.....	137	9.5.2	Montaż szklanego frontu BORA (MSF290/MSF140).....	161
2.7	Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa – naprawy, serwis i części zamienne.....	137	9.5.3	Zakończenie montażu.....	162
2.8	Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa – demontaż i utylizacja.....	138	9.6	Kontrola działania.....	163
3	Dane techniczne	139	9.7	Przekazanie użytkownikowi.....	163
4	Opis urządzenia	142	10	Wycofanie z użytkowania, demontaż i utylizacja	164
4.1	Opis typu.....	142	10.1	Wycofanie z użytkowania.....	164
4.2	Budowa.....	142	10.2	Demontaż.....	164
4.3	Zasada działania.....	143	10.3	Przyjazna dla środowiska utylizacja.....	164
4.4	Dotykowy panel sterowania.....	143	11	Gwarancja, serwis techniczny, części zamienne, wyposażenie dodatkowe	165
4.5	LED-owe oświetlenie komory gotowania.....	144	11.1	Gwarancja producenta BORA.....	165
4.6	Kratka.....	144	11.2	Serwis.....	166
5	Funkcje i obsługa	145	11.3	Części zamienne.....	166
5.1	Otwieranie i zamykanie szuflady.....	145	11.4	Wyposażenie dodatkowe.....	166
5.2	Obsługa dotykowa.....	145			
5.3	Pierwsze uruchomienie.....	146			
5.4	Wsad.....	146			
5.5	Włączanie i wyłączenie.....	146			
5.6	Obsługa ręczna.....	147			
5.7	Obsługa przez programy fabryczne.....	147			
5.7.1	Programy fabryczne.....	147			
5.7.2	Używanie programów fabrycznych.....	149			
5.8	Opóźnienie startu.....	149			
5.9	Tryb standby.....	149			
5.10	BORA Connectivity.....	149			
5.11	Tryb demo.....	149			
5.12	Ustawienia fabryczne.....	150			
6	Możliwości zastosowania	151			
7	Czyszczenie i pielęgnacja	153			
7.1	Środek czyszczący.....	153			
7.2	Czyszczenie z zewnątrz.....	153			
7.3	Czyszczenie komory gotowania.....	153			

1 Informacje ogólne

Niniejsza instrukcja zawiera ważne wskazówki chroniące użytkownika przed obrażeniami, a urządzenie przed uszkodzeniem. Należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję przed montażem lub pierwszym uruchomieniem urządzenia.

Równorzędnie z niniejszą instrukcją obowiązują dodatkowe dokumenty. Konieczne jest przestrzeganie wszystkich dokumentów wchodzących w zakres dostawy.

Montaż, instalacja i uruchomienie mogą być wykonywane wyłącznie z uwzględnieniem obowiązujących krajowych ustaw, przepisów i norm. Prace muszą być wykonywane przez wykwalifikowanych specjalistów którzy znają dodatkowe przepisy lokalnego zakładu energetycznego i przestrzegają ich.

Muszą być przestrzegane wszystkie wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia, jak również instrukcje postępowania zawarte w dołączonych dokumentach.

1.1 Odpowiedzialność

BORA Holding GmbH, BORA Vertriebs GmbH & Co KG, BORA APAC Pty Ltd oraz BORA Lüftungstechnik GmbH – zwane dalej BORA – nie ponoszą odpowiedzialności za szkody spowodowane zignorowaniem lub nieprzebrzeganiem dokumentów zawartych w zakresie dostawy! Ponadto firma BORA nie odpowiada za szkody powstałe na skutek nieprawidłowego montażu i nieprzebrzegania wskazówek ostrzegawczych i dotyczących bezpieczeństwa!

1.2 Obowiązki instrukcji obsługi i montażu

Niniejsza instrukcja obowiązuje dla kilku wariantów urządzenia. Dlatego może ona zawierać opisy niektórych funkcji wyposażenia, które nie odnoszą się do posiadanego urządzenia. Ilustracje mogą

się różnić szczegółami od niektórych wariantów urządzeń i należy je rozumieć jako rysunki poglądowe.

1.3 Zgodność produktu

Dyrektywy

Urządzenia są zgodne z następującymi dyrektywami UE/WE:

2014/30/UE Dyrektywa o kompatybilności elektromagnetycznej

2014/35/UE Dyrektywa niskonapięciowa
2009/125/EG Dyrektywa dotycząca ekoprojektu dla produktów związanych z energią

2011/65/UE Dyrektywa RoHS

1.4 Przedstawienie informacji

Aby możliwa była szybka i bezpieczna praca z pomocą niniejszej instrukcji, stosowane są jednolite formatowania, numeracje, symbole, wskazówki bezpieczeństwa, pojęcia i skróty. Pojęcie „urządzenie” dotyczy zarówno płyt grzewczych, jak również wyciągów oparów oraz płyt grzewczych z wyciągiem oparów.

Instrukcje postępowania są oznaczone strzałką:

► Należy zawsze wykonywać wszystkie instrukcje postępowania w podanej kolejności.

Wyliczenia są oznaczone kwadratowym znakiem na początku wiersza:

- Wyliczenie 1
- Wyliczenie 2



Informacje wskazują na specjalne funkcje, których bezwzględnie należy przestrzegać.

Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzegawcze

Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa i ostrzeżenia zawarte w niniejszej instrukcji są wyróżnione symbolami i hasłami sygnalizacyjnymi.

Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa i ostrzeżenia mają następującą budowę:

ÿ ZNAK OSTRZEGAWCZY I HASŁO SYGNALIZACYJNE!

Rodzaj i źródło zagrożenia

Skutki w przypadku nieprzestrzegania

- ▶ Środki zapobiegawcze w celu uniknięcia niebezpieczeństwa

Przy tym obowiązuje:

- Znaki ostrzegawcze zwracają uwagę na zwiększone ryzyko obrażeń.
- Hasło ostrzegawcze informuje o stopniu niebezpieczeństwa.

Znak ostrzegawczy	Hasło sygnalizacyjne	Zagrożenie
	Niebezpieczeństwo	Wskazuje na bezpośrednią niebezpieczną sytuację, która w razie nieprzestrzegania instrukcji prowadzi do śmierci lub poważnych obrażeń.
	Ostrzeżenie	Wskazuje na możliwą sytuację niebezpieczną, która w razie nieprzestrzegania instrukcji może prowadzić do śmierci lub poważnych obrażeń.
	Ostrożnie	Wskazuje na możliwą sytuację niebezpieczną, która w razie nieprzestrzegania instrukcji może prowadzić do nieznacznych lub lekkich obrażeń albo do szkód rzeczowych.

Tabela 1.1 Znaczenie znaków i haseł ostrzegawczych

Ilustracje

Wszystkie wymiary podano w milimetrach.

2 Bezpieczeństwo

Urządzenie spełnia odpowiednie wymagania odnośnie bezpieczeństwa. Użytkownik odpowiada za bezpieczne użytkowanie urządzenia oraz za jego czyszczenie i konserwację. Nieprawidłowe użytkowanie może prowadzić do obrażeń u osób lub do szkód rzeczowych.

2.1 Zastosowanie zgodne z przeznaczeniem

Urządzenia można używać do ogrzewania naczyń i przygotowania potraw w prywatnych domach. W szufladzie grzewczej w żadnym wypadku nie wolno flambirować ani podgrzewać potraw z dużą ilością tłuszczu.

Urządzenie nie jest przeznaczone do:

- suszenia zwierząt, tekstyliów ani papieru
- użytkowania na zewnątrz
- ogrzewania pomieszczeń
- chłodzenia, wentylowania lub osuszania pomieszczeń
- użytkowania w środkach transportu, np. w pojazdach silnikowych, na statkach lub w samolotach
- użytkowania na wysokości ponad 2000 m nad poziomem morza
- użytkowania w nie do końca zmontowanym stanie

Użytkowanie innego rodzaju lub wykraczające poza opisane zastosowanie jest uważane za niezgodne z przeznaczeniem.

- ❗ BORA nie odpowiada za szkody wywołane przez niezgodne z przeznaczeniem użycie oraz przez niewłaściwą obsługę.

Zabrania się jakiegokolwiek nieprawidłowego używania urządzenia!

2.2 Osoby o ograniczonych zdolnościach

Dzieci

Urządzenie może być używane przez dzieci od 8 roku życia pod warunkiem, że zostały one poinstruowane na temat bezpiecznego korzystania z urządzenia oraz rozumieją związane z tym zagrożenia. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.

► Nadzorować dzieci przebywające w pobliżu urządzenia.

- ❗ Dzieci nie mogą przeprowadzać czyszczenia ani konserwacji urządzenia, chyba że znajdują się one pod ciągłym nadzorem dorosłych.

Osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych

Urządzenie może być obsługiwane przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także osoby nieposiadające doświadczenia i wiedzy, o ile pozostają one pod nadzorem lub zostały poinstruowane na temat bezpiecznego użytkowania urządzenia i rozumieją związane z tym zagrożenia.

2.3 Ogólne informacje dotyczące bezpieczeństwa

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO!

Niebezpieczeństwo zadławienia elementami opakowania

Części opakowania (np. folie i styropian) mogą stanowić niebezpieczeństwo dla życia dzieci.

- ▶ Części opakowania przechowywać w miejscach niedostępnych dla dzieci.
- ▶ Usuwać opakowania niezwłocznie i we właściwy sposób.

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO!

Niebezpieczeństwo porażenia prądem lub obrażeń na skutek uszkodzonych powierzchni

Rysy, pęknięcia lub złamania powierzchni urządzeń (np. uszkodzone szkło), zwłaszcza w obszarze jednostki obsługowej, mogą odsłonić lub uszkodzić znajdujący się pod spodem układ elektroniczny. Może to być przyczyną porażenia prądem. Ponadto uszkodzona powierzchnia może spowodować obrażenia.

- ▶ Nie dotykać uszkodzonej powierzchni.
- ▶ W przypadku pojawienia się złamań, pęknięć i rys natychmiast wyłączyć urządzenie.
- ▶ Przy pomocy wyłącznika instalacyjnego, bezpieczników lub stycznika odłączyć urządzenie od zasilania.
- ▶ Skontaktować się z serwisem firmy BORA.

⚠ OSTRZEŻENIE!

Niebezpieczeństwo obrażeń lub szkód spowodowanych przez nieodpowiednie części lub samowolne zmiany

Niewłaściwe części mogą być przyczyną obrażeń u osób lub szkód rzeczowych. Zmiany, doróbki i przeróbki urządzenia mogą mieć wpływ na bezpieczeństwo.

- ▶ Używać wyłącznie oryginalnych części.
- ▶ Nie dokonywać żadnych zmian, doróbek ani przeróbek w urządzeniu.

⚠ OSTRZEŻENIE!**Niebezpieczeństwo obrażeń ciała w wyniku uszkodzeń mechanicznych urządzenia**

Uszkodzenia mechaniczne (np. pęknięcie, odkształcenie, puszczenie połączeń klejowych) urządzenia oraz przewodów i akcesoriów mogą spowodować obrażenia ciała.

- ▶ W takim wypadku nie używać urządzenia.
- ▶ Nie podejmować prób samodzielnej naprawy ani wymiany uszkodzonych części.
- ▶ Skontaktować się z serwisem firmy BORA.

⚠ OSTROŻNIE!**Niebezpieczeństwo odniesienia obrażeń spowodowanych przez spadające części urządzenia**

Spadające komponenty urządzeń mogą spowodować obrażenia ciała.

- ▶ Wyjęte komponenty urządzenia należy odłożyć w bezpieczny sposób obok urządzenia.
- ▶ Upewnić się, że wyjęte części urządzenia nie mogą spaść na ziemię.

⚠ OSTROŻNIE!**Niebezpieczeństwo urazów na skutek nadmiernego obciążenia**

Podczas niewłaściwego transportowania i montażu urządzenia może dojść do urazów kończyn lub tułowia.

- ▶ W razie potrzeby transportować i montować urządzenie w dwie osoby.
- ▶ Ewentualnie używać odpowiednich pomocy w celu uniknięcia urazów.

⚠ OSTROŻNIE!**Uszkodzenie na skutek nieprawidłowego użytkowania**

Powierzchni urządzeń nie należy używać jako powierzchni roboczej. Może to prowadzić do uszkodzenia urządzeń (zwłaszcza przez twarde i ostre przedmioty). Cięcie nożami lub nożami krążkowymi wewnątrz szuflady powoduje widoczne uszkodzenia.

- ▶ Nie używać urządzeń jako blatu roboczego.
- ▶ Trzymać twarde i ostre przedmioty z dala od powierzchni urządzeń.
- ▶ Nie siadać na szufladzie ani nie opierać się o nią.

Usterki i błędy.

- ▶ W przypadku wystąpienia usterek i błędów zawartych w rozdziale dotyczącym usuwania usterek.
- ▶ W przypadku wystąpienia usterek i błędów, które nie zostały opisane, należy wyłączyć urządzenie i skontaktować się z serwisem BORA.

Zwierzęta domowe

- ▶ Nie dopuszczać zwierząt domowych w pobliże urządzenia.

2.4 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa – montaż

- i** Instalacja i montaż urządzenia mogą zostać przeprowadzone wyłącznie przez wykwalifikowany personel fachowy, przestrzegający obowiązujących w kraju przepisów oraz dodatkowych warunków zakładu energetycznego lub gazowniczego.
- i** Prace przy częściach elektrycznych mogą zostać przeprowadzone wyłącznie przez wykwalifikowanego elektryka.

Elektryczne bezpieczeństwo urządzenia jest zapewnione tylko wtedy, jeżeli właściwie zainstalowano i podłączono uziemiający przewód ochronny. Zapewnić te podstawowe środki bezpieczeństwa.

Urządzenie musi być odpowiednie do napięcia i częstotliwości lokalnej sieci.

- ▶ Sprawdzić dane na tabliczce znamionowej i w przypadku różnic nie podłączać urządzenia.
- ▶ Stosować wyłącznie wyznaczone przewody przyłączeniowe. Mogą one znajdować się już w zakresie dostawy.
- ▶ Urządzenie można użytkować dopiero po kompletnym zakończeniu montażu, gdy zapewniona jest jego bezpieczna praca.
- ▶ Wszystkie prace należy przeprowadzać uważnie i starannie oraz zgodnie z niniejszą instrukcją.
- ▶ Przed przekazaniem urządzenia lub systemu końcowemu użytkownikowi należy się upewnić, że zostało ono prawidłowo zainstalowane.

⚡ NIEBEZPIECZEŃSTWO!**Niebezpieczeństwo porażenia prądem przez uszkodzone urządzenie**

Uszkodzone urządzenie może spowodować porażenie prądem.

- ▶ Przed montażem sprawdzić urządzenie pod kątem widocznych uszkodzeń.
- ▶ Jeżeli urządzenie jest uszkodzone, nie montować ani nie podłączać go.
- ▶ Nie używać uszkodzonych urządzeń.

⚡ NIEBEZPIECZEŃSTWO!**Niebezpieczeństwo porażenia prądem przez uszkodzony przewód zasilający**

W przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego (np. podczas montażu lub na skutek kontaktu z gorącymi polami grzewczymi) może dojść do (śmiertelnego) porażenia prądem elektrycznym.

- ▶ Zwrócić uwagę, aby nie zakleszczyć i nie uszkodzić kabla przyłączeniowego.
- ▶ Zapewnić, aby przewód, doprowadzający energię elektryczną nie dotknął gorących pól.

2.5 Wskazówki bezpieczeństwa – obsługa

- ▶ Urządzenie można użytkować dopiero po kompletnie zakończonym montażu, gdy zapewniona jest jego bezpieczna praca.
- ▶ Nie należy używać urządzenia jako powierzchni do odkładania.
- ▶ Po użyciu wyłączyć urządzenie.

⚡ OSTRZEŻENIE!**Niebezpieczeństwo poparzenia przez gorące powierzchnie.**

Urządzenie i jego odsłonięte części (komora gotowania, drzwi, grzałki, osprzęt) podczas pracy nagrzewają się. Dotknięcie gorącej powierzchni może spowodować ciężkie oparzenia.

- ▶ Nie dotykać gorących powierzchni.
- ▶ W razie potrzeby użyć stosownych pomocy (ściereczek do garnków, rękawic).
- ▶ Nie dopuszczać dzieci poniżej 8. roku życia w pobliże płyty grzewczej, chyba że znajdują się one pod ciągłym nadzorem.

ÿ OSTRZEŻENIE!**Niebezpieczeństwo poparzenia w przypadku awarii zasilania**

Podczas lub po awarii zasilania płyta grzewcza, jeśli była właśnie używana, może nadal być gorąca.

- ▶ Nie dotykać urządzenia, gdy jest jeszcze gorąca.
- ▶ Dopilnować, aby dzieci nie zbliżyły się do gorącego urządzenia.

ÿ NIEBEZPIECZEŃSTWO!**Niebezpieczeństwo pożaru spowodowanego przez przegrzane oleje i tłuszcze**

Olej i tłuszcze mogą się szybko nagrzać i zapalić.

- ▶ Płomieni spowodowanych przez oleje i tłuszcze nie należy gasić wodą.
- ▶ Wyłączyć urządzenie.
- ▶ Ogień zdusić np. pokrywką lub kocem gaśniczym.

ÿ NIEBEZPIECZEŃSTWO!**Niebezpieczeństwo pożaru spowodowanego nadmiernym wysuszeniem**

W przypadku nadmiernego wysuszenia istnieje niebezpieczeństwo pożaru.

- ▶ Nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru podczas suszenia ziół, chleba, grzybów itd.
- ▶ Jeśli urządzenie wytwarza dym, trzymać je zamknięte i odłączyć od zasilania elektrycznego.

ÿ OSTRZEŻENIE!**Niebezpieczeństwo poparzenia i pożaru spowodowanych przez gorące przedmioty**

Podczas eksploatacji oraz w czasie stygnięcia urządzenie oraz jego elementy pozostają gorące. Przedmioty nagrzewają się w kontakcie z gorącymi częściami urządzenia i mogą spowodować poważne oparzenia (dotyczy to szczególnie przedmiotów z metalu, takich jak noże, widelce, łyżki, pokrywki lub komponenty urządzenia). Niektóre przedmioty mogą także się zapalić.

- ▶ Używać stosownych pomocy (ściereczek do garnków, rękawic).

ÿ NIEBEZPIECZEŃSTWO!**Niebezpieczeństwo poparzenia lub wybuchu wywołanego palnymi cieczami**

Palne ciecze mogą zostać zapalone przez rozgrzaną żywność lub eksplodować i spowodować poważne obrażenia.

- ▶ Nie polewać rozgrzanej żywności palnymi cieczami (np. alkoholami).

⚠ OSTRZEŻENIE!**Niebezpieczeństwo obrażeń spowodowanych przez ruchome części urządzenia**

Podczas otwierania i zamykania drzwi/szuflady istnieje niebezpieczeństwo odniesienia obrażeń.

- ▶ Uważać przy tym, aby nikt nie wkładał palców do urządzenia, gdy poruszane są drzwi/szuflada (uważać zwłaszcza w obecności dzieci).

⚠ OSTRZEŻENIE!**Niebezpieczeństwo obrażeń spowodowanych przez otwarte drzwi/szufladę**

Przy otwartych drzwiach/szufladzie istnieje ryzyko potknięcia i zmiżdżenia.

- ▶ Po użyciu zamknąć drzwi/szufladę.

OSTROŻNIE!**Uszkodzenia spowodowane wyrwaniem szuflady**

Nieprawidłowe otwieranie szuflady może prowadzić do uszkodzeń.

- ▶ Nie otwierać szuflady na siłę.
- ▶ Otwierać szufladę wyłącznie w sposób opisany w rozdziale Obsługa.

2.6 Wskazówki bezpieczeństwa dotyczące czyszczenia i pielęgnacji

Urządzenie musi być regularnie czyszczone. Zabrudzenia mogą być przyczyną uszkodzeń, ograniczeń funkcjonalnych lub nieprzyjemnego zapachu. W najgorszym przypadku mogą one nawet stać się źródłem niebezpieczeństwa.

- ▶ Zabrudzenia należy natychmiast wyczyścić.
- ▶ Podczas czyszczenia nie używać środków do szorowania, które mogłyby spowodować powstanie rys lub ścieranie się powierzchni.
- ▶ Nie dopuszczać do przedostawania się wody do wnętrza urządzenia. Używać tylko umiarkowanie wilgotnej ściereczki. Nigdy nie spryskiwać urządzenia wodą. Wnikająca woda może spowodować uszkodzenie urządzenia!
- ▶ Do czyszczenia nie używać myjek parowych. Para wodna może wywołać zwarcie w częściach przewodzących prąd, powodując uszkodzenie urządzenia.
- ▶ Stosować się do wszystkich wskazówek z rozdziału „Czyszczenie i pielęgnacja“.

OSTROŻNIE!**Niebezpieczeństwo korozji**

Podczas eksploatacji może powstawać wilgoć.

- ▶ Po eksploatacji (podczas fazy stygnięcia) zostawić szufladę nieco otwartą.
- ▶ Nie używać w szufladzie wielofunkcyjnej obiektów, które mogą rdzewieć.

2.7 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa – naprawy, serwis i części zamienne

- i** Prace naprawcze i serwisowe mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowany personel fachowy, który zna obowiązujące w kraju przepisy i dodatkowe wymagania lokalnego zakładu energetycznego oraz przestrzega ich.
- i** Prace przy częściach elektrycznych mogą zostać przeprowadzone wyłącznie przez wykwalifikowanego elektryka.
- ▶ Przed każdą naprawą odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego.

ÿ OSTRZEŻENIE!**Niebezpieczeństwo obrażeń lub szkód rzeczowych wskutek nieprawidłowej naprawy**

Niewłaściwe części mogą być przyczyną obrażeń u osób lub szkód rzeczowych. Zmiany, doróbki i przeróbki urządzenia mogą mieć wpływ na bezpieczeństwo.

- ▶ Podczas napraw używać wyłącznie oryginalnych części zamiennych.
- ▶ Nie dokonywać żadnych zmian, doróbek ani przeróbek w urządzeniu.
- i** Uszkodzony kabel zasilający musi zostać wymieniony na inny pasujący kabel zasilający. Może to zostać wykonane tylko przez autoryzowany serwis.

2.8 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa – demontaż i utylizacja

- i** Demontaż urządzenia może zostać przeprowadzony wyłącznie przez wykwalifikowany personel fachowy, który zna obowiązujące w kraju przepisy i dodatkowe wymagania lokalnego zakładu energetycznego oraz przestrzega ich.
- i** Prace przy częściach elektrycznych mogą zostać przeprowadzone wyłącznie przez wykwalifikowanego elektryka.
- ▶ Przed demontażem odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego.

3 Dane techniczne

MS290/MSS290

Parametr	Wartość
Napięcie przyłączenia	220 – 240 V
Częstotliwość	50/60 Hz
Maks. pobór mocy	810 W
Bezpiecznik	1 x 16 A
Wymiary (szerokość x głębokość x wysokość) MS290 ze szklanym frontem (w MSS290 objęty dostawą)	559 x 537 x 290 mm 595 x 4 x 288 mm
Wymiary niszy (szerokość x głębokość x wysokość)	560 x 560 x 290 mm
Wymiary komory gotowania (szerokość x głębokość x wysokość)	525 x 410 x 247 mm
Objętość komory gotowania	50 l
Maksymalny ciężar wsadu	25 kg
Ciężar (łącznie z wyposażeniem dodatkowym/opakowaniem) MS290 MSS290	24 kg 27,6 kg
Ciężar MS290 MSS290	20,7 kg 23,9 kg
Poziomy czasowe	1 – 6
Poziomy temperatury	1 – 6
Zakres regulacji temperatury	30 – 100 °C
Długość kabla zasilającego	180 cm
Typ wtyczki na kablu zasilającym	C13/E+F

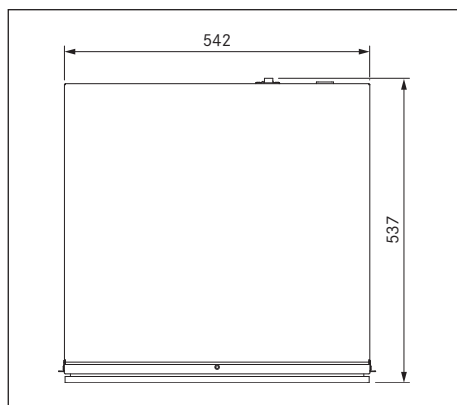
Tabela 3.1 Dane techniczne MS290/MSS290

MS140/MSS140

Parametr	Wartość
Napięcie przyłączenia	220 – 240 V
Częstotliwość	50/60 Hz
Maks. pobór mocy	810 W
Bezpiecznik	1 x 16 A
Wymiary (szerokość x głębokość x wysokość) MS140 ze szklanym frontem (w MSS140 objęty dostawą)	559 x 537 x 140 mm 595 x 4 x 138 mm
Wymiary niszy (szerokość x głębokość x wysokość)	560 x 560 x 140 mm
Wymiary komory gotowania (szerokość x głębokość x wysokość)	525 x 410 x 97 mm
Objętość komory gotowania	20 l
Maksymalny ciężar wsadu	25 kg
Ciężar (łącznie z wyposażeniem dodatkowym/opakowaniem) MS140 MSS140	19,2 kg 21,3 kg
Ciężar MS140 MSS290	16,4 kg 18,2 kg
Poziomy czasowe	1 – 6
Poziomy temperatury	1 – 6
Zakres regulacji temperatury	30 – 100 °C
Długość kabla zasilającego	180 cm
Typ wtyczki na kablu zasilającym	C13/E+F

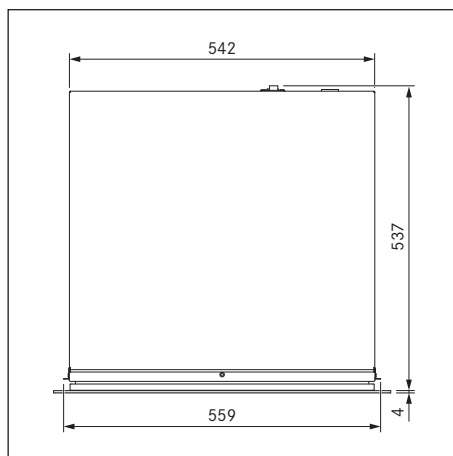
Tabela 3.2 Dane techniczne MS140/MSS140

Wymiary urządzenia MS290

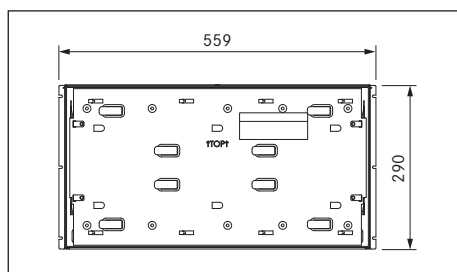


Ilustracja 3.1 Wymiary urządzenia, widok z góry MS290

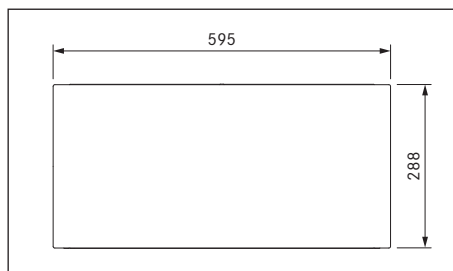
Wymiary urządzenia MSS290



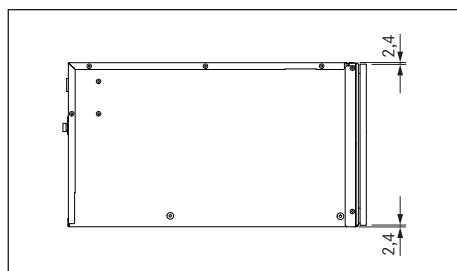
Ilustracja 3.4 Wymiary urządzenia, widok z góry MSS290



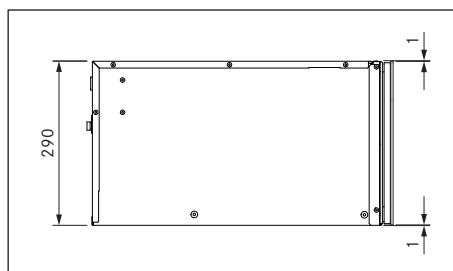
Ilustracja 3.2 Wymiary urządzenia, widok z przodu MS290



Ilustracja 3.5 Wymiary urządzenia, widok z przodu MSS290

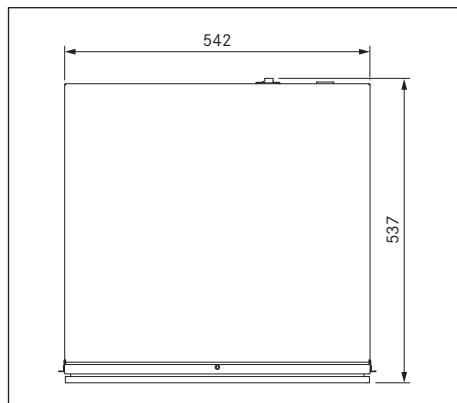


Ilustracja 3.3 Wymiary urządzenia, widok z boku MS290

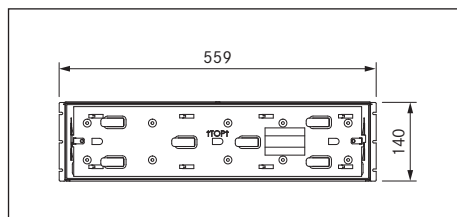


Ilustracja 3.6 Wymiary urządzenia, widok z boku MSS290

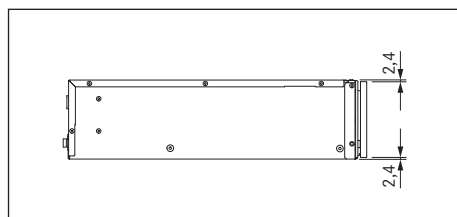
Wymiary urządzenia MS140



Ilustracja 3.7 Wymiary urządzenia, widok z góry MS140

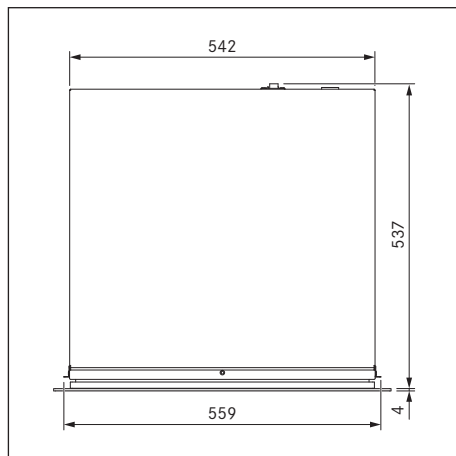


Ilustracja 3.8 Wymiary urządzenia, widok z przodu MS140

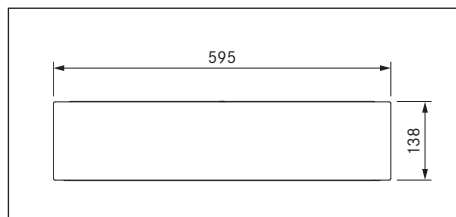


Ilustracja 3.9 Wymiary urządzenia, widok z boku MS140

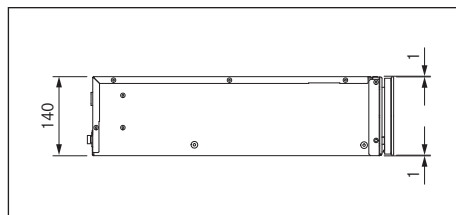
Wymiary urządzenia MSS140



Ilustracja 3.10 Wymiary urządzenia, widok z góry MSS140



Ilustracja 3.11 Wymiary urządzenia, widok z przodu MSS140



Ilustracja 3.12 Wymiary urządzenia, widok z boku MSS140

4 Opis urządzenia

Cechy urządzenia

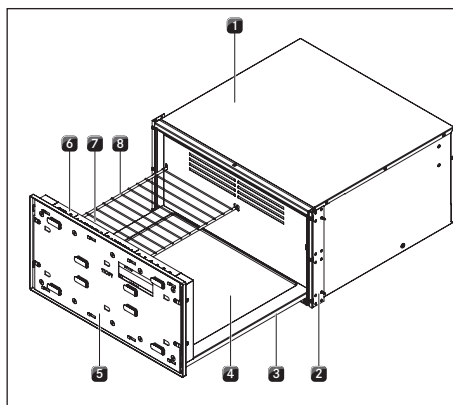
- Indywidualne opcje obsługi - możliwość obsługi poprzez ręczną regulację temperatury i czasu lub poprzez programy fabryczne.
- Push2Open - łatwe otwieranie poprzez lekkie naciśnięcie na front szuflady.
- BORA Connectivity - rozszerzone możliwości obsługi i funkcje dzięki połączeniu sieciowemu z piekarnikiem X BO.
- LED-owe oświetlenie komory gotowania - oświetlenie zawartości także całkowicie wyciągniętej szuflady.
- Zmienny front szuflady - możliwość montażu z frontem meblowym lub frontem szklanym (MSF140, MSF290).

4.1 Opis typu

Typ	Nazwa długa
MS290	Szuflada wielofunkcyjna 290 mm
MSS290	Zestaw szuflady wielofunkcyjnej 290 mm ze szklanym frontem (1x MS290, 1x MSF290)
MS140	Szuflada wielofunkcyjna 140 mm
MSS140	Zestaw szuflady wielofunkcyjnej 140 mm ze szklanym frontem (1x MS140, 1x MSF140)

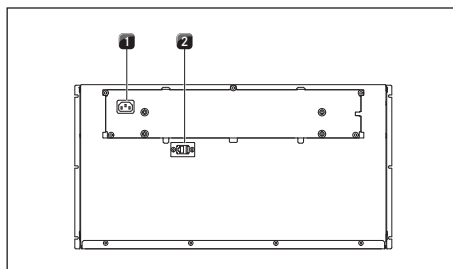
Tabela 4.1 Opis typu

4.2 Budowa



Ilustracja 4.1 Budowa szuflady wielofunkcyjnej

- [1] Obudowa
- [2] Kątownik montażowy z boczną listwą maskującą (lewą i prawą)
- [3] Szuflada
- [4] Podgrzewane szklane dno
- [5] Nośnik frontu
- [6] Dotykowy panel sterowania
- [7] LED-owe oświetlenie komory gotowania
- [8] Kratka (w MS290, MSS290)



Ilustracja 4.2 Tylna strona szuflady wielofunkcyjnej

- [1] Przyłącze przewodu sieciowego
- [2] Przyłącze przewodu komunikacyjnego

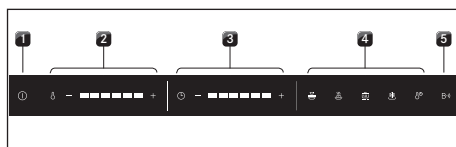
4.3 Zasada działania

Urządzenie posiada dwa systemy grzejne:

- szufladę z podgrzewanym dnem
- termoobieg

i Urządzenie grzeje tylko wtedy, gdy szuflada jest całkowicie zamknięta.

4.4 Dotykowy panel sterowania



Ilustracja 4.3 Dotykowy panel sterowania

- [1] Przycisk Power
- [2] Ustawianie temperatury
- [3] Ustawianie czasu
- [4] Programy fabryczne
- [5] BORA Connectivity (aktywne połączenie z X B0)

Szufladę wielofunkcyjną obsługuje się poprzez centralny panel sterowania. Panel sterowania jest wyposażony w elementy wskazujące i elementy obsługowe (elektroniczne przyciski sensoryczne). Przyciski sensoryczne reagują na dotknięcie palca.

Symbolika elementów wskazujących


	Wyświetlenie temperatury
	Wskazanie czasu
B->	BORA Connectivity aktywne
Poziomy temperatury	
	30 °C
	40 °C
	60 °C
	70 °C
	80 °C
	100 °C
Poziomy czasowe	
	30 min
	1 h
	2 h
	3 h
	4 h
	6 h


Tabela 4.2 Elementy wskazujące

Symbolika elementów obsługowych

	Przycisk Power	Włączanie / wyłączenie
	Przycisk Minus	Zmniejszanie temperatury lub skracanie czasu
	Przycisk Plus	Podnoszenie temperatury lub wydłużanie czasu
Ustawienia fabryczne (programy)		
	Wstępne podgrzewanie naczyń	Temperatura 60 °C czas 1 h
	Podgrzewanie potraw	Temperatura 100 °C czas 1 h
	Utrzymywanie potraw w ciepłe	Temperatura 70 °C czas 3 h
	Rozmrażanie potraw	Temperatura 30 °C czas 4 h
	Gotowanie w niskiej temperaturze	Temperatura 80 °C czas 6 h


Tabela 4.3 Elementy obsługowe

 Temperatury odnoszą się do powierzchni podgrzanego szklanego dna pustego urządzenia. Własnoręczne pomiary mogą być niedokładne i nie nadają się do sprawdzania dokładności temperatury.

 W ramach niektórych ustawień temperatury urządzenie nagrzewa się automatycznie. Dzięki temu szybciej osiąga ono temperaturę docelową.

4.5 LED-owe oświetlenie komory gotowania


Po otwarciu szuflady automatycznie włącza się LED-owe oświetlenie komory gotowania.

 Jeśli otwarta szuflada w trybie standby nie zostanie aktywowana, LED-owe oświetlenie wyłączy się po 5 minutach.

Po zamknięciu szuflady automatycznie wyłączane jest podświetlenie LED komory gotowania.

4.6 Kratka

W szufladzie wielofunkcyjnej MS290/MSS290 powierzchnię załadunkową można powiększyć za pomocą dostarczonej kratki.

 Kratki można używać dla potraw, które podgrzewa się w niższej temperaturze niż te stojące na podgrzewanym szklanym dnie. Ponadto na kratce można podgrzewać naczynia, podczas gdy na szklanym dnie można w wyższej temperaturze podgrzewać potrawy.

W szufladzie można jednocześnie używać do 2 kratki obok siebie.

Kratka MSER jest dostępna jako wyposażenie dodatkowe.

5 Funkcje i obsługa

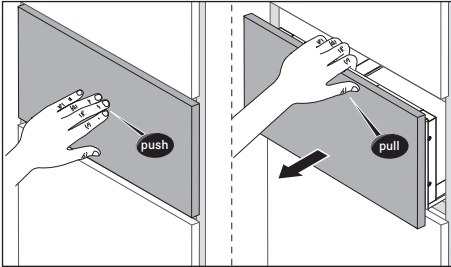
- ▶ Zawsze należy przestrzegać wszystkich zasad bezpieczeństwa i ostrzeżeń (pat., 2 Bezpieczeństwo“).

i Jeśli szuflada zostanie otwarta podczas pracy, przestanie działać. Wyświetla się pozostały czas i ustawiony poziom temperatury. Po zamknięciu szuflady wznowi ona pracę z poprzednimi ustawieniami.

i Niebezpieczeństwo poparzenia! Powierzchnie we wnętrzu urządzenia mogą się mocno nagrzewać podczas pracy.

5.1 Otwieranie i zamykanie szuflady

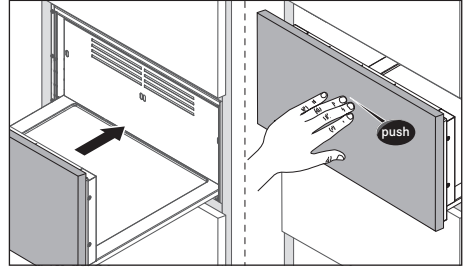
Otwieranie



Ilustracja 5.1 Otwieranie szuflady

- ▶ Lekko nacisnąć ręką na środku przedniej części szuflady (Push2Open).
- Szuflada odblokowuje się i otwiera. Następnie można ją ręką wyciągnąć do końca.
- Włącza się oświetlenie komory gotowania.

Zamykanie



Ilustracja 5.2 Zamykanie szuflady

- ▶ Lekko nacisnąć ręką na środku przedniej części szuflady, aż się zamknie i zatrzaśnie.

i Nieumiejętne otwieranie i zamykanie szuflady może spowodować jej uszkodzenie. Do otwierania i zamykania szuflady nie stosować nadmiernej siły. Szuflady nigdy nie wolno wyciągać na siłę.

5.2 Obsługa dotykowa

Urządzenie obsługuje się, dotykając palcem odpowiedniego symbolu (elementu obsługowego) na dotykowym panelu sterowania (patrz „4.4 Dotykowy panel sterowania“).

Elementy obsługowe reagują na różne polecenia dotykowe:

Polecenie	Styk	Czas
Dotknięcie	krótkie dotknięcie	< 1 s
Long-Press	długie dotknięcie	1 – 5 s

Tabela 5.1 Polecenia na dotyk

i Panel sterowania musi być czysty i suchy, aby można go było obsługiwać.

Jeśli polecenia dotykowe nie działają lub działają nieprawidłowo, należy przestrzegać poniższych wskazówek:

- Pola dotykowe obsługuje się tylko jednym palcem.
- O dotykowy panel sterowania nie należy się jednocześnie opierać kilkoma kostkami palców.
- Powierzchnia kontaktowa z polami dotykowymi powinna być jak najmniejsza.
- Palce powinny być czyste i suche.

5.3 Pierwsze uruchomienie

- ▶ Wyczyścić urządzenie, zwłaszcza jego wnętrze.
- ▶ Zwrócić uwagę, czy w szufladzie nie ma żadnych przedmiotów.
- ▶ Przed pierwszym użyciem urządzenie należy rozgrzać (poziom temperatury 6, poziom czasowy 3).

i Przy pierwszym nagrzeniu może się pojawić niestandardowy zapach.

5.4 Wsad

i Szuflada wielofunkcyjna wytrzymuje obciążenie maksymalnie 25 kg. Przekroczenie tego ciężaru może spowodować jej uszkodzenie.

- ▶ Należy używać tylko odpowiednich, odpornych na wysoką temperaturę naczyń.

Przykłady załadunku naczyń

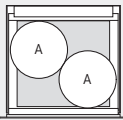
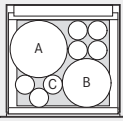
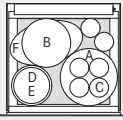
Wsad	Naczynia	MS140	MS290
	A	12 szt.	40 szt.
	A / B / C	po 6 szt.	po 20 szt.
	A / B / C D / E F	po 4 szt. po 1 szt. 1 szt.	po 12 szt. po 1 szt. 2 szt.
A = talerz (27 cm)		D = miska (17 cm)	
B = talerz na zupę (23 cm)		E = miska (19 cm)	
C = filiżanki (9 cm)		F = półmisek (34 cm)	

Tabela 5.2 Przykłady załadunku

Maksymalny wsad zależy od ilości naczyń i ich ciężaru.

5.5 Włączanie i wyłączenie

Włączanie

- ▶ Long-Press na przycisk Power (⏻).
- Panel sterowania włącza się i rozlega się sygnał akustyczny.

Wyłączenie

- ▶ Long-Press na przycisk Power (⏻).
- Wartość na wyświetlaczu znika i rozlega się sygnał akustyczny.

5.6 Obsługa ręczna

W trybie obsługi ręcznej temperaturę i czas można ustawiać dowolnie.

Wyświetlane są następujące standardowe ustawienia:

- Poziom temperatury: 3 (ustawienie fabryczne)
- Poziom czasowy: 3 (ustawienie fabryczne)

Ustawianie temperatury i czasu

- ▶ Dotknięcie przycisku plus lub minus (+ / -).
- ▶ Dotykać tak długo, dopóki nie ustawi siężądanego poziomu temperatury lub poziomu czasowego.

Uruchamianie urządzenia

- ▶ Zamknąć szufladę.
- Urządzenie aktywuje się i rozpoczyna pracę z ustawionymi parametrami.

Upływ czasu

- Rozlega się sygnał dźwiękowy.
- Urządzenie automatycznie przełącza się na tryb standby.
- ▶ Otworzyć szufladę.

Trwała zmiana ustawień standardowych

Standardowe ustawienia temperatury i czasu można trwale zmienić:

- ▶ Włączyć urządzenie.
- ▶ Long-Press (5 s) na przycisk plus (+) ustawiania temperatury.
- Rozlega się sygnał dźwiękowy.
- Symbol temperatury i czasu miga.
- ▶ Nastawić żadaną temperaturę lub czas.
- ▶ Long-Press (5 s) na przycisk plus (+) ustawiania temperatury.
- Rozlega się sygnał dźwiękowy.
- Wpis zostaje potwierdzony i zapisany.

5.7 Obsługa przez programy fabryczne

Temperatura i czas są zdefiniowane fabrycznie i dostosowane do specjalnych możliwości użycia.

5.7.1 Programy fabryczne

Urządzenie posiada 5 programów fabrycznych:

Wstępne podgrzewanie naczyń

- i** W przypadku ustawienia zbyt wysokiej temperatury istnieje niebezpieczeństwo oparzeń.
- i** Zewnętrzne części naczyń są cieplejsze niż środkowe. Naczynia należy zawsze wyjmować przez rękawice lub ściereczkę.
- i** Podgrzane naczynia szybko stygną. Dlatego powinno się je wyjmować tuż przed podaniem.

- ▶ Naczynia równomiernie rozmieścić w szufladzie.
- ▶ Dużych talerzy nie należy ustawiać pionowo przed szczeliną wentylacyjną termoobiegu.
- ▶ Naczyń nie należy podgrzewać powyżej 60 °C.

Podgrzewanie potraw

- i** Szuflada wielofunkcyjna nadaje się do podgrzewania mięsa, warzyw i zapiekank. Zupy i potrawy jednogarnkowe lepiej podgrzewać na płycie kuchennej.
- i** Aby uniknąć wysuszenia, podgrzewane potrawy należy przykryć. Z tego powodu zaleca się wstawienie do komory gotowania odpowiedniego naczynia z odrobiną wody.

- ▶ Mięso należy podgrzewać w temperaturze maks. 60 °C.
- ▶ Potrawy przykrywać (np. żaroodporną folią lub odpowiednią pokrywką).

Utrzymywanie potraw w ciepłe

- i** Aby uniknąć wysuszenia, potrawy trzymane w ciepłe należy przykryć. Wyjątek: Nie powinno się przykrywać potraw chrupiących (np. podsmażanych).
- ▶ Do trzymania potraw w ciepłe powinno się używać odpowiednich naczyń prawidłowej wielkości.
- ▶ W razie potrzeby potrawy przykryć odpowiednią pokrywką lub żaroodporną folią.

Rozmrażanie potraw ❄️

i W temperaturze powyżej 50 °C rozpoczyna się już proces gotowania (ryb 40 °C).

- ▶ Do rozmrażania wybierać odpowiednie naczynia, najlepiej z możliwością odprowadzania skropliny.
- ▶ Skropliny wylać.

Gotowanie w niskiej temperaturze Ⓔ

i Zasadniczo dla uzyskania najlepszego efektu, potrawy gotowane w niskiej temperaturze powinny być przykryte.

Gotowanie w niskiej temperaturze pozwala na delikatne przygotowanie produktów wysokiej jakości. Straty przy pieczeniu są bardzo małe, a potrawy zachowują soczystość. Takie gotowanie trwa dłużej niż w konwencjonalny sposób.

Przykład zastosowania: Mięso

Przygotowanie

Używać naczyń z żaroodpornego szkła, porcelany lub ceramicznych, z pokrywką (np. formy do zapiekanki z pokrywką).

- ▶ Podgrzać naczynie.
- ▶ Podgrzać olej lub tłuszcz na patelni.
- ▶ Mocno opiec mięso.

i Czas przypiekania patrz rozdział „Możliwości zastosowania“

i Alternatywnie mięso można mocno opiec dopiero po zakończeniu gotowania w niskiej temperaturze (odwrócone gotowanie).

Proces gotowania

- ▶ Przypieczone mięso włożyć do nagrzanego naczynia w szufladzie.
- ▶ Naczynie przykryć przykrywką.
- ▶ Rozpocząć gotowanie w niskiej temperaturze.

i Czas trwania gotowania zależy od wielkości produktu i może wynosić od 1 do 6 godzin.

i Podczas gotowania zaleca się korzystanie z termometru do sprawdzania temperatury wewnętrznej (patrz rozdział „Możliwości zastosowania“).

i Potrawy gotowane w niskiej temperaturze nie są tak gorące jak przygotowywane w sposób konwencjonalny. Przed podaniem powinno się podgrzać naczynia do serwowania potraw (ok. 45 – 60 min).

i W ten sposób potrawy gotowane w niskiej temperaturze będą trzymane w ciepłe. Za to po zakończeniu gotowania temperaturę trzeba zmniejszyć. Małe ilości można utrzymywać w ciepłe do 45 minut, większe do 2 godzin.

5.7.2 Używanie programów fabrycznych

Wybór programu

- ▶ Dotknąć symbolużądanego programu.
- Zaświeci się zapisany poziom temperatury i czasu.

Zmiana programów

i W razie potrzeby temperaturę i czas trwania programu można jednorazowo zmienić ręcznie (patrz „Ustawianie temperatury i czasu“). Symbol programu zaczyna migać.

i Jeśli przy jednorazowej zmianie dodatkowo wykona się Long-Press migającego symbolu programu, dokonane zmiany zostaną trwale zapisane w programie.

Uruchamianie programu

- ▶ Zamknąć szufladę.
- Urządzenie aktywuje się i rozpoczyna pracę z ustawionymi parametrami.

Zakończenie programu

- Rozlega się sygnał dźwiękowy.
- Urządzenie automatycznie przełącza się na tryb standby.
- ▶ Otworzyć szufladę.

5.8 Opóźnienie startu

Start programu można opóźnić do 6 godzin. Urządzenie włączy się automatycznie po upływie czasu opóźnienia.

Przygotowanie

- Naczynia lub potrawy włożyć do szuflady.
- Wybrać żądany program.
- Nastawić temperaturę i czas trwania.

Aktywacja opóźnienia startu

- ▶ Long-Press (3 s) na przycisk plus (+) ustawiania czasu.
- Wskazanie czasu i poziomu czasowego miga.
- ▶ Dotknięcie przycisku plus lub minus (+ / -), dopóki nie ustawi się żądanego czasu trwania (patrz rozdział „Opis urządzenia“, poziomy czasowe) opóźnienia startu.
- Wskazanie wybranego czasu trwania miga.
- ▶ Zamknąć szufladę.
- Opóźnienie startu zostało aktywowane.

i Jeśli opóźnienie startu jest aktywowane, ustawień nie można już zmienić. W takim przypadku szufladę trzeba wyłączyć i ponownie włączyć.

i Przy otwarciu podczas aktywnego opóźnienia startu miga symbol czasu i wyświetla się czas pozostały do startu.

5.9 Tryb standby

W trybie standby funkcja urządzenia jest tymczasowo dezaktywowana. Po otwarciu szuflady urządzenie można w każdej chwili aktywować dotknięciem przycisku Power.

5.10 BORA Connectivity

Szufladę wielofunkcyjną można połączyć w sieć z piekarnikiem parowym X BO i obsługiwać ją poprzez wyświetlacz X BO. Szuflada wielofunkcyjna uzyskuje w ten sposób dodatkowe funkcje. Urządzenia łączy się przewodem komunikacyjnym.

5.11 Tryb demo

W trybie demo z panelu sterowania można wykonywać wszystkie funkcje, ale funkcja grzania jest nieaktywna. Tryb demo jest używany np. podczas targów i pokazów.

i Tryb demo można aktywować lub dezaktywować tylko w trybie standby. Nie włączać urządzenia.

Aktywacja/dezaktywacja trybu demo

- ▶ Otworzyć szufladę.
- ▶ Long-Press (5 s) na przycisk minus (-) ustawiania temperatury.
- Rozlega się sygnał dźwiękowy.
- ▶ Long-Press (5 s) na przycisk plus (+) ustawiania temperatury.
- Rozlega się sygnał dźwiękowy i wyświetla się sekwencja mignięć wskaźników.
- Podczas aktywacji: wyświetlacz podświetla się w kolejności od lewej do prawej.
- Podczas dezaktywacji: wyświetlacz podświetla się w kolejności od prawej do lewej.
- Tryb demo jest aktywny/nieaktywny.

i Tryb demo pozostaje aktywny także po wyłączeniu i ponownym włączeniu.

5.12 Ustawienia fabryczne

Konfigurację urządzenia można w każdej chwili przywrócić do ustawień fabrycznych.

i Urządzenie można przywrócić do ustawień fabrycznych tylko w trybie standby. Nie włączać urządzenia.

Przywracanie ustawień fabrycznych

- ▶ Otworzyć szufladę.
- ▶ Long-Press (5 s) na przycisk minus (-) ustawiania czasu.
- Rozlega się sygnał dźwiękowy.
- Wszystkie wskaźniki jednocześnie migną trzy razy.
- Wszystkie wartości zostają zresetowane do ustawień fabrycznych.

6 Możliwości zastosowania

► Proszę przestrzegać wszystkich zasad bezpieczeństwa i ostrzeżeń (patrz „2 Bezpieczeństwo“).










































Czynność	Poziom temperatura	Czas trwania	Wskazówka
Rozmrażanie wrażliwych potraw głęboko mrożonych	 (30 °C)	 do  (30 min do 6 h)	W opakowaniu pozostawiać tylko produkty spożywcze zapakowane próżniowo. Inne produkty wyjąć z opakowania.
Topienie czekolady	 (40 °C)	 (1 h)	W odpowiednim naczyniu (metalowa miska, która najlepiej przewodzi ciepło), nie zakrywać.
Odstawianie ciasta drożdżowego do wyrośnięcia	 (40 °C)	 do maks.  (30 min do maks. 2 h)	Okryć wilgotną ściereczką lub posmarować olejem, w odpowiednim naczyniu.
Suszenie	 do  (40 °C do 60 °C)	 do maks.  (4 h do maks. 6 h)	Produkty pokroić w cienkie, równe plasterki, rozłożyć na kratce (tylko w MS290), w razie potrzeby odwracać.
Przygotowanie jogurtu	 (60 °C)	 (6 h)	W kilku mniejszych lub jednym dużym naczyniu; przykryć naczynie.
Funkcja trzymania wypieków w ciepłe	 (60 °C)	 do  (30 min do 2 h)	Produkt położyć bezpośrednio na płytę grzewczą, nie zakrywać.
Podgrzewanie suchych ciast (np. ciasta z kruszonką, muffinów)	 (60 °C)	 (30 min)	W razie potrzeby ciasto lekko zwilżyć, aby uniknąć wyschnięcia, przykryć.
Podgrzewanie naczyń do picia (np. filiżanek do espresso)	 (60 °C)	 do  (30 min do 1 h)	Używać tylko odpowiednich naczyń.
Podgrzewanie talerzy (np. do zupy, płaskich, misek)	 (60 °C)	 do  (1 h do 2 h)	W miarę możliwości naczynie rozłożyć na całej powierzchni, dzięki czemu szybciej się zagrzeją.
Funkcja trzymania w ciepłe wrażliwych potraw (np. ryb)	 (60 °C)	 do maks.  (30 min do maks. 3 h)	Podgrzać talerze, potrawy przykryć.
Funkcja trzymania potraw w ciepłe	 (70 °C)	 do maks.  (30 min do maks. 2 h)	Podgrzać talerze, soczyste potrawy przykryć.
Konfitowanie (gotowanie w oleju) (np. mięsa, ryb, warzyw lub owoców)	 (70 °C)	 do  (30 min do 6 h)	Dodać przyprawy i aromaty.
Gotowanie w niskiej temperaturze	 do  (70 °C do 80 °C)	 do  (30 min do 6 h)	Wstępnie rozgrzać naczynie, posmarować mięso olejem lub masłem i przykryć.
Podgrzewanie potraw	 (100 °C)	 do maks.  (30 min do maks. 2 h)	Podgrzać talerze, soczyste potrawy przykryć.

Tabela 6.1 Możliwości zastosowania

Gotowanie w niskiej temperaturze

Małe kawałki mięsa	Podpiekanie na płycie grzewczej	Dogotowywanie w szufladzie wielofunkcyjnej	
Małe sznycle	1 – 2 min na każdą stronę	🔥 [ikony] (70 °C)	🕒 [ikony] do 🕒 [ikony] (30 min do 1 h)
Steki/medaliony	1 – 2 min na każdą stronę	🔥 [ikony] (80 °C)	🕒 [ikony] do 🕒 [ikony] (30 min do 1 h)
Średnie kawałki mięsa	Podpiekanie na płycie grzewczej	Dogotowywanie w szufladzie wielofunkcyjnej	
Filet wieprzowy ok. 400 – 600 g	4 – 5 min całkowicie	🔥 [ikony] (80 °C)	🕒 [ikony] do 🕒 [ikony] (2 h do 3 h)
Jagnięcina (filet, polędwica) ok. 150 – 300 g	2 – 3 min na każdą stronę	🔥 [ikony] (80 °C)	🕒 [ikony] do 🕒 [ikony] (1 h do 2 h)
Wołowina/cielęcina (boczek, polędwica, ligawa) do 900 g Wieprzowina (schab, ligawa) do 900 g	10 – 15 min całkowicie	🔥 [ikony] (80 °C)	🕒 [ikony] do 🕒 [ikony] (3 h do 6 h)

Tabela 6.2 Gotowanie w niskiej temperaturze

Zalecane temperatury wewnętrzne do gotowania w niskiej temperaturze

Mięso	krwiste	różowe	przez
Wołowina (filet, polędwica)	45 – 49 °C	50 – 64 °C	65 – 75 °C
Cielęcina (filet, polędwica)	–	60 °C	od 65 °C
Wieprzowina (filet/schab)	–	58 °C	od 65 °C
Jagnięcina (filet, polędwica)	–	55 – 62 °C	od 65 °C

Tabela 6.3 Temperatury wewnętrzne

7 Czyszczenie i pielęgnacja

- ▶ Proszę przestrzegać wszystkich zasad bezpieczeństwa i ostrzeżeń (patrz „2 Bezpieczeństwo“).
- ▶ Proszę się upewnić, że urządzenie jest wyłączone i schłodzone, aby można było przeprowadzić planowe czyszczenie i dokonać zabiegów pielęgnacyjnych (patrz „5.5 Włączanie i wyłączenie“).
- ▶ Do czyszczenia nie używać urządzeń wysokociśnieniowych lub parowych.
- ▶ Przestrzegać następujących cykli czyszczenia i pielęgnacji:

Komponenty	Częstotliwość czyszczenia
Front szuflady	Zabrudzenia lub pozostałości środków czyszczących należy usuwać natychmiast.
Komora do gotowania	Czyścić na mokro od razu po zabrudzeniu, najlepiej wtedy, gdy szuflada jest jeszcze ciepła.

Tabela 7.1 Przedziały czasu dla czyszczenia

- i** Regularne czyszczenie i pielęgnacja zapewnia dłuższy okres żywotności oraz optymalne działanie.

7.1 Środek czyszczący

Urządzenie czyści się miękką szmatką i odpowiednim środkiem czyszczącym (wodą do spłukiwania).

- ▶ Nigdy nie używać myjek parowych, ostrych gąbek, środków do szorowania i agresywnych chemicznie środków czyszczących (np. spray do piekarnika).
- ▶ Zwrócić uwagę, aby środek czyszczący w żadnym wypadku nie zawierał piasku, sody, kwasów, ługów oraz chlorków.
- ▶ Nie używać środków czyszczących agresywnych chemicznie, z zawartością kwasów lub zasad.

7.2 Czyszczenie z zewnątrz

- ▶ Powierzchnie czyścić miękką szmatką zwilżoną wodą.
- ▶ Następnie osuszyć je inną miękką szmatką.

7.3 Czyszczenie komory gotowania

- ▶ Szklane dno, kratki wentylacyjne i panel sterowania czyścić miękką szmatką zwilżoną wodą.
- ▶ Następnie osuszyć je inną miękką szmatką.

- i** Kratkę (w MS290/MSS290) można myć w zmywarce.

8 Usuwanie usterek

Zaistniała sytuacja	Przyczyna	Pomoc
Naczynia lub potrawy są zimne.	Urządzenie nie zostało włączone.	Włączyć urządzenie.
	Przerwa w dopływie prądu.	Sprawdzić zasilanie.
	Szuflada nie została całkowicie zamknięta.	Zamknąć szufladę.
	Szuflada jest w trybie demo.	Zakończyć tryb demo.
	Opóźnienie startu jest aktywne.	Wyłączyć i z powrotem włączyć urządzenie.
Naczynia lub potrawy nie są wystarczająco mocno podgrzewane.	Ustawiono zbyt krótki czas podgrzewania.	Wydłużyć czas podgrzewania.
	Ustawiono zbyt niską temperaturę.	Ustawić wyższą temperaturę.
	Szuflada nie została całkowicie zamknięta.	Zamknąć szufladę.
Regularne miganie symbolu czasu przy otwartej szufladzie.	Aktywne opóźnienie startu.	Zamknąć szufladę (urządzenie uruchomi się z opóźnieniem). Dezaktywować opóźnienie startu przez dotknięcie przycisku Power.
Powolne miganie symbolu temperatury przy otwartej szufladzie.	Uszkodzony czujnik temperatury.	Skontaktować się z serwisem BORA.
Szuflada nie daje się otworzyć lub zamknąć.	Uszkodzony mechanizm otwierania.	Skontaktować się z serwisem BORA.
	Zbyt mały odstęp między frontem szuflady a korpusem.	Sprawdzić odstęp między frontem szuflady a korpusem - powinien wynosić co najmniej 3 mm.

Tabela 8.1 Usuwanie usterek

- W innych sprawach proszę się kontaktować z serwisem BORA (patrz „11 Gwarancja, serwis techniczny, części zamienne, wyposażenie dodatkowe“).

9 Montaż

- ▶ Proszę przestrzegać wszystkich zasad bezpieczeństwa i ostrzeżeń (patrz „2 Bezpieczeństwo“).
- ▶ Stosować się do dostarczonych przez producenta instrukcji.

i Montaż może się odbywać tylko bez naprężeń. Przed montażem urządzenia nie wolno podłączać do sieci.

9.1 Zakres dostawy

MS290/MSS290

Nazwa	Liczba
Szuflada wielofunkcyjna MS290	1
Kratka	1
Kabel zasilający w zależności od kraju	1
Przewód komunikacyjny (połączenie z X BO)	1
Przymiar montażowy	1
Kątownik montażowy	2
Wkręty M4x8, TX20, czarne	6
Wkręty 4x16, TX20, srebrne	14
Uszczelka wargowa	1
Boczne listwy dekoracyjne	5 par
Instrukcja obsługi i montażu	1
dodatkowy zakres dostawy dla MSS290	
Szklany front szuflady wielofunkcyjnej MSF290	1
Wkręty M4x6, TX20, srebrne	10

Tabela 9.1 Zakres dostawy MS290/MSS290

MS140/MSS140

Nazwa	Liczba
Szuflada wielofunkcyjna MS140	1
Kabel zasilający w zależności od kraju	1
Przewód komunikacyjny (połączenie z X BO)	1
Przymiar montażowy	1
Kątownik montażowy	2
Wkręty M4x8, TX20, czarne	6
Wkręty 4x16, TX20, srebrne	14
Uszczelka wargowa	1
Boczne listwy dekoracyjne	5 par
Instrukcja obsługi i montażu	1
dodatkowy zakres dostawy dla MSS140	
Szklany front szuflady wielofunkcyjnej MSF140	1
Wkręty M4x6, TX20, srebrne	10

Tabela 9.2 Zakres dostawy MS140/MSS140

- ▶ Sprawdzić zakres dostawy pod względem kompletności i uszkodzeń.
- ▶ Jeżeli jakichś części brakuje lub są one uszkodzone, należy natychmiast poinformować o tym dział obsługi klienta firmy BORA.
- ▶ W żadnym wypadku nie wolno montować uszkodzonych części.
- ▶ Opakowanie transportowe należy prawidłowo zutylizować (patrz „10.3 Przyjazna dla środowiska utylizacja“).

9.2 Narzędzia i materiały pomocnicze

Do prawidłowego montażu urządzenia potrzebne są m.in. następujące narzędzia specjalne:

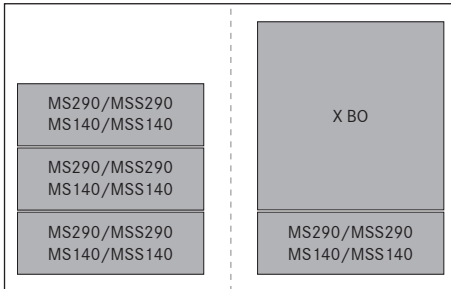
- śrubokręt (torx 20)
- przymiar montażowy (objęty zakresem dostawy)
- klucz imbusowy 5 mm

9.3 Zalecenia montażowe

- i** Za urządzeniem nie wolno montować tylnej ściany korpusu.
- i** Podłoże konstrukcyjne musi być zabudowane na stałe i być dostosowane do ciężaru urządzenia (ciężary patrz „3 Dane techniczne“).

9.3.1 Możliwe kombinacje urządzeń

- i** Nad sobą można zamontować do 3 szuflad wielofunkcyjnych bez międzypodłóg. Urządzenia można ustawiać na sobie.
- i** Piekarnik X BO można ustawiać bezpośrednio na szufladzie wielofunkcyjnej bez międzypodłóg.
- i** Montaż międzypodłóg spowoduje zmianę wymiarów szczelin między urządzeniami.

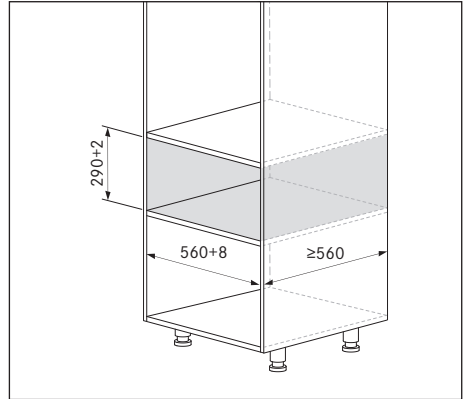


Ilustracja 9.1 Maksymalne możliwe kombinacje urządzeń

- ▶ Proszę przestrzegać maksymalnego dopuszczalnego obciążenia:
- na szufladzie wielofunkcyjnej: maks. 105 kg

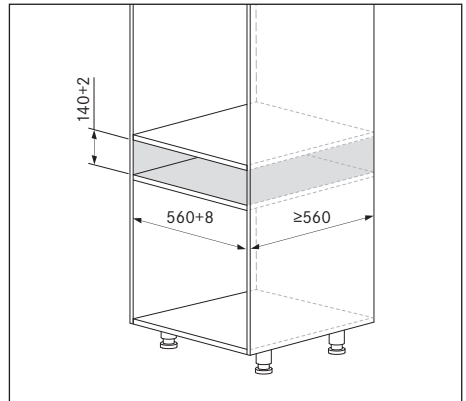
9.3.2 Szafa montażowa (zabudowa pojedyncza)

MS290/MSS290



Ilustracja 9.2 Wymiary montażowe MS290/MSS290

MS140/MSS140

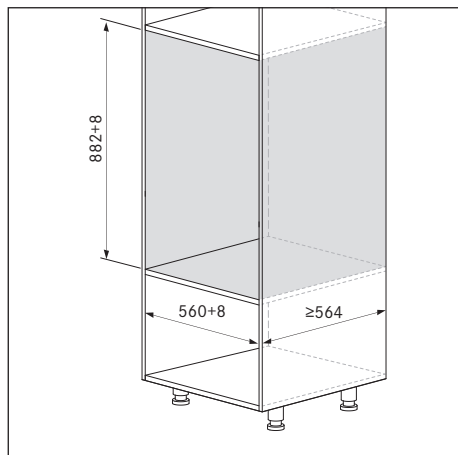


Ilustracja 9.3 Wymiary montażowe MS140/MSS140

9.3.3 Szafa montażowa szuflady wielofunkcyjnej + piekarnik X BO

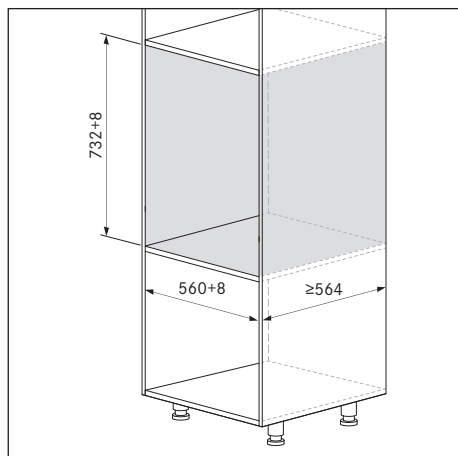
i Przestrzegać zaleceń montażowych dla X BO.

MS290/MSS290 + X BO



Ilustracja 9.4 Wymiary montażowe MS290/MSS290 + X BO

MS140/MSS140 + X BO



Ilustracja 9.5 Wymiary montażowe MS140/MSS140 + X BO

- ▶ Szafę montażową przygotować z uwzględnieniem podanych wymiarów.
- ▶ Zdemontować tylną ścianę korpusu za niszą do zabudowy.

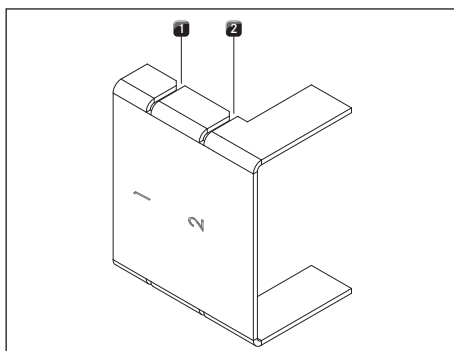
9.4 Montaż urządzenia

i Aby zapewnić działanie mechanizmu Push2Open, między korpusem a maskownicą należy zachować przynajmniej 3 mm odstępu.

Praca z przymiarem montażowym

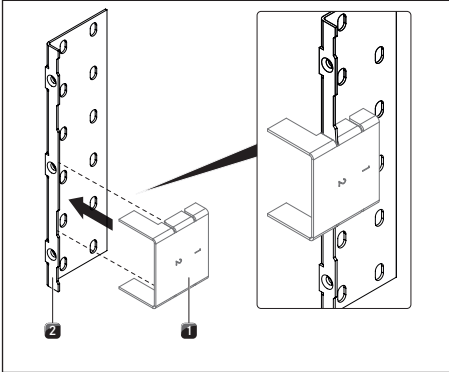
Za pomocą dostarczonego przymiaru montażowego pozycjonuje się kątownik montażowy w korpusie; 3 milimetrowy odstęp między korpusem a maskownicą mechanizmu Push2Open jest już uwzględniony. Przymiar montażowy określa 2 możliwe pozycje montażowe kątownika:

- Pozycja montażowa 1: szuflada z frontem meblowym
- Pozycja montażowa 2: szuflada ze szklanym frontem szuflady wielofunkcyjnej (MSF140, MSF290), leżąca w jednej płaszczyźnie z frontem meblowym grubości 18 – 20 mm



Ilustracja 9.6 Przymiar montażowy

- [1] Pozycja montażowa 1 dla frontu meblowego
- [2] Pozycja montażowa 2 dla frontu szklanego (MSF140, MSF290)

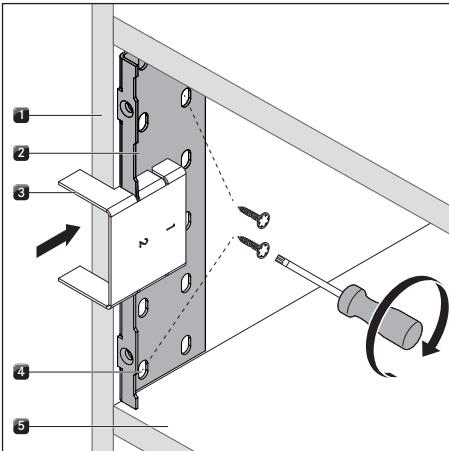


Ilustracja 9.7 Użycie przymiaru montażowego

- [1] Przymiar montażowy
- [2] Kątownik montażowy

- ▶ Wybrać odpowiednią pozycję montażową.
- ▶ Przymiar założyć na kątownik montażowy.

Mocowanie kątownika montażowego



Ilustracja 9.8 Mocowanie kątownika montażowego

- [1] Korpus
- [2] Kątownik montażowy (1x prawy, 1x lewy)
- [3] Przymiar montażowy
- [4] Otwór na wkręt

- ▶ Przymiar [3] wraz z kątownikiem [2] przyłożyć do korpusu [1].
- Kątownik montażowy [2] musi opierać się na podłożu konstrukcyjnym [5]
- ▶ Na kątowniku [2] wybrać dwa odpowiednie otwory na wkręty [4].
- ▶ Kątownik [2] przykręcić dwoma wkrętami 4x16, TX20, srebrnymi (objętymi dostawą).
- ▶ Z drugim kątownikiem montażowym postąpić tak samo.

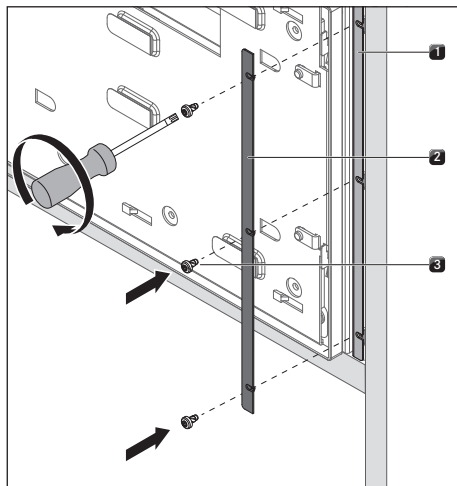
Podłączanie przewodów przyłączeniowych do urządzenia

- i** Przy wbudowywaniu urządzenia należy uważać, żeby przewody przyłączeniowe ewentualnie podłączyć przed zabudową urządzenia, ponieważ tylna strona urządzenia staje się niedostępna (zabudowa typu single).

- i** Ale przed zakończeniem montażu urządzenia w żadnym wypadku nie wolno podłączać do sieci.

- ▶ Podłączyć przewód sieciowy po tylnej stronie urządzenia.
- ▶ W razie potrzeby podłączyć przewód komunikacyjny po tylnej stronie urządzenia (tylko w połączeniu z piekarnikiem X BO).
- ▶ Nie podłączać urządzenia do sieci.

Montaż urządzenia



Ilustracja 9.9 Mocowanie urządzenia

- [1] Kątownik montażowy (1x prawy, 1x lewy)
- [2] Boczne listwy dekoracyjne (1x prawy, 1x lewy)
- [3] Wkręty M4x8, TX20, czarne (3x prawe, 3x lewe)

- ▶ Włożyć urządzenie do niszy do zabudowy.
- ▶ Wyśrodkować urządzenie w niszy.
- ▶ Dobrać listwy dekoracyjne [2] o odpowiedniej szerokości.
- ▶ Zamocować urządzenie wraz z listwą dekoracyjną [2] po każdej stronie za pomocą 3 wkrętów M4x8, TX20, czarnych [3] (objętych dostawą) do kątowników montażowych [1] (moment obrotowy 2,2 Nm \pm 10%).

9.5 Montaż frontu

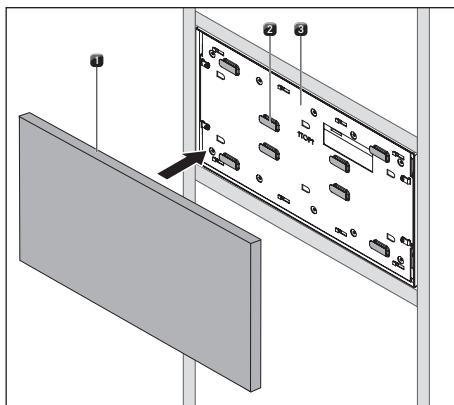
- i** Jeśli szuflada wielofunkcyjna jest montowana z piekarnikiem X BO, front montuje się dopiero po wbudowaniu X BO.

Przy montowaniu frontu trzeba pamiętać o dwóch różnych sposobach postępowania:

- Montaż frontu meblowego
- Montaż szklanego frontu na szufladzie wielofunkcyjnej (MSF140, MSF290)

9.5.1 Montaż frontu meblowego

Pozycjonowanie frontu meblowego



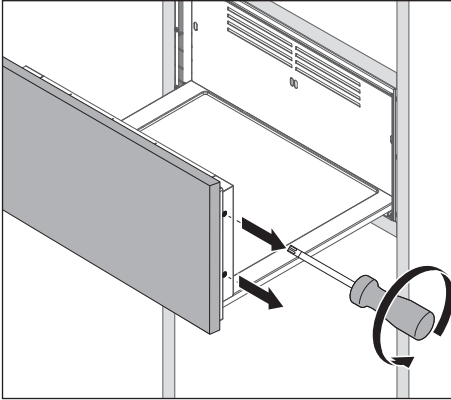
Ilustracja 9.10 Paski z klejem na nośniku frontu

- [1] Front meblowy
- [2] Paski z klejem
- [3] Nośnik frontu

- ▶ Ściągnąć paski ochronne z pasków z klejem [2] na nośniku frontu [3].
- ▶ Przy zamkniętej i zamontowanej szufladzie odpowiednio wypozycjonować front meblowy [1] na nośniku frontu.
- ▶ Uważać przy tym na szerokość szczelin.
- ▶ Lekko docisnąć front meblowy [1].
- Front meblowy przykleja się do nośnika.

- i** Front można odkleić w celu skorygowania położenia, przesuwając go w bok.
- i** Połączenie klejone ma charakter przejściowy i z czasem może się odkleić. Dlatego niezbędne jest przykręcenie.

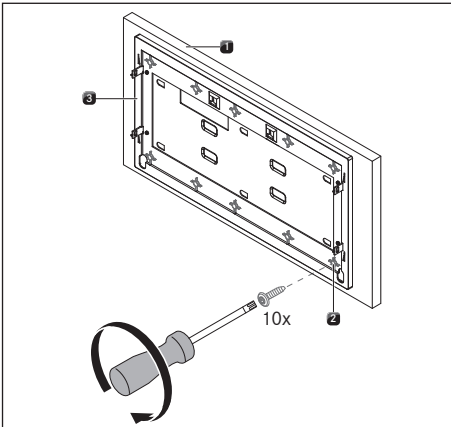
Zdejmowanie nośnika frontu



Ilustracja 9.11 Zdejmowanie nośnika frontu

- ▶ Otworzyć szufladę.
- ▶ Odkręcić oba boczne wkręty po lewej i prawej stronie nośnika frontu.
- ▶ Nośnik frontu wraz z frontem meblowym przesunąć do góry, aż da się go zdjąć z występów mocujących.

Mocowanie frontu meblowego

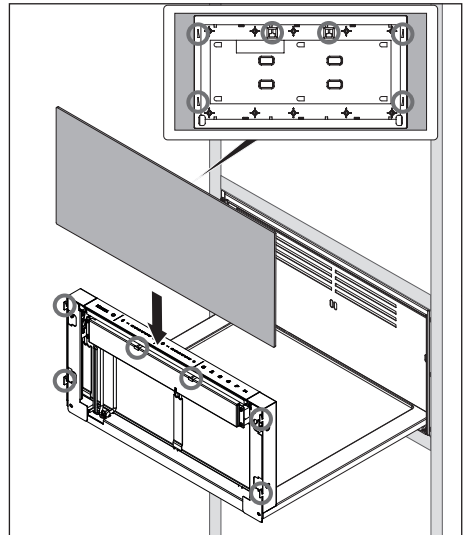


Ilustracja 9.12 Mocowanie frontu meblowego

- [1] Front meblowy
- [2] Punkty skręcenia (10x)
- [3] Nośnik frontu

- ▶ 10 wkrętami 4x16, TX20, srebrnymi (objętymi dostawą) przykręcić front meblowy [1] do nośnika frontu [3].
- ▶ Wykorzystać do tego 10 punktów skręcenia [2] na nośniku frontu [3].
- ▶ Przed przykręceniem sprawdzić długość wkrętów. Jeśli to konieczne, należy je zastąpić krótszymi tego samego typu.

Montaż nośnika frontu

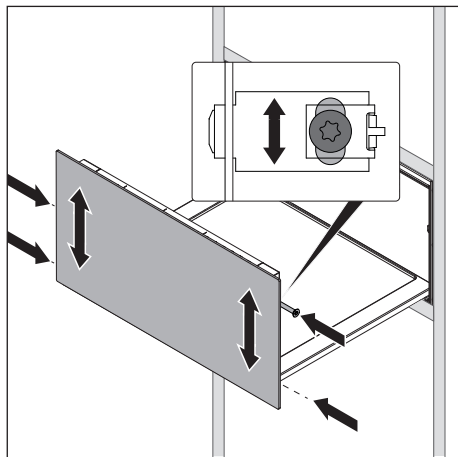


Ilustracja 9.13 Montaż nośnika frontu

- ▶ Nośnik frontu wraz z frontem nasunąć od góry na występy mocujące.

Poziomowanie frontu

- i** Zamocowanie frontu umożliwia późniejsze dopasowanie szerokości poziomej szczeliny (na górze i na dole).



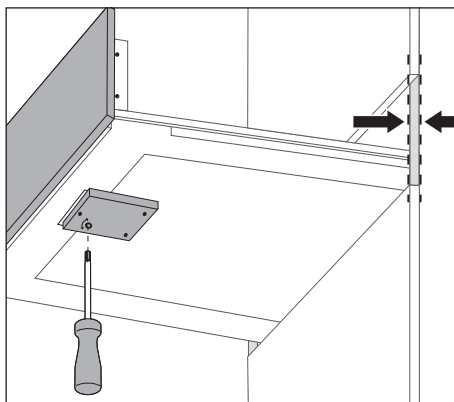
Ilustracja 9.14 Dopasowanie szerokości poziomej szczeliny

- ▶ Wkręcić oba boczne wkręty po lewej i prawej stronie w nośnik frontu, nie dokręcać ich.
- ▶ Zamknąć szufladę.
- ▶ Wyrównać optyczne różnice w szerokości szczeliny.
- ▶ W tym celu rękami przesunąć frontową maskownicę w odpowiednie położenie.
- ▶ Otworzyć szufladę i dokręcić boczne wkręty (moment obrotowy 1,8 Nm ±10%).

- i** Jeśli front będzie przykręcony nieprawidłowo, to może się poluzować i odpaść. Uważać, żeby prawidłowo wkręcić wszystkie wkręty.

Dopasowanie głębokości położenia frontu

- i** Za pośrednictwem mechanizmu otwierania front można później ustawić głębiej lub bliżej (łącznie możliwe jest przesunięcie do 3 mm).



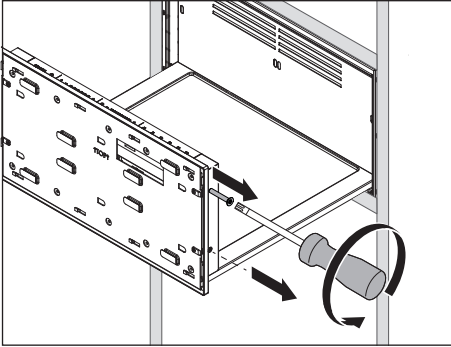
Ilustracja 9.15 Dopasowanie głębokości położenia frontu

- ▶ Dopasować głębokość położenia frontu.
- ▶ W tym celu za pomocą klucza imbusowego 5 mm przesunąć mechanizm po dolnej stronie szuflady.

9.5.2 Montaż szklanego frontu (MSF290/MSF140)

- i** Jeśli szuflada wielofunkcyjna jest montowana z piekarnikiem X BO, szklany front szuflady wielofunkcyjnej montuje się dopiero po wbudowaniu X BO.
- i** Przy montażu szklanego frontu nie wolno usuwać pasków ochronnych z pasków kleju na nośniku frontu. Szklany front jedynie się przykręca.

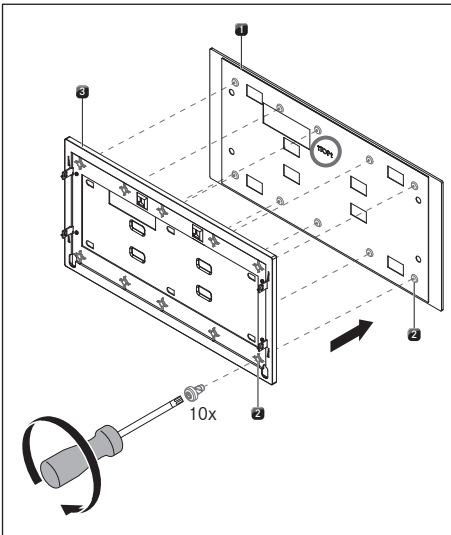
Zdejmowanie nośnika frontu



Ilustracja 9.16 Zdejmowanie nośnika frontu

- ▶ Otworzyć szufladę.
- ▶ Odkręcić oba boczne wkręty po lewej i prawej stronie nośnika frontu.
- ▶ Nośnik frontu przesunąć do góry, aż da się go zdjąć z występów mocujących.

Mocowanie szklanego frontu



Ilustracja 9.17 Mocowanie szklanego frontu

- [1] Tylna strona szuflady wielofunkcyjnej
- [2] Punkty skręcenia [10x]
- [3] Nośnik frontu

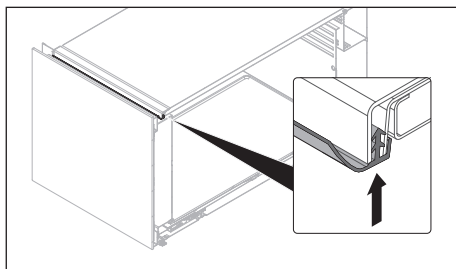
- ▶ Szklany front ułożyć jego przednią stroną na miękkiej podkładce.
- ▶ Uważać, żeby go nie porysować.
- ▶ Nośnik frontu [3] tak ustawić na tylnej stronie szklanego frontu [1] szuflady wielofunkcyjnej, żeby 10 punktów skręcenia [2] pokrywało się.
- ▶ Śrubokrętem przykręcić szklany front do nośnika frontu [3] przez 10 punktów skręcenia [2]. Nie używać do tego wkrętarki akumulatorowej, ponieważ wkręty można wtedy przekręcić (moment obrotowy 1,8 Nm ±10%).
- ▶ Używać wyłącznie wkrętów (DIN 7500 C M4x6 mm) dostarczonych ze szklanym frontem szuflady wielofunkcyjnej. Użycie innych wkrętów może spowodować pęknięcie frontu i niebezpieczeństwo skaleczenia.
- ▶ Wykonać kroki montażowe od etapu „Montaż nośnika frontu” (patrz „9.5.1 Montaż frontu meblowego“).

9.5.3 Zakończenie montażu

- ▶ Podłączyć urządzenie do sieci elektrycznej.
- ▶ W razie potrzeby podłączyć przewód komunikacyjny do piekarnika X BO.
- ▶ Włożyć kratkę do szuflady (tylko w MS290/ MSS290).
- ▶ Zdjąć folię ochronną z powierzchni panelu sterowania.

Montaż uszczelki wargowej (opcjonalnej)

- i** Jeśli zachodzi niebezpieczeństwo tworzenia się kondensatu lub jeśli nad szufladą wielofunkcyjną znajduje się wrażliwy front meblowy lub urządzenie, zaleca się montaż załączonej uszczelki wargowej.
- i** Uszczelkę należy montować w przypadku kombinacji szuflady z piekarnikiem X BO.



Ilustracja 9.18 Montaż uszczelki wargowej

- ▶ Otworzyć szufladę.
- ▶ Oczyszczyć ramę obudowy i uszczelkę wargową.
- ▶ Wcisnąć uszczelkę wargową do przedniej szczeliny, w kierunku od dołu do góry równomiernie docisnąć ją na całej długości.
- ▶ Uważać, żeby nie rozciągnąć uszczelki podczas montażu.
- ▶ Sprawdzić poprawne osadzenie.

9.6 Kontrola działania

- ▶ Poddać urządzenie dokładnej kontroli działania.
- ▶ W razie pojawienia się komunikatów o błędach przeczytać rozdział Usuwanie usterek.

9.7 Przekazanie użytkownikowi

Po zakończeniu montażu należy:

- ▶ Wyjaśnić użytkownikowi najważniejsze funkcje.
- ▶ Poinformować użytkownika o wszystkich istotnych dla bezpieczeństwa aspektach obsługi i użytkowania.
- ▶ Przekazać użytkownikowi do bezpiecznego przechowania wyposażenie dodatkowe oraz instrukcję montażu i obsługi.

10 Wycofanie z użytkowania, demontaż i utylizacja

- ▶ Przestrzegać wszystkich ostrzeżeń oraz wskazówek dotyczących bezpieczeństwa (patrz „2 Bezpieczeństwo“).
- ▶ Stosować się do dostarczonych przez producenta instrukcji.

10.1 Wycofanie z użytkowania

Pod pojęciem wycofania z użytkowania rozumie się ostateczne wycofanie oraz demontaż. Po wycofaniu z użytkowania urządzenie może zostać zamontowane w innym pomieszczeniu, odsprzedane osobie prywatnej lub poddane utylizacji.

- ▶ W celu wycofania z użytkowania wyłączyć urządzenie (patrz „6 Funkcje i obsługa“).
- ▶ Wyłączyć zasilanie urządzenia.

10.2 Demontaż

W celu przeprowadzenia demontażu do urządzenia musi być zapewniony dostęp, a zasilanie elektryczne musi być odłączone.

- ▶ Zdemontować urządzenie.
- ▶ Wyjąć dodatkowe wyposażenie.
- ▶ Usunąć urządzenie i dodatkowe wyposażenie zgodnie z punktem „Przyjazna dla środowiska utylizacja“.

10.3 Przyjazna dla środowiska utylizacja

Usunięcie opakowania transportowego

- i** Opakowanie chroni urządzenie przed uszkodzeniem w czasie transportu. Przy wyborze materiałów opakowania uwzględniono aspekty ochrony środowiska. Dlatego materiały te nadają się do recyklingu.

Odprowadzanie opakowań do zamkniętego obiegu materiału pozwala na oszczędzanie surowców i zmniejszanie ilości wytwarzanych śmieci.

Przedstawiciele handlowi odbierają opakowania.

- ▶ Opakowanie można oddać przedstawicielowi handlowemu lub
- ▶ samemu oddać do utylizacji zgodnie z lokalnymi przepisami.

Utylizacja starego urządzenia



Sprzęt elektryczny oznaczony tym znakiem nie może dostać się do odpadów domowych. Musi on zostać oddany w miejscu zbierania przeznaczonych do recyklingu sprzętu elektrycznego oraz elektronicznego. Dalsze odnośne informacje można uzyskać w punktach informacyjnych w miastach i gminach.

Urządzenia elektryczne i elektrotechniczne zawierają cenne surowce. Zawierają one również substancje szkodliwe, które były potrzebne dla ich funkcjonowania. W przypadku dostania się do odpadów domowych albo niewłaściwego obchodzenia się mogą one szkodzić zdrowiu lub środowisku naturalnemu.

- ▶ Starych urządzeń nie wolno w żadnym wypadku usuwać do śmieci domowych.
- ▶ Urządzenie należy oddać w miejscu zbierania przeznaczonych do recyklingu sprzętu elektrycznego i elektronicznego oraz innych materiałów.

11 Gwarancja, serwis techniczny, części zamienne, wyposażenie dodatkowe

- ▶ Przestrzegać wszystkich ostrzeżeń oraz wskazówek dotyczących bezpieczeństwa (patrz „2 Bezpieczeństwo“).

11.1 Gwarancja producenta BORA

BORA udziela klientowi końcowemu gwarancji producenta na swoje produkty na okres 2 lat. Niniejsza gwarancja jest dostępna dla klienta końcowego w dodatku do ustawowych roszczeń gwarancyjnych wobec sprzedawcy naszych produktów.

Gwarancja producenta obejmuje wymienione tu produkty BORA sprzedawane przez autoryzowanych dystrybutorów BORA lub sprzedawców przeszkolonych przez BORA i instalowanych na terenie Unii Europejskiej (z wyjątkiem terytoriów zamorskich), Szwajcarii, Liechtensteinu, Ukrainy, Rosji, Norwegii, Serbii, Izraela, Wielkiej Brytanii, Islandii, Indii, Australii i Nowej Zelandii, z wyjątkiem produktów określanych przez firmę BORA jako artykuły uniwersalne lub akcesoria:

- BORA X BO piekarnik parowy
- Multiszuflady BORA

Wraz z przekazaniem produktu BORA klientowi końcowemu gwarancja producenta staje się ważna i obowiązuje przez okres 2 lat. Gwarancję można wydłużyć do 3 lat, dokonując rejestracji w witrynie www.mybora.com.

Gwarancja producenta zakłada, że przeprowadzony został profesjonalny montaż (zgodny z opisem wentylacji BORA i instrukcją obsługi obowiązującą w momencie montażu) produktów przez autoryzowanego dealera BORA. Podczas użytkowania klient końcowy musi przestrzegać wytycznych i wskazówek zawartych w instrukcji obsługi.

W przypadku roszczeń z tytułu gwarancji wadę należy zgłosić bezpośrednio do firmy BORA i przedstawić potwierdzenie zakupu. Alternatywnie można dostarczyć dowód zakupu, rejestrując się na stronie internetowej www.mybora.com.

BORA gwarantuje, że wszystkie produkty BORA są wolne od wad materiałowych i produkcyjnych. Błąd musiał już istnieć w momencie przekazania produktu klientowi końcowemu. Zgłoszenie roszczenia z tytułu gwarancji nie powoduje przerwania okresu jej obowiązywania ani też naliczania go od początku. BORA usunie wady produktów BORA wedle własnego uznania, dokonując naprawy lub wymiany. Wszelkie koszty usunięcia wad objętych gwarancją producenta ponosi BORA.

W szczególności nie są objęte gwarancją producenta BORA:

- produkty BORA, które nie zostały nabyte od autoryzowanych dealerów BORA lub sprzedawców przeszkolonych przez BORA
- uszkodzenia wynikające z nieprzestrzegania instrukcji obsługi (dotyczy to także pielęgnacji i czyszczenia produktu). Stanowią one niewłaściwe użytkowanie.
- uszkodzenia spowodowane normalnym zużyciem, np.
- uszkodzenia spowodowane wpływami zewnętrznymi (np. uszkodzenia podczas transportu, nieprawidłowy demontaż lub montaż, pojawienie się skroplonej wody, kataklizmy, takie jak uderzenie pioruna)
- uszkodzenia spowodowane samodzielną naprawą lub naprawą/próbkami naprawy podejmowanymi przez personel albo firmy nieautoryzowane przez firmę BORA
- uszkodzenia spowodowane przez wodę lub zabrudzenia wskutek brakujących osłon lub elementów
- uszkodzenia wskutek dodawania wody do komory gotowania
- uszkodzenia wskutek wydłużania przy użyciu węży doprowadzania i odprowadzania wody niezatwierdzonych dla wody pitnej lub niedopuszczonych przewodów przy użyciu adaptera
- uszkodzenia
 - ramy z tworzywa sztucznego
 - elementów szklanych
 - elementów metalowych (z powłoką lub bez)
 - wyświetlacza dotykowego

- elementów z tworzywa sztucznego i innych części ulegających zużyciu
- uszkodzenia spowodowane wahaniami napięcia elektrycznego
- szkody następcze lub roszczenia odszkodowawcze wykraczające poza wadę

Ustawowe prawa, w szczególności ustawowe roszczenia z tytułu wad lub odpowiedzialności za produkt, nie są ograniczone przez gwarancję i mogą zostać wykorzystane bez ponoszenia kosztów.

Jeśli wada nie jest objęta gwarancją producenta, można skorzystać z Serwisu Technicznego BORA. BORA nie pokrywa związanych z tym kosztów.

Dla niniejszych warunków gwarancji obowiązują przepisy prawa Republiki Federalnej Niemiec.

Kontakt z nami:

BORA Vertriebs GmbH & Co KG, Innstraße 1, 6342 Niederndorf, Austria

- telefon: 00800 7890 0987 od poniedziałku do czwartku w godzinach od 08:00 do 18:00 oraz w piątek od godziny 08:00 do 17:00
- e-mail: support@bora.com

11.2 Serwis

Serwis BORA:

patrz ostatnia strona instrukcji montażu i obsługi



- ▶ W przypadku usterek, których nie można usunąć we własnym zakresie, należy skontaktować się z przedstawicielem handlowym lub z serwisem firmy BORA.

W serwisie BORA należy podać oznaczenie typu i numer fabryczny urządzenia (numer FD).

Obie wartości są podane po wewnętrznej stronie szuflady.

11.3 Części zamienne

- ▶ Podczas napraw używać wyłącznie oryginalnych części zamiennych.
- ▶ Naprawy mogą być wykonywane wyłącznie przez serwis BORA.

- i** Części zamienne dostępne są u przedstawiciela handlowego firmy BORA oraz na internetowej stronie serwisowej BORA pod adresem www.bora.com/service lub przez podanie odpowiedniego numeru serwisowego.

11.4 Wyposażenie dodatkowe

- Multiszuflada, szklany front 140 mm, MSF140
- Multiszuflada, szklany front 290 mm, MSF290
- Multiszuflada – przewód zasilający typu J (CH) MSNLJ
- Multiszuflada – przewód zasilający typu G (UK, IE) MSNLI
- Multiszuflada – przewód zasilający typu I (AU) MSNLI

Specjalny osprzęt do MS290:

- Multiszuflada, kratka pośrednia, MSER

Instrukcja obsługi i montażu:

oryginał

tłumaczenie

Producent: BORA Vertriebs GmbH & Co KG

Udostępnianie oraz kopiowanie niniejszej dokumentacji, wykorzystywanie i ujawnianie jej zawartości jest niedozwolone, o ile nie udzielono na to wyraźnej zgody.

Niniejsza instrukcja montażu i obsługi została sporządzona z największą starannością. Pomimo tego istnieje możliwość, że późniejsze zmiany techniczne jeszcze nie zostały uwzględnione lub odpowiednie treści nie zostały uaktualnione. Prosimy o Państwa wyrozumiałość. Aktualnej wersji można zażądać w serwisie BORA. Zastrzega się możliwość wystąpienia błędów drukarskich i pomyłek.

© BORA Vertriebs GmbH & Co KG

Wszelkie prawa zastrzeżone.

D

BORA Lüftungstechnik GmbH

Rosenheimer Str. 33

83064 Raubling

Niemcy

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

Austria

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

Austria

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

Drummoyn NSW 2047

Australia

T +61 2 9719 2350

F +61 2 8076 3514

info@boraapac.com.au

bora-australia.com.au

