

**DE Bedienungs- und Montageanleitung
MS290/MS140, MSS290/MSS140**

Multischublade 290 mm/140 mm

Multischublade Set 290 mm/140 mm inklusive Glasfront



003290-10001-02

Inhaltsverzeichnis

1	Allgemeines	7	8	Störungsbehebung	32
1.1	Haftung.....	7	9	Montage	33
1.2	Gültigkeit der Bedienungs- und Montageanleitung.....	7	9.1	Lieferumfang.....	33
1.3	Produktkonformität.....	7	9.2	Werkzeug und Hilfsmittel.....	33
1.4	Darstellung von Informationen.....	7	9.3	Montagevorgaben.....	34
2	Sicherheit	9	9.3.1	Mögliche Gerätekombinationen.....	34
2.1	Bestimmungsgemäße Verwendung.....	9	9.3.2	Einbauschränk (Single-Einbau).....	34
2.2	Personen mit eingeschränkten Fähigkeiten	9	9.3.3	Einbauschränk Multischublade + X BO Dampfbackofen.....	35
2.3	Allgemeine Sicherheitshinweise.....	10	9.4	Einbau des Geräts.....	35
2.4	Sicherheitshinweise Montage.....	12	9.5	Front montieren.....	37
2.5	Sicherheitshinweise Bedienung.....	13	9.5.1	Möbelfront montieren.....	37
2.6	Sicherheitshinweise Reinigung und Pflege	15	9.5.2	Multischublade Glasfront (MSF290/MSF140) montieren.....	39
2.7	Sicherheitshinweise Reparatur, Service und Ersatzteile.....	16	9.5.3	Montage abschließen.....	40
2.8	Sicherheitshinweise Demontage und Entsorgung.....	16	9.6	Funktionsprüfung.....	41
3	Technische Daten	17	9.7	Übergabe an den Nutzer.....	41
4	Gerätebeschreibung	20	10	Außerbetriebnahme, Demontage und Entsorgung	42
4.1	Typenbeschreibung.....	20	10.1	Außerbetriebnahme.....	42
4.2	Aufbau.....	20	10.2	Demontage.....	42
4.3	Funktionsprinzip.....	20	10.3	Umweltschonende Entsorgung.....	42
4.4	Touch-Bedienfeld.....	21	11	Garantie, technischer Service, Ersatzteile, Zubehör	43
4.5	LED-Garraumbeleuchtung.....	21	11.1	Herstellergarantie von BORA.....	43
4.6	Ebenen-Rost.....	22	11.2	Service.....	44
5	Funktionen und Bedienung	23	11.3	Ersatzteile.....	44
5.1	Öffnen und Schließen der Schublade.....	23	11.4	Zubehör.....	44
5.2	Touch-Bedienung.....	23			
5.3	Erstinbetriebnahme.....	24			
5.4	Beladung.....	24			
5.5	Ein- und Ausschalten.....	24			
5.6	Manuelle Bedienung.....	25			
5.7	Bedienung über voreingestellte Programme.....	25			
5.7.1	Voreingestellte Programme.....	25			
5.7.2	Voreingestellte Programme verwenden.....	26			
5.8	Startaufschub.....	27			
5.9	Standby-Modus.....	27			
5.10	BORA Connectivity.....	27			
5.11	Demomodus.....	27			
5.12	Werkseinstellungen.....	28			
6	Anwendungsmöglichkeiten	29			
7	Reinigung und Pflege	31			
7.1	Reinigungsmittel.....	31			
7.2	Außenreinigung.....	31			
7.3	Garraum reinigen.....	31			

1 Allgemeines

Diese Anleitung enthält wichtige Hinweise, die Sie vor Verletzungen schützen und Schäden am Gerät verhindern.

Lesen Sie diese Anleitung vor der Installation oder Erstinbetriebnahme des Geräts aufmerksam durch.

Mit dieser Anleitung sind weitere Unterlagen gültig. Beachten Sie unbedingt alle Unterlagen, die Bestandteil des Lieferumfangs sind.

Die Montage, Installation und Inbetriebnahme darf nur unter Berücksichtigung der national geltenden Gesetze, Vorschriften und Normen erfolgen. Die Arbeiten müssen von qualifizierten Facharbeitern durchgeführt werden, welche die Zusatzvorschriften der örtlichen Energieversorgungsunternehmen kennen und einhalten.

Alle Sicherheits- und Warnhinweise sowie die Handlungsanweisungen der mitgelieferten Unterlagen müssen beachtet werden.

1.1 Haftung

Die BORA Holding GmbH, BORA Vertriebs GmbH & Co KG, BORA APAC Pty Ltd und die BORA Lüftungstechnik GmbH – im Folgenden BORA genannt – haften nicht für Schäden, die durch Missachtung bzw. Nichtachtung der, im Lieferumfang enthaltenen, Unterlagen verursacht werden! Desweiteren haftet BORA nicht für Schäden, die durch unsachgemäße Montage und durch die Nichtbeachtung der Sicherheits- und Warnhinweise entstehen!

1.2 Gültigkeit der Bedienungs- und Montageanleitung

Diese Anleitung ist für mehrere Gerätevarianten gültig. Deshalb ist es möglich, dass einzelne Ausstattungsmerkmale beschrieben sind, die nicht auf Ihr Gerät zutreffen. Die enthaltenen Abbildungen können im Detail von manchen Gerätevarianten abweichen und sind als Prinzipdarstellungen zu verstehen.

1.3 Produktkonformität

Richtlinien

Die Geräte entsprechen den folgenden EU/EG-Richtlinien:

2014/30/EU EMV-Richtlinie

2014/35/EU Niederspannungsrichtlinie

2009/125/EG Ökodesignrichtlinie

2011/65/EU RoHS-Richtlinie

1.4 Darstellung von Informationen

Damit Sie mit dieser Anleitung schnell und sicher arbeiten können, werden einheitliche Formatierungen, Bezifferungen, Symbole, Sicherheitshinweise, Begriffe und Abkürzungen verwendet. Der in dieser Anleitung beschriebene Artikel wird im Folgenden auch als Gerät bezeichnet.

Handlungsanweisungen werden durch einen Pfeil gekennzeichnet:

► Führen Sie alle Handlungsanweisungen immer in der vorgegebenen Reihenfolge aus.

Aufzählungen werden durch einen Aufzählungspunkt am Zeilenanfang gekennzeichnet:

- Aufzählung 1
- Aufzählung 2



Eine Information weist Sie auf Besonderheiten hin, die Sie unbedingt beachten müssen.

Sicherheits- und Warnhinweise

Die Sicherheits- und Warnhinweise in dieser Anleitung sind mit Symbolen und Signalwörtern hervorgehoben.

Sicherheits- und Warnhinweise sind wie folgt aufgebaut:

ÿ **WARZEICHEN UND SIGNALWORT!**

Art und Quelle der Gefahr

Folgen bei Nichtbeachtung

► Maßnahmen zur Gefahrenabwehr

Dabei gilt:

- Warnzeichen machen auf eine erhöhte Verletzungsgefahr aufmerksam.
- Das Signalwort gibt die Schwere der Gefahr an.

Warnzeichen	Signalwort	Gefährdung
	Gefahr	Weist auf eine unmittelbar gefährliche Situation hin, die bei Nichtbeachtung zum Tod oder zu schweren Verletzungen führt.
	Warnung	Weist auf eine möglicherweise gefährliche Situation hin, die bei Nichtbeachtung zum Tod oder zu schweren Verletzungen führen kann.
	Vorsicht	Weist auf eine möglicherweise gefährliche Situation hin, die bei Nichtbeachtung zu geringfügigen oder leichten Verletzungen oder Sachschäden führen kann.

Tab. 1.1 Bedeutung der Warnzeichen und Signalworte

Abbildungen

Alle Maße sind in Millimeter angegeben.

2 Sicherheit

Das Gerät entspricht den vorgeschriebenen Sicherheitsbestimmungen. Der Benutzer ist für die sichere Anwendung des Gerätes, die Reinigung und die Pflege verantwortlich. Ein unsachgemäßer Gebrauch kann zu Personen- und Sachschäden führen.

2.1 Bestimmungsgemäße Verwendung

Das Gerät kann zum Erwärmen von Geschirr und für die Zubereitung von Speisen in privaten Haushalten verwendet werden. In der Wärmeschublade darf auf keinen Fall flambiert, oder mit viel Fett gewärmt werden.

Dieses Gerät ist nicht bestimmt für:

- die Trocknung von Tieren, Textilien, oder Papier.
- den Betrieb im Außenbereich
- das Beheizen von Räumen
- das Kühlen, Entlüften, oder Entfeuchten von Räumen
- den Betrieb in mobilen Aufstellungsorten wie Kraftfahrzeugen, Schiffen, oder Flugzeugen
- den Betrieb in Höhen über 2000 m (Meter über dem Meeresspiegel)
- den Betrieb im nicht vollständig eingebauten Zustand

Eine andere Verwendung oder eine Verwendung, die über die hier beschriebene hinausgeht, gilt als nicht bestimmungsgemäß.

- ❗ BORA haftet nicht für Schäden durch fehlerhafte Montage, unsachgemäßen Gebrauch oder falsche Bedienung.

Jede missbräuchliche Verwendung ist untersagt!

2.2 Personen mit eingeschränkten Fähigkeiten

Kinder

Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

- ▶ Beaufsichtigen Sie Kinder, die sich in der Nähe des Gerätes aufhalten.

- ❗ Reinigungs- und Pflegearbeiten dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.

Personen mit reduzierten physischen, sensorischen, oder mentalen Fähigkeiten

Das Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen, oder mentalen Fähigkeiten, oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen, benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden, und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.

2.3 Allgemeine Sicherheitshinweise

⚠ GEFAHR!

Erstickungsgefahr durch Verpackungsteile

Verpackungsteile (z.B. Folien, Styropor) können für Kinder lebensgefährlich sein.

- ▶ Bewahren Sie Verpackungsteile außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- ▶ Entsorgen Sie die Verpackung sachgerecht und umgehend.

⚠ GEFAHR!

Stromschlag- bzw. Verletzungsgefahr durch beschädigte Oberflächen

Durch Sprünge, Risse oder Brüche in der Oberfläche von Geräten (z.B. beschädigtes Glas), insbesondere im Bereich der Bedieneinheit, kann die darunterliegende Elektronik freigelegt oder beschädigt werden. Das kann zu einem Stromschlag führen. Außerdem kann eine beschädigte Oberfläche Verletzungen verursachen.

- ▶ Berühren Sie die beschädigte Oberfläche nicht.
- ▶ Schalten Sie das Gerät bei Brüchen, Sprüngen, oder Rissen sofort aus.
- ▶ Trennen Sie das Gerät anhand von LS-Schalter, Sicherungen, Sicherungsautomaten, oder Schütze sicher vom Netz.
- ▶ Kontaktieren Sie den BORA Service.

⚠ WARNUNG!

Verletzungsgefahr bzw. Beschädigung durch falsche Bauteile oder eigenmächtige Veränderungen

Falsche Bauteile können zu Personenschäden oder zur Beschädigung des Gerätes führen. Veränderungen, An- oder Umbauten am Gerät können die Sicherheit beeinträchtigen.

- ▶ Verwenden Sie nur Originalbauteile.
- ▶ Nehmen Sie keine Veränderungen, An- oder Umbauten am Gerät vor.

⚠️ WARNUNG!**Verletzungsgefahr durch mechanische Schäden am Gerät**

Mechanische Schäden (z. B. Bruch, Verformung, Lösung von Klebeverbindung, ...) am Gerät, sowie an Leitungen und Zubehörteilen können zu Verletzungen führen.

- ▶ Nehmen Sie das Gerät außer Betrieb.
- ▶ Versuchen Sie nicht beschädigte Komponenten selbst zu reparieren oder zu tauschen.
- ▶ Kontaktieren Sie den BORA Service.

VORSICHT!**Verletzungsgefahr durch herabfallende Gerätekomponenten**

Herabfallende Gerätekomponenten können Verletzungen verursachen.

- ▶ Legen Sie entnommene Gerätekomponenten sicher neben den Geräten ab.
- ▶ Stellen Sie sicher, dass keine entnommenen Gerätekomponenten herunterfallen können.

VORSICHT!**Verletzungsgefahr durch Überbelastung**

Beim Transport und der Montage von Geräten können durch falsche Handhabung Verletzungen an Gliedmaßen und Rumpf auftreten.

- ▶ Transportieren und montieren Sie das Gerät im Bedarfsfall zu zweit.
- ▶ Verwenden Sie ggf. geeignete Hilfsmittel, um Schäden bzw. Verletzungen zu vermeiden.

VORSICHT!**Beschädigung durch unsachgemäßen Gebrauch**

Die Geräte-Oberflächen dürfen nicht als Arbeitsfläche genutzt werden. Die Geräte könnten dadurch beschädigt werden (besonders durch harte und spitze Gegenstände).

Das Schneiden mit Messern oder Schneidrädern in der Schublade verursacht sichtbare Beschädigungen.

- ▶ Benutzen Sie die Geräte nicht als Arbeitsplatte.
- ▶ Halten Sie harte oder spitze Gegenstände von den Geräte-Oberflächen fern.
- ▶ Setzen oder stützen Sie sich nicht auf die Schublade.

Störungen und Fehler

- ▶ Beachten Sie bei Störungen und Fehlern die Hinweise im Kapitel Störungsbehebung.
- ▶ Schalten Sie das Gerät bei nicht beschriebenen Störungen und Fehlern aus und kontaktieren Sie den BORA Service.

Haustiere

- ▶ Halten Sie Haustiere vom Gerät fern.

2.4 Sicherheitshinweise Montage

- i** Die Installation und Montage des Gerätes darf nur durch ausgebildetes Fachpersonal erfolgen, das die landesüblichen Vorschriften und Zusatzvorschriften der örtlichen Energieversorgungsunternehmen kennt und beachtet.
- i** Arbeiten an elektrischen Bauteilen dürfen nur durch ausgebildetes Elektro-Fachpersonal erfolgen.
- i** Das Gerät darf nur im spannungsfreien Zustand montiert werden.

Die elektrische Sicherheit des Gerätes ist nur dann gewährleistet, wenn es an ein vorschriftsmäßig installiertes Schutzleitersystem angeschlossen wird. Stellen Sie sicher, dass diese grundlegende Sicherheitsvorkehrung getroffen wird.

Das Gerät muss für die örtliche Spannung und Frequenz geeignet sein.

- ▶ Kontrollieren Sie die Angaben auf dem Typenschild und schließen Sie das Gerät bei Abweichungen nicht an.
- ▶ Verwenden Sie nur die vorgegebenen Anschlussleitungen. Diese sind gegebenenfalls schon im Lieferumfang enthalten.
- ▶ Verwenden Sie das Gerät erst nach vollständig abgeschlossener Montage, erst dann kann ein sicherer Betrieb gewährleistet werden.
- ▶ Führen Sie alle Arbeiten sehr aufmerksam, gewissenhaft und gemäß dieser Anleitung durch.
- ▶ Stellen Sie vor der Übergabe des Geräts oder des Systems an den Endnutzer sicher, dass dieses ordnungsgemäß installiert wurde.

⚡ GEFAHR!**Stromschlaggefahr durch beschädigtes Gerät**

Ein beschädigtes Gerät kann einen Stromschlag verursachen.

- ▶ Prüfen Sie das Gerät vor der Montage auf sichtbare Schäden.
- ▶ Montieren Sie kein beschädigtes Gerät und schließen Sie kein beschädigtes Gerät an.
- ▶ Nehmen Sie beschädigte Geräte nicht in Betrieb.

⚡ GEFAHR!**Stromschlaggefahr durch beschädigte Netzanschlussleitung**

Wenn die Netzanschlussleitung beschädigt wird (z.B. bei der Montage oder durch Kontakt mit heißen Kochstellen), kann dies einen elektrischen (tödlichen) Stromschlag verursachen.

- ▶ Achten Sie darauf, dass das Anschlusskabel nicht eingeklemmt oder beschädigt wird.
- ▶ Stellen Sie sicher, dass die Netzanschlussleitung nicht mit heißen Kochstellen in Berührung kommt.

2.5 Sicherheitshinweise Bedienung

- ▶ Verwenden Sie das Gerät erst nach vollständig abgeschlossener Montage, erst dann kann ein sicherer Betrieb gewährleistet werden.
- ▶ Benutzen Sie das Gerät nicht als Ablagefläche.
- ▶ Schalten Sie das Gerät nach dem Gebrauch aus.

⚡ WARNUNG!**Verbrennungsgefahr durch heiße Oberflächen.**

Das Gerät und berührbare Teile (Garraum, Tür, Heizelemente, Zubehör) werden im Betrieb heiß. Das Berühren heißer Oberflächen kann zu schweren Verbrennungen führen.

- ▶ Berühren Sie keine heißen Oberflächen.
- ▶ Verwenden Sie im Bedarfsfall geeignete Hilfsmittel (Topflappen, Wärmeschutzhandschuhe).
- ▶ Halten Sie Kinder jünger als 8 Jahre vom Gerät fern, es sei denn sie werden ständig beaufsichtigt.

⚠️ WARNUNG!**Verbrennungsgefahr durch Stromausfall**

Während oder nach einem Stromausfall kann ein zuvor in Betrieb gewesenes Gerät noch heiß sein.

- ▶ Berühren Sie das Gerät nicht, solange es noch heiß ist.
- ▶ Halten Sie Kinder vom heißen Gerät fern.

⚠️ GEFAHR!**Brandgefahr durch überhitzte Öle oder Fette**

Öl oder Fett kann sich schnell erhitzen und sich entzünden.

- ▶ Löschen Sie Öl- oder Fettbrände nie mit Wasser.
- ▶ Schalten Sie das Gerät ab.
- ▶ Ersticken Sie das Feuer, z.B. mit einem Topfdeckel oder einer Löschdecke.

⚠️ GEFAHR!**Brandgefahr durch Übertrocknung**

Bei Übertrocknung besteht Brandgefahr.

- ▶ Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn Sie Kräuter, Brot, Pilze usw. trocknen oder dörren.
- ▶ Halten Sie das Gerät bei einer Rauchentwicklung geschlossen und unterbrechen Sie die Stromversorgung.

⚠️ WARNUNG!**Verbrennungs- und Brandgefahr durch heiße Gegenstände**

Das Gerät und seine berührbaren Teile sind während des Betriebs und in der Abkühlungsphase heiß. Gegenstände mit Kontakt zu heißen Geräteteilen erhitzen sich sehr schnell und können schwere Verbrennungen verursachen (dies gilt besonders für Gegenstände aus Metall, wie z.B. Messer, Gabeln, Löffel, Deckel, oder Gerätekomponenten), oder sich entzünden.

- ▶ Verwenden Sie geeignete Hilfsmittel (Topflappen, Wärmeschutzhandschuhe).

⚠️ GEFAHR!**Verbrennungs- bzw. Explosionsgefahr durch entzündbare Flüssigkeiten**

Entzündbare Flüssigkeiten können durch erhitze Lebensmittel entzündet werden bzw. explodieren und schwere Verletzungen verursachen.

- ▶ Übergießen Sie erhitze Lebensmittel nicht mit entzündbaren Flüssigkeiten (z.B. Spirituosen).

⚠️ WARNUNG!**Verletzungsgefahr durch bewegliche Geräteteile**

Beim Öffnen und Schließen der Tür/Schublade besteht Verletzungsgefahr.

- ▶ Achten Sie darauf, dass niemand mit den Fingern in das Gerät greift, wenn die Tür/Schublade bewegt wird (insbesondere bei der Anwesenheit von Kindern).

⚠️ WARNUNG!**Verletzungsgefahr durch geöffnete Tür/Schublade**

Bei geöffneter Tür/Schublade besteht Stolper- und Quetschgefahr.

- ▶ Schließen Sie die Tür/Schublade nach Gebrauch.

VORSICHT!**Beschädigung durch Aufreißen der Schublade**

Ein unsachgemäßes Öffnen der Schublade kann zu Beschädigungen führen.

- ▶ Öffnen Sie die Schublade nicht mit Gewalt.
- ▶ Öffnen Sie die Schublade nur wie im Kapitel Bedienung beschrieben.

2.6 Sicherheitshinweise Reinigung und Pflege

Das Gerät muss regelmäßig gereinigt werden. Verschmutzungen können zu Beschädigungen, Funktionseinschränkungen, oder zu einer Geruchsbelästigung führen. Im schlimmsten Fall kann daraus sogar eine Gefahrenquelle entstehen.

- ▶ Entfernen Sie Verschmutzungen sofort.
- ▶ Verwenden Sie zur Reinigung ausschließlich nicht scheuernde Reinigungsmittel, um Kratzer und Abrieb an der Oberfläche zu vermeiden.
- ▶ Stellen Sie sicher, dass kein Wasser beim Reinigen ins Geräteinnere gelangen kann. Verwenden Sie nur ein mäßig feuchtes Tuch. Spritzen Sie das Gerät niemals mit Wasser ab. Eindringendes Wasser kann Schäden verursachen!
- ▶ Verwenden Sie zum Reinigen keinen Dampfreiniger. Der Dampf kann an spannungsführenden Teilen einen Kurzschluss auslösen und zur Sachbeschädigung führen.
- ▶ Beachten Sie alle Hinweise aus dem Kapitel „Reinigung und Pflege“.

VORSICHT!**Korrosionsgefahr**

Während des Betriebs kann Feuchtigkeit entstehen.

- ▶ Lassen Sie nach dem Betrieb (während der Abkühlungsphase) die Schublade etwas offen stehen.
- ▶ Benutzen Sie in der Multischublade keine Gegenstände, die rosten können.

2.7 Sicherheitshinweise Reparatur, Service und Ersatzteile

- i** Reparatur- und Servicearbeiten dürfen nur durch ausgebildetes Fachpersonal erfolgen, das die landesüblichen Vorschriften und Zusatzvorschriften der örtlichen Energieversorgungsunternehmen kennt und beachtet.
- i** Arbeiten an elektrischen Bauteilen dürfen nur durch ausgebildetes Elektro-Fachpersonal erfolgen.
- ▶ Trennen Sie das Gerät vor jeder Reparatur sicher von der Stromversorgung.

⚡ WARNUNG!

Verletzungsgefahr bzw. Beschädigung durch unsachgemäße Reparaturen

Falsche Bauteile können zu Personenschäden oder zur Beschädigung des Gerätes führen. Veränderungen, An- oder Umbauten am Gerät können die Sicherheit beeinträchtigen.

- ▶ Verwenden Sie bei Reparaturen nur Originalersatzteile.
- ▶ Nehmen Sie keine Veränderungen, An- oder Umbauten am Gerät vor.
- i** Eine beschädigte Netzanschlussleitung muss durch eine passende Netzanschlussleitung ersetzt werden. Dies darf nur durch einen autorisierten Kundenservice erfolgen.

2.8 Sicherheitshinweise Demontage und Entsorgung

- i** Die Demontage des Gerätes darf nur durch ausgebildetes Fachpersonal erfolgen, das die landesüblichen Vorschriften und Zusatzvorschriften der örtlichen Energieversorgungsunternehmen kennt und beachtet.
- i** Arbeiten an elektrischen Bauteilen dürfen nur durch ausgebildetes Elektro-Fachpersonal erfolgen.
- ▶ Trennen Sie das Gerät vor der Demontage sicher von der Stromversorgung.

3 Technische Daten

MS290/MSS290

Parameter	Wert
Anschlussspannung	220 – 240 V
Frequenz	50 – 60 Hz
Leistungsaufnahme maximal	810 W
Absicherung	1 x 16 A
Abmessungen (Breite x Tiefe x Höhe)	
MS290	559 x 537 x 290 mm
Glasfront (bei MSS290 inklusive)	595 x 4 x 288 mm
Abmessungen Nische (Breite x Tiefe x Höhe)	560 x 560 x 290 mm
Abmessungen Garraum (Breite x Tiefe x Höhe)	525 x 410 x 247 mm
Garraumvolumen	50 l
Maximales Beladungsgewicht	25 kg
Gewicht (inkl. Zubehör/Verpackung)	
MS290	24 kg
MSS290	27,6 kg
Gewicht	
MS290	20,7 kg
MSS290	23,9 kg
Zeitstufen	1 – 6
Temperaturstufen	1 – 6
Temperaturregelbereich	30 – 100 °C
Länge Netzanschlussleitung	180 cm
Netzanschlussleitung Steckertyp	C13/E+F

Tab. 3.1 Technische Daten MS290/MSS290

MS140/MSS140

Parameter	Wert
Anschlussspannung	220 – 240 V
Frequenz	50 – 60 Hz
Leistungsaufnahme maximal	810 W
Absicherung	1 x 16 A
Abmessungen (Breite x Tiefe x Höhe)	
MS140	559 x 537 x 140 mm
Glasfront (bei MSS140 inklusive)	595 x 4 x 138 mm
Abmessungen Nische (Breite x Tiefe x Höhe)	560 x 560 x 140 mm
Abmessungen Garraum (Breite x Tiefe x Höhe)	525 x 410 x 97 mm
Garraumvolumen	20 l
Maximales Beladungsgewicht	25 kg
Gewicht (inkl. Zubehör/Verpackung)	
MS140	19,2 kg
MSS140	21,3 kg
Gewicht	
MS140	16,4 kg
MSS290	18,2 kg
Zeitstufen	1 – 6
Temperaturstufen	1 – 6
Temperaturregelbereich	30 – 100 °C
Länge Netzanschlussleitung	180 cm
Netzanschlussleitung Steckertyp	C13/E+F

Tab. 3.2 Technische Daten MS140/MSS140

Gerätemaße MS290

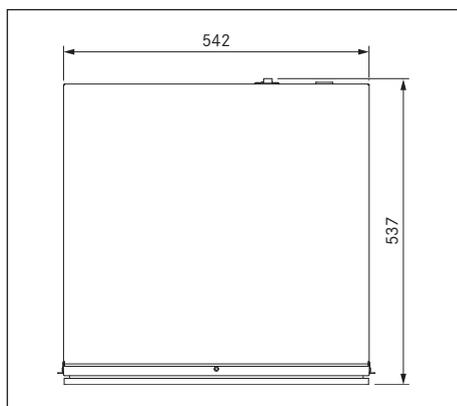


Abb. 3.1 Gerätemaße Draufsicht MS290

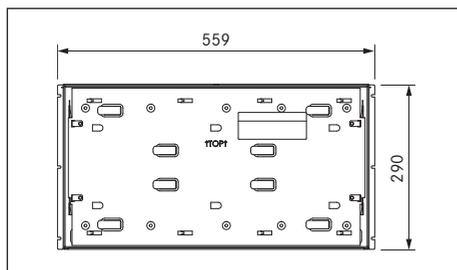


Abb. 3.2 Gerätemaße Vorderansicht MS290

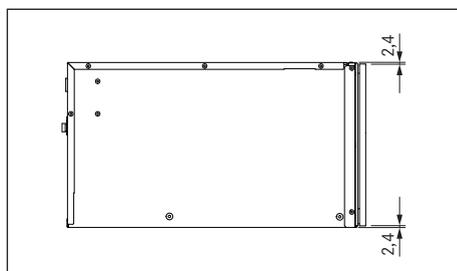


Abb. 3.3 Gerätemaße Seitenansicht MS290

Gerätemaße MSS290

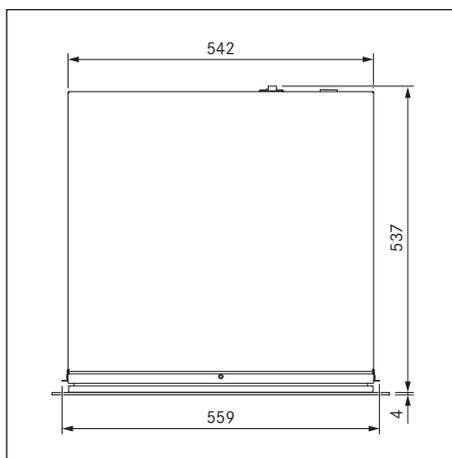


Abb. 3.4 Gerätemaße Draufsicht MSS290

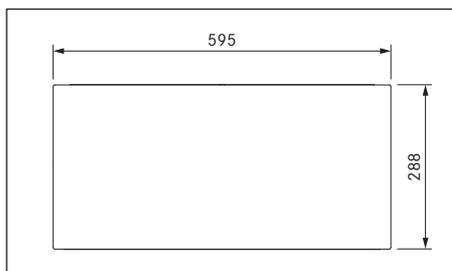


Abb. 3.5 Gerätemaße Vorderansicht MSS290

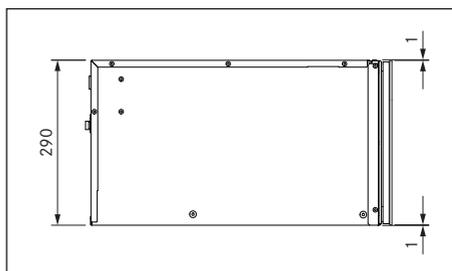


Abb. 3.6 Gerätemaße Seitenansicht MSS290

Gerätemaße MS140

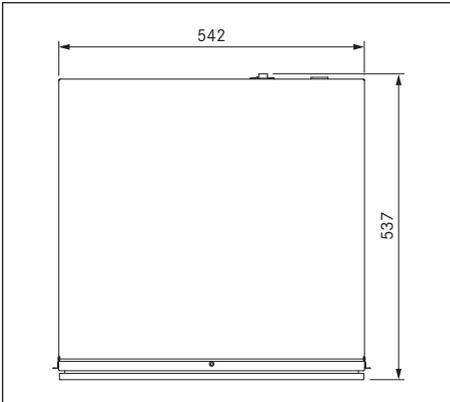


Abb. 3.7 Gerätemaße Draufsicht MS140

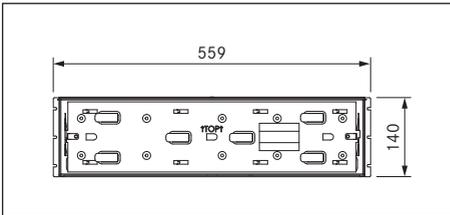


Abb. 3.8 Gerätemaße Vorderansicht MS140

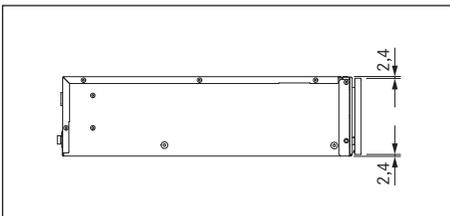


Abb. 3.9 Gerätemaße Seitenansicht MS140

Gerätemaße MSS140

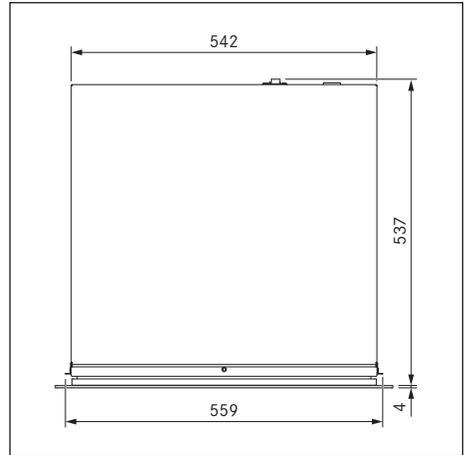


Abb. 3.10 Gerätemaße Draufsicht MSS140

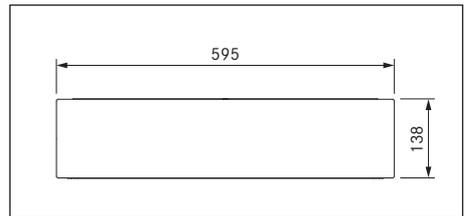


Abb. 3.11 Gerätemaße Vorderansicht MSS140

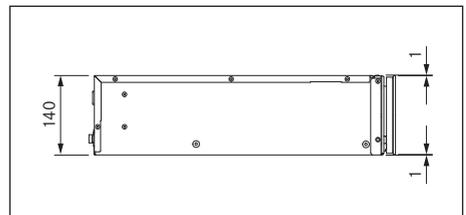


Abb. 3.12 Gerätemaße Seitenansicht MSS140

4 Gerätebeschreibung

Gerätemerkmale

- Individuelle Bedienoptionen - Bedienung über manuelle Temperatur- und Zeitregelung oder über voreingestellte Programme möglich.
- Push2Open - Einfaches Öffnen durch sanftes Drücken auf die Schubladenfront.
- BORA Connectivity - Erweiterte Bedienmöglichkeiten und Funktionsumfang durch Vernetzung zum X BO Dampfbakofen.
- LED-Garraumbeleuchtung - Beleuchtung des Schubladeninhalts auch bei Vollauszug.
- Variable Schubladefront - Montage mit Möbelfront oder Glasfront (MSF140, MSF290) möglich.

4.1 Typenbeschreibung

Typ	Langbezeichnung
MS290	Multischublade 290 mm
MSS290	Multischublade Set 290 mm inkl. Glasfront (1x MS290, 1x MSF290)
MS140	Multischublade 290 mm
MSS140	Multischublade Set 140 mm inkl. Glasfront (1x MS140, 1x MSF140)

Tab. 4.1 Typenbeschreibung

4.2 Aufbau

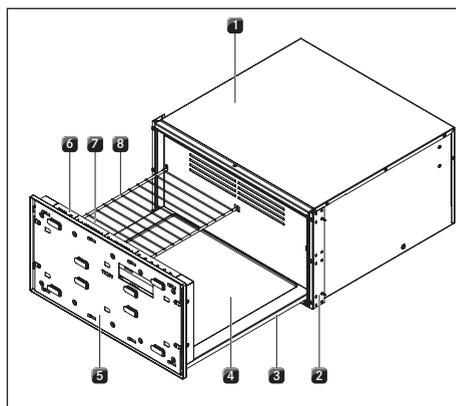


Abb. 4.1 Aufbau Multischublade

- [1] Gehäuse
- [2] Montagewinkel mit Dekorseitenleiste (links und rechts)
- [3] Schublade
- [4] Beheizter Glasboden
- [5] Fronträger
- [6] Touch-Bedienfeld
- [7] LED-Garraumbeleuchtung
- [8] Ebenen-Rost (bei MS290, MSS290)

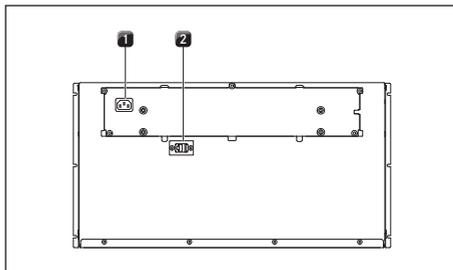


Abb. 4.2 Rückseite Multischublade

- [1] Anschluss Netzanschlussleitung
- [2] Anschluss Kommunikationsleitung

4.3 Funktionsprinzip

Das Gerät verfügt über zwei Heizsysteme:

- Schublade mit beheiztem Glasboden
- Umluftheizung

i Das Gerät heizt nur, wenn die Schublade vollständig geschlossen ist.

4.4 Touch-Bedienfeld

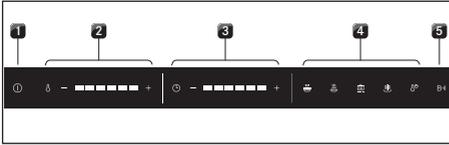


Abb. 4.3 Touch-Bedienfeld

- [1] Power-Button
- [2] Temperatureinstellung
- [3] Zeiteinstellung
- [4] Voreingestellte Programme
- [5] BORA Connectivity
(aktive Verbindung zu X BO Dampfbackofen)

Die Multischublade wird über ein zentrales Bedienfeld bedient. Das Bedienfeld ist mit Anzeigeelementen und Bedienelementen (elektronischen Sensortasten) ausgestattet. Die Sensortasten sprechen auf Fingerkontakt an.

Symbolik Anzeigeelemente

	Temperaturanzeige
	Zeitanzeige
B-»	BORA Connectivity aktiv
Temperaturstufen	
	30 °C
	40 °C
	60 °C
	70 °C
	80 °C
	100 °C
Zeitstufen	
	30 min
	1 h
	2 h
	3 h
	4 h
	6 h

Tab. 4.2 Anzeigeelemente

Symbolik Bedienelemente

	Power-Button	Einschalten/Ausschalten
	Minus-Button	Verringern der Temperatur oder Zeitdauer
	Plus-Button	Erhöhen der Temperatur oder Zeitdauer
Voreinstellungen (Programme)		
	Geschirr vorwärmen	Temperatur 60 °C Zeitdauer 1 h
	Speisen aufwärmen	Temperatur 100 °C Zeitdauer 1 h
	Speisen warmhalten	Temperatur 70 °C Zeitdauer 3 h
	Speisen auftauen	Temperatur 30 °C Zeitdauer 4 h
	Niedertemperaturgaren	Temperatur 80 °C Zeitdauer 6 h

Tab. 4.3 Bedienelemente

- Die Temperaturen beziehen sich auf die Oberfläche des beheizten Glasbodens im leeren Gerät. Eigene Messungen können ungenau sein und eignen sich nicht zur Überprüfung der Temperaturgenauigkeit.
- Für gewisse Temperatureinstellungen überheizt das Gerät zu Beginn automatisch. Dadurch werden Zieltemperaturen schneller erreicht.

4.5 LED-Garraumbeleuchtung

Nach dem Öffnen der Schublade wird die LED-Garraumbeleuchtung automatisch aktiviert.

- Bei Nichtbetätigung der geöffneten Schublade im Standby-Modus wird die LED-Garraumbeleuchtung nach 5 Minuten deaktiviert.

Nach dem Schließen der Schublade wird die LED-Garraumbeleuchtung automatisch deaktiviert.

4.6 Ebenen-Rost

Bei der Multischublade MS290/MSS290 kann die Beladungsfläche durch den mitgelieferten Ebenen-Rost vergrößert werden.

i Der Ebenen-Rost ist auch für Speisen geeignet, die bei einer niedrigeren Temperatur erwärmt werden sollen als die Gerichte, die auf dem beheizten Glasboden warmgehalten werden. Zusätzlich lässt sich auf dem Ebenen-Rost Geschirr vorwärmen, während auf dem beheizten Glasboden ein Gericht bei höherer Temperatur gewärmt wird.

Es können bis zu 2 Ebenen-Roste nebeneinander in die Schublade eingesetzt werden.

Der Ebenen-Rost MSER ist als Zubehör erhältlich.

5 Funktionen und Bedienung

► Beachten Sie bei jeder Bedienung alle Sicherheits- und Warnhinweise (siehe „2 Sicherheit“).

i Wird die Schublade während des Betriebs geöffnet, wird der Betrieb unterbrochen. Die verbleibende Zeit und die eingestellte Temperaturstufe werden angezeigt. Sobald die Schublade wieder geschlossen ist, wird der Betrieb mit den zuvor aktiven Einstellungen fortgesetzt.

i Verbrennungsgefahr! Die Oberflächen im Inneren des Geräts können nach dem Betrieb heiß sein.

5.1 Öffnen und Schließen der Schublade

Öffnen

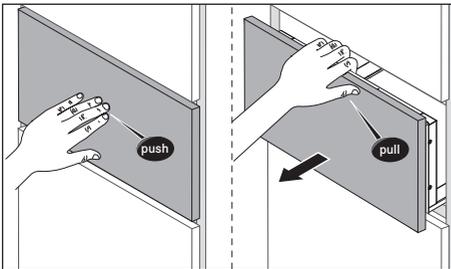


Abb. 5.1 Öffnen der Schublade

- Drücken Sie mit einer Hand leicht und mittig auf die Schubladenfront (Push2Open).
- Die Schublade wird entriegelt und öffnet sich. Anschließend kann sie mit der Hand komplett herausgezogen werden.
- Die Garraumbelichtung wird aktiviert.

Schließen

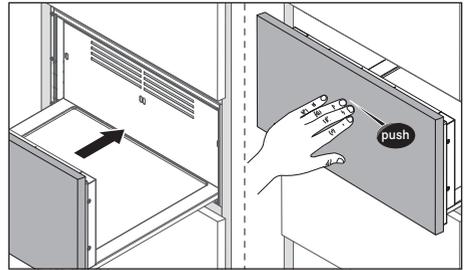


Abb. 5.2 Schließen der Schublade

► Drücken Sie mit einer Hand leicht und mittig auf die Schubladenfront bis die Schublade geschlossen ist und einrastet.

i Ein unsachgemäßes Öffnen oder Schließen der Schublade kann zu Beschädigungen führen. Wenden Sie beim Öffnen oder Schließen der Schublade keine Gewalt an. Reißen Sie die Schublade niemals auf.

5.2 Touch-Bedienung

Sie bedienen das Gerät, indem Sie mit dem Finger das entsprechende Symbol (Bedienelement) auf dem Touch-Bedienfeld berühren (siehe „4.4 Touch-Bedienfeld“).

Die Bedienelemente reagieren auf unterschiedliche Touch-Befehle:

Befehl	Kontakt	Zeit
Touch	kurze Berührung	< 1 s
Long-Press	lange Berührung	1 – 5 s

Tab. 5.1 Touch-Befehle

i Für die Bedienung muss das Touch-Bedienfeld sauber und trocken sein.

Wenn Touch-Befehle nicht oder nur unzuverlässig funktionieren, sollte folgendes beachtet werden:

- Touch-Bereiche nur mit einem Finger berühren.
- Handballen nicht gleichzeitig auf dem Touch-Bedienfeld auflegen.
- Kontaktfläche bei der Berührung der Touch-Bereiche möglichst klein halten.
- Auf saubere und trockene Finger achten.

5.3 Erstinbetriebnahme

- ▶ Reinigen Sie das Gerät, besonders den Innenraum.
- ▶ Achten Sie darauf, dass sich keine Gegenstände in der Schublade befinden.
- ▶ Heizen Sie das Gerät vor der ersten Verwendung auf (Temperaturstufe 6, Zeitstufe 3).

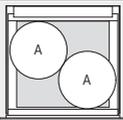
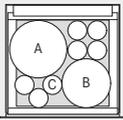
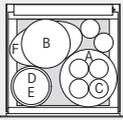
i Beim ersten Aufheizen kann es zu einer Geruchsbildung kommen.

5.4 Beladung

i Die Multischublade darf mit maximal 25 kg belastet werden. Wird dieses Lastgewicht überschritten, können Schäden am Gerät entstehen.

- ▶ Verwenden Sie nur geeignete, temperaturbeständige Gefäße.

Beladungsbeispiele für Geschirr

Beladung	Geschirr	MS140	MS290
	A	12 Stk.	40 Stk.
	A / B / C	je 6 Stk.	je 20 Stk.
	A / B / C D / E F	je 4 Stk. je 1 Stk. 1 Stk.	je 12 Stk. je 1 Stk. 2 Stk.
A = Teller (27 cm)		D = Schüssel (17 cm)	
B = Suppenteller (23 cm)		E = Schüssel (19 cm)	
C = Tassen (9 cm)		F = Platten (34 cm)	

Tab. 5.2 Beladungsbeispiele

Die maximale Beladung ist abhängig von der Geschirrmenge und dem Geschirrgewicht.

5.5 Ein- und Ausschalten

Einschalten

- ▶ Long-Press auf den Power-Button (ⓘ).
- Das Bedienfeld leuchtet auf und es ertönt ein Signalton.

Ausschalten

- ▶ Long-Press auf den Power-Button (ⓘ).
- Die Anzeige erlischt und es ertönt ein Signalton.

5.6 Manuelle Bedienung

Bei der manuellen Bedienung können Temperatur und Zeitdauer frei eingestellt werden.

Folgende Standard-Einstellungen werden angezeigt:

- Temperaturstufe: 3 (Werkseinstellung)
- Zeitstufe: 3 (Werkseinstellung)

Temperatur und Zeitdauer einstellen

- ▶ Touch auf den jeweiligen Plus- oder Minus-Button (+ / -).
- ▶ Wiederholen Sie den Touch bis die gewünschte Temperaturstufe oder Zeitstufe ausgewählt ist.

Gerät starten

- ▶ Schließen Sie die Schublade.
- Das Gerät wird aktiviert und nimmt den Betrieb mit den zuvor eingestellten Werten auf.

Zeitdauer ist abgelaufen

- Es ertönt ein Signalton.
- Das Gerät schaltet sich automatisch in den Standby-Modus.
- ▶ Öffnen Sie die Schublade.

Standard-Einstellungen dauerhaft ändern

Die Standard-Einstellungen von Temperatur und Zeitdauer können dauerhaft verändert werden:

- ▶ Schalten Sie das Gerät ein.
- ▶ Long-Press (5 s) auf den Plus-Button (+) der Temperatureinstellung.
- Es ertönt ein Signalton.
- Das Temperatur- und das Zeitsymbol blinken.
- ▶ Stellen Sie die gewünschte Temperatur bzw. Zeit ein.
- ▶ Long-Press (5 s) auf den Plus-Button (+) der Temperatureinstellung.
- Es ertönt ein Signalton.
- Die Eingabe wird bestätigt und gespeichert.

5.7 Bedienung über voreingestellte Programme

Temperatur und Zeitdauer sind vordefiniert und auf spezielle Anwendungsmöglichkeiten abgestimmt.

5.7.1 Voreingestellte Programme

Das Gerät bietet 5 voreingestellte Programme:

Geschirr vorwärmen

- i** Bei einer zu hohen Temperatureinstellung besteht Verbrennungsgefahr.
- i** Die äußeren Geschirrtteile werden wärmer als die mittleren. Entnehmen Sie das Geschirr immer mit Schutzhandschuhen oder Topflappen.
- i** Erwärmtes Geschirr verliert schnell seine Temperatur. Entnehmen Sie es daher erst kurz vor dem Servieren.

- ▶ Verteilen Sie das Geschirr gleichmäßig in der Schublade.
- ▶ Stellen Sie keine großen Platten hochkant vor die Lüftungsschlitze der Umluftheizung.
- ▶ Erwärmen Sie Geschirr nicht über 60 °C.

Speisen aufwärmen

- i** Die Multischublade eignet sich für das Aufwärmen von Fleisch, Gemüse und Aufläufen. Suppen oder Eintöpfe sollten besser auf dem Herd aufgewärmt werden.
- i** Um eine Austrocknung zu vermeiden, sollten Speisen beim Aufwärmen abgedeckt werden. Desweiteren empfiehlt es sich ein geeignetes Gefäß mit etwas Wasser in den Garraum zu stellen.
- ▶ Stellen Sie zum Aufwärmen von Fleisch eine Temperatur von max. 60 °C ein.
- ▶ Decken Sie die Speisen ab (z.B. mit hitzebeständiger Folie oder einem passenden Deckel).

Speisen warmhalten

- i** Um eine Austrocknung zu vermeiden, sollten Speisen beim Warmhalten abgedeckt werden. Ausnahme: Krosse bzw. knackige Speisen (z.B. frittierte Lebensmittel) sollten nicht abgedeckt werden.
- ▶ Verwenden Sie zum Warmhalten von Speisen geeignete Behälter in passender Größe.
- ▶ Decken Sie die Speisen gegebenenfalls mit einem geeigneten Deckel oder hitzebeständiger Folie ab.

Speisen auftauen

- i** Temperaturen über 50 °C starten bereits den Garprozess (bei Fisch ab 40 °C).
- ▶ Wählen Sie für das Auftauen geeignete Gefäße, am besten mit Abtropfmöglichkeit.
- ▶ Entsorgen Sie das Auftauwasser.

Niedertemperaturgaren

- i** Speisen sollten für ein optimales Garergebnis beim Niedertemperaturgaren grundsätzlich abgedeckt werden.

Das Garen mit niedrigen Temperaturen ermöglicht eine besonders schonende und zarte Zubereitung von hochwertigen Lebensmitteln. Es kommt zu sehr geringen Bratverlusten und die Speisen bleiben schön saftig. Die Gardauer ist länger als beim konventionellen Garen.

Anwendungsbeispiel: Fleisch

Vorbereitung

Geschirr aus geeignetem Glas, Porzellan oder Keramik mit Deckel (z.B. eine Gratin-Form mit Deckel) verwenden.

- ▶ Wärmen Sie das Geschirr vor.
- ▶ Erhitzen Sie Öl- oder Fett in einer Pfanne.
- ▶ Braten Sie das Fleisch scharf an.

- i** Anbratdauer siehe Kapitel „Anwendungsmöglichkeiten“

- i** Alternativ kann das Fleisch auch erst nach dem Niedertemperaturgaren scharf angebraten werden (Rückwärtsgaren).

Garprozess

- ▶ Geben Sie das angebratene Fleisch in das vorgewärmte Geschirr in der Schublade.
- ▶ Verschließen Sie das Geschirr mit dem Deckel.
- ▶ Starten Sie das Niedertemperaturgaren.

- i** Die Gardauer ist abhängig von der Größe des Garguts und kann zwischen 1 und 6 Stunden betragen.

- i** Es empfiehlt sich die Verwendung eines geeigneten Thermometers zur Überprüfung der Kerntemperatur während des Garprozesses (siehe Kapitel Anwendungsmöglichkeiten).

- i** Niedertemperaturgegarnte Speisen sind nicht so heiß wie konventionell zubereitete Speisen. Wärmen Sie das Essgeschirr vor dem Servieren vor (ca. 45 – 60 min.).

- i** Sie können niedertemperaturgegarnte Speisen warmhalten. Dafür muss die Temperatur nach dem Niedertemperaturgaren zurückgeschaltet werden. Kleine Mengen können bis zu 45 Minuten, große Mengen bis zu 2 Stunden warmgehalten werden.

5.7.2 Voreingestellte Programme verwenden

Programm auswählen

- ▶ Touch auf das gewünschte Programm-Symbol.
- Die hinterlegte Temperatur- und Zeitstufe leuchtet auf.

Programme ändern

- i** Bei Bedarf kann Temperatur und Zeitdauer des Programms einmalig manuell geändert werden (siehe „Temperatur und Zeitdauer einstellen“). Danach blinkt das Programm-Symbol.

- i** Wird beim einmaligen Ändern zusätzlich ein Long-Press auf das blinkende Programm-Symbol ausgeführt, werden die getätigten Einstellungen dauerhaft im Programm gespeichert.

Programm starten

- ▶ Schließen Sie die Schublade.
- Das Gerät wird aktiviert und nimmt den Betrieb mit den eingestellten Werten auf.

Programm Ende

- Es ertönt ein Signalton.
- Das Gerät schaltet sich automatisch in den Standby-Modus.
- ▶ Öffnen Sie die Schublade.

5.8 Startaufschub

Der Programmstart kann bis zu 6 Stunden verschoben werden. Das Gerät startet nach der Dauer des Startaufschubes automatisch.

Vorbereitung

- Stellen Sie Geschirr oder Speisen in die Schublade.
- Wählen Sie das gewünschte Programm aus.
- Stellen Sie Temperatur und Zeitdauer ein.

Startaufschub aktivieren

- ▶ Long-Press (3 s) auf den Plus-Button (+) der Zeiteinstellung.
- Die Zeit- und Zeitstufenanzeige blinkt.
- ▶ Touch auf den Plus- oder Minus-Button (+ / -) bis die gewünschte Dauer (siehe Kapitel Gerätebeschreibung, Zeitstufen) des Startaufschubs eingestellt ist.
- Die Anzeige der gewählten Dauer blinkt.
- ▶ Schließen Sie die Schublade.
- Der Startaufschub ist aktiviert.

- i** Bei aktivem Startaufschub ist eine Änderung der Einstellungen nicht mehr möglich. In diesem Fall muss die Schublade aus- und wieder eingeschaltet werden.

- i** Bei Öffnen während aktivem Startaufschub blinkt das Zeitsymbol und die noch verbleibende Zeit bis zum Programmstart wird angezeigt.

5.9 Standby-Modus

Im Standby-Modus ist die Funktion des Geräts vorübergehend deaktiviert. Nach dem Öffnen der Schublade kann das Gerät jederzeit durch einen Touch-Befehl auf den Power-Button aktiviert werden.

5.10 BORA Connectivity

Die Multischublade lässt sich mit dem X BO Dampfbackofen vernetzen und über das Display des X BO bedienen. Hierbei stehen zusätzliche Funktionen der Multischublade zur Verfügung. Mit der Kommunikationsleitung wird eine Verbindung zwischen den Geräten hergestellt.

5.11 Demomodus

Im Demomodus sind alle Funktionen am Bedienfeld gegeben, aber die Heizfunktion des Geräts ist deaktiviert. Der Demomodus wird z.B. bei Ausstellungen verwendet.

- i** Der Demomodus kann nur im Standby-Modus aktiviert bzw. deaktiviert werden. Schalten Sie das Gerät nicht ein.

Demomodus aktivieren/deaktivieren

- ▶ Öffnen Sie die Schublade.
- ▶ Long-Press (5 s) auf Minus-Button (-) der Temperatureinstellung.
- Es ertönt ein Signalton.
- ▶ Long-Press (5 s) auf Plus-Button (+) der Temperatureinstellung.
- Es ertönt ein Signalton und es wird eine Blinksequenz der Anzeigeelemente angezeigt.
- Bei Aktivierung: die Anzeige leuchtet der Reihe nach von links nach rechts auf.
- Bei Deaktivierung: die Anzeige erlischt der Reihe nach von rechts nach links.
- Der Demomodus ist aktiviert/deaktiviert.

- i** Der Demomodus bleibt auch nach dem Ausschalten und dem erneuten Einschalten aktiviert.

5.12 Werkseinstellungen

Die Konfiguration des Geräts kann jederzeit auf die Werkseinstellungen zurückgesetzt werden.

- i** Das Gerät kann nur im Standby-Modus auf die Werkseinstellungen zurückgesetzt werden.
Schalten Sie das Gerät nicht ein.

Gerät auf Werkseinstellungen zurücksetzen

- ▶ Öffnen Sie die Schublade.
- ▶ Long-Press (5 s) auf den Minus-Button (−) der Zeiteinstellung.
- Es ertönt ein Signalton.
- Alle Anzeigeelemente blinken dreimal auf.
- Alle Werte werden auf die Werkseinstellungen zurückgesetzt.

6 Anwendungsmöglichkeiten

► Beachten Sie alle Sicherheits- und Warnhinweise (siehe „2 Sicherheit“).

Tätigkeit	Temperaturstufe	Zeitdauer	Hinweis
Empfindliche Tiefkühlspeisen auftauen	⌚ (30 °C)	⌚ bis ⌚ (30 min bis 6 h)	Nur vakuumverpackte Lebensmittel in Verpackung belassen. Andernfalls Lebensmittel auspacken.
Schokolade schmelzen	⌚ (40 °C)	⌚ (1 h)	In geeignetem Geschirr (Metallschüsseln für beste Wärmeübertragung), nicht zudecken.
Hefeteig gehen lassen	⌚ (40 °C)	⌚ bis max. ⌚ (30 min bis max. 2 h)	Mit feuchtem Tuch zudecken oder mit Öl bestreichen, in geeignetem Geschirr.
Trocknen, Dörren	⌚ bis ⌚ (40 °C bis 60 °C)	⌚ bis max. ⌚ (4 h bis max. 6 h)	Lebensmittel in dünne, gleichmäßige Scheiben schneiden, auf Ebenen-Rost (nur bei MS290) legen und nach Bedarf wenden.
Joghurt zubereiten	⌚ (60 °C)	⌚ (6 h)	In mehreren kleinen oder einem großen Gefäß möglich, Gefäß zudecken.
Backwaren warmhalten	⌚ (60 °C)	⌚ bis ⌚ (30 min bis 2 h)	Lebensmittel direkt auf die Wärmeplatte legen, nicht zudecken.
Trockene Kuchen erwärmen (z.B. Streuselkuchen, Muffins)	⌚ (60 °C)	⌚ (30 min)	Kuchen gegebenenfalls befeuchten um ein Austrocknen zu vermeiden, abdecken.
Trinkgefäße vorwärmen (z.B. Espressotassen)	⌚ (60 °C)	⌚ bis ⌚ (30 min bis 1 h)	Nur geeignetes Geschirr verwenden.
Serviergeschirr vorwärmen (z.B. Suppenteller, Essteller, Schüsseln)	⌚ (60 °C)	⌚ bis ⌚ (1 h bis 2 h)	Geschirr möglichst flächig verteilen, so wird es am schnellsten warm.
Empfindliche Speisen warmhalten (z.B. Fisch)	⌚ (60 °C)	⌚ bis max. ⌚ (30 min bis max. 3 h)	Geschirr vorwärmen, Speisen zudecken.
Speisen warmhalten	⌚ (70 °C)	⌚ bis max. ⌚ (30 min bis max. 2 h)	Geschirr vorwärmen, saftige Speisen zudecken.
Confieren (Garen in Öl) (z.B. Fleisch, Fisch, Gemüse oder Obst)	⌚ (70 °C)	⌚ bis ⌚ (30 min bis 6 h)	Gewürze und Aromaten hinzugeben.
Niedertemperaturgaren	⌚ bis ⌚ (70 °C bis 80 °C)	⌚ bis ⌚ (30 min bis 6 h)	Geschirr vorwärmen, Fleisch mit Öl oder Butter bestreichen und zudecken.
Speisen aufwärmen	⌚ (100 °C)	⌚ bis max. ⌚ (30 min bis max. 2 h)	Geschirr vorwärmen, saftige Speisen zudecken.

Tab. 6.1 Anwendungsmöglichkeiten

Niedertemperaturgaren

Kleine Fleischstücke	Anbraten auf dem Kochfeld	Nachgaren in der Multischublade	
Schnitzel klein	1 – 2 min pro Seite	  (70 °C)	  bis   (30 min bis 1 h)
Steaks / Medaillons	1 – 2 min pro Seite	  (80 °C)	  bis   (30 min bis 1 h)
Mittlere Fleischstücke	Anbraten auf dem Kochfeld	Nachgaren in der Multischublade	
Schweinefilet ca. 400 – 600 g	4 – 5 min rundum insgesamt	  (80 °C)	  bis   (2 h bis 3 h)
Lamm (Filet, Lende) ca. 150 – 300 g	2 – 3 min pro Seite	  (80 °C)	  bis   (1 h bis 2 h)
Rind/Kalb (Hüfte, Rücken, Nuss) bis 900 g Schwein (Rücken, Nuss) bis 900 g	10 – 15 min rundum insgesamt	  (80 °C)	  bis   (3 h bis 6 h)

Tab. 6.2 Niedertemperaturgaren

Empfohlene Kerntemperaturen für das Niedertemperaturgaren

Fleisch	blutig	rosa	durch
Rind (Filet/Lende)	45 – 49 °C	50 – 64 °C	65 – 75 °C
Kalb (Filet/Lende)	–	60 °C	ab 65 °C
Schwein (Filet/Rücken)	–	58 °C	ab 65 °C
Lamm (Filet/Lende)	–	55 – 62 °C	ab 65 °C

Tab. 6.3 Kerntemperaturen

7 Reinigung und Pflege

- ▶ Beachten Sie alle Sicherheits- und Warnhinweise (siehe „2 Sicherheit“).
- ▶ Stellen Sie sicher, dass für die planmäßige Reinigung und Pflege das Gerät ausgeschaltet und abgekühlt ist (siehe „5.5 Ein- und Ausschalten“).
- ▶ Verwenden Sie keine Hochdruck- oder Dampf-Reinigungsgeräte.
- ▶ Halten Sie folgende Reinigungs- und Pflegezyklen ein:

Komponente	Reinigungszyklus
Schubladenfront	Verschmutzungen oder Reste von Reinigungsmitteln sofort entfernen.
Garraum	Sofort nach jeder Verschmutzung, Verschmutzungen möglichst bei noch handwarmer Schublade feucht entfernen.

Tab. 7.1 Reinigungszyklen

- i** Eine regelmäßige Reinigung und Pflege sichert eine lange Lebensdauer und optimale Funktion.

7.1 Reinigungsmittel

Sie benötigen für die Reinigung des Gerätes ein weiches Tuch und geeignete Reinigungsmittel (Spülwasser).

- ▶ Verwenden Sie niemals Dampfreiniger, kratzende Schwämme, Scheuermittel oder chemisch aggressive Reinigungsmittel (z.B. Backofenspray).
- ▶ Achten Sie darauf, dass das Reinigungsmittel keinesfalls sand-, soda-, säure-, laugen- oder chloridhaltig ist.
- ▶ Verwenden Sie keine aggressiven, säure- oder laugenhaltigen Reinigungsmittel.

7.2 Außenreinigung

- ▶ Reinigen Sie die Oberflächen mit einem weichen, mit Spülwasser angefeuchteten Tuch.
- ▶ Trocknen Sie im Anschluss die Oberflächen mit einem weichen Tuch.

7.3 Garraum reinigen

- ▶ Reinigen Sie den Glasboden, die Lüftungsgitter und das Bedienfeld mit einem weichen, mit Spülwasser angefeuchteten Tuch.
- ▶ Trocknen Sie im Anschluss die Oberflächen mit einem weichen Tuch.

- i** Der Ebenen-Rost (bei MS290/MSS290) kann in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden.

8 Störungsbehebung

Bediensituation	Ursache	Abhilfe
Geschirr bzw. Speisen bleiben kalt.	Gerät nicht eingeschaltet.	Gerät einschalten.
	Unterbrechung der Stromversorgung.	Stromversorgung prüfen.
	Schublade nicht vollständig geschlossen.	Schublade schließen.
	Schublade im Demomodus.	Demomodus beenden.
	Startaufschub ist aktiv.	Gerät aus - und wieder einschalten.
Geschirr bzw. Speisen werden nicht ausreichend warm.	Zu kurze Erwärmungsdauer eingestellt.	Erwärmungsdauer verlängern.
	Zu geringe Temperatur eingestellt.	Höhere Temperatureinstellung wählen.
	Schublade nicht vollständig geschlossen.	Schublade schließen.
Regelmäßiges Blinken des Zeit-Symbols bei geöffneter Schublade.	Startaufschub aktiv.	Schublade schließen (das Gerät wird mit Startaufschub in Betrieb genommen).
		Startaufschub durch Touch auf Power-Button beenden.
Langsames Blinken der Temperatur-Anzeige bei geöffneter Schublade.	Temperatursensor defekt.	BORA Service Team kontaktieren.
Schublade kann nicht geöffnet oder geschlossen werden.	Öffnungsmechanik defekt.	BORA Service Team kontaktieren.
	Zu geringer Abstand zwischen Schubladefront und Korpus.	Abstand zwischen Schubladefront und Korpus prüfen, mindestens 3 mm nötig.

Tab. 8.1 Störungen beheben

- Kontaktieren Sie in allen anderen Fällen das BORA Service Team (siehe „11 Garantie, technischer Service, Ersatzteile, Zubehör“).

9 Montage

- ▶ Beachten Sie alle Sicherheits- und Warnhinweise (siehe „2 Sicherheit“).
- ▶ Beachten Sie die mitgelieferten Herstelleranleitungen.

i Die Montage darf nur im spannungsfreien Zustand erfolgen. Schließen Sie das Gerät vor der Montage keinesfalls an das Stromnetz an.

9.1 Lieferumfang

MS290/MSS290

Benennung	Anzahl
Multischublade MS290	1
Ebenen-Rost	1
Netzanschlussleitung länderspezifisch	1
Kommunikationsleitung (Verbindung zu X BO)	1
Montagelehre	1
Montagewinkel	2
Schrauben M4x8, TX20, schwarz	6
Schrauben 4x16, TX20, silber	14
Dichtlippe	1
Dekorseitenleisten	5 Paar
Bedienungs- und Montageanleitung	1
zusätzlicher Lieferumfang für MSS290	
Multischublade Glasfront MSF290	1
Schrauben M4x6, TX20, silber	10

Tab. 9.1 Lieferumfang MS290/MSS290

MS140/MSS140

Benennung	Anzahl
Multischublade MS140	1
Netzanschlussleitung länderspezifisch	1
Kommunikationsleitung (Verbindung zu X BO)	1
Montagelehre	1
Montagewinkel	2
Schrauben M4x8, TX20, schwarz	6
Schrauben 4x16, TX20, silber	14
Dichtlippe	1
Dekorseitenleisten	5 Paar
Bedienungs- und Montageanleitung	1
zusätzlicher Lieferumfang für MSS140	
Multischublade Glasfront MSF140	1
Schrauben M4x6, TX20, silber	10

Tab. 9.2 Lieferumfang MS140/MSS140

- ▶ Prüfen Sie den Lieferumfang auf Vollständigkeit und Beschädigungen.
- ▶ Informieren Sie sofort den BORA Kundendienst, wenn Teile der Lieferung fehlen oder beschädigt sind.
- ▶ Montieren Sie keinesfalls beschädigte Teile.
- ▶ Entsorgen Sie die Transportverpackung sachgerecht (siehe „13.3 Umweltschonende Entsorgung“).

9.2 Werkzeug und Hilfsmittel

Für die fachgerechte Montage des Geräts benötigen Sie u.a. folgendes Spezial-Werkzeug:

- Schraubendreher (Torx 20)
- Montagelehre (im Lieferumfang enthalten)
- Innensechskantschlüssel 5 mm

9.3 Montagevorgaben

- i** Hinter dem Gerät darf keine Korpusrückwand montiert sein.
- i** Der Konstruktionsboden muss fest verbaut und für das Gewicht der Geräte ausgelegt sein (Gewichte siehe „3 Technische Daten“).

9.3.1 Mögliche Gerätekombinationen

- i** Es können bis zu 3 Multischubladen übereinander ohne Zwischenböden verbaut werden. Die Geräte können direkt aufeinander gestellt werden.
- i** Ein X BO Dampfbackofen kann ohne Zwischenboden direkt auf die Multischublade gestellt werden.
- i** Werden Zwischenböden eingebaut, ändern sich die Spaltmaße zwischen den Geräten.

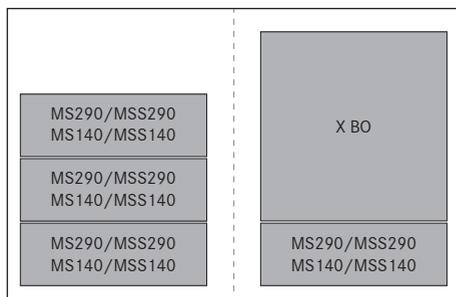


Abb. 9.1 Maximal mögliche Gerätekombinationen

- Beachten Sie die maximal zulässige Gewichtsbelastung:
 - Auf Multischublade: max. 105 kg

9.3.2 Einbauschrank (Single-Einbau)

MS290/MSS290

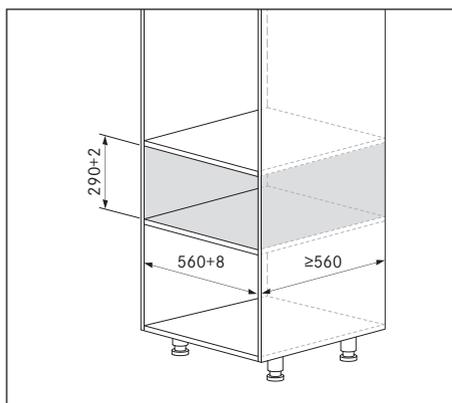


Abb. 9.2 Einbaumaße MS290/MSS290

MS140/MSS140

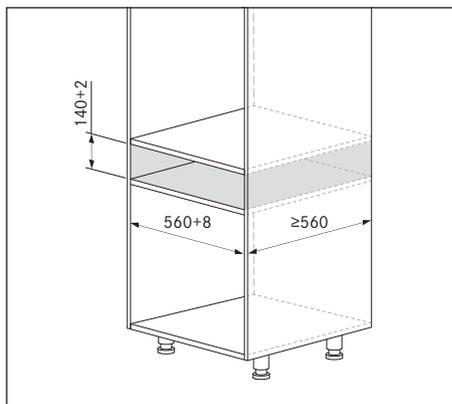


Abb. 9.3 Einbaumaße MS140/MSS140

9.3.3 Einbauschränk Multischublade + X BO Dampfbackofen

i Die Montagevorgaben des X BO sind hierfür einzuhalten.

MS290/MSS290 + X BO

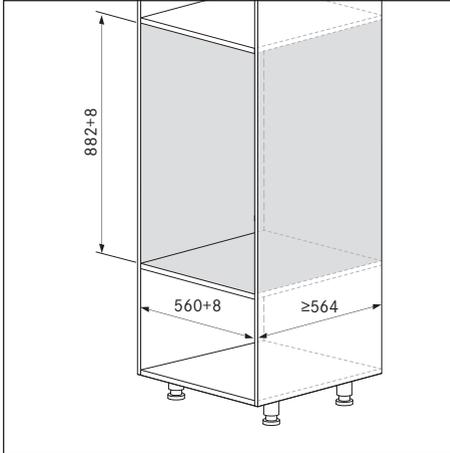


Abb. 9.4 Einbaumaße MS290/MSS290 + X BO

MS140/MSS140 + X BO

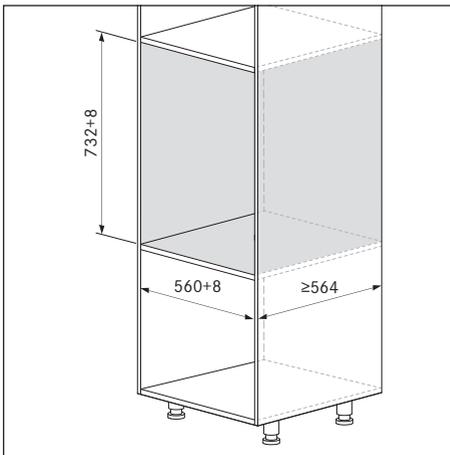


Abb. 9.5 Einbaumaße MS140/MSS140 + X BO

- ▶ Bereiten Sie den Einbauschränk unter Berücksichtigung der angegebenen Maße vor.
- ▶ Entfernen Sie die Korpusrückwand hinter der Einbaunische.

9.4 Einbau des Geräts

i Um die Funktion des Push2Open Mechanismus sicherzustellen, muss zwischen Korpus und Blende ein Abstand von mindestens 3 mm vorhanden sein.

Arbeiten mit der Montagelehre

Mit der mitgelieferten Montagelehre wird der Montagewinkel im Korpus positioniert, wobei 3 mm Abstand zwischen Korpus und Blende für den Push2Open-Mechanismus bereits berücksichtigt sind. Die Montagelehre gibt 2 mögliche Montagepositionen des Montagewinkels vor:

- Montageposition 1: Schublade mit Möbelfront
- Montageposition 2: Schublade mit Glasfront (MSF140, MSF290), frontbündig bei 18 – 20 mm starker Möbelfront

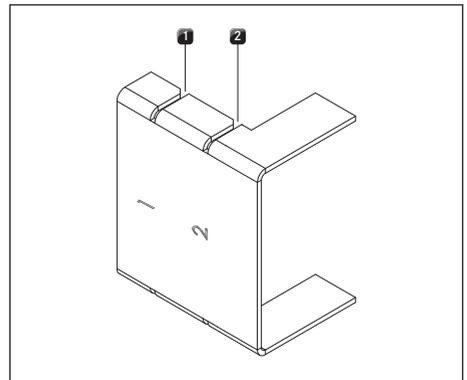


Abb. 9.6 Montagelehre

- [1] Montageposition 1 für Möbelfront
- [2] Montageposition 2 für Glasfront (MSF140, MSF290)

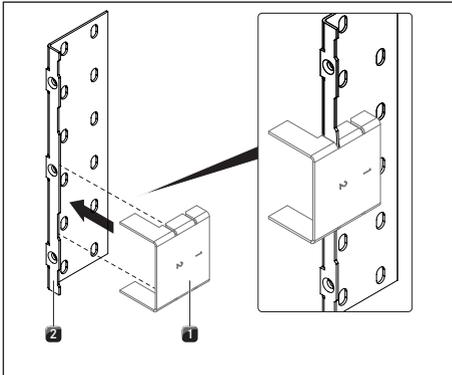


Abb. 9.7 Montagelehre anwenden

- [1] Montagelehre
[2] Montagewinkel

- ▶ Wählen Sie die geeignete Montageposition aus.
- ▶ Stecken Sie den Montagewinkel auf den Montagewinkel.

Montagewinkel befestigen

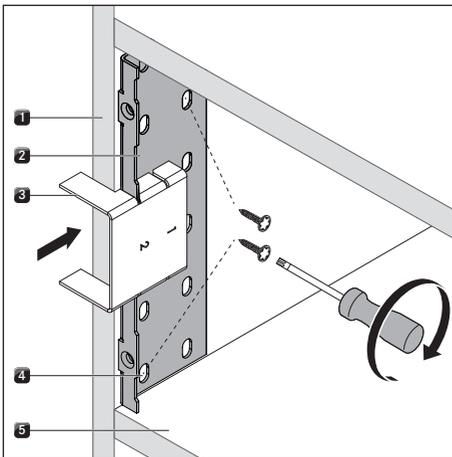


Abb. 9.8 Montagewinkel befestigen

- [1] Korpus
[2] Montagewinkel (1x rechts, 1x links)
[3] Montagelehre
[4] Schraubloch
[5] Konstruktionsboden

- ▶ Legen sie die Montagelehre [3] samt Montagewinkel [2] am Korpus [1] an.
- Der Montagewinkel [2] muss auf dem Konstruktionsboden [5] aufliegen.
- ▶ Wählen Sie 2 geeignete Schraublöcher [4] am Montagewinkel [2].
- ▶ Schrauben Sie den Montagewinkel [2] mit 2 Schrauben 4x16, TX20, silber (im Lieferumfang enthalten) fest.
- ▶ Verfahren Sie mit dem zweiten Montagewinkel auf der anderen Seite genauso.

Anschlussleitungen am Gerät anschließen

- i** Beim Einbau des Gerätes ist darauf zu achten, dass die Anschlussleitungen gegebenenfalls vor dem Einbau am Gerät angeschlossen werden müssen, da die Geräterückseite nach dem Einbau nicht mehr zugänglich ist (Single-Einbau).
- i** Das Gerät darf aber keinesfalls vor Abschluss der Montage ans Stromnetz angeschlossen werden.

- ▶ Schließen Sie die Netzanschlussleitung an der Rückseite des Gerätes an.
- ▶ Schließen Sie gegebenenfalls die Kommunikationsleitung an der Rückseite des Geräts an (nur in Verbindung mit dem X BO Dampfbackofen).
- ▶ Schließen Sie das Gerät nicht ans Stromnetz an.

Gerät montieren

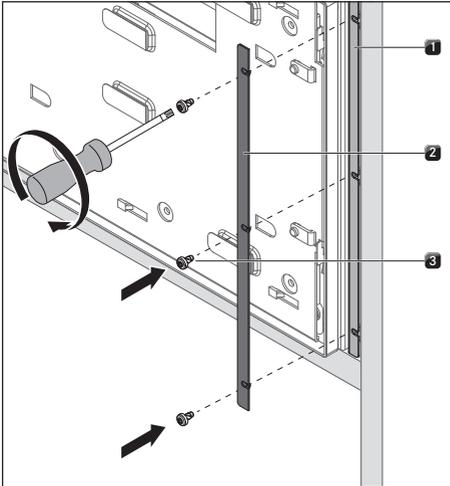


Abb. 9.9 Gerät befestigen

- [1] Montagewinkel (1x rechts, 1x links)
 - [2] Dekorseitenleisten (1x rechts, 1x links)
 - [3] Schrauben M4x8, TX20, schwarz (3x rechts, 3x links)
- ▶ Setzen Sie das Gerät in die Einbaunische ein.
 - ▶ Richten Sie das Gerät in der Einbaunische mittig aus.
 - ▶ Wählen Sie Dekorseitenleisten [2] in der passenden Breite.
 - ▶ Befestigen Sie das Gerät samt Dekorseitenleiste [2] auf jeder Seite mit 3 Schrauben M4x8, TX20, schwarz [3] (im Lieferumfang enthalten) an den Montagewinkeln [1] (Drehmoment 2,2 Nm \pm 10%).

9.5 Front montieren

- i** Wird die Multischublade in Verbindung mit einem X BO Dampfbackofen eingebaut, darf die Montage der Front erst nach dem Einbau des X BO erfolgen.

Bei der Frontmontage müssen 2 unterschiedliche Vorgehensweisen beachtet werden:

- Möbelfront montieren
- Multischublade Glasfront (MSF140, MSF290) montieren

9.5.1 Möbelfront montieren

Möbelfront positionieren

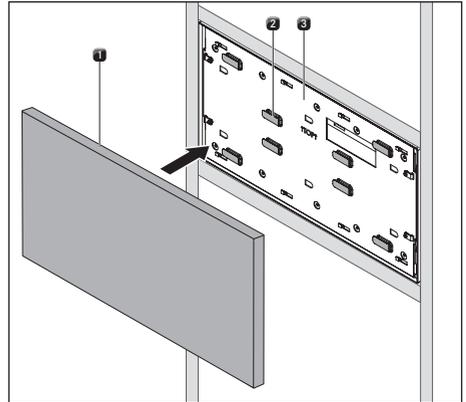


Abb. 9.10 Klebepads auf dem Fronträger

- [1] Möbelfront
 - [2] Klebepads
 - [3] Fronträger
- ▶ Ziehen Sie die Schutzstreifen von den Klebepads [2] auf dem Fronträger [3] ab.
 - ▶ Positionieren Sie bei geschlossener und montierter Schublade die Möbelfront [1] passend auf dem Fronträger.
 - ▶ Achten Sie dabei auf die Spaltmaße.
 - ▶ Drücken Sie die Möbelfront [1] leicht an.
 - Die Möbelfront wird mit dem Fronträger verklebt.
- i** Für eine Korrektur der Position kann die Möbelfront durch seitliches Abscheren von den Klebepads gelöst werden.
 - i** Die Klebeverbindung ist nur eine vorläufige Verbindung und kann sich mit der Zeit lösen. Eine Verschraubung ist daher zwingend notwendig.

Fronträger abnehmen

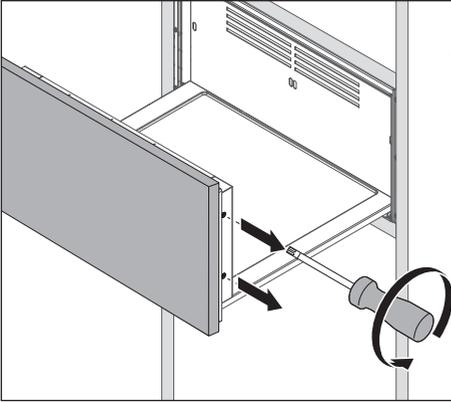


Abb. 9.11 Fronträger abnehmen

- ▶ Öffnen Sie die Schublade.
- ▶ Lösen Sie die beiden seitlichen Schrauben jeweils links und rechts am Fronträger.
- ▶ Schieben Sie den Fronträger samt Möbelfront nach oben, bis er sich von den Haltenasen abnehmen lässt.

Möbelfront befestigen

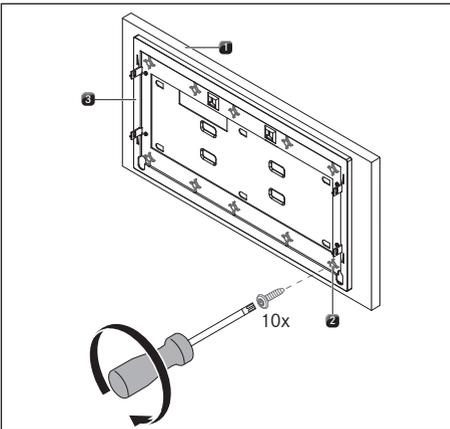


Abb. 9.12 Möbelfront befestigen

- [1] Möbelfront
- [2] Schraubpunkte (10x)
- [3] Fronträger

- ▶ Verschrauben Sie mit 10 Schrauben 4x16, TX20, silber (im Lieferumfang enthalten) die Möbelfront [1] mit dem Fronträger [3].
- ▶ Benutzen Sie dafür die 10 Schraubpunkte [2] des Fronträgers [3].
- ▶ Prüfen Sie vor dem Verschrauben die Länge der Schrauben. Wenn nötig, ersetzen Sie sie durch kürzere Schrauben des gleichen Typs.

Fronträger montieren

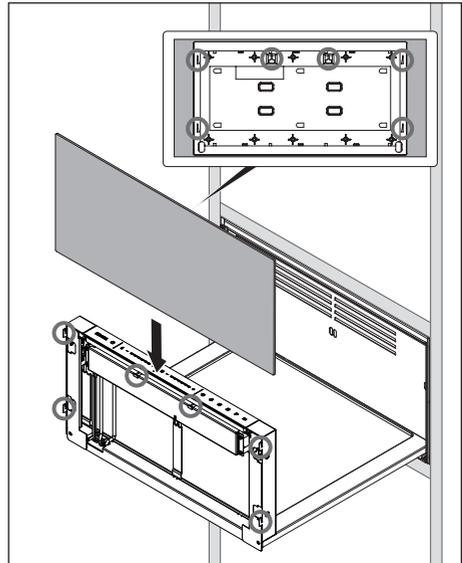


Abb. 9.13 Fronträger montieren

- ▶ Schieben Sie den Fronträger samt Front von oben auf die Rastnasen.

Front horizontal anpassen

- i** Die Befestigung der Front ermöglicht eine nachträgliche Anpassung der horizontalen Spaltmaße (oben und unten).

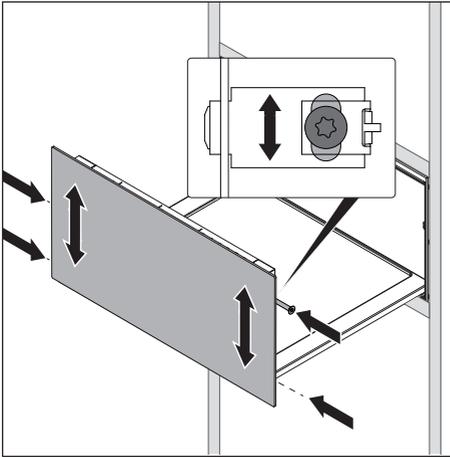


Abb. 9.14 Horizontale Spaltmaße anpassen

- ▶ Schrauben Sie die beiden seitlichen Schrauben jeweils links und rechts in den Fronträger ein, nicht festziehen.
- ▶ Schließen Sie die Schublade.
- ▶ Gleichen Sie optische Unterschiede in den Spaltmaßen aus.
- ▶ Schieben Sie dafür die Frontblende mit den Händen in die passende Position.
- ▶ Öffnen Sie die Schublade und ziehen Sie die seitlichen Schrauben fest (Drehmoment 1,8 Nm \pm 10%).

- i** Bei fehlerhafter Verschraubung kann sich die Front lösen und herabfallen. Auf vollzählige und korrekte Verschraubung muss geachtet werden.

Front in der Tiefe anpassen

- i** Die Front kann über die Öffnungsmechanik in der Tiefe nachträglich weiter vor- oder zurückversetzt werden (insgesamt bis zu 3 mm).

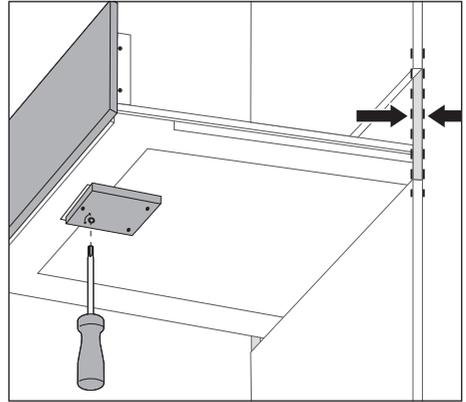


Abb. 9.15 Front in der Tiefe anpassen

- ▶ Passen Sie die Tiefe der Front an.
- ▶ Drehen Sie dafür mit einem Innensechskantschlüssel 5 mm den Mechanismus auf der Schublade-Unterseite.

9.5.2 Multischublade Glasfront (MSF290/MSF140) montieren

- i** Wird die Multischublade in Verbindung mit einem X BO Dampfbackofen eingebaut, dann darf die Montage der Glasfront erst nach dem Einbau des X BO erfolgen.
- i** Entfernen Sie für die Montage der Glasfront keinesfalls die Schutzstreifen von den Klebepads auf dem Fronträger. Die Glasfront wird ausschließlich verschraubt.

Fronträger abnehmen

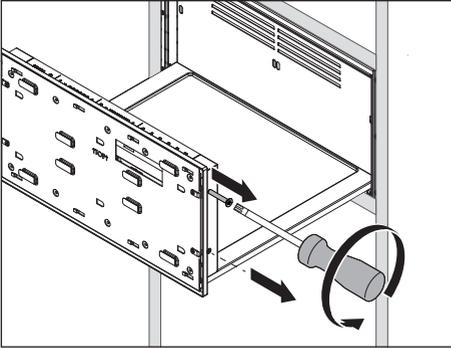


Abb. 9.16 Fronträger abnehmen

- ▶ Öffnen Sie die Schublade.
- ▶ Lösen Sie die beiden seitlichen Schrauben jeweils links und rechts am Fronträger.
- ▶ Schieben Sie den Fronträger nach oben, bis er sich von den Haltenasen abnehmen lässt.

Glasfront befestigen

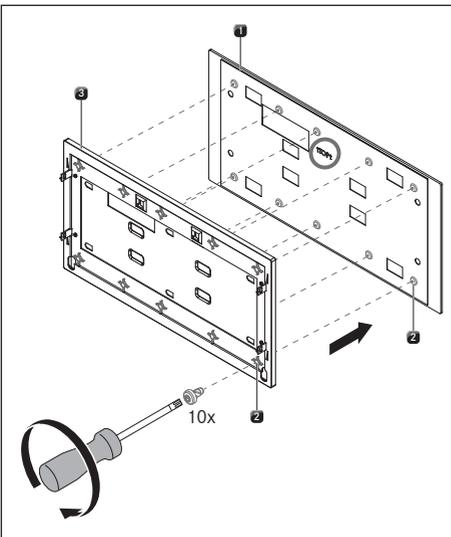


Abb. 9.17 Glasfront befestigen

- [1] Rückseite Glasfront
- [2] Schraubpunkte [10x]
- [3] Fronträger

- ▶ Legen Sie die Glasfront mit der Vorderseite auf eine weiche Unterlage.
 - ▶ Achten Sie darauf, die Glasfront dabei nicht zu verkratzen.
 - ▶ Positionieren Sie den Fronträger [3] so auf der Rückseite der Glasfront [1], dass die 10 Schraubpunkte [2] passend übereinander liegen.
 - ▶ Verschrauben Sie mit einem Schraubendreher die Glasfront mit dem Fronträger [3] an den 10 Schraubpunkten [2]. Verwenden Sie dafür keinen Akkuschauber, die Schrauben könnten sonst überdreht werden (Drehmoment $1,8 \text{ Nm} \pm 10\%$).
 - ▶ Verwenden Sie ausschließlich die Schrauben (DIN 7500 C M4x6 mm) aus dem Lieferumfang der Glasfront. Die Verwendung anderer Schrauben kann zu Bruch der Glasfront führen, es besteht Verletzungsgefahr.
- ▶ Führen Sie weiter die Montageschritte ab „Fronträger montieren“ (siehe „9.5.1 Möbelfront montieren“) aus.

9.5.3 Montage abschließen

- ▶ Schließen Sie das Gerät ans Stromnetz an.
- ▶ Schließen Sie gegebenenfalls die Kommunikationsleitung an den X BO Dampfbakofen an.
- ▶ Setzen Sie den Ebenen-Rost in die Schublade ein (nur bei MS290/MSS290).
- ▶ Entfernen Sie die Schutzfolie von der Oberfläche des Bedienfelds.

Dichtlippe montieren (optional)

- i** Insbesondere bei Kondensatbildung, oder wenn über der Multischublade eine empfindliche Möbelfront bzw. ein empfindliches Gerät verbaut ist, empfiehlt es sich, die im Lieferumfang enthaltene Dichtlippe zu montieren.
- i** In Kombination mit dem X BO Dampfbakofen muss die Dichtlippe montiert werden.

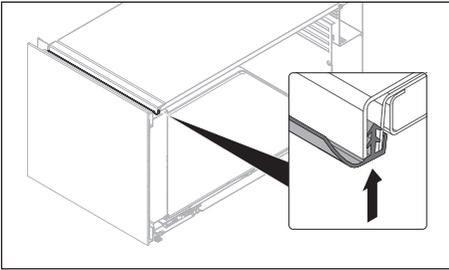


Abb. 9.18 Dichtlippe montieren

- ▶ Öffnen Sie die Schublade.
- ▶ Säubern Sie den Gehäuserahmen und die Dichtlippe.
- ▶ Führen Sie die Dichtlippe in den vorderen Spalt von unten nach oben ein und drücken Sie die Dichtlippe auf der ganzen Länge gleichmäßig an.
- ▶ Achten Sie darauf, die Dichtlippe beim Einbau nicht zu dehnen.
- ▶ Prüfen Sie den korrekten Sitz.

9.6 Funktionsprüfung

- ▶ Unterziehen Sie das Gerät einer gründlichen Funktionsprüfung.
- ▶ Beachten Sie bei Fehlermeldungen das Kapitel Störungsbehebung.

9.7 Übergabe an den Nutzer

Wenn die Montage abgeschlossen ist:

- ▶ Erklären Sie dem Nutzer die wesentlichen Funktionen.
- ▶ Informieren Sie den Nutzer über alle sicherheitsrelevanten Aspekte der Bedienung und Handhabung.
- ▶ Übergeben Sie dem Nutzer das Zubehör und die Bedienungs- und Montageanleitung zur sicheren Aufbewahrung.

10 Außerbetriebnahme, Demontage und Entsorgung

- ▶ Beachten Sie alle Sicherheits- und Warnhinweise (siehe „2 Sicherheit“).
- ▶ Beachten Sie die mitgelieferten Herstelleranleitungen.
- ▶ Übergeben Sie die Verpackung an ihren Fachhändler oder
- ▶ Entsorgen Sie die Verpackung sachgerecht unter Berücksichtigung der regionalen Vorschriften.

10.1 Außerbetriebnahme

Unter Außerbetriebnahme wird die endgültige Außerbetriebnahme und Demontage verstanden. Im Anschluss an eine Außerbetriebnahme kann das Gerät entweder in anderes Mobiliar eingebaut, privat weiterverkauft oder entsorgt werden.

- ▶ Schalten Sie zur Außerbetriebnahme das Gerät aus (siehe „5 Funktionen und Bedienung“)
- ▶ Trennen Sie das Gerät von der Spannungsversorgung.

10.2 Demontage

Der Ausbau erfordert, dass das Gerät zur Demontage zugänglich ist und von der Spannungsversorgung getrennt wurde.

- ▶ Demontieren Sie das Gerät.
- ▶ Entfernen Sie weitere Zubehörteile.
- ▶ Entsorgen Sie das Altgerät und verunreinigtes Zubehör wie unter dem Punkt „Umweltschonende Entsorgung“ beschrieben.

10.3 Umweltschonende Entsorgung

Entsorgung der Transportverpackung

- i** Die Verpackung schützt das Gerät vor Transportschäden. Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und deshalb recyclebar.

Das Rückführen der Verpackung in den Materialkreislauf spart Rohstoffe und verringert das Abfallaufkommen. Ihr Fachhändler nimmt die Verpackung zurück.

Entsorgung des Altgeräts



Elektrogeräte, die mit diesem Zeichen gekennzeichnet sind, gehören nach Ablauf der Nutzungsdauer nicht in den Hausmüll. Sie müssen an einem Sammelpunkt für das Recycling von Elektro- oder Elektronikaltgeräten entsorgt werden. Informationen dazu erteilen ggf. die Stadt- oder Gemeindeverwaltungen.

Elektrische und elektronische Altgeräte enthalten vielfach noch wertvolle Materialien. Sie enthalten aber auch schädliche Stoffe, die für ihre Funktion und Sicherheit notwendig waren. Im Restmüll oder bei falscher Behandlung können diese der menschlichen Gesundheit und der Umwelt schaden.

- ▶ Entsorgen Sie Ihr Altgerät auf keinen Fall über den Hausmüll.
- ▶ Bringen Sie das Altgerät zu einer regionalen Sammelstelle zur Rückgabe und Verwertung elektrischer und elektronischer Bauteile und anderer Materialien.

11 Garantie, technischer Service, Ersatzteile, Zubehör

- Beachten Sie alle Sicherheits- und Warnhinweise (siehe „2 Sicherheit“).

11.1 Herstellergarantie von BORA

BORA übernimmt für seine Produkte für 2 Jahre eine Herstellergarantie gegenüber seinen Endkunden. Diese Garantie besteht für den Endkunden zusätzlich zu den gesetzlichen Mängelansprüchen gegenüber dem Verkäufer unserer Produkte.

Die Herstellergarantie gilt für die hier angeführten BORA Produkte, die von autorisierten BORA Händlern oder von BORA geschulten Verkäufern gekauft werden und innerhalb der Europäischen Union (Überseegebiete ausgeschlossen) der Schweiz, Liechtenstein, Ukraine, Russland, Norwegen, Serbien, Israel, UK, Island, Indien, Australien und Neuseeland installiert sind, mit Ausnahme von BORA als Universal- oder Zubehörartikel bezeichnete Produkte:

- BORA X BO Dampfbackofen
- BORA Multischubladen

Mit Übergabe des BORA Produktes an den Endkunden beginnt die Herstellergarantie und gilt für 2 Jahre. Mittels einer Registrierung auf www.mybora.com kann die Herstellergarantie auf 3 Jahre verlängert werden.

Die Herstellergarantie setzt voraus, dass ein fachgerechter (nach Maßgaben der zum Montagezeitpunkt aktuellen BORA Lüftungsfibel und Bedienungsanleitung) Einbau der BORA Produkte durch einen autorisierten BORA Händler erfolgte. Der Endkunde hat sich während der Nutzung an die Vorgaben und Hinweise der Bedienungsanleitung zu halten.

Bei Inanspruchnahme der Herstellergarantie muss der Mangel direkt bei BORA angezeigt werden und der Rechnungsbeleg des Kaufs ist nachzuweisen. Wahlweise kann der Nachweis des Kaufs über eine Registrierung auf www.mybora.com erbracht werden. BORA garantiert, dass alle BORA Produkte frei von Material- und Produktionsfehlern sind. Der Fehler muss zum Zeitpunkt der Übergabe des Produktes an den Endkunden bereits bestanden haben. Durch

Inanspruchnahme einer Garantieleistung wird die Laufzeit nicht unterbrochen und beginnt nicht von Neuem.

BORA wird Mängel von BORA Produkten nach eigenem Ermessen durch Reparatur oder Austausch beheben. Sämtliche Kosten für eine Behebung von Mängeln, die unter die Herstellergarantie fallen, trägt BORA.

Ausdrücklich nicht von der Herstellergarantie von BORA erfasst sind:

- BORA Produkte, die nicht von autorisierten BORA Händlern oder von BORA geschulten Verkäufern erworben wurden.
- Beschädigungen, die aus Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung erfolgen (betrifft auch Pflege- und Reinigung des Produktes). Diese stellen einen unsachgemäßen Gebrauch dar.
- Beschädigungen, die durch normale Abnutzung entstanden sind.
- Beschädigungen durch äußere Einwirkungen (wie Transportschäden, unsachgemäßer Aus- und Einbau, Eintritt von Kondenswasser, Elementarschäden, wie Blitzeinschlag).
- Beschädigungen aufgrund von Selbst-Reparaturen, Reparaturen oder Reparaturversuchen durch von BORA nicht autorisiertes Personal oder von BORA nicht autorisierte Unternehmen.
- Beschädigungen durch Wasser oder Schmutz aufgrund von fehlenden Abdeckungen oder Elementen
- Beschädigungen durch Hinzufügen von Wasser in den Garraum
- Schäden durch die Verlängerung des Zu- und Abwasserschlauchs ohne Trinkwasserzulassung bzw. nicht spezifizierten Leitungen mittels Adapter
- Beschädigungen an
 - Kunststoffrahmen
 - Glasbauteilen
 - Metallbauteilen (beschichtet und unbeschichtet)
 - Touch-Display
 - Kunststoff- und anderen Verschleißteilen
- Schäden aufgrund von elektrischen Spannungsschwankungen
- Folgeschäden oder über den Mangel hinausgehende Schadenersatzansprüche

Gesetzliche Ansprüche, insbesondere gesetzliche Mängelansprüche oder Produkthaftung, werden durch die Garantie nicht eingeschränkt und können unentgeltlich in Anspruch genommen werden.

Ist ein Mangel von der Herstellergarantie nicht erfasst, kann der Technische Service von BORA in Anspruch genommen werden.

Die daraus resultierenden Kosten werden nicht von BORA übernommen.

Auf diese Garantiebedingungen ist das Recht der Bundesrepublik Deutschland anzuwenden.

Sie erreichen uns:

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

- Telefon: 00800 7890 0987

Montag bis Donnerstag von 08:00 – 18:00 Uhr
und Freitag von 08:00 – 17:00 Uhr

- E-Mail: support@bora.com

11.2 Service

BORA Service:

siehe Rückseite der Bedienungs- und Montageanleitung



- ▶ Kontaktieren Sie bei Störungen, die Sie nicht selbst beheben können, Ihren BORA Fachhändler oder das BORA Service Team.

Der BORA Service benötigt die Typenbezeichnung und die Fabrikationsnummer Ihres Gerätes (FD-Nummer).

Beide Angaben finden Sie auf der Innenseite der Schublade.

11.3 Ersatzteile

- ▶ Verwenden Sie bei Reparaturen nur Originalersatzteile.
- ▶ Reparaturen dürfen nur vom BORA Service Team durchgeführt werden.

- i** Ersatzteile erhalten Sie bei Ihrem BORA Händler und auf der BORA Online-Service-seite unter www.bora.com/service oder unter der angegebenen Servicenummer.

11.4 Zubehör

- Multischublade Glasfront 140 mm MSF140
- Multischublade Glasfront 290 mm MSF290
- Multischublade Netzanschlussleitung Typ J (CH) MSNLJ
- Multischublade Netzanschlussleitung Typ G (UK, IE) MSNLG
- Multischublade Netzanschlussleitung Typ I (AU) MSNLI

Spezielles Zubehör für MS290:

- Multischublade Ebenen-Rost MSER

Bedienungs- und Montageanleitung:

Original

Übersetzung

Hersteller: BORA Vertriebs GmbH & Co KG

Weitergabe sowie Vervielfältigung dieser Unterlage, Verwertung und Mitteilung ihres Inhalts sind nicht gestattet, soweit nicht ausdrücklich zugestanden.

Bei der Erstellung dieser Bedienungs- und Montageanleitung wurde mit größter Sorgfalt gearbeitet. Dennoch kann es passieren, dass nachträgliche technische Änderungen noch nicht ergänzt bzw. entsprechende Inhalte noch nicht angepasst wurden. Wir bitten dies zu entschuldigen. Eine aktualisierte Version kann über das BORA Service Team angefordert werden. Druckfehler und Irrtümer vorbehalten.

© BORA Vertriebs GmbH & Co KG

Alle Rechte vorbehalten.

D

BORA Lüftungstechnik GmbH
Rosenheimer Str. 33
83064 Raubling
Deutschland
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
Österreich
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
Österreich
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
Australien
T +61 2 9719 2350
F +61 2 8076 3514
info@boraapac.com.au
bora-australia.com.au

 00800 7890 0987

