

FR Notice d'utilisation et de montage
MS290/MS140, MSS290/MSS140

Tiroir multifonction 290 mm/140 mm

Kit tiroir multifonction 290 mm/140 mm
et façade en verre



003290-10001-02

Table des matières

1	Généralités	131	8	Dépannage	156
1.1	Responsabilité.....	131	9	Montage	157
1.2	Validité de la notice d'utilisation et de montage	131	9.1	Contenu de la livraison	157
1.3	Conformité du produit.....	131	9.2	Outils et ressources	157
1.4	Représentation des informations.....	131	9.3	Instructions de montage.....	158
2	Sécurité	133	9.3.1	Combinaisons d'appareils possibles	158
2.1	Utilisation correcte.....	133	9.3.2	Armoire d'encastrement (montage simple) 158	
2.2	Personnes à capacités limitées.....	133	9.3.3	Armoire d'encastrement tiroir multifonction + four à vapeur X BO.....	159
2.3	Informations de sécurité générales	134	9.4	Montage de l'appareil.....	159
2.4	Informations de sécurité relatives au montage	136	9.5	Monter la façade.....	161
2.5	Informations de sécurité relatives à l'utilisation.....	137	9.5.1	Montage d'une façade de meuble.....	161
2.6	Informations de sécurité pour le nettoyage et l'entretien	139	9.5.2	Montage de la façade en verre (MSF290/MSF140).....	163
2.7	Informations de sécurité pour la réparation, la maintenance et les pièces de rechange	140	9.5.3	Fin du montage	164
2.8	Informations de sécurité relatives au démontage et à la mise au rebut.....	140	9.6	Contrôle du fonctionnement	165
3	Données techniques	141	9.7	Remise à l'utilisateur.....	165
4	Description de l'appareil	144	10	Mise à l'arrêt, démontage et mise au rebut	166
4.1	Description	144	10.1	Mise à l'arrêt.....	166
4.2	Composition.....	144	10.2	Démontage.....	166
4.3	Principe de fonctionnement	145	10.3	Mise au rebut écologique	166
4.4	Zone de commande tactile	145	11	Garantie, service technique, pièces de rechange et accessoires	167
4.5	Éclairage LED de la chambre de cuisson 146				
4.6	Grille intermédiaire.....	146	11.1	Garantie fournisseur de BORA	167
5	Fonctions et utilisation	147	11.2	Service.....	168
5.1	Ouverture et fermeture du tiroir	147	11.3	Pièces de rechange	168
5.2	Commande tactile :	147	11.4	Accessoires	168
5.3	Première mise en service	148			
5.4	Remplissage.....	148			
5.5	Mise en marche et arrêt	148			
5.6	Utilisation manuelle	149			
5.7	Commande par programme prédéfini	149			
5.7.1	Programmes prédéfinis	149			
5.7.2	Utilisation des programmes prédéfinis	150			
5.8	Démarrage programmé.....	151			
5.9	Mode veille.....	151			
5.10	BORA Connectivity	151			
5.11	Mode de démonstration.....	151			
5.12	Réglages d'usine.....	152			
6	Applications possibles	153			
7	Nettoyage et entretien	155			
7.1	Nettoyants.....	155			
7.2	Nettoyage extérieur.....	155			
7.3	Nettoyage de la chambre de cuisson	155			

1 Généralités

Ce manuel contient des informations importantes pour vous protéger contre les blessures et éviter l'endommagement de l'appareil. Veuillez lire attentivement tout le manuel avant l'installation ou la mise en service de l'appareil.

D'autres documents doivent également être pris en compte. Il est impératif d'observer tous les documents fournis à la livraison.

Le montage, l'installation et la mise en service doivent uniquement être réalisés dans la prise en compte des lois, dispositions et normes applicables. Les opérations doivent être réalisées par un technicien qualifié connaissant et observant les prescriptions supplémentaires du fournisseur d'énergie local.

Tous les avertissements et remarques de sécurité ainsi que toutes les instructions de manipulation fournies dans les documents fournis doivent être observés.

1.1 Responsabilité

Les sociétés BORA Holding GmbH, BORA Vertriebs GmbH & Co KG, BORA APAC Pty Ltd et BORA Lüftungstechnik GmbH, ci-après dénommées BORA, déclinent toute responsabilité pour les dommages résultant d'une observation incomplète ou d'une non-observation des informations des documents inclus à la livraison et d'un montage inapproprié. Par ailleurs, BORA n'est pas responsable de dommages issus d'un montage inapproprié et de la non-observation des avertissements et remarques de sécurité.

1.2 Validité de la notice d'utilisation et de montage

Le présent manuel s'applique à plusieurs variantes d'appareil. Aussi est-il possible que certaines

caractéristiques s'y trouvant ne s'appliquent pas à votre appareil. Les illustrations contenues dans le présent manuel peuvent varier, dans leurs détails, de certaines variantes et sont à considérer comme étant fournies à titre indicatif.

1.3 Conformité du produit

Directives

Les appareils sont conformes aux directives UE/CE suivantes :

Directive 2014/30/UE EMV

Directive « basse tension » 2014/35/UE

Directive sur l'écoconception 2009/125/CE

Directive 2011/65/UE RoHS

1.4 Représentation des informations

Des formats, chiffrages, symboles, remarques de sécurité, désignations et abréviations sont utilisés dans le présent manuel afin d'en accélérer l'utilisation et d'éviter les confusions.

Le terme « appareil » se réfère à la fois à la table de cuisson, au dispositif aspirant et au système combiné complet.

Les instructions de manipulation sont marquées par une flèche.

► Les instructions de manipulation doivent toujours être suivies dans l'ordre indiqué.

Les énumérations sont marquées de puces au début de chaque ligne :

- Élément 1
- Élément 2



Les informations visent à vous faire part de particularités dont il vous faut impérativement tenir compte.

Avertissements et remarques de sécurité

Les avertissements et remarques de sécurité du présent manuel sont mis en évidence par des pictogrammes et mentions d'avertissement.

Les avertissements et remarques de sécurité sont présentés comme suit :

ÿ PICTOGRAMME ET MENTION D'AVERTISSEMENT !

Type et origine du danger

Conséquences en cas de non-observation

► Mesures à prendre pour éviter le danger

Ainsi :

- Les symboles d'avertissement mettent en évidence un risque de blessure élevé.
- La mention d'avertissement indique la gravité du danger.

Pictogramme	Mention d'avertissement	Risque
	Danger	Avertit d'une situation directement dangereuse et causant la mort ou des blessures graves en cas de non-observation.
	Avertissement	Avertit d'une situation probablement dangereuse et susceptible de causer la mort ou des blessures graves en cas de non-observation.
	Attention	Avertit d'une situation probablement dangereuse et susceptible de causer des blessures légères ou superficielles, ou des dommages matériels, en cas de non-observation.

Tab. 1.1 Signification des pictogrammes et mentions d'avertissement

Illustrations

Toutes les mesures sont indiquées en millimètre.

2 Sécurité

Les informations de sécurité fournies précédemment s'appliquent à cet appareil. L'utilisateur est responsable de l'utilisation sûre ainsi que du nettoyage et de l'entretien de l'appareil. Toute utilisation inappropriée risque de conduire à des dégâts matériels ou des blessures.

2.1 Utilisation correcte

L'appareil peut être utilisé pour la chauffe de plat et la préparation de plats alimentaires chez les particuliers. Il est proscrit de faire flamber des aliments ou de les réchauffer avec beaucoup de graisse dans le tiroir de chauffe.

Cet appareil n'est pas adapté à :

- le séchage d'animaux, de textiles ou de papier ;
- une utilisation en extérieur ;
- une utilisation à fin de chauffage ;
- le refroidissement, la ventilation ou la déshumidification de pièces ;
- un fonctionnement en installation mobile telle qu'un véhicule automobile, un bateau ou un avion ;
- un fonctionnement à une altitude supérieure à 2000 m (au-dessus du niveau de la mer) ;
- un fonctionnement en cas d'installation incomplète.

Toute autre utilisation ou dépassant le cadre des conditions stipulées dans la présente notice est considérée comme non conforme.

i BORA décline toute responsabilité pour les dommages dus à un montage incorrect et une utilisation non conforme ou incorrecte.

Toute utilisation abusive est interdite !

2.2 Personnes à capacités limitées

Enfants

L'appareil peut être utilisé par les enfants à partir de 8 ans sous la surveillance d'un adulte ou s'ils ont été dûment initiés à l'utilisation sûre de l'appareil et aux dangers qu'il représente. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

► Les enfants se tenant à proximité de l'appareil doivent faire l'objet d'une attention particulière.

- i** Les opérations de nettoyage et d'entretien ne doivent pas être réalisées par un enfant, sauf sous surveillance permanente d'une personne responsable.

Personnes à capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites

Les personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience ou de connaissances, sont uniquement en mesure d'utiliser l'appareil sous surveillance ou après avoir été informées de manière appropriée quant à l'utilisation sûre de l'appareil et aux dangers qu'il représente.

2.3 Informations de sécurité générales

ÿ DANGER !

Risque d'asphyxie avec l'emballage

Les emballages (films, polystyrène, etc.) sont susceptibles de mettre en danger la vie des enfants.

- ▶ Veillez à maintenir les éléments d'emballage hors de la portée des enfants.
- ▶ Les emballages doivent être mis au rebut immédiatement et de manière appropriée.

ÿ DANGER !

Risque de décharge électrique ou de blessure en cas de surface endommagée

Les fentes, fissures ou brèches au niveau de la surface de l'appareil (verre endommagé, par exemple), en particulier au niveau de l'unité de commande, risquent d'exposer ou d'endommager l'électronique. Il existe alors un risque d'électrocution. Une surface endommagée représente également un risque de blessure.

- ▶ Ne touchez pas la surface endommagée.
- ▶ Si vous constatez une fente, fissure ou brèche, éteignez immédiatement l'appareil.
- ▶ Déconnectez l'appareil du secteur à l'aide d'un disjoncteur, fusible, coupe-circuit automatique ou autre dispositif de protection.
- ▶ Contactez l'équipe BORA Service.

⚠ AVERTISSEMENT !**Risque de blessure ou de dommages matériels en cas d'installation d'un composant inapproprié ou de modifications entreprises par l'utilisateur**

Les pièces de rechange inappropriées sont susceptibles d'entraîner des risques de blessure ou d'endommagement de l'appareil. Les modifications, ajouts ou retraits de composants sur l'appareil risquent de compromettre la sécurité opérationnelle.

- ▶ Utilisez uniquement des composants d'origine.
- ▶ N'opérez jamais de modifications, de montage additionnel ou de transformation au niveau de l'appareil.

⚠ AVERTISSEMENT !**Risque de blessure par endommagement mécanique de l'appareil**

Les dommages mécaniques (par ex. casse, déformation, desserrage du joint adhésif, etc.) sur l'appareil ainsi que sur les câbles et les accessoires peuvent entraîner des blessures.

- ▶ Mettez l'appareil hors service.
- ▶ N'essayez pas de réparer ou remplacer par vous-même des composants endommagés.
- ▶ Contactez l'équipe BORA Service.

ATTENTION !**Risque de blessure en cas de chute d'un composant de l'appareil**

Certains composants de l'appareil présentent un risque de blessure en cas de chute.

- ▶ Les composants démontés de l'appareil doivent être posés en position sûre à côté de l'appareil.
- ▶ Assurez-vous qu'aucun composant retiré ne puisse chuter.

ATTENTION !**Risque de blessure en cas de surcharge**

Le transport et le montage d'appareils peuvent causer des blessures à des membres ou au dos en cas de manipulation inappropriée.

- ▶ Il est recommandé de procéder au transport et au montage de l'appareil à deux, dans la mesure du possible.
- ▶ Au besoin, utilisez un appareil d'assistance approprié afin d'éviter les risques de blessure.

ATTENTION !**Dommages causés par une utilisation non conforme**

Les surfaces des appareils ne doivent pas être utilisées comme surface de travail. Les appareils risquent de s'en trouver endommagés (en particulier par les objets durs et pointus).

La découpe à l'aide d'un couteau ou de roulettes à découper dans le tiroir causera des dommages visibles.

- ▶ N'utilisez pas les appareils en guise de plan de travail.
- ▶ Tenez les objets durs et pointus à distance des surfaces de l'appareil.
- ▶ Il est proscrit de s'asseoir ou de s'appuyer sur le tiroir.

Pannes et erreurs

- ▶ En cas de panne ou d'erreur, dans la section de dépannage.
- ▶ En cas de panne ou erreur non décrite dans la documentation, éteignez l'appareil et contactez l'équipe BORA Service.

Animaux domestiques

- ▶ Les animaux domestiques doivent être maintenus à distance de l'appareil.

2.4 Informations de sécurité relatives au montage

i L'installation et le montage de l'appareil doivent uniquement être effectués par un personnel qualifié, et dans le respect des règlements en vigueur et des prescriptions des fournisseurs d'énergie dans le pays concerné.

i Toute opération au niveau des composants électriques doit uniquement être réalisée par un électricien qualifié.

La sécurité électrique de l'appareil ne peut être assurée qu'en cas d'installation et de connexion d'un système de mise à la terre réglementaire. Lors du montage, assurez-vous que les mesures de sécurité fondamentales sont mises en œuvre.

L'appareil doit être adapté aux caractéristiques de tension et de fréquence du réseau électrique local.

- ▶ Vérifiez les données techniques sur la plaque signalétique et, en cas de non-conformité, ne branchez pas l'appareil.
- ▶ Utilisez uniquement les câbles de raccordement autorisés. Ceux-ci sont fournis à la livraison.
- ▶ Afin d'assurer un fonctionnement sans problème, mettez l'appareil en service uniquement lorsque le montage est achevé.
- ▶ Toutes les opérations entreprises au niveau de l'appareil doivent être réalisées avec soin et précaution, et conformément à ces instructions.

- ▶ Avant de remettre l'appareil ou le système à l'utilisateur final, assurez-vous qu'il a été installé correctement.

⚡ DANGER !

Risque de décharge électrique en cas d'appareil endommagé

Un appareil endommagé présente un risque de décharges électriques.

- ▶ Avant le montage de l'appareil, assurez-vous de l'absence de tout dégât visible.
- ▶ Un appareil endommagé ne doit être ni monté ni raccordé.
- ▶ Ne mettez pas en service les appareils endommagés.

⚡ DANGER !

Risque de décharge électrique en cas de câble d'alimentation endommagé

Un câble d'alimentation endommagé (par exemple lors du montage ou par contact avec une zone de cuisson chaude) peut causer des décharges électriques, parfois fatales.

- ▶ Veillez à ce que le câble de raccordement ne soit pas coincé ni endommagé.
- ▶ Assurez-vous qu'aucun conducteur électrique n'entre en contact avec les zones de cuisson chaudes.

2.5 Informations de sécurité relatives à l'utilisation

- ▶ N'utilisez pas l'appareil en tant que surface d'entreposage.
- ▶ Après utilisation, éteignez l'appareil.

⚡ AVERTISSEMENT !

Risque de brûlure sur les surfaces brûlantes !

L'appareil et les composants exposés (chambre de cuisson, porte, éléments chauffants, accessoires) chauffent fortement en fonctionnement. Le contact avec une surface chaude peut causer de graves brûlures.

- ▶ Ne touchez jamais les surfaces brûlantes.
- ▶ Au besoin, utilisez des accessoires adaptés (poignées, gants thermiques).
- ▶ Maintenez les enfants de moins de 8 ans à distance sauf sous surveillance permanente.

⚡ AVERTISSEMENT !

Risque de brûlure en cas de coupure de courant

Un appareil en fonctionnement avant une coupure de courant peut rester brûlant pendant ou après la coupure.

- ▶ Ne touchez pas l'appareil encore brûlant.
- ▶ Maintenez les enfants à distance de l'appareil brûlant.

⚠ DANGER !**Risque de brûlure par surchauffe des graisses**

L'huile et les graisses peuvent rapidement chauffer et prendre feu.

- ▶ Ne tentez jamais d'éteindre un feu d'huile ou de graisse avec de l'eau.
- ▶ Éteignez l'appareil.
- ▶ Étouffez le feu, par exemple à l'aide d'un couvercle ou d'une couverture anti-feu.

⚠ DANGER !**Risque d'incendie en cas de surséchage**

Un risque de feu peut apparaître en cas de surséchage.

- ▶ Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lors du séchage d'herbes, de pain, de champignons, etc.
- ▶ En cas de formation de fumée, laissez l'appareil fermé et coupez l'alimentation électrique.

⚠ AVERTISSEMENT !**Risque d'incendie et de brûlure par des objets chauds**

L'appareil et ses pièces non isolées sont brûlants pendant le fonctionnement et lors de la phase de refroidissement. Les objets en contact avec des composants brûlants de l'appareil chauffent très rapidement et peuvent causer de graves brûlures (en particulier les objets métalliques tels que les couteaux, fourchettes, cuillères, couvercles ou composants de l'appareil), voire s'enflammer.

- ▶ Utilisez des outils adaptés (poignées, gants thermiques).

⚠ DANGER !**Risque de brûlure ou d'explosion en cas d'utilisation de liquides inflammables**

Les liquides inflammables risquent de s'enflammer ou d'exploser en présence des aliments chauffés, causant ainsi de graves blessures.

- ▶ Ne versez pas de liquides inflammables (spiritueux, par exemple) sur les aliments chauds.

⚠ AVERTISSEMENT !**Risque de blessure avec les pièces en mouvement**

Un risque de blessure peut être causé par l'ouverture et la fermeture de la porte ou du tiroir.

- ▶ Veillez à ce que personne ne puisse mettre la main sur l'appareil quand la porte ou le tiroir est en mouvement (en particulier en présence d'enfants).

⚠ AVERTISSEMENT !**Risque de blessure avec la porte ou le tiroir ouvert**

La porte ou le tiroir ouvert entraîne un risque de chute ou de pincement.

- ▶ Fermez la porte ou le tiroir après utilisation.

ATTENTION !**Endommagement à l'ouverture du tiroir**

Une ouverture inadaptée du tiroir peut entraîner des dommages.

- ▶ N'ouvrez pas le tiroir avec force.
- ▶ Ouvrez uniquement le tiroir conformément aux instructions de la section Utilisation.

2.6 Informations de sécurité pour le nettoyage et l'entretien

L'appareil doit être nettoyé régulièrement. Les salissures peuvent entraîner une détérioration de l'appareil, une réduction de ses fonctions, ou l'apparition de fortes odeurs. Dans le pire scénario, cet état peut représenter une source de danger.

- ▶ Éliminez immédiatement les salissures.
- ▶ Pour le nettoyage, utilisez uniquement un produit nettoyant non abrasif afin d'éviter les rayures et traces d'abrasion sur la surface.
- ▶ Assurez-vous que l'eau utilisée pour le nettoyage ne puisse pas pénétrer à l'intérieur de l'appareil. Le chiffon utilisé ne doit pas être mouillé à l'excès. N'aspergez jamais directement l'appareil avec de l'eau. De l'eau pénétrant à l'intérieur de l'appareil risquerait de l'endommager.
- ▶ N'utilisez pas d'appareil de nettoyage à vapeur pour le nettoyer l'appareil. La vapeur risque de causer un court-circuit au niveau des pièces conductrices et endommager l'appareil.
- ▶ Observez toutes les informations fournies dans la section « Nettoyage et entretien ».

ATTENTION !**Risque de corrosion**

De l'humidité peut se former pendant le fonctionnement.

- ▶ Après le fonctionnement (pendant la phase de refroidissement), laissez le tiroir entrouvert.
- ▶ N'utilisez dans le tiroir multifonction aucun objet sujet à la corrosion.

2.7 Informations de sécurité pour la réparation, la maintenance et les pièces de rechange

- i** Les opérations de réparation et de maintenance doivent uniquement être effectuées par un personnel qualifié, dans le respect des règlements en vigueur et des prescriptions des fournisseurs d'énergie dans le pays concerné.
- i** Toute opération au niveau des composants électriques doit uniquement être réalisée par un électricien qualifié.
- ▶ Avant toute intervention de réparation, débranchez l'appareil de l'alimentation électrique en vous assurant qu'il ne puisse pas être rebranché.

⚠ AVERTISSEMENT !

Risque de blessure ou d'endommagement en cas de réparation inappropriée

Les pièces de rechange inappropriées sont susceptibles d'entraîner des risques de blessure ou d'endommagement de l'appareil. Les modifications, ajouts ou retraits de composants sur l'appareil risquent de compromettre la sécurité opérationnelle.

- ▶ En cas de réparation, utilisez toujours des pièces de rechange d'origine.
 - ▶ N'opérez jamais de modifications, de montage additionnel ou de transformation au niveau de l'appareil.
- i** Un câble d'alimentation endommagé doit être remplacé par un câble d'alimentation approprié. Seul un service client habilité pourra le faire.

2.8 Informations de sécurité relatives au démontage et à la mise au rebut

- i** Le démontage de l'appareil doit uniquement être effectué par un personnel qualifié, dans le respect des règlements en vigueur et des prescriptions des fournisseurs d'énergie dans le pays concerné.
- i** Toute opération au niveau des composants électriques doit uniquement être réalisée par un électricien qualifié.
- ▶ Avant le démontage, débranchez l'appareil de l'alimentation électrique en vous assurant qu'il ne puisse pas être rebranché.

3 Données techniques

MS290/MSS290

Paramètre	Valeur
Tension d'alimentation	220 – 240 V
Fréquence	50 – 60 Hz
Puissance absorbée maximale	810 W
Protection par fusible	1 x 16 A
Dimensions (largeur x profondeur x hauteur)	
MS290	559 x 537 x 290 mm
Façade en verre (incluse sur MSS290)	595 x 4 x 288 mm
Dimensions du logement (largeur x profondeur x hauteur)	560 x 560 x 290 mm
Dimensions de la chambre de cuisson (largeur x profondeur x hauteur)	525 x 410 x 247 mm
Volume de la chambre de cuisson	50 l
Charge maximale	25 kg
Poids (accessoires/emballage compris)	
MS290	24 kg
MSS290	27,6 kg
Poids	
MS290	20,7 kg
MSS290	23,9 kg
Niveaux de durée	1 – 6
Niveaux de température	1 – 6
Plage de réglage de la température	30 – 100 °C
Longueur du câble d'alimentation	180 cm
Type de fiche d'alimentation	C13/E+F

Tab. 3.1 Caractéristiques techniques MS290/MSS290

MS140/MSS140

Paramètre	Valeur
Tension d'alimentation	220 – 240 V
Fréquence	50 – 60 Hz
Puissance absorbée maximale	810 W
Protection par fusible	1 x 16 A
Dimensions (largeur x profondeur x hauteur)	
MS140	559 x 537 x 140 mm
Façade en verre (incluse sur MSS140)	595 x 4 x 138 mm
Dimensions du logement (largeur x profondeur x hauteur)	560 x 560 x 140 mm
Dimensions de la chambre de cuisson (largeur x profondeur x hauteur)	525 x 410 x 97 mm
Volume de la chambre de cuisson	20 l
Charge maximale	25 kg
Poids (accessoires/emballage compris)	
MS140	19,2 kg
MSS140	21,3 kg
Poids	
MS140	16,4 kg
MSS290	18,2 kg
Niveaux de durée	1 – 6
Niveaux de température	1 – 6
Plage de réglage de la température	30 – 100 °C
Longueur du câble d'alimentation	180 cm
Type de fiche d'alimentation	C13/E+F

Tab. 3.2 Caractéristiques techniques MS140/MSS140

Dimensions MS290

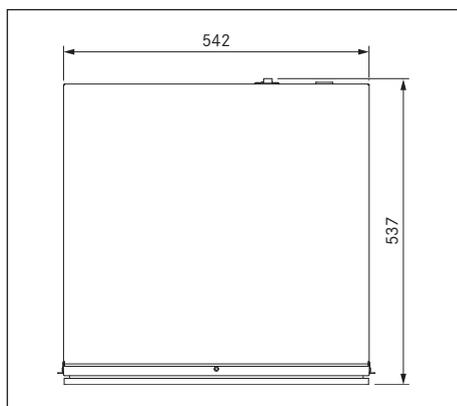


Fig. 3.1 Dimensions MS290 - Vue de dessus

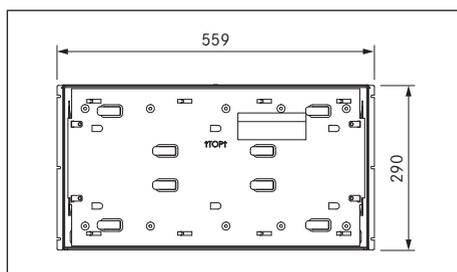


Fig. 3.2 Dimensions MS290 - Vue de devant

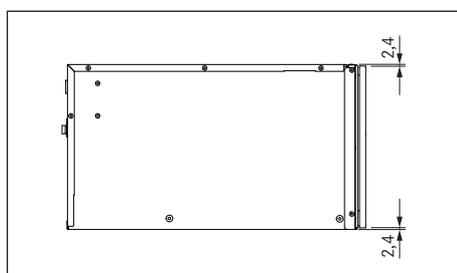


Fig. 3.3 Dimensions MS290 - Vue latérale

Dimensions MSS290

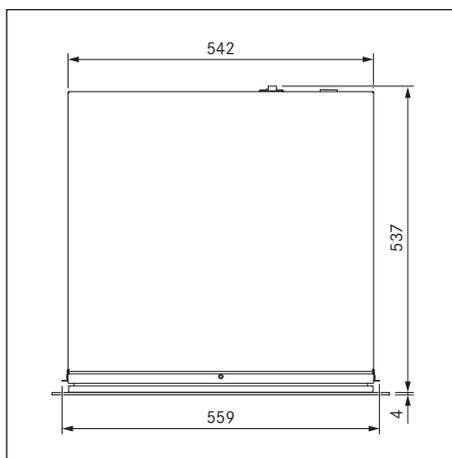


Fig. 3.4 Dimensions MSS290 - Vue de dessus

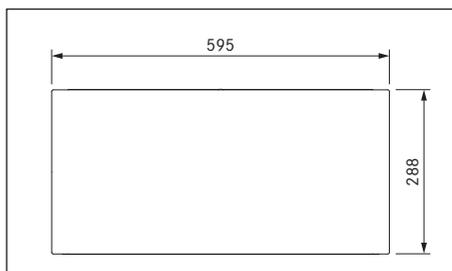


Fig. 3.5 Dimensions MSS290 - Vue de devant

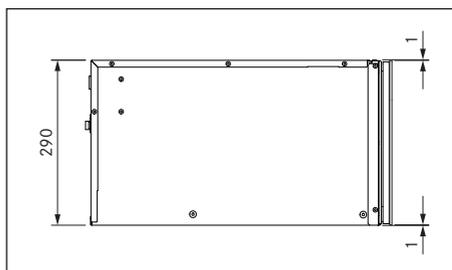


Fig. 3.6 Dimensions MSS290 - Vue latérale

Dimensions MS140

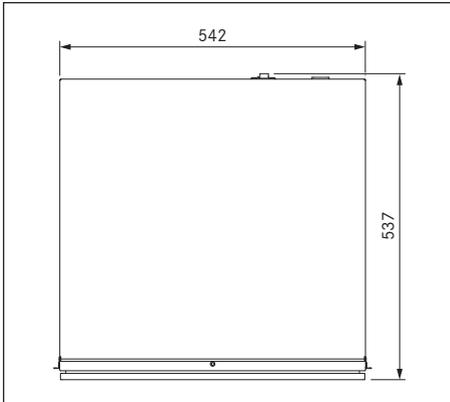


Fig. 3.7 Dimensions MS140 - Vue de dessus

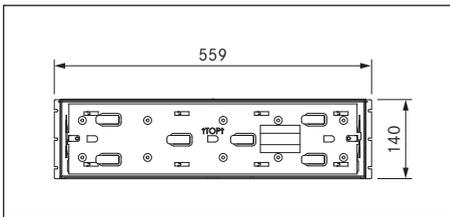


Fig. 3.8 Dimensions MS140 - Vue de devant

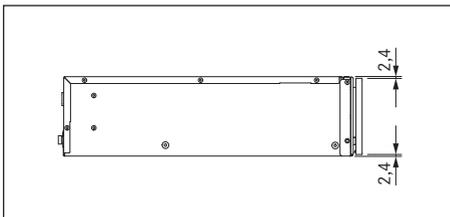


Fig. 3.9 Dimensions MS140 - Vue latérale

Dimensions MSS140

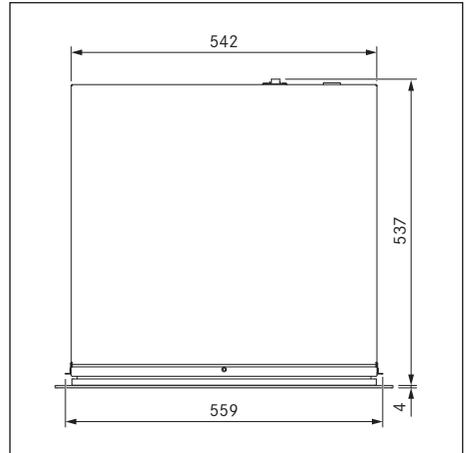


Fig. 3.10 Dimensions MSS140 - Vue de dessus

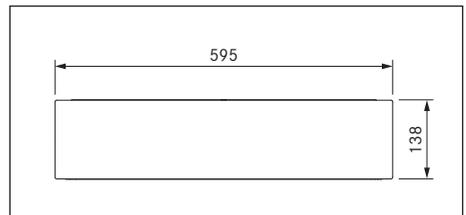


Fig. 3.11 Dimensions MSS140 - Vue de devant

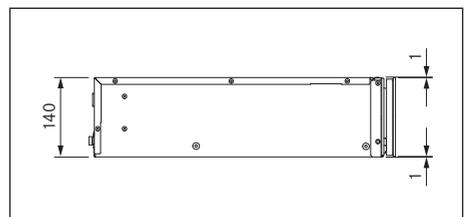


Fig. 3.12 Dimensions MSS140 - Vue latérale

4 Description de l'appareil

Caractéristiques de l'appareil

- Options de commande individuelles : commande par réglage manuel de la température et de la durée ou programmes prédéfinis.
- Push2Open : ouverture facile par pression légère sur la façade du tiroir.
- BORA Connectivity : fonctionnalités et options de commande étendues par la connexion avec le four à vapeur X BO.
- Éclairage LED de la chambre de cuisson : éclairage de l'intérieur du tiroir, y compris à remplissage complet.
- Façade personnalisable : montage possible avec la façade en verre (MSF140, MSF290) ou avec une façade assortie aux meubles de la cuisine.

4.1 Description

Type	Désignation longue
MS290	Tiroir multifonction 290 mm
MSS290	Kit tiroir multifonction 290 mm et façade en verre (1x MS290, 1x MSF290)
MS140	Tiroir multifonction 290 mm
MSS140	Kit tiroir multifonction 140 mm et façade en verre (1x MS140, 1x MSF140)

Tab. 4.1 Description

4.2 Composition

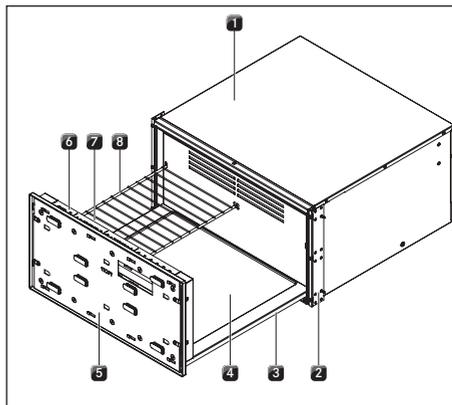


Fig. 4.1 Composition du tiroir multifonction

- [1] Boîtier
- [2] Équerres de montage avec baguettes latérales décoratives (gauche et droite)
- [3] Tiroir
- [4] Fond en verre chauffé
- [5] Support de façade
- [6] Zone de commande tactile
- [7] Éclairage LED de la chambre de cuisson
- [8] Grille intermédiaire (sur MS290, MSS290)

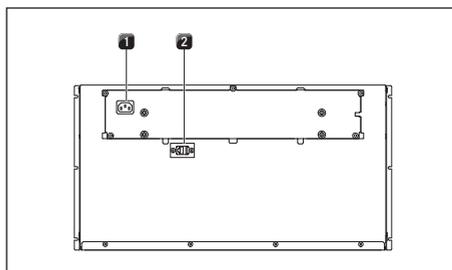


Fig. 4.2 Arrière du tiroir multifonction

- [1] Connecteur câble d'alimentation
- [2] Connecteur câble de communication

4.3 Principe de fonctionnement

L'appareil dispose de deux systèmes de chauffe :

- Tiroir avec fond en verre chauffé
- Chauffage à recirculation

i L'appareil chauffe uniquement lorsque le tiroir est entièrement fermé.

4.4 Zone de commande tactile

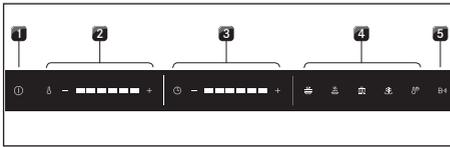


Fig. 4.3 Zone de commande tactile

- [1] Touche marche/arrêt
- [2] Réglage de la température
- [3] Réglage de la durée
- [4] Programmes prédéfinis
- [5] BORA Connectivity
(connexion active avec X BO)

Le tiroir multifonction est contrôlé par la zone de commande centrale. La zone de commande est pourvue d'éléments d'affichage et de commande (touches tactiles électroniques). Les touches tactiles réagissent au contact des doigts.

Signification des éléments d'affichage

	Affichage de la température
	Affichage de la durée
B-)	BORA Connectivity activée
Niveaux de température	
	30 °C
	40 °C
	60 °C
	70 °C
	80 °C
	100 °C
Niveaux de durée	
	30 min
	1 h
	2 h
	3 h
	4 h
	6 h

Tab. 4.2 Éléments d'affichage

Signification des éléments de commande

	Touche marche/arrêt	Mise en marche/Arrêt
-	Touche Moins	Réduction de la température ou de la durée
+	Touche Plus	Augmentation de la température ou de la durée
Programmes prédéfinis		
	Préchauffage de vaisselle	Température 60 °C Durée 1 h
	Réchauffage d'aliments	Température 100 °C Durée 1 h
	Maintien au chaud d'aliments	Température 70 °C Durée 3 h
	Décongélation d'aliments	Température 30 °C Durée 4 h
	Cuisson à basse température	Température 80 °C Durée 6 h

Tab. 4.3 Éléments de commande

-  Les températures sont celles de la surface du fond en verre chauffé dans l'appareil vide. Les mesures réalisées par l'utilisateur ne seront cependant pas suffisamment précises pour vérifier l'exactitude de la température.
-  Pour certains réglages de température, l'appareil surchauffe automatiquement au début, afin d'atteindre plus rapidement les températures ciblées.

4.5 Éclairage LED de la chambre de cuisson

L'éclairage LED de la chambre de cuisson s'active automatiquement à l'ouverture du tiroir.

-  Lorsque le tiroir est ouvert et en mode veille, l'éclairage LED de la chambre de cuisson s'éteint au bout de 5 minutes si le tiroir n'est pas actionné.

L'éclairage LED de la chambre de cuisson s'éteint automatiquement à la fermeture du tiroir.

4.6 Grille intermédiaire

Sur le tiroir multifonction MS290/MSS290, la surface de remplissage peut être étendue à l'aide de la grille intermédiaire.

-  La grille intermédiaire est également adaptée aux aliments nécessitant une chauffe à température plus douce que ceux maintenus au chaud sur le fond de verre. Elle permet en outre de préchauffer doucement les plats pendant que le fond en verre les réchauffera à plus haute température.

Jusqu'à 2 grilles intermédiaires peuvent être installées côte à côte dans le tiroir.

La grille intermédiaire MSER est disponible en accessoire.

5 Fonctions et utilisation

► Pendant l'utilisation, veillez à respecter toutes les consignes de sécurité (voir chapitre „2 Sécurité“).

i En cas d'ouverture du tiroir en fonctionnement, le fonctionnement est interrompu. La durée restante et le niveau de température réglé sont affichés. Dès que le tiroir est refermé, le fonctionnement reprend avec les réglages précédemment définis.

i Risque de brûlure ! Les surfaces à l'intérieur de l'appareil peuvent être brûlantes après le fonctionnement.

5.1 Ouverture et fermeture du tiroir

Ouverture

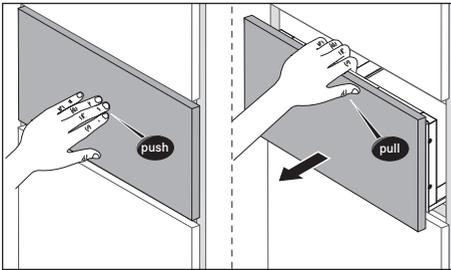


Fig. 5.1 Ouverture du tiroir

- Appuyez légèrement de la main au milieu de la façade du tiroir (Push2Open).
- Le tiroir se déverrouille et s'ouvre. Il peut alors être tiré entièrement à la main.
- L'éclairage de la chambre de cuisson est activé.

Fermeture

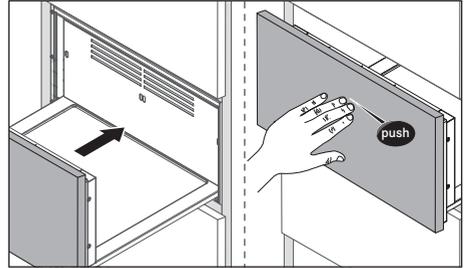


Fig. 5.2 Fermeture du tiroir

► Appuyez légèrement de la main au milieu de la façade du tiroir, jusqu'à fermer et enclencher le tiroir.

i Une ouverture et une fermeture inadaptées du tiroir peuvent entraîner des dommages. Évitez d'ouvrir ou fermer le tiroir avec force. Ne forcez jamais le mouvement du tiroir.

5.2 Commande tactile :

L'appareil est commandé par pression du doigt sur l'icône (élément de commande) souhaitée, sur la zone de commande tactile (voir section „4.4 Zone de commande tactile“).

Les éléments de commande réagissent à différents gestes de commande tactile :

Commande	Contact	Durée
Pression	court	< 1 s
Pression	long	1 – 5 s

Tab. 5.1 Commandes tactiles

i Pour une bonne manipulation de l'appareil, la zone de commande tactile doit rester propre et sèche.

Si les touches de commande ne fonctionnent pas ou que leur fonctionnement n'est pas systématique, assurez-vous premièrement que :

- Appuyer sur les zones tactiles avec un seul doigt.
- Ne pas toucher les zones tactiles avec les paumes en même temps.
- La surface de contact de votre doigt avec la zone tactile doit être aussi réduite que possible.
- S'assurer d'avoir des doigts propres et secs.

5.3 Première mise en service

- ▶ Nettoyez l'appareil, en particulier l'intérieur.
- ▶ Veillez à ce qu'aucun objet ne se trouve dans le tiroir.
- ▶ Faites chauffer l'appareil avant la première utilisation (température 6, durée 3).

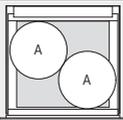
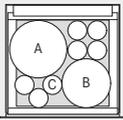
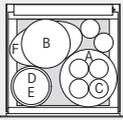
i Des odeurs peuvent se former lors de la première chauffe.

5.4 Remplissage

i Le tiroir multifonction peut accueillir une charge maximale de 25 kg. Un dépassement de ce poids risquerait d'endommager l'appareil.

- ▶ Utilisez uniquement des récipients adaptés et résistants à la température.

Exemples de remplissage de vaisselle

Remplissage	Vaisselle	MS140	MS290
	A	12 pcs	40 pcs
	A / B / C	6 pcs chq.	20 pcs chq.
	A / B / C D / E F	4 pcs chq 1 pc chq 1 pc chq	12 pcs chq 1 pc chq 2 pcs chq
A = Assiette (27 cm)		D = Coupe (17 cm)	
B = Assiette à soupe (23 cm)		E = Bol (19 cm)	
C = Tasse (9 cm)		F = Plat (34 cm)	

Tab. 5.2 Exemples de remplissage

La charge maximale dépend de la quantité et du poids de la vaisselle employée.

5.5 Mise en marche et arrêt

Mise en marche

- ▶ Appuyez longuement sur la touche marche/arrêt (⏻).
- La zone de commande s'allume et un signal sonore est émis.

Mise à l'arrêt

- ▶ Appuyez longuement sur la touche marche/arrêt (⏻).
- L'affichage s'éteint et un signal sonore est émis.

5.6 Utilisation manuelle

L'utilisation manuelle permet de régler librement la température et la durée de chauffe.

Les réglages standards suivants sont affichés :

- Température : 3 (réglage d'usine)
- Niveau de durée : 3 (réglage d'usine)

Régler la température et de la durée

- ▶ Appuyez courtement sur la touche Plus ou Moins correspondante (+ / -).
- ▶ Répétez la pression courte jusqu'à atteindre la température ou la durée souhaitée.

Démarrer l'appareil

- ▶ Fermez le tiroir.
- L'appareil est activé et se met en fonctionnement sur les valeurs réglées.

La durée est écoulée

- Un signal sonore est émis.
- L'appareil passe automatiquement en mode veille.
- ▶ Ouvrez le tiroir.

Modifier les réglages standards

Les réglages standards de température et de durée peuvent être modifiés de manière permanente :

- ▶ Mettez l'appareil en marche.
- ▶ Appuyez longuement (5 s) sur la touche Plus (+) du réglage de la température.
- Un signal sonore est émis.
- Les icônes de température et de durée clignotent.
- ▶ Réglez la température ou la durée sur la valeur souhaitée.
- ▶ Appuyez longuement (5 s) sur la touche Plus (+) du réglage de la température.
- Un signal sonore est émis.
- La valeur est confirmée et enregistrée.

5.7 Commande par programme prédéfini

Les valeurs de température et de durée sont prédéfinies pour certaines applications.

5.7.1 Programmes prédéfinis

L'appareil dispose de 5 programmes prédéfinis :

Préchauffage de vaisselle

- i** Une température trop élevée entraîne un risque de brûlure.
- i** Les ustensiles à l'extérieur sont plus chauds que ceux du milieu. Retirez toujours la vaisselle avec des gants de cuisines ou des maniques.
- i** La vaisselle chauffée perd rapidement sa chaleur. Ne la retirez du tiroir que peu de temps avant de servir.

- ▶ Répartissez la vaisselle régulièrement dans le tiroir.
- ▶ Ne positionnez pas de plat à hauts rebords devant les fentes de ventilation du chauffage à recirculation.
- ▶ Ne chauffez pas la vaisselle au-delà de 60 °C.

Réchauffage d'aliments

- i** Le tiroir multifonction est adapté au réchauffage de viande, de légumes et de gratins. Le réchauffage de soupes ou potées sera mieux adapté sur table de cuisson.
- i** Recouvrez les aliments pour éviter leur dessèchement lors du réchauffage. Il est par ailleurs recommandé de placer un récipient contenant un peu d'eau dans la chambre de cuisson.
- ▶ Pour réchauffer de la viande, réglez la température sur 60 °C maximum.
- ▶ Recouvrez les aliments (par exemple avec un film résistant à la chaleur ou un couvercle adapté).

Maintien au chaud d'aliments

- i** Recouvrez les aliments pour éviter leur dessèchement lors du maintien au chaud. Exception : Les aliments croquants et croustillants (aliments frits, notamment) n'ont pas besoin d'être couverts.
- ▶ Utilisez un récipient de taille adaptée pour le maintien au chaud des aliments.
- ▶ Le cas échéant, recouvrez les aliments avec un couvercle adapté ou un film résistant à la chaleur.

Décongélation d'aliments

- i** Le processus de cuisson des aliments a lieu dès que la température dépasse 50 °C (poisson 40 °C).
- ▶ Choisir pour la décongélation un récipient adapté permettant aux aliments de s'égoutter.
- ▶ Éliminez l'eau produite par la décongélation.

Cuisson à basse température

- i** Pour un résultat optimal à basse température, les aliments doivent généralement être recouverts pendant la cuisson.

La basse température permet une cuisson particulièrement douce préservant les vertus des aliments. Les pertes à la cuisson sont très faibles et les aliments restent juteux. La durée de cuisson est plus longue qu'avec une technique conventionnelle.

Exemple d'application : Viande

Préparation

Utiliser un plat en verre, porcelaine ou céramique avec couvercle (par exemple, un plat à gratin avec couvercle).

- ▶ Préchauffez le plat.
- ▶ Faites chauffer l'huile ou la graisse dans une poêle.
- ▶ Faites saisir la viande à feu vif.

- i** Pour connaître la durée de cuisson, consultez la section „6 Applications possibles“

- i** La viande peut également être saisie après la cuisson à basse température (rétrocuisson).

Processus de cuisson

- ▶ Placez la viande saisie dans le plat préchauffé et placez le tout dans le tiroir.
- ▶ Recouvrez le plat avec le couvercle.
- ▶ Lancez la cuisson à basse température.

- i** La durée de cuisson dépend de la quantité d'aliments et peut durer entre 1 et 6 heures.

- i** Il est recommandé d'utiliser un thermomètre de cuisson adapté pour contrôler la température à cœur pendant la cuisson (voir section „6 Applications possibles“).

- i** Les aliments cuits à basse température ne sont pas aussi chauds que des aliments préparés de manière conventionnelle. Préchauffez la vaisselle avant de servir (45 – 60 min).

- i** Les aliments cuits à basse température peuvent être maintenus au chaud. Pour cela, la température doit être réduite après la cuisson. Les petites quantités peuvent être maintenues au chaud jusqu'à 45 minutes, et les grandes quantités jusqu'à 2 heures.

5.7.2 Utilisation des programmes prédéfinis

Choisir un programme

- ▶ Appuyez courtement sur l'icône du programme souhaité.
- Les niveaux de température et de durée enregistrés s'allument.

Modifier le programme

- i** Au besoin, la température et la durée du programme peuvent être modifiées ponctuellement (voir section „Régler la température et de la durée“). L'icône du programme clignote.

- i** Si une pression longue est opérée sur l'icône de programme clignotant pendant une modification ponctuelle, les réglages définis sont enregistrés dans le programme de manière permanente.

Démarrer le programme

- Fermez le tiroir.
- L'appareil est activé et se met en fonctionnement sur les valeurs réglées.

Fin du programme

- Un signal sonore est émis.
- L'appareil passe automatiquement en mode veille.
- Ouvrez le tiroir.

5.8 Démarrage programmé

Le démarrage du programme peut être planifié jusqu'à 6 heures à l'avance. L'appareil démarre automatiquement au bout de la durée définie.

Préparation

- Placez la vaisselle ou les aliments dans le tiroir.
- Sélectionnez le programme souhaité.
- Réglez la température et la durée.

Activer le démarrage programmé

- Appuyez longuement (3 s) sur la touche Plus (+) du réglage de durée.
- L'affichage de la durée clignote.
- Appuyez courtement sur la touche Plus (+ / -) jusqu'à obtenir le délai souhaité (voir section « „4 Description de l'appareil“, Niveaux de durée »).
- L'affichage du délai sélectionné clignote.
- Fermez le tiroir.
- Le démarrage programmé est activé.

- i** Lorsque le démarrage programmé est activé, la modification des réglages n'est plus possible. Pour modifier les réglages, le tiroir doit être éteint et rallumé.

- i** En cas d'ouverture pendant l'attente du délai de démarrage, l'icône de durée clignote et la durée restante jusqu'au démarrage du programme est affichée.

5.9 Mode veille

En mode veille, les fonctions de l'appareil sont temporairement désactivées. Après ouverture du tiroir, l'appareil peut à tout moment être réactivé par pression courte sur la touche marche/arrêt.

5.10 BORA Connectivity

Le tiroir multifonction peut être connecté au four à vapeur X BO et contrôlé à l'aide de l'écran du four X BO. Les fonctions supplémentaires du tiroir multifonction y sont ainsi accessibles. Le câble de communication permet d'établir la connexion entre les deux appareils.

5.11 Mode de démonstration

En mode de démonstration, toutes les fonctions de la zone de commande sont disponibles, mais la fonction de chauffe de l'appareil est désactivée. Le mode de démonstration est notamment utilisé sur les salons.

- i** Le mode de démonstration peut uniquement être activé et désactivé lorsque l'appareil est en mode veille. Ne mettez pas l'appareil en marche.

Activer/désactiver le mode de démonstration

- Ouvrez le tiroir.
- Appuyez longuement (5 s) sur la touche Moins (-) du réglage de la température.
- Un signal sonore est émis.
- Appuyez longuement (5 s) sur la touche Plus (+) du réglage de la température.
- Un signal sonore est émis et les éléments de l'affichage clignotent dans une séquence définie.
- Lorsqu'il est activé : l'affichage s'allume en séquence de gauche à droite.
- Lorsqu'il est désactivé : l'affichage s'éteint en séquence de droite à gauche.
- Le mode de démonstration est activé/désactivé.

- i** Le mode de démonstration reste activé même après arrêt et redémarrage de l'appareil.

5.12 Réglages d'usine

La configuration de l'appareil peut être réinitialisée sur les réglages d'usine à tout moment.

- i** La réinitialisation de l'appareil sur les réglages d'usine est opérée à partir du mode veille. Ne mettez pas l'appareil en marche.

Réinitialiser l'appareil sur les réglages d'usine

- ▶ Ouvrez le tiroir.
- ▶ Appuyez longuement (5 s) sur la touche Moins (—) du réglage de durée.
- Un signal sonore est émis.
- Tous les éléments de l'affichage clignotent trois fois.
- Toutes les valeurs sont réinitialisées sur les réglages d'usine.

6 Applications possibles

► Respecter toutes les consignes de sécurité et tous les avertissements (voir chapitre „2 Sécurité“).

Fonction	Niveau de température	Durée	Remarque
Décongélation d'aliments surgelés délicats	☺  (30 °C)	☹  à ☹  (30 min à 6 h)	Seuls les aliments emballés sous vide doivent conserver leur emballage. Dans les autres cas, déballez les aliments.
Faire fondre du chocolat	☺  (40 °C)	☹  (1 h)	Dans un récipient approprié (métallique pour un meilleur transfert de chaleur). Ne pas recouvrir.
Laisser lever une pâte	☺  (40 °C)	☹  à max. ☹  (30 min à max. 2 h)	Dans un récipient approprié. Recouvrir avec un torchon humide ou badigeonner d'huile.
Sécher des aliments	☺  à ☺  (40 °C à 60 °C)	☹  à max. ☹  (4 h à max. 6 h)	Découper les aliments en tranches fines et régulières, les disposer sur la grille intermédiaire (MS290 uniquement) et les retourner lorsque nécessaire.
Préparer des yaourts	☺  (60 °C)	☹  (6 h)	Dans plusieurs petits récipients ou un grand, il est possible de recouvrir les récipients.
Maintenir au chaud des aliments cuits	☺  (60 °C)	☹  à ☹  (30 min à 2 h)	Poser les aliments directement sur la plaque de chauffe. Ne pas recouvrir.
Réchauffer des gâteaux à pâte sèche (muffins, etc.)	☺  (60 °C)	☹  (30 min)	Humecter le gâteau afin d'éviter qu'il ne se dessèche et recouvrir.
Préchauffer des récipients à boisson (tasses à expresso, etc.)	☺  (60 °C)	☹  à ☹  (30 min à 1 h)	Utiliser uniquement des récipients appropriés.
Préchauffer des récipients de service (assiettes à soupe ou plates, saladiers, etc.)	☺  (60 °C)	☹  à ☹  (1 h à 2 h)	Disperser les récipients autant que possible afin d'assurer une chauffe rapide.
Maintenir au chaud des aliments délicats (poisson)	☺  (60 °C)	☹  à max. ☹  (30 min à max. 3 h)	Préchauffer le plat, recouvrir les aliments.
Maintenir au chaud des aliments	☺  (70 °C)	☹  à max. ☹  (30 min à max. 2 h)	Préchauffer le plat, recouvrir les aliments juteux.
Confire (cuire dans l'huile) (viande, poisson, légumes, fruits, etc.)	☺  (70 °C)	☹  à ☹  (30 min à 6 h)	Épicer et ajouter des aromates.
Cuisson à basse température	☺  à ☺  (70 °C à 80 °C)	☹  à ☹  (30 min à 6 h)	Préchauffage de vaisselle, badigeonner la viande d'huile ou de beurre et couvrir.
Réchauffer des aliments	☺  (100 °C)	☹  à max. ☹  (30 min à max. 2 h)	Préchauffer le plat, recouvrir les aliments juteux.

Tab. 6.1 Applications possibles

Cuisson à basse température

Petits morceaux de viande	Cuisson sur la table de cuisson	Recuison au tiroir multifonction	
Petite escalope	1 - 2 min par côté	🔥 🔥 🔥 🔥 🔥 🔥 🔥 🔥 (70 °C)	🕒 🔥 🔥 🔥 🔥 🔥 🔥 🔥 🔥 à 🕒 🔥 🔥 🔥 🔥 🔥 🔥 🔥 🔥 (30 min à 1 h)
Steaks, médaillons	1 - 2 min par côté	🔥 🔥 🔥 🔥 🔥 🔥 🔥 🔥 (80 °C)	🕒 🔥 🔥 🔥 🔥 🔥 🔥 🔥 🔥 à 🕒 🔥 🔥 🔥 🔥 🔥 🔥 🔥 🔥 (30 min à 1 h)
Morceaux de viande moyens	Cuisson sur la table de cuisson	Recuison au tiroir multifonction	
Filet de porc 400 - 600 g	4 - 5 min tout autour	🔥 🔥 🔥 🔥 🔥 🔥 🔥 🔥 🔥 🔥 (80 °C)	🕒 🔥 🔥 🔥 🔥 🔥 🔥 🔥 🔥 à 🕒 🔥 🔥 🔥 🔥 🔥 🔥 🔥 🔥 (2 h à 3 h)
Agneau (filet, quasi) 150 - 300 g	2 - 3 min par côté	🔥 🔥 🔥 🔥 🔥 🔥 🔥 🔥 (80 °C)	🕒 🔥 🔥 🔥 🔥 🔥 🔥 🔥 🔥 à 🕒 🔥 🔥 🔥 🔥 🔥 🔥 🔥 🔥 (1 h à 2 h)
Bœuf/veau (rumsteak, faux-filet, noix) jusqu'à 900 g Porc (faux-filet, noix) jusqu'à 900 g	10 - 15 min tout autour	🔥 🔥 🔥 🔥 🔥 🔥 🔥 🔥 🔥 🔥 (80 °C)	🕒 🔥 🔥 🔥 🔥 🔥 🔥 🔥 🔥 à 🕒 🔥 🔥 🔥 🔥 🔥 🔥 🔥 🔥 (3 h à 6 h)

Tab. 6.2 Cuisson à basse température

Températures recommandées à cœur pour la cuisson basse température

Viande	saignant	à point	bien cuit
Bœuf (filet/aloyau)	45 - 49 °C	50 - 64 °C	65 - 75 °C
Veau (filet/aloyau)	-	60 °C	à partir de 65 °C
Porc (filet/faux-filet)	-	58 °C	à partir de 65 °C
Agneau (filet/quasi)	-	55 - 62 °C	à partir de 65 °C

Tab. 6.3 Températures à cœur

7 Nettoyage et entretien

- ▶ Respecter toutes les consignes de sécurité et tous les avertissements (voir chapitre „2 Sécurité“).
- ▶ Assurez-vous que l'appareil soit éteint et froid pour les opérations de nettoyage et d'entretien planifiées (voir section „5.5 Mise en marche et arrêt“).
- ▶ N'utilisez aucun appareil de nettoyage à la vapeur ou haute pression.
- ▶ Respectez les cycles de nettoyage et d'entretien suivants :

Composant	Cycle de nettoyage
Façade du tiroir	Nettoyer immédiatement les salissures ou résidus de produit nettoyant.
Chambre de cuisson	Nettoyer les salissures avec un chiffon humide dès leur apparition, si possible lorsque le tiroir est encore tiède.

Tab. 7.1 Cycles de nettoyage

- i** Un nettoyage et un soin régulier garantissent une durée de vie élevée et un fonctionnement optimal.

7.1 Nettoyants

Le nettoyage de l'appareil nécessite un chiffon doux et un nettoyant adapté (pour vaisselle).

- ▶ N'utilisez jamais de nettoyeur à vapeur, d'éponge ou nettoyeurs abrasifs ou des nettoyeurs chimiques agressifs (par exemple un aérosol pour le four).
- ▶ Veillez à ce que le nettoyant ne contienne pas de sable, soude, acide, lessive ou chlore.
- ▶ N'utilisez aucun produit nettoyant agressif contenant des produits acides ou basiques.

7.2 Nettoyage extérieur

- ▶ Nettoyez les surfaces à l'aide d'un chiffon doux et imbibé d'eau au produit nettoyant.
- ▶ Séchez enfin la surface à l'aide d'un chiffon doux.

7.3 Nettoyage de la chambre de cuisson

- ▶ Nettoyez le fond de verre, la grille de ventilation et la zone de commande à l'aide d'un chiffon doux et imbibé d'eau au produit nettoyant.
- ▶ Séchez enfin la surface à l'aide d'un chiffon doux.

- i** La grille intermédiaire (sur MS290/MSS290) peut être nettoyée au lave-vaisselle.

8 Dépannage

Problème de commande	Cause	Aide
La vaisselle et les aliments restent froids.	L'appareil n'est pas allumé.	Allumer l'appareil.
	L'alimentation électrique s'est coupée.	Vérifier l'alimentation électrique.
	Le tiroir n'est pas entièrement fermé.	Fermer le tiroir.
	Le tiroir est en mode de démonstration.	Désactiver le mode de démonstration.
La vaisselle et les aliments ne sont pas assez chauds.	Le démarrage programmé est activé.	Éteindre et rallumer l'appareil.
	La durée de réchauffage réglée est trop courte.	Prolonger la durée de réchauffage.
	La température réglée est trop faible.	Sélectionner une température supérieure.
Clignotement régulier de l'icône de durée lorsque le tiroir est ouvert.	Le tiroir n'est pas entièrement fermé.	Fermer le tiroir.
	Le démarrage programmé est activé.	Fermer le tiroir (le délai de démarrage programmé est lancé). Désactiver le démarrage programmé en appuyant courtement sur la touche marche/arrêt.
Clignotement lent de l'icône de température lorsque le tiroir est ouvert.	Thermomètre défectueux.	Contactez le service technique de BORA.
Le tiroir ne peut pas s'ouvrir ou se fermer.	Mécanisme d'ouverture défectueux.	Contactez le service technique de BORA.
	Espacement insuffisant entre la façade du tiroir et le corps du meuble.	Vérifier qu'un espacement d'au moins 3 mm est présent entre la façade du tiroir et le corps du meuble.

Tab. 8.1 Résolution des pannes

- Dans tous les autres cas, contactez le service technique de BORA (voir chapitre „11 Garantie, service technique, pièces de rechange et accessoires“).

9 Montage

- ▶ Respecter toutes les consignes de sécurité et tous les avertissements (voir chapitre «2 Sécurité»).
- ▶ Respectez les notices du fabricant livrées avec les équipements.

i Le montage doit uniquement être réalisé en l'absence de courant électrique. Ne raccordez en aucun cas l'appareil au secteur avant le montage.

9.1 Contenu de la livraison

MS290/MSS290

Désignation	Quantité
Tiroir multifonction MS290	1
Grille intermédiaire	1
Câble de raccordement au secteur spécifique au pays d'achat	1
Câble de communication (connexion à X BO)	1
Gabarit de montage	1
Équerre de montage	2
Vis M4x8 TX20 noires	6
Vis 4x16 TX20 argentées	14
Joint profilé	1
Baguettes latérales décoratives	5 paires
Notice d'utilisation et de montage	1
Contenu supplémentaire pour MSS290	
Façade en verre pour tiroir multifonction MSF290	1
Vis M4x6 TX20 argentées	10

Tab. 9.1 Contenu de la livraison MS290/MSS290

MS140/MSS140

Désignation	Quantité
Tiroir multifonction MS140	1
Câble de raccordement au secteur spécifique au pays d'achat	1
Câble de communication (connexion à X BO)	1
Gabarit de montage	1
Équerre de montage	2
Vis M4x8 TX20 noires	6
Vis 4x16 TX20 argentées	14
Joint profilé	1
Baguettes latérales décoratives	5 paires
Notice d'utilisation et de montage	1
Contenu supplémentaire pour MSS140	
Façade en verre pour tiroir multifonction MSF140	1
Vis M4x6 TX20 argentées	10

Tab. 9.2 Contenu de la livraison MS140/MSS140

- ▶ Vérifiez si le contenu de la livraison est complet et non endommagé.
- ▶ Informez aussitôt le service client de BORA si certains éléments de la livraison sont manquants ou endommagés.
- ▶ Ne jamais monter un composant endommagé.
- ▶ Mettez l'emballage de transport au rebut de manière appropriée (voir section «13.3 Mise au rebut écoresponsable»).

9.2 Outils et ressources

Les outils spéciaux suivants sont notamment requis pour le montage correct de l'appareil :

- Tournevis (Torx 20)
- Gabarit de montage (inclus à la livraison)
- Clé à six pans (5 mm)

9.3 Instructions de montage

- i** Aucune paroi de meuble ne peut être montée derrière l'appareil.
- i** Le fond de montage doit être fixement monté et conçu pour supporter le poids de l'appareil (pour les informations de charge, voir chapitre „3 Données techniques“).

9.3.1 Combinaisons d'appareils possibles

- i** Jusqu'à 3 tiroirs multifonctions peuvent être superposés sans fond intermédiaire. Les appareils peuvent être montés directement l'un sur l'autre.
- i** Un four à vapeur X BO peut être monté directement sur le tiroir multifonction, sans fond intermédiaire.
- i** Le montage de fonds intermédiaires modifie l'espace entre les appareils.

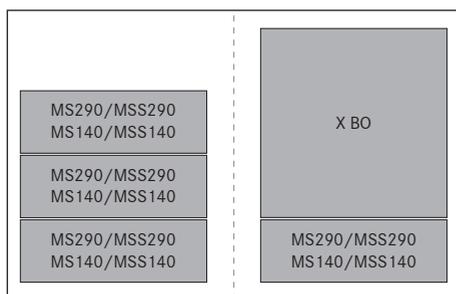


Fig. 9.1 Combinaisons d'appareils maximales

- Prenez en compte la charge maximale autorisée :
 - Sur le tiroir multifonction : max. 105 kg

9.3.2 Armoire d'encastrement (montage simple)

MS290/MSS290

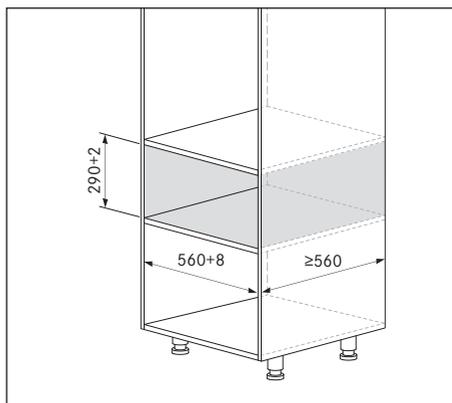


Fig. 9.2 Cotes de montage MS290/MSS290

MS140/MSS140

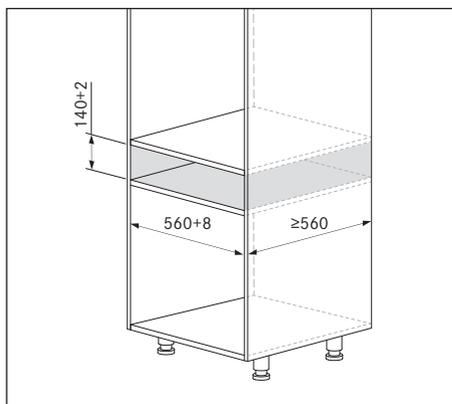


Fig. 9.3 Cotes de montage MS140/MSS140

9.3.3 Armoire d'encastrement tiroir multifonction + four à vapeur X BO

i Les indications de montage du four X BO doivent être observées.

MS290/MSS290 + X BO

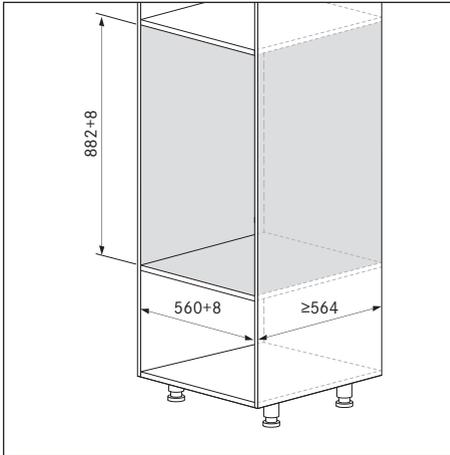


Fig. 9.4 Cotes de montage MS290/MSS290 + X BO

MS140/MSS140 + X BO

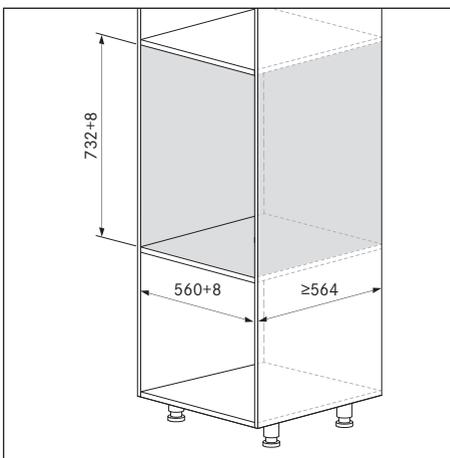


Fig. 9.5 Cotes de montage MS140/MSS140 + X BO

- ▶ Préparez l'armoire d'encastrement en tenant compte des dimensions indiquées.
- ▶ Retirez la paroi arrière du meuble derrière le logement d'encastrement.

9.4 Montage de l'appareil

i Un espace d'au moins 3 mm doit être prévu entre le corps du meuble et la façade pour assurer le fonctionnement du mécanisme Push2Open.

Opérations avec un gabarit de montage

Le gabarit de montage fourni permet de positionner les équerres de montage dans le corps du meuble. Ce faisant, un espace de 3 mm doit être prévu entre le corps et la façade du meuble pour le mécanisme Push2Open. Le gabarit de montage permet 2 positions possibles pour les équerres :

- Position de montage 1 : tiroir avec façade de meuble
- Position de montage 2 : tiroir avec façade en verre (MSF140, MSF290), affleurante si les façades des meubles ont une épaisseur de 18 - 20 mm.

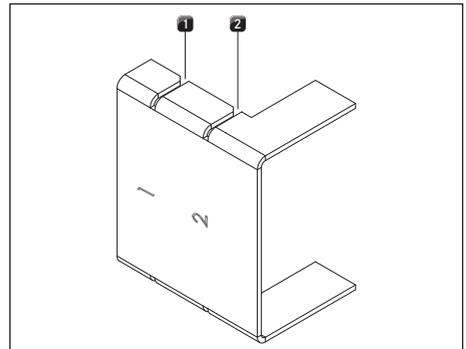


Fig. 9.6 Gabarit de montage

- [1] Position de montage 1 pour façade de meuble
- [2] Position de montage 2 pour façade en verre (MSF140, MSF290)

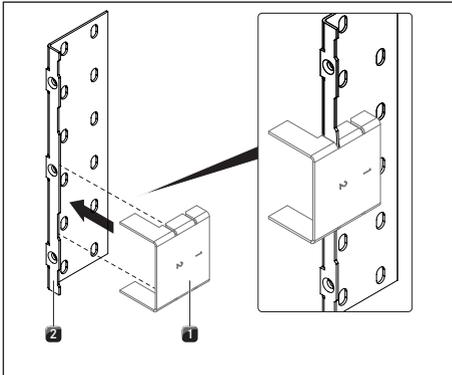


Fig. 9.7 Utiliser le gabarit de montage

- [1] Gabarit de montage
- [2] Équerre de montage

- ▶ Choisissez la position de montage appropriée.
- ▶ Posez le gabarit de montage sur l'équerre.

Fixer l'équerre de montage

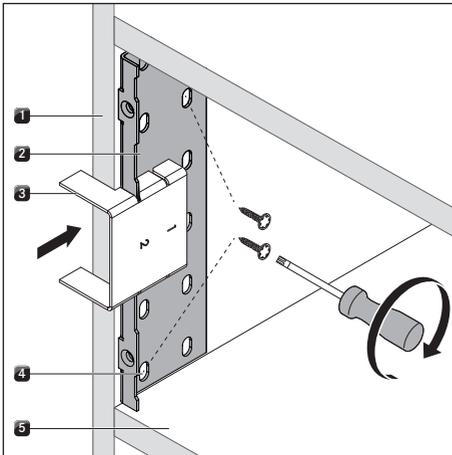


Fig. 9.8 Fixer l'équerre de montage

- [1] Corps du meuble
- [2] Équerres de montage (1 à droite, 1 à gauche)
- [3] Gabarit de montage
- [4] Trou de vissage
- [5] Fond de montage

- ▶ Posez le gabarit [2] et l'équerre de montage [2] sur le corps du meuble [1].
- L'équerre de montage [2] doit reposer sur le fond de montage [5]
- ▶ Choisissez les 2 trous de vissage [4] appropriés sur l'équerre de montage [2].
- ▶ Vissez l'équerre de montage [2] avec 2 vis 4x16 TX20 argentées (incluses à la livraison).
- ▶ Procédez de la même manière avec la seconde équerre de montage, de l'autre côté.

Raccordement des câbles à l'appareil

- i** Lors du montage de l'appareil, il est important de veiller à ce que les câbles de raccordement soient raccordés à l'appareil avant le montage car, une fois l'appareil monté, les connecteurs situés à l'arrière ne sont plus accessibles (montage simple).

- i** L'appareil ne doit cependant en aucun cas être raccordé au secteur avant que le montage soit terminé.

- ▶ Connectez le câble d'alimentation à l'arrière de l'appareil.
- ▶ Le cas échéant, connectez le câble de communication à l'arrière de l'appareil (uniquement en cas de connexion avec le four à vapeur X BO).
- ▶ Ne raccordez pas l'appareil au secteur.

Monter l'appareil

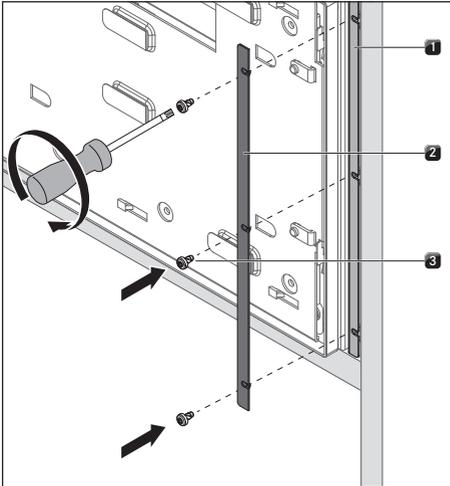


Fig. 9.9 Fixer l'appareil

- [1] Équerres de montage (1 à droite, 1 à gauche)
- [2] Baguettes latérales décoratives (1 à droite, 1 à gauche)
- [3] Vis M4x8 TX20 noires (3 à droite, 3 à gauche)

- ▶ Placez l'appareil dans le logement d'encastrement.
- ▶ Alignez l'appareil au milieu du logement d'encastrement.
- ▶ Choisissez les baguettes latérales décoratives [2] de la largeur appropriée.
- ▶ Fixez l'appareil et les baguettes latérales décoratives [2] de chaque côté à l'aide de 3 vis M4x8 TX20 noires [3] (incluses à la livraison) aux équerres de montage [1] (couple 2,2 Nm \pm 10 %).

9.5 Monter la façade

- i** Si le tiroir multifonction est monté en combinaison avec un four à vapeur X BO, la façade peut uniquement être posée après le montage de X BO.

2 procédures différentes peuvent être suivies pour le montage de la façade :

- Monter une façade de meuble
- Monter une façade en verre (MSF140, MSF290)

9.5.1 Montage d'une façade de meuble

Positionner la façade de meuble

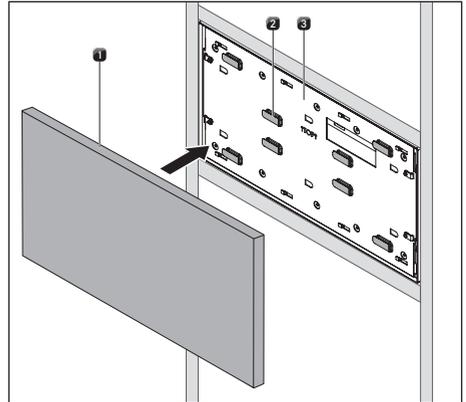


Fig. 9.10 Patins adhésifs sur le support de façade

- [1] Façade de meuble
- [2] Patins adhésifs
- [3] Support de façade

- ▶ Retirez les bandes de protection des patins adhésifs [2] situés sur le support de façade [3].
- ▶ Le tiroir étant monté et en position fermée, alignez la façade de meuble [1] sur le support de façade.
- ▶ Ce faisant, prenez en compte les espacements requis.
- ▶ Appuyez légèrement sur la façade [1].
- La façade de meuble est collée au support de façade.

- i** Pour corriger la position, décollez la façade des patins adhésifs en la tirant vers le côté.
- i** L'adhérence des patins est provisoire et peut se détériorer avec le temps. La façade doit impérativement être vissée.

Retirer le support de façade

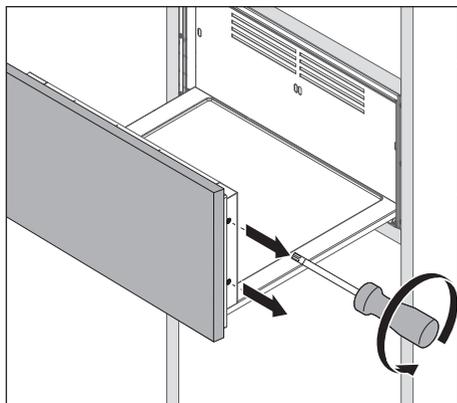


Fig. 9.11 Retrait du support de façade

- ▶ Ouvrez le tiroir.
- ▶ Dévissez les deux vis latérales situées de chaque côté du support de façade.
- ▶ Faites glisser le support de façade et la façade vers le haut jusqu'à les retirer des crochets.

Fixer la façade de meuble

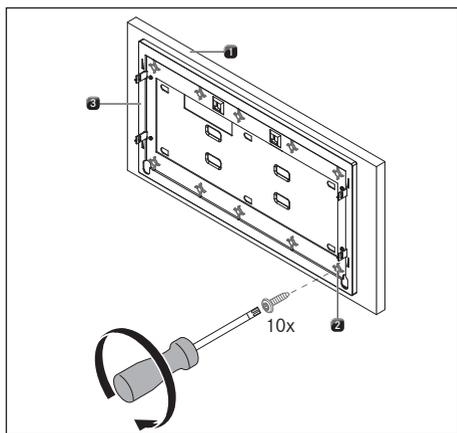


Fig. 9.12 Fixation de la façade de meuble

- [1] Façade de meuble
- [2] Points de vissage (10x)
- [3] Support de façade

- ▶ Vissez la façade [1] au support [3] à l'aide de 10 vis 4x16 TX20 argentées (incluses à la livraison).
- ▶ Utilisez pour cela les 10 points de vissage [2] du support de façade [3].
- ▶ Avant de visser, vérifiez la longueur des vis. Au besoin, remplacez-les par des vis plus courtes du même type.

Monter le support de façade

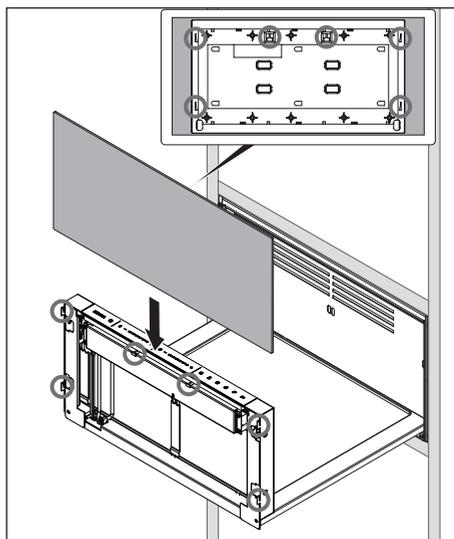


Fig. 9.13 Montage du support de façade

- ▶ Insérez le support de façade et la façade par le haut, jusqu'aux crochets.

Ajuster les espaces horizontaux

- i** Le système de fixation est conçu de sorte à permettre l'ajustement des espaces horizontaux au-dessus et en dessous de la façade.

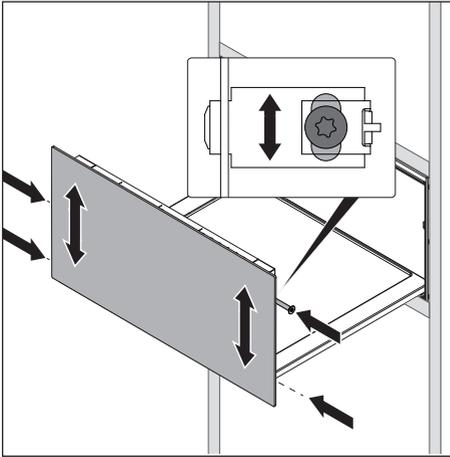


Fig. 9.14 Ajustement horizontal

- ▶ Vissez les deux vis latérales de chaque côté du support de façade, sans serrer fermement.
- ▶ Fermez le tiroir.
- ▶ Égalisez visuellement les espaces horizontaux.
- ▶ Pour ce faire, faites glisser la façade avec les mains jusqu'à la position souhaitée.
- ▶ Ouvrez le tiroir et serrez fermement les vis latérales (serrage $1,8 \text{ Nm} \pm 10 \%$).

- i** En cas de vissage insuffisant, la façade risque de se détacher et de tomber. Veillez à un serrage correct et complet.

Ajuster la façade en profondeur

- i** La façade peut être ajustée dans la profondeur, vers l'avant ou vers l'arrière, au niveau du mécanisme d'ouverture (amplitude totale de 3 mm).

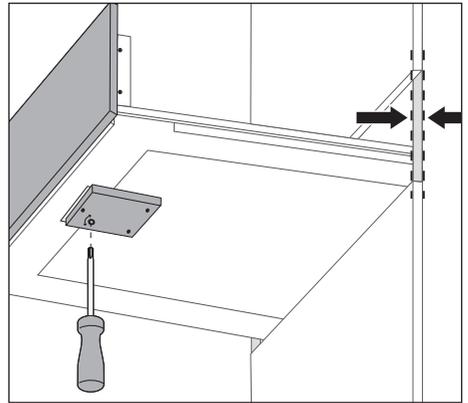


Fig. 9.15 Ajustement de la façade en profondeur

- ▶ Ajustez la profondeur de la façade
- ▶ Pour cela, faites tourner le mécanisme situé sous le tiroir à l'aide d'une clé à six pans de 5 mm.

9.5.2 Montage de la façade en verre (MSF290/MSF140)

- i** Si le tiroir multifonction est monté en combinaison avec un four à vapeur X BO, la façade en verre peut uniquement être posée après le montage de X BO.
- i** Pour poser la façade en verre, ne retirez pas les bandes de protection des patins adhésifs du support de façade. La façade en verre est uniquement vissée.

Retrait du support de façade

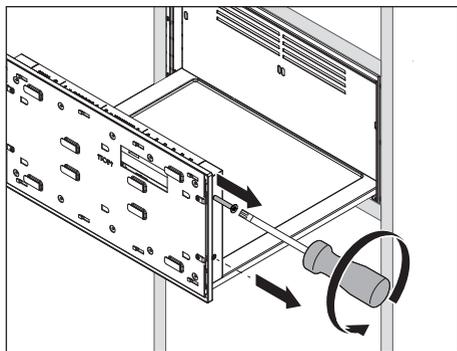


Fig. 9.16 Retrait du support de façade

- ▶ Ouvrez le tiroir.
- ▶ Dévissez les deux vis latérales situées de chaque côté du support de façade.
- ▶ Faites glisser le support de façade vers le haut jusqu'à le retirer des crochets.

Fixer la façade en verre

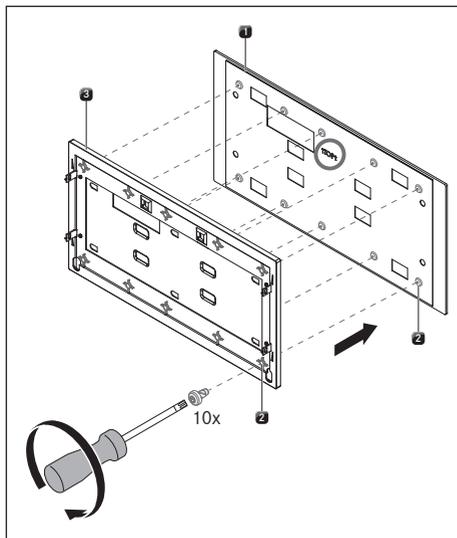


Fig. 9.17 Fixation de la façade en verre

- [1] Face arrière de la façade en verre
- [2] Points de vissage [10x]
- [3] Support de façade

- ▶ Posez la façade en verre sur sa face avant, sur un support doux.
- ▶ Veillez à ne pas rayer la façade en verre.
- ▶ Positionnez le support de façade [3] sur la face arrière de la façade en verre [1], de sorte à aligner les 10 points de vissage [2].
- ▶ À l'aide d'un tournevis, vissez la façade en verre au support de façade [3] au niveau des 10 points de vissage [2]. Évitez d'utiliser une visseuse électrique afin de ne pas serrer excessivement les vis (serrage 1,8 Nm \pm 10 %).
- ▶ Utilisez exclusivement les vis (DIN 7500 C M4x6 mm) incluses à la livraison de la façade en verre. L'utilisation d'autres vis peut conduire à la rupture de la façade en verre et causer un risque de blessure.

- ▶ Exécutez les étapes de montage décrites dans la section Monter le support de façade (voir section „9.5.1 Montage d'une façade de meuble“).

9.5.3 Fin du montage

- ▶ Raccordez l'appareil au secteur.
- ▶ Le cas échéant, raccordez le câble de communication au four à vapeur X BO.
- ▶ Placez la grille intermédiaire dans le tiroir (sur MS290/MSS290 uniquement).
- ▶ Retirez le film de protection de la zone de commande.

Poser le joint profilé (optionnel)

- i** Le joint profilé (inclus à la livraison) est recommandé en cas de formation de condensation, ou si une façade ou un appareil sensible est monté sur le tiroir multifonction.
- i** En combinaison avec le four à vapeur X BO, le joint profilé doit être posé.

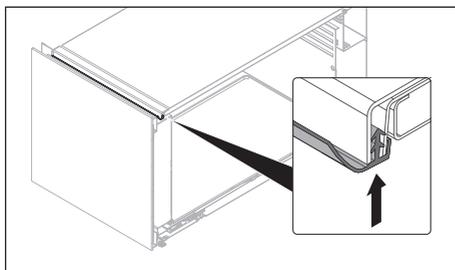


Fig. 9.18 Pose du joint profilé

- ▶ Ouvrez le tiroir.
- ▶ Nettoyez le cadre du boîtier et le joint profilé.
- ▶ Insérez le joint profilé dans l'espace avant, du bas vers le haut, et appuyez sur le joint régulièrement sur toute la longueur.
- ▶ Veillez à ne pas étirer le joint profilé pendant la pose.
- ▶ Vérifiez sa bonne mise en place.

9.6 Contrôle du fonctionnement

- ▶ Procédez à un contrôle approfondi du fonctionnement de l'appareil.
- ▶ En cas de message d'erreur, reportez-vous à la section « Dépannage ».

9.7 Remise à l'utilisateur

Si le montage est raccordé :

- ▶ Expliquez les fonctions principales à l'utilisateur.
- ▶ Informez l'utilisateur sur tous les aspects relatifs à la sécurité de l'utilisation et de la manipulation.
- ▶ Remettez à l'utilisateur les accessoires et la notice d'utilisation et de montage pour qu'il la conserve en lieu sûr.

10 Mise à l'arrêt, démontage et mise au rebut

- ▶ Respectez toutes les consignes de sécurité et tous les avertissements (voir chapitre „2 Sécurité“).
- ▶ Respectez les notices du fabricant livrées avec les équipements.

10.1 Mise à l'arrêt

La mise à l'arrêt comprend la mise à l'arrêt définitive et le démontage. Après la mise à l'arrêt d'un appareil, l'appareil peut être remonté ailleurs, vendu ou être mis au rebut.

- ▶ Mettez à l'arrêt l'appareil (voir chapitre „5 Fonctions et utilisation“)
- ▶ Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.

10.2 Démontage

Le démontage nécessite que l'appareil soit accessible et qu'il ait été débranché de l'alimentation électrique.

- ▶ Démontez l'appareil.
- ▶ Enlevez les autres accessoires.
- ▶ Assurez-vous de vous défaire de l'ancien appareil et des accessoires souillés selon la « mise au rebut écologique » décrite dans le document.

10.3 Mise au rebut écologique

Mise au rebut de l'emballage

- i** L'emballage protège l'appareil contre les dommages pendant le transport. Les matériaux d'emballage sont choisis selon des critères de compatibilité environnementale et de mise au rebut et sont donc recyclables.

Le retour de l'emballage dans le circuit du recyclage des matériaux permet d'économiser des matières premières et réduit les déchets produits. Votre revendeur récupérera l'emballage.

- ▶ Rendez l'emballage à votre revendeur.
- ou
- ▶ Éliminez correctement l'emballage en tenant compte des réglementations régionales.

Mise au rebut d'ancien appareil



Les équipements électriques portant ce signe ne sont pas destinés à se retrouver dans les ordures ménagères après leur durée de vie. Ils doivent être déposés à un point de collecte régional pour le recyclage des composants électriques et électroniques. Des informations à ce sujet sont disponibles auprès des administrations municipales ou locales.

Les anciens appareils électriques et électroniques contiennent souvent encore des matériaux précieux. Ils contiennent cependant également des substances nocives qui étaient nécessaires à leur fonctionnement et leur sécurité. Si ces substances venaient à se retrouver dans les déchets classiques, elles pourraient s'avérer dangereuse pour la santé des êtres humains comme pour l'environnement.

- ▶ Ne jetez donc en aucun cas votre ancien appareil avec les ordures ménagères.
- ▶ Apportez l'ancien appareil à un point de collecte régional pour le recyclage des composants électriques et électroniques, ainsi que d'autres matériaux.

11 Garantie, service technique, pièces de rechange et accessoires

- Respecter toutes les consignes de sécurité et tous les avertissements (voir «2 Sécurité»).

11.1 Garantie fournisseur de BORA

BORA propose une garantie fabricant de 2 ans à ses clients pour ses produits. Cette garantie s'ajoute au droit légal de réclamation pour défaut proposé par les revendeurs de nos produits.

La garantie du fabricant s'applique aux produits BORA répertoriés ici et achetés auprès de revendeurs agréés par BORA ou de vendeurs formés par BORA et au sein de l'Union européenne (hors territoires d'outre-mer), en Suisse, au Liechtenstein, en Ukraine, en Russie, en Norvège, en Serbie, en Israël, au Royaume-Uni, en Islande, en Inde, en Australie et en Nouvelle-Zélande sont installés, à l'exception des produits BORA désignés comme articles universels ou accessoires :

- BORA X BO four à vapeur
- BORA multitiroir

La garantie fabricant débute au moment de l'obtention du produit BORA et est valide pour une durée de 2 ans. L'enregistrement sur www.mybora.com permet de prolonger la garantie constructeur de 3 ans.

La garantie fabricant implique un montage approprié (conforme aux mesures indiquées dans le manuel d'utilisation BORA et le mode d'emploi de l'appareil valides au moment du montage) des produits BORA par un représentant BORA agréé. Le client final est tenu d'observer les indications et informations du mode d'emploi pendant l'utilisation de l'appareil. Si la garantie du fabricant est invoquée, le défaut doit être signalé directement à BORA et une preuve d'achat doit être fournie. Une preuve d'achat peut également être fournie via un enregistrement sur le portail www.mybora.com.

BORA garantit que tous les produits BORA sont exempts de défauts matériels et de production. Le défaut doit être présent au moment de la remise du produit au client. L'invocation d'une garantie n'interrompt pas son terme et ne le recommence pas à zéro.

BORA entreprendra les mesures nécessaires pour résoudre le problème d'un produit BORA par une réparation ou un échange, selon sa propre appréciation. Tous les coûts associés à la résolution du problème dans le cadre de l'application de la garantie fabricant sont pris en charge par BORA. Sont expressément exclus de la garantie fournisseur de BORA :

- les produits qui n'ont pas été acquis auprès d'un distributeur BORA agréé ou formé par BORA ;
- les dommages résultant de la non-observation des instructions d'utilisation, y compris pour le nettoyage et l'entretien du produit) ; utilisation non conforme ;
- les dommages résultant d'une utilisation normale du produit
- les dommages résultant d'influences extérieures (dégâts résultant du transport, montage et démontage incorrects, pénétration d'eau, dommages élémentaires, résultant de la foudre, etc.) ;
- les dommages dus à des réparations réalisées par soi-même, des réparations ou des tentatives de réparation réalisées par un personnel non agréé par BORA ou des entreprises non agréées par BORA ;
- les dommages résultant de l'eau ou de la saletés dus à l'absence de couvercle ou d'autres éléments ;
- les dommages causés par l'ajout d'eau dans le compartiment de cuisson ;
- les dommages causés par l'extension du tuyau d'alimentation et d'évacuation des eaux usées sans agrément pour l'eau potable ou de câbles non spécifiés à l'aide d'un adaptateur ;
- les dommages sur
 - les cadres en plastique
 - les composants en verre
 - les composants métalliques (avec ou sans revêtement)
 - l'écran tactile
 - les pièces d'usure en plastique et autres ;
- les dégâts dus aux fluctuations de tension électrique ;
- les dommages indirects et réclamations de dédommagement portant sur le défaut concerné ;

Les droits juridiques, en particulier relatifs aux vices matériels ou à la responsabilité du fabricant vis-à-vis des produits, ne sont pas restreints par la garantie et peuvent être utilisés gratuitement.

En cas de défaut non couvert par la garantie fabricant, le client peut solliciter le service technique de BORA.

Les frais qui en résultent ne seront pas pris en charge par BORA.

Les présentes conditions de garantie sont soumises au droit en vigueur dans la République fédérale d'Allemagne.

Pour nous contacter :

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

● Téléphone : 00800 7890 0987, du lundi au jeudi de 08h00 à 18h00 et le vendredi de 08h00 à 17h00

● E-mail : support@bora.com

11.2 Service

BORA Service :

voir verso de cette notice d'utilisation et de montage



- ▶ En cas de panne ou problème que vous n'êtes pas en mesure de résoudre par vous-même, contactez votre distributeur BORA ou l'équipe BORA Service.

L'équipe BORA Service a besoin de connaître le type et le numéro de fabrication (numéro FD) de votre appareil.

Les deux informations se trouvent à l'intérieur du tiroir.

11.3 Pièces de rechange

- ▶ En cas de réparation, utilisez toujours des pièces de rechange d'origine.
- ▶ Les réparations doivent uniquement être entreprises par l'équipe BORA Service.

- i** Les pièces de rechange sont disponibles auprès de votre distributeur BORA, sur le site d'assistance en ligne BORA, à l'adresse www.bora.com/service, ou au numéro d'assistance fourni.

11.4 Accessoires

- Façade en verre pour multitiroir 140 mm, MSF140
- Façade en verre pour multitiroir 290 mm, MSF290
- Câble d'alimentation type J pour multitiroir (CH) MSNLJ
- Câble d'alimentation type G pour multitiroir (UK, IE) MSNLG
- Câble d'alimentation type I pour multitiroir (AU) MSNLI

Accessoires spéciaux pour MS290 :

- Grille intermédiaire pour multitiroir, MSER

Notice d'utilisation et de montage :

Original

Traduction

Fabricant: BORA Vertriebs GmbH & Co KG

Toute communication et reproduction de ce document, toute exploitation et communication de son contenu sont interdites, sauf autorisation expresse.

L'élaboration de la présente notice d'utilisation et de montage a été réalisée avec le plus grand soin. Il se peut pourtant que certaines modifications techniques ou logicielles n'aient pas encore été mises en oeuvre et que le contenu n'ait par conséquent pas encore été adapté. Nous vous prions de bien vouloir nous en excuser. Une version à jour peut être obtenue auprès de l'équipe du service technique de BORA. Sous réserve d'erreurs de contenu ou d'impression.

© BORA Vertriebs GmbH & Co KG

Tous droits réservés.

D

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

 00800 7890 0987

