

**ES** Instrucciones de uso COOL



# Índice

<b>1</b>	<b>Generalidades</b>	<b>4</b>			
1.1	Validez.....	4	6.2.1	Parte de frigorífico .....	21
1.2	Responsabilidad .....	4	6.2.2	Fresh zero .....	21
1.3	Conformidad del producto .....	4	6.2.3	Parte de congelador .....	22
1.4	Base de datos EPREL.....	4			
1.5	Representación de la información.....	4			
<b>2</b>	<b>Seguridad</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>Funciones y uso</b>	<b>23</b>
2.1	Uso previsto.....	6	7.1	Puesta en servicio .....	23
2.2	Símbolos en el aparato .....	6	7.2	Uso .....	23
2.3	Personas con facultades limitadas.....	6	7.2.1	Panel de mando .....	23
2.4	Indicaciones generales de seguridad .....	7	7.2.2	Indicador de temperatura.....	23
2.5	Indicaciones de seguridad para el montaje .....	9	7.2.3	Indicador de estado .....	23
2.6	Indicaciones de seguridad para el manejo .....	11	7.2.4	Navegación .....	24
2.7	Instrucciones de seguridad para limpieza y cuidados .....	12	7.2.5	Información del indicador.....	24
2.8	Indicaciones de seguridad para reparación, mantenimiento y piezas de repuesto.....	13	7.2.6	Uso.....	24
2.9	Indicaciones de seguridad para el desmontaje y eliminación .....	13	7.3	Menú principal.....	24
<b>3</b>	<b>Datos técnicos</b>	<b>14</b>	7.3.1	Indicador de temperatura y estado .....	24
3.1	C178K .....	14	7.3.2	Ajuste de la temperatura de la zona de frigorífico.....	25
3.2	C178KGF.....	14	7.3.3	Ajuste de la temperatura de la zona de congelador .....	25
3.3	C178KG.....	15	7.3.4	Ice Maker .....	25
3.4	C178KGW .....	15	7.3.5	Ice Maker Max .....	25
3.5	C194KG.....	16	7.3.6	Cleaning .....	25
<b>4</b>	<b>Vista general de funciones</b>	<b>17</b>	7.3.7	Special .....	25
<b>5</b>	<b>Descripción del aparato</b>	<b>18</b>	7.3.8	Connect .....	25
5.1	Descripción del modelo .....	18	7.3.9	Ajustes .....	26
5.2	Estructura .....	18	7.3.10	Apagar el aparato.....	26
5.2.1	Cool frigorífico .....	18	7.4	Programas especiales .....	26
5.2.2	Cool frigorífico con compartimento congelador de 4 estrellas .....	18	7.4.1	Power Cool.....	26
5.2.3	Cool combinación frigorífico-congelador .....	19	7.4.2	Power Freeze .....	26
5.2.4	Cool combinación de frigorífico-congelador con toma de agua.....	19	7.4.3	Party.....	26
5.2.5	Cool combinación frigorífico-congelador XL.....	19	7.4.4	Eco .....	26
<b>6</b>	<b>Organización de alimentos</b>	<b>20</b>	7.4.5	Holiday .....	26
6.1	Almacenamiento de alimentos .....	20	7.4.6	Lock .....	27
6.1.1	Parte de frigorífico .....	20	7.5	Ajustes .....	27
6.1.2	BORA Fresh zero .....	20	7.5.1	Información.....	27
6.1.3	Parte de congelador .....	20	7.5.2	Door Alarm .....	27
6.2	Tiempos de almacenamiento.....	21	7.5.3	Brightness .....	27
			7.5.4	Temp. unit .....	27
			7.5.5	Reset.....	27
			7.6	Advertencias .....	27
			7.6.1	Door open .....	27
			7.6.2	Power fail .....	27
			7.6.3	Temperature fail.....	27
			7.6.4	Error .....	28
			7.7	Recordatorios .....	28
			7.7.1	Filter change .....	28
			7.7.2	No ice drawer.....	28
			7.8	Menú del cliente .....	28
			7.8.1	Abrir el menú del cliente .....	28
			7.8.2	Funciones del menú del cliente.....	28
			7.9	Menú de distribuidores .....	29

7.9.1	Abrir menú de distribuidores.....	29		
7.9.2	Modo demo.....	29		
<b>8</b>	<b>Equipamiento</b>	<b>30</b>		
8.1	Compartimento congelador de 4 estrellas .....	30		
8.2	Botellero.....	30		
8.3	Repisa para conservas .....	30		
8.4	Estante.....	31		
8.5	Multibandeja.....	31		
8.6	BORA Fresh zero.....	31		
8.7	Tapa de regulación de la humedad....	32		
8.8	Multitapete .....	32		
8.9	Separador de nivel Fresh zero .....	32		
8.10	Cajón congelador .....	32		
8.11	Ice Maker .....	33		
8.12	Indicador de temperatura .....	33		
<b>9</b>	<b>Ahorrar energía</b>	<b>34</b>		
<b>10</b>	<b>Limpieza y cuidados</b>	<b>35</b>		
10.1	Descongelación del aparato .....	35		
10.1.1	Descongelación manual del aparato ...	35		
10.2	Limpiar aparato .....	35		
10.2.1	Preparación.....	35		
10.2.2	Limpieza del interior.....	35		
10.2.3	Limpieza del equipamiento y los accesorios.....	35		
10.2.4	Limpieza del Ice Maker .....	35		
10.2.5	Limpieza de la tabla para servir.....	36		
10.2.6	Tras la limpieza .....	36		
10.3	Cambio del filtro de olores.....	36		
<b>11</b>	<b>Solución de averías</b>	<b>38</b>		
11.1	Ruidos de funcionamiento .....	38		
11.2	Avería técnica .....	39		
11.2.1	Funcionamiento del aparato.....	39		
11.2.2	Equipamiento .....	40		
<b>12</b>	<b>Puesta fuera de servicio, desmontaje y eliminación</b>	<b>41</b>		
12.1	Puesta fuera de servicio.....	41		
12.2	Desmontaje.....	41		
12.3	Eliminación respetuosa con el medioambiente.....	41		
12.3.1	Eliminación del embalaje de transporte .....	41		
12.3.2	Eliminación de accesorios.....	41		
12.3.3	Eliminación del aparato antiguo .....	41		
<b>13</b>	<b>Garantía, servicio técnico, piezas de repuesto, accesorios</b>	<b>42</b>		
13.1	Garantía del fabricante BORA .....	42		
13.1.1	Garantía extendida .....	42		
13.2	Servicio .....	42		
13.3	Piezas de repuesto .....	43		
			13.4	Accesorios .....
				43

# 1 Generalidades

Este manual y el resto de documentos incluidos en el suministro contienen indicaciones importantes para protegerle frente a lesiones y evitar daños en el aparato.

► Observe todos los documentos que formen parte del volumen de suministro.

El montaje, la instalación y la puesta en servicio deberán realizarse siempre observando las leyes, regulaciones y normas nacionales vigentes. Los trabajos han de ser realizados por personal experto cualificado que conozca y cumpla las regulaciones adicionales de la empresa local de abastecimiento energético.

Deben observarse todas las indicaciones de seguridad y advertencias, así como las instrucciones operativas recogidas en la documentación suministrada.

Guarde este manual en un sitio seguro y, dado el caso, entréguelo a un posible usuario futuro.

## 1.1 Validez

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

## 1.2 Responsabilidad

La BORA Holding GmbH, BORA Vertriebs GmbH & Co KG, BORA APAC Pty Ltd y BORA Lüftungstechnik GmbH —en lo sucesivo, llamadas BORA— no se hacen responsables de los daños causados por negligencia o inobservancia de los documentos incluidos en el volumen de suministro.

Asimismo, BORA no se responsabiliza por los daños que pudieran deberse a un montaje inadecuado o a la inobservancia de las indicaciones de seguridad y advertencias.

## 1.3 Conformidad del producto

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

- Directiva 2009/125/CE sobre diseño ecológico

- Directiva 2011/65/UE sobre restricción de sustancias peligrosas

Se ha comprobado la estanqueidad del circuito refrigerante.

El compartimento Fresh zero cumple los requisitos de un compartimento de refrigeración según EN 62552:2020.

Por la presente, BORA Vertriebs GmbH & Co KG declara que el equipo radioeléctrico tipo 130 004 y 110 002 cumple con la Directiva 2014/53/UE.

El aparato admite las siguientes bandas de frecuencia:

- 2,4 GHz: 100 mW máx.

El texto completo de la declaración de conformidad de la UE y de la declaración de conformidad del Reino Unido está disponible en la siguiente dirección de Internet:

<https://www.bora.com>

## 1.4 Base de datos EPREL

Desde el 1 de marzo de 2021, la información sobre el etiquetado energético y los requisitos de diseño ecológico pueden encontrarse en el Registro europeo de productos (EPREL). Puede acceder al Registro de productos en el enlace <https://eprel.ec.europa.eu/>. Aquí se le pedirá que indique la identificación del modelo. Puede ver la identificación del modelo en la placa de características.

## 1.5 Representación de la información

En lo sucesivo, el artículo descrito en estas instrucciones también se denominará «aparato». Todas las medidas se indican en milímetros.

### Instrucciones operativas

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

### Enumeraciones

- Enumeración 1
- Enumeración 2

## Puntos de información

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

## Instrucciones de seguridad y advertencias

### PELIGRO

#### Tipo y origen del peligro

#### Consecuencias por inobservancia

#### ► Medidas a tomar

Donde:

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

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

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

## 2 Seguridad

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

### 2.1 Uso previsto

El aparato solo debe usarse en hogares particulares, para refrigerar alimentos.

Este aparato no ha sido concebido para:

- el uso en exteriores
- el uso en instalaciones móviles como vehículos, barcos o aviones
- el uso a altitudes superiores a 2000 m (metros sobre el nivel del mar)
- el uso si no está completamente instalado
- el uso a temperaturas ambiente fuera del rango admisible (ver placa de características)
- el almacenamiento y la refrigeración de medicamentos, plasma sanguíneo, preparados de laboratorio o sustancias y productos similares contemplados en la Directiva de productos sanitarios (UE) 2017/745
- el uso en zonas potencialmente explosivas

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

**i** BORA no se hace responsable de los posibles daños provocados por un montaje defectuoso, un uso indebido o un manejo incorrecto.

¡Se prohíbe cualquier uso distinto al aquí detallado!

### 2.2 Símbolos en el aparato



El símbolo puede encontrarse en el compresor. Se refiere al aceite del compresor y señala el peligro siguiente: puede provocar la muerte si se traga o entra en las vías respiratorias. Este aviso solo es relevante para el reciclaje. En funcionamiento normal no existe ningún peligro.



El símbolo se encuentra en el compresor y señala un peligro por sustancias inflamables. No retire el adhesivo.

### 2.3 Personas con facultades limitadas

#### Niños

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

- ▶ Los niños de 3 a 8 años pueden guardar y sacar alimentos del aparato.
- ▶ Los niños menores de 3 años deben permanecer lejos del aparato si no están bajo supervisión permanente.
- ▶ Vigile a los niños que estén cerca del aparato.

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

**Personas con facultades físicas, sensoriales o mentales reducidas**

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

## 2.4 Indicaciones generales de seguridad

### PELIGRO

#### **Peligro de asfixia por elementos del embalaje**

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

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

### PELIGRO

#### **El aparato contiene un refrigerante inflamable**

Las posibles fugas de refrigerante pueden incendiarse.

- ▶ No dañe las tuberías del circuito refrigerante.
- ▶ No manipule fuentes de ignición en el interior del aparato.
- ▶ No utilice electrodomésticos en el interior del aparato (p. ej., limpiadores de vapor, calefactores, heladoras, etc.).
- ▶ Ante una fuga de refrigerante, apague las llamas abiertas o fuentes de ignición que se encuentren cerca del punto de escape.
- ▶ Ventile la habitación si hay una fuga de refrigerante.
- ▶ Consulte al equipo del BORA Service.

### ADVERTENCIA

#### **Peligro de lesiones o de deterioro del aparato por montar componentes incorrectos o realizar cambios por iniciativa propia**

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

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

## ADVERTENCIA

### **Peligro de lesiones por daños mecánicos en el aparato**

Los daños mecánicos (p. ej., rotura, deformación, etc.) en el aparato, los cables o los accesorios pueden provocar lesiones.

- ▶ Ponga el aparato fuera de servicio.
- ▶ No intente reparar o sustituir usted mismo los componentes dañados.
- ▶ No utilice componentes ni accesorios que estén dañados.
- ▶ Consulte al equipo del BORA Service.

## ADVERTENCIA

### **Peligro de lesiones por descarga eléctrica**

Un manejo inapropiado de los componentes eléctricos puede dar lugar a descargas eléctricas.

- ▶ Desconecte siempre el aparato de la red antes de realizar cualquier trabajo.
- ▶ La caja de enchufe debe ser accesible para que, en caso de emergencia, el aparato se pueda desconectar rápidamente de la red. Debe estar fuera de la zona próxima a la parte posterior del aparato.
- ▶ No tire del cable: agarre siempre por el enchufe cuando necesite desconectar el aparato de la red.
- ▶ Desconecte el enchufe o apague el cortacircuitos en caso de fallo.
- ▶ No dañe el cable de alimentación.
- ▶ No ponga en funcionamiento ningún aparato que tenga el cable de alimentación defectuoso.

## CUIDADO

### **Peligro de lesiones por la caída de componentes del aparato**

La caída de componentes del aparato puede causar lesiones.

- ▶ Preste atención a la posición correcta de los componentes del aparato y los accesorios.
- ▶ Asegúrese de que ningún componente desmontado del aparato se pueda caer.



## CUIDADO

### Peligro de lesiones por sobrecarga

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

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

## 2.5 Indicaciones de seguridad para el montaje

### ADVERTENCIA

#### Peligro de incendio por una conexión eléctrica incorrecta

Si un cable de red/enchufe toca la parte posterior del aparato, las vibraciones de este pueden dañarlos y dar lugar a un cortocircuito.

- ▶ Instale el aparato de forma que no toque ningún enchufe ni cable de red.
- ▶ No conecte ningún aparato en cajas de enchufe que se encuentren cerca de la parte posterior del aparato.
- ▶ No use ni coloque enchufes múltiples/regletas de conexión ni otros aparatos electrónicos (como transformadores halógenos) en la parte posterior del aparato.

### ADVERTENCIA

#### Aparato inestable

Peligro de lesiones y daños. El aparato se puede volcar.

- ▶ Fije el aparato de acuerdo con las instrucciones de montaje.

### ADVERTENCIA

#### Combinación de corriente eléctrica y agua

Descarga eléctrica.

- ▶ Antes de realizar la conexión con la tubería de agua, desconecte el aparato de la caja de enchufe.
- ▶ Cierre la llave de paso antes de conectar el aparato a las tuberías de agua.
- ▶ La conexión a la red de agua potable deberá realizarla exclusivamente personal técnico.

**⚠ ADVERTENCIA****Agua contaminada**

Intoxicaciones.

- ▶ Conecte el aparato exclusivamente a la toma de agua potable.

**NOTA****Un montaje incorrecto por no haber utilizado los accesorios de montaje suministrados.**

Un montaje incorrecto puede provocar fallos de funcionamiento.

- ▶ Utilice los accesorios de montaje suministrados de acuerdo con las instrucciones de montaje.

**NOTA****Daños en el aparato por orificios de ventilación cubiertos**

El aparato se puede sobrecalentar, lo que puede reducir la vida útil de los distintos componentes del aparato y menoscabar su funcionalidad.

- ▶ Asegúrese siempre de que haya una buena ventilación.
- ▶ Mantenga siempre libres los orificios o rejillas de ventilación en la carcasa del aparato y en el mueble de cocina.
- ▶ Mantenga siempre libres las rendijas del ventilador.

**NOTA****Daños en el aparato por un peso elevado de la puerta del mueble**

Si la puerta del mueble pesa demasiado, se pueden producir daños en las bisagras y, como resultado, un posible menoscabo de la funcionalidad.

- ▶ Antes del montaje de la puerta del mueble, asegúrese de que esta no supera el peso admisible.

**NOTA****Conexión inadecuada**

Peligro de incendio y daños en la electrónica.

- ▶ No utilice cables alargadores.
- ▶ No utilice regletas de conexión.
- ▶ No conecte el aparato a inversores aislados (p. ej., instalaciones fotovoltaicas y generadores de gasolina).
- ▶ No use enchufes de ahorro.

## 2.6 Indicaciones de seguridad para el manejo

### PELIGRO

#### **Peligro de incendio por un incorrecto almacenamiento de objetos en el aparato**

Los gases de escape pueden incendiarse con los componentes eléctricos.

- ▶ No almacene sustancias que puedan explotar o aerosoles con propelentes inflamables (p. ej. butano, propano, pentano...) en el aparato. Este tipo de aerosoles se reconoce por la indicación del contenido impresa o un símbolo de una llama.
- ▶ Almacene las bebidas alcohólicas y demás recipientes que contengan alcohol solo herméticamente cerrados en el aparato.
- ▶ Mantenga alejados del aparato velas, lámparas u otros objetos con llama abierta para evitar que puedan incendiar el aparato.

### ADVERTENCIA

#### **Peligro de incendio**

También pueden producirse incendios debido a otros aparatos calientes.

- ▶ No coloque aparatos que emitan calor (como microondas, tostadores...) en el aparato.

### ADVERTENCIA

#### **Peligro de intoxicación alimentaria**

Los alimentos almacenados de manera incorrecta o durante un tiempo excesivo pueden estropearse.

- ▶ No consuma alimentos almacenados durante más tiempo del indicado.
- ▶ No vuelva a congelar alimentos que ya se hayan descongelado o empezado a descongelarse.

### ADVERTENCIA

#### **Peligro de congelación**

Un contacto prolongado de la piel con las superficies frías o productos refrigerados/congelados puede provocar la congelación de partes del cuerpo.

- ▶ Evite un contacto directo y prolongado de la piel con productos refrigerados/congelados y las superficies frías.
- ▶ Use, p. ej., guantes.

**CUIDADO****Peligro de caídas y vuelcos**

El aparato puede volcar debido a un uso o un montaje incorrectos.

- ▶ No use zócalos, cajones, puertas, etc. como peldaños o para apoyarse. Esto se aplica sobre todo a los niños.

**CUIDADO****Peligro de magulladuras**

Al cerrar la puerta, los dedos pueden quedar aprisionados y sufrir lesiones.

- ▶ No toque las bisagras de la puerta.

**CUIDADO****Peligro de lesiones por contenedores dañados**

Los contenedores (botellas/latas) con líquidos pueden reventar al congelarse. Esto sucede especialmente con bebidas carbonatadas.

- ▶ No congelar botellas o latas de bebidas.

**NOTA****Daños en los componentes accesorios**

El uso inadecuado de los accesorios puede provocar su deterioro.

- ▶ No utilice los accesorios en hornos, vaporeras, microondas o similares.
- ▶ No introduzca comidas calientes a más de 70 °C en los accesorios.
- ▶ Tenga en cuenta el mayor riesgo de rotura de las piezas de plástico que se guardan en el congelador.

**2.7 Instrucciones de seguridad para limpieza y cuidados****CUIDADO****Peligro de lesiones/peligro de daños en el aparato por una descongelación incorrecta**

El uso de vapor caliente o herramientas inadecuadas para descongelar el aparato puede provocar lesiones.

- ▶ Para descongelar no utilice aparatos eléctricos calentadores/de vapor, llamas abiertas o sprays descongeladores.
- ▶ Nunca elimine el hielo con objetos afilados.
- ▶ No utilice ningún otro dispositivo mecánico u otros medios para descongelar distintos a los recomendados por el fabricante.
- ▶ No dañe las tuberías del circuito refrigerante.

## NOTA

### Daños en el aparato

Daños en el aparato por una limpieza inadecuada.

- ▶ Utilice exclusivamente paños de limpieza suaves y productos limpiadores multiusos de pH neutro.
- ▶ No emplee nunca limpiadores de vapor, estropajos duros, productos abrasivos o químicos de limpieza agresivos (p. ej., sprays para hornos).
- ▶ Tenga en cuenta que el producto de limpieza no debe contener en ningún caso arena, carbonato sódico, ácidos, álcalis o cloruros.

## 2.8 Indicaciones de seguridad para reparación, mantenimiento y piezas de repuesto

### PELIGRO

#### Peligro de lesiones durante trabajos de reparación

La falta de conocimientos puede provocar lesiones durante los trabajos de reparación.

- ▶ Los trabajos de reparación y mantenimiento deben ser realizados por personal debidamente capacitado que conozca y observe las regulaciones locales y demás normas complementarias de la compañía eléctrica local.
- ▶ Desconecte el aparato de la red de forma segura.
- ▶ Los trabajos en los componentes eléctricos deben ser realizados por electricistas cualificados.
- ▶ Si el cable de alimentación está dañado, debe sustituirse por otro de iguales características.

## 2.9 Indicaciones de seguridad para el desmontaje y eliminación

### PELIGRO

#### El aparato contiene un refrigerante inflamable

Las posibles fugas de refrigerante pueden incendiarse.

- ▶ No dañe las tuberías del circuito refrigerante.
- ▶ No manipule fuentes de ignición en el interior del aparato.
- ▶ No utilice electrodomésticos en el interior del aparato (p. ej., limpiadores de vapor, calefactores, heladoras, etc.).
- ▶ Ante una fuga de refrigerante, apague las llamas abiertas o fuentes de ignición que se encuentren cerca del punto de escape.
- ▶ Ventile la habitación si hay una fuga de refrigerante.
- ▶ Consulte al equipo del BORA Service.

## 3 Datos técnicos

### 3.1 C178K

Parámetro	Valor
Potencia conectada máx.	1,2 A
Tensión de conexión	220 - 240 V ~
Frecuencia	50 - 60 Hz
Número de circuitos de refrigeración regulables	1
Rango de temperatura regulable en la parte de refrigeración	+3 °C a +9 °C
Número de cubetas BORA Fresh zero	3
Vida útil máxima filtro	1 año
Número de estantes en la parte de refrigeración	8
Tipo de instalación	Encastrable
Peso máx. frontal de la puerta	26 kg
Tope de puerta	Se puede cambiar a la derecha
Ángulo de apertura de puerta	115°
Cable de alimentación tipo de enchufe	específico de cada país
Dimensiones (ancho x altura x profundidad)	559 × 1770 × 546 mm
Peso (neto)	65,4 kg
Peso (incluidos accesorios/embalaje)	68,6 kg
Volumen total	296 l
Volumen cajones de frigorífico de los cuales, BORA Fresh zero	296 l 98,4 l
Periodo de provisión garantizado para actualizaciones de software (a partir de la fecha de descatalogación del producto)	2 años

Tab. 3.1 Datos técnicos C178K

### 3.2 C178KGF

Parámetro	Valor
Potencia conectada máx.	1,2 A
Tensión de conexión	220 - 240 V ~
Frecuencia	50 - 60 Hz
Número de circuitos de refrigeración regulables	1
Rango de temperatura regulable en la parte de refrigeración	+3 °C a +9 °C
Número de cubetas BORA Fresh zero	3
Vida útil máxima filtro	1 año
Número de estantes en la parte de refrigeración	8
Procedimiento de descongelación	automático
Tiempo de almacenamiento en caso de fallo según estándar internacional	14 h
Capacidad de congelación en 24 h según estándar internacional	2 kg / 24 h
Tipo de instalación	Encastrable
Peso máx. frontal de la puerta	26 kg
Tope de puerta	Se puede cambiar a la derecha
Ángulo de apertura de puerta	115°
Cable de alimentación tipo de enchufe	específico de cada país
Dimensiones (ancho x altura x profundidad)	559 × 1770 × 546 mm
Peso (neto)	67,9 kg
Peso (incluidos accesorios/embalaje)	71,4 kg
Volumen total	276 l
Volumen cajones de frigorífico de los cuales, BORA Fresh zero	250 l 98,4 l
Volumen cajones de congelador	27 l
Periodo de provisión garantizado para actualizaciones de software (a partir de la fecha de descatalogación del producto)	2 años

Tab. 3.2 Datos técnicos C178KGF

### 3.3 C178KG

Parámetro	Valor
Potencia conectada máx.	1,4 A
Tensión de conexión	220 - 240 V ~
Frecuencia	50 - 60 Hz
Número de circuitos de refrigeración regulables	2
Rango de temperatura regulable en la parte de refrigeración	+3 °C a +9 °C
Número de cubetas BORA Fresh zero	2
Vida útil máxima filtro	1 año
Número de estantes en la parte de refrigeración	5
Rango de temperatura en la parte de congelación	-15 °C a -26 °C
Procedimiento de descongelación	No Frost
Tiempo de almacenamiento en caso de fallo según estándar internacional	9 h
Capacidad de congelación en 24 h según estándar internacional	6 kg / 24 h
Número de cajones en la parte de congelación	3
Tipo de instalación	Encastrable
Peso máx. frontal de la puerta	Parte de refrigeración/congelación 18 kg/12 kg
Tope de puerta	Se puede cambiar a la derecha
Ángulo de apertura de puerta	115°
Cable de alimentación tipo de enchufe	específico de cada país
Dimensiones (ancho x altura x profundidad)	559 × 1770 × 546 mm
Peso (neto)	66,6 kg
Peso (incluidos accesorios/embalaje)	69,2 kg
Volumen total	245 l
Volumen cajones de frigorífico de los cuales, BORA Fresh zero	175 l 71,2 l
Volumen cajones de congelador	70 l

Parámetro	Valor
Periodo de provisión garantizado para actualizaciones de software (a partir de la fecha de descatalogación del producto)	2 años

Tab. 3.3 Datos técnicos C178KG

### 3.4 C178KGW

Parámetro	Valor
Potencia conectada máx.	1,4 A
Tensión de conexión	220 - 240 V ~
Frecuencia	50 - 60 Hz
Número de circuitos de refrigeración regulables	2
Rango de temperatura regulable en la parte de refrigeración	+3 °C a +9 °C
Número de cubetas BORA Fresh zero	2
Vida útil máxima filtro	1 año
Número de estantes en la parte de refrigeración	5
Rango de temperatura en la parte de congelación	-15 °C a -26 °C
Procedimiento de descongelación	No Frost
Tiempo de almacenamiento en caso de fallo según estándar internacional	9 h
Capacidad de congelación en 24 h según estándar internacional	6 kg / 24 h
Número de cajones en la parte de congelación	3
Longitud de la manguera de suministro de agua	2 m
Conexión de la manguera de suministro de agua	3/4"
Tipo de instalación	Encastrable
Peso máx. frontal de la puerta	Parte de refrigeración/congelación 18 kg/12 kg
Tope de puerta	Se puede cambiar a la derecha
Ángulo de apertura de puerta	115°
Cable de alimentación tipo de enchufe	específico de cada país
Dimensiones (ancho x altura x profundidad)	559 × 1770 × 546 mm

Parámetro	Valor
Peso (neto)	68,8 kg
Peso (incluidos accesorios/embalaje)	72 kg
Volumen total	246 l
Volumen cajones de frigorífico	175 l
de los cuales, BORA Fresh zero	71,2 l
Volumen cajones de congelador	71 l
Periodo de provisión garantizado para actualizaciones de software (a partir de la fecha de descatalogación del producto)	2 años

**Tab. 3.4** Datos técnicos C178KGW

## 3.5 C194KG

Parámetro	Valor
Potencia conectada máx.	1,4 A
Tensión de conexión	220-240 V ~
Frecuencia	50 - 60 Hz
Número de circuitos de refrigeración regulables	2
Rango de temperatura regulable en la parte de refrigeración	+3 °C a +9 °C
Número de cubetas BORA Fresh zero	2
Vida útil máxima filtro	1 año
Número de estantes en la parte de refrigeración	6
Rango de temperatura en la parte de congelación	-15 °C a -26 °C
Procedimiento de descongelación	No Frost
Tiempo de almacenamiento en caso de fallo según estándar internacional	9 h
Capacidad de congelación en 24 h según estándar internacional	6 kg/24 h
Número de cajones en la parte de congelación	3
Tipo de instalación	Encastrable
Peso máx. frontal de la puerta	Parte de frigorífico/congelador 19 kg/12 kg

Parámetro	Valor
Tope de puerta	Se puede cambiar a la derecha
Ángulo de apertura de puerta	115°
Cable de alimentación tipo de enchufe	especifico de cada país
Dimensiones (ancho x altura x profundidad)	559 x 1938 x 546 mm
Peso (neto)	71 kg
Peso (incluidos accesorios/embalaje)	76 kg
Volumen total	275 l
Volumen cajones de frigorífico	205 l
de los cuales, BORA Fresh zero	71,2 l
Volumen cajones de congelador	70 l
Periodo de provisión garantizado para actualizaciones de software (a partir de la fecha de descatalogación del producto)	2 años

**Tab. 3.5** Datos técnicos C194KG



## 4 Vista general de funciones

Características	C178K	C178KGF	C178KG	C178KGW	C194KG
Zona de refrigeración	✓	✓	✓	✓	✓
Zona de congelación de 4 estrellas			✓	✓	✓
Compartimento congelador de 4 estrellas		✓			
Toma de agua				✓	
Filtro de olores	✓	✓	✓	✓	✓
No Frost			✓	✓	✓
Smart Frost		✓			
<b>Funciones</b>					
Ice Maker				✓	
Ice Maker Max				✓	
Cleaning	✓	✓	✓	✓	✓
Power Cool	✓	✓	✓	✓	✓
Power Freeze			✓	✓	✓
Party	✓	✓	✓	✓	✓
Eco	✓	✓	✓	✓	✓
Holiday	✓	✓	✓	✓	✓
Lock	✓	✓	✓	✓	✓
Defrost			✓	✓	✓
Tube clean				✓	
Connect	✓	✓	✓	✓	✓
<b>Dispositivos de seguridad</b>					
Door Alarm	✓	✓	✓	✓	✓
Power fail			✓	✓	✓
Temperature fail			✓	✓	✓

Tab. 4.1 Vista general de funciones

## 5 Descripción del aparato

### 5.1 Descripción del modelo

Tipo	Denominación larga
C178K	Cool frigorífico
C178KGF	Cool frigorífico con compartimento congelador de 4 estrellas
C178KG	Cool combinación frigorífico-congelador
C178KGW	Cool combinación de frigorífico-congelador con toma de agua
C194KG	Cool combinación frigorífico-congelador XL

Tab. 5.1 Descripción del modelo

### 5.2 Estructura

#### 5.2.1 Cool frigorífico

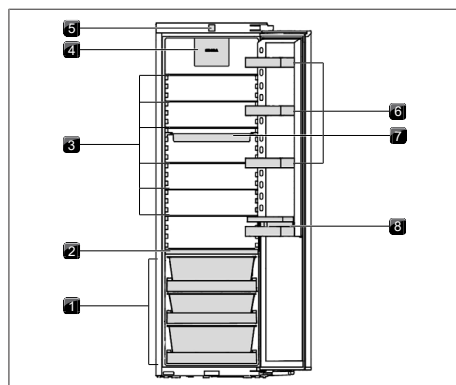


Fig. 5.1 Estructura C178K

- [1] Zona Fresh zero
- [2] Separador de nivel Fresh zero con multitapete
- [3] Estante
- [4] Ventilador con filtro de olores
- [5] Pantalla con panel de mando
- [6] Repisa para conservas
- [7] Multibandeja con guías de sujeción
- [8] Botellero

#### 5.2.2 Cool frigorífico con compartimento congelador de 4 estrellas

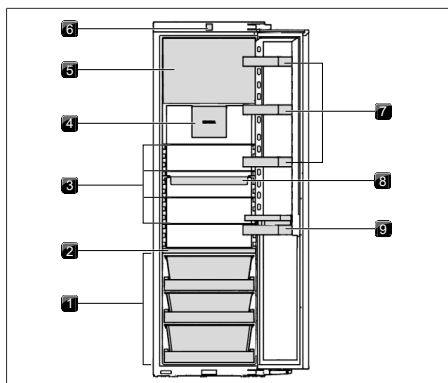


Fig. 5.2 Estructura C178KGF

- [1] Zona Fresh zero
- [2] Separador de nivel Fresh zero con multitapete
- [3] Estantes
- [4] Ventilador con filtro de olores
- [5] Compartimento congelador de 4 estrellas
- [6] Pantalla con panel de mando
- [7] Repisa para conservas
- [8] Multibandeja con guías de sujeción
- [9] Botellero

### 5.2.3 Cool combinación frigorífico-congelador

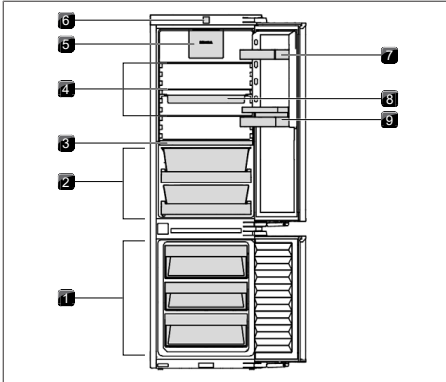


Fig. 5.3 Estructura C178KG

- [1] Zona de congelación de 4 estrellas
- [2] Zona Fresh zero
- [3] Separador de nivel Fresh zero con multitaquete
- [4] Estantes
- [5] Ventilador con filtro de olores
- [6] Pantalla con panel de mando
- [7] Repisa para conservas
- [8] Multibandeja con guías de sujeción
- [9] Botellero

- [1] Zona de congelación de 4 estrellas
- [2] Ice Maker
- [3] Zona Fresh zero
- [4] Separador de nivel Fresh zero con multitaquete
- [5] Estantes
- [6] Ventilador con filtro de olores
- [7] Pantalla con panel de mando
- [8] Repisa para conservas
- [9] Multibandeja con guías de sujeción
- [10] Botellero

### 5.2.5 Cool combinación frigorífico-congelador XL

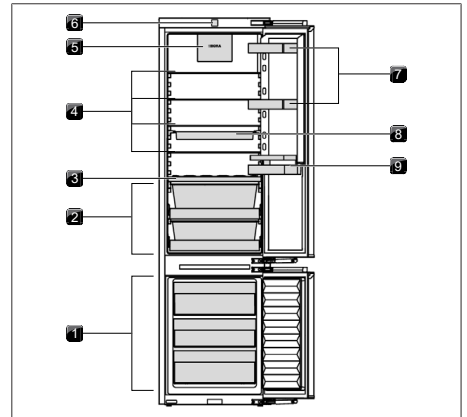


Fig. 5.5 Estructura C194KG

- [1] Zona de congelación de 4 estrellas
- [2] Zona Fresh zero
- [3] Separador de nivel Fresh zero con multitaquete
- [4] Estantes
- [5] Ventilador con filtro de olores
- [6] Pantalla con panel de mando
- [7] Repisa para conservas
- [8] Multibandeja con guías de sujeción
- [9] Botellero

### 5.2.4 Cool combinación de frigorífico-congelador con toma de agua

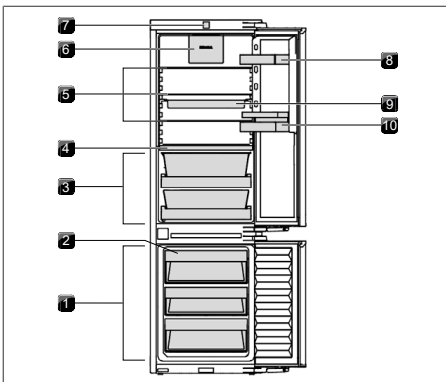


Fig. 5.4 Estructura C178KGW

## 6 Organización de alimentos

### 6.1 Almacenamiento de alimentos

Al almacenar sus alimentos, observe siempre que:

- ▶ Las ranuras para el aire en la parte interior del panel trasero estén despejadas.
- ▶ Las ranuras para el aire del ventilador estén despejadas.
- ▶ Los alimentos estén bien envasados (a excepción de las frutas y las verduras).
- ▶ Los alimentos que absorban o desprendan fácilmente olores o sabores estén guardados en contenedores cerrados o tapados.
- ▶ La carne o el pescado crudos estén guardados en contenedores limpios y cerrados para que no entren en contacto con otros alimentos.
- ▶ Los líquidos estén guardados en recipientes cerrados.
- ▶ Los alimentos se conserven separados unos de otros para que pueda circular el aire.

Escanee el código QR para obtener más información sobre el almacenamiento adecuado de los alimentos.



#### 6.1.1 Parte de frigorífico

La circulación especial de aire garantiza que se mantenga la misma temperatura en toda la parte de frigorífico (excepto en la zona Fresh zero).

##### Ordenar los alimentos:

- ▶ En la zona superior y en la puerta: mantequilla, queso, conservas y tubos.
- ▶ En la zona central, alimentos perecederos como platos preparados.

#### 6.1.2 BORA Fresh zero

La zona Fresh zero permite un periodo de almacenamiento más largo para determinados alimentos frescos que con la refrigeración convencional. Para alimentos con indicación del periodo de conservación se aplica siempre la fecha indicada en el envase.

La tapa de regulación de la humedad permite ajustar el clima de almacenamiento ideal para sus alimentos. Gracias a las dos posiciones posibles de la tapa, puede elegir entre un clima de almacenamiento húmedo o seco.

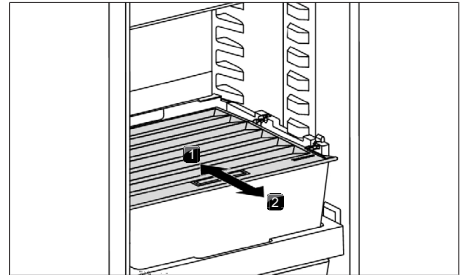


Fig. 6.1 Ajuste de las tapas de regulación de la humedad

- [1] Aislar cubeta Fresh zero
- [2] Ventilar cubeta Fresh zero

##### Ordenar los alimentos:

Para conservar frescos los alimentos durante más tiempo, aparte de la temperatura, también la humedad del aire tiene un papel fundamental. Con la tapa cerrada, aumenta la humedad en la cubeta Fresh zero, lo que con la baja temperatura, crea unas condiciones de almacenamiento ideales para la fruta y la verdura. Abriendo la tapa (tirando de ella hacia delante), se proporciona una ligera ventilación a la cubeta Fresh zero y se crea un clima de almacenamiento relativamente seco. Este clima es ideal para el almacenamiento de pescado, carne y lácteos. Cada cubeta Fresh zero con una tapa de regulación de la humedad le permite ajustar ambos climas de almacenamiento.

#### 6.1.3 Parte de congelador

En el aparato predomina un clima de almacenamiento seco. Este clima es adecuado para almacenar alimentos y productos congelados durante varios meses, preparar cubitos de hielo o congelar alimentos frescos.

## Congelar alimentos

En 24 h pueden congelarse como máximo tantos kilogramos de alimentos frescos como se indique en la placa de características o en los datos técnicos, en Capacidad de congelación. (ver "3 Datos técnicos") Para que los alimentos se congelen rápidamente hasta el centro, deben observarse las siguientes cantidades por paquete:

- Fruta y verdura hasta 1 kg
- Carne hasta 2,5 kg

A tener en cuenta antes de congelar:

- Con una cantidad pequeña para congelar: Power Freeze debe llevar activo unas 6 horas.
- Con la cantidad máxima para congelar: Power Freeze debe llevar activo unas 24 horas.

## Ordenar los alimentos:

- ▶ Distribuya los alimentos envasados por todos los cajones.
- ▶ Si es posible, coloque los alimentos hacia el fondo en los cajones, cerca de la pared trasera.
- ▶ Para un almacenamiento más eficiente, use la función Power Freeze (ver "7.4.2 Power Freeze").

## Descongelar alimentos

- en la cámara frigorífica de la nevera
- en el microondas
- en el horno/cocina de aire caliente
- a temperatura ambiente
- ▶ Sacar solo la cantidad de alimentos que se vaya a necesitar.
- ▶ Cocinar los alimentos descongelados lo antes posible.

## Multibandeja

En la multibandeja podrá congelar frutos rojos, finas hierbas, verdura y otros alimentos pequeños sin que se queden pegados. Los alimentos congelados conservan en gran medida su forma, con lo que será más fácil dividirlos en porciones posteriormente.

- ▶ Distribuir los alimentos en la multibandeja separados entre sí.

## 6.2 Tiempos de almacenamiento

Los tiempos de almacenamiento indicados son orientativos. Para alimentos con indicación del periodo de conservación se aplica siempre la fecha indicada en el envase.

### 6.2.1 Parte de frigorífico

Se aplica la fecha de conservación indicada en el envase.

### 6.2.2 Fresh zero

Alimentos	Temperatura Fresh zero	Periodo de almacenamiento frigorífico	Periodo de almacenamiento Fresh zero
Alcachofas	aprox. 0 °C	hasta 6 días	hasta 14 días
Apio	aprox. 0 °C	hasta 12 días	hasta 28 días
Coliflor	aprox. 0 °C	hasta 10 días	hasta 21 días
Brócoli	aprox. 0 °C	hasta 3 días	hasta 13 días
Endibias	aprox. 0 °C	hasta 14 días	hasta 27 días
Canónigos	aprox. 0 °C	hasta 3 días	hasta 19 días
Guisantes	aprox. 0 °C	hasta 6 días	hasta 14 días
Zanahorias	aprox. 0 °C	hasta 40 días	hasta 80 días
Colinabo	aprox. 0 °C	hasta 6 días	hasta 14 días
Lechuga	aprox. 0 °C	hasta 2 días	hasta 13 días
Finas hierbas	aprox. 0 °C	hasta 3 días	hasta 13 días
Puerro	aprox. 0 °C	hasta 7 días	hasta 29 días
Setas	aprox. 0 °C	hasta 2 días	hasta 7 días
Coles de Bruselas	aprox. 0 °C	hasta 9 días	hasta 20 días
Espárragos	aprox. 0 °C	hasta 8 días	hasta 18 días
Espinacas	aprox. 0 °C	hasta 4 días	hasta 13 días

**Tab. 6.1** Valores orientativos para el periodo de almacenamiento de la verdura

Alimentos	Temperatura Fresh zero	Periodo de almacenamiento frigorífico	Periodo de almacenamiento Fresh zero
Albaricoques	aprox. 0 °C	hasta 6 días	hasta 13 días
Manzanas	aprox. 0 °C	hasta 40 días	hasta 80 días
Peras	aprox. 0 °C	hasta 21 días	hasta 55 días
Moras	aprox. 0 °C	hasta 1 día	hasta 3 días
Fresas	aprox. 0 °C	hasta 2 días	hasta 7 días
Higos	aprox. 0 °C	hasta 2 días	hasta 7 días
Arándanos	aprox. 0 °C	hasta 3 días	hasta 9 días
Frambuesas	aprox. 0 °C	hasta 1 día	hasta 3 días

Alimentos	Temperatura Fresh zero	Periodo de almacena- miento frigo- rífico	Periodo de almacena- miento Fresh zero
Grosellas	aprox. 0 °C	hasta 2 días	hasta 7 días
Cerezas, dulces	aprox. 0 °C	hasta 6 días	hasta 14 días
Kiwis	aprox. 0 °C	hasta 32 días	hasta 80 días
Melocotones	aprox. 0 °C	hasta 4 días	hasta 13 días
Ciruelas	aprox. 0 °C	hasta 8 días	hasta 20 días
Arándanos rojos	aprox. 0 °C	hasta 32 días	hasta 60 días
Uvas	aprox. 0 °C	hasta 10 días	hasta 29 días

**Tab. 6.2** Valores orientativos para el periodo de almacenamiento de la fruta

Alimentos	Temperatura Fresh zero	Periodo de almacena- miento frigo- rífico	Periodo de almacena- miento Fresh zero
Mantequilla	aprox. 0 °C	hasta 20 días	hasta 90 días
Queso duro	aprox. 0 °C	hasta 20 días	hasta 110 días
Leche	aprox. 0 °C	hasta 3 días	hasta 12 días
Salchichas, embutido	aprox. 0 °C	hasta 1 día	hasta 8 días
Aves	aprox. 0 °C	hasta 1 día	hasta 6 días
Carne de cerdo	aprox. 0 °C	hasta 1 día	hasta 6 días
Carne de vacuno	aprox. 0 °C	hasta 1 día	hasta 6 días
Caza	aprox. 0 °C	hasta 1 día	hasta 6 días

**Tab. 6.3** Valores orientativos para el periodo de almacenamiento de la carne y productos lácteos

### 6.2.3 Parte de congelador

Los tiempos de almacenamiento indicados son orientativos. Para alimentos con indicación del periodo de conservación se aplica siempre la fecha indicada en el envase.

Alimentos	Temperatura	Periodo de almacenamiento
Helado	a -18 °C	de 2 a 6 meses
Salchichas, jamón	a -18 °C	de 2 a 3 meses
Pan, repostería	a -18 °C	de 2 a 6 meses
Carne de caza, cerdo	a -18 °C	de 6 a 9 meses
Pescado azul	a -18 °C	de 2 a 6 meses
Pescado blanco	a -18 °C	de 6 a 8 meses
Queso	a -18 °C	de 2 a 6 meses
Aves, vacuno	a -18 °C	de 6 a 12 meses
Verdura, fruta	a -18 °C	de 6 a 12 meses

**Tab. 6.4** Tiempos de almacenamiento parte de congelador

## 7 Funciones y uso

### 7.1 Puesta en servicio

Asegúrese de que se cumplen las siguientes condiciones previas:

- El aparato se ha instalado y conectado de acuerdo con las instrucciones de montaje.
- Se han retirado todas las tiras adhesivas, y láminas adhesivas y protectoras, así como los seguros de transporte del interior y exterior del aparato.
- Se han sacado del aparato todos los documentos adjuntos, además del paquete adicional.

#### Encender el aparato

- ▶ Pulsación larga en la tecla de confirmación.
- Se muestra la animación de encendido.
- Aparece el indicador del estado.

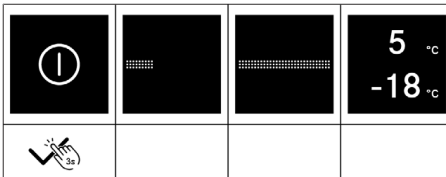


Fig. 7.1 Encender

### 7.2 Uso

#### 7.2.1 Panel de mando

El panel de mando consta de una pantalla y una zona de navegación unidas. La pantalla permite controlar rápidamente el ajuste de temperatura y el estado de las funciones y ajustes. La zona de navegación cuenta con dos teclas de navegación y una tecla de confirmación.

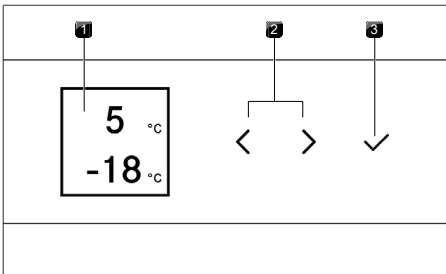


Fig. 7.2 Paneles de mando

- [1] Pantalla
- [2] Teclas de navegación
- [3] Tecla de confirmación

#### 7.2.2 Indicador de temperatura

Tan pronto como se abre la puerta, el indicador de temperatura muestra las temperaturas ajustadas, que es la indicación inicial. De ahí parte la navegación a las funciones y los ajustes.

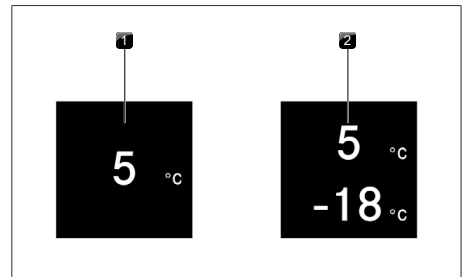


Fig. 7.3 Indicadores de temperatura

- [1] Indicador de temperatura frigoríficos
- [2] Indicador de temperatura combinación frigorífico-congelador

#### 7.2.3 Indicador de estado

El indicador de estado muestra las temperaturas ajustadas, así como las funciones activas. En el indicador de estado también puede modificarse la temperatura de la zona seleccionada.

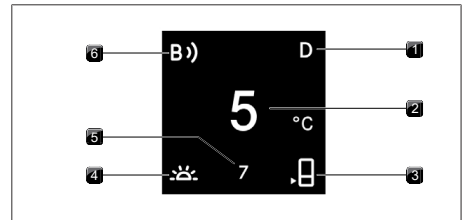


Fig. 7.4 Indicador de estado

- [1] Indicador de modo demo
- [2] Indicador de temperatura
- [3] Asignación de temperatura (parte frigorífico / congelador)
- [4] Indicador de función
- [5] Indicador de temperatura objetivo
- [6] Indicador de Connect

## 7.2.4 Navegación

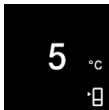
Navegando por el menú tendrá acceso a las distintas funciones y ajustes. Al confirmar una función o un ajuste se oye una señal acústica. Si transcurren 10 segundos sin que se realice ninguna selección, el indicador cambiará a la indicación de estado. El aparato se maneja desde la zona de navegación.

Comandos táctiles	Aplicable a	Tiempo (contacto)
Toque	Tecla de navegación y tecla de confirmación	1 s
Pulsación larga	Tecla de confirmación	3 s

Tab. 7.1 Control táctil

## 7.2.5 Información del indicador

### Indicador estándar



En el indicador estándar, el contenido se muestra en blanco sobre un fondo negro.

### Cambiar los valores

5

Si la pantalla se muestra con un fondo blanco y el contenido en negro, el valor indicado puede cambiarse mediante la tecla de navegación y activarse con la tecla de confirmación.

### Indicador de recordatorios



Filter change

Los recordatorios se muestran siempre en negro sobre un fondo blanco.

### Indicador intermitente



Si una indicación parpadea, significa que se está esperando la respuesta de aparatos externos.

## 7.2.6 Uso

### Activar función

- ▶ Seleccione la función deseada mediante las teclas de navegación.
- ▶ Toque en el botón de confirmación.
  - Se emite una señal acústica y la función se muestra dentro de un marco blanco.

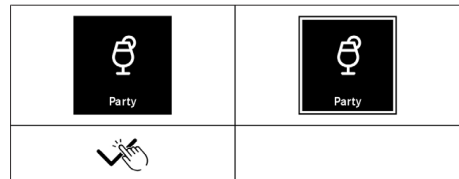


Fig. 7.5 Activar función

### Desactivar función

- ▶ Seleccione la función deseada mediante las teclas de navegación.
- ▶ Toque en el botón de confirmación.
  - Se emite una señal acústica y la función se muestra sin marco blanco.

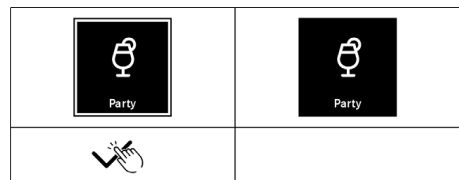


Fig. 7.6 Desactivar función

## 7.3 Menú principal

### 7.3.1 Indicador de temperatura y estado

Se visualiza la temperatura actual de las correspondientes zonas.



### 7.3.2 Ajuste de la temperatura de la zona de frigorífico

La temperatura de la zona de frigorífico puede ajustarse entre +3 °C y +9 °C. También se puede desconectar la zona de frigorífico de manera independiente del aparato completo. La iluminación en la parte de frigorífico también se desactiva.

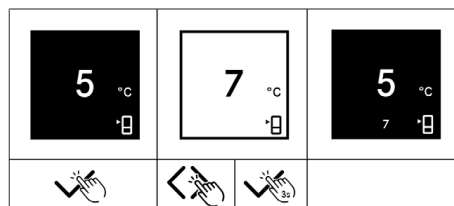


Fig. 7.7 Ajuste de la temperatura de refrigeración

### 7.3.3 Ajuste de la temperatura de la zona de congelador

La temperatura de la zona de congelador puede ajustarse entre -15 °C y \*-26 °C. Si desconecta la parte de congelador, también se desconectarán el resto de partes del aparato.

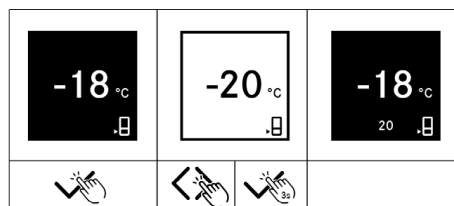


Fig. 7.8 Ajuste de la temperatura de congelación

### 7.3.4 Ice Maker

La función Ice Maker controla la producción automática de cubitos de hielo del aparato. La función Ice Maker activada produce 1,20 kg cubitos de hielo en 24 h. La producción de cubitos de hielo continúa hasta que se detecte un contenedor lleno. La producción de cubitos de hielo también continúa aunque se retire el contenedor; los cubitos caerán entonces en el cajón que está justo debajo del Ice Maker.

**i** El Ice Maker puede tardar hasta 24 h para empezar a producir cubitos de hielo.

### 7.3.5 Ice Maker Max

Si se activa la función Ice Maker Max, es posible maximizar la producción de cubitos de hielo. Con la función Ice Maker max, el aparato produce 1,50 kg cubitos de hielo en 24 h. En este caso, la temperatura del compartimento congelador se reduce a -26 °C.

### 7.3.6 Cleaning

La función permite al usuario una limpieza eficaz del frigorífico activando la luz y desactivando la refrigeración y la alarma de la puerta mientras dure la limpieza. La función Cleaning no afecta a las zonas de congelación. La duración máxima está configurada para una hora, pero se puede desactivar manualmente en cualquier momento.

### 7.3.7 Special

Según su modelo de aparato, pueden usarse otros programas especiales.

### 7.3.8 Connect

**i** La función Connect podrá utilizarse solo cuando la aplicación BORA App esté disponible. Puede encontrar más información sobre la aplicación BORA App en [www.bora.com/es](http://www.bora.com/es).

#### Primera conexión

Para controlar las funciones del frigorífico desde la app en su smartphone, deben emparejarse el aparato y su smartphone.

► Abrir el menú Connect.

► Iniciar la operación Connect.

- Pairing: Se buscan smartphones compatibles.
- Pairing finalizado: una vez que se ha confirmado el emparejamiento en el smartphone.
- Connecting: el frigorífico se conecta con el smartphone.
- Se ha establecido la conexión.



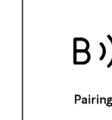


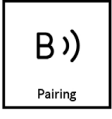


		
		
		

Fig. 7.9 Primera conexión

### Establecer conexión

Para las siguientes conexiones con el smartphone, ya solo será necesario activar la función Connect en el frigorífico.

### Deshacer la conexión

Para desconectar el aparato de su smartphone, deberá desactivarse la función Connect en el frigorífico.

## 7.3.9 Ajustes

Aquí pueden realizarse otros ajustes (ver "7.5 Ajustes").

### 7.3.10 Apagar el aparato

La zona de refrigeración puede desconectarse de manera independiente de la parte de congelador en los ajustes de temperatura. Al final del menú principal se encuentra el botón de desconexión, que permite desconectar todo el aparato mediante una pulsación larga.

## 7.4 Programas especiales ☆

### 7.4.1 Power Cool \*

El aparato enfría la zona de refrigeración durante 18 horas a +2 °C - +4 °C, de forma que es posible enfriar más rápidamente grandes cantidades de alimentos. Es posible desactivar la función en todo momento.

### 7.4.2 Power Freeze ✳

El aparato enfría la zona de congelación durante un máx. de 72 horas a la temperatura mínima.

#### Casos de aplicación:

- Para congelar más de 2 kg de alimentos frescos
- Congelar rápidamente alimentos frescos hasta la parte central
- Aumentar la reserva de frío en los alimentos congelados antes de descongelar el aparato.

Si se van a congelar cantidades pequeñas, es necesario activar el programa 6 h antes de poder usarlo. Para cantidades grandes de congelación, es necesario activar el programa 24 h antes de poder usarlo.

### 7.4.3 Party

En la función Party, la producción del Ice Maker (si se dispone de él) se ajusta al máximo y se activan las opciones Power Cool y Power Freeze (si están disponibles). La función se desconecta automáticamente después de 24 h. Todas las funciones activadas pueden ajustarse de forma individual. Los cambios se descartan una vez que la función se ha desactivado.

### 7.4.4 Eco

Con la función Eco, la temperatura del compartimento refrigerador aumenta hasta 7 °C y la del compartimento congelador hasta -16 °C.

Los alimentos se mantienen frescos, aunque se reduce su periodo de conservación.

La función Eco debe desactivarse a mano. No existe desactivación automática.

### 7.4.5 Holiday

La temperatura de la zona de frigorífico aumenta hasta 15 °C para ahorrar energía en periodos de ausencia prolongados. Se ha seleccionado esta temperatura para evitar malos olores y formación de moho en la zona de refrigeración. El funcionamiento de la zona de congelación se mantiene sin cambios.

- ▶ Compruebe que no quedan alimentos perecederos en la parte de frigorífico cuando se active la función Holiday.
- ▶ La parte de frigorífico debe estar totalmente vacía.

La función Holiday debe desactivarse a mano. No existe desactivación automática.

## 7.4.6 Lock

La función Lock evita que se realicen cambios accidentales en los ajustes seleccionados durante el funcionamiento. Las funciones ajustadas previamente continúan hasta que finalice su duración.

## 7.5 Ajustes

### 7.5.1 Información

Este ajuste permite acceder a la información del aparato, así como al menú de clientes y distribuidores. Se muestran las siguientes informaciones del aparato:

- Modelo
- Index
- Número de serie (número FD)
- Número de artículo

### 7.5.2 Door Alarm

La alarma de la puerta puede conectarse y desconectarse y sirve para la parte de frigorífico y la de congelador del aparato. También puede ajustarse el tiempo que debe transcurrir hasta que suene la alarma de puerta (1 min, 2 min o 3 min).

### 7.5.3 Brightness

El brillo de la pantalla puede adaptarse a 40 %, 60 %, 80 % y 100%. El aparato sale de fábrica con el brillo ajustado al 100 %.

### 7.5.4 Temp. unit

La unidad de temperatura puede ajustarse en grados Fahrenheit o grados Celsius.

### 7.5.5 Reset

Todos los ajustes del aparato se restablecen a los valores de fábrica. Los ajustes de conexión con la app BORA permanecen sin cambios.

► Pulsación larga en la tecla de confirmación.

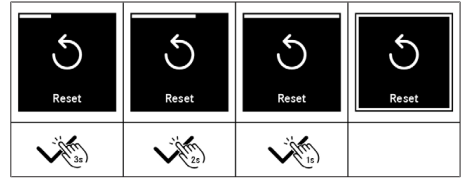


Fig. 7.10 Ejecutar Reset

## 7.6 Advertencias

### 7.6.1 Door open

Esta alarma se emite si la puerta permanece abierta demasiado tiempo (en función de los ajustes). La advertencia se emite de manera visual y acústica a través de la pantalla. Si se emite la alarma, esta se puede parar cerrando la puerta o pulsando la tecla de confirmación.

### 7.6.2 Power fail

La advertencia Power fail se muestra en aparatos con parte de congelador si la temperatura de congelación aumenta debido a un corte de corriente. Después de un corte de corriente, se indica la temperatura actual en la parte de congelador para que, en caso de un aumento excesivo de la temperatura, puedan tomarse las medidas pertinentes.

- Controle el suministro de corriente.
- Mantenga cerrado el aparato.

### 7.6.3 Temperature fail

La advertencia Temperature fail se emite en los aparatos con parte de congelador cuando la temperatura de congelación en el interior no corresponde a la temperatura ajustada.

Causas posibles:

- Se han guardado alimentos frescos calientes.
- Al introducir o reorganizar alimentos ha entrado demasiado aire ambiental caliente.
- Ha habido un fallo de corriente prolongado.
- El aparato está defectuoso.

Se indica la temperatura actual en la parte de congelador para que, en caso de un aumento excesivo de la temperatura, puedan tomarse las medidas pertinentes.

- Si la temperatura sigue subiendo, póngase en contacto con el equipo del BORA Service.

## 7.6.4 Error

En este caso se trata de errores graves en el aparato, como, p. ej., fallos de sensores o del compresor.

- ▶ Abra la puerta del aparato y anote el código de error.
- ▶ Confirme el error con la tecla de confirmación.
- ▶ Consulte al equipo del BORA Service.

## 7.7 Recordatorios

### 7.7.1 Filter change



Filter change

Si aparece este recordatorio, el filtro de olores debe sustituirse (ver "10.3 Cambio del filtro de olores").

### 7.7.2 No ice drawer



No ice drawer

Este recordatorio aparece si está activo el Ice Maker, en caso de que no se haya colocado el cajón de congelación.

## 7.8 Menú del cliente

### 7.8.1 Abrir el menú del cliente

- ▶ Abra la información del aparato desde los Settings (Ajustes).
- ▶ Pulsación larga en la tecla de confirmación.
  - Aparece la pantalla para introducir el código de cliente.
- ▶ Introduzca el código 151.
  - Se abre el menú del cliente.

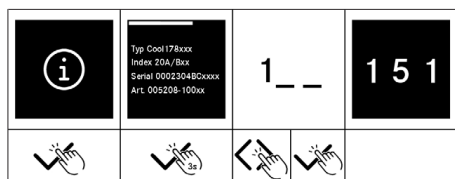


Fig. 7.11 Abrir el menú del cliente

### 7.8.2 Funciones del menú del cliente

Están disponibles las siguientes funciones del menú del cliente según el modelo del aparato.

### BORA Fresh zero

5

BORA Fresh zero

El valor ajustado de fábrica para la temperatura en la zona Fresh zero es 5. Puede variar moderadamente este valor si fuera necesario debido a una temperatura ambiente demasiado alta o baja. Cuanto más bajo sea el valor seleccionado, más fría estará la zona Fresh zero. Con un valor entre 1 y 4, la temperatura puede bajar a menos de 0 °C, por lo que los alimentos pueden congelarse ligeramente.

### Freezing level

5

Freezing level

Con el Freezing level se puede ajustar una temperatura moderadamente más alta o más baja en el compartimento congelador de 4 estrellas. El valor estándar ajustado es 5. Con valores por debajo de 5, el compartimento congelador de 4 estrellas estará más frío y, con valores por encima de 5, más caliente.

### Defrost



Defrost

La función Defrost sirve para activar la descongelación manualmente en caso de que se forme mucho hielo a pesar de la descongelación automática.

### Tube clean



Tube clean

Este ajuste permite la limpieza de las tuberías del Ice Maker. (ver "10 Limpieza y cuidados")

### Cube size

5

Cube size

Este ajuste permite una adaptación individual del tamaño de los cubitos de hielo si, debido, p. ej., a una presión del agua irregular, hay problemas con la producción de cubitos de hielo. Si se aumenta este valor, mayor será la cantidad de agua. Cambie el valor solo en pasos pequeños.

### Software

UI SW: XXXXXXXX  
PB SW:  
V1.23.0\_TOD\_V3.XX  
Software

Información sobre la versión actual del software instalado en el aparato.

## 7.9 Menú de distribuidores

### 7.9.1 Abrir menú de distribuidores

- ▶ Abra la información del aparato desde los Settings (Ajustes).
- ▶ Pulsación larga en la tecla de confirmación.
  - A continuación, aparece la pantalla para introducir el código de distribuidor.
- ▶ Introduzca el código 254.
  - De este modo, se abre el menú de distribuidores.

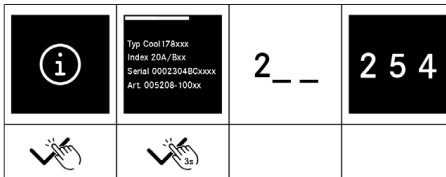
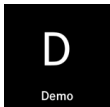


Fig. 7.12 Abrir menú de distribuidores

### 7.9.2 Modo demo

#### Demo



Este ajuste permite abrir el modo demo.

## 8 Equipamiento

### 8.1 Compartimento congelador de 4 estrellas

#### Abrir compartimento congelador de 4 estrellas:

- ▶ Agarrar desde abajo la zona de agarre.
- ▶ Presionar la placa de agarre y tirar de la puerta hacia delante al mismo tiempo.

#### Cerrar el compartimento congelador de 4 estrellas:

- ▶ Cerrar la puerta y presionar por la parte frontal al mismo tiempo.
- La puerta queda bloqueada.

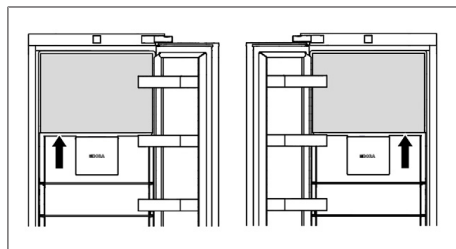


Fig. 8.1 Compartimento congelador de 4 estrellas

#### Cambio de posición del tope de la puerta

La corredera para cambiar la posición del tope de la puerta se encuentra en la parte inferior del lado trasero de la puerta del compartimento congelador de 4 estrellas.

- ▶ Cierre la puerta del compartimento congelador de 4 estrellas.
- ▶ Agarre desde abajo la puerta del compartimento congelador de 4 estrellas.
- ▶ Desplace la corredera hacia la derecha o hacia la izquierda.

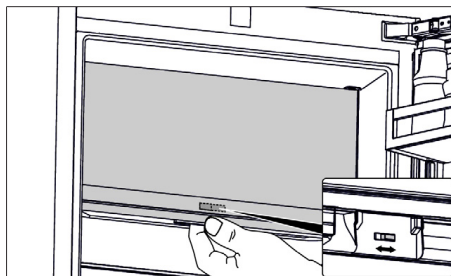


Fig. 8.2 Cambio de posición del tope del compartimento congelador de 4 estrellas

### 8.2 Botellero

- ▶ Mover hacia arriba el botellero.
- ▶ Tirar de él hacia delante.
- ▶ Para volver a colocarlo, seguir los pasos en orden inverso.

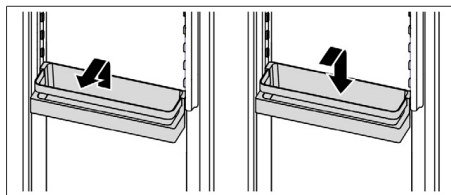


Fig. 8.3 Botellero

### 8.3 Repisa para conservas

- ▶ Mover hacia arriba la repisa para conservas.
- ▶ Tirar de él hacia delante.
- ▶ Para volver a colocarlo, seguir los pasos en orden inverso.

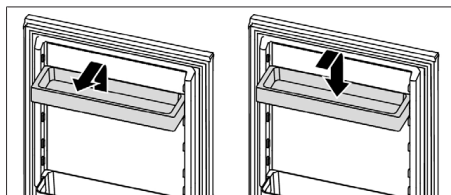


Fig. 8.4 Repisa para conservas

## 8.4 Estante

Las superficies de apoyo tienen topes para evitar extraerlas del todo de forma involuntaria.

- ▶ Levantar el estante y tirar de él hacia delante.
- ▶ Volver a colocarlo en el nivel deseado.

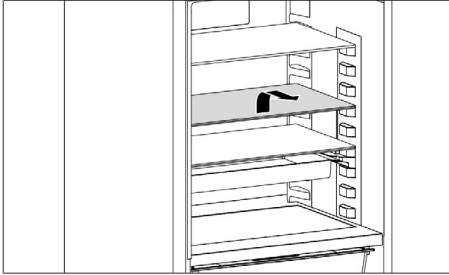


Fig. 8.5 Sacar el estante

## 8.5 Multibandeja

### Multibandeja con guías de sujeción

La multibandeja se puede colocar mediante sus guías de sujeción en la zona de refrigeración. Las guías de sujeción pueden colocarse en cualquier lugar de la zona de refrigeración.

- ▶ Saque la multibandeja.

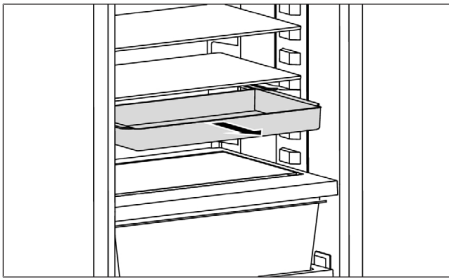


Fig. 8.6 Extracción de la multibandeja

- ▶ Saque las dos guías de sujeción de la multibandeja.

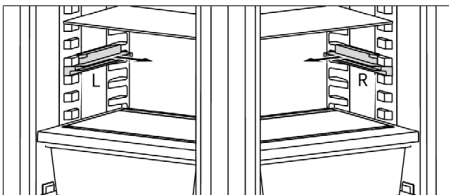


Fig. 8.7 Extracción de las guías de sujeción de la multibandeja

- ▶ Para poder sacar las dos guías de sujeción de la multibandeja, primero se debe quitar el cristal que va apoyado sobre ellas.

- ▶ Vuelva a colocar las guías de sujeción entre la rejilla del nivel. Tenga en cuenta las marcas «L» y «R» del lado posterior de las guías de sujeción.
- Las guías de sujeción deben colocarse a la misma altura dentro del aparato.
- ▶ Coloque la multibandeja.

### Multibandeja en la cubeta Fresh zero y cajón de congelación

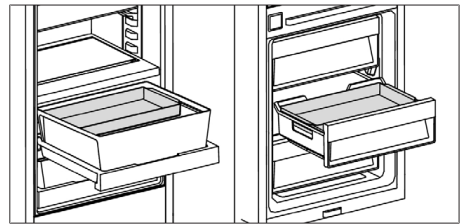


Fig. 8.8 Multibandeja en la cubeta Fresh zero y cajón de congelación

## 8.6 BORA Fresh zero

### Extracción de la cubeta Fresh zero

- ▶ Tirar hacia fuera del cajón Fresh zero.
- ▶ Retirar la cubeta Fresh zero hacia arriba.

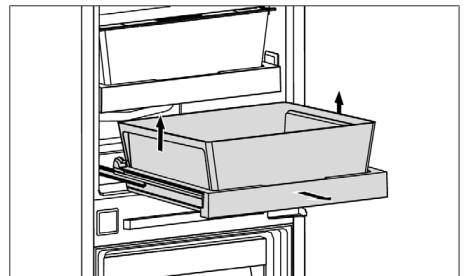


Fig. 8.9 Bandeja extraíble Fresh zero

### Extracción de la bandeja extraíble Fresh zero

La bandeja extraíble Fresh zero se puede sacar del frigorífico para limpiarla.

- ▶ Presione las lengüetas de cierre hacia arriba.
- ▶ Levante la bandeja Fresh zero de las guías extensibles.

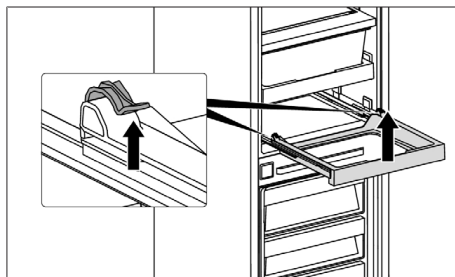


Fig. 8.10 Extracción de la bandeja extraíble Fresh zero

## 8.7 Tapa de regulación de la humedad

La tapa de regulación de la humedad se puede sacar del frigorífico para limpiarla.

- ▶ Retire el separador de nivel Fresh zero
- ▶ Tire de la tapa de regulación de la humedad hacia delante.
- ▶ Levante la parte trasera para sacarla del riel.
- ▶ Levante la parte delantera para sacarla del riel.

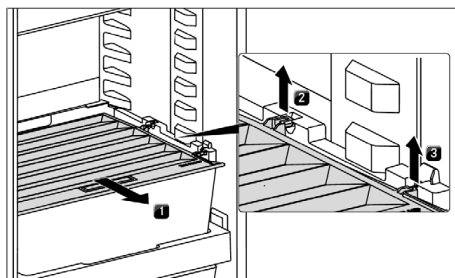


Fig. 8.11 Extracción de la tapa de regulación de la humedad

## 8.8 Multitapete

El multitapete tiene dos superficies distintas:

- una lisa para usar el multitapete como apoyo para objetos.
- una perfilada para, p. ej., guardar botellas.
- ▶ Levante el multitapete por encima del hueco y dele la vuelta para usar la superficie que necesite en cada momento.



Fig. 8.12 Multitapete

## 8.9 Separador de nivel Fresh zero

El separador de nivel Fresh zero se puede sacar del frigorífico para limpiarlo.

- ▶ Levante ligeramente el separador hacia delante.
- ▶ Saque el separador del aparato tirando de él hacia delante.

**i** No debe depositarse ningún producto sobre la tapa de regulación de la humedad que se encuentra debajo.

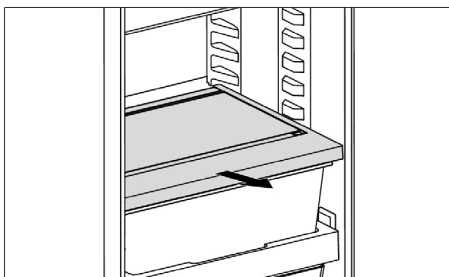


Fig. 8.13 Extracción del separador de nivel Fresh zero

## 8.10 Cajón congelador

- ▶ Tirar hacia fuera del cajón hasta el tope.
- ▶ Levantar ligeramente por la parte delantera para poder sacarlo del todo.
- ▶ Levantar unos centímetros el cristal que se encuentra debajo y sacarlo también.



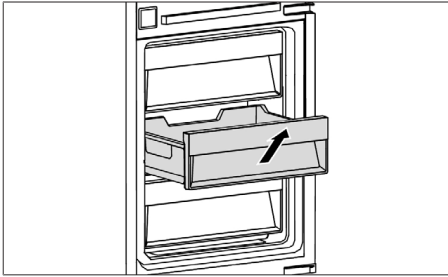


Fig. 8.14 Cajón congelador

## 8.11 Ice Maker

- ▶ Sacar el cajón congelador y retirar el contenedor de cubitos de hielo.
- ▶ Empuje el contenedor de cubitos de hielo hacia la izquierda debajo del Ice Maker.
- El hueco para la pinza para cubitos de hielo debe quedar a la derecha; solo así se garantiza un funcionamiento sin fallos del Ice Maker.

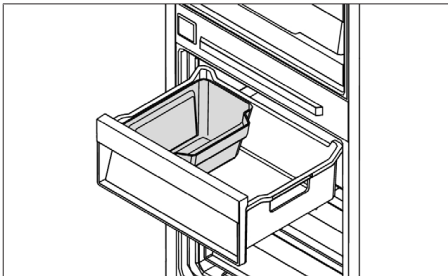


Fig. 8.15 Contenedor de cubitos de hielo

- i** La pinza para cubitos de hielo no debe guardarse permanentemente en el contenedor de cubitos de hielo cuando este se encuentre en la parte de congelador.

## 8.12 Indicador de temperatura

El aparato se entrega con un indicador de temperatura adhesivo adicional para la zona de refrigeración.

- ▶ Pegue el indicador de temperatura por encima del separador de nivel de la zona Fresh zero, en la parte interior izquierda de la zona de refrigeración

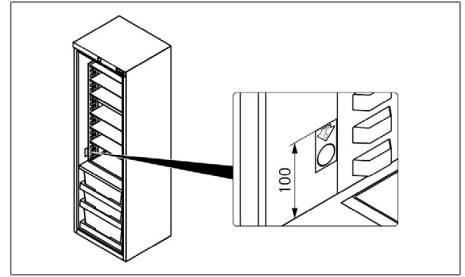


Fig. 8.16 Colocación del indicador de temperatura

El indicador de temperatura le permitirá comprobar el ajuste correcto de la temperatura en la zona de refrigeración.

- ▶ Verifique el indicador algunas horas después de la puesta en servicio.
- Si el indicador de temperatura se visualiza en color verde y puede ver la palabra «OK», la temperatura es correcta.
- Si el indicador de temperatura se visualiza en color verde claro o blanco y no puede ver la palabra «OK», la temperatura es muy alta.
- ▶ Ajuste una temperatura más baja (consulte el manual de instrucciones).

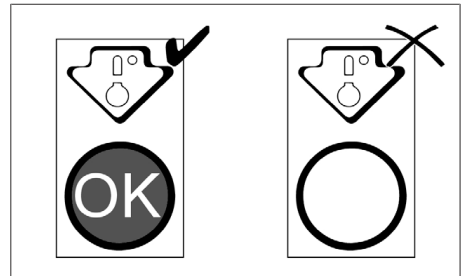


Fig. 8.17 Indicador de temperatura

Si la temperatura ambiente oscila demasiado, deberá comprobar el indicador de temperatura con regularidad y volver a ajustar la temperatura en caso necesario.

Si el indicador de temperatura sigue visualizándose en color verde claro o blanco después de comprobarlo repetidamente y de ajustar una temperatura más baja, no es posible garantizar la conservación adecuada de los alimentos perecederos. En ese caso, contacte con el servicio técnico de BORA.

## 9 Ahorrar energía

- Debe haber una buena ventilación en todo momento.  
No cubrir los orificios o rejillas de ventilación.
- Mantener siempre libres las rendijas del ventilador.
- No colocar el aparato en zonas donde dé directamente el sol, cerca del fogón, una calefacción y unidades similares.
- El consumo de energía depende de las condiciones de instalación, p. ej., la temperatura ambiente (ver "3 Datos técnicos"). Con una temperatura ambiente alta, puede aumentar el consumo de energía.
- Abrir el aparato el menor tiempo posible.
- Cuanto más baja se ajuste la temperatura, mayor será el consumo de energía.
- Conservar todos los alimentos bien envasados y tapados. Así se evita la formación de escarcha.
- Para guardar platos calientes, primero hay que esperar a que se enfríen a temperatura ambiente.

## 10 Limpieza y cuidados

### 10.1 Descongelación del aparato

No es necesario descongelar el aparato. La descongelación tiene lugar automáticamente gracias al sistema No Frost. La humedad se condensa en el evaporador y se descongela y evapora periódicamente.

#### 10.1.1 Descongelación manual del aparato

Tras un uso prolongado se forma una capa de escarcha o hielo.

Los siguientes factores hacen que la formación de escarcha o hielo suceda antes:

- El aparato se abre con frecuencia.
- Se guardan alimentos calientes.

#### Descongelación manual

- ▶ Desconecte el aparato.
- ▶ Desenchufe el aparato de la red o desconecte la alimentación.
- ▶ Envuelva los alimentos congelados en papel de periódico o paños y guárdelos en un lugar fresco.
- ▶ Coloque una olla con agua caliente, no hirviendo, en un nivel central.
  - De esta forma se acelera la descongelación.
  - Deje abierta la puerta del compartimento y del aparato durante la descongelación.
- ▶ Retire los trozos de hielo que se desprendan.
- ▶ Tenga cuidado de que no llegue el agua de descongelación a los muebles de alrededor.
- ▶ En caso necesario, retire el agua de descongelación varias veces con una esponja o un paño.
- ▶ Limpie el aparato.

### 10.2 Limpiar aparato

Utilice exclusivamente paños de limpieza suaves y productos limpiadores multiusos de pH neutro.

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

#### 10.2.1 Preparación

- ▶ Vacíe el aparato.
- ▶ Desconecte el enchufe.

#### 10.2.2 Limpieza del interior

- ▶ Limpie las superficies de plástico con un paño suave y limpio, agua templada y un poco de lavavajillas para fregar a mano.
- ▶ Limpie las superficies de metal con un paño suave y limpio, agua templada y un poco de lavavajillas para fregar a mano.
- ▶ Elimine los residuos depositados en el orificio de desagüe con ayuda de algún objeto delgado (p. ej. un bastoncillo de algodón).

#### 10.2.3 Limpieza del equipamiento y los accesorios

**Limpieza con un paño suave y limpio, agua templada y un poco de lavavajillas para fregar a mano:**

Componentes que deben limpiarse a mano:

- Cubetas y bandejas extraíbles Fresh zero
- Multibandeja con las guías de sujeción
- Botellero y repisa para conservas
- Tapetes de silicona y multitapete
- Cajones de la parte de congelador
- Contenedor de cubitos de hielo
- Separador de nivel
- Accesorios

#### Limpieza en el lavavajillas hasta 60 °C:

Las siguientes piezas del equipamiento son aptas para lavavajillas:

- Cristales
- Pinza para cubitos de hielo

#### Limpieza de los rieles extensibles

Los rieles extensibles solo se pueden limpiar con un paño húmedo. ¡La grasa de las guías de rodadura sirve como lubricante y no debe eliminarse!

#### 10.2.4 Limpieza del Ice Maker

El Ice Maker puede limpiarse de diferentes formas.

## La limpieza debe realizarse en los siguientes casos:

- Primera puesta en servicio
- Si no se ha usado durante más de 5 días.

### Requisitos:

El cajón del Ice Maker está vacío y empujado hacia adentro.

El Ice Maker está activado.

### Limpieza con la función Tube clean

Use la función Tube clean para la primera puesta en servicio o si el Ice Maker no se ha usado durante un tiempo prolongado.

- ▶ Coloque el contenedor de cubitos de hielo en el cajón, debajo del Ice Maker.
- ▶ Active la función Tube clean (ver «Uso»).
- El tiempo máximo de funcionamiento de la función Tube clean es de 60 min.
- ▶ Retire el cajón del Ice Maker y el contenedor de cubitos de hielo.
- ▶ Limpie el cajón del Ice Maker y el contenedor de cubitos de hielo con agua caliente y un poco de lavavajillas para fregar a mano.
- ▶ Empuje hacia adentro el cajón del Ice Maker con el contenedor de cubitos de hielo.
  - La producción de cubitos de hielo empieza automáticamente.
- ▶ Tire los cubitos de hielo producidos durante las 24 horas siguientes a la primera producción de cubitos.

### Limpiarse el Ice Maker a mano.

- ▶ Retire el cajón del Ice Maker y el contenedor de cubitos de hielo.
- ▶ Limpie el cajón del Ice Maker y el contenedor de cubitos de hielo con agua caliente y un poco de lavavajillas para fregar a mano.
- ▶ Empuje hacia adentro el cajón del Ice Maker con el contenedor de cubitos de hielo.
  - La producción de cubitos de hielo empieza automáticamente cuando se activa la función Ice Maker.

## 10.2.5 Limpieza de la tabla para servir

La tabla para servir está fabricada en madera natural. Con un uso prolongado, la bandeja puede combarse o pueden formarse grietas en la superficie. El retraso puede compensarse colocándola en posición invertida.

Para una protección duradera de la madera, la tabla para servir debe tratarse con aceite de cocina vegetal (en lo posible, aceite de oliva) cada 2 o 3 meses.

- ▶ Limpie la tabla para servir con agua caliente y un lavavajillas y esponja suaves.
- ▶ Humedezca ambas caras para evitar que la bandeja se combe.
- ▶ Seque la tabla para servir con un paño de cocina.
- ▶ Coloque la tabla para servir en vertical y déjela secar al aire.

**i** En caso de almacenamiento prolongado de la tabla para servir, algunos alimentos pueden provocar decoloraciones y manchas permanentes.

### Consejos para el cuidado de la tabla para servir

- ▶ No lave la tabla para servir en el lavavajillas.
- ▶ No corte alimentos sobre la tabla para servir.
- ▶ Mantenga la tabla para servir seca.
- ▶ Seque la tabla para servir inmediatamente después de lavarla.
- ▶ La tabla para servir no debe exponerse a fuentes de calor artificiales.

## 10.2.6 Tras la limpieza

- ▶ Seque el aparato y las piezas del equipamiento.
- ▶ Cierre el aparato y conéctelo.
- ▶ Active las funciones Power Cool y Power Freeze (ver "7.4 Programas especiales").
- ▶ Vuelva a guardar los alimentos tan pronto como la temperatura vuelva a ser lo suficientemente fría.
- ▶ Repita periódicamente la limpieza.

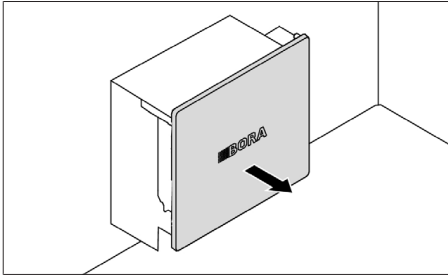
## 10.3 Cambio del filtro de olores

El filtro de olores se encuentra en el compartimento de encima del ventilador y filtra el aire por medio de carbón activo. Garantiza una calidad óptima del aire en el aparato.

- ▶ Cambie el filtro de olores una vez al año.
  - Un Reminder (Recordatorio) en la pantalla le avisará cuando sea necesario cambiar el filtro.
  - Utilice únicamente filtros de olores originales de BORA, ya que los filtros de otros fabricantes pueden dañar el aparato.

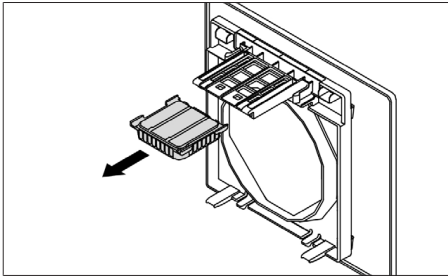
**i** El filtro de olores Cool KGF puede adquirirse a través de su distribuidor o en la tienda BORA en la página web [www.mybora.com](http://www.mybora.com).

- ▶ Desmonte la cubierta del ventilador con el alojamiento del filtro de olores.



**Fig. 10.1** Desmontaje de la cubierta del ventilador con el alojamiento del filtro de olores

- ▶ Retire el antiguo filtro de olores.
- ▶ Coloque un filtro de olores nuevo.
- ▶ Para el montaje siga los mismos pasos en orden inverso.



**Fig. 10.2** Desmontaje del filtro de olores

# 11 Solución de averías

## 11.1 Ruidos de funcionamiento

En funcionamiento, el aparato produce distintos ruidos de funcionamiento.

- Con una potencia refrigerante reducida, el aparato consume poca energía, pero durante más tiempo. El volumen del ruido es menor.
- Con una potencia refrigerante alta, los alimentos se enfrían más rápido. El volumen del ruido es mayor.

Ejemplos:

- funciones activas
- ventilador en marcha
- alimentos recién guardados
- temperatura ambiente elevada
- puerta abierta durante mucho tiempo

Ruido	Causa posible	Tipo de ruido
Burbujeo y chapoteo	El refrigerante fluye por el circuito de refrigeración.	ruido de funcionamiento normal
sonidos roncros y silbidos	Inyección de refrigerante en el circuito de refrigeración.	ruido de funcionamiento normal
Murmullo	El aparato está refrigerando. El volumen del ruido depende de la potencia refrigerante.	ruido de funcionamiento normal
Ruidos de succión	La puerta con amortiguador de cierre se abre y se cierra.	ruido de funcionamiento normal
Zumbidos y crujidos	El ventilador está en marcha.	ruido de funcionamiento normal
Chasquidos	Los componentes se encienden y se apagan.	ruido de conmutación normal
Tableteo o pitidos	Las válvulas o compuertas están activas.	ruido de conmutación normal

Tab. 11.1 Ruidos normales

Ruido	Causa posible	Tipo de ruido	Solución
Vibración	Montaje inadecuado	Ruido de error	Comprobar el montaje. Alinear el aparato.
Golpeteo	Equipamiento, objetos en el interior del aparato	Ruido de error	Fijar las piezas del equipamiento. Dejar distancia entre los objetos.

Tab. 11.2 Ruidos por fallos

## 11.2 Avería técnica

Su aparato está construido y fabricado de forma que se garanticen la seguridad funcional y una vida útil prolongada. Si, no obstante, se produce una avería durante el funcionamiento, compruebe si esta se debe a un error de manejo. En este caso, también se le cargarán a usted los gastos ocasionados durante el periodo de garantía. Usted mismo puede solucionar las averías siguientes.

### 11.2.1 Funcionamiento del aparato

Situación de funcionamiento	Causa	Corrección
El aparato no funciona.	El aparato no está encendido.	Encienda el aparato.
	El enchufe no está conectado correctamente en la caja de enchufe.	Compruebe el enchufe.
	El fusible de la caja de enchufe está estropeado.	Compruebe el fusible.
	Fallo de corriente	Mantenga cerrado el aparato. Proteja los alimentos: Coloque acumuladores de frío sobre los alimentos o utilice un congelador/frigorífico independiente en caso de que el fallo de corriente dure demasiado. No vuelva a congelar alimentos ya descongelados.
	El enchufe del aparato no está bien conectado en el aparato.	Compruebe el enchufe del aparato.
La temperatura no es lo suficientemente fría.	La puerta del aparato no está bien cerrada.	Cierre la puerta del aparato.
	No hay suficiente ventilación.	Solución de problemas: ver el ámbito de uso del aparato.
	La temperatura ambiente es demasiado alta.	Solución de problemas: ver el ámbito de uso del aparato.
	El aparato se ha abierto repetidas veces o durante demasiado tiempo.	Compruebe si se vuelve a alcanzar la temperatura necesaria de forma automática. De lo contrario, consulte al equipo del BORA Service.
	El ajuste de la temperatura es incorrecto.	Ajuste una temperatura más fría y contrólela pasadas 24 horas.
	El aparato está demasiado cerca de una fuente de calor (fogón, calefacción, etc.).	Cambie de lugar el aparato o la fuente de calor.
	El aparato no se instaló correctamente en el nicho.	Compruebe si el aparato está instalado correctamente y la puerta cierra bien.
El aparato tiene escarcha o se forma agua condensada.	La junta de la puerta puede haberse salido de la ranura.	Compruebe que la junta de la puerta se asienta correctamente en la ranura.
La junta de la puerta está defectuosa o debe sustituirse por otro motivo.	La junta de la puerta se puede cambiar. Puede sustituirse sin necesidad de herramientas auxiliares.	Consulte al equipo del BORA Service.

Tab. 11.3 Solución de averías

## 11.2.2 Equipamiento

Situación de funcionamiento	Causa	Corrección
La iluminación interior no se enciende.	El aparato no está encendido.	Encienda el aparato.
	La puerta ha estado más de 15 min abierta.	La iluminación interior se desconecta automáticamente con la puerta abierta tras aprox. 15 min.
	La iluminación LED está defectuosa o la cubierta está dañada.	Consulte al equipo del BORA Service.
El compartimento congelador no se cierra	El bloqueo se ha enclavado con la puerta abierta.	Accione de nuevo el agarre.

**Tab. 11.4** Solución de averías



## 12 Puesta fuera de servicio, desmontaje y eliminación

- ▶ Tenga en cuenta todas las indicaciones de seguridad y advertencias (ver "2 Seguridad").
- ▶ Tenga en cuenta las instrucciones del fabricante incluidas en el suministro.

### 12.1 Puesta fuera de servicio

Por puesta fuera de servicio se entiende el desmontaje y el desmantelamiento definitivo. Tras la puesta fuera de servicio, el aparato puede instalarse en otro mueble, venderse de forma privada o eliminarse.

- ▶ Saque los alimentos del aparato.
- ▶ Desactive el Ice Maker (si se incluye en el equipamiento).
- ▶ Abra la puerta del aparato y déjela abierta para evitar malos olores por restos de humedad.
- ▶ Para poner el aparato fuera de servicio, apáguelo (véanse las instrucciones de uso)
- ▶ Desconecte el aparato del suministro de tensión.

### 12.2 Desmontaje

El desmantelamiento requiere que el aparato esté accesible para desmontarlo y que se haya desconectado del suministro de tensión.

- ▶ Retire los demás accesorios.
- ▶ Elimine el aparato antiguo y los accesorios en los que se ha acumulado suciedad como se describe en el apartado «Eliminación respetuosa con el medioambiente».

### 12.3 Eliminación respetuosa con el medioambiente

#### 12.3.1 Eliminación del embalaje de transporte

- i** El embalaje protege el aparato de daños durante el transporte. Los materiales de embalaje se seleccionan teniendo en cuenta los aspectos de compatibilidad medioambiental y de eliminación de residuos, y son, por tanto, reciclables.

Devolver los embalajes al ciclo de los materiales ahorra materias primas y reduce los residuos. Su distribuidor especializado recogerá el embalaje.

- ▶ Entregue el embalaje a su distribuidor especializado, o bien
- ▶ elimine el embalaje adecuadamente de acuerdo con la normativa local.

#### 12.3.2 Eliminación de accesorios

Elimine los accesorios gastados o que no se necesiten (como el filtro de carbón activo) de forma adecuada observando la normativa local.

#### 12.3.3 Eliminación del aparato antiguo



Al final de su vida útil, los aparatos eléctricos marcados con este símbolo no deben desecharse en la basura doméstica. Deben eliminarse en un punto de recogida para el reciclaje de aparatos eléctricos o electrónicos. Puede obtener información al respecto en las administraciones locales o municipales.

Los aparatos eléctricos y electrónicos antiguos suelen contener materiales valiosos. Pero también contienen sustancias nocivas que eran necesarias para su funcionamiento y seguridad. Estas pueden ser perjudiciales para la salud y el medioambiente si se desechan con la basura o se manipulan incorrectamente.

- ▶ No tire nunca el aparato antiguo a la basura doméstica.
- ▶ Lleve el aparato antiguo a un punto de recogida local para la devolución y el aprovechamiento de componentes eléctricos y electrónicos y otros materiales.

## 13 Garantía, servicio técnico, piezas de repuesto, accesorios

► Tenga en cuenta todas las indicaciones de seguridad y advertencias (ver "2 Seguridad").

### 13.1 Garantía del fabricante BORA

BORA asume para sus productos una garantía del fabricante de 2 años frente al cliente final. Esta garantía asiste al cliente final además de los derechos legales por defectos frente al vendedor de nuestros productos. La garantía del fabricante cubre los productos de BORA adquiridos por distribuidores autorizados de BORA o por vendedores debidamente formados de BORA e instalados dentro de la Unión Europea (excluidos los territorios de ultramar), Suiza, Liechtenstein, Ucrania, Rusia, Noruega, Serbia, Israel, RU, Islandia, India, Australia y Nueva Zelanda, a excepción de los productos de BORA identificados como artículos universales o accesorios:

- BORA Cool

Con la entrega del producto de BORA al cliente final, comienza a correr la garantía del fabricante de 2 años. Al registrar el producto en [www.myBORA.com](http://www.myBORA.com) puede prolongarse la garantía del fabricante a 3 años. La garantía del fabricante está sujeta a la condición de que (de acuerdo con el manual de proyección de BORA y las instrucciones de uso actuales en el momento del montaje) los productos de BORA hubieran sido instalados de manera profesional por un distribuidor de BORA autorizado. Para el uso de los aparatos, el cliente final deberá observar las especificaciones e instrucciones del manual de uso.

Si se desea hacer uso de la garantía del fabricante, debe indicarse el defecto directamente a BORA y se debe aportar el justificante de compra. A elección, se podrá aportar el justificante de compra registrándose en [www.mybora.com](http://www.mybora.com).

BORA garantiza que ningún producto de BORA se vende con defectos de material o de producción. Si se hace uso de la garantía, no se interrumpe ni comienza de nuevo el período de la misma.

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

Se excluyen expresamente de la garantía del fabricante BORA :

- Productos BORA que no hayan sido comprados a un distribuidor BORA autorizado o a un vendedor de BORA con la debida formación
- Deterioro debido a la inobservancia de las instrucciones del manual (afecta también a la limpieza y cuidados del producto). Esto se considera uso indebido.
- Daños indirectos o reclamaciones de indemnización por daños que excedan del defecto

Los derechos legales, especialmente las reclamaciones legales por defectos o por responsabilidad por el producto, no quedan limitados por la garantía y pueden reclamarse gratuitamente.

Si la garantía del fabricante no cubre algún defecto, se podrá recurrir al servicio técnico de BORA.

BORA no se hace cargo de los costes resultantes de ello.

Estas condiciones de garantía se rigen por el derecho de la República Federal de Alemania.

Así puede comunicarse con nosotros:

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

- Teléfono: 00800 7890 0987  
de lunes a jueves, de 08:00 a 18:00 h y viernes de 08:00 a 17:00 h
- Correo electrónico: [support@bora.com](mailto:support@bora.com)

### 13.1.1 Garantía extendida

Al registrarse en [bora.com/registration](http://bora.com/registration) puede prolongar la garantía.

### 13.2 Servicio

**BORA Service:**

v. dorso del manual de instrucciones de uso y montaje



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

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

Puede ver ambos datos en la placa de características, detrás del cajón inferior, además de la información en la pantalla.

### 13.3 Piezas de repuesto

- ▶ Para reparaciones, emplee solo piezas de repuesto originales.
- ▶ Solo el personal técnico puede llevar a cabo las reparaciones.

Las piezas de repuesto están disponibles hasta al menos 10 años después de la fecha de entrega.

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

### 13.4 Accesorios

#### Accesorios especiales para aparatos

##### BORA Cool:

- Cool paquete de equipamiento Best frigorífico K178S2
- Cool paquete de equipamiento Best combinación frigorífico-congelador K178GS2
- Filtro de olores Cool KGF
- Para obtener más información y adquirir otros accesorios, consulte a su distribuidor de BORA o visite la tienda online de BORA en [bora.com](http://bora.com).

**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  
Austria  
T +43 (0) 5373 / 62250-0  
F +43 (0) 5373 / 62250-90  
support@bora.com  
bora.com

**AU NZ**

**BORA APAC Pty Ltd**

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

