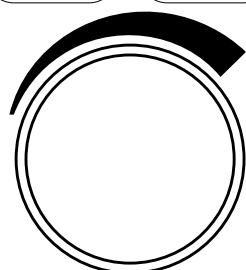
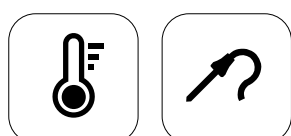
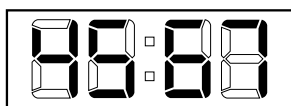
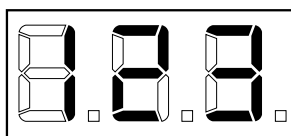


INSTRUCCIONES DE USO DEL AHUMADOR ELÉCTRICO

CON GENERADOR DE HUMO PARA USO DOMÉSTICO

BBDSW-70
BBDSW-150
UWDW-70
UWDW-150

TEMP    



Lea las notas e instrucciones

e instrucciones. Esto garantizará

un funcionamiento seguro y cómodo de su nuevo aparato.

Gracias, Equipo Borniak.

Tabla de contenidos:

- I Requisitos de seguridad y precauciones
- II Composición del kit
- III Especificaciones técnicas
- IV Construcción y descripción funcional
- V Montaje e instalación
- VI Funcionamiento del panel de control electrónico
- VII Puesta en marcha inicial / primer ahumado
- VIII Método de cuidado
- IX Solución de problemas
- X. Solicitud de Borcook

I. Requisitos y precauciones de seguridad

Advertencia: Electricidad

- El aparato viene ajustado de fábrica para funcionar con corriente alterna monofásica (230V 1N~50 Hz).
- El aparato está equipado con un cable de conexión de 3x1,5 mm² de sección y unos 2 m de longitud, terminado con un enchufe provisto de contacto de protección.
- La toma de corriente debe estar equipada con una clavija de protección. Una vez instalado el aparato, el usuario debe tener acceso a la toma de corriente.
- Compruebe lo siguiente antes de conectar el aparato a la toma de corriente:
 - el fusible y la instalación eléctrica deben soportar la carga del aparato,
 - el circuito de alimentación de la toma de corriente debe estar protegido con un fusible de 16 A como mínimo,
 - la instalación eléctrica debe estar equipada con un sistema de puesta a tierra eficaz que cumpla los requisitos de las normas y reglamentos vigentes,
 - la toma eléctrica a la que se conectará el aparato debe estar protegida por un interruptor diferencial con $I_r \leq 30\text{mA}$.
- Si el cable de alimentación o el enchufe están dañados, sustitúyalos inmediatamente para evitar situaciones de peligro.
- Si utiliza un cable alargador, asegúrese de que tiene una capacidad de carga de corriente al menos igual a la carga nominal del aparato, un contacto de protección eficaz (toma de tierra), que es apto para uso en exteriores y está etiquetado como "para uso en exteriores", y que está completamente desenrollado.
- Los cables de alimentación deben colocarse de forma que no queden pellizcados, no supongan un riesgo de tirones o tropiezos accidentales, especialmente por parte de niños, y no entren en contacto con partes calientes del aparato en ningún punto.
- Riesgo de descarga eléctrica. Mantenga el conector del alargador en un lugar seco, asegurándose de que no toque el suelo, y no sumerja el cable ni los enchufes en agua u otros líquidos.
- El generador de humo no debe conectarse a la red eléctrica hasta que se haya instalado un dispositivo adaptado para la conexión de un generador de humo.
- Desconecte el aparato de la toma de corriente cuando no lo utilice y antes de limpiarlo.
- En caso de avería o funcionamiento incorrecto del aparato, desconéctelo de la red eléctrica.

Precauciones

- No permita que el aparato se inunde de agua (por ejemplo, durante el lavado o si el aparato se deja al aire libre sin cubrir durante las precipitaciones).
- El generador de humo sólo debe utilizarse con los armarios para fumadores recomendados por el fabricante.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede provocar daños en el aparato, de los que el fabricante no se hace responsable.
- Extreme las precauciones al manipular bordes afilados durante el montaje, desmontaje y uso del aparato.
- No utilice el aparato para fines distintos de los previstos.
- El aparato está destinado exclusivamente al uso doméstico.
- No deje el aparato encendido una vez finalizado el proceso de ahumado.
- El aparato debe estar fuera del alcance de los animales domésticos.
- No permita que los niños utilicen el aparato sin la estricta supervisión de un adulto.
- Este aparato no está destinado a ser utilizado por personas (incluidos

niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o sin los conocimientos y la experiencia adecuados, a menos que estén supervisadas o hayan recibido instrucciones sobre su uso seguro.

- Los niños no deben tener libre acceso al aparato.
- El aparato requiere una supervisión estricta durante su uso.
- No modifique el aparato respecto a su estado original.
- Su nuevo aparato puede estar equipado con sondas de temperatura diseñadas para medir la temperatura interna de los productos. Asegúrese de que las sondas estén correctamente conectadas a las tomas específicas situadas en la parte inferior del panel de control (consulte la sección Instalación).
- Las sondas de temperatura son afiladas y pueden causar lesiones. Tenga cuidado al utilizarlas, instalarlas y retirarlas.
- No permita que los niños manipulen las sondas de temperatura. Utilice las sondas únicamente bajo la supervisión de un adulto.

Precauciones - Riesgo de incendio

- Evite la acumulación de grasa - vacíe y limpie regularmente la bandeja de goteo para evitar la ignición por grasa.
- Utilice únicamente astillas de madera Borniak recomendadas - no utilice materiales que contengan productos químicos o resinas que puedan aumentar el riesgo de ignición.
- No abra bruscamente la puerta del ahumador - el contacto del aire con el humo y la grasa calientes acumulados puede provocar una ignición.
- Tenga cuidado con las altas temperaturas - los elementos calefactores, la grasa y las astillas de madera incandescentes pueden ser una fuente de incendio.

Atención: ubicación

- Los cables de alimentación del aparato deben colocarse de modo que no entren en contacto con las partes calientes de la carcasa.
- El aparato está diseñado para su uso en exteriores, pero no debe exponerse a precipitaciones ni vientos fuertes. - La solución óptima es utilizar el aparato en zonas cubiertas, resguardadas y bien ventiladas.
- No utilice el aparato en interiores. Si se utiliza bajo techo, debe preverse una ventilación adecuada.
- No utilice el aparato cerca de gasolina, otros líquidos inflamables, gases o en lugares donde pueda haber vapores inflamables.
- No utilice el aparato cerca de objetos inflamables.
- No utilice el aparato en contacto con objetos fabricados con materiales no resistentes a altas temperaturas.
- Recomendamos mantener un extintor cerca del aparato. - Para obtener información sobre el tamaño y el tipo de extintor adecuados, póngase en contacto con las autoridades locales o con los bomberos.
- No conecte el aparato a la toma de corriente hasta que esté completamente montado.
- No mueva el aparato sin retirar antes todas las piezas móviles del interior del ahumador, así como el generador de humo.
- No conecte el aparato a una chimenea, conducto de ventilación u otro conducto que pueda provocar una circulación forzada de aire.
- No coloque el aparato en contacto directo con una pared. Debe mantenerse una distancia mínima de 30 cm.

Precaución: temperatura

- Algunas partes del aparato pueden calentarse mucho durante su uso. Existe riesgo de quemaduras si el aparato se maneja con descuido.

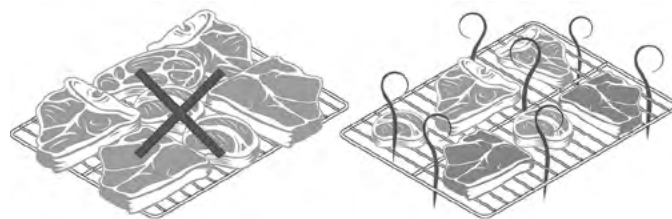
I. Safety requirements and precautions

- No toque las superficies calientes. Utilice guantes de protección adecuados resistentes a altas temperaturas (por ejemplo, según DIN EN 407).
- Los niños y los animales domésticos no deben acercarse al aparato sin supervisión, ya que existe riesgo de quemaduras.
- Espere a que el aparato se enfríe completamente antes de limpiarlo.
- No utilice gasolina, queroseno, alcohol u otras sustancias inflamables para limpiar el aparato.
- Las sondas pueden calentarse durante el funcionamiento. Espere a que se enfríen antes de tocarlas. Se recomienda utilizar guantes de protección resistentes al calor (por ejemplo, según DIN EN 407).
- No retire la sonda durante el funcionamiento, ya que existe riesgo de quemaduras por vapor o grasa calientes.

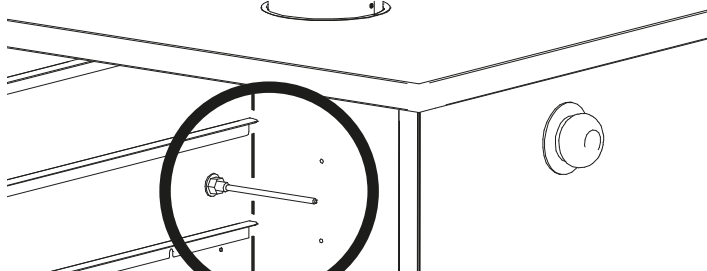
⚠ Directrices de uso

- No utilice el ahumador como un horno - evite mantener altas temperaturas durante períodos prolongados.
- No deje el aparato desatendido mientras esté en funcionamiento.
- No supere la temperatura máxima de funcionamiento permitida del aparato.
- No utilice el aparato con cables eléctricos dañados.
- No utilice el ahumador con lluvia, viento fuerte o tormentas.
- No coloque el aparato cerca de sustancias inflamables.
- Evite llevar ropa holgada y recójase el pelo largo cuando utilice el aparato.
- No mueva el aparato mientras esté en funcionamiento.
- No utilice el aparato en interiores; está diseñado para su uso exclusivo en exteriores.
- No coloque el aparato en lugares accesibles a niños y animales domésticos.
- No toque las partes calientes del aparato, ya que existe riesgo de quemaduras. Recomendamos el uso de guantes de protección adecuados resistentes a altas temperaturas (por ejemplo, según DIN EN 407).
- No utilice el embalaje para cubrir el aparato.
- Conecte el aparato únicamente a una toma de corriente con toma de tierra o a un cable alargador con toma de tierra.
- Proteja el aparato de la lluvia y el agua.
- Desenchufe el aparato después de cada uso.
- Limpie a fondo el ahumador después de cada uso.
- No cubra el aparato ni coloque ningún objeto sobre él mientras esté en funcionamiento.
- Vacíe el depósito de cenizas y grasa cada 2 ó 3 horas y llénelo de agua fresca.
- La toma eléctrica a la que se conectará el aparato debe estar protegida por un interruptor diferencial con $I_r \leq 30$ mA.
- No coloque el aparato directamente contra una pared - mantenga una distancia mínima de 30 cm.
- Al ahumar alimentos grasos (y cuando exista riesgo de fusión de la grasa), la bandeja de goteo debe fijarse adecuadamente para evitar que la grasa gotee sobre ella. Recomendamos utilizar una bandeja metálica adicional para recoger la grasa. La bandeja para recoger la grasa debe colocarse como mínimo en el segundo estante desde abajo.
- No cubra el sensor de temperatura para asegurarse de que el aparato puede controlar correctamente las condiciones de funcionamiento.

Nota: Para los modelos BB..., utilice sólo la cuba de grasa original suministrada con el aparato. Si es necesario sustituirlo, no debe cubrir toda la superficie del aparato y debe dejar al menos 5 cm de espacio libre entre sus bordes y las paredes del aparato. Esto garantiza una circulación de aire adecuada y un funcionamiento seguro.



- No coloque los productos de manera que obstruyan el libre flujo de aire, ya que esto puede interferir con el funcionamiento del dispositivo.



Instrucciones para la manipulación de residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE)

De acuerdo con la normativa vigente sobre protección del medio ambiente, los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE) no deben eliminarse con la basura doméstica. Los aparatos eléctricos, como el ahumador Borniak, contienen componentes que requieren procedimientos de eliminación adecuados.

Cómo manipular los residuos?

No tirar con la basura doméstica

Los equipos marcados con el símbolo del cubo de basura tachado no deben tirarse con otros residuos domésticos.

Puntos de recogida de RAEE

Los residuos de aparatos deben llevarse a los puntos de recogida designados o entregarse a empresas de reciclaje autorizadas. Encontrará información sobre el punto de recogida más cercano en la página web de las autoridades locales o en la tienda donde adquirió el equipo.

Devolución de aparatos al fabricante o al minorista

En virtud del sistema de responsabilidad del productor, los residuos de aparatos pueden devolverse al minorista al comprar un aparato nuevo del mismo tipo.

Eliminación segura

Antes de reciclarlo, asegúrese de que el aparato está desconectado de la fuente de alimentación y de que se han extraído todas las piezas fácilmente desmontables que pueden reutilizarse.

Impacto en los recursos naturales

Una eliminación adecuada permite la recuperación de materias primas y la utilización eficiente de los recursos. Una manipulación inadecuada puede dar lugar a un uso ineficaz de los materiales.

User Responsibilities

Como usuario, usted es responsable de garantizar la correcta eliminación de los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos. El incumplimiento de la normativa sobre gestión de residuos puede acarrear sanciones administrativas. Al cuidar el medio ambiente, contribuyes al desarrollo sostenible y al uso óptimo de las materias primas.

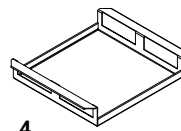
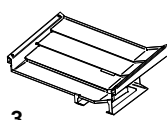
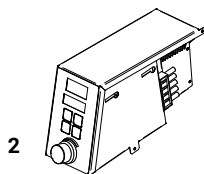
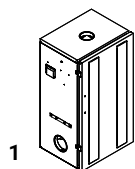
Para cualquier pregunta relacionada con la eliminación de residuos de aparatos, póngase en contacto con el fabricante o con un proveedor de servicios autorizado.

II. Qué incluye

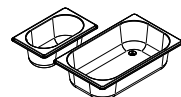
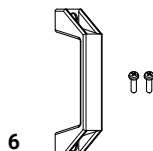
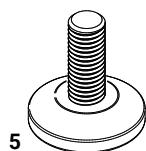


Las ilustraciones no reflejan las dimensiones reales de las piezas:
 * el tipo de enchufe depende del país de distribución
 ** el tipo y la cantidad dependen del modelo

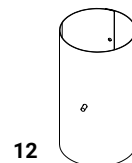
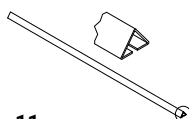
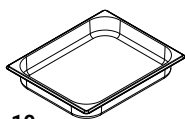
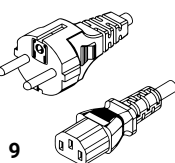
Ahumador UWDT/BBDS



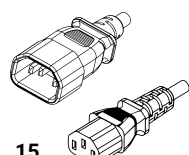
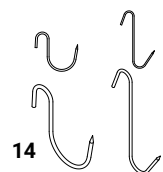
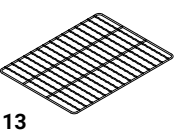
- 1 Cabina de fumadores
- 2 Panel de control
- 3 Bandeja de goteo
- 4 Condensador



- 5 Pies ajustables 4 uds.
- 6 Asa de la puerta + tornillos 2 uds.
- 7 Asas de transporte 2 uds.
- 8 Recipiente para agua y grasa

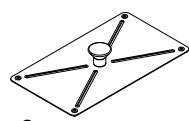
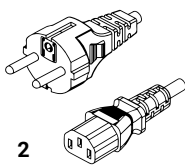
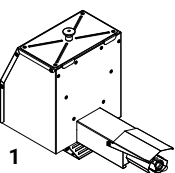


- 9 Cable de alimentación EU* - C13
- 10 Bandeja GN 1/2 (sólo versión BB)
- 11 Travesaños para colgar 3 uds.
- 12 Chimenea con regulador de tiro



- 13 Estante para ahumar**
- 14 Ganchos para fumar**
- 15 Cable de alimentación C12-C13
- 16 Astillas para ahumar 3x2L
- 17 Sondas

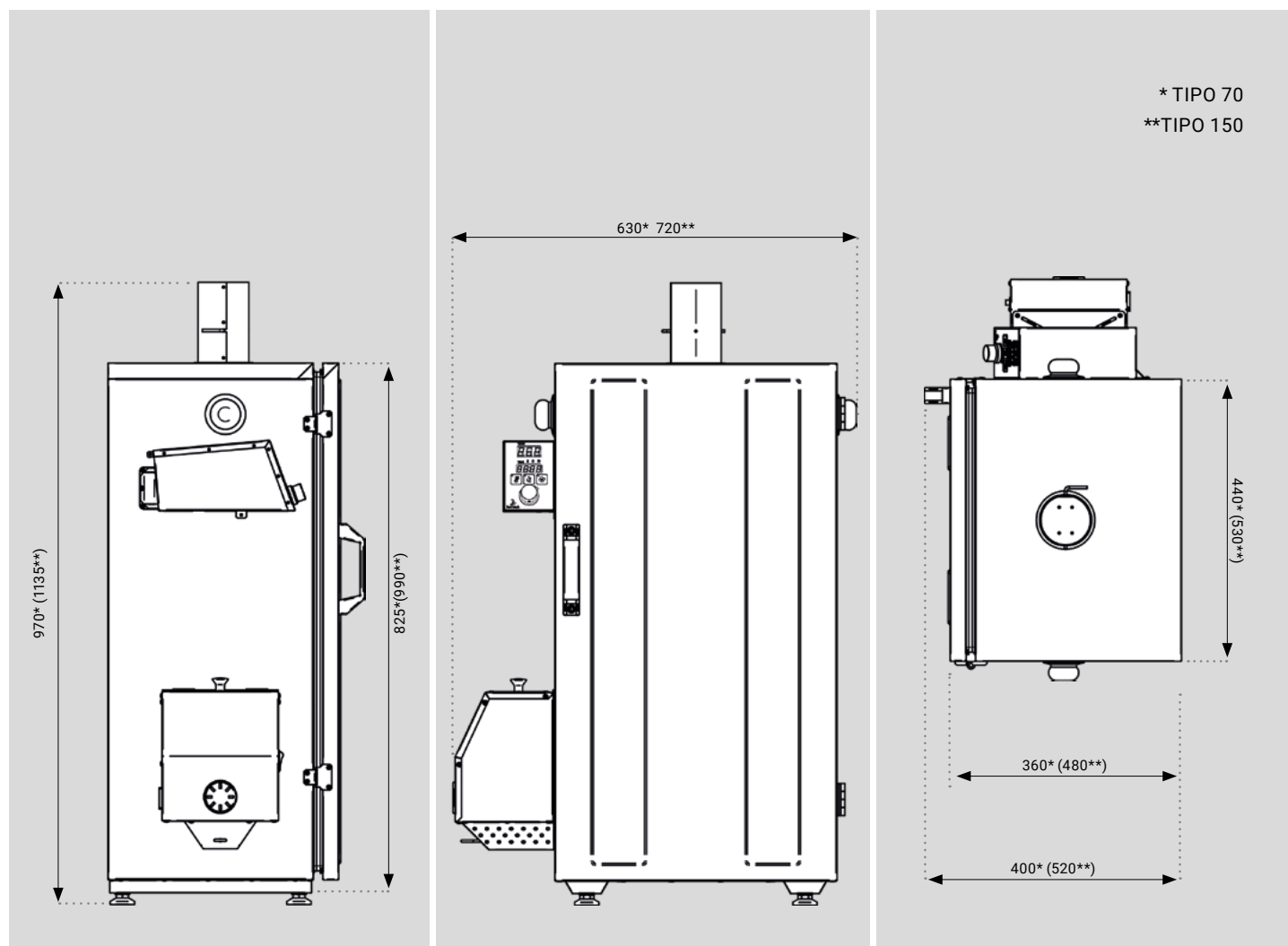
GD-01/GDS-01 Generador de humo



- 1 Generador de humo
- 2 Cable de alimentación EU* - C13
- 3 Tapa del generador
- 4 Astillas 2x2L

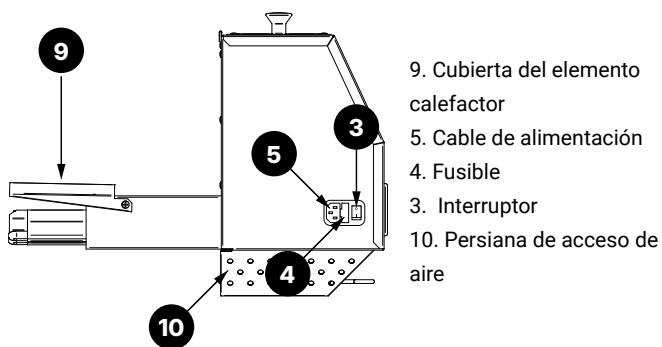
III. Parámetros técnicos

PARÁMETROS TÉCNICOS: AHUMADOR, GENERADOR DE HUMO Y ARMARIOS					
MODELO/TIPO	UWDW-70	BBDSW-70	UWDW-150	BBDSW-150	GD-01, GDS-01
TENSIÓN NOMINAL	230 V	230 V	230 V	230 V	230 V
POTENCIA	615 W	1115 W	1515 W	2015 W	115 W
POTENCIA DEL CALENTADOR DE LA CÁMARA	500 W	1000 W	1400 W	1900 W	110 W
FUSIBLE	8A (1,25A)	10A (1,25A)	8A (1,25A)	10A (1,25A)	1,25 A
CAPACIDAD DE LA CÁMARA	70 L	70 L	150 L	150 L	2L
TEMPERATURA MÁXIMA	120°C	150°C	120°C	150°C	-
GRADO DE PROTECCIÓN DE LA CARCASA	IP20				
DIMENSIONES EXTERIORES					
ANCHO [MM]	630		720		360
PROFUNDIDAD [MM]	400		520		180
ALTURA [MM]	970		1135		250
DIMENSIONES INTERIORES UTILIZABLES					
ANCHO [MM]	395		485		-
PROFUNDIDAD [MM]	300		420		-
ALTURA [MM]	605		740		-



IV. Diseño y descripción del funcionamiento

Generador de humo GD-01/GDS-01



Generaatori tööpõhimõte

- Tras poner en marcha el generador de humo, la astilladora (7) empieza a girar y el elemento calefactor (6) comienza a calentarse. El alimentador transporta continuamente las astillas de madera desde el contenedor (2) hasta la superficie del elemento calefactor.
- El alimentador transporta continuamente las astillas desde el contenedor (2) hasta la superficie de la célula de combustible, donde la temperatura hace que las astillas brillen, produciendo humo.
- Las astillas incandescentes se desplazan a lo largo del calentador (6) y caen en un recipiente lleno de agua, lo que impide que continúe la combustión y garantiza la seguridad.

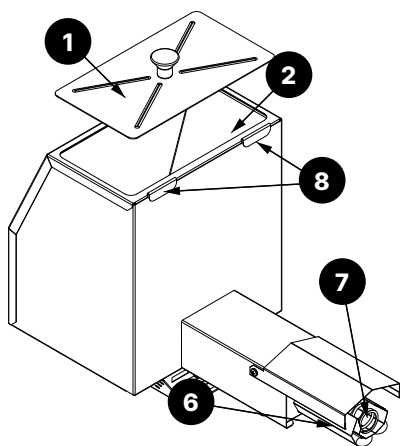
El aparato dispone de dos bandejas: una para apagar las virutas que caen y otra para recoger la grasa de los productos ahumados. El ahumador utiliza aproximadamente 250 ml de astillas para ahumar por hora. Una sola carga del generador (aproximadamente 2 litros de astillas) es suficiente para 6-8 horas de ahumado.

Todos estos elementos garantizan un ahumado preciso y eficaz, asegurando excelentes resultados con el mínimo esfuerzo por parte del usuario.



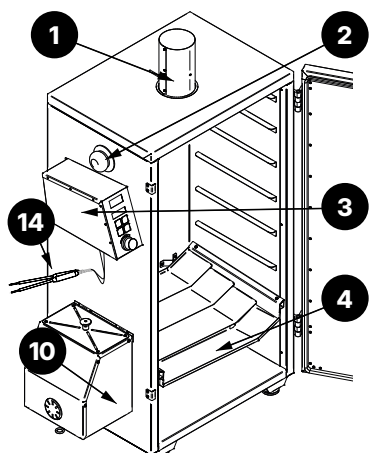
Cuando se ahúman alimentos grasos (y cuando hay riesgo de que la grasa se deshaga), la bandeja recoge-grasa debe estar bien sujeta para evitar que la grasa gotee sobre ella. Recomendamos utilizar una bandeja metálica adicional para recoger la grasa. La bandeja para recoger la grasa debe colocarse como mínimo en el segundo estante desde abajo.

1. Cubierta
2. Contenedor
6. Elemento calefactor
7. Alimentador de virutas de madera
8. Ganchos



Cámara de Humo

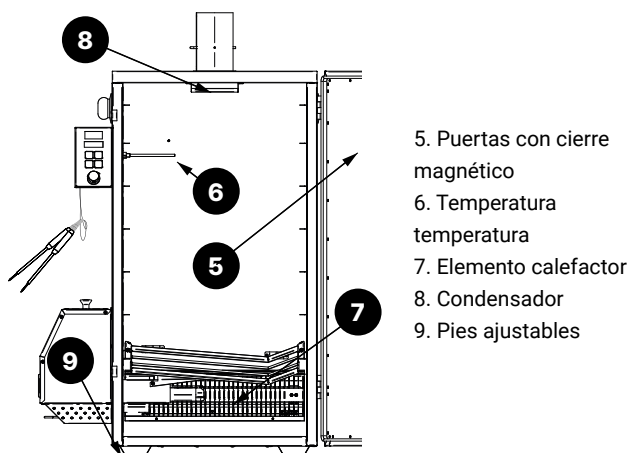
1. Chimenea de escape con regulador
2. Asa de transporte
3. Panel de control electrónico
4. Bandeja recoge-gotas
10. Generador de humo
14. Propes



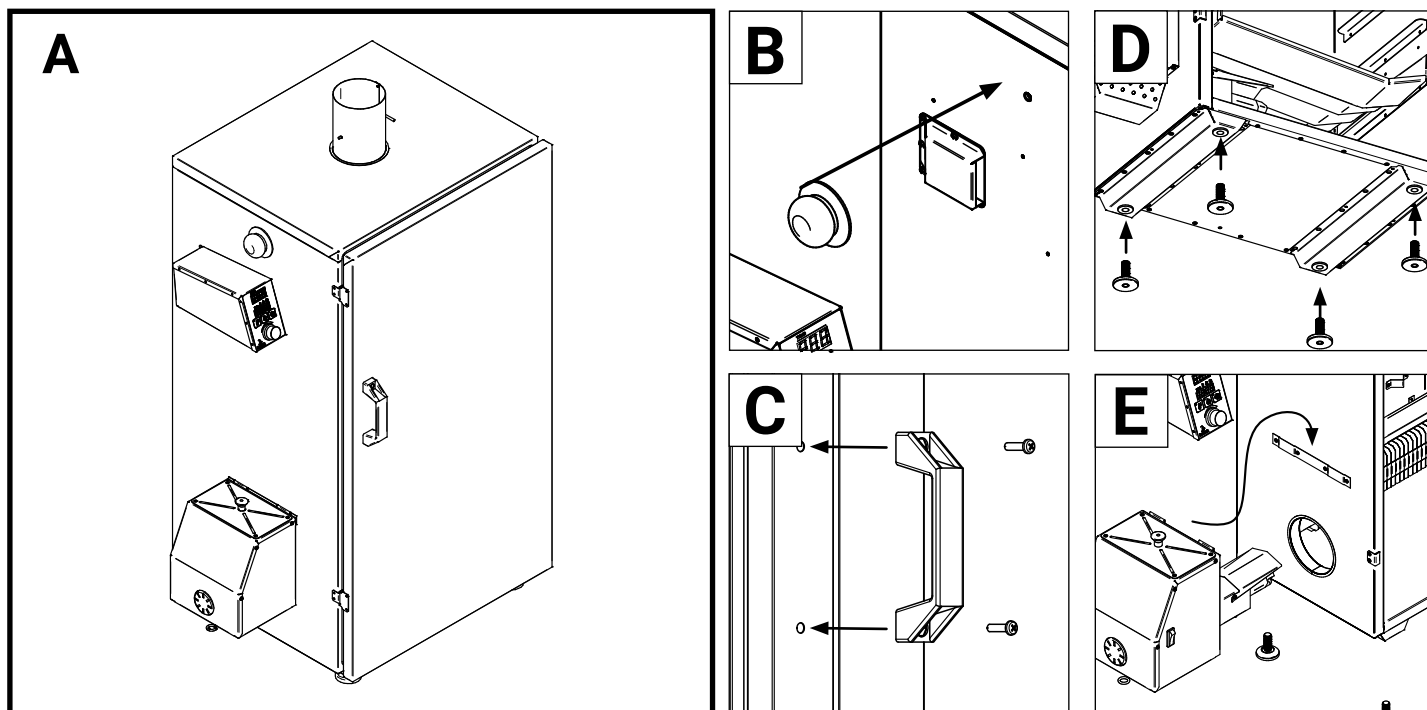
Los paneles de control Wi-Fi permiten la conexión de sondas de medición, que proporcionan una medición precisa de la temperatura en el interior de la carne. La punta de la sonda debe colocarse precisamente en el centro de la pieza de carne más grande, evitando el contacto con el hueso. Esta colocación de las sondas permite al usuario controlar la temperatura del producto en tiempo real para alcanzar el nivel de tratamiento térmico ideal.

Descripción de la operación:

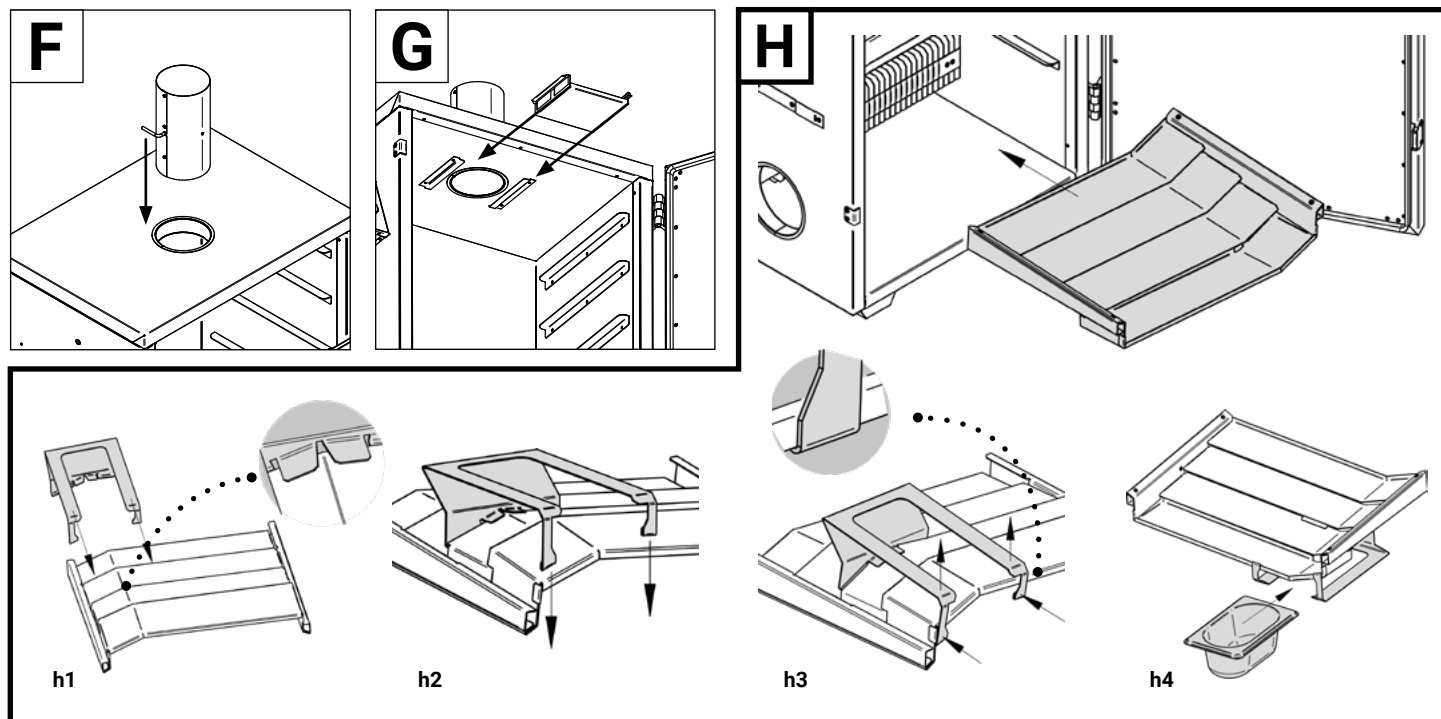
El ahumador funciona según el principio de la producción controlada de humo y el mantenimiento de la temperatura adecuada, dos factores cruciales en el proceso de ahumado. A continuación se explica el funcionamiento conjunto de cada uno de los componentes del aparato: El generador de humo (10) produce un humo constante, que es esencial para el correcto ahumado de sus productos. La chimenea con regulador de tiro (1) situada en la parte superior del ahumador le permite regular la densidad del humo en la cámara y adaptarla al tipo de productos ahumados. La resistencia con radiador (7) mantiene la temperatura que necesita en la cámara. Simplemente seleccione la temperatura deseada en el panel de control (3) y la resistencia la ajustará automáticamente. El condensador (8) ayuda a evitar que la condensación del humo gotee sobre sus productos. La bandeja de goteo (4) protege la resistencia y el generador de los jugos y la grasa procedentes de los alimentos ahumados.



V. Montaje e instalación

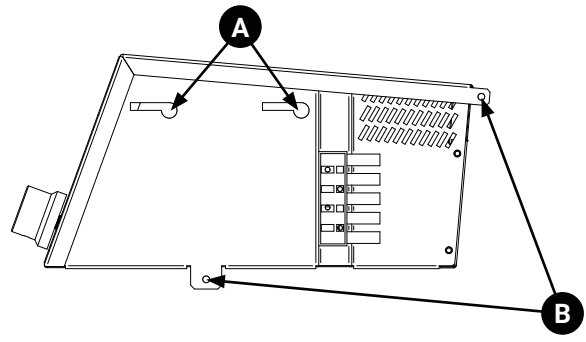
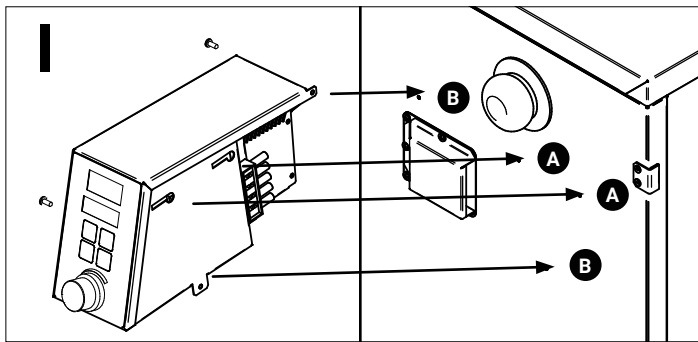


A) Saque el aparato de la caja, deseche cualquier embalaje innecesario y lea el manual de instrucciones. **B)** Coloque las asas de transporte. **C)** Coloque el asa de la puerta. **D)** Coloque el aparato en el lugar adecuado, inclínelo ligeramente, enrosque las patas en las hembrillas de la parte inferior y ajústelas para que el aparato quede nivelado y en posición vertical. **E)** Introduzca el elemento calefactor del generador de humo en el orificio de la pared izquierda. Inclíne ligeramente el generador para fijarlo a los ganchos. **F)** Introduzca la chimenea en el orificio de la parte superior del ahumador, asegurándose de que el regulador de tiro no esté completamente cerrado para garantizar un intercambio de aire adecuado en la cámara. Recomendamos mantener el cierre máximo de la compuerta a no más del 70% del flujo de aire. **G)** Deslice el condensador por debajo de la chimenea.



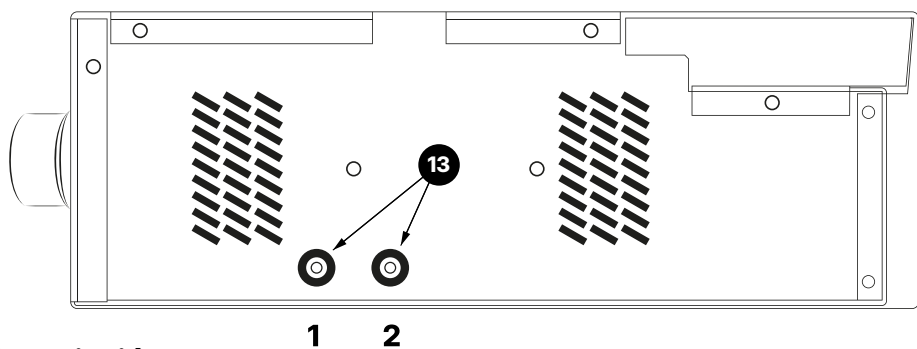
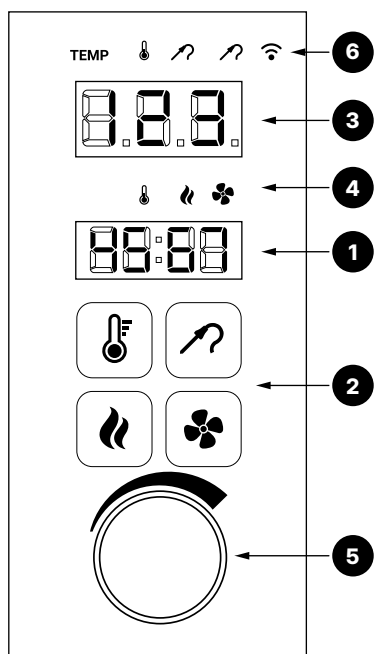
H) Instale el soporte de la bandeja recogegotas antes de introducir la bandeja. Para ello, dé la vuelta a la bandeja e introduzca los ganchos como se muestra en la figura **h1**). A continuación, fije el asa en el borde de la bandeja como se muestra en la figura **h2**) y **h3**). Vuelva a dar la vuelta a la bandeja, colóquela en el ahumador e inserte la bandeja como se muestra en la figura **h4**).

V. Montaje e instalación



I) Afloje los tornillos (**punto B**) de la carcasa del ahumador. Monte el panel electrónico de modo que los orificios del panel se alineen con los tornillos (**punto A**). Deslice el panel hacia la pared posterior del ahumador hasta que los conectores del panel y del ahumador se conecten. Inserte y apriete los tornillos en los lugares correctos (**punto B**).

VI. Cómo utilizar el panel de control electrónico



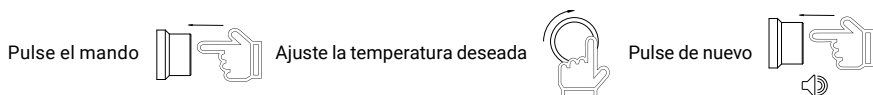
Descripción:

- | | |
|--|---|
| 1. Pantalla del controlador horario | 7. Toma de corriente para el generador de humo |
| 2. Botones de función | 8. Interruptor principal |
| 3. Pantalla del regulador de temperatura | 9. Fusible |
| 4. LED de información de la pantalla (1) | 10. Conector eléctrico - conexión a la cámara |
| 5. Botón para ajustar la temperatura | 11. Toma de corriente - conexión a la red eléctrica |
| 6. LED de información de la pantalla (2) | 12. Toma de corriente del deshumidificador |
| | 13. Tomas para sonda 1 y sonda 2 |

Connection:

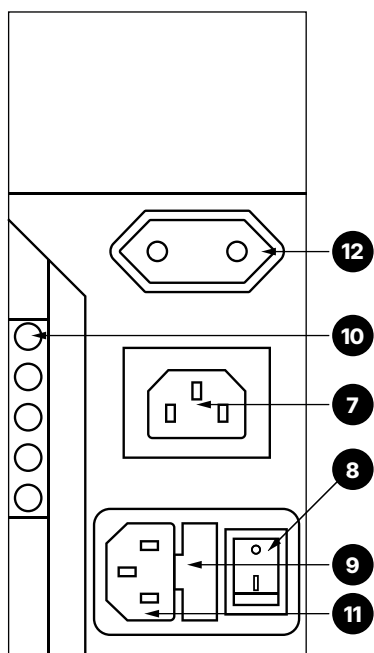
Antes de proceder a la conexión, asegúrese de que el aparato está desconectado de la fuente de alimentación. En primer lugar, monte el panel en el mueble utilizando la toma (10), según las instrucciones del capítulo "Montaje e instalación". Si utiliza un deshidratador (accesorio opcional, no incluido con el aparato), conéctelo a la toma de corriente del deshidratador (6). Conecte el generador de humo a la toma de corriente del generador (7), y conecte el cable de alimentación principal a la toma (11). Asegúrese de que todos los enchufes estén bien insertados para evitar daños en el aparato o un funcionamiento incorrecto.

Modificación de la temperatura programada:

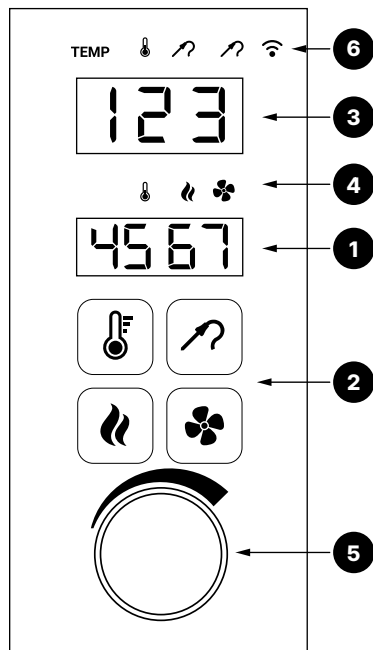


Conexión y ajuste de las sondas de temperatura.

Las sondas están provistas de un conector jack de 3,5 mm. Conéctelas a las dos tomas situadas en la parte inferior del panel (**elemento 13**). Las tomas están marcadas con un grabado permanente de "1" y "2", lo que facilita la identificación de la sonda responsable de cada lectura. Las clavijas deben introducirse hasta el tope. El aparato detecta automáticamente las sondas conectadas, sin necesidad de configuración. Se trata de una solución rápida e intuitiva que aumenta la comodidad de manejo y la precisión de las mediciones.



VI. Cómo utilizar el panel de control electrónico



Time Setting:

Para ajustar la hora de una función determinada, pulse el botón correspondiente*. y manténgalo pulsado 2 seg.

En la pantalla (1) empiezan a parpadear los dos primeros campos para ajustar la hora. Gire el mando (5) para ajustar el valor adecuado y confirme pulsando el mando.

Los dos campos siguientes para ajustar los minutos comenzarán a parpadear en la pantalla. Gire el mando (5) para ajustar el valor adecuado y confirme pulsando el mando.

El temporizador se pondrá en marcha* y el tiempo de una función determinada comenzará la cuenta atrás, el indicador empezará a parpadear. Una vez finalizada la cuenta atrás, la función se desactivará automáticamente. .

Ajuste de la hora: El símbolo resaltado (4) indica la función actualmente seleccionada para la que se muestra la hora (1). Girando el botón (5), puede cambiar el símbolo resaltado (4) y la hora de la función mostrada. **Hora de desconexión:** Siga las instrucciones para ajustar la hora. Ajuste el valor a **00:00**

Medición de la temperatura mediante sondas

El aparato permite medir la temperatura interna de los productos mediante sondas de medición.

Para utilizar esta función

1. conecte el cable de la sonda a la toma específica del panel de control.
2. coloque la punta de la sonda exactamente en el centro de la pieza de carne más grande.
3. la temperatura de la sonda se visualizará en la pantalla de temperatura (3).
4. no toque la sonda inmediatamente después de ahumar, ya que puede estar caliente.

Para asegurarse de que el ahumador se apaga cuando se alcanza la temperatura correcta en el interior de la carne, ajuste la temperatura deseada en el panel de control. Al pulsar el botón de la sonda se alterna entre la visualización de la temperatura de la cámara y las temperaturas de la **sonda 1** y la **sonda 2**. Cuando aparezca la sonda correspondiente, pulse el botón (5) para ajustar la temperatura deseada y confirme la selección con un segundo clic. Cuando la sonda haya alcanzado la temperatura objetivo, el aparato se apagará automáticamente. Si establece temperaturas objetivo para ambas sondas, el ahumador sólo se apagará cuando se alcancen las temperaturas de ambas sondas.



Saate seadistada iga kolme funktsiooni, st kütteseadme, suitsugeneraatori või dehüdraatori tööaja. Kui aega ei ole seadistatud, näitab näidik (1), kui palju aega on möödunud funktsiooni sisselülitamisest. Elektrooniline temperatuuriregulaator saavutab seadistatud temperatuuri, lülitades suitsutusseadme kütteelemendi tsükliliselt sisse ja välja, mis aitab säilitada püsivat, seadistatud temperatuuri.



Kütteseadme aktiveerimine: Encienda el panel de control mediante el interruptor (8), pulse la tecla en el panel de control. El indicador se enciende y se activa la función de calefacción.



Suitsugeneraatori aktiveerimine: Enne Antes de la activación, asegúrese de que el generador de humo está colocado correctamente según las instrucciones del capítulo "Montaje e instalación". Asegúrese de que el botón de encendido del generador de humo está conectado. A continuación, active el panel de control mediante el interruptor (8). Pulse en el panel de control. La luz del botón se iluminará indicando que el generador de humo está activado.



Dehüdraatori aktiveerimine (valikuline): Antes de activarlo, asegúrese de que el deshidratador está correctamente conectado al sistema de fumigación de acuerdo con las instrucciones. (Recuerde: el deshidratador no puede conectarse a la carcasa al mismo tiempo que el generador de humo). Conecte el panel de control mediante el interruptor (8). Pulse en el panel de control. La luz del botón se enciende, indicando que el deshidratador está activado. Nota: si el deshidratador está activado, el generador de humo se apagará.



Encendido de las sondas 1 y 2: Asegúrate de que las sondas están correctamente conectadas al controlador WiFi antes de encenderlas. Recuerda: Activar el panel de control con el interruptor (2). Pulse en el panel de control. La luz del botón se iluminará, indicando que la sonda o sondas se han encendido.

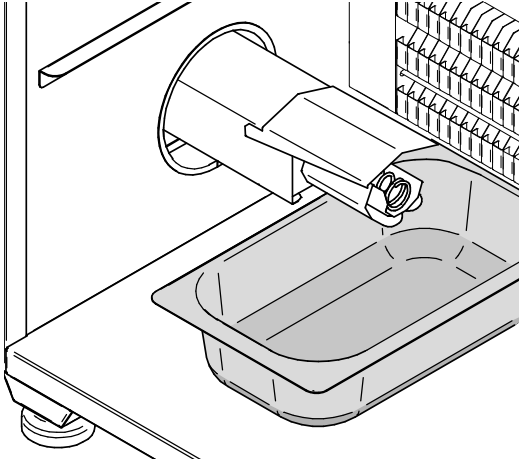
Prensa corta - activa/desactiva la función **Pulsación larga 2 seg.** - fija la hora **Indicador encendido** - está activada.

El indicador parpadea - función activada con temporizador

VII. Primera puesta en marcha / primera fumada

Pre calentamiento

1. Llene la bandeja más grande con agua hasta la mitad y colóquela debajo de la resistencia del generador. Asegúrese de que la bandeja recoge grasa esté bien asentada en la bandeja recoge grasa. Coloque las virutas de madera para ahumar incluidas con el aparato en el recipiente del generador. Coloque el regulador de tiro de la chimenea en un ángulo de 45 grados.



2. Conecte el generador y el ahumador a una red eléctrica de 230 V con toma de tierra de protección. Encienda el generador de humo y la cabina de ahumado. En el panel electrónico, ajuste la temperatura a aproximadamente 80°C (véase: Cómo utilizar el panel de control electrónico).

3. Precaliente el ahumador durante aproximadamente 2 horas. Al hacerlo, se eliminan los olores tecnológicos y se produce el curado inicial del aparato. Una vez finalizado el proceso de pre calentamiento, puede comenzar el ahumado propiamente dicho.

Primer cigarrillo

Método general para ahumar carne y pescado:

1. Verter agua en la bandeja para virutas quemadas. Coloque la rejilla de la chimenea en un ángulo de 45 grados.

2. Precaliente el ahumador a 60°C y, una vez alcanzada la temperatura deseada, coloque los productos en el ahumador. Asegúrese de que haya virutas de madera en el recipiente del generador de humo y, a continuación, encienda el generador de humo.

3. Ahume durante 2-3 horas, luego aumente la temperatura a 90°C y continúe ahumando hasta que los productos alcancen la temperatura interna correcta.

Recuerde

Cualquier producto que vaya a ahumar debe estar seco. Las carnes húmedas o insuficientemente secas pueden liberar un exceso de humedad, lo que puede dar lugar a un sabor amargo y a antiestéticas vetas en los productos. Cuanto más secos estén los productos, menor será el tiempo de ahumado.

El tiempo necesario para alcanzar la temperatura adecuada en el interior de los productos depende de su tamaño. Cuanto mayor sea la sección transversal, mayor será el tiempo de ahumado. Para el pescado y las salchichas se necesita aproximadamente 1 hora, para los solomillos 1-2 horas y para el jamón 3-4 horas.

Visite nuestro sitio web para ver recetas detalladas y métodos de ahumado.

El primer humo empezará a salir aproximadamente 5 minutos después del inicio del proceso.

El uso del ahumador no requiere ninguna habilidad especial lo que le permite obtener excelentes resultados de ahumado con el mínimo esfuerzo.



- El aparato no puede alcanzar una temperatura inferior a la temperatura ambiente de la cámara.

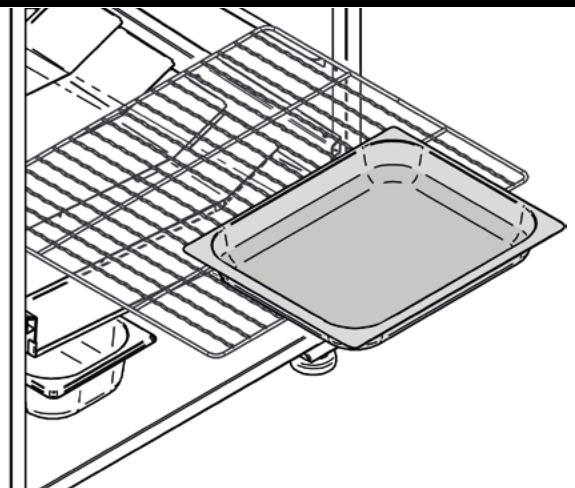
- Si no está utilizando el adaptador de humo frío, la temperatura en la cámara puede aumentar hasta 70°C dependiendo del modelo de ahumador y de las condiciones meteorológicas. Esto se debe al hecho de que al quemar las virutas de madera para ahumar, el generador de humo produce calor, lo que a su vez aumenta la temperatura en el interior del aparato.

- Antes de alcanzar la temperatura deseada, el proceso de calentamiento se ralentiza para evitar superar el valor establecido. El aparato puede tardar algún tiempo en alcanzar la temperatura deseada.

- El recipiente del generador de humo sólo debe llenarse con virutas de madera para ahumar recomendadas por el fabricante del aparato.

- La bandeja para las virutas quemadas debe limpiarse y rellenarse con agua cada 2-4 horas.

Las altas temperaturas pueden hacer que la grasa se deshaga. Utilice una bandeja adicional (no la coloque sobre la bandeja separadora) para evitar que el exceso de grasa gotee sobre la bandeja separadora.



La colocación correcta de la bandeja se muestra en la figura anterior.

Sondas

Cuando utilice un termómetro de sonda en la carne, asegúrese de introducirlo profundamente y con precisión para obtener una lectura fiable de la temperatura antes de colocarlo en la cámara de ahumado. Utilizando la sonda, el proceso de ahumado puede completarse exactamente cuando se alcanza la temperatura deseada en el interior del producto. Encontrará directrices detalladas en la página web del fabricante o en la base de datos de recetas.

VIII. Cómo cuidar su ahumador

Notas

- Antes de comenzar la limpieza, asegúrese de que el gabinete esté desconectado de la fuente de alimentación.
- Cuando limpie el interior del ahumador, tenga especial cuidado al manipular elementos finos para evitar cortes.
- No utilice para la limpieza productos que contengan cloro, lejía o ácidos o álcalis fuertes. Antes de utilizar un producto, pruébelo en un lugar poco visible.
- No utilice un limpiador de alta presión, ya que podría dañar la resistencia eléctrica de la cámara de ahumado.

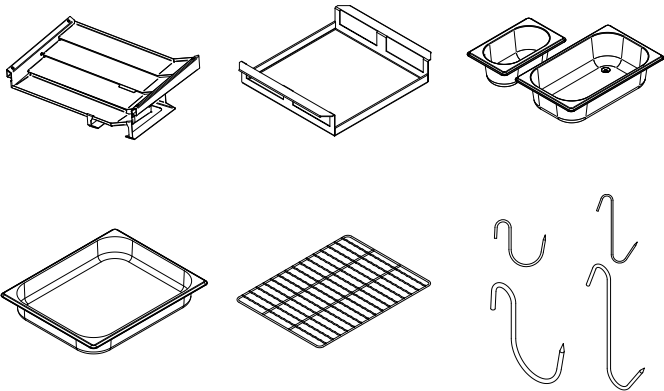


La creencia común de que después de ahumar pescado no se pueden preparar otros productos en el mismo ahumador es incorrecta. El aroma de un producto no influye en el sabor u olor de otro.

Limpieza de los accesorios



Elementos como la bandeja recoge gotas, el condensador, las bandejas, los travesaños, las rejillas o los ganchos se pueden lavar en el lavavajillas.



Limpieza interior



Limpie el ahumador utilizando un limpiador para acero inoxidable o una mezcla de agua y jabón para vajilla con un paño áspero o una esponja. Evite los cepillos metálicos que pueden rayar la superficie. Después de limpiarlo, aclárelo con agua y séquelo con un paño.

Limpieza de sondas sondas de medición



Una vez que se haya enfriado, limpie la sonda suavemente con agua

y detergente líquido, sin sumergir todo el tubo en agua. No utilice productos químicos agresivos ni cepillos metálicos, ya que podrían dañar la punta de la sonda.

Limpieza de la carcasa Acero inoxidable



Si hay depósitos de grasa o suciedad en la carcasa, limpie el ahumador con un limpiador para acero inoxidable o con una mezcla de agua y jabón para vajilla. La superficie de acero debe limpiarse con un paño áspero o una esponja. Evite los cepillos metálicos gruesos que puedan rayar la superficie. Después de limpiar la superficie, recomendamos el uso de un producto de cuidado para superficies de acero inoxidable pulido. Estos productos cierran los poros finos con una fina capa protectora antiestática y dan a la superficie un bonito brillo.

Limpieza de la carcasa Acero aluzincado



Nota:

- No utilice detergentes en polvo, nitrodisolventes, soluciones de cloro, productos de limpieza aromáticos ni productos que contengan cloruro de amonio o sales de sodio.

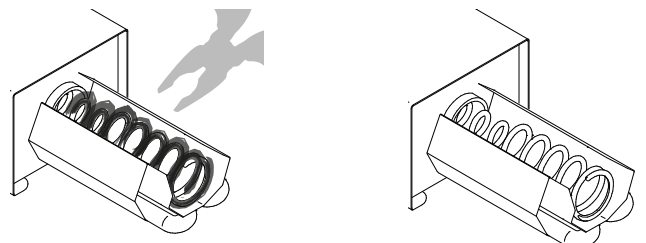
- Un fregado fuerte puede dañar el revestimiento de chapa.

Si hay depósitos de grasa o suciedad en la carcasa, límpiela con una mezcla de agua y jabón para vajilla, utilizando un paño suave o una esponja. Evite los cepillos metálicos gruesos que pueden rayar la superficie. Para manchas más resistentes, utilice un detergente suave para superficies de aluminio y galvanizadas. Pruebe siempre el limpiador en una zona poco visible para asegurarse de que es seguro para la superficie que va a limpiar.

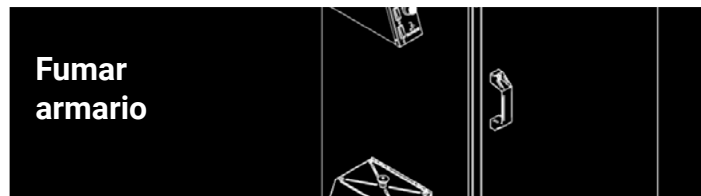
Limpieza del generador de humo



Durante el funcionamiento del aparato, se forman depósitos de humo en partes del chip, que deben limpiarse y eliminarse cada 6-8 horas de funcionamiento del generador. Utilice para ello unos alicates, un cepillo de alambre u otro instrumento romo. Si no se eliminan los depósitos de humo puede producirse un funcionamiento incorrecto del dispositivo e incluso daños en el peor de los casos.



IX. Solución de problemas



El ahumador no se calienta.

Posibles causas y soluciones:

Comprobar la temperatura ajustada

Para ajustar la temperatura deseada, pulse el mando, ajuste el valor apropiado y, a continuación, pulse de nuevo el mando para confirmar. Panel del temporizador: Pulse el botón de temperatura - el LED situado junto al botón debe iluminarse o parpadear para indicar que se ha activado el ajuste de calor.

Elemento calefactor dañado

Cuando la resistencia está en funcionamiento, el punto situado en la esquina inferior derecha de la pantalla de temperatura debe iluminarse o parpadear. Indica que la resistencia está funcionando. Si la luz está encendida y la calefacción no calienta, póngase en contacto con su distribuidor o centro de servicio.

Si el panel de control funciona correctamente pero el ahumador no calienta. Póngase en contacto con su distribuidor o centro de servicio. El motivo puede ser un elemento calefactor dañado.

Al encender la calefacción se produce un cortocircuito.

Posibles causas y soluciones:

La conexión eléctrica sólo puede ser realizada por un electricista cualificado, de acuerdo con las normas internacionales y nacionales para instalaciones eléctricas.

La conexión se ha humedecido.

Apague el aparato y desconecte el cable de alimentación del panel de control. Retire el panel de la cabina del ahumador, desenrosque y retire la carcasa del conector y compruebe si hay humedad alrededor de los cables. Si hay humedad, seque la conexión. A continuación, conecte el panel de control siguiendo las instrucciones y compruebe si el problema se ha resuelto.

Instalación eléctrica o resistencia eléctrica dañada

Apague el aparato y desconecte el cable de alimentación. Desenrosque y retire la tapa de la resistencia principal. Desconecte los cables de la resistencia y fíjelos con cinta aislante para que no entren en contacto entre sí ni con la carcasa y para evitar el contacto humano. Conecte la alimentación al aparato y encienda la calefacción. Si el armario provoca un cortocircuito, el motivo es una instalación eléctrica dañada. En caso contrario, la resistencia eléctrica está dañada. Póngase en contacto con su distribuidor o centro de servicio.

La temperatura sólo sube hasta aproximadamente 80-100°C a pesar de haber ajustado un valor más alto, o el calentamiento tarda mucho más de lo habitual.

Posibles causas y soluciones:

No conecte el aparato a una chimenea o a un sistema de ventila-

ción, ya que esto puede provocar la salida de aire de la cámara, con el consiguiente enfriamiento de la misma. Esto también crea un riesgo de ignición de las astillas de madera y un incendio en el ahumador.

Condiciones meteorológicas

Asegúrese de que las condiciones meteorológicas sean favorables, por ejemplo, que no haya vientos fuertes ni temperaturas muy bajas. En condiciones meteorológicas extremas como éstas, el ahumador puede tener dificultades para alcanzar la temperatura establecida.

Interruptor térmico dañado

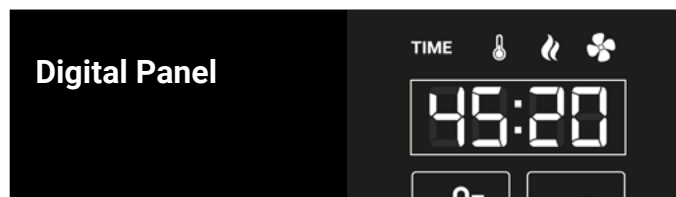
Si los pasos anteriores no han solucionado el problema, significa que el interruptor térmico está dañado. Si este es el caso, póngase en contacto con su distribuidor o centro de servicio para diagnosticar y reparar el dispositivo.

La temperatura calienta primero la cámara hasta un valor determinado, desciende unos 30 °C y vuelve a aumentar.

Posibles causas y soluciones:

Interruptor térmico dañado

En tal caso, póngase en contacto con su distribuidor o centro de servicio para que diagnostiquen y reparen el aparato.



El panel muestra el mensaje de error "E.rr." después de la conexión y activación

Posibles causas y soluciones:

No hay conexión entre el panel y el armario.

Desconecte la alimentación (8) y, a continuación, desconecte el cable de alimentación del panel de control. Retire el panel de la cabina de ahumado y asegúrese de que no haya objetos extraños en el conector (10). Conecte el panel de control de acuerdo con las instrucciones y compruebe si el problema se ha resuelto.

Los cables de la sonda de temperatura están sueltos.

La conexión eléctrica sólo puede ser realizada por un electricista cualificado, de acuerdo con las normas internacionales y nacionales para instalaciones eléctricas. Desconecte la alimentación (8) y, a continuación, desconecte el cable de alimentación del panel de control. Retire el panel de la cabina del ahumador, desatornille y retire la carcasa del conector y compruebe si los cables están bien sujetos en el terminal de conexión. Conecte el panel de control de acuerdo con las instrucciones y compruebe si se ha solucionado el problema.

Si las soluciones anteriores no funcionan, es probable que la sonda de temperatura esté dañada.

Póngase en contacto con su distribuidor o centro de servicio para que se la reparen.

El panel digital TIMER muestra el símbolo "F1".

IX. Solución de problemas

El panel digital TIMER muestra el símbolo "F1"; aparece si se produce un fallo de alimentación mientras el aparato está en funcionamiento. Para restablecer el funcionamiento correcto, pulse el botón o el mando.

El símbolo "F1" también puede aparecer si durante el apagado del aparato no se han desactivado las funciones de calentamiento, ahumado o deshidratación. No olvide asegurarse de que todas las funciones están desactivadas antes de apagar el aparato.

El panel digital emite una señal acústica o muestra una temperatura negativa.

Esto indica que el sensor de temperatura o el panel de control están dañados. Póngase en contacto con su distribuidor o centro de servicio.

El panel de control no se enciende.

Posibles causas y soluciones:

No hay energía.

Compruebe que el cable de alimentación está correctamente conectado al panel de control y a la toma de 230 V.

Compruebe el interruptor principal en el panel de control.

Si el interruptor principal no funciona, no se puede encender o no se enciende después de encenderlo, significa que la toma integrada está dañada. Póngase en contacto con su distribuidor o centro de servicio.

Comprueba el fusible.

Apague el aparato y desconecte el cable de alimentación. Retire el fusible (20 mm) y sustitúyalo por uno nuevo. Si no puede extraer el fusible, significa que la toma integrada está dañada. Póngase en contacto con su distribuidor o centro de servicio.

El panel emite una señal acústica continua.

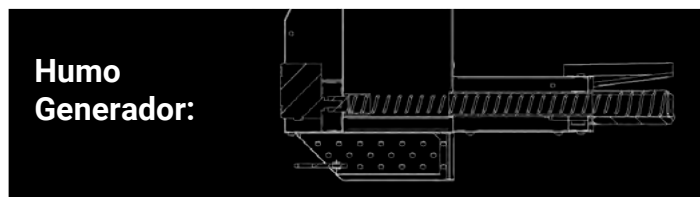
Posibles causas:

Sensor de temperatura dañado.

Póngase en contacto con su distribuidor o centro de servicio.

La temperatura de la cámara superó los 170°C.

Es probable que la grasa se haya incendiado. Utilice un extintor para apagar el fuego en el ahumador.



El generador de humo no funciona

Posibles causas y soluciones:

Comprobar conexión

Coloque el interruptor del cable de alimentación en la posición de encendido. Conecte el cable alargador C-13 C14 del generador al panel de control y active el botón de humo. Panel del temporizador: Pulse el botón de ahumado - el LED situado junto al botón debe iluminarse o parpadear para indicar que se ha activado el ahumado.

Compruebe el fusible.

Hay un fusible de 20 mm en la toma de corriente del generador. Apague el generador y desconecte el cable de alimentación. Retire y vuelva a colocar el fusible.

Conexión dañada en el panel

Conecte el generador de humo directamente a una toma de corriente de 230 V, utilizando el cable de alimentación incluido en el kit. Si el generador funciona al conectarlo, significa que el panel de control del ahumador está dañado. Póngase en contacto con su distribuidor o centro de servicio.

Al encender el generador se dispara el interruptor diferencial.

Posibles causas y soluciones:

Humedad en el sistema de calefacción.

Si utiliza un adaptador de ahumado en frío, desconéctelo y coloque el generador conectado directamente al ahumador; no lo ponga en marcha. Ajuste la temperatura en el ahumador a 120°C, encienda la calefacción y déjelo durante 120 minutos. Después, apague la calefacción y compruebe el generador de humo. Si el disyuntor sigue saltando, póngase en contacto con su distribuidor o centro de servicio.

Al encender el generador se produce un cortocircuito.

Posibles causas y soluciones:

Cable de alimentación dañado.

Desconecte la alimentación, retire el cable de alimentación o el alargador conectado al panel. Compruebe si el cable está dañado.

Instalación eléctrica o elemento calefactor dañado.

La conexión eléctrica sólo puede ser realizada por un electricista cualificado, de acuerdo con las normas internacionales y nacionales para instalaciones eléctricas. Apague el generador y desconecte el cable de alimentación. Desenrosque y retire la carcasa inferior del generador. Desconecte los cables del elemento calefactor, fíjelos con cinta aislante para asegurarse de que no entren en contacto entre sí ni con la carcasa y para evitar el contacto humano. Encienda el generador. Si el generador provoca un cortocircuito, el motivo es una instalación eléctrica dañada. En este caso, se recomienda sustituir la instalación eléctrica. Si la instalación eléctrica no está dañada, el problema se debe a una unidad de calefacción dañada. En este caso, recomendamos sustituir la unidad de calefacción. Póngase en contacto con su distribuidor o centro de servicio para que se la cambien.

No se genera humo.

Posibles causas y soluciones:

Sin fichas.

Compruebe si hay virutas en el recipiente, si no es así rellene el recipiente con virutas de madera para ahumar siguiendo las instrucciones.

Virutas de madera húmedas.

Vierta las virutas fuera del generador de humo. Si hay virutas atascadas alrededor del muelle, intente rasparlas con una herramienta, como un destornillador. Rellene el recipiente con nuevas virutas de madera para ahumar siguiendo las instrucciones.

Fracción de virutas de madera incorrecta.

Si no utiliza virutas de madera originales, las virutas pueden

IX. Solución de problemas

atascarse en el recipiente dependiendo de la fracción. Retire las astillas del recipiente y rellénelo con astillas originales para ahumar siguiendo las instrucciones.

Las patatas fritas se incendian, sin humo.

Apague el generador y espere a que se apague la llama.

Si es necesario, retire el generador y apague la llama.

Posibles causas y soluciones:

Astillas humeantes expuestas a ráfagas de aire.

Proteja el ahumador del viento. No conecte ninguna tubería a la salida de humo del ahumador. Utilice el ahumador al aire libre de acuerdo con el manual de instrucciones.

Si los pasos anteriores no solucionan el problema, significa que la resistencia eléctrica está dañada. Póngase en contacto con su distribuidor o centro de servicio.

Las astillas de madera no se transportan del contenedor a la elemento calefactor.

Posibles causas y soluciones:

Alimentador de muelle dañado.

Apague el aparato y desconecte el cable de alimentación. Espere a que se enfríe la resistencia. Desenrosque y retire el alimentador del lado del elemento calefactor, compruebe si hay daños. Póngase en contacto con su distribuidor o centro de servicio.

Motor o condensador dañado.

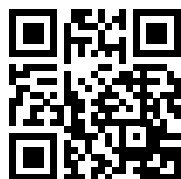
Póngase en contacto con su distribuidor o centro de servicio.



El deshidratador no se enciende.

Posibles causas y soluciones:

X. Solicitud de Borcook



El nuevo modelo del controlador Wi-Fi de su ahumadero Borniak le permite controlar totalmente el proceso de ahumado desde sus dispositivos móviles. Con la aplicación dedicada BorCook, usted puede:

Gestionar su ahumadero de forma remota. Ajustar la temperatura, el tiempo de funcionamiento y la generación de humo directamente desde su smartphone o tableta.

Supervisar el proceso de ahumado en tiempo real. La aplicación muestra los parámetros de funcionamiento actuales de la cámara y la temperatura interna de los productos (mediante sondas).

Utilizar programas guardados. Seleccionar perfiles de ahumado ya prepara-

Sin energía.

Conecte el cable de alimentación del deshidratador al panel de control, encienda el botón del deshidratador, Panel de tiempo: presione el botón del deshidratador - el LED junto al botón debe encenderse o parpadear.

Compruebe la conexión del cable de alimentación en el deshidratador.

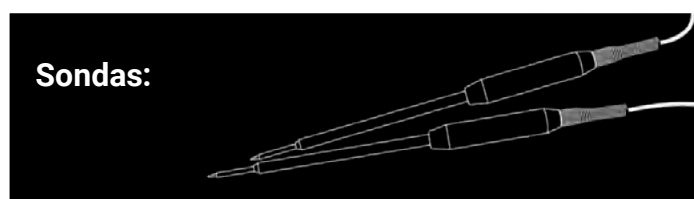
La conexión eléctrica sólo puede ser realizada por un electricista cualificado, de acuerdo con las normas internacionales y nacionales para instalaciones eléctricas.

Apague el aparato y desconecte el cable de alimentación.

Desenrosque y retire la carcasa del conector del deshidratador, compruebe que los cables estén bien sujetos.

Si las soluciones anteriores no funcionan, es probable que la sonda de temperatura esté dañada.

Póngase en contacto con su distribuidor o centro de servicio.



No hay lectura de temperatura de la sonda

Posibles causas y soluciones:

La sonda no está correctamente conectada al panel de control.

Comprueba la conexión.

El tapón de la sonda está sucio o empapado.

Desconectar y limpiar con cuidado.

Error indicado "E.rr." en el panel de control

Sensor o cable de sonda dañado

Póngase en contacto con el servicio técnico.

rados o crear sus propias recetas.

Recibir notificaciones. La aplicación le informa cuando se ha completado una fase de funcionamiento, cuando se ha alcanzado la temperatura establecida o cuando es necesario reponer las virutas.

Actualice el software del controlador. Su aparato siempre será compatible con las últimas funciones.

Instalación de la aplicación BorCook

Visite el sitio web www.borcook.com

Allí encontrará la información más reciente, enlaces directos a tiendas y asistencia técnica. Descargue la aplicación desde Google Play o la App Store. Cree una cuenta de usuario e inicie sesión. Siga las instrucciones que aparecen en pantalla para emparejar la aplicación con su ahumador.