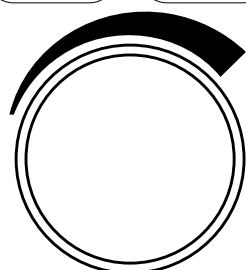
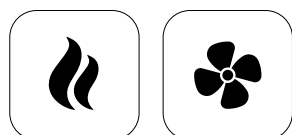
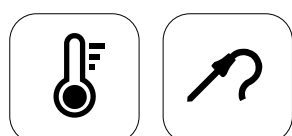
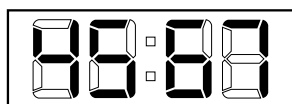
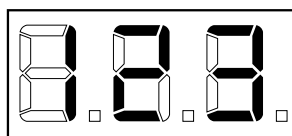


BRUKSANVISNING FÖR FÖR DET ELEKTRISKA RÖKHUSET

MED RÖKGENERATOR FÖR HUSHÅLLSBRUK

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

TEMP    



Vänligen läs ovanstående anmärkningar

och instruktioner. Detta kommer att garantera säker

och bekväm användning av din nya enhet.

Tack, Borniak Team.

Innehållsförteckning:

- I Säkerhetskrav och försiktighetsåtgärder
- II Satsens sammansättning
- III Tekniska specifikationer
- IV Konstruktions- och funktionsbeskrivning
- V Montering och installation
- VI Manövrering av den elektroniska kontrollpanelen
- VII Initial start / första rökningen
- VIII Metod för skötsel
- IX Felsökning
- X Borcook-ansökan

I. Säkerhetskrav och försiktighetsåtgärder

Varning! Elektricitet

- Apparaten är från fabrik inställd för enfas växelström (230V 1N~50 Hz).
 - Apparaten är utrustad med en anslutningskabel med ett tvärsnitt på 3x1,5 mm² och en längd på ca 2 m, som avslutas med en stickkontakt med skyddskontakt.
 - Eluttaget måste vara försett med ett skyddsstift.
- När enheten har installerats måste användaren ha tillgång till eluttaget.
- Kontrollera följande innan du ansluter apparaten till eluttaget:
 - säkringen och elinstallationen måste tåla den belastning som apparaten utsätts för,
 - strömförsörjningskretsen i stickkontakten måste skyddas med en säkring på minst 16A,
 - elinstallationen måste vara utrustad med ett effektivt jordningssystem som uppfyller kraven i gällande standarder och föreskrifter,
 - det eluttag som enheten ska anslutas till måste skyddas av en jordfelsbrytare med $I_r \leq 30$ mA.
 - Om nätsladden eller stickkontakten är skadad ska du omedelbart byta ut den för att undvika fara.
 - Om du använder en förlängningssladd ska du se till att den har en strömkapacitet som är minst lika stor som apparatens märklaster, en effektiv skyddskontakt (jordning), att den är lämplig för utomhusbruk och märkt med "för utomhusbruk" samt att den är helt upprullad.
 - Nätkabeln ska placeras så att den inte kläms, inte utgör någon risk för oavsiktlig dragnings eller snubbling, särskilt inte för barn, och inte vid något tillfälle kommer i kontakt med varma delar av apparaten.
 - Risk för elektriska stötar. Förvara förlängningssladdens kontakt på en torr plats, se till att den inte vidrör marken, och sänk inte ner sladden eller stickpropparna i vatten eller andra vätskor.
 - Rökgeneratoren får inte anslutas till strömförsörjningen förrän den har installerats med en anordning som är anpassad för anslutning av rökgeneratorer.
 - Koppla bort apparaten från eluttaget när den inte används och före rengöring.
 - Om apparaten går sönder eller inte fungerar korrekt ska den kopplas bort från strömförsörjningen.

Försiktighetsåtgärder

- Låt inte apparaten översvämmas av vatten (t.ex. vid tvätt eller om apparaten lämnas oskyddad utomhus vid nederbörd).
- Rökgeneratoren får endast användas tillsammans med röskåp som rekommenderas av tillverkaren.
- Användning av tillbehör som inte rekommenderas av tillverkaren kan leda till skador på apparaten, för vilka tillverkaren inte tar något ansvar.
- Var ytterst försiktig vid hantering av vassa kanter under montering, demontering och användning av apparaten.
- Använd inte apparaten för andra ändamål än de avsedda.
- Apparaten är endast avsedd för hemmabruk.
- Lämna inte apparaten påslagen när rökningen har avslutats.
- Enheten ska vara oåtkomlig för husdjur.
- Låt inte barn använda apparaten utan strikt övervakning av en vuxen.
- Denna apparat är inte avsedd att användas av personer (inklusive barn) med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller utan lämplig kunskap och erfarenhet, såvida de inte övervakas eller har fått instruktioner om säker användning.
- Barn ska inte ha fri tillgång till enheten.
- Enheten kräver strikt övervakning under användning.
- Ändra inte enheten från dess ursprungliga tillstånd.

- Din nya apparat kan vara försedd med temperaturgivare som är avsedda att mäta produkternas innertemperatur.
- Se till att sondaerna är korrekt anslutna till de avsedda uttagen på undersidan av kontrollpanelen (se avsnittet Installation).
- Temperatursonderna är vassa och kan orsaka personskador. Var försiktig när du använder, installerar och tar bort dem.
- Låt inte barn hantera temperaturproberna själva. Använd endast sondaerna under uppsikt av en vuxen.

Försiktighetsåtgärder - Risk för brand

- Undvik fettansamlingar - töm och rengör dropplådan regelbundet för att förhindra fettantändning.
- Använd endast rekommenderad Borniak-flis - använd inte material som innehåller kemikalier eller hartser som kan öka risken för antändning.
- Öppna inte rökrumsdörren plötsligt - luftkontakt med ackumulerad varm rök och fett kan orsaka antändning.
- Var försiktig vid höga temperaturer - värmeelement, fett och glödande träflis kan utgöra en brandkälla.

Försiktighet: placering

- Apparatsens strömkablar måste placeras så att de inte kommer i kontakt med heta delar av höljet.
- Apparaten är avsedd för utomhusbruk, men får inte utsättas för nederbörd eller kraftiga vindar. - Den optimala lösningen är att använda enheten i täckta, skyddade och väl ventilerade utrymmen.
- Använd inte enheten inomhus. Vid användning under tak måste tillräcklig ventilation säkerställas.
- Använd inte apparaten i närheten av bensen, andra brandfarliga vätskor, gaser eller på platser där det kan finnas brandfarliga ångor.
- Använd inte apparaten i närheten av brandfarliga föremål.
- Använd inte apparaten i kontakt med föremål som är tillverkade av material som inte tål höga temperaturer.
- Vi rekommenderar att en brandsläckare förvaras i närheten av apparaten.
- För information om lämplig storlek och typ av brandsläckare, kontakta lokala myndigheter eller brandkåren.
- Anslut inte apparaten till eluttaget förrän den är helt monterad.
- Flytta inte apparaten utan att först avlägsna alla rörliga delar inuti rökaren samt rökgeneratoren.
- Anslut inte enheten till en skorsten, ventil eller annan kanal som kan orsaka forcerad luftcirkulation.
- Placera inte apparaten i direkt kontakt med en vägg. Ett minsta avstånd på 30 cm bör hållas.

Försiktighet: temperatur

- Delar av apparaten kan bli mycket varma under användning. Det finns risk för brännskador om apparaten hanteras ovarsamt.
- Rör inte vid heta ytor. Använd lämpliga skyddshandskar som tål höga temperaturer (t.ex. i enlighet med DIN EN 407).
- Barn och husdjur bör inte närma sig apparaten utan uppsikt eftersom det finns risk för brännskador.
- Vänta tills apparaten har svalnat helt innan du rengör den.
- Använd inte bensen, fotogen, alkohol eller andra lättantändliga ämnen för att rengöra apparaten.
- Proberna kan bli varma under drift. Vänta tills de har svalnat innan du rör vid dem. Vi rekommenderar värmebeständiga skyddshandskar (t.ex. enligt DIN EN 407).

I. Säkerhetskrav och försiktighetsåtgärder

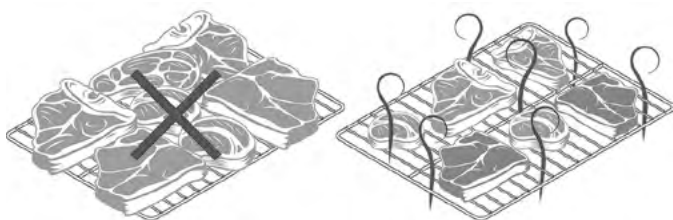
- Ta inte bort proben under drift - det finns risk för skållning på grund av het ånga eller fett.



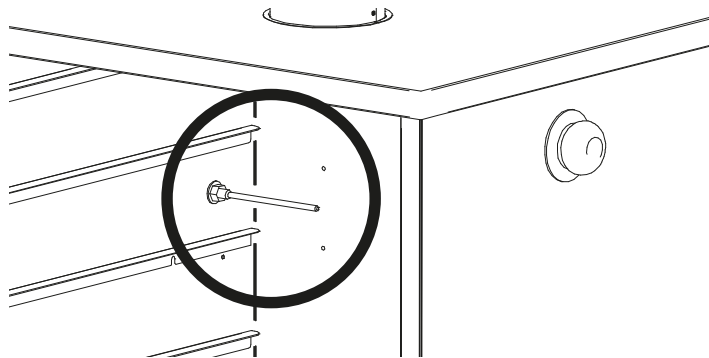
Riktlinjer för användning

- Använd inte rökaren som en ugn - undvik att hålla höga temperaturer under längre perioder.
- Lämna inte apparaten utan uppsikt när den är i drift.
- Överskrid inte den högsta tillåtna driftstemperaturen för apparaten.
- Använd inte apparaten med skadade elsladdar.
- Använd inte rökaren vid regn, stark vind eller storm.
- Placera inte apparaten i närheten av brandfarliga ämnen.
- Undvik att bära löst sittande kläder och knyt upp långt hår när du använder apparaten.
- Flytta inte apparaten när den är i drift.
- Använd inte apparaten inomhus - den är endast avsedd för utomhusbruk.
- Placera inte apparaten på platser som är tillgängliga för barn och husdjur.
- Rör inte vid heta delar av enheten, eftersom det finns risk för brännskador. Vi rekommenderar att du använder lämpliga skyddshandskar som tål höga temperaturer (t.ex. i enlighet med DIN EN 407).
- Använd inte förpackningen för att täcka över apparaten.
- Anslut endast apparaten till ett jordat eluttag eller en jordad förlängningssladd.
- Skydda apparaten mot regn och vatten.
- Dra ut stickkontakten efter varje användning.
- Rengör rökaren noggrant efter varje användning.
- Täck inte över apparaten och placera inga föremål på den när den är i drift.
- Töm ask- och fettbehållaren var 2:a till 3:e timme och fyll den med färskt vatten.
- Det eluttag som apparaten ska anslutas till måste skyddas av en jordfelsbrytare med $I_r \leq 30$ mA.
- Placera inte apparaten direkt mot en vägg - håll ett avstånd på minst 30 cm.
- Vid rökning av feta livsmedel (och när det finns risk för fettavsmältning) ska dropptråget fästas ordentligt för att förhindra att fett droppar på det. Vi rekommenderar att du använder en extra metallbricka för att samla upp fett. Brickan för uppsamling av fett ska placeras åtminstone på den andra hyllan nedifrån.
- Täck inte över temperatursensorn för att säkerställa att enheten kan övervaka driftförhållandena på rätt sätt.

Notera: För modellerna BB..., använd endast den ursprungliga fettskålen som medföljer apparaten. Om en ny fettskål måste installeras får den inte täcka hela apparatens yta och det måste finnas minst 5 cm fritt utrymme mellan skålens kanter och apparatens väggar. Detta garanterar tillräcklig luftcirkulation och säker drift.



- Placera inte produkterna på ett sätt som hindrar det fria luftflödet, eftersom detta kan störa enhetens funktion.



Instruktion för hantering av avfall som utgörs av eller innehåller elektrisk och elektronisk utrustning (WEEE)

I enlighet med gällande miljöskyddsbestämmelser får avfall som utgörs av eller innehåller elektriska eller elektroniska produkter (WEEE) inte slängas bland hushållsavfallet. Elektriska apparater, t.ex. Borniak rökare, innehåller komponenter som kräver korrekt avfallshantering.

Hur hanterar man uttjänt utrustning?

Får inte kastas tillsammans med hushållsavfall

Utrustning som är markerad med en överkryssad soptunna får inte slängas tillsammans med annat hushållsavfall.

Insamlingsplatser för WEEE

Utrustningsavfall ska lämnas in på anvisade insamlingsplatser eller till auktoriserade återvinningsföretag. Information om närmaste insamlingsställe finns på de lokala myndigheternas webbplats eller hos återförsäljaren av utrustningen.

Återlämna utrustningen till tillverkaren eller återförsäljaren

Enligt systemet med producentansvar kan uttjänt utrustning lämnas tillbaka till återförsäljaren vid köp av en ny enhet av samma typ.

Säker avfallshantering

Innan återvinning ska du se till att enheten är fränkopplad från strömkällan och att alla lätt avtagbara delar som kan återanvändas har tagits bort.

Påverkan på naturresurser

Korrekt avfallshantering möjliggör återvinning av råmaterial och effektivt resursutnyttjande. Felaktig hantering kan leda till ineffektiv användning av material.

Användarens ansvarsområden

Som användare är du ansvarig för att säkerställa korrekt avfallshantering av elektrisk och elektronisk utrustning. Underlåtenhet att följa bestämmelserna för avfallshantering kan leda till administrativa påföljder.

Genom att ta hand om miljön bidrar du till en hållbar utveckling och en optimal användning av råvaror.

Kontakta tillverkaren eller en auktoriserad serviceleverantör om du har frågor om avfallshantering av uttjänt utrustning.

II. Vad ingår

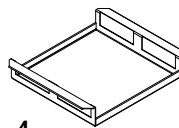
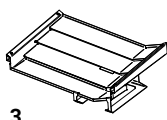
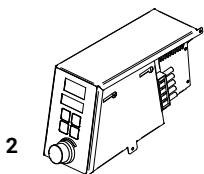
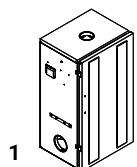


Illustrationerna återspeglar inte de faktiska dimensionerna på delarna:

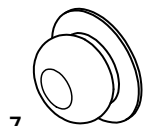
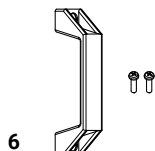
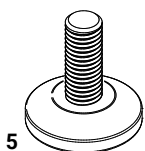
* typ av kontakt beror på distributionsland

** typ och kvantitet beror på modell

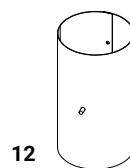
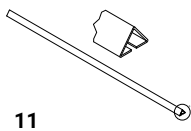
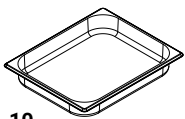
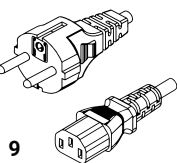
UWDT/BBDST Rökugn



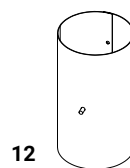
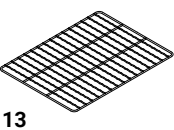
- 1 Rökskåp
- 2 Kontrollpanel
- 3 Droppbricka
- 4 Kondensor



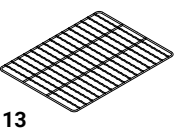
- 5 Justerbara fötter 4 st.
- 6 Dörrhandtag + skruvar 2 st.
- 7 Bärhandtag 2 st.
- 8 Vatten- och fettbehållare



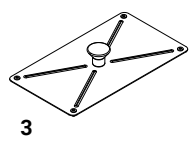
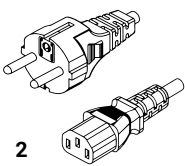
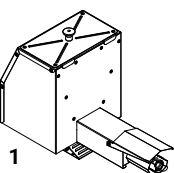
- 9 Strömkabel EU* - C13
- 10 GN ½ bricka (endast BB-version)
- 11 Tvärstag för upphängning 3 st.
- 12 Skorsten med spjäll



- 13 Hylla för rökare**
- 14 Krok för rökare**
- 15 Strömkabel C12-C13
- 16 Flis för rökning 3x2L
- 17 Sond



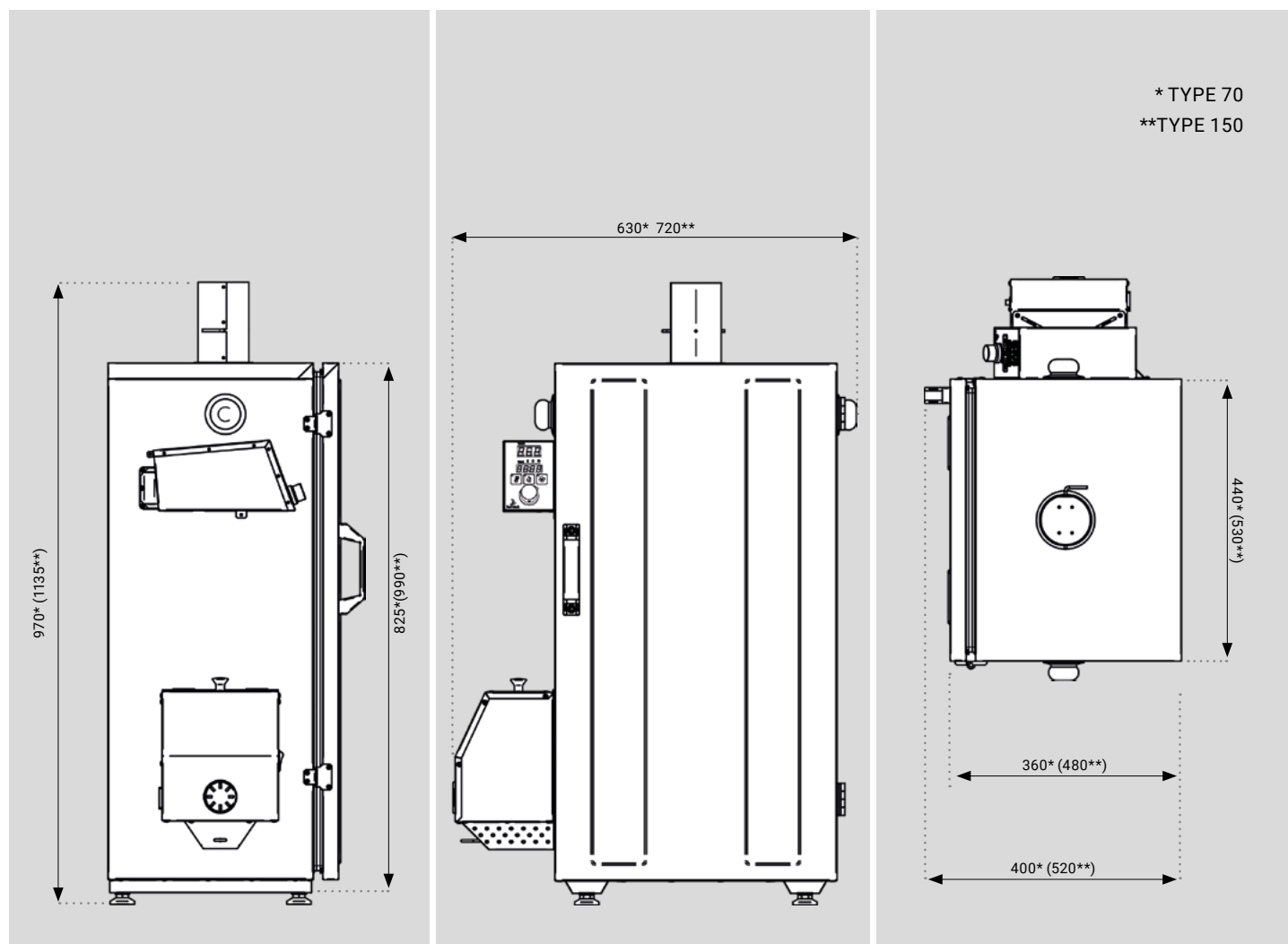
GD-01/GDS-01 Rökgenerator



- 1 Rökgenerator
- 2 Strömkabel EU* - C13
- 3 Skydd för generatorm
- 4 Rökflis 2x2L

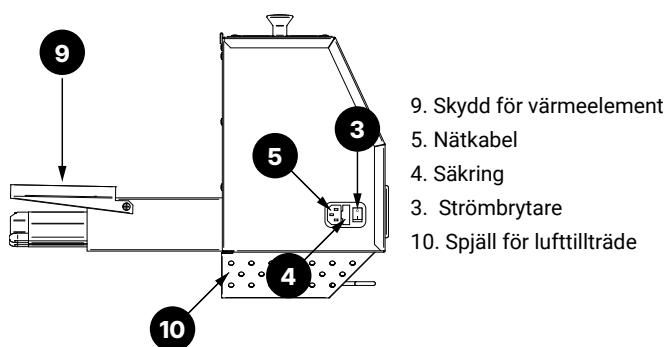
III. Tekniska parametrar

TEKNISKA PARAMETRAR: RÖKUGN, RÖKGENERATOR OCH SKÅP					
MODELL/TYP	UWDW-70	BBDSW-70	UWDW-150	BBDSW-150	GD-01, GDS-01
MÄRKSPÄNNING	230 V	230 V	230 V	230 V	230 V
KRAFT	615 W	1115 W	1515 W	2015 W	115 W
EFFEKT FÖR KAMMARVÄRMARE	500 W	1000 W	1400 W	1900 W	110 W
SÄKRING	8A (1,25A)	10A (1,25A)	8A (1,25A)	10A (1,25A)	1,25 A
KAMMARENS KAPACITET	70 L	70 L	150 L	150 L	2L
MAXIMAL TEMPERATUR	120°C	150°C	120°C	150°C	-
KAPSLINGSKLASS FÖR SKYDD MOT INTRÄNGNING	IP20				
YTTRE MÅTT					
BREDD [MM]	630		720		360
DJUP [MM]	400		520		180
HÖJD [MM]	970		1135		250
ANVÄNDBARA INVÄNDIGA MÅTT					
BREDD [MM]	395		485		-
DJUP [MM]	300		420		-
HÖJD [MM]	605		740		-

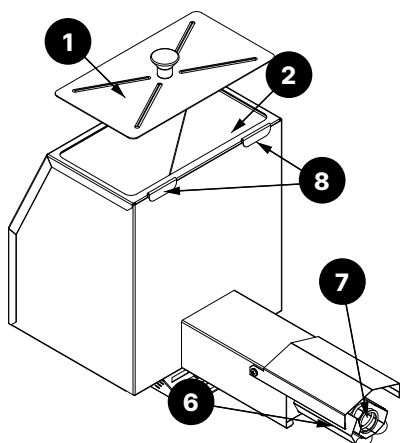


IV. Utformning och beskrivning av driften

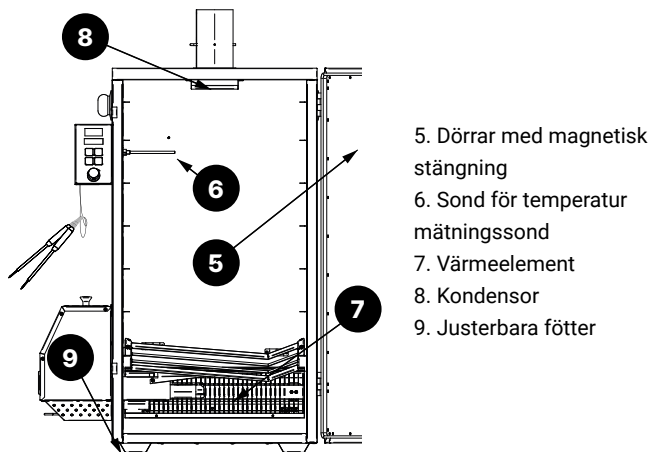
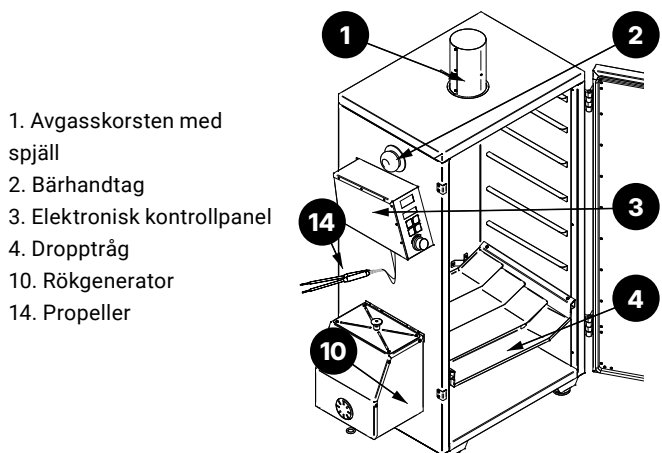
Rökgenerator GD-01/GDS-01



1. Skydd
2. Behållare
6. Värmeelement
7. Matare för träflis
8. Krokar



Rökkammare



Generatorprincip

- Efter att rökgeneratoren har startats börjar flismataren (7) att rotera och värmeelementet (6) att värmas upp. Mataren transporterar kontinuerligt flisen från behållaren (2) till värmeelementets yta.
- Mataren transporterar kontinuerligt flisen från behållaren (2) till värmeelementets yta, där den på grund av temperaturen börjar glöda och bildar rök.
- De glödande flisen rör sig längs värmeelementet (6) och faller ner i en behållare med vatten, vilket förhindrar ytterligare förbränning och garanterar säkerheten.

Det finns två brickor i enheten: en för att släcka nedfallande flis och en för att samla upp fett från rökta produkter. Rökaren använder cirka 250 ml rökflis per timme. En enda laddning av generatoren (ca 2 liter träflis) räcker för 6-8 timmars rökning.

Alla dessa element garanterar exakt och effektiv rökning, vilket ger utmärkta resultat med minimal ansträngning för användaren.



Vid rökning av feta livsmedel (och när det finns risk för att fett smälter) ska droppbrickan fästas ordentligt för att förhindra att fett droppar ner på den. Vi rekommenderar att du använder en extra metallbricka för att samla upp fett. Brickan för uppsamling av fett bör placeras åtminstone på det andra hyllplanet nedifrån.

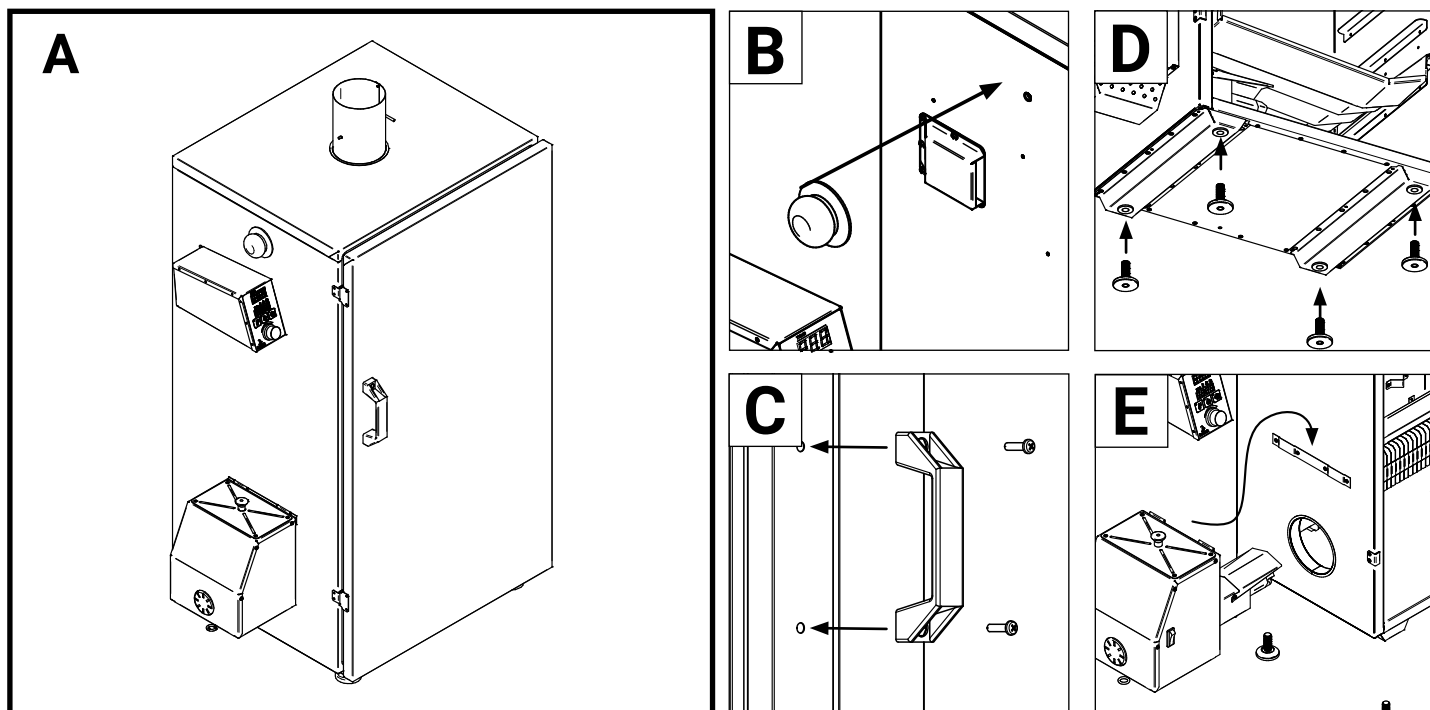
Wi-Fi-kontrollpaneler gör det möjligt att ansluta mätprober som ger en exakt mätning av temperaturen inuti köttet. Spetsen på proben ska placeras exakt i mitten av den största köttbiten och undvika kontakt med benet. Denna placering av proberna gör det möjligt för användaren att övervaka produktens temperatur i realtid för att uppnå den idealiska värmebehandlingsnivån.

Beskrivning av operationen:

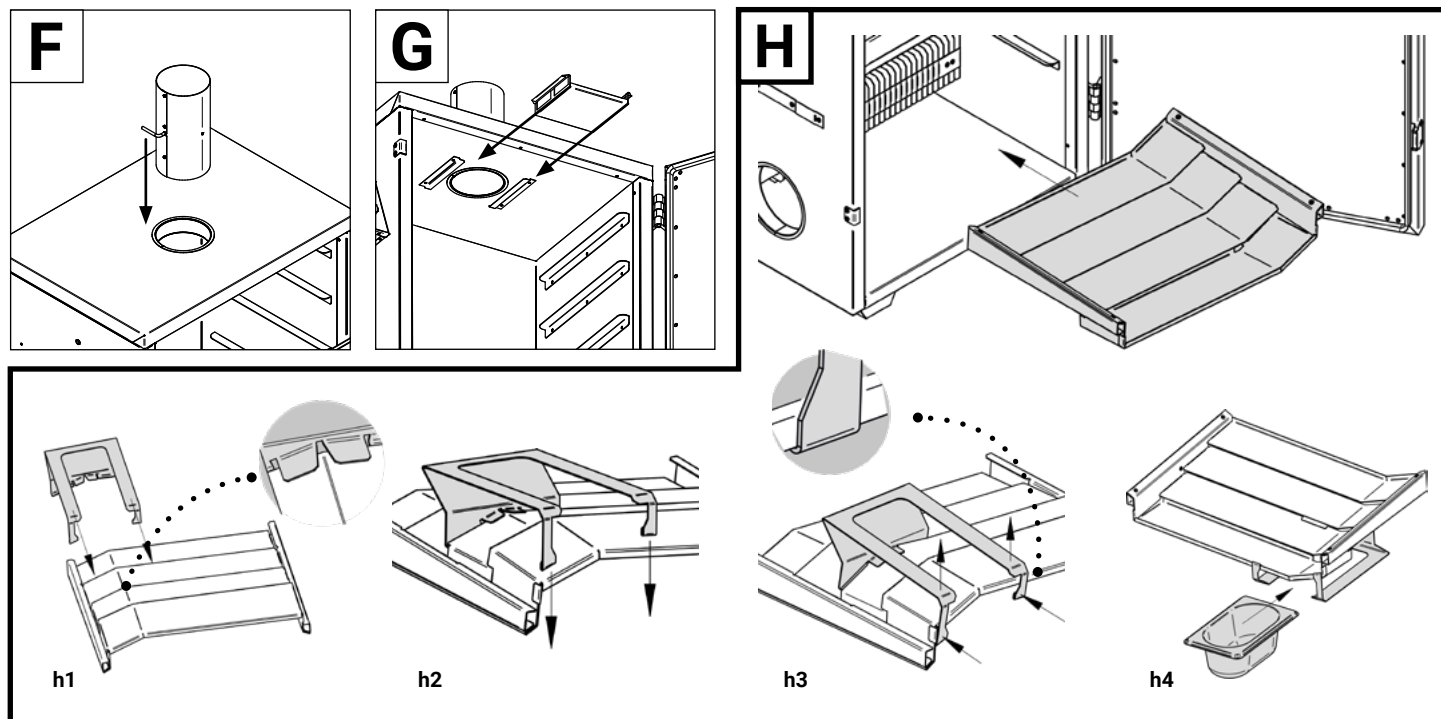
Rökaren fungerar enligt principen om kontrollerad rökproduktion och upprätthållande av lämplig temperatur, som båda är avgörande för rökprocessen. Så här fungerar de enskilda komponenterna i enheten tillsammans:

Rökgeneratoren (10) producerar jämn rök, vilket är nödvändigt för att dina produkter ska kunna rökas ordentligt. Skorstenen med spjäll (1) på rökmaskinens ovansida gör att du kan reglera rökdensiteten i kammaren och anpassa den till typen av rökta produkter. Värmeelementet med radiator (7) upprätthåller den temperatur du behöver i kammaren. Välj bara önskad temperatur på kontrollpanelen (3) så justeras den automatiskt av värmeelementet. Kondensorn (8) hjälper till att förhindra att rökkondens droppar på dina produkter. Droppbrickan (4) skyddar värmeelementet och generatoren från juice och fett från rökta livsmedel.

V. Montering och installation

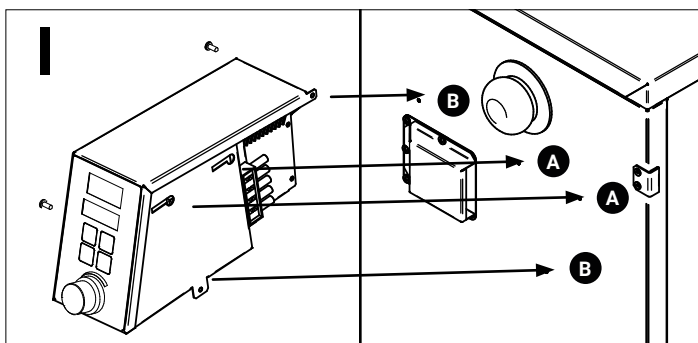


A) Ta ut enheten ur kartongen, kasta bort allt onödigt emballage och läs igenom bruksanvisningen. B) Fäst bärhandtagen. C) Fäst dörrhandtaget. D) Placera apparaten på lämplig plats, luta den något, skruva fast fötterna i uttagen på undersidan och justera dem så att apparaten står vågrätt och upprätt. E) För in rökgenerators värmeelement i hålet på den vänstra väggen. Luta generatoren en aning för att fästa den i krokarna. F) För in skorstenen i öppningen på rökugnens ovansida och se till att spjället inte är helt stängt för att säkerställa korrekt luftväxling i kammaren. Vi rekommenderar att spjällets maximala stängning inte överstiger 70 % av luftflödet. G) Skjut in kondensorn under skorstenen.

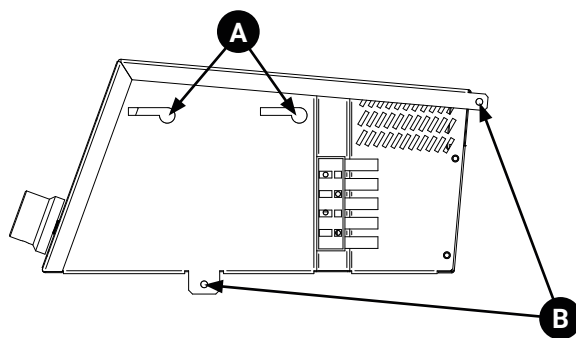


H) Montera droppskålshållaren innan du sätter in droppskålen. Vänd på tråget och sätt i krokarna enligt bild h1). Fäst sedan handtaget på kanten av tråget enligt bild h2) och h3). Vänd tillbaka tråget, placera det i rökugnen och sätt i tråget enligt bild h4).

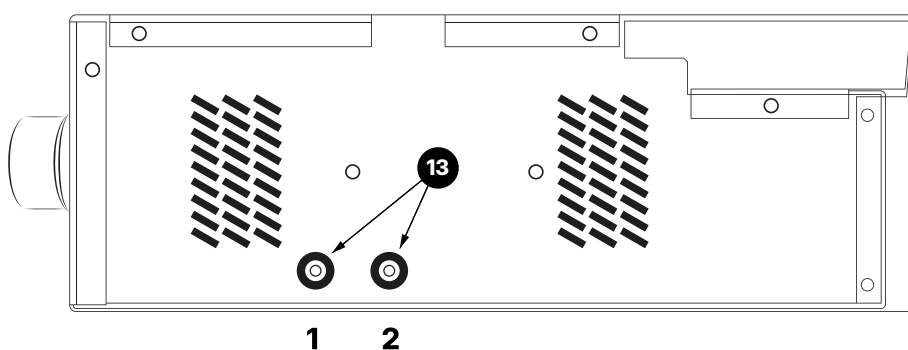
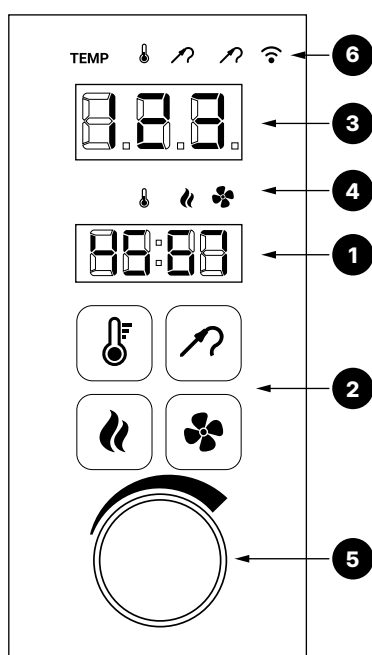
V. Montering och installation



I) Lossa skruvarna (punkt B) från rökarhuset. Montera den elektroniska panelen så att hålen i panelen är i linje med skruvarna (punkt A). Skjut panelen mot rökugnens bakre vägg tills kontakterna på panelen och rökugnen ansluter till varandra. Sätt i och dra åt skruvarna på rätt ställen (punkt B).



VI. Hur man använder den elektroniska kontrollpanelen



Beskrivning:

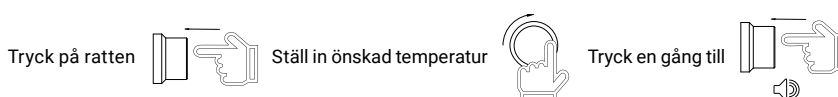
- 1 Display för tidkontroll
- 2 Funktionsknappar
- 3 Display för temperaturregulator
- 4 Informations-LED för displayen (1)
- 5 Ratt för temperaturinställning
- 6 Informations-LED för displayen (2)

- 7 Strömuttag för rökgeneratoren
- 8 Huvudströmbrytare
- 9 Säkring
- 10 Elektrisk anslutning - anslutning till kammaren
- 11 Strömuttag - anslutning till strömförsörjning
- 12 Avfuktarens eluttag
- 13 Uttag för sond 1 och sond 2

Anslutning:

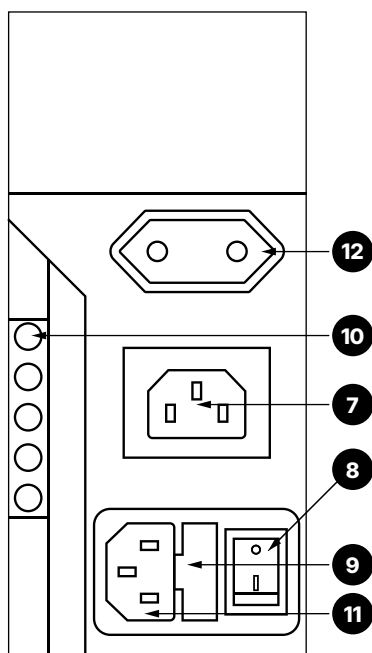
Innan anslutningen påbörjas måste du kontrollera att enheten är fränkopplad från strömkällan. Montera först panelen på skåpet med hjälp av uttaget (10) enligt anvisningarna i kapitlet "Montering och installation". Om du använder en dehydrator (extra tillbehör, ingår inte i leveransen) ska du ansluta den till dehydratoruttaget (6). Anslut rökgeneratoren till strömuttaget för rökgeneratoren (7) och anslut huvudströmkabeln till uttaget (11). Se till att alla kontakter är ordentligt isatta för att undvika skador på apparaten eller felaktig användning.

Ändring av inställd temperatur:

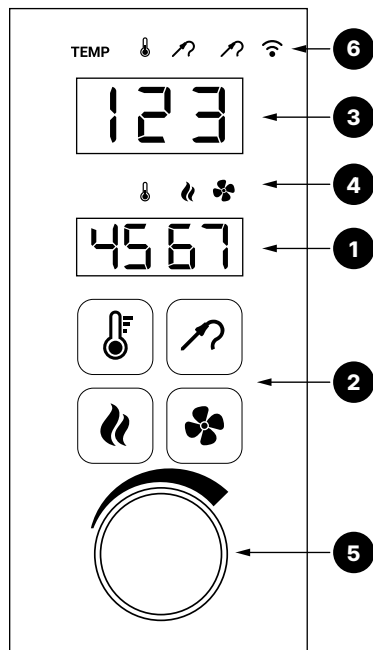


Anslutning och inställning av temperaturgivare.

Proberna är försedda med en 3,5 mm jackkontakt. Anslut dem till de två uttagen på undersidan av panelen (pos. 13). Uttagen är märkta med en permanent gravyr av "1" och "2", vilket gör det lätt att identifiera vilken sond som är ansvarig för vilken avläsning. Stickpropparna ska sättas i så långt de går. Enheten känner automatiskt av de anslutna proberna - ingen konfiguration krävs. Det här är en snabb och intuitiv lösning som ökar användarvänligheten och mätprecisionen.



VI. How to use the electronic control panel



Time Setting:

För att ställa in tiden för en viss funktion, tryck på lämplig knapp*. och håll in i 2 sekunder

På displayen (1) börjar de två första fälten för inställning av timmen att blinka. Ställ in önskat värde med ratten (5) och bekräfta genom att trycka på ratten. **22:30**

De två följande fälten för inställning av minuterna börjar blinka på displayen. Vrid ratten (5) för att ställa in rätt värde och bekräfta genom att trycka på ratten. **22:30**

Timern startar* och tiden för en viss funktion räknas ned, indikatorn börjar blinka. När nedräkningen har avslutats stängs funktionen av automatiskt.

Inställning av tid: Den markerade symbolen (4) visar den valda funktionen för vilken tiden visas (1). Genom att vrida på ratten (5) kan du ändra den markerade symbolen (4) och den visade funktionstiden
Avstängningstid: Följ anvisningarna för att ställa in tiden. Ställ in värdet på **00:00**

Temperaturmätning med hjälp av prober

Enheten gör det möjligt att mäta den inre temperaturen i produkter med hjälp av mätprober.

För att använda denna funktion:

1. Anslut sondkabeln till det avsedda uttaget på kontrollpanelen.
2. Placera sondspetsen exakt i mitten av den största köttbiten.
3. Temperaturen från sonden visas på temperaturskärmen(3).
4. Rör inte vid proben omedelbart efter rökning - den kan vara varm.

För att säkerställa att rökugnen stängs av när rätt temperatur har uppnåtts i köttet ska du ställa in önskad temperatur på kontrollpanelen. Tryck på sondknappen för att växla mellan visning av kammartemperaturen och temperaturerna från sond 1 och sond 2. När motsvarande sond visas trycker du på ratten(5) för att ställa in måltemperaturen och bekräftar valet med ett andra klick. När sonden har uppnått måltemperaturen stängs enheten av automatiskt. Om du ställer in måltemperaturer för båda sondarna stängs rökenheten av först när båda sondarnas temperaturer har uppnåtts.



Du kan ställa in drifttiden för var och en av de tre funktionerna, dvs. uppvärmning, rökgenerator eller dehydrator. Om tiden inte har ställts in visar displayen (1) hur lång tid som har gått sedan funktionen aktiverades. Den elektroniska temperaturkontrollen uppnår den inställda temperaturen genom att cykliskt slå på och av värmeelementet i rökaren, vilket bidrar till att hålla en konstant, inställd temperatur.



Aktivering av uppvärmning: Starta manöverpanelen med brytaren (8), tryck på på kontrollpanelen. Indikatorn tänds och värmefunktionen aktiveras.



Aktivering av rökgeneratoren: Kontrollera att rökgeneratoren är korrekt placerad enligt anvisningarna i avsnittet "Montering och installation" innan den aktiveras. Kontrollera att strömknappen på rökgeneratoren är påslagen. Starta sedan manöverpanelen med hjälp av strömbrytaren (8). Tryck på på kontrollpanelen. Lampan på knappen tänds, vilket indikerar att rökgeneratoren har aktiverats.



Aktivering av dehydrator (tillval): Innan du aktiverar rökgeneratoren ska du kontrollera att den är korrekt ansluten till rökgeneratoren enligt anvisningarna. (Kom ihåg: torkaren kan inte anslutas till skåpet samtidigt som rökgeneratoren!). Starta kontrollpanelen med hjälp av strömbrytaren (8). Tryck på på kontrollpanelen. Lampan på knappen tänds, vilket indikerar att dehydreringen har aktiverats. Obs: När dehydreringen är aktiverad kommer rökgeneratoren att stängas av.



Påslagning av sond 1 och 2: Kontrollera att sondaerna är korrekt anslutna till WiFi-styrenheten innan du slår på dem.

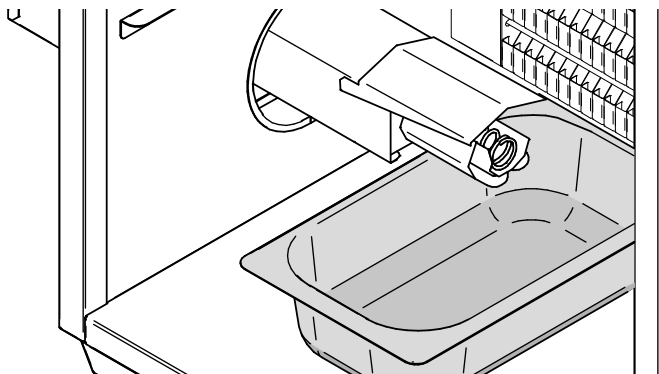
Kom ihåg detta: Aktivera manöverpanelen med strömbrytaren (2). Tryck på på kontrollpanelen. Lampan på knappen tänds, vilket indikerar att sonden/sonderna har kopplats in.

Kort press - slår på/av funktionen **Lång tryckning 2 sek** - ställer in tiden **Indikatorn är tänd** - funktionen är på. Indikatorn blinkar - funktionen aktiverad med timer

VII. Första uppstart / första rökning

Förvärmning

1. Fyll det större tråget halvvägs med vatten och placera det under generatorns värmeelement. Se till att fettdroppskålen är ordentligt placerad i dropptråget. Placera rökflisen som medföljer enheten i generatorbehållaren. Ställ in skorstensspjället i 45 graders vinkel.



2. Anslut generatorn och rökskåpet till ett 230V elnät med skyddsjord. Slå på rökgeneratorn och rökskåpet. Ställ in temperaturen på ca 80°C på den elektroniska kontrollpanelen (se: Hur du använder den elektroniska kontrollpanelen).

3. Förvärm rökugnen i ca 2 timmar. På så sätt avlägsnas tekniska lukter och en första kryddning av enheten skapas. När förvärmningen är klar kan du påbörja själva rökningen.

Allmän metod för rökning av kött och fisk:

1. Häll vatten i brickan för brända spån. Ställ in skorstensspjället i 45 graders vinkel.

2. Förvärm rökugnen till 60°C och placera produkterna i rökugnen när önskad temperatur har uppnåtts. Se till att det finns träflis i rökgeneratorbehållaren och slå sedan på rökgeneratorn.

3. Rök i 2-3 timmar, höj sedan temperaturen till 90°C och fortsätt röka tills produkterna har uppnått rätt innertemperatur.

Kom ihåg!

Alla produkter som du tänker röka måste vara torra. Blött eller otillräckligt torkat kött kan avge överflödigt fukt, vilket kan resultera i en bitter smak och fula ränder på produkterna. Ju torrare produkterna är, desto kortare är röktiden.

Den tid som behövs för att uppnå rätt temperatur inuti produkterna beror på deras storlek. Ju större tvärsnitt, desto längre rökzeit. För fisk och korv behöver du cirka 1 timme, för filéer 1-2 timmar och för skinka 3-4 timmar.

Besök vår webbplats för detaljerade recept och rökmetoder.



Den första röken kommer att börja uppstå ungefär 5 minuter efter att processen påbörjats. Användningen av rökaren kräver inga speciella färdigheter så att du kan uppnå utmärkta rökresultat med minimal ansträngning.

- Apparaten kan inte nå en temperatur som är lägre än den omgivande temperaturen i kammaren.

- Om du inte använder kallrökadaptorn kan temperaturen i kammaren stiga till 70°C beroende på rökmaskinens modell och väderförhållandena. Detta beror på att rökgeneratorn producerar värme genom förbränningen av rökflisen, vilket i sin tur höjer temperaturen inuti enheten.

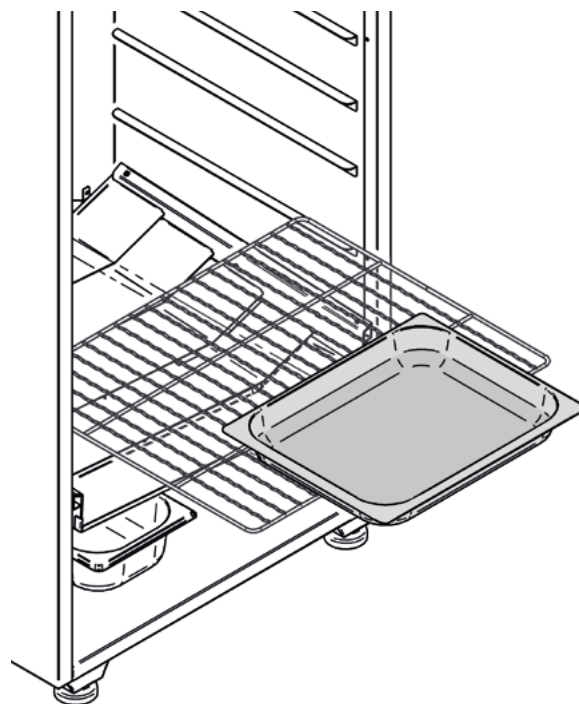
- Innan den önskade temperaturen har uppnåtts saktas uppvärmningsprocessen ner för att undvika att det inställda värdet överskrids. Det kan ta en viss tid innan apparaten når önskad temperatur.

- Rökgeneratorbehållaren ska endast fyllas med rökflis som rekommenderas av tillverkaren av enheten.

- Brickan för brända flisor ska rengöras och fyllas på med vatten var 2-4:e timme.



Höga temperaturer kan leda till att fett smälter. Använd en extra bricka (placera den inte på separeringsbrickan) för att förhindra att överflödigt fett droppar ner på separeringsbrickan.



Korrekt positionering av brickan visas i figuren ovan.

Sond

När du använder en sondtermometer i köttet ska du se till att den förs in djupt och exakt för att få en tillförlitlig temperaturavläsning innan du placerar den i rökammaren.

Genom att använda proben kan rökprocessen slutföras exakt när måltemperaturen inuti produkten har uppnåtts.

Detaljerade riktlinjer finns på tillverkarens webbplats eller i receptdatabasen.

VIII. Så tar du hand om din rökare

Anmärkningar

- Innan du börjar rengöra måste du kontrollera att skåpet är fränkopplat från strömförsörjningen.
- Vid rengöring av rökugns insida ska du vara särskilt försiktig när du hanterar tunna element för att undvika skärskador.
- Använd inte produkter som innehåller klor, blekmedel eller starka syror eller alkalier för rengöring. Innan du använder en produkt ska du testa den på en oansenlig plats.
- Använd inte högtryckstvätt eftersom det kan skada det elektriska värmeelementet i rökkammaren.

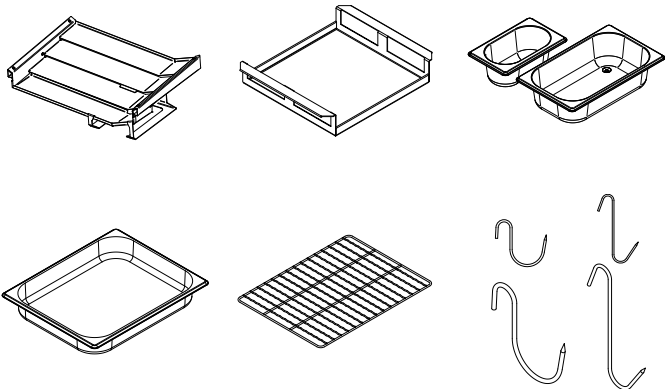


Den vanliga uppfattningen att man efter att ha rökt fisk inte kan tillaga andra produkter i samma rökugn är felaktig. Aromen från en produkt påverkar inte smaken eller lukten av en annan.

Rengöring av tillbehör



Delar som droppbrickan, kondensorn, brickorna, tvärstängerna, gallren eller krokarna tål maskindisk.



Rengöring av insidan



Rengör rökaren med ett rengöringsmedel för rostfritt stål eller en blandning av vatten och diskmedel med en grov trasa eller svamp. Undvik metallborstar som kan repa ytan. Efter rengöring, skölj med vatten och torka med en trasa.

Rengöring av prober Mätprober



Rengör proben försiktigt med vatten och diskmedel när den har svalnat.

Sänk inte ner hela röret i vatten. Använd inte aggressiva kemikalier eller metallborstar - det kan skada sondspetsen.

Rengöring av höljet Rostfritt stål



Om det finns fett- eller smutsavlagringar på höljet ska du rengöra rökaren med ett rengöringsmedel för rostfritt stål eller en blandning av vatten och diskmedel. Stålytan ska rengöras med en grov trasa eller svamp. Undvik grova metallborstar som kan repa ytan. Efter rengöring av ytan rekommenderar vi att du använder en vårdprodukt för polerade ytor av rostfritt stål. Sådana produkter sluter fina porer med ett tunt, antistatiskt skyddsskikt och ger ytan en fin glans.

Rengöring av höljet Aluzink-stål



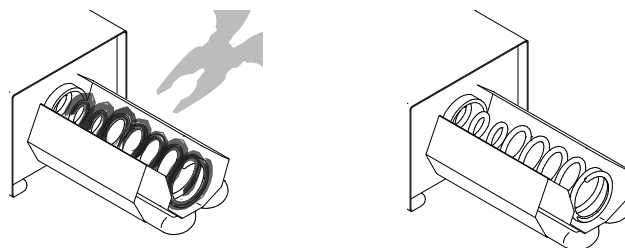
Notera:

- Använd inte skurpulver, nitrolösningsmedel, klorlösningar, aromatiska rengöringsmedel eller medel som innehåller ammoniumklorid eller natriumsalter.
 - Kraftig skrubbnig kan orsaka skador på plåtbläggnigen.
- Om det finns fett- eller smutsavlagringar på höljet ska du rengöra det med en blandning av vatten och diskmedel med en mjuk trasa eller svamp. Undvik grova metallborstar som kan repa ytan. För kraftigare fläckar, använd ett mildt rengöringsmedel för aluminium och galvaniserade ytor. Testa alltid rengöringsmedlet på ett oansenligt ställe för att se till att det är säkert för den yta du ska rengöra.

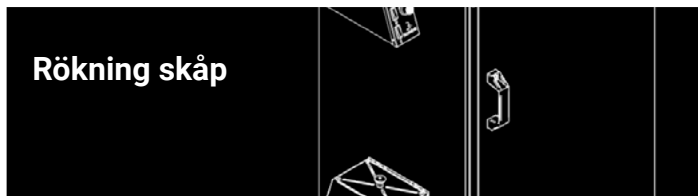
Rengöring av rökgeneratoren



Under drift av enheten bildas rökavlagringar på delar av chipet, som måste rengöras och tas bort efter var 6-8:e timmes drift av generatoren. Använd en tång, en stålborste eller något annat trubbigt instrument för detta ändamål. Om rökavlagringar inte avlägsnas kan det leda till att enheten inte fungerar korrekt och i värsta fall till och med skadas.



IX. Felsökning



Rökugnen värms inte upp.

Möjliga orsaker och lösningar:

Kontrollera inställd temperatur

För att ställa in önskad temperatur, tryck på ratten, ställ in lämpligt värde och tryck sedan på ratten igen för att bekräfta. Timer-panel: Tryck på temperaturknappen - LED-lampan bredvid knappen ska lysa eller blinka för att visa att värmeställningen har aktiverats.

Skadat värmeelement

När värmeelementet är i drift ska punkten i det nedre högra hörnet av temperaturdisplayen lysa eller blinka. Det indikerar att värmeelementet fungerar. Om lampan är tänd och värmeelementet inte värmer, kontakta din återförsäljare eller servicecenter.

Om kontrollpanelen fungerar som den ska men rökaren inte värms upp. Kontakta din återförsäljare eller servicecenter. Orsaken kan vara ett skadat värmeelement.

När du slår på värmen uppstår en kortslutning.

Möjliga orsaker och lösningar:

Den elektriska anslutningen får endast utföras av en behörig elektriker i enlighet med internationella och nationella standarder för elektriska installationer.

Anslutningen har blivit fuktig.

Stäng av strömmen och koppla sedan bort strömkabeln från kontrollpanelen. Ta bort panelen från rökarskåpet, skruva loss och ta bort kontakthöljet och kontrollera om det finns fukt runt ledningarna. Om det finns fukt, torka anslutningen. Anslut sedan kontrollpanelen enligt anvisningarna och kontrollera om problemet är löst.

Skadad elektrisk installation eller elektriskt värmeelement

Stäng av strömmen och koppla bort nätkabeln. Skruva loss och ta bort locket till huvudvärmeelementet. Koppla bort ledningarna från värmeelementet och fäst dem med isoleringstejp så att de inte kommer i kontakt med varandra eller med höljet och så att ingen människa kan komma i kontakt med dem. Anslut strömmen till enheten och slå på värmen. Om skåpet orsakar kortslutning är orsaken en skadad elinstallation. Om detta inte är fallet är det elektriska värmeelementet skadat. Kontakta din återförsäljare eller servicecenter.

Temperaturen stiger bara till ca 80-100°C trots att ett högre värde har ställts in, eller uppvärmningen tar mycket längre tid än vanligt.

Möjliga orsaker och lösningar:

Anslut inte apparaten till en skorsten eller ett ventilationssystem, eftersom det kan leda till att luft sugas ut ur kammaren och att

den kyles ned. Dessutom finns det risk för att träflisen antänds och att det uppstår en brand i rökaren.

Väderförhållanden

Se till att väderförhållandena är gynnsamma, t.ex. att det inte blåser kraftigt eller att temperaturen är mycket låg. Vid extrema väderförhållanden som dessa kan rökaren ha svårt att nå den inställda temperaturen.

Skadad termokontakt

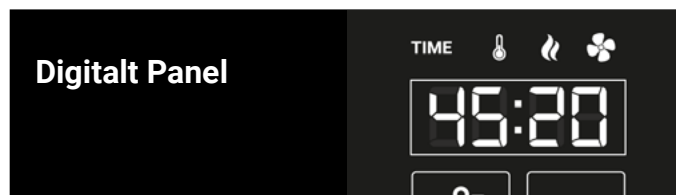
Om ovanstående steg inte löste problemet innebär det att termokontakten är skadad. Om så är fallet, kontakta din återförsäljare eller servicecenter för diagnos och reparation av enheten..

Temperaturen värmer först upp kammaren till ett visst värde, sjunker sedan med ca 30°C och ökar sedan igen.

Möjliga orsaker och lösningar:

• Skadad termokontakt

Om detta är fallet, kontakta din återförsäljare eller servicecenter för att diagnostisera och reparera enheten.



Panelen visar felmeddelandet "E.rr." efter anslutning och aktivering och aktivering

Möjliga orsaker och lösningar:

Ingen anslutning mellan panel och skåp.

Stäng av strömmen (8) och koppla sedan bort strömkabeln från kontrollpanelen. Ta bort panelen från rökarskåpet och kontrollera att det inte finns några främmande föremål i kontakten (10). Anslut manöverpanelen enligt anvisningarna och kontrollera om problemet är löst.

Temperaturgivarens kablar är lösa.

Den elektriska anslutningen får endast utföras av en behörig elektriker i enlighet med internationella och nationella standarder för elektriska installationer.

Stäng av strömmen (8) och koppla sedan bort strömkabeln från kontrollpanelen. Ta bort panelen från rökarskåpet, skruva loss och ta bort anslutningshuset och kontrollera att kablarna är ordentligt fastsatta i anslutningsterminalen. Anslut kontrollpanelen enligt anvisningarna och kontrollera om problemet är löst.

Om ovanstående lösningar inte fungerar är temperaturgivaren troligen skadad.

Kontakta din återförsäljare eller servicecenter för att få den reparerad..

Den digitala TIMER-panelen visar symbolen "F1"

På den digitala panelen TIMER visas symbolen "F1", som visas om ett strömavbrott inträffar när apparaten är i drift. Tryck på knappen eller vredet för att återställa driften.

IX. Felsökning

Symbolen "F1" kan också visas om värme-, rök- eller torkningsfunktionerna inte har stängts av när apparaten stängdes av. Kom ihåg att kontrollera att alla funktioner är avstängda innan du stänger av apparaten.

Den digitala panelen avger antingen en ljudsignal eller visar en negativ temperatur.

Detta tyder på att temperatursensorn eller kontrollpanelen är skadad. Kontakta din återförsäljare eller ett servicecenter.

Kontrollpanelen slås inte på.

Möjliga orsaker och lösningar:

Ingen ström.

Kontrollera att strömkabeln är korrekt ansluten till manöverpanelen och 230V-uttaget.

Kontrollera huvudströmbrytaren i kontrollpanelen.

Om huvudströmbrytaren inte fungerar, inte går att slå på eller inte tänds när den har slagits på, är det integrerade uttaget skadat. Kontakta din återförsäljare eller servicecenter..

Kontrollera säkringen.

Stäng av strömmen och koppla bort strömkabeln. Ta bort säkringen (20 mm) och byt ut den mot en ny. Om säkringen inte går att ta bort betyder det att det integrerade uttaget är skadat. Kontakta din återförsäljare eller servicecenter.

Panelen avger en kontinuerlig ljudsignal.

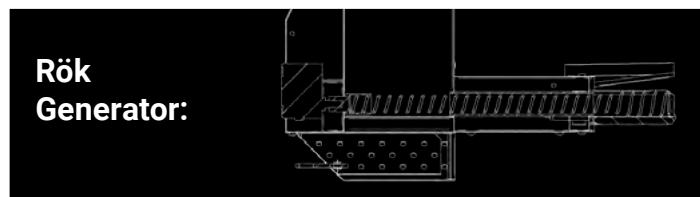
Möjliga orsaker:

Skadad temperatursensor.

Kontakta din återförsäljare eller servicecenter.

Kammarens temperatur översteg 170°C.

Fettet har troligen fattat eld. Använd en brandsläckare för att släcka elden i rökugnen.



Rökgeneratoren fungerar inte

Möjliga orsaker och lösningar:

Kontrollera anslutningen

Sätt strömbrytaren på elkabeln i läge "on". Anslut generatorns förlängningssladd C-13 C14 till kontrollpanelen och aktivera rökknappen. Timer-panel: Tryck på rökknappen - lysdioden bredvid knappen ska lysa eller blinka för att indikera att rökningen har aktiverats.

Kontrollera säkringen.

Det finns en 20 mm säkring i eluttaget på generatorn. Stäng av strömmen och koppla bort strömkabeln. Ta bort och byt ut säkringen.

Skadad anslutning i panelen

Anslut rökgeneratoren direkt till ett 230V-uttag med hjälp av den strömkabel som medföljer i satsen. Om generatorn fungerar när du ansluter den, betyder det att rökmaskinens kontrollpanel är skadad. Kontakta din återförsäljare eller servicecenter.

När generatorn slås på löser jordfelsbrytaren ut.

Möjliga orsaker och lösningar:

Fukt i värmesystemet.

Om du använder en adapter för kallrök, koppla bort den och anslut generatorn direkt till rökugnen, men starta den inte. Ställ in temperaturen i rökugnen på 120°C, sätt på värmen och låt stå i 120 minuter. Stäng därefter av värmen och kontrollera rökgeneratoren. Om strömbrytaren fortfarande löser ut, kontakta din återförsäljare eller servicecenter.

När generatorn slås på uppstår en kortslutning.

Möjliga orsaker och lösningar:

Skadad strömkabel.

Stäng av strömmen, dra ut nätkabeln eller förlängningssladden som är ansluten till panelen. Kontrollera att kabeln inte är skadad.

Skadad elektrisk installation eller värmeelement.

Den elektriska anslutningen får endast utföras av en behörig elektriker i enlighet med internationella och nationella standarder för elektriska installationer.

Stäng av strömmen och koppla bort nätkabeln. Skruva loss och ta bort det nedre höljet på generatorn. Koppla bort ledningarna från värmeelementet och säkra dem med isoleringstejp så att de inte kommer i kontakt med varandra eller med höljet och så att ingen människa kan komma i kontakt med dem. Slå på generatorn. Om generatorn orsakar en kortslutning är orsaken en skadad elinstallation. Om så är fallet rekommenderar vi att du byter ut elinstallationen.

Om elinstallationen inte är skadad beror problemet på en skadad värmeenhet. Om så är fallet rekommenderar vi att du byter ut värmeenheten. Kontakta din återförsäljare eller servicecenter för att få den utbytt.

Ingen rök genereras.

Möjliga orsaker och lösningar:

Inga chips.

Kontrollera om det finns flis i behållaren, om inte fyll behållaren med rökflis enligt anvisningarna.

Fuktiga träflisor.

Häll ut spånen ur rökgeneratoren. Om det sitter spån runt fjädern kan du försöka skrapa ut dem med ett verktyg, t.ex. en skruvmejsel. Fyll behållaren med nya rökflisor enligt anvisningarna.

Felaktig fraktion av träflis.

Om du inte använder originalflis kan det hända att flisen fastnar i behållaren beroende på fraktionen. Ta bort träflisen från behållaren och fyll på med original rökflis enligt anvisningarna.

IX. Felsökning

Chips fattar eld - ingen rök.

Stäng av generatören och vänta tills lågan slocknar.

Om nödvändigt, ta bort generatören och släck lågan.

Möjliga orsaker och lösningar:

Glödande träflis som utsätts för luftstötter.

Skydda rökugnen från vind. Anslut inga rörledningar till rökugnens rökutlopp. Använd rökugnen utomhus enligt anvisningarna i bruksanvisningen.

Om ovanstående steg inte löser problemet innebär det att det elektriska värmeelementet är skadat. Kontakta din återförsäljare eller ett servicecenter.

Träflis transporteras inte från behållaren till värmeelementet.

Möjliga orsaker och lösningar:

Skadad fjädermatare.

Stäng av strömmen och dra ut nätkabeln. Vänta tills värmeelementet har svalnat. Skruva loss och ta bort mataren från värmeelementets sida, kontrollera om den är skadad. Kontakta din återförsäljare eller servicecenter.

Skadad motor eller kondensator.

Kontakta din återförsäljare eller ditt servicecenter.



Dehydrator kommer inte att slå på.

Möjliga orsaker och lösningar:

Ingen kraft.

Anslut dehydratorens nätsladd till kontrollpanelen, slå på dehydratorknappen, Tidspanel: tryck på dehydratorknappen - LED-lampan bredvid knappen ska tändas eller blinka.

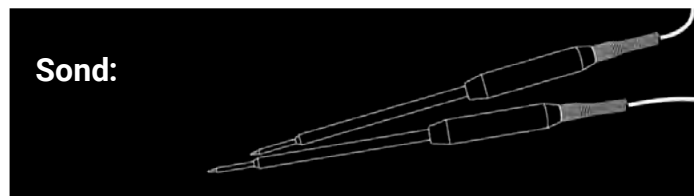
Kontrollera strömkabelanslutningen i dehydreraren.

Den elektriska anslutningen får endast utföras av en behörig elektriker i enlighet med internationella och nationella standarder för elektriska installationer.

Stäng av strömmen och koppla bort nätkabeln. Skruva loss och ta bort kontakthuset på dehydratoren, kontrollera att ledningarna är ordentligt fastsatta.

Om ovanstående lösningar inte fungerar är temperaturgivaren troligen skadad.

Kontakta din återförsäljare eller ditt servicecenter.



Ingen temperaturavläsning från proben

Möjliga orsaker och lösningar:

Sonden är inte korrekt ansluten till kontrollpanelen.

Kontrollera anslutningen.

Probekontakten är smutsig eller fuktig.

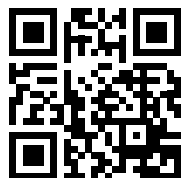
Koppla loss och rengör försiktigt.

Indikerar fel "E.rr." på kontrollpanelen

Skadad givar- eller probekabel

Kontakta vår kundtjänst.

X Borcook-ansökan



Den nya modellen av Wi-Fi-styrenheten i ditt Borniak-rökhus gör att du kan styra rökkningsprocessen helt och hållet från dina mobila enheter. Med den dedikerade BorCook-appen kan du:

Fjärrstyra ditt rökeri. Ställa in temperatur, drifttid och rökgenerering direkt från din smartphone eller surfplatta.

Övervaka rökkningsprocessen i realtid. Appen visar kammarens aktuella driftsparametrar och produkternas innertemperatur (med hjälp av sonder).

Använd sparade program. Välj färdiga rökprofiler eller skapa dina egna recept.

Ta emot aviseringar. Appen informerar dig när ett driftsteg har slutförts, när en inställd temperatur har uppnåtts eller när spån behöver fyllas på.

Uppdatera styrenhetens programvara. Din apparat förblir alltid kompatibel med de senaste funktionerna.

Installera BorCook-appen

Besök webbplatsen www.borcook.com

- Där hittar du den senaste informationen, direktlänkar till butiker och teknisk support.
- Ladda ner appen från Google Play eller App Store.
- Skapa ett användarkonto och logga in.
- Följ instruktionerna på skärmen för att para ihop appen med din rökugn.