



Wędź cyfrowo. Tradycyjnie i z pełną kontrolą!

Nowa aplikacja BORCOOK od firmy Borniak

01

Instalacja aplikacji

02

Pierwsze połączenie aplikacji z wędzarką

03

Manualne ustawienie parametrów wędzarki.

04

Przepisy BORCOOK

05

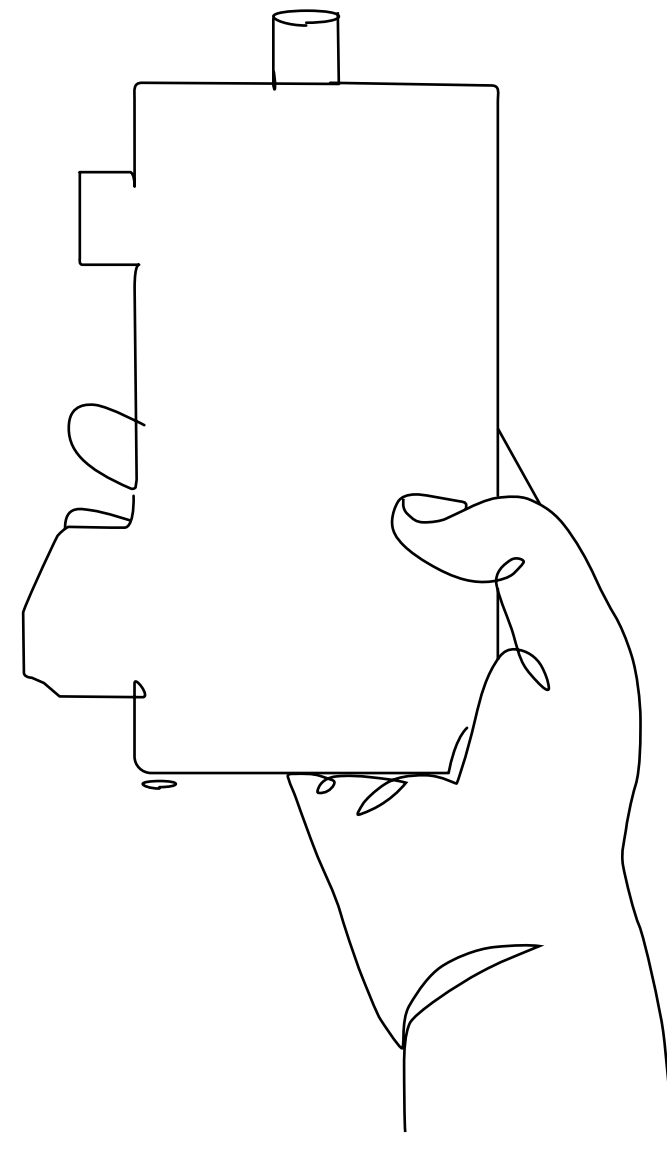
Ustawienia kroków wędzarki

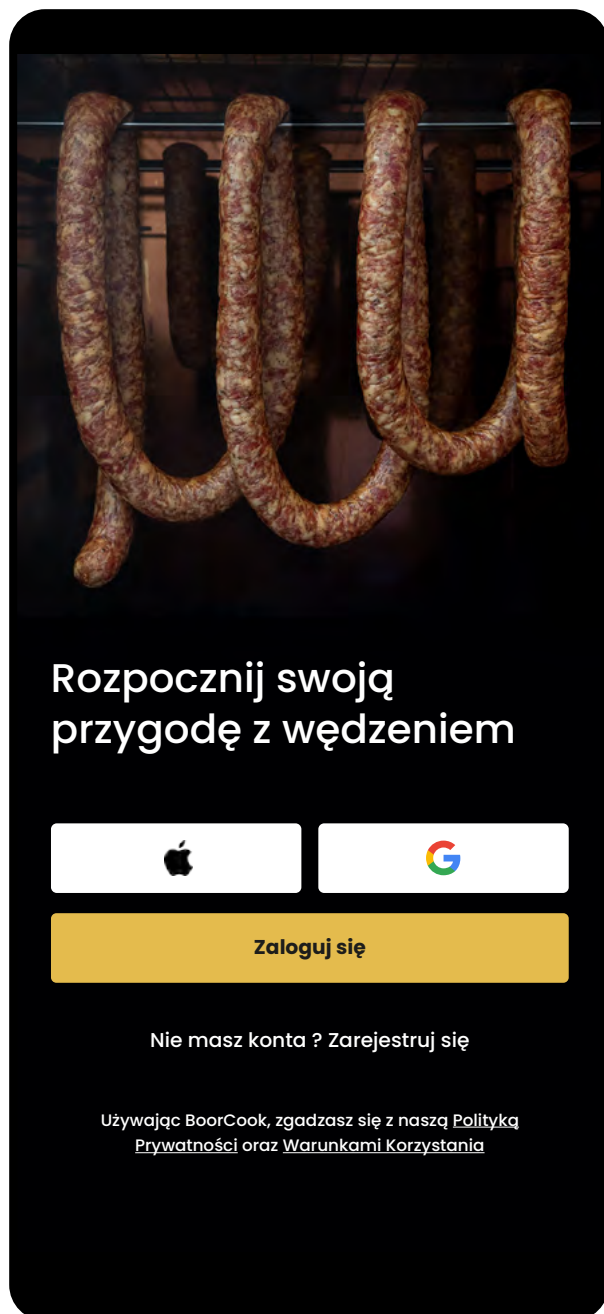
06

Wyjście z uruchomionych programów

07

Tips and Tricks



**1 Instalacja aplikacji**

Aby prawidłowo podłączyć sterownik od aplikacji Borcook, konieczne jest posiadanie aktywnego połączenia z internetem. Stabilne połączenie umożliwia synchronizację ustawień między sterownikiem a serwerem aplikacji, co jest kluczowe dla bezproblemowego przeprowadzenia całego procesu. Upewnij się, że Twoje urządzenie jest podłączone do sieci, zanim przystąpisz do podłączenia.

**2 Aktualna wersja aplikacji.
Kompatybilność urządzenia**

Typ urządzenia	Android	iOS (Apple)
OS Compatibility	Android 10 & Newer	iOS 16 & Newer
	The Boorcook app is not optimized for iPad or tablet use.	

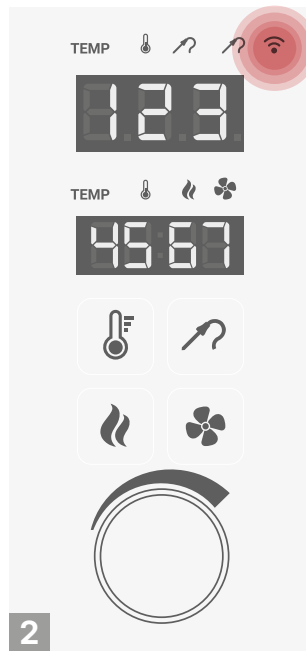
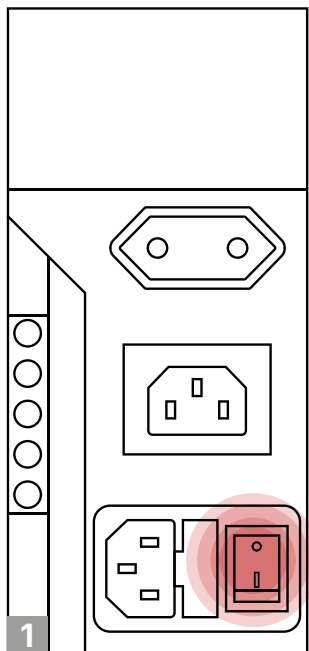
3 Poprawny proces instalacji aplikacji Borcook

Ściągnij i zainstaluj aplikację Borcook.
Uruchom aplikację Borcook.
Wybierz opcję „Zarejestruj się”
Wprowadź swoje dane.
Podaj swój adres e-mail.
Utwórz hasło.
Potwierdź hasło, wpisując je ponownie.
Przeczytaj i zaakceptuj regulamin.

4 Aplikacja BORCOOK dla Androida i iOS

Borcook jest dostępny zarówno dla użytkowników systemu Android, jak i iOS. Aby ułatwić pobranie aplikacji, udostępniliśmy bezpośrednie linki do sklepu Google Play oraz App Store, a także QR kody, które umożliwiają szybki dostęp do pobrania.

Android	iOS (Apple)



Przed połączeniem, upewnij się że posiadasz sieć Wi-Fi **2,4 Ghz** z połączeniem do Internetu. Musisz znajdować się w odległości maksymalnie 9 m od wędzarki. Masz pobraną i zainstalowaną aplikację **BORCOOK** i utworzone konto.

- 1 Naciśnij przycisk znajdujący się z tyłu panelu sterującego.
- 2 Niebieskie światło zacznie migać, sygnalizując szukanie sieci Wi-Fi. Jeśli panel był już połączony z twoją siecią, i jeśli świeci światłem ciągłym, sygnalizuje to połączenie do sieci Wi-Fi.
- 3 Uruchom aplikację na swoim smartfonie. Kliknij w zakładkę Wędzarka.
- 4 **+Dodaj urządzenie** by sparować wędzarnię z aplikacją.
- 5 Wybierz model twojego urządzenia z listy.

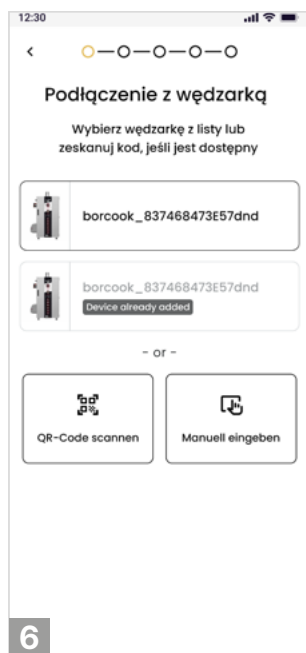
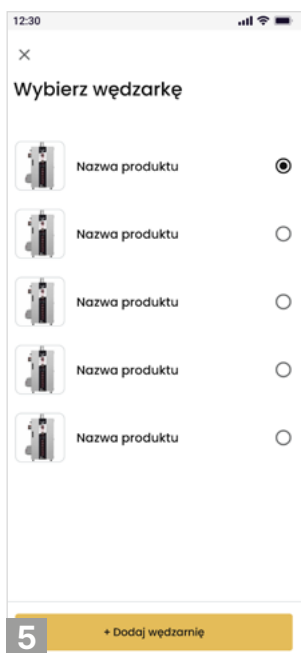
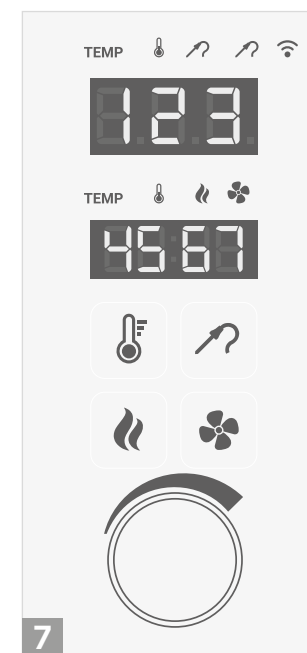
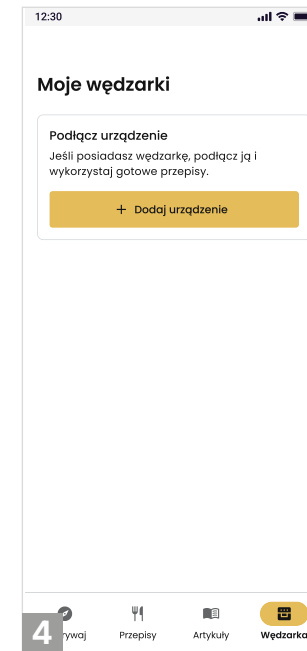
6 Android: Twoja wędzarnia powinna znaleźć się na liście. Wybierz ją i wciśnij wybierz. **iOs:** System nie pozwala wyświetlić sieci, musisz wziąć specjalną kartę otrzymaną z panelem i zeskanować QR kod. Kod znajduje się także na dolnej części panela sterowania.

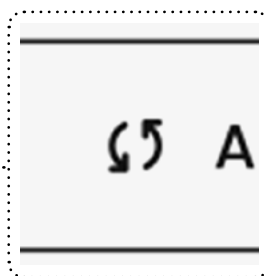
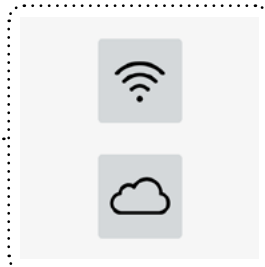
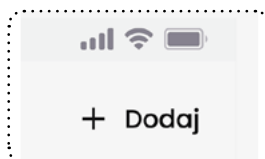
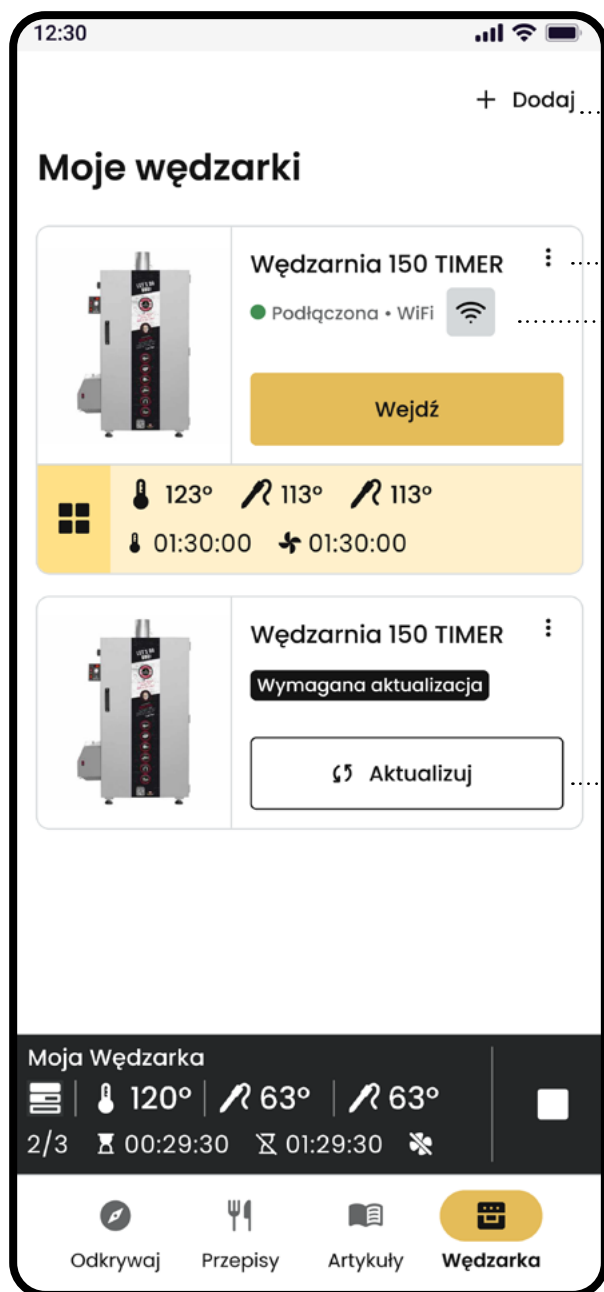
7 Po połączeniu się z wędzarnią, będziemy potrzebować kodu.

Aby go wyświetlić Wciśnij pokrętkę na ok. 5 sekund na panelu sterującym wyświetli się siedmio cyfrowe hasło. Wpisz je w oknie aplikacji.

8 Przepisz kod liczbowy w pola i wciśnij dalej. Podłączenie przebiega na dwa sposoby: Skanuj kod QR, lub wpisz kod S/N (dla sytemów iOS: informacja,)

9 Podczas łączenia aplikacja poprosi cię o podanie sieci Wi-Fi i hasła z którą będzie się łączyła. Sieć musi mieć dostęp do Internetu by móc dokończyć proces synchronizacji.





+ Dodaj

Przyciskiem **dodajemy** urządzenie.

Menu okna wędzarni.

Informacje o wędzarni.

Wczytaj zapisane programy - (funkcja w trakcie rozwijana)

Edytuj nazwę wędzarni - zmiana nazwy.

Odśwież - odświeżenie stanu wędzarni.

Rozłącz - usunięcie urządzenia z listy (aby wędzarnia zapomniała twoją sieć musisz zresetować panel sterowania).

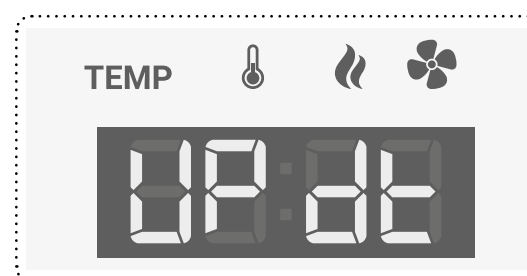
Informacja o stanie połączenia

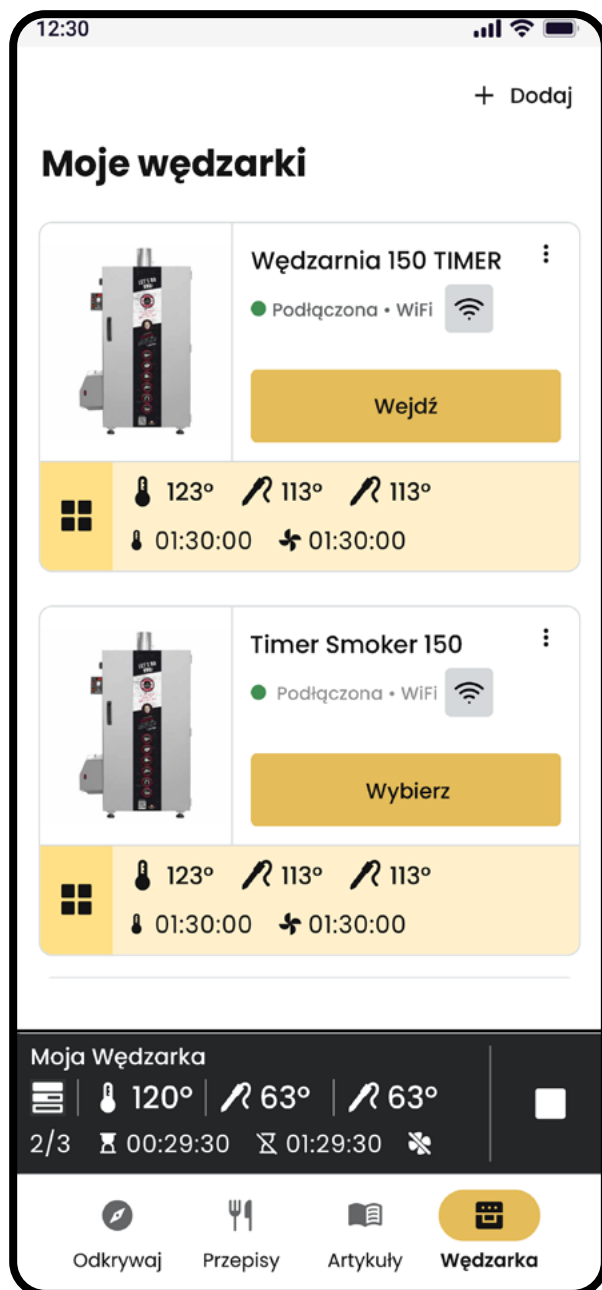
Wi-Fi - Aplikacja połączona z wędzarnią sieci lokalnej.

Chmurka - Aplikacja połączona z wędzarnią przez chmurę.

Wymagana Aktualizacja

Gdy pojawi się ikona z aktualizacją, trzeba zaktualizować wędzarnię by móc korzystać z aplikacji. Podczas aktualizacji na panelu sterowania pojawi się napis UPdt - oznaczający aktualizację, po poprawnej aktualizacji panel się automatycznie zresetuje.





Opis ikon paska stanu:

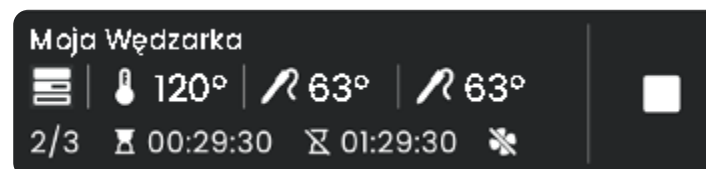
	Praca w trybie manualnym		Osuszacz załączony,
	Praca w trybie automatycznym	1/3	Krok programu w trybie automatycznym
	Temp. w komorze,		Pozostały czas kroku kroku w trybie automatycznym
	Temp. na sondach,		Czas do końca programu w trybie automatycznym.
	Generator dymu załączony		Stop - zatrzymanie pracy wędzarni.

Podgląd stanu wędzarki:

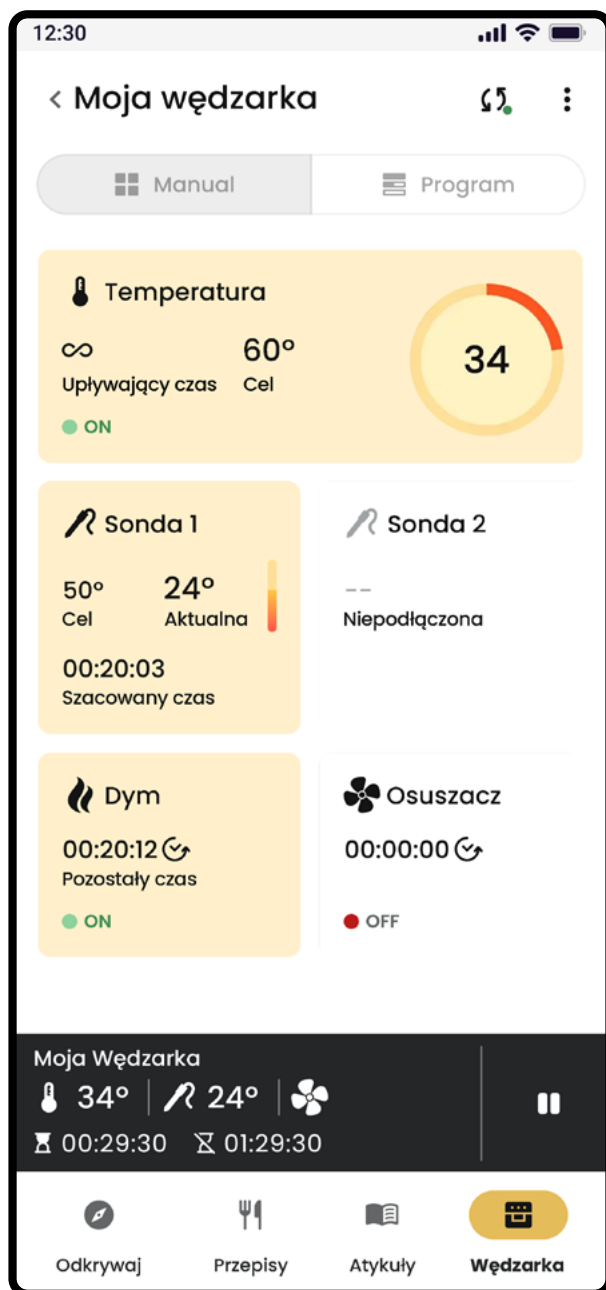
Tryb automatyczny ↓				Tryb manualny ↓			
	123°	113°	113°		123°	113°	
	2/3	01:30:00	01:30:00		01:30:00	01:30:00	

Podgląd stanu wędzarki w trybie pracy.

Po włączeniu wędzarni nad dolnym paskiem pojawi się podgląd stanu pracującego urządzenia.



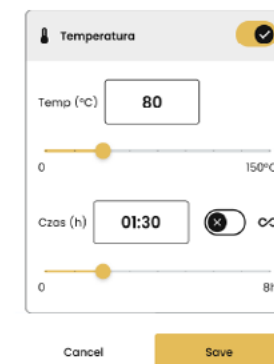
Podgląd będzie dostępnym na każdej karcie. Zmiana podglądu między urządzeniami możemy zrobić przesuwając palcem w lewo lub prawo



Temperatura Główny przełącznik on/off

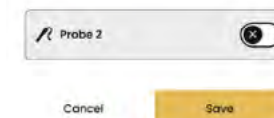
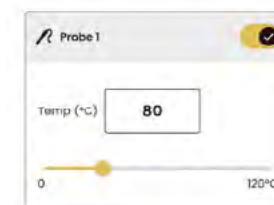
Temperaturę możemy ustawić przesuwając suwakiem  lub wpisując wartość ręcznie w polu

Ustaw czas na nieskończoność używając przesuwając suwak  
Ustaw czas korzystając z  lub diagramu klikając w
maksymalnie 8 godz. dla paska i 23 godz. 59 min. dla diagramu.



Sonda Główny przełącznik on/off

Ustawiamy temperaturę którą chcemy osiągnąć na sędzie, w trybie manualnym po osiągnięciu temperatury na sędzie A lub B.
Po osiągnięciu przez sondę temp. funkcje grzania i dymu wyłączą się

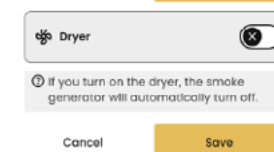
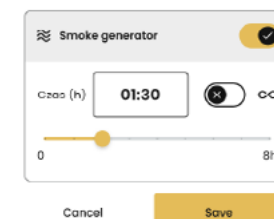


Dym/Osuszacz on/off

Okno Dym i Osuszacz działają naprzemiennie.

Nie jest możliwe używanie dwóch funkcji jednocześnie.

Podczas używania jednej z nich, pojawi się komunikat o automatycznym wyłączeniu się drugiej funkcji. Zatwierdź wybierając 



Korzystanie z gotowych przepisów oferowanych przez BORCOOK

W tym rozdziale chcemy podpowiedzieć Ci jak korzystać z gotowych i sprawdzonych przepisów.

Opiszemy z jakich elementów składa się każdy przepis, oraz zapoznamy Cię ze ich wszystkimi istotnymi funkcjonalnościami.

Każdy przepis składa Cię z:

1 Opis.

- > opis funkcji Przyrządź dzisiaj str.7
- > funkcja Start
- > funkcja Lista zakupów

2 Narzędzia

- > funkcja zakup narzędzia

3 Składniki.

- > funkcja Lista zakupów

4 Przepis.

- > funkcja artykuły



24 Listopad 2024

Wędzony boczek w trzech odślonach

Nam wyszedł bardzo delikatny, o zniewalającym zapachu i delikatnym różowym kolorze. Szybko zniknął ze stołu, co świadczy o tym, że był pyszny, następnym razem przygotuję podwójną porcję. Bliscy i znajomi byli zachwyceni jakością, smakiem i wyglądem.

[Przyrządź dzisiaj](#) [Dodaj](#)

1 Opis.

Pod opisem znajdują się przycisk importu przepisu do wędzarni [Przyrządź dzisiaj](#). Rozszerzony opis funkcji (str. 7).

Funkcja [Dodaj](#) pozwala nam stworzyć listę potrzebnych produktów potrzebnych do przepisu.

zniewalającym zapachu i delikatnym różowym kolorze.

[Przyrządź dzisiaj](#) [Dodaj](#)

Narzędzia

Maszynka do mięsa z płytą o średnicy 10 mm do mielenia

Składniki

- 3 kg schabu bez kości
- liść laurowy
- składnik

2 Narzędzia.

Sekcja ta pozwala nam na zapoznanie się z listą niezbędnych **narzędzi** do wykonania wybranego przez nas przepisu. Staramy się opisywać je szczegółowo np. „maszynka do mielenia mięsa o średnicy 10 mm„. Sekcja ta oferuje również bezpośredni zakup online niektórych z nich.

Korzystanie z gotowych przepisów oferowanych przez BORCOOK

W tym rozdziale chcemy podpowiedzieć Ci jak korzystać z gotowych i sprawdzonych przepisów.

Opiszemy z jakich elementów składa się każdy przepis, oraz zapoznamy Cię ze ich wszystkimi istotnymi funkcjonalnościami.

Każdy przepis składa Cię z:

1 Opis.

- > opis funkcji Przyrządź dzisiaj str.7
- > funkcja Start
- > funkcja Lista zakupów

2 Narzędzia

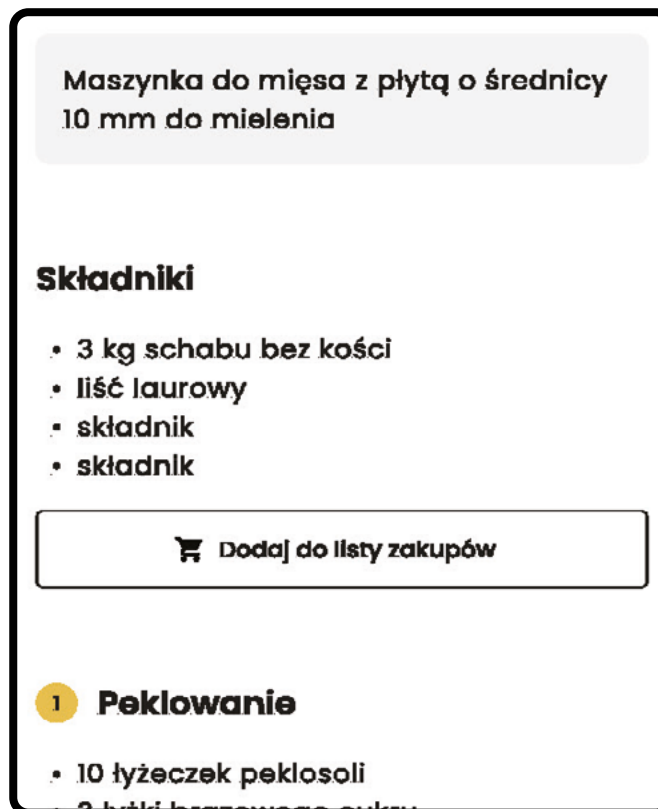
- > funkcja zakup narzędzia

3 Składniki.

- > funkcja Lista zakupów

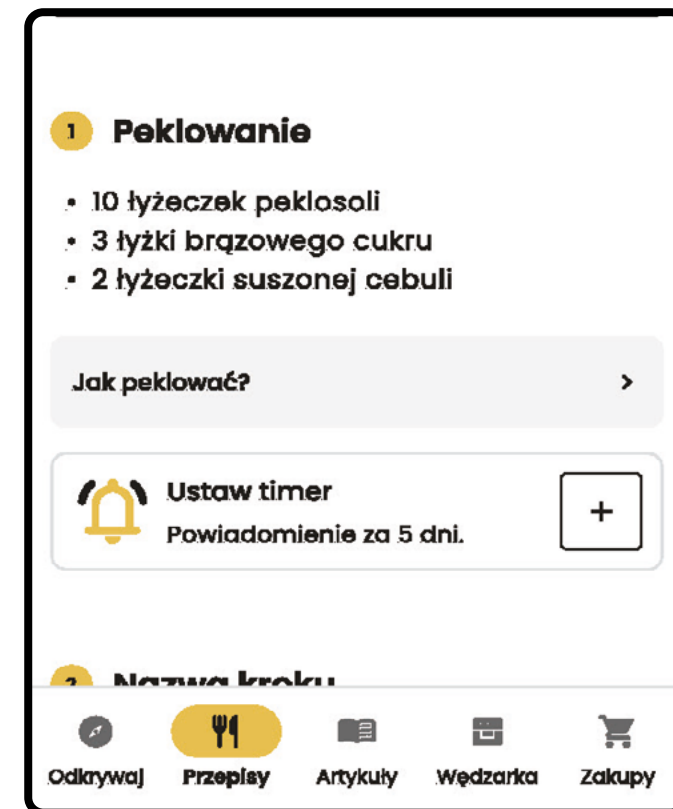
4 Przepis.

- > funkcja artykuły



3 Składniki.

W sekcji składniki będziemy mieli listę wszystkich niezbędnych **składników** jakie są potrzebne do przygotowania przepisu. Funkcja Dodaj pozwala nam na zrobienie listy zakupów niezbędnych do przygotowania przez nas potrawy.

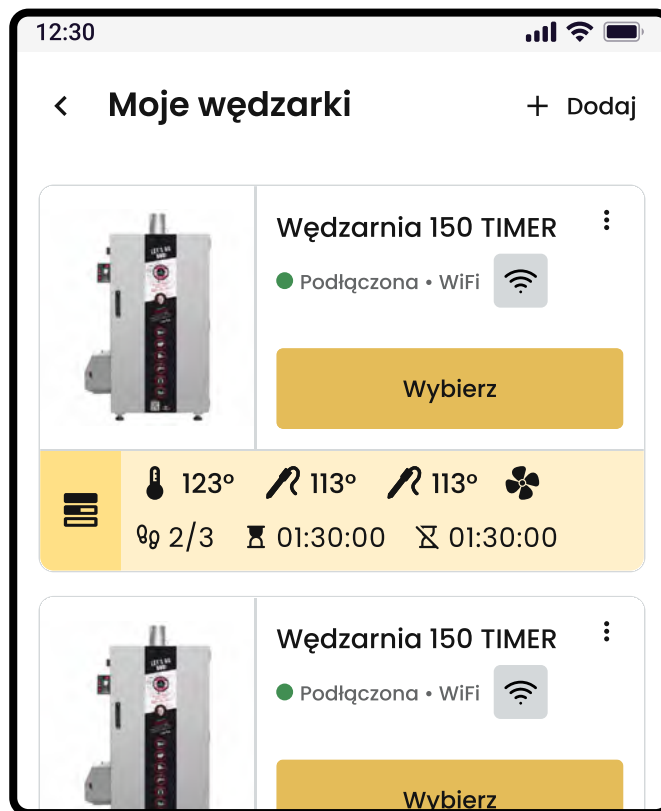


4 Przepis.

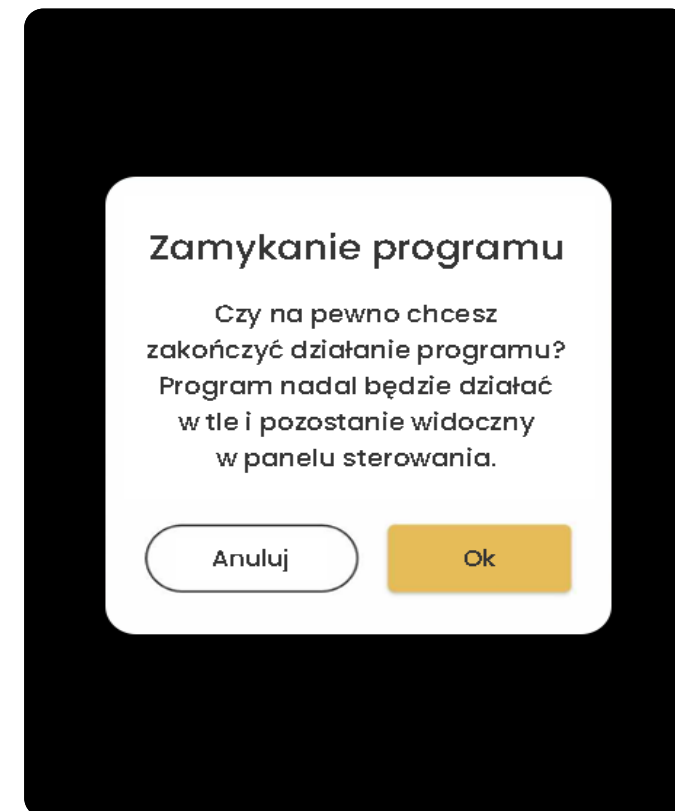
W tej sekcji znajdują się poszczególne **Kroki** przygotowania potrawy. w krokach pojawić się mogą okna np. Jak peklować? > z przekierowaniem do ciekawych i pełnych wiedzy artykułów np. metod peklowania, doboru odpowiedniego naczynia, suszenia mięsa.



Opis funkcji "Przyrządź dzisiaj"



Po wciśnięciu **Przyrządź dzisiaj** pojawi się lista dostępnych urządzeń, (jeśli posiadamy więcej niż jedno). Wybierz z listy wędzarkę, używając **Wybierz**



Jeśli wybierzemy wędzarnię w którą trwa już wędzenie będziemy musieli potwierdzić przerwanie obecnego procesu wciskając **OK**



Przyrządź dzisiaj

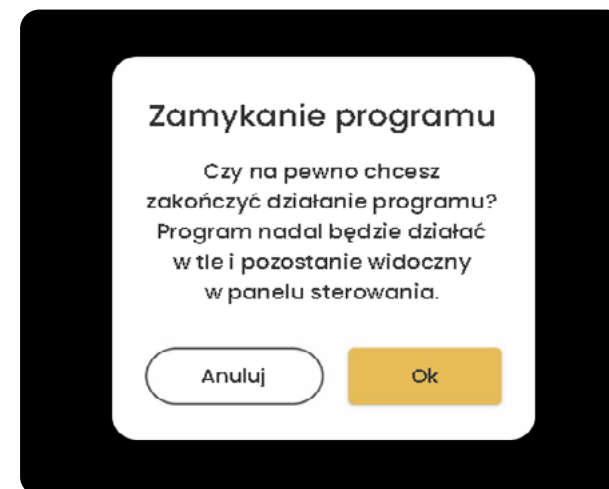
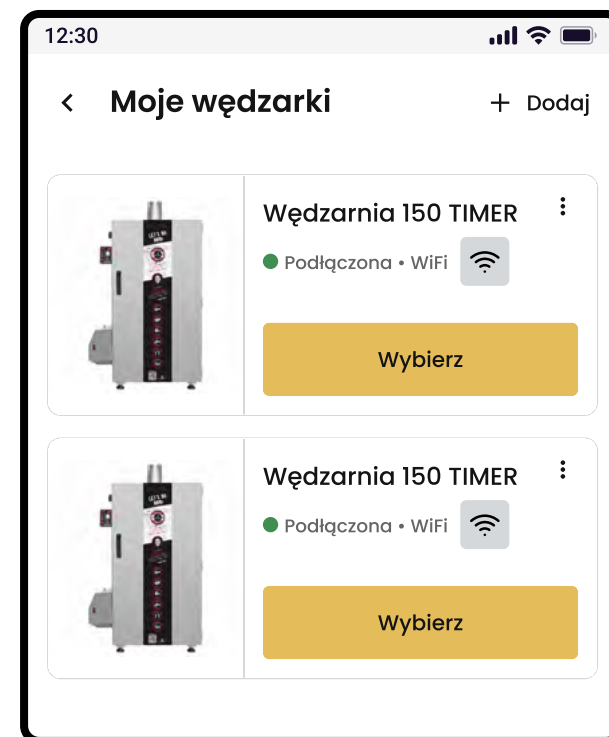
Po wciśnięciu **Przyrządź dzisiaj** pojawi się okno z przypomnieniem urządzeń jakich będziemy potrzebowali do przeprowadzenia procesu wędzenia.

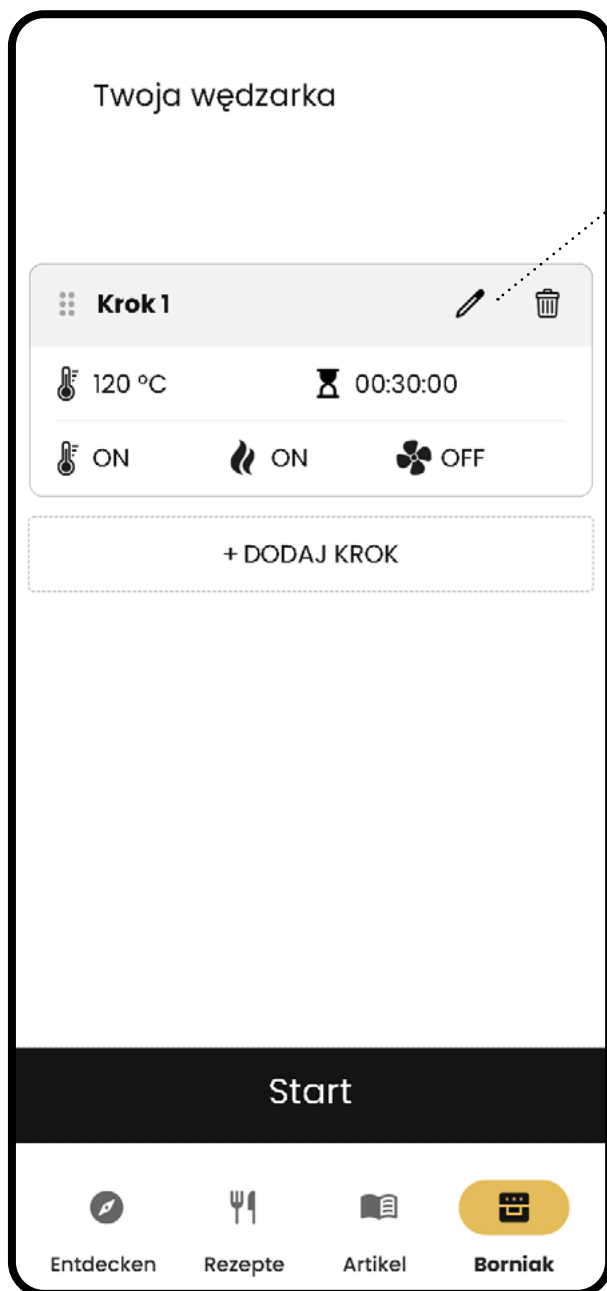
Zmiana urządzenia

Po wciśnięciu **Przyrządź dzisiaj** pojawi się lista dostępnych urządzeń, (jeśli posiadamy więcej niż jedno). Wybierz z listy wędzarkę, używając **Wybierz**

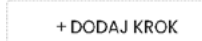
Zatrzymanie działającego urządzenia

Jeśli posiadamy więcej niż jedno urządzenie. Wybierz z listy wędzarkę w której chcesz przeprowadzić proces, używając **Wybierz**





◀ Dodaj krok / Skasuj

Aby dodać kolejny krok wciśnij  **+ DODAJ KROK**, aby usunąć wciśnij .

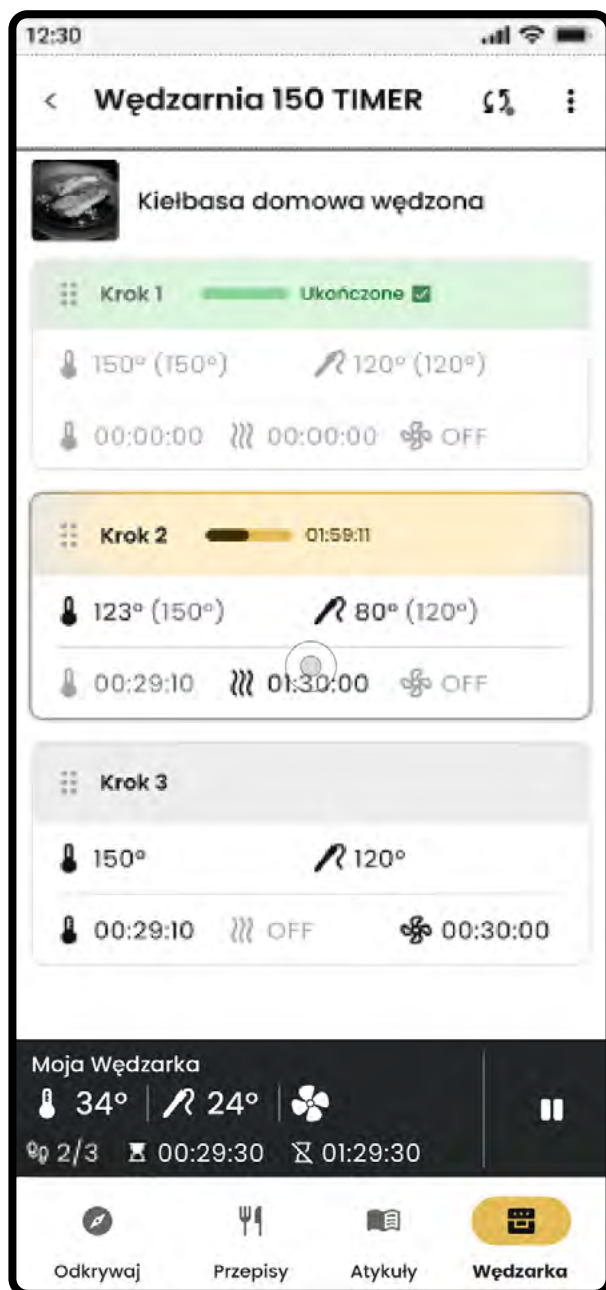
Aby edytować wciśnij .

Po wciśnięciu  pojawi się okno dialogowe z parametrami kroku.

▼ Okno dialogowe kroku. Opis funkcji.

Aby aktywować parametr zaznacz , aby dezaktywować zaznacz .

 Wymagana akcja 	Funkcja pozwala na stworzenie przypomnienia o fizycznej akcji użytkownika np. Podłącz osuszacz zamiast generatora dymu.
 Czas 	Ustawienie czasu danego kroku, jeśli ustawimy w nieskończoność krok się nie zakończy i nie przejdzie do następnego, chyba że ustawimy temperaturę na sondzie [ustawianie parametrów rozdział 02.00]
 Temperatura 	Włącz/Wyłącz temperatura wraz ustawieniem temperatury. [ustawianie parametrów rozdział 02.00]
 Sonda 	Włącz/Wyłącz Sonda wraz z ustawieniem temperatury [ustawianie parametrów rozdział 02.00]
 Generator dymu 	Włącz/Wyłącz Generator dymu [ustawianie parametrów rozdział 02.00]
 Osuszacz 	Włącz/Wyłącz Osuszacz [ustawianie parametrów rozdział 02.00]



Gdy program zostanie uruchomiony edycja poszczególnych kroków jest **niedostępna**. Jeśli chcesz **zmienić** któreś z ustawień, wymagane jest:

1. Zatrzymanie całego procesu, używając do tego przycisku ■
2. Wejście w edycję np. **Krok 2** ikona ⋮
3. Zmianę pożądaných ustawień i ich zapisanie.

Pamiętaj!

Cały program zacznie się **od początku!** Jeżeli dokonałeś zmiany ustawień w trakcie trawania procesu i nie chcesz, aby któryś z kroków został powtórzony, musisz:

1. Usunąć go z listy kroków.
2. Włączyć proces używając do tego przycisku ►

kolory kroku oznaczają:

proces zakończony	proces aktywny	oczekujące
-------------------	----------------	------------

Górny pasek kroku pokazuje temperatury ustawione w komorze i na sondach:

🌡 123° (150°) 🔥 80° (120°) 🔥 80° (120°)

Dolny pasek pokazuje czas całego kroku oraz funkcje załączone / załączone.

🕒 00:30:00 🔥 ON 🔥 OFF 🔥 ON

Jeśli akcja jest załączona dla danego kroku pojawi się trzeci pasek z nazwą akcji:



Osuszanie: **Generator dymu wymienny z osuszaczem.** Po zakończeniu osuszania należy dodać **Krok z akcją**. Zapobiegnie on automatycznemu włączeniu się genertaora dymy przez sterownik bez fizycznej wymiany osuszacza na generator.

Krok 1 Czas: ∞ Temp: **40°C** Sonda1: **25°C** Dym: **OFF** Osuszacz: **ON**,

Krok 2 Czas: ∞ Temp: **OFF** Dym: **OFF** Osuszacz: **OFF** Action: **Wymień** osuszacz/generator

Krok 3 Czas: ∞ Temp: **80°C** Sonda1: **65°C** Dym: **ON** Osuszacz: **OFF**

Podawaj na ciepło: Aby po osiągnięciu temperatury docelowej mięso utrzymywało ciepło, dodaj krok z temperaturą ok. **50 °C**.

Krok	Czas	Temp.	Sonda 1	Dym	Osuszacz	Akcja
1	∞	120 °C	65 °C	ON	OFF	–
2	∞	50 °C	OFF	OFF	OFF	–

Sonda: **Flip i Flap.** Gdy mamy dwie porcje mięsa które mają dojść do żądanej temperatury.

czas	temp.	sonda 1	sonda 2	dym	osuszacz	action
∞	120 °C	65 °C	70 °C	ON	OFF	×
∞	60 °C	65 °C	70 °C	ON	OFF	Wyjmij mięso
∞	120 °C	65 °C	70 °C	ON	OFF	×

- W pierwszym kroku ustawiamy obie sądy.
- W następnym ustawiamy action o dojściu temperatury w mięsie, ustawiamy temperaturę w komorze poniżej żądanej by nie przekroczyć temperatury w mięsie.
- ustawiamy sondy na żądaną temperaturę. i podnosimy temperaturę w komorze. Sądą która osiągnęła już temperaturę może zostać poza wędzarnią lub możemy ją wbić w inny kawałek mięsa

Zimne wędzenie Gdy wędzenie trwa kilka dni lub jak chcemy zrobić dłuższe przerwy między wędzeniem.

Przykład 1

2 razy po 6 godzin z przerwą 12 godzin.

	czas	temp.	dym	osuszacz
A	6 h	OFF	ON	OFF
B	12 h	OFF	OFF	OFF
C	6 h	OFF	ON	OFF

Przykład 2

5 razy po 2 godzin dziennie przez 5 dni

	czas	temp.	dym	osuszacz
A	2 h	OFF	ON	OFF
B	22 h	OFF	OFF	OFF
C	2 h	OFF	ON	OFF
D	22 h	OFF	OFF	OFF
E	2	OFF	ON	OFF
F	22 h	OFF	OFF	OFF
G	2	OFF	ON	OFF
H	22 h	OFF	OFF	OFF
I	2	OFF	ON	OFF
J	22 h	OFF	OFF	OFF



Borniak

Al. Niepodległości 41

78-449 Borne Sulinowo, Poland

Sprzedaż, serwis

Phone: (+48) 94 716 22 29

Phone: (+48) 94 373 00 02

E-mail: info@borniak.pl