HYPER.SMOKER

INSTALLATION, USE AND MAINTENANCE MANUAL
translation of original instructions

MANUALE DI INSTALLAZIONE, USO E MANUTENZIONE
original instruction

NOTICE D'UTILISATION
TRADUCTION DES INSTRUCTIONS ORIGINALES

MANUAL DE INSTRUCCIONES
TRADUCCIÓN DE LAS INSTRUCCIONES ORIGINALES

EN
IT
FR
ES

HYPER.SMOKER
Safety regulations

Read this guide carefully before installing or using the appliance, and conserve this guide with care for any future consultation of users.
This appliance can only be used to smoke food in the UNOX oven cooking chamber; any other use does not comply with intended use and is there fore hazardous.
Do not have children, people with limited physical, sensory or mental abil ities or scarce experience and/or know how use the Hyper Smoker.
Do not use food containing flammable substances (for example, food with al cohol).
Only use Hyper.Smoker inside Unox ovens.
Only use Hyper.Smoker with a running exhaust system (i.e.: hood).
Do not excessively fill Hyper.Smoker: if the lid is not correctly closed, the wood in the container could ignite with damages to the appliance and possible personal injuries, even serious!
To load, only use hard wood chips (i.e.: oak, chestnut, walnut, poplar, acacia, birch, beech), saw dust, pellets. Make sure the wood used is not chemically treated (i.e.: paint residue, impregnated, varnish, etc.), does not contain oil or resin, is not moulded.
At the end of the smoking process, cautiously and slowly open the door waiting for all produced smoke to exit the cooking chamber.
Always pay attention and use heat protective clothing to remove Hyper. Smoker from the heating resistance in the chamber: it remains hot for several minutes after being turned off.



Clean Hyper.Smoker after each use for hygiene and safety reasons any solid/liquid wood residue may ignite or produce unpleasant odours dur ing the next smoking: discard wood residue in a fireproof bin with lid preventing contact with flammable material.
Monitor the appliance during its entire operation cycle.
When the smoker is on, oven preheating may last longer to allow the smoker to reach smoke production temperature (max 20 minutes).
If the appliance does not function or functional or structural alterations are noticed, contact a UNOX authorised customer service centre without attempting to independently repair the appliance. Request UNOX original spare parts for any repairs necessary.
The manufacturer is not liable for repairs performed by unauthorised per sonnel or with non original spare parts, as well as any technical modifica tion not approved by the manufacturer which null and void the warranty.

HYPER.SMOKER

Use advice

Hyper.Smoker is ideal to smoke beef roasts, meat or fish skewers, mashed potatoes, duck breast, salmon, ricotta cheese and much more.

To prevent smoked food from having a bitter taste, we recommend a cooking temperature under 150°C.

The amount of wood that can be loaded in the Hyper Smoker varies ac cording to the type and size of wood (in general, between 70 and 100 grams). Hyper Smoker, at full load, can produce smoke for a period of time of about one and a half hours. For smoking times over an hour and a half, remove burnt wood from the container and reload it with new and never used wood.

Wetting the wood is discouraged.

To grant a special smoke flavour, herbs can be added to the wood (i.e.: rosemary, sage, bay leaves, thyme, marjoram). Make sure the herbs used are suited for human consumption and not chemically treated (i.e. with pesticides).

To obtain the same aromatic effect, use higher degrees of smoking with large sized wood (i.e. chips) compared to small sizes (i.e. saw dust, pel lets).

Fan rotation speed CANNOT be changed during a step with smoking.

The chamber temperature range that can be set on the control panel is 30 200°C.

If smoke is too bitter, reduce the smoking level, if the quantity of pro duced smoke is not sufficient, increase the degree of smoking. The set tings range from 1 (light smoke) to 10 (dense smoke).

At the end of each smoking cycle, discard wood residue in a fireproof bin with lid preventing contact with flammable material.

For cold smoking, during a specific phase, we recommend you add a pan with ice in the oven cooking chamber.

For recipes and cooking tips, see book: AFFUMICARE Tecnica e Ricette di Stefano Masanti ed. Bibliotheca Culinaria.

See drawings on page **10**

HYPER.SMOKER
Norme di sicurezza

Prima dell'installazione e dell'utilizzo dell'apparecchiatura leggere attentamente il presente libretto e conservarlo con cura per ogni ulteriore consultazione futura da parte dei vari operatori.
Questo apparecchio può essere utilizzato solo per l'affumicatura di cibo all'interno della camera di cottura di forni UNOX: qualsiasi altro impiego non è conforme all'uso previsto e pertanto pericoloso.
Non far utilizzare Hyper.Smoker a bambini, persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali limitate o con scarsa esperienza e/o conoscenza.
Non utilizzare alimenti contenenti sostanze infiammabili (ad es. cibi con alcol).
Utilizzare Hyper.Smoker solo all'interno di forni Unox.
Utilizzare Hyper.Smoker solo con un sistema di aspirazione in funzione (es. cappa).
Non riempire eccessivamente Hyper.Smoker: se il coperchio non è correttamente chiuso, il legno nel contenitore potrebbe incendiarsi con danni all'apparecchiatura e possibili danni personali anche molto gravi!
Per il caricamento, utilizzare unicamente scaglie di legno duro (es. quercia, castagno, noce, pioppo, acacia, betulla, faggio), segatura, trucioli, pellet. Assicurarsi che il legno usato non sia trattato chimicamente (es. residui di verniciatura, impregnanti, pitture, ecc...) non contenga oli o resine, non sia ammuffito.
Alla fine del processo di affumicatura, aprire la porta con cautela e lentamente aspettando che la camera di cottura si svuoti dal fumo prodotto.
Prestare sempre attenzione e utilizzare degli indumenti termici protettivi per sfilare Hyper.Smoker dalla resistenza di riscaldamento presente in camera: essa rimane calda per diversi minuti dopo lo spegnimento.
Pulire l'Hyper.Smoker dopo ogni utilizzo per motivi igienici e di sicurezza è possibile che eventuali residui solidi/liquidi di legno prendano fuoco o producano odori sgradevoli durante la successiva affumicatura: scaricare i residui di legno all'interno di un bidone ignifugo con coperchio evitando che vadano in contatto con materiale infiammabile.
Sorvegliare l'apparecchiatura durante tutto il suo funzionamento.
Quando smoker è attivo il preriscaldamento del forno può durare di più per consentire allo smoker di portarsi a temperatura di produzione fumo (max 20 minuti).
Se l'apparecchiatura non funziona o si notano alterazioni funzionali o strutturali contattare un centro di assistenza autorizzato da UNOX senza tentarla di ripararla da se. Per una eventuale riparazione richiedere l'utilizzo di ricambi originali UNOX.
Riparazioni eseguite da personale non autorizzato o con ricambi non originali, così come qualsiasi modifica tecnica non approvata dal fabbricante comportano l'estinzione della garanzia e della responsabilità da parte del fabbricante.

HYPER.SMOKER
Consigli di utilizzo

Hyper.Smoker è ideale per affumicare arrosti di manzo, spiedini di carne o di pesce, purè di patate, petto d'anatra, salmone, ricotta e molto altro...

Per evitare che il cibo affumicato abbia un sapore amaro, si consiglia una temperatura di cottura inferiore a 150°C.

La quantità di legno che si può caricare all'interno di Hyper.Smoker varia in funzione del tipo e della pezzatura di legno (in genere è compresa tra i 70 ed i 100 grammi). Hyper.Smoker, a pieno carico, può produrre fumo per un periodo di tempo di circa un'ora e mezza. Per tempi di affumicatura superiori ad un'ora e mezza, rimuovere il legno consumato dal contenitore e ricaricarlo con del legno nuovo e mai utilizzato.

Si sconsiglia di bagnare il legno.

Per conferire all'affumicatura un gusto particolare é possibile aggiungere al legno scelto delle erbe aromatiche (es. rosmarino, salvia, alloro, timo, maggiorana). Accertarsi che le erbe utizzate siano idonee al consumo umano e non trattate chimicamente (es. con pesticidi).

Per ottenere lo stesso effetto aromatico utilizzare gradi di affumicatura più alti con legno di pezzatura grande (es. scaglie), rispetto a legno di pezzatura piccola (es. segatura, pellet, trucioli).

La velocità di rotazione del ventilatore NON può essere variata durante uno step con affumicatura.

L'intervallo di temperatura di camera impostabile sul pannello comandi è 30 200°C;

Se il fumo risulta troppo acre, ridurre il grado di affumicatura, se invece la quantità di fumo prodotta non è sufficiente aumentare il grado di af fumicatura. Il range di impostazione va da 1 (affumicatura leggera) a 10 (affumicatura decisa).

Al termine di ogni affumicatura scaricare i residui di legno all'interno di un bidone ignifugo con coperchio evitando che vadano in contatto con materiale infiammabile.

Per l'affumicatura a freddo, durante la fase specifica, si consiglia di ag giungere una teglia di ghiaccio nella camera di cottura forno

Per ricette e spunti culinari consultare il libro: AFFUMICARE Tecnica e Ricette di Stefano Masanti ed. Bibliotheca Culinaria.

Consultare i disegni di pag. **10**

HYPER.SMOKER
Consignes de sécurité

- Avant l'installation et l'utilisation de l'appareil, lisez attentivement ce manuel et conservez-le avec soin pour d'ultérieures consultations de la part des divers opérateurs.
- Cet appareil peut être utilisé uniquement pour le fumage des aliments à l'intérieur de la chambre de cuisson des fours UNOX : toute autre utilisation n'est pas conforme à l'utilisation prévue et résulte donc dangereuse.
- Ne pas autoriser l'utilisation de Hyper.Smoker de la part des enfants ou de personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou privées d'expérience ou des connaissances nécessaires.
- Ne pas utiliser d'aliments contenants des substances inflammables (par ex. aliments sans alcool).
- Utilisez Hyper.Smoker seulement à l'intérieur des fours Unox.
- Utilisez Hyper.Smoker seulement avec un système d'aspiration fonctionnel (par ex. hotte)
- Ne pas remplir excessivement Hyper.Smoker : si le couvercle n'est pas correctement fermé, le bois présent dans le conteneur pourrait prendre feu et provoquer des dommages, même très graves, à l'appareil et aux personnes !
- Pour le chargement, utilisez uniquement des morceaux de bois dur (par ex. chêne, châtaignier, noyer, peuplier, acacia, bouleau, hêtre), sciures, copeaux, pellets. Assurez-vous que le bois utilisé ne soit pas chimiquement traité (par ex. résidus de peinture, apprêts, peintures, etc...), ne contienne pas d'huiles ni de résines, et ne soit pas moisi.
- À la fin du processus de fumage, ouvrez la porte avec précaution et lentement, en attendant que la chambre de cuisson soit vidée de la fumée émise.
- Faites toujours attention et utilisez des accessoires thermiques de protection pour extraire Hyper.Smoker de la résistance de chauffage présente dans la chambre : elle reste chaude pendant plusieurs minutes après l'extinction.
-  Nettoyez Hyper.Smoker après chaque utilisation pour des raisons d'hygiène et de sécurité - il est possible que d'éventuels résidus solides/liquides de bois prennent feu ou dégagent des odeurs désagréables durant le fumage suivant : videz les résidus de bois à l'intérieur d'un bidon ignifuge doté d'un couvercle en évitant qu'ils entrent en contact avec des matériaux inflammables.
- Surveillez l'appareil tout au long de son fonctionnement.
- Lorsque Hyper.Smoker est activé, le préchauffage du four peut durer plus longtemps afin de permettre au smoker d'atteindre la température de production de la fumée (max 20 minutes)
- Si l'appareil ne fonctionne pas ou si vous remarquez des anomalies fonctionnelles ou structurelles, contactez un centre d'assistance autorisé UNOX sans essayer de le réparer vous-même. Pour une éventuelle réparation, demandez l'utilisation de pièces de rechange originales UNOX.
- Les réparations effectuées par du personnel non autorisé ou avec des pièces de rechange non originales, ainsi que toute modification technique non approuvée par le fabricant, comportent l'annulation de la garantie et de la responsabilité du fabricant.

HYPER.SMOKER
Conseils d'utilisation

- Hyper.Smoker est idéal pour fumer des rôtis de bœuf, brochettes de viande ou de poisson, purée de pommes de terre, magret de canard, saumon, ricotta et bien d'autres encore ...
- Pour éviter que les aliments fumés aient un goût amer, il est conseillé d'utiliser une température de cuisson inférieure à 150°C.
- La quantité de bois que l'on peut charger à l'intérieur de Hyper.Smoker varie en fonction du type et de la taille du bois (en général, elle est comprise entre 70 et 100 grammes). Hyper.Smoker, à pleine charge, peut produire une fumée pendant environ une heure et demie. Pour des temps de fumage supérieurs à une heure et demi, retirez le bois brûlé du conteneur et rechargez-le avec du nouveau bois encore inutilisé.
- Il est conseillé de mouiller le bois,
- Pour apporter un goût particulier au fumage, il est possible d'ajouter au le bois choisi des herbes aromatiques (par ex. romarin, sauge, laurier, thym, marjolaine). Assurez-vous que les herbes utilisées sont appropriées à la consommation humaine et non traitées chimiquement (par ex.. avec des pesticides).
- Pour obtenir le même effet aromatique, utilisez des degrés de fumage plus élevés avec du bois plus gros (par ex. morceaux), par rapport à du bois de petite taille (par ex. sciure, granulés, copeaux).
- La vitesse de rotation du ventilateur NE peut PAS être modifiée durant une phase de fumage.
- L'intervalle de température de la chambre réglable sur le panneau de commandes est 30-200°C.
- Si la fumée est trop âcre, réduisez le degré de fumage ; si en revanche la quantité de fumée produite est insuffisante, augmentez le degré de fumage. La plage de réglage va de 1 (fumage léger) à 10 (fumage intense).
- Au terme de chaque fumage, videz les résidus de bois à l'intérieur d'un bidon ignifuge doté d'un couvercle en évitant qu'ils entrent en contact avec des matériaux inflammables.
- Pour le fumage à froid, durant la phase spécifique, il est conseillé d'ajouter un pain de glace dans la chambre de cuisson de four.

Pour des recettes et idées culinaires, consultez le livre : AFFUMICARE Tecnica e Ricette di Stefano Masanti ed. Bibliotheca Culinaria.

Consultez les dessins à la page **10**

HYPER.SMOKER
Normas de seguridad

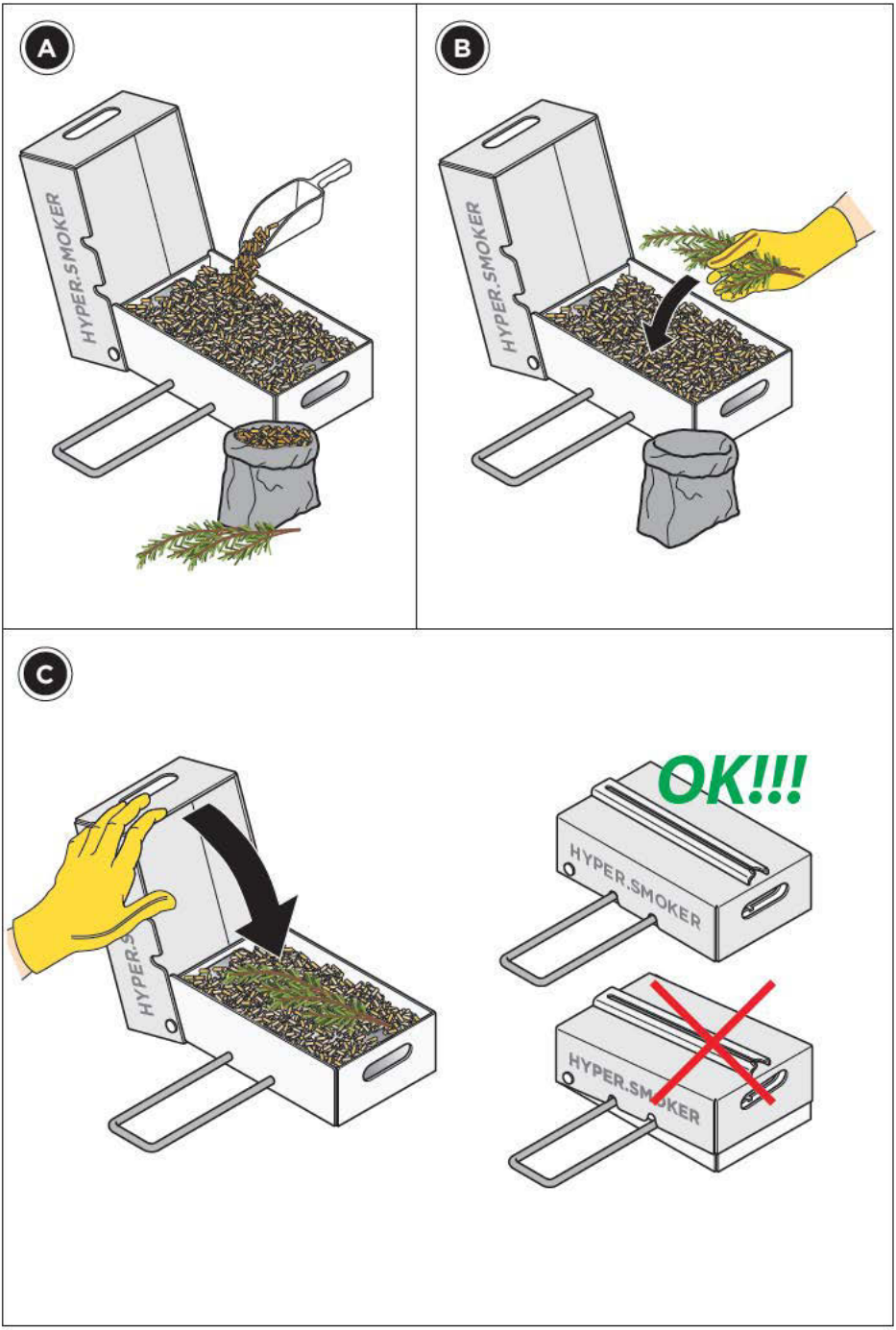
- Antes de comenzar las operaciones de instalación y de la utilización del equipo, leer detenidamente este manual y conservarlo cuidadosamente para cualquier consulta futura por parte de los distintos operadores.
- Este aparato puede ser utilizado solo para el ahumado de la comida en el interior de la cámara de cocción de hornos UNOX: cualquier otro uso no es conforme con el uso previsto y por lo tanto es peligroso.
- No dejar que niños, personas con discapacidades físicas, sensoriales o mentales limitadas o con escasa experiencia o conocimientos utilicen Hyper. Smoker.
- No utilizar alimentos que contengan sustancias inflamables (por ejemplo, alimentos con alcohol).
- Utilizar Hyper.Smoker solo en el interior de hornos Unox.
- Utilizar Hyper.Smoker solo con un sistema de aspiración en funcionamiento (por ejemplo, campana).
- No llenar demasiado Hyper-Smoker: si la tapa no se ha cerrado correctamente, podría incendiarse la madera en el contenedor y provocar daños al aparato y posibles daños personales incluso muy graves.
- Para la carga, utilizar únicamente trozos pequeños de madera dura (por ejemplo, roble, castaño, nogal, chopo, acacia, abedul, haya), serraduras, astillas, pellet. Asegurarse de que la madera utilizada no haya sido tratada químicamente (por ejemplo, restos de pintura, sustancias impregnantes, pinturas, etc...), que no contenga aceites o resinas, ni esté enmohecida.
- Para el proceso de ahumado, abrir la puerta con precaución y lentamente, esperando a que la cámara de cocción se vacíe del humo producido.
- Prestar atención siempre y utilizar ropa térmica de protección para sacar Hyper-Smoker de la resistencia de calentamiento presente en la cámara: ésta permanece a alta temperatura durante varios minutos después del apagado.
-  Limpiar Hyper.Smoker después de cada utilización por motivos higiénicos y de seguridad: cualquier resto sólido o líquido de madera puede incendiarse o producir olores desagradables en el siguiente ahumado: descargar los restos de madera en el interior de un bidón ignífugo con tapa, evitando que entren en contacto con material inflamable.
- Mantenga vigilado el equipo durante todo su funcionamiento.
- Cuando el ahumador está activo, el precalentamiento del horno puede durar más para permitir al ahumador ponerse a la temperatura de producción de humo (máx. 20 minutos).
- Si el equipo no funciona o se perciben alteraciones estructurales o de funcionamiento, póngase en contacto con un centro de asistencia autorizado por UNOX; no intente repararlo por su cuenta. En caso de reparación solicite el uso de recambios originales UNOX.
- Las reparaciones efectuadas por personal no autorizado o con recambios no originales, así como cualquier modificación técnica no aprobada por el fabricante comportan la anulación de la garantía y la exención de cualquier responsabilidad por parte del fabricante.

HYPER.SMOKER
Consejos de utilización

- Hyper.Smoker es ideal para ahumar asados de cerdo, pinchos de carne o pescado, puré de patatas, pechuga de pato, salmón, ricotta y mucho más...
- Para evitar que la comida ahumada tenga un sabor amargo, se aconseja una temperatura de cocción inferior a 150ºC.
- La cantidad de madera que se puede cargar en el interior de Hyper.Smoker varía en función del tipo y del tamaño de la madera (en general, entre 70 y 10 gramos). Hyper.Smoker, a plena carga, puede producir humo durante un periodo de tiempo de aproximadamente hora y media. Para tiempos de ahumado superiores a la hora y media, sacar la madera gastada del contenedor y volver a cargarlo con madera nueva y nunca utilizada.
- Se desaconseja humedecer la madera.
- Para otorgar al ahumado un gusto especial se puede añadir a la madera elegida hierbas aromáticas (por ejemplo, romero, salvia, laurel, tomillo, mejorana). Asegurarse de que las hierbas utilizadas sean adecuadas para el consumo humano y no haya sido tratadas químicamente (por ejemplo, con herbicidas).
- Para obtener el mismo efecto aromático, utilizar grados de ahumados más altos con madera de trozos grandes (por ejemplo, escamas), respecto a la madera en trozos pequeños (por ejemplo, serradura, pellet, astillas).
- La velocidad de rotación del ventilador NO puede variarse durante un paso con ahumado.
- El intervalo de temperatura de la cámara que se puede fijar en el panel de mandos es de 30-200°C;
- Si el humo es demasiado acre, reducir el grado de ahumado; en cambio, si el humo producido no es suficiente, aumentar el grado de ahumado. La gama de configuración varía de 1 (ahumado ligero) a 10 (muy ahumado).
- Al final de cada ahumado, descargar los restos de madera en el interior de un bidón ignífugo con tapa, evitando que entren en contacto con material inflamable.
- Para el ahumado en frío, durante la fase específica, se aconseja añadir una bandeja de hielo en la cámara de cocción del horno.

Para recetas y trucos de cocina, consultar el libro: AFFUMICARE Tecnica e Ricette di Stefano Masanti ed. Bibliotheca Culinaria.

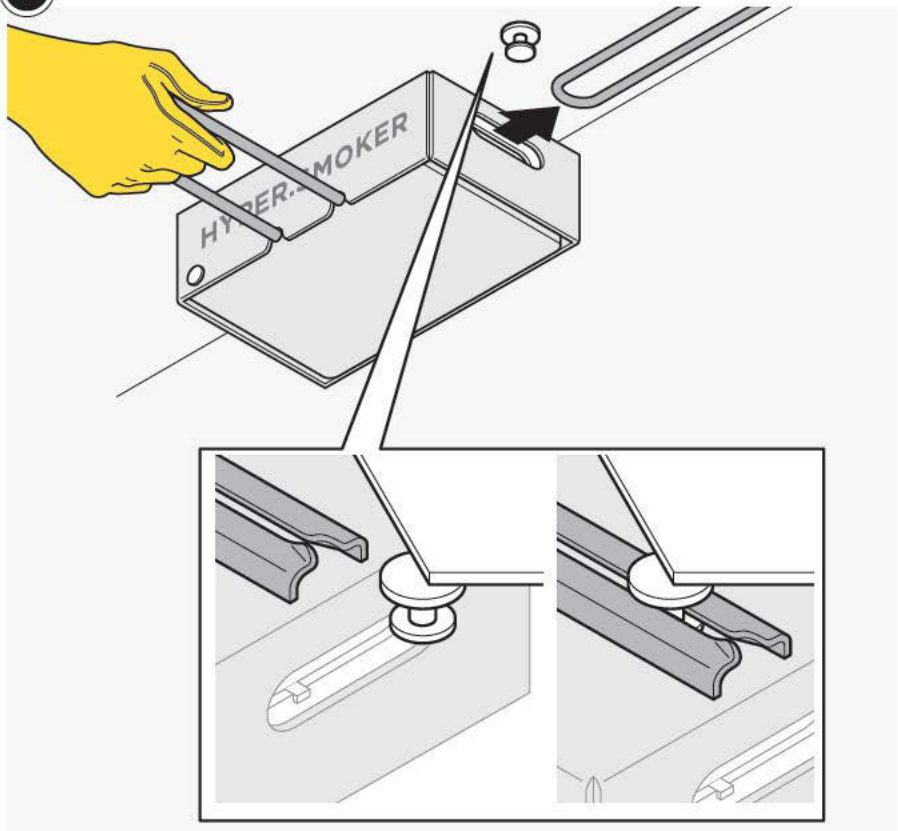
Consultar los diseños de la página **10**

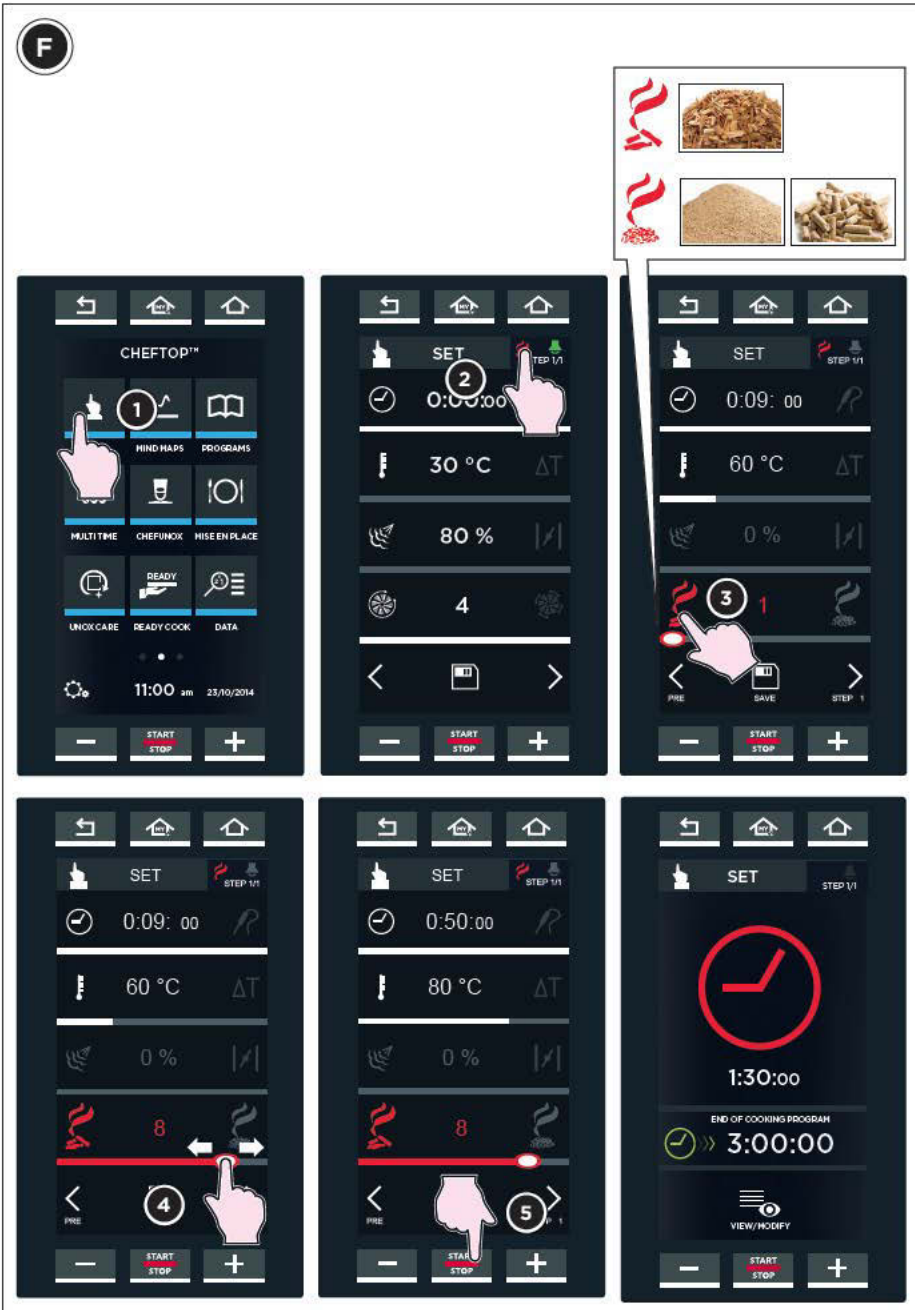

A
HYPER.SMOKER
B
HYPER.SMOKER
C
HYPER.S
OK!!!
HYPER.SMOKER
HYPER.SMOKER

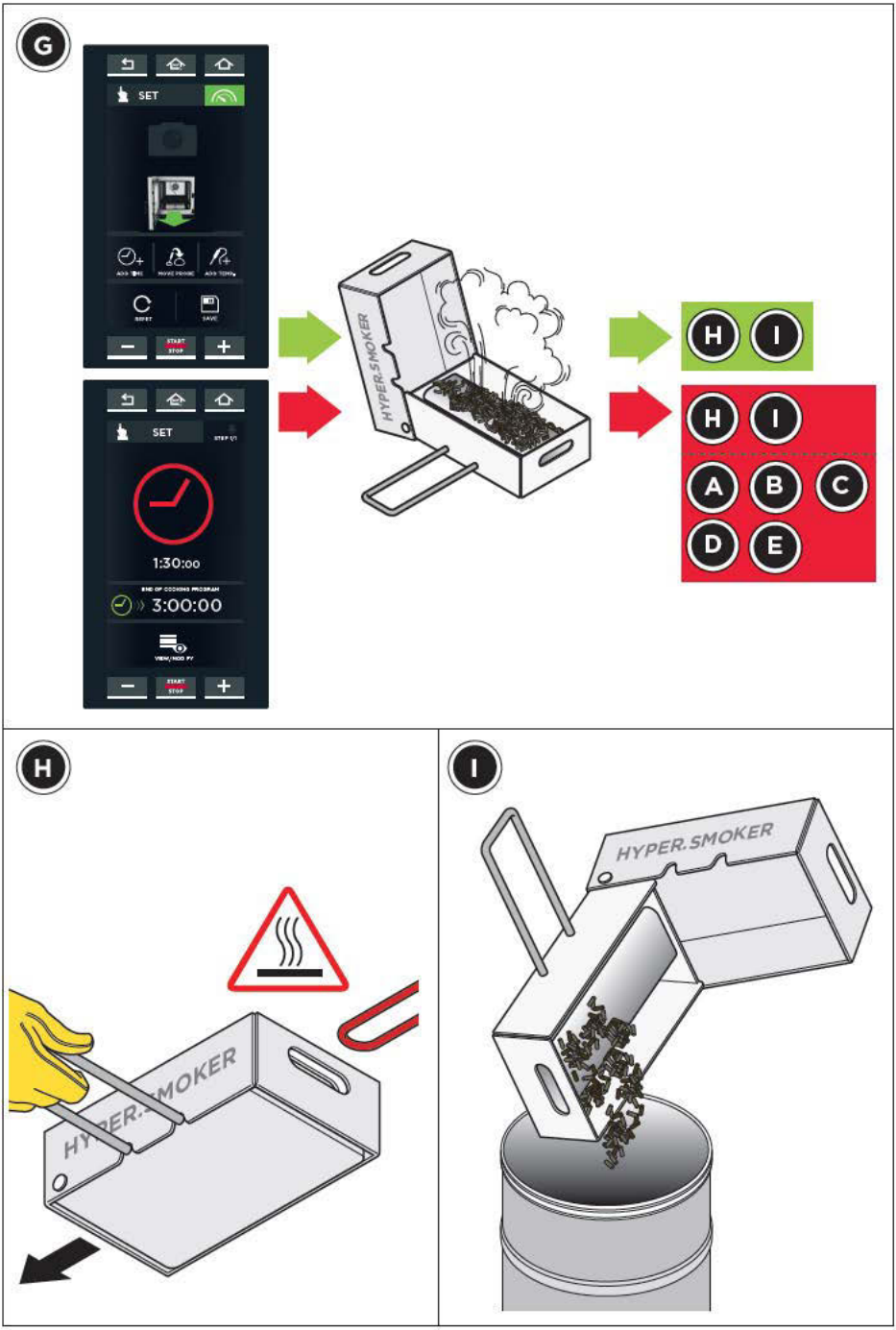
D



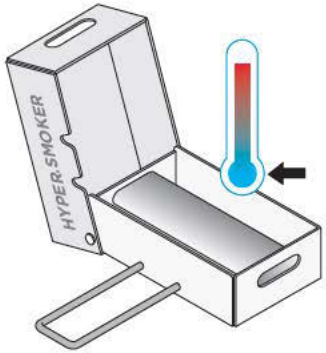
E




F
CHEFTOP™
MIND MAPS
PROGRAMS
MULTITIME
CHEFUNOX
MISE EN PLACE
UNOX CARE
READY COOK
DATA
11:00 am 23/10/2014
START STOP
SET
STEP 1/1
0:09: 00
30 °C
60 °C
80 %
0 %
4
1
PRE
SAVE
0:50:00
8
1:30:00
END OF COOKING PROGRAM
3:00:00
VIEW/MODIFY
1
2
3
4
5


G
SET
SET
1:30:00
3:00:00
HYPER-SMOKER
H
I
H
I
A
B
C
D
E
H
I
HYPER-SMOKER
HYPER-SMOKER

L

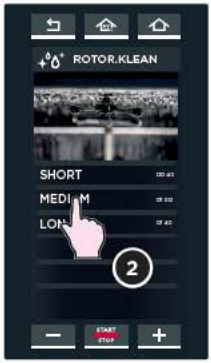

HYPER-SMOKER


OK
OK
SOAP



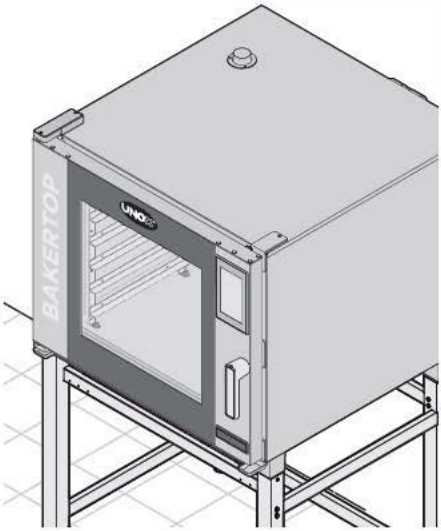
M


UNOX.CARE
ROTOR.KLEAN
1
UNOX.PURE
UNOX.PURE-RO
START
STOP


ROTOR.KLEAN
SHORT
MEDIUM
LONG
2
START
STOP


SHORT
3
CONSUMPTION
START
STOP


SHORT
Attenzione!
Lavaggio in corso
Non aprire la porta
END OF WASHING
0:28
START
STOP


BAKERTOP

L 1243A0.D00-LD -01 - Printed: 03-2016
Subject to technical changes.



UNOX S.p.A.
Via Majorana, 22 - 35010 - Cadoneghe (PD) - Italy
Tel.:+39 049 86.57.511 - Fax: +39 049 86.57.555
info@unox.com www.unox.com