



APOLLO® CHARCOAL WATER SMOKERS

Owner's Manual

AS18K, AS22K

Smokers illustrated in this manual may differ
from model purchased.



We Want Your Feedback!

Visit [Napoleon.com](https://www.napoleon.com) to write a review.



Apply Serial Number



CONGRATULATIONS ON YOUR NAPOLEON APOLLO® 5 IN 1 CHARCOAL WATER SMOKER!

You've Just Upgraded Your Grilling Game.

WE WANT YOUR GRILLING EXPERIENCE TO BE MEMORABLE AND SAFE.

Please read and follow this Owner's Manual before using your smoker to avoid property damage, personal injury, or death.

Remove all packaging material, promotional labels and cards from the smoker before use.

USE OUTDOORS IN A WELL-VENTILATED SPACE.

DO NOT OPERATE IN A BUILDING, GARAGE, OR ANY OTHER ENCLOSED AREA.

DANGER!

- Burning charcoal gives off carbon monoxide.
- Do not burn charcoal or use the barbecue in a confined and/or habitable space such as houses, garages, tents, vehicles, caravans, motor homes, or boats. Danger of carbon monoxide poisoning fatality.
- Extinguish any open flame.



WARNING!

Do not try to light this appliance without reading the "LIGHTING" instructions section of this manual.

Do not store or use gasoline, or other flammable liquids or vapors in the vicinity of this or any other appliance.

If the information in these instructions is not followed exactly, a fire or explosion may result and cause property damage, personal injury, or death.



Alert adults and children about the hazard of hot surface temperatures. Supervise young children near the smoker.

NOTICE TO INSTALLER: Leave these instructions with the grill owner for future reference.

NOTICE TO CONSUMER: Keep these instructions for future reference.

Welcome to Napoleon!

SAFETY FIRST



WARNING General Information

Do not use spirit, alcohol, gasoline, petrol, or other highly volatile fluids to light or re-light charcoal. Use ONLY firelighters complying with EN 1860-3. Make sure any fluids that have drained through the bottom of the smoker are removed before lighting the charcoal.



WARNING! Installation & Assembly

Assemble this smoker exactly as instructed in the Assembly Guide. If the smoker was assembled in-store, review the assembly instructions to ensure it is assembled correctly.

This smoker must not be installed in or on recreational vehicles and/or boats.

Do not modify this smoker under any circumstances.



WARNING! Operation

Read this entire Owner's Manual before operating this smoker.

DO NOT operate unit under any combustible construction.

Follow the lighting instructions carefully.

Do not use indoors.

Keep children and pets away.

This barbecue will become very hot. Do not move it during operation.



WARNING! Storage & Disuse

Store outdoors in a well-ventilated space away from children and pets.

After use, charcoal starter fluid should be capped and stored a safe distance away from the smoker at least 25ft (7.6m).

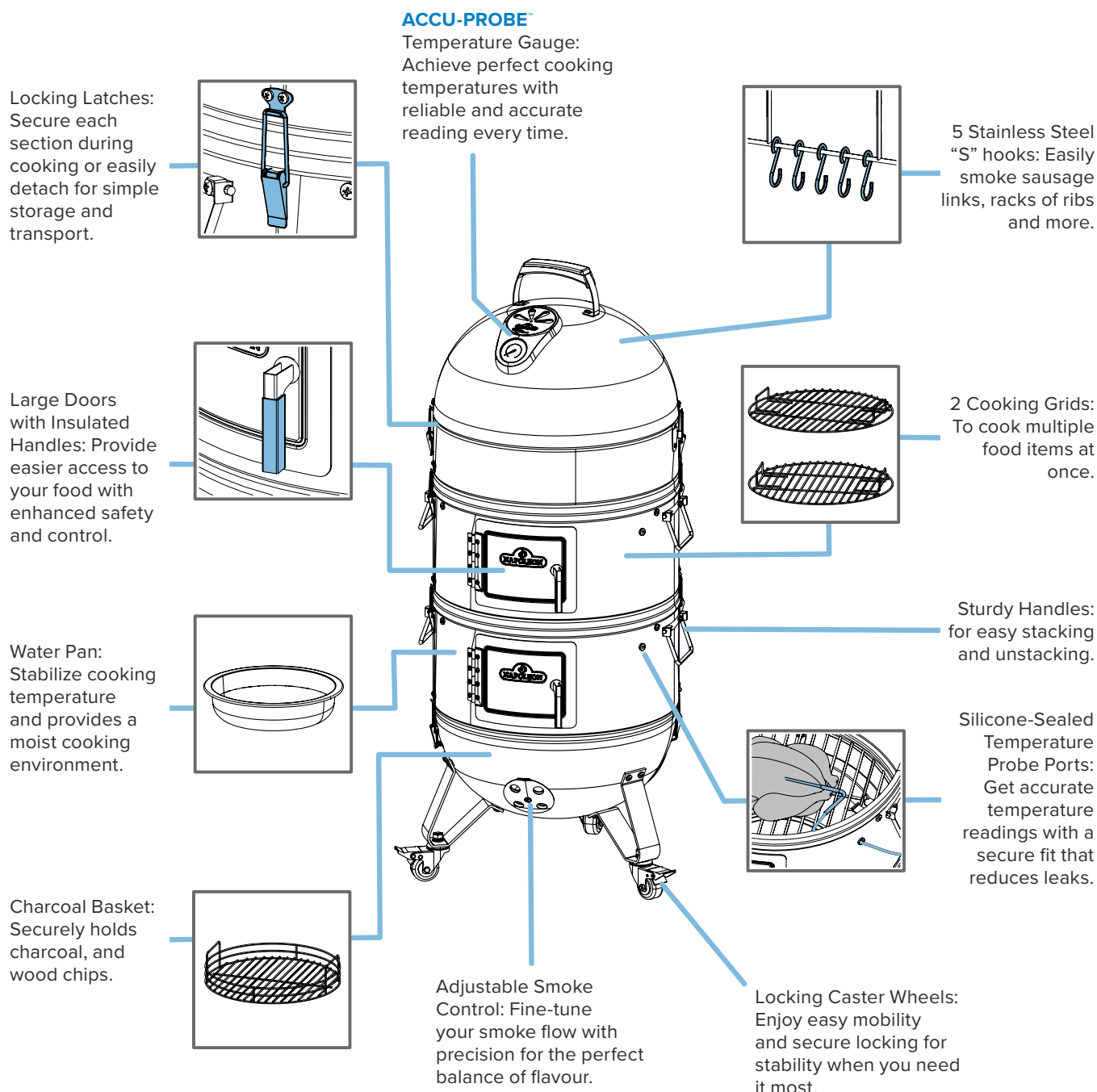


CONTENTS

Welcome to Napoleon!	3
Safety First	
Full System Features	4
Getting Started	5
Additional Safe Operating Practices	
Charcoal Starter Safe Operating Practices	
Operation	6
Lighting Your Smoker	
Grilling Instructions	
How to use the Rotisserie	
The Grilling Experience Checklist	
Charcoal Smoking Guide	13
Cleaning Instructions	14
Maintenance	
Troubleshooting	15
Warranty	16
Smoking Notes	18



Full System Features



The smokers illustrated in this Owner's Manual may differ from the model you purchased. Featured model: AS22

Getting Started



DANGER! Advises of a hazard that could result in a fire, explosion, death or serious physical injury.



Wear safety glasses.



WARNING! Advises of a hazard that could result in minor physical injury or property damage.



CAUTION! Hot surface.



Wear protective gloves.



Important information

ADDITIONAL SAFE OPERATING PRACTICES

- This smoker must be stored outdoors in a well-ventilated area and must not be used inside building, garage, screened in porch, gazebo, or any enclosed area.
- DO NOT operate this smoker under any overhead construction such as roof coverings carports, awnings, or overhangs.
- The smoker should be on a secure, level ground at all times.
- DO NOT light charcoal with lid closed.
- Keep lid closed during the preheat period.
- DO NOT leave the smoker unattended while in use.
- Keep children and pets away from hot smoker.
- DO NOT allow children to climb inside or on the smoker.
- Maintenance should only be done when the smoker is cool.
- Always allow the smoker to cool completely before handling.
- Keep all electrical cords away from water or heated surfaces.
- Keep ventilated openings of the enclosure free and clear from debris at all times.
- Clean the ash and grease from the bottom of the smoker regularly to avoid build-up that may lead to grease fires.
- Remove coal and ashes from smoker and store in a noncombustible metal container filled with water. Allow to remain in metal container 24 hours before disposing.
- To prevent mold growth, leave the top and bottom air vents slightly open when storing for extended periods of time.
- DO NOT use water to control flare ups or extinguish coals. It may damage your smokers finish.
- Slightly close the vents on your smoker to control flare-ups. Close all vents and lid completely to extinguish coals/fire.
- Always maintain a minimum distance to combustible materials of 3 feet (0.9m) to rear and sides of smoker.

CHARCOAL STARTER SAFE OPERATING PRACTICES

- For outdoor use only.
- Do not use the Charcoal Starter unless it is placed on a firm, level charcoal grate, and the charcoal smoker is on a firm, level, non-combustible surface.
- Do not place the Charcoal Starter on any combustible surface unless the Charcoal Starter is completely cool.
- Do not use lighter fluid, gasoline, or self lighting charcoal in the Charcoal Starter.
- We recommend the Charcoal Starter to light charcoal for charcoal smokers.
- Always wear protective gloves when handling the Charcoal Starter.
- Keep children and pets away from the Charcoal Starter at all times.
- Do not use the Charcoal Starter in high winds.
- Do not leave the Charcoal Starter unattended while in use.
- Never use the Charcoal Starter other than intended use.
- Do not use the Charcoal Starter to prepare food.
- Use extreme caution when pouring hot coals out of the Charcoal Starter.

WARNING! Charcoal starter fluid should never be added to hot or warm coals.

WARNING! Do not remove ashes from smoker until all charcoal is completely burned out and fully extinguished. Allow ample time to cool.

WARNING! Do not move the smoker when operating and hot.



Operation

LIGHTING YOUR SMOKER

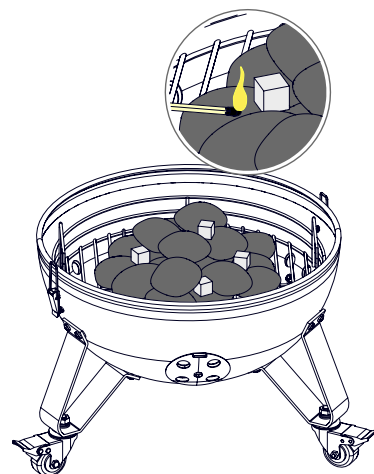
Is it the Very First Time? Perform a Burn-off

Add fuel to the smoker and keep it red hot for 30 minutes with the lid and base vents fully open. It is normal for the smoker to emit an odor the first time it is lit. This odor is caused by the “burn-off” of internal paints and lubricants used in the manufacturing process and will not occur again.

Use either the Charcoal Starter (not included) and follow the instructions below, OR:

1. Place the charcoal in a cone shaped pile in the center of the charcoal basket.
2. Place lighter cubes or crumpled up newspaper around the pile of charcoal.
3. Using a long match or a barbecue lighter, ignite the lighter cubes or newspaper. It is **NOT** recommended to use regular matches. Regular matches can be hard to use when you're reaching into the smoker.
4. The charcoal should be ready for cooking after burning for approximately 15-20 minutes or when the coals have a light coating of gray ash. Spread the coals evenly over the charcoal basket with long-handled heat-resistant cooking tongs.

NOTE: Starter fluid can be used to light the charcoal, but it is not the preferred method. It can be messy and may leave a chemical taste on the food if not completely burned off prior to cooking.



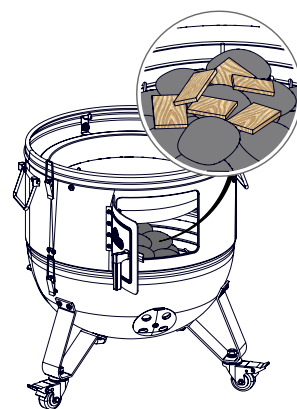
How to Use the Charcoal Starter

1. See “**Charcoal Starter Safe Operating Practices**” for best practices on how to use the Charcoal Starter in a safe manner.
2. Turn the Charcoal Starter upside down.
3. Crumple two full sheets of newspaper and stuff them into the bottom of the Charcoal Starter.
4. Turn the Charcoal Starter right side up and place it in the center of the charcoal basket.
5. Add appropriate amount of charcoal, but do not over fill. See “**Charcoal Usage**” for recommendations.
6. Light a match and insert into one of the bottom air vents to ignite the newspaper.
7. Put on protective gloves (minimum thermal protection Class II, DIN EN 407). When the top layer of charcoal has a light coating of gray ash, carefully pour the hot charcoal into the charcoal basket.
8. Once the hot charcoal is placed into the smoker spread the coals evenly over the charcoal basket with long-handled heat-resistant cooking tongs.



Add Wood Chips

Add dry hardwood chips directly to the top of the hot coals. Start with a small amount of wood to create smoke on your first few attempts, as it is easy to over smoke food. To get a nice smokey flavour all you need is a wisp of smoke, too much smoke will often leave a sooty deposit on the food which doesn't taste good. See “**Grilling Instructions**” for wood chip recommendations.



WARNING! Do not lean over smoker when lighting charcoal.

WARNING! Never use wood that has been treated or exposed to chemicals.

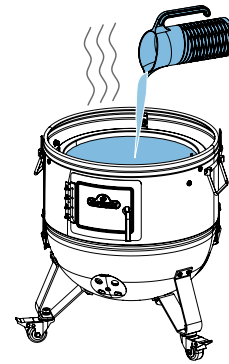
WARNING! Always wear protective gloves when using the Charcoal Starter for your smoker.



Water Pan

The water pan allows you to grill at lower temperatures for slower cooking and acts as a buffer between your food and the hot coals to prevent food from burning. Fill the water pan to capacity using hot water. This will allow the smoker to heat up faster.

Check the water level every 3 - 4 hours, if the temperature in the smoker is too high, add more hot water.



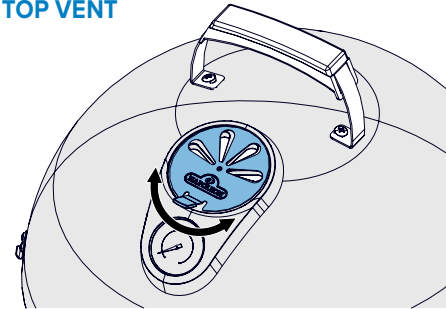
Operating the Vents

The vents allow you to regulate the heat inside the smoker.

The top vent is used to control the internal temperature of the smoker. This is usually left open in order for smoke to escape and fine tune the temperature of the smoker when the lid is closed.

The bottom vents control the burning temperature of the coals, opening the vents increases temperature, and closing the vents decreases temperature. Completely closing all of the vents will extinguish the coals.

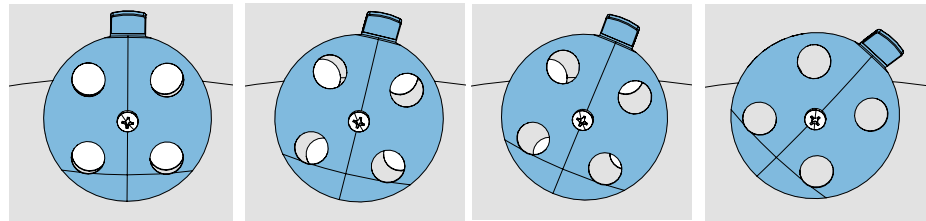
TOP VENT



BOTTOM VENT



IMPORTANT! Do not extinguish the coals with water, it could damage the porcelain enamel finish.

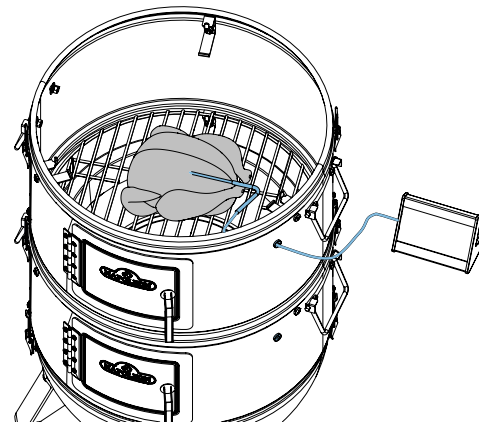


FULL OPEN

FULL CLOSED

Temperature Probe Ports

Silicone-sealed temperature probe ports securely hold cooking thermometers for accurate readings and reduced heat loss.



WARNING! Do not locate in windy settings. High winds adversely affect the cooking performance of the smoker and can be dangerous if using your smoker as a fire pit.

WARNING! Once lit, never add starter fluid to the smoker. Store the bottle at least 25 ft. (7.6m) away from the smoker when operating. Once charcoal is ignited, no more fluid is required.



GRILLING INSTRUCTIONS

Using the 5 in 1 Charcoal Water Smoker

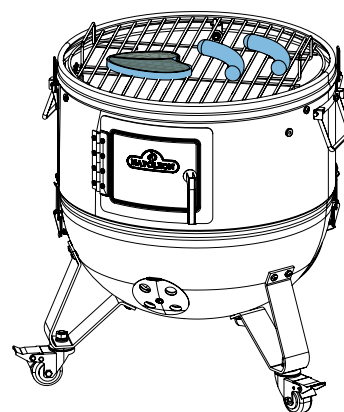
- We recommend preheating the smoker with the lid closed for approximately 20 minutes.
- The coals are ready when they have a light coating of gray ash.
- Cooking with the lid closed ensures higher and more even temperatures that will reduce cooking time, and cook the food more uniformly.
NOTE: To minimize heat loss when checking food temperature, use the temperature probe ports located at the side of the smoker.
- When cooking very lean meat such as chicken breast or lean pork, the grids can be oiled before preheating to reduce sticking.

Grilling with Charcoal

Charcoal is the traditional way of cooking that produces fabulous flavors. The glowing briquettes emit infrared energy to the food being cooked, which has very little drying effect. Any juices or oils that escape from the food drip down onto the charcoal and vaporize into smoke giving the food its delicious grilled taste. When using your Apollo® 5 in 1 Charcoal Water Smoker as a charcoal kettle keep these tips in mind:

- Food cooked for short periods of time such as fish and vegetables can be grilled with the lid open.
- Cooking meat with a high degree of fat content may create flare-ups. Either trim the fat, or reduce temperatures to inhibit this.
- Should a flare-up occur, move food away from flames and reduce the heat (reduce vent opening). Leave the lid open until flare-up is controlled.

As a general rule, plan on using about 50 briquettes to cook 1 kg (2 lb.) of meat, or 100 briquettes to cook 2 kg (4 lb.) of meat. If cooking for more than 30 to 40 minutes, additional briquettes must be added to the fire. When the weather is cold you will need more briquettes to reach ideal cooking temperatures. Longer cooking times will require additional charcoal.



Charcoal Usage

Charcoal recommendations are approximate.

Longer cooking times require additional charcoal.

Model	Lump Charcoal Weight Recommendation	Charcoal Briquettes Recommendation (Maximum Pieces)	Additional Charcoal +1hour
AS18	1.0 kg	40	8 per side
AS22	1.2 kg	50	8 per side

GRILLING PRO TIP!

Use a thermometer to check the internal temperature of meat to ensure it is cooked perfectly.

WARNING! Use caution when adding charcoal or wood to the smoker. Flames may flare up when coals come in contact with fresh air. Stand back a safe distance and use long-handled, heat-resistant cooking tongs to add more charcoal or wood.

WARNING! Do not place charcoal directly into the bottom of the smoker, always place it in the charcoal basket.

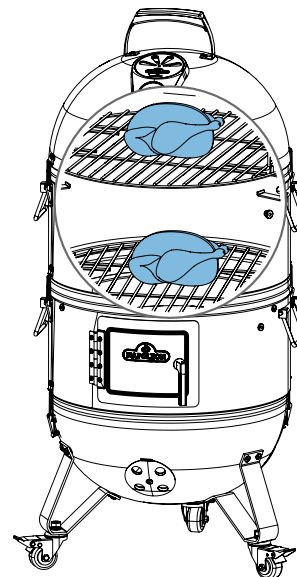


Grilling with the Smoker

Enhance the flavour and texture of your food even more by using the water smoker. Smoking was traditionally used as a means to preserve food, particularly meat, but nowadays it's all about flavour. Slowing the cooking process down can even turn tough cuts of meat tender. When using your Apollo® 5 in 1 Charcoal Water Smoker as a smoker keep these tips in mind:

- Always cook with the lid on the smoker.
- Avoid lifting the lid while cooking. Removing the lid can add 15 to 20 minutes to your cooking time.
- You can cook on both cooking grids at the same time.
- Use the hanging hooks to evenly cook food like linked sausages.
- You can fully cook food on your smoker (hot smoking) which simultaneously cooks and flavours your food.
- You can infuse food with smoke flavour with out cooking (cold smoking) which is mainly used for flavour and preservation, not cooking.

NOTE: Temperatures will vary depending on the food being smoked. For smoking times and safe internal temperature recommendations refer to the “**Charcoal Smoking Guide.**”



Wood Chip Suggestions

Wood for smoking comes in various forms, chunks, chips, dust and pellets, it also comes in many varieties (flavours) from apple to mesquite, each imparting a different taste.

NOTE: Use only hard wood that you know has not been treated, avoid using soft woods like cedar, pine or aspen. See your authorized Napoleon dealer for details.

WOOD TYPE	FLAVOUR PROFILE	FOOD SUGGESTIONS
Alder	Delicate with a hint of sweetness.	Fish, pork, poultry, and light-meat game birds.
Almond	Mild, sweet and nutty flavour, light ash.	All meats.
Apple	Mild with a subtle fruity flavour, slightly sweet.	Poultry, and pork.
Cherry	Some say this is the best wood for smoking with a slightly sweet, fruity smoke flavour.	Poultry, pork, beef, lamb, and cheese.
Grapevine	Tart. Provides a lot of smoke, rich and fruity.	Poultry, red meats, game, and lamb.
Hickory	The king of smoking woods! Sweet to strong with a heavy bacon flavour.	Pork, ham, and beef.
Maple	Smoky, mellow and slightly sweet.	Pork, poultry, cheese, and small game birds.
Mesquite	Strong earthy flavour. One of the hottest burning woods.	Beef, chicken, lamb, and game.
Oak	The queen of smoking woods! Sweet and smoky with hints of vanilla.	Red meat, pork, fish, or heavy game. Red oak is great for ribs!
Pecan	Sweet, nutty and rich, similar to hickory.	Poultry, beef, pork, and cheese.
Plum	Subtle, sweet, and fruity, great for lighter meats.	Chicken, turkey, pork, fish, and vegetables.

WARNING! Do not inhale smoke from the charcoal smoker, and avoid smoke coming in contact with your eyes.

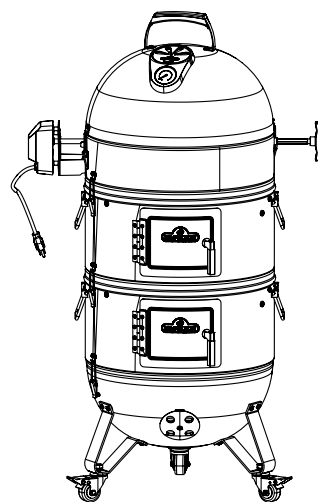
WARNING! Never leave coals and ashes unattended in smoker.



Rotisserie Ring

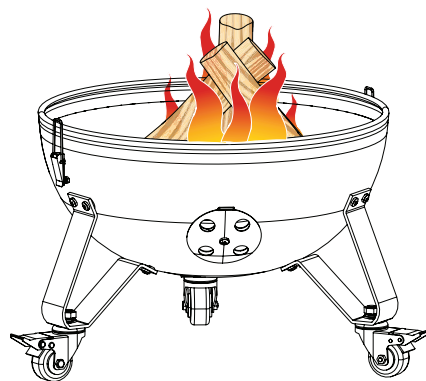
Your smoker can be used with the optional rotisserie kit to give you results like the pros. The rotisserie ring allows for larger cuts of meat such as roasts or whole chickens to be cooked more evenly. The continuous rotation of the food makes it self-basting, locking in juices, while preventing hot spots and uneven charring.

Talk to your authorized Napoleon dealer for the rotisserie kit that is right for your smoker.



Fire Pit

Your smoker can also be used as a back yard fire pit. When using your Apollo® 5 in 1 Charcoal Water Smoker as a fire pit ensure it is in accordance with local, provincial, state, and national codes. Check with your local authority regarding required fire permits in your area.



DID YOU KNOW?



You can remove the cooking grids to hang food like linked sausages, or racks of ribs.

GRILLING PRO TIP!



Experiment with the type and quantity of wood used. Add different spices to charcoal for added flavour, remember to keep a record of your experiments so you can repeat your successes.

DANGER! FOR OUTDOOR USE ONLY. Burning wood gives off carbon monoxide which can accumulate in enclosed spaces and cause asphyxiation.

DANGER! Keep loose fitting clothing and hair away from open flames when using your smoker as a fire pit.

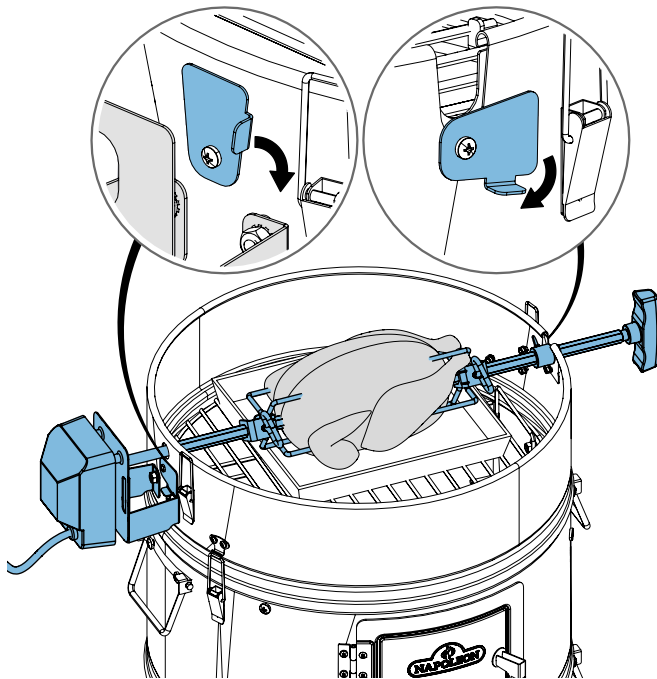
WARNING! DO NOT operate, light or use the charcoal smoker any closer than 15 ft. (4.6m) of walls, structures, or buildings when in use as a fire pit.



HOW TO USE THE ROTISSERIE

Assembling Your Optional Rotisserie Kit

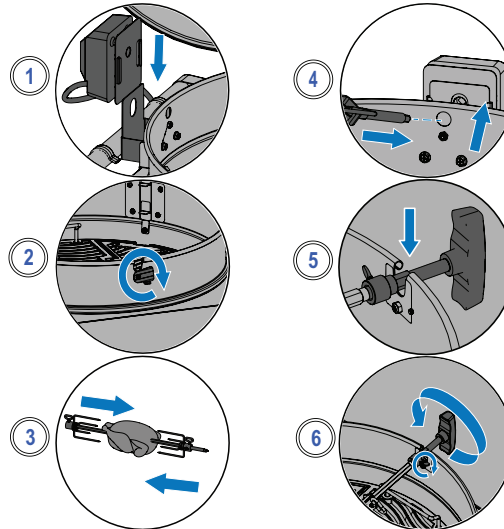
1. Install the rotisserie motor on the side of the smoker using the mounting bracket(s). Once the bracket has been fastened to the smoker, slide the rotisserie motor onto the bracket.
2. Slide the first rotisserie fork just past the middle of the spit rod and tighten into place. Thread the meat onto the spit rod and push the meat into the fork. Slide the second rotisserie fork on the opposite end of the spit rod and push the fork into the meat until secure. Tighten the fork into place, then slide the counterweight onto the spit rod.



3. Carefully insert the pointed end of the spit rod through the opening of the bottom bowl and into the rotisserie motor. Set the opposite end across the hangers. The heavy side of the meat will naturally hang down, therefore adjust the counterweight accordingly to balance the load. Tighten the counterweight with the arm facing up.
4. Slide the stop bushing onto the spit rod until it is past the inside of the hood. This will secure the side to side movement of the spit rod.
5. Tighten the stop bushing and spit rod handle. Place a metal dish under the meat to collect the drippings.



CAUTION! Always wear gloves when handling components of the smoker.



Tips about using the Rotisserie:

- Use a thermometer to check the internal temperature of the meat.
- Roasts and poultry should brown on the outside and stay tender on the inside.
- Use drippings to baste and make gravy.
- A 3-pound chicken takes approximately 1 ½ hours on medium to high.
- Be mindful of your rotisserie motor capacity. Never overload your equipment.
- Be sure to always set an evenly balanced load on your rotisserie.

How to cook multiple chickens

1. Tie or skewer wings to the body of the chickens.
2. Slide rotisserie fork onto spit rod.
3. Thread first chicken onto spit rod until it is held into place by the rotisserie fork. Tighten.
4. Thread next 2 chickens onto spit rod so all the chickens are close together.
5. Slide second rotisserie fork onto spit rod and push into chicken until all 3 chickens are squeezed together tightly. Tighten.



IMPORTANT! Disassemble rotisserie components when finished cooking, wash with warm soapy water, and store indoors.

WARNING! Use heat resistant grilling gloves when handling the hot rotisserie components.

WARNING! Always wear protective gloves and safety glasses when cleaning your smoker.

WARNING! Accumulated grease is a fire hazard.



THE GRILLING EXPERIENCE CHECKLIST

Refer to this list every time you grill

☐ Read Owner's Manual

Be sure to have read the owner's manual and all the safety instructions.

☐ Empty ash from base

Always ensure you clean the ash out of the smoker prior to grilling to avoid fires and flare-ups.

☐ Lighting charcoal

Fully open the vent on the lid and base each time you light your smoker. Use the Charcoal Starter (not included), or follow the instructions in the "Lighting Your Smoker" section of the manual. Do not lean over grill when lighting charcoal.

☐ Preheat and clean grids

Coat entire surface of grids with vegetable shortening NOT salted fats like butter or margarine. Preheat your grill to burn off excess residue. Clean grids with a brass wire brush. Refer to **"Cleaning Instructions"**.

NOTE: Stainless steel cooking grids are durable and corrosion resistant and require less seasoning and maintenance than cast iron grids.

☐ Prep area

Make sure everything you need while grilling such as your utensils, seasonings, sauces, and dishes are within your reach. Don't leave your food unattended, or it could burn.

☐ Don't peek and flip once

Try not to open the lid and peek too much, or heat will escape and throw your temperature and cooking times off. Flip your food only once, especially steak and chicken.

☐ Leave space

Leave some space on the grill and between food, so you have room to move food around if you need to.

☐ Use a thermometer

Use a thermometer to ensure food is cooked thoroughly. Follow the appropriate temperatures guidelines for all types of meat, especially poultry.

GRILLING PRO TIP!



Get inspired to create delicious meals from the recipes and grilling techniques at www.napoleon.com and Napoleon's cookbooks.

GRILLING PRO TIP!



Always preheat the smoker before cooking to burn off leftover residue and prevent food from sticking to the grate.

OIL AND FAT SUGGESTION!



- Grapeseed Oil
- Sun Flower Oil
- Soybean Oil
- Extra Virgin Olive Oil
- Canola Oil

If not available, select an oil or fat that has a high smoke point. Do not use salted fats like butter or margarine.

Charcoal Smoking Guide

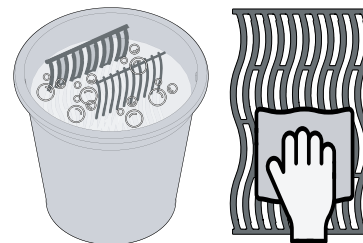
FOOD	CUT	COOKING TIME	INTERNAL TEMPERATURE / DONENESS
 Beef	Roast	3-4 hrs.	Medium-rare 63 °C (145 °F)
			Medium 71 °C (160 °F)
			Well Done 77°C (170 °F)
	Brisket	6+ hrs.	85 °C (190 °F)
	Steak	5 - 15 minutes	Medium-rare 63 °C (145 °F)
			Medium 71 °C (160 °F)
Well Done 77°C (170 °F)			
 Poultry	Whole Chicken	3 1/2 - 4 hrs.	82 °C (180 °F)
	Chicken Breast / Thigh	25 - 35 minutes	74 °C (165 °F)
	Whole Turkey	6 - 8 hrs.	82 °C (180 °F)
 Pork	Shoulder	12+ hrs	71 °C (190 °F)
	Loin	4 - 5 hrs	71 °C (190 °F)
	Ribs	5 -6 hrs.	Meat begins to pull from the bone.
 Fish	Whole Salmon	2 - 3 hrs.	70 °C (158 °F)
	Salmon Fillet	30 - 40 minutes	70 °C (158 °F)
	Prawns	10 - 15 minutes	Cook until pink.
 Lamb	Shoulder	8 - 9 hrs.	Medium-rare 63 °C (145 °F)
	Leg	8 - 9 hrs.	Medium 71 °C (160 °F)
	Ribs	2 -3 hrs.	Well Done 77°C (170 °F)

NOTE: Internal temperatures are based on the recommendations of Canada's Food Safety Guide. Cooking times are estimated on the smoker running at 110 °C (230 °F). Actual cooking times will vary based on the cuts and thickness of the food, charcoal quantity, desired doneness, and environmental factors such as outside temperature altitude, or wind.

Cleaning Instructions

First time use

1. Wash grids by hand with water and mild dish soap to remove any residue from the manufacturing process. DO NOT wash in a dishwasher.
2. Rinse thoroughly with hot water and dry completely with a soft cloth.

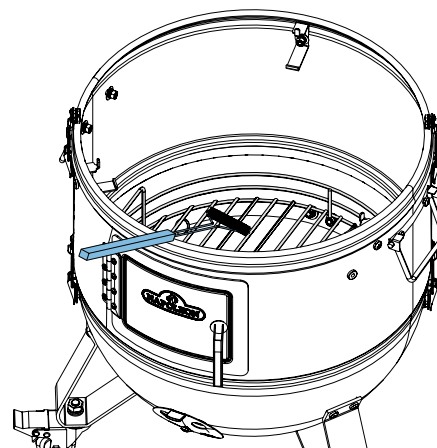


Steel Grids

- Steel cooking grids can be cleaned by preheating the grill and using a steel brush to remove residue. We recommend the **Napoleon Bristle-free Triple-row Grill Brush with Rolled Stainless Steel**.
- Steel grids will permanently discolor from regular use because of high temperatures when grilling.

Inside of the smoker

1. Remove the cooking grids and water pan.
2. Use a brass wire brush to clean loose debris from the sides and underneath the lid.
3. Scrape all enamel with a plastic putty knife or scraper. Use a wire brush to remove the ash.
4. Empty out the ash from the bottom of the smoker. See “**Disposing of Charcoal and Ash.**”
5. Wash the inside of the smoker and the water pan with a mild dish soap and water.
6. Rinse well with clear water and wipe dry.



IMPORTANT! Do not use abrasive cleaners or steel wool on any painted, porcelain, or stainless steel parts of your smoker.

Disposing of Charcoal and Ash



WARNING! Carefully follow these safety precautions to protect yourself and your property from damage.

- Make sure coals and ashes are completely extinguished before removing.
- Use a metal spatula or scoop to remove coals and ashes from smoker.
- Place coal and ashes in a non-combustible metal container, and completely saturate with water for 24 hours before disposing.

DID YOU KNOW?



Barbecue sauce and salt can be corrosive and will cause rapid deterioration of the units components unless cleaned regularly.

MAINTENANCE

- Never line the inside of the smoker with aluminum foil, sand or any other material. This will prevent the vents from functioning.
- Handle porcelain enamel components with care.
- The baked-on enamel finish is glass-like and will chip if struck. Touch up enamel is available at your Napoleon Grill dealer.

WARNING! Ensure smoker is cool before cleaning. Do not use oven cleaner to clean any part of the smoker. Do not put cooking grids or any other parts of the smoker in a self-cleaning oven to clean. Clean the smoker in area where cleaning solution won't harm decks, lawns, or patios.

WARNING! Do not use pressure washer or hose to clean any part of the smoker.

WARNING! Cleaning should only be done when the smoker is cool to avoid the possibility of burns.



Troubleshooting

Flare-ups and Uneven Heat

- Smoker will not light.
- Low heat or low flame.

Possible causes	Solution
Improper preheating.	Allow charcoal to burn until covered with a light gray ash. (Approximately 20 minutes).
Not enough airflow.	Open vents.
Low charcoal.	Add more charcoal to the charcoal tray.
Excessive grease and ash build up in the bottom of the base assembly.	Clean out base assembly after each use. Do not line the bottom with aluminum foil.

Peeling paint

- Paint appears to be peeling inside lid or hood.

Possible causes	Solution
Grease build-up on inside surfaces.	This is not a defect. The finish on the lid and hood is porcelain, and will not peel. The peeling is caused by hardened grease, which dries into paint-like shards, that flake off. Regular cleaning will prevent this.



WE WANT TO HELP!

Napoleon is here to ensure your grilling experience is memorable. Contact us if you require additional help.

NAPOLEON® PRODUCT WARRANTY



FOR THE CHARCOAL KETTLE GRILL SERIES AND APOLLO® SMOKER

10 Years Napoleon® Charcoal Grills and Smokers Limited Warranty

NAPOLEON® warrants that the components of your new NAPOLEON® product will be free from defects in materials and workmanship from the date of purchase for a period of:

Porcelain-enameled lid and bowl	10 years
Stainless steel cooking grids	10 years
Air control system	5 years ^{plus 10}
Porcelain-enameled cast iron cooking grids	5 years ^{plus 10}
Chromed grill grids	3 years ^{plus 10}
All other parts	2 years

Plus 1d: refers to an extended warranty period, during which we supply spare parts to the purchaser at 50% of the current retail price for the lifetime* of the grill.

Plus 15: refers to an extended warranty period, during which we supply spare parts to the purchaser at 50% of the current retail price for an additional 15 years.

Plus 10: refers to an extended warranty period, during which we supply spare part to the purchaser at 50% of the current retail price for an additional 10 years.

***Lifetime** refers to a warranty period of 30 years.

This warranty is valid in: the European Union, Switzerland, Andorra, San Marino, Norway, Iceland and Liechtenstein.

The customer's legal entitlements in the event of defects in accordance with WKRL - (EU) 2019/711) are not affected, restricted or altered by the present warranty. The exercise of statutory entitlements is to take place free of charge.

WARRANTY CONDITIONS AND LIMITATIONS

NAPOLEON® guarantees that its products are free from defects exclusively to the original purchaser, and only insofar as the purchase took place through an official NAPOLEON® dealer. The following conditions and restrictions apply:

The present manufacturer's warranty is not transferable nor viable for extension under any circumstances or by any of our representatives.

The grill must be installed by a licensed, authorized service technician or contractor. Installation must take place in accordance with the installation instructions provided, as well as all local and national building and fire codes.

This limited warranty does not cover damage caused by improper operation, lack of maintenance, grease fire, environmental exposure, accidents, modification, abuse, or neglect. The installation of spare parts from other manufacturers voids the present warranty. The discoloration of plastic elements due to the application of chemical cleaning agents or exposure to sunlight is not covered under this warranty.

This warranty also excludes any of the following: Scratches, dents, paint defects, coatings, corrosion or discoloration caused by exposure to heat or abrasive and chemical cleaners, as well as chips to porcelain-coated parts and any

components used in the installation of the grill. If a part deteriorates to the point where it becomes inoperable (due to rusting or burning through) within the warranty period, the customer will be issued with a replacement part.

After the first year, NAPOLEON® has the authority under this warranty (President's Limited Lifetime Warranty, 15 Year Limited Warranty, 10 Year Limited Warranty, 3 Year Limited Warranty) to waive any warranty obligation at its free discretion by refunding the original purchaser to the tune of the wholesale price of the relevant defective warranty parts.

NAPOLEON® accepts no responsibility for any installation, labor hours or other costs or expenses associated with the reinstallation of a warranty part. Costs of this nature are not covered by the present warranty.

Notwithstanding any regulations under this warranty (President's Limited Lifetime Warranty, 15 Year Limited Warranty, 10 Year Limited Warranty, 3 Year Limited Warranty), NAPOLEON®'s liability under this warranty is defined by the foregoing, and does not cover any incidental, consequential, or indirect damage in any case whatsoever.

This warranty defines NAPOLEON®'s duties and liability with respect to the NAPOLEON® grill. NAPOLEON® assumes no further liability in connection with the sale of this product, nor does it authorize any third party to assume any other liability on its behalf.

NAPOLEON® assumes no responsibility for: Overheating, extinguishing of the flame by environmental factors such as strong winds or inadequate ventilation.

NAPOLEON® does not accept liability for any damage to the grill caused by the weather, hail, rough handling, aggressive chemicals or cleaning agents.

Warranty claims must be accompanied by the proof of purchase or a copy thereof stating the serial and model number.

NAPOLEON® reserves the right to have the product or any part thereof inspected by one of its representatives prior to the fulfilment of any warranty obligation.

NAPOLEON® does not bear shipping costs, labor hours or export duties.

GUARANTOR:

NAPOLEON® EUROPE | WOLF STEEL EUROPE B.V.
De Riemsdijk 22 | 4004LC | Tiel | Gelderland Netherlands

☎ +31 (0) 88 588 66 55
✉ eu.info@napoleon.com

Smoking Notes

Food	Smoking Temperature	Cook Time	Type of Wood

Food	Smoking Temperature	Cook Time	Type of Wood

Food	Smoking Temperature	Cook Time	Type of Wood

Food	Smoking Temperature	Cook Time	Type of Wood

Food	Smoking Temperature	Cook Time	Type of Wood

Food	Smoking Temperature	Cook Time	Type of Wood

Food	Smoking Temperature	Cook Time	Type of Wood

Food	Smoking Temperature	Cook Time	Type of Wood

NAPOLEON - CELEBRATING OVER 40 YEARS OF HOME COMFORT PRODUCTS



NAPOLEON® products are protected by one or more U.S. and Canadian and/or foreign patents or patents pending.

Wolf Steel Ltd.

24 Napoleon Road, Barrie,
Ontario, L4M 0G8, Canada
De Riemsdijk 22, 4004 LC,
Tiel, The Netherlands

10-12 Home Farm, Meriden
Road, Berkswell, CV7 7SL,
United Kingdom

103 Miller Drive, Crittenden,
Kentucky, 41030 USA

7200 Trans Canada Highway,
Montreal, Québec H4T 1A3
Canada



Phone

North America

866-820-8686

Europe

+31 (0) 88 588 66 55

Online

✉ grills@napoleon.com

✉ eu.info@napoleon.com

🌐 www.napoleon.com



N415-0836-E



APOLLO® CHARCOAL UDÍRNA

Návod k obsluze

AS18K, AS22K

Udírný vyobrazené v tomto návodu se mohou lišit od zakoupeného modelu.



Chceme vaši zpětnou vazbu!

Navštivte [Napoleon.com](https://www.napoleon.com) a napište recenzi.



Použít sériové číslo



GRATULUJEME VÁM K VAŠÍ UDÍRNĚ NA DŘEVĚNÉ UHLÍ NAPOLEON APOLLO® 5 V 1!

Právě jste vylepšili svou grilovací hru.

CHCEME, ABY VAŠE GRILOVÁNÍ BYLO NEZAPOMENUTELNÉ A BEZPEČNÉ.

Před použitím udírny si přečtěte tento návod k obsluze a řiďte se jím, abyste předešli škodám na majetku, zranění osob nebo smrti.

Před použitím odstraňte z udírny veškerý obalový materiál, propagační štítky a karty.

POUŽÍVAT VENKU V DOBRĚ VĚTRANÉM PROSTORU.

NEPOUŽÍVEJTE V BUDOVĚ, GARÁŽI NEBO JINÉM UZAVŘENÉM PROSTORU.

NEBEZPEČÍ!

- Při spalování dřevěného uhlí vzniká oxid uhelnatý.
- Nespalujte dřevěné uhlí a nepoužívejte gril v uzavřených a/nebo obytných prostorách, jako jsou domy, garáže, stany, vozidla, karavany, obytné vozy nebo lodě. Nebezpečí smrtelné otravy oxidem uhelnatým.
- Uhasit otevřený oheň.



POZOR!

Nepokoušejte se zapálit tento spotřebič, aniž byste si přečetli část tohoto návodu "ZAPALOVÁNÍ".

V blízkosti tohoto ani jiného spotřebiče neskladujte ani nepoužívejte benzín nebo jiné hořlavé kapaliny či páry.

Pokud nebudou přesně dodrženy informace uvedené v tomto návodu, může dojít k požáru nebo výbuchu, který může způsobit škody na majetku, zranění osob nebo smrt.



Upozorněte dospělé a děti na nebezpečí vysokých povrchových teplot. V blízkosti udírny dohlížejte na malé děti.

UPOZORNĚNÍ PRO TECHNIKA: Tento návod ponechte majiteli grilu pro budoucí použití.

UPOZORNĚNÍ PRO SPOTŘEBITELE: Tento návod si uschovejte pro budoucí použití.

Vítejte v Napoleonu!

BEZPEČNOST PŘEDEVŠÍM



UPOZORNĚNÍ Obecné informace

K zapalování nebo opětovnému zapalování dřevěného uhlí nepoužívejte líh, alkohol, benzín, naftu ani jiné vysoce těkavé kapaliny. Používejte POUZE podpalovače splňující normu EN 1860-3. Před zapálením dřevěného uhlí se ujistěte, že jsou odstraněny všechny tekutiny, které vytekly spodkem udírny.



POZOR! Instalace a montáž

Tuto udírnu sestavte přesně podle pokynů uvedených v návodu k montáži. Pokud byla udírna smontována v obchodě, zkontrolujte montážní návod, abyste se ujistili, že je smontována správně.

Tato udírna nesmí být instalována v rekreačních vozidlech a/nebo na lodích ani na nich.

Tuto udírnu v žádném případě neupravujte.



POZOR! Operace

Před použitím této udírny si přečtěte celý návod k obsluze. Přístroj NEPROVOZUJTE pod žádnou hořlavou konstrukcí.

Pečlivě dodržujte pokyny k osvětlení.

Nepoužívejte v interiéru.

Udržujte děti a domácí zvířata mimo dosah.

Tento gril se velmi rozpálí. Během provozu s ním nehýbejte.



POZOR! Skladování a nepoužívání

Skladujte venku na dobře větraném místě mimo dosah dětí a domácích zvířat.

Po použití by měla být startovací kapalina na dřevěné uhlí uzavřena a uložena v bezpečné vzdálenosti od udírny nejméně 25 stop (7,6 m).

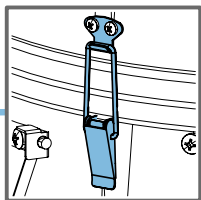


OBSAH

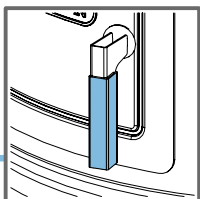
Vítejte v Napoleonu!	23
Bezpečnost především	
Úplné funkce systému	24
Začínáme	25
Další bezpečné provozní postupy	
Bezpečný provoz	
Operace	26
Zapálení udírny	
Pokyny pro grilování	
Jak používat otočné rožně	
Kontrolní seznam zážitků z grilování	
Průvodce uzením na dřevěné uhlí	33
Pokyny k čištění	34
Údržba	
Řešení problémů	35
Záruka	36
Poznámky k uzení	38

Úplné funkce systému

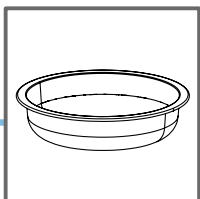
Uzamykatelné západky: Zajistíte každou část během vaření nebo ji snadno odpojte pro snadné skladování a přepravu.



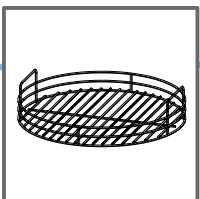
Velká dvířka s izolovanými rukojeťmi: Umožňují snadnější přístup k potravinám při zvýšené bezpečnosti a kontrole.



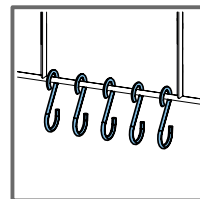
Pánev na vodu: Stabilizuje teplotu vaření a poskytuje vlhké prostředí pro vaření.



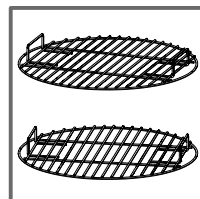
Košík na dřevěné uhlí: Koš na dřevěné uhlí: bezpečně pojme dřevěné uhlí a dřevěné štěpky.



ACCU-PROBE™ Měřič teploty: Dosáhnete dokonalé teploty při vaření a pokaždé ji spolehlivě a přesně změříte.

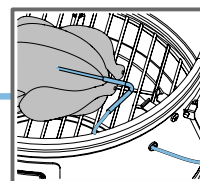


5 háčků ve tvaru písmene S z nerezové oceli: Snadno vyudíte špekáčky, žebírka a další.



2 grilovací rošty: Pro vaření více potravin najednou.

Robustní rukojeti: pro snadné stohování a rozkládání.



Silikonem utěsněné otvory teplotní sondy: Získejte přesné údaje o teplotě díky bezpečnému uchycení, které omezuje úniky.

Nastavitelná regulace kouře: Přesné nastavení toku kouře pro dokonalou rovnováhu chuti.

Kolečka s aretací: Snadná mobilita a bezpečná aretace pro stabilitu, když ji nejvíce potřebujete.



Udírný vyobrazené v tomto návodu k obsluze se mohou lišit od zakoupeného modelu. Představený model: AS22

Začínáme



NEBEZPEČÍ! Upozorňuje na nebezpečí, které by mohlo vést k požáru, výbuchu, smrti nebo vážnému zranění.



POZOR! Upozorňuje na nebezpečí, které by mohlo vést k lehkému zranění nebo poškození majetku.



Používejte ochranné rukavice.



Používejte ochranné brýle.



POZOR! Horký povrch.



Důležité informace

DALŠÍ BEZPEČNÉ PROVOZNÍ POSTUPY

- Tato udírna musí být skladována venku na dobře větraném místě a nesmí se používat v budově, garáži, zastřešené verandě, altánu nebo jakémkoli uzavřeném prostoru.
- Tuto udírnu NEPROVOZUJTE pod žádnými nadzemními konstrukcemi, jako jsou střešní krytiny přístřešků, markýzy nebo převisy.
- Udírna by měla být vždy na bezpečném a rovném místě.
- NEZAPALUJTE dřevěné uhlí se zavřeným víkem.
- Během předehtřívání nechte víko zavřené.
- NENECHÁVEJTE udírnu během používání bez dozoru.
- Udržujte děti a domácí zvířata mimo dosah horké udírny.
- NEDOVOLUJTE dětem lézt dovnitř nebo na udírnu.
- Údržbu provádějte pouze tehdy, když je udírna vychladlá.
- Před manipulací s udírnou ji vždy nechte zcela vychladnout.
- Všechny elektrické kabely udržujte mimo dosah vody nebo vyhřívaných povrchů.
- Udržujte větrané otvory skříňe vždy volné a bez nečistot.
- Pravidelně čistěte dno udírny od popela a tuku, aby nedocházelo k jeho hromadění, které může vést k požáru.
- Uhlí a popel z udírny odstraňte a uložte do nehořlavé kovové nádoby naplněné vodou. Před likvidací nechte v kovové nádobě 24 hodin.
- Abyste zabránili vzniku plísní, nechte při delším skladování mírně otevřené horní a spodní větrací otvory.
- K potlačení vzplanutí nebo hašení uhlíků NEPOUŽÍVEJTE vodu. Mohla by poškodit povrchovou úpravu udírny.
- Pro kontrolu vzplanutí mírně uzavřete větrací otvory na udírně. Úplně zavřete všechny větrací otvory a víko, abyste uhasili uhlíky/požár.
- Vždy dodržujte minimální vzdálenost od hořlavých materiálů 3 stopy (0,9 m) na zadní straně a po stranách udírny.

BEZPEČNÝ PROVOZ

- Pouze pro venkovní použití.
- Nepoužívejte startér na dřevěné uhlí, pokud není umístěn na pevném, rovném roštu na dřevěné uhlí a udírna na dřevěné uhlí není na pevném, rovném, nehořlavém povrchu.
- Nepokládejte podpalovač dřevěného uhlí na žádný hořlavý povrch, dokud podpalovač dřevěného uhlí zcela nevychladne.
- Do podpalovače dřevěného uhlí nepoužívejte tekutinu do zapalovačů, benzín ani samovznícení dřevěného uhlí.
- K zapálení dřevěného uhlí pro udírny na dřevěné uhlí doporučujeme použít startér na dřevěné uhlí.
- Při manipulaci se startérem na dřevěné uhlí vždy používejte ochranné rukavice.
- Děti a domácí zvířata udržujte v neustálé v bezpečné vzdálenosti od podpalovače dřevěného uhlí.
- Nepoužívejte podpalovač dřevěného uhlí při silném větru.
- Během používání nenechávejte podpalovač dřevěného uhlí bez dozoru.
- Nikdy nepoužívejte podpalovač dřevěného uhlí jinak, než je určeno.
- Nepoužívejte podpalovač dřevěného uhlí k přípravě pokrmů.
- Při vysypávání žhavých uhlíků z podpalovače dřevěného uhlí dbejte zvýšené opatrnosti.

POZOR! Do žhavých nebo teplých uhlíků by se nikdy neměla přidávat tekutý podpalovač na dřevěné uhlí.

POZOR! Neodstraňujte popel z udírny, dokud není veškeré dřevěné uhlí zcela vyhořelé a zcela uhašené. Nechte je dostatečně dlouho vychladnout.

POZOR! Nepohybujte udírnou, pokud je v provozu a horká.



Operace

ZAPÁLENÍ UDÍRNY

Je to úplně poprvé? Provedení vypálení

Do udírny naložte palivo a udržujte ji 30 minut rozpálenou s plně otevřeným víkem a ventilačními otvory v podstavci. Je normální, že při prvním zapálení udírna vydává zápach. Tento zápach je způsoben "vypálením" vnitřních nátěrů a maziv použitých při výrobě a již se neobjeví.

Použijte buď startér na dřevěné uhlí (není součástí dodávky) a postupujte podle níže uvedených pokynů, NEBO:

1. Dřevěné uhlí umístěte do kuželové hromádky uprostřed koše na dřevěné uhlí.
2. Kolem hromady dřevěného uhlí umístěte kostky zapalovače nebo zmačkané noviny.
3. Pomocí dlouhé zápalky nebo grilovacího zapalovače zapalte kostky zapalovače nebo noviny. **Nedoporučuje se** používat běžné zápalky. Běžné zápalky se mohou špatně používat, když saháte do udírny.
4. Dřevěné uhlí by mělo být připraveno k vaření po přibližně 15-20 minutách hoření nebo když se uhlíky pokryjí lehkým povlakem šedého popela. Uhlíky rovnoměrně rozprostřete po koši na dřevěné uhlí pomocí tepelně odolných kleští s dlouhou rukojetí.

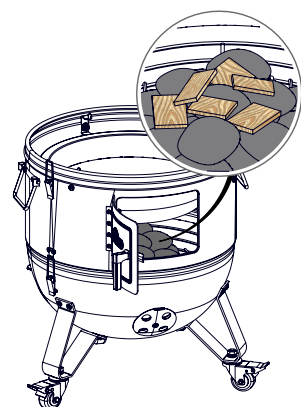
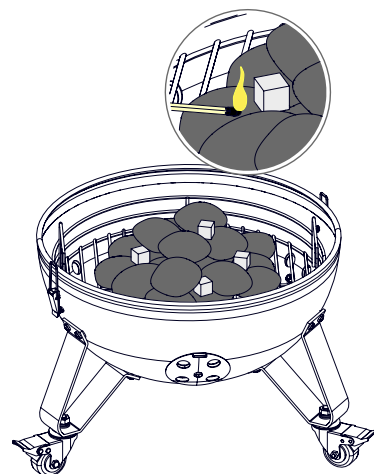
POZNÁMKA: K zapálení dřevěného uhlí lze použít startovací kapalinu, ale není to preferovaná metoda. Může být špinavý a může zanechat na jídle chemickou příchutí, pokud se před vařením zcela nespálí.

Jak používat startér na dřevěné uhlí

1. Viz "**Pravidla bezpečného provozu startéru na dřevěné uhlí**" kde jsou uvedeny osvědčené postupy pro bezpečné používání podpalovače dřevěného uhlí.
2. Otočte zapalovač dřevěného uhlí dnem vzhůru.
3. Zmačkejte dva plné listy novin a nactpěte je na dno podavače dřevěného uhlí.
4. Otočte startér dřevěného uhlí pravou stranou nahoru a umístěte jej do středu koše na dřevěné uhlí.
5. Přidejte přiměřené množství dřevěného uhlí, ale nepřepĺňujte ho. Doporučení naleznete v části "**Použití dřevěného uhlí**".
6. Zapalte sirku a vložte ji do jednoho z dolních větracích otvorů, aby se noviny zapálily.
7. Nasadte si ochranné rukavice (minimální tepelná ochrana třídy II, DIN EN 407). Když se na horní vrstvě dřevěného uhlí vytvoří lehký povlak šedého popela, opatrně nasypejte horké dřevěné uhlí do koše na dřevěné uhlí.
8. Po vložení žhavého dřevěného uhlí do udírny rozprostřete uhlíky rovnoměrně po koši na dřevěné uhlí pomocí kleští na vaření s dlouhou rukojetí odolných proti žáru.

Přidejte dřevěné štěpky

Přidejte suché štěpky z tvrdého dřeva přímo na vrchol žhavého uhlí. Při prvních pokusech začněte s malým množstvím dřeva, abyste vytvořili kouř, protože je snadné jídlo překouřit. K dosažení příjemné kouřové chuti stačí jen pramínek kouře, příliš mnoho kouře často zanechá na jídle usazeniny sazí, které nemají dobrou chuť. Doporučené dřevěné štěpky naleznete v části "**Pokyny pro grilování**".



POZOR! Při zapalování dřevěného uhlí se nad udírnu nenaklánějte.

POZOR! Nikdy nepoužívejte dřevo, které bylo ošetřeno nebo vystaveno působení chemických látek.

POZOR! Při používání startéru na dřevěné uhlí pro vaši udírnu vždy používejte ochranné rukavice.



Pánev na vodu

Pánev na vodu umožňuje grilovat při nižších teplotách a pomalejší přípravu a slouží jako nárazník mezi jídlem a žhavými uhlíky, aby se jídlo nepřipálilo. Naplňte misku na vodu horkou vodou až po okraj. To umožní rychlejší zahřátí udírny.

Hladinu vody kontrolujte každé 3 - 4 hodiny, pokud je teplota v udírně příliš vysoká, přidejte další horkou vodu.



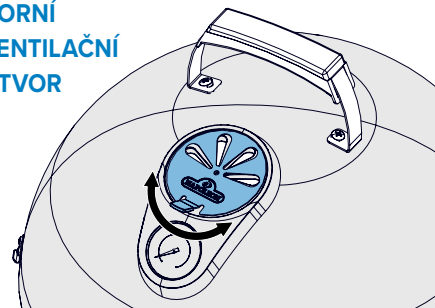
Obsluha ventilačních otvorů

Větrací otvory umožňují regulovat teplo uvnitř udírny.

Horní ventilační otvor slouží k regulaci vnitřní teploty udírny. Ten se obvykle nechává otevřený, aby mohl unikat kouř a doladit teplotu v udírně při zavřeném víku.

Spodní ventilační otvory regulují teplotu hoření uhlíků, otevřením otvorů se teplota zvyšuje a zavřením otvorů se teplota snižuje. Úplným uzavřením všech průduchů uhlíky uhasnou.

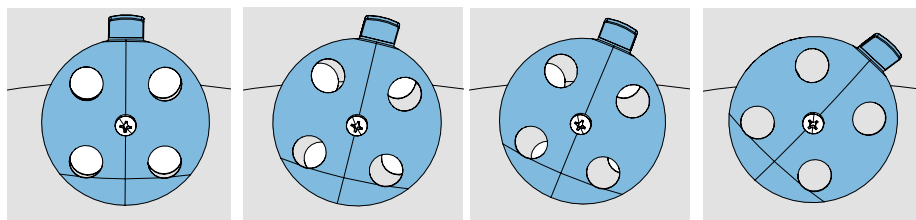
HORNÍ VENTILAČNÍ OTVOR



SPODNÍ VĚTRACÍ OTVOR



DŮLEŽITÉ! Uhlíky nehaste vodou, mohlo by dojít k poškození porcelánového smaltu.



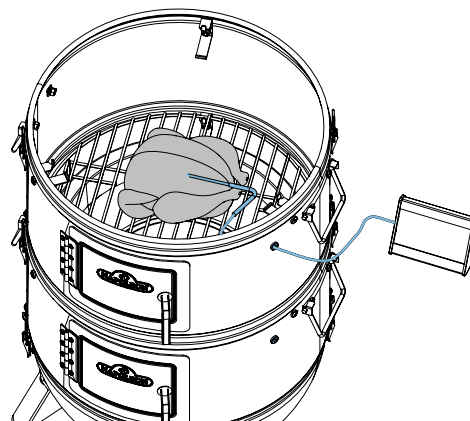
PLNĚ OTEVŘENÝ



ÚPLNĚ ZAVŘENÝ

Otvory teplotní sondy

Silikonem utěsněné otvory pro teplotní sondy bezpečně drží teploměry na vaření pro přesné odečty a snížení teplotních ztrát.



POZOR! Neumísťujte je do větrných oblastí. Silný vítr nepříznivě ovlivňuje výkonnost udírny při vaření a může být nebezpečný, pokud udírnu používáte jako ohniště.

POZOR! Po zapálení nikdy nepřilévajte do udírny tekutý podpalovač. Při provozu skladujte láhev ve vzdálenosti nejméně 25 stop (7,6 m) od udírny. Jakmile je dřevěné uhlí zapáleno, není již potřeba žádná další kapalina.



POKYNY PRO GRILOVÁNÍ

Používání udírny 5 v 1 na dřevěné uhlí a vodu

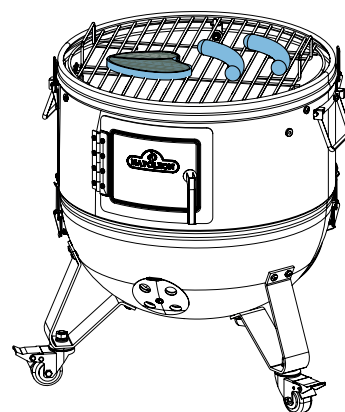
- Doporučujeme předehřívát udírnu se zavřeným víkem přibližně 20 minut.
- Uhlí je připraveno, když má lehký povlak šedého popela.
- Vaření se zavřeným víkem zajistí vyšší a rovnoměrnější teplotu, která zkrátí dobu vaření a jídlo se uvaří rovnoměrněji.
POZNÁMKA: Abyste minimalizovali tepelné ztráty při kontrole teploty pokrmu, použijte otvory pro teplotní sondu umístěné na boku udírny.
- Při přípravě velmi libového masa, jako jsou kuřecí prsa nebo libové vepřové maso, lze rošty před předehřátím naolejovat, aby se snížilo přichycení.

Grilování na dřevěném uhlí

Dřevěné uhlí je tradiční způsob vaření, který přináší báječnou chuť. Žhavé briкеты vyzařují infračervenou energii do připravovaného pokrmu, která má velmi malý vysušující účinek. Šťávy a oleje, které z jídla uniknou, stékají na dřevěné uhlí a odpařují se v kouř, který dodává jídlu lahodnou grilovanou chuť. Při používání udírny vodnímu udírně na dřevěné uhlí Apollo® 5 v 1 jako kotle na dřevěné uhlí mějte na paměti tyto tipy:

- Potraviny připravované po krátkou dobu, jako jsou ryby a zelenina, lze grilovat s otevřeným víkem.
- Při pečení masa s vysokým obsahem tuku může dojít ke vzplanutí. Buď tuk zkraťte, nebo snižte teplotu, abyste tomu zabránili.
- Pokud dojde ke vzplanutí, odsuňte potraviny od plamenů a snižte teplotu (zmenšete ventilační otvor). Víko nechte otevřené, dokud se vzplanutí nezastaví.

Obecně platí, že na přípravu 1 kg masa počítejte s použitím přibližně 50 briket, na přípravu 2 kg masa 100 briket. Pokud vaříte déle než 30 až 40 minut, je třeba do ohně přiložit další briкеты. Za chladného počasí budete potřebovat více briket, abyste dosáhli ideální teploty pro vaření. Delší doba vaření vyžaduje další dřevěné uhlí.



Použití dřevěného uhlí

Doporučení pro dřevěné uhlí jsou přibližná.

Delší doba vaření vyžaduje další dřevěné uhlí.

Model	Doporučená hmotnost kusového dřevěného uhlí	Doporučené briкеты na dřevěné uhlí (MAXIMÁLNÍ POČET kusů)	Další dřevěné uhlí +1hodina
AS18	1.0 kg	40	8 na každé straně
AS22	1.2 kg	50	8 na každé straně



PROFESIONÁLNÍ TIP NA GRILOVÁNÍ!

Pomocí teploměru zkontrolujte vnitřní teplotu masa, abyste se ujistili, že je dokonale propečené.

POZOR! Při přidávání dřevěného uhlí nebo dřeva do udírny postupujte opatrně. Při kontaktu uhlíků s čerstvým vzduchem může dojít ke vzplanutí. Odstupte do bezpečné vzdálenosti a k přidávání dalšího dřevěného uhlí nebo dřeva používejte žáruvzdorné kleště s dlouhou rukojetí.

POZOR! Nevkládejte dřevěné uhlí přímo do spodní části udírny, vždy jej vkládejte do koše na dřevěné uhlí.

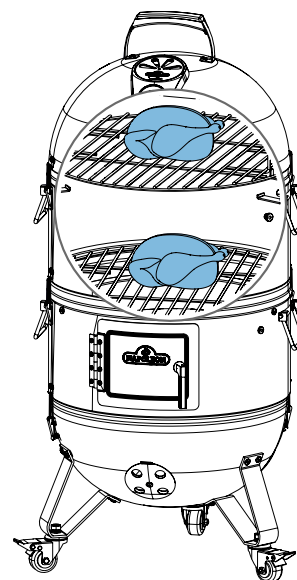


Grilování s udírnou

Chuť a strukturu pokrmu ještě více zvýrazníte použitím vodní udírny. Uzení se tradičně používalo jako prostředek ke konzervaci potravin, zejména masa, ale v dnešní době jde především o chuť. Zpomalením procesu vaření lze dosáhnout toho, že i tvrdé kusy masa budou křehké. Při používání vodní udírny na dřevěné uhlí Apollo® 5 v 1 jako udírny mějte na paměti tyto tipy:

- Vždy vařte s víkem na udírně.
- Během vaření nezvedejte víko. Sejmutí víka může prodloužit dobu vaření o 15 až 20 minut.
- Můžete vařit na obou grilovacích mřížkách současně.
- K rovnoměrnému vaření potravin, například spojených klobás, používejte závěsné háčky.
- Na udírně můžete jídlo úplně uvařit (horké uzení), čímž se jídlo zároveň uvaří a ochutí.
- Potraviny můžete napustit kouřovou příchutí bez vaření (studené uzení), které se používá hlavně k ochucení a konzervaci, nikoli k vaření.

POZNÁMKA: Teploty se liší v závislosti na uzených potravinách. Informace o době uzení a doporučeních pro bezpečnou vnitřní teplotu naleznete v dokumentu "**Průvodce uzením na dřevěné uhlí**".



Návrhy na dřevěné štěpky

Dřevo na uzení se dodává v různých formách, jako kusy, štěpky, prach a pelety, a také v mnoha druzích (příchutích) od jablka až po mesquite, přičemž každé z nich propůjčuje jinou chuť.

POZNÁMKA: Používejte pouze tvrdé dřevo, o kterém víte, že nebylo ošetřeno, vyvarujte se používání měkkého dřeva, jako je cedr, borovice nebo osika. Podrobnosti získáte u autorizovaného prodejce Napoleon.

TYP DŘEVA	CHUŤOVÝ PROFIL	DOPORUČENÉ POTRAVINY
Olše	Jemná s nádechem sladkosti.	Ryby, vepřové maso, drůbež a lehká zvěřina.
Almond	Mírná, sladká a oříšková chuť, lehký popel.	Všechna masa.
Apple	Mírná s jemnou ovocnou chutí, lehce nasládlá.	Drůbež a vepřové maso.
Cherry	Podle některých je to nejlepší dřevo na uzení s mírně sladkou ovocnou chutí kouře.	Drůbež, vepřové, hovězí, jehněčí a sýry.
Vinná réva	Trpké. Poskytuje hodně kouře, je bohaté a ovocné.	Drůbež, červené maso, zvěřina a jehněčí.
Hickory	Král udicích dřev! Sladké až silné s těžkou příchutí slaniny.	Vepřové maso, šunka a hovězí maso.
Javor	Kouřové, jemné a mírně sladké.	Vepřové maso, drůbež, sýr a drobná zvěřina.
Mesquite	Silná zemitá chuť. Jedno z nejteplejších hořících dřev.	Hovězí, kuřecí, jehněčí a zvěřina.
Dub	Královna udicích dřev! Sladké a kouřové s nádechem vanilky.	Červené maso, vepřové, ryby nebo těžká zvěřina. Červený dub je skvělý na žebra!
Pekanové dřevo	Sladký, oříškový a bohatý, podobný hickory.	Drůbež, hovězí a vepřové maso, sýry.
Švestka	Jemný, sladký a ovocný, skvělý na lehčí masa.	Kuřecí, krůtí, vepřové, ryby a zelenina.

POZOR! Nevdechujte kouř z udírny na dřevěné uhlí a zabraňte kontaktu kouře s očima.

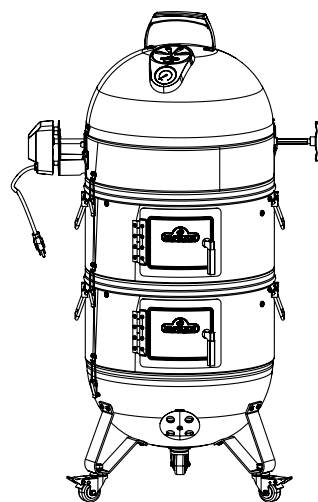
POZOR! Nikdy nenechávejte uhlí a popel v udírně bez dozoru.



Rotační kroužek

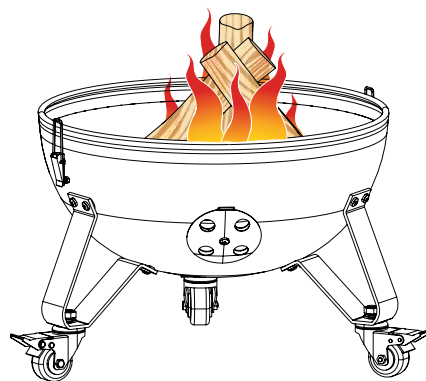
Vaši udírnu lze používat s volitelnou sadou pro rožně, abyste dosáhli výsledků jako profesionálové. Kroužek na rožně umožňuje rovnoměrnější propečení větších kusů masa, jako jsou pečeně nebo celá kuřata. Díky nepřetržitému otáčení se potraviny samy opékají, zachycují šťávu a zároveň zabraňují vzniku horkých míst a nerovnoměrnému zuhelnatění.

Obraťte se na autorizovaného prodejce Napoleon, aby vám vybral sadu pro otáčení, která je vhodná pro vaši udírnu.



Ohniště

Vaši udírnu lze použít také jako ohniště na zahradě. Při používání vaší udírny Apollo® 5 v 1 na dřevěné uhlí s vodním ohněm jako ohniště zajistěte, aby bylo v souladu s místními, provinčními, státními a národními předpisy. Informujte se na místních úřadech o požadovaných povoleních k rozdělování ohně ve vaší oblasti.



VĚDĚLI JSTE, ŽE?



Mřížky na vaření můžete odstranit a zavěsit na ně potraviny, jako jsou spojené klobásy nebo žebírka.

PROFESIONÁLNÍ TIP NA GRILOVÁNÍ!



Experimentujte s druhem a množstvím použitého dřeva. Přidávejte do dřevěného uhlí různá koření pro zvýšení chuti, nezapomeňte si své pokusy zaznamenávat, abyste mohli své úspěchy zopakovat.

NEBEZPEČÍ! POUZE PRO VENKOVNÍ POUŽITÍ. Při hoření dřeva se uvolňuje oxid uhelnatý, který se může hromadit v uzavřených prostorách a způsobit udušení.

NEBEZPEČÍ! Při používání udírny jako ohniště udržujte volný oděv a vlasy mimo dosah otevřeného ohně.

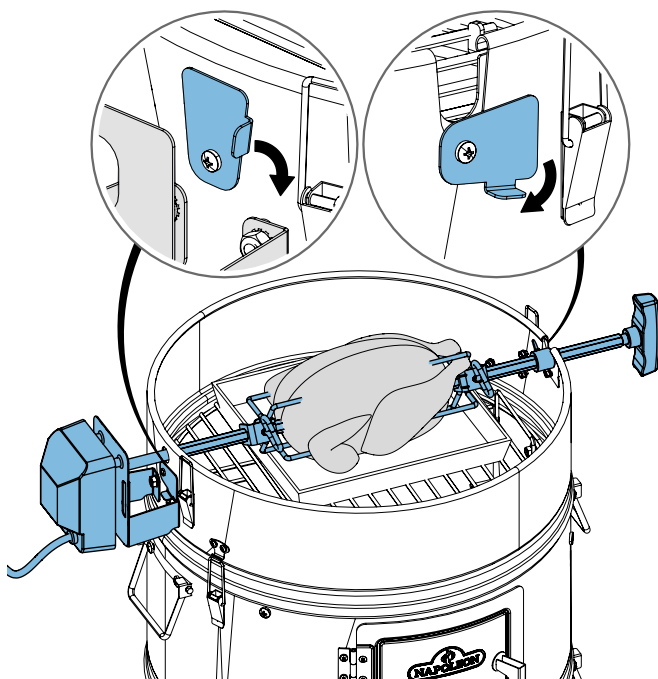
POZOR! Pokud je udírna na dřevěné uhlí používána jako ohniště, NESMÍTE ji provozovat, zapalovat ani používat blíže než 4,6 m (15 stop) od stěn, konstrukcí nebo budov.



JAK POUŽÍVAT OTOČNÉ ROŽNĚ

Sestavení volitelné sady pro grilování na rožni

1. Nainstalujte motor rožně na boční stranu udírný pomocí montážního držáku (držáků). Po připevnění držáku ke kuřáku nasuňte motor rožně na držák.
2. První vidlici rožně zasuňte těsně za střed rožně a utáhněte ji. Navlékněte maso na rožeň a zatlačte ho do vidlice. Druhou vidličku na rožni nasadte na opačný konec rožně a zatlačte ji do masa, dokud se nezajistí. Utáhněte vidlici na místě a poté nasadte protizávaží na tyč rožně.



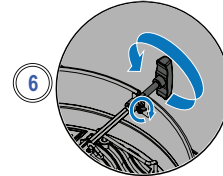
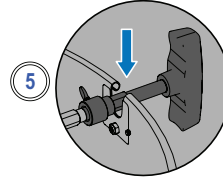
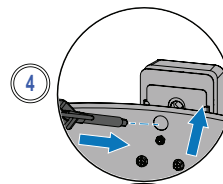
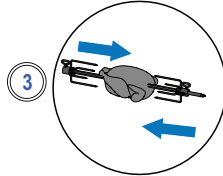
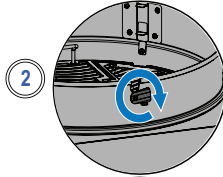
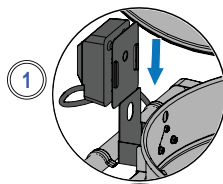
Tipy k používání rožně:

- Pomocí teploměru zkontrolujte vnitřní teplotu masa.
- Pečeně a drůbež by měly na povrchu zhnědnout a uvnitř zůstat křehké.
- Z kapek připravte omáčku.
- Tříkilové kuře se peče přibližně 1,5 hodiny na střední až vysoké teplotě.
- Dbejte na kapacitu motoru rožně. Zařízení nikdy nepřetěžujte.
- Dbejte na to, abyste na rožni vždy nastavili rovnoměrné zatížení.

3. Opatrně zasuňte špičatý konec rožně otvorem ve spodní míse do motoru rožně. Opačný konec položte napříč závěsů. Těžká strana masa bude přirozeně viset dolů, proto odpovídajícím způsobem nastavte protizávaží, aby se zátěž vyrovnala. Utáhněte protizávaží ramenem směrem nahoru.
4. Zasuňte dorazové pouzdro na páteřní tyč, dokud nepřečnává přes vnitřní stranu kapoty. Tím se zajistí pohyb rožně do stran.
5. Utáhněte dorazové pouzdro a rukojeť plivací tyče. Pod maso umístěte kovovou misku, aby se zachytily kapky.



POZOR! Při manipulaci se součástmi udírný vždy používejte rukavice.



Jak uvařit více kuřat

1. Křídla přivažte k tělu kuřat nebo je napíchněte na špejli.
2. Nasadte vidlici na rožně na tyč rožně.
3. První kuře navlékněte na rožeň tak, aby bylo přidrženo vidlicí na rožni. Utahování.
4. Další 2 kuřata navlékněte na rožeň tak, aby všechna kuřata byla blízko u sebe.
5. Druhou vidličku na rožně nasadte na rožněnou tyč a tlačte do kuřete, dokud nejsou všechna 3 kuřata pevně přitisknutá k sobě. Utahování.



DŮLEŽITÉ! Po dokončení vaření rozeberte součásti rožně, omyjte je teplou mýdlovou vodou a uložte v interiéru.

POZOR! Při manipulaci s horkými součástmi rožně používejte žáruvzdorné grilovací rukavice.

POZOR! Při čištění udírný vždy používejte ochranné rukavice a ochranné brýle.

POZOR! Nahromaděný tuk představuje nebezpečí požáru.



KONTROLNÍ SEZNAM ZÁŽITKŮ Z GRILOVÁNÍ

Při každém grilování se řiďte tímto seznamem

☐ Přečtěte si návod k obsluze

Ujistěte se, že jste si přečetli návod k obsluze a všechny bezpečnostní pokyny.

☐ Vyprázdněte popel ze základny

Před grilováním vždy zajistěte vysypání popela z udírny, abyste předešli požárům a vzplanutí.

☐ Osvětlení dřevěné uhlí

Při každém zapálení udírny zcela otevřete ventilační otvor na víku a základně. Použijte startér na dřevěné uhlí (není součástí dodávky) nebo postupujte podle pokynů v části "Zapalování udírny" v návodu. Při zapalování dřevěného uhlí se nenaklánějte nad gril.

☐ Předehřívání a čištění mřížek

Celý povrch mřížek potřete rostlinným tukem, NE solenými tuky, jako je máslo nebo margarín. Předehřejte gril, abyste spálili přebytečné zbytky. Mřížky čistěte mosazným drátěným kartáčem. Viz "**Pokyny k čištění**".

POZNÁMKA: Nerezové rošty jsou trvanlivé a odolné proti korozi a vyžadují méně koření a údržby než litinové rošty.

☐ Přípravná oblast

Ujistěte se, že máte v dosahu vše, co při grilování potřebujete, například náčiní, koření, omáčky a nádoby. Nenechávejte potraviny bez dozoru, jinak by se mohly spálit.

☐ Nekoukejte a jednou převraťte

Snažte se příliš neotvírat víko a nekoukat, jinak bude teplo unikat a změní se teplota a doba vaření. Jídlo, zejména steaky a kuřecí maso, obračejte pouze jednou.

☐ Nechte prostor

Na grilu a mezi potravinami nechte trochu místa, abyste je mohli v případě potřeby přemístit.

☐ Používejte teploměr

Pomocí teploměru se ujistěte, že je jídlo důkladně uvařené. U všech druhů masa, zejména drůbeže, dodržujte pokyny pro měření teploty.



PROFESIONÁLNÍ TIP NA GRILOVÁNÍ!

Inspirujte se k tvorbě chutná jídla z recepty a grilování techniky na www.napoleon.com a Napoleonovy kuchařky.



PROFESIONÁLNÍ TIP NA GRILOVÁNÍ!

Vždy předehřejte udírnu předtím, než vaření, aby se spálily zbytky a potraviny se nepřichytily k roštu.



NÁVRH OLEJE A TUKU!

- Hroznový olej
- Olej ze slunečnice květu
- Sójový olej
- Extra panenský olivový olej
- Řepkový olej

Pokud není k dispozici, vyberte olej nebo tuk s vysokým bodem zakouření. Nepoužívejte solené tuky, jako je máslo nebo margarín.

Průvodce uzením na dřevěné uhlí

POTRAVINY	ŘEZÁNÍ	DOBA VAŘENÍ	VNITŘNÍ TEPLOTA / PROPEČENOST
 Hovězí maso	Pečení	3-4 hod.	Středně propečené 63 °C (145 °F) Medium 71 °C (160 °F) Dobře propečené 77 °C (170 °F)
	Bůček	6+ hod.	85 °C (190 °F)
	Steak	5 - 15 minut	Středně propečené 63 °C (145 °F) Medium 71 °C (160 °F) Dobře propečené 77 °C (170 °F)
 Drůbež	Celé kuře	3 1/2 - 4 hod.	82 °C (180 °F)
	Kuřecí prsa / stehna	25 - 35 minut	74 °C (165 °F)
	Celé krůtí maso	6 - 8 hod.	82 °C (180 °F)
 Vepřové maso	Plec	12 a více hodin	71 °C (190 °F)
	Bedra	4 - 5 hodin	71 °C (190 °F)
	Žebra	5 -6 hod.	Maso se začíná oddělovat od kosti.
 Ryby	Celý losos	2 - 3 hod.	70 °C (158 °F)
	Filet z lososa	30 - 40 minut	70 °C (158 °F)
	Krevety	10 - 15 minut	Vařte do růžova.
 Jehněčí	Plec	8 - 9 hodin.	Středně propečené 63 °C (145 °F)
	Stehno	8 - 9 hodin.	Medium 71 °C (160 °F)
	Žebra	2 -3 hod.	Dobře propečené 77 °C (170 °F)

POZNÁMKA: Vnitřní teploty vycházejí z doporučení kanadské příručky pro bezpečnost potravin. Doby vaření jsou odhadnuty na udírně s teplotou 110 °C (230 °F). Skutečné doby vaření se budou lišit v závislosti na řezech a tloušťce potravin, množství dřevěného uhlí, požadované propečenosti a faktorech prostředí, jako je venkovní teplota nadmořská výška nebo vítr.

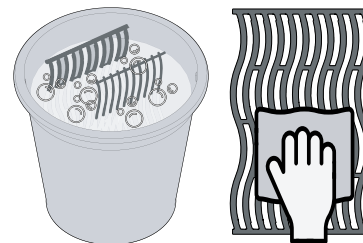
Pokyny k čištění

První použití

1. Mřížky myjte ručně vodou s jemným mýdlem na nádobí, abyste odstranili případné zbytky z výrobního procesu. **NEUMÝVEJTE** v myčce nádobí.
2. Důkladně opláchněte horkou vodou a zcela osušte měkkým hadříkem.

Ocelové mřížky

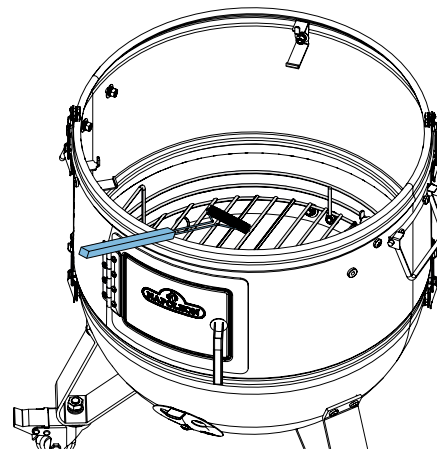
- Ocelové grilovací rošty lze vyčistit přehřátím grilu a odstraněním zbytků pomocí ocelového kartáče. Doporučujeme **Napoleon bezštetinový třířadý grilovací kartáč s válcovanou nerezovou ocelí**.
- Ocelové rošty se při pravidelném používání trvale zabarvují vlivem vysokých teplot při grilování.



Vnitřek udírny

1. Vyjměte grilovací rošty a misku na vodu.
2. Pomocí mosazného drátěného kartáče očistěte boky a spodní část víka od uvolněných nečistot.
3. Oškrábejte veškerý smalt plastovým tmelem nebo škrabkou. K odstranění popela použijte drátěný kartáč.
4. Vyprázdněte popel ze dna udírny. Viz "**Likvidace dřevěného uhlí a popela**".
5. Umyjte vnitřek udírny a misku na vodu jemným mýdlem na nádobí a vodou.
6. Dobře opláchněte čistou vodou a otřete do sucha.

! **DŮLEŽITÉ!** Na lakované, porcelánové nebo nerezové části udírny nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky ani ocelovou vlnu.



Likvidace dřevěného uhlí a popela

! **POZOR!** Pečlivě dodržujte tato bezpečnostní opatření, abyste ochránili sebe i svůj majetek před poškozením.

- Před odstraněním se ujistěte, že uhlíky a popel zcela vyhasly.
- K odstranění uhlí a popela z udírny použijte kovovou špachtli nebo lopatku.
- Uhlí a popel uložte do nehořlavé kovové nádoby a před likvidací je na 24 hodin zcela nasýťte vodou.

VĚDĚLI JSTE, ŽE?

Grilovací omáčka a sůl mohou být korozivní a způsobují rychlé poškození součástí zařízení, pokud nejsou pravidelně čistěny.

ÚDRŽBA

- Vnitřek udírny nikdy nevystýlejte hliníkovou fólií, pískem nebo jiným materiálem. Zabráníte tím fungování ventilačních otvorů.
- S porcelánově smaltovanými součástmi zacházejte opatrně.
- Povrchová úprava vypalovaným smaltem je podobná sklu a při úderu se odštípe. Lepší smalt je k dispozici u prodejce grilů Napoleon.

POZOR! Před čištěním se ujistěte, že je udírna vychladlá. K čištění žádné části udírny nepoužívejte čisticí prostředky na trouby. K čištění nevkládejte rošty ani jiné části udírny do samočisticí trouby. Udírnu čistěte na místě, kde čisticí roztok nepoškodí paluby, trávniky nebo terasy.

POZOR! K čištění žádné části udírny nepoužívejte tlakovou myčku ani hadici.

POZOR! Čištění provádějte pouze tehdy, když je udírna chladná, abyste předešli možnosti popálení.



Řešení problémů

Vzplanutí a nerovnoměrné teplo

- Udírna se nezapálí.
- Nízká teplota nebo slabý plamen.

Možné příčiny	Řešení
Nesprávný předeheřev.	Dřevěné uhlí nechte hořet, dokud se nepokryje světle šedým popelem. (Přibližně 20 minut).
Nedostatečné proudění vzduchu.	Otevřené větrací otvory.
Nízké množství dřevěného uhlí.	Do zásobníku na dřevěné uhlí přidejte další dřevěné uhlí.
Nadměrné hromadění tuku a popela ve spodní části sestavy základny.	Po každém použití vyčistěte základní sestavu. Nevyhrazujte dno hliníkovou fólií.

Odlupující se barva

- Uvnitř víka nebo kapoty se zřejmě odlupuje barva.

Možné příčiny	Řešení
Nánosy tuku na vnitřních plochách.	Nejedná se o závadu. Povrchová úprava víka a digestoře je porcelánová a neodlupuje se. Odlupování je způsobeno ztuhlým tukem, který zasychá do úlomků podobných barvě, které se odlupují. Pravidelné čištění tomu zabrání.

CHCEME VÁM POMOCI!



Napoleon je tu, aby zajistil, že vaše grilování bude nezapomenutelné. Pokud potřebujete další pomoc, kontaktujte nás.

ZÁRUKA NA PRODUKTY NAPOLEON



PRO KOTLOVÉ GRILY NA DŘEVĚNÉ UHLÍ A UDÍRNY APOLLO®

10letá omezená záruka na grily na dřevěné uhlí a udírny Napoleon

Společnost NAPOLEON zaručuje, že komponenty vašeho nového výrobku NAPOLEON budou bez vad materiálu a zpracování od data zakoupení po dobu:

Smaltované víko a kotel	10 let
Mřížky z nerezové oceli	10 let
Systém regulace přívodu vzduchu	5 let ^{plus 10}
Smaltované litinové rošty	5 let ^{plus 10}
Chromované rošty	3 roky ^{plus 10}
Všechny ostatní díly	2 roky

plus celoživ. označuje prodlouženou záruční dobu, během níž dodáme kupujícímu náhradní díly za 50 % aktuální maloobchodní ceny po celou dobu životnosti* grilu.

Plus 15 označuje prodlouženou záruční dobu, během níž dodáme kupujícímu náhradní díly za 50 % aktuální maloobchodní ceny po dobu dalších 15 let.

Plus 10 označuje prodlouženou záruční dobu, během níž dodáme kupujícímu náhradní díly za 50 % aktuální maloobchodní ceny po dobu dalších 10 let.

***Doživotní** znamená záruční dobu 30 let.

Tato záruka platí v: Evropské unii, Švýcarsku, Andoře, San Marinu, Norsku, Islandu a Lichtenštejnsku.

Touto zárukou nejsou nijak dotčeny, omezeny ani změněny zákonné nároky zákazníka v případě závad podle směrnice WKRL – (EU) 2019/711. Uplatnění zákonných nároků je bezplatné.

ZÁRUČNÍ PODMÍNKY A OMEZENÍ

Společnost NAPOLEON ručí za bezvadnost svých výrobků výhradně původnímu kupujícímu, a to pouze v případě, že k nákupu došlo prostřednictvím oficiálního prodejce NAPOLEON. Platí následující podmínky a omezení:

Tato záruka výrobce je nepřenosná a nelze ji rozšířit za žádných okolností ani žádným z našich zástupců.

Gril musí být instalován licencovaným, autorizovaným servisním technikem nebo dodavatelem. Instalace musí být provedena v souladu s dodaným návodem k instalaci a se všemi místními a národními stavebními a

požárními předpisy.

Tato omezená záruka se nevztahuje na škody způsobené nesprávným provozem, nedostatečnou údržbou, vznícením tuku, působením prostředí, nehodami, úpravami, nepřiměřeným používáním nebo nedbalostí. Instalací náhradních dílů od jiných výrobců se ruší platnost této záruky.

Tato záruka se nevztahuje na změnu barvy plastových prvků v důsledku použití chemických čisticích prostředků nebo vystavení slunečnímu záření.

Tato záruka se rovněž nevztahuje na: na škrábance, promáčknutí, vady laku, nátěru, korozi nebo změnu barvy způsobené

působením tepla nebo abrazivních a chemických čisticích prostředků, jakož i na odštípnutí smaltu na smaltovaných dílech a na jakékoli součásti použité při instalaci gril.

Pokud se díl během záruční doby znehodnotí natolik, že přestane fungovat (z důvodu prorezavění nebo propálení), bude zákazníkovi poskytnut náhradní díl.

Po uplynutí prvního roku je společnost NAPOLEON v rámci této záruky (prezidentská omezená doživotní záruka, 15letá omezená záruka, 10letá omezená záruka, 3letá omezená záruka) oprávněna se podle svého uvážení vzdát jakéhokoli záručního závazku tím, že původnímu kupujícímu vrátí peníze ve výši velkoobchodní ceny příslušných vadných záručních dílů.

Společnost NAPOLEON nenese žádnou odpovědnost za jakoukoli instalaci, sazbu za práci nebo jiné náklady či výdaje spojené s opětovnou instalací záručního dílu. Na náklady tohoto druhu se tato záruka nevztahuje.

Bez ohledu na jakákoli ustanovení této záruky (prezidentská omezená doživotní záruka, 15letá omezená záruka, 10letá omezená záruka, 3letá omezená záruka) je odpovědnost společnosti NAPOLEON v rámci této záruky vymezena výše uvedeným a v žádném případě se nevztahuje na náhodné, následné nebo nepřímé škody.

SUBJEKT POSKYTUJÍCÍ ZÁRUKU:

NAPOLEON EUROPE | WOLF STEEL EUROPE B.V.
De Riemsdijk 22 | 4004LC | Tiel | Gelderland
Nizozemsko
☎ +31 (0) 88 588 66 55
✉ eu.info@napoleon.com

Tato záruka definuje povinnosti a odpovědnost společnosti NAPOLEON v souvislosti s gril NAPOLEON.

Společnost NAPOLEON nepřebírá žádnou další odpovědnost v souvislosti s prodejem tohoto výrobku ani nepověřuje žádnou třetí stranu, aby jejím jménem převzala jakoukoli další odpovědnost.

Společnost NAPOLEON nenese žádnou odpovědnost za: přehřátí, zhasnutí plamene vlivem okolního prostředí, jako je silný vítr nebo nedostatečný přívod vzduchu.

Společnost NAPOLEON nenese odpovědnost za poškození gril způsobené povětrnostními vlivy, krupobitím, nešetrným zacházením, agresivními chemikáliemi nebo čisticími prostředky.

K reklamaci musí být přiložen doklad o koupi nebo jeho kopie s uvedením sériového čísla a čísla modelu.

Společnost NAPOLEON si vyhrazuje právo před splněním jakéhokoli záručního závazku nechat výrobek nebo jeho část zkontrolovat některým ze svých zástupců.

Společnost NAPOLEON nehradí náklady na dopravu, sazbu za práci ani vývozní cla.

Poznámky k uzení

Potraviny	Teplota kouření	Doba vaření	Typ dřeva

Potraviny	Teplota kouření	Doba vaření	Typ dřeva

Potraviny	Teplota kouření	Doba vaření	Typ dřeva

Potraviny	Teplota kouření	Doba vaření	Typ dřeva

Potraviny	Teplota kouření	Doba vaření	Typ dřeva

Potraviny	Teplota kouření	Doba vaření	Typ dřeva

Potraviny	Teplota kouření	Doba vaření	Typ dřeva

Potraviny	Teplota kouření	Doba vaření	Typ dřeva

NAPOLEON - SLAVÍME VÍCE NEŽ 40 LET VÝROBKŮ PRO DOMÁCÍ POHODLÍ



Výrobky NAPOLEON® jsou chráněny jedním nebo více americkými a kanadskými a/nebo zahraničními patenty nebo patenty v řízení.

Wolf Steel Ltd.

24 Napoleon Road, Barrie,
Ontario, L4M 0G8, Canada
De Riemsdijk 22, 4004 LC,
Tiel, The Netherlands

10-12 Home Farm, Meriden
Road, Berkswell, CV7 7SL,
United Kingdom

103 Miller Drive, Crittenden,
Kentucky, 41030 USA

7200 Trans Canada Highway,
Montreal, Québec H4T 1A3
Canada



Telefon

Severní Amerika

866-820-8686

Evropa

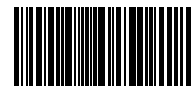
+31 (0) 88 588 66 55

Online

✉ grills@napoleon.com

✉ eu.info@napoleon.com

🌐 www.napoleon.com



N415-0836-E



APOLLO® UDIAREŇ NA VODU NA DREVENOM UHLÍ

Príručka majiteľa

AS18K, AS22K

Údiace zariadenia vyobrazené v tejto príručke sa môžu líšiť od zakúpeného modelu.



Chceme vašu spätnú väzbu!

Navštívte Napoleon.com a napíšte recenziu.



Použiť sériové číslo



GRATULUJEME VÁM K VAŠEJ NAPOLEON APOLLO® 5 V 1 VODNEJ UDIARNI NA DREVENÉ UHLIE!

Práve ste vylepšili svoju grilovaciu hru.

CHCEME, ABY VAŠE GRILOVANIE BOLO NEZABUDNUTEĽNÉ A BEZPEČNÉ.

Pred použitím udiarne si prečítajte a dodržiavajte tento návod na obsluhu, aby ste zabránili poškodeniu majetku, zraneniu osôb alebo smrti.

Pred použitím odstráňte z udiarne všetok obalový materiál, propagačné nálepky a kartičky.

POUŽÍVAŤ VONKU V DOBRE VETRANOM PRIESTORE.

NEPREVÁDZKUJTE V BUDOVE, GARÁŽI ALEBO INOM UZAVRETOM PRIESTORE.

NEBEZPEČENSTVO!

- Pri spaľovaní dreveného uhlia vzniká oxid uhoľnatý.
- Nespaľujte drevené uhlie ani nepoužívajte gril v uzavretých a/alebo obytných priestoroch, ako sú domy, garáže, stany, vozidlá, karavany, obytné vozidlá alebo lode. Nebezpečenstvo smrteľnej otravy oxidom uhoľnatým.
- Uhasiť akýkoľvek otvorený plameň.



VAROVANIE!

Nepokúšajte sa zapáliť tento spotrebič bez toho, aby ste si prečítali časť "ZAPÁLENIE" v tomto návode.

V blízkosti tohto ani iného spotrebiča neskladujte ani nepoužívajte benzín alebo iné horľavé kvapaliny alebo výpary.

Ak sa informácie uvedené v týchto pokynoch nebudú presne dodržiavať, môže dôjsť k požiaru alebo výbuchu a k poškodeniu majetku, zraneniu osôb alebo smrti.



Upozornite dospelých a deti na nebezpečenstvo vysokých povrchových teplôt. Dohliadajte na malé deti v blízkosti udiarne.

UPOZORNENIE PRE INŠTALÁTORA: Tento návod nechajte majiteľovi grilu pre budúce použitie.

UPOZORNENIE PRE SPOTREBITELA: Uchovajte si tento návod na použitie v budúcnosti.

Vitajte v Napoleone!

BEZPEČNOSŤ NA PRVOM MIESTE



UPOZORNENIE Všeobecné informácie

Na zapálenie alebo opätovné zapálenie dreveného uhlia nepoužívajte lieh, alkohol, benzín, vymazať ani iné vysoko prchavé kvapaliny. Používajte iba podpaľovače, ktoré spĺňajú požiadavky normy EN 1860-3. Pred zapálením dreveného uhlia sa uistite, že sú odstránené všetky tekutiny, ktoré vytiekli cez dno udiarne.



VAROVANIE! Inštalácia a montáž

Túto udiareň zostavte presne podľa pokynov uvedených v návode na montáž. Ak bola udiareň zmontovaná v obchode, prečítajte si návod na montáž, aby ste sa uistili, že je zmontovaná správne.

Táto udiareň sa nesmie inštalovať do alebo na rekreačné vozidlá a/alebo lode.

Túto udiareň za žiadnych okolností neupravujte.



VAROVANIE! Prevádzka

Pred uvedením tejto udiarne do prevádzky si prečítajte celý návod na obsluhu.

Zariadenie NEPOUŽÍVAJTE pod žiadnou horľavou konštrukciou.

Starostlivo dodržiavajte pokyny na osvetlenie.

Nepoužívajte v interiéri.

Udržujte deti a domáce zvieratá mimo dosahu.

Tento gril bude veľmi horúci. Počas prevádzky s ním nehýbte.



VAROVANIE! Skladovanie a nepoužívanie

Skladujte vonku na dobre vetranom mieste mimo dosahu detí a domácich zvierat.

Po použití by sa mala štartovacia kvapalina na drevené uhlie uzavrieť a uskladniť v bezpečnej vzdialenosti od udiarne najmenej 25 stôp (7,6 m).

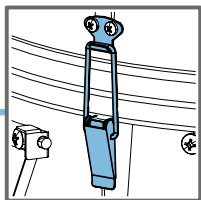


OBSAH

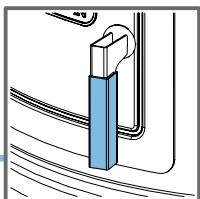
Vitajte v Napoleone!	43
Bezpečnosť na prvom mieste	
Úplné funkcie systému	44
Začíname	45
Ďalšie bezpečné prevádzkové postupy	
Bezpečné prevádzkové postupy pre štartér na drevené uhlie	
Prevádzka	46
Zapálenie vašej udiarne	
Pokyny na grilovanie	
Ako používať RAŽEŇ	
Kontrolný zoznam skúseností s grilovaním	
Sprievodca údením na drevené uhlie	53
Pokyny na čistenie	54
Údržba	
Riešenie problémov	55
Záruka	56
Poznámky k údeniu	58

Úplné funkcie systému

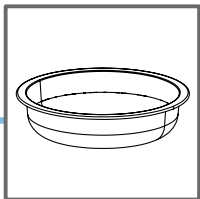
Uzamykateľné západky: Západky: Zabezpečte každú časť počas varenia alebo ju ľahko odpojte na jednoduché skladovanie a prepravu.



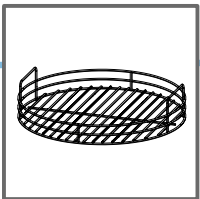
Veľké dvierka s izolovanými rukoväťami: Umožňujú ľahší prístup k potravinám so zvýšenou bezpečnosťou a kontrolou.



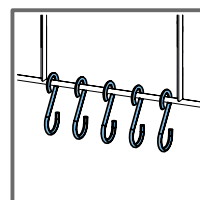
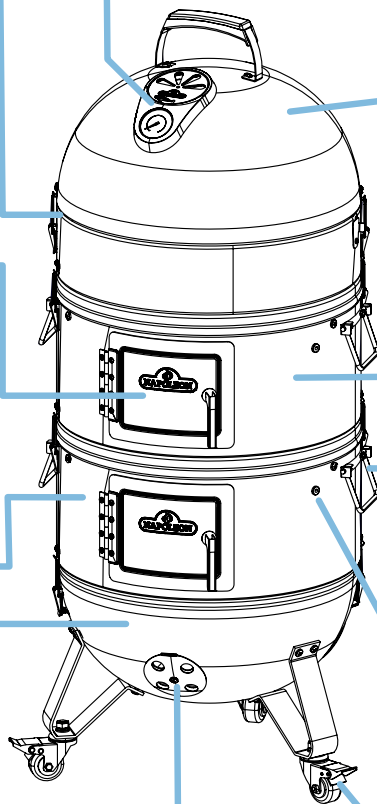
Panvica na vodu: Stabilizuje teplotu varenia a poskytuje vlhké prostredie na varenie.



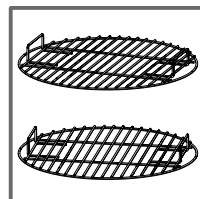
Kôš na drevené uhlie: Kôš na drevené uhlie a drevené štiepky: bezpečne drží drevené uhlie a drevené štiepky.



ACCU-PROBE™ Merač teploty: Dosiahnite dokonalú teplotu varenia so spoľahlivým a presným údajom zakaždým.

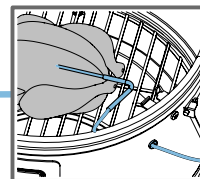


5 háčikov v tvare písmena S z nehrdzavejúcej ocele: Jednoduché údenie špekáčikov, rebier a ďalších vecí.



2 mriežky na varenie: Na varenie viacerých potravín naraz.

Pevné rukoväte: na jednoduché stohovanie a odkladanie.



Silikónom utesnené otvory teplotnej sondy: Získajte presné údaje o teplote s bezpečným uchytením, ktoré znižuje úniky.

Nastaviteľná regulácia dymu: Precízne nastavenie prúdu dymu pre dokonalú rovnováhu chuti.

Kolieska s aretáciou: Vychutnajte si ľahkú mobilitu a bezpečné uzamknutie pre stabilitu, keď to najviac potrebujete.



Udiarne vyobrazené v tomto návode na obsluhu sa môžu líšiť od modelu, ktorý ste si zakúpili.
Odporúčaný model: AS22

Začíname



NEBEZPEČENSTVO! Upozorňuje na nebezpečenstvo, ktoré by mohlo spôsobiť požiar, výbuch, smrť alebo vážne telesné zranenie.



VAROVANIE! Upozorňuje na nebezpečenstvo, ktoré by mohlo mať za následok ľahké fyzické zranenie alebo poškodenie majetku.



Používajte ochranné rukavice.



Noste ochranné okuliare.



POZOR! Horúci povrch.



Dôležité informácie

ĎALŠIE BEZPEČNÉ PREVÁDZKOVÉ POSTUPY

- Táto udiareň sa musí skladovať vonku na dobre vetranom mieste a nesmie sa používať v budove, garáži, na tienenej verande, v altánku alebo v akomkoľvek uzavretom priestore.
- Túto udiareň **NEPOUŽÍVAJTE** pod žiadnymi nadzemnými konštrukciami, ako sú strešné krytiny prístreškov, markízy alebo previsy.
- Udiareň by mala byť vždy na bezpečnom, rovnom podklade.
- **NEZAPALUJTE** drevené uhlie so zatvoreným vekom.
- Počas predhrievania nechajte veko zatvorené.
- **NENECHÁVAJTE** udiareň počas používania bez dozoru.
- Udržujte deti a domáce zvieratá mimo dosahu horúcej udiarne.
- **NEDOVOLTE** deťom ležať dovnútra alebo na udiareň.
- Údržba by sa mala vykonávať len vtedy, keď je udiareň vychladnutá.
- Pred manipuláciou vždy nechajte udiareň úplne vychladnúť.
- Všetky elektrické káble uchovávajte mimo dosahu vody alebo vyhrievaných povrchov.
- Vetracie otvory krytu udržiavajte vždy voľné a čisté od nečistôt.
- Pravidelne čistite popol a masťotu zo spodnej časti udiarne, aby ste predišli ich hromadeniu, ktoré môže viesť k vznieteniu masťoty.
- Uhlie a popol z udiarne odstráňte a uložte do nehorľavej kovovej nádoby naplnenej vodou. Pred likvidáciou nechajte v kovovej nádobe 24 hodín.
- Aby ste predišli vzniku plesní, pri dlhšom skladovaní nechajte horné a dolné vetracie otvory mierne otvorené.
- Na kontrolu vznietenia alebo hasenie uhlia **NEPOUŽÍVAJTE** vodu. Môže poškodiť povrchovú úpravu udiarne.
- Mierne zatvorte vetracie otvory na udiarni, aby ste udržali plamene pod kontrolou. Úplne zatvorte všetky vetracie otvory a veko, aby ste uhasili uhlíky/oheň.
- Vždy dodržiavajte minimálnu vzdialenosť 3 stopy (0,9 m) od horľavých materiálov vzadu a po stranách udiarne.

BEZPEČNÉ PREVÁDZKOVÉ POSTUPY PRE ŠTARTÉR NA DREVENÉ UHLIE

- Len na vonkajšie použitie.
- Štartér na drevené uhlie nepoužívajte, pokiaľ nie je umiestnený na pevnom, rovnom rošte na drevené uhlie a pokiaľ sa udiareň na drevené uhlie nenachádza na pevnom, rovnom, nehorľavom povrchu.
- Neumiestňujte podpaľovač na drevené uhlie na žiadny horľavý povrch, pokiaľ podpaľovač nie je úplne vychladnutý.
- V podpaľovači na drevené uhlie nepoužívajte zapalovaciu kvapalinu, benzín ani samovznietiace drevené uhlie.
- Štartér na drevené uhlie odporúčame používať na zapálenie dreveného uhlia pre udiarne na drevené uhlie.
- Pri manipulácii so štartérom na drevené uhlie vždy používajte ochranné rukavice.
- Deti a domáce zvieratá držte vždy mimo dosahu podpaľovača dreveného uhlia.
- Štartér na drevené uhlie nepoužívajte pri silnom vetre.
- Počas používania nenechávajte podpaľovač dreveného uhlia bez dozoru.
- Nikdy nepoužívajte štartér na drevené uhlie na iné ako určené použitie.
- Nepoužívajte štartér na drevené uhlie na prípravu jedla.
- Pri vysypávaní horúcich uhlíkov zo štartéra na drevené uhlie postupujte veľmi opatrne.

VAROVANIE! Do horúceho alebo teplého uhlia by sa nikdy nemala pridávať štartovacia kvapalina.

VAROVANIE! Neodstraňujte popol z udiarne, kým nie je všetko drevené uhlie úplne vyhorené a úplne vyhasnuté. Nechajte dostatok času na vychladnutie.

VAROVANIE! Nepremiestňujte udiareň, keď je v prevádzke a je horúca.



Prevádzka

ZAPÁLENIE VAŠEJ UDIARNE

Je to úplne prvý raz? Vykonaajte vypálenie

Do udiarne pridajte palivo a udržiajte ju 30 minút rozpálenú s úplne otvoreným vekom a vetracími otvormi v základni. Je normálne, že pri prvom zapálení udiarne sa z nej šíri zápach. Tento zápach je spôsobený "vypálením" vnútorných farieb a mazív použitých vo výrobnom procese a už sa neobjaví.

Použite buď štartér na drevené uhlie (nie je súčasťou dodávky) a postupujte podľa nižšie uvedených pokynov, ALEBO:

1. Umiestnite drevené uhlie na kuželovitú hromadu do stredu koša na drevené uhlie.
2. Okolo hromady dreveného uhlia umiestnite kocky zapalovača alebo pokrčené noviny.
3. Pomocou dlhej zápalky alebo zapalovača na grilovanie zapáľte kocky zapalovača alebo noviny. **Neodporúča sa** používať bežné zápalky. Bežné zápalky sa môžu ťažko používať, keď siahate do udiarne.
4. Drevené uhlie by malo byť pripravené na varenie po približne 15 - 20 minútach horenia alebo keď sa na uhlíkoch vytvorí ľahká vrstva sivého popola. Uhlie rovnomerne rozložte po koši na drevené uhlie pomocou klieští na varenie s dlhou rukoväťou odolných voči teplu.

POZNÁMKA: Na zapálenie dreveného uhlia môžete použiť štartovaciu kvapalinu, ale nie je to uprednostňovaná metóda. Môže to byť nepríjemné a ak sa pred varením úplne nespáli, môže to zanechať na jedle chemickú chuť..

Ako používať štartovacie uhlie

1. Pozri "**Bezpečné prevádzkové postupy pre štartér na drevené uhlie**" nájdete osvedčené postupy, ako používať štartér na drevené uhlie bezpečným spôsobom.
2. Otočte štartér na drevené uhlie hore dnom.
3. Zmačkajte dva plné listy novín a vložte ich na dno nádoby na drevené uhlie.
4. Otočte štartér dreveného uhlia pravou stranou nahor a umiestnite ho do stredu koša na drevené uhlie.
5. Pridajte primerané množstvo dreveného uhlia, ale nepreplňte ho. Odporúčania nájdete v časti "**Používanie dreveného uhlia**".
6. Zapáľte zápalku a vložte ju do jedného z dolných vetracích otvorov, aby sa noviny zapálili.
7. Nasadte si ochranné rukavice (minimálna tepelná ochrana triedy II, DIN EN 407). Keď sa na vrchnej vrstve dreveného uhlia vytvorí ľahká vrstva sivého popola, opatrne nasypete horúce drevené uhlie do koša na drevené uhlie.
8. Po vložení horúceho dreveného uhlia do udiarne rozložte uhlie rovnomerne po koši na drevené uhlie pomocou klieští na varenie s dlhou rukoväťou odolných voči teplu.

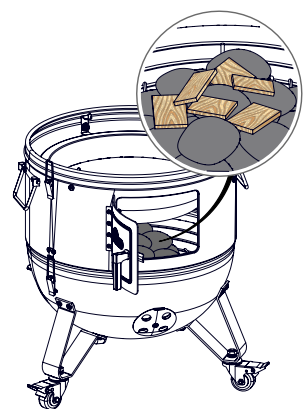
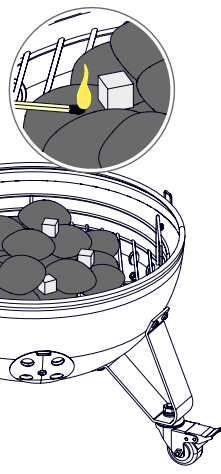
Pridajte drevené štiepky

Suché triesky z tvrdého dreva pridajte priamo na vrch horúceho uhlia. Začnite s malým množstvom dreva, aby ste pri prvých pokusoch vytvorili dym, pretože jedlo sa dá ľahko preučiť. Na dosiahnutie príjemnej dymovej chuti stačí len kúsok dymu, príliš veľa dymu často zanechá na jedle usadeniny sadzí, ktoré nemajú dobrú chuť. Odporúčania týkajúce sa drevnej štiepky nájdete v časti "**Pokyny na grilovanie**".

VAROVANIE! Pri zapalovaní dreveného uhlia sa nenakláňajte nad udiareň.

VAROVANIE! Nikdy nepoužívajte drevo, ktoré bolo ošetrované alebo vystavené pôsobeniu chemikálií.

VAROVANIE! Pri používaní štartéra na drevené uhlie pre vašu udiareň vždy používajte ochranné rukavice.



Panvica na vodu

Panvica na vodu umožňuje grilovanie pri nižších teplotách pre pomalšie grilovanie a slúži ako nárazník medzi jedlom a horúcim uhlím, aby sa jedlo nepripálilo. Panvicu na vodu naplňte horúcou vodou až po okraj. To umožní rýchlejšie rozohriatie udiarne.

Každé 3 - 4 hodiny skontrolujte hladinu vody, ak je teplota v udiarni príliš vysoká, pridajte viac horúcej vody.



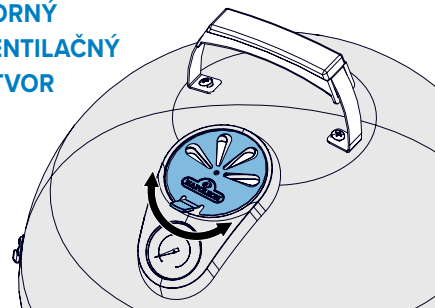
Ovládanie ventilačných otvorov

Prieduchy umožňujú regulovať teplo vo vnútri udiarne.

Horný ventilačný otvor sa používa na reguláciu vnútornej teploty v udiarni. Ten sa zvyčajne necháva otvorený, aby mohol dym unikať a doladiť teplotu v udiarni, keď je veko zatvorené.

Spodné prieduchy regulujú teplotu horenia uhlíkov, otvorením prieduchov sa teplota zvyšuje a zatvorením prieduchov sa teplota znižuje. Úplným zatvorením všetkých prieduchov uhasnete uhlíky.

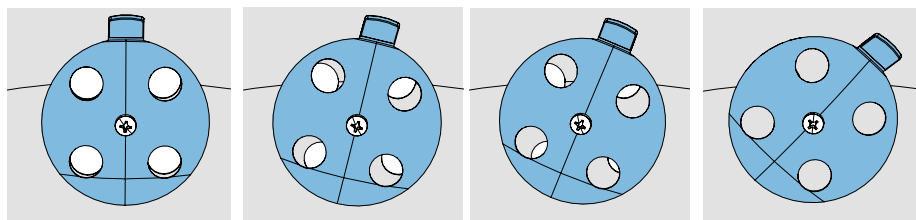
HORNÝ VENTILAČNÝ OTVOR



SPODNÝ VETRACÍ OTVOR



DÔLEŽITÉ! Uhlie nehaste vodou, mohla by poškodiť porcelánový smalt.

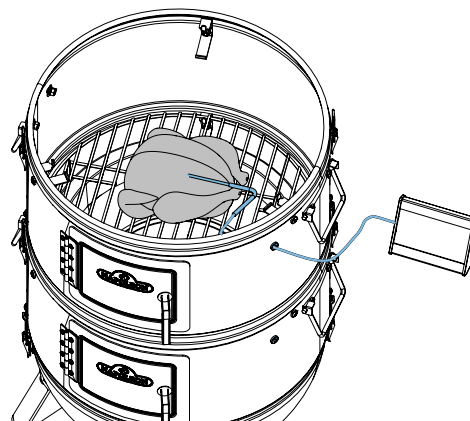


ÚPLNE OTVORENÝ

ÚPLNE ZATVORENÝ

Otvory teplotnej sondy

Silikónom utesnené otvory teplotných sond bezpečne držia teplomery na varenie pre presné údaje a zníženie tepelných strát.



VAROVANIE! Neumiestňujte ich do veterných oblastí. Silný vietor nepriaznivo ovplyvňuje výkonnosť udiarne pri varení a môže byť nebezpečný, ak používate udiareň ako ohnisko.

VAROVANIE! Po zapálení nikdy nepridávajte do udiarne štartovaciu kvapalinu. Počas prevádzky skladujte fľašu vo vzdialenosti najmenej 25 stôp (7,6 m) od udiarne. Po zapálení dreveného uhlia už nie je potrebná žiadna tekutina.



POKYNY NA GRILOVANIE

Používanie vodnej udiarne na drevené uhlie 5 v 1

- Odporúčame predhrievať udiareň so zatvoreným vekom približne 20 minút.
- Uhlie je pripravené, keď má ľahký povlak sivého popola.
- Varenie so zatvoreným vekom zabezpečuje vyššiu a rovnomernejšiu teplotu, ktorá skracuje čas varenia a jedlo sa uvarí rovnomernejšie.

POZNÁMKA: Aby ste minimalizovali tepelné straty pri kontrole teploty potravín, použite otvory na teplotnú sondu umiestnené na boku udiarne.

- Pri varení veľmi chudého mäsa, ako sú kuracie prsia alebo chudé bravčové mäso, môžete mriežky pred predhrievaním naolejovať, aby sa znížilo pripaľovanie.

Grilovanie na drevenom uhlí

Varenie na drevenom uhlí je tradičný spôsob varenia, ktorý prináša úžasné chute. Žeravé brikety vyžarujú infračervenú energiu do pripravovaného pokrmu, ktorá má veľmi malý vysušujúci účinok. Šťavy alebo oleje, ktoré z jedla uniknú, kvapkajú na drevené uhlie a odparujú sa do dymu, ktorý dodáva jedlu lahodnú grilovanú chuť. Pri používaní vášho zariadenia Apollo® 5 v 1 Vodnej udiarne na drevené uhlie ako kotla na drevené uhlie majte na pamäti tieto typy:

- Jedlá pripravované na krátky čas, ako sú ryby a zelenina, môžete grilovať s otvoreným vekom.
- Varenie mäsa s vysokým obsahom tuku môže spôsobiť vzplanutie. Buď odstráňte tuk, alebo znížte teplotu, aby ste to potlačili.
- Ak dôjde k vznieteniu, odsuňte potraviny od plameňov a znížte teplotu (zmenšite otvor ventilátora). Poklop nechajte otvorený, kým sa nezastaví vzplanutie.

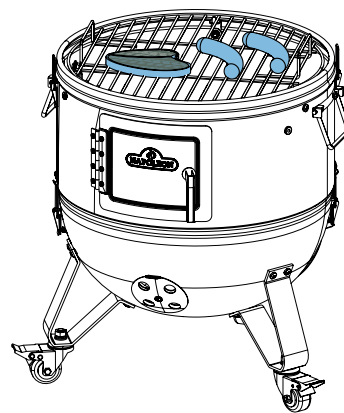
Všeobecne platí, že na prípravu 1 kg mäsa plánujte použiť približne 50 briekiet alebo 100 briekiet na prípravu 2 kg mäsa. Ak varíte dlhšie ako 30 až 40 minút, musíte do ohňa pridať ďalšie brikety. Keď je chladné počasie, budete potrebovať viac briekiet, aby ste dosiahli ideálnu teplotu varenia. Dlhšie varenie si vyžaduje ďalšie drevené uhlie.

Používanie dreveného uhlia

Odporúčania pre drevené uhlie sú približné.

Dlhší čas varenia si vyžaduje ďalšie drevené uhlie.

Model	Odporúčanie pre hmotnosť kusového dreveného uhlia	Odporúčané brikety na drevené uhlie (MAXIMÁLNE kusy)	Dodatočné drevené uhlie +1 hodina
AS18	1.0 kg	40	8 na každú stranu
AS22	1.2 kg	50	8 na každú stranu



TIP PRE PROFESIONÁLOV V GRILOVANÍ!

Vnútnú teplotu mäsa kontrolujte teplomerom, aby ste sa uistili, že je dokonale prepečené.

VAROVANIE! Pri pridávaní dreveného uhlia alebo dreva do udiarne postupujte opatrne. Plamene môžu vzplanúť, keď sa uhlie dostane do kontaktu s čerstvým vzduchom. Odstúpte do bezpečnej vzdialenosti a na pridávanie ďalšieho dreveného uhlia alebo dreva používajte tepelne odolné kliešte s dlhou rukoväťou.

VAROVANIE! Drevené uhlie nevkladajte priamo do spodnej časti udiarne, vždy ho umiestnite do koša na drevené uhlie.

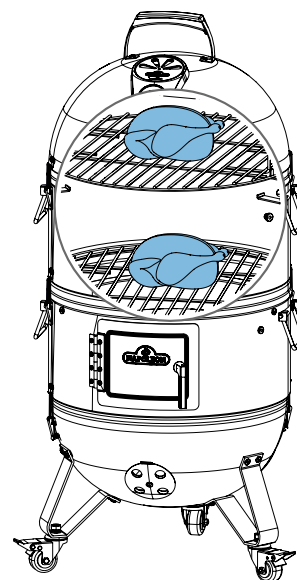


Grilovanie s udiarňou

Chuť a štruktúru jedla ešte viac zvýrazníte použitím vodného udiara. Údenie sa tradične používalo ako prostriedok na konzervovanie potravín, najmä mäsa, ale v súčasnosti je to predovšetkým o chuti. Spomalenie procesu varenia môže dokonca zmeniť tvrdé kusy mäsa na mäkké. Pri používaní vášho zariadenia Apollo® 5 v 1 Vodnej udiarne na drevené uhlie ako udiarne majte na pamäti tieto tipy:

- Vždy varte s vekom na udiarni.
- Počas varenia nezdvíhajte veko. Odstránenie veka môže predĺžiť čas varenia o 15 až 20 minút.
- Môžete variť na oboch varných mriežkach súčasne.
- Na rovnomerné varenie potravín, napríklad spojených klobás, používajte závesné háčiky.
- Pokrmu môžete úplne uvariť na údiacej rúre (horúce údenie), ktorá súčasne varí a ochucuje jedlo.
- Potraviny môžete napustiť dymovou arómou bez varenia (studené údenie), ktoré sa používa najmä na ochutenie a konzerváciu, nie na varenie.

POZNÁMKA: Teploty sa líšia v závislosti od údených potravín. Čas údenia a odporúčania pre bezpečnú vnútornú teplotu nájdete v "**Sprievodca údením na drevené uhlie**"



Návrhy na drevené štiepky

Drevo na údenie sa dodáva v rôznych formách, ako sú kúsky, štiepky, prach a pelety, a tiež v mnohých druhoch (príchutiach) od jablka až po mesquite, pričom každý z nich dodáva inú chuť.

POZNÁMKA: Používajte len tvrdé drevo, o ktorom viete, že nebolo ošetrované, vyhnite sa používaniu mäkkého dreva, ako je céder, borovica alebo osika. Podrobnosti vám poskytne autorizovaný predajca Napoleon.

TYP DREVA	CHUŤOVÝ PROFIL	ODPORÚČANIA PRE POTRAVINY
Jelša	Jemná s náznakom sladkosti.	Ryby, bravčové mäso, hydina a ľahká zverina.
Mandle	Jemná, sladká a orechová chuť, ľahký popol.	Všetky druhy mäsa.
Jablko	Mierna s jemnou ovocnou chuťou, mierne sladká.	Hydina a bravčové mäso.
Čerešňa	Podľa niektorých je to najlepšie drevo na údenie s mierne sladkou, ovocnou príchuťou dymu.	Hydina, bravčové mäso, hovädzie mäso, jahňacie mäso a syry.
Vinič	Trpké. Poskytuje veľa dymu, bohatú a ovocnú chuť.	Hydina, červené mäso, divina a jahňacie mäso.
Hickory	Kráľ údiacich drevín! Sladké až silné s ťažkou príchuťou slaniny.	Bravčové mäso, šunka a hovädzie mäso.
Javor	Dymové, jemné a mierne sladké.	Bravčové mäso, hydina, syr a drobná zverina.
Mesquite	Výrazná zemitá chuť. Jedno z najhorúcejších drevín.	Hovädzie mäso, kuracie mäso, jahňacie mäso a divina.
Dub	Kráľovná údiacich drevín! Sladké a dymové s nádychom vanilky.	Červené mäso, bravčové mäso, ryby alebo ťažká zverina. Červený dub je skvelý na rebrá!
Pekanové drevo	Sladký, orechový a bohatý, podobný hikor.	Hydina, hovädzie, bravčové mäso a syry.
Slivka	Jemný, sladký a ovocný, výborný na ľahšie mäso.	Kuracie, morčacie, bravčové, ryby a zelenina.

VAROVANIE! Nevdychujte dym z udiarne na drevené uhlie a zabráňte kontaktu dymu s očami.

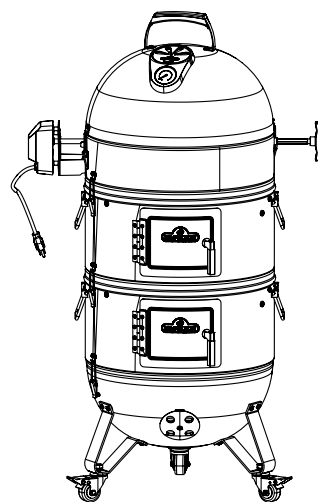
VAROVANIE! Nikdy nenechávajte uhlie a popol v udiarni bez dozoru.



Rotačný kruh

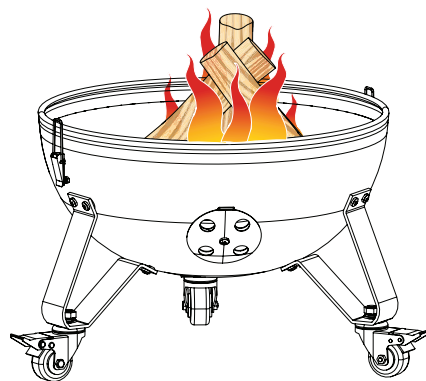
Vašu udiareň môžete použiť s voliteľnou sadou na ražeň, aby ste dosiahli výsledky ako profesionáli. Kruh na ražni umožňuje rovnomernejšie varenie väčších kusov mäsa, ako sú pečené mäso alebo celé kurčatá. Vďaka nepretržitému otáčaniu sa potraviny samy prepečú, čím sa v nich zachytí šťava, a zároveň sa zabráni vzniku horúcich miest a nerovnomernému zuhoľnateniu.

Poradte sa s autorizovaným predajcom Napoleon o sade na ražeň, ktorá je pre vašu udiareň vhodná.



Ohnisko

Vaša udiareň sa môže používať aj ako ohnisko na dvore. Pri používaní vašej vodnej udiarne Apollo® 5 v 1 na drevené uhlie ako ohniska sa uistite, že je v súlade s miestnymi, provinčnými, štátnymi a národnými predpismi. Informujte sa na miestnom úrade o požadovaných povoleniach na založenie ohniska vo vašej oblasti.



VEDELI STE, ŽE?



Mriežky na varenie môžete odstrániť a zavesiť na ne potraviny, ako sú spojené klobásky alebo rebrá.

TIP PRE PROFESIONÁLOV V GRILOVANÍ!



Experimentujte s druhom a množstvom použitého dreva. Do dreveného uhlia pridávajte rôzne koreniny na zvýšenie chuti, nezabudnite si viesť záznamy o svojich pokusoch, aby ste mohli zopakovať svoje úspechy.

NEBEZPEČENSTVO! LEN NA VONKAJŠIE POUŽITIE. Pri horení dreva sa uvoľňuje oxid uhoľnatý, ktorý sa môže hromadiť v uzavretých priestoroch a spôsobiť udusenie.

NEBEZPEČENSTVO! Pri používaní udiarne ako ohniska udržiavajte voľný odev a vlasy mimo dosahu otvoreného ohňa.

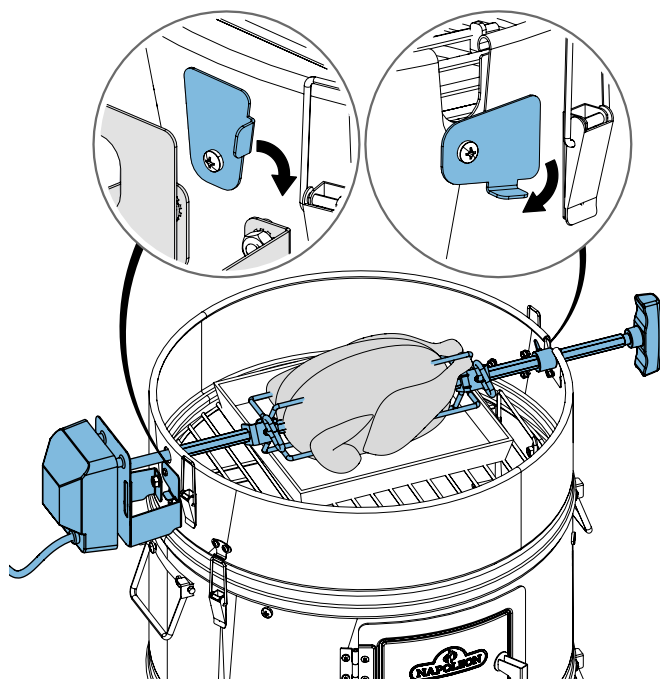
UPOZORNENIE! Neprevádzkujte, nezapaľujte ani nepoužívajte udiareň na drevené uhlie bližšie ako 4,6 m od stien, konštrukcií alebo budov, keď ju používate ako ohnisko.



AKO POUŽÍVAŤ RAŽEŇ

Zostavenie voliteľnej súpravy na grilovanie

1. Nainštalujte motor otočného ražeňa na bočnú stranu udiarne pomocou montážnej konzoly (konzol). Po pripnutí konzoly na udiareň nasuňte motor otočného ražeňa na konzolu.
2. Prvú vidličku na ražeň nasuňte tesne za stred ražeňa a utiahnite ju. Navlečte mäso na ražeň a zatlačte ho do vidličky. Druhú vidličku na ražeň nasuňte na opačný koniec ražeňa a zatlačte vidličku do mäsa, kým nie je bezpečne zasunutá. Vidličku utiahnite na miesto a potom nasuňte protizávažie na ražeň.



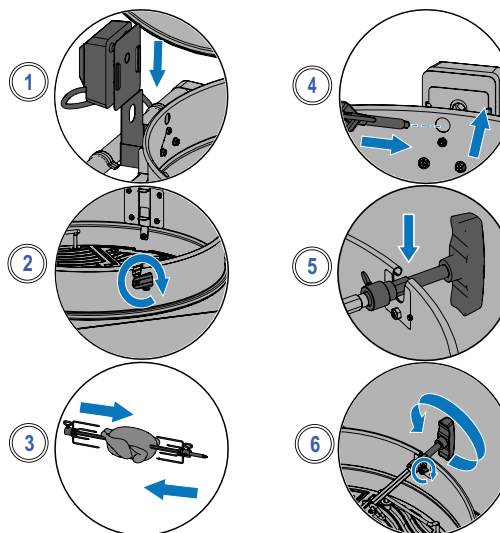
Tipy týkajúce sa používania ražeňa:

- Na kontrolu vnútornej teploty mäsa použite teplomer.
- Pečené mäso a hydina by mali byť zvonka hnedé a zvnútra mäkké.
- Kvapky použite na výpek a prípravu omáčky.
- Trojkilové kurča sa pečie približne 1,5 hodiny na strednom až vysokom stupni.
- Dávajte pozor na kapacitu motora ražeňa. Nikdy nepreťažujte svoje zariadenie.
- Dbajte na to, aby ste vždy nastavili rovnomerné zaťaženie ražeňa.

3. Opatrne zasuňte špicatý koniec tyče na ražeň cez otvor v spodnej miske a do motora rožňa. Opačný koniec umiestnite cez závesy. Ťažšia strana mäsa bude prirodzene visieť dole, preto podľa toho upravte protizávažie, aby ste vyvážili záťaž. Uťahnite protizávažie s ramenom smerujúcim nahor.
4. Nasuňte zarážku na tyč na ražeň, kým neprejde za vnútornú stranu krytu. Tým sa zabezpečí pohyb tyče na ražeň zo strany na stranu.
5. Uťahnite zarážku a rukoväť ražeňa. Pod mäso umiestnite kovovú misku na zachytávanie stekajúcej tekutiny.



POZOR! Pri manipulácii s komponentmi udiarne vždy používajte rukavice.



Ako uvariť viac kurčiat

1. K telu kurčiat priviažte krídla alebo ich napichnete na špajdle.
2. Nasadte vidličku na ražeň na tyč na ražeň.
3. Nasadte prvé kura na ražeň, kým ho nezaistí vidlička na ražeň. Uťahnite.
4. Ďalšie 2 kurčatá navlečte na ražeň tak, aby boli všetky kurčatá blízko seba.
5. Nasadte druhú vidličku na ražeň a zatlačte ju do kurčata, kým nebudú všetky 3 kurčatá pevne stlačené k sebe. Uťahnite.



DÔLEŽITÉ! Po skončení varenia rozoberte komponenty ražeňa, umyte ich teplou mydlovou vodou a uskladnite v interiéri.

VAROVANIE! Pri manipulácii s horúcimi súčastami ražeňa používajte žiaruvzdorné grilovacie rukavice.

VAROVANIE! Pri čistení udiarne vždy používajte ochranné rukavice a ochranné okuliare.

VAROVANIE! Nahromadený tuk predstavuje nebezpečenstvo požiaru.



KONTROLNÝ ZOZNAM SKÚSENOSTÍ S GRILOVANÍM

Tento zoznam si pozrite vždy, keď grilujete

☐ Prečítajte si návod na obsluhu

Uistite sa, že ste si prečítali návod na obsluhu a všetky bezpečnostné pokyny.

☐ Vyprázdňte popol zo základne

Pred grilovaním sa vždy uistite, že ste vyčistili popol z udiarne, aby ste predišli požiarom a vznieteniu.

☐ Osvetlenie drevené uhlie

Pri každom zapálení udiarne úplne otvorte ventilačný otvor na veku a základni. Použite štartér na drevené uhlie (nie je súčasťou dodávky) alebo postupujte podľa pokynov v časti "Zapálenie vašej udiarne" v návode na obsluhu. Pri zapáľovaní dreveného uhlia sa nenakláňajte nad gril.

☐ Predhrievanie a čistenie mriežok

Celý povrch mriežok potrite rastlinným olejom, NIE solenými tukmi, ako je maslo alebo margarín. Rozpáľte gril, aby ste spálili prebytočné zvyšky. Mriežky čistite mosadznou drôtenou kefou. Pozrite si "**Pokyny na čistenie**".

POZNÁMKA: Grilovacie rošty z nehrdzavejúcej ocele sú trvácne a odolné voči korózii a vyžadujú si menej korenia a údržby ako liatinové rošty.

☐ Prípravná oblasť

Uistite sa, že všetko, čo pri grilovaní potrebujete, ako napríklad náradie, koreniny, omáčky a riad, máte na dosah. Nenechávajte jedlo bez dozoru, inak by sa mohlo spáliť.

☐ Nepozerajte a neotočte raz

Pokrievku sa snažte príliš neotvárať a nepozerať sa do nej, inak bude teplo unikať a ovplyvní teplotu a čas varenia. Jedlo, najmä steaky a kuracie mäso, obracajte len raz.

☐ Nechajte priestor

Na grile a medzi potravinami nechajte trochu miesta, aby ste mali v prípade potreby priestor na premiestňovanie potravín.

☐ Používajte teplomer

Pomocou teplomeru sa uistite, že je jedlo dôkladne uvarené. Pri všetkých druhoch mäsa, najmä hydiny, dodržiavajte príslušné pokyny pre teplotu.



TIP PRE PROFESIONÁLOV V GRILOVANÍ!

Nechajte sa inšpirovať k vytvoreniu lahodných jedál z receptov a techník grilovania na www.napoleon.com a v kuchárskych knihách Napoleon's.



TIP PRE PROFESIONÁLOV V GRILOVANÍ!

Pred varením vždy predhrejte udiareň, aby sa spálili zvyšky jedla a zabránilo sa prilepeniu jedla na rošt.



NÁVRH OLEJA A TUKU!

- Hroznový olej
- Slniečnicový olej
- Sójový olej
- Extra panenský olivový olej
- Repkový olej

Ak nie je k dispozícii, vyberte olej alebo tuk s vysokým bodom dymenia. Nepoužívajte solené tuky, ako je maslo alebo margarín.

Sprievodca údením na drevené uhli

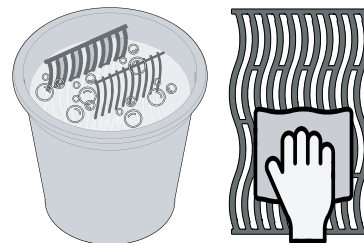
POTRAVINY	NAKRÁJAJTE	ČAS VARENIA	VNÚTORNÁ TEPLOTA / STUPEŇ PREPEČENIA
 Hovädzie mäso	Pečenie	3-4 hod.	Stredne prepečený 63 °C (145 °F)
			Medium 71 °C (160 °F)
			Dobre prepečený 77 °C (170 °F)
	Bôčik	6 a viac hod.	85 °C (190 °F)
	Steak	5 - 15 minút	Stredne prepečený 63 °C (145 °F)
			Medium 71 °C (160 °F)
 Hydina	Celé kurča	3 1/2 - 4 hod.	82 °C (180 °F)
	Kuracie prsia / stehno	25 - 35 minút	74 °C (165 °F)
	Celá morka	6 - 8 hod.	82 °C (180 °F)
 Bravčové mäso	Plece	12 a viac hodín	71 °C (190 °F)
	Chrbát	4 - 5 hod	71 °C (190 °F)
	Rebierka	5 - 6 hod.	Mäso sa začína odlepovať od kosti.
	Celý losos	2 - 3 hod.	70 °C (158 °F)
 Ryby	Filet z lososa	30 - 40 minút	70 °C (158 °F)
	Krevety	10 - 15 minút	Varte do ružova.
	Plece	8 - 9 hodín.	Stredne prepečený 63 °C (145 °F)
 Jahňacie mäso	Stehno	8 - 9 hodín.	Medium 71 °C (160 °F)
	Rebierka	2 - 3 hod.	Dobre prepečený 77 °C (170 °F)

POZNÁMKA: Vnútorne teploty vychádzajú z odporúčaní kanadskej príručky o bezpečnosti potravín. Čas varenia sa odhaduje pri údení pri teplote 110 °C (230 °F). Skutočný čas varenia sa bude líšiť v závislosti od kusov a hrúbky potravín, množstva dreveného uhlia, požadovanej prepečenosti a faktorov prostredia, ako je vonkajšia teplota nadmorská výška alebo vietor.

Pokyny na čistenie

Prvé použitie

1. Mriežky umývajte ručne vodou a jemným mydlom na riad, aby ste odstránili všetky zvyšky z výrobného procesu. **NEUMÝVAJTE** v umývačke riadu.
2. Dôkladne opláchnite horúcou vodou a úplne osušte mäkkou handričkou.

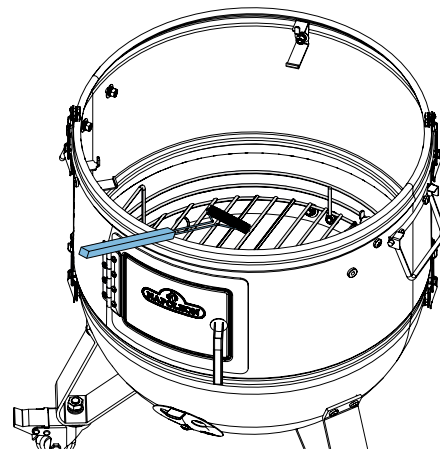


Oceľové mriežky

- Oceľové grilovacie rošty môžete vyčistiť predhriatím grilu a použitím oceľovej kefy na odstránenie zvyškov. Odporúčame **Napoleon bezštetinový trojradový grilovaciu kefu s valcovanou nehrdzavejúcou oceľou**.
- Oceľové mriežky sa pri pravidelnom používaní trvalo zafarbia z dôvodu vysokých teplôt pri grilovaní.

Vnútro udiarne

1. Odstráňte grilovacie rošty a nádobu na vodu.
2. Pomocou mosadznej drôtovej kefy očistite uvoľnené nečistoty zo strán a spodnej časti veka.
3. Oškrabte všetok smalt plastovou špachtľou alebo škrabkou. Na odstránenie popola použite drôtenú kefu.
4. Vyprázdňte popol zo spodnej časti udiarne. Pozrite si "**Likvidácia dreveného uhlia a popola**".
5. Vnútro udiarne a nádobu na vodu umyte jemným mydlom na riad a vodou.
6. Dobré opláchnite čistou vodou a utrite do sucha.



DÔLEŽITÉ! Nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky ani oceľovú vlnu na žiadne lakované, porcelánové alebo nerezové časti udiarne.

Likvidácia dreveného uhlia a popola



VAROVANIE! Dôsledne dodržiavajte tieto bezpečnostné opatrenia, aby ste ochránili seba a svoj majetok pred poškodením.

- Pred odstránením sa uistite, že uhlie a popol úplne uhasili.
- Na odstránenie uhlia a popola z udiarne použite kovovú špachtľu alebo lopatku.
- Uhlie a popol vložte do nehorľavej kovovej nádoby a pred likvidáciou ich na 24 hodín úplne namočte do vody.

VEDELI STE, ŽE?

Grilovacia omáčka a soľ môžu byť korozívne a spôsobia rýchle poškodenie súčastí jednotky, ak sa pravidelne nečistia.

ÚDRŽBA

- Vnútro udiarne nikdy nevykladajte hliníkovou fóliou, pieskom ani iným materiálom. Zabráni to funkčnosti vetracích otvorov.
- S porcelánovými smaltovanými komponentmi zaobchádzajte opatrne.
- Vypálený smaltový povrch je podobný sklu a pri удere sa odštiepi. Retušovací smalt je k dispozícii u vášho predajcu grilov Napoleon.

VAROVANIE! Pred čistením sa uistite, že je udiareň vychladnutá. Na čistenie žiadnej časti udiarne nepoužívajte čistiaci prostriedok na rúry. Varné rošty ani žiadne iné časti udiarne nedávajte na čistenie do samočistiacej rúry. Udiareň čistite na mieste, kde čistiaci roztok nepoškodí paluby, trávniky alebo terasy.

VAROVANIE! Na čistenie žiadnej časti udiarne nepoužívajte tlakový čistič ani hadicu.

VAROVANIE! Čistenie by sa malo vykonávať len vtedy, keď je udiareň vychladnutá, aby sa zabránilo možnosti popálenia.



Riešenie problémov

Vzplanutia a nerovnomerné teplo

- Udiareň sa nezapáli.
- Nízka teplota alebo slabý plameň.

Možné príčiny	Riešenie
Nesprávne predhriatie.	Nechajte drevené uhlie horieť, kým sa nepokryje svetlosivým popolom. (Približne 20 minút).
Nedostatočný prietok vzduchu.	Otvorte vetracie otvory.
Nízke množstvo dreveného uhlia.	Do zásobníka na drevené uhlie pridajte ďalšie drevené uhlie.
Nadmerné hromadenie tuku a popola v spodnej časti základnej zostavy.	Po každom použití vyčistite základnú zostavu. Nevykladajte dno hliníkovou fóliou.

Odlupovanie farby

- Zdá sa, že sa vo vnútri veka alebo krytu odlupuje farba.

Možné príčiny	Riešenie
Nánosy mastnoty na vnútorných plochách.	To nie je chyba. Povrchová úprava veka a krytu je porcelánová a neodlupuje sa. Odlupovanie je spôsobené stvrdnutým tukom, ktorý zaschne a tvorí úlomky farby, ktoré sa odlupujú. Pravidelným čistením tomu zabránite.



CHCEME POMÔCŤ!

Spoločnosť Napoleon je tu, aby sa postarala o nezabudnuteľný zážitok z grilovania. Ak potrebujete ďalšiu pomoc, kontaktujte nás.

ZÁRUKA NA PRODUKT NAPOLEON



PRE SÉRIU GRILOV NA DREVENÉ UHLIE A SMOKER APOLLO® 10-ročná obmedzená záruka na grily na drevené uhlie a smokery Napoleon

Spoločnosť NAPOLEON ručí za to, že komponenty vášho nového produktu NAPOLEON budú bez chýb materiálu a spracovania od dátumu zakúpenia počas obdobia:

Porcelánový smaltovaný poklop a misa	10 rokov
Varné mriežky z nehrdzavejúcej ocele	10 rokov
Systém riadenia vzduchu	5 rokov ^{plus 10}
Porcelánom smaltované liatinové mriežky na varenie	5 rokov ^{plus 10}
Chrómované grilovacie mriežky	3 roky ^{plus 10}
Všetky ostatné časti	2 roky

plus 10 sa vzťahuje na predĺženú záručnú dobu, počas ktorej kupujúcemu dodávame náhradné diely za 50 % aktuálnej maloobchodnej ceny počas celej životnosti* grilu.

Plus 15 sa vzťahuje na predĺženú záručnú dobu, počas ktorej dodávame kupujúcemu náhradné diely za 50 % aktuálnej maloobchodnej ceny po dobu ďalších 15 rokov.

Plus 10 sa vzťahuje na predĺženú záručnú dobu, počas ktorej dodávame kupujúcemu náhradný diel za 50 % aktuálnej maloobchodnej ceny po dobu ďalších 10 rokov.

***Životnosť** znamená záručnú dobu 30 rokov..

Táto záruka platí v: Európskej únii, Švajčiarsku, Andorre, San Maríne, Nórsku, na Islande a v Lichtenštajnsku.

Právne nároky zákazníka v prípade závad v súlade s WKRL – (EÚ) 2019/711) nie sú touto zárukou ovplyvnené, obmedzené ani pozmenené. Výkon zákonných nárokov sa má uskutočniť bezplatne.

ZÁRUČNÉ PODMIENKY A OBMEDZENIA

Spoločnosť NAPOLEON garantuje, že jeho produkty sú bez chýb, výhradne pôvodnému kupujúcemu, a to iba v prípade, ak sa nákup uskutočnil prostredníctvom oficiálneho predajcu NAPOLEON. Platia nasledujúce podmienky a obmedzenia:

Súčasná záruka výrobcu nie je za žiadnych okolností prenosná ani nie je možné predĺžiť ju žiadnym z našich zástupcov.

Gril musí nainštalovať licencovaný autorizovaný servisný technik alebo dodávateľ. Inštalácia sa musí vykonať v súlade s dodanými pokynmi na inštaláciu, ako aj so

všetkými miestnymi a národnými stavebnými a požiarными predpismi.

Táto obmedzená záruka sa nevzťahuje na poškodenie spôsobené nesprávnou obsluhou, nedostatočnou údržbou, požiarom mastnoty, vystavením vplyvu životného prostredia, nehodami, úpravami, zneužitím alebo zanedbaním. Inštalácia náhradných dielov od iných výrobcov ruší platnosť tejto záruky.

Na zmenu farby plastových prvkov v dôsledku použitia chemických čistiacich prostriedkov alebo vystavenia slnečnému žiareniu sa táto záruka nevzťahuje.

Táto záruka tiež vylučuje čokoľvek z nasledujúceho: škrabance, preliačiny, defekty laku, povlaky, korózia alebo zmena farby spôsobené vystavením teplu alebo abrazívnym a chemickým čistiacim prostriedkom, ako aj škrabance na porcelánom potiahnutých častiach a akýchkoľvek komponentoch použitých pri inštalácii grilu.

Ak sa diel v záručnej dobe poškodí natoľko, že sa stane nefunkčnou (v dôsledku hrdzavenia alebo prepálenia), zákazníkovi bude vydaný náhradný diel.

Po prvom roku má NAPOLEON v rámci tejto záruky (Obmedzená doživotná prezidentská záruka, 15-ročná obmedzená záruka, 10-ročná obmedzená záruka, 3-ročná obmedzená záruka) oprávnenie vzdať sa akejkoľvek záručnej povinnosti podľa vlastného uváženia vrátením peňazí pôvodnému kupujúcemu vo výške veľkoobchodnej ceny príslušných chybných záručných dielov.

Spoločnosť NAPOLEON nenesie žiadnu zodpovednosť za akúkoľvek inštaláciu, pracovný čas ani iné náklady alebo výdavky spojené s opätovnou inštaláciou záručného dielu. Náklady tohto druhu nie sú kryté súčasnou zárukou.

Bez ohľadu na akékoľvek predpisy v rámci tejto záruky (Obmedzená doživotná prezidentská záruka, 15-ročná obmedzená záruka, 10-ročná obmedzená záruka, 3-ročná obmedzená záruka) je zodpovednosť spoločnosti NAPOLEON

v rámci tejto záruky definovaná vyššie a nevzťahuje sa v žiadnom prípade na žiadne náhodné, následné ani nepriame poškodenie.

Táto záruka definuje povinnosti a zodpovednosť spoločnosti NAPOLEON v súvislosti s grilom NAPOLEON.

Spoločnosť NAPOLEON nepreberá žiadnu ďalšiu zodpovednosť v súvislosti s predajom tohto produktu, ani neoprávňuje žiadnu tretiu stranu, aby prevzala akúkoľvek inú zodpovednosť v jeho mene.

Spoločnosť NAPOLEON nepreberá žiadnu zodpovednosť za: prehriatie, uhasenie plameňa vplyvom prostredia, ako je silný vietor alebo nedostatočné vetranie.

Spoločnosť NAPOLEON nepreberá zodpovednosť za poškodenie udiarne vplyvom počasia, krupobitím, hrubým zaobchádzaním, agresívnymi chemikáliami alebo čistiacimi prostriedkami.

K reklamácii je potrebné priložiť doklad o kúpe alebo jeho kópiu s uvedením sériového čísla a čísla modelu.

Spoločnosť NAPOLEON si vyhradzuje právo nechať produkt alebo jeho časť skontrolovať jedným z jeho zástupcov pred splnením akejkoľvek záručnej povinnosti.

Spoločnosť NAPOLEON nenesie náklady na dopravu, pracovný čas ani vývozné clá.

RUČITEL:

NAPOLEON EUROPE | WOLF STEEL EUROPE B.V.
De Riemsdijk 22 | 4004LC | Tiel | Gelderland
Netherlands

☎ +31 (0) 88 588 66 55

✉ eu.info@napoleon.com

Poznámky k údeniu

Potraviny	Teplota fajčenia	Čas varenia	Typ dreva

Potraviny	Teplota fajčenia	Čas varenia	Typ dreva

Potraviny	Teplota fajčenia	Čas varenia	Typ dreva

Potraviny	Teplota fajčenia	Čas varenia	Typ dreva

Potraviny	Teplota fajčenia	Čas varenia	Typ dreva

Potraviny	Teplota fajčenia	Čas varenia	Typ dreva

Potraviny	Teplota fajčenia	Čas varenia	Typ dreva

Potraviny	Teplota fajčenia	Čas varenia	Typ dreva

NAPOLEON - OSLAVUJEME VIAC AKO 40 ROKOV VÝROBKOV DOMÁCEHO KOMFORTU



Výrobky NAPOLEON® sú chránené
jedným alebo viacerými americkými
a kanadskými a/alebo zahraničnými
patentmi alebo patentmi v konaní.

Spoločnosť Wolf Steel Ltd.

24 Napoleon Road, Barrie,
Ontario, L4M 0G8, Canada
De Riemsdijk 22, 4004 LC,
Tiel, The Netherlands

10-12 Home Farm, Meriden
Road, Berkswell, CV7 7SL,
United Kingdom

103 Miller Drive, Crittenden,
Kentucky, 41030 USA

7200 Trans Canada Highway,
Montreal, Québec H4T 1A3
Canada



Telefón

Severná Amerika

866-820-8686

Európa

+31 88 588 66 55

Online

✉ grills@napoleon.com

✉ eu.info@napoleon.com

🌐 www.napoleon.com



N415-0836-E



APOLLO® SMOKERJI NA OGLJE IN VODO

Navodila za uporabo

AS18K, AS22K

Smokerji, prikazani v tem priročniku, se lahko razlikujejo od kupljenega modela.



Želimo vaše povratne informacije!

Obiščite [Napoleon.com](https://www.napoleon.com) in napišite mnenje.



Uporabi serijsko številko



ČESTITAM VAM ZA VAŠ NAPOLEON APOLLO® 5 V 1 ZA DIMLJENJE Z OGLJEM IN VODO!

Pravkar ste nadgradili svojo igro za peko na žaru.

ŽELIMO, DA BI BILO VAŠE PEČENJE NA ŽARU NEPOZABNO IN VARNO.

Pred uporabo smokerja preberite in upoštevajte ta priročnik, da se izognete materialni škodi, telesnim poškodbam ali smrti.

Pred uporabo s smokerja odstranite ves embalažni material, promocijske nalepke in kartice.

UPORABLJAJTE NA PROSTEM V DOBRO PREZRAČEVANEM PROSTORU.

NE DELUJEJO V V STAVBI, GARAŽI ALI KATEREM KOLI DRUGEM ZAPRTEM PROSTORU.

NEVARNOST!

- Pri gorenju oglja se sprošča ogljikov monoksid.
- Ne kurimo oglja in ne uporabljamo žara v zaprtih in/ali bivalnih prostorih, kot so hiše, garaže, šotori, vozila, prikolice, avtodomi ali čolni. Nevarnost zastrupitve z ogljikovim monoksidom s smrtnim izidom.
- Ugasnite vsak odprt plamen.



OPOZORILO!

Ne poskušajte prižgati te naprave, ne da bi prebrali poglavje "Prižiganje" v tem priročniku.

V bližini te ali katere koli druge naprave ne shranjujte ali uporabljajte bencina ali drugih vnetljivih tekočin ali hlapov.

Če informacij v teh navodilih ne upoštevate natančno, lahko pride do požara ali eksplozije, ki lahko povzroči materialno škodo, telesne poškodbe ali smrt.



Opozorite odrasle in otroke na nevarnost vročih površin. V bližini smokerja nadzorujte majhne otroke.

OPOZORILO MONTERJU: Ta navodila pustite lastniku žara za poznejšo uporabo.

OPOZORILO POTROŠNIKU: Ta navodila shranite za poznejšo uporabo.

Dobrodošli v Napoleonu!

VARNOST NA PRVEM MESTU



OPOZORILO Splošne informacije

Za prižiganje ali ponovno prižiganje oglja ne uporabljajte žganja, alkohola, bencina, bencina ali drugih zelo hlapljivih tekočin. Uporabljajte SAMO vžigalnike, ki ustrezajo standardu EN 1860-3. Pred prižiganjem oglja se prepričajte, da so odstranjene vse tekočine, ki so odtekle skozi dno kadilnice.



OPOZORILO! Namestitev in montaža

Smoker sestavite natančno po navodilih v priročniku za sestavljanje. Če je bil kadilnik sestavljen v trgovini, preglejte navodila za sestavljanje in se prepričajte, da je pravilno sestavljen.

Tega smokerja ni dovoljeno namestiti v ali na rekreacijska vozila in/ali čolne.

Tega smokerja v nobenem primeru ne spreminjajte.



OPOZORILO! Operacija

Pred uporabo tega smokerja preberite celoten priročnik za uporabo.

Naprave NE uporabljajte pod gorljivo konstrukcijo.

Natančno upoštevajte navodila za osvetlitev.

Ne uporabljajte v zaprtih prostorih.

Otrokom in hišnim ljubljencem ne dovolite dostopa.

Žar bo zelo vroč. Med delovanjem ga ne premikajte.



OPOZORILO! Skladiščenje in neuporaba

Shranjujte na prostem v dobro prezračevanem prostoru, stran od otrok in hišnih ljubljencov.

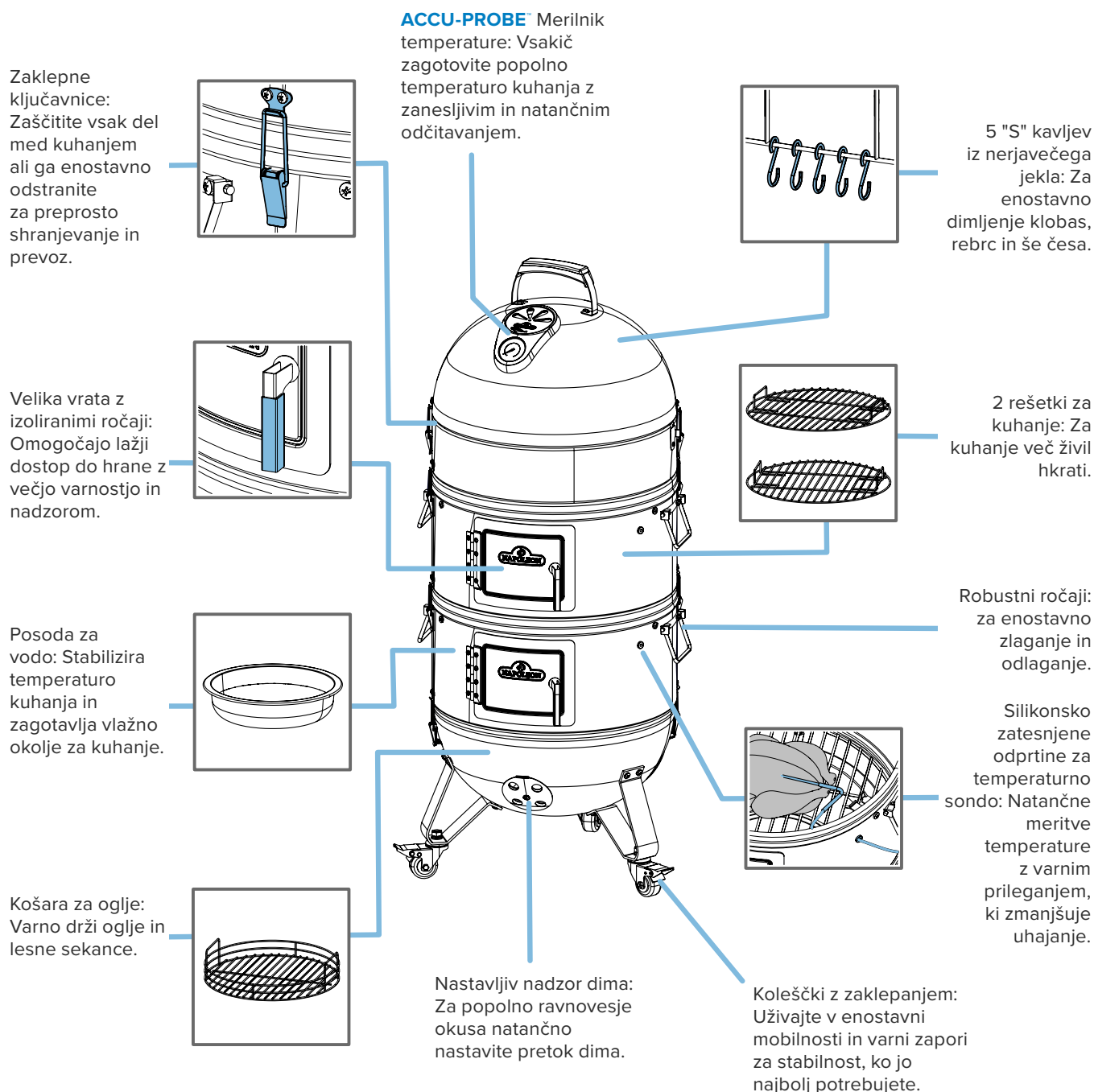
Po uporabi je treba tekočino za zažiganje oglja zapreti in shraniti na varni razdalji od kadilnika, vsaj 25 čevljev (7,6 m).



VSEBINA

Dobrodošli v Napoleonu!	63
Varnost na prvem mestu	
Funkcije celotnega sistema	64
Začetek	65
Dodatne prakse varnega delovanja	
Varno delovanje zažigalnikov z ogljem	
Delovanje	66
Prižiganje Smokerja	
Navodila za peko na žaru	
Kako uporabljati Raženj	
Kontrolni seznam izkušenj pri peki na žaru	
Vodnik za dimljenje z ogljem	73
Navodila za čiščenje	74
Vzdrževanje	
Odpravljanje težav	75
Garancija	76
Opombe o dimljenju	78

Funkcije celotnega sistema



Smokerji prikazani v tem priročniku, se lahko razlikujejo od modela, ki ste ga kupili. Prikazani model: AS22



NEVARNOST! Opozarja na nevarnost, ki lahko povzroči požar, eksplozijo, smrt ali hude telesne poškodbe.



OPOZORILO! Opozarja na nevarnost, ki lahko povzroči manjše telesne poškodbe ali materialno škodo.



Nosite zaščitne rokavice.



Nosite zaščitna očala.



POZOR! Vroča površina.



Pomembne informacije

DODATNE PRAKSE VARNEGA DELOVANJA

- Ta smoker je treba hraniti na prostem v dobro prezračenem prostoru in je ne smete uporabljati v stavbi, garaži, na zastreti verandi, terasi ali katerem koli drugem zaprtem prostoru.
- Ta smoker NE uporabljajte pod nadzemnimi konstrukcijami, kot so strešne kritine, nadstreški, markize ali previsi.
- Smoker mora biti vedno na varni in ravni podlagi.
- NE prižigajte oglja pri zaprtem pokrovu.
- Med segrevanjem naj bo pokrov zaprt.
- Smoker med uporabo NE puščajte brez nadzora.
- Otroke in hišne ljubljence držite stran od vroče kadilnice.
- Otrokom NE dovolite, da plezajo v notranjost ali na dimnik.
- Vzdrževanje lahko opravljate le, ko je kadilnik ohlajen.
- Vedno počakajte, da se smoker popolnoma ohladi, preden ga začnete uporabljati.
- Vse električne kable hranite stran od vode ali segretyh površin.
- Prezračevane odprtine ohišja naj bodo vedno proste in brez odpadkov.
- Redno čistite pepel in maščobo s spodnjega dela smokerja, da preprečite nabiranje maščob, ki lahko povzroči požar.
- Iz smokerja odstranite premog in pepel ter ga shranite v negorljivo kovinsko posodo, napolnjeno z vodo. Pred odstranjevanjem pustite v kovinski posodi 24 ur.
- Da bi preprečili nastanek plesni, pustite zgornje in spodnje prezračevalne odprtine rahlo odprte, če jih shranjujete dlje časa.
- NE uporabljajte vode za nadzor vžigov ali gašenje oglja. S tem lahko poškodujete zaključek smokerja.
- Rahlo zaprite prezračevalne odprtine na smokerju, da preprečite vžiganje. Da ugasnete oglje/ogenj, popolnoma zaprite vse prezračevalne odprtine in pokrov.
- Vedno ohranite najmanjšo razdaljo do vnetljivih materialov 3 čevlje (0,9 m) zadaj in ob straneh kadilnice.

VARNO DELOVANJE ZAŽIGALNIKOV Z OGLJEM

- Samo za zunanjo uporabo.
- Ne uporabljajte zaganjalnika za oglje, razen če je postavljen na trdno in ravno rešetko za oglje, smoker na oglje pa je na trdni, ravni in negorljivi površini.
- Zažigalnika oglja ne postavljajte na vnetljivo površino, dokler ni popolnoma ohlajen.
- V podžigalniku za oglje ne uporabljajte vžigalne tekočine, bencina ali samovžigalnega oglja.
- Za prižiganje oglja za smokerje na oglje priporočamo zaganjalnik za oglje.
- Pri rokovanju z zaganjalnikom za oglje vedno nosite zaščitne rokavice.
- Otrokom in hišnim ljubljencem vedno preprečite dostop do zažigalnika oglja.
- Zažigalnika za oglje ne uporabljajte pri močnem vetru.
- Zažigalnika oglja med uporabo ne puščajte brez nadzora.
- Nikoli ne uporabljajte zaganjalnika za oglje drugače, kot je predvideno.
- Zažigalnika za oglje ne uporabljajte za pripravo hrane.
- Pri izlivanju vročega oglja iz zažigalnika za oglje bodite zelo previdni.

OPOZORILO! Začetne tekočine za oglje nikoli ne smete dodajati v vroče ali toplo oglje.

OPOZORILO! Pepela iz kadilnika ne odstranjujte, dokler vse oglje popolnoma ne zgori in popolnoma ne ugasne. Pustite dovolj časa, da se ohladi.

OPOZORILO! Ne premikajte kadilnika, ko deluje in je vroč.



Delovanje

PRIŽIGANJE SMOKERJA

Ali je to prvič? Izvedba izgorevanja

v smoker dodajte gorivo in ga 30 minut segrevajte do rdeče barve ob popolnoma odprtem pokrovu in odprtinah v dnu. Normalno je, da smoker ob prvem vžigu oddaja vonj. Ta vonj nastane zaradi izgorevanja notranjih barv in maziv, ki se uporabljajo v proizvodnem procesu, in se ne bo več pojavil.

Uporabite zaganjalnik za oglje (ni priložen) in sledite spodnjim navodilom ALL:

1. Oglje položite v stožčasto obliko na sredino košare za oglje.
2. Okrog kupa oglja položite kocke vžigalnika ali zmečkan časopis.
3. Z dolgo vžigalico ali vžigalnikom za žar vžgite vžigalne kocke ali časopis. **Ni priporočljivo** uporabljati navadnih vžigalic. Običajne vžigalice je težko uporabiti, ko segate v kadilnico.
4. Oglje mora biti pripravljeno za kuhanje, ko gori približno 15-20 minut ali ko se oglje rahlo prekrije s sivim pepelom. S kuhalnimi kleščami z dolgimi ročaji, odpornimi na vročino, oglje enakomerno razporedite po košari za oglje.

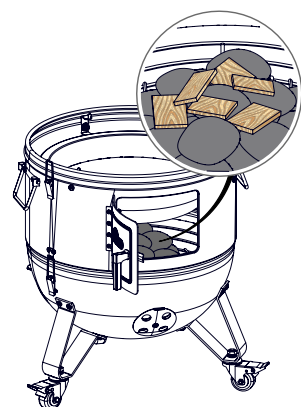
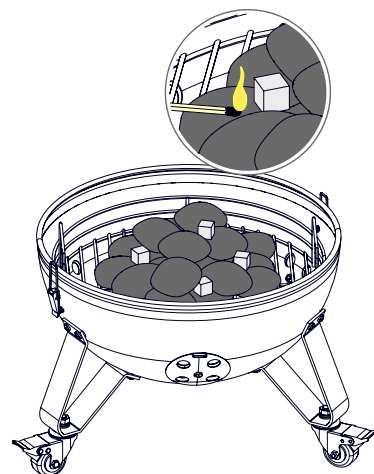
OPOMBA: Za prižiganje oglja lahko uporabite zažigalno tekočino, vendar to ni najprimernejši način. Lahko je neurejen in na hrani lahko pusti kemični okus, če se pred kuhanjem popolnoma ne zažge.

Kako uporabljati zaganjalnik za oglje

1. Glej "**Varno obratovanje zažigalnikov na oglje**" za najboljše prakse o varni uporabi zažigalnika oglja.
2. Obrnite zaganjalnik za oglje navzdol.
3. Zmečkajte dva polna lista časopisa in ju vstavite na dno zažigalnika za oglje.
4. Obrnite zaganjalnik za oglje z desno stranjo navzgor in ga postavite na sredino košare za oglje.
5. Dodajte ustrezno količino oglja, vendar ga ne napolnite preveč. Za priporočila glejte "**Uporaba oglja**".
6. Prižgite vžigalico in jo vstavite v eno od spodnjih zračnih odprtin, da se časopis vžge.
7. Nadenite si zaščitne rokavice (najmanjši razred toplotne zaščite II, DIN EN 407). Ko je zgornja plast oglja rahlo prekrita s sivim pepelom, previdno prelijte vroče oglje v košaro za oglje.
8. Ko je vroče oglje položeno v smoker, oglje enakomerno razporedite po košari za oglje s kuhalnimi kleščami z dolgimi ročaji, odpornimi na vročino.

Dodajte lesne sekance

Na vrh vročega oglja neposredno dodajte suhe trde lesne sekance. Pri prvih poskusih začnite z majhno količino drv, da ustvarite dim, saj lahko hrano zlahka pretirano zakurite. Za prijeten okus po dimu potrebujete le kanček dima, preveč dima pa na hrani pogosto pusti saje, ki niso dobrega okusa. Za priporočila glede lesnih sekancev glejte "**Navodila za peko na žaru**".



OPOZORILO! Med prižiganjem oglja se ne nagibajte nad smoker.

OPOZORILO! Nikoli ne uporabljajte lesa, ki je bil obdelan ali izpostavljen kemikalijam.

OPOZORILO! Pri uporabi zaganjalnika za oglje za dimnik vedno nosite zaščitne rokavice.



Posoda za vodo

Posoda za vodo omogoča peko na žaru pri nižjih temperaturah za počasnejše pečenje in služi kot varovalo med hrano in vročim ogljem, da se hrana ne zažge. Posodo za vodo napolnite do vrha z vročo vodo. Tako se bo smoker hitreje segrel.

Vsaki 3 do 4 ure preverite nivo vode, če je temperatura v kadilnici previsoka, dodajte še več vroče vode.



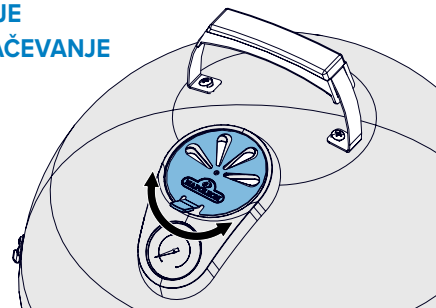
Upravljanje zračnikov

Z zračniki lahko uravnavate toploto v smokerju.

Zgornji zračnik se uporablja za uravnavanje notranje temperature v smokerju. Običajno ga pustite odprtega, da lahko dim uhaja in natančno uravnava temperaturo v smokerju, ko je pokrov zaprt.

Spodnji zračniki uravnavajo temperaturo gorenja oglja; z odpiranjem zračnikov se temperatura poveča, z zapiranjem zračnikov pa se temperatura zmanjša. Če popolnoma zaprete vse odprtine, oglje ugasne.

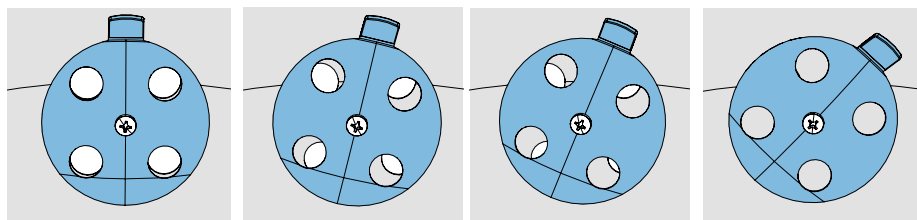
ZGORNJE PREZRAČEVANJE



SPODNJI ZRAČNIK



POMEMBNO! Ogljišč ne ugašajte z vodo, saj bi lahko poškodovali porcelanasto emajlirano površino.

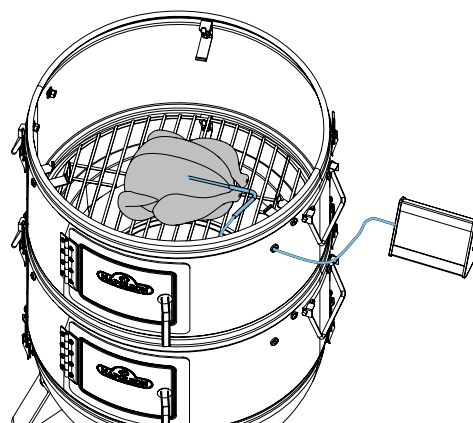


POPOLNOMA
ODPRT

POPOLNOMA
ZAPRTO

Vrata za temperaturno sondo

Silikonsko zatesnjena vrata za temperaturne sonde varno držijo termometre za kuhanje za natančne odčitke in manjše toplotne izgube.



OPOZORILO! Ne nameščajte v vetrovnih območjih. Močan veter negativno vpliva na učinkovitost kuhanja v kadilnici in je lahko nevaren, če kadilnico uporabljate kot ognjišče.

OPOZORILO! Ko je dimnik enkrat prižgan, vanj nikoli ne dodajte tekočine za zažiganje. Steklenico med delovanjem shranjujte v oddaljenosti vsaj 7,6 m (25 čevljev) od kadilnika. Ko je oglje vžgano, tekočina ni več potrebna.



NAVODILA ZA PEKO NA ŽARU

Uporaba smokerja 5 v 1 z ogljem in vodo

- Priporočamo, da smoker z zaprtim pokrovom segrevate približno 20 minut.
 - Oglje je pripravljeno, ko je na njem rahla plast sivega pepela.
 - Kuhanje z zaprtim pokrovom zagotavlja višje in enakomernjše temperature, ki skrajšajo čas kuhanja in poskrbijo za enakomernjšo pripravo hrane.
- OPOMBA:** Da bi zmanjšali toplotne izgube pri preverjanju temperature hrane, uporabite odprtine za temperaturno sondo, ki so ob strani smokerja.
- Pri kuhanju zelo pustega mesa, kot so piščančje prsi ali pusto svinjsko meso, lahko rešetke pred segrevanjem namažete z oljem, da se manj prijemajo.

Žarjenje z ogljem

Oglje je tradicionalni način kuhanja, ki daje čudovite okuse. Žareči briketi oddajajo infrardečo energijo na kuhano hrano, ki ima zelo majhen učinek sušenja. Morebitni sokovi ali olja, ki se izločijo iz hrane, kapljajo na oglje in izhlapijo v dim, ki daje hrani okus po žaru. Ko uporabljate Apollo® 5 v 1 za dimljenje z ogljem in vodo kot kuhalnik na oglje, imejte v mislih naslednje nasvete:

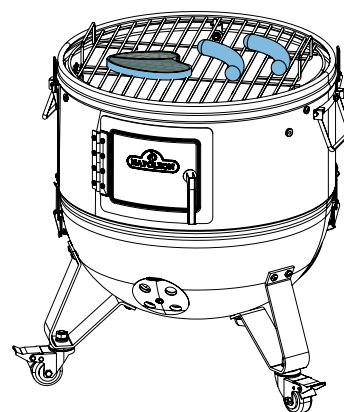
- Hrano, ki se kuha kratek čas, kot so ribe in zelenjava, lahko pečete na žaru z odprtim pokrovom.
- Kuhanje mesa z visoko vsebnostjo maščob lahko povzroči vnetje. Odstranite maščobo ali pa znižajte temperaturo, da bi to preprečili.
- Če pride do izbruha ognja, umaknite hrano stran od plamena in zmanjšajte temperaturo (zmanjšajte odprtino za zračenje). Pokrov pustite odprt, dokler se plameni ne ustavijo.

Praviloma načrtujte, da boste za pripravo 1 kg mesa uporabili približno 50 briketov, za pripravo 2 kg mesa pa 100 briketov. Če kuhate več kot 30 do 40 minut, je treba na ogenj dodati dodatne briquete. Ob hladnem vremenu boste za doseganje idealne temperature kuhanja potrebovali več briketov. Za daljše kuhanje bo potrebno dodatno oglje.

Uporaba oglja

Priporočena količina oglja je približna.

Model	Priporočilo o masi kosmičnega oglja	Priporočeni briketi za oglje (NAJVEČKOSOV)	Dodatno oglje +1 ura
AS18	1.0 kg	40	8 na stran
AS22	1.2 kg	50	8 na stran



NASVET ZA PEKO NA ŽARU!

S termometrom preverite notranjo temperaturo mesa in se prepričajte, da je meso popolnoma pečeno.

OPOZORILO! Pri dodajanju oglja ali lesa v smoker bodite previdni. Ob stiku oglja s svežim zrakom lahko izbruhnejo plameni. Umaknite se na varno razdaljo in za dodajanje oglja ali drv uporabite kuhinjske klešče z dolgimi ročaji, ki so odporne na vročino.

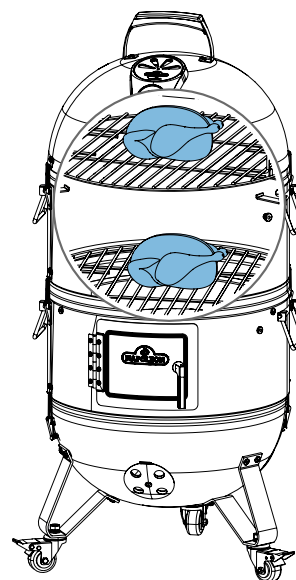
OPOZORILO! Oglja ne zlagajte neposredno na dno smokerja, temveč ga vedno zlagajte v košaro za oglje.



Žarjenje s smokerjem

Z uporabo vodnega dimnika še bolj poudarite okus in teksturo hrane. Dimljenje se je tradicionalno uporabljalo kot sredstvo za konzerviranje hrane, zlasti mesa, danes pa je pomembno predvsem za okus. Z upočasnitvijo postopka kuhanja lahko tudi trdi kosi mesa postanejo mehki. Ko uporabljate Apollo® 5 v 1 za dimljenje z ogljem in vodo kot smoker, imejte v mislih te nasvete:

- Vedno kuhajte s pokrovom na kadilniku.
- Med kuhanjem ne dvigujte pokrova. Odstranjevanje pokrova lahko čas kuhanja podaljša za 15 do 20 minut.
- Kuhate lahko na obeh kuhalnih rešetkah hkrati.
- Za enakomerno kuhanje živil, kot so povezane klobase, uporabite obešalne kavle.
- Hrano lahko v celoti skuhate na smokerja (vroče dimljenje), ki hkrati kuha in aromatizira hrano.
- Hrano lahko prepojite z okusom dima brez kuhanja (hladno dimljenje), ki se uporablja predvsem za aromatiziranje in konzerviranje, ne pa za kuhanje.



OPOMBA: Temperature se razlikujejo glede na vrsto dimljenega živila. Za čas dimljenja in priporočila za varno notranjo temperaturo glejte **"Priročnik za dimljenje z ogljem"**

Predlogi za lesne sekanke

Les za dimljenje je na voljo v različnih oblikah, v kosih, sekancih, prahu in peletih, prav tako je na voljo v številnih vrstah (okusih), od jabolka do mesquita, od katerih ima vsak drugačen okus.

OPOMBA: Uporabljajte le trdi les, za katerega veste, da ni bil obdelan, izogibajte se uporabi mehkega lesa, kot so cedra, bor ali osika. Za podrobnosti se obrnite na pooblaščenega prodajalca Napoleon.

VRSTA LESA	PROFIL OKUSA	PREDLOGI ZA HRANO
Jelša	Nežen s pridihom sladkosti.	Ribe, svinjina, perutnina in lahka divjačina.
Mandljevec	Blag, slahek in oreškast okus, rahlo pepelnat.	Vse vrste mesa.
Apple	Blag in nežen sadni okus, rahlo slahek.	Perutnina in svinjina.
Cherry	Nekateri pravijo, da je to najboljši les za dimljenje z rahlo sladkim, sadnim okusom dima.	Perutnina, svinjina, govedina, jagnjetina in sir.
Vinska trta	Trpek. Zagotavlja veliko dima, bogat in saden okus.	Perutnina, rdeče meso, divjačina in jagnjetina.
Hickory	Kralj lesa za dimljenje! Slahek do močan z močnim okusom po slanini.	Svinjina, šunka in govedina.
Javor	Dimljen, blag in rahlo slahek.	Svinjina, perutnina, sir in manjša divjad.
Mesquite	Močan zemeljski okus. Eden najbolj vročih lesov.	Govedina, piščanec, jagnjetina in divjad.
Hrast	Kraljica lesa za kurjenje! Sladka in dimljena s pridihom vanilije.	Rdeče meso, svinjina, ribe ali težka divjačina. Rdeči hrast je odličen za rebra!
Pečan	Slahek, oreškast in bogat, podoben hikoriju.	Perutnina, govedina, svinjina in sir.
Slivovec	Subtilen, slahek in saden, odličen za lažje mesnine.	Piščanec, puran, svinjina, ribe in zelenjava.

OPOZORILO! Ne vdihavajte dima iz smokerja na oglje in preprečite, da bi dim prišel v stik z vašimi očmi.

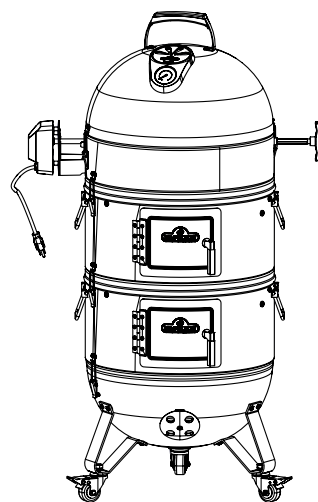
OPOZORILO! Nikoli ne puščajte oglja in pepela v smokerju brez nadzora.



Obroč za rotiranje

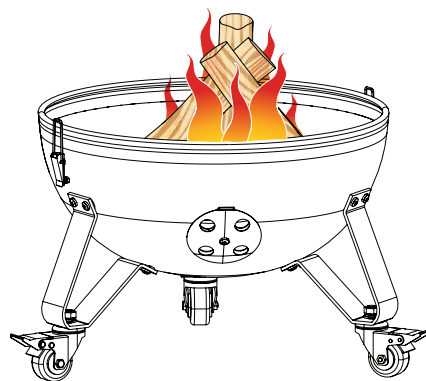
Vaš smoker lahko uporabljate z izbirnim kompletom za vrtenje, da boste dosegli rezultate, kot jih dosegajo profesionalci. Obroč za rotiranje omogoča enakomernjšo peko večjih kosov mesa, kot so pečenke ali celi piščanci. Zaradi neprekinjenega vrtenja se hrana sama opeče, v njej se zadržijo sokovi, hkrati pa se preprečijo vroče točke in neenakomerno zoglenevanje.

O kompletu za vrtenje, ki je primeren za vaš smoker, se posvetujte s pooblaščenim Napoleonovim prodajalcem.



Ognjišče

Smoker lahko uporabljate tudi kot ognjišče na dvorišču. Pri uporabi vašega Apollo® 5 v 1 za dimljenje z ogljem in vodo kot ognjišča poskrbite, da je to v skladu z lokalnimi, pokrajinskimi, državnimi in nacionalnimi predpisi. Glede zahtevanih dovoljenj za kurjenje ognja na vašem območju se posvetujte z lokalnimi oblastmi.



ALI STE VEDELI?

Odstranite lahko rešetke za kuhanje in obesite živila, kot so povezane klobase ali rebrca.

NASVET ZA PEKO NA ŽARU!

Eksperimentirajte z vrsto in količino uporabljenega lesa. Oglju dodajte različne začimbe za boljši okus, ne pozabite si zapisati svojih poskusov, da boste lahko ponovili svoje uspehe.

NEVARNOST! SAMO ZA ZUNANJO UPORABO. Pri gorenju lesa se sprošča ogljikov monoksid, ki se lahko kopiči v zaprtih prostorih in povzroči zadušitev.

NEVARNOST! Kadar uporabljate smoker kot kurišče, naj bodo ohlapna oblačila in lasje stran od odprtega ognja.

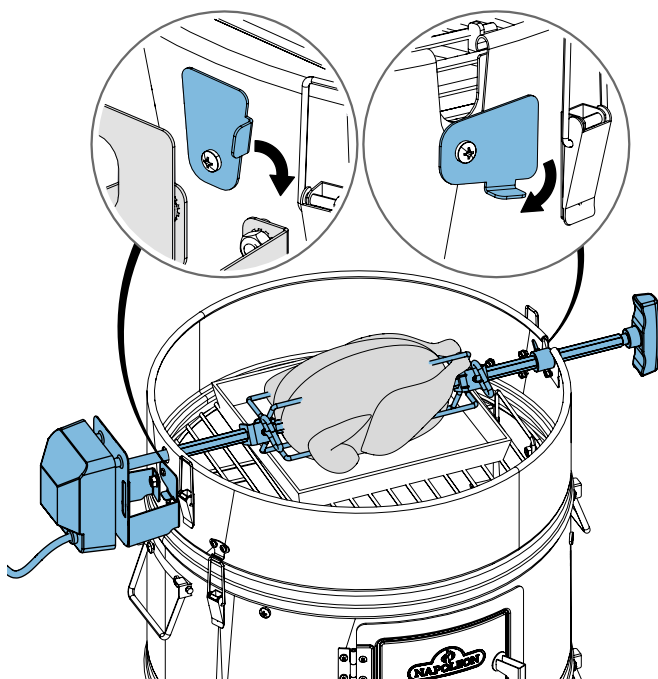
OPOZORILO! Kurilnice na oglje NE uporabljajte, ne prižigajte in ne uporabljajte bližje kot 4,6 m (15 čevljev) od zidov, konstrukcij ali stavb, kadar se uporablja kot ognjišče.



KAKO UPORABLJATI RAŽENJ

Sestavljanje izbirnega kompleta za roštiljarjenje

1. Z montažnim(-i) nosilcem(-i) namestite motor vrtljaka na stranski del smokerja. Ko je nosilec pritrjen na smoker, na nosilec namestite motor vrtljaka.
2. Prvo vilico za vrtljivke potisnite tik za sredino palice za raženj in jo zategnite. Meso natakните na palico ražnja in ga potisnite v vilice. Drugo vilico za vrtljivke potisnite na nasprotni konec palice za raženj in jo potisnite v meso, dokler se ne pritrdi. Zategnite vilice na mestu, nato pa protiutež potisnite na palico za speljevanje.
3. Previdno vstavite koničast konec palice za raženj



Nasveti za uporabo ražnja:

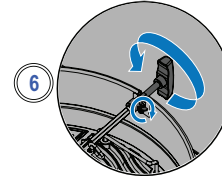
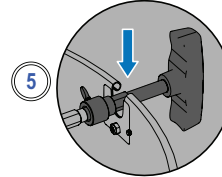
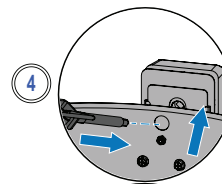
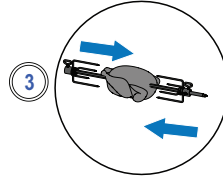
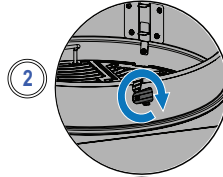
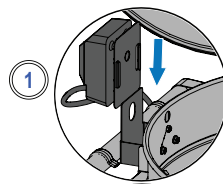
- S termometrom preverite notranjo temperaturo mesa.
- Pečenke in perutnina se morajo na zunanji strani rjavo zapeči, v notranjosti pa ostati mehke.
- Kapljice uporabite za prelivanje in pripravo omake.
- Trikilogramski piščanec potrebuje približno 1,5 ure na srednji do visoki temperaturi.
- Bodite pozorni na zmogljivost motorja vrtalnika. Nikoli ne preobremenite opreme.
- Poskrbite, da bo breme na ražnju vedno enakomerno uravnoteženo.

skozi odprtino spodnje posode in v motor vrtljaka. Nasprotni konec postavite čez obešala. Težka stran mesa bo seveda visela navzdol, zato ustrezno prilagodite protiutež, da bo breme uravnoteženo. Zategnite protiutež z roko, obrnjeno navzgor.

4. Drsrite zaporno pušo na vijačno palico, dokler se ne približa notranji strani pokrova motorja. S tem boste zagotovili premikanje palice za speljevanje od ene strani do druge.
5. Zategnite omejevalno pušo in ročico pljuvalne palice. Pod meso položite kovinsko posodo, da se kapljice zberejo.



POZOR! Pri rokovanju s sestavnimi deli kadielnika vedno nosite rokavice.



Kako speči več piščancev

1. Na trup piščancev privežite krila ali jih nabodite na nabodala.
2. Vilice za vrtljivke potisnite na palico za raženj.
3. Prvega piščanca natakните na žerjavico, dokler ga vilice za vrčiček ne pritrdijo na mesto. Zategnite.
4. Naslednja dva piščanca natakните na raženj, tako da so vsi piščanci tesno skupaj.
5. Drugo vrtljivo vilico potisnite na palico za raženj in jo potisnite v piščanca, dokler se vsi trije piščanci tesno ne stisnejo skupaj. Zategnite.



POMEMBNO! Po končanem kuhanju razstavite sestavne dele ražnja, jih operite s toplo milnico in shranite v zaprtih prostorih.

OPOZORILO! Pri ravnanju z vročimi sestavnimi deli vrtljivega žara uporabljajte rokavice za peko na žaru, ki so odporne na vročino.

OPOZORILO! Pri čiščenju smokerja vedno nosite zaščitne rokavice in zaščitna očala.

OPOZORILO! Nakopičena maščoba predstavlja nevarnost požara.



KONTROLNI SEZNAM IZKUŠENJ PRI PEKI NA ŽARU

Ta seznam upoštevajte vsakič, ko pečete na žaru

☐ Preberite navodila za uporabo

Prepričajte se, da ste prebrali navodila za uporabo in vsa varnostna navodila.

☐ Izpraznite pepel iz podstavka

Pred pečenjem na žaru vedno poskrbite, da iz smokerja očistite pepel, da se izognete požarom in vžigom.

☐ Razsvetljava oglje

Vsakič, ko prižgete smoker, popolnoma odprite zračnik na pokrovu in podstavku. Uporabite zaganjalnik za oglje (ni priložen) ali upoštevajte navodila v poglavju "Prižiganje smokerja" v priročniku. Pri prižiganju oglja se ne nagibajte nad žar.

☐ Predgrejte in očistite rešetke

Celotno površino rešetak premažite z rastlinskim skrajšanjem, NE s slanimi maščobami, kot sta maslo ali margarina. Segrejte žar, da se odvečni ostanki zažgejo. Mreže očistite z medeninasto žično krtačo. Oglejte si "**Navodila za čiščenje**".

OPOMBA: Rešetke iz nerjavečega jekla so trpežne in odporne proti koroziji ter zahtevajo manj začinjania in vzdrževanja kot litoželezne rešetke.

☐ Pripravljalno območje

Poskrbite, da boste imeli na doseg roke vse, kar potrebujete pri peki na žaru, kot so pribor, začimbe, omake in posode. Hrane ne puščajte brez nadzora, sicer se lahko zažge.

☐ Ne pokukajte in enkrat obrnite

Poskusite, da ne odprete pokrova in ne pokukate preveč, sicer bo toplota uhajala ven in se bosta temperatura in čas kuhanja spremenila. Hrano obrnite le enkrat, zlasti zrezek in piščanca.

☐ Pustite prostor

Na žaru in med jedmi pustite nekaj prostora, da lahko hrano po potrebi premikate.

☐ Uporabite termometer

S termometrom preverite, ali je hrana temeljito kuhana. Pri vseh vrstah mesa, zlasti pri perutnini, upoštevajte smernice za ustrezno temperaturo.

NASVET ZA PEKO NA ŽARU!



Pridobite navdih za ustvarjanje okusne jedi iz recepti in peka na žaru tehnike na www.napoleon.com in Napoleonove kuharske knjige.

NASVET ZA PEKO NA ŽARU!



Smoker vedno predhodno segrejte, predenkuhanjem, da se ostanki ostankov zažgejo in da se hrana ne prilepi na rešetko.

PREDLOG ZA OLJE IN MAŠČOBO!



- Olje iz grozdnih pešk
 - Olje sončnih cvetov
 - Sojino olje
 - Ekstra deviško oljčno olje
 - Olje iz oljne ogrščice
- Če ni na voljo, izberite olje ali maščobo, ki ima visoko točko dimljenja. Ne uporabljajte soljenih maščob, kot sta maslo ali margarina.

Vodnik za dimljenje z ogljem

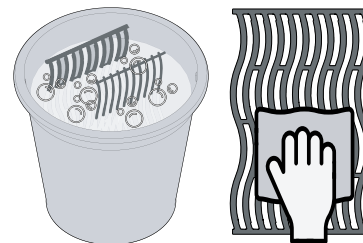
HRANA	VRSTA	ČAS KUHANJA	NOTRANJA TEMPERATURA/ DOBA IZTROŠENOSTI
 Govedina	Pečenka	3-4 ure.	Srednje pečeno 63 °C (145 °F)
			Srednje 71 °C (160 °F)
			Dobro pečeno 77 °C (170 °F)
	Brisket	6 in več ur.	85 °C (190 °F)
	Steak	5 - 15 minut	Srednje pečeno 63 °C (145 °F)
			Srednje 71 °C (160 °F)
			Dobro pečeno 77 °C (170 °F)
 Perutnina	Cel piščanec	3 1/2 - 4 ure.	82 °C (180 °F)
	Piščančji prsni koš / stegno	25 - 35 minut	74 °C (165 °F)
	Cel puran	6 - 8 ur.	82 °C (180 °F)
 Svinjina	Pleče	12 in več ur	71 °C (190 °F)
	Ledvena pečenka	4 - 5 ur	71 °C (190 °F)
	Rebrca	5 - 6 ur.	Meso začne odstopati od kosti.
 Ribe	Cel losos	2 - 3 ure.	70 °C (158 °F)
	Lososov file	30-40 minut	70 °C (158 °F)
	Kozice	10 - 15 minut	Kuhajte do rožnate barve.
 Jagnječje meso	Pleče	8 - 9 ur.	Srednje pečeno 63 °C (145 °F)
	Noge	8 - 9 ur.	Srednje 71 °C (160 °F)
	Rebrca	2 -3 ure.	Dobro pečeno 77 °C (170 °F)

OPOMBA: Notranje temperature temeljijo na priporočilih kanadskega Vodnika za varnost hrane. Časi kuhanja so ocenjeni na smokerju, ki deluje pri temperaturi 110 °C (230 °F). Dejanski časi kuhanja se razlikujejo glede na kose in debelino živil, količino oglja, želeno pečenost in okoljske dejavnike, kot so zunanja temperatura, nadmorska višina ali veter.

Navodila za čiščenje

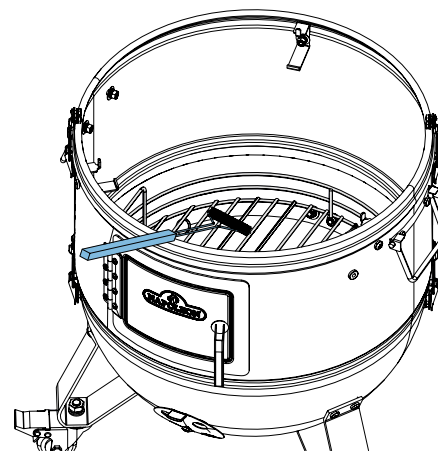
Prva uporaba

1. Mreže operite ročno z vodo in blagim milom za posodo, da odstranite morebitne ostanke iz proizvodnega procesa. NE pomivajte v pomivalnem stroju.
2. Mreže temeljito sperite z vročo vodo in jih popolnoma osušite z mehko krpo.



Jeklene mreže

- Jeklene rešetke za kuhanje lahko očistite tako, da žar predhodno segrejete in z jekleno krtačo odstranite ostanke. Priporočamo, da **Napoleonovo trivrstično krtačo za žar brez ščetin z valjanim nerjavnim jeklom**.
- Jeklene rešetke se pri redni uporabi zaradi visokih temperatur pri peki na žaru trajno razbarvajo.



Notranjost smokerja

1. Odstranite rešetke za kuhanje in posodo za vodo.
2. Z medeninasto žično krtačo očistite odpadke s strani in pod pokrovom.
3. S plastičnim kitom ali strgalom postrgajte ves emajl. Z žično krtačo odstranite pepel.
4. Izpraznite pepel z dna smokerja. Oglejte si "**Odstranjevanje oglja in pepela**".
5. Notranjost kadilnice in posode za vodo operite z blagim milom za posodo in vodo.
6. Dobro sperite s čisto vodo in obrišite do suhega.



POMEMBNO! Ne uporabljajte abrazivnih čistil ali jeklene volne na pobarvanih delih kadilnika, porcelana ali nerjavečega jekla.

Odstranjevanje oglja in pepela



OPOZORILO! Skrbno upoštevajte te varnostne ukrepe, da zaščitite sebe in svojo lastnino pred poškodbami.

- Mpred odstranjevanjem se prepričajte, da so oglje in pepel popolnoma ugasnjeni.
- Za odstranjevanje oglja in pepela iz kadilnika uporabite kovinsko lopatico ali zajemalko.
- Premog in pepel dajte v nevnetljivo kovinsko posodo in ga pred odstranjevanjem 24 ur popolnoma prepojite z vodo.

ALI STE VEDELI?

Omako za žar in sol lahko povzročita korozijo in hiter propad sestavnih delov enote, če jih ne čistite redno.

VZDRŽEVANJE

- Notranjosti smoker nikoli ne oblagajte z aluminijasto folijo, peskom ali drugim materialom. To bo preprečilo delovanje prezračevalnih odprtín.
- S sestavnimi deli iz porcelanskega emajla ravnajte previdno.
- Pečen emajliran zaključek je podoben steklu in se ob udarcu odlomi. Emajl za popraviljanje je na voljo pri vašem prodajalcu Napoleonovega žara.

OPOZORILO! Pred čiščenjem se prepričajte, da je smoker ohlajen. Za čiščenje kateregakoli dela smokerja ne uporabljajte čistila za pečice. Kuhalnih rešetk ali katerih koli drugih delov smokerja ne postavljajte v samočistilno pečico, da bi jih očistili. Kadilnico očistite v prostoru, kjer čistilna raztopina ne bo poškodovala krovov, trate ali terase.

OPOZORILO! Za čiščenje katerega koli dela smokerja ne uporabljajte tlačnega čistilnika ali cevi.

OPOZORILO! Čiščenje izvajajte le, ko je smoker hladen, da se izognete možnosti opeklin.



Odpravljanje težav

Izbruhi in neenakomerna toplota

- Dimnik se ne prižge.
- Nizka temperatura ali šibek plamen.

Možni vzroki	Rešitev
Neppravilno predgretje.	Oglje naj gori, dokler se ne prekrije s svetlo sivim pepelom. (približno 20 minut).
Premajhen pretok zraka.	Odprite prezračevalne odprtine.
Malo oglja.	V posodo za oglje dodajte še več oglja.
Na dnu osnovnega sklopa se nabirata prekomerna količina maščobe in pepela.	Po vsaki uporabi očistite osnovni sklop. Dna ne oblagajte z aluminijasto folijo.

Lupljenje barve

- Zdi se, da se barva v pokrovu ali pokrovu lušči.

Možni vzroki	Rešitev
Nabiranje maščob na notranjih površinah.	To ni napaka. Površina na pokrovu in nape je porcelan in se ne lušči. Lupljenje je posledica strjene maščobe, ki se posuši v drobce, podobne barvi, ki se lušči. Redno čiščenje bo to preprečilo.



ŽELIMO POMAGATI!

Napoleon poskrbi, da bo vaša izkušnja pečenja na žaru nepozabna. Če potrebujete dodatno pomoč, se obrnite na nas.

GARANCIJA ZA IZDELKE NAPOLEON



ZA SERIJO KOTLA NA ŽARU NA OGLJE IN ŽAR ZA DIMLJENJE APOLLO® 10-letna omejena garancija za žare na oglje in žare za dimljenje Napoleon

Družba NAPOLEON jamči, da bodo komponente vašega novega izdelka NAPOLEON brez napak v materialu in izdelavi od datuma nakupa za obdobje:

Porcelansko emajliran pokrov in posoda	10 let
Rešetke za kuhanje iz nerjavečega jekla	10 let
Sistem za nadzor zraka	5 let ^{plus 10}
S porcelanom prevlečene litoželezne kuhalne rešetke	5 let ^{plus 10}
Kromirane rešetke za žar	3 leta ^{plus 10}
Vsi drugi deli	2 leti

plus doživljenjsko se nanaša na podaljšano garancijsko obdobje, v katerem kupcu dobavljamo nadomestne dele po 50 % trenutne maloprodajne cene za celotno življenjsko dobo* žara.

Plus 15 se nanaša na podaljšano garancijsko obdobje, v katerem kupcu dobavljamo nadomestne dele po 50 % trenutne maloprodajne cene za dodatno 15-letno obdobje.

Plus 10 se nanaša na podaljšano garancijsko obdobje, v katerem kupcu dobavljamo nadomestne dele po 50 % trenutne maloprodajne cene za dodatno 10-letno obdobje.

***Doživljenjsko** pomeni 30-letno garancijsko obdobje.

Ta garancija velja v: Evropski uniji, Švici, Andori, San Marinu, na Norveškem, v Islandiji in Lihtenštajnu.

Ta garancija ne vpliva na, ne omejuje in ne spreminja zakonskih pravic kupca v primeru napak v skladu z uredbo WKRL (EU) 2019/711. Uveljavljanje zakonsko določenih pravic je brezplačno.

GARANCIJSKI POGOJI IN OMEJITVE

Družba NAPOLEON jamči, da so njeni izdelki brez napak izključno prvotnemu kupcu in samo v primeru, da je bil izdelek kupljen pri uradnem prodajalcu družbe NAPOLEON. Veljajo naslednji pogoji in omejitve:

Ta proizvajalčeva garancija ni prenosljiva in se ne podaljša pod nobenim pogojem ali s strani katerega koli od naših zastopnikov.

Žar mora namestiti licenciran, pooblaščen serviser ali pogodbenik. Namestitev mora biti izvedena v skladu s priloženimi navodili za namestitev ter vsemi lokalnimi in nacionalnimi gradbenimi in požarnimi predpisi.

Ta omejena garancija ne krije škode, ki nastane zaradi nepravilnega delovanja, pomanjkanja vzdrževanja, požara maščobe, izpostavljenosti okolju, nesreč, sprememb, napačne rabe ali zanemarjanja.

Vgradnja nadomestnih delov drugih proizvajalcev razveljavi to garancijo. Ta garancija ne krije razbarvanja plastičnih elementov zaradi uporabe kemičnih čistilnih sredstev ali izpostavljenosti sončni svetlobi.

Ta garancija izključuje tudi vse od naslednjega: praske, vdolbine, napake na barvi, premazih, korozijo ali razbarvanje, ki nastanejo zaradi izpostavljenosti toploti ali abrazivnim in kemičnim

čistilom, kot tudi odkruške na delih, prevlečenih s porcelanom, in vseh komponentah, uporabljenih pri namestitvi žara.

Če se del v garancijskem obdobju pokvari do te mere, da postane nedelujoč (zaradi rjavenja ali pregoretega), prejme kupec nadomestni del.

Po prvem letu ima družba NAPOLEON pravico, da se v skladu s to garancijo (omejena doživljenjska garancija President, 15-letna omejena garancija, 10-letna omejena garancija, 3-letna omejena garancija) po svoji prosti presoji odpove kakršni koli garancijski obveznosti tako, da prvotnemu kupcu povrne znesek v višini veleprodajne cene ustreznih pokvarjenih garancijskih delov.

Družba NAPOLEON ne prevzema nobene odgovornosti za kakršno koli namestitev, delovne ure ali druge stroške ali izdatke, povezane s ponovno namestitvijo garancijskega dela. Tovrstnih stroškov ta garancija ne krije.

Ne glede na vse predpise v okviru te garancije (omejena doživljenjska garancija President, 15-letna omejena garancija, 10-letna omejena garancija, 3-letna omejena garancija) je odgovornost družbe NAPOLEON v okviru te garancije opredeljena, kot je navedeno zgoraj, in v nobenem primeru ne zajema nobenih naključnih, posledičnih ali posrednih škod.

Ta garancija opredeljuje dolžnosti in odgovornost družbe NAPOLEON v zvezi s žarom družbe NAPOLEON.

Družba NAPOLEON ne prevzema nobene nadaljnje odgovornosti v zvezi s prodajo tega izdelka in ne pooblašča nobene tretje osebe, da v imenu družbe prevzame kakršno koli drugo odgovornost.

Družba NAPOLEON ne prevzema odgovornosti za: pregrevanje, gašenje plamena zaradi okoljskih dejavnikov, kot so močan veter ali neustrezno prezračevanje.

Družba NAPOLEON ne prevzema odgovornosti za morebitno škodo na žaru, ki jo povzroči vreme, toča, grobo ravnanje, agresivne kemikalije ali čistilna sredstva.

Garancijskim zahtevkom mora biti priloženo dokazilo o nakupu ali njegova kopija z navedbo serijske številke in številke modela.

Družba NAPOLEON si pridržuje pravico, da izdelek ali kateri koli njegov del pregleda eden od njenih zastopnikov pred izpolnitvijo kakršne koli garancijske obveznosti.

Družba NAPOLEON ne krije stroškov pošiljanja, delovnih ur ali izvoznih dajatev.

DAJALEC GARANCIJE:

NAPOLEON EUROPE | WOLF STEEL EUROPE B.V.

De Riemsdijk 22 | 4004LC | Tiel | Gelderland

Nizozemska

☎ +31 (0) 88 588 66 55

✉ eu.info@napoleon.com

Opombe o dimljenju

Hrana	Temperatura kajenja	Čas kuhanja	Vrsta lesa

Hrana	Temperatura kajenja	Čas kuhanja	Vrsta lesa

Hrana	Temperatura kajenja	Čas kuhanja	Vrsta lesa

Hrana	Temperatura kajenja	Čas kuhanja	Vrsta lesa

Hrana	Temperatura kajenja	Čas kuhanja	Vrsta lesa

Hrana	Temperatura kajenja	Čas kuhanja	Vrsta lesa

Hrana	Temperatura kajenja	Čas kuhanja	Vrsta lesa

Hrana	Temperatura kajenja	Čas kuhanja	Vrsta lesa

NAPOLEON - PRAZNUJEMO VEČ KOT 40 LET IZDELKOV ZA DOMAČE UDOBJE



Izdelki NAPOLEON® so zaščiteni z enim ali več ameriškimi in kanadskimi in/ali tujimi patenti ali patenti v postopku pridobivanja.

Wolf Steel Ltd.

24 Napoleon Road, Barrie,
Ontario, L4M 0G8, Canada
De Riemsdijk 22, 4004 LC,
Tiel, The Netherlands

10-12 Home Farm, Meriden
Road, Berkswell, CV7 7SL,
United Kingdom

103 Miller Drive, Crittenden,
Kentucky, 41030 USA

7200 Trans Canada Highway,
Montreal, Québec H4T 1A3
Canada



Telefon

Severna Amerika

866-820-8686

Evropa

+31 (0) 88 588 66 55

Spletna stran

✉ grills@napoleon.com

✉ eu.info@napoleon.com

🌐 www.napoleon.com



N415-0836-E



APOLLO® SMOKER NA UGLJEN I VODU

Upute za uporabu

AS18K, AS22K

Smoker prikazani u ovom priručniku mogu se razlikovati od kupljenog modela.



Želimo vaše povratne informacije!

Posjetite [Napoleon.com](https://www.napoleon.com) da biste napisali recenziju.



Primijeni serijski broj



ČESTITAMO NA VAŠEM NAPOLEON APOLLO® 5 U 1 SMOKERU NA UGLJEN I VODU!

Upravo ste nadogradili svoju igru roštiljanja.

ŽELIMO DA VAŠE ISKUSTVO ROŠTILJANJA BUDE NEZABORAVNO I SIGURNO.

Molimo vas da pročitate i slijedite ovaj korisnički priručnik prije korištenja svoje pušalice kako biste izbjegli oštećenje imovine, osobne ozljede ili smrt.

Uklonite sav materijal za pakiranje, promotivne naljepnice i kartice iz smokera prije uporabe.

KORISTITE NA OTVORENOM U DOBRO PROVJETRENOM PROSTORU.

NEMOJTE RADITI U ZGRADAMA GARAŽAMA ILI BILO KOJEM ZATVORENOM PROSTORU.

OPASNOST!

- Izgaranje drvenog ugljena oslobađa ugljični monoksid.
- Nemojte paliti ugljen ili koristiti roštilj u ograničenom i/ili stambenom prostoru kao što su kuće, garaže, šatori, vozila, karavani, motorne kuće ili čamci. Smrtna opasnost od trovanja ugljičnim monoksidom.
- Ugasite svaki otvoreni plamen.



UPOZORENJE!

Ne pokušavajte upaliti ovaj uređaj prije nego pročitate odjeljak s uputama za "OSVJETLJENJE" u ovom priručniku.

Nemojte skladištiti niti koristiti benzin ili druge zapaljive tekućine ili pare u blizini ovog ili bilo kojeg drugog uređaja.

Ako se informacije u ovim uputama ne slijede točno, može doći do požara ili eksplozije i uzrokovati materijalnu štetu, tjelesne ozljede ili smrt.



Upozorite odrasle i djecu na opasnost od vrućih površinskih temperatura. Nadzirite malu djecu u blizini smokera.

OBAVIJEST ZA INSTALATERA: Ostavite ove upute vlasniku roštilja za buduće potrebe.

OBAVIJEST ZA POTROŠAČE: Čuvajte ove upute za buduću upotrebu.

Dobrodošli u Napoleon!

SIGURNOST NA PRVOM MJESTU



UPOZORENJE Opće informacije

Nemojte koristiti špirit, alkohol, benzin, benzin ili druge vrlo hlapljive tekućine za paljenje ili ponovno paljenje drvenog ugljena. Koristite SAMO zapaljivače koji su u skladu s EN 1860-3. Uvjerite se da su sve tekućine koje su iscurile kroz dno smokera uklonjene prije paljenja ugljena.



UPOZORENJE! Instalacija i montaža

Sastavite ovu smoker točno prema uputama u Vodiču za sastavljanje. Ako je smoker sastavljen u trgovini, pregledajte upute za sastavljanje kako biste bili sigurni da je pravilno sastavljen.

Ovaj smoker se ne smije postavljati u ili na rekreacijska vozila i/ili čamce.

Ni pod kojim okolnostima ne mijenjajte ovaj smoker.



UPOZORENJE! Operacija

Pročitajte ovaj cijeli korisnički priručnik prije nego počnete koristiti ovaj smoker.

NEMOJTE raditi s jedinicom ispod zapaljive konstrukcije.

Pažljivo slijedite upute za rasvjetu.

Ne koristiti u zatvorenom prostoru.

Držite djecu i kućne ljubimce podalje.

Ovaj će roštilj postati vrlo vruć. Nemojte ga pomicati tijekom rada.



UPOZORENJE! Skladištenje i neuporaba

Čuvati na otvorenom u dobro prozračenom prostoru daleko od djece i kućnih ljubimaca.

Nakon upotrebe, tekućinu za pokretanje ugljena treba zatvoriti i pohraniti na sigurnoj udaljenosti od pušača najmanje 25 stopa (7,6 m).

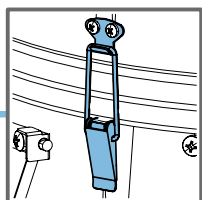


SADRŽAJ

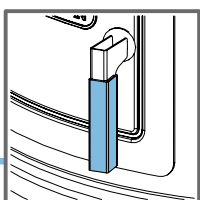
Dobrodošli u Napoleon!	83
Sigurnost na prvom mjestu	
Potpune značajke sustava	84
Početak rada	85
Dodatne sigurne radne prakse	
Sigurne radne prakse za starter na ugljen	
Uporaba	86
Zapalite svoj smoker	
Upute za roštiljanje	
Kako koristiti Ražanj	
Kontrolni popis za iskustvo roštiljanja	
Vodič za dimljenje ugljenom	93
Upute za čišćenje	94
Održavanje	
Rješavanje problema	95
Jamstvo	96
Bilješke o dimljenju	98

Potpune značajke sustava

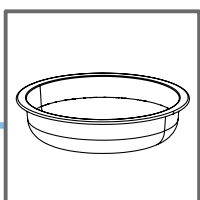
Zasuni za zaključavanje: Osigurajte svaki dio tijekom kuhanja ili ga jednostavno odvojite za jednostavno skladištenje i transport.



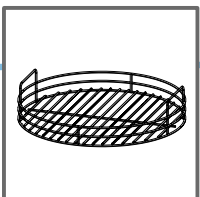
Velika vrata s izoliranim ručkama: Omogućite lakši pristup vašoj hrani uz poboljšanu sigurnost i kontrolu.



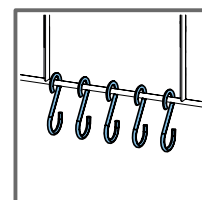
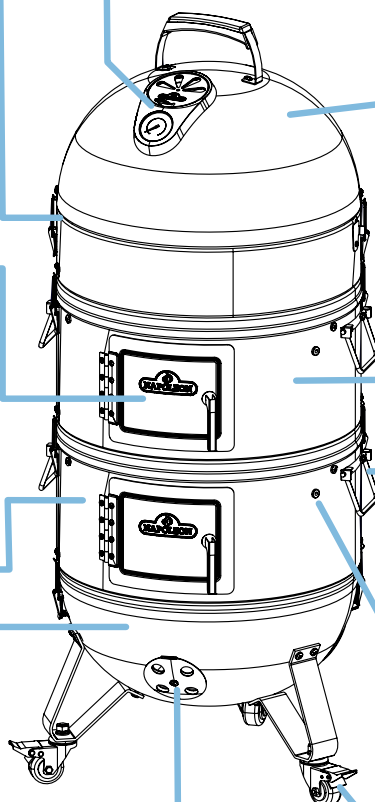
Posuda za vodu: Stabilizira temperaturu kuhanja i osigurava vlažno okruženje za kuhanje.



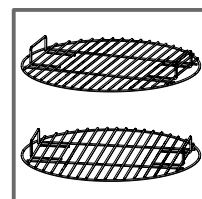
Košara za ugljen: sigurno drži ugljen i drvenu sječku.



ACCU-SONDA™ Mjerač temperature: Postignite savršene temperature kuhanja s pouzdanim i točnim očitanjem svaki put.

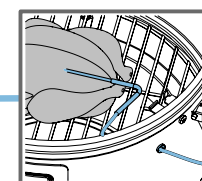


5 "S" kuka od nehrđajućeg čelika: Jednostavno dimite karike kobasica, rešetke rebara i više.



2 rešetke za kuhanje: Za kuhanje više namirnica odjednom.

Čvrste ručke: za jednostavno slaganje i skidanje.



Priključci temperature sonde zapečaćeni silikonom: Dobijte točna očitavanja temperature uz sigurno prijanjanje koje smanjuje curenje.

Podesiva kontrola dima: Precizno prilagodite protok dima za savršenu ravnotežu okusa.

Kotačići s zaključavanjem: uživajte u jednostavnoj mobilnosti i sigurnom zaključavanju za stabilnost kada vam je najpotrebnije.



Pušači prikazani u ovom korisničkom priručniku mogu se razlikovati od modela koji ste kupili. Istaknuti model: AS22

Početak rada



OPASNOST! Obavještava o opasnosti koja bi mogla rezultirati požarom, eksplozijom, smrću ili ozbiljnom tjelesnom ozljedom.



UPOZORENJE! Obavještava o opasnosti koja bi mogla dovesti do manjih fizičkih ozljeda ili materijalne štete.



Nosite zaštitne rukavice.



Nosite zaštitne naočale.



OPREZ! Vruća površina.



Važna informacija

DODATNE SIGURNE RADNE PRAKSE

- Ovaj smoker mora biti pohranjen na otvorenom u dobro prozračenom prostoru i ne smije se koristiti unutar zgrade, garaže, na trijemu, sjenici ili bilo kojem zatvorenom prostoru.
- NEMOJTE koristiti ovaj smoker ispod bilo kakvih nadzemnih konstrukcija kao što su krovni pokrivači, nadstrešnice ili nadstrešnice.
- Smoker bi cijelo vrijeme trebao biti na sigurnom, ravnom terenu.
- NEMOJTE paliti ugljen sa zatvorenim poklopcem.
- Držite poklopac zatvorenim tijekom razdoblja predgrijavanja.
- NEMOJTE ostavljati smoker bez nadzora dok je u upotrebi.
- Držite djecu i kućne ljubimce dalje od vrućeg smokera.
- NEMOJTE dopustiti djeci da se penju po smokeru.
- Održavanje treba provoditi samo kada se pušnica ohladi.
- Uvijek pustite da se smoker potpuno ohladi prije rukovanja.
- Sve električne kablove držite dalje od vode ili zagrijanih površina.
- Ventilirane otvore na kućištu uvijek držite slobodnima i čistima od otpadaka.
- Redovito čistite pepeo i masnoću s dna pušnice kako biste izbjegli nakupljanje koje može dovesti do požara masnoće.
- Uklonite ugljen i pepeo iz smokera i pohranite u nezapaljivu metalnu posudu napunjenu vodom. Ostavite da odstoji u metalnom spremniku 24 sata prije odlaganja.
- Kako biste spriječili pojavu plijesni, ostavite gornje i donje otvore za zrak malo otvorene kada ga skladištite na duže vrijeme.
- NEMOJTE koristiti vodu za kontrolu plamena ili gašenje ugljena. To može oštetiti vašu završnu obradu.
- Lagano zatvorite ventilacijske otvore na smokeru kako biste kontrolirali plamenove. Potpuno zatvorite sve ventilacijske otvore i poklopac kako biste ugasili ugljen/vatru.
- Uvijek održavajte minimalnu udaljenost od zapaljivih materijala od 3 stope (0,9 m) straga i sa strane pušača.

SIGURNE RADNE PRAKSE ZA STARTER NA UGLJEN

- Samo za vanjsku upotrebu.
- Nemojte koristiti starter na ugljen osim ako nije postavljen na čvrstu, ravnu rešetku za ugljen, a smoker za ugljen nije na čvrstoj, ravnoj, nezapaljivoj površini.
- Ne stavljajte starteru na ugljen na bilo koju zapaljivu površinu osim ako je starteru na ugljen potpuno hladan.
- Nemojte koristiti tekućinu za upaljače, benzin ili samozapaljivi ugljen u starteru na ugljen.
- Smokeru ugljena preporučujemo starter na ugljen za paljenje drvenog ugljena.
- Uvijek nosite zaštitne rukavice kada rukujete starter na ugljen.
- Držite djecu i kućne ljubimce podalje od starter na ugljen cijelo vrijeme.
- Nemojte koristiti starter na ugljen pri jakom vjetru.
- Ne ostavljajte starter na ugljen bez nadzora dok je u upotrebi.
- Nikada nemojte koristiti starter na ugljen osim za predviđenu upotrebu.
- Nemojte koristiti starter na ugljen za pripremu hrane.
- Budite iznimno oprezni kada izlijevate vrući ugljen iz starter na ugljen.

UPOZORENJE! Tekućina za pokretanje drvenog ugljena nikada se ne smije dodavati vrućem ili toplom ugljenu.

UPOZORENJE! Ne uklanjajte pepeo iz pušnice dok sav drveni ugljen potpuno ne izgori i ugasi se. Ostavite dovoljno vremena da se ohladi.

UPOZORENJE! Nemojte pomicati pušnicu dok radi i vruća je.



Uporaba

ZAPALITE SVOJ SMOKER

Je li to prvi put? Izvršite Burn-off

Dodajte gorivo u pušnicu i držite je vruću 30 minuta s potpuno otvorenim poklopcem i otvorima na dnu. Normalno je da smoker ispusti miris kada se prvi put zapali. Ovaj miris je uzrokovan "izgaranjem" unutarnjih boja i maziva korištenih u procesu proizvodnje i neće se više pojaviti.

Koristite ili startera na ugljen (nije uključen) i slijedite upute u nastavku, ILI:

1. Drveni ugljen stavite u stožastu hrpu u središte košare za ugljen.
2. Oko hrpe ugljena stavite svjetlije kocke ili zgužvane novine.
3. Dugom šibicom ili upaljačem za roštilj zapalite kockice upaljača ili novine. **NE** preporučuje se korištenje običnih šibica. Obične šibice može biti teško koristiti kada posežete u pušnicu.
4. Drveni ugljen trebao bi biti spreman za kuhanje nakon što gori otprilike 15-20 minuta ili kada ugljen ima lagani sloj sivog pepela. Ravnomjerno rasporedite ugljen po košari za ugljen pomoću hvataljki za kuhanje otpornih na toplinu s dugom drškom.

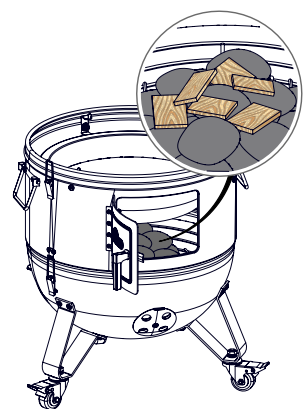
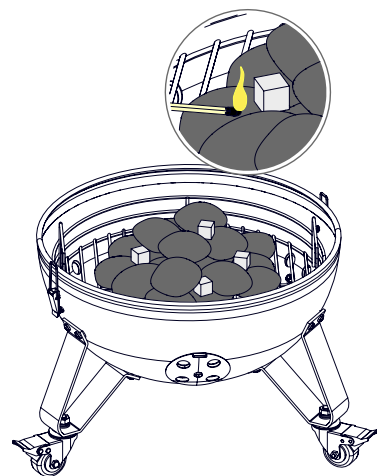
BILJEŠKA: Tekućina za pokretanje može se koristiti za paljenje drvenog ugljena, ali to nije poželjna metoda. Može biti neuredan i može ostaviti kemijski okus na hrani ako u potpunosti ne izgori prije kuhanja.

Kako koristiti starter na ugljen

1. Vidjeti "Sigurne radne prakse za starter na ugljen" za najbolju praksu o tome kako koristiti startera na ugljen na siguran način.
2. Okrenite startera na ugljen naopako.
3. Zgužvajte dva puna lista novina i stavite ih na dno startera na ugljen.
4. Okrenite Charcoal Starter desnom stranom prema gore i stavite ga u sredinu košare za ugljen.
5. Dodajte odgovarajuću količinu drvenog ugljena, ali nemojte prepuniti. Pogledajte "Korištenje ugljena" za preporuke.
6. Zapalite šibicu i umetnite je u jedan od donjih otvora za zrak kako biste zapalili novine.
7. Stavite zaštitne rukavice (minimalna toplinska zaštita Klasa II, DIN EN 407). Kada gornji sloj drvenog ugljena ima lagani sloj sivog pepela, pažljivo ulijte vrući ugljen u košaru za ugljen.
8. Nakon što stavite vrući ugljen u pušnicu, ravnomjerno rasporedite ugljen po košari za ugljen pomoću hvataljki za kuhanje otpornih na toplinu s dugom drškom.

Dodajte iverje

Dodajte suhe iverice tvrdog drveta izravno na vrh vrućeg ugljena. Počnite s malom količinom drva za stvaranje dima u prvih nekoliko pokušaja, jer je hranu lako prepušiti. Da biste dobili lijep okus dima, sve što vam treba je tračak dima, previše dima često će ostaviti čađave naslage na hrani koja nema dobar okus. Pogledajte "Upute za pečenje na roštilju" za preporuke za drvnu sječku.



UPOZORENJE! Nemojte se nagnuti nad smoker kada palite ugljen.

UPOZORENJE! Nikada nemojte koristiti drvo koje je tretirano ili izloženo kemikalijama.

UPOZORENJE! Uvijek nosite zaštitne rukavice kada koristite starter na ugljen za vaš smoker.



Posuda za vodu

Posuda za vodu omogućuje pečenje na nižim temperaturama radi sporijeg kuhanja i djeluje kao međuspremnik između vaše hrane i vrućeg ugljena kako bi se spriječilo da hrana zagori. Vrućom vodom napunite posudu za vodu do kapaciteta. To će omogućiti da se smoker brže zagrije.

Provjerite razinu vode svaka 3 - 4 sata, ako je temperatura u pušnici previsoka, dodajte još vruće vode.



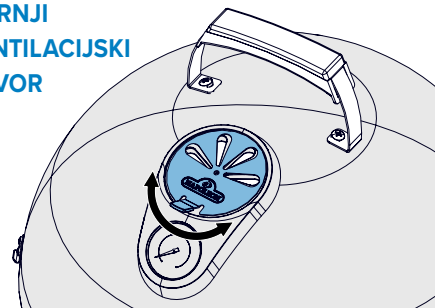
Rukovanje ventilacijskim otvorima

Ventilacijski otvori omogućuju reguliranje topline unutar smokera.

Gornji otvor se koristi za kontrolu unutarnje temperature pušnice. Ovo se obično ostavi otvoreno kako bi dim izlazio i kako bi se fino podesila temperatura smokera kada je poklopac zatvoren.

Donji otvori kontroliraju temperaturu gorenja ugljena, otvaranje otvora povećava temperaturu, a zatvaranje otvora smanjuje temperaturu. Potpuno zatvaranje svih ventilacijskih otvora će ugasiti ugljen.

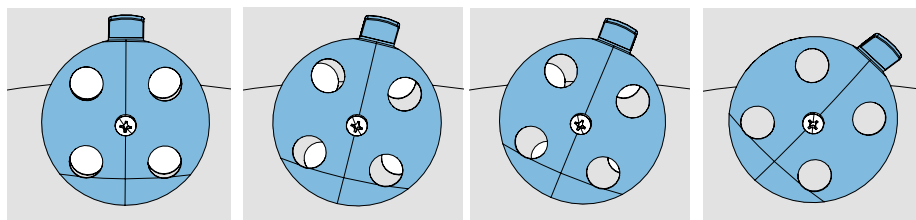
GORNJI VENTILACIJSKI OTVOR



DONJI VENTILACIJSKI OTVOR



VAŽNO! Nemojte gasiti ugljen vodom jer biste mogli oštetiti porculanski emajl.

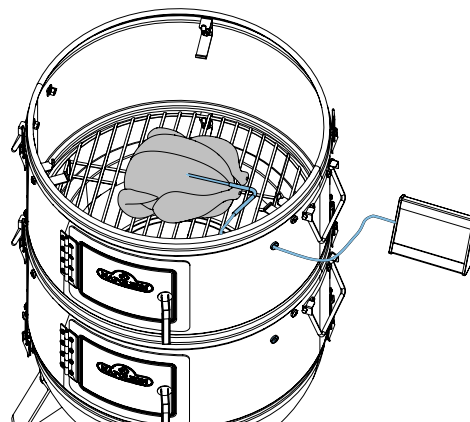


POTPUNO OTVOREN

POTPUNO ZATVOREN

Priključci temperaturne sonde

Priključci temperaturne sonde zabrtvljeni silikonom sigurno drže termometre za kuhanje za točna očitavanja i smanjen gubitak topline.



UPOZORENJE! Nemojte locirati u vjetrovitim uvjetima. Jaki vjetrovi nepovoljno utječu na učinkovitost kuhanja u pušnici i mogu biti opasni ako pušnicu koristite kao ložište.

UPOZORENJE! Jednom kada se upali, nikada nemojte dodavati tekućinu za pokretanje u smokeru. Držite bocu najmanje 25 stopa (7,6 m) od pušača dok radi. Nakon što se ugljen zapali, više nije potrebna tekućina.



UPUTE ZA ROŠTILJANJE

Korištenje 5 u 1 smokera s ugljenom vodom

- Preporučamo prethodno zagrijavanje smokera sa zatvorenim poklopcem otprilike 20 minuta.
- Ugljen je spreman kada ima lagani sloj sivog pepela.
- Kuhanje sa zatvorenim poklopcem osigurava više i ujednačenije temperature koje će skratiti vrijeme kuhanja i ravnomjernije kuhati hranu.

NAPOMENA: Kako biste smanjili gubitak topline pri provjeravanju temperature hrane, upotrijebite priključke sonde za temperaturu koji se nalaze na bočnoj strani smokera.

- Kod pečenja vrlo nemasnog mesa kao što su pileća prsa ili nemasna svinjetina, rešetke se mogu nauljiti prije zagrijavanja kako bi se smanjilo lijepljenje.

Roštiljanje s drvenim ugljenom

Drveni ugljen je tradicionalni način kuhanja koji daje nevjerojatne okuse. Svjetleći briketi emitiraju infracrvenu energiju hrani koja se kuha, što ima vrlo mali učinak sušenja. Svi sokovi ili ulja koji iscuru iz hrane kapaju na drveni ugljen i isparavaju u dim dajući hrani izvrstan okus pečenja na žaru. Kada koristite svoj Apollo® 5 u 1 uređaj za pušenje vode na ugljen kao kotao za kuhanje na ugljen, imajte na umu ove savjete:

- Hrana koja se kuha kratko vrijeme, poput ribe i povrća, može se peći na roštilju s otvorenim poklopcem.
- Kuhanje mesa s visokim udjelom masti može izazvati upale. Ili odrežite masnoću ili smanjite temperaturu da to spriječite.
- Ako dođe do plamena, maknite hranu od plamena i smanjite toplinu (smanjite otvor za ventilaciju). Ostavite poklopac otvorenim dok se plamen ne zaustavi.

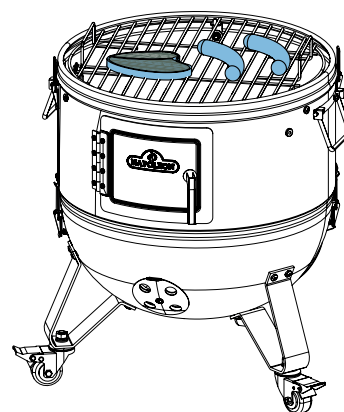
Kao opće pravilo, planirajte korištenje oko 50 briketa za kuhanje 1 kg (2 lb.) mesa ili 100 briketa za kuhanje 2 kg (4 lb.) mesa. Ako kuhate dulje od 30 do 40 minuta, na vatru je potrebno dodati dodatne brikete. Kad je vrijeme hladno, trebat će vam više briketa kako biste postigli idealne temperature kuhanja. Duže vrijeme kuhanja zahtijeva dodatni ugljen.

Upotreba drvenog ugljena

Preporuke za ugljen su približne.

Dulje vrijeme kuhanja zahtijeva dodatni ugljen.

Model	Preporuka za težinu drvenog ugljena	Preporuka za brikete od drvenog ugljena (MAKSIMALNI broj komada)	Dodatni ugljen +1 sat
AS18	1.0 kg	40	8 po strani
AS22	1.2 kg	50	8 po strani



PROFESIONALNI SAVJET ZA GRILANJE!

Pomoću termometra provjerite unutarnju temperaturu mesa kako biste bili sigurni da je savršeno pečeno.

UPOZORENJE! Budite oprezni pri dodavanju drvenog ugljena ili drva u smoker. Plamen može buknući kada ugljen dođe u dodir sa svježim zrakom. Odmaknite se na sigurnu udaljenost i koristite hvataljke za kuhanje s dugom drškom otporne na toplinu da dodate još drvenog ugljena ili drva.

UPOZORENJE! Ne stavljajte ugljen izravno na dno smokera, uvijek ga stavite u košaru za ugljen.

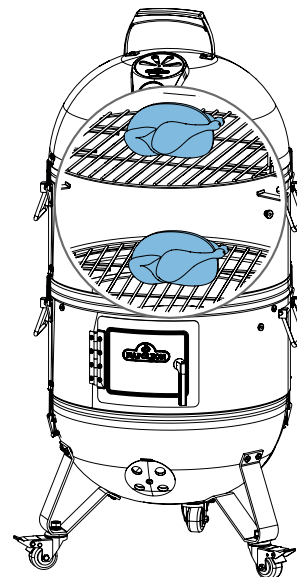


Roštiljanje s smokerom

Još više poboljšajte okus i teksturu svoje hrane korištenjem vodenog smokera. Dimljenje se tradicionalno koristilo kao sredstvo za očuvanje hrane, posebice mesa, ali danas se sve vrti oko okusa. Usporavanje procesa kuhanja može čak i oštře komade mesa učiniti mekima. Kada koristite Apollo® 5 u 1 smoker na ugljen i vodu kao pušač, imajte na umu ove savjete:

- Uvijek kuhajte s poklopcem na smokeru.
- Izbjegavajte podizanje poklopca tijekom kuhanja. Uklanjanje poklopca može produžiti vrijeme kuhanja za 15 do 20 minuta.
- Možete kuhati na obje rešetke istovremeno.
- Koristite kuke za vješanje za ravnomjerno kuhanje hrane poput povezanih kobasica.
- Hranu možete u potpunosti kuhati na svom smokeru (vruće dimljenje) koji istovremeno kuha i aromatizira vašu hranu.
- U hranu možete unijeti okus dima bez kuhanja (hladno dimljenje) koje se uglavnom koristi za aromu i konzerviranje, a ne za kuhanje.

BILJEŠKA: Temperature će varirati ovisno o hrani koja se dimi. Za vrijeme dimljenja i preporuke za sigurnu unutarnju temperaturu pogledajte **“Vodič za dimljenje ugljenom.”**



Prijedlozi za drvenu sječku

Drvo za dimljenje dolazi u različitim oblicima, komadima, iverjima, prahu i peletima, također dolazi u mnogim varijantama (okusa) od jabuke do mesquita, od kojih svaka daje drugačiji okus.

BILJEŠKA: Koristite samo tvrdo drvo za koje znate da nije tretirano, izbjegavajte korištenje mekog drva poput cedra, bora ili jasike. Obratite se svom ovlaštenom Napoleon distributeru za detalje.

VRSTA DRVETA	PROFIL OKUSA	PRIJEDLOZI HRANE
joha	Nježan s daškom slatkoće.	Riba, svinjetina, perad i lagana pernata divljač.
Badem	Blagog, slatkog i orašastog okusa, laganog pepela.	Sve vrste mesa.
Jabuka	Blago sa suptilnim voćnim okusom, blago slatko.	Perad i svinjetina.
Trešnja	Neki kažu da je ovo najbolje drvo za dimljenje s blago slatkim, voćnim okusom dima.	Perad, svinjetina, govedina, janjetina i sir.
Vinova loza	Opor. Pruža puno dima, bogato i voćno.	Perad, crveno meso, divljač i janjetina.
Hikori	Kralj šume koja se dimi! Slatko do jako s jakim okusom slanine.	Svinjetina, šunka i govedina.
Javor	Dimno, blago i blago slatko.	Svinjetina, perad, sir i mala pernata divljač.
Mesquite	Snažan zemljani okus. Jedno od najtoplijih gorućih šuma.	Govedina, piletina, janjetina i divljač.
Hrast	Kraljica šume koja se dimi! Slatko i zadimljeno s primjesama vanilije.	Crveno meso, svinjetina, riba ili teška divljač. Crveni hrast je odličan za rebra!
Pecan	Slatko, orašasto i bogato, slično hikoriju.	Perad, govedina, svinjetina i sir.
Šljiva	Suptilno, slatko i voćno, izvrsno za laganije meso.	Piletina, puretina, svinjetina, riba i povrće.

UPOZORENJE! Nemojte udisati dim iz smokera na drveni ugljen i izbjegavajte kontakt dima s očima.

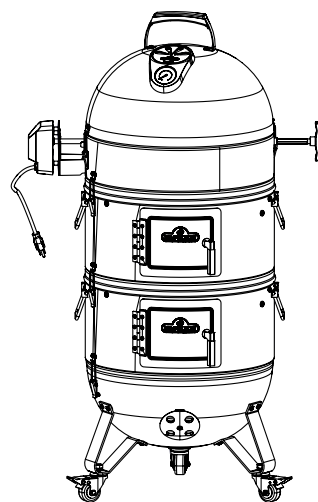
UPOZORENJE! Nikada ne ostavljajte ugljen i pepeo bez nadzora u smokeru.



Presten ražnja

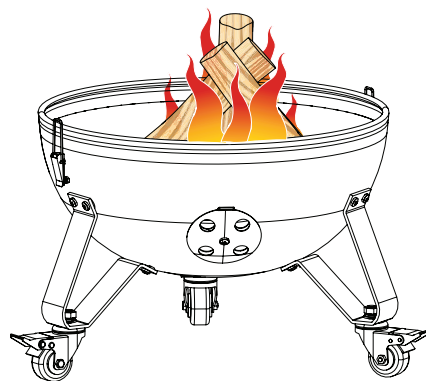
Vaš smoker se može koristiti s dodatnim priborom za pečenje kako biste dobili rezultate poput profesionalaca. Prsten za pečenje omogućuje ravnomjernije pečenje većih komada mesa poput pečenja ili cijelih pilića. Neprestano okretanje hrane čini je samostalnom cijedenjem, zadržavajući sokove, istovremeno sprječavajući vruće točke i neravnomjerno pougljenje.

Razgovarajte sa svojim ovlaštenim Napoleon trgovcem za pribor za roštilj koji odgovara vašem pušaču.



Vatrena jama

Vaš smoker također se može koristiti kao ložište u dvorištu. Kada koristite svoj Apollo® 5 u 1 smoker na ugljen i vodu kao ložište, provjerite je li u skladu s lokalnim, pokrajinskim, državnim i nacionalnim propisima. Provjerite s lokalnim vlastima potrebne dozvole za požar u vašem području.



DALI SI ZNAO?

Možete ukloniti rešetke za kuhanje kako biste objesili hranu poput povezanih kobasica ili rešetki rebarske.

PROFESIONALNI SAVJET ZA GRILANJE!

Eksperimentirajte s vrstom i količinom korištenog drva. Dodajte različite začine drvenom ugljenu za dodatnu aromu, ne zaboravite voditi evidenciju o svojim eksperimentima kako biste mogli ponoviti svoje uspjehe.

OPASNOST! SAMO ZA VANJSKU UPOTREBU. Spaljivanje drva oslobađa ugljični monoksid koji se može nakupljati u zatvorenim prostorima i uzrokovati gušenje.

OPASNOST! Široku odjeću i kosu držite podalje od otvorenog plamena kada smoker koristite kao ložište.

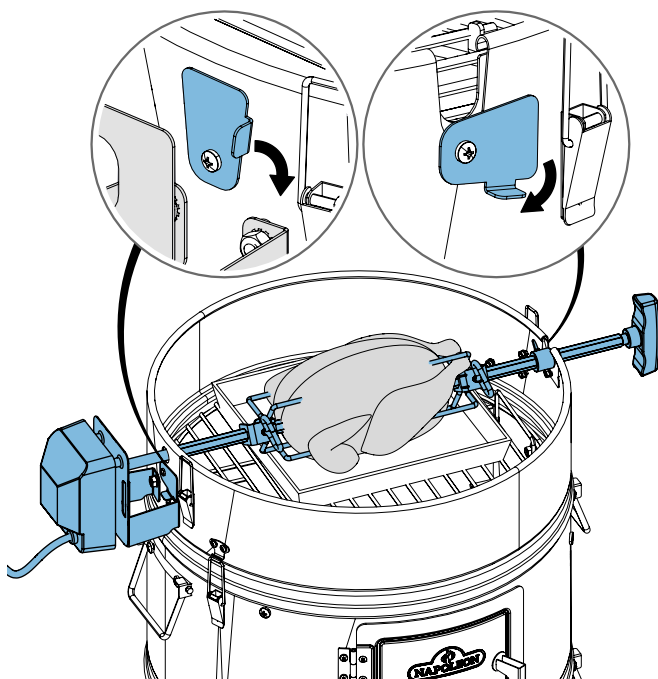
UPOZORENJE! NEMOJTE pokretati, paliti ili koristiti smoker na ugljen bliže od 15 stopa (4,6 m) od zidova, struktura ili zgrada kada se koristi kao ložište.



KAKO KORISTITI RAŽANJ

Sastavljanje vašeg dodatnog pribora za pečenje

1. Ugradite motor rotisserie na stranu pušnice pomoću montažnog nosača(a). Nakon što ste držač pričvrstili na pušnicu, gurnite motor rotisseriea na nosač.
2. Gurnite prvu vilicu za pečenje tik iza sredine šipke za ražnju i zategnite je na mjesto. Nataknite meso na šipku za ražnju i gurnite meso u vilicu. Gurnite drugu vilicu za pečenje na suprotni kraj štapa za ražnju i gurnite vilicu u meso dok se ne učvrsti. Zategnite vilicu na mjesto, zatim gurnite protuuteg na šipku za pljuvanje.
3. Pažljivo umetnite šiljati kraj šipke za ražnju kroz

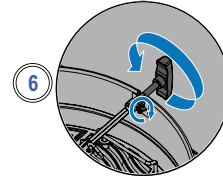
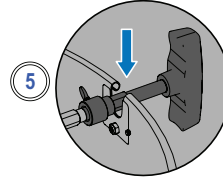
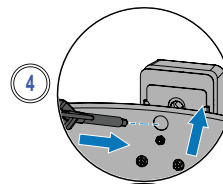
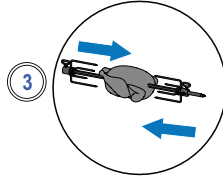
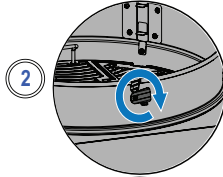
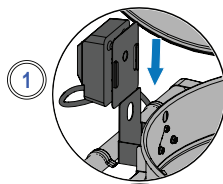


otvor donje zdjele i u motor ražnja. Postavite suprotni kraj preko vješalica. Teža strana mesa će prirodno visjeti prema dolje, stoga prilagodite protuuteg kako biste uravnotežili teret. Zategnite protuuteg s rukom okrenutom prema gore.

4. Gurnite zaustavnu čahuru na šipku za pljuvanje dok ne prođe unutarnju stranu nape. Ovo će osigurati bočno pomicanje šipke za ražnju.
5. Zategnite graničnu čahuru i ručku šipke za pljuvanje. Ispod mesa stavite metalnu posudu za skupljanje kapljica.



OPREZ! Uvijek nosite rukavice kada rukujete dijelovima dimilice.



Savjeti o korištenju ražnja:

- Pomoću termometra provjerite unutarnju temperaturu mesa.
- Pečenje i perad trebaju biti smeđi izvana i ostati mekani iznutra.
- Upotrijebite kapljice za podlijevanje i pripremu umaka.
- Piletini od 3 funte potrebno je otprilike 1 i pol sat na srednjoj do visokoj temperaturi.
- Vodite računa o kapacitetu motora vašeg roštilja. Nikada nemojte preopteretiti svoju opremu.
- Pazite da uvijek postavite ravnomjerno izbalansirano opterećenje na vašem roštilju.

Kako peći više pilića

1. Zavežite ili nabodite krilca na tijelo pilića.
2. Gurnite vilicu za pečenje na šipku za ražnju.
3. Prvo pile navucite na šipku za ražanj dok ga vilica za pečenje ne drži na mjestu. Zategnite.
4. Navucite sljedeća 2 pileta na ražnju tako da svi pilići budu blizu jedno drugom.
5. Gurnite drugu vilicu za pečenje na ražnju i gurnite je u piletinu dok se sva 3 pileta čvrsto ne stisnu. Zategnite.



VAŽNO! Rastavite dijelove roštilja kada završite s kuhanjem, operite toplom vodom i sapunicom i pohranite u zatvorenom prostoru.

UPOZORENJE! Koristite rukavice za roštiljanje otporne na toplinu kada rukujete vrućim komponentama roštilja.

UPOZORENJE! Uvijek nosite zaštitne rukavice i zaštitne naočale kada čistite smoker.

UPOZORENJE! Nakupljena mast je opasnost od požara.



KONTROLNI POPIS ZA ISKUSTVO ROŠTILJANJA

Pogledajte ovaj popis svaki put kada roštiljate

☐ Pročitajte korisnički priručnik

Svakako pročitajte korisnički priručnik i sve sigurnosne upute.

☐ Ispraznite pepeo iz baze

Prije pečenja na roštilju uvijek očistite pepeo iz smokera kako biste izbjegli požare i rasplamsavanja.

☐ Paljenje ugljena

Potpuno otvorite otvor na poklopcu i postolju svaki put kad zapalite smoker. Upotrijebite starter na ugljen (nije uključen) ili slijedite upute u odjeljku "Paljenje vašeg smokera" u priručniku. Nemojte se naginjati nad roštilj kada palite ugljen.

☐ Zagrijte i očistite rešetke

Premažite cijelu površinu rešetki biljnim mastima NE slanim masnoćama poput maslaca ili margarina. Prethodno zagrijte roštilj kako biste sagorjeli višak ostataka. Očistite rešetke četkom od mesingane žice. Pogledajte "Upute za čišćenje". **NAPOMENA:** Rešetke za kuhanje od nehrđajućeg čelika su izdržljive i otporne na koroziju te zahtijevaju manje začinjavanja i održavanja od rešetki od lijevanog željeza.

☐ Pripremno područje

Pobrinite se da sve što vam je potrebno tijekom pečenja na roštilju, kao što su pribor, začini, umaci i jela, bude na dohvata ruke. Ne ostavljajte hranu bez nadzora jer bi mogla zagorjeti.

☐ Nemojte jednom zaviriti i okrenuti

Pokušajte ne otvarati poklopac i previše viriti, inače će toplina izaći i smanjiti temperaturu i vrijeme kuhanja. Okrenite hranu samo jednom, osobito odrezak i piletinu.

☐ Ostavite prostor

Ostavite malo prostora na roštilju i između hrane, tako da imate mjesta za pomicanje hrane ako je potrebno.

☐ Koristite termometar

Koristite termometar kako biste bili sigurni da je hrana dobro kuhana. Pridržavajte se smjernica o odgovarajućim temperaturama za sve vrste mesa, osobito za perad.



PROFESIONALNI SAVJET ZA GRILANJE!

Inspirirajte se za stvaranje ukusna jela iz recepti i roštiljanje tehnike kod www.napoleon.com i Napoleonove kuharice.



PROFESIONALNI SAVJET ZA GRILANJE!

Uvijek prethodno zagrijte pušnicu ponovno kuhajte kako biste sagorjeli ostatke i spriječili lijepljenje hrane za rešetku.



PRIJEDLOG ULJA I MASTI!

- Ulje sjemenki grožđa
- Suncokretovo ulje
- Sojino ulje
- Ekstra djevičansko maslinovo ulje
- Canola ulje

Ako nije dostupno, odaberite ulje ili mast s visokom točkom dimljenja. Nemojte koristiti slane masnoće poput maslaca ili margarina.

Vodič za dimljenje ugljenom

HRANA	IZREZATI	VRIJEME ZA KUHANJE	UNUTARNJA TEMPERATURA/GOTOVOST
 Govedina	Pečenje	3-4 sata.	Srednje pečeno 63 °C (145 °F)
			Srednje 71 °C (160 °F)
			Dobro obavljeno 77°C (170°F)
	Prsa	6+ sati.	85 °C (190 °F)
	Odrezak	5 - 15 minuta	Srednje pečeno 63 °C (145 °F)
			Srednje 71 °C (160 °F)
 Perad	Cijelo pile	3 1/2 - 4 sata.	82 °C (180 °F)
	Pileća prsa / but	25 - 35 minuta	74 °C (165 °F)
	Cijela Turska	6 - 8 sati.	82 °C (180 °F)
 Svinjetina	Rame	12+ sati	71 °C (190 °F)
	Slabin	4 - 5 sati	71 °C (190 °F)
	Rebra	5-6 sati.	Meso se počinje odvajati od kosti.
 Riba	Cijeli losos	2 - 3 sata.	70 °C (158 °F)
	Filet lososa	30 - 40 minuta	70 °C (158 °F)
	kozice	10 - 15 minuta	Kuhajte dok ne porumene.
 Janjetina	Rame	8 - 9 sati.	Srednje pečeno 63 °C (145 °F)
	Noga	8 - 9 sati.	Srednje 71 °C (160 °F)
	Rebra	2-3 sata.	Dobro obavljeno 77°C (170°F)

BILJEŠKA: Unutarnje temperature temelje se na preporukama Kanadskog vodiča za sigurnost hrane. Vrijeme kuhanja procijenjeno je na pušnici koja radi na 110 °C (230 °F). Stvarna vremena kuhanja varirat će ovisno o rezovima i debljini hrane, količini ugljena, željenoj pečenosti i čimbenicima okoline kao što su vanjska temperatura ili vjetar.

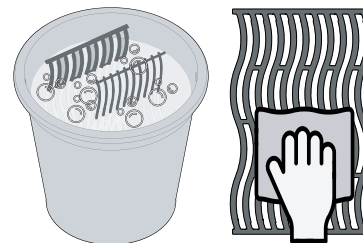
Upute za čišćenje

Prvo korištenje

1. Operite rešetke ručno vodom i blagim deterdžentom za suđe kako biste uklonili sve ostatke iz proizvodnog procesa. NE perite u perilici posuđa.
2. Temeljito isperite vrućom vodom i potpuno osušite mekom krpom.

Čelične rešetke

- Čelične rešetke za kuhanje mogu se očistiti prethodnim zagrijavanjem roštilja i čeličnom četkom za uklanjanje ostataka. Preporučujemo **Napoleon troredna četka za roštilj bez dlačica s valjanim nehrđajućim čelikom**.
- Čelične rešetke trajno će promijeniti boju zbog redovite uporabe zbog visokih temperatura tijekom pečenja.

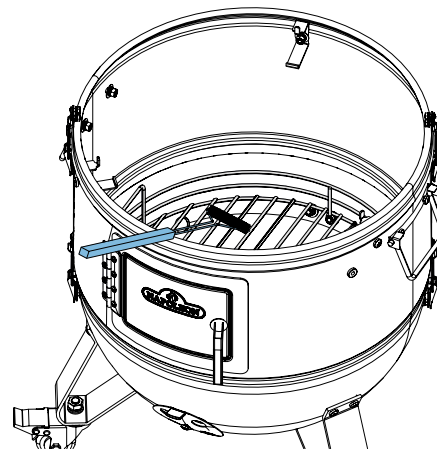


Unutar smokera-

1. Uklonite rešetke za kuhanje i posudu s vodom.
2. Upotrijebite mjedenu žičanu četku da očistite ostatke sa strana i ispod poklopca.
3. Ostružite svu caklinu plastičnim nožem ili strugalicom. Koristite žičanu četku za uklanjanje pepela.
4. Ispraznite pepeo s dna smokera. Vidjeti "Odlaganje drvenog ugljena i pepela."
5. Operite unutrašnjost smokera i posudu s vodom blagim sredstvom za pranje posuđa i vodom.
6. Dobro isperite čistom vodom i obrišite.



VAŽNO! Nemojte koristiti abrazivna sredstva za čišćenje ili čeličnu vunu na obojenim, porculanskim ili nehrđajućim čeličnim dijelovima vaše pušalice.



Odlaganje drvenog ugljena i pepela



UPOZORENJE! Pažljivo slijedite ove sigurnosne mjere kako biste zaštitili sebe i svoju imovinu od oštećenja.

- Provjerite jesu li ugljen i pepeo potpuno ugašeni prije uklanjanja.
- Koristite metalnu lopaticu ili lopaticu za uklanjanje ugljena i pepela iz dimnjaka.
- Ugalj i pepeo stavite u nezapaljivu metalnu posudu i potpuno natopite vodom 24 sata prije odlaganja.

DALI SI ZNAO?

Umak za roštilj i sol mogu biti korozivni i uzrokovat će brzo propadanje komponenti jedinice ako se ne čiste redovito.

ODRŽAVANJE

- Nikada nemojte oblagati unutrašnjost smokera aluminijskom folijom, pijeskom ili bilo kojim drugim materijalom. To će spriječiti rad ventilacijskih otvora.
- Pažljivo rukujte komponentama porculanskog emajla.
- Zapečena emajlirana završna obrada je poput stakla i puknut će se ako se udari. Dotjerani emajl dostupan je kod vašeg Napoleon Grill prodavača.

UPOZORENJE! Provjerite je li smoker hladan prije čišćenja. Nemojte koristiti sredstvo za čišćenje pećnice za čišćenje bilo kojeg dijela dimilice. Ne stavljajte rešetke za kuhanje ili bilo koje druge dijelove dimilice u pećnicu koja se sama čisti radi čišćenja. Očistite smoker na području gdje otopina za čišćenje neće oštetiti palube, travnjake ili terase.

UPOZORENJE! Nemojte koristiti visokotlačni perač ili crijevo za čišćenje bilo kojeg dijela dimilice.

UPOZORENJE! Čišćenje treba provoditi samo kada je smoker ohlađen kako bi se izbjegla mogućnost opekline.



Rješavanje problema

Zapaljenja i neujednačena toplina

- Smoker neće zapaliti.
- Niska temperatura ili slab plamen.

Mogući uzroci	Riješenje
Neppravilno predgrijavanje.	Ostavite ugljen da gori dok ga ne prekrije svijetlosivi pepeo. (Otprilike 20 minuta).
Nema dovoljno protoka zraka.	Otvoreni ventilacijski otvori.
Niska količina drvenog ugljena.	Dodajte još ugljena u posudu za ugljen.
Prekomjerna masnoća i pepeo nakupljaju se na dnu osnovnog sklopa.	Očistite bazu nakon svake uporabe. Nemojte oblagati dno aluminijskom folijom.

Guljenje boje

- Čini se da se boja ljušti unutar poklopca ili haube.

Mogući uzroci	Riješenje
Nakupljanje masnoće na unutarnjim površinama.	Ovo nije nedostatak. Završna obrada na poklopcu i poklopcu je porculanska i neće se ljuštiti. Ljuštenje je uzrokovano stvrdnutom masnoćom, koja se suši u komadiće nalik boji, koji se ljušte. Redovito čišćenje će to spriječiti.

ŽELIMO POMOĆ!



Napoleon je tu kako bi vaše iskustvo pečenja na roštilju bilo nezaboravno. Kontaktirajte nas ako trebate dodatnu pomoć.

JAMSTVO N PROIZVOD PROIZVOĐAČA NAPOLEON



ZA SERIJU OKRUGLIH ROŠTILJA NA UGLJEN I PUŠNICU APOLLO® 10-godišnje ograničeno jamstvo na roštilje i pušnice na ugljen Napoleon

NAPOLEON jamči da će dijelovi vašeg novog proizvoda NAPOLEON ostati bez nedostataka u materijalima i izradi od datuma kupnje u razdoblju od:

Poklopac i posuda s porculanskim premazom	10 godina
Rešetke za kuhanje od nehrđajućeg čelika	10 godina
Sustav za reguliranje dovoda zraka	5 godina ^{plus 1}
Rešetke za pečenje od lijevanog željeza s porculanskim premazom	5 godina ^{plus 10}
Kromirane rešetke roštilja	3 godine ^{plus 10}
Svi drugi dijelovi	2 godine

Plus v.t. odnosi se na produženi jamstveni rok tijekom kojeg kupcu isporučujemo rezervne dijelove po 50% aktualne maloprodajne cijene tijekom vijeka trajanja* roštilja.

Plus 15 odnosi se na produženi jamstveni rok tijekom kojeg kupcu isporučujemo rezervne dijelove po 50% aktualne maloprodajne cijene tijekom dodatnih 15 godina.

Plus 10 odnosi se na produženi jamstveni rok, tijekom kojeg kupcu isporučujemo rezervne dijelove po 50% aktualne maloprodajne cijene tijekom dodatnih 10 godina.

*Cjeloživotno jamstvo i vijek trajanja roštilja

odnose se na razdoblje jamstva u trajanju od 30 godina.

Ovo jamstvo vrijedi u: Europskoj uniji, Švicarskoj, Andori, San Marinu, Norveškoj, Islandu i Lihtenštajnu.

Ovo jamstvo ne utječe, ne ograničava i ne mijenja prava kupca u slučaju nedostataka u skladu s Direktivom (EU) 2019/771. Zakonska prava ostvaruju se besplatno.

UVJETI I OGRANIČENJA JAMSTVA

NAPOLEON jamči isključivo izvornom kupcu da su njegovi proizvodi bez nedostataka i samo ako se kupnja obavila preko ovlaštenog zastupnika proizvođača NAPOLEON. Primjenjuju se sljedeći uvjeti i ograničenja:

Ovo jamstvo proizvođača ne može se ni pod kojim okolnostima prenositi ili produljivati niti to mogu učiniti naši predstavnici.

Roštilj mora postaviti licencirani, ovlašteni serviser ili izvođač. Instalacija se mora obaviti u skladu s priloženim uputama za

montažu, kao i svim lokalnim i nacionalnim građevinskim i protupožarnim propisima.

Ovo ograničeno jamstvo ne pokriva štetu uzrokovanu nepravilnim rukovanjem, neodržavanjem, zapaljenim uljem, izloženošću vanjskim utjecajima, nesrećama, preinakama, zlouporabom ili zanemarivanjem. Ugradnja rezervnih dijelova drugih proizvođača poništava ovo jamstvo. Promjena boje plastičnih dijelova zbog primjene kemijskih sredstava za čišćenje ili izlaganja sunčevoj svjetlosti nije obuhvaćena ovim jamstvom.

Ovo jamstvo također isključuje sljedeće: ogrebotine, udubljenja, nedostatke boje, premaze, koroziju ili promjenu boje uzrokovane izlaganjem toplini ili abrazivnim i kemijskim sredstvima za čišćenje, kao i oštećenja na dijelovima s porculanskim premazom i svim dijelovima korištenima pri instalaciji roštilja.

Ako se dio pokvari do točke u kojoj postane neispravan (zbog hrđe ili izgaranja) unutar jamstvenog roka, kupcu se izdaje zamjenski dio.

Prema ovom jamstvu (ograničeno doživotno jamstvo proizvođača, 15-godišnje ograničeno jamstvo, 10-godišnje ograničeno jamstvo, 3-godišnje ograničeno jamstvo), nakon prve godine NAPOLEON ima ovlast odreći se, prema vlastitom nahođenju, bilo koje obveze jamstva povratom vrijednosti odgovarajućeg neispravnog dijela pokrivenog jamstvom izvornom kupcu po veleprodajnoj cijeni.

NAPOLEON ne prihvaća nikakvu odgovornost za ugradnju, utrošeno vrijeme ili druge troškove ili izdatke povezane s ponovnom ugradnjom dijela pokrivenog jamstvom. Troškovi ove prirode nisu pokriveni ovim jamstvom.

Neovisno o odredbama u ovom jamstvu (ograničeno doživotno jamstvo proizvođača, 15-godišnje ograničeno jamstvo, 10-godišnje ograničeno jamstvo, 3-godišnje ograničeno jamstvo), odgovornost proizvođača NAPOLEON prema ovom jamstvu definirana je prethodno navedenim i ni u kojem slučaju

ne pokriva nikakve slučajne, posljedične ili neizravne štete.

Ovim jamstvom definiraju se dužnosti i odgovornost proizvođača NAPOLEON u odnosu na roštilj NAPOLEON.

NAPOLEON ne preuzima nikakvu dodatnu odgovornost u vezi s prodajom ovog proizvoda niti ovlašćuje bilo koju treću stranu da preuzme bilo kakvu drugu odgovornost u njegovo ime.

NAPOLEON ne preuzima nikakvu odgovornost za: pregrijavanje, gašenje plamena zbog okolišnih čimbenika kao što su jak vjetar ili neodgovarajuća ventilacija.

NAPOLEON ne prihvaća odgovornost za bilo kakvu štetu na roštilju uzrokovanu vremenskim prilikama, tučom, grubim rukovanjem, agresivnim kemikalijama ili sredstvima za čišćenje.

Jamstveni zahtjevi moraju biti popraćeni dokazom o kupnji ili njegovom preslikom s navođenjem serijskog broja i broja modela.

NAPOLEON zadržava pravo da njegov predstavnik pregleda proizvod ili bilo koji njegov dio prije ispunjenja bilo koje jamstvene obveze.

NAPOLEON ne snosi troškove dostave, utrošenog vremena ili izvozne carine.

JAMAC:

NAPOLEON EUROPE | WOLF STEEL EUROPE B.V.

De Riemsdijk 22 | 4004LC | Tiel | Gelderland

Nizozemska

☎ +31 (0) 88 588 66 55

✉ eu.info@napoleon.com

Bilješke o dimljenju

Hrana	Temperatura dimljenja	Vrijeme kuhanja	Vrsta drveta

Hrana	Temperatura dimljenja	Vrijeme kuhanja	Vrsta drveta

Hrana	Temperatura dimljenja	Vrijeme kuhanja	Vrsta drveta

Hrana	Temperatura dimljenja	Vrijeme kuhanja	Vrsta drveta

Hrana	Temperatura dimljenja	Vrijeme kuhanja	Vrsta drveta

Hrana	Temperatura dimljenja	Vrijeme kuhanja	Vrsta drveta

Hrana	Temperatura dimljenja	Vrijeme kuhanja	Vrsta drveta

Hrana	Temperatura dimljenja	Vrijeme kuhanja	Vrsta drveta

NAPOLEON - SLAVIMO VIŠE od 40 GODINA PROIZVODA ZA UDOBNOST U DOMU



Proizvodi NAPOLEON® zaštićeni su
jednim ili više američkih i kanadskih i/ili
stranih patenata ili patenata na čekanju.

Wolf Steel Ltd.

24 Napoleon Road, Barrie,
Ontario, L4M 0G8, Canada
De Riemsdijk 22, 4004 LC,
Tiel, The Netherlands

10-12 Home Farm, Meriden
Road, Berkswell, CV7 7SL,
United Kingdom

103 Miller Drive, Crittenden,
Kentucky, 41030 USA

7200 Trans Canada Highway,
Montreal, Québec H4T 1A3
Canada



Telefon

Sjeverna Amerika

866-820-8686

Europa

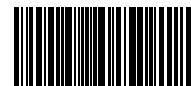
+31 (0) 88 588 66 55

Online

✉ grills@napoleon.com

✉ eu.info@napoleon.com

🌐 www.napoleon.com



N415-0836-E



WĘDZARNIA WĘGLOWA APOLLO SMOKER

Instrukcja obsługi

AS18K, AS22K

Wędzarnie przedstawione w niniejszej instrukcji mogą różnić się od zakupionego modelu.



Chcemy poznać Twoją opinię!

Odwiedź stronę [Napoleon.com](https://www.napoleon.com) , aby napisać recenzję.



Zastosuj numer seryjny



GRATULUJEMY ZAKUPU WĘDZARNI WĘGLOWEJ NAPOLEON APOLLO® 5 W 1!

Właśnie ulepszyłeś swoją grę w grillowanie.

CHCEMY, ABY GRILLOWANIE BYŁO NIEZAPOMNIANE I BEZPIECZNE.

Przed rozpoczęciem użytkowania wędzarni należy zapoznać się z niniejszą instrukcją obsługi, aby uniknąć uszkodzenia mienia, obrażeń ciała lub śmierci.

Przed użyciem należy usunąć wszystkie materiały opakowaniowe, etykiety promocyjne i karty z wędzarni.

UŻYWAĆ NA ZEWNĄTRZ W DOBRZE WENTYLOWANYM POMIESZCZENIU.

NIE DZIAŁAJĄ W BUDYNKU, GARAŻU LUB INNYM ZAMKNIĘTYM OBSZARZE.

NIEBEZPIECZEŃSTWO!

- Spalanie węgla drzewnego wydziela tlenek węgla.
- Nie wolno spalać węgla drzewnego ani używać grilla w pomieszczeniach zamkniętych i/lub mieszkalnych, takich jak domy, garaże, namioty, pojazdy, przyczepy kempingowe, kampery lub łódzie. Niebezpieczeństwo śmiertelnego zatrucia tlenkiem węgla.
- Zgasić otwarty płomień.



OSTRZEŻENIE!

Nie próbuj rozpalać tego urządzenia bez przeczytania sekcji "ROZPALANIE" w niniejszej instrukcji.

Nie przechowuj ani nie używaj benzyny lub innych łatwopalnych cieczy lub oparów w pobliżu tego lub innego urządzenia.

Jeśli informacje zawarte w niniejszej instrukcji nie będą dokładnie przestrzegane, może dojść do pożaru lub wybuchu, co może spowodować uszkodzenie mienia, obrażenia ciała lub śmierć.



Ostrzeżenie dorosłych i dzieci o zagrożeniach związanych z wysokimi temperaturami powierzchni. Nadzoruj małe dzieci w pobliżu wędzarni.

UWAGA DLA INSTALATORA: Niniejszą instrukcję należy pozostawić właścicielowi grilla do wykorzystania w przyszłości.

UWAGA DLA KONSUMENTA: Niniejszą instrukcję należy zachować na przyszłość.

Witamy w Napoleon!

BEZPIECZEŃSTWO PRZED W SZYSTKIM



OSTRZEŻENIE Informacje ogólne

Do rozpalania lub ponownego rozpalania węgla drzewnego nie należy używać spirytusu, alkoholu, benzyny ani innych płynów o wysokiej lotności. Należy używać WYŁĄCZNIE podpałek zgodnych z normą EN 1860-3. Przed rozpaleniem węgla drzewnego należy upewnić się, że wszelkie płyny, które wyciekły przez dno wędzarni, zostały usunięte.



OSTRZEŻENIE! Instalacja i montaż

Zmontuj wędzarnię dokładnie tak, jak opisano w instrukcji montażu. Jeśli wędzarnia została zmontowana w sklepie, należy zapoznać się z instrukcją montażu, aby upewnić się, że została prawidłowo zmontowana.

Wędzarni nie wolno instalować w pojazdach rekreacyjnych i/lub łodziach.

Pod żadnym pozorem nie wolno modyfikować wędzarni.



OSTRZEŻENIE! Działanie

Przed uruchomieniem wędzarni należy przeczytać całą instrukcję obsługi.

NIE używaj urządzenia pod jakimikolwiek palnymi konstrukcjami.

Należy dokładnie przestrzegać instrukcji dotyczących oświetlenia.

Nie używać w pomieszczeniach.

Trzymać z dala dzieci i zwierzęta domowe.

Grill będzie bardzo gorący. Nie ruszaj go podczas pracy.



OSTRZEŻENIE! Przechowywanie i nieużywanie

Przechowywać na zewnątrz w dobrze wentylowanym miejscu, z dala od dzieci i zwierząt.

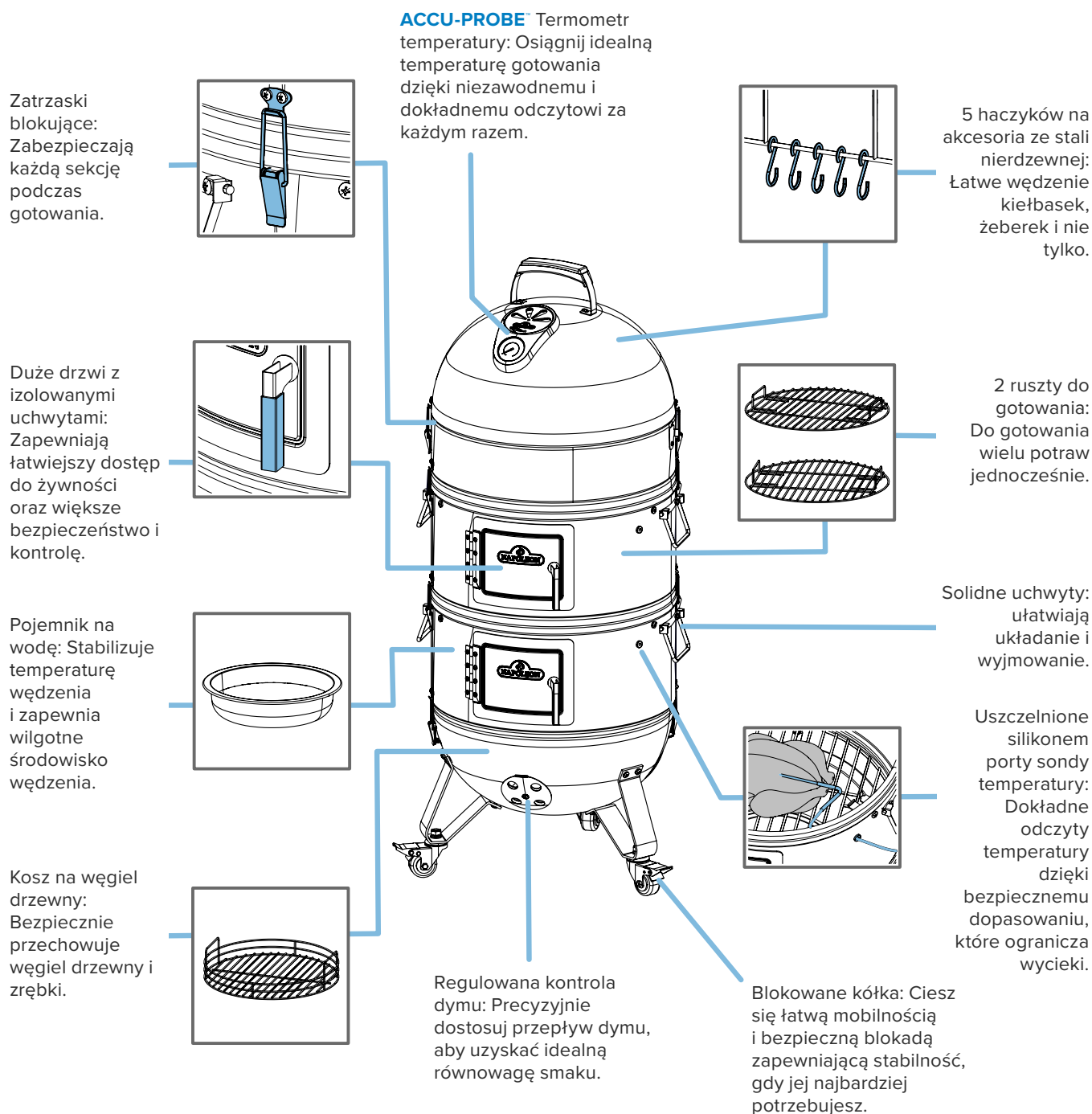
Po użyciu płyn do rozpalania węgla drzewnego należy zamknąć i przechowywać w bezpiecznej odległości od wędzarni, co najmniej 25 stóp (7,6 m).



SPIS TREŚCI

Witamy w Napoleon!	103
Bezpieczeństwo przede wszystkim	
Funkcje produktu	104
Pierwsze kroki	105
Dodatkowe praktyki bezpiecznej obsługi	
Zasady bezpiecznej komina do rozpalania na węgiel drzewny	
Działanie	106
Rozpalanie wędzarni	
Instrukcje dotyczące grillowania	
Jak korzystać z rożna	
Lista kontrolna grillowania	
Przewodnik palenia węglem drzewnym	113
Instrukcje czyszczenia	114
Konserwacja	
Rozwiązywanie problemów	115
Gwarancja	116
Uwagi dotyczące wędzenia	118

Funkcje produktu



Wędzarnie przedstawione w niniejszej instrukcji obsługi mogą różnić się od zakupionego modelu.
Wyróżniony model: AS22

Pierwsze kroki



NIEBEZPIECZEŃSTWO! Informuje o zagrożeniu, które może spowodować pożar, wybuch, śmierć lub poważne obrażenia ciała.



OSTRZEŻENIE! Informuje o zagrożeniu, które może skutkować niewielkimi obrażeniami ciała lub uszkodzeniem mienia.



Nosić rękawice ochronne.



Nosić okulary ochronne.



UWAGA! Gorąca powierzchnia.



Ważne informacje

DODATKOWE PRAKTYKI BEZPIECZNEJ OBSŁUGI

- Ta wędzarnia musi być przechowywana na zewnątrz w dobrze wentylowanym miejscu i nie może być używana wewnątrz budynku, garażu, osłoniętej werandy, altany lub innego zamkniętego obszaru.
- **NIE** używaj tej wędzarni pod żadnymi konstrukcjami napowietrznymi, takimi jak pokrycia dachowe, wiaty, markizy lub nawisy.
- Urządzenie powinno zawsze znajdować się na bezpiecznym, równym podłożu.
- **NIE** rozpalać węgla drzewnego przy zamkniętej pokrywie.
- Podczas podgrzewania pokrywa powinna być zamknięta.
- **NIE** pozostawiać urządzenia bez nadzoru podczas użytkowania.
- Dzieci i zwierzęta domowe należy trzymać z dala od gorącego urządzenia.
- **NIE** WOLNO pozwalać dzieciom wspinać się do środka lub na urządzenie.
- Konserwacja powinna być wykonywana tylko wtedy, gdy wędzarnia jest chłodna.
- Przed przystąpieniem do obsługi należy zawsze odczekać, aż wędzarnia całkowicie ostygnie.
- Wszystkie przewody elektryczne należy trzymać z dala od wody lub rozgrzanych powierzchni.
- Otwory wentylacyjne obudowy powinny być zawsze wolne od zanieczyszczeń.
- Regularnie usuwaj popiół i tłuszcz z dna wędzarni, aby uniknąć gromadzenia się, które może prowadzić do pożarów tłuszczu.
- Usuń węgiel i popiół z wędzarni i przechowuj je w niepalnym metalowym pojemniku wypełnionym wodą. Pozostawić w metalowym pojemniku na 24 godziny przed utylizacją.
- Aby zapobiec rozwojowi pleśni, należy pozostawić górne i dolne otwory wentylacyjne lekko otwarte podczas przechowywania przez dłuższy czas.
- **NIE** używaj wody do kontrolowania płomieni lub gaszenia węgla. Może to uszkodzić wykończenie wędzarni.
- Lekko zamknij otwory wentylacyjne wędzarni, aby kontrolować płomień. Całkowicie zamknąć wszystkie otwory wentylacyjne i pokrywę, aby ugasić węgiel/ogień.
- Zawsze zachowuj minimalną odległość od materiałów palnych wynoszącą 3 stopy (0,9 m) z tyłu i po bokach wędzarni.

ZASADY BEZPIECZNEJ KOMINA DO ROZPALANIA NA WĘGIEL DRZEWNY

- Tylko do użytku na zewnątrz.
- Nie używaj przystawki do węgla drzewnego, jeśli nie jest ona umieszczona na stabilnym, równym ruszcie na węgiel drzewny, a wędzarnia nie znajduje się na stabilnej, równej, niepalnej powierzchni.
- Nie należy umieszczać rozpałki na węgiel drzewny na żadnej łatwopalnej powierzchni, chyba że rozpałka jest całkowicie zimna.
- Nie używaj płynu do zapalniczek, benzyny ani samozapalającego się węgla drzewnego w urządzeniu Charcoal Starter.
- Zalecamy stosowanie przystawki do rozpalania węgla drzewnego w wędzarniach na węgiel drzewny.
- Podczas obsługi komina do rozpalania węglowego należy zawsze nosić rękawice ochronne.
- Dzieci i zwierzęta domowe należy zawsze trzymać z dala od przystawki na węgiel drzewny.
- Nie należy używać rozrusznika na węgiel drzewny przy silnym wietrze.
- Nie pozostawiać komina do rozpalania na węgiel drzewny bez nadzoru podczas użytkowania.
- Nigdy nie używaj przystawki na węgiel drzewny niezgodnie z jej przeznaczeniem.
- Nie używaj przystawki na węgiel drzewny do przygotowywania żywności.
- Należy zachować szczególną ostrożność podczas wysypywania rozżarzonych węgli z przystawki na węgiel drzewny.

OSTRZEŻENIE! Płyn do rozpalania węgla drzewnego nigdy nie powinien być dodawany do rozżarzonych lub ciepłych węgli.

OSTRZEŻENIE! Nie usuwaj popiołu z wędzarni, dopóki cały węgiel drzewny nie zostanie całkowicie wypalony i całkowicie wygaszony. Pozostawić do ostygnięcia.

OSTRZEŻENIE! Nie należy przenosić wędzarni, gdy jest ona uruchomiona i gorąca.



Działanie

ROZPALANIE WĘDZARNI

Czy to pierwszy raz? Wykonywanie wypalania

Dodaj paliwo do wędzarni i utrzymuj ją w czerwonej temperaturze przez 30 minut przy całkowicie otwartej pokrywie i otworach wentylacyjnych w podstawie. To normalne, że wędzarnia wydziela nieprzyjemny zapach przy pierwszym rozpaleniu. Zapach ten jest spowodowany "wypaleniem" wewnętrznych farb i smarów używanych w procesie produkcyjnym i nie pojawi się ponownie.

Użyć komina do rozpalania do węgla drzewnego (brak w zestawie) i postępować zgodnie z poniższymi instrukcjami LUB:

1. Umieść węgiel drzewny w stosie w kształcie stożka na środku kosza na węgiel drzewny.
2. Umieść rozpałkę wokół stosu węgla drzewnego.
3. Używając długiej zapalniczki lub zapalniczki do grilla, podpal rozpałkę. **NIE** zaleca się używania zwykłych zapalek. Zwykłe zapalniczki mogą być trudne w użyciu, gdy sięgasz do wędzarni.
4. Węgiel drzewny powinien być gotowy do gotowania po około 15-20 minutach palenia lub gdy węgle pokryją się lekką warstwą szarego popiołu. Rozłóż węgiel równomiernie na koszu na węgiel za pomocą żaroodpornych szczypiec z długą rączką.

UWAGA: Do rozpalenia węgla drzewnego można użyć płynu startowego, ale nie jest to preferowana metoda. Może być brudny i pozostawiać chemiczny posmak na żywności, jeśli nie zostanie całkowicie spalony przed gotowaniem.

Jak używać rozpałki do węgla drzewnego

1. Patrz "**Zasady bezpiecznej obsługi rozrusznika na węgiel drzewny**" aby zapoznać się z najlepszymi praktykami dotyczącymi bezpiecznego korzystania z komina do rozpalania na węgiel drzewny.
2. Odwróć komin do rozpalania na węgiel drzewny do góry nogami.
3. Zgnieć dwa pełne arkusze gazet i umieść je na dnie startera węglowego.
4. Obróć rozpałkę prawą stroną do góry i umieść ją na środku kosza na węgiel drzewny.
5. Dodaj odpowiednią ilość węgla drzewnego, ale nie przepełniaj kosza. Zalecenia znajdują się w części "**Użycie węgla drzewnego**".
6. Zapal zapalniczkę i włóż ją do jednego z dolnych otworów wentylacyjnych, aby zapalić gazetę.
7. Załóż rękawice ochronne (minimalna ochrona termiczna klasy II, DIN EN 407). Gdy górna warstwa węgla drzewnego pokryje się lekką warstwą szarego popiołu, ostrożnie wysyp gorący węgiel drzewny do kosza na węgiel drzewny.
8. Po umieszczeniu rozżarzonego węgla drzewnego w wędzarni rozłóż węgiel równomiernie na koszu na węgiel drzewny za pomocą żaroodpornych szczypiec z długą rączką.

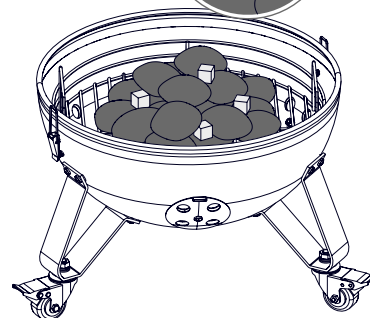
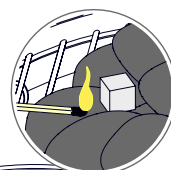
Dodaj wióry drewniane

Dodaj suche wióry drewna liściastego bezpośrednio na wierzch rozżarzonych węgli. Zaczynaj od niewielkiej ilości drewna, aby wytworzyć dym podczas kilku pierwszych prób, ponieważ łatwo jest przesadzić z wędzeniem żywności. Aby uzyskać przyjemny dymny smak, wystarczy odrobina dymu, zbyt duża ilość dymu często pozostawia na żywności osad sadzy, który nie smakuje dobrze. Zalecenia dotyczące wiórów drewnianych znajdują się w "**Instrukcji grillowania**".

OSTRZEŻENIE! Nie pochylać się nad urządzeniem podczas rozpalania węgla drzewnego.

OSTRZEŻENIE! Nigdy nie używaj drewna, które zostało poddane obróbce lub narażone na działanie chemikaliów.

OSTRZEŻENIE! Podczas korzystania z komina do rozpalania węgla drzewnego należy zawsze nosić rękawice ochronne.



Miska wodna

Patelnia wodna umożliwia wędzenie w niższych temperaturach w celu wolniejszego gotowania i działa jako bufor między jedzeniem a rozżarzonymi węglami, aby zapobiec przypaleniu jedzenia. Napełnij miskę na wodę do pełna gorącą wodą. Pozwoli to na szybsze nagrzewanie się wędzarni.

Sprawdź poziom wody co 3 - 4 godziny, jeśli temperatura w wędzarni jest zbyt wysoka, dodaj więcej gorącej wody.



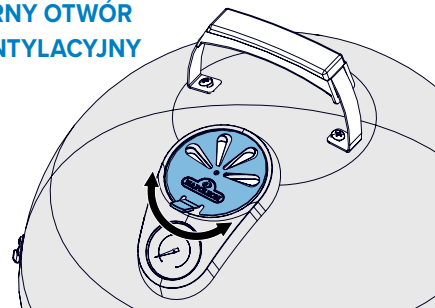
Obsługa otworów wentylacyjnych

Otwory wentylacyjne pozwalają regulować ciepło wewnątrz wędzarni.

Górny otwór wentylacyjny służy do kontrolowania wewnętrznej temperatury wędzarni. Zwykle pozostawia się go otwartego, aby dym mógł się wydostać i dostroić temperaturę wędzarni, gdy pokrywa jest zamknięta.

Dolne otwory wentylacyjne kontrolują temperaturę spalania węgla, otwierając otwory wentylacyjne zwiększają temperaturę, a zamykając otwory wentylacyjne zmniejszają temperaturę. Całkowite zamknięcie wszystkich otworów wentylacyjnych spowoduje wygaszenie węgla.

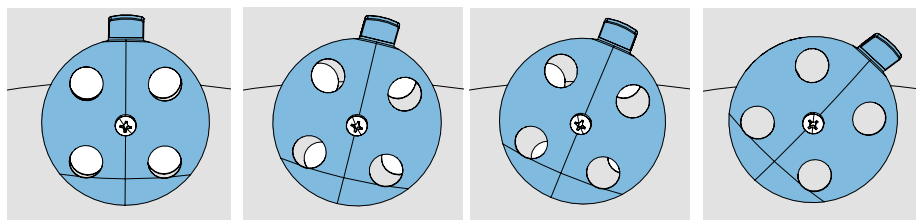
GÓRNY OTWÓR WENTYLACYJNY



DOLNY OTWÓR WENTYLACYJNY



WAŻNE! Nie należy gasić węgla wodą, ponieważ może to spowodować uszkodzenie emalii porcelanowej.

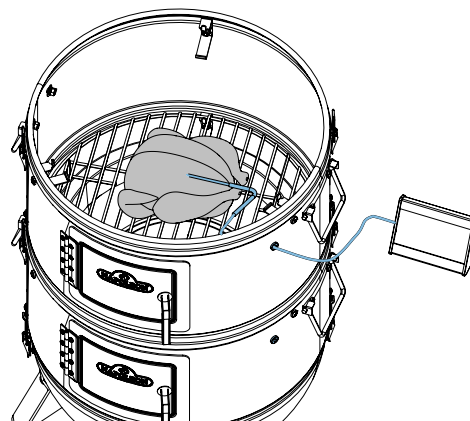


CAŁKOWICIE OTWARTY

CAŁKOWICIE ZAMKNIĘTY

Porty sondy temperatury

Uszczelnione silikonem porty sondy temperatury bezpiecznie utrzymują termometry do gotowania, zapewniając dokładne odczyty i zmniejszając straty ciepła.



OSTRZEŻENIE! Nie umieszczaj w wietrznych miejscach. Silny wiatr negatywnie wpływa na wydajność wędzarni i może być niebezpieczny w przypadku używania wędzarni jako ogniska.

OSTRZEŻENIE! Po rozpaleniu nigdy nie dodawaj płynu startowego do wędzarni. Butelkę należy przechowywać w odległości co najmniej 25 stóp (7,6 m) od wędzarni podczas pracy. Po rozpaleniu węgla drzewnego nie jest już potrzebny żaden płyn.



INSTRUKCJE DOTYCZĄCE GRILLOWANIA

Korzystanie z wędzarni na węgiel drzewny 5 w 1

- Zalecamy wstępne podgrzewanie wędzarni przy zamkniętej pokrywie przez około 20 minut.
- Węgle są gotowe, gdy pokryją się lekką warstwą szarego popiołu.
- Gotowanie z zamkniętą pokrywą zapewnia wyższą i bardziej równomierną temperaturę, która skraca czas gotowania i gotuje jedzenie bardziej równomiernie.

UWAGA: Aby zminimalizować straty ciepła podczas sprawdzania temperatury żywności, należy użyć portów sondy temperatury znajdujących się z boku wędzarni.

- Podczas gotowania bardzo chudego mięsa, takiego jak pierś z kurczaka lub chuda wieprzowina, ruszty można naoliwić przed wstępnym podgrzaniem, aby zmniejszyć przywieranie.

Grillowanie na węglu drzewnym

Węgiel drzewny to tradycyjny sposób gotowania, który zapewnia wspaniałe smaki. Żarzące się brykiety emitują energię podczerwoną do gotowanej żywności, co ma bardzo niewielki wpływ na suszenie. Wszelkie soki lub oleje, które wydostają się z żywności, kapią na węgiel drzewny i odparowują, nadając potrawom pyszny grillowany smak. Podczas korzystania z wędzarni na węgiel drzewny Apollo® 5 w 1 jako kociołka na węgiel drzewny należy pamiętać o poniższych wskazówkach:

- Żywność grillowaną przez krótki czas, taką jak ryby i warzywa, można grillować z otwartą pokrywą.
- Grillowanie mięsa o wysokiej zawartości tłuszczu może powodować zaostrenia. Przyciąć tłuszcz lub obniżyć temperaturę, aby temu zapobiec.
- Jeśli dojdzie do zapłonu, należy odsunąć żywność od płomienia i zmniejszyć ciepło (zmniejszyć otwór wentylacyjny). Pozostawić pokrywę otwartą do momentu opanowania płomienia.

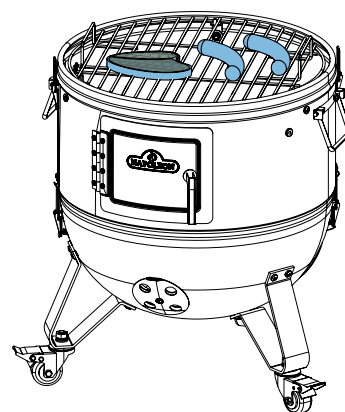
Zasadniczo należy zaplanować użycie około 50 brykietów do przyrządzenia 1 kg mięsa lub 100 brykietów do przyrządzenia 2 kg mięsa. Jeśli gotowanie trwa dłużej niż 30-40 minut, do ognia należy dodać dodatkowe brykiety. Gdy jest zimno, potrzeba więcej brykietów, aby osiągnąć idealną temperaturę gotowania. Dłuższy czas gotowania będzie wymagał dodatkowego węgla drzewnego.

Użycie węgla drzewnego

Zalecenia dotyczące węgla drzewnego są przybliżone.

Dłuższy czas grillowania wymaga dodatkowego węgla drzewnego.

Model	Zalecana waga węgla drzewnego	Zalecane brykiety węgla drzewnego(MAKS. sztuki)	Dodatkowy węgiel drzewny +1 godzina
AS18	1.0 kg	40	8 na stronę
AS22	1.2 kg	50	8 na stronę



PROFESJONALNA WSKAZÓWKA DOTYCZĄCA GRILLOWANIA!

Użyj termometru do sprawdzenia wewnętrznej temperatury mięsa, aby upewnić się, że jest idealnie ugotowane.

OSTRZEŻENIE! Zachowaj ostrożność podczas dodawania węgla drzewnego lub drewna do wędzarni. Płomienie mogą wybuchnąć, gdy węgle wejdą w kontakt ze świeżym powietrzem. Odsuń się na bezpieczną odległość i użyj żaroodpornych szczypiec z długą rączką, aby dodać więcej węgla drzewnego lub drewna.

OSTRZEŻENIE! Nie umieszczaj węgla drzewnego bezpośrednio na dnie wędzarni, zawsze umieszczaj go w koszu na węgiel drzewny.



Grillowanie przy użyciu wędzarki

Używając wędzarki, można jeszcze bardziej wzmocnić smak i teksturę potraw. Wędzenie było tradycyjnie stosowane jako środek do konserwacji żywności, zwłaszcza mięsa, ale obecnie chodzi przede wszystkim o smak. Spowolnienie procesu wędzenia może sprawić, że nawet twarde kawałki mięsa staną się delikatne. Podczas korzystania z wędzarki Apollo® 5 w 1 na węgiel drzewny jako wędzarki należy pamiętać o poniższych wskazówkach:

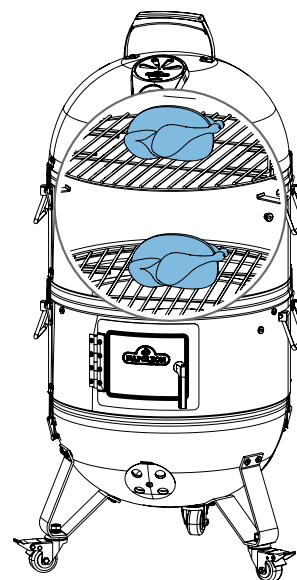
- Zawsze wędź z pokrywą na wędzarce.
- Unikaj podnoszenia pokrywy podczas wędzenia. Zdjęcie pokrywy może wydłużyć czas wędzenia o 15 do 20 minut.
- Można wędzić na obu rusztach jednocześnie.
- Użyj haków do zawieszania, aby równomiernie uwędzić jedzenie, takie jak połączone kiełbaski.
- Możesz w pełni gotować jedzenie na wędzarce (wędzenie na gorąco), co jednocześnie gotuje i aromatyzuje jedzenie.
- Żywność można nasycić aromatem dymu bez gotowania (wędzenie na zimno), które służy głównie do aromatyzowania i konserwowania, a nie gotowania.

UWAGA: Temperatury będą się różnić w zależności od wędzonej żywności. Czas wędzenia i zalecenia dotyczące bezpiecznej temperatury wewnętrznej można znaleźć w **"Przewodnik wędzenia węglem drzewnym"**

Sugestie dotyczące wiórów drzewnych

Drewno do wędzenia występuje w różnych formach, kawałkach, wiórach, pyle i peletach, a także w wielu odmianach (smakach) od jabłka po mesquite, z których każda nadaje inny smak.

UWAGA: Używaj tylko twardego drewna, o którym wiesz, że nie zostało poddane obróbce, unikaj używania miękkiego drewna, takiego jak cedr, sosna lub osika. Szczegółowe informacje można uzyskać u autoryzowanego sprzedawcy produktów Napoleon.



RODZAJ DREWNA	PROFIL SMAKOWY	SUGESTIE ŻYWIENIOWE
Olcha	Delikatny z nutą słodczy.	Ryby, wieprzowina, drób i lekkie ptactwo łowne.
Migdał	Łagodny, słodki i orzechowy smak, lekki popiół.	Wszystkie mięsa.
Apple	Łagodny z subtelnym owocowym posmakiem, lekko słodki.	Drób i wieprzowina.
Cherry	Niektórzy twierdzą, że jest to najlepsze drewno do wędzenia o lekko słodkim, owocowym smaku dymu.	Drób, wieprzowina, wołowina, jagnięcina i ser.
Winorośl	Cierpki. Zapewnia dużo dymu, bogatego i owocowego.	Drób, czerwone mięso, dziczyzna i jagnięcina.
Hickory	Król drewna do wędzenia! Od słodkiego do mocnego, z intensywnym aromatem bekonu.	Wieprzowina, szynka i wołowina.
Klon	Dymny, łagodny i lekko słodki.	Wieprzowina, drób, ser i małe ptactwo łowne.
Mesquite	Mocny, ziemisty smak. Jeden z najgorętszych rodzajów drewna.	Wołowina, kurczak, jagnięcina i dziczyzna.
Dąb	Królowa drewna wędzarniczego! Słodki i dymny z nutą wanilii.	Czerwone mięso, wieprzowina, ryby lub ciężka dziczyzna. Czerwony dąb świetnie nadaje się do żeberek!
Pekan	Słodki, orzechowy i bogaty smak, podobny do hikory.	Drób, wołowina, wieprzowina i sery.
Śliwka	Subtelna, słodka i owocowa, świetna do lepszych mięs.	Kurczak, indyk, wieprzowina, ryby i warzywa.

OSTRZEŻENIE! Nie wdychaj dymu z wędzarki na węgiel drzewny i unikaj kontaktu dymu z oczami.

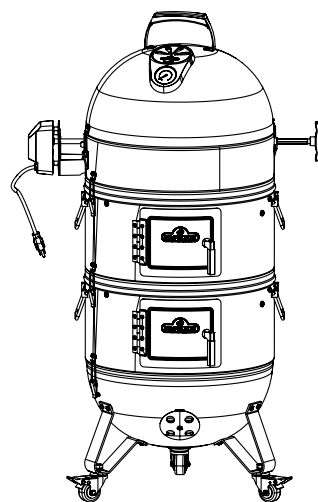
OSTRZEŻENIE! Nigdy nie zostawiaj węgla i popiołu w wędzarki bez nadzoru.



Pierścień do rożna

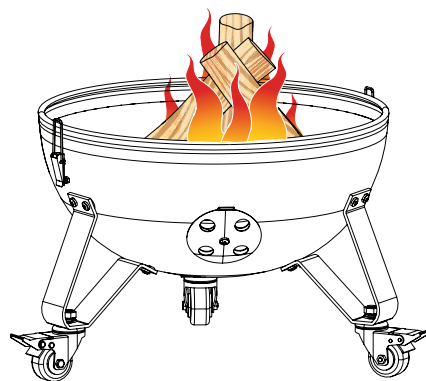
Twoja wędzarnia może być używana z opcjonalnym zestawem do rożna, aby uzyskać wyniki jak profesjonaliści. Pierścień rożna pozwala na bardziej równomierne gotowanie większych kawałków mięsa, takich jak pieczenie lub całe kurczaki. Ciągłe obracanie się żywności sprawia, że piecze się ona samoczynnie, blokując soki, jednocześnie zapobiegając powstawaniu gorących punktów i nierównomiernemu zwęgleniu.

Porozmawiaj z autoryzowanym sprzedawcą Napoleon, aby uzyskać zestaw do rożna odpowiedni dla Twojego wędzarki.



Palenisko

Wędzarnia może być również używana jako ognisko na podwórku. Używając wędzarki wodnej na węgiel drzewny Apollo® 5 w 1 jako paleniska, należy upewnić się, że jest to zgodne z lokalnymi, regionalnymi, stanowymi i krajowymi przepisami. Skontaktuj się z lokalnymi władzami w sprawie wymaganych pozwoleń przeciwpożarowych w Twojej okolicy.



CZY WIESZ, ŻE?

Możesz zdjąć ruszty do gotowania, aby powiesić jedzenie, takie jak połączone kiełbaski lub żeberka.

PROFESJONALNA WSKAZÓWKA DOTYCZĄCA GRILLOWANIA!

Eksperymentuj z rodzajem i ilością używanego drewna. Dodawaj różne przyprawy do węgla drzewnego, aby uzyskać dodatkowy smak, pamiętaj o zapisywaniu swoich eksperymentów, aby móc powtórzyć swoje sukcesy.

NIEBEZPIECZEŃSTWO! TYLKO DO UŻYTKU NA ZEWNĄTRZ. Podczas spalania drewna wydzielają się tlenek węgla, który może gromadzić się w zamkniętych pomieszczeniach i spowodować uduszenie.

NIEBEZPIECZEŃSTWO! Podczas używania wędzarki jako paleniska należy trzymać luźną odzież i włosy z dala od otwartego ognia.

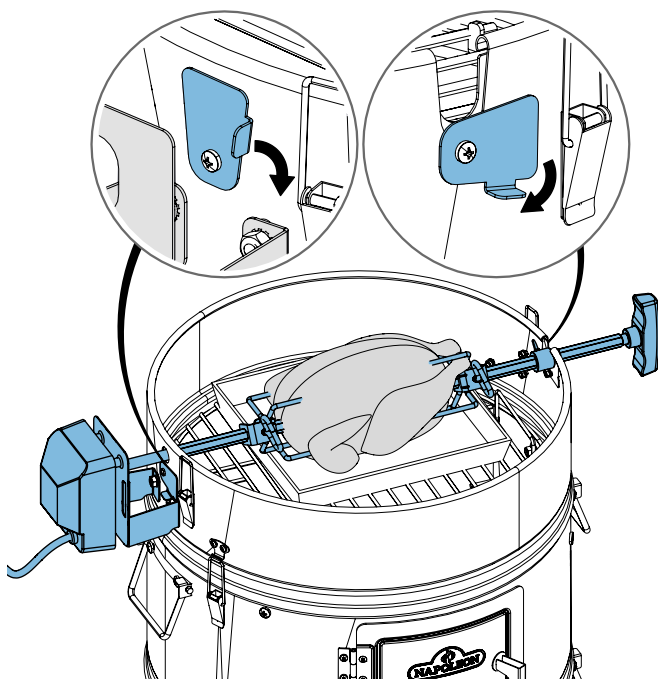
OSTRZEŻENIE! NIE WOLNO obsługiwać, rozpalać ani używać wędzarki na węgiel drzewny w odległości mniejszej niż 15 stóp (4,6 m) od ścian, konstrukcji lub budynków, gdy jest używana jako palenisko.



JAK KORZYSTAĆ Z ROŻNA

Montaż opcjonalnego zestawu do rożna

1. Zamontuj silnik rożna z boku wędzarni za pomocą uchwytów montażowych. Po przymocowaniu wspornika do wędzarni, wsuń silnik rożna na wspornik.
2. Wsuń pierwszy widelec rożna tuż za środek pręta rożna i dokręć go. Nałóż mięso na rożen i wepchnij je do widelca. Wsuń drugi widelec do rożna na przeciwny koniec pręta rożna i wepchnij widelec w mięso, aż będzie dobrze zamocowany. Dokręć widelec, a następnie wsuń przeciwwagę na pręt rożna.
3. Ostrożnie włóż zaostriżony koniec rożna przez otwór w

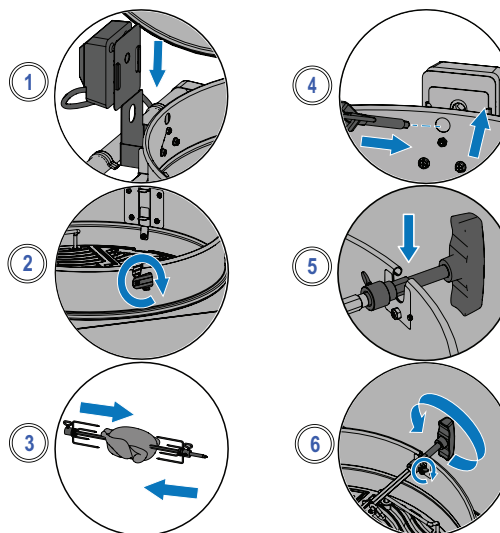


dolnej misie do silnika rożna. Ustaw przeciwny koniec w poprzek wieszaków. Ciężka strona mięsa będzie naturalnie zwać w dół, dlatego należy odpowiednio wyregulować przeciwwagę, aby zrównoważyć obciążenie. Dokręć przeciwwagę z ramieniem skierowanym do góry.

4. Wsuń tuleję oporową na pręt spustowy, aż znajdzie się poza wewnętrzną częścią pokrywki. Zabezpiecz to ruch pręta spluwaczki na boki.
5. Dokręć tuleję oporową i uchwyt drążka spluwaczki. Umieść metalowe naczynie pod mięsem, aby zebrać kapiący tłuszcz.



UWAGA! Podczas obsługi elementów wędzarni należy zawsze nosić rękawice.



Wskazówki dotyczące korzystania z rożna:

- Użyj termometru, aby sprawdzić wewnętrzną temperaturę mięsa.
- Pieczeń i drób powinny zrumienić się na zewnątrz i pozostać delikatne w środku.
- Użyć skroplin do podsmażenia i przygotowania sosu.
- Kurczak o wadze 3 funtów potrzebuje około 1,5 godziny na średnim lub wysokim ogniu.
- Należy pamiętać o wydajności silnika rożna. Nigdy nie przeciążaj sprzętu.
- Pamiętaj, aby zawsze ustawiać równomiernie wyważony ładunek na rożnie.

Jak ugotować wiele kurczaków

1. Przywiąż skrzydełka do korpusu kurczaka.
2. Wsuń widelec do rożna na pręt rożna.
3. Nałóż pierwszego kurczaka na rożen, aż zostanie przytrzymany przez widelec rożna. Dokręć.
4. Nałóż kolejne 2 kurczaki na rożen, tak aby wszystkie kurczaki były blisko siebie.
5. Wsuń drugi widelec do rożna na pręt rożna i wciśnij w kurczaka, aż wszystkie 3 kurczaki zostaną mocno ściśnięte. Dokręć.



WAŻNE! Po zakończeniu gotowania należy zdemonstrować elementy rożna, umyć je ciepłą wodą z mydłem i przechowywać w zamkniętym pomieszczeniu.

OSTRZEŻENIE! Podczas obsługi gorących elementów rożna należy używać rękawic odpornych na wysoką temperaturę.

OSTRZEŻENIE! Podczas czyszczenia wędzarni należy zawsze nosić rękawice ochronne i okulary ochronne.

OSTRZEŻENIE! Nagromadzony tłuszcz stanowi zagrożenie pożarowe.



LISTA KONTROLNA GRILLOWANIA

Lista ta jest przydatna przy każdym grillowaniu

☐ Przeczytaj instrukcję obsługi

Upewnij się, że zapoznałeś się z instrukcją obsługi i wszystkimi instrukcjami bezpieczeństwa.

☐ Opróżnij podstawę z popiołu

Zawsze upewnij się, że usunąłeś popiół z wędzarni przed grillowaniem, aby uniknąć pożarów i płomieni.

☐ Rozpalanie

Całkowicie otwórz otwór wentylacyjny na pokrywie i podstawie za każdym razem, gdy rozpalasz wędzarnię. Użyj rozpałki do węgla drzewnego (brak w zestawie) lub postępuj zgodnie z instrukcjami zawartymi w sekcji "Rozpalanie wędzarni" w instrukcji obsługi. Nie pochylaj się nad grillem podczas rozpalania węgla drzewnego.

☐ Rozgrzewanie i czyszczenie rusztów

Posmaruj całą powierzchnię rusztów skrobią roślinną, a NIE solonymi tłuszczami, takimi jak masło lub margaryna. Rozgrzej grill, aby wypalić nadmiar pozostałości. Wyczyść kratki za pomocą mosiężnej szczotki drucianej. Patrz "Instrukcja czyszczenia".

UWAGA: Ruszty ze stali nierdzewnej są trwałe i odporne na korozję oraz wymagają mniej sezonowania i konserwacji niż ruszty żeliwne.

☐ Obszar przygotowania

Upewnij się, że wszystko, czego potrzebujesz podczas grillowania, takie jak przybory kuchenne, przyprawy, sosy i naczynia, jest w zasięgu ręki. Nie zostawiaj jedzenia bez nadzoru, bo może się przypalić.

☐ Nie zerkaj i odwróć raz

Staraj się nie otwierać pokrywy i nie zaglądać zbyt często, w przeciwnym razie ciepło ucieknie, a temperatura i czas gotowania ulegną zmianie. Odwracaj jedzenie tylko raz, zwłaszcza steki i kurczaki.

☐ Pozostawić miejsce

Pozostaw trochę miejsca na grillu i między potrawami, aby w razie potrzeby można było je przesuwac.

☐ Użyj termometru

Użyj termometru, aby upewnić się, że jedzenie jest dokładnie ugotowane. Przestrzegaj odpowiednich temperatur dla wszystkich rodzajów mięsa, zwłaszcza drobiu.



PROFESJONALNA WSKAZÓWKA DOTYCZĄCA GRILLOWANIA!

Zainspiruj się do tworzenia pysznych posiłków z przepisów i technik grillowania na stronie www.napoleon.com oraz książek kucharskich Napoleona.



PROFESJONALNA WSKAZÓWKA DOTYCZĄCA GRILLOWANIA!

Zawsze podgrzewaj wędzarnię przedgotowaniem, aby wypalić resztki i zapobiec przywieraniu żywności do rusztu.



SUGESTIA DOTYCZĄCA OLEJU I TŁUSZCZU!

- Olej z pestek winogron
 - Olejek z kwiatów słonecznika
 - Olej sojowy
 - Oliwa z oliwek z pierwszego tłoczenia
 - Olej rzepakowy
- Jeśli nie jest dostępny, wybierz olej lub tłuszcz o wysokim punkcie dymienia. Nie używaj solonych tłuszczów, takich jak masło lub margaryna.

Przewodnik palenia węglem drzewnym

ŻYWNOSĆ	CIĘCIE	CZAS GOTOWANIA	TEMPERATURA WEWNĘTRZNA / WYSMAŻENIE
 Wołowina	Pieczeń	3-4 godziny.	Średnio wysmażony 63 °C (145 °F) Średni 71 °C (160 °F) Dobrze wysmażone 77°C (170°F)
	Mostek	6+ godz.	85 °C (190 °F)
	Stek	5 - 15 minut	Średnio wysmażony 63 °C (145 °F) Średni 71 °C (160 °F) Dobrze wysmażone 77°C (170°F)
 Drób	Kurczak w całości	3 1/2 - 4 godz.	82 °C (180 °F)
	Pierś / udo kurczaka	25 - 35 minut	74 °C (165 °F)
	Indyk w całości	6 - 8 godz.	82 °C (180 °F)
 Wieprzowina	Ramię	12+ godz	71 °C (190 °F)
	Schab	4 - 5 godz	71 °C (190 °F)
	Żeberka	5-6 godz.	Mięso zaczyna odchodzić od kości.
 Ryba	Cały łosoś	2-3 godz.	70 °C (158 °F)
	Filet z łososia	30-40 minut	70 °C (158 °F)
	Krewetki	10 - 15 minut	Gotować do uzyskania różowego koloru.
 Baranek	Ramię	8 - 9 godz.	Średnio wysmażony 63 °C (145 °F)
	Udło	8 - 9 godz.	Średni 71 °C (160 °F)
	Żeberka	2-3 godz.	Dobrze wysmażone 77°C (170°F)

UWAGA: Temperatury wewnętrzne są oparte na zaleceniach Kanadyjskiego Przewodnika Bezpieczeństwa Żywności. Czasy gotowania są szacowane dla wędzarni pracującej w temperaturze 110°C (230°F). Rzeczywiste czasy gotowania będą się różnić w zależności od kawałków i grubości żywności, ilości węgla drzewnego, pożądanego stopnia wysmażenia i czynników środowiskowych, takich jak temperatura zewnętrzna, wysokość lub wiatr.

Instrukcje czyszczenia

Pierwsze użycie

1. Umyj kratki ręcznie wodą i łagodnym płynem do naczyń, aby usunąć wszelkie pozostałości po procesie produkcyjnym. **NIE** myć w zmywarce.
2. Dokładnie spłucz gorącą wodą i osusz miękką ściereczką.

Siatki stalowe

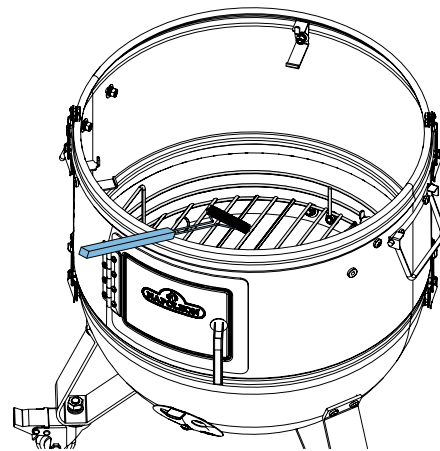
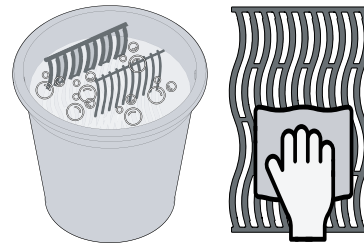
- Stalowe ruszty wędzarnicze można czyścić poprzez wstępne podgrzanie grilla i użycie stalowej szczotki do usunięcia pozostałości. Zalecamy **Napoleon Trójrzędowa szczotka do grilla bez włosa z walcowaną stalą nierdzewną**.
- Stalowe ruszty trwale odbarwiają się podczas regularnego użytkowania z powodu wysokich temperatur podczas grillowania.

Wnętrze wędzarni

1. Zdejmij ruszty do gotowania i miskę na wodę.
2. Za pomocą mosiężnej szczotki drucianej oczyść boki i spód pokrywy z luźnych zanieczyszczeń.
3. Zeskrob resztki z emalii za pomocą plastikowej szpachli lub skrobaka. Użyj szczotki drucianej, aby usunąć popiół.
4. Opróżnij popiół z dna wędzarni. Zobacz "**Usuwanie węgla drzewnego i popiołu**".
5. Umyj wnętrze wędzarni i miskę na wodę łagodnym płynem do naczyń i wodą.
6. Dobrze spłucz czystą wodą i wytrzyj do sucha.



WAŻNE! Nie używaj ściernych środków czyszczących ani wełny stalowej na malowanych, porcelanowych lub wykonanych ze stali nierdzewnej częściach wędzarni.



Usuwanie węgla drzewnego i popiołu



OSTRZEŻENIE! Należy dokładnie przestrzegać poniższych środków ostrożności, aby chronić siebie i swoje mienie przed uszkodzeniem.

- Przed wyjęciem upewnij się, że węgiel i popiół są całkowicie wygaszone.
- Użyj metalowej łopatkii lub szufelki, aby usunąć węgiel i popiół z wędzarni.
- Umieść węgiel i popiół w niepalnym metalowym pojemniku i całkowicie nasącz wodą na 24 godziny przed utylizacją.

KONSERWACJA

- Nigdy nie wykładaj wnętrza wędzarni folią aluminiową, piaskiem ani żadnym innym materiałem. Uniemożliwi to działanie otworów wentylacyjnych.
- Należy ostrożnie obchodzić się z elementami z emalii porcelanowej.
- Wykończenie z wypalanej emalii przypomina szkło i odpryskuje w przypadku uderzenia. Emalia uzupełniająca jest dostępna u dealera Napoleon Grill.

CZY WIESZ, ŻE?

Sos barbecue i sól mogą być żrące i spowodują szybkie zniszczenie elementów urządzenia, jeśli nie będą regularnie czyszczone.

OSTRZEŻENIE! Przed czyszczeniem należy upewnić się, że wędzarnia jest chłodna. Nie używaj środka do czyszczenia piekarników do czyszczenia jakiegokolwiek części wędzarni. Nie wkładaj rusztów do gotowania ani żadnych innych części wędzarni do samoczyszczącego się piekarnika w celu wyczyszczenia. Wędzarnię należy czyścić w miejscu, w którym roztwór czyszczący nie uszkodzi tarasów, trawników ani patio.

OSTRZEŻENIE! Nie używaj myjki ciśnieniowej ani węża do czyszczenia jakiegokolwiek części wędzarni.

OSTRZEŻENIE! Czyszczenie powinno być wykonywane tylko wtedy, gdy wędzarnia jest chłodna, aby uniknąć możliwości poparzenia.



Rozwiązywanie problemów

Rozbłyśki i nierównomierne ciepło

- Wędzarnia nie rozpala się.
- Niskie ciepło lub niski płomień.

Możliwe przyczyny	Rozwiązanie
Nieprawidłowe podgrzewanie.	Pozostawić węgiel do wypalenia, aż pokryje się jasnoszarym popiołem. (Okolo 20 minut).
Niewystarczający przepływ powietrza.	Otwarte otwory wentylacyjne.
Niski poziom węgla drzewnego.	Dodaj więcej węgla drzewnego do tacy na węgiel drzewny.
Nadmierne gromadzenie się tłuszczu i popiołu w dolnej części podstawy.	Wyczyść podstawę po każdym użyciu. Nie wykładaj dna folią aluminiową.

Łuszcząca się farba

- Farba wydaje się łuszczyć wewnątrz pokrywy lub maski.

Możliwe przyczyny	Rozwiązanie
Nagromadzenie smaru na powierzchniach wewnętrznych.	To nie jest wada. Wykończenie pokrywy i kaptura jest porcelanowe i nie łuszczy się. Łuszczenie jest spowodowane stwardniałym tłuszczem, który wysycha, tworząc odłamki przypominające farbę, które się łuszczą. Zapobiegnie temu regularne czyszczenie.

CHCEMY POMÓC!



Napoleon jest tutaj, aby zapewnić niezapomniane wrażenia z grillowania. Skontaktuj się z nami, jeśli potrzebujesz dodatkowej pomocy.

GWARANCJA NA PRODUKTY MARKI NAPOLEON



W PRZYPADKU SERII GRILLÓW WĘGLOWYCH I WĘDZAREK APOLLO® 10-letnia ograniczona gwarancja na grille węglowe i wędzarki marki Napoleon

Firma NAPOLEON gwarantuje, że komponenty nowego produktu marki NAPOLEON będą pozbawione wad materiałowych i wykonania od daty zakupu przez następujący okres:

Pokrywa i miska z powłoką porcelanową	10 lat
Ruszty do gotowania ze stali nierdzewnej	10 lat
System kontroli powietrza	5 lat ^{plus 10}
Ruszty żeliwne pokryte emalią porcelanową	5 lat ^{plus 10}
Chromowane ruszty grillowe	3 lata ^{plus 10}
Wszystkie pozostałe części	2 lata

Dożywotnia plus odnosi się do przedłużonego okresu gwarancji, podczas którego dostarczamy nabywcy części zamienne w cenie 50% aktualnej ceny detalicznej przez cały okres używalności* grilla. **Plus 15** odnosi się do przedłużonego okresu gwarancji, podczas którego dostarczamy nabywcy części zamienne za 50% aktualnej ceny detalicznej przez dodatkowe 15 lat.

Plus 10 odnosi się do przedłużonego okresu gwarancji, podczas którego dostarczamy nabywcy części zamienne za 50% aktualnej ceny detalicznej przez dodatkowe 10 lat.

***Dożywotnia** gwarancja odnosi się do okresu 30 lat.

Niniejsza gwarancja jest ważna w: Unii Europejskiej, Szwajcarii, Andorze, San Marino, Norwegii, Islandii i Liechtensteinie.

Niniejsza gwarancja nie narusza, nie ogranicza, ani nie zmienia ustawowych uprawnień klienta w przypadku wystąpienia wad zgodnie z dyrektywą w sprawie niektórych aspektów umów sprzedaży towarów - (UE) 2019/711). Realizacja uprawnień ustawowych odbywa się nieodpłatnie.

WARUNKI I OGRANICZENIA GWARANCJI

Firma NAPOLEON gwarantuje, że jej produkty są wolne od wad wyłącznie wobec pierwotnego nabywcy i tylko wtedy, gdy zakup został dokonany za pośrednictwem oficjalnego sprzedawcy firmy NAPOLEON. Obowiązują następujące warunki i zastrzeżenia:

Niniejsza gwarancja producenta jest niezbywalna i nie podlega przedłużeniu w żadnym wypadku ani przez żadnego z naszych przedstawicieli.

Grill musi być zainstalowany przez licencjonowanego, autoryzowanego technika

serwisowego lub wykonawcę. Instalacja musi być przeprowadzona zgodnie z dostarczoną instrukcją instalacji oraz wszystkimi lokalnymi i krajowymi przepisami budowlanymi i przeciwpożarowymi.

Niniejsza ograniczona gwarancja nie obejmuje uszkodzeń spowodowanych niewłaściwą obsługą, brakiem konserwacji, zapaleniem się tłuszczu, narażeniem na działanie czynników środowiskowych, wypadkami, modyfikacjami, nadużyciami lub zaniedbaniami. Montaż części zamiennych innych producentów powoduje unieważnienie niniejszej gwarancji. Odbarwienie elementów plastikowych spowodowane

zastosowaniem chemicznych środków czyszczących lub wystawieniem na działanie promieni słonecznych nie jest objęte niniejszą gwarancją.

Niniejsza gwarancja wyklucza również wszelkie poniższe przypadki: zadrapania, wgniecenia, wady farby, powłoki, korozję lub odbarwienia spowodowane działaniem wysokiej temperatury lub ściernych i chemicznych środków czyszczących, a także odpryski części pokrytych porcelaną oraz wszelkich komponentów użytych podczas instalacji grilla.

Jeżeli w okresie gwarancji część ulegnie zniszczeniu do tego stopnia, że stanie się niezdadna do użytku (z powodu zardzewienia lub przepalenia), klient otrzyma część zamienną.

Po upływie pierwszego roku firma NAPOLEON jest uprawniona na mocy niniejszej gwarancji (Dożywotniej ograniczonej gwarancji Prezesa, 15-letniej ograniczonej gwarancji, 10-letniej ograniczonej gwarancji, 3-letniej ograniczonej gwarancji) do odstąpienia od wszelkich zobowiązań gwarancyjnych według własnego uznania poprzez zwrot pierwotnemu nabywcy kwoty równej cenie hurtowej odpowiednich wadliwych części objętych gwarancją.

Firma NAPOLEON nie ponosi odpowiedzialności za instalację, robociznogodziny lub inne koszty i wydatki związane z ponowną instalacją części objętej gwarancją. Tego typu koszty nie są objęte niniejszą gwarancją.

Niezależnie od wszelkich regulacji zawartych w niniejszej gwarancji (Dożywotniej ograniczonej gwarancji Prezesa, 15-letniej ograniczonej gwarancji, 10-letniej ograniczonej

gwarancji, 3-letniej ograniczonej gwarancji), odpowiedzialność firmy NAPOLEON w ramach niniejszej gwarancji jest określona przez powyższe i nie obejmuje żadnych przypadkowych, wynikowych lub pośrednich szkód w jakimkolwiek przypadku.

Niniejsza gwarancja określa obowiązki i odpowiedzialność firmy NAPOLEON w odniesieniu do grilla marki NAPOLEON. Firma NAPOLEON nie ponosi żadnej dalszej odpowiedzialności w związku ze sprzedażą tego produktu, ani nie upoważnia żadnej strony trzeciej do przyjęcia jakiejkolwiek innej odpowiedzialności w jej imieniu.

Firma NAPOLEON nie ponosi odpowiedzialności za: przegrzanie, zgaszenie płomienia przez czynniki środowiskowe, takie jak silny wiatr lub nieodpowiednia wentylacja.

Firma NAPOLEON nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia grilla spowodowane przez warunki atmosferyczne, grad, nieostrożne obchodzenie się z urządzeniem, agresywne środki chemiczne lub czyszczące.

Do roszczeń gwarancyjnych musi być dołączony dowód zakupu lub jego kopia z podaniem numeru seryjnego i numeru modelu.

Firma NAPOLEON zastrzega sobie prawo do przeprowadzenia inspekcji produktu lub jego części przez jednego z jej przedstawicieli przed wypełnieniem wszelkich zobowiązań gwarancyjnych.

Firma NAPOLEON nie pokrywa kosztów wysyłki, robociznogodzin ani ceł eksportowych.

GWARANT:

NAPOLEON EUROPE | WOLF STEEL EUROPE B.V.
De Riemsdijk 22 | 4004LC | Tiel | Gelderland
Netherlands

☎ +31 (0) 88 588 66 55

✉ eu.info@napoleon.com

Uwagi dotyczące wędzenia

Żywność	Temperatura wędzenia	Czas gotowania	Rodzaj drewna

Żywność	Temperatura wędzenia	Czas gotowania	Rodzaj drewna

Żywność	Temperatura wędzenia	Czas gotowania	Rodzaj drewna

Żywność	Temperatura wędzenia	Czas gotowania	Rodzaj drewna

Żywność	Temperatura wędzenia	Czas gotowania	Rodzaj drewna

Żywność	Temperatura wędzenia	Czas gotowania	Rodzaj drewna

Żywność	Temperatura wędzenia	Czas gotowania	Rodzaj drewna

Żywność	Temperatura wędzenia	Czas gotowania	Rodzaj drewna

NAPOLEON - PONAD 40 LAT PRODUKTÓW ZAPEWNIAJĄCYCH KOMFORT W DOMU



Produkty NAPOLEON® są chronione jednym lub większą liczbą patentów amerykańskich, kanadyjskich i/lub zagranicznych lub patentów oczekujących na rozpatrzenie.

Wolf Steel Ltd.

24 Napoleon Road, Barrie,
Ontario, L4M 0G8, Canada
De Riemsdijk 22, 4004 LC,
Tiel, The Netherlands

10-12 Home Farm, Meriden
Road, Berkswell, CV7 7SL,
United Kingdom

103 Miller Drive, Crittenden,
Kentucky, 41030 USA

7200 Trans Canada Highway,
Montreal, Québec H4T 1A3
Canada



Telefon

Ameryka Północna

866-820-8686

Europa

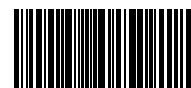
+31 88 588 66 55

Online

✉ grills@napoleon.com

✉ eu.info@napoleon.com

🌐 www.napoleon.com



N415-0836-E



APOLLO® KÖMÜRLÜ SMOKER

Kullanıcı El Kitabı

AS18K, AS22K

Bu kılavuzda gösterilen smoker satın alınan modelden farklı olabilir.



Geri Bildiriminizi İstiyoruz!

Yorum yazmak için [Napoleon.com](https://www.napoleon.com) adresini ziyaret edin.



Seri Numarasını Uygula

NAPOLEON APOLLO® 5'İ 1 ARADA KÖMÜRLÜ SMOKERİNİZİ TEBRIK EDERİZ!

Az önce mangal oyununu geliştirdin.

IZGARA DENEYİMİNİZİN UNUTULMAZ VE GÜVENLİ OLMASINI İSTİYORUZ.

Maddi hasar, kişisel yaralanma veya ölümden kaçınmak için lütfen sigara içicinizi kullanmadan önce bu Kullanım Kılavuzunu okuyun ve uygulayın.

Kullanmadan önce tüm ambalaj malzemelerini, promosyon etiketlerini ve kartlarını smokerınızı çıkarın.

AÇIK HAVADA İYİ HAVALANDIRILMIŞ ALANDA KULLANIN.

BİNA, GARAJ VEYA BAŞKA BİR KAPALI ALANDA KULLANMAYIN.

TEHLİKE!

- Kömür yakmak karbon monoksit açığa çıkarır.
- Evler, garajlar, çadırlar, araçlar, karavanlar, motorlu evler veya tekneler gibi kapalı ve/veya yaşanabilir alanlarda mangal kömürü yakmayın veya barbeküyü kullanmayın. Karbon monoksit zehirlenmesinden ölüm tehlikesi.
- Açık alevleri söndürün.



UYARI!

Bu kılavuzun "ATEŞLEME" talimatları bölümünü okumadan bu cihazı yakmaya çalışmayın.

Bu veya başka bir cihazın yakınında benzin veya diğer yanıcı sıvılar veya buharlar depolamayın veya kullanmayın.

Bu talimatlardaki bilgilere tam olarak uyulmazsa, bir yangın veya patlama meydana gelebilir ve maddi hasara, kişisel yaralanmaya veya ölüme neden olabilir.



Yetişkinleri ve çocukları sıcak yüzey sıcaklıklarının tehlikeleri konusunda uyarın. Küçük çocukları smokerın yakınında gözetim altında tutun.

MONTAJCININ DİKKATİNE: Bu talimatları ileride başvurmak üzere ızgara sahibine bırakın.

TÜKETİCİYE UYARI: Bu talimatları ileride başvurmak üzere saklayın.

Napoleon'a hoş geldiniz!

ÖNCE GÜVENLİK



UYARI Genel Bilgiler

Kömürü yakmak veya yeniden alevlendirmek için ispirto, alkol, benzin, benzin veya diğer yüksek derecede uçucu sıvılar kullanmayın. SADECE EN 1860-3 ile uyumlu ateş yakıcılar kullanın. Mangal kömürünü yakmadan önce smokerin altından akan sıvıların temizlendiğinden emin olun.



UYARI! Kurulum ve Montaj

Bu smoker tam olarak Montaj Kılavuzunda belirtildiği gibi monte edin. Smoker mağazada monte edilmişse, doğru şekilde monte edildiğinden emin olmak için montaj talimatlarını inceleyin.

Bu smoker, eğlence araçlarının ve/veya teknelerin içine veya üzerine kurulmamalıdır.

Bu smokerda hiçbir koşulda değişiklik yapmayın.



UYARI! Operasyon

Bu smokerı çalıştırmadan önce bu Kullanım Kılavuzunun tamamını okuyun.

Üniteyi herhangi bir yanıcı yapı altında ÇALIŞTIRMAYIN.

Ateşleme talimatlarını dikkatle izleyin.

İç mekanlarda kullanmayın.

Çocukları ve evcil hayvanları uzak tutun.

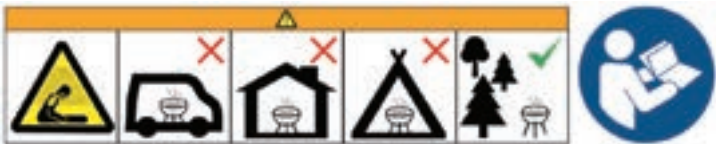
Bu barbekü çok sıcak olacak. Çalışma sırasında hareket ettirmeyin.



UYARI! Depolama ve Kullanım Dışı Bırakma

Açık havada, iyi havalandırılan bir yerde, çocuklardan ve evcil hayvanlardan uzakta saklayın.

Kullanımdan sonra, tutuşturma sıvısı kapatılmalı ve smokerdan en az 25 ft (7,6 m) uzakta güvenli bir mesafede saklanmalıdır.

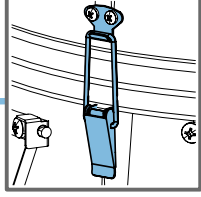


İÇİNDEKİLER

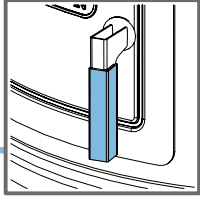
Napoleon'a hoş geldiniz!	123
Önce Güvenlik	
Tam Sistem Özellikleri	124
Başlarken	125
İlave Güvenli Kullanım Uygulamaları	
TUTUŞTURMA BACASI Güvenli KULLANIM Uygulamaları	
Operasyon	126
Smokerınızı Yakma	
Pişirme Talimatları	
Çevirme nasıl kullanılır	
Pişirme Deneyimi Kontrol Listesi	
Kömürlü Tütsüleme Kılavuzu	133
Temizlik Talimatları	134
Bakım	
Sorun Giderme	135
Garanti	136
Tütsüleme Notları	138

Tam Sistem Özellikleri

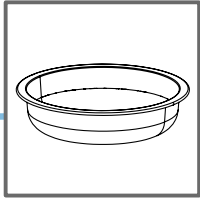
Kilitleme Mandalları:
Pişirme sırasında her bölümü sabitleyin veya basit saklama ve taşıma için kolayca ayırın.



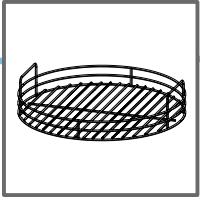
Yalıtımlı Kulplu Büyük Kapılar:
Gelişmiş güvenlik ve kontrol ile yiyeceklerinize daha kolay erişim sağlar.



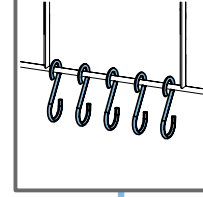
Su Tepsisi:
Pişirme sıcaklığını dengeler ve nemli bir pişirme ortamı sağlar.



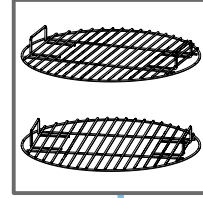
Kömür Sepeti:
Kömürü ve odun yongalarını güvenli bir şekilde tutar.



ACCU-PROBE™ Sıcaklık Göstergesi: Her seferinde güvenilir ve doğru okuma ile mükemmel pişirme sıcaklıkları elde edin.

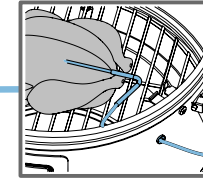


5 Paslanmaz Çelik "S" kanca:
Sosis halkalarını, pirzola raflarını ve daha fazlasını kolayca tutsüleyin.



2 Pişirme Izgarası: Aynı anda birden fazla yiyeceği pişirmek için.

Sağlam Kulplar:
Kolay istifleme ve istiftten çıkarma için.



Silikon Sızdırmaz Sıcaklık Probu Portları: Sızıntıları azaltan güvenli bir uyum ile doğru sıcaklık okumaları elde edin.

Ayarlanabilir Duman Kontrolü: Mükemmel lezzet dengesi için duman akışınızı hassas bir şekilde ayarlayın.

Kilitlenebilir Tekerlekler: En çok ihtiyaç duyduğunuz anda stabilite için kolay hareketliliğin ve güvenli kilitlemenin keyfini çıkarın.



Bu Kullanım Kılavuzunda gösterilen tütsüleyiciler satın aldığınız modelden farklı olabilir. Öne çıkan model: AS22

Başlarken



TEHLİKE! Yangın, patlama, ölüm veya ciddi fiziksel yaralanma ile sonuçlanabilecek bir tehlikeyi bildirir.



UYARI! Hafif fiziksel yaralanma veya maddi hasarla sonuçlanabilecek bir tehlikeyi bildirir.



Koruyucu eldiven giyin.



Güvenlik gözlükleri takın.



DİKKAT! Sıcak yüzey.



Önemli bilgiler

İLAVE GÜVENLİ KULLANIM UYGULAMALARI

- Bu smoker açık havada iyi havalandırılan bir alanda saklanmalı ve bina, garaj, perdeli sundurma, çardak veya herhangi bir kapalı alanda kullanılmamalıdır.
- Bu smokerı çatı kaplamaları, tenteler veya çıkıntılar gibi herhangi bir üst yapı altında ÇALIŞTIRMAYIN.
- Smoker her zaman güvenli ve düz bir zeminde olmalıdır.
- Kapak kapalıyken kömürü YAKMAYIN.
- Ön ısıtma süresi boyunca kapağı kapalı tutun.
- Kullanım sırasında smokerı gözetimsiz bırakmayın.
- Çocukları ve evcil hayvanları sıcak smokerdan uzak tutun.
- Çocukların smokerın içine veya üzerine tırmanmasına izin VERMEYİN.
- Bakım sadece smoker soğukken yapılmalıdır.
- Kullanmadan önce daima smokerın tamamen soğumasını bekleyin.
- Tüm elektrik kablolarını sudan veya ısıtılmış yüzeylerden uzak tutun.
- Muhafazanın havalandırılan açıklıklarını her zaman birikintilerden arındırılmış ve temiz tutun.
- Yağ yangınlarına yol açabilecek birikimi önlemek için smokerın altındaki kül ve yağı düzenli olarak temizleyin.
- Kömür ve külleri smokerdan çıkarın ve suyla dolu yanmaz metal bir kapta saklayın. Atmadan önce 24 saat metal kapta kalmasına izin verin.
- Küf oluşumunu önlemek için, uzun süre saklarken üst ve alt havalandırma deliklerini hafifçe açık bırakın.
- Alevlenmeleri kontrol etmek veya kömürleri söndürmek için su KULLANMAYIN. Smokerın kaplamasına zarar verebilir.
- Alevlenmeleri kontrol etmek için smokerın havalandırma deliklerini hafifçe kapatın. Kömürleri/ateşi söndürmek için tüm havalandırma deliklerini ve kapağı tamamen kapatın.
- Yanıcı maddelerle aranızda her zaman en az 3 fit (0,9 m) mesafe bırakın.

TUTUŞTURMA BACASI GÜVENLİ KULLANIM UYGULAMALARI

- Sadece dış mekan kullanımı içindir.
- Tutuşturma bacasını sağlam, düz bir kömür izgarası üzerine yerleştirilmedikçe ve kömürlü smoker sağlam, düz, yanıcı olmayan bir yüzey üzerinde olmadıkça kullanmayın.
- Tutuşturma bacası tamamen soğumadan yanıcı bir yüzeye yerleştirmeyin.
- Tutuşturma bacasında çakmak gazı, benzin veya kendiliğinden yanan odun kömürü kullanmayın.
- Smokerda kömürü yakmak için tutuşturma bacası öneriyoruz.
- Tutuşturma bacası kullanırken daima koruyucu eldiven giyin.
- Çocukları ve evcil hayvanları her zaman Tutuşturma bacasından uzak tutun.
- Tutuşturma bacasını şiddetli rüzgarlarda kullanmayın.
- Kullanım sırasında tutuşturma bacasını gözetimsiz bırakmayın.
- Tutuşturma bacasını asla kullanım amacı dışında kullanmayın.
- Tutuşturma bacasını yemek hazırlamak için kullanmayın.
- Sıcak kömürleri tutuşturma bacasından dışarı dökerken çok dikkatli olun.

UYARI! Tutuşturma sıvısı asla sıcak veya ılık kömürlere eklenmemelidir.

UYARI! Tüm kömür tamamen yanana ve tamamen sönene kadar külleri smokerdan çıkarmayın. Soğuması için bolca zaman tanıyın.

UYARI! Smokerı çalışırken ve sıcakken hareket ettirmeyin.



Operasyon

SMOKERİNİZİ YAKMA

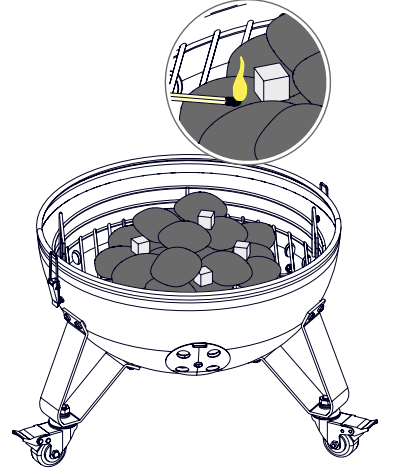
Bu İlk Defa mı? İstenmeyen Malzemeyi Temizleyin

Smokera yakıt ekleyin ve kapak ve taban havalandırmaları tamamen açık olarak 30 dakika boyunca sıcak tutun. Smokerin ilk kez yakıldığında bir koku yayması normaldir. Bu koku, üretim sürecinde kullanılan iç boyaların ve yağlayıcıların "yanmasından" kaynaklanır ve bir daha oluşmaz.

Tutuşturma bacası (ürünle birlikte verilmez) kullanın ve aşağıdaki talimatları izleyin VEYA:

1. Kömürü, kömür sepetinin ortasına koni şeklinde bir yığın halinde yerleştirin.
2. Kömür yığınının etrafına çakmak küpleri veya buruşturulmuş gazete kağıdı yerleştirin.
3. Uzun bir kibrit veya barbekü çakmağı kullanarak çakmak küplerini veya gazeteyi tutuşturun. Normal kibrit kullanılması tavsiye **EDİLMEZ**. Normal kibritleri smokerin içine uzanırken kullanmak zor olabilir.
4. Mangal kömürü yaklaşık 15-20 dakika yandıktan sonra veya kömürler hafif bir gri kül tabakasına sahip olduğunda pişirmeye hazır olmalıdır. Kömürleri uzun saplı ısıya dayanıklı pişirme maşasıyla kömür sepetinin üzerine eşit şekilde yayın.

NOT: Mangal kömürünü yakmak için tutuşturma sıvısı kullanılabilir, ancak tercih edilen yöntem bu değildir. Dağınık olabilir ve pişirmeden önce tamamen yakılmazsa yiyecekte kimyasal bir tat bırakabilir.



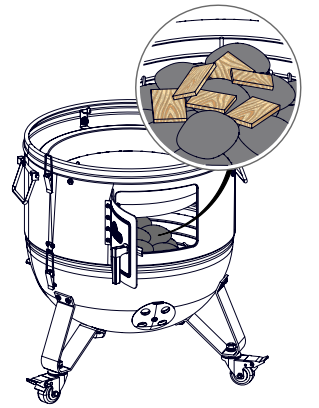
Tutuşturma Bacası Nasıl Kullanılır

1. Tutuşturma bacasının güvenli bir şekilde nasıl kullanılacağına ilişkin en iyi uygulamaları incelemek için **"Tutuşturma Bacası Güvenli Kullanım Uygulamaları"** başlığını inceleyin.
2. Tutuşturma bacasını ters çevirin.
3. İki tam gazete yaprağını buruşturun ve tutuşturma bacasının altına doldurun.
4. Tutuşturma bacasının sağ tarafı yukarı gelecek şekilde çevirin ve kömür sepetinin ortasına yerleştirin.
5. Uygun miktarda kömür ekleyin, ancak fazla doldurmayın. Öneriler için **"Kömür Kullanımı"** bölümüne bakın.
6. Bir kibrit çakın ve gazeteyi tutuşturmak için alt hava deliklerinden birine sokun.
7. Koruyucu eldiven giyin (minimum termal koruma Sınıf II, DIN EN 407). Kömürün üst tabakası hafif bir gri kül tabakasına sahip olduğunda, sıcak kömürü dikkatlice kömür sepetine dökün.
8. Sıcak kömür smokera yerleştirildikten sonra kömürleri uzun saplı ısıya dayanıklı pişirme maşasıyla kömür sepetinin üzerine eşit olarak yayın.



Tütsüleme Parçaları Ekleyin

Kuru sert ağaç parçalarını doğrudan sıcak kömürlerin üstüne ekleyin. İlk birkaç denemenizde duman oluşturmak için az miktarda tütsüyle başlayın, çünkü yiyecekleri gereğinden fazla tütsülememiş olursunuz. Güzel bir dumanlı lezzet elde etmek için ihtiyacınız olan tek şey bir tutam dumandır, çok fazla duman genellikle yiyecek üzerinde tadı iyi olmayan ıslı bir tortu bırakacaktır. Tütsüleme parçaları önerileri için **"Izgara Talimatları"** na bakın.



UYARI! Mangal kömürünü yakarken smokerin üzerine eğilmeyin.

UYARI! Asla işlem görmüş veya kimyasallara maruz kalmış odun kullanmayın.

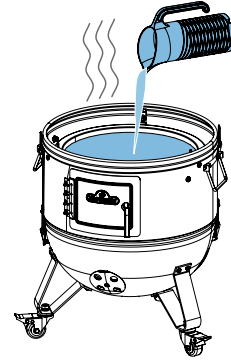
UYARI! Smokeriniz için tutuşturma bacası kullanırken daima koruyucu eldiven giyin.



Su Tavası

Su kabı, daha yavaş pişirme için daha düşük sıcaklıklarda ızgara yapmanızı sağlar ve yiyeceklerin yanmasını önlemek için yiyecekleriniz ile sıcak kömürler arasında bir tampon görevi görür. Su kabını sıcak su kullanarak kapasitesine kadar doldurun. Bu, smokerin daha hızlı ısınmasını sağlayacaktır.

Su seviyesini her 3 - 4 saatte bir kontrol edin, smokerdaki sıcaklık çok yüksekse, daha fazla sıcak su ekleyin.



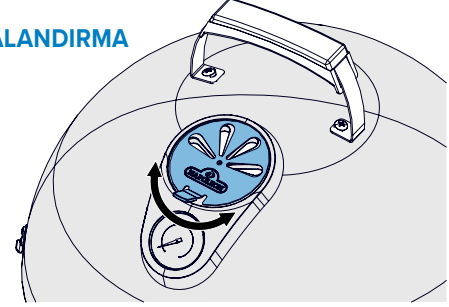
Havalandırma Deliklerinin Çalıştırılması

Havalandırma delikleri, smokerin içindeki ısıyı düzenlemenizi sağlar.

Üst havalandırma, smokerin iç sıcaklığını kontrol etmek için kullanılır. Bu genellikle dumanın dışarı çıkması ve kapak kapalıyken smokerin sıcaklığını ayarlamak için açık bırakılır.

Alt havalandırma delikleri kömürlerin yanma sıcaklığını kontrol eder, havalandırma deliklerinin açılması sıcaklığı artırır ve havalandırma deliklerinin kapatılması sıcaklığı düşürür. Tüm havalandırma deliklerinin tamamen kapatılması kömürleri söndürecektir.

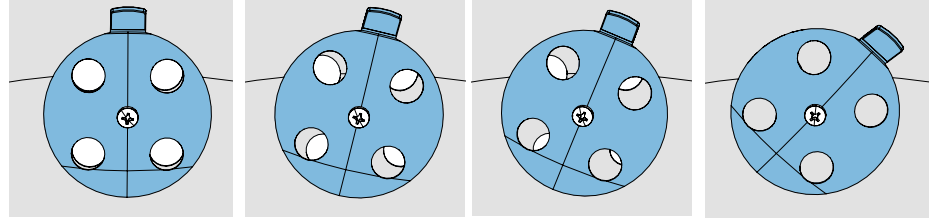
ÜST HAVALANDIRMA



ALT HAVALANDIRMA



ÖNEMLİ! Kömürleri su ile söndürmeyin, porselen emaye kaplamaya zarar verebilir.

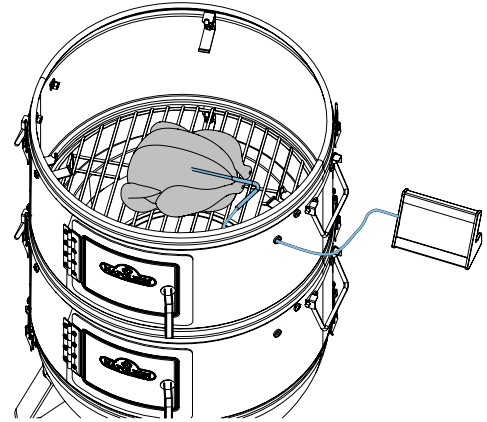


TAM AÇIK

TAM KAPALI

Sıcaklık Probu Portları

Silikon contalı sıcaklık probu portları, doğru okumalar ve daha az ısı kaybı için pişirme termometrelerini güvenli bir şekilde tutar.



UYARI! Rüzgarlı ortamlarda konumlandırmayın. Şiddetli rüzgarlar smokerin pişirme performansını olumsuz etkiler ve smokerinizi bir ateş çukuru olarak kullanıyorsanız tehlikeli olabilir.

UYARI! Bir kez yandıktan sonra, smokera asla tutuşturma sıvısı eklemeyin. Çalışırken şişeyi smokerden en az 25 ft. (7,6 m) uzakta saklayın. Kömür ateşlendikten sonra daha fazla sıvı gerekmez.



PİŞİRME TALİMATLARI

5'i 1 Arada Kömürlü Smoker Kullanımı

- Smokerın kapağı kapalı olarak yaklaşık 20 dakika önceden ısıtmanızı öneririz.
- Kömürler hafif bir gri kül tabakasına sahip olduklarında hazırdır.
- Kapak kapalıyken pişirme, daha yüksek ve daha eşit sıcaklıklar sağlayarak pişirme süresini kısaltır ve yiyecekleri daha eşit şekilde pişirir.

NOT: Yiyecek sıcaklığını kontrol ederken ısı kaybını en aza indirmek için, smokerın yan tarafında bulunan sıcaklık probu bağlantı noktalarını kullanın.

- Tavuk göğsü veya yağsız domuz eti gibi çok yağsız etleri pişirirken, yapışmayı azaltmak için ızgaralar ön ısıtmadan önce yağlanabilir.

Mangal Kömürü ile Izgara

Kömür, muhteşem lezzetler üreten geleneksel pişirme yöntemidir. Yanan briketler, pişirilen yiyeceğe kızılötesi enerji yayar ve bu da çok az kurutucu etkiye sahiptir. Yiyeceklerden kaçan meyve suları veya yağlar kömürün üzerine damlar ve dumana dönüşerek yiyeceğe lezzetli ızgara tadını verir. Apollo® 5'i 1 Arada Kömürlü Smokerınızı kömürlü smoker olarak kullanırken bu ipuçlarını aklınızda bulundurun:

- Balık ve sebze gibi kısa süreli pişirilen yiyecekler kapak açıkken ızgara yapılabilir.
- Etin yüksek oranda yağ ile pişirilmesi alevlenmelere yol açabilir. Bunu engellemek için ya yağı kesin ya da sıcaklığı düşürün.
- Bir alevlenme meydana gelirse, yiyecekleri alevlerden uzaklaştırın ve ısıyı azaltın (havalandırmaya açıklığını azaltın). Alevlenme kontrol altına alınana kadar kapağı açık bırakın.

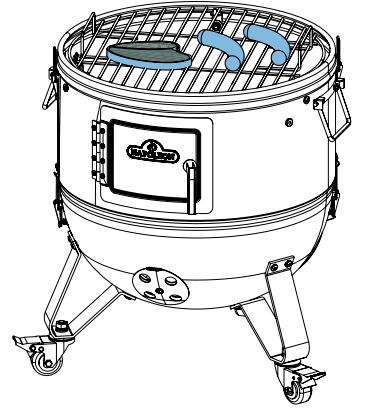
Genel bir kural olarak, 1 kg (2 lb.) et pişirmek için yaklaşık 50 briket veya 2 kg (4 lb.) et pişirmek için 100 briket kullanmayı planlayın. Eğer 30 ila 40 dakikadan daha uzun süre pişirilecekse ateşe ilave briketler eklenmelidir. Hava soğuk olduğunda ideal pişirme sıcaklıklarına ulaşmak için daha fazla briket ihtiyacınız olacaktır. Daha uzun pişirme süreleri ilave kömür gerektirecektir.

Kömür Kullanımı

Kömür önerileri yaklaşık değerlerdir.

Daha uzun pişirme süreleri ilave kömür gerektirir.

Model	Parça Kömür Ağırlık Önerisi	Mangal Kömürü Briket Önerisi (MAKSIMUMAdet)	İlave Kömür +1saat
AS18	1.0 kg	40	taraf başına 8
AS22	1.2 kg	50	taraf başına 8



PROFESYONEL IZGARA İPUÇU!

Mükemmel piştiğinden emin olmak için etin iç sıcaklığını kontrol etmek üzere bir termometre kullanın.

UYARI! Smokera odun kömürü veya odun eklerken dikkatli olun. Kömürler temiz hava ile temas ettiğinde alevler yükselebilir. Güvenli bir mesafede durun ve daha fazla kömür veya odun eklemek için uzun saplı, ısıya dayanıklı pişirme maşası kullanın.

UYARI! Mangal kömürünü doğrudan smokerın altına koymayın, her zaman mangal kömürü sepetine yerleştirin.

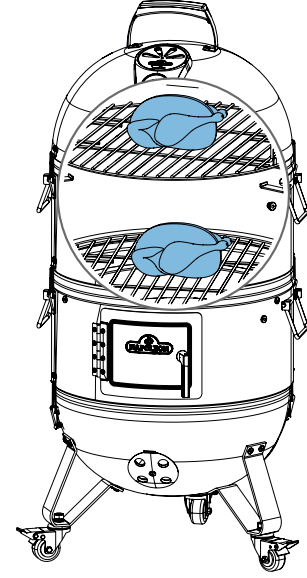


Smoker ile Izgara Yapma

Smoker kullanarak yiyeceklerinizin lezzetini ve dokusunu daha da geliştirin. Tütsüleme geleneksel olarak gıdaları, özellikle de etleri muhafaza etmek için kullanılırdı, ancak günümüzde tamamen lezzetle ilgilidir. Pişirme sürecini yavaşlatmak sert et parçalarını bile yumuşatabilir. Apollo® 5'i 1 Arada Kömürlü Smokerınızı Smoker olarak kullanırken bu ipuçlarını aklınızda bulundurun:

- Daima kapağı smokerın üzerinde olacak şekilde pişirin.
- Pişirme sırasında kapağı kaldırmaktan kaçının. Kapağı kaldırmak pişirme sürenize 15 ila 20 dakika ekleyebilir.
- Her iki pişirme ızgarasında da aynı anda pişirme yapabilirsiniz.
- Bağlanmış sosisler gibi yiyecekleri eşit şekilde pişirmek için asma kancalarını kullanın.
- Yiyeceklerinizi aynı anda pişiren ve tatlandıran smokerınızda (sıcak tütsüleme) yiyecekleri tamamen pişirebilirsiniz.
- Yiyecekleri pişirmeden duman aroması ile aşılayabilirsiniz (soğuk tütsüleme), bu esas olarak lezzet ve koruma için kullanılır, pişirme için değil.

NOT: Sıcaklıklar tütsülenen yiyeceğe bağlı olarak değişecektir. Tütsüleme süreleri ve güvenli iç sıcaklık önerileri için "**Kömürde Tütsüleme Rehberi**."



Tütsüleme Parçaları Önerileri

Tütsüleme için odun çeşitli şekillerde, parçalar, yongalar, toz ve peletler halinde gelir, ayrıca elmadan mesquite'e kadar her biri farklı bir tat veren birçok çeşitte (aromada) gelir.

NOT: Yalnızca işlem görmediğini bildiğiniz sert ahşap kullanın, sedir, çam veya kavak gibi yumuşak ahşapları kullanmaktan kaçının. Ayrıntılar için yetkili Napoleon bayinizle görüşün.

AHŞAP TIPI	LEZZET PROFİLİ	YEMEK ÖNERİLERİ
Kızılağaç	Bir parça tatlılık ile narin.	Balık, domuz eti, kümes hayvanları ve hafif etli av kuşları.
Badem	Hafif, tatlı ve cevizimsi lezzet, hafif kül.	Bütün etler.
Elma	Hafif meyvemsi bir tada sahip, hafif tatlı.	Kümes hayvanları ve domuz eti.
Vişne	Bazıları bunun hafif tatlı, meyvemsi duman aroması ile tütsüleme için en iyi odun olduğunu söyler.	Kümes hayvanları, domuz eti, siğir eti, kuzu eti ve peynir.
Asma (Üzüm)	Tart. Bol dumanlı, zengin ve meyvemsi.	Kümes hayvanları, kırmızı etler, av hayvanları ve kuzu eti.
Hickory	Tütsülenen odunların kralı! Ağır pastırma aroması ile tatlıdan kuvvetliye.	Domuz eti, jambon ve siğir eti.
Akçaağaç	Dumanlı, yumuşak ve hafif tatlıdır.	Domuz eti, kümes hayvanları, peynir ve küçük av kuşları.
Mesquite	Güçlü toprak tadı. En sıcak yanan odunlardan biridir.	Siğir eti, tavuk, kuzu eti ve av hayvanları.
Meşe	Tüten odunların kraliçesi! Vanilya ipuçlarıyla tatlı ve dumanlı.	Kırmızı et, domuz eti, balık veya ağır av hayvanları. Kırmızı meşe kaburga için harikadır!
Pikan Cevizi	Tatlı, cevizli ve zengin, hickory'ye benzer.	Kümes hayvanları, siğir eti, domuz eti ve peynir.
Erik	Hafif, tatlı ve meyvemsi, hafif etler için harika.	Tavuk, hindi, domuz eti, balık ve sebzeler.

UYARI! Smokerdan çıkan dumanı solumayın ve dumanın gözlerinize temas etmesini önleyin.

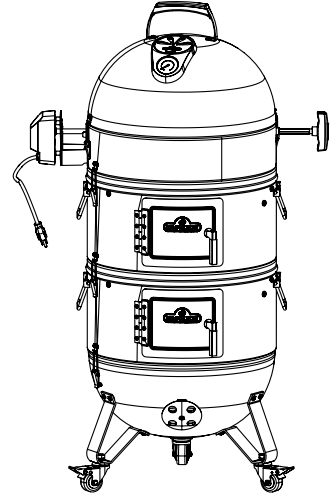
UYARI! Kömürleri ve külleri asla gözetimsiz olarak smokerda bırakmayın.



Çevirme Halkası

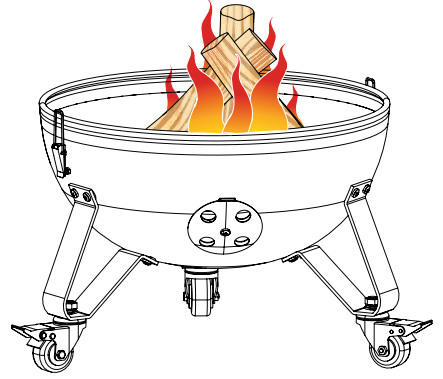
Smokerınız, profesyoneller gibi sonuçlar elde etmeniz için isteğe bağlı piliç çevirme kitiyle birlikte kullanılabilir. Çevirme halkası, rosto veya bütün tavuk gibi daha büyük et parçalarının daha eşit şekilde pişirilmesini sağlar. Yiyeceğin sürekli dönmesi, sıcak noktaları ve düzensiz kömürleşmeyi önlerken, kendi kendini kızartmasını, meyve sularını hapsedmesini sağlar.

Smokerınıza en uygun çevirme aksesuarı için yetkili Napoleon bayinizle görüşün.



Ateş Çukuru

Smokerınız arka bahçede ateş çukuru olarak da kullanılabilir. Apollo® 5'i 1 Arada Kömürlü Smoker ateş çukuru olarak kullanırken yerel, il, eyalet ve ulusal yasalara uygun olduğundan emin olun. Bölgenizdeki gerekli yangın izinleriyle ilgili olarak yerel yetkililerinize danışın.



BİLİYOR MUYDUNUZ?

Bağlı sosisler veya pırzola rafları gibi yiyecekleri asmak için pişirme ızgaralarını çıkarabilirsiniz.

PROFESYONEL PİŞİRME İPUCUSU!

Kullanılan odun türü ve miktarı ile denemeler yapın. Daha fazla lezzet için odun kömürüne farklı baharatlar ekleyin, başarılarınızı tekrarlayabilmek için deneylerinizin kaydını tutmayı unutmayın.

TEHLİKE! SADECE DIŞ MEKANDA KULLANIM İÇİNDİR. Yanan odun, kapalı alanlarda birikerek boğulmaya neden olabilen karbon monoksit yayar.

TEHLİKE! Smokerınızı ateş çukuru olarak kullanırken bol giysilerinizi ve saçınızı açık alevlerden uzak tutun.

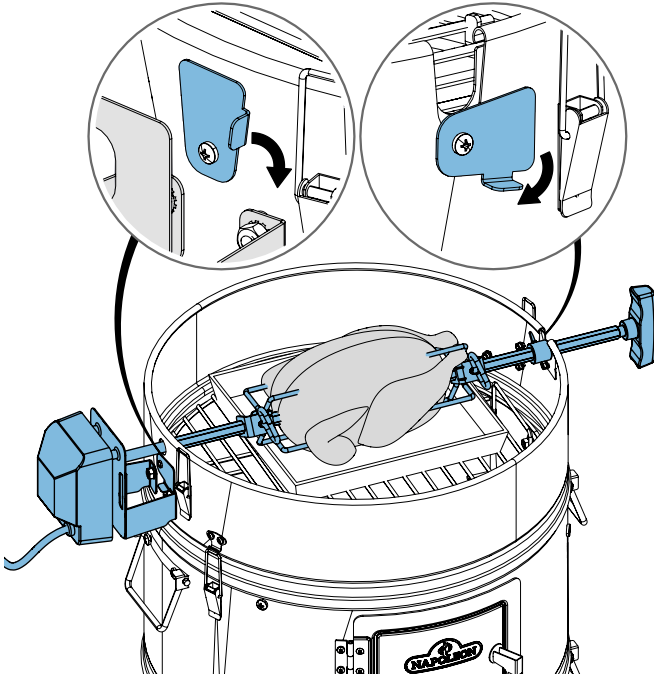
UYARI! Ateş çukuru olarak kullanılırken smokerı duvarlara, yapılar veya binalara 15 ft'den (4,6 m) daha yakın bir mesafede ÇALIŞTIRMAYIN, YAKMAYIN veya KULLANMAYIN.



ÇEVİRME NASIL KULLANILIR

Opsiyonel Çevirme Aksesuarının Montajı

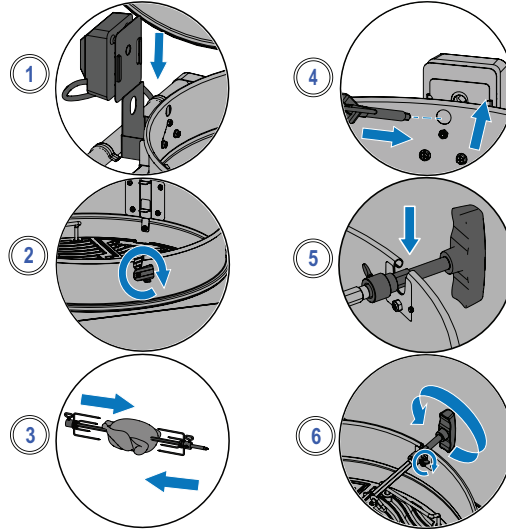
1. Çevirme motorunu, montaj braket(ler)ini kullanarak smokerın yan tarafına takın. Braket içiciye sabitlendikten sonra, döner motoru braketin üzerine kaydırın.
2. İlk piliç çevirme çatalını şiş çubuğunun tam ortasından geçirin ve yerine sıkın. Eti şiş çubuğuna geçirin ve eti çatala doğru itin. İkinci piliç çevirme çatalını şiş çubuğunun diğer ucuna kaydırın ve çatalı sabitlenene kadar etin içine doğru itin. Çatalı yerine sıkın, ardından karşı ağırlığı şiş çubuğunun üzerine kaydırın.
3. Şiş çubuğunun sivri ucunu dikkatlice alt haznenin



- açıklığından geçirin ve döner motorun içine yerleştirin. Karşı ucu askıların karşısına yerleştirin. Etin ağır tarafı doğal olarak aşağı sarkacaktır, bu nedenle yükü dengelemek için karşı ağırlığı buna göre ayarlayın. Karşı ağırlığı kol yukarı bakacak şekilde sıkın.
4. Durdurma burcunu, kaputun iç kısmını geçene kadar şiş çubuğunun üzerine kaydırın. Bu, şiş çubuğunun bir yandan diğer yana hareketini güvence altına alacaktır.
5. Durdurma burcunu ve şiş çubuğu kolunu sıkın. Damlayan suları toplamak için etin altına metal bir tabak yerleştirin.



DİKKAT! Smokerın parçalarını tutarken daima eldiven giyin.



Çevirme kullanımı hakkında ipuçları:

- Etin iç sıcaklığını kontrol etmek için bir termometre kullanın.
- Kızartmaların ve kümes hayvanlarının dışı kahverengileşmeli ve içi yumuşak kalmalıdır.
- Damlayan suyu yağlamak ve sos yapmak için kullanın.
- 3 kiloluk bir tavuk orta ila yüksek sıcaklıkta yaklaşık 1 ½ saat sürer.
- Çevirme motorunuzun kapasitesine dikkat edin. Ekipmanınızı asla aşırı yüklemeyin.
- Piliç çevirme makinenizde her zaman dengeli bir yük ayarladığınızdan emin olun.

Birden fazla tavuk nasıl pişirilir

1. Kanatları tavukların gövdesine bağlayın veya şişleyin.
2. Piliç çevirme çatalını şiş çubuğunun üzerine kaydırın.
3. İlk tavuğu, piliç çevirme çatalı tarafından yerinde tutulana kadar şiş çubuğuna geçirin. Sıkın.
4. Sonraki 2 tavuğu şiş çubuğuna geçirin, böylece tüm tavuklar birbirine yakın olur.
5. İkinci piliç çevirme çatalını şiş çubuğunun üzerine kaydırın ve 3 tavuk da birbirine sıkıca yapışana kadar tavuğun içine itin. Sıkın.



ÖNEMLİ! Pişirme işlemi bittiğinde çevirme parçalarını sökün, ılık sabunlu suyla yıkayın ve kapalı alanda saklayın.

UYARI! Sıcak çevirme bileşenlerini tutarken ısıya dayanıklı ızgara eldivenleri kullanın.

UYARI! Smokerınızı temizlerken daima koruyucu eldiven ve koruyucu gözlük takın.

UYARI! Biriken yağ yangın tehlikesi oluşturur.



PIŞIRME DENEYİMİ KONTROL LİSTESİ

Her ızgara yaptığınızda bu listeye başvurun

☐ Kullanım Kılavuzunu Okuyun

Kullanım kılavuzunu ve tüm güvenlik talimatlarını okuduğunuzdan emin olun.

☐ Tabandaki külü boşaltın

Yangınları ve alevlenmeleri önlemek için ızgara yapmadan önce her zaman smokerdaki külü temizlediğinizden emin olun.

☐ Ateşleme kömürü

Smokerınızı her yaktığınızda kapaktaki ve tabandaki havalandırma deliğini tamamen açın. Tutuşturma Bacası (ürünle birlikte verilmez) kullanın veya kılavuzun "SmokerınızıYakma" bölümündeki talimatları izleyin. Kömürü yakarken ızgaranın üzerine eğilmeyin.

☐ Izgaraları önceden ısıtın ve temizleyin

Izgaraların tüm yüzeyini tereyağı veya margarin gibi tuzlu yağlarla DEĞİL bitkisel yağ ile kaplayın. Fazla kalıntıları yakmak için ızgaranızı önceden ısıtın. Izgaraları pirinç tel fırça ile temizleyin. **"Temizleme Talimatları"bölümüne bakın.**

NOT: Paslanmaz çelik pişirme ızgaraları dayanıklı ve korozyona dirençlidir ve dökme demir ızgaralara göre daha az baharat ve bakım gerektirir.

☐ Hazırlık alanı

Izgara yaparken ihtiyacınız olan mutfak eşyaları, baharatlar, soslar ve tabaklar gibi her şeyin elinizin altında olduğundan emin olun. Yiyeceklerinizi gözetimsiz bırakmayın, yoksa yanabilir.

☐ Göz atmayın ve bir kez çevirin

Kapağı açıp çok fazla bakmamaya çalışın, aksi takdirde ısı kaçır ve sıcaklık ve pişirme süreleriniz değişir. Yemeğinizi sadece bir kez çevirin, özellikle biftek ve tavuk.

☐ Boşluk bırakın

Izgara üzerinde ve yiyecekler arasında biraz boşluk bırakın, böylece gerektiğinde yiyecekleri hareket ettirmek için yeriniz olur.

☐ Termometre kullanın

Yiyeceklerin iyice piştiğinden emin olmak için bir termometre kullanın. Başta kümes hayvanları olmak üzere tüm et türleri için uygun sıcaklık yönergelerini izleyin.



PROFESYONEL IZGARA IPUCU!

Yaratmak için ilham alın lezzetli yemekler yemek tarifleri ve ızgara teknikleri www.napoleon.com ve Napoleon'un yemek kitapları.



PROFESYONEL IZGARA IPUCU!

Smoker her zaman önceden ısıtın, kalan kalıntıları yakmak ve yiyeceklerin ızgaraya yapışmasını önlemek için yeniden pişirin.



YAĞ VE YAĞ ÖNERİSİ!

- Üzüm Çekirdeği Yağı
 - Güneş Çiçeği Yağı
 - Soya Yağı
 - Sızma Zeytinyağı
 - Kanola Yağı
- Mevcut değilse, yüksek dumanlanma noktasına sahip bir yağ veya katı yağ seçin. Tereyağı veya margarin gibi tuzlu yağlar kullanmayın.

Kömürlü Tütsüleme Kılavuzu

YEMEK	KESMEK	PIŞIRME SÜRESİ	İÇ SICAKLIK / PIŞME DERECESESİ
 Sığır eti	Kızartma	3-4 saat.	Orta pişmiş 63 °C (145 °F)
			Orta 71 °C (160 °F)
			İyi Pişmiş 77°C (170 °F)
	Göğüs eti	6+ saat.	85 °C (190 °F)
	Biftek	5 - 15 dakika	Orta pişmiş 63 °C (145 °F)
			Orta 71 °C (160 °F)
			İyi Pişmiş 77°C (170 °F)
 Kümes hayvanları	Bütün Tavuk	3 1/2 - 4 saat.	82 °C (180 °F)
	Tavuk Göğsü / But	25 - 35 dakika	74 °C (165 °F)
	Bütün Hindi	6 - 8 saat.	82 °C (180 °F)
 Domuz eti	Omuz	12+ saat	71 °C (190 °F)
	Bel	4 - 5 saat	71 °C (190 °F)
	Kaburga	5 -6 saat.	Et kemikten ayrılmaya başlar.
 Balık	Bütün Somon	2 - 3 saat.	70 °C (158 °F)
	Somon Fileto	30 - 40 dakika	70 °C (158 °F)
	Karides	10 - 15 dakika	Pembeleşene kadar pişirin.
 Kuzu	Omuz	8 - 9 saat.	Orta pişmiş 63 °C (145 °F)
	Bacak	8 - 9 saat.	Orta 71 °C (160 °F)
	Kaburga	2 -3 saat.	İyi Pişmiş 77°C (170 °F)

NOT: İç sıcaklıklar Kanada Gıda Güvenliği Kılavuzu'nun önerilerine dayanmaktadır. Pişirme süreleri 110 °C'de (230 °F) çalışan smokerda tahmin edilmiştir. Gerçek pişirme süreleri yiyeceğin kesimine ve kalınlığına, kömür miktarına, istenen pişme derecesine ve dış sıcaklık rakımı veya rüzgar gibi çevresel faktörlere bağlı olarak değişecektir.

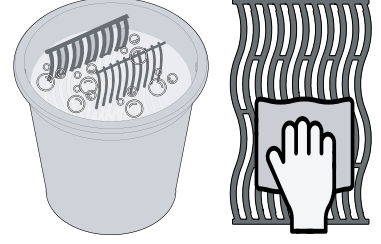
Temizlik Talimatları

İlk kez kullanım

1. Üretim sürecinden kalan kalıntıları temizlemek için ızgaraları su ve yumuşak bulaşık sabunu ile elde yıkayın. Bulaşık makinesinde YIKAMAYIN.
2. Sıcak suyla iyice durulayın ve yumuşak bir bezle tamamen kurulayın.

Çelik Izgaralar

- Çelik pişirme ızgaraları, ızgara önceden ısıtılarak ve kalıntıları gidermek için çelik bir fırça kullanılarak temizlenebilir. Şunları tavsiye ederiz **Napoleon Kılız Üç Sıralı Izgara Fırçası, Haddelenmiş Paslanmaz Çelik.**
- Çelik ızgaralar, ızgara yaparken yüksek sıcaklıklar nedeniyle düzenli kullanımda kalıcı olarak renk değiştirecektir.

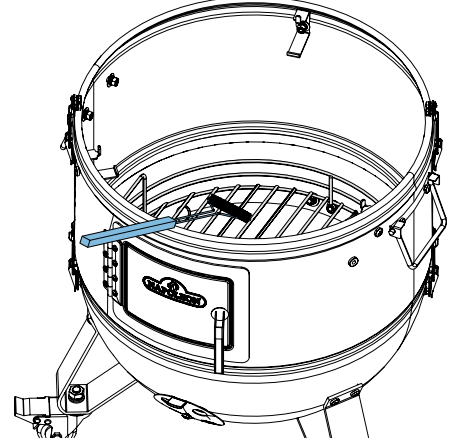


Smoker içi

1. Pişirme ızgaralarını ve su kabını çıkarın.
2. Yanlardan ve kapağın altından gevşek kalıntıları temizlemek için pirinç bir tel fırça kullanın.
3. Tüm emayeyi plastik bir macun bıçağı veya kazıyıcı ile kazıyın. Külü temizlemek için tel fırça kullanın.
4. Smokerın altındaki külü boşaltın. Bkz "**Kömür ve Külün Atılması.**"
5. Smokerın içini ve su kabını yumuşak bir bulaşık sabunu ve suyla yıkayın.
6. Temiz su ile iyice durulayın ve silerek kurulayın.



ÖNEMLİ! Smokerın boyalı, porselen veya paslanmaz çelik parçaları üzerinde aşındırıcı temizleyiciler veya çelik yünü kullanmayın.



Kömür ve Külün Atılması



UYARI! Kendinizi ve malınızı hasardan korumak için bu güvenlik önlemlerini dikkatle uygulayın.

- Çıkarmadan önce kömürlerin ve küllerin tamamen söndüğünden emin olun.
- Kömürleri ve külleri Smokerdan çıkarmak için metal bir spatula veya kepçe kullanın.
- Kömür ve külleri yanıcı olmayan metal bir kaba koyun ve atmadan önce 24 saat boyunca suyla tamamen doyurun.

BAKIM

- Smokerın içini asla alüminyum folyo, kum veya başka bir malzeme ile kaplamayın. Bu, havalandırma deliklerinin çalışmasını engelleyecektir.
- Porselen emaye parçaları dikkatli kullanın.
- Fırınlanmış emaye kaplama cam gibidir ve vurulduğunda kırılır. Rötuş emayesi Napoleon Grill bayinizden temin edilebilir.

BİLİYOR MUYDUNUZ?

Barbekü sosu ve tuz aşındırıcı olabilir ve düzenli olarak temizlenmediği takdirde ünite bileşenlerinin hızla bozulmasına neden olur.

UYARI! Temizlemeden önce smokerın soğuk olduğundan emin olun. Smokerın herhangi bir parçasını temizlemek için fırın temizleyici kullanmayın. Pişirme ızgaralarını veya smokerın diğer parçalarını temizlemek için kendi kendini temizleyen bir fırına koymayın. Smokerı temizlik solüsyonunun güvertelere, çimlere veya verandalara zarar vermeyeceği bir alanda temizleyin.

UYARI! Smokerın herhangi bir parçasını temizlemek için basınçlı yıkama makinesi veya hortum kullanmayın.

UYARI! Yanma olasılığını önlemek için temizlik yalnızca smoker soğukken yapılmalıdır.



Sorun Giderme

Alevlenmeler ve Eşit Olmayan Isı

- Smoker yanmıyor
- Düşük ısı veya düşük alev.

Olası nedenler	Çözüm
Yanlış ön ısıtma.	Kömürün açık gri bir külle kaplanana kadar yanmasına izin verin. (Yaklaşık 20 dakika).
Yeterli hava akımı yok.	Havalandırma deliklerini açın.
Düşük kömür.	Kömür tepsisine daha fazla kömür ekleyin.
Taban tertibatının alt kısmında aşırı yağ ve kül birikmesi.	Her kullanımdan sonra taban tertibatını temizleyin. Tabanı alüminyum folyo ile kaplamayın.

Soyulan boya

- Kapak veya kaputun içinde boya soyuluyor gibi görünüyor.

Olası nedenler	Çözüm
İç yüzeylerde yağ birikmesi.	Bu bir kusur değildir. Kapak ve davlumbaz üzerindeki kaplama porselendir ve soyulmaz. Soyulma, kuruyarak boya benzeri parçalara dönüşen ve pul pul dökülen sertleşmiş yağdan kaynaklanır. Düzenli temizlik bunu önleyecektir.



YARDIM ETMEK İSTİYORUZ!

Napoleon, ızgara deneyiminizin unutulmaz olmasını sağlamak için burada. Ek yardıma ihtiyacınız varsa bizimle iletişime geçin.

NAPOLEON ÜRÜN GARANTİSİ



KÖMÜRLÜ KETTLE GRİLL SERİSİ VE APOLLO® SMOKER İÇİN Napoleon Kömürlü Mangallar ve Smokerlar için 10 Yıl Sınırlı Garanti

NAPOLEON, yeni NAPOLEON ürününüzün bileşenlerinin satın alma tarihinden itibaren bir süre için malzeme ve işçilik hatalarından arınmış olacağını garanti eder:

Porselen emaye kapak ve hazne:	10 yıl
Paslanmaz çelik pişirme ızgaraları:	10 yıl
Hava kontrol sistemi:	5 yıl ^{artı 10}
Porselen emaye dökme demir pişirme ızgaraları:	5 yıl ^{artı 10}
Krom kaplı ızgara ızgaraları:	3 yıl ^{artı 10}
Diğer tüm parçalar:	2 yıl

Plus LD: Uzatılmış garanti süresini ifade eder; bu süre boyunca, ızgaranın ömrü boyunca alıcıya yedek parçaları mevcut perakende fiyatının %50'si üzerinden sağlarız.

Plus 15: Uzatılmış garanti süresini ifade eder; bu süre boyunca, ekstra 15 yıl boyunca alıcıya yedek parçaları mevcut perakende fiyatının %50'si üzerinden sağlarız.

Plus 10: Uzatılmış garanti süresini ifade eder; bu süre boyunca, ekstra 10 yıl boyunca alıcıya yedek parçaları mevcut perakende fiyatının %50'si üzerinden sağlarız.

***Ömür boyu,** 30 yıl garanti süresini ifade eder.

Bu garanti, Avrupa Birliği, İsviçre, Andorra, San Marino, Norveç, İzlanda ve Lihtenştayn'da geçerlidir.

Müşterinin yasal hakları, mevcut garanti tarafından etkilenmez, kısıtlanmaz veya değiştirilmez. Yasal hakların kullanımı ücretsiz olarak gerçekleştirilir.

GARANTİ KOŞULLARI VE SINIRLAMALAR:

NAPOLEON, ürünlerinin kusursuz olduğunu, yalnızca orijinal alıcıya ve alışverişin resmi bir NAPOLEON bayisinden yapıldığı durumlarda garanti etmektedir. Aşağıdaki koşullar ve kısıtlamalar geçerlidir:

Mevcut üretici garantisi, herhangi bir durumda veya herhangi bir temsilcimiz tarafından herhangi bir şekilde transfer edilemez veya uzatılamaz.

Izgarası, lisanslı, yetkili bir servis teknisyeni veya yüklenici tarafından kurulmalıdır. Kurulum, sağlanan kurulum talimatlarına ve tüm yerel ve ulusal bina ve yangın yönetmeliklerine uygun olarak gerçekleştirilmelidir.

Bu sınırlı garanti, yanlış işletme, yetersiz bakım, yağ yangını, çevresel maruziyet, kazalar, değişiklik, kötüye kullanım veya ihmal nedeniyle oluşan hasarı kapsamaz. Diğer üreticilerin yedek parçalarının montajı, mevcut garantiyi geçersiz kılar. Kimyasal temizlik maddelerinin uygulanmasından veya güneş ışığına maruz kalmanın plastik elemanların renk değiştirmesi, bu garanti kapsamında değildir.

Bu garanti ayrıca aşağıdakileri de kapsamaz: Çizikler, çentikler, boya kusurları, kaplamalar, ısıya veya aşındırıcı ve kimyasal temizleyicilere maruz kalmanın neden olduğu korozyon veya renk değişimi, porselen kaplı parçalarda çipler ve ızgarasının kurulumunda kullanılan herhangi

bir bileşenler. Bir parça garanti süresi içinde paslanma veya delinme nedeniyle işlevsiz hale gelirse, müşteriye bir yedek parça verilir.

İlk yılın ardından, NAPOLEON bu garanti (Başkanın Sınırlı Ömürlü Garanti, 15 Yıl Sınırlı Garanti, 10 Yıl Sınırlı Garanti, 3 Yıl Sınırlı Garanti) kapsamında herhangi bir garanti yükümlülüğünü istediği takdirde serbestçe iptal etme yetkisine sahiptir ve ilgili hatalı garanti parçalarının toptan fiyatını geri ödeyerek orijinal alıcıya geri ödeme yapabilir.

NAPOLEON, garanti parçasının yeniden kurulumuyla ilişkilendirilen herhangi bir kurulum, iş saatleri veya diğer maliyet veya masraflardan sorumlu değildir. Bu tür maliyetler mevcut garanti kapsamında bulunmamaktadır.

Bu garantiye göre (Başkanın Sınırlı Ömürlü Garanti, 15 Yıl Sınırlı Garanti, 10 Yıl Sınırlı Garanti, 3 Yıl Sınırlı Garanti), NAPOLEON'un sorumluluğu yukarıdakiler tarafından tanımlanmış olup, herhangi bir durumda herhangi bir tesadüfi, sonuçsal veya dolaylı hasarı kapsamaz.

Bu garanti, NAPOLEON ızgarası ile ilgili NAPOLEON'un görevlerini ve sorumluluklarını tanımlar. NAPOLEON, bu ürünün satışı ile ilgili başka bir sorumluluğu kabul etmez ve

üçüncü bir tarafın adına başka bir sorumluluğu devretmez.

NAPOLEON, aşırı ısınma, güçlü rüzgarlar veya yetersiz havalandırma gibi çevresel faktörler tarafından alevin söndürülmesinden sorumlu değildir.

NAPOLEON, hava koşulları, dolu, sert muamele, agresif kimyasallar veya temizlik maddeleri tarafından ızgarasına verilen herhangi bir hasardan sorumlu değildir.

Garanti talepleri, satın alma kanıtı veya seri ve model numarasını belirten bir kopya ile birlikte yapılmalıdır.

NAPOLEON, herhangi bir garanti yükümlülüğünün yerine getirilmesinden önce ürünün veya herhangi bir parçasının bir temsilcisi tarafından incelenmesi hakkını saklı tutar.

NAPOLEON, nakliye maliyetlerinden, iş saatlerinden veya ihracat vergilerinden sorumlu değildir.

GARANTÖR:

NAPOLEON EUROPE | WOLF STEEL EUROPE B.V.
De Riemsdijk 22 | 4004LC | Tiel | Gelderland Netherlands

☎ +31 (0) 88 588 66 55
✉ eu.info@napoleon.com

Tütsüleme Notları

Yemek	Smoker Sıcaklığı	Piştirme Süresi	Ahşap Türü

Yemek	Smoker Sıcaklığı	Piştirme Süresi	Ahşap Türü

Yemek	Smoker Sıcaklığı	Piştirme Süresi	Ahşap Türü

Yemek	Smoker Sıcaklığı	Piştirme Süresi	Ahşap Türü

Yemek	Smoker Sıcaklığı	Piştirme Süresi	Ahşap Türü

Yemek	Smoker Sıcaklığı	Piştirme Süresi	Ahşap Türü

Yemek	Smoker Sıcaklığı	Piştirme Süresi	Ahşap Türü

Yemek	Smoker Sıcaklığı	Piştirme Süresi	Ahşap Türü

NAPOLEON - 40 YILI AŞKIN EV KONFORU ÜRÜNLERİNİ KUTLUYOR



NAPOLEON® ürünleri bir veya daha fazla ABD ve Kanada ve/veya yabancı patent veya beklemede olan patentler tarafından korunmaktadır.

Wolf Çelik Ltd.

24 Napoleon Road, Barrie,
Ontario, L4M 0G8, Canada
De Riemsdijk 22, 4004 LC,
Tiel, The Netherlands

10-12 Home Farm, Meriden
Road, Berkswell, CV7 7SL,
United Kingdom

103 Miller Drive, Crittenden,
Kentucky, 41030 USA

7200 Trans Canada Highway,
Montreal, Québec H4T 1A3
Canada



Telefon

Kuzey Amerika

866-820-8686

Avrupa

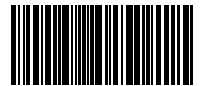
+31 (0) 88 588 66 55

Çevrimiçi

✉ grills@napoleon.com

✉ eu.info@napoleon.com

🌐 www.napoleon.com



N415-0836-E



APOLLO® CHARCOAL WATER ΚΑΠΝΙΣΤΗΡΙΑ

Εγχειρίδιο χρήσης

AS18K, AS22K

Τα καπνιστήρια που απεικονίζονται σε αυτό το εγχειρίδιο ενδέχεται να διαφέρουν από το μοντέλο που αγοράσατε.



Θέλουμε τα σχόλιά σας!

Επισκεφθείτε το Napoleon.com για να γράψετε μια κριτική.



Εφαρμογή σειριακού αριθμού



ΣΥΓΧΑΡΗΤΗΡΙΑ ΓΙΑ ΤΟ ΝΑΡΟΛΕΟΝ ΑΡΟΛΛΟ® 5 ΣΕ 1 ΜΕ ΚΑΡΒΟΥΝΑ ΓΙΑ ΤΟ ΚΑΠΝΙΣΤΗΡΙΟ ΝΕΡΟΥ!

Μόλις αναβαθμίσατε το παιχνίδι σας στο γκριλ.

ΘΕΛΟΥΜΕ Η ΕΜΠΕΙΡΙΑ ΣΑΣ ΣΤΟ ΨΗΣΙΜΟ ΝΑ ΕΙΝΑΙ ΑΞΕΧΑΣΤΗ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΗΣ.

Παρακαλούμε διαβάστε και ακολουθήστε αυτό το εγχειρίδιο χρήσης πριν χρησιμοποιήσετε το καπνιστήρι σας για να αποφύγετε υλικές ζημιές, τραυματισμούς ή θάνατο.

Αφαιρέστε όλο το υλικό συσκευασίας, τις διαφημιστικές ετικέτες και τις κάρτες από το καπνιστήριο πριν από τη χρήση.

ΧΡΗΣΗ ΣΕ ΕΞΩΤΕΡΙΚΟΥΣ ΧΩΡΟΥΣ ΣΕ ΚΑΛΑ ΑΕΡΙΖΟΜΕΝΟ ΧΩΡΟ.

ΔΕΝ ΛΕΙΤΟΥΡΓΟΥΝ ΣΕ ΚΤΙΡΙΟ, ΓΚΑΡΑΖ Η ΟΠΟΙΟΝΔΗΠΟΤΕ ΑΛΛΟ ΚΛΕΙΣΤΟ ΧΩΡΟ.

ΚΙΝΔΥΝΟΣ!

- Η καύση ξυλάνθρακα εκκλύει μονοξείδιο του άνθρακα.
- Μην καίτε κάρβουνα και μην χρησιμοποιείτε την ψησταριά σε περιορισμένο ή/και κατοικήσιμο χώρο, όπως σπίτια, γκαράζ, σκηνές, οχήματα, τροχόσπιτα, αυτοκινούμενα τροχόσπιτα ή σκάφη. Κίνδυνος θανατηφόρου δηλητηρίασης από μονοξείδιο του άνθρακα.
- Σβήστε οποιαδήποτε ανοιχτή φλόγα.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Μην προσπαθήσετε να ανάψετε αυτή τη συσκευή χωρίς να διαβάσετε την ενότητα οδηγιών "ΑΝΑΜΜΑ" του παρόντος εγχειριδίου.

Μην αποθηκεύετε ή χρησιμοποιείτε βενζίνη ή άλλα εύφλεκτα υγρά ή ατμούς κοντά σε αυτή ή σε οποιαδήποτε άλλη συσκευή.

Εάν δεν τηρηθούν επακριβώς οι πληροφορίες αυτών των οδηγιών, μπορεί να προκληθεί πυρκαγιά ή έκρηξη και να προκληθούν υλικές ζημιές, τραυματισμοί ή θάνατος.



Ενημερώστε ενήλικες και παιδιά για τον κίνδυνο από τις υψηλές θερμοκρασίες των επιφανειών. Επιβλέπετε τα μικρά παιδιά κοντά στο καπνιστήριο.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ ΓΙΑ ΤΟΝ ΚΑΤΑΣΚΕΥΑΣΤΗ: Αφήστε τις παρούσες οδηγίες στον ιδιοκτήτη της ψησταριάς για μελλοντική αναφορά.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ ΠΡΟΣ ΤΟΝ ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗ: Φυλάξτε αυτές τις οδηγίες για μελλοντική αναφορά.

Καλώς ήρθατε στη Napoleon!

Πρώτα η ασφάλεια



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ Γενικές πληροφορίες

Μην χρησιμοποιείτε οινόπνευμα, βενζίνη ή άλλα ιδιαίτερα εύφλεκτα υγρά για να ανάψετε κάρβουνα. Χρησιμοποιείτε ΜΟΝΟ αναπτήρες που συμμορφώνονται με το πρότυπο EN 1860-3. Βεβαιωθείτε ότι όλα τα υγρά που έχουν στραγγίξει από τον πυθμένα του apollo έχουν απομακρυνθεί πριν ανάψετε τα κάρβουνα.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Εγκατάσταση & συναρμολόγηση

Συναρμολογήστε αυτό το καπνιστήριο ακριβώς σύμφωνα με τις οδηγίες του Οδηγού συναρμολόγησης. Εάν το καπνιστήριο συναρμολογήθηκε στο κατάστημα, ανατρέξτε στις οδηγίες συναρμολόγησης για να βεβαιωθείτε ότι συναρμολογήθηκε σωστά.

Αυτό το καπνιστήριο δεν πρέπει να εγκατασταθεί μέσα ή πάνω σε οχήματα αναψυχής ή/και σκάφη.

Μην τροποποιείτε αυτό το καπνιστήριο σε καμία περίπτωση.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Λειτουργία

Διαβάστε ολόκληρο το παρόν εγχειρίδιο χρήσης πριν χρησιμοποιήσετε αυτό το καπνιστήριο.

ΜΗΝ λειτουργείτε τη μονάδα κάτω από οποιαδήποτε εύφλεκτη κατασκευή.

Ακολουθήστε προσεκτικά τις οδηγίες εκκίνησης.

Μην το χρησιμοποιείτε σε εσωτερικούς χώρους.

Κρατήστε τα παιδιά και τα κατοικίδια μακριά.

Αυτό το μπάρμπεκιου θα ζεσταθεί πολύ. Μην το μετακινείτε κατά τη διάρκεια της λειτουργίας.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Αποθήκευση

Αποθηκεύστε το σε εξωτερικό και καλά αεριζόμενο χώρο μακριά από παιδιά και κατοικίδια ζώα.

Μετά τη χρήση, το υγρό εκκίνησης κάρβουνου πρέπει να σφραγιστεί και να αποθηκευτεί σε ασφαλή απόσταση από τον καπνιστή, τουλάχιστον 25ft (7,6m).



ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

Καλώς ήρθατε στη Napoleon! 143

Πρώτα η ασφάλεια

Πλήρη χαρακτηριστικά του συστήματος 144

Ξεκινώντας 145

Πρόσθετες πρακτικές ασφαλούς λειτουργίας

Ασφαλείς πρακτικές λειτουργίας της μίζας κάρβουνου

Λειτουργία 146

Εκκίνηση του καπνιστή σας

Οδηγίες ψησίματος στη σχάρα

Πώς να χρησιμοποιήσετε τη Ψησταριά

Ο κατάλογος ελέγχου της εμπειρίας ψησίματος στη σχάρα

Οδηγός καπνίσματος με κάρβουνο 153

Οδηγίες καθαρισμού 154

Συντήρηση

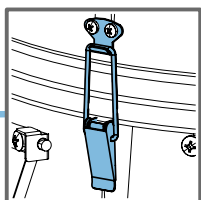
Αντιμετώπιση προβλημάτων 155

Εγγύηση 156

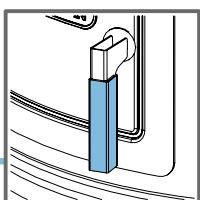
Σημειώσεις για το κάπνισμα 158

Πλήρη χαρακτηριστικά του συστήματος

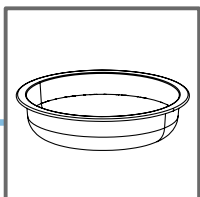
Κλειστρα Ασφαλείας:
Ασφαλίζουν κάθε τμήμα κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος ή αποσπώνται εύκολα για απλή αποθήκευση και μεταφορά.



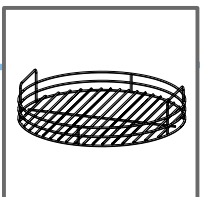
Μεγάλες πόρτες με μονωμένες λαβές: Παρέχουν ευκολότερη πρόσβαση στα τρόφιμά σας με αυξημένη ασφάλεια και έλεγχο.



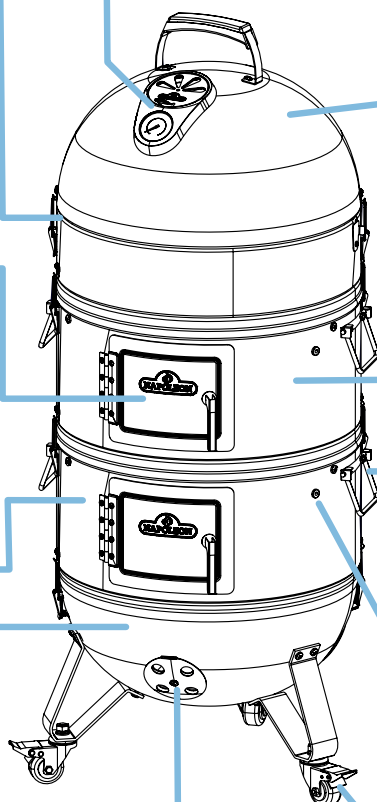
Ταψί νερού: Σταθεροποιεί τη θερμοκρασία μαγειρέματος και παρέχει ένα υγρό περιβάλλον μαγειρέματος.



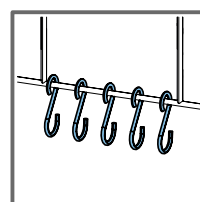
Καλάθι για κάρβουνα: Κρατάει με ασφάλεια τα κάρβουνα και τα ξυλοτεμαχίδια.



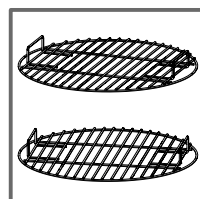
ACCU-PROBE® Θερμόμετρο Ακριβείας: Επιτυγχάνετε τέλειες θερμοκρασίες μαγειρέματος με αξιόπιστη και ακριβή ένδειξη κάθε φορά.



Ρυθμιζόμενος έλεγχος καπνού: Ρυθμίστε τη ροή καπνού με ακρίβεια για την τέλεια ισορροπία γεύσης.

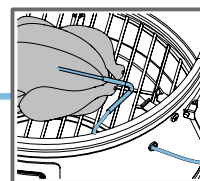


5 γάντζοι "S" από ανοξείδωτο ατσάλι: Καπνίζετε εύκολα λουκάνικα, παϊδάκια και πολλά άλλα.



2 σχάρες μαγειρέματος: Για το μαγείρεμα πολλών τροφίμων ταυτόχρονα.

Στιβαρές λαβές: Για εύκολο στοίβαγμα και ξεστοίβαγμα.



Θύρες για θερμόμετρο κρέατος με σιλικόνη που έχουν σφραγιστεί με σιλικόνη: Αποκτήστε ακριβείς μετρήσεις θερμοκρασίας με ασφαλή εφαρμογή που μειώνει τις διαρροές.

Τροχοί με ρόδες κλειδώματος: Απολαύστε εύκολη μετακίνηση και ασφαλές κλείδωμα για σταθερότητα όταν το χρειάζεστε περισσότερο.



Οι καπνιστές που απεικονίζονται σε αυτό το εγχειρίδιο χρήσης ενδέχεται να διαφέρουν από το μοντέλο που αγοράσατε. Προτεινόμενο μοντέλο: AS22



ΚΙΝΔΥΝΟΣ! Ενημερώνει για κίνδυνο που μπορεί να οδηγήσει σε πυρκαγιά, έκρηξη, θάνατο ή σοβαρό σωματικό τραυματισμό.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Ενημερώνει για έναν κίνδυνο που μπορεί να οδηγήσει σε μικρό σωματικό τραυματισμό ή υλικές ζημιές.



Φορέστε προστατευτικά γάντια.



Φοράτε γυαλιά ασφαλείας.



ΠΡΟΣΟΧΗ! Ζεστή επιφάνεια.



Σημαντικές πληροφορίες

Πρόσθετες πρακτικές ασφαλούς λειτουργίας

- Αυτός ο καπνιστής πρέπει να φυλάσσεται σε εξωτερικό και αεριζόμενο χώρο και δεν πρέπει να χρησιμοποιείται μέσα σε κτίριο, γκαράζ, σκεπαστή βεράντα, κιόσκι ή οποιονδήποτε κλειστό χώρο.
- ΜΗΝ λειτουργείτε αυτό το καπνιστήριο κάτω από οποιαδήποτε υπερκείμενη κατασκευή, όπως καλύμματα οροφής carports, τέντες ή προεξοχές.
- Ο καπνιστής πρέπει να βρίσκεται σε ασφαλές, επίπεδο έδαφος ανά πάσα στιγμή.
- ΜΗΝ ανάβετε τα κάρβουνα με κλειστό καπάκι.
- Κρατήστε το καπάκι κλειστό κατά τη διάρκεια της περιόδου προθέρμανσης.
- ΜΗΝ αφήνετε το καπνιστήριο χωρίς επίβλεψη κατά τη χρήση του.
- Κρατήστε τα παιδιά και τα κατοικίδια μακριά από το καυτό καπνιστήριο.
- ΜΗΝ επιτρέπετε στα παιδιά να σκαρφαλώνουν μέσα ή πάνω στο καπνιστήριο.
- Η συντήρηση πρέπει να γίνεται μόνο όταν το καπνιστήριο είναι κρύο.
- Αφήνετε πάντα το καπνιστήριο να κρυώσει εντελώς πριν το χειριστείτε.
- Κρατήστε όλα τα ηλεκτρικά καλώδια μακριά από νερό ή θερμαινόμενες επιφάνειες.
- Διατηρείτε τα αεριζόμενα ανοίγματα του περιβλήματος ελεύθερα και καθαρά από σκουπίδια ανά πάσα στιγμή.
- Καθαρίζετε τακτικά τη στάχτη και το λίπος από τον πυθμένα του καπνιστή για να αποφύγετε τη συσσώρευση που μπορεί να οδηγήσει σε πυρκαγιά από λίπος.
- Αφαιρέστε το κάρβουνο και τη στάχτη από το καπνιστήριο και αποθηκεύστε τα σε άκαυστο μεταλλικό δοχείο γεμάτο με νερό. Αφήστε το να παραμείνει σε μεταλλικό δοχείο 24 ώρες πριν από την απόρριψη.
- Για να αποφύγετε την ανάπτυξη μούχλας, αφήστε τους επάνω και κάτω αεραγωγούς ελαφρώς ανοιχτούς όταν αποθηκεύετε για μεγάλα χρονικά διαστήματα.
- ΜΗΝ χρησιμοποιείτε νερό για να ελέγξετε τις αναφλέξεις ή να σβήσετε τα κάρβουνα. Μπορεί να καταστρέψει το φινιρίσμα του καπνιστή σας.
- Κλείστε ελαφρά τους αεραγωγούς του καπνιστή σας για να ελέγξετε τις αναφλέξεις. Κλείστε εντελώς όλους τους αεραγωγούς και το καπάκι για να σβήσετε τα κάρβουνα/τη φωτιά.
- Διατηρείτε πάντα μια ελάχιστη απόσταση από εύφλεκτα υλικά 0,9 m (3 πόδια) προς το πίσω μέρος και τις πλευρές του καπνιστή.

Ασφαλείς πρακτικές λειτουργίας της μίζας κάρβουνου

- Μόνο για εξωτερική χρήση.
- Μην χρησιμοποιείτε τον εκκινητή κάρβουνων, εκτός εάν έχει τοποθετηθεί σε μια σταθερή, επίπεδη σχάρα κάρβουνων και το καπνιστήριο κάρβουνων βρίσκεται σε μια σταθερή, επίπεδη, μη εύφλεκτη επιφάνεια.
- Μην τοποθετείτε τον εκκινητή κάρβουνων σε οποιαδήποτε εύφλεκτη επιφάνεια, εκτός εάν ο εκκινητής κάρβουνων είναι εντελώς κρύος.
- Μην χρησιμοποιείτε υγρό αναπτήρα, βενζίνη ή αυτοαναφλεγόμενο κάρβουνο στον εκκινητή κάρβουνου.
- Συνιστούμε το Charcoal Starter για το άναμμα του κάρβουνου για καπνιστές με κάρβουνο.
- Φοράτε πάντα προστατευτικά γάντια όταν χειρίζεστε τον εκκινητή κάρβουνου.
- Κρατήστε τα παιδιά και τα κατοικίδια ζώα μακριά από τον εκκινητή κάρβουνου ανά πάσα στιγμή.
- Μην χρησιμοποιείτε τον εκκινητή κάρβουνου σε ισχυρούς ανέμους.
- Μην αφήνετε τον εκκινητή κάρβουνου χωρίς επίβλεψη κατά τη χρήση.
- Ποτέ μην χρησιμοποιείτε τον εκκινητή κάρβουνου εκτός της προβλεπόμενης χρήσης.
- Μην χρησιμοποιείτε τον εκκινητή κάρβουνου για την προετοιμασία φαγητού.
- Να είστε ιδιαίτερα προσεκτικοί όταν αδειάζετε καυτά κάρβουνα από τον εκκινητή κάρβουνου.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Το υγρό εκκίνησης κάρβουνου δεν πρέπει ποτέ να προστίθεται σε καυτά ή ζεστά κάρβουνα.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Μην αφαιρείτε τις στάχτες από το καπνιστήριο μέχρι να καούν εντελώς όλα τα κάρβουνα και να σβήσουν πλήρως. Αφήστε αρκετό χρόνο να κρυώσει.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Μην μετακινείτε το καπνιστήριο όταν λειτουργεί και είναι καυτό.



Λειτουργία

Εκκίνηση του καπνιστή σας

Είναι η πρώτη φορά ? Εκτέλεση Burn-off

Προσθέστε καύσιμο στο καπνιστήριο και κρατήστε το καυτό για 30 λεπτά με το καπάκι και τους αεραγωγούς της βάσης πλήρως ανοιχτούς. Είναι φυσιολογικό το καπνιστήριο να αναδίδει μια οσμή την πρώτη φορά που ανάβει. Αυτή η οσμή προκαλείται από το "κάψιμο" των εσωτερικών χρωμάτων και λιπαντικών που χρησιμοποιούνται κατά τη διαδικασία κατασκευής και δεν θα εμφανιστεί ξανά.

Χρησιμοποιήστε είτε το Starter για κάρβουνα (δεν περιλαμβάνεται) και ακολουθήστε τις παρακάτω οδηγίες, Ή:

1. Τοποθετήστε τα κάρβουνα σε ένα σωρό σε σχήμα κώνου στο κέντρο του καλαθιού με τα κάρβουνα.
2. Τοποθετήστε κύβους αναπτήρα ή τσαλακωμένη εφημερίδα γύρω από το σωρό των κάρβουνων.
3. Χρησιμοποιώντας ένα μακρύ σπέρτο ή έναν αναπτήρα μπάμπεκιου, ανάψτε τους κύβους αναπτήρα ή την εφημερίδα. **ΔΕΝ** συνιστάται η χρήση κανονικών σπέρτων. Τα κανονικά σπέρτα μπορεί να είναι δύσκολο να χρησιμοποιηθούν όταν φτάνετε μέσα στο καπνιστήριο.
4. Τα κάρβουνα θα πρέπει να είναι έτοιμα για μαγείρεμα αφού καούν για περίπου 15-20 λεπτά ή όταν τα κάρβουνα έχουν μια ελαφριά επίστρωση γκρι στάχτης. Απλώστε τα κάρβουνα ομοιόμορφα πάνω στο καλάθι με μακρόστενη λαβίδα μαγειρέματος ανθεκτική στη θερμότητα.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Το υγρό εκκίνησης μπορεί να χρησιμοποιηθεί για να ανάψει τα κάρβουνα, αλλά δεν είναι η προτιμώμενη μέθοδος. Μπορεί να είναι βρώμικο και να αφήσει μια χημική γεύση στο φαγητό, αν δεν καεί εντελώς πριν από το μαγείρεμα.

Πώς να χρησιμοποιήσετε τον εκκινητή κάρβουνου

1. Βλέπε **"Ασφαλείς πρακτικές λειτουργίας της μίζας κάρβουνου"** για βέλτιστες πρακτικές σχετικά με τον τρόπο ασφαλούς χρήσης του εκκινητή κάρβουνου.
2. Αναποδογυρίστε τον εκκινητή κάρβουνου ανάποδα.
3. Τσαλακώστε δύο ολόκληρα φύλλα εφημερίδας και γεμίστε τα στον πυθμένα του κάρβουνου.
4. Γυρίστε τον εκκινητή κάρβουνων με τη δεξιά πλευρά προς τα πάνω και τοποθετήστε τον στο κέντρο του καλαθιού κάρβουνων.
5. Προσθέστε την κατάλληλη ποσότητα κάρβουνων, αλλά μην το παραγεμίσετε. Ανατρέξτε στην **ενότητα "Χρήση κάρβουνου"** για συστάσεις.
6. Ανάψτε ένα σπέρτο και βάλτε το σε έναν από τους κάτω αεραγωγούς για να αναφλεγεί η εφημερίδα.
7. Φορέστε προστατευτικά γάντια (ελάχιστη κατηγορία θερμικής προστασίας II, DIN EN 407). Όταν το ανώτερο στρώμα κάρβουνου έχει μια ελαφριά επίστρωση γκριζας στάχτης, ρίξτε προσεκτικά τα καυτά κάρβουνα στο καλάθι με τα κάρβουνα.
8. Αφού τοποθετήσετε τα καυτά κάρβουνα στο καπνιστήριο, απλώστε τα κάρβουνα ομοιόμορφα πάνω στο καλάθι με μακρόστενη λαβίδα μαγειρέματος ανθεκτική στη θερμότητα.

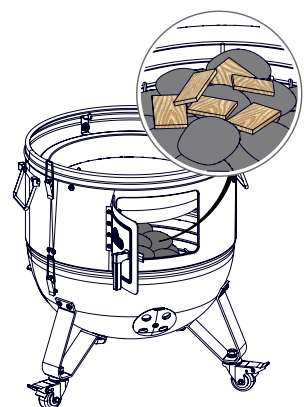
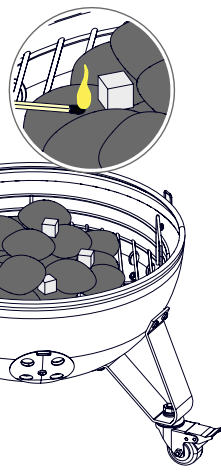
Προσθέστε ξυλοτεμαχίδια

Προσθέστε ξηρά κομμάτια σκληρού ξύλου απευθείας στην κορυφή των καυτών κάρβουνων. Ξεκινήστε με μικρή ποσότητα ξύλων για να δημιουργήσετε καπνό στις πρώτες σας προσπάθειες, καθώς είναι εύκολο να καπνίσετε υπερβολικά το φαγητό. Για να αποκτήσετε μια ωραία καπνιστή γεύση, το μόνο που χρειάζεστε είναι μια πνοή καπνού, ενώ ο πολύς καπνός συχνά αφήνει ένα κατάλοιπο αιθάλης στο φαγητό, το οποίο δεν έχει καλή γεύση. Ανατρέξτε στις **"Οδηγίες ψησίματος στη σχάρα"** για συστάσεις σχετικά με τα τσιπς ξύλου.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Μην σκύβετε πάνω από το καπνιστήριο όταν ανάβετε κάρβουνα.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Ποτέ μην χρησιμοποιείτε ξύλα που έχουν υποστεί επεξεργασία ή έχουν εκτεθεί σε χημικές ουσίες.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Φοράτε πάντα προστατευτικά γάντια όταν χρησιμοποιείτε τον εκκινητή κάρβουνου για το καπνιστήρι σας.



Ταψί νερού

Το ταψί νερού σας επιτρέπει να ψήνετε σε χαμηλότερες θερμοκρασίες για πιο αργό ψήσιμο και λειτουργεί ως ρυθμιστικό στοιχείο μεταξύ του φαγητού σας και των καυτών κάρβουνων για να αποτρέψει το κάψιμο του φαγητού. Γεμίστε το ταψί νερού μέχρι τη χωρητικότητά του με ζεστό νερό. Αυτό θα επιτρέψει στο καπνιστήριο να θερμανθεί γρηγορότερα.

Ελέγχετε τη στάθμη του νερού κάθε 3 - 4 ώρες, εάν η θερμοκρασία στο καπνιστήριο είναι πολύ υψηλή, προσθέστε περισσότερο ζεστό νερό.



Λειτουργία των αεραγωγών

Οι αεραγωγοί σας επιτρέπουν να ρυθμίζετε τη θερμότητα στο εσωτερικό του καπνιστή.

Ο επάνω αεραγωγός χρησιμοποιείται για τον έλεγχο της εσωτερικής θερμοκρασίας του καπνιστηρίου. Αυτός συνήθως αφήνεται ανοιχτός προκειμένου να διαφεύγει ο καπνός και να ρυθμίζεται η θερμοκρασία του καπνιστηρίου όταν το καπάκι είναι κλειστό.

Οι κάτω αεραγωγοί ελέγχουν τη θερμοκρασία καύσης των κάρβουνων, το άνοιγμα των αεραγωγών αυξάνει τη θερμοκρασία και το κλείσιμο των αεραγωγών μειώνει τη θερμοκρασία. Το πλήρες κλείσιμο όλων των αεραγωγών θα σβήσει τα κάρβουνα.

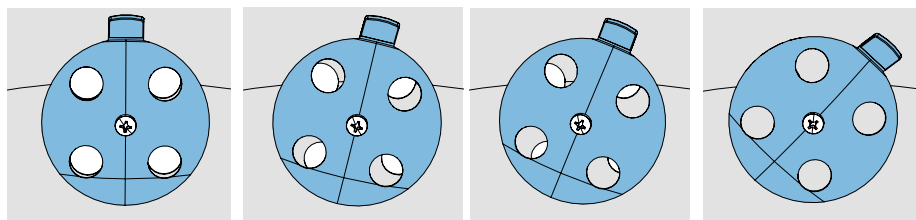
ΠΑΝΩ ΕΞΑΕΡΙΣΜΟΣ



ΚΑΤΩ ΕΞΑΕΡΙΣΜΟΣ



ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ! Μην σβήνετε τα κάρβουνα με νερό, μπορεί να καταστραφεί το φινιρίσμα του σμάλτου πορσελάνης.

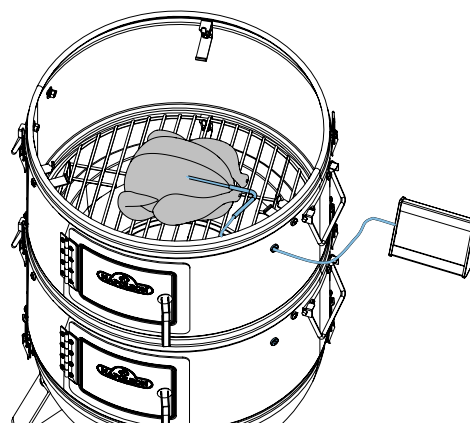


ΠΛΗΡΩΣ
ΑΝΟΙΧΤΟ

ΠΛΗΡΩΣ
ΚΛΕΙΣΤΟΣ

Θύρες για θερμόμετρο κρέατος

Οι θύρες για θερμόμετρο κρέατος με σιλικόνη συγκρατούν με ασφάλεια τα θερμόμετρα μαγειρέματος για ακριβείς ενδείξεις και μειωμένη απώλεια θερμότητας.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Μην τοποθετείτε σε περιοχές με αέρα. Οι ισχυροί άνεμοι επηρεάζουν αρνητικά την απόδοση μαγειρέματος του καπνιστή και μπορεί να είναι επικίνδυνοι εάν χρησιμοποιείτε τον καπνιστή σας ως εστία φωτιάς.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Αφού ανάψετε, μην προσθέτετε ποτέ υγρό εκκίνησης στο καπνιστήριο. Αποθηκεύστε τη φιάλη σε απόσταση τουλάχιστον 7,6 m (25 ft.) μακριά από το καπνιστήριο κατά τη λειτουργία του. Μόλις αναφλεγούν τα κάρβουνα, δεν απαιτείται άλλο υγρό.



Οδηγίες ψησίματος στη σχάρα

Χρήση του καπνιστή νερού με κάρβουνο 5 σε 1

- Συνιστούμε να προθερμάνετε το καπνιστήριο με το καπάκι κλειστό για περίπου 20 λεπτά.
- Τα κάρβουνα είναι έτοιμα όταν έχουν μια ελαφριά επίστρωση γκρίζας στάχτης.
- Το μαγείρεμα με κλειστό καπάκι εξασφαλίζει υψηλότερες και πιο ομοιόμορφες θερμοκρασίες που μειώνουν το χρόνο μαγειρέματος και μαγειρεύουν το φαγητό πιο ομοιόμορφα.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Για να ελαχιστοποιήσετε την απώλεια θερμότητας κατά τον έλεγχο της θερμοκρασίας του φαγητού, χρησιμοποιήστε τις θύρες του αισθητήρα θερμοκρασίας που βρίσκονται στο πλάι του καπνιστή.

- Όταν μαγειρεύετε πολύ άπαχο κρέας, όπως στήθος κοτόπουλου ή άπαχο χοιρινό κρέας, οι σχάρες μπορούν να λαδωθούν πριν από την προθέρμανση για να μειωθεί το κόλλημα.

Ψήσιμο στη σχάρα με κάρβουνο

Τα κάρβουνα είναι ο παραδοσιακός τρόπος μαγειρέματος που παράγει υπέροχες γεύσεις. Οι πυρακτωμένες μπρικέτες εκπέμπουν υπέρυθρη ενέργεια στο φαγητό που μαγειρεύεται, η οποία έχει πολύ μικρή επίδραση στην ξήρανση. Οι χυμοί ή τα έλαια που διαφεύγουν από το φαγητό στάζουν στα κάρβουνα και εξατμίζονται σε καπνό, δίνοντας στο φαγητό την υπέροχη γεύση του ψητού. Όταν χρησιμοποιείτε το καπνιστήριο νερού Apollo® 5 σε 1 με κάρβουνο ως ψησταριά με κάρβουνο, έχετε υπόψη σας τις παρακάτω συμβουλές:

- Τρόφιμα που μαγειρεύονται για μικρό χρονικό διάστημα, όπως ψάρια και λαχανικά, μπορούν να ψηθούν στο γκριλ με ανοιχτό καπάκι.
- Το μαγείρεμα κρέατος με υψηλή περιεκτικότητα σε λίπος μπορεί να προκαλέσει αναζωπύρωση. Είτε κόψτε το λίπος, είτε μειώστε τις θερμοκρασίες για να το παρεμποδίσετε.
- Σε περίπτωση ανάφλεξης, απομακρύνετε το φαγητό από τις φλόγες και μειώστε τη θερμότητα (μειώστε το άνοιγμα του εξαερισμού). Αφήστε το καπάκι ανοιχτό μέχρι να ελεγχθεί η ανάφλεξη.

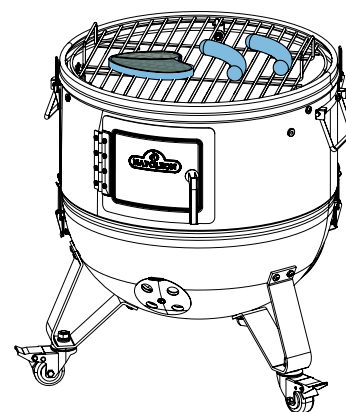
Κατά γενικό κανόνα, υπολογίστε ότι θα χρησιμοποιήσετε περίπου 50 μπρικέτες για να μαγειρέψετε 1 κιλό κρέας ή 100 μπρικέτες για να μαγειρέψετε 2 κιλά κρέας. Εάν το μαγείρεμα διαρκεί περισσότερο από 30 έως 40 λεπτά, πρέπει να προστεθούν επιπλέον μπρικέτες στη φωτιά. Όταν ο καιρός είναι κρύος, θα χρειαστείτε περισσότερες μπρικέτες για να επιτύχετε τις ιδανικές θερμοκρασίες μαγειρέματος. Οι μεγαλύτεροι χρόνοι μαγειρέματος απαιτούν επιπλέον κάρβουνα.

Χρήση κάρβουνου

Οι συστάσεις για το κάρβουνο είναι κατά προσέγγιση.

Οι μεγαλύτεροι χρόνοι μαγειρέματος απαιτούν επιπλέον κάρβουνο.

Μοντέλο	Σύσταση βάρους κάρβουνου	Σύσταση μπρικετών ξυλάνθρακα (ΜΕΓΙΣΤΟ ΑΡΙΘΜΟ τεμαχίων)	Πρόσθετο κάρβουνο +1 ώρα
AS18	1.0 kg	40	8 ανά πλευρά
AS22	1.2 kg	50	8 ανά πλευρά



ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΣΥΜΒΟΥΛΗ ΓΙΑ ΨΗΣΙΜΟ ΣΤΗ ΣΧΑΡΑ!

Χρησιμοποιήστε ένα θερμόμετρο για να ελέγξετε την εσωτερική θερμοκρασία του κρέατος για να βεβαιωθείτε ότι έχει ψηθεί τέλεια.

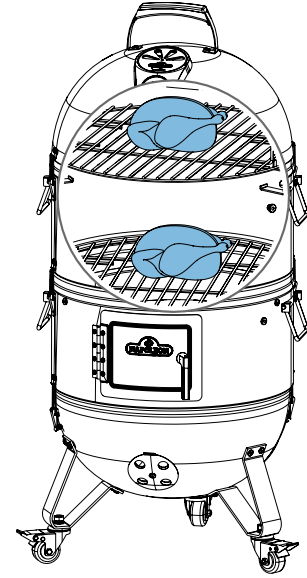
ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Να είστε προσεκτικοί όταν προσθέτετε κάρβουνα ή ξύλα στο καπνιστήριο. Οι φλόγες μπορεί να αναζωπυρωθούν όταν τα κάρβουνα έρθουν σε επαφή με καθαρό αέρα. Απομακρυνθείτε σε ασφαλή απόσταση και χρησιμοποιήστε μακρόστενη, ανθεκτική στη θερμότητα λαβίδα μαγειρέματος για να προσθέσετε περισσότερα κάρβουνα ή ξύλα.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Μην τοποθετείτε τα κάρβουνα απευθείας στον πυθμένα του καπνιστή, τοποθετήστε τα πάντα στο καλάθι με τα κάρβουνα.



Ψήσιμο στη σχάρα με το καπνιστήριο

Βελτιώστε τη γεύση και την υφή του φαγητού σας ακόμη περισσότερο χρησιμοποιώντας το καπνιστήριο νερού. Το κάπνισμα χρησιμοποιήθηκε παραδοσιακά ως μέσο για τη συντήρηση των τροφίμων, ιδίως του κρέατος, αλλά στις μέρες μας είναι όλα σχετικά με τη γεύση. Η επιβράδυνση της διαδικασίας μαγειρέματος μπορεί να κάνει ακόμα και τα σκληρά κομμάτια κρέατος τρυφερά. Όταν χρησιμοποιείτε το καπνιστήριο νερού Apollo® 5 σε 1 με κάρβουνο ως καπνιστήριο, λάβετε υπόψη σας αυτές τις συμβουλές:



- Μαγειρεύετε πάντα με το καπάκι στο καπνιστήριο.
- Αποφεύγετε να σηκώνετε το καπάκι κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος. Η αφαίρεση του καπακιού μπορεί να προσθέσει 15 έως 20 λεπτά στο χρόνο μαγειρέματος.
- Μπορείτε να μαγειρεύετε και στις δύο σχάρες μαγειρέματος ταυτόχρονα.
- Χρησιμοποιήστε τους κρεμαστούς γάντζους για να μαγειρέψετε ομοιόμορφα τα τρόφιμα, όπως τα συνδεδεμένα λουκάνικα.
- Μπορείτε να μαγειρέψετε πλήρως το φαγητό στο καπνιστήρι σας (θερμό κάπνισμα), το οποίο μαγειρεύει και αρωματίζει ταυτόχρονα το φαγητό σας.
- Μπορείτε να εμποτίσετε τα τρόφιμα με γεύση καπνού χωρίς να τα μαγειρέψετε (κρύο κάπνισμα), το οποίο χρησιμοποιείται κυρίως για γεύση και συντήρηση, όχι για μαγείρεμα.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Οι θερμοκρασίες ποικίλλουν ανάλογα με το τρόφιμο που καπνίζεται. Για τους χρόνους καπνίσματος και τις συστάσεις ασφαλούς εσωτερικής θερμοκρασίας ανατρέξτε στην ενότητα **"Οδηγός καπνίσματος με κάρβουνο"**

Προτάσεις ξύλων καπνίσματος

Το ξύλο για κάπνισμα έρχεται σε διάφορες μορφές, κομμάτια, ροκανίδια, σκόνη και σφαιρίδια, έρχεται επίσης σε πολλές ποικιλίες (γεύσεις) από μήλο μέχρι μεσκίτη, η καθεμία προσδίδει διαφορετική γεύση.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Χρησιμοποιείτε μόνο σκληρά ξύλα που γνωρίζετε ότι δεν έχουν υποστεί επεξεργασία, αποφύγετε τη χρήση μαλακών ξύλων όπως κέδρος, πεύκο ή λεύκη. Για λεπτομέρειες, απευθυνθείτε στον εξουσιοδοτημένο αντιπρόσωπο της Napoleon.

ΤΥΠΟΣ ΞΥΛΟΥ	ΠΡΟΦΙΛ ΓΕΥΣΗΣ	ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ ΓΙΑ ΦΑΓΗΤΟ
Σκλήθρο	Νόστιμο με μια υποψία γλυκύτητας.	Ψάρια, χοιρινό, πουλερικά και ελαφρύ κρέας πουλιών.
Αμύγδαλο	Ήπια, γλυκιά και καρυδάτη γεύση, ελαφριά στάχτη.	Όλα τα κρέατα.
Μήλο	Ήπια με λεπτή φρουτώδη γεύση, ελαφρώς γλυκιά.	Πουλερικά και χοιρινό κρέας.
Κεράσι	Ορισμένοι λένε ότι είναι το καλύτερο ξύλο για κάπνισμα με ελαφρώς γλυκιά, φρουτώδη γεύση καπνού.	Πουλερικά, χοιρινό, μοσχάρι, αρνί και τυρί.
Grapevine	Ξινή. Παρέχει πολύ καπνό, πλούσιο και φρουτώδες.	Πουλερικά, κόκκινα κρέατα, κυνήγι και αρνί.
Hickory	Ο βασιλιάς των ξύλων καπνίσματος! Γλυκό έως δυνατό με έντονη γεύση μπέικον.	Χοιρινό, ζαμπόν και μοσχάρι.
Maple	Καπνιστό, απαλό και ελαφρώς γλυκό.	Χοιρινό, πουλερικά, τυρί και μικρά κυνηγετικά πτηνά.
Mesquite	Ισχυρή γήινη γεύση. Ένα από τα πιο καυτά ξύλα που καίγονται.	Μοσχάρι, κοτόπουλο, αρνί και κυνήγι.
Δρυς	Η βασίλισσα των καπνιστών ξύλων! Γλυκό και καπνιστό με νότες βανίλιας.	Κόκκινο κρέας, χοιρινό, ψάρι ή βαρύ κυνήγι. Η κόκκινη δρυς είναι ιδανική για παϊδάκια!
Pecan	Γλυκό, καρυδιούχο και πλούσιο, παρόμοιο με το hickory.	Πουλερικά, μοσχάρι, χοιρινό και τυρί.
Plum	Λεπτό, γλυκό και φρουτώδες, ιδανικό για ελαφρύτερα κρέατα.	Κοτόπουλο, γαλοπούλα, χοιρινό, ψάρι και λαχανικά.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Μην εισπνέετε τον καπνό από το καπνιστήριο με κάρβουνα και αποφύγετε να έρθει ο καπνός σε επαφή με τα μάτια σας.

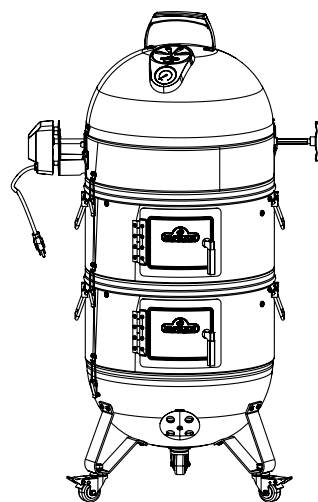
ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Ποτέ μην αφήνετε τα κάρβουνα και τις στάχτες χωρίς επίβλεψη στο καπνιστήριο.



Δαχτυλίδι περιστροφής

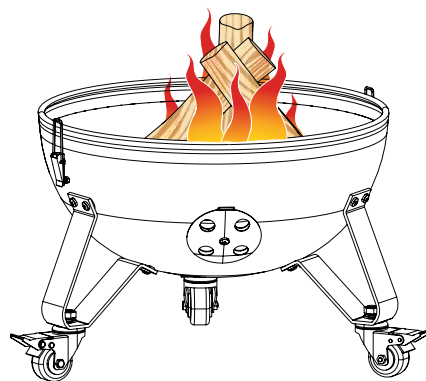
Το καπνιστήρι σας μπορεί να χρησιμοποιηθεί με το προαιρετικό κιτ περιστρεφόμενης σχάρας για να έχετε αποτελέσματα όπως οι επαγγελματίες. Ο δακτύλιος rotisserie επιτρέπει να ψηθούν πιο ομοιόμορφα μεγαλύτερα κομμάτια κρέατος, όπως ψητά ή ολόκληρα κοτόπουλα. Η συνεχής περιστροφή του φαγητού το κάνει να αυτομαστιγώνεται, κλειδώνοντας τους χυμούς, ενώ αποτρέπει τα καυτά σημεία και την ανομοιόμορφη απανθράκωση.

Μιλήστε με τον εξουσιοδοτημένο αντιπρόσωπο της Napoleon για το σετ περιστρεφόμενης σχάρας που είναι κατάλληλο για το καπνιστήρι σας.



Λάκκος φωτιάς

Το καπνιστήρι σας μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί ως εστία φωτιάς στην πίσω αυλή. Όταν χρησιμοποιείτε το καπνιστήριο νερού Apollo® 5 σε 1 με κάρβουνο ως εστία φωτιάς, βεβαιωθείτε ότι είναι σύμφωνο με τους τοπικούς, επαρχιακούς, πολιτειακούς και εθνικούς κανονισμούς. Ενημερωθείτε από τις τοπικές αρχές σχετικά με τις απαιτούμενες άδειες φωτιάς στην περιοχή σας.



ΤΟ ΞΕΡΕΙΣ?

Μπορείτε να αφαιρέσετε τις σχάρες ψησίματος για να κρεμάσετε τρόφιμα όπως συνδεμένα λουκάνικα ή παϊδάκια.

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΣΥΜΒΟΥΛΗ ΓΙΑ ΨΗΣΙΜΟ ΣΤΗ ΣΧΑΡΑ!

Πειραματιστείτε με το είδος και την ποσότητα του ξύλου που χρησιμοποιείτε. Προσθέστε διάφορα μπαχαρικά στα κάρβουνα για πρόσθετη γεύση, θυμηθείτε να κρατάτε αρχείο των πειραμάτων σας ώστε να μπορείτε να επαναλάβετε τις επιτυχίες σας.

ΚΙΝΔΥΝΟΣ! ΜΟΝΟ ΓΙΑ ΧΡΗΣΗ ΣΕ ΕΞΩΤΕΡΙΚΟΥΣ ΧΩΡΟΥΣ. Η καύση ξύλων εκλύει μονοξείδιο του άνθρακα το οποίο μπορεί να συσσωρευτεί σε κλειστούς χώρους και να προκαλέσει ασφυξία.

ΚΙΝΔΥΝΟΣ! Κρατήστε τα φαρδιά ρούχα και τα μαλλιά μακριά από τις ανοιχτές φλόγες όταν χρησιμοποιείτε το καπνιστήρι σας ως εστία φωτιάς.

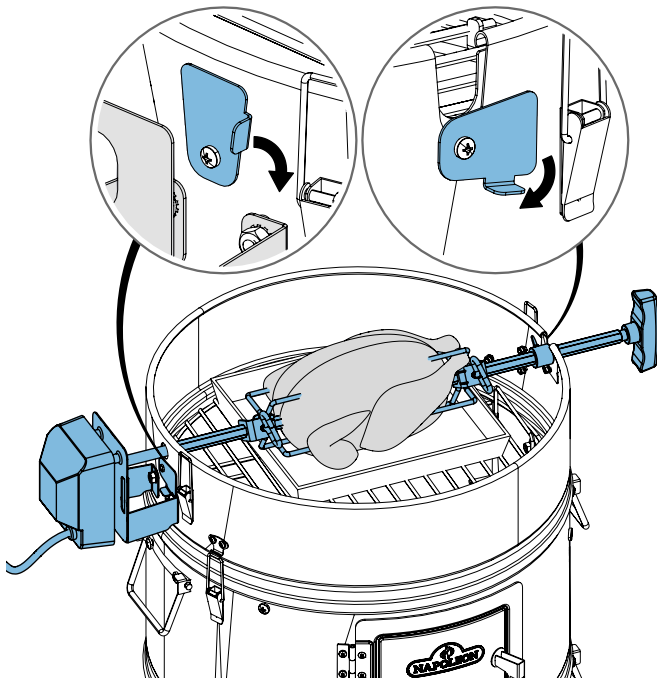
ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΜΗΝ λειτουργείτε, μην ανάβετε και μη χρησιμοποιείτε το καπνιστήριο κάρβουνων σε απόσταση μικρότερη των 4,6 μέτρων (15 ft.) από τοίχους, κατασκευές ή κτίρια όταν χρησιμοποιείται ως εστία φωτιάς.



Πώς να χρησιμοποιήσετε τη Ψησταριά

Συναρμολόγηση του προαιρετικού κιτ ψησταριάς σας

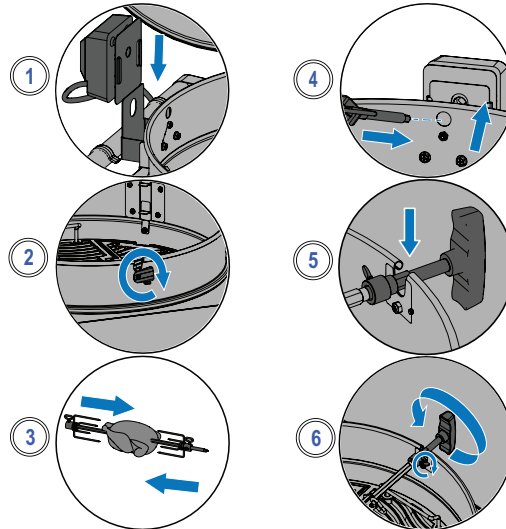
1. Εγκαταστήστε το μοτέρ της περιστροφικής σχάρας στο πλάι του καπνιστή χρησιμοποιώντας τον/τους βραχίονα/ες τοποθέτησης. Αφού στερεωθεί το στήριγμα στο καπνιστήριο, σύρετε το μοτέρ περιστροφικής σχάρας πάνω στο στήριγμα.
2. Σύρετε το πρώτο πιρούνι της ψησταριάς λίγο μετά τη μέση της ράβδου σούβλας και σφίξτε το στη θέση του. Τοποθετήστε το κρέας στη ράβδο της σούβλας και σπρώξτε το κρέας στο πιρούνι. Τοποθετήστε το δεύτερο πιρούνι ψησίματος στο αντίθετο άκρο της ράβδου σούβλας και σπρώξτε το πιρούνι μέσα στο κρέας μέχρι να ασφαλίσει. Σφίξτε το πιρούνι στη θέση του και, στη συνέχεια, σύρετε το αντίβαρο πάνω στη ράβδο σούβλας.



3. Εισάγετε προσεκτικά το αιχμηρό άκρο της ράβδου σούβλας μέσα από το άνοιγμα της κάτω λεκάνης και μέσα στο μοτέρ της περιστροφικής σχάρας. Τοποθετήστε το αντίθετο άκρο απέναντι από τις κρεμάστρες. Η βαριά πλευρά του κρέατος θα κρέμεται φυσικά προς τα κάτω, επομένως ρυθμίστε το αντίβαρο ανάλογα για να εξισορροπήσετε το φορτίο. Σφίξτε το αντίβαρο με τον βραχίονα στραμμένο προς τα πάνω.
4. Σύρετε τον δακτύλιο του στοπ πάνω στη ράβδο σούβλας μέχρι να περάσει από το εσωτερικό του καπνό. Αυτό θα διασφαλίσει την κίνηση της ράβδου σούβλας από τη μία πλευρά στην άλλη.
5. Σφίξτε το δακτύλιο του δακτυλίου στοπ και τη λαβή της ράβδου σούβλας. Τοποθετήστε ένα μεταλλικό πιάτο κάτω από το κρέας για να μαζέψετε τα περιττώματα.



ΠΡΟΣΟΧΗ! Φοράτε πάντα γάντια όταν χειρίζεστε εξαρτήματα του καπνιστή.



Συμβουλές σχετικά με τη χρήση της Ψησταριάς:

- Χρησιμοποιήστε ένα θερμόμετρο για να ελέγξετε την εσωτερική θερμοκρασία του κρέατος.
- Τα ψητά και τα πουλερικά πρέπει να ροδίζουν εξωτερικά και να παραμένουν τρυφερά εσωτερικά.
- Χρησιμοποιήστε τα υπολείμματα για να τα περιχύσετε και να φτιάξετε σάλτσα.
- Ένα κοτόπουλο 3 κιλών χρειάζεται περίπου 1 ½ ώρα σε μέτρια προς υψηλή θερμοκρασία.
- Προσέξτε τη χωρητικότητα του μοτέρ της ψησταριάς σας. Ποτέ μην υπερφορτώνετε τον εξοπλισμό σας.
- Φροντίστε να τοποθετείτε πάντα ένα ομοιόμορφα ισορροπημένο φορτίο στη σχάρα σας.

Πώς να μαγειρέψετε πολλαπλά κοτόπουλα

1. Δέστε ή καρφώστε τις φτερούγες στο σώμα των κοτόπουλων.
2. Τοποθετήστε το πιρούνι της ψησταριάς πάνω στη ράβδο της σούβλας.
3. Περάστε το πρώτο κοτόπουλο πάνω στη ράβδο σούβλας μέχρι να συγκρατηθεί από το πιρούνι της ψησταριάς. Σφίξτε.
4. Βάλτε τα επόμενα 2 κοτόπουλα στη σούβλα, έτσι ώστε όλα τα κοτόπουλα να είναι κοντά το ένα στο άλλο.
5. Τοποθετήστε το δεύτερο πιρούνι ψησίματος πάνω στη ράβδο σούβλας και σπρώξτε το μέσα στο κοτόπουλο μέχρι να συμπίεστον σφιχτά και τα 3 κοτόπουλα. Σφίξτε.



ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ! Αποσυναρμολογήστε τα εξαρτήματα της ψησταριάς όταν τελειώσετε το μαγείρεμα, πλύνετε τα με ζεστό σαπουνόνερο και αποθηκεύστε τα σε εσωτερικό χώρο.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Χρησιμοποιείτε ανθεκτικά στη θερμότητα γάντια ψησίματος όταν χειρίζεστε τα καυτά εξαρτήματα της ψησταριάς.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Φοράτε πάντα προστατευτικά γάντια και γυαλιά ασφαλείας όταν καθαρίζετε το καπνιστήριό σας.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Το συσσωρευμένο λίπος αποτελεί κίνδυνο πυρκαγιάς.



Ο κατάλογος ελέγχου της εμπειρίας ψησίματος στη σχάρα

Ανατρέξτε σε αυτόν τον κατάλογο κάθε φορά που ψήνετε

☐ Διαβάστε το εγχειρίδιο χρήσης

Βεβαιωθείτε ότι έχετε διαβάσει το εγχειρίδιο χρήσης και όλες τις οδηγίες ασφαλείας.

☐ Αδειάστε τη στάχτη από τη βάση

Φροντίζετε πάντα να καθαρίζετε τη στάχτη από το καπνιστήριο πριν από το ψήσιμο στο γκριλ για να αποφύγετε πυρκαγιές και αναζωπυρώσεις.

☐ Φωτισμός ξυλάνθρακα

Ανοίγετε πλήρως τον εξαερισμό στο καπάκι και τη βάση κάθε φορά που ανάβετε το καπνιστήρι σας. Χρησιμοποιήστε το Starter για κάρβουνα (δεν περιλαμβάνεται) ή ακολουθήστε τις οδηγίες στην ενότητα "Ανάβοντας το Smoker σας" του εγχειριδίου. Μην σκύβετε πάνω από τη σχάρα όταν ανάβετε κάρβουνα.

☐ Προθερμάνετε και καθαρίστε τα πλέγματα

Επικαλύψτε ολόκληρη την επιφάνεια των σχαρών με φυτικό λιπαντικό ΟΧΙ αλατισμένα λίπη όπως βούτυρο ή μαργαρίνη. Προθερμάνετε τη σχάρα σας για να κάψετε τα περιττά υπολείμματα. Καθαρίστε τα πλέγματα με ορειχάλκινη συρματίνη βούρτσα. Ανατρέξτε στις "Οδηγίες καθαρισμού".

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Οι σχάρες μαγειρέματος από ανοξείδωτο ατσάλι είναι ανθεκτικές και ανθεκτικές στη διάβρωση και απαιτούν λιγότερο καρύκευμα και συντήρηση από τις σχάρες από χυτοσίδηρο.

☐ Περιοχή προετοιμασίας

Βεβαιωθείτε ότι όλα όσα χρειάζεστε κατά τη διάρκεια του ψησίματος, όπως τα σκεύη, τα καρυκεύματα, οι σάλτσες και τα πιάτα, βρίσκονται σε απόσταση αναπνοής. Μην αφήνετε το φαγητό σας χωρίς επίβλεψη, γιατί μπορεί να καεί.

☐ Μην κρυφοκοιτάζετε και γυρίστε μια φορά

Προσπαθήστε να μην ανοίγετε το καπάκι και να μην κρυφοκοιτάζετε πολύ, διαφορετικά η θερμότητα θα διαφύγει και θα ανατρέψει τη θερμοκρασία και τους χρόνους μαγειρέματος. Γυρίστε το φαγητό σας μόνο μία φορά, ειδικά τη μπριζόλα και το κοτόπουλο.

☐ Αφήστε χώρο

Αφήστε λίγο χώρο στη σχάρα και ανάμεσα στα φαγητά, ώστε να έχετε χώρο για να μετακινήσετε τα φαγητά αν χρειαστεί.

☐ Χρησιμοποιήστε θερμόμετρο

Χρησιμοποιήστε θερμόμετρο για να βεβαιωθείτε ότι το φαγητό έχει μαγειρευτεί καλά. Ακολουθήστε τις κατάλληλες οδηγίες θερμοκρασίας για όλα τα είδη κρέατος, ιδίως για τα πουλερικά.



ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΣΥΜΒΟΥΛΗ ΓΙΑ ΨΗΣΙΜΟ ΣΤΗ ΣΧΑΡΑ!

Εμπνευστείτε να δημιουργήσετε νόστιμα γεύματα από το συνταγές και ψήσιμο στη σχάρα τεχνικές σε www.napoleon.com και Τα βιβλία μαγειρικής του Ναπολέοντα.



ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΣΥΜΒΟΥΛΗ ΓΙΑ ΨΗΣΙΜΟ ΣΤΗ ΣΧΑΡΑ!

Πάντα να προθερμαίνετε το καπνιστήριο πριν το μαγείρεμα για να καούν τα υπολείμματα που έχουν απομείνει και να μην κολλήσει το φαγητό στη σχάρα.



ΠΡΟΤΑΣΗ ΓΙΑ ΛΑΔΙ ΚΑΙ ΛΙΠΟΣ!

- Λάδι σταφυλιού
- Λάδι λουλουδιών ήλιου
- Λάδι σόγιας
- Εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο
- Λάδι Canola

Εάν δεν υπάρχει, επιλέξτε ένα λάδι ή λίπος με υψηλό σημείο καπνού. Μην χρησιμοποιείτε αλατισμένα λίπη όπως βούτυρο ή μαργαρίνη.

Οδηγός καπνίσματος με κάρβουνο

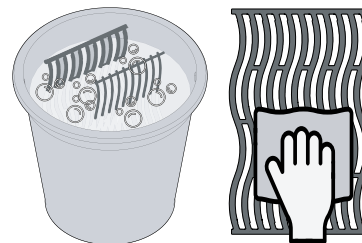
ΤΡΟΦΙΜΑ	ΚΟΨΤΕ ΤΟ	ΧΡΟΝΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ	ΕΣΩΤΕΡΙΚΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ / ΩΡΙΜΟΤΗΤΑ
 Μοσχάρι	Ψητό	3-4 ώρες.	Μέτρια ψημένη 63 °C (145 °F) Μέτρια 71 °C (160 °F) Καλοψημένη 77 °C (170 °F)
	Brisket	6+ ώρες.	85 °C (190 °F)
	Μπριζόλα	5 - 15 λεπτά	Μέτρια ψημένη 63 °C (145 °F) Μέτρια 71 °C (160 °F) Καλοψημένη 77 °C (170 °F)
 Πουλερικά	Ολόκληρο κοτόπουλο	3 1/2 - 4 ώρες.	82 °C (180 °F)
	Στήθος / μπουτί κοτόπουλου	25 - 35 λεπτά	74 °C (165 °F)
	Ολόκληρη γαλοπούλα	6 - 8 ώρες.	82 °C (180 °F)
 Χοιρινό	Ωμοπλάτη	12+ ώρες	71 °C (190 °F)
	Κοτσιδάκι	4 - 5 ώρες	71 °C (190 °F)
	Ribs	5 - 6 ώρες.	Το κρέας αρχίζει να ξεκολλάει από το κόκαλο.
 Ψάρια	Ολόκληρος σολομός	2 - 3 ώρες.	70 °C (158 °F)
	Φιλέτο σολομού	30 - 40 λεπτά	70 °C (158 °F)
	Γαρίδες	10 - 15 λεπτά	Μαγειρέψτε μέχρι να ροδίσουν.
 Αρνί	Ωμοπλάτη	8 - 9 ώρες.	Μέτρια ψημένη 63 °C (145 °F)
	Πόδι	8 - 9 ώρες.	Μέτρια 71 °C (160 °F)
	Ribs	2 -3 ώρες.	Καλοψημένη 77 °C (170 °F)

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Οι εσωτερικές θερμοκρασίες βασίζονται στις συστάσεις του Οδηγού Ασφάλειας Τροφίμων του Καναδά. Οι χρόνοι μαγειρέματος εκτιμώνται με το καπνιστήριο να λειτουργεί στους 110 °C (230 °F). Οι πραγματικοί χρόνοι μαγειρέματος θα διαφέρουν ανάλογα με τα κομμάτια και το πάχος του φαγητού, την ποσότητα του κάρβουνου, την επιθυμητή ποιότητα ψησίματος και περιβαλλοντικούς παράγοντες, όπως η εξωτερική θερμοκρασία, το υψόμετρο ή ο άνεμος.

Οδηγίες καθαρισμού

Πρώτη φορά χρήση

1. Πλύνετε τις σχάρες στο χέρι με νερό και ήπιο σαπούνι πιάτων για να απομακρύνετε τυχόν υπολείμματα από τη διαδικασία κατασκευής. ΜΗΝ πλένετε στο πλυντήριο πιάτων.
2. Ξεπλύνετε καλά με ζεστό νερό και στεγνώστε εντελώς με ένα μαλακό πανί.

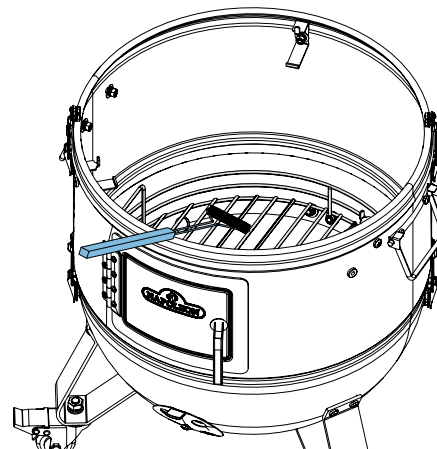


Χαλύβδινα πλέγματα

- Οι ατσάλινες σχάρες μαγειρέματος μπορούν να καθαριστούν προθερμαίνοντας τη σχάρα και χρησιμοποιώντας μια ατσάλινη βούρτσα για να αφαιρέσετε τα υπολείμματα. Συνιστούμε το **Napoleon Bristle-free τριπλής σειράς βούρτσα ψησίματος με κυλινδρικό ανοξείδωτο χάλυβα**.
- Οι ατσάλινες σχάρες θα αποχρωματιστούν μόνιμα από την τακτική χρήση λόγω των υψηλών θερμοκρασιών κατά το ψήσιμο στο γκριλ.

Εσωτερικό του καπνιστή

1. Αφαιρέστε τις σχάρες μαγειρέματος και τη λεκάνη νερού.
2. Χρησιμοποιήστε μια ορειχάλκινη συρμάτινη βούρτσα για να καθαρίσετε τα χαλαρά υπολείμματα από τις πλευρές και κάτω από το καπάκι.
3. Ξύστε όλο το σμάλτο με ένα πλαστικό μαχαίρι ή ξύστρα. Χρησιμοποιήστε μια συρμάτινη βούρτσα για να αφαιρέσετε τη στάχτη.
4. Αδειάστε τη στάχτη από τον πυθμένα του καπνιστή. Βλέπε **"Απόρριψη του κάρβουνου και της στάχτης"**
5. Πλύνετε το εσωτερικό του καπνιστή και τη λεκάνη νερού με ένα ήπιο σαπούνι πιάτων και νερό.
6. Ξεπλύνετε καλά με καθαρό νερό και σκουπίστε.



ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ! Μην χρησιμοποιείτε λειαντικά καθαριστικά ή ατσαλόμαλλο σε βαμμένα, πορσελάνινα ή ανοξείδωτα μέρη του καπνιστή σας.

Απόρριψη του ξυλάνθρακα και της τέφρας



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Ακολουθήστε προσεκτικά αυτές τις προφυλάξεις ασφαλείας για να προστατέψετε τον εαυτό σας και την περιουσία σας από ζημιές.

- Μβεβαιωθείτε ότι τα κάρβουνα και οι στάχτες έχουν σβήσει εντελώς πριν την απομάκρυνση.
- Χρησιμοποιήστε μια μεταλλική σπάτουλα ή σέσουλα για να αφαιρέσετε τα κάρβουνα και τη στάχτη από το καπνιστήριο.
- Τοποθετήστε το κάρβουνο και τις στάχτες σε άκαυστο μεταλλικό δοχείο και διαποτίστε τα πλήρως με νερό για 24 ώρες πριν τα πετάξετε.

ΤΟ ΞΕΡΕΙΣ?



Η σάλτσα μπάμπεκιου και το αλάτι μπορεί να είναι διαβρωτικά και θα προκαλέσουν ταχεία φθορά των εξαρτημάτων των μονάδων, αν δεν καθαρίζονται τακτικά.

Συντήρηση

- Ποτέ μην επενδύετε το εσωτερικό του καπνιστή με αλουμινόχαρτο, άμμο ή οποιοδήποτε άλλο υλικό. Αυτό θα εμποδίσει τη λειτουργία των αεραγωγών.
- Να χειρίζεστε τα εξαρτήματα από σμάλτο πορσελάνης με προσοχή.
- Το φινίρισμα από ψημένο σμάλτο μοιάζει με γυαλί και θα σπάσει αν χτυπηθεί. Το σμάλτο είναι διαθέσιμο στον αντιπρόσωπο της Napoleon Grill.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Βεβαιωθείτε ότι το καπνιστήριο έχει κρυώσει πριν από τον καθαρισμό. Μην χρησιμοποιείτε καθαριστικό φούρνου για τον καθαρισμό οποιουδήποτε μέρους του καπνιστή. Μην τοποθετείτε σχάρες μαγειρέματος ή άλλα μέρη του καπνιστή σε φούρνο αυτοκαθαρισμού για να τα καθαρίσετε. Καθαρίστε το καπνιστήριο σε χώρο όπου το διάλυμα καθαρισμού δεν θα βλάψει καταστρώματα, γκαζόν ή βεράντες.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Μην χρησιμοποιείτε πλυντήριο πίεσης ή λάστιχο για να καθαρίσετε οποιοδήποτε μέρος του καπνιστή.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Ο καθαρισμός πρέπει να γίνεται μόνο όταν το καπνιστήριο είναι κρύο για να αποφύγετε την πιθανότητα εγκαυμάτων.



Αντιμετώπιση προβλημάτων

Αναζωπυρώσεις και ανομοιόμορφη θερμότητα

- Το καπνιστήριο δεν θα ανάψει.
- Χαμηλή φωτιά ή χαμηλή φλόγα.

Πιθανές αιτίες	Λύση
Ακατάλληλη προθέρμανση.	Αφήστε τα κάρβουνα να καούν μέχρι να καλυφθούν από μια ανοιχτή γκριζα στάχτη. (Περίπου 20 λεπτά).
Δεν υπάρχει αρκετή ροή αέρα.	Ανοιχτοί αεραγωγοί.
Χαμηλά κάρβουνα.	Προσθέστε περισσότερα κάρβουνα στο δίσκο με τα κάρβουνα.
Υπερβολική συσσώρευση λίπους και στάχτης στο κάτω μέρος του συγκροτήματος βάσης.	Καθαρίστε το συγκρότημα βάσης μετά από κάθε χρήση. Μην στρώνετε τον πυθμένα με αλουμινόχαρτο.

Ξεφλουδισμένο χρώμα

- Η βαφή φαίνεται να ξεφλουδίζει στο εσωτερικό του καπακιού ή του καπό.

Πιθανές αιτίες	Λύση
Συσσώρευση λίπους στις εσωτερικές επιφάνειες.	Αυτό δεν αποτελεί ελάττωμα. Το φινίρισμα στο καπάκι και τον απορροφητήρα είναι από πορσελάνη και δεν ξεφλουδίζει. Το ξεφλούδισμα προκαλείται από σκληρυμένο λίπος, το οποίο στεγνώνει σε θραύσματα που μοιάζουν με χρώμα και ξεφλουδίζουν. Ο τακτικός καθαρισμός θα το αποτρέψει αυτό.



ΘΕΛΟΥΜΕ ΝΑ ΒΟΗΘΗΣΟΥΜΕ!

Η Napoleon είναι εδώ για να διασφαλίσει ότι η εμπειρία σας στο ψήσιμο θα είναι αξέχαστη. Επικοινωνήστε μαζί μας εάν χρειάζεστε πρόσθετη βοήθεια.

ΕΓΓΥΗΣΗ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ NAPOLEON



ΓΙΑ ΤΗ ΣΕΙΡΑ ΨΗΣΤΑΡΙΩΝ KETTLE ΜΕ ΚΑΡΒΟΥΝΑ ΚΑΙ ΤΑ ΚΑΠΝΙΣΤΗΡΙΑ APOLLO®

Περιορισμένη εγγύηση 10 ετών για ψησταριές με κάρβουνα και καπνιστήρια Napoleon

Η NAPOLEON εγγυάται ότι τα εξαρτήματα του νέου σας προϊόντος NAPOLEON θα είναι απαλλαγμένα από ελαττώματικά υλικά και κατασκευή από την ημερομηνία αγοράς, για την ακόλουθη περίοδο:

Καπάκι και κάδος με επισμάλτωση πορσελάνης	10 έτη
Ανοξείδωτες σχάρες μαγειρέματος	10 έτη
Σύστημα ελέγχου αέρα	5 έτη ^{και 10}
Μαντεμένιες Σχάρες Ψησίματος με επισμάλτωση πορσελάνης	5 έτη ^{και 10}
Επιχρωμιωμένες σχάρες ψησταριάς	3 έτη ^{και 10}
Όλα τα λοιπά μέρη	2 έτη

Η ένδειξη **plus 1d** αναφέρεται σε μια εκτεταμένη περίοδο εγγύησης, κατά την οποία προμηθεύουμε ανταλλακτικά στον αγοραστή στο 50% της τρέχουσας λιανικής τιμής για τη διάρκεια ζωής* της ψησταριάς.

Η ένδειξη **και 15** αναφέρεται σε μια εκτεταμένη περίοδο εγγύησης, κατά την οποία προμηθεύουμε ανταλλακτικά στον αγοραστή στο 50% της τρέχουσας λιανικής τιμής για επιπλέον 15 έτη.

Η ένδειξη **και 10** αναφέρεται σε μια εκτεταμένη περίοδο εγγύησης, κατά την οποία προμηθεύουμε ανταλλακτικά στον αγοραστή στο 50% της τρέχουσας λιανικής τιμής για επιπλέον 10 έτη.

Η ένδειξη ***εφ' όρου ζωής** αναφέρεται σε μια περίοδο εγγύησης 30 ετών.

Η παρούσα εγγύηση ισχύει στην Ευρωπαϊκή Ένωση, την Ελβετία, την Ανδόρα, τον Άγιο Μαρίνο, τη Νορβηγία, την Ισλανδία και το Λιχτενστάιν.

Τα νομικά δικαιώματα του πελάτη σε περίπτωση ελαττωμάτων σύμφωνα με τον κανονισμό WKRL (EU) 2019/711 δεν επηρεάζονται, δεν περιορίζονται ή δεν τροποποιούνται από την παρούσα εγγύηση. Η άσκηση των νόμιμων δικαιωμάτων πρέπει να πραγματοποιείται δωρεάν.

ΟΡΟΙ ΚΑΙ ΠΕΡΙΟΡΙΣΜΟΙ ΕΓΓΥΗΣΗΣ

Η NAPOLEON εγγυάται ότι τα προϊόντα της είναι απαλλαγμένα από ελαττώματα αποκλειστικά για τον αρχικό αγοραστή και μόνο στον βαθμό που η αγορά πραγματοποιήθηκε μέσω επίσημου αντιπροσώπου της NAPOLEON. Ισχύουν οι ακόλουθοι όροι και περιορισμοί:

Η παρούσα εγγύηση κατασκευαστή δεν μεταβιβάζεται ούτε είναι βιώσιμη για επέκταση σε καμία περίπτωση ή από οποιονδήποτε εκπρόσωπό μας.

Η ψησταριά πρέπει να εγκατασταθεί από εγκεκριμένο, εξουσιοδοτημένο τεχνικό ή συνεργάτη σέρβις. Η εγκατάσταση πρέπει να

πραγματοποιείται σύμφωνα με τις παρεχόμενες οδηγίες εγκατάστασης, καθώς και με όλους τους τοπικούς και εθνικούς οικοδομικούς και πυροσβεστικούς κανονισμούς.

Η παρούσα περιορισμένη εγγύηση δεν καλύπτει ζημιές που προκαλούνται από ακατάλληλη λειτουργία, έλλειψη συντήρησης, πυρκαγιά από λίπη, έκθεση σε περιβαλλοντικούς κινδύνους, ατυχήματα, τροποποίηση, κατάχρηση ή αμέλεια. Η εγκατάσταση ανταλλακτικών από άλλους κατασκευαστές ακυρώνει την παρούσα εγγύηση. Ο αποχρωματισμός των πλαστικών στοιχείων λόγω της εφαρμογής χημικών καθαριστικών ή της έκθεσης στην ηλιακή ακτινοβολία δεν καλύπτεται από την παρούσα εγγύηση.

Η παρούσα εγγύηση εξαιρεί επίσης οποιοδήποτε από τα ακόλουθα: γρατσουνιές, βαθουλώματα, ελαττώματα βαφής, επιστρώσεις, διάβρωση ή αποχρωματισμό που προκαλούνται από έκθεση σε θερμότητα ή λειαντικά και χημικά καθαριστικά, καθώς και ξεφλουδίσματα σε εξαρτήματα με σμάλτο πορσελάνης και τυχόν εξαρτήματα που χρησιμοποιούνται στην εγκατάσταση της ψησταριάς.

Εάν ένα ανταλλακτικό φθαρεί σε σημείο που δεν λειτουργεί (λόγω σκουριάς ή καψίματος) εντός της περιόδου εγγύησης, ο πελάτης θα λάβει ένα ανταλλακτικό.

Μετά το πρώτο έτος, η NAPOLEON έχει την εξουσία βάσει της παρούσας εγγύησης (Αποκλειστική περιορισμένη εγγύηση εφ' όρου ζωής, Περιορισμένη εγγύηση 15 ετών, Περιορισμένη εγγύηση 10 ετών, Περιορισμένη εγγύηση 3 ετών) να παραιτηθεί από οποιαδήποτε υποχρέωση εγγύησης, σύμφωνα με τη διακριτική της ευχέρεια, επιστρέφοντας τα χρήματα στον αρχικό αγοραστή στο ύψος της χονδρικής τιμής των σχετικών ελαττωματικών ανταλλακτικών εγγύησης.,

Η NAPOLEON δεν φέρει καμία ευθύνη για οποιαδήποτε εγκατάσταση, ώρες εργασίας ή άλλα κόστη ή έξοδα που σχετίζονται με την επανεγκατάσταση ενός εξαρτήματος εγγύησης. Τα κόστη αυτού του είδους δεν καλύπτονται από την παρούσα εγγύηση.

Ανεξάρτητα από τυχόν κανονισμούς βάσει της παρούσας εγγύησης (Αποκλειστική περιορισμένη εγγύηση εφ' όρου ζωής, Περιορισμένη εγγύηση 15 ετών, Περιορισμένη εγγύηση 10 ετών, Περιορισμένη εγγύηση 3 ετών), η ευθύνη της NAPOLEON βάσει

της παρούσας εγγύησης ορίζεται από τα προαναφερθέντα και δεν καλύπτει τυχαίες, παρεπόμενες ή έμμεσες ζημιές σε κάθε περίπτωση.

Η παρούσα εγγύηση ορίζει τις υποχρεώσεις και την ευθύνη της NAPOLEON σε σχέση με την ψησταριά NAPOLEON. Η NAPOLEON δεν αναλαμβάνει καμία περαιτέρω ευθύνη σε σχέση με την πώληση αυτού του προϊόντος, ούτε εξουσιοδοτεί οποιοδήποτε τρίτο μέρος να αναλάβει οποιαδήποτε άλλη ευθύνη για λογαριασμό της.

Η NAPOLEON δεν αναλαμβάνει καμία ευθύνη για υπερθέρμανση, σβήσιμο της φλόγας από περιβαλλοντικούς παράγοντες όπως ισχυρούς ανέμους ή ανεπαρκή εξαερισμό.

Η NAPOLEON δεν φέρει ευθύνη για τυχόν ζημιά στην ψησταριά που προκαλείται από καιρικές συνθήκες, χαλάζι, απρόσεκτο χειρισμό, ισχυρά χημικά ή καθαριστικά.

Οι αξιώσεις εγγύησης πρέπει να συνοδεύονται από την απόδειξη αγοράς ή αντίγραφο της που αναφέρει τον σειριακό αριθμό και τον αριθμό μοντέλου.

Η NAPOLEON διατηρεί το δικαίωμα να ζητήσει από έναν από τους αντιπροσώπους της τον έλεγχο του προϊόντος ή οποιουδήποτε μέρους του πριν από την εκπλήρωση οποιασδήποτε υποχρέωσης εγγύησης.

Η NAPOLEON δεν επιβαρύνεται με έξοδα αποστολής, ώρες εργασίας ή εξαγωγικούς δασμούς.

ΕΓΓΥΗΤΗΣ:

NAPOLEON EUROPE | WOLF STEEL EUROPE B.V.
De Riemsdijk 22 | 4004LC | Tiel | Gelderland
Netherlands

+31 (0) 88 588 66 55

eu.info@napoleon.com

Σημειώσεις για το κάπνισμα

Τρόφιμα	Θερμοκρασία καπνίσματος	Χρόνος μαγειρέματος	Τύπος ξύλου

Τρόφιμα	Θερμοκρασία καπνίσματος	Χρόνος μαγειρέματος	Τύπος ξύλου

Τρόφιμα	Θερμοκρασία καπνίσματος	Χρόνος μαγειρέματος	Τύπος ξύλου

Τρόφιμα	Θερμοκρασία καπνίσματος	Χρόνος μαγειρέματος	Τύπος ξύλου

Τρόφιμα	Θερμοκρασία καπνίσματος	Χρόνος μαγειρέματος	Τύπος ξύλου

Τρόφιμα	Θερμοκρασία καπνίσματος	Χρόνος μαγειρέματος	Τύπος ξύλου

Τρόφιμα	Θερμοκρασία καπνίσματος	Χρόνος μαγειρέματος	Τύπος ξύλου

Τρόφιμα	Θερμοκρασία καπνίσματος	Χρόνος μαγειρέματος	Τύπος ξύλου

ΝΑΡΟΛΕΟΝ - ΓΙΟΡΤΑΖΟΝΤΑΣ ΠΑΝΩ ΑΠΌ 40 ΧΡΟΝΙΑ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΟΙΚΙΑΚΉΣ ΆΝΕΣΗΣ



Τα προϊόντα NAPOLEON® προστατεύονται από ένα ή περισσότερα διπλώματα ευρεσιτεχνίας των ΗΠΑ και του Καναδά ή/και του εξωτερικού ή από διπλώματα ευρεσιτεχνίας που εκκρεμούν.

Wolf Steel Ltd.

24 Napoleon Road, Barrie,
Ontario, L4M 0G8, Canada
De Riemsdijk 22, 4004 LC,
Tiel, The Netherlands

10-12 Home Farm, Meriden
Road, Berkswell, CV7 7SL,
United Kingdom

103 Miller Drive, Crittenden,
Kentucky, 41030 USA

7200 Trans Canada Highway,
Montreal, Québec H4T 1A3
Canada



Τηλέφωνο

Βόρεια Αμερική

866-820-8686

Ευρώπη

+31 (0) 88 588 66 55

Online

✉ grills@napoleon.com

✉ eu.info@napoleon.com

🌐 www.napoleon.com



N415-0836-E



ВУГІЛЬНО-ВОДЯНА КОПТИЛЬНЯ AROCCO®

Посібник користувача

AS18K, AS22K

Коптильні, проілюстровані в цьому посібнику, можуть відрізнятися від придбаної моделі.



Нам потрібні ваші відгуки!

Відвідайте Napoleon.com , щоб написати відгук.



Введіть серійний номер



ВІТАЄМО З ПРИДБАННЯМ ВОДНО-ВУГІЛЬНОЇ КОПТИЛЬНІ НАРОLEON APOLLO® 5 В 1!

Ви щойно вдосконалили свою гру на грилі.

МИ ХОЧЕМО, ЩОБ ВАШ ДОСВІД ПРИГОТУВАННЯ НА ГРИЛІ БУВ НЕЗАБУТНІМ І БЕЗПЕЧНИМ.

Будь ласка, прочитайте і дотримуйтесь цього посібника користувача перед початком експлуатації, щоб уникнути пошкодження майна, травм або смерті.

Перед використанням видаліть всі пакувальні матеріали, рекламні етикетки та картки з коптильні.

ВИКОРИСТОВУЙТЕ НА ВІДКРИТОМУ ПОВІТРІ В ДОБРЕ ПРОВІТРЮВАНОМУ ПРИМІЩЕННІ.

НЕ ВИКОРИСТОВУЙТЕ В БУДІВЛІ, ГАРАЖІ АБО БУДЬ-ЯКОМУ ІНШОМУ ЗАКРИТОМУ ПРИМІЩЕННІ.

НЕБЕЗПЕКА!

- При спалюванні вугілля виділяється чадний газ.
- Не спалюйте вугілля та не використовуйте гриль у закритих та/або придатних для проживання приміщеннях, таких як будинки, гаражі, намети, транспортні засоби, каравани, будинки на колесах або човни. Небезпека отруєння чадним газом зі смертельним наслідком.
- Погасіть будь-яке відкрите полум'я.

УВАГА!



Не намагайтеся запалити цей прилад, не прочитавши розділ "ЗАПАЛЮВАННЯ" цього посібника.

Не зберігайте та не використовуйте бензин або інші легкозаймисті рідини чи пари поблизу цього або будь-якого іншого приладу.

Невиконання цих інструкцій може призвести до пожежі або вибуху, що спричинить матеріальні збитки, травми або смерть.

Попередьте дорослих і дітей про небезпеку високої температури поверхні. Наглядайте за маленькими



дітьми, які перебувають поруч з коптильною

УВАГА УСТАНОВНИКУ: Залиште цю інструкцію у власника гриля для подальшого використання.

УВАГА СПОЖИВАЧЕВІ: Зберігайте цю інструкцію для подальшого використання.

Ласкаво просимо до Наполеона!

Безпека понад усе



ПОПЕРЕДЖЕННЯ Загальна інформація

Не використовуйте спирт, алкоголь, бензин, газ або інші легко займисті рідини для розпалювання або повторного розпалювання вугілля. Використовуйте **ЛИШЕ** запальнички, що відповідають стандарту EN 1860-3. Перед тим, як підпалювати вугілля, переконайтеся, що всі рідини, які просочилися крізь дно копильні, видалені.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Встановлення та збірка

Зберіть цю копильню точно відповідно до інструкцій, наведених у Посібнику зі збирання. Якщо копильня була зібрана в магазині, перегляньте інструкцію по збірці, щоб переконатися, що вона зібрана правильно.

Цю копильню не можна встановлювати в або на рекреаційних транспортних засобах та/або човнах.

За жодних обставин не модифікуйте цей копильню.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Операція

Перед початком експлуатації прочитайте цей посібник користувача повністю.

НЕ використовуйте пристрій під будь-якою горючою конструкцією.

Уважно дотримуйтесь інструкцій щодо освітлення.

Не використовуйте в приміщенні.

Тримайте дітей та домашніх тварин подалі.

Це барбекю стане дуже гарячим. Не рухайте його під час роботи.



УВАГА! Зберігання та утилізація

Зберігайте на відкритому повітрі в добре провітрюваному приміщенні, подалі від дітей та домашніх тварин.

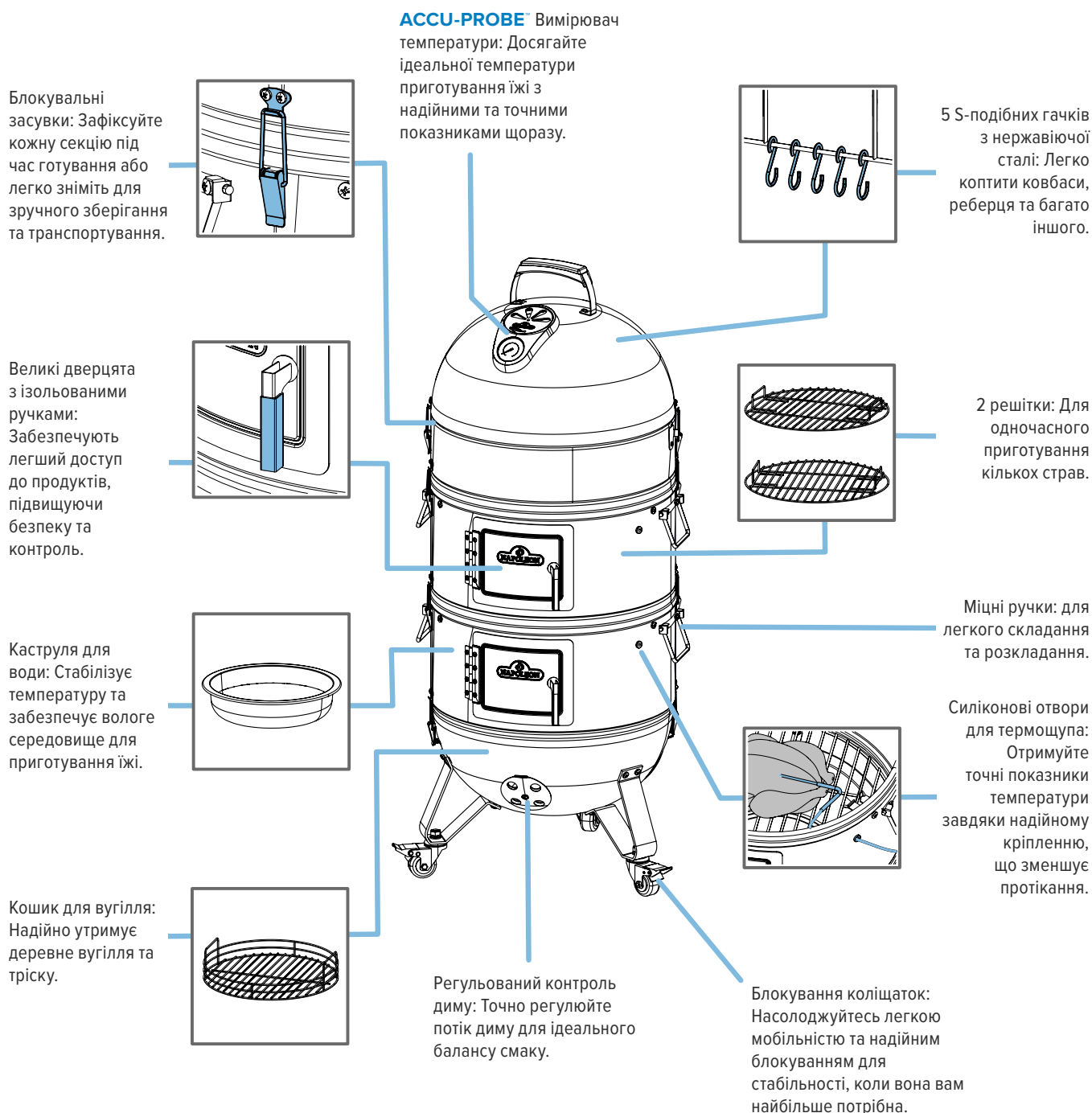
Після використання рідину для розпалювання вугілля слід закрити кришкою і зберігати на безпечній відстані від копильні, щонайменше 25 футів (7,6 м).



ЗМІСТ

Ласкаво просимо до Наполеона!	163
Безпека понад усе	
Повна характеристика системи	164
Початок роботи	165
Додаткові правила безпечної експлуатації	
Правила безпечної експлуатації рідини для розпалювання вугілля	
Операція	166
Розпалювання копильні	
Інструкції з приготування на грилі	
Як користуватися рожном	
Контрольний список досвіду приготування на грилі	
Посібник з куріння на деревному вугіллі	173
Інструкції з чищення	174
Обслуговування	
Усунення несправностей	175
Гарантія	176
Зауваження щодо куріння	178

Повна характеристика системи



Коптильні, проілюстровані в цьому посібнику користувача, можуть відрізнятися від моделі, яку ви придбали. Рекомендована модель: AS22

Початок роботи



НЕБЕЗПЕКА! Попереджає про небезпеку, яка може призвести до пожежі, вибуху, смерті або серйозних фізичних травм.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Попереджає про небезпеку, яка може призвести до легких тілесних ушкоджень або пошкодження майна.



Носіть захисні рукавички.



Одягайте захисні окуляри.



УВАГА! Гаряча поверхня.



Важлива інформація

Додаткові правила безпечної експлуатації

- Цю копильню необхідно зберігати на відкритому повітрі в добре провітрюваному приміщенні і не можна використовувати всередині будівлі, гаража, на веранді, в альтанці або в будь-якому закритому приміщенні.
- НЕ використовуйте копильню під будь-якими надземними конструкціями, такими як навіси, тенти або козирки для автомобілів, що покривають дах.
- Копильня завжди повинна знаходитися на безпечній, рівній поверхні.
- НЕ підпалюйте вугілля при закритій кришці.
- Тримайте кришку закритою під час попереднього нагрівання.
- НЕ залишайте копильню без нагляду під час використання.
- Тримайте дітей та домашніх тварин подалі від гарячої копильні.
- НЕ дозволяйте дітям залазити всередину або на копильню.
- Обслуговування слід проводити тільки тоді, коли копильня охолоне.
- Завжди давайте копильні повністю охолонути перед тим, як виконувати будь-які операції.
- Тримайте всі електричні шнури подалі від води або нагрітих поверхонь.
- Тримайте вентиляційні отвори корпусу завжди вільними та чистими від сміття.
- Регулярно очищайте дно копильні від попелу та жиру, щоб уникнути їх накопичення, яке може призвести до займання жиру.
- Вийміть вугілля і попіл з копильні і зберігайте в негорючому металевому контейнері, наповненому водою. Перед утилізацією витримати в металевому контейнері 24 години.
- Щоб запобігти утворенню цвілі, при тривалому зберіганні залишайте верхній і нижній вентиляційні отвори злегка відкритими.
- НЕ використовуйте воду для контролю спалахів або гасіння вугілля. Це може пошкодити покриття копильні.
- Злегка закрийте вентиляційні отвори на копильні, щоб контролювати спалахи. Повністю закрийте всі вентиляційні отвори та кришку, щоб загасити вугілля/пожежу.
- Завжди дотримуйтесь мінімальної відстані до горючих матеріалів - 3 фути (0,9 м) ззаду та з боків копильні.

Правила безпечної експлуатації рідини для розпалювання вугілля

- Тільки для використання на відкритому повітрі.
- Не використовуйте пристрій для розпалювання вугілля, якщо він не розміщений на твердій, рівній решітці для вугілля, а копильня не стоїть на твердій, рівній, негорючій поверхні.
- Не кладіть пристрій для розпалювання вугілля на горючу поверхню, доки він повністю не охолоне.
- Не використовуйте рідину для запалювання, бензин або самозапалювальне вугілля в пристрої для розпалювання вугілля.
- Ми рекомендуємо використовувати пристрій для розпалювання вугілля (стартер) для розпалювання вугілля в копильні.
- Завжди носіть захисні рукавички під час роботи з пристроєм для розпалювання вугілля.
- Тримайте дітей та домашніх тварин подалі від пристрою для розпалювання вугілля.
- Не використовуйте пристрій для розпалювання вугілля при сильному вітрі.
- Не залишайте пристрій для розпалювання вугілля без нагляду під час використання.
- Ніколи не використовуйте пристрій для розпалювання вугілля не за призначенням.
- Не використовуйте пристрій для розпалювання вугілля для приготування їжі.
- Будьте особливо обережні, висипаючи гаряче вугілля з пристрою для розпалювання вугілля.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Рідину для розпалювання вугілля ніколи не слід додавати до гарячого або теплого вугілля.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Не видаляйте попіл з копильні, поки все вугілля повністю не прогорить і не згасне. Дайте достатньо часу для охолодження.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Не пересувайте копильню під час роботи та під час розпалювання.



Операція

Розпалювання копильні

Це перший раз? Виконайте розпалювання

Додайте паливо в копильню і тримайте її розпеченою протягом 30 хвилин з повністю відкритими кришкою і вентиляційними отворами. Це нормально, якщо при першому запалюванні копильня видаватиме неприємний запах. Цей запах спричинений "вигорянням" внутрішніх лакофарбових матеріалів, що використовуються у процесі виробництва, і більше не повториться.

Використовуйте або пристрій для розпалювання вугілля (не входить до комплекту) і дотримуйтесь інструкцій, наведених нижче, АБО:

1. Покладіть вугілля конусоподібною купою в центр кошика для вугілля.
2. Покладіть кубики для розпалу або зім'яту газету навколо купи вугілля.
3. За допомогою довгого сірника або запальнички для барбекю підпаліть кубики для розпалу або газету. **НЕ** рекомендується використовувати звичайні сірники. Звичайними сірниками може бути важко користуватися, коли ви тягнетеся до копильні.
4. Вугілля має бути готовим до приготування їжі після горіння протягом приблизно 15-20 хвилин або коли вугілля вкриється легким шаром сірого попелу. Рівномірно розподіліть вугілля в кошику для вугілля за допомогою жаромісних щипців з довгими ручками.

ПРИМІТКА: Для розпалювання вугілля можна використовувати рідину для розпалювання, але це не найкращий спосіб. Вона може бути брудною і може залишити хімічний присмак на їжі, якщо не повністю вигоріти перед приготуванням.

Як користуватися розпалювачем вугілля

1. Див "Правила безпечної експлуатації вугільного розпалювача" де описані найкращі практики безпечного використання пристрою для розпалювання деревного вугілля.
2. Переверніть пристрій для розпалювання вугілля догори дном.
3. Зімніть два повних аркуші газети і покладіть їх на дно вугільного стартера.
4. Переверніть пристрій для розпалювання вугілля догори і помістіть його в центр кошика для вугілля.
5. Додайте відповідну кількість вугілля, але не переповнюйте. Рекомендації див. у розділі "Використання вугілля".
6. Запаліть сірник і вставте його в один з нижніх вентиляційних отворів, щоб запалити газету.
7. Одягніть захисні рукавички (мінімальний клас термозахисту II, DIN EN 407). Коли верхній шар вугілля вкриється легким шаром сірого попелу, обережно засипте гаряче вугілля в кошик для вугілля.
8. Після того, як гаряче вугілля буде поміщено в копильню, рівномірно розподіліть вугілля по кошику для вугілля за допомогою жаромісних щипців з довгими ручками.

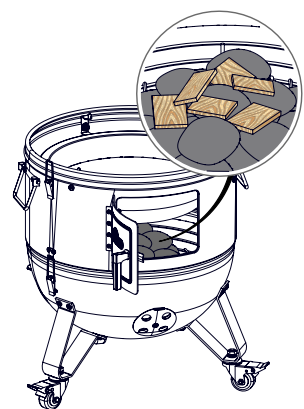
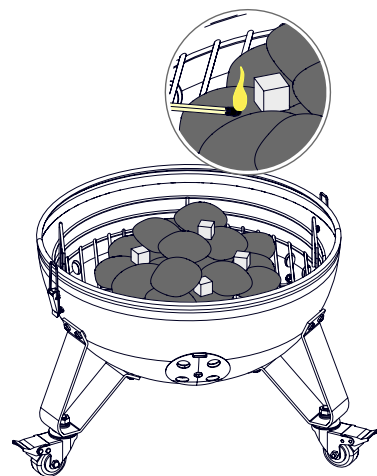
Додавання тріски

Додайте суху деревну тріску безпосередньо на верхню частину гарячого вугілля. Почніть з невеликої кількості деревини, щоб створити дим під час перших спроб, оскільки дуже легко перекоптити їжу. Для отримання приємного димчастого аромату достатньо невеликої кількості диму, надмірна кількість диму часто залишає на їжі кіптяву, яка неприємно смакує. Рекомендації щодо деревної тріски див. в розділі "Інструкції з приготування на грилі".

ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Не нахиляйтеся над копильнею під час підпалювання вугілля.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Ніколи не використовуйте деревину, яка була оброблена або піддавалася впливу хімікатів.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Завжди носіть захисні рукавички, коли використовуєте пристрій для розпалювання вугілля для вашого копильні.



Піддон для води

Піддон для води дозволяє готувати на грилі при нижчих температурах для повільнішого приготування і слугує буфером між їжею та гарячим вугіллем, щоб запобігти пригоранню їжі. Наповніть піддон для води гарячою водою до повного об'єму. Це дозволить копильні швидше нагріватися.

Перевіряйте рівень води кожні 3-4 години, якщо температура в копильні занадто висока, додайте більше гарячої води.



Управління вентиляційними отворами

Вентиляційні отвори дозволяють регулювати температуру всередині копильні.

Верхній вентиляційний отвір використовується для контролю внутрішньої температури в копильні. Зазвичай його залишають відкритим для виходу диму і точного регулювання температури в копильні при закритій кришці.

Нижні вентиляційні отвори контролюють температуру горіння вугілля, відкриваючи їх, ви підвищуєте температуру, а закриваючи - знижуєте. Повне закриття всіх вентиляційних отворів погасить вугілля.

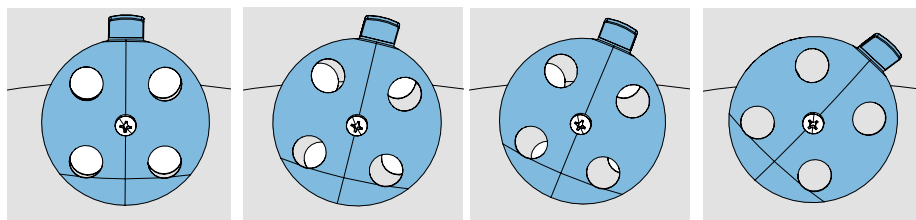
ВЕРХНІЙ ВЕНТИЛЯЦІЙНИЙ ОТВІР



НИЖНІЙ ВЕНТИЛЯЦІЙНИЙ ОТВІР



ВАЖЛИВО! Не гасить вугілля водою, це може пошкодити емальоване покриття порцеляни.

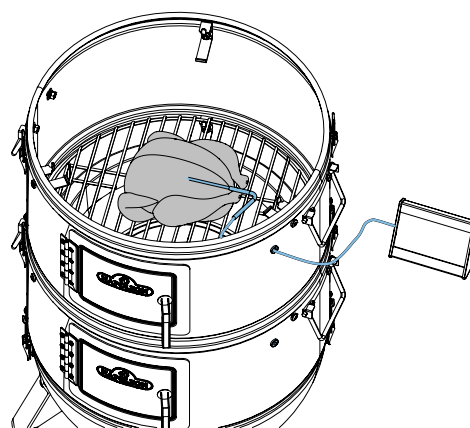


ПОВНІСТЮ
ВІДКРИТИЙ

ПОВНІСТЮ
ЗАКРИТИЙ

Отвори для термощупа

Силиконові отвори для термощупів надійно утримують кулінарні термометри для отримання точних показань і зменшення втрат тепла.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Не розташовуйте гриль у вітряних місцях. Сильний вітер негативно впливає на ефективність приготування їжі в копильні і може бути небезпечним, якщо використовувати копильню як вогнище.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Після розпалювання ніколи не доливайте в копильню рідину для розпалювання. Зберігайте пляшку на відстані не менше 25 футів (7,6 м) від копильні під час роботи. Після того, як вугілля розгориться, рідина більше не потрібна.



Інструкції з приготування на грилі

Використання водяної вугільної копильні 5 в 1

- Ми рекомендуємо попередньо розігріти копильню із закритою кришкою протягом приблизно 20 хвилин.
 - Вугілля готове, коли на ньому з'являється легкий шар сірого попелу.
 - Приготування їжі із закритою кришкою забезпечує більш високу і рівномірну температуру, що скорочує час приготування і робить їжу більш рівномірною.
- ПРИМІТКА:** Щоб мінімізувати втрати тепла при перевірці температури їжі, використовуйте отвори для термощупа, розташовані збоку копильні.
- При приготуванні дуже нежирного м'яса, наприклад, курячої грудки або нежирної свинини, решітку можна змастити олією перед попереднім розігрівом, щоб зменшити прилипання.

Смаження на вугіллі

Деревне вугілля - це традиційний спосіб приготування їжі, який забезпечує казковий аромат. Брикети, які розпалені, випромінюють інфрачервону енергію на їжу, що готується, яка має дуже незначний ефект сушіння. Соки та олії, що виділяються з їжі, стікають на вугілля і випаровуються в дим, надаючи стравам вишуканого смаку гриля. Використовуючи водяну вугільну копильню Apollo® 5 в 1 як вугільний гриль, пам'ятайте про ці поради:

- Продукти, що готуються протягом короткого періоду часу, такі як риба та овочі, можна готувати на грилі з відкритою кришкою.
- Приготування м'яса з високим вмістом жиру може призвести до пригорання. Щоб запобігти цьому, або обріжте жир, або зменшіть температуру.
- Якщо спалах стався, відсуньте їжу подальше від полум'я і зменшіть вогонь (зменшіть вентиляційний отвір). Залиште кришку відкритою, доки не вдасться контролювати процес горіння.

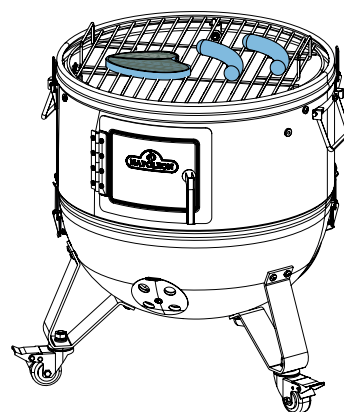
Як правило, для приготування 1 кг (2 фунтів) м'яса потрібно приблизно 50 брикетів, а для приготування 2 кг (4 фунтів) м'яса - 100 брикетів. Якщо приготування триває більше 30-40 хвилин, у вогонь необхідно додати додаткові брикети. У холодну погоду вам знадобиться більше брикетів, щоб досягти ідеальної температури приготування. Для більш тривалого приготування знадобиться додаткове вугілля.

Використання деревного вугілля

Рекомендації щодо використання вугілля є приблизними.

Для більш тривалого часу приготування потрібно більше вугілля.

Модель	Рекомендації щодо ваги кускового вугілля	Рекомендації щодо брикетів деревного вугілля (МАКСИМАЛЬНА кількість)	Додаткове вугілля +1 година
AS18	1.0 kg	40	8 на кожную сторону
AS22	1.2 kg	50	8 на кожную сторону



ПОРАДА ПРОФЕСІОНАЛА!

Використовуйте термометр для перевірки внутрішньої температури м'яса, щоб переконатися, що воно ідеально приготоване.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Будьте обережні, додаючи вугілля або дрова в копильню. При контакті вугілля зі свіжим повітрям може спалахнути полум'я. Відійдіть на безпечну відстань і використовуйте жароміцні кухонні щипці з довгими ручками для додавання вугілля або дров.

УВАГА! Не кладіть вугілля безпосередньо на дно копильні, завжди кладіть його в кошик для вугілля.



Готування водяній вугільній копильні

Використовуючи водяну копильню, ви зможете ще більше підсилити смак і текстуру їжі. Копчення традиційно використовувалося як засіб збереження їжі, особливо м'яса, але в наш час мова йде про смак. Уповільнення процесу приготування може зробити навіть жорсткі шматки м'яса ніжними. Використовуючи водяну вугільну копильню Apollo® 5 в 1 як копильню, пам'ятайте про ці поради:

- Завжди готуйте, закривши копильню кришкою.
- Не піднімайте кришку під час готування. Зняття кришки може збільшити час приготування на 15-20 хвилин.
- Ви можете готувати на обох решітках одночасно.
- Використовуйте підвісні гачки для рівномірного приготування продуктів, наприклад, перев'язаних сосисок.
- Ви можете повністю приготувати їжу в копильні (гаряче копчення), яка одночасно готує і ароматизує їжу.
- Ви можете наповнити їжу ароматом диму без приготування (холодне копчення), яке в основному використовується для ароматизації та консервації, а не для приготування їжі.

ПРИМІТКА: Температура може змінюватися залежно від продуктів, що копяться. Для отримання інформації про час копчення та безпечну внутрішню температуру зверніться до "Посібник з копчення на деревному вугіллі"

Пропозиції щодо деревної тріски

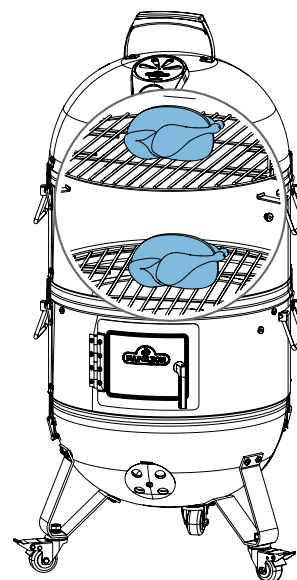
Деревина для копчення буває різної форми, у вигляді шматків, трісок, пилу та гранул, а також різних сортів (ароматизаторів) від яблука до мескиту, кожен з яких має свій власний смак.

ПРИМІТКА: Використовуйте тільки тверду деревину, яка, як ви знаєте, не була оброблена, уникайте використання м'яких порід, таких як кедр, сосна або осика. Зверніться до вашого авторизованого дилера Napoleon для отримання детальної інформації.

ТИП ДЕРЕВИНИ	СМАКОВИЙ ПРОФІЛЬ	ХАРЧОВІ РЕКОМЕНДАЦІЇ
Вільха	Делікатний з відтінком солодкості.	Риба, свинина, птиця та нежирне м'ясо пернаті дичини.
Мигдаль	М'який, солодкувато-горіховий смак, легкий попіл.	До всіх видів м'яса.
Яблуко	М'який з тонким фруктовим ароматом, злегка солодкуватий.	Птиця та свинина.
Вишня	Кажуть, що це найкраща деревина для копчення з трохи солодкуватим, фруктовим ароматом диму.	Птиця, свинина, яловичина, баранина та сир.
Виноградна лоза	Терпкий. Дає багато диму, насиченого і фруктового.	Птиця, червоне м'ясо, дичина та баранина.
Гікорі	Король копильного дерева! Від солодкого до міцного з важким ароматом бекону.	Свинина, шинка та яловичина.
Клен	Димний, м'який і злегка солодкуватий.	Свинина, птиця, сир і дрібна дичина.
Мескит	Сильний земляний аромат. Один з найгарячіших сортів деревини.	Яловичина, курка, баранина та дичина.
Дубовий	Королева димлячого лісу! Солодкий і димний з відтінками ванілі.	Червоне м'ясо, свинина, риба або важка дичина. Червоний дуб чудово підходить для реберець!
Пекан	Солодкий, горіховий і насичений, схожий на гікорі.	До птиці, яловичини, свинини та сиру.
Слива	Ніжний, солодкий і фруктовий, чудово підходить до легкого м'яса.	Курка, індичка, свинина, риба та овочі.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Не вдихайте дим з вугільної копильні та уникайте потрапляння диму в очі.

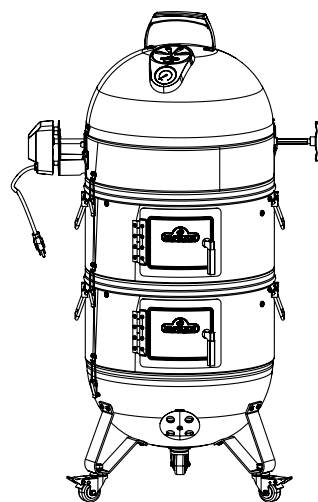
ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Ніколи не залишайте вугілля та попіл у копильні без нагляду.



Кільце для гриля

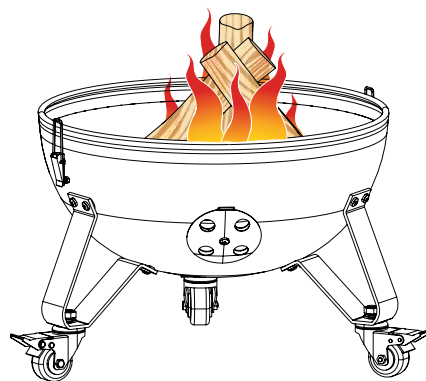
Вашу копильню можна використовувати з додатковим набором рожна, щоб отримати результати, як у професіоналів. Рожня для гриля дозволяє більш рівномірно прожарювати великі шматки м'яса, такі як печеня або цілі курчата. Завдяки безперервному обертанню продуктів вони самообсмажуються, утримуючи соки, запобігаючи утворенню гарячих точок і нерівномірному обвуглюванню.

Порадьтеся з вашим офіційним дилером Napoleon щодо набору рожна, який підійде саме для вашої копильні.



Вогняна яма

Вашу копильню також можна використовувати як вогнище на задньому дворі. При використанні водяної вугільної копильні Apollo® 5 в 1 в якості вогнища переконайтеся, що він відповідає місцевим, провінційним, державним і національним нормам і правилам. Проконсультуйтеся з місцевою владою щодо необхідних дозволів на розведення вогню у вашій місцевості.



ЧИ ЗНАЄТЕ ВИ?

Ви можете зняти решітку, щоб підвісити продукти, наприклад, ковбаски або реберця.

ПОРАДА ПРОФЕСІОНАЛА!

Експериментуйте з типом і кількістю використовуваних дров. Додавайте до вугілля різні спеції для додаткового аромату, не забувайте записувати свої експерименти, щоб повторити свої успіхи.

НЕБЕЗПЕКА! ТІЛЬКИ ДЛЯ ВИКОРИСТАННЯ НА ВІДКРИТОМУ ПОВІТРІ. При спалюванні деревини виділяється чадний газ, який може накопичуватися в закритих приміщеннях і викликати задуху.

НЕБЕЗПЕКА! Тримайте вільний одяг та волосся подалі від відкритого вогню, коли використовуєте копильню як вогнище.

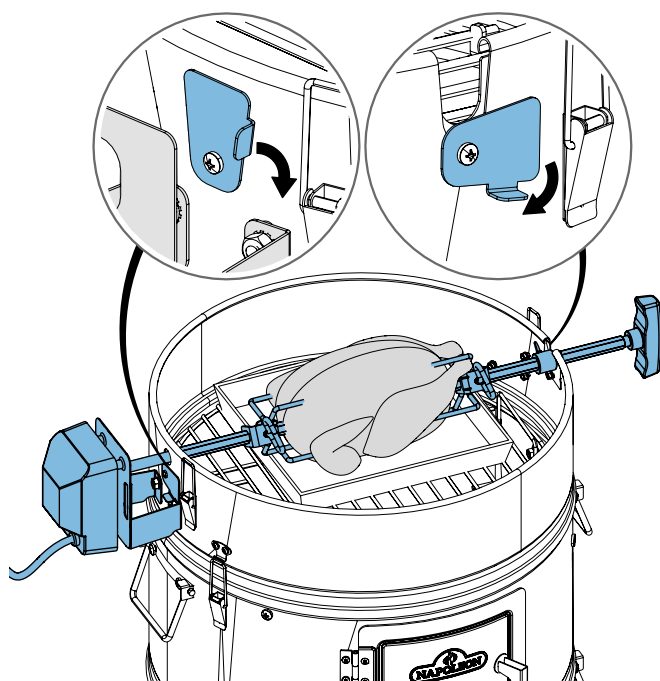
УВАГА! НЕ експлуатуйте, не запалюйте і не використовуйте копильню ближче 15 футів (4,6 м) від стін, споруд або будівель, коли вона використовується як вогнище.



Як користуватися рожем

Збирання додаткового комплекту рожена

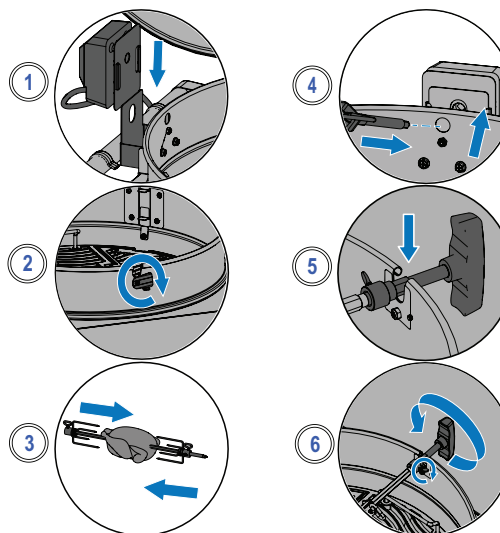
1. Встановіть двигун рожа збоку коптильні за допомогою монтажного кронштейна (кронштейнів). Після того, як кронштейн буде закріплений на коптильні, встановіть двигун рожа на кронштейн.
2. Просуньте першу вилку рожа трохи далі середини стрижня і закріпіть її на місці. Нанизати м'ясо на рожен і проштовхнути м'ясо на виделку. Нанизуйте другу вилку рожа на протилежний кінець стрижня і просуньте її в м'ясо до упору. Затягніть виделку на місці, а потім надіньте протизагорювач на стрижень рожа.



3. Обережно вставте загострений кінець рожа через отвір нижньої чаші в двигун рожа. Встановіть протилежний кінець через вішалки. Важкий бік м'яса, природно, буде звисати вниз, тому відрегулюйте протизагорювач відповідним чином, щоб збалансувати навантаження. Затягніть протизагорювач рукою, спрямованою вгору.
4. Насуньте обмежувальну втулку на стрижень так, щоб вона опинилася за внутрішньою стороною кожуха. Це забезпечить безпеку руху рожа з боку в бік.
5. Затягніть упорну втулку та ручку рожа. Підкладіть під м'ясо металеву тарілку, щоб збирати стікаючу рідину.



УВАГА! Завжди одягайте рукавички при роботі з компонентами коптильні.



Поради щодо використання гриля:

- Використовуйте термометр, щоб перевірити внутрішню температуру м'яса.
- Печення та птиця повинні підрум'янитися ззовні та залишатися ніжними всередині.
- Використовуйте жири для панірування та приготування підливи.
- Курка вагою 3 кілограми готується приблизно 1,5 години на середньому або високому рівні.
- Пам'ятайте про потужність двигуна вашого шрожа. Ніколи не перевантажуйте обладнання.
- Завжди встановлюйте рівномірно збалансоване навантаження на рожен.

Як приготувати кілька курчат

1. Прив'яжіть або приколите крила до тулуба курчат.
2. Вставте вилку шампура на рожен.
3. Нанизайте першу курку на стрижень, доки вона не закріпиться на вилці. Затягніть.
4. Нанизайте наступних 2 курчат на стрижень так, щоб всі курчата були близько один до одного.
5. Надягніть другу вилку рожа на стрижень і просуньте її в курку, поки всі 3 курки не будуть щільно притиснуті одна до одної. Затягніть.



ВАЖЛИВО! Після закінчення готування розберіть компоненти рожа, вимийте їх теплою мильною водою і зберігайте в приміщенні.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Використовуйте термостійкі рукавички для гриля, коли працюєте з гарячими компонентами гриля.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Завжди одягайте захисні рукавички і захисні окуляри під час чищення коптильні.

УВАГА! Накопичений жир є пожежонебезпечним.



Контрольний список досвіду приготування на грилі

Звертайтеся до цього списку щоразу, коли готуєте на грилі

☐ Прочитайте посібник користувача

Переконайтеся, що ви прочитали посібник користувача та всі інструкції з безпеки.

☐ Видалення попелу з основи

Завжди очищайте коптильню від попелу перед приготуванням гриля, щоб уникнути пожеж і спалахів.

☐ Розпалювання вугілля

Повністю відкривайте вентиляційний отвір на кришці та основі кожного разу, коли ви запалюєте коптильню. Використовуйте пристрій для розпалювання вугілля (не входить до комплекту) або дотримуйтесь інструкцій, наведених у розділі "Розпалювання коптильні" цього посібника. Не нахиляйтеся над грилем під час підпалювання вугілля.

☐ Розігрівання та очищення решіток

Покрийте всю поверхню решітки рослинною олією, а не солоними жирами, такими як вершкове масло або маргарин. Розігрійте гриль, щоб спалити зайві залишки жиру. Очистіть решітку за допомогою латунної щітки. Зверніться до "Інструкцій з очищення".

ПРИМІТКА: Решітки з нержавіючої сталі довговічні, стійкі до корозії та потребують менше догляду, ніж чавунні решітки.

☐ Зона підготовки

Переконайтеся, що все необхідне для приготування їжі на грилі, наприклад, посуд, приправи, соуси та посуд, знаходиться в межах вашої досяжності. Не залишайте їжу без нагляду, інакше вона може підгоріти.

☐ Не підглядайте і не перевертайте зайвий раз

Намагайтеся не відкривати кришку і не заглядати занадто часто, інакше тепло витече і змінить температуру і час приготування. Перевертайте їжу лише один раз, особливо стейк і курку.

☐ Залишайте місце

Залишайте трохи місця на решітці та між стравами, щоб у вас було місце для переміщення страв, якщо вам це потрібно.

☐ Використовуйте термометр

Використовуйте термометр, щоб переконатися, що їжа добре приготована. Дотримуйтесь відповідних температурних рекомендацій для всіх видів м'яса, особливо птиці.



ПОРАДА ПРОФЕСІОНАЛА!

Надихайтесь на створення смачних страв з рецепти та техніки приготування на грилі на сайті www.napoleon.com та Кулінарних книг Наполеона.



ПОРАДА ПРОФЕСІОНАЛА!

Завжди попередньо розігрівайте коптильню передприготування їжі, щоб спалити залишки вугілля і запобігти прилипання їжі до решітки.



ПОРАДИ ЩОДО ОЛІЇ ТА ЖИРІВ!

- Виноградна олія
- Олія соняшника
- Соєва олія
- Оливкова олія першого віджиму
- Рапсова олія

Якщо немає такої можливості, обирайте олію або жир з високою температурою димлення. Не використовуйте солоні жири, такі як вершкове масло або маргарин.

Посібник з куріння на деревному вугіллі

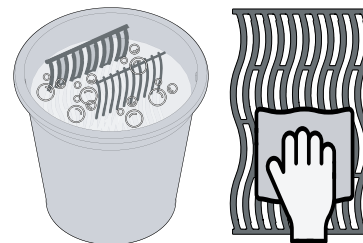
ПРОДУКТИ ХАРЧУВАННЯ	ЧАСТИНА	ЧАС ПРИГОТУВАННЯ	ВНУТРІШНЯ ТЕМПЕРАТУРА / СТУПІНЬ ГОТОВНОСТІ
 Яловичина	Смаження	3-4 години.	Середній прожарювання 63 °C (145 °F) Середній 71 °C (160 °F) Добре просмажений 77°C (170 °F)
	Грудинка	6+ годин.	85 °C (190 °F)
	Стейк	5 - 15 хвилин	Середній прожарювання 63 °C (145 °F) Середній 71 °C (160 °F) Добре просмажений 77°C (170 °F)
 Птиця	Ціле куряче філе	3 1/2 - 4 години.	82 °C (180 °F)
	Куряча грудка / стегно	25 - 35 хвилин	74 °C (165 °F)
	Ціла індичка	6 - 8 годин.	82 °C (180 °F)
 Свинина	Лопатка	12+ годин	71 °C (190 °F)
	Корейка	4 - 5 годин	71 °C (190 °F)
	Ребра	5 - 6 годин.	М'ясо починає відриватися від кістки.
 Риба	Лосось цілий	2 - 3 години.	70 °C (158 °F)
	Філе лосося	30 - 40 хвилин	70 °C (158 °F)
	Креветки	10 - 15 хвилин	
 Баранина	Лопатка	8 - 9 годин.	Середній прожарювання 63 °C (145 °F)
	Нога	8 - 9 годин.	Середній 71 °C (160 °F)
	Ребра	2 - 3 години.	Добре просмажений 77°C (170 °F)

ПРИМІТКА: Внутрішня температура вказана відповідно до рекомендацій Канадського посібника з безпеки харчових продуктів. Час приготування розраховано для коптильні, що працює при температурі 110 °C (230 °F). Фактичний час приготування залежить від нарізки та товщини продуктів, кількості вугілля, бажаного ступеня готовності та факторів навколишнього середовища, таких як висота над рівнем моря або вітер.

Інструкції з чищення

Перше використання

1. Вимийте решітки вручну водою з м'яким господарським милом, щоб видалити залишки виробничого процесу. НЕ мити в посудомийній машині.
2. Ретельно промийте гарячою водою і повністю висухіть м'якою тканиною.

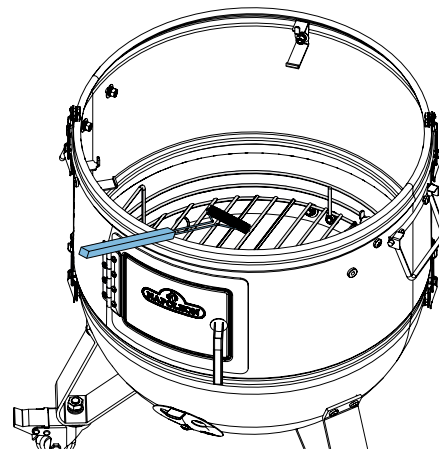


Сталеві решітки

- Сталеві решітки можна чистити, попередньо розігрівши гриль і використовуючи сталеву щітку для видалення залишків. Ми рекомендуємо використовувати **Трирядну щітку для гриля Napoleon без щетини з рулонної нержавіючої сталі**.
- Сталеві решітки постійно знебарвлюються від регулярного використання через високі температури під час приготування їжі на грилі.

Усередині коптильні

1. Зніміть решітки та піддон для води.
2. За допомогою латунної щітки видаліть залишки їжі з боків і під кришкою.
3. Зішкребіть всю емаль пластиковим шпателем або скребком. Видаліть попіл за допомогою дрітної щітки.
4. Висипати попіл з дна коптильні. Див **"Утилізація вугілля та попелу"**
5. Вимийте внутрішню частину коптильні та піддон для води м'яким милом і водою.
6. Добре промийте чистою водою і витріть насухо.



ВАЖЛИВО! Не використовуйте абразивні чистячі засоби або сталеву губку для фарбованих, порцелянових або виготовлених з нержавіючої сталі деталей коптильні.

Утилізація вугілля та попелу



УВАГА! Ретельно дотримуйтесь цих заходів безпеки, щоб захистити себе та своє майно від пошкоджень.

- Переконайтесь, що вугілля та попіл повністю погасли перед видаленням.
- Для видалення вугілля та попелу з коптильні використовуйте металеву лопатку або совок.
- Помістіть вугілля та попіл у негорючий металевий контейнер і повністю залийте водою на 24 години перед утилізацією.

Обслуговування

- Ніколи не вистилайте внутрішню частину коптильні алюмінієвою фольгою, піском або будь-яким іншим матеріалом. Це перешкоджатиме функціонуванню вентиляційних отворів.
- Обережно поведіться з компонентами з порцелянової емалі.
- Запечена емаль схожа на скло і в разі удару може розколотися. Підфарбувати емаль можна у вашого дилера Napoleon Grill.

ЧИ ЗНАЄТЕ ВИ?

Соус для барбекю та сіль можуть бути їдкими і спричинити швидке руйнування компонентів пристрою, якщо їх не чистити регулярно.

УВАГА! Перед чищенням переконайтеся, що коптильня прохолодна. Не використовуйте засіб для чищення духовок для чищення будь-яких частин коптильні. Не кладіть решітки для приготування їжі або будь-які інші частини коптильні в самоочищувальну піч для чищення. Чистіть коптильню в місці, де розчин для чищення не зашкодить палубі, газону або внутрішньому дворику.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Не використовуйте мийку під тиском або шланг для чищення будь-яких частин коптильні.

УВАГА! Щоб уникнути опіків, чищення слід проводити тільки тоді, коли коптильня охолоне.



Усунення несправностей

Спалахи та нерівномірне нагрівання

- Коптильня не буде запалюватися.
- Низький нагрів або слабе полум'я.

Можливі причини	Рішення
Неправильний попередній нагрів.	Дайте вугіллю прогоріти, поки воно не покриється світло-сірим попелом. (Приблизно 20 хвилин).
Недостатній потік повітря.	Відкриті вентиляційні отвори.
Мало вугілля.	Додайте більше вугілля в лоток для вугілля.
Надмірне накопичення жиру та попелу в нижній частині основи.	Очищайте основу після кожного використання. Не вистилайте дно алюмінієвою фольгою.

Облуплення фарби

- Здається, що фарба відшаровується всередині кришки або коптильні.

Можливі причини	Рішення
Накопичення жиру на внутрішніх поверхнях.	Це не є дефектом. Покриття кришки та коптильні - порцелянове, воно не відшаровується. Лушчення спричинене затверділим жиром, який висихає, перетворюючись на схожі на фарбу шматочки, що відшаровуються. Регулярне чищення запобігає цьому.



МИ ХОЧЕМО ДОПОМОГТИ!

Napoleon тут для того, щоб ваш досвід приготування на грилі запам'ятався надовго. Зверніться до нас, якщо вам потрібна додаткова допомога.

ГАРАНТІЯ НА ПРОДУКЦІЮ NAPOLEON



ДЛЯ СЕРІЇ ВУГІЛЬНИХ ЧАЙНИКІВ-ГРИЛІВ ТА КОПТИЛЕНЬ APOLLO® 10 років обмеженої гарантії на вугільні грилі та коптильні Napoleon

NAPOLEON гарантує, що компоненти вашого нового виробу NAPOLEON не матимуть дефектів матеріалів та виготовлення з дати придбання протягом періоду:

Порцелянова емальована кришка та чаша	10 років
Решітки з нержавіючої сталі.....	10 років
Система регулювання подачі повітря	5 років плюс 10
Чавунні решітки з порцеляновим покриттям	5 років плюс 10
Хромовані решітки для гриля	3 роки плюс 10
Всі інші частини	2 роки

Plus 1d: означає подовжений гарантійний термін, протягом якого ми надаємо покупцеві запасні частини за 50% від поточної роздрібної ціни протягом усього терміну служби* гриля.

Plus 15: означає подовжений гарантійний термін, протягом якого ми надаємо покупцеві запасні частини за 50% від поточної роздрібної ціни протягом додаткових 15 років.

Плюс 10: означає подовжений гарантійний термін, протягом якого ми надаємо покупцеві запасні частини за 50% від поточної роздрібної ціни протягом додаткових 10 років.

***Довічна:** означає гарантійний термін 30 років.

Ця гарантія діє в: Європейському Союзі, Швейцарії, Андоррі, Сан-Марино, Норвегії, Ісландії та Ліхтенштейні.

Ця гарантія не зачіпає, не обмежує і не змінює законні права замовника в разі виявлення дефектів відповідно до WKRL - (EU) 2019/711). Реалізація передбачених законом прав здійснюється безкоштовно.

ГАРАНТІЙНІ УМОВИ ТА ОБМЕЖЕННЯ

Компанія NAPOLEON гарантує відсутність дефектів своєї продукції виключно первинному покупцеві, і тільки в тому випадку, якщо покупка була здійснена через офіційного дилера NAPOLEON. Діють наступні умови та обмеження:

Справжня гарантія виробника не може бути передана або продовжена за жодних обставин і жодним з наших представників.

Гриль повинен встановлюватися ліцензованим, уповноваженим сервісним техніком або підрядником. Встановлення повинно відбуватися відповідно до наданих інструкцій з монтажу, а також

усіх місцевих і національних будівельних і протипожежних норм.

Ця обмежена гарантія не поширюється на пошкодження, спричинені неправильною експлуатацією, відсутністю технічного обслуговування, загорянням жиру, впливом навколишнього середовища, нещасними випадками, модифікацією, зловживанням або недбалістю.

Встановлення запасних частин інших виробників анулює цю гарантію. Гарантія не поширюється на зміну кольору пластикових елементів внаслідок застосування хімічних миючих засобів або

впливу сонячних променів.

Ця гарантія також не поширюється на наступні випадки: Подряпини, вм'ятини, дефекти фарби, покриття, корозія або зміна кольору, спричинені впливом тепла або абразивних і хімічних чистячих засобів, а також відколи деталей з порцеляновим покриттям і будь-яких компонентів, що використовуються при встановленні гриль.

Якщо протягом гарантійного терміну деталь погіршиться до такої міри, що стане непридатною до експлуатації (через іржу або прогорання), клієнту буде видана заміна деталі.

Після першого року компанія NAPOLEON має право за цією гарантією (Президентська обмежена довічна гарантія, 15-річна обмежена гарантія, 10-річна обмежена гарантія, 3-річна обмежена гарантія) відмовитися від будь-яких гарантійних зобов'язань на власний розсуд, повернувши первинному покупцеві кошти в розмірі оптової ціни відповідних дефектних гарантійних деталей.

Компанія NAPOLEON не несе відповідальності за будь-які витрати на встановлення, робочі години або інші витрати, пов'язані з перевстановленням гарантійної деталі. Витрати такого роду не покриваються цією гарантією.

Незважаючи на будь-які положення цієї гарантії (Президентська обмежена довічна гарантія, 15-річна обмежена гарантія, 10-річна обмежена гарантія, 3-річна обмежена гарантія), відповідальність компанії NAPOLEON за цією гарантією

визначається вищезазначеними положеннями і не поширюється на будь-які випадкові, побічні або непрямі збитки в будь-якому випадку.

Ця гарантія визначає обов'язки та відповідальність компанії NAPOLEON щодо гриль NAPOLEON.

Компанія NAPOLEON не бере на себе жодної додаткової відповідальності у зв'язку з продажем цього виробу, а також не уповноважує жодну третю сторону брати на себе будь-яку іншу відповідальність від її імені.

Компанія NAPOLEON не несе відповідальності за: Перегрів, згасання полум'я під впливом факторів навколишнього середовища, таких як сильний вітер або недостатня вентиляція.

NAPOLEON не несе відповідальності за будь-які пошкодження гриль, спричинені погодними умовами, градом, грубим поводженням, агресивними хімічними речовинами або засобами для чищення. До гарантійних претензій необхідно додати документ про покупку або його копію із зазначенням серійного номера та номера моделі.

Компанія NAPOLEON залишає за собою право на огляд виробу або будь-якої його частини одним із своїх представників до виконання будь-яких гарантійних зобов'язань.

Компанія NAPOLEON не несе витрат на доставку, оплату робочого часу або експортні мита.

ГАРАНТ:

NAPOLEON EUROPE | WOLF STEEL EUROPE B.V.
De Riemsdijk 22 | 4004LC | Tiel | Gelderland Netherlands

☎ +31 (0) 88 588 66 55

✉ eu.info@napoleon.com

Зауваження щодо куріння

Продукти харчування	Температура копчення	Час приготування	Тип деревини

Продукти харчування	Температура копчення	Час приготування	Тип деревини

Продукти харчування	Температура копчення	Час приготування	Тип деревини

Продукти харчування	Температура копчення	Час приготування	Тип деревини

Продукти харчування	Температура копчення	Час приготування	Тип деревини

Продукти харчування	Температура копчення	Час приготування	Тип деревини

Продукти харчування	Температура копчення	Час приготування	Тип деревини

Продукти харчування	Температура копчення	Час приготування	Тип деревини

NAPOLEON - СВЯТКУЄ ПОНАД 40 РОКІВ ПРОДУКТІВ ДЛЯ ДОМАШНЬОГО ЗАТИШКУ



Продукція NAPOLEON® захищена одним або декількома патентами США та Канади та/або іноземними патентами або патентами, що знаходяться на розгляді.

Wolf Steel Ltd.

24 Napoleon Road, Barrie,
Ontario, L4M 0G8, Canada
De Riemsdijk 22, 4004 LC,
Tiel, The Netherlands

10-12 Home Farm, Meriden
Road, Berkswell, CV7 7SL,
United Kingdom

103 Miller Drive, Crittenden,
Kentucky, 41030 USA

7200 Trans Canada Highway,
Montreal, Québec H4T 1A3
Canada



Телефон

Північна Америка

866-820-8686

Європа

+31 (0) 88 588 66 55

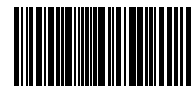
Онлайн

✉ grills@napoleon.com

✉ eu.info@napoleon.com



www.napoleon.com



N415-0836-E