



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).



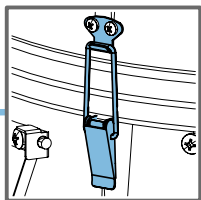
CONTENTS

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

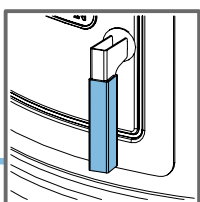


Full System Features

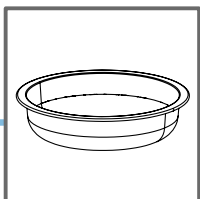
Locking Latches: Secure each section during cooking or easily detach for simple storage and transport.



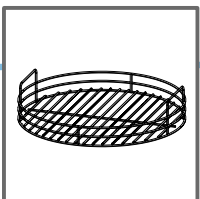
Large Doors with Insulated Handles: Provide easier access to your food with enhanced safety and control.



Water Pan: Stabilize cooking temperature and provides a moist cooking environment.



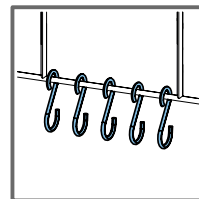
Charcoal Basket: Securely holds charcoal, and wood chips.



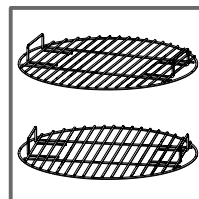
ACCU-PROBE™

Temperature Gauge: Achieve perfect cooking temperatures with reliable and accurate reading every time.

5 Stainless Steel “S” hooks: Easily smoke sausage links, racks of ribs and more.

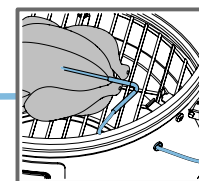


2 Cooking Grids: To cook multiple food items at once.



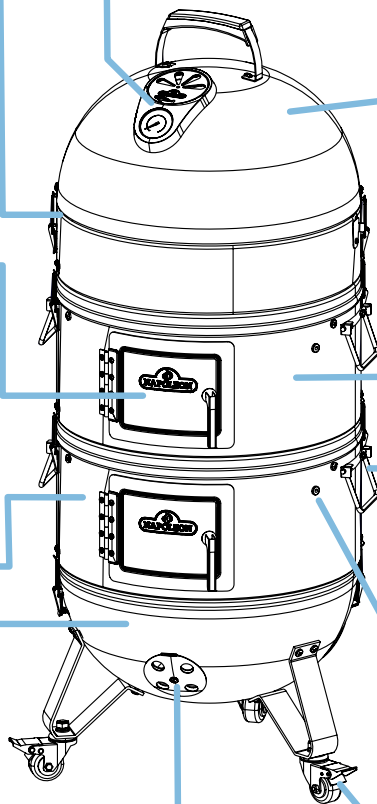
Sturdy Handles: for easy stacking and unstacking.

Silicone-Sealed Temperature Probe Ports: Get accurate temperature readings with a secure fit that reduces leaks.



Adjustable Smoke Control: Fine-tune your smoke flow with precision for the perfect balance of flavour.

Locking Caster Wheels: Enjoy easy mobility and secure locking for stability when you need it most.



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.

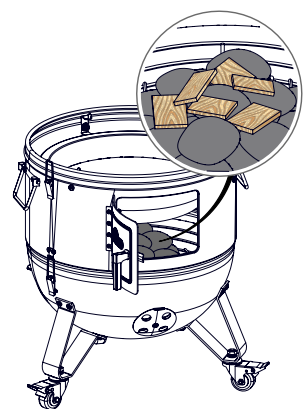
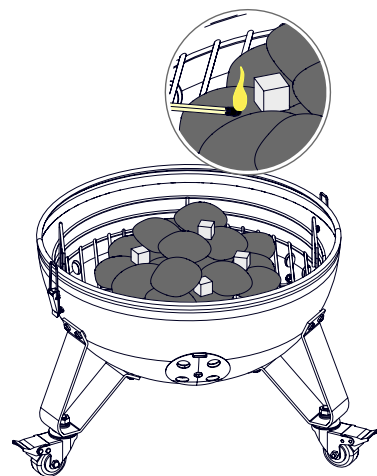
NOTE: Starter fluid can be used to light the charcoal, but it is not the preferred method. It can be messy and may leave a chemical taste on the food if not completely burned off prior to cooking.

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.



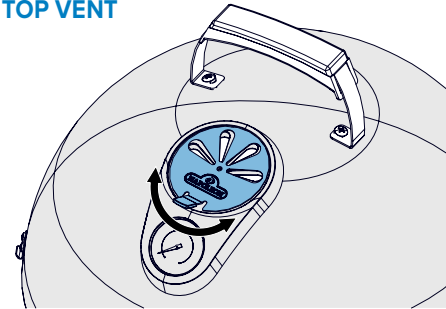
Operating the Vents

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.

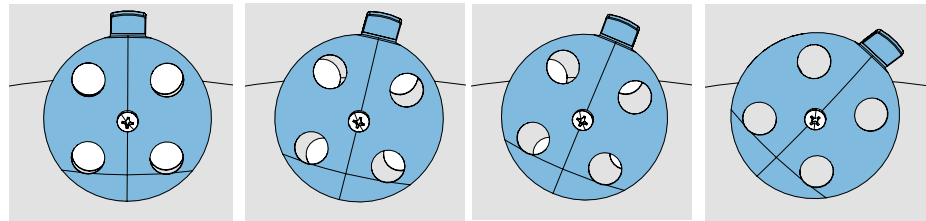
TOP VENT



BOTTOM VENT



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

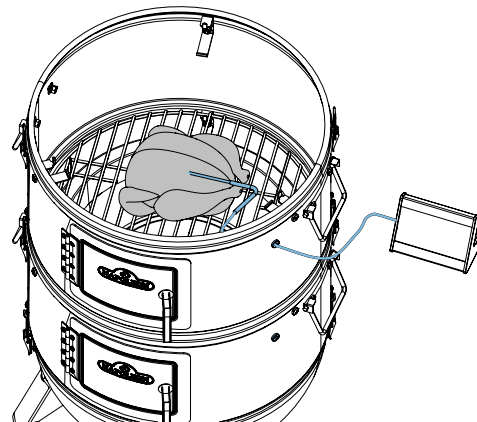


FULL OPEN

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

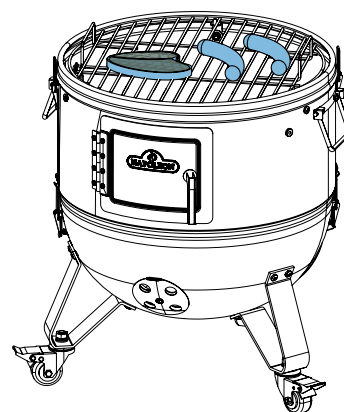
- We recommend preheating the smoker with the lid closed for approximately 20 minutes.
- The coals are ready when they have a light coating of gray ash.
- Cooking with the lid closed ensures higher and more even temperatures that will reduce cooking time, and cook the food more uniformly.
NOTE: To minimize 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.

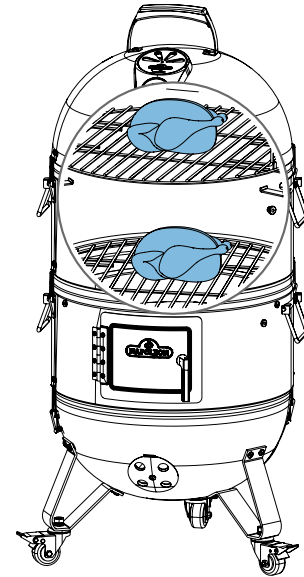


Grilling with the Smoker

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.

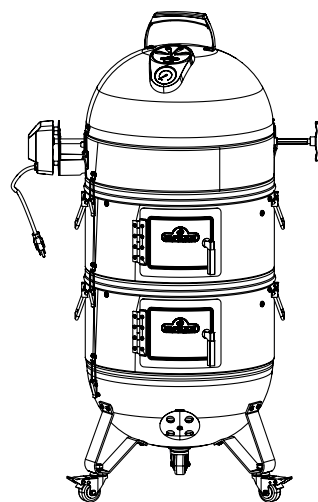
WARNING! Never leave coals and ashes unattended in smoker.



Rotisserie Ring

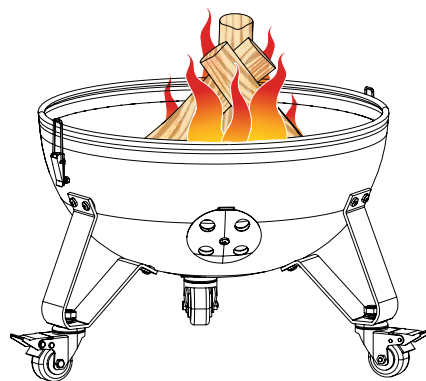
Your smoker can be used with the optional rotisserie kit to give you results like the pros. The rotisserie ring allows for larger cuts of meat such as roasts or whole chickens to be cooked more evenly. The continuous rotation of the food makes it self-basting, locking in juices, while preventing hot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

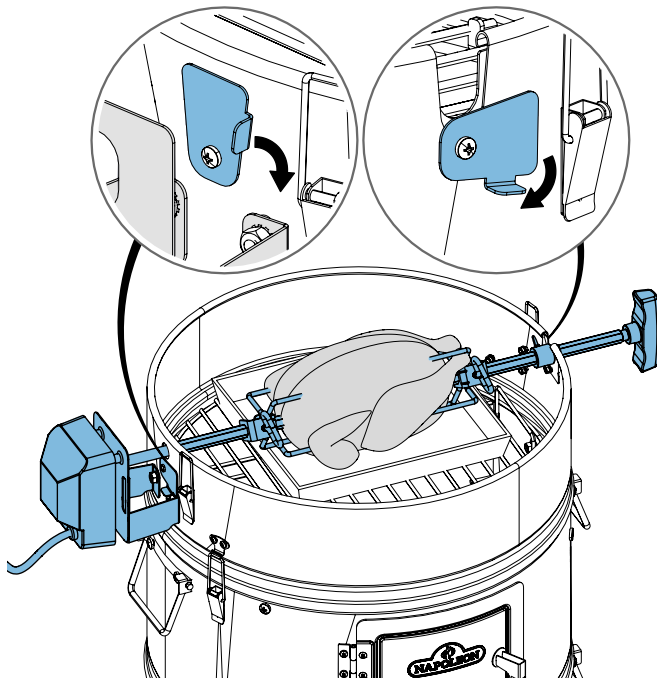
WARNING! DO NOT operate, light or use the charcoal smoker any closer than 15 ft. (4.6m) of walls, structures, or buildings when in use as a fire pit.



HOW TO USE THE ROTISSERIE

Assembling Your Optional Rotisserie Kit

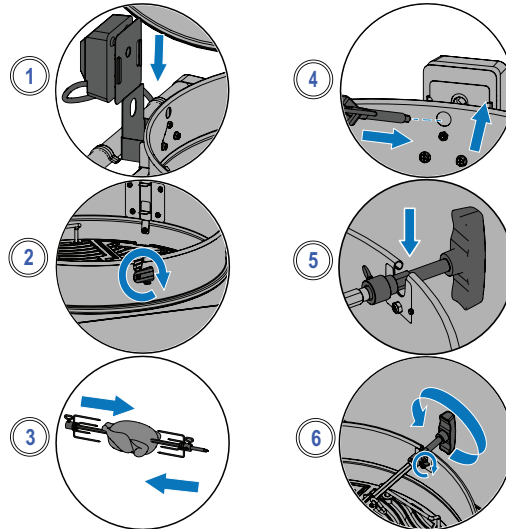
1. Install the rotisserie motor on the side of the smoker using the mounting bracket(s). Once the bracket has been fastened to the smoker, slide the rotisserie motor onto the bracket.
2. Slide the first rotisserie fork just past the middle of the spit rod and tighten into place. Thread the meat onto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

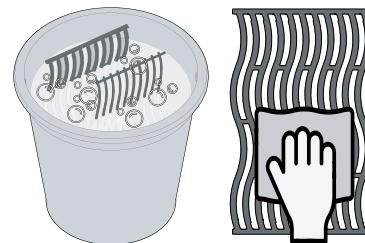
FOOD	CUT	COOKING TIME	INTERNAL TEMPERATURE / DONENESS
 Beef	Roast	3-4 hrs.	Medium-rare 63 °C (145 °F)
			Medium 71 °C (160 °F)
			Well Done 77°C (170 °F)
	Brisket	6+ hrs.	85 °C (190 °F)
	Steak	5 - 15 minutes	Medium-rare 63 °C (145 °F)
			Medium 71 °C (160 °F)
			Well Done 77°C (170 °F)
 Poultry	Whole 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.

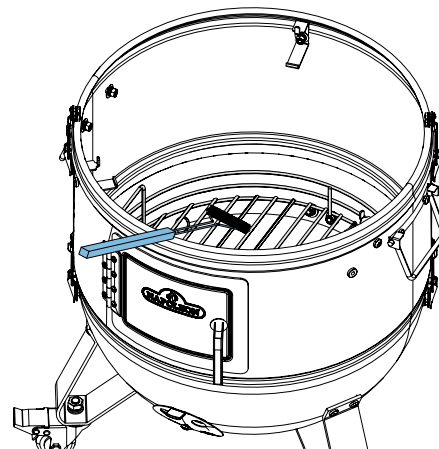


Steel Grids

- 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).

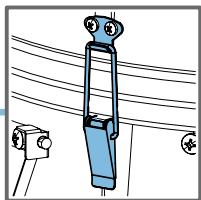


OBSAH

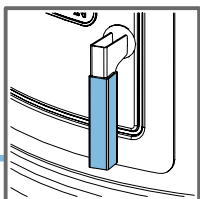
Vítejte v Napoleonu!	23
Bezpečnost především	
Úplné funkce systému	24
Začínáme	25
Další bezpečné provozní postupy	
Bezpečný provoz	
Operace	26
Zapálení udírny	
Pokyny pro grilování	
Jak používat otočné rožně	
Kontrolní seznam zážitků z grilování	
Průvodce uzením na dřevěné uhlí	33
Pokyny k čištění	34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

Úplné funkce systému

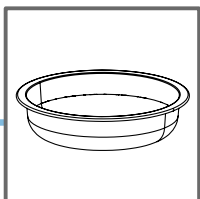
Uzamykatelné západky: Zajistíte každou část během vaření nebo ji snadno odpojte pro snadné skladování a přepravu.



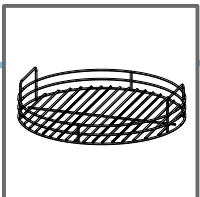
Velká dvířka s izolovanými rukojeťmi: Umožňují snadnější přístup k potravinám při zvýšené bezpečnosti a kontrole.



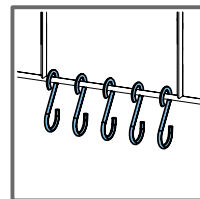
Pánev na vodu: Stabilizuje teplotu vaření a poskytuje vlhké prostředí pro vaření.



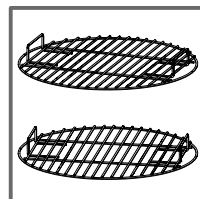
Košík na dřevěné uhlí: Koš na dřevěné uhlí: bezpečně pojme dřevěné uhlí a dřevěné štěpky.



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

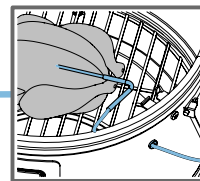


5 háčků ve tvaru písmene S z nerezové oceli: Snadno vyudíte špekáčky, žebírka a další.



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.

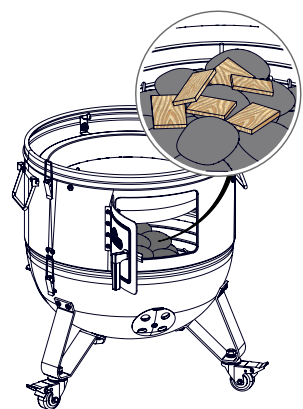
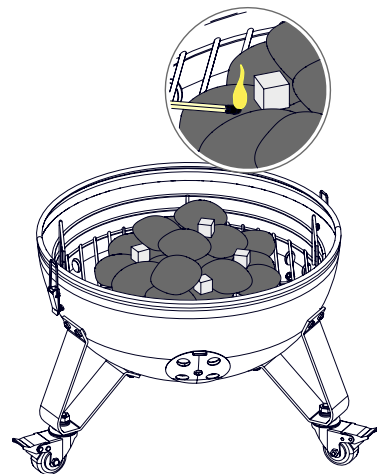
POZNÁMKA: K zapálení dřevěného uhlí lze použít startovací kapalinu, ale není to preferovaná metoda. Může být špinavý a může zanechat na jídle chemickou příchutí, pokud se před vařením zcela nespálí.

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 nappete 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 nepřepřilňujte 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.



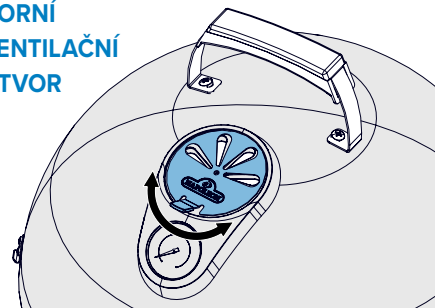
Obsluha ventilačních otvorů

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.

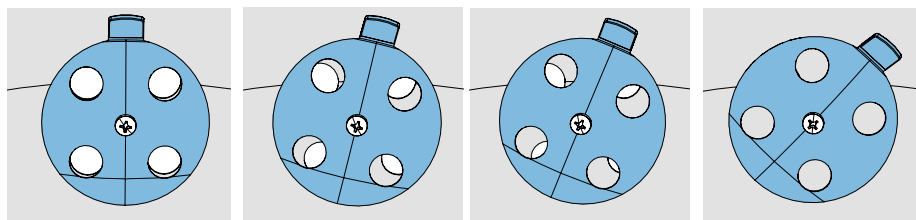
HORNÍ VENTILAČNÍ OTVOR



SPODNÍ VĚTRACÍ OTVOR



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



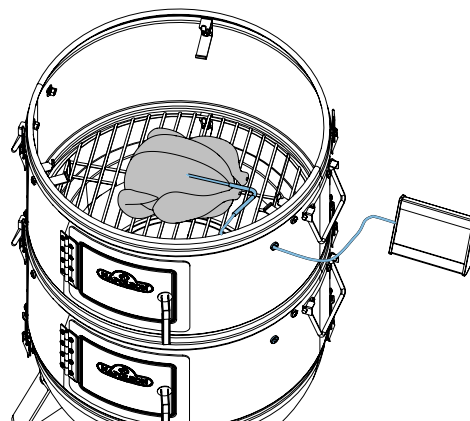
PLNĚ OTEVŘENÝ



ÚPLNĚ ZAVŘENÝ

Otvory teplotní sondy

Silikonem utěsněné otvory pro teplotní sondy bezpečně drží teploměry na vaření pro přesné odečty a snížení tepelných 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

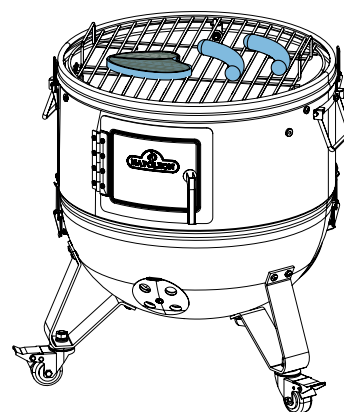
- Doporučujeme předehřívát udírnu se zavřeným víkem přibližně 20 minut.
- Uhlí je připraveno, když má lehký povlak šedého popela.
- Vaření se zavřeným víkem zajistí vyšší a rovnoměrnější teplotu, která zkrátí dobu vaření a jídlo se uvaří rovnoměrněji.
POZNÁMKA: Abyste minimalizovali tepelné ztráty při 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 brikety 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 vodního 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 brikety. 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 brikety na dřevěné uhlí (MAXIMÁLNÍ POČET kusů)	Další dřevěné uhlí +1 hodina
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.

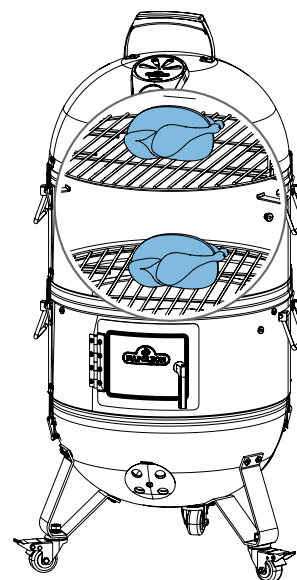


Grilování s udírnou

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, použijte 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.

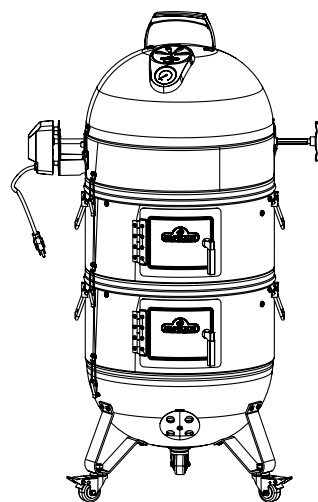
POZOR! Nikdy nenechávejte uhlí a popel v udírně bez dozoru.



Rotační kroužek

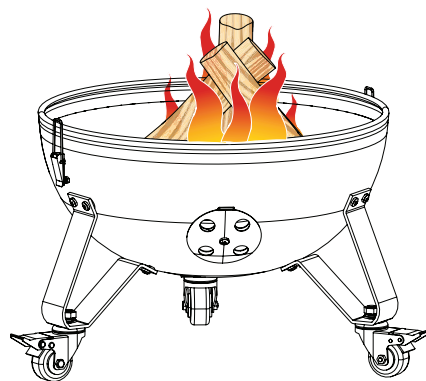
Vaši udírnu lze používat s volitelnou sadou pro rožně, abyste dosáhli výsledků jako profesionálové. Kroužek na rožně umožňuje rovnoměrnější propečení větších kusů masa, jako jsou pečeně nebo celá kuřata. Díky nepřetržitému otáčení se potraviny samy opékají, zachycují šťávu a zároveň zabraňují vzniku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

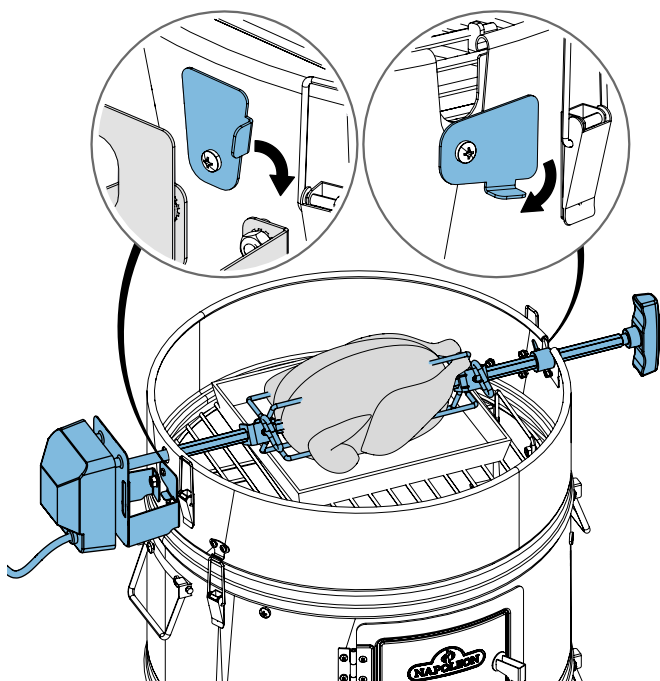
POZOR! Pokud je udírna na dřevěné uhlí používána jako ohniště, NESMÍTE ji provozovat, zapalovat ani používat blíže než 4,6 m (15 stop) od stěn, konstrukcí nebo budov.



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.



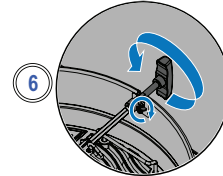
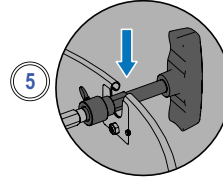
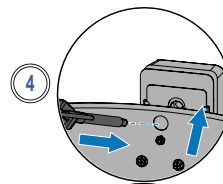
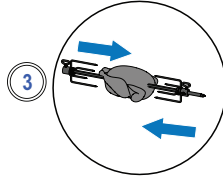
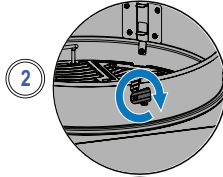
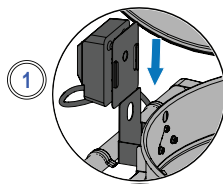
Tipy k používání rožně:

- 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.

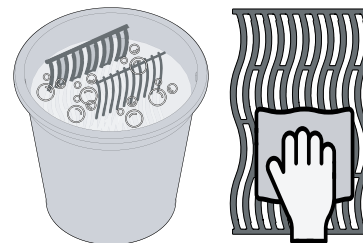
Pokyny k čištění

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

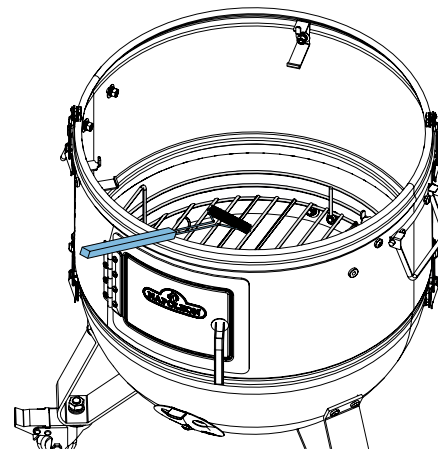
- Ocelové grilovací rošty lze vyčistit přehřátím grilu a odstraněním zbytků pomocí ocelového kartáče. Doporučujeme **Napoleon bezštetinový třířadý grilovací kartáč s válcovanou nerezovou ocelí**.
- Ocelové rošty se při pravidelném používání trvale zabarvují vlivem vysokých teplot při grilování.



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

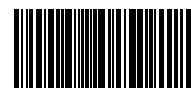
+31 (0) 88 588 66 55

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](https://www.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).

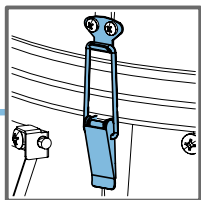


OBSAH

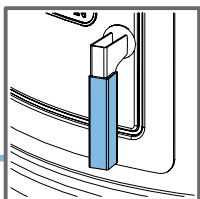
Vitajte v Napoleone!	43
Bezpečnosť na prvom mieste	
Úplné funkcie systému	44
Začíname	45
Ďalšie bezpečné prevádzkové postupy	
Bezpečné prevádzkové postupy pre štartér na drevené uhlie	
Prevádzka	46
Zapálenie vašej udiarne	
Pokyny na grilovanie	
Ako používať RAŽEŇ	
Kontrolný zoznam skúseností s grilovaním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

Úplné funkcie systému

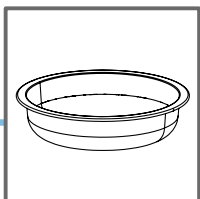
Uzamykateľné západky: Západky: Zabezpečte každú časť počas varenia alebo ju ľahko odpojte na jednoduché skladovanie a prepravu.



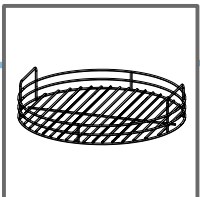
Veľké dvierka s izolovanými rukoväťami: Umožňujú ľahší prístup k potravinám so zvýšenou bezpečnosťou a kontrolou.



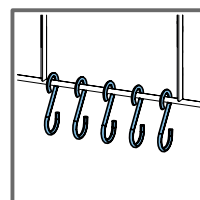
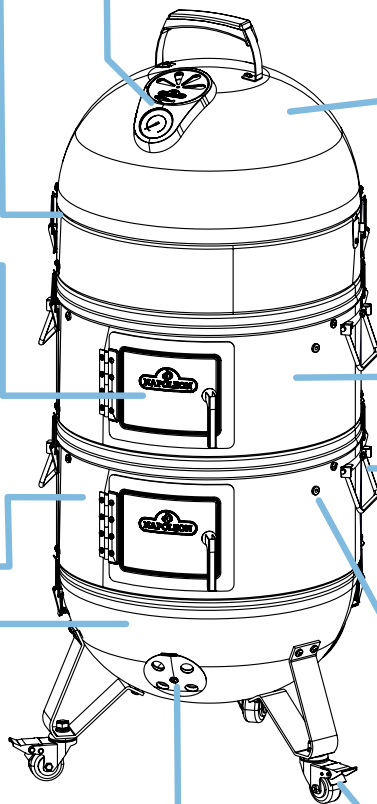
Panvica na vodu: Stabilizuje teplotu varenia a poskytuje vlhké prostredie na varenie.



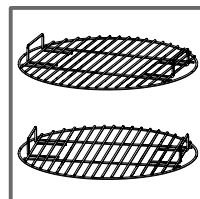
Kôš na drevené uhlie: Kôš na drevené uhlie a drevené štiepky: bezpečne drží drevené uhlie a drevené štiepky.



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

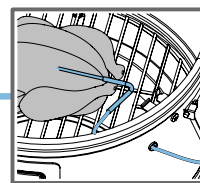


5 háčikov v tvare písmena S z nehrdzavejúcej ocele: Jednoduché údenie špekáčikov, rebier a ďalších vecí.



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.

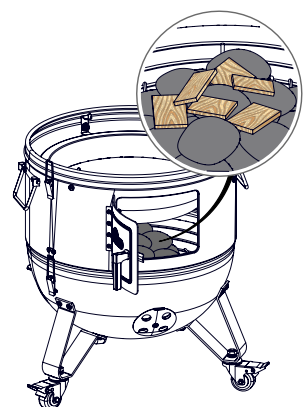
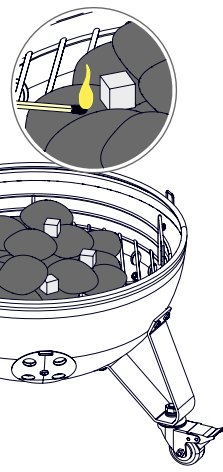
Pridajte drevené štiepky

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.



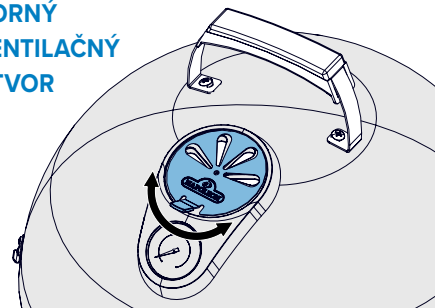
Ovládanie ventilačných otvorov

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.

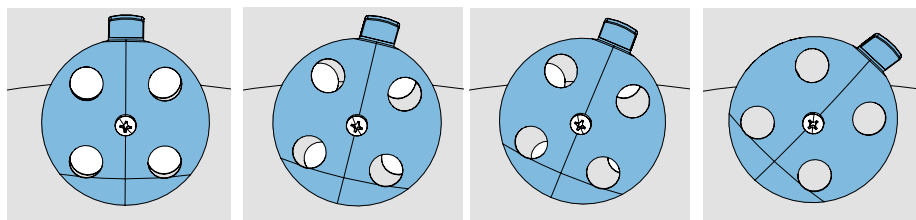
HORNÝ VENTILAČNÝ OTVOR



SPODNÝ VETRACÍ OTVOR



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

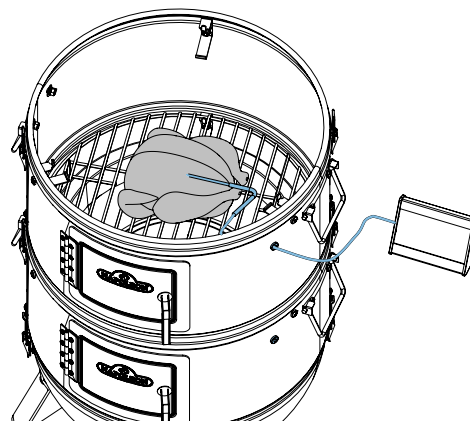


ÚPLNE OTVORENÝ

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 uhli

Varenie na drevenom uhli je tradičný spôsob varenia, ktorý prináša úžasné chute. Žeravé briкеты 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.

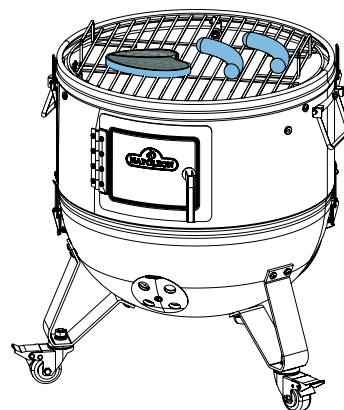
Všeobecne platí, že na prípravu 1 kg mäsa plánujte použiť približne 50 briкетов alebo 100 briкетов na prípravu 2 kg mäsa. Ak varíte dlhšie ako 30 až 40 minút, musíte do ohňa pridať ďalšie briкеты. Keď je chladné počasie, budete potrebovať viac briкетов, aby ste dosiahli ideálnu teplotu varenia. Dlhšie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

Vnútrotnú 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.

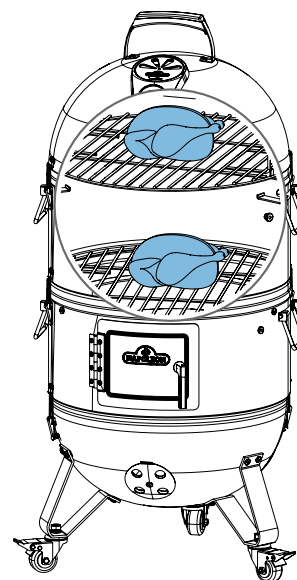


Grilovanie s udiarňou

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 príchutou 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 príchutou 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.

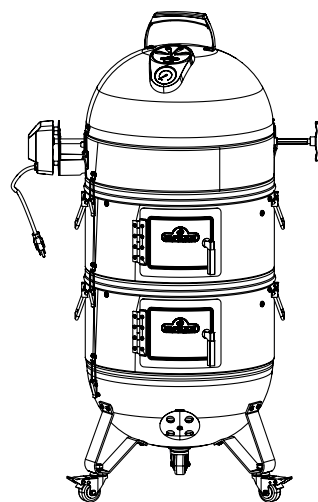
VAROVANIE! Nikdy nenechávajte uhlie a popol v udiarni bez dozoru.



Rotačný kruh

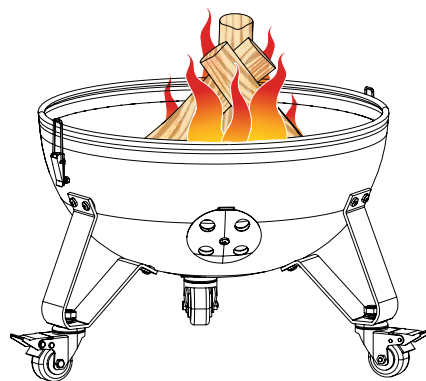
Vašu udiareň môžete použiť s voliteľnou sadou na ražeň, aby ste dosiahli výsledky ako profesionáli. Kruh na ražni umožňuje rovnomernejšie varenie väčších kusov mäsa, ako sú pečené mäso alebo celé kurčatá. Vďaka nepretržitému otáčaniu sa potraviny samy prepečú, čím sa v nich zachytí šťava, a zároveň sa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

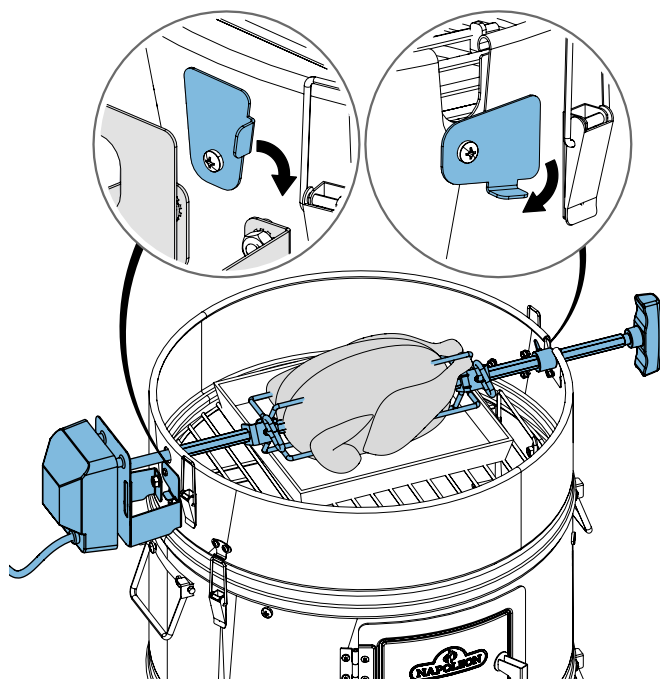
UPOZORNENIE! Neprevádzkujte, nezapaľujte ani nepoužívajte udiareň na drevené uhlie bližšie ako 4,6 m od stien, konštrukcií alebo budov, keď ju používate ako ohnisko.



AKO POUŽÍVAŤ RAŽEŇ

Zostavenie voliteľnej súpravy na grilovanie

1. Nainštalujte motor otočného ražeňa na bočnú stranu udiarne pomocou montážnej konzoly (konzol). Po pripínavení 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.



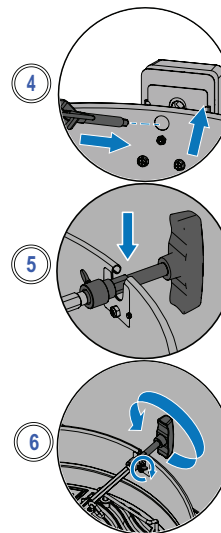
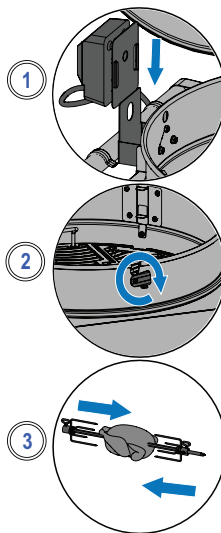
Tipy týkajúce sa používania ražeňa:

- 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

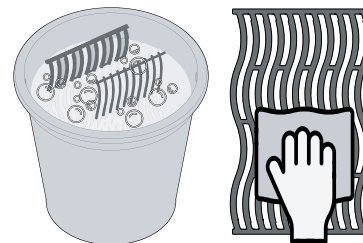
POTRAVINY	NAKRÁJAJTE	ČAS VARENIA	VNÚTORNÁ TEPLOTA / STUPEŇ PREPEČENIA
 Hovädzie mäso	Pečenie	3-4 hod.	Stredne prepečený 63 °C (145 °F)
			Medium 71 °C (160 °F)
			Dobre prepečený 77 °C (170 °F)
	Bôčik	6 a viac hod.	85 °C (190 °F)
	Steak	5 - 15 minút	Stredne prepečený 63 °C (145 °F)
			Medium 71 °C (160 °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.

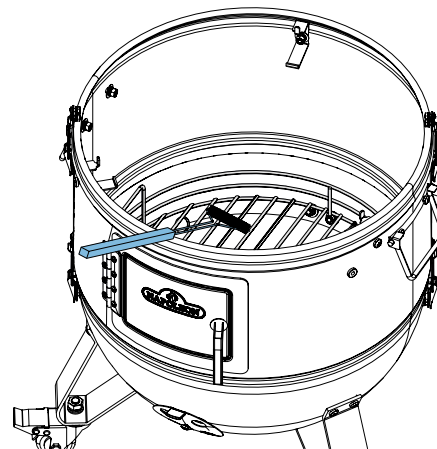


Oceľové mriežky

- Oceľové grilovacie rošty môžete vyčistiť predhriatím grilu a použitím oceľovej kefy na odstránenie zvyškov. Odporúčame **Napoleon bezštetinovú trojradovú 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 údere 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 POMÔČŤ!

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).

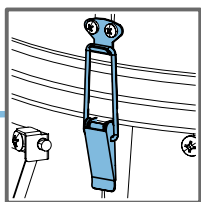


VSEBINA

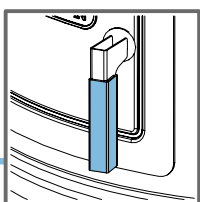
Dobrodošli v Napoleonu!	63
Varnost na prvem mestu	
Funkcije celotnega sistema	64
Začetek	65
Dodatne prakse varnega delovanja	
Varno delovanje zažigalnikov z ogljem	
Delovanje	66
Prižiganje Smokerja	
Navodila za peko na žaru	
Kako uporabljati Raženj	
Kontrolni seznam izkušenj pri peki na žaru	
Vodnik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

Funkcije celotnega sistema

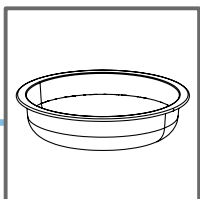
Zaklepne ključavnice: Zaščitite vsak del med kuhanjem ali ga enostavno odstranite za preprosto shranjevanje in prevoz.



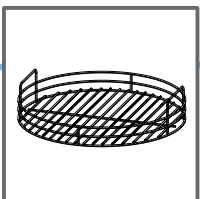
Velika vrata z izoliranimi ročaji: Omogočajo lažji dostop do hrane z večjo varnostjo in nadzorom.



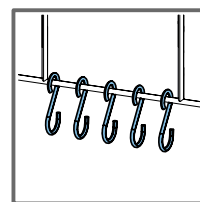
Posoda za vodo: Stabilizira temperaturo kuhanja in zagotavlja vlažno okolje za kuhanje.



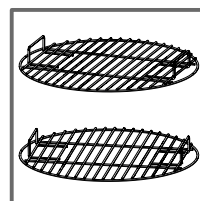
Košara za oglje: Varno drži oglje in lesne sekance.



ACCU-PROBE™ Merilnik temperature: Vsakič zagotovite popolno temperaturo kuhanja z zanesljivim in natančnim odčitavanjem.

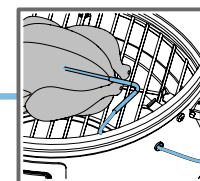


5 "S" kavljev iz nerjavečega jekla: Za enostavno dimljenje klobas, rebrc in še česa.



2 rešetki za kuhanje: Za kuhanje več živil hkrati.

Robustni ročaji: za enostavno zlaganje in odlaganje.



Silikonsko zatesnjene odprtine za temperaturno sondo: Natančne meritve temperature z varnim prilaganjem, ki zmanjšuje uhajanje.

Nastavljiv nadzor dima: Za popolno ravnovesje okusa natančno nastavite pretok dima.

Kolesčki z zaklepanjem: Uživate v enostavni mobilnosti in varni zapori za stabilnost, ko jo najbolj potrebujete.



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.

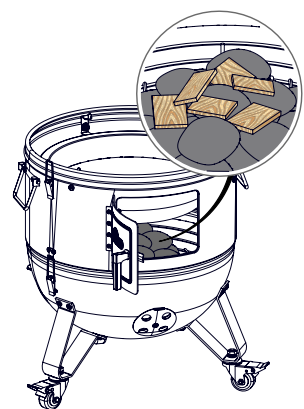
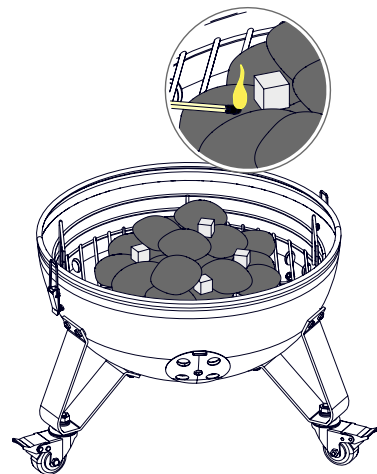
OPOMBA: Za prižiganje oglja lahko uporabite zažigalno tekočino, vendar to ni najprimernejši način. Lahko je neurejen in na hrani lahko pusti kemični okus, če se pred kuhanjem popolnoma ne zažge.

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.



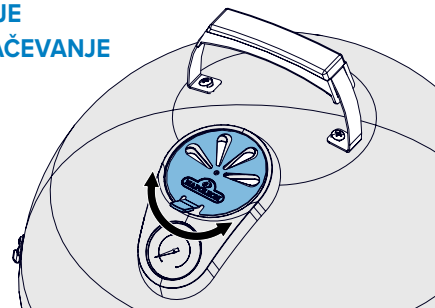
Upravljanje zračnikov

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.

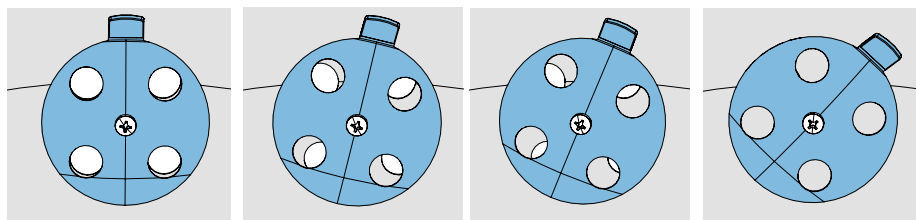
ZGORNJE PREZRAČEVANJE



SPODNJI ZRAČNIK



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

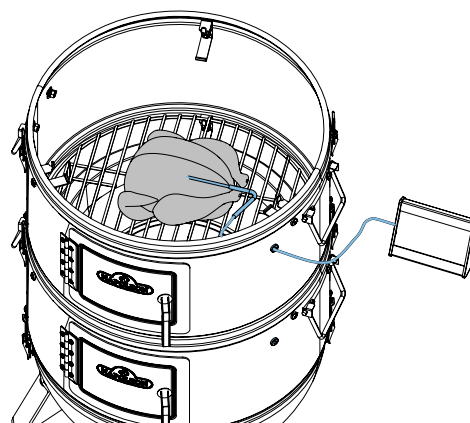


POPOLNOMA
ODPRT

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:

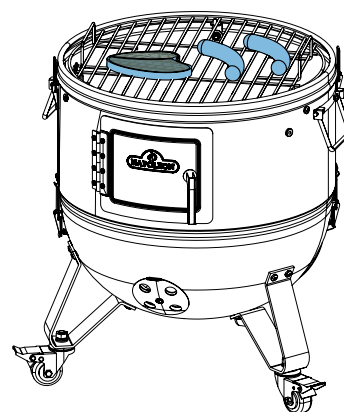
- Hrano, ki se kuha kratek čas, kot so ribe in zelenjava, lahko pečete na žaru z odprtim pokrovom.
- Kuhanje mesa z visoko vsebnostjo maščob lahko povzroči vnetje. Odstranite maščobo ali pa znižajte temperaturo, da bi to preprečili.
- Če pride do izbruha ognja, umaknite hrano stran od plamena in zmanjšajte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

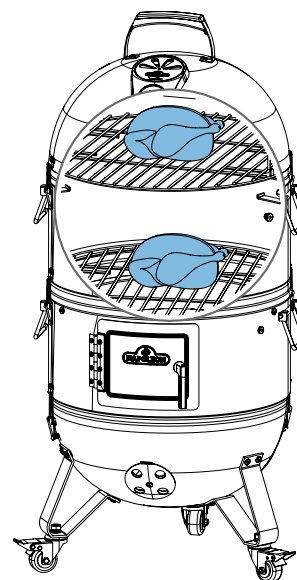
OPOZORILO! Oglja ne zlagajte neposredno na dno smokerja, temveč ga vedno zlagajte v košaro za oglje.



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.

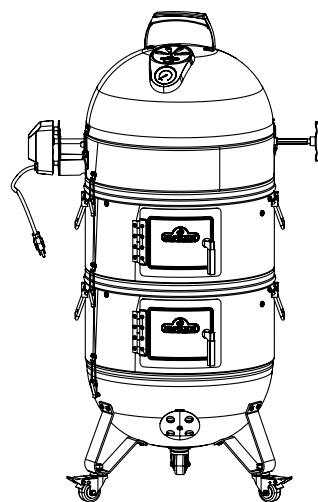
OPOZORILO! Nikoli ne puščajte oglja in pepela v smokerju brez nadzora.



Obroč za rotiranje

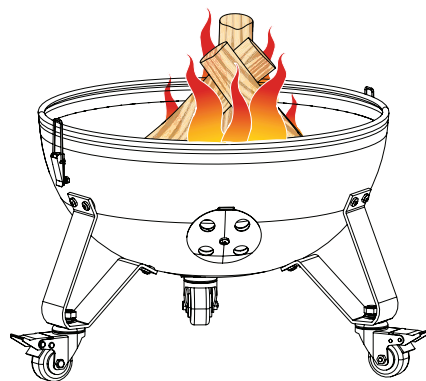
Vaš smoker lahko uporabljate z izbirnim kompletom za vrtenje, da boste dosegli rezultate, kot jih dosegajo profesionalci. Obroč za rotiranje omogoča enakomernjšo peko večjih kosov mesa, kot so pečenke ali celi piščanci. Zaradi neprekinjenega vrtenja se hrana sama opeče, v njej se zadržijo sokovi, hkrati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

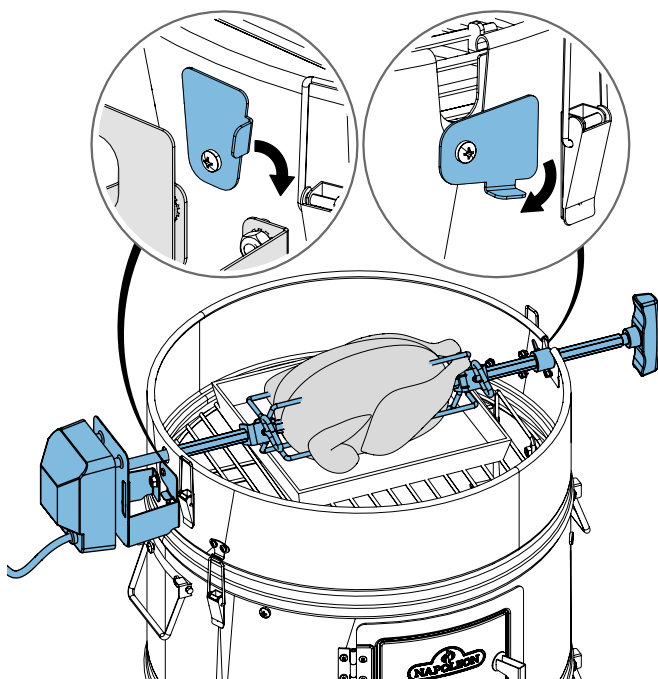
OPOZORILO! Kurilnice na oglje NE uporabljajte, ne prižigajte in ne uporabljajte bližje kot 4,6 m (15 čevljev) od zidov, konstrukcij ali stavb, kadar se uporablja kot ognjišče.



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:

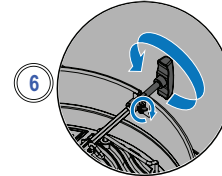
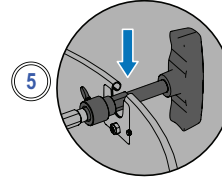
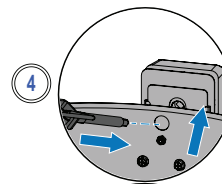
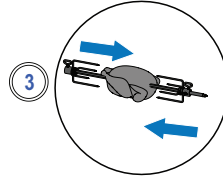
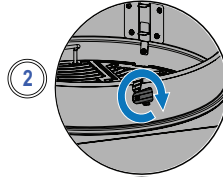
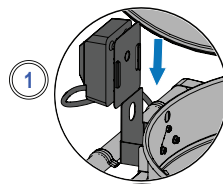
- S termometrom preverite notranjo temperaturo mesa.
- Pečenke in perutnina se morajo na zunanji strani rjavo zapeči, v notranjosti pa ostati mehke.
- Kapljice uporabite za prelivanje in pripravo omake.
- Trikilogramski piščanec potrebuje približno 1,5 ure na srednji do visoki temperaturi.
- Bodite pozorni 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 vrtiček 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 rešetk 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, preden kuhanjem, 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

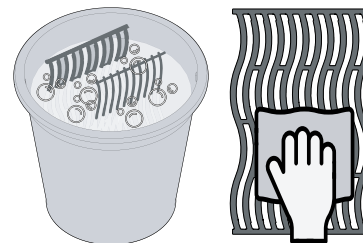
HRANA	VRSTA	ČAS KUHANJA	NOTRANJA TEMPERATURA/ DOBA IZTROŠENOSTI
 Govedina	Pečenka	3-4 ure.	Srednje pečeno 63 °C (145 °F)
			Srednje 71 °C (160 °F)
			Dobro pečeno 77 °C (170 °F)
	Brisket	6 in več ur.	85 °C (190 °F)
	Steak	5 - 15 minut	Srednje pečeno 63 °C (145 °F)
			Srednje 71 °C (160 °F)
			Dobro pečeno 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.
 Jagnječe 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

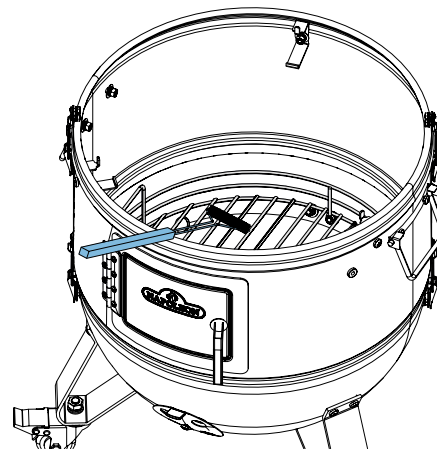
Prva uporaba

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 prepojte 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

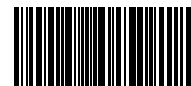
+31 (0) 88 588 66 55

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).

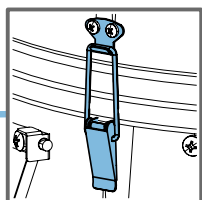


SADRŽAJ

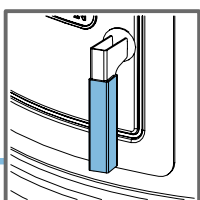
Dobrodošli u Napoleon!	83
Sigurnost na prvom mjestu	
Potpune značajke sustava	84
Početak rada	85
Dodatne sigurne radne prakse	
Sigurne radne prakse za starter na ugljen	
Uporaba	86
Zapalite svoj smoker	
Upute za roštiljanje	
Kako koristiti Ražanj	
Kontrolni popis za iskustvo roštiljanja	
Vodič za dimljenje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

Potpune značajke sustava

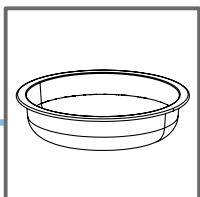
Zasuni za zaključavanje: Osigurajte svaki dio tijekom kuhanja ili ga jednostavno odvojite za jednostavno skladištenje i transport.



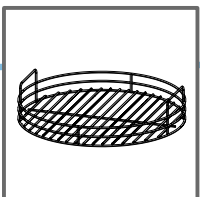
Velika vrata s izoliranim ručkama: Omogućite lakši pristup vašoj hrani uz poboljšanu sigurnost i kontrolu.



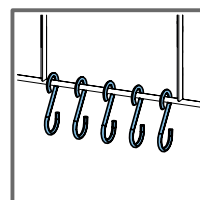
Posuda za vodu: Stabilizira temperaturu kuhanja i osigurava vlažno okruženje za kuhanje.



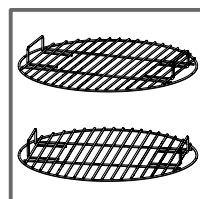
Košara za ugljen: sigurno drži ugljen i drvenu sječku.



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

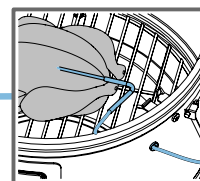


5 "S" kuka od nehrđajućeg čelika: Jednostavno dimite karike kobasica, rešetke rebra i više.



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.

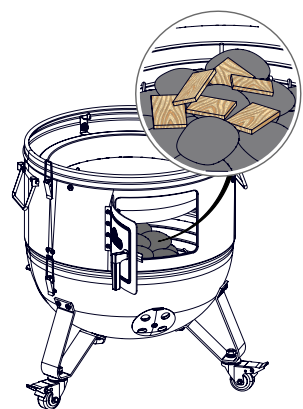
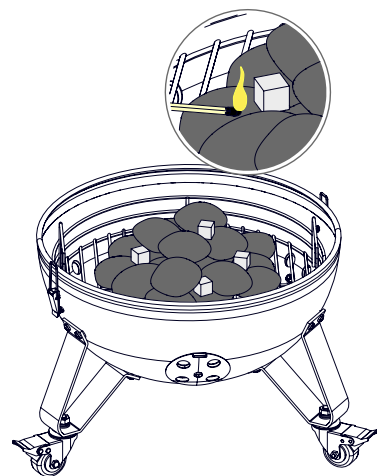
BILJEŠKA: Tekućina za pokretanje može se koristiti za paljenje drvenog ugljena, ali to nije poželjna metoda. Može biti neuredan i može ostaviti kemijski okus na hrani ako u potpunosti ne izgori prije kuhanja.

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 drvenu 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.



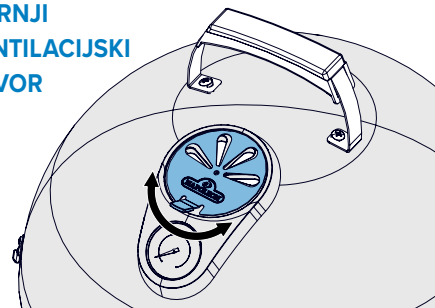
Rukovanje ventilacijskim otvorima

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.

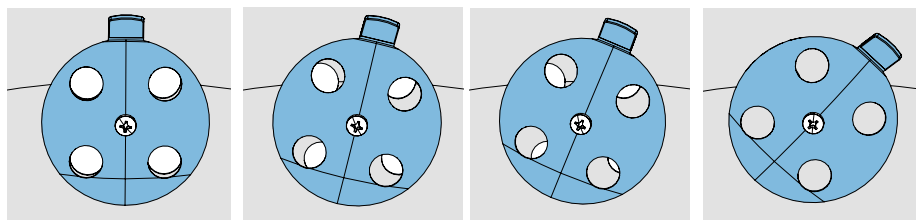
GORNJI VENTILACIJSKI OTVOR



DONJI VENTILACIJSKI OTVOR



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

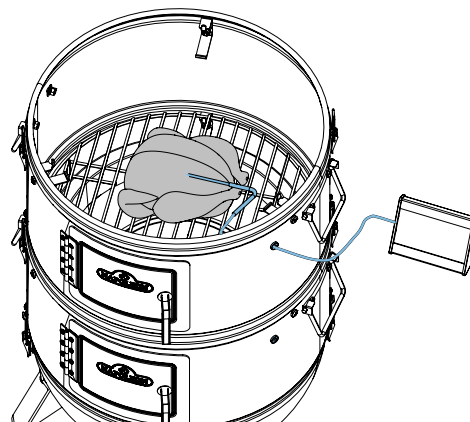


POTPUNO OTVOREN

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.

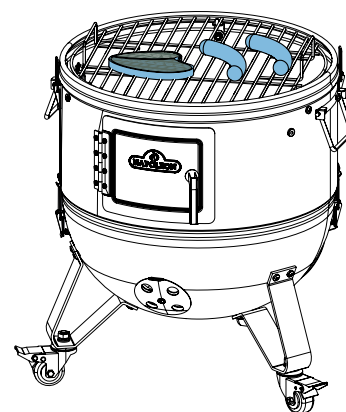
Kao opće pravilo, planirajte korištenje oko 50 briketa za kuhanje 1 kg (2 lb.) mesa ili 100 briketa za kuhanje 2 kg (4 lb.) mesa. Ako kuhate dulje od 30 do 40 minuta, na vatru je potrebno dodati dodatne brikete. Kad je vrijeme hladno, trebat će vam više briketa kako biste postigli idealne temperature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

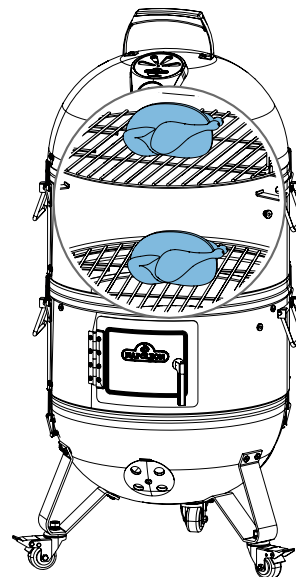


Roštiljanje s smokerom

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 oštre 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.

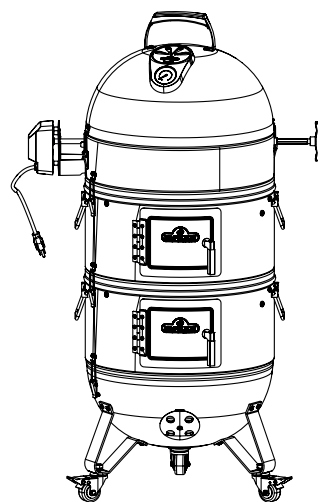
UPOZORENJE! Nikada ne ostavljajte ugljen i pepeo bez nadzora u smokeru.



Presten ražnja

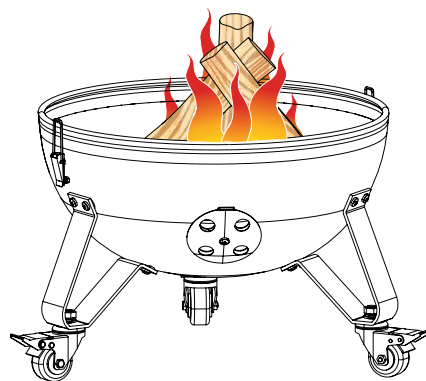
Vaš smoker se može koristiti s dodatnim priborom za pečenje kako biste dobili rezultate poput profesionalaca. Prsten za pečenje omogućuje ravnomjernije pečenje većih komada mesa poput pečenja ili cijelih pilića. Neprestano okretanje hrane čini je samostalnom cijedenjem, zadržavajući sokove, istovremeno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

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 smokler na ugljen bliže od 15 stopa (4,6 m) od zidova, struktura ili zgrada kada se koristi kao ložište.

