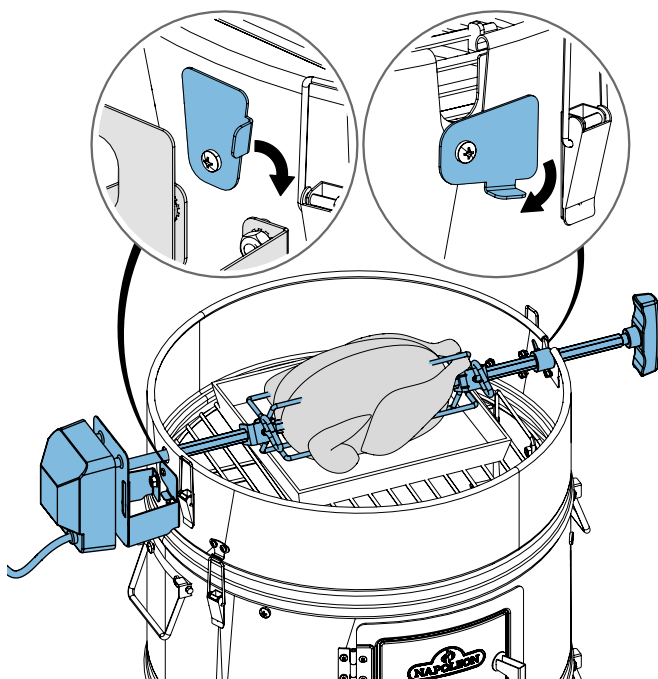


KAKO KORISTITI RAŽANJ

Sastavljanje vašeg dodatnog pribora za pečenje

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

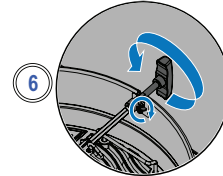
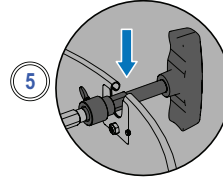
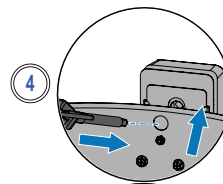
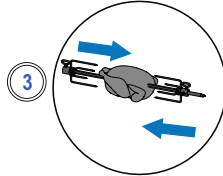
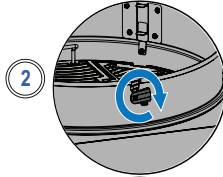
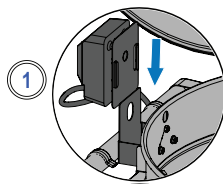


otvor donje zdjele i u motor ražnja. Postavite suprotni kraj preko vješalica. Teža strana mesa će prirodno visjeti prema dolje, stoga prilagodite protuuteg kako biste uravnotežili teret. Zategnite protuuteg s rukom okrenutom prema gore.

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



OPREZ! Uvijek nosite rukavice kada rukujete dijelovima dimilice.



Savjeti o korištenju ražnja:

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

Kako peći više pilića

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



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

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

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

UPOZORENJE! Nakupljena mast je opasnost od požara.



KONTROLNI POPIS ZA ISKUSTVO ROŠTILJANJA

Pogledajte ovaj popis svaki put kada roštiljate

☐ Pročitajte korisnički priručnik

Svakako pročitajte korisnički priručnik i sve sigurnosne upute.

☐ Ispraznite pepeo iz baze

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

☐ Paljenje ugljena

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

☐ Zagrijte i očistite rešetke

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

☐ Pripremno područje

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

☐ Nemojte jednom zaviriti i okrenuti

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

☐ Ostavite prostor

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

☐ Koristite termometar

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



PROFESIONALNI SAVJET ZA GRILANJE!

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



PROFESIONALNI SAVJET ZA GRILANJE!

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



PRIJEDLOG ULJA I MASTI!

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

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

Vodič za dimljenje ugljenom

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

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

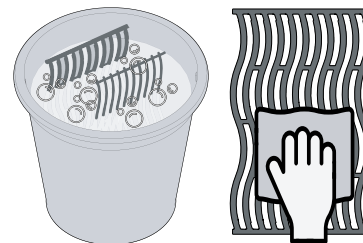
Upute za čišćenje

Prvo korištenje

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

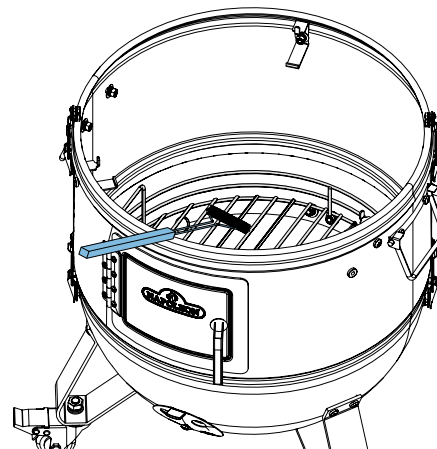
Čelične rešetke

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



Unutar smokera-

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



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

Odlaganje drvenog ugljena i pepela



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

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

DALI SI ZNAO?

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

ODRŽAVANJE

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

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

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

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



Rješavanje problema

Zapaljenja i neujednačena toplina

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

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

Guljenje boje

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

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

ŽELIMO POMOĆ!



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

JAMSTVO N PROIZVOD PROIZVOĐAČA NAPOLEON



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

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

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

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

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

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

*Cjeloživotno jamstvo i vijek trajanja roštilja

odnose se na razdoblje jamstva u trajanju od 30 godina.

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

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

UVJETI I OGRANIČENJA JAMSTVA

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ne pokriva nikakve slučajne, posljedične ili neizravne štete.

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

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

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

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

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

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

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

JAMAC:

NAPOLEON EUROPE | WOLF STEEL EUROPE B.V.

De Riemsdijk 22 | 4004LC | Tiel | Gelderland

Nizozemska

☎ +31 (0) 88 588 66 55

✉ eu.info@napoleon.com

Bilješke o dimljenju

Hrana	Temperatura dimljenja	Vrijeme kuhanja	Vrsta drveta

Hrana	Temperatura dimljenja	Vrijeme kuhanja	Vrsta drveta

Hrana	Temperatura dimljenja	Vrijeme kuhanja	Vrsta drveta

Hrana	Temperatura dimljenja	Vrijeme kuhanja	Vrsta drveta

Hrana	Temperatura dimljenja	Vrijeme kuhanja	Vrsta drveta

Hrana	Temperatura dimljenja	Vrijeme kuhanja	Vrsta drveta

Hrana	Temperatura dimljenja	Vrijeme kuhanja	Vrsta drveta

Hrana	Temperatura dimljenja	Vrijeme kuhanja	Vrsta drveta

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



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

Wolf Steel Ltd.

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

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

103 Miller Drive, Crittenden,
Kentucky, 41030 USA

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



Telefon

Sjeverna Amerika

866-820-8686

Europa

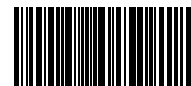
+31 (0) 88 588 66 55

Online

✉ grills@napoleon.com

✉ eu.info@napoleon.com

🌐 www.napoleon.com



N415-0836-E



WĘDZARNIA WĘGLOWA APOLLO SMOKER

Instrukcja obsługi

AS18K, AS22K

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



Chcemy poznać Twoją opinię!

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



Zastosuj numer seryjny



GRATULUJEMY ZAKUPU WĘDZARNI WĘGLOWEJ NAPOLEON APOLLO® 5 W 1!

Właśnie ulepszyłeś swoją grę w grillowanie.

CHCEMY, ABY GRILLOWANIE BYŁO NIEZAPOMNIANE I BEZPIECZNE.

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

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

UŻYWAĆ NA ZEWNĄTRZ W DOBRZE WENTYLOWANYM POMIESZCZENIU.

NIE DZIAŁAJĄ W BUDYNKU, GARAŻU LUB INNYM ZAMKNIĘTYM OBSZARZE.

NIEBEZPIECZEŃSTWO!

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



OSTRZEŻENIE!

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

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

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



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

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

UWAGA DLA KONSUMENTA: Niniejszą instrukcję należy zachować na przyszłość.

Witamy w Napoleon!

BEZPIECZEŃSTWO PRZED W SZYSTKIM



OSTRZEŻENIE Informacje ogólne

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



OSTRZEŻENIE! Instalacja i montaż

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

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

Pod żadnym pozorem nie wolno modyfikować wędzarni.



OSTRZEŻENIE! Działanie

Przed uruchomieniem wędzarni należy przeczytać całą instrukcję obsługi.

NIE używaj urządzenia pod jakimikolwiek palnymi konstrukcjami.

Należy dokładnie przestrzegać instrukcji dotyczących oświetlenia.

Nie używać w pomieszczeniach.

Trzymać z dala dzieci i zwierzęta domowe.

Grill będzie bardzo gorący. Nie ruszaj go podczas pracy.



OSTRZEŻENIE! Przechowywanie i nieużywanie

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

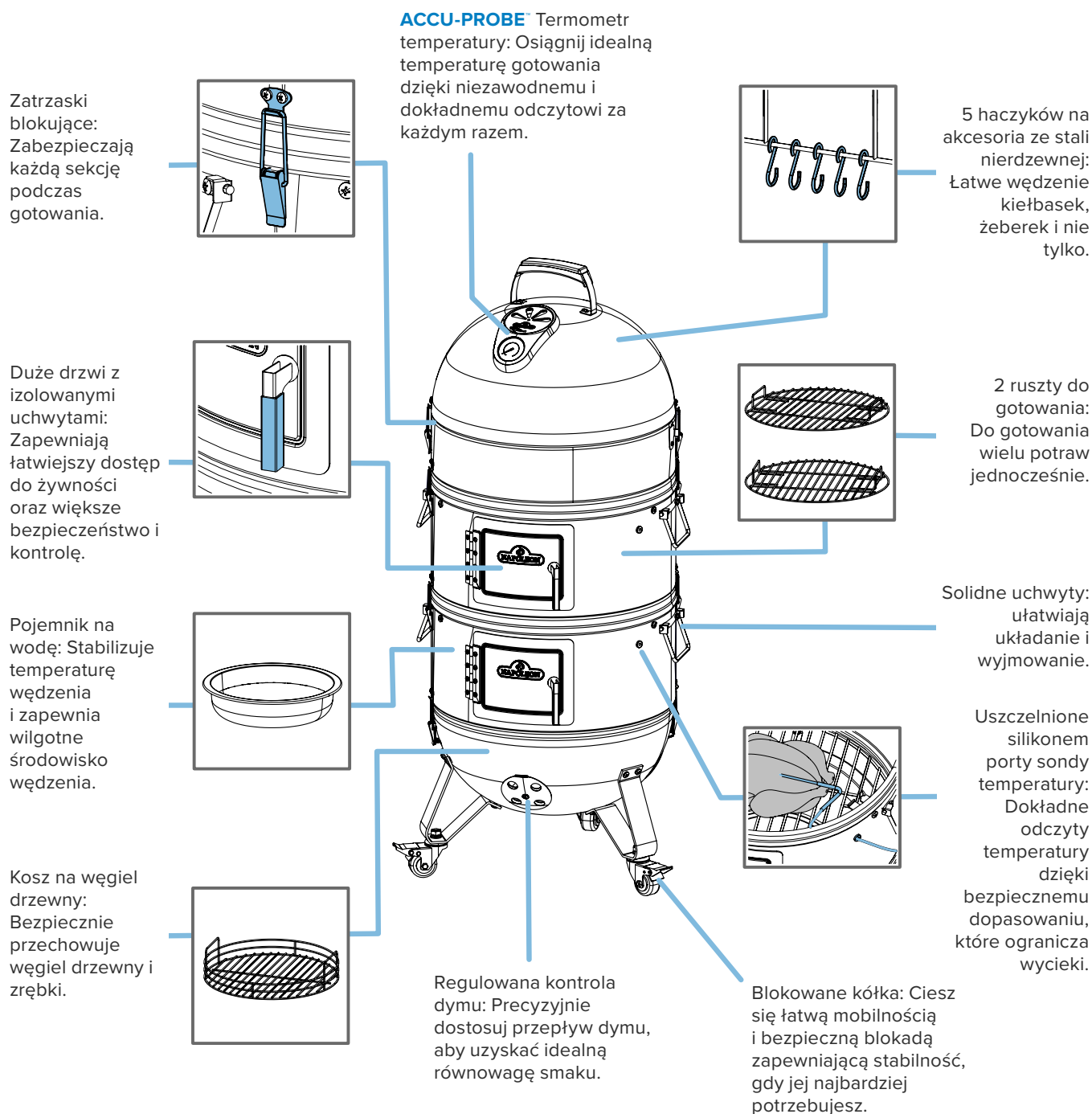
Po użyciu płyn do rozpalania węgla drzewnego należy zamknąć i przechowywać w bezpiecznej odległości od wędzarni, co najmniej 25 stóp (7,6 m).



SPIS TREŚCI

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

Funkcje produktu



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

Pierwsze kroki



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



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



Nosić rękawice ochronne.



Nosić okulary ochronne.



UWAGA! Gorąca powierzchnia.



Ważne informacje

DODATKOWE PRAKTYKI BEZPIECZNEJ OBSŁUGI

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

ZASADY BEZPIECZNEJ KOMINA DO ROZPALANIA NA WĘGIEL DRZEWNY

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

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

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

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



Działanie

ROZPALANIE WĘDZARNI

Czy to pierwszy raz? Wykonywanie wypalania

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

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

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

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

Jak używać rozpałki do węgla drzewnego

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

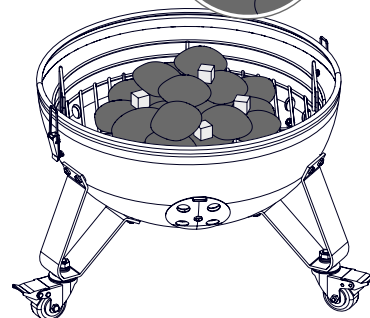
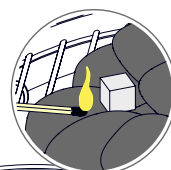
Dodaj wióry drewniane

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

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

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

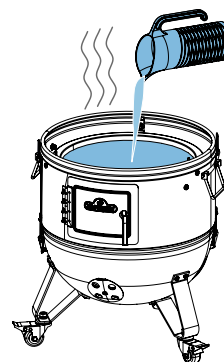
OSTRZEŻENIE! Podczas korzystania z komina do rozpalania węgla drzewnego należy zawsze nosić rękawice ochronne.



Miska wodna

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

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



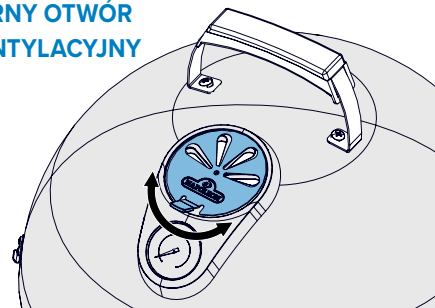
Obsługa otworów wentylacyjnych

Otwory wentylacyjne pozwalają regulować ciepło wewnątrz wędzarni.

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

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

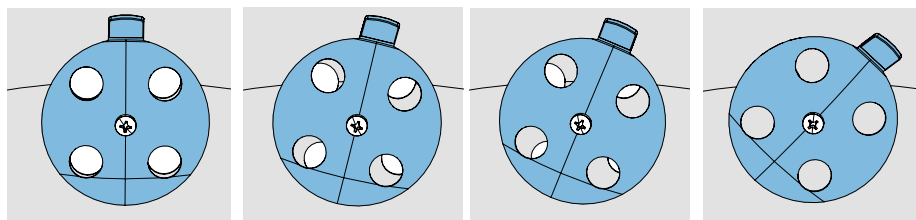
GÓRNY OTWÓR WENTYLACYJNY



DOLNY OTWÓR WENTYLACYJNY



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

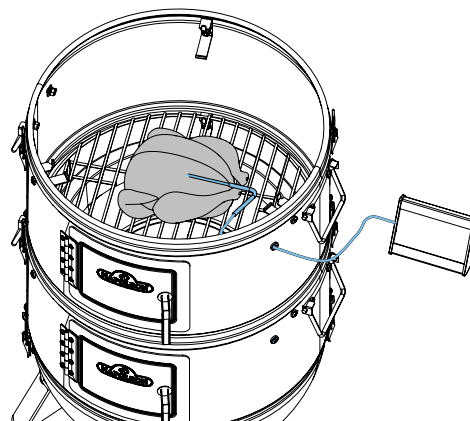


CAŁKOWICIE
OTWARTY

CAŁKOWICIE
ZAMKNIĘTY

Porty sondy temperatury

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



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

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



INSTRUKCJE DOTYCZĄCE GRILLOWANIA

Korzystanie z wędzarni na węgiel drzewny 5 w 1

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

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

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

Grillowanie na węglu drzewnym

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

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

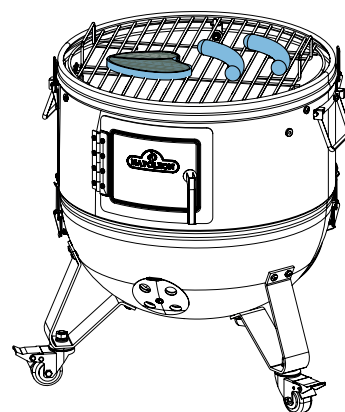
Zasadniczo należy zaplanować użycie około 50 brykietów do przyrządzenia 1 kg mięsa lub 100 brykietów do przyrządzenia 2 kg mięsa. Jeśli gotowanie trwa dłużej niż 30-40 minut, do ognia należy dodać dodatkowe brykiety. Gdy jest zimno, potrzeba więcej brykietów, aby osiągnąć idealną temperaturę gotowania.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

Użycie węgla drzewnego

Zalecenia dotyczące węgla drzewnego są przybliżone.

Dłuższy czas grillowania wymaga dodatkowego węgla drzewnego.

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



PROFESJONALNA WSKAZÓWKA DOTYCZĄCA GRILLOWANIA!

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

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

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



Grillowanie przy użyciu wędzarki

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

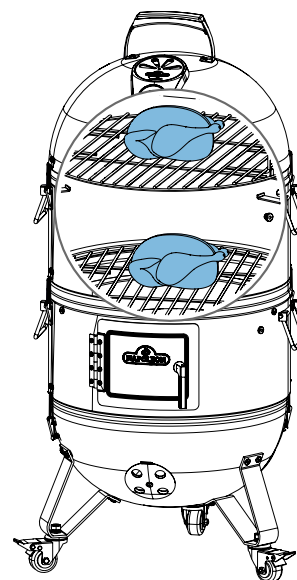
- Zawsze wędź z pokrywą na wędzarce.
- Unikaj podnoszenia pokrywy podczas wędzenia. Zdjęcie pokrywy może wydłużyć czas wędzenia o 15 do 20 minut.
- Można wędzić na obu rusztach jednocześnie.
- Użyj haków do zawieszania, aby równomiernie uwędzić jedzenie, takie jak połączone kiełbaski.
- Możesz w pełni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

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

Sugestie dotyczące wiórów drzewnych

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

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



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

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

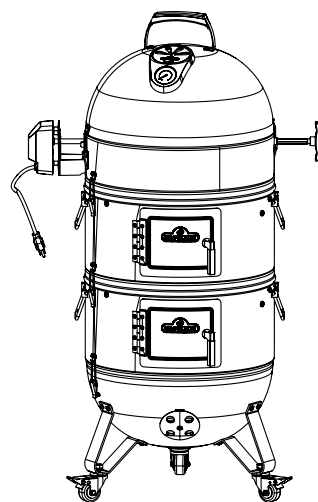
OSTRZEŻENIE! Nigdy nie zostawiaj węgla i popiołu w wędzarki bez nadzoru.



Pierścień do rożna

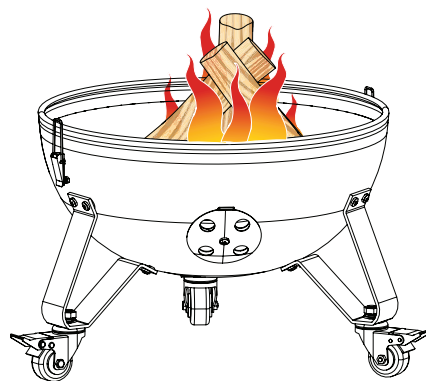
Twoja wędzarnia może być używana z opcjonalnym zestawem do rożna, aby uzyskać wyniki jak profesjonaliści. Pierścień rożna pozwala na bardziej równomierne gotowanie większych kawałków mięsa, takich jak pieczenie lub całe kurczaki. Ciągłe obracanie się żywności sprawia, że piecze się ona samoczynnie, blokując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

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



Palenisko

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



CZY WIESZ, ŻE?

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

PROFESJONALNA WSKAZÓWKA DOTYCZĄCA GRILLOWANIA!

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

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

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

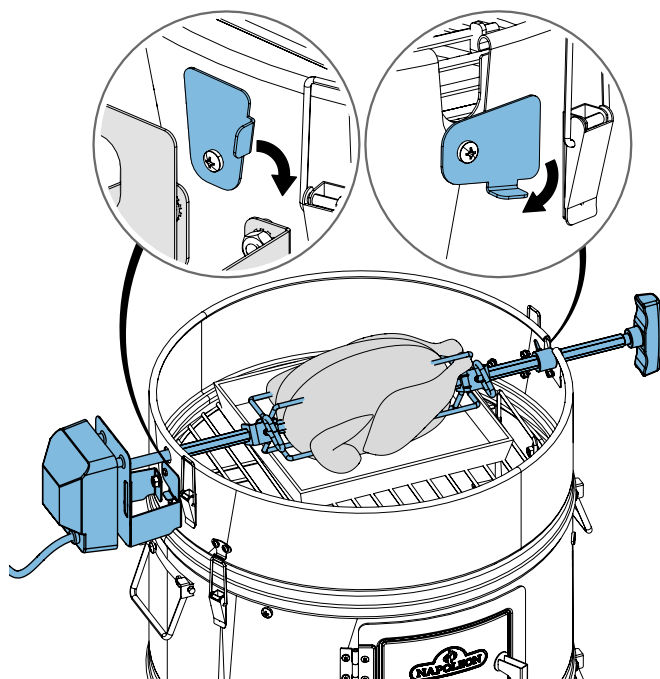
OSTRZEŻENIE! NIE WOLNO obsługiwać, rozpalać ani używać wędzarki na węgiel drzewny w odległości mniejszej niż 15 stóp (4,6 m) od ścian, konstrukcji lub budynków, gdy jest używana jako palenisko.



JAK KORZYSTAĆ Z ROŻNA

Montaż opcjonalnego zestawu do rożna

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



Wskazówki dotyczące korzystania z rożna:

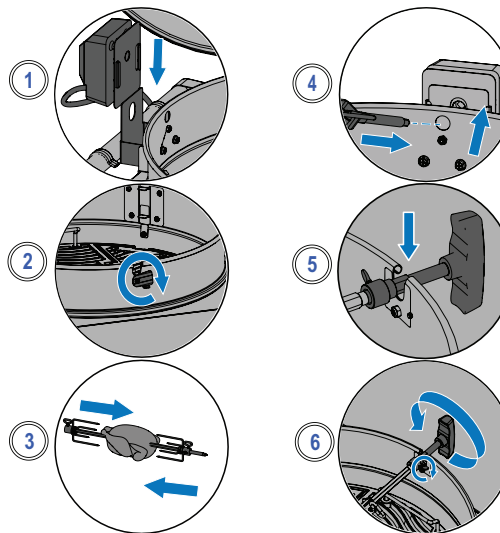
- Użyj termometru, aby sprawdzić wewnętrzną temperaturę mięsa.
- Pieczeń i drób powinny zrumienić się na zewnątrz i pozostać delikatne w środku.
- Użyć skroplin do podsmażenia i przygotowania sosu.
- Kurczak o wadze 3 funtów potrzebuje około 1,5 godziny na średnim lub wysokim ogniu.
- Należy pamiętać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

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

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



UWAGA! Podczas obsługi elementów wędzarni należy zawsze nosić rękawice.



Jak ugotować wiele kurczaków

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



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

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

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

OSTRZEŻENIE! Nagromadzony tłuszcz stanowi zagrożenie pożarowe.



LISTA KONTROLNA GRILLOWANIA

Lista ta jest przydatna przy każdym grillowaniu

☐ Przeczytaj instrukcję obsługi

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

☐ Opróżnij podstawę z popiołu

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

☐ Rozpalanie

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

☐ Rozgrzewanie i czyszczenie rusztów

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

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

☐ Obszar przygotowania

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

☐ Nie zerkaj i odwróć raz

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

☐ Pozostawić miejsce

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

☐ Użyj termometru

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



PROFESJONALNA WSKAZÓWKA DOTYCZĄCA GRILLOWANIA!

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



PROFESJONALNA WSKAZÓWKA DOTYCZĄCA GRILLOWANIA!

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



SUGESTIA DOTYCZĄCA OLEJU I TŁUSZCZU!

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

Przewodnik palenia węglem drzewnym

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

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

Instrukcje czyszczenia

Pierwsze użycie

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

Siatki stalowe

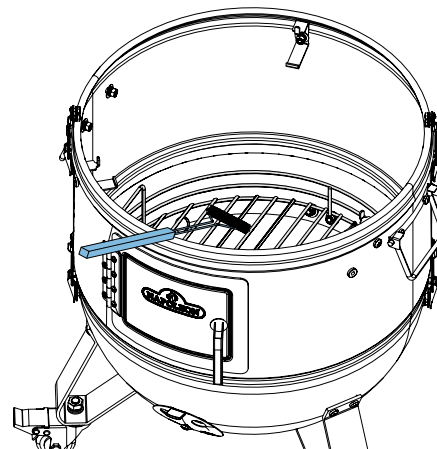
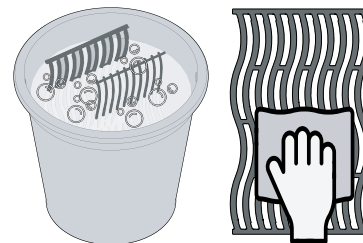
- Stalowe ruszty wędzarnicze można czyścić poprzez wstępne podgrzanie grilla i użycie stalowej szczotki do usunięcia pozostałości. Zalecamy **Napoleon Trójrzędowa szczotka do grilla bez włosa z walcowaną stalą nierdzewną**.
- Stalowe ruszty trwale odbarwiają się podczas regularnego użytkowania z powodu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

Wnętrze wędzarni

1. Zdejmij ruszty do gotowania i miskę na wodę.
2. Za pomocą mosiężnej szczotki drucianej oczyść boki i spód pokrywy z luźnych zanieczyszczeń.
3. Zeskrob resztki z emalii za pomocą plastikowej szpachli lub skrobaka. Użyj szczotki drucianej, aby usunąć popiół.
4. Opróżnij popiół z dna wędzarni. Zobacz "**Usuwanie węgla drzewnego i popiołu**".
5. Umyj wnętrze wędzarni i miskę na wodę łagodnym płynem do naczyń i wodą.
6. Dobrze spłucz czystą wodą i wytrzyj do sucha.



WAŻNE! Nie używaj ściernych środków czyszczących ani wełny stalowej na malowanych, porcelanowych lub wykonanych ze stali nierdzewnej częściach wędzarni.



Usuwanie węgla drzewnego i popiołu



OSTRZEŻENIE! Należy dokładnie przestrzegać poniższych środków ostrożności, aby chronić siebie i swoje mienie przed uszkodzeniem.

- Przed wyjęciem upewnij się, że węgiel i popiół są całkowicie wygaszone.
- Użyj metalowej łopatkii lub szufelki, aby usunąć węgiel i popiół z wędzarni.
- Umieść węgiel i popiół w niepalnym metalowym pojemniku i całkowicie nasącz wodą na 24 godziny przed utylizacją.

KONSERWACJA

- Nigdy nie wykładaj wnętrza wędzarni folią aluminiową, piaskiem ani żadnym innym materiałem. Uniemożliwi to działanie otworów wentylacyjnych.
- Należy ostrożnie obchodzić się z elementami z emalii porcelanowej.
- Wykończenie z wypalanej emalii przypomina szkło i odpryskuje w przypadku uderzenia. Emalia uzupełniająca jest dostępna u dealera Napoleon Grill.

CZY WIESZ, ŻE?

Sos barbecue i sól mogą być żrące i spowodują szybkie zniszczenie elementów urządzenia, jeśli nie będą regularnie czyszczone.

OSTRZEŻENIE! Przed czyszczeniem należy upewnić się, że wędzarnia jest chłodna. Nie używaj środka do czyszczenia piekarników do czyszczenia jakiegokolwiek części wędzarni. Nie wkładaj rusztów do gotowania ani żadnych innych części wędzarni do samoczyszczącego się piekarnika w celu wyczyszczenia. Wędzarnię należy czyścić w miejscu, w którym roztwór czyszczący nie uszkodzi tarasów, trawników ani patio.

OSTRZEŻENIE! Nie używaj myjki ciśnieniowej ani węża do czyszczenia jakiegokolwiek części wędzarni.

OSTRZEŻENIE! Czyszczenie powinno być wykonywane tylko wtedy, gdy wędzarnia jest chłodna, aby uniknąć możliwości poparzenia.



Rozwiązywanie problemów

Rozbłyśki i nierównomierne ciepło

- Wędzarnia nie rozpala się.
- Niskie ciepło lub niski płomień.

Możliwe przyczyny	Rozwiązanie
Nieprawidłowe podgrzewanie.	Pozostawić węgiel do wypalenia, aż pokryje się jasnoszarym popiołem. (Okolo 20 minut).
Niewystarczający przepływ powietrza.	Otwarte otwory wentylacyjne.
Niski poziom węgla drzewnego.	Dodaj więcej węgla drzewnego do tacy na węgiel drzewny.
Nadmierne gromadzenie się tłuszczu i popiołu w dolnej części podstawy.	Wyczyść podstawę po każdym użyciu. Nie wykładaj dna folią aluminiową.

Łuszcząca się farba

- Farba wydaje się łuszczyć wewnątrz pokrywy lub maski.

Możliwe przyczyny	Rozwiązanie
Nagromadzenie smaru na powierzchniach wewnętrznych.	To nie jest wada. Wykończenie pokrywy i kaptura jest porcelanowe i nie łuszczy się. Łuszczenie jest spowodowane stwardniałym tłuszczem, który wysycha, tworząc odłamki przypominające farbę, które się łuszczą. Zapobiegnie temu regularne czyszczenie.

CHCEMY POMÓC!



Napoleon jest tutaj, aby zapewnić niezapomniane wrażenia z grillowania. Skontaktuj się z nami, jeśli potrzebujesz dodatkowej pomocy.

GWARANCJA NA PRODUKTY MARKI NAPOLEON



W PRZYPADKU SERII GRILLÓW WĘGLOWYCH I WĘDZAREK APOLLO® 10-letnia ograniczona gwarancja na grille węglowe i wędzarki marki Napoleon

Firma NAPOLEON gwarantuje, że komponenty nowego produktu marki NAPOLEON będą pozbawione wad materiałowych i wykonania od daty zakupu przez następujący okres:

Pokrywa i miska z powłoką porcelanową	10 lat
Ruszty do gotowania ze stali nierdzewnej	10 lat
System kontroli powietrza	5 lat ^{plus 10}
Ruszty żeliwne pokryte emalią porcelanową	5 lat ^{plus 10}
Chromowane ruszty grillowe	3 lata ^{plus 10}
Wszystkie pozostałe części	2 lata

Dożywotnia plus odnosi się do przedłużonego okresu gwarancji, podczas którego dostarczamy nabywcy części zamienne w cenie 50% aktualnej ceny detalicznej przez cały okres używalności* grilla.

Plus 15 odnosi się do przedłużonego okresu gwarancji, podczas którego dostarczamy nabywcy części zamienne za 50% aktualnej ceny detalicznej przez dodatkowe 15 lat.

Plus 10 odnosi się do przedłużonego okresu gwarancji, podczas którego dostarczamy nabywcy części zamienne za 50% aktualnej ceny detalicznej przez dodatkowe 10 lat.

***Dożywotnia** gwarancja odnosi się do okresu 30 lat.

Niniejsza gwarancja jest ważna w: Unii Europejskiej, Szwajcarii, Andorze, San Marino, Norwegii, Islandii i Liechtensteinie.

Niniejsza gwarancja nie narusza, nie ogranicza, ani nie zmienia ustawowych uprawnień klienta w przypadku wystąpienia wad zgodnie z dyrektywą w sprawie niektórych aspektów umów sprzedaży towarów - (UE) 2019/711). Realizacja uprawnień ustawowych odbywa się nieodpłatnie.

WARUNKI I OGRANICZENIA GWARANCJI

Firma NAPOLEON gwarantuje, że jej produkty są wolne od wad wyłącznie wobec pierwotnego nabywcy i tylko wtedy, gdy zakup został dokonany za pośrednictwem oficjalnego sprzedawcy firmy NAPOLEON. Obowiązują następujące warunki i zastrzeżenia:

Niniejsza gwarancja producenta jest niezbywalna i nie podlega przedłużeniu w żadnym wypadku ani przez żadnego z naszych przedstawicieli.

Grill musi być zainstalowany przez licencjonowanego, autoryzowanego technika

serwisowego lub wykonawcę. Instalacja musi być przeprowadzona zgodnie z dostarczoną instrukcją instalacji oraz wszystkimi lokalnymi i krajowymi przepisami budowlanymi i przeciwpożarowymi.

Niniejsza ograniczona gwarancja nie obejmuje uszkodzeń spowodowanych niewłaściwą obsługą, brakiem konserwacji, zapaleniem się tłuszczu, narażeniem na działanie czynników środowiskowych, wypadkami, modyfikacjami, nadużyciami lub zaniedbaniami. Montaż części zamiennych innych producentów powoduje unieważnienie niniejszej gwarancji. Odbarwienie elementów plastikowych spowodowane

zastosowaniem chemicznych środków czyszczących lub wystawieniem na działanie promieni słonecznych nie jest objęte niniejszą gwarancją.

Niniejsza gwarancja wyklucza również wszelkie poniższe przypadki: zadrapania, wgniecenia, wady farby, powłoki, korozję lub odbarwienia spowodowane działaniem wysokiej temperatury lub ściernych i chemicznych środków czyszczących, a także odpryski części pokrytych porcelaną oraz wszelkich komponentów użytych podczas instalacji grilla.

Jeżeli w okresie gwarancji część ulegnie zniszczeniu do tego stopnia, że stanie się niezdadna do użytku (z powodu zardzewienia lub przepalenia), klient otrzyma część zamienną.

Po upływie pierwszego roku firma NAPOLEON jest uprawniona na mocy niniejszej gwarancji (Dożywotniej ograniczonej gwarancji Prezesa, 15-letniej ograniczonej gwarancji, 10-letniej ograniczonej gwarancji, 3-letniej ograniczonej gwarancji) do odstąpienia od wszelkich zobowiązań gwarancyjnych według własnego uznania poprzez zwrot pierwotnemu nabywcy kwoty równej cenie hurtowej odpowiednich wadliwych części objętych gwarancją.

Firma NAPOLEON nie ponosi odpowiedzialności za instalację, robociznogodziny lub inne koszty i wydatki związane z ponowną instalacją części objętej gwarancją. Tego typu koszty nie są objęte niniejszą gwarancją.

Niezależnie od wszelkich regulacji zawartych w niniejszej gwarancji (Dożywotniej ograniczonej gwarancji Prezesa, 15-letniej ograniczonej gwarancji, 10-letniej ograniczonej

gwarancji, 3-letniej ograniczonej gwarancji), odpowiedzialność firmy NAPOLEON w ramach niniejszej gwarancji jest określona przez powyższe i nie obejmuje żadnych przypadkowych, wynikowych lub pośrednich szkód w jakimkolwiek przypadku.

Niniejsza gwarancja określa obowiązki i odpowiedzialność firmy NAPOLEON w odniesieniu do grilla marki NAPOLEON. Firma NAPOLEON nie ponosi żadnej dalszej odpowiedzialności w związku ze sprzedażą tego produktu, ani nie upoważnia żadnej strony trzeciej do przyjęcia jakiejkolwiek innej odpowiedzialności w jej imieniu.

Firma NAPOLEON nie ponosi odpowiedzialności za: przegrzanie, zgaszenie płomienia przez czynniki środowiskowe, takie jak silny wiatr lub nieodpowiednia wentylacja.

Firma NAPOLEON nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia grilla spowodowane przez warunki atmosferyczne, grad, nieostrożne obchodzenie się z urządzeniem, agresywne środki chemiczne lub czyszczące.

Do roszczeń gwarancyjnych musi być dołączony dowód zakupu lub jego kopia z podaniem numeru seryjnego i numeru modelu.

Firma NAPOLEON zastrzega sobie prawo do przeprowadzenia inspekcji produktu lub jego części przez jednego z jej przedstawicieli przed wypełnieniem wszelkich zobowiązań gwarancyjnych.

Firma NAPOLEON nie pokrywa kosztów wysyłki, robociznogodzin ani ceł eksportowych.

GWARANT:

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

☎ +31 (0) 88 588 66 55

✉ eu.info@napoleon.com

Uwagi dotyczące wędzenia

Żywność	Temperatura wędzenia	Czas gotowania	Rodzaj drewna

Żywność	Temperatura wędzenia	Czas gotowania	Rodzaj drewna

Żywność	Temperatura wędzenia	Czas gotowania	Rodzaj drewna

Żywność	Temperatura wędzenia	Czas gotowania	Rodzaj drewna

Żywność	Temperatura wędzenia	Czas gotowania	Rodzaj drewna

Żywność	Temperatura wędzenia	Czas gotowania	Rodzaj drewna

Żywność	Temperatura wędzenia	Czas gotowania	Rodzaj drewna

Żywność	Temperatura wędzenia	Czas gotowania	Rodzaj drewna

NAPOLEON - PONAD 40 LAT PRODUKTÓW ZAPEWNIAJĄCYCH KOMFORT W DOMU



Produkty NAPOLEON® są chronione
jednym lub większą liczbą patentów
amerykańskich, kanadyjskich i/
lub zagranicznych lub patentów
oczekujących na rozpatrzenie.

Wolf Steel Ltd.

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

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

103 Miller Drive, Crittenden,
Kentucky, 41030 USA

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



Telefon

Ameryka Północna

866-820-8686

Europa

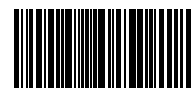
+31 88 588 66 55

Online

✉ grills@napoleon.com

✉ eu.info@napoleon.com

🌐 www.napoleon.com



N415-0836-E



APOLLO® KÖMÜRLÜ SMOKER

Kullanıcı El Kitabı

AS18K, AS22K

Bu kılavuzda gösterilen smoker satın alınan modelden farklı olabilir.



Geri Bildiriminizi İstiyoruz!

Yorum yazmak için [Napoleon.com](https://www.napoleon.com) adresini ziyaret edin.



Seri Numarasını Uygula



NAPOLEON APOLLO® 5'1 ARADA KÖMÜRLÜ SMOKERİNİZİ TEBRIK EDERİZ!

Az önce mangal oyununu geliştirdin.

IZGARA DENEYİMİNİZİN UNUTULMAZ VE GÜVENLİ OLMASINI İSTİYORUZ.

Maddi hasar, kişisel yaralanma veya ölümden kaçınmak için lütfen sigara içicinizi kullanmadan önce bu Kullanım Kılavuzunu okuyun ve uygulayın.

Kullanmadan önce tüm ambalaj malzemelerini, promosyon etiketlerini ve kartlarını smokerınızı çıkarın.

AÇIK HAVADA İYİ HAVALANDIRILMIŞ ALANDA KULLANIN.

BİNA, GARAJ VEYA BAŞKA BİR KAPALI ALANDA KULLANMAYIN.

TEHLİKE!

- Kömür yakmak karbon monoksit açığa çıkarır.
- Evler, garajlar, çadırlar, araçlar, karavanlar, motorlu evler veya tekneler gibi kapalı ve/veya yaşanabilir alanlarda mangal kömürü yakmayın veya barbeküyü kullanmayın. Karbon monoksit zehirlenmesinden ölüm tehlikesi.
- Açık alevleri söndürün.



UYARI!

Bu kılavuzun "ATEŞLEME" talimatları bölümünü okumadan bu cihazı yakmaya çalışmayın.

Bu veya başka bir cihazın yakınında benzin veya diğer yanıcı sıvılar veya buharlar depolamayın veya kullanmayın.

Bu talimatlardaki bilgilere tam olarak uyulmazsa, bir yangın veya patlama meydana gelebilir ve maddi hasara, kişisel yaralanmaya veya ölüme neden olabilir.



Yetişkinleri ve çocukları sıcak yüzey sıcaklıklarının tehlikeleri konusunda uyarın. Küçük çocukları smokerın yakınında gözetim altında tutun.

MONTAJCININ DİKKATİNE: Bu talimatları ileride başvurmak üzere ızgara sahibine bırakın.

TÜKETİCİYE UYARI: Bu talimatları ileride başvurmak üzere saklayın.

Napoleon'a hoş geldiniz!

ÖNCE GÜVENLİK



UYARI Genel Bilgiler

Kömürü yakmak veya yeniden alevlendirmek için ispirto, alkol, benzin, benzin veya diğer yüksek derecede uçucu sıvılar kullanmayın. SADECE EN 1860-3 ile uyumlu ateş yakıcılar kullanın. Mangal kömürünü yakmadan önce smokerin altından akan sıvıların temizlendiğinden emin olun.



UYARI! Kurulum ve Montaj

Bu smoker tam olarak Montaj Kılavuzunda belirtildiği gibi monte edin. Smoker mağazada monte edilmişse, doğru şekilde monte edildiğinden emin olmak için montaj talimatlarını inceleyin.

Bu smoker, eğlence araçlarının ve/veya teknelerin içine veya üzerine kurulmamalıdır.

Bu smokerda hiçbir koşulda değişiklik yapmayın.



UYARI! Operasyon

Bu smokerı çalıştırmadan önce bu Kullanım Kılavuzunun tamamını okuyun.

Üniteyi herhangi bir yanıcı yapı altında ÇALIŞTIRMAYIN.

Ateşleme talimatlarını dikkatle izleyin.

İç mekanlarda kullanmayın.

Çocukları ve evcil hayvanları uzak tutun.

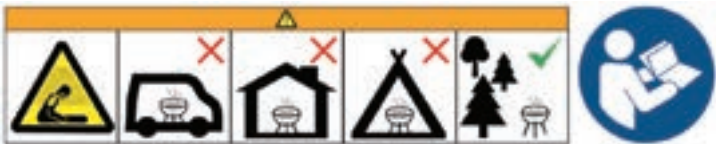
Bu barbekü çok sıcak olacak. Çalışma sırasında hareket ettirmeyin.



UYARI! Depolama ve Kullanım Dışı Bırakma

Açık havada, iyi havalandırılan bir yerde, çocuklardan ve evcil hayvanlardan uzakta saklayın.

Kullanımdan sonra, tutuşturma sıvısı kapatılmalı ve smokerdan en az 25 ft (7,6 m) uzakta güvenli bir mesafede saklanmalıdır.

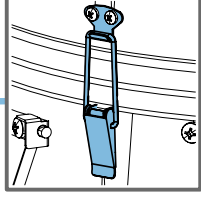


İÇİNDEKİLER

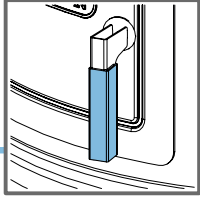
Napoleon'a hoş geldiniz!	123
Önce Güvenlik	
Tam Sistem Özellikleri	124
Başlarken	125
İlave Güvenli Kullanım Uygulamaları	
TUTUŞTURMA BACASI Güvenli	
KULLANIM Uygulamaları	
Operasyon	126
Smokerınızı Yakma	
Pişirme Talimatları	
Çevirme nasıl kullanılır	
Pişirme Deneyimi Kontrol Listesi	
Kömürlü Tütsüleme Kılavuzu	133
Temizlik Talimatları	134
Bakım	
Sorun Giderme	135
Garanti	136
Tütsüleme Notları	138

Tam Sistem Özellikleri

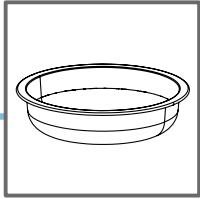
Kilitleme Mandalları:
Pişirme sırasında her bölümü sabitleyin veya basit saklama ve taşıma için kolayca ayırın.



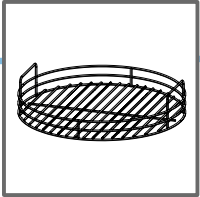
Yalıtımlı Kulplu Büyük Kapılar:
Gelişmiş güvenlik ve kontrol ile yiyeceklerinize daha kolay erişim sağlar.



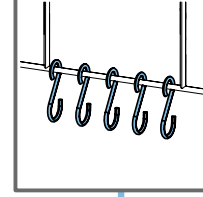
Su Tepsisi:
Pişirme sıcaklığını dengeler ve nemli bir pişirme ortamı sağlar.



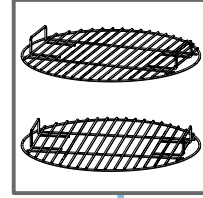
Kömür Sepeti:
Kömürü ve odun yongalarını güvenli bir şekilde tutar.



ACCU-PROBE™ Sıcaklık Göstergesi: Her seferinde güvenilir ve doğru okuma ile mükemmel pişirme sıcaklıkları elde edin.

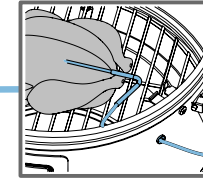


5 Paslanmaz Çelik "S" kanca:
Sosis halkalarını, pirzola raflarını ve daha fazlasını kolayca tutsüleyin.



2 Pişirme Izgarası: Aynı anda birden fazla yiyeceği pişirmek için.

Sağlam Kulplar:
Kolay istifleme ve istiftten çıkarma için.



Silikon Sızdırmaz Sıcaklık Probu Portları: Sızıntıları azaltan güvenli bir uyum ile doğru sıcaklık okumaları elde edin.

Ayarlanabilir Duman Kontrolü: Mükemmel lezzet dengesi için duman akışınızı hassas bir şekilde ayarlayın.

Kilitlenebilir Tekerlekler: En çok ihtiyaç duyduğunuz anda stabilite için kolay hareketliliğin ve güvenli kilitlemenin keyfini çıkarın.



Bu Kullanım Kılavuzunda gösterilen tütsüleyiciler satın aldığınız modelden farklı olabilir. Öne çıkan model: AS22

Başlarken



TEHLİKE! Yangın, patlama, ölüm veya ciddi fiziksel yaralanma ile sonuçlanabilecek bir tehlikeyi bildirir.



UYARI! Hafif fiziksel yaralanma veya maddi hasarla sonuçlanabilecek bir tehlikeyi bildirir.



Koruyucu eldiven giyin.



Güvenlik gözlükleri takın.



DİKKAT! Sıcak yüzey.



Önemli bilgiler

İLAVE GÜVENLİ KULLANIM UYGULAMALARI

- Bu smoker açık havada iyi havalandırılan bir alanda saklanmalı ve bina, garaj, perdeli sundurma, çardak veya herhangi bir kapalı alanda kullanılmamalıdır.
- Bu smokerı çatı kaplamaları, tenteler veya çıkıntılar gibi herhangi bir üst yapı altında ÇALIŞTIRMAYIN.
- Smoker her zaman güvenli ve düz bir zeminde olmalıdır.
- Kapak kapalıyken kömürü YAKMAYIN.
- Ön ısıtma süresi boyunca kapağı kapalı tutun.
- Kullanım sırasında smokerı gözetimsiz bırakmayın.
- Çocukları ve evcil hayvanları sıcak smokerdan uzak tutun.
- Çocukların smokerın içine veya üzerine tırmanmasına izin VERMEYİN.
- Bakım sadece smoker soğukken yapılmalıdır.
- Kullanmadan önce daima smokerın tamamen soğumasını bekleyin.
- Tüm elektrik kablolarını sudan veya ısıtılmış yüzeylerden uzak tutun.
- Muhafazanın havalandırılan açıklıklarını her zaman birikintilerden arındırılmış ve temiz tutun.
- Yağ yangınlarına yol açabilecek birikimi önlemek için smokerın altındaki kül ve yağı düzenli olarak temizleyin.
- Kömür ve külleri smokerdan çıkarın ve suyla dolu yanmaz metal bir kapta saklayın. Atmadan önce 24 saat metal kapta kalmasına izin verin.
- Küf oluşumunu önlemek için, uzun süre saklarken üst ve alt havalandırma deliklerini hafifçe açık bırakın.
- Alevlenmeleri kontrol etmek veya kömürleri söndürmek için su KULLANMAYIN. Smokerın kaplamasına zarar verebilir.
- Alevlenmeleri kontrol etmek için smokerın havalandırma deliklerini hafifçe kapatın. Kömürleri/ateşi söndürmek için tüm havalandırma deliklerini ve kapağı tamamen kapatın.
- Yanıcı maddelerle aranızda her zaman en az 3 fit (0,9 m) mesafe bırakın.

TUTUŞTURMA BACASI GÜVENLİ KULLANIM UYGULAMALARI

- Sadece dış mekan kullanımı içindir.
- Tutuşturma bacasını sağlam, düz bir kömür izgarası üzerine yerleştirilmedikçe ve kömürlü smoker sağlam, düz, yanıcı olmayan bir yüzey üzerinde olmadıkça kullanmayın.
- Tutuşturma bacası tamamen soğumadan yanıcı bir yüzeye yerleştirmeyin.
- Tutuşturma bacasında çakmak gazı, benzin veya kendiliğinden yanan odun kömürü kullanmayın.
- Smokerda kömürü yakmak için tutuşturma bacası öneriyoruz.
- Tutuşturma bacası kullanırken daima koruyucu eldiven giyin.
- Çocukları ve evcil hayvanları her zaman Tutuşturma bacasından uzak tutun.
- Tutuşturma bacasını şiddetli rüzgarlarda kullanmayın.
- Kullanım sırasında tutuşturma bacasını gözetimsiz bırakmayın.
- Tutuşturma bacasını asla kullanım amacı dışında kullanmayın.
- Tutuşturma bacasını yemek hazırlamak için kullanmayın.
- Sıcak kömürleri tutuşturma bacasından dışarı dökerken çok dikkatli olun.

UYARI! Tutuşturma sıvısı asla sıcak veya ılık kömürlere eklenmemelidir.

UYARI! Tüm kömür tamamen yanana ve tamamen sönene kadar külleri smokerdan çıkarmayın. Soğuması için bolca zaman tanıyın.

UYARI! Smokerı çalışırken ve sıcakken hareket ettirmeyin.



Operasyon

SMOKERİNİZİ YAKMA

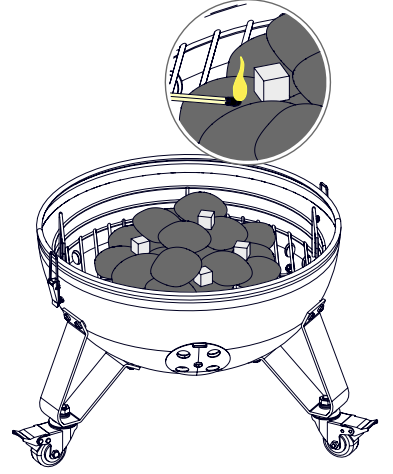
Bu İlk Defa mı? İstenmeyen Malzemeyi Temizleyin

Smokera yakıt ekleyin ve kapak ve taban havalandırmaları tamamen açık olarak 30 dakika boyunca sıcak tutun. Smokerin ilk kez yakıldığında bir koku yayması normaldir. Bu koku, üretim sürecinde kullanılan iç boyaların ve yağlayıcıların "yanmasından" kaynaklanır ve bir daha oluşmaz.

Tutuşturma bacası (ürünle birlikte verilmez) kullanın ve aşağıdaki talimatları izleyin VEYA:

1. Kömürü, kömür sepetinin ortasına koni şeklinde bir yığın halinde yerleştirin.
2. Kömür yığınının etrafına çakmak küpleri veya buruşturulmuş gazete kağıdı yerleştirin.
3. Uzun bir kibrit veya barbekü çakmağı kullanarak çakmak küplerini veya gazeteyi tutuşturun. Normal kibrit kullanılması tavsiye **EDİLMEZ**. Normal kibritleri smokerin içine uzanırken kullanmak zor olabilir.
4. Mangal kömürü yaklaşık 15-20 dakika yandıktan sonra veya kömürler hafif bir gri kül tabakasına sahip olduğunda pişirmeye hazır olmalıdır. Kömürleri uzun saplı ısıya dayanıklı pişirme maşasıyla kömür sepetinin üzerine eşit şekilde yayın.

NOT: Mangal kömürünü yakmak için tutuşturma sıvısı kullanılabilir, ancak tercih edilen yöntem bu değildir. Dağınık olabilir ve pişirmeden önce tamamen yakılmazsa yiyecekte kimyasal bir tat bırakabilir.



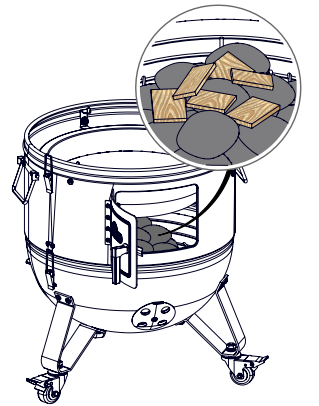
Tutuşturma Bacası Nasıl Kullanılır

1. Tutuşturma bacasının güvenli bir şekilde nasıl kullanılacağına ilişkin en iyi uygulamaları incelemek için **"Tutuşturma Bacası Güvenli Kullanım Uygulamaları"** başlığını inceleyin.
2. Tutuşturma bacasını ters çevirin.
3. İki tam gazete yaprağını buruşturun ve tutuşturma bacasının altına doldurun.
4. Tutuşturma bacasının sağ tarafı yukarı gelecek şekilde çevirin ve kömür sepetinin ortasına yerleştirin.
5. Uygun miktarda kömür ekleyin, ancak fazla doldurmayın. Öneriler için **"Kömür Kullanımı"** bölümüne bakın.
6. Bir kibrit çakın ve gazeteyi tutuşturmak için alt hava deliklerinden birine sokun.
7. Koruyucu eldiven giyin (minimum termal koruma Sınıf II, DIN EN 407). Kömürün üst tabakası hafif bir gri kül tabakasına sahip olduğunda, sıcak kömürü dikkatlice kömür sepetine dökün.
8. Sıcak kömür smokera yerleştirildikten sonra kömürleri uzun saplı ısıya dayanıklı pişirme maşasıyla kömür sepetinin üzerine eşit olarak yayın.



Tütsüleme Parçaları Ekleyin

Kuru sert ağaç parçalarını doğrudan sıcak kömürlerin üstüne ekleyin. İlk birkaç denemenizde duman oluşturmak için az miktarda tütsüyle başlayın, çünkü yiyecekleri gereğinden fazla tütsülememiş olursunuz. Güzel bir dumanlı lezzet elde etmek için ihtiyacınız olan tek şey bir tutam dumandır, çok fazla duman genellikle yiyecek üzerinde tadı iyi olmayan ıslı bir tortu bırakacaktır. Tütsüleme parçaları önerileri için **"Izgara Talimatları"** na bakın.



UYARI! Mangal kömürünü yakarken smokerin üzerine eğilmeyin.

UYARI! Asla işlem görmüş veya kimyasallara maruz kalmış odun kullanmayın.

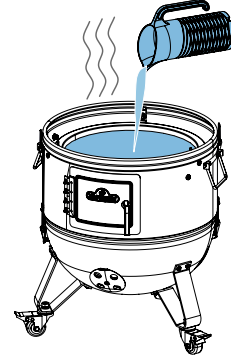
UYARI! Smokeriniz için tutuşturma bacası kullanırken daima koruyucu eldiven giyin.



Su Tavası

Su kabı, daha yavaş pişirme için daha düşük sıcaklıklarda ızgara yapmanızı sağlar ve yiyeceklerin yanmasını önlemek için yiyecekleriniz ile sıcak kömürler arasında bir tampon görevi görür. Su kabını sıcak su kullanarak kapasitesine kadar doldurun. Bu, smokerin daha hızlı ısınmasını sağlayacaktır.

Su seviyesini her 3 - 4 saatte bir kontrol edin, smokerdaki sıcaklık çok yüksekse, daha fazla sıcak su ekleyin.



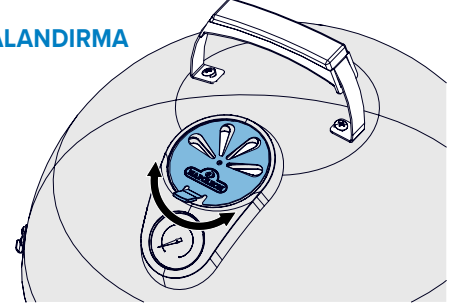
Havalandırma Deliklerinin Çalıştırılması

Havalandırma delikleri, smokerin içindeki ısıyı düzenlemenizi sağlar.

Üst havalandırma, smokerin iç sıcaklığını kontrol etmek için kullanılır. Bu genellikle dumanın dışarı çıkması ve kapak kapalıyken smokerin sıcaklığını ayarlamak için açık bırakılır.

Alt havalandırma delikleri kömürlerin yanma sıcaklığını kontrol eder, havalandırma deliklerinin açılması sıcaklığı artırır ve havalandırma deliklerinin kapatılması sıcaklığı düşürür. Tüm havalandırma deliklerinin tamamen kapatılması kömürleri söndürecektir.

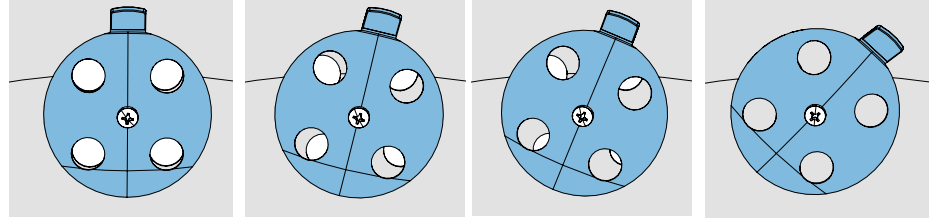
ÜST HAVALANDIRMA



ALT HAVALANDIRMA



ÖNEMLİ! Kömürleri su ile söndürmeyin, porselen emaye kaplamaya zarar verebilir.

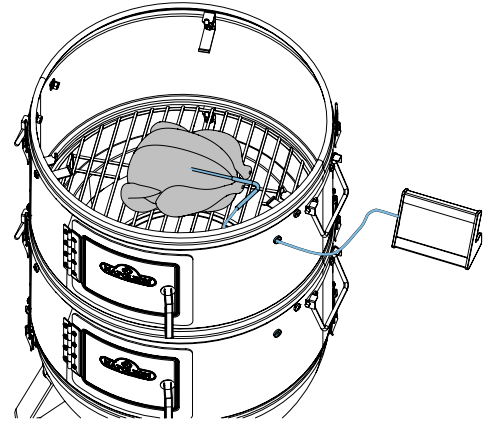


TAM AÇIK

TAM KAPALI

Sıcaklık Probu Portları

Silikon contalı sıcaklık probu portları, doğru okumalar ve daha az ısı kaybı için pişirme termometrelerini güvenli bir şekilde tutar.



UYARI! Rüzgarlı ortamlarda konumlandırmayın. Şiddetli rüzgarlar smokerin pişirme performansını olumsuz etkiler ve smokerinizi bir ateş çukuru olarak kullanıyorsanız tehlikeli olabilir.

UYARI! Bir kez yandıktan sonra, smokera asla tutuşturma sıvısı eklemeyin. Çalışırken şişeyi smokerdan en az 25 ft. (7,6 m) uzakta saklayın. Kömür ateşlendikten sonra daha fazla sıvı gerekmez.



PİŞİRME TALİMATLARI

5'i 1 Arada Kömürlü Smoker Kullanımı

- Smokerın kapağı kapalı olarak yaklaşık 20 dakika önceden ısıtmanızı öneririz.
 - Kömürler hafif bir gri kül tabakasına sahip olduklarında hazırdır.
 - Kapak kapalıyken pişirme, daha yüksek ve daha eşit sıcaklıklar sağlayarak pişirme süresini kısaltır ve yiyecekleri daha eşit şekilde pişirir.
- NOT:** Yiyecek sıcaklığını kontrol ederken ısı kaybını en aza indirmek için, smokerın yan tarafında bulunan sıcaklık probu bağlantı noktalarını kullanın.
- Tavuk göğsü veya yağsız domuz eti gibi çok yağsız etleri pişirirken, yapışmayı azaltmak için ızgaralar ön ısıtmadan önce yağlanabilir.

Mangal Kömürü ile Izgara

Kömür, muhteşem lezzetler üreten geleneksel pişirme yöntemidir. Yanan briketler, pişirilen yiyeceğe kızılötesi enerji yayar ve bu da çok az kurutucu etkiye sahiptir. Yiyeceklerden kaçan meyve suları veya yağlar kömürün üzerine damlar ve dumana dönüşerek yiyeceğe lezzetli ızgara tadını verir. Apollo® 5'i 1 Arada Kömürlü Smokerınızı kömürlü smoker olarak kullanırken bu ipuçlarını aklınızda bulundurun:

- Balık ve sebze gibi kısa süreli pişirilen yiyecekler kapak açıkken ızgara yapılabilir.
- Etin yüksek oranda yağ ile pişirilmesi alevlenmelere yol açabilir. Bunu engellemek için ya yağı kesin ya da sıcaklığı düşürün.
- Bir alevlenme meydana gelirse, yiyecekleri alevlerden uzaklaştırın ve ısıyı azaltın (havalandırmaya açıklığını azaltın). Alevlenme kontrol altına alınana kadar kapağı açık bırakın.

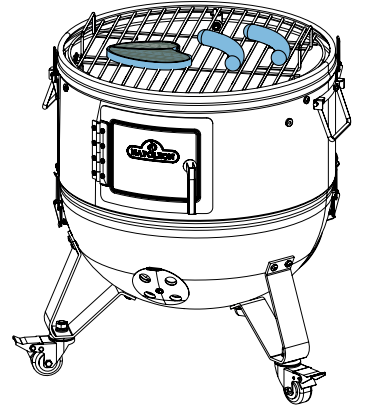
Genel bir kural olarak, 1 kg (2 lb.) et pişirmek için yaklaşık 50 briket veya 2 kg (4 lb.) et pişirmek için 100 briket kullanmayı planlayın. Eğer 30 ila 40 dakikadan daha uzun süre pişirilecekse ateşe ilave briketler eklenmelidir. Hava soğuk olduğunda ideal pişirme sıcaklıklarına ulaşmak için daha fazla briket ihtiyacınız olacaktır. Daha uzun pişirme süreleri ilave kömür gerektirecektir.

Kömür Kullanımı

Kömür önerileri yaklaşık değerlerdir.

Daha uzun pişirme süreleri ilave kömür gerektirir.

Model	Parça Kömür Ağırlık Önerisi	Mangal Kömürü Briket Önerisi (MAKSIMUMAdet)	İlave Kömür +1saat
AS18	1.0 kg	40	taraf başına 8
AS22	1.2 kg	50	taraf başına 8



PROFESYONEL IZGARA İPUÇU!

Mükemmel piştiğinden emin olmak için etin iç sıcaklığını kontrol etmek üzere bir termometre kullanın.

UYARI! Smokera odun kömürü veya odun eklerken dikkatli olun. Kömürler temiz hava ile temas ettiğinde alevler yükselebilir. Güvenli bir mesafede durun ve daha fazla kömür veya odun eklemek için uzun saplı, ısıya dayanıklı pişirme maşası kullanın.

UYARI! Mangal kömürünü doğrudan smokerın altına koymayın, her zaman mangal kömürü sepetine yerleştirin.

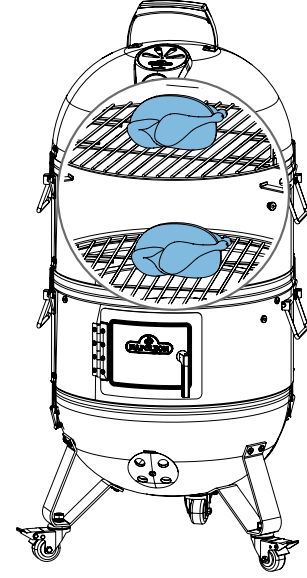


Smoker ile Izgara Yapma

Smoker kullanarak yiyeceklerinizin lezzetini ve dokusunu daha da geliştirin. Tütsüleme geleneksel olarak gıdaları, özellikle de etleri muhafaza etmek için kullanılırdı, ancak günümüzde tamamen lezzetle ilgilidir. Pişirme sürecini yavaşlatmak sert et parçalarını bile yumuşatabilir. Apollo® 5'i 1 Arada Kömürlü Smokerınızı Smoker olarak kullanırken bu ipuçlarını aklınızda bulundurun:

- Daima kapağı smokerın üzerinde olacak şekilde pişirin.
- Pişirme sırasında kapağı kaldırmaktan kaçının. Kapağı kaldırmak pişirme sürenize 15 ila 20 dakika ekleyebilir.
- Her iki pişirme ızgarasında da aynı anda pişirme yapabilirsiniz.
- Bağlanmış sosisler gibi yiyecekleri eşit şekilde pişirmek için asma kancalarını kullanın.
- Yiyeceklerinizi aynı anda pişiren ve tatlandıran smokerınızda (sıcak tütsüleme) yiyecekleri tamamen pişirebilirsiniz.
- Yiyecekleri pişirmeden duman aroması ile aşılayabilirsiniz (soğuk tütsüleme), bu esas olarak lezzet ve koruma için kullanılır, pişirme için değil.

NOT: Sıcaklıklar tütsülenen yiyeceğe bağlı olarak değişecektir. Tütsüleme süreleri ve güvenli iç sıcaklık önerileri için "**Kömürde Tütsüleme Rehberi**."



Tütsüleme Parçaları Önerileri

Tütsüleme için odun çeşitli şekillerde, parçalar, yongalar, toz ve peletler halinde gelir, ayrıca elmadan mesquite'e kadar her biri farklı bir tat veren birçok çeşitte (aromada) gelir.

NOT: Yalnızca işlem görmediğini bildiğiniz sert ahşap kullanın, sedir, çam veya kavak gibi yumuşak ahşapları kullanmaktan kaçının. Ayrıntılar için yetkili Napoleon bayinizle görüşün.

AHŞAP TIPI	LEZZET PROFİLİ	YEMEK ÖNERİLERİ
Kızılağaç	Bir parça tatlılık ile narin.	Balık, domuz eti, kümes hayvanları ve hafif etli av kuşları.
Badem	Hafif, tatlı ve cevizimsi lezzet, hafif kül.	Bütün etler.
Elma	Hafif meyvemsi bir tada sahip, hafif tatlı.	Kümes hayvanları ve domuz eti.
Vişne	Bazıları bunun hafif tatlı, meyvemsi duman aroması ile tütsüleme için en iyi odun olduğunu söyler.	Kümes hayvanları, domuz eti, siğir eti, kuzu eti ve peynir.
Asma (Üzüm)	Tart. Bol dumanlı, zengin ve meyvemsi.	Kümes hayvanları, kırmızı etler, av hayvanları ve kuzu eti.
Hickory	Tütsülenen odunların kralı! Ağır pastırma aroması ile tatlıdan kuvvetliye.	Domuz eti, jambon ve siğir eti.
Akçaağaç	Dumanlı, yumuşak ve hafif tatlıdır.	Domuz eti, kümes hayvanları, peynir ve küçük av kuşları.
Mesquite	Güçlü toprak tadı. En sıcak yanan odunlardan biridir.	Siğir eti, tavuk, kuzu eti ve av hayvanları.
Meşe	Tüten odunların kraliçesi! Vanilya ipuçlarıyla tatlı ve dumanlı.	Kırmızı et, domuz eti, balık veya ağır av hayvanları. Kırmızı meşe kaburga için harikadır!
Pikan Cevizi	Tatlı, cevizli ve zengin, hickory'ye benzer.	Kümes hayvanları, siğir eti, domuz eti ve peynir.
Erik	Hafif, tatlı ve meyvemsi, hafif etler için harika.	Tavuk, hindi, domuz eti, balık ve sebzeler.

UYARI! Smokerdan çıkan dumanı solumayın ve dumanın gözlerinize temas etmesini önleyin.

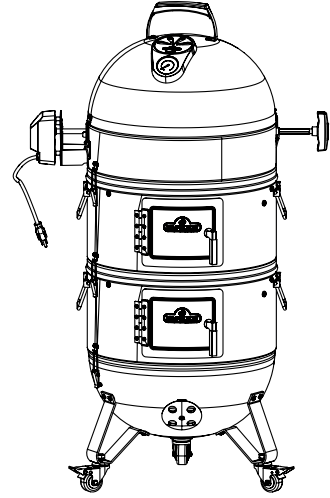
UYARI! Kömürleri ve külleri asla gözetimsiz olarak smokerda bırakmayın.



Çevirme Halkası

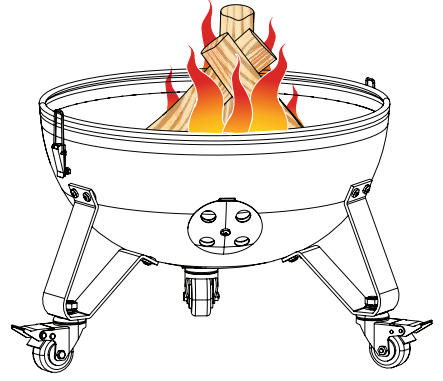
Smokerınız, profesyoneller gibi sonuçlar elde etmeniz için isteğe bağlı piliç çevirme kitiyle birlikte kullanılabilir. Çevirme halkası, rosto veya bütün tavuk gibi daha büyük et parçalarının daha eşit şekilde pişirilmesini sağlar. Yiyeceğin sürekli dönmesi, sıcak noktaları ve düzensiz kömürleşmeyi önlerken, kendi kendini kızartmasını, meyve sularını hapsedmesini sağlar.

Smokerınıza en uygun çevirme aksesuarı için yetkili Napoleon bayinizle görüşün.



Ateş Çukuru

Smokerınız arka bahçede ateş çukuru olarak da kullanılabilir. Apollo® 5'i 1 Arada Kömürlü Smoker ateş çukuru olarak kullanırken yerel, il, eyalet ve ulusal yasalara uygun olduğundan emin olun. Bölgenizdeki gerekli yangın izinleriyle ilgili olarak yerel yetkililerinize danışın.



BİLİYOR MUYDUNUZ?

Bağlı sosisler veya pirzola rafları gibi yiyecekleri asmak için pişirme ızgaralarını çıkarabilirsiniz.

PROFESYONEL PİŞİRME İPUCUSU!

Kullanılan odun türü ve miktarı ile denemeler yapın. Daha fazla lezzet için odun kömürüne farklı baharatlar ekleyin, başarılarınızı tekrarlayabilmek için deneylerinizin kaydını tutmayı unutmayın.

TEHLİKE! SADECE DIŞ MEKANDA KULLANIM İÇİNDİR. Yanan odun, kapalı alanlarda birikerek boğulmaya neden olabilen karbon monoksit yayar.

TEHLİKE! Smokerınızı ateş çukuru olarak kullanırken bol giysilerinizi ve saçınızı açık alevlerden uzak tutun.

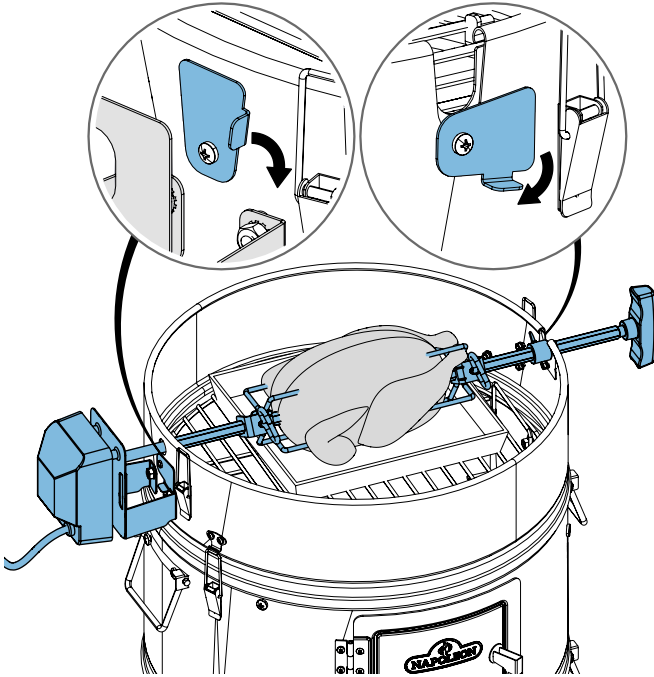
UYARI! Ateş çukuru olarak kullanılırken smokerı duvarlara, yapılar veya binalara 15 ft'den (4,6 m) daha yakın bir mesafede ÇALIŞTIRMAYIN, YAKMAYIN veya KULLANMAYIN.



ÇEVİRME NASIL KULLANILIR

Opsiyonel Çevirme Aksesuarının Montajı

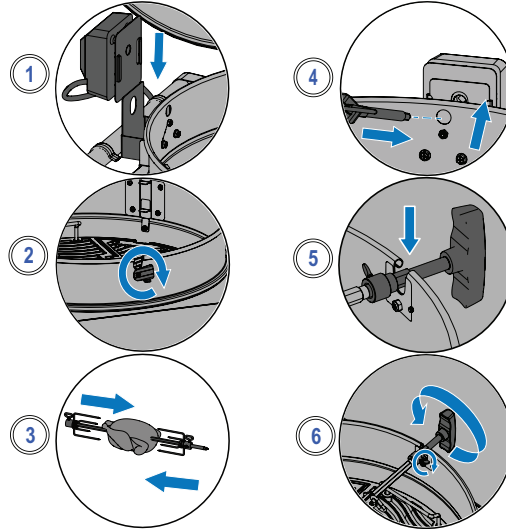
1. Çevirme motorunu, montaj braket(ler)ini kullanarak smokerın yan tarafına takın. Braket içiciye sabitlendikten sonra, döner motoru braketin üzerine kaydırın.
2. İlk piliç çevirme çatalını şiş çubuğunun tam ortasından geçirin ve yerine sıkın. Eti şiş çubuğuna geçirin ve eti çatala doğru itin. İkinci piliç çevirme çatalını şiş çubuğunun diğer ucuna kaydırın ve çatalı sabitlenene kadar etin içine doğru itin. Çatalı yerine sıkın, ardından karşı ağırlığı şiş çubuğunun üzerine kaydırın.
3. Şiş çubuğunun sivri ucunu dikkatlice alt haznenin



- açıklığından geçirin ve döner motorun içine yerleştirin. Karşı ucu askıların karşısına yerleştirin. Etin ağır tarafı doğal olarak aşağı sarkacaktır, bu nedenle yükü dengelemek için karşı ağırlığı buna göre ayarlayın. Karşı ağırlığı kol yukarı bakacak şekilde sıkın.
4. Durdurma burcunu, kaputun iç kısmını geçene kadar şiş çubuğunun üzerine kaydırın. Bu, şiş çubuğunun bir yandan diğer yana hareketini güvence altına alacaktır.
5. Durdurma burcunu ve şiş çubuğu kolunu sıkın. Damlayan suları toplamak için etin altına metal bir tabak yerleştirin.



DİKKAT! Smokerın parçalarını tutarken daima eldiven giyin.



Çevirme kullanımı hakkında ipuçları:

- Etin iç sıcaklığını kontrol etmek için bir termometre kullanın.
- Kızartmaların ve kümes hayvanlarının dışı kahverengileşmeli ve içi yumuşak kalmalıdır.
- Damlayan suyu yağlamak ve sos yapmak için kullanın.
- 3 kiloluk bir tavuk orta ila yüksek sıcaklıkta yaklaşık 1 ½ saat sürer.
- Çevirme motorunuzun kapasitesine dikkat edin. Ekipmanınızı asla aşırı yüklemeyin.
- Piliç çevirme makinenizde her zaman dengeli bir yük ayarladığınızdan emin olun.

Birden fazla tavuk nasıl pişirilir

1. Kanatları tavukların gövdesine bağlayın veya şişleyin.
2. Piliç çevirme çatalını şiş çubuğunun üzerine kaydırın.
3. İlk tavuğu, piliç çevirme çatalı tarafından yerinde tutulana kadar şiş çubuğuna geçirin. Sıkın.
4. Sonraki 2 tavuğu şiş çubuğuna geçirin, böylece tüm tavuklar birbirine yakın olur.
5. İkinci piliç çevirme çatalını şiş çubuğunun üzerine kaydırın ve 3 tavuk da birbirine sıkıca yapışana kadar tavuğun içine itin. Sıkın.



ÖNEMLİ! Pişirme işlemi bittiğinde çevirme parçalarını sökün, ılık sabunlu suyla yıkayın ve kapalı alanda saklayın.

UYARI! Sıcak çevirme bileşenlerini tutarken ısıya dayanıklı ızgara eldivenleri kullanın.

UYARI! Smokerınızı temizlerken daima koruyucu eldiven ve koruyucu gözlük takın.

UYARI! Biriken yağ yangın tehlikesi oluşturur.



PIŞIRME DENEYİMİ KONTROL LİSTESİ

Her ızgara yaptığınızda bu listeye başvurun

☐ Kullanım Kılavuzunu Okuyun

Kullanım kılavuzunu ve tüm güvenlik talimatlarını okuduğunuzdan emin olun.

☐ Tabandaki külü boşaltın

Yangınları ve alevlenmeleri önlemek için ızgara yapmadan önce her zaman smokerdaki külü temizlediğinizden emin olun.

☐ Ateşleme kömürü

Smokerınızı her yaktığınızda kapaktaki ve tabandaki havalandırma deliğini tamamen açın. Tutuşturma Bacası (ürünle birlikte verilmez) kullanın veya kılavuzun "SmokerınızıYakma" bölümündeki talimatları izleyin. Kömürü yakarken ızgaranın üzerine eğilmeyin.

☐ Izgaraları önceden ısıtın ve temizleyin

Izgaraların tüm yüzeyini tereyağı veya margarin gibi tuzlu yağlarla DEĞİL bitkisel yağ ile kaplayın. Fazla kalıntıları yakmak için ızgaranızı önceden ısıtın. Izgaraları pirinç tel fırça ile temizleyin. **"Temizleme Talimatları"bölümüne bakın.**

NOT: Paslanmaz çelik pişirme ızgaraları dayanıklı ve korozyona dirençlidir ve dökme demir ızgaralara göre daha az baharat ve bakım gerektirir.

☐ Hazırlık alanı

Izgara yaparken ihtiyacınız olan mutfak eşyaları, baharatlar, soslar ve tabaklar gibi her şeyin elinizin altında olduğundan emin olun. Yiyeceklerinizi gözetimsiz bırakmayın, yoksa yanabilir.

☐ Göz atmayın ve bir kez çevirin

Kapağı açıp çok fazla bakmamaya çalışın, aksi takdirde ısı kaçır ve sıcaklık ve pişirme süreleriniz değişir. Yemeğinizi sadece bir kez çevirin, özellikle biftek ve tavuk.

☐ Boşluk bırakın

Izgara üzerinde ve yiyecekler arasında biraz boşluk bırakın, böylece gerektiğinde yiyecekleri hareket ettirmek için yeriniz olur.

☐ Termometre kullanın

Yiyeceklerin iyice piştiğinden emin olmak için bir termometre kullanın. Başta kümes hayvanları olmak üzere tüm et türleri için uygun sıcaklık yönergelerini izleyin.



PROFESYONEL IZGARA IPUCU!

Yaratmak için ilham alın
lezzetli yemekler yemek
tarifleri ve ızgara teknikleri
www.napoleon.com ve
Napoleon'un yemek
kitapları.



PROFESYONEL IZGARA IPUCU!

Smoker her zaman önceden
ısıtın, kalan kalıntıları yakmak
ve yiyeceklerin ızgaraya
yapışmasını önlemek için
yeniden pişirin.



YAĞ VE YAĞ ÖNERİSİ!

- Üzüm Çekirdeği Yağı
- Güneş Çiçeği Yağı
- Soya Yağı
- Sızma Zeytinyağı
- Kanola Yağı

Mevcut değilse, yüksek
dumanlanma noktasına sahip
bir yağ veya katı yağ seçin.
Tereyağı veya margarin gibi
tuzlu yağlar kullanmayın.

Kömürlü Tütsüleme Kılavuzu

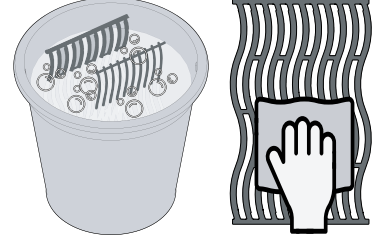
YEMEK	KESMEK	PIŞIRME SÜRESİ	İÇ SICAKLIK / PIŞME DERECESESİ
 Sığır eti	Kızartma	3-4 saat.	Orta pişmiş 63 °C (145 °F)
			Orta 71 °C (160 °F)
			İyi Pişmiş 77°C (170 °F)
	Göğüs eti	6+ saat.	85 °C (190 °F)
	Biftek	5 - 15 dakika	Orta pişmiş 63 °C (145 °F)
			Orta 71 °C (160 °F)
			İyi Pişmiş 77°C (170 °F)
 Kümes hayvanları	Bütün Tavuk	3 1/2 - 4 saat.	82 °C (180 °F)
	Tavuk Göğsü / But	25 - 35 dakika	74 °C (165 °F)
	Bütün Hindi	6 - 8 saat.	82 °C (180 °F)
 Domuz eti	Omuz	12+ saat	71 °C (190 °F)
	Bel	4 - 5 saat	71 °C (190 °F)
	Kaburga	5 -6 saat.	Et kemikten ayrılmaya başlar.
 Balık	Bütün Somon	2 - 3 saat.	70 °C (158 °F)
	Somon Fileto	30 - 40 dakika	70 °C (158 °F)
	Karides	10 - 15 dakika	Pembeleşene kadar pişirin.
 Kuzu	Omuz	8 - 9 saat.	Orta pişmiş 63 °C (145 °F)
	Bacak	8 - 9 saat.	Orta 71 °C (160 °F)
	Kaburga	2 -3 saat.	İyi Pişmiş 77°C (170 °F)

NOT: İç sıcaklıklar Kanada Gıda Güvenliği Kılavuzu'nun önerilerine dayanmaktadır. Pişirme süreleri 110 °C'de (230 °F) çalışan smokerda tahmin edilmiştir. Gerçek pişirme süreleri yiyeceğin kesimine ve kalınlığına, kömür miktarına, istenen pişme derecesine ve dış sıcaklık rakımı veya rüzgar gibi çevresel faktörlere bağlı olarak değişecektir.

Temizlik Talimatları

İlk kez kullanım

1. Üretim sürecinden kalan kalıntıları temizlemek için ızgaraları su ve yumuşak bulaşık sabunu ile elde yıkayın. Bulaşık makinesinde YIKAMAYIN.
2. Sıcak suyla iyice durulayın ve yumuşak bir bezle tamamen kurulayın.

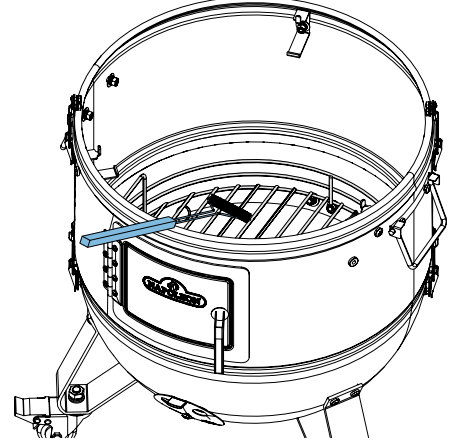


Çelik Izgaralar

- Çelik pişirme ızgaraları, ızgara önceden ısıtılarak ve kalıntıları gidermek için çelik bir fırça kullanılarak temizlenebilir. Şunları tavsiye ederiz **Napoleon Kılız Üç Sıralı Izgara Fırçası, Haddelenmiş Paslanmaz Çelik.**
- Çelik ızgaralar, ızgara yaparken yüksek sıcaklıklar nedeniyle düzenli kullanımda kalıcı olarak renk değiştirecektir.

Smoker içi

1. Pişirme ızgaralarını ve su kabını çıkarın.
2. Yanlardan ve kapağın altından gevşek kalıntıları temizlemek için pirinç bir tel fırça kullanın.
3. Tüm emayeyi plastik bir macun bıçağı veya kazıyıcı ile kazıyın. Külü temizlemek için tel fırça kullanın.
4. Smokerın altındaki külü boşaltın. Bkz "**Kömür ve Külün Atılması.**"
5. Smokerın içini ve su kabını yumuşak bir bulaşık sabunu ve suyla yıkayın.
6. Temiz su ile iyice durulayın ve silerek kurulayın.



ÖNEMLİ! Smokerın boyalı, porselen veya paslanmaz çelik parçaları üzerinde aşındırıcı temizleyiciler veya çelik yünü kullanmayın.

Kömür ve Külün Atılması



UYARI! Kendinizi ve malınızı hasardan korumak için bu güvenlik önlemlerini dikkatle uygulayın.

- Çıkarmadan önce kömürlerin ve küllerin tamamen söndüğünden emin olun.
- Kömürleri ve külleri Smokerdan çıkarmak için metal bir spatula veya kepçe kullanın.
- Kömür ve külleri yanıcı olmayan metal bir kaba koyun ve atmadan önce 24 saat boyunca suyla tamamen doyurun.

BİLİYOR MUYDUNUZ?

Barbekü sosu ve tuz aşındırıcı olabilir ve düzenli olarak temizlenmediği takdirde ünite bileşenlerinin hızla bozulmasına neden olur.

BAKIM

- Smokerın içini asla alüminyum folyo, kum veya başka bir malzeme ile kaplamayın. Bu, havalandırma deliklerinin çalışmasını engelleyecektir.
- Porselen emaye parçaları dikkatli kullanın.
- Fırınlanmış emaye kaplama cam gibidir ve vurulduğunda kırılır. Rötuş emayesi Napoleon Grill bayinizden temin edilebilir.

UYARI! Temizlemeden önce smokerın soğuk olduğundan emin olun. Smokerın herhangi bir parçasını temizlemek için fırın temizleyici kullanmayın. Pişirme ızgaralarını veya smokerın diğer parçalarını temizlemek için kendi kendini temizleyen bir fırına koymayın. Smokerı temizlik solüsyonunun güvertelere, çimlere veya verandalara zarar vermeyeceği bir alanda temizleyin.

UYARI! Smokerın herhangi bir parçasını temizlemek için basınçlı yıkama makinesi veya hortum kullanmayın.

UYARI! Yanma olasılığını önlemek için temizlik yalnızca smoker soğukken yapılmalıdır.



Sorun Giderme

Alevlenmeler ve Eşit Olmayan Isı

- Smoker yanmıyor
- Düşük ısı veya düşük alev.

Olası nedenler	Çözüm
Yanlış ön ısıtma.	Kömürün açık gri bir külle kaplanana kadar yanmasına izin verin. (Yaklaşık 20 dakika).
Yeterli hava akımı yok.	Havalandırma deliklerini açın.
Düşük kömür.	Kömür tepsisine daha fazla kömür ekleyin.
Taban tertibatının alt kısmında aşırı yağ ve kül birikmesi.	Her kullanımdan sonra taban tertibatını temizleyin. Tabanı alüminyum folyo ile kaplamayın.

Soyulan boya

- Kapak veya kaputun içinde boya soyuluyor gibi görünüyor.

Olası nedenler	Çözüm
İç yüzeylerde yağ birikmesi.	Bu bir kusur değildir. Kapak ve davlumbaz üzerindeki kaplama porselendir ve soyulmaz. Soyulma, kuruyarak boya benzeri parçalara dönüşen ve pul pul dökülen sertleşmiş yağdan kaynaklanır. Düzenli temizlik bunu önleyecektir.



YARDIM ETMEK İSTİYORUZ!

Napoleon, ızgara deneyiminizin unutulmaz olmasını sağlamak için burada. Ek yardıma ihtiyacınız varsa bizimle iletişime geçin.

NAPOLEON ÜRÜN GARANTİSİ



KÖMÜRLÜ KETTLE GRİLL SERİSİ VE APOLLO® SMOKER İÇİN Napoleon Kömürlü Mangallar ve Smokerlar için 10 Yıl Sınırlı Garanti

NAPOLEON, yeni NAPOLEON ürününüzün bileşenlerinin satın alma tarihinden itibaren bir süre için malzeme ve işçilik hatalarından arınmış olacağını garanti eder:

Porselen emaye kapak ve hazne:	10 yıl
Paslanmaz çelik pişirme ızgaraları:	10 yıl
Hava kontrol sistemi:	5 yıl ^{artı 10}
Porselen emaye dökme demir pişirme ızgaraları:	5 yıl ^{artı 10}
Krom kaplı ızgara ızgaraları:	3 yıl ^{artı 10}
Diğer tüm parçalar:	2 yıl

Plus LD: Uzatılmış garanti süresini ifade eder; bu süre boyunca, ızgaranın ömrü boyunca alıcıya yedek parçaları mevcut perakende fiyatının %50'si üzerinden sağlarız.

Plus 15: Uzatılmış garanti süresini ifade eder; bu süre boyunca, ekstra 15 yıl boyunca alıcıya yedek parçaları mevcut perakende fiyatının %50'si üzerinden sağlarız.

Plus 10: Uzatılmış garanti süresini ifade eder; bu süre boyunca, ekstra 10 yıl boyunca alıcıya yedek parçaları mevcut perakende fiyatının %50'si üzerinden sağlarız.

***Ömür boyu,** 30 yıl garanti süresini ifade eder.

Bu garanti, Avrupa Birliği, İsviçre, Andorra, San Marino, Norveç, İzlanda ve Lihtenştayn'da geçerlidir.

Müşterinin yasal hakları, mevcut garanti tarafından etkilenmez, kısıtlanmaz veya değiştirilmez. Yasal hakların kullanımı ücretsiz olarak gerçekleştirilir.

GARANTİ KOŞULLARI VE SINIRLAMALAR:

NAPOLEON, ürünlerinin kusursuz olduğunu, yalnızca orijinal alıcıya ve alışverişin resmi bir NAPOLEON bayisinden yapıldığı durumlarda garanti etmektedir. Aşağıdaki koşullar ve kısıtlamalar geçerlidir:

Mevcut üretici garantisi, herhangi bir durumda veya herhangi bir temsilcimiz tarafından herhangi bir şekilde transfer edilemez veya uzatılamaz.

Izgarası, lisanslı, yetkili bir servis teknisyeni veya yüklenici tarafından kurulmalıdır. Kurulum, sağlanan kurulum talimatlarına ve tüm yerel ve ulusal bina ve yangın yönetmeliklerine uygun olarak gerçekleştirilmelidir.

Bu sınırlı garanti, yanlış işletme, yetersiz bakım, yağ yangını, çevresel maruziyet, kazalar, değişiklik, kötüye kullanım veya ihmal nedeniyle oluşan hasarı kapsamaz. Diğer üreticilerin yedek parçalarının montajı, mevcut garantiyi geçersiz kılar. Kimyasal temizlik maddelerinin uygulanmasından veya güneş ışığına maruz kalmanın plastik elemanların renk değiştirmesi, bu garanti kapsamında değildir.

Bu garanti ayrıca aşağıdakileri de kapsamaz: Çizikler, çentikler, boya kusurları, kaplamalar, ısıya veya aşındırıcı ve kimyasal temizleyicilere maruz kalmanın neden olduğu korozyon veya renk değişimi, porselen kaplı parçalarda çipler ve ızgarasının kurulumunda kullanılan herhangi

bir bileşenler. Bir parça garanti süresi içinde paslanma veya delinme nedeniyle işlevsiz hale gelirse, müşteriye bir yedek parça verilir.

İlk yılın ardından, NAPOLEON bu garanti (Başkanın Sınırlı Ömürlü Garanti, 15 Yıl Sınırlı Garanti, 10 Yıl Sınırlı Garanti, 3 Yıl Sınırlı Garanti) kapsamında herhangi bir garanti yükümlülüğünü istediği takdirde serbestçe iptal etme yetkisine sahiptir ve ilgili hatalı garanti parçalarının toptan fiyatını geri ödeyerek orijinal alıcıya geri ödeme yapabilir.

NAPOLEON, garanti parçasının yeniden kurulumuyla ilişkilendirilen herhangi bir kurulum, iş saatleri veya diğer maliyet veya masraflardan sorumlu değildir. Bu tür maliyetler mevcut garanti kapsamında bulunmamaktadır.

Bu garantiye göre (Başkanın Sınırlı Ömürlü Garanti, 15 Yıl Sınırlı Garanti, 10 Yıl Sınırlı Garanti, 3 Yıl Sınırlı Garanti), NAPOLEON'un sorumluluğu yukarıdakiler tarafından tanımlanmış olup, herhangi bir durumda herhangi bir tesadüfi, sonuçsal veya dolaylı hasarı kapsamaz.

Bu garanti, NAPOLEON ızgarası ile ilgili NAPOLEON'un görevlerini ve sorumluluklarını tanımlar. NAPOLEON, bu ürünün satışı ile ilgili başka bir sorumluluğu kabul etmez ve

üçüncü bir tarafın adına başka bir sorumluluğu devretmez.

NAPOLEON, aşırı ısınma, güçlü rüzgarlar veya yetersiz havalandırma gibi çevresel faktörler tarafından alevin söndürülmesinden sorumlu değildir.

NAPOLEON, hava koşulları, dolu, sert muamele, agresif kimyasallar veya temizlik maddeleri tarafından ızgarasına verilen herhangi bir hasardan sorumlu değildir.

Garanti talepleri, satın alma kanıtı veya seri ve model numarasını belirten bir kopya ile birlikte yapılmalıdır.

NAPOLEON, herhangi bir garanti yükümlülüğünün yerine getirilmesinden önce ürünün veya herhangi bir parçasının bir temsilcisi tarafından incelenmesi hakkını saklı tutar.

NAPOLEON, nakliye maliyetlerinden, iş saatlerinden veya ihracat vergilerinden sorumlu değildir.

GARANTÖR:

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

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

Tütsüleme Notları

Yemek	Smoker Sıcaklığı	Piştirme Süresi	Ahşap Türü

Yemek	Smoker Sıcaklığı	Piştirme Süresi	Ahşap Türü

Yemek	Smoker Sıcaklığı	Piştirme Süresi	Ahşap Türü

Yemek	Smoker Sıcaklığı	Piştirme Süresi	Ahşap Türü

Yemek	Smoker Sıcaklığı	Piştirme Süresi	Ahşap Türü

Yemek	Smoker Sıcaklığı	Piştirme Süresi	Ahşap Türü

Yemek	Smoker Sıcaklığı	Piştirme Süresi	Ahşap Türü

Yemek	Smoker Sıcaklığı	Piştirme Süresi	Ahşap Türü

NAPOLEON - 40 YILI AŞKIN EV KONFORU ÜRÜNLERİNİ KUTLUYOR



NAPOLEON® ürünleri bir veya daha fazla ABD ve Kanada ve/veya yabancı patent veya beklemede olan patentler tarafından korunmaktadır.

Wolf Çelik Ltd.

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

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

103 Miller Drive, Crittenden,
Kentucky, 41030 USA

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



Telefon

Kuzey Amerika

866-820-8686

Avrupa

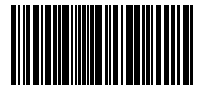
+31 (0) 88 588 66 55

Çevrimiçi

✉ grills@napoleon.com

✉ eu.info@napoleon.com

🌐 www.napoleon.com



N415-0836-E



APOLLO® CHARCOAL WATER ΚΑΠΝΙΣΤΗΡΙΑ

Εγχειρίδιο χρήσης

AS18K, AS22K

Τα καπνιστήρια που απεικονίζονται σε αυτό το εγχειρίδιο ενδέχεται να διαφέρουν από το μοντέλο που αγοράσατε.



Θέλουμε τα σχόλιά σας!

Επισκεφθείτε το Napoleon.com για να γράψετε μια κριτική.



Εφαρμογή σειριακού αριθμού



ΣΥΓΧΑΡΗΤΗΡΙΑ ΓΙΑ ΤΟ ΝΑΡΟΛΕΟΝ ΑΡΟΛΛΟ® 5 ΣΕ 1 ΜΕ ΚΑΡΒΟΥΝΑ ΓΙΑ ΤΟ ΚΑΠΝΙΣΤΗΡΙΟ ΝΕΡΟΥ!

Μόλις αναβαθμίσατε το παιχνίδι σας στο γκριλ.

ΘΕΛΟΥΜΕ Η ΕΜΠΕΙΡΙΑ ΣΑΣ ΣΤΟ ΨΗΣΙΜΟ ΝΑ ΕΙΝΑΙ ΑΞΕΧΑΣΤΗ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΗΣ.

Παρακαλούμε διαβάστε και ακολουθήστε αυτό το εγχειρίδιο χρήσης πριν χρησιμοποιήσετε το καπνιστήρι σας για να αποφύγετε υλικές ζημιές, τραυματισμούς ή θάνατο.

Αφαιρέστε όλο το υλικό συσκευασίας, τις διαφημιστικές ετικέτες και τις κάρτες από το καπνιστήριο πριν από τη χρήση.

ΧΡΗΣΗ ΣΕ ΕΞΩΤΕΡΙΚΟΥΣ ΧΩΡΟΥΣ ΣΕ ΚΑΛΑ ΑΕΡΙΖΟΜΕΝΟ ΧΩΡΟ.

ΔΕΝ ΛΕΙΤΟΥΡΓΟΥΝ ΣΕ ΚΤΙΡΙΟ, ΓΚΑΡΑΖ Η ΟΠΟΙΟΝΔΗΠΟΤΕ ΑΛΛΟ ΚΛΕΙΣΤΟ ΧΩΡΟ.

ΚΙΝΔΥΝΟΣ!

- Η καύση ξυλάνθρακα εκλύει μονοξείδιο του άνθρακα.
- Μην καίτε κάρβουνα και μην χρησιμοποιείτε την ψησταριά σε περιορισμένο ή/και κατοικήσιμο χώρο, όπως σπίτια, γκαράζ, σκηνές, οχήματα, τροχόσπιτα, αυτοκινούμενα τροχόσπιτα ή σκάφη. Κίνδυνος θανατηφόρου δηλητηρίασης από μονοξείδιο του άνθρακα.
- Σβήστε οποιαδήποτε ανοιχτή φλόγα.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Μην προσπαθήσετε να ανάψετε αυτή τη συσκευή χωρίς να διαβάσετε την ενότητα οδηγιών "ΑΝΑΜΜΑ" του παρόντος εγχειριδίου.

Μην αποθηκεύετε ή χρησιμοποιείτε βενζίνη ή άλλα εύφλεκτα υγρά ή ατμούς κοντά σε αυτή ή σε οποιαδήποτε άλλη συσκευή.

Εάν δεν τηρηθούν επακριβώς οι πληροφορίες αυτών των οδηγιών, μπορεί να προκληθεί πυρκαγιά ή έκρηξη και να προκληθούν υλικές ζημιές, τραυματισμοί ή θάνατος.



Ενημερώστε ενήλικες και παιδιά για τον κίνδυνο από τις υψηλές θερμοκρασίες των επιφανειών. Επιβλέπετε τα μικρά παιδιά κοντά στο καπνιστήριο.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ ΓΙΑ ΤΟΝ ΚΑΤΑΣΚΕΥΑΣΤΗ: Αφήστε τις παρούσες οδηγίες στον ιδιοκτήτη της ψησταριάς για μελλοντική αναφορά.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ ΠΡΟΣ ΤΟΝ ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗ: Φυλάξτε αυτές τις οδηγίες για μελλοντική αναφορά.

Καλώς ήρθατε στη Napoleon!

Πρώτα η ασφάλεια



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ Γενικές πληροφορίες

Μην χρησιμοποιείτε οινόπνευμα, βενζίνη ή άλλα ιδιαίτερα εύφλεκτα υγρά για να ανάψετε κάρβουνα. Χρησιμοποιείτε ΜΟΝΟ αναπτήρες που συμμορφώνονται με το πρότυπο EN 1860-3. Βεβαιωθείτε ότι όλα τα υγρά που έχουν στραγγίξει από τον πυθμένα του apollo έχουν απομακρυνθεί πριν ανάψετε τα κάρβουνα.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Εγκατάσταση & συναρμολόγηση

Συναρμολογήστε αυτό το καπνιστήριο ακριβώς σύμφωνα με τις οδηγίες του Οδηγού συναρμολόγησης. Εάν το καπνιστήριο συναρμολογήθηκε στο κατάστημα, ανατρέξτε στις οδηγίες συναρμολόγησης για να βεβαιωθείτε ότι συναρμολογήθηκε σωστά.

Αυτό το καπνιστήριο δεν πρέπει να εγκατασταθεί μέσα ή πάνω σε οχήματα αναψυχής ή/και σκάφη.

Μην τροποποιείτε αυτό το καπνιστήριο σε καμία περίπτωση.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Λειτουργία

Διαβάστε ολόκληρο το παρόν εγχειρίδιο χρήσης πριν χρησιμοποιήσετε αυτό το καπνιστήριο.

ΜΗΝ λειτουργείτε τη μονάδα κάτω από οποιαδήποτε εύφλεκτη κατασκευή.

Ακολουθήστε προσεκτικά τις οδηγίες εκκίνησης.

Μην το χρησιμοποιείτε σε εσωτερικούς χώρους.

Κρατήστε τα παιδιά και τα κατοικίδια μακριά.

Αυτό το μπάρμπεκιου θα ζεσταθεί πολύ. Μην το μετακινείτε κατά τη διάρκεια της λειτουργίας.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Αποθήκευση

Αποθηκεύστε το σε εξωτερικό και καλά αεριζόμενο χώρο μακριά από παιδιά και κατοικίδια ζώα.

Μετά τη χρήση, το υγρό εκκίνησης κάρβουνου πρέπει να σφραγιστεί και να αποθηκευτεί σε ασφαλή απόσταση από τον καπνιστή, τουλάχιστον 25ft (7,6m).



ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

Καλώς ήρθατε στη Napoleon! 143

Πρώτα η ασφάλεια

Πλήρη χαρακτηριστικά του συστήματος 144

Ξεκινώντας 145

Πρόσθετες πρακτικές ασφαλούς λειτουργίας

Ασφαλείς πρακτικές λειτουργίας της μίζας κάρβουνου

Λειτουργία 146

Εκκίνηση του καπνιστή σας

Οδηγίες ψησίματος στη σχάρα

Πώς να χρησιμοποιήσετε τη Ψησταριά

Ο κατάλογος ελέγχου της εμπειρίας ψησίματος στη σχάρα

Οδηγός καπνίσματος με κάρβουνο 153

Οδηγίες καθαρισμού 154

Συντήρηση

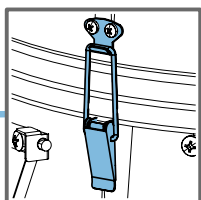
Αντιμετώπιση προβλημάτων 155

Εγγύηση 156

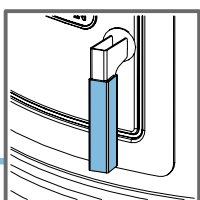
Σημειώσεις για το κάπνισμα 158

Πλήρη χαρακτηριστικά του συστήματος

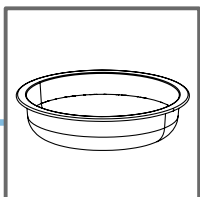
Κλειστρα Ασφαλείας:
Ασφαλίζουν κάθε τμήμα κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος ή αποσπώνται εύκολα για απλή αποθήκευση και μεταφορά.



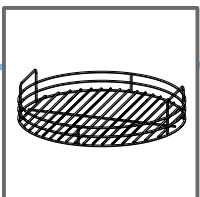
Μεγάλες πόρτες με μονωμένες λαβές: Παρέχουν ευκολότερη πρόσβαση στα τρόφιμά σας με αυξημένη ασφάλεια και έλεγχο.



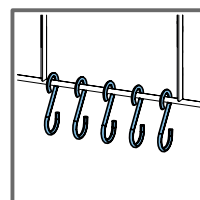
Ταψί νερού: Σταθεροποιεί τη θερμοκρασία μαγειρέματος και παρέχει ένα υγρό περιβάλλον μαγειρέματος.



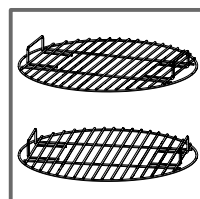
Καλάθι για κάρβουνα: Κρατάει με ασφάλεια τα κάρβουνα και τα ξυλοτεμαχίδια.



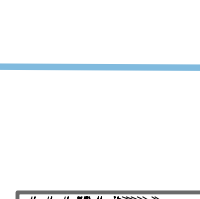
ACCU-PROBE® Θερμόμετρο Ακριβείας: Επιτυγχάνετε τέλειες θερμοκρασίες μαγειρέματος με αξιόπιστη και ακριβή ένδειξη κάθε φορά.



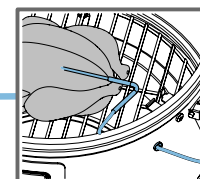
5 γάντζοι "S" από ανοξείδωτο ατσάλι: Καπνίζετε εύκολα λουκάνικα, παϊδάκια και πολλά άλλα.



2 σχάρες μαγειρέματος: Για το μαγείρεμα πολλών τροφίμων ταυτόχρονα.



Στιβαρές λαβές: Για εύκολο στοίβαγμα και ξεστοίβαγμα.



Θύρες για θερμόμετρο κρέατος με σιλικόνη που έχουν σφραγιστεί με σιλικόνη: Αποκτήστε ακριβείς μετρήσεις θερμοκρασίας με ασφαλή εφαρμογή που μειώνει τις διαρροές.

Ρυθμιζόμενος έλεγχος καπνού: Ρυθμίστε τη ροή καπνού με ακρίβεια για την τέλεια ισορροπία γεύσης.

Τροχοί με ρόδες κλειδώματος: Απολαύστε εύκολη μετακίνηση και ασφαλές κλείδωμα για σταθερότητα όταν το χρειάζεστε περισσότερο.



Οι καπνιστές που απεικονίζονται σε αυτό το εγχειρίδιο χρήσης ενδέχεται να διαφέρουν από το μοντέλο που αγοράσατε. Προτεινόμενο μοντέλο: AS22



ΚΙΝΔΥΝΟΣ! Ενημερώνει για κίνδυνο που μπορεί να οδηγήσει σε πυρκαγιά, έκρηξη, θάνατο ή σοβαρό σωματικό τραυματισμό.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Ενημερώνει για έναν κίνδυνο που μπορεί να οδηγήσει σε μικρό σωματικό τραυματισμό ή υλικές ζημιές.



Φορέστε προστατευτικά γάντια.



Φοράτε γυαλιά ασφαλείας.



ΠΡΟΣΟΧΗ! Ζεστή επιφάνεια.



Σημαντικές πληροφορίες

Πρόσθετες πρακτικές ασφαλούς λειτουργίας

- Αυτός ο καπνιστής πρέπει να φυλάσσεται σε εξωτερικό και αεριζόμενο χώρο και δεν πρέπει να χρησιμοποιείται μέσα σε κτίριο, γκαράζ, σκεπαστή βεράντα, κιόσκι ή οποιονδήποτε κλειστό χώρο.
- ΜΗΝ λειτουργείτε αυτό το καπνιστήριο κάτω από οποιαδήποτε υπερκείμενη κατασκευή, όπως καλύμματα οροφής carports, τέντες ή προεξοχές.
- Ο καπνιστής πρέπει να βρίσκεται σε ασφαλές, επίπεδο έδαφος ανά πάσα στιγμή.
- ΜΗΝ ανάβετε τα κάρβουνα με κλειστό καπάκι.
- Κρατήστε το καπάκι κλειστό κατά τη διάρκεια της περιόδου προθέρμανσης.
- ΜΗΝ αφήνεται το καπνιστήριο χωρίς επίβλεψη κατά τη χρήση του.
- Κρατήστε τα παιδιά και τα κατοικίδια μακριά από το καυτό καπνιστήριο.
- ΜΗΝ επιτρέπετε στα παιδιά να σκαρφαλώνουν μέσα ή πάνω στο καπνιστήριο.
- Η συντήρηση πρέπει να γίνεται μόνο όταν το καπνιστήριο είναι κρύο.
- Αφήνετε πάντα το καπνιστήριο να κρυώσει εντελώς πριν το χειριστείτε.
- Κρατήστε όλα τα ηλεκτρικά καλώδια μακριά από νερό ή θερμαινόμενες επιφάνειες.
- Διατηρείτε τα αεριζόμενα ανοίγματα του περιβλήματος ελεύθερα και καθαρά από σκουπίδια ανά πάσα στιγμή.
- Καθαρίζετε τακτικά τη στάχτη και το λίπος από τον πυθμένα του καπνιστή για να αποφύγετε τη συσσώρευση που μπορεί να οδηγήσει σε πυρκαγιά από λίπος.
- Αφαιρέστε το κάρβουνο και τη στάχτη από το καπνιστήριο και αποθηκεύστε τα σε άκαυστο μεταλλικό δοχείο γεμάτο με νερό. Αφήστε το να παραμείνει σε μεταλλικό δοχείο 24 ώρες πριν από την απόρριψη.
- Για να αποφύγετε την ανάπτυξη μούχλας, αφήστε τους επάνω και κάτω αεραγωγούς ελαφρώς ανοιχτούς όταν αποθηκεύετε για μεγάλα χρονικά διαστήματα.
- ΜΗΝ χρησιμοποιείτε νερό για να ελέγξετε τις αναφλέξεις ή να σβήσετε τα κάρβουνα. Μπορεί να καταστρέψει το φινιρίσμα του καπνιστή σας.
- Κλείστε ελαφρά τους αεραγωγούς του καπνιστή σας για να ελέγξετε τις αναφλέξεις. Κλείστε εντελώς όλους τους αεραγωγούς και το καπάκι για να σβήσετε τα κάρβουνα/τη φωτιά.
- Διατηρείτε πάντα μια ελάχιστη απόσταση από εύφλεκτα υλικά 0,9 m (3 πόδια) προς το πίσω μέρος και τις πλευρές του καπνιστή.

Ασφαλείς πρακτικές λειτουργίας της μίζας κάρβουνου

- Μόνο για εξωτερική χρήση.
- Μην χρησιμοποιείτε τον εκκινητή κάρβουνων, εκτός εάν έχει τοποθετηθεί σε μια σταθερή, επίπεδη σχάρα κάρβουνων και το καπνιστήριο κάρβουνων βρίσκεται σε μια σταθερή, επίπεδη, μη εύφλεκτη επιφάνεια.
- Μην τοποθετείτε τον εκκινητή κάρβουνων σε οποιαδήποτε εύφλεκτη επιφάνεια, εκτός εάν ο εκκινητής κάρβουνων είναι εντελώς κρύος.
- Μην χρησιμοποιείτε υγρό αναπτήρα, βενζίνη ή αυτοαναφλεγόμενο κάρβουνο στον εκκινητή κάρβουνου.
- Συνιστούμε το Charcoal Starter για το άναμμα του κάρβουνου για καπνιστές με κάρβουνο.
- Φοράτε πάντα προστατευτικά γάντια όταν χειρίζεστε τον εκκινητή κάρβουνου.
- Κρατήστε τα παιδιά και τα κατοικίδια ζώα μακριά από τον εκκινητή κάρβουνου ανά πάσα στιγμή.
- Μην χρησιμοποιείτε τον εκκινητή κάρβουνου σε ισχυρούς ανέμους.
- Μην αφήνετε τον εκκινητή κάρβουνου χωρίς επίβλεψη κατά τη χρήση.
- Ποτέ μην χρησιμοποιείτε τον εκκινητή κάρβουνου εκτός της προβλεπόμενης χρήσης.
- Μην χρησιμοποιείτε τον εκκινητή κάρβουνου για την προετοιμασία φαγητού.
- Να είστε ιδιαίτερα προσεκτικοί όταν αδειάζετε καυτά κάρβουνα από τον εκκινητή κάρβουνου.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Το υγρό εκκίνησης κάρβουνου δεν πρέπει ποτέ να προστίθεται σε καυτά ή ζεστά κάρβουνα.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Μην αφαιρείτε τις στάχτες από το καπνιστήριο μέχρι να καούν εντελώς όλα τα κάρβουνα και να σβήσουν πλήρως. Αφήστε αρκετό χρόνο να κρυώσει.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Μην μετακινείτε το καπνιστήριο όταν λειτουργεί και είναι καυτό.



Λειτουργία

Εκκίνηση του καπνιστή σας

Είναι η πρώτη φορά ? Εκτέλεση Burn-off

Προσθέστε καύσιμο στο καπνιστήριο και κρατήστε το καυτό για 30 λεπτά με το καπάκι και τους αεραγωγούς της βάσης πλήρως ανοιχτούς. Είναι φυσιολογικό το καπνιστήριο να αναδίδει μια οσμή την πρώτη φορά που ανάβει. Αυτή η οσμή προκαλείται από το "κάψιμο" των εσωτερικών χρωμάτων και λιπαντικών που χρησιμοποιούνται κατά τη διαδικασία κατασκευής και δεν θα εμφανιστεί ξανά.

Χρησιμοποιήστε είτε το Starter για κάρβουνα (δεν περιλαμβάνεται) και ακολουθήστε τις παρακάτω οδηγίες, Ή:

1. Τοποθετήστε τα κάρβουνα σε ένα σωρό σε σχήμα κώνου στο κέντρο του καλαθιού με τα κάρβουνα.
2. Τοποθετήστε κύβους αναπτήρα ή τσαλακωμένη εφημερίδα γύρω από το σωρό των κάρβουνων.
3. Χρησιμοποιώντας ένα μακρύ σπέρτο ή έναν αναπτήρα μπάρμπεκιου, ανάψτε τους κύβους αναπτήρα ή την εφημερίδα. **ΔΕΝ** συνιστάται η χρήση κανονικών σπέρτων. Τα κανονικά σπέρτα μπορεί να είναι δύσκολο να χρησιμοποιηθούν όταν φτάνετε μέσα στο καπνιστήριο.
4. Τα κάρβουνα θα πρέπει να είναι έτοιμα για μαγείρεμα αφού καούν για περίπου 15-20 λεπτά ή όταν τα κάρβουνα έχουν μια ελαφριά επίστρωση γκρι στάχτης. Απλώστε τα κάρβουνα ομοιόμορφα πάνω στο καλάθι με μακρόστενη λαβίδα μαγειρέματος ανθεκτική στη θερμότητα.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Το υγρό εκκίνησης μπορεί να χρησιμοποιηθεί για να ανάψει τα κάρβουνα, αλλά δεν είναι η προτιμώμενη μέθοδος. Μπορεί να είναι βρώμικο και να αφήσει μια χημική γεύση στο φαγητό, αν δεν καεί εντελώς πριν από το μαγείρεμα.

Πώς να χρησιμοποιήσετε τον εκκινητή κάρβουνου

1. Βλέπε **"Ασφαλείς πρακτικές λειτουργίας της μίζας κάρβουνου"** για βέλτιστες πρακτικές σχετικά με τον τρόπο ασφαλούς χρήσης του εκκινητή κάρβουνου.
2. Αναποδογυρίστε τον εκκινητή κάρβουνου ανάποδα.
3. Τσαλακώστε δύο ολόκληρα φύλλα εφημερίδας και γεμίστε τα στον πυθμένα του κάρβουνου.
4. Γυρίστε τον εκκινητή κάρβουνων με τη δεξιά πλευρά προς τα πάνω και τοποθετήστε τον στο κέντρο του καλαθιού κάρβουνων.
5. Προσθέστε την κατάλληλη ποσότητα κάρβουνων, αλλά μην το παραγεμίσετε. Ανατρέξτε στην **ενότητα "Χρήση κάρβουνου"** για συστάσεις.
6. Ανάψτε ένα σπέρτο και βάλτε το σε έναν από τους κάτω αεραγωγούς για να αναφλεγεί η εφημερίδα.
7. Φορέστε προστατευτικά γάντια (ελάχιστη κατηγορία θερμικής προστασίας II, DIN EN 407). Όταν το ανώτερο στρώμα κάρβουνου έχει μια ελαφριά επίστρωση γκριζας στάχτης, ρίξτε προσεκτικά τα καυτά κάρβουνα στο καλάθι με τα κάρβουνα.
8. Αφού τοποθετήσετε τα καυτά κάρβουνα στο καπνιστήριο, απλώστε τα κάρβουνα ομοιόμορφα πάνω στο καλάθι με μακρόστενη λαβίδα μαγειρέματος ανθεκτική στη θερμότητα.

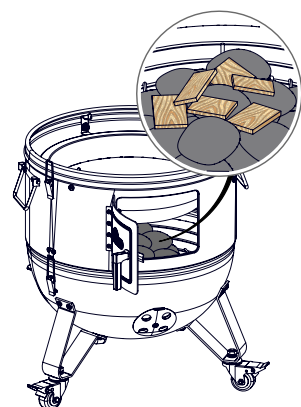
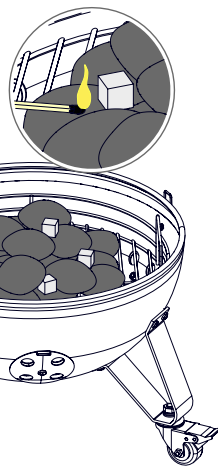
Προσθέστε ξυλοτεμαχίδια

Προσθέστε ξηρά κομμάτια σκληρού ξύλου απευθείας στην κορυφή των καυτών κάρβουνων. Ξεκινήστε με μικρή ποσότητα ξύλων για να δημιουργήσετε καπνό στις πρώτες σας προσπάθειες, καθώς είναι εύκολο να καπνίσετε υπερβολικά το φαγητό. Για να αποκτήσετε μια ωραία καπνιστή γεύση, το μόνο που χρειάζεστε είναι μια πνοή καπνού, ενώ ο πολύς καπνός συχνά αφήνει ένα κατάλοιπο αιθάλης στο φαγητό, το οποίο δεν έχει καλή γεύση. Ανατρέξτε στις **"Οδηγίες ψησίματος στη σχάρα"** για συστάσεις σχετικά με τα τσιπς ξύλου.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Μην σκύβετε πάνω από το καπνιστήριο όταν ανάβετε κάρβουνα.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Ποτέ μην χρησιμοποιείτε ξύλα που έχουν υποστεί επεξεργασία ή έχουν εκτεθεί σε χημικές ουσίες.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Φοράτε πάντα προστατευτικά γάντια όταν χρησιμοποιείτε τον εκκινητή κάρβουνου για το καπνιστήρι σας.



Ταψί νερού

Το ταψί νερού σας επιτρέπει να ψήνετε σε χαμηλότερες θερμοκρασίες για πιο αργό ψήσιμο και λειτουργεί ως ρυθμιστικό στοιχείο μεταξύ του φαγητού σας και των καυτών κάρβουνων για να αποτρέψει το κάψιμο του φαγητού. Γεμίστε το ταψί νερού μέχρι τη χωρητικότητά του με ζεστό νερό. Αυτό θα επιτρέψει στο καπνιστήριο να θερμανθεί γρηγορότερα.

Ελέγχετε τη στάθμη του νερού κάθε 3 - 4 ώρες, εάν η θερμοκρασία στο καπνιστήριο είναι πολύ υψηλή, προσθέστε περισσότερο ζεστό νερό.



Λειτουργία των αεραγωγών

Οι αεραγωγοί σας επιτρέπουν να ρυθμίζετε τη θερμότητα στο εσωτερικό του καπνιστή.

Ο επάνω αεραγωγός χρησιμοποιείται για τον έλεγχο της εσωτερικής θερμοκρασίας του καπνιστηρίου. Αυτός συνήθως αφήνεται ανοιχτός προκειμένου να διαφεύγει ο καπνός και να ρυθμίζεται η θερμοκρασία του καπνιστηρίου όταν το καπάκι είναι κλειστό.

Οι κάτω αεραγωγοί ελέγχουν τη θερμοκρασία καύσης των κάρβουνων, το άνοιγμα των αεραγωγών αυξάνει τη θερμοκρασία και το κλείσιμο των αεραγωγών μειώνει τη θερμοκρασία. Το πλήρες κλείσιμο όλων των αεραγωγών θα σβήσει τα κάρβουνα.

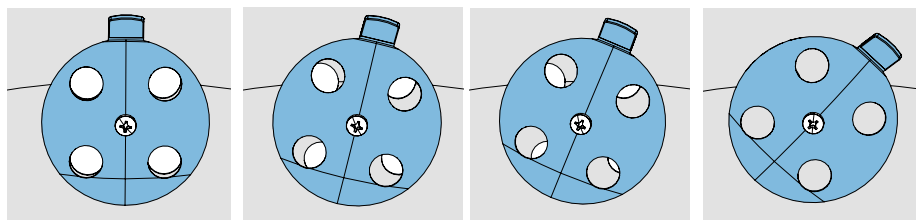
ΠΑΝΩ ΕΞΑΕΡΙΣΜΟΣ



ΚΑΤΩ ΕΞΑΕΡΙΣΜΟΣ



ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ! Μην σβήνετε τα κάρβουνα με νερό, μπορεί να καταστραφεί το φινίρισμα του σμάλτου πορσελάνης.

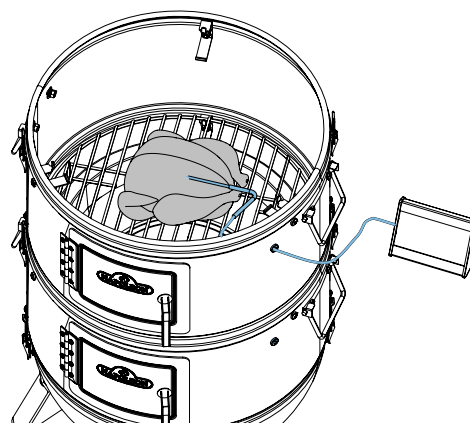


ΠΛΗΡΩΣ
ΑΝΟΙΧΤΟ

ΠΛΗΡΩΣ
ΚΛΕΙΣΤΟΣ

Θύρες για θερμομέτρο κρέατος

Οι θύρες για θερμομέτρο κρέατος με σιλικόνη συγκρατούν με ασφάλεια τα θερμομέτρα μαγειρέματος για ακριβείς ενδείξεις και μειωμένη απώλεια θερμότητας.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Μην τοποθετείτε σε περιοχές με αέρα. Οι ισχυροί άνεμοι επηρεάζουν αρνητικά την απόδοση μαγειρέματος του καπνιστή και μπορεί να είναι επικίνδυνοι εάν χρησιμοποιείτε τον καπνιστή σας ως εστία φωτιάς.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Αφού ανάψετε, μην προσθέτετε ποτέ υγρό εκκίνησης στο καπνιστήριο. Αποθηκεύστε τη φιάλη σε απόσταση τουλάχιστον 7,6 m (25 ft.) μακριά από το καπνιστήριο κατά τη λειτουργία του. Μόλις αναφλεγούν τα κάρβουνα, δεν απαιτείται άλλο υγρό.



Οδηγίες ψησίματος στη σχάρα

Χρήση του καπνιστή νερού με κάρβουνο 5 σε 1

- Συνιστούμε να προθερμάνετε το καπνιστήριο με το καπάκι κλειστό για περίπου 20 λεπτά.
- Τα κάρβουνα είναι έτοιμα όταν έχουν μια ελαφριά επίστρωση γκρίζας στάχτης.
- Το μαγείρεμα με κλειστό καπάκι εξασφαλίζει υψηλότερες και πιο ομοιόμορφες θερμοκρασίες που μειώνουν το χρόνο μαγειρέματος και μαγειρεύουν το φαγητό πιο ομοιόμορφα.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Για να ελαχιστοποιήσετε την απώλεια θερμότητας κατά τον έλεγχο της θερμοκρασίας του φαγητού, χρησιμοποιήστε τις θύρες του αισθητήρα θερμοκρασίας που βρίσκονται στο πλάι του καπνιστή.

- Όταν μαγειρεύετε πολύ άπαχο κρέας, όπως στήθος κοτόπουλου ή άπαχο χοιρινό κρέας, οι σχάρες μπορούν να λαδωθούν πριν από την προθέρμανση για να μειωθεί το κόλλημα.

Ψήσιμο στη σχάρα με κάρβουνο

Τα κάρβουνα είναι ο παραδοσιακός τρόπος μαγειρέματος που παράγει υπέροχες γεύσεις. Οι πυρακτωμένες μπρικέτες εκπέμπουν υπέρυθρη ενέργεια στο φαγητό που μαγειρεύεται, η οποία έχει πολύ μικρή επίδραση στην ξήρανση. Οι χυμοί ή τα έλαια που διαφεύγουν από το φαγητό στάζουν στα κάρβουνα και εξατμίζονται σε καπνό, δίνοντας στο φαγητό την υπέροχη γεύση του ψητού. Όταν χρησιμοποιείτε το καπνιστήριο νερού Apollo® 5 σε 1 με κάρβουνο ως ψησταριά με κάρβουνο, έχετε υπόψη σας τις παρακάτω συμβουλές:

- Τρόφιμα που μαγειρεύονται για μικρό χρονικό διάστημα, όπως ψάρια και λαχανικά, μπορούν να ψηθούν στο γκριλ με ανοιχτό καπάκι.
- Το μαγείρεμα κρέατος με υψηλή περιεκτικότητα σε λίπος μπορεί να προκαλέσει αναζωπύρωση. Είτε κόψτε το λίπος, είτε μειώστε τις θερμοκρασίες για να το παρεμποδίσετε.
- Σε περίπτωση ανάφλεξης, απομακρύνετε το φαγητό από τις φλόγες και μειώστε τη θερμότητα (μειώστε το άνοιγμα του εξαερισμού). Αφήστε το καπάκι ανοιχτό μέχρι να ελεγχθεί η ανάφλεξη.

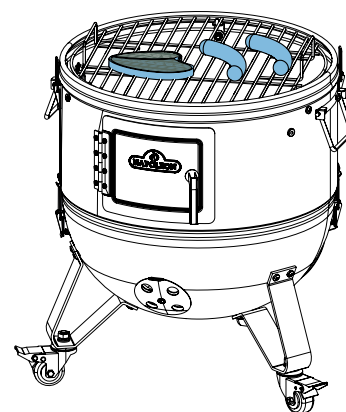
Κατά γενικό κανόνα, υπολογίστε ότι θα χρησιμοποιήσετε περίπου 50 μπρικέτες για να μαγειρέψετε 1 κιλό κρέας ή 100 μπρικέτες για να μαγειρέψετε 2 κιλά κρέας. Εάν το μαγείρεμα διαρκεί περισσότερο από 30 έως 40 λεπτά, πρέπει να προστεθούν επιπλέον μπρικέτες στη φωτιά. Όταν ο καιρός είναι κρύος, θα χρειαστείτε περισσότερες μπρικέτες για να επιτύχετε τις ιδανικές θερμοκρασίες μαγειρέματος. Οι μεγαλύτεροι χρόνοι μαγειρέματος απαιτούν επιπλέον κάρβουνα.

Χρήση κάρβουνου

Οι συστάσεις για το κάρβουνο είναι κατά προσέγγιση.

Οι μεγαλύτεροι χρόνοι μαγειρέματος απαιτούν επιπλέον κάρβουνο.

Μοντέλο	Σύσταση βάρους κάρβουνου	Σύσταση μπρικετών ξυλάνθρακα (ΜΕΓΙΣΤΟ ΑΡΙΘΜΟ τεμαχίων)	Πρόσθετο κάρβουνο +1 ώρα
AS18	1.0 kg	40	8 ανά πλευρά
AS22	1.2 kg	50	8 ανά πλευρά



ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΣΥΜΒΟΥΛΗ ΓΙΑ ΨΗΣΙΜΟ ΣΤΗ ΣΧΑΡΑ!

Χρησιμοποιήστε ένα θερμόμετρο για να ελέγξετε την εσωτερική θερμοκρασία του κρέατος για να βεβαιωθείτε ότι έχει ψηθεί τέλεια.

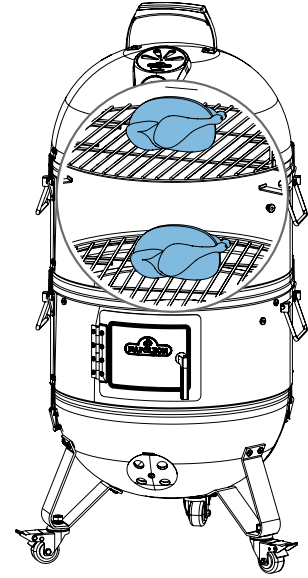
ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Να είστε προσεκτικοί όταν προσθέτετε κάρβουνα ή ξύλα στο καπνιστήριο. Οι φλόγες μπορεί να αναζωπυρωθούν όταν τα κάρβουνα έρθουν σε επαφή με καθαρό αέρα. Απομακρυνθείτε σε ασφαλή απόσταση και χρησιμοποιήστε μακρόστενη, ανθεκτική στη θερμότητα λαβίδα μαγειρέματος για να προσθέσετε περισσότερα κάρβουνα ή ξύλα.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Μην τοποθετείτε τα κάρβουνα απευθείας στον πυθμένα του καπνιστή, τοποθετήστε τα πάντα στο καλάθι με τα κάρβουνα.



Ψήσιμο στη σχάρα με το καπνιστήριο

Βελτιώστε τη γεύση και την υφή του φαγητού σας ακόμη περισσότερο χρησιμοποιώντας το καπνιστήριο νερού. Το κάπνισμα χρησιμοποιήθηκε παραδοσιακά ως μέσο για τη συντήρηση των τροφίμων, ιδίως του κρέατος, αλλά στις μέρες μας είναι όλα σχετικά με τη γεύση. Η επιβράδυνση της διαδικασίας μαγειρέματος μπορεί να κάνει ακόμα και τα σκληρά κομμάτια κρέατος τρυφερά. Όταν χρησιμοποιείτε το καπνιστήριο νερού Apollo® 5 σε 1 με κάρβουνο ως καπνιστήριο, λάβετε υπόψη σας αυτές τις συμβουλές:



- Μαγειρεύετε πάντα με το καπάκι στο καπνιστήριο.
- Αποφεύγετε να σηκώνετε το καπάκι κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος. Η αφαίρεση του καπακιού μπορεί να προσθέσει 15 έως 20 λεπτά στο χρόνο μαγειρέματος.
- Μπορείτε να μαγειρεύετε και στις δύο σχάρες μαγειρέματος ταυτόχρονα.
- Χρησιμοποιήστε τους κρεμαστούς γάντζους για να μαγειρέψετε ομοιόμορφα τα τρόφιμα, όπως τα συνδεδεμένα λουκάνικα.
- Μπορείτε να μαγειρέψετε πλήρως το φαγητό στο καπνιστήρι σας (θερμό κάπνισμα), το οποίο μαγειρεύει και αρωματίζει ταυτόχρονα το φαγητό σας.
- Μπορείτε να εμποτίσετε τα τρόφιμα με γεύση καπνού χωρίς να τα μαγειρέψετε (κρύο κάπνισμα), το οποίο χρησιμοποιείται κυρίως για γεύση και συντήρηση, όχι για μαγείρεμα.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Οι θερμοκρασίες ποικίλλουν ανάλογα με το τρόφιμο που καπνίζεται. Για τους χρόνους καπνίσματος και τις συστάσεις ασφαλούς εσωτερικής θερμοκρασίας ανατρέξτε στην ενότητα **"Οδηγός καπνίσματος με κάρβουνο"**

Προτάσεις ξύλων καπνίσματος

Το ξύλο για κάπνισμα έρχεται σε διάφορες μορφές, κομμάτια, ροκανίδια, σκόνη και σφαιρίδια, έρχεται επίσης σε πολλές ποικιλίες (γεύσεις) από μήλο μέχρι μεσκίτη, η καθεμία προσδίδει διαφορετική γεύση.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Χρησιμοποιείτε μόνο σκληρά ξύλα που γνωρίζετε ότι δεν έχουν υποστεί επεξεργασία, αποφύγετε τη χρήση μαλακών ξύλων όπως κέδρος, πεύκο ή λεύκη. Για λεπτομέρειες, απευθυνθείτε στον εξουσιοδοτημένο αντιπρόσωπο της Napoleon.

ΤΥΠΟΣ ΞΥΛΟΥ	ΠΡΟΦΙΛ ΓΕΥΣΗΣ	ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ ΓΙΑ ΦΑΓΗΤΟ
Σκλήθρο	Νόστιμο με μια υποψία γλυκύτητας.	Ψάρια, χοιρινό, πουλερικά και ελαφρύ κρέας πουλιών.
Αμύγδαλο	Ήπια, γλυκιά και καρυδάτη γεύση, ελαφριά στάχτη.	Όλα τα κρέατα.
Μήλο	Ήπια με λεπτή φρουτώδη γεύση, ελαφρώς γλυκιά.	Πουλερικά και χοιρινό κρέας.
Κεράσι	Ορισμένοι λένε ότι είναι το καλύτερο ξύλο για κάπνισμα με ελαφρώς γλυκιά, φρουτώδη γεύση καπνού.	Πουλερικά, χοιρινό, μοσχάρι, αρνί και τυρί.
Grapevine	Ξινή. Παρέχει πολύ καπνό, πλούσιο και φρουτώδες.	Πουλερικά, κόκκινα κρέατα, κυνήγι και αρνί.
Hickory	Ο βασιλιάς των ξύλων καπνίσματος! Γλυκό έως δυνατό με έντονη γεύση μπέικον.	Χοιρινό, ζαμπόν και μοσχάρι.
Maple	Καπνιστό, απαλό και ελαφρώς γλυκό.	Χοιρινό, πουλερικά, τυρί και μικρά κυνηγετικά πτηνά.
Mesquite	Ισχυρή γήινη γεύση. Ένα από τα πιο καυτά ξύλα που καίγονται.	Μοσχάρι, κοτόπουλο, αρνί και κυνήγι.
Δρυς	Η βασίλισσα των καπνιστών ξύλων! Γλυκό και καπνιστό με νότες βανίλιας.	Κόκκινο κρέας, χοιρινό, ψάρι ή βαρύ κυνήγι. Η κόκκινη δρυς είναι ιδανική για παϊδάκια!
Pecan	Γλυκό, καρυδιούχο και πλούσιο, παρόμοιο με το hickory.	Πουλερικά, μοσχάρι, χοιρινό και τυρί.
Plum	Λεπτό, γλυκό και φρουτώδες, ιδανικό για ελαφρύτερα κρέατα.	Κοτόπουλο, γαλοπούλα, χοιρινό, ψάρι και λαχανικά.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Μην εισπνέετε τον καπνό από το καπνιστήριο με κάρβουνα και αποφύγετε να έρθει ο καπνός σε επαφή με τα μάτια σας.

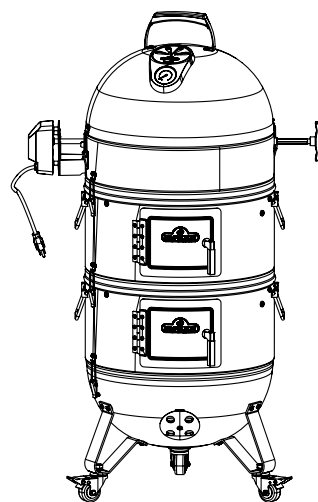
ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Ποτέ μην αφήνετε τα κάρβουνα και τις στάχτες χωρίς επίβλεψη στο καπνιστήριο.



Δαχτυλίδι περιστροφής

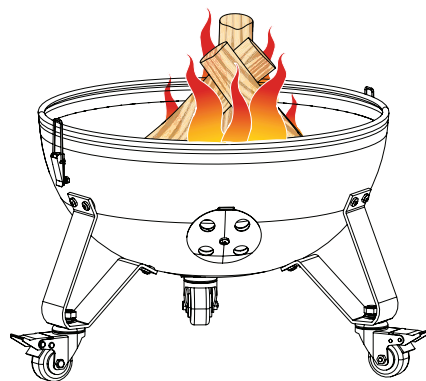
Το καπνιστήριο σας μπορεί να χρησιμοποιηθεί με το προαιρετικό κιτ περιστρεφόμενης σχάρας για να έχετε αποτελέσματα όπως οι επαγγελματίες. Ο δακτύλιος rotisserie επιτρέπει να ψηθούν πιο ομοιόμορφα μεγαλύτερα κομμάτια κρέατος, όπως ψητά ή ολόκληρα κοτόπουλα. Η συνεχής περιστροφή του φαγητού το κάνει να αυτομαστιγώνεται, κλειδώνοντας τους χυμούς, ενώ αποτρέπει τα καυτά σημεία και την ανομοιόμορφη απανθράκωση.

Μιλήστε με τον εξουσιοδοτημένο αντιπρόσωπο της Napoleon για το σετ περιστρεφόμενης σχάρας που είναι κατάλληλο για το καπνιστήριο σας.



Λάκκος φωτιάς

Το καπνιστήριο σας μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί ως εστία φωτιάς στην πίσω αυλή. Όταν χρησιμοποιείτε το καπνιστήριο νερού Apollo® 5 σε 1 με κάρβουνο ως εστία φωτιάς, βεβαιωθείτε ότι είναι σύμφωνο με τους τοπικούς, επαρχιακούς, πολιτειακούς και εθνικούς κανονισμούς. Ενημερωθείτε από τις τοπικές αρχές σχετικά με τις απαιτούμενες άδειες φωτιάς στην περιοχή σας.



ΤΟ ΞΕΡΕΙΣ?

Μπορείτε να αφαιρέσετε τις σχάρες ψησίματος για να κρεμάσετε τρόφιμα όπως συνδεμένα λουκάνικα ή παϊδάκια.

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΣΥΜΒΟΥΛΗ ΓΙΑ ΨΗΣΙΜΟ ΣΤΗ ΣΧΑΡΑ!

Πειραματιστείτε με το είδος και την ποσότητα του ξύλου που χρησιμοποιείτε. Προσθέστε διάφορα μπαχαρικά στα κάρβουνα για πρόσθετη γεύση, θυμηθείτε να κρατάτε αρχείο των πειραμάτων σας ώστε να μπορείτε να επαναλάβετε τις επιτυχίες σας.

ΚΙΝΔΥΝΟΣ! ΜΟΝΟ ΓΙΑ ΧΡΗΣΗ ΣΕ ΕΞΩΤΕΡΙΚΟΥΣ ΧΩΡΟΥΣ. Η καύση ξύλων εκλύει μονοξείδιο του άνθρακα το οποίο μπορεί να συσσωρευτεί σε κλειστούς χώρους και να προκαλέσει ασφυξία.

ΚΙΝΔΥΝΟΣ! Κρατήστε τα φαρδιά ρούχα και τα μαλλιά μακριά από τις ανοιχτές φλόγες όταν χρησιμοποιείτε το καπνιστήριο σας ως εστία φωτιάς.

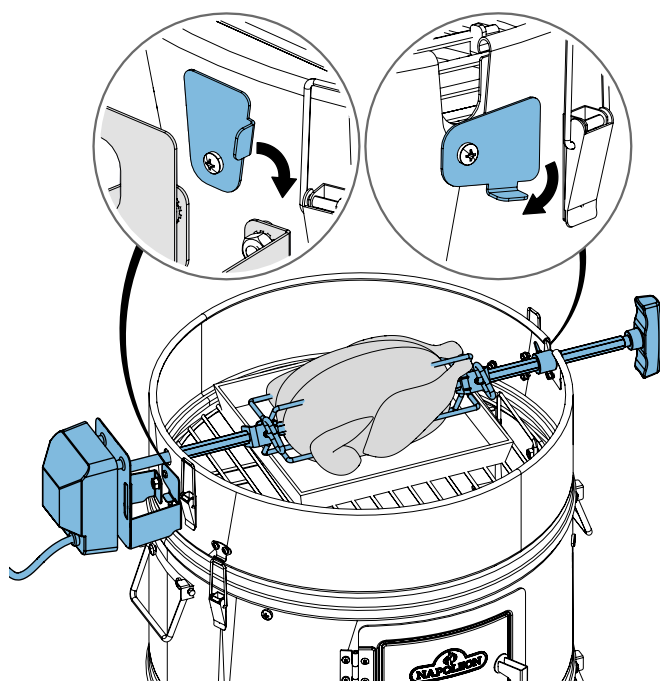
ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΜΗΝ λειτουργείτε, μην ανάβετε και μη χρησιμοποιείτε το καπνιστήριο κάρβουνων σε απόσταση μικρότερη των 4,6 μέτρων (15 ft.) από τοίχους, κατασκευές ή κτίρια όταν χρησιμοποιείται ως εστία φωτιάς.



Πώς να χρησιμοποιήσετε τη Ψησταριά

Συναρμολόγηση του προαιρετικού κιτ ψησταριάς σας

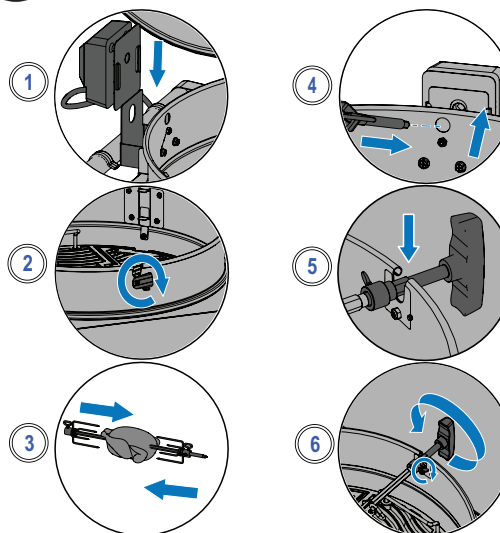
1. Εγκαταστήστε το μοτέρ της περιστροφικής σχάρας στο πλάι του καπνιστή χρησιμοποιώντας τον/τους βραχίονα/ες τοποθέτησης. Αφού στερεωθεί το στήριγμα στο καπνιστήριο, σύρετε το μοτέρ περιστροφικής σχάρας πάνω στο στήριγμα.
2. Σύρετε το πρώτο πιρούνι της ψησταριάς λίγο μετά τη μέση της ράβδου σούβλας και σφίξτε το στη θέση του. Τοποθετήστε το κρέας στη ράβδο της σούβλας και σπρώξτε το κρέας στο πιρούνι. Τοποθετήστε το δεύτερο πιρούνι ψησίματος στο αντίθετο άκρο της ράβδου σούβλας και σπρώξτε το πιρούνι μέσα στο κρέας μέχρι να ασφαλίσει. Σφίξτε το πιρούνι στη θέση του και, στη συνέχεια, σύρετε το αντίβαρο πάνω στη ράβδο σούβλας.



3. Εισάγετε προσεκτικά το αιχμηρό άκρο της ράβδου σούβλας μέσα από το άνοιγμα της κάτω λεκάνης και μέσα στο μοτέρ της περιστροφικής σχάρας. Τοποθετήστε το αντίθετο άκρο απέναντι από τις κρεμάστρες. Η βαριά πλευρά του κρέατος θα κρέμεται φυσικά προς τα κάτω, επομένως ρυθμίστε το αντίβαρο ανάλογα για να εξισορροπήσετε το φορτίο. Σφίξτε το αντίβαρο με τον βραχίονα στραμμένο προς τα πάνω.
4. Σύρετε τον δακτύλιο του στοπ πάνω στη ράβδο σούβλας μέχρι να περάσει από το εσωτερικό του καπνό. Αυτό θα διασφαλίσει την κίνηση της ράβδου σούβλας από τη μία πλευρά στην άλλη.
5. Σφίξτε το δακτύλιο του δακτυλίου στοπ και τη λαβή της ράβδου σούβλας. Τοποθετήστε ένα μεταλλικό πιάτο κάτω από το κρέας για να μαζέψετε τα περιττώματα.



ΠΡΟΣΟΧΗ! Φοράτε πάντα γάντια όταν χειρίζεστε εξαρτήματα του καπνιστή.



Συμβουλές σχετικά με τη χρήση της Ψησταριάς:

- Χρησιμοποιήστε ένα θερμόμετρο για να ελέγξετε την εσωτερική θερμοκρασία του κρέατος.
- Τα ψητά και τα πουλερικά πρέπει να ροδίζουν εξωτερικά και να παραμένουν τρυφερά εσωτερικά.
- Χρησιμοποιήστε τα υπολείμματα για να τα περιχύσετε και να φτιάξετε σάλτσα.
- Ένα κοτόπουλο 3 κιλών χρειάζεται περίπου 1 ½ ώρα σε μέτρια προς υψηλή θερμοκρασία.
- Προσέξτε τη χωρητικότητα του μοτέρ της ψησταριάς σας. Ποτέ μην υπερφορτώνετε τον εξοπλισμό σας.
- Φροντίστε να τοποθετείτε πάντα ένα ομοιόμορφα ισορροπημένο φορτίο στη σχάρα σας.

Πώς να μαγειρέψετε πολλαπλά κοτόπουλα

1. Δέστε ή καρφώστε τις φτερούγες στο σώμα των κοτόπουλων.
2. Τοποθετήστε το πιρούνι της ψησταριάς πάνω στη ράβδο της σούβλας.
3. Περάστε το πρώτο κοτόπουλο πάνω στη ράβδο σούβλας μέχρι να συγκρατηθεί από το πιρούνι της ψησταριάς. Σφίξτε.
4. Βάλτε τα επόμενα 2 κοτόπουλα στη σούβλα, έτσι ώστε όλα τα κοτόπουλα να είναι κοντά το ένα στο άλλο.
5. Τοποθετήστε το δεύτερο πιρούνι ψησίματος πάνω στη ράβδο σούβλας και σπρώξτε το μέσα στο κοτόπουλο μέχρι να συμπειστούν σφιχτά και τα 3 κοτόπουλα. Σφίξτε.



ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ! Αποσυναρμολογήστε τα εξαρτήματα της ψησταριάς όταν τελειώσετε το μαγείρεμα, πλύνετε τα με ζεστό σαπουνόνερο και αποθηκεύστε τα σε εσωτερικό χώρο.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Χρησιμοποιείτε ανθεκτικά στη θερμότητα γάντια ψησίματος όταν χειρίζεστε τα καυτά εξαρτήματα της ψησταριάς.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Φοράτε πάντα προστατευτικά γάντια και γυαλιά ασφαλείας όταν καθαρίζετε το καπνιστήριό σας.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Το συσσωρευμένο λίπος αποτελεί κίνδυνο πυρκαγιάς.



Ο κατάλογος ελέγχου της εμπειρίας ψησίματος στη σχάρα

Ανατρέξτε σε αυτόν τον κατάλογο κάθε φορά που ψήνετε

☐ Διαβάστε το εγχειρίδιο χρήσης

Βεβαιωθείτε ότι έχετε διαβάσει το εγχειρίδιο χρήσης και όλες τις οδηγίες ασφαλείας.

☐ Αδειάστε τη στάχτη από τη βάση

Φροντίζετε πάντα να καθαρίζετε τη στάχτη από το καπνιστήριο πριν από το ψήσιμο στο γκριλ για να αποφύγετε πυρκαγιές και αναζωπυρώσεις.

☐ Φωτισμός ξυλάνθρακα

Ανοίγετε πλήρως τον εξαερισμό στο καπάκι και τη βάση κάθε φορά που ανάβετε το καπνιστήρι σας. Χρησιμοποιήστε το Starter για κάρβουνα (δεν περιλαμβάνεται) ή ακολουθήστε τις οδηγίες στην ενότητα "Ανάβοντας το Smoker σας" του εγχειριδίου. Μην σκύβετε πάνω από τη σχάρα όταν ανάβετε κάρβουνα.

☐ Προθερμάνετε και καθαρίστε τα πλέγματα

Επικαλύψτε ολόκληρη την επιφάνεια των σχαρών με φυτικό λιπαντικό ΟΧΙ αλατισμένα λίπη όπως βούτυρο ή μαργαρίνη. Προθερμάνετε τη σχάρα σας για να κάψετε τα περιττά υπολείμματα. Καθαρίστε τα πλέγματα με ορειχάλκινη συρματινή βούρτσα. Ανατρέξτε στις "Οδηγίες καθαρισμού".

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Οι σχάρες μαγειρέματος από ανοξείδωτο ατσάλι είναι ανθεκτικές και ανθεκτικές στη διάβρωση και απαιτούν λιγότερο καρύκευμα και συντήρηση από τις σχάρες από χυτοσίδηρο.

☐ Περιοχή προετοιμασίας

Βεβαιωθείτε ότι όλα όσα χρειάζεστε κατά τη διάρκεια του ψησίματος, όπως τα σκεύη, τα καρυκεύματα, οι σάλτσες και τα πιάτα, βρίσκονται σε απόσταση αναπνοής. Μην αφήνετε το φαγητό σας χωρίς επίβλεψη, γιατί μπορεί να καεί.

☐ Μην κρυφοκοιτάζετε και γυρίστε μια φορά

Προσπαθήστε να μην ανοίγετε το καπάκι και να μην κρυφοκοιτάζετε πολύ, διαφορετικά η θερμότητα θα διαφύγει και θα ανατρέψει τη θερμοκρασία και τους χρόνους μαγειρέματος. Γυρίστε το φαγητό σας μόνο μία φορά, ειδικά τη μπριζόλα και το κοτόπουλο.

☐ Αφήστε χώρο

Αφήστε λίγο χώρο στη σχάρα και ανάμεσα στα φαγητά, ώστε να έχετε χώρο για να μετακινήσετε τα φαγητά αν χρειαστεί.

☐ Χρησιμοποιήστε θερμόμετρο

Χρησιμοποιήστε θερμόμετρο για να βεβαιωθείτε ότι το φαγητό έχει μαγειρευτεί καλά. Ακολουθήστε τις κατάλληλες οδηγίες θερμοκρασίας για όλα τα είδη κρέατος, ιδίως για τα πουλερικά.



ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΣΥΜΒΟΥΛΗ ΓΙΑ ΨΗΣΙΜΟ ΣΤΗ ΣΧΑΡΑ!

Εμπνευστείτε να δημιουργήσετε νόστιμα γεύματα από το συνταγές και ψήσιμο στη σχάρα τεχνικές σε www.napoleon.com και Τα βιβλία μαγειρικής του Ναπολέοντα.



ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΣΥΜΒΟΥΛΗ ΓΙΑ ΨΗΣΙΜΟ ΣΤΗ ΣΧΑΡΑ!

Πάντα να προθερμαίνετε το καπνιστήριο πριν το μαγείρεμα για να καούν τα υπολείμματα που έχουν απομείνει και να μην κολλήσει το φαγητό στη σχάρα.



ΠΡΟΤΑΣΗ ΓΙΑ ΛΑΔΙ ΚΑΙ ΛΙΠΟΣ!

- Λάδι σταφυλιού
- Λάδι λουλουδιών ήλιου
- Λάδι σόγιας
- Εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο
- Λάδι Canola

Εάν δεν υπάρχει, επιλέξτε ένα λάδι ή λίπος με υψηλό σημείο καπνού. Μην χρησιμοποιείτε αλατισμένα λίπη όπως βούτυρο ή μαργαρίνη.

Οδηγός καπνίσματος με κάρβουνο

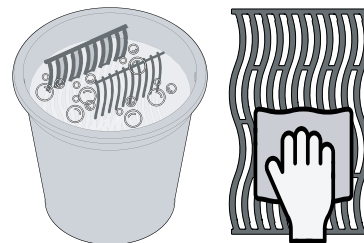
ΤΡΟΦΙΜΑ	ΚΟΨΤΕ ΤΟ	ΧΡΟΝΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ	ΕΣΩΤΕΡΙΚΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ / ΩΡΙΜΟΤΗΤΑ
 Μοσχάρι	Ψητό	3-4 ώρες.	Μέτρια ψημένη 63 °C (145 °F) Μέτρια 71 °C (160 °F) Καλοψημένη 77 °C (170 °F)
	Brisket	6+ ώρες.	85 °C (190 °F)
	Μπριζόλα	5 - 15 λεπτά	Μέτρια ψημένη 63 °C (145 °F) Μέτρια 71 °C (160 °F) Καλοψημένη 77 °C (170 °F)
	Ολόκληρο κοτόπουλο	3 1/2 - 4 ώρες.	82 °C (180 °F)
	Στήθος / μπουτί κοτόπουλου	25 - 35 λεπτά	74 °C (165 °F)
	Ολόκληρη γαλοπούλα	6 - 8 ώρες.	82 °C (180 °F)
 Πουλερικά	Ολόκληρο κοτόπουλο	3 1/2 - 4 ώρες.	82 °C (180 °F)
	Στήθος / μπουτί κοτόπουλου	25 - 35 λεπτά	74 °C (165 °F)
	Ολόκληρη γαλοπούλα	6 - 8 ώρες.	82 °C (180 °F)
 Χοιρινό	Ωμοπλάτη	12+ ώρες	71 °C (190 °F)
	Κοτσιδάκι	4 - 5 ώρες	71 °C (190 °F)
	Ribs	5 - 6 ώρες.	Το κρέας αρχίζει να ξεκολλάει από το κόκαλο.
	Φιλέτο σολομού	30 - 40 λεπτά	70 °C (158 °F)
 Ψάρια	Ολόκληρος σολομός	2 - 3 ώρες.	70 °C (158 °F)
	Φιλέτο σολομού	30 - 40 λεπτά	70 °C (158 °F)
	Γαρίδες	10 - 15 λεπτά	Μαγειρέψτε μέχρι να ροδίσουν.
 Αρνί	Ωμοπλάτη	8 - 9 ώρες.	Μέτρια ψημένη 63 °C (145 °F)
	Πόδι	8 - 9 ώρες.	Μέτρια 71 °C (160 °F)
	Ribs	2 - 3 ώρες.	Καλοψημένη 77 °C (170 °F)

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Οι εσωτερικές θερμοκρασίες βασίζονται στις συστάσεις του Οδηγού Ασφάλειας Τροφίμων του Καναδά. Οι χρόνοι μαγειρέματος εκτιμώνται με το καπνιστήριο να λειτουργεί στους 110 °C (230 °F). Οι πραγματικοί χρόνοι μαγειρέματος θα διαφέρουν ανάλογα με τα κομμάτια και το πάχος του φαγητού, την ποσότητα του κάρβουνου, την επιθυμητή ποιότητα ψησίματος και περιβαλλοντικούς παράγοντες, όπως η εξωτερική θερμοκρασία, το υψόμετρο ή ο άνεμος.

Οδηγίες καθαρισμού

Πρώτη φορά χρήση

1. Πλύνετε τις σχάρες στο χέρι με νερό και ήπιο σαπούνι πιάτων για να απομακρύνετε τυχόν υπολείμματα από τη διαδικασία κατασκευής. ΜΗΝ πλένετε στο πλυντήριο πιάτων.
2. Ξεπλύνετε καλά με ζεστό νερό και στεγνώστε εντελώς με ένα μαλακό πανί.

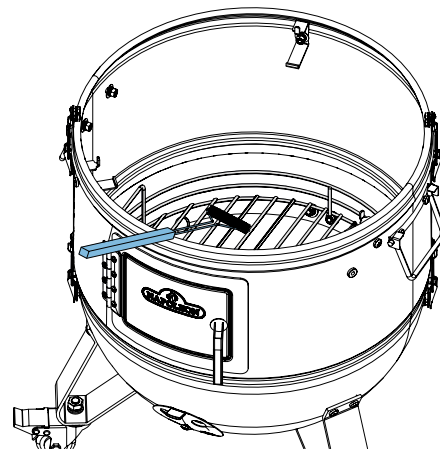


Χαλύβδινα πλέγματα

- Οι ατσάλινες σχάρες μαγειρέματος μπορούν να καθαριστούν προθερμαίνοντας τη σχάρα και χρησιμοποιώντας μια ατσάλινη βούρτσα για να αφαιρέσετε τα υπολείμματα. Συνιστούμε το **Napoleon Bristle-free τριπλής σειράς βούρτσα ψησίματος με κυλινδρικό ανοξείδωτο χάλυβα**.
- Οι ατσάλινες σχάρες θα αποχρωματιστούν μόνιμα από την τακτική χρήση λόγω των υψηλών θερμοκρασιών κατά το ψήσιμο στο γκριλ.

Εσωτερικό του καπνιστή

1. Αφαιρέστε τις σχάρες μαγειρέματος και τη λεκάνη νερού.
2. Χρησιμοποιήστε μια ορειχάλκινη συρμάτινη βούρτσα για να καθαρίσετε τα χαλαρά υπολείμματα από τις πλευρές και κάτω από το καπάκι.
3. Ξύστε όλο το σμάλτο με ένα πλαστικό μαχαίρι ή ξύστρα. Χρησιμοποιήστε μια συρμάτινη βούρτσα για να αφαιρέσετε τη στάχτη.
4. Αδειάστε τη στάχτη από τον πυθμένα του καπνιστή. Βλέπε **"Απόρριψη του κάρβουνου και της στάχτης"**
5. Πλύνετε το εσωτερικό του καπνιστή και τη λεκάνη νερού με ένα ήπιο σαπούνι πιάτων και νερό.
6. Ξεπλύνετε καλά με καθαρό νερό και σκουπίστε.



ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ! Μην χρησιμοποιείτε λειαντικά καθαριστικά ή ατσαλόμαλλο σε βαμμένα, πορσελάνινα ή ανοξείδωτα μέρη του καπνιστή σας.

Απόρριψη του ξυλάνθρακα και της τέφρας



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Ακολουθήστε προσεκτικά αυτές τις προφυλάξεις ασφαλείας για να προστατέψετε τον εαυτό σας και την περιουσία σας από ζημιές.

- Μβεβαιωθείτε ότι τα κάρβουνα και οι στάχτες έχουν σβήσει εντελώς πριν την απομάκρυνση.
- Χρησιμοποιήστε μια μεταλλική σπάτουλα ή σέσουλα για να αφαιρέσετε τα κάρβουνα και τη στάχτη από το καπνιστήριο.
- Τοποθετήστε το κάρβουνο και τις στάχτες σε άκαυστο μεταλλικό δοχείο και διαποτίστε τα πλήρως με νερό για 24 ώρες πριν τα πετάξετε.

ΤΟ ΞΕΡΕΙΣ?



Η σάλτσα μπάμπεκιου και το αλάτι μπορεί να είναι διαβρωτικά και θα προκαλέσουν ταχεία φθορά των εξαρτημάτων των μονάδων, αν δεν καθαρίζονται τακτικά.

Συντήρηση

- Ποτέ μην επενδύετε το εσωτερικό του καπνιστή με αλουμινόχαρτο, άμμο ή οποιοδήποτε άλλο υλικό. Αυτό θα εμποδίσει τη λειτουργία των αεραγωγών.
- Να χειρίζεστε τα εξαρτήματα από σμάλτο πορσελάνης με προσοχή.
- Το φινίρισμα από ψημένο σμάλτο μοιάζει με γυαλί και θα σπάσει αν χτυπηθεί. Το σμάλτο είναι διαθέσιμο στον αντιπρόσωπο της Napoleon Grill.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Βεβαιωθείτε ότι το καπνιστήριο έχει κρυώσει πριν από τον καθαρισμό. Μην χρησιμοποιείτε καθαριστικό φούρνου για τον καθαρισμό οποιουδήποτε μέρους του καπνιστή. Μην τοποθετείτε σχάρες μαγειρέματος ή άλλα μέρη του καπνιστή σε φούρνο αυτοκαθαρισμού για να τα καθαρίσετε. Καθαρίστε το καπνιστήριο σε χώρο όπου το διάλυμα καθαρισμού δεν θα βλάψει καταστρώματα, γκαζόν ή βεράντες.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Μην χρησιμοποιείτε πλυντήριο πίεσης ή λάστιχο για να καθαρίσετε οποιοδήποτε μέρος του καπνιστή.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Ο καθαρισμός πρέπει να γίνεται μόνο όταν το καπνιστήριο είναι κρύο για να αποφύγετε την πιθανότητα εγκαυμάτων.



Αντιμετώπιση προβλημάτων

Αναζωπυρώσεις και ανομοιόμορφη θερμότητα

- Το καπνιστήριο δεν θα ανάψει.
- Χαμηλή φωτιά ή χαμηλή φλόγα.

Πιθανές αιτίες	Λύση
Ακατάλληλη προθέρμανση.	Αφήστε τα κάρβουνα να καούν μέχρι να καλυφθούν από μια ανοιχτή γκριζα στάχτη. (Περίπου 20 λεπτά).
Δεν υπάρχει αρκετή ροή αέρα.	Ανοιχτοί αεραγωγοί.
Χαμηλά κάρβουνα.	Προσθέστε περισσότερα κάρβουνα στο δίσκο με τα κάρβουνα.
Υπερβολική συσσώρευση λίπους και στάχτης στο κάτω μέρος του συγκροτήματος βάσης.	Καθαρίστε το συγκρότημα βάσης μετά από κάθε χρήση. Μην στρώνετε τον πυθμένα με αλουμινόχαρτο.

Ξεφλουδισμένο χρώμα

- Η βαφή φαίνεται να ξεφλουδίζει στο εσωτερικό του καπακιού ή του καπό.

Πιθανές αιτίες	Λύση
Συσσώρευση λίπους στις εσωτερικές επιφάνειες.	Αυτό δεν αποτελεί ελάττωμα. Το φινίρισμα στο καπάκι και τον απορροφητήρα είναι από πορσελάνη και δεν ξεφλουδίζει. Το ξεφλούδισμα προκαλείται από σκληρυμένο λίπος, το οποίο στεγνώνει σε θραύσματα που μοιάζουν με χρώμα και ξεφλουδίζουν. Ο τακτικός καθαρισμός θα το αποτρέψει αυτό.



ΘΕΛΟΥΜΕ ΝΑ ΒΟΗΘΗΣΟΥΜΕ!

Η Napoleon είναι εδώ για να διασφαλίσει ότι η εμπειρία σας στο ψήσιμο θα είναι αξέχαστη. Επικοινωνήστε μαζί μας εάν χρειάζεστε πρόσθετη βοήθεια.

ΕΓΓΥΗΣΗ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ NAPOLEON



ΓΙΑ ΤΗ ΣΕΙΡΑ ΨΗΣΤΑΡΙΩΝ KETTLE ΜΕ ΚΑΡΒΟΥΝΑ ΚΑΙ ΤΑ ΚΑΠΝΙΣΤΗΡΙΑ APOLLO®

Περιορισμένη εγγύηση 10 ετών για ψησταριές με κάρβουνα και καπνιστήρια Napoleon

Η NAPOLEON εγγυάται ότι τα εξαρτήματα του νέου σας προϊόντος NAPOLEON θα είναι απαλλαγμένα από ελαττώματικά υλικά και κατασκευή από την ημερομηνία αγοράς, για την ακόλουθη περίοδο:

Καπάκι και κάδος με επισμάλτωση πορσελάνης	10 έτη
Ανοξείδωτες σχάρες μαγειρέματος	10 έτη
Σύστημα ελέγχου αέρα	5 έτη ^{και 10}
Μαντεμένιες Σχάρες Ψησίματος με επισμάλτωση πορσελάνης	5 έτη ^{και 10}
Επιχρωμιωμένες σχάρες ψησταριάς	3 έτη ^{και 10}
Όλα τα λοιπά μέρη	2 έτη

Η ένδειξη **plus 1d** αναφέρεται σε μια εκτεταμένη περίοδο εγγύησης, κατά την οποία προμηθεύουμε ανταλλακτικά στον αγοραστή στο 50% της τρέχουσας λιανικής τιμής για τη διάρκεια ζωής* της ψησταριάς.

Η ένδειξη **και 15** αναφέρεται σε μια εκτεταμένη περίοδο εγγύησης, κατά την οποία προμηθεύουμε ανταλλακτικά στον αγοραστή στο 50% της τρέχουσας λιανικής τιμής για επιπλέον 15 έτη.

Η ένδειξη **και 10** αναφέρεται σε μια εκτεταμένη περίοδο εγγύησης, κατά την οποία προμηθεύουμε ανταλλακτικά στον αγοραστή στο 50% της τρέχουσας λιανικής τιμής για επιπλέον 10 έτη.

Η ένδειξη ***εφ' όρου ζωής** αναφέρεται σε μια περίοδο εγγύησης 30 ετών.

Η παρούσα εγγύηση ισχύει στην Ευρωπαϊκή Ένωση, την Ελβετία, την Ανδόρα, τον Αγιο Μαρίνο, τη Νορβηγία, την Ισλανδία και το Λιχτενστάιν.

Τα νομικά δικαιώματα του πελάτη σε περίπτωση ελαττωμάτων σύμφωνα με τον κανονισμό WKRL (EU) 2019/711 δεν επηρεάζονται, δεν περιορίζονται ή δεν τροποποιούνται από την παρούσα εγγύηση. Η άσκηση των νόμιμων δικαιωμάτων πρέπει να πραγματοποιείται δωρεάν.

ΟΡΟΙ ΚΑΙ ΠΕΡΙΟΡΙΣΜΟΙ ΕΓΓΥΗΣΗΣ

Η NAPOLEON εγγυάται ότι τα προϊόντα της είναι απαλλαγμένα από ελαττώματα αποκλειστικά για τον αρχικό αγοραστή και μόνο στον βαθμό που η αγορά πραγματοποιήθηκε μέσω επίσημου αντιπροσώπου της NAPOLEON. Ισχύουν οι ακόλουθοι όροι και περιορισμοί:

Η παρούσα εγγύηση κατασκευαστή δεν μεταβιβάζεται ούτε είναι βιώσιμη για επέκταση σε καμία περίπτωση ή από οποιονδήποτε εκπρόσωπό μας.

Η ψησταριά πρέπει να εγκατασταθεί από εγκεκριμένο, εξουσιοδοτημένο τεχνικό ή συνεργάτη σέρβις. Η εγκατάσταση πρέπει να

πραγματοποιείται σύμφωνα με τις παρεχόμενες οδηγίες εγκατάστασης, καθώς και με όλους τους τοπικούς και εθνικούς οικοδομικούς και πυροσβεστικούς κανονισμούς.

Η παρούσα περιορισμένη εγγύηση δεν καλύπτει ζημιές που προκαλούνται από ακατάλληλη λειτουργία, έλλειψη συντήρησης, πυρκαγιά από λίπη, έκθεση σε περιβαλλοντικούς κινδύνους, ατυχήματα, τροποποίηση, κατάχρηση ή αμέλεια. Η εγκατάσταση ανταλλακτικών από άλλους κατασκευαστές ακυρώνει την παρούσα εγγύηση. Ο αποχρωματισμός των πλαστικών στοιχείων λόγω της εφαρμογής χημικών καθαριστικών ή της έκθεσης στην ηλιακή ακτινοβολία δεν καλύπτεται από την παρούσα εγγύηση.

Η παρούσα εγγύηση εξαιρεί επίσης οποιοδήποτε από τα ακόλουθα: γρατσουνιές, βαθουλώματα, ελαττώματα βαφής, επιστρώσεις, διάβρωση ή αποχρωματισμό που προκαλούνται από έκθεση σε θερμότητα ή λειαντικά και χημικά καθαριστικά, καθώς και ξεφλουδίσματα σε εξαρτήματα με σμάλτο πορσελάνης και τυχόν εξαρτήματα που χρησιμοποιούνται στην εγκατάσταση της ψησταριάς.

Εάν ένα ανταλλακτικό φθαρεί σε σημείο που δεν λειτουργεί (λόγω σκουριάς ή καψίματος) εντός της περιόδου εγγύησης, ο πελάτης θα λάβει ένα ανταλλακτικό.

Μετά το πρώτο έτος, η NAPOLEON έχει την εξουσία βάσει της παρούσας εγγύησης (Αποκλειστική περιορισμένη εγγύηση εφ' όρου ζωής, Περιορισμένη εγγύηση 15 ετών, Περιορισμένη εγγύηση 10 ετών, Περιορισμένη εγγύηση 3 ετών) να παραιτηθεί από οποιαδήποτε υποχρέωση εγγύησης, σύμφωνα με τη διακριτική της ευχέρεια, επιστρέφοντας τα χρήματα στον αρχικό αγοραστή στο ύψος της χονδρικής τιμής των σχετικών ελαττωματικών ανταλλακτικών εγγύησης.,

Η NAPOLEON δεν φέρει καμία ευθύνη για οποιαδήποτε εγκατάσταση, ώρες εργασίας ή άλλα κόστη ή έξοδα που σχετίζονται με την επανεγκατάσταση ενός εξαρτήματος εγγύησης. Τα κόστη αυτού του είδους δεν καλύπτονται από την παρούσα εγγύηση.

Ανεξάρτητα από τυχόν κανονισμούς βάσει της παρούσας εγγύησης (Αποκλειστική περιορισμένη εγγύηση εφ' όρου ζωής, Περιορισμένη εγγύηση 15 ετών, Περιορισμένη εγγύηση 10 ετών, Περιορισμένη εγγύηση 3 ετών), η ευθύνη της NAPOLEON βάσει

της παρούσας εγγύησης ορίζεται από τα προαναφερθέντα και δεν καλύπτει τυχαίες, παρεπόμενες ή έμμεσες ζημιές σε κάθε περίπτωση.

Η παρούσα εγγύηση ορίζει τις υποχρεώσεις και την ευθύνη της NAPOLEON σε σχέση με την ψησταριά NAPOLEON. Η NAPOLEON δεν αναλαμβάνει καμία περαιτέρω ευθύνη σε σχέση με την πώληση αυτού του προϊόντος, ούτε εξουσιοδοτεί οποιοδήποτε τρίτο μέρος να αναλάβει οποιαδήποτε άλλη ευθύνη για λογαριασμό της.

Η NAPOLEON δεν αναλαμβάνει καμία ευθύνη για υπερθέρμανση, σβήσιμο της φλόγας από περιβαλλοντικούς παράγοντες όπως ισχυρούς ανέμους ή ανεπαρκή εξαερισμό.

Η NAPOLEON δεν φέρει ευθύνη για τυχόν ζημιά στην ψησταριά που προκαλείται από καιρικές συνθήκες, χαλάζι, απρόσεκτο χειρισμό, ισχυρά χημικά ή καθαριστικά.

Οι αξιώσεις εγγύησης πρέπει να συνοδεύονται από την απόδειξη αγοράς ή αντίγραφο της που αναφέρει τον σειριακό αριθμό και τον αριθμό μοντέλου.

Η NAPOLEON διατηρεί το δικαίωμα να ζητήσει από έναν από τους αντιπροσώπους της τον έλεγχο του προϊόντος ή οποιουδήποτε μέρους του πριν από την εκπλήρωση οποιασδήποτε υποχρέωσης εγγύησης.

Η NAPOLEON δεν επιβαρύνεται με έξοδα αποστολής, ώρες εργασίας ή εξαγωγικούς δασμούς.

ΕΓΓΥΗΤΗΣ:

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

☎ +31 (0) 88 588 66 55

✉ eu.info@napoleon.com

Σημειώσεις για το κάπνισμα

Τρόφιμα	Θερμοκρασία καπνίσματος	Χρόνος μαγειρέματος	Τύπος ξύλου

Τρόφιμα	Θερμοκρασία καπνίσματος	Χρόνος μαγειρέματος	Τύπος ξύλου

Τρόφιμα	Θερμοκρασία καπνίσματος	Χρόνος μαγειρέματος	Τύπος ξύλου

Τρόφιμα	Θερμοκρασία καπνίσματος	Χρόνος μαγειρέματος	Τύπος ξύλου

Τρόφιμα	Θερμοκρασία καπνίσματος	Χρόνος μαγειρέματος	Τύπος ξύλου

Τρόφιμα	Θερμοκρασία καπνίσματος	Χρόνος μαγειρέματος	Τύπος ξύλου

Τρόφιμα	Θερμοκρασία καπνίσματος	Χρόνος μαγειρέματος	Τύπος ξύλου

Τρόφιμα	Θερμοκρασία καπνίσματος	Χρόνος μαγειρέματος	Τύπος ξύλου

ΝΑΡΟΛΕΟΝ - ΓΙΟΡΤΑΖΟΝΤΑΣ ΠΑΝΩ ΑΠΌ 40 ΧΡΟΝΙΑ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΟΙΚΙΑΚΉΣ ΆΝΕΣΗΣ



Τα προϊόντα NΑΡΟΛΕΟΝ® προστατεύονται από ένα ή περισσότερα διπλώματα ευρεσιτεχνίας των ΗΠΑ και του Καναδά ή/και του εξωτερικού ή από διπλώματα ευρεσιτεχνίας που εκκρεμούν.

Wolf Steel Ltd.

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

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

103 Miller Drive, Crittenden,
Kentucky, 41030 USA

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



Τηλέφωνο

Βόρεια Αμερική

866-820-8686

Ευρώπη

+31 (0) 88 588 66 55

Online

✉ grills@napoleon.com

✉ eu.info@napoleon.com

🌐 www.napoleon.com



N415-0836-E



ВУГІЛЬНО-ВОДЯНА КОПТИЛЬНЯ AROCCO®

Посібник користувача

AS18K, AS22K

Коптильні, проілюстровані в цьому посібнику, можуть відрізнятися від придбаної моделі.



Нам потрібні ваші відгуки!

Відвідайте Napoleon.com , щоб написати відгук.



Введіть серійний номер



ВІТАЄМО З ПРИДБАННЯМ ВОДНО-ВУГІЛЬНОЇ КОПТИЛЬНІ НАРОLEON APOLLO® 5 В 1!

Ви щойно вдосконалили свою гру на грилі.

МИ ХОЧЕМО, ЩОБ ВАШ ДОСВІД ПРИГОТУВАННЯ НА ГРИЛІ БУВ НЕЗАБУТНІМ І БЕЗПЕЧНИМ.

Будь ласка, прочитайте і дотримуйтесь цього посібника користувача перед початком експлуатації, щоб уникнути пошкодження майна, травм або смерті.

Перед використанням видаліть всі пакувальні матеріали, рекламні етикетки та картки з коптильні.

ВИКОРИСТОВУЙТЕ НА ВІДКРИТОМУ ПОВІТРІ В ДОБРЕ ПРОВІТРЮВАНОМУ ПРИМІЩЕННІ.

НЕ ВИКОРИСТОВУЙТЕ В БУДІВЛІ, ГАРАЖІ АБО БУДЬ-ЯКОМУ ІНШОМУ ЗАКРИТОМУ ПРИМІЩЕННІ.

НЕБЕЗПЕКА!

- При спалюванні вугілля виділяється чадний газ.
- Не спалюйте вугілля та не використовуйте гриль у закритих та/або придатних для проживання приміщеннях, таких як будинки, гаражі, намети, транспортні засоби, каравани, будинки на колесах або човни. Небезпека отруєння чадним газом зі смертельним наслідком.
- Погасіть будь-яке відкрите полум'я.

УВАГА!



Не намагайтеся запалити цей прилад, не прочитавши розділ "ЗАПАЛЮВАННЯ" цього посібника.

Не зберігайте та не використовуйте бензин або інші легкозаймисті рідини чи пари поблизу цього або будь-якого іншого приладу.

Невиконання цих інструкцій може призвести до пожежі або вибуху, що спричинить матеріальні збитки, травми або смерть.

Попередьте дорослих і дітей про небезпеку високої температури поверхні. Наглядайте за маленькими



дітьми, які перебувають поруч з коптильною

УВАГА УСТАНОВНИКУ: Залиште цю інструкцію у власника гриля для подальшого використання.

УВАГА СПОЖИВАЧЕВІ: Зберігайте цю інструкцію для подальшого використання.

Ласкаво просимо до Наполеона!

Безпека понад усе



ПОПЕРЕДЖЕННЯ Загальна інформація

Не використовуйте спирт, алкоголь, бензин, газ або інші легко займисті рідини для розпалювання або повторного розпалювання вугілля. Використовуйте **ЛИШЕ** запальнички, що відповідають стандарту EN 1860-3. Перед тим, як підпалювати вугілля, переконайтеся, що всі рідини, які просочилися крізь дно копильні, видалені.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Встановлення та збірка

Зберіть цю копильню точно відповідно до інструкцій, наведених у Посібнику зі збирання. Якщо копильня була зібрана в магазині, перегляньте інструкцію по збірці, щоб переконатися, що вона зібрана правильно.

Цю копильню не можна встановлювати в або на рекреаційних транспортних засобах та/або човнах.

За жодних обставин не модифікуйте цей копильню.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Операція

Перед початком експлуатації прочитайте цей посібник користувача повністю.

НЕ використовуйте пристрій під будь-якою горючою конструкцією.

Уважно дотримуйтесь інструкцій щодо освітлення.

Не використовуйте в приміщенні.

Тримайте дітей та домашніх тварин подалі.

Це барбекю стане дуже гарячим. Не рухайте його під час роботи.



УВАГА! Зберігання та утилізація

Зберігайте на відкритому повітрі в добре провітрюваному приміщенні, подалі від дітей та домашніх тварин.

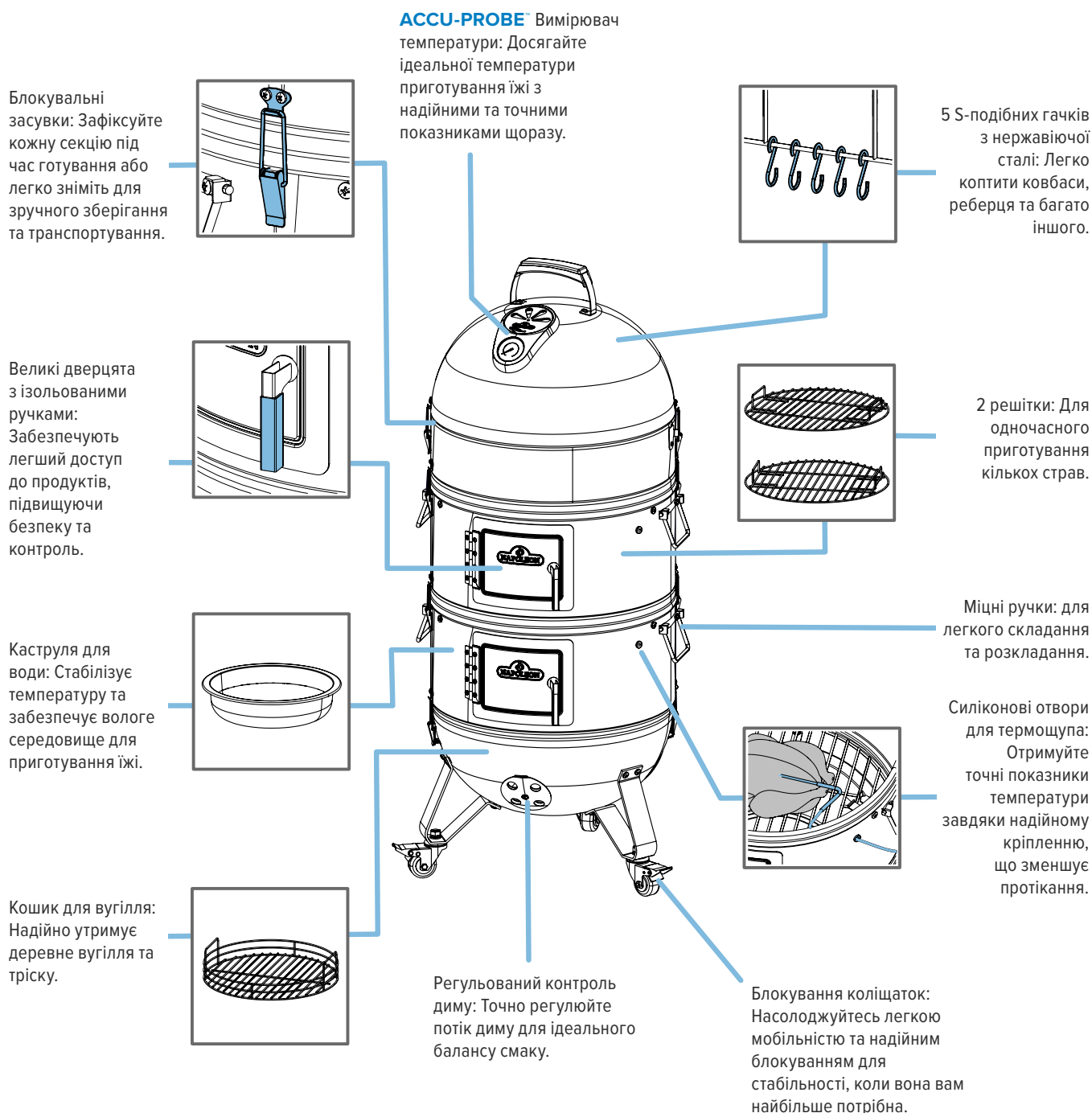
Після використання рідину для розпалювання вугілля слід закрити кришкою і зберігати на безпечній відстані від копильні, щонайменше 25 футів (7,6 м).



ЗМІСТ

Ласкаво просимо до Наполеона!	163
Безпека понад усе	
Повна характеристика системи	164
Початок роботи	165
Додаткові правила безпечної експлуатації	
Правила безпечної експлуатації рідини для розпалювання вугілля	
Операція	166
Розпалювання копильні	
Інструкції з приготування на грилі	
Як користуватися рожном	
Контрольний список досвіду приготування на грилі	
Посібник з куріння на деревному вугіллі	173
Інструкції з чищення	174
Обслуговування	
Усунення несправностей	175
Гарантія	176
Зауваження щодо куріння	178

Повна характеристика системи



Коптильні, проілюстровані в цьому посібнику користувача, можуть відрізнятися від моделі, яку ви придбали. Рекомендована модель: AS22

Початок роботи



НЕБЕЗПЕКА! Попереджає про небезпеку, яка може призвести до пожежі, вибуху, смерті або серйозних фізичних травм.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Попереджає про небезпеку, яка може призвести до легких тілесних ушкоджень або пошкодження майна.



Носіть захисні рукавички.



Одягайте захисні окуляри.



УВАГА! Гаряча поверхня.



Важлива інформація

Додаткові правила безпечної експлуатації

- Цю копильню необхідно зберігати на відкритому повітрі в добре провітрюваному приміщенні і не можна використовувати всередині будівлі, гаража, на веранді, в альтанці або в будь-якому закритому приміщенні.
- НЕ використовуйте копильню під будь-якими надземними конструкціями, такими як навіси, тенти або козирки для автомобілів, що покривають дах.
- Копильня завжди повинна знаходитися на безпечній, рівній поверхні.
- НЕ підпалюйте вугілля при закритій кришці.
- Тримайте кришку закритою під час попереднього нагрівання.
- НЕ залишайте копильню без нагляду під час використання.
- Тримайте дітей та домашніх тварин подалі від гарячої копильні.
- НЕ дозволяйте дітям залазити всередину або на копильню.
- Обслуговування слід проводити тільки тоді, коли копильня охолоне.
- Завжди давайте копильні повністю охолонути перед тим, як виконувати будь-які операції.
- Тримайте всі електричні шнури подалі від води або нагрітих поверхонь.
- Тримайте вентиляційні отвори корпусу завжди вільними та чистими від сміття.
- Регулярно очищайте дно копильні від попелу та жиру, щоб уникнути їх накопичення, яке може призвести до займання жиру.
- Вийміть вугілля і попіл з копильні і зберігайте в негорючому металевому контейнері, наповненому водою. Перед утилізацією витримати в металевому контейнері 24 години.
- Щоб запобігти утворенню цвілі, при тривалому зберіганні залишайте верхній і нижній вентиляційні отвори злегка відкритими.
- НЕ використовуйте воду для контролю спалахів або гасіння вугілля. Це може пошкодити покриття копильні.
- Злегка закрийте вентиляційні отвори на копильні, щоб контролювати спалахи. Повністю закрийте всі вентиляційні отвори та кришку, щоб загасити вугілля/пожежу.
- Завжди дотримуйтесь мінімальної відстані до горючих матеріалів - 3 фути (0,9 м) ззаду та з боків копильні.

Правила безпечної експлуатації рідини для розпалювання вугілля

- Тільки для використання на відкритому повітрі.
- Не використовуйте пристрій для розпалювання вугілля, якщо він не розміщений на твердій, рівній решітці для вугілля, а копильня не стоїть на твердій, рівній, негорючій поверхні.
- Не кладіть пристрій для розпалювання вугілля на горючу поверхню, доки він повністю не охолоне.
- Не використовуйте рідину для запалювання, бензин або самозапалювальне вугілля в пристрої для розпалювання вугілля.
- Ми рекомендуємо використовувати пристрій для розпалювання вугілля (стартер) для розпалювання вугілля в копильні.
- Завжди носіть захисні рукавички під час роботи з пристроєм для розпалювання вугілля.
- Тримайте дітей та домашніх тварин подалі від пристрою для розпалювання вугілля.
- Не використовуйте пристрій для розпалювання вугілля при сильному вітрі.
- Не залишайте пристрій для розпалювання вугілля без нагляду під час використання.
- Ніколи не використовуйте пристрій для розпалювання вугілля не за призначенням.
- Не використовуйте пристрій для розпалювання вугілля для приготування їжі.
- Будьте особливо обережні, висипаючи гаряче вугілля з пристрою для розпалювання вугілля.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Рідину для розпалювання вугілля ніколи не слід додавати до гарячого або теплого вугілля.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Не видаляйте попіл з копильні, поки все вугілля повністю не прогорить і не згасне. Дайте достатньо часу для охолодження.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Не пересувайте копильню під час роботи та під час розпалювання.



Операція

Розпалювання копильні

Це перший раз? Виконайте розпалювання

Додайте паливо в копильню і тримайте її розпеченою протягом 30 хвилин з повністю відкритими кришкою і вентиляційними отворами. Це нормально, якщо при першому запалюванні копильня видаватиме неприємний запах. Цей запах спричинений "вигорянням" внутрішніх лакофарбових матеріалів, що використовуються у процесі виробництва, і більше не повториться.

Використовуйте або пристрій для розпалювання вугілля (не входить до комплекту) і дотримуйтесь інструкцій, наведених нижче, АБО:

1. Покладіть вугілля конусоподібною купою в центр кошика для вугілля.
2. Покладіть кубики для розпалу або зім'яту газету навколо купи вугілля.
3. За допомогою довгого сірника або запальнички для барбекю підпаліть кубики для розпалу або газету. **НЕ** рекомендується використовувати звичайні сірники. Звичайними сірниками може бути важко користуватися, коли ви тягнетеся до копильні.
4. Вугілля має бути готовим до приготування їжі після горіння протягом приблизно 15-20 хвилин або коли вугілля вкриється легким шаром сірого попелу. Рівномірно розподіліть вугілля в кошику для вугілля за допомогою жароміцних щипців з довгими ручками.

ПРИМІТКА: Для розпалювання вугілля можна використовувати рідину для розпалювання, але це не найкращий спосіб. Вона може бути брудною і може залишити хімічний присмак на їжі, якщо не повністю вигоріти перед приготуванням.

Як користуватися розпалювачем вугілля

1. Див "Правила безпечної експлуатації вугільного розпалювача" де описані найкращі практики безпечного використання пристрою для розпалювання деревного вугілля.
2. Переверніть пристрій для розпалювання вугілля догори дном.
3. Зімніть два повних аркуші газети і покладіть їх на дно вугільного стартера.
4. Переверніть пристрій для розпалювання вугілля догори і помістіть його в центр кошика для вугілля.
5. Додайте відповідну кількість вугілля, але не переповнюйте. Рекомендації див. у розділі "Використання вугілля".
6. Запаліть сірник і вставте його в один з нижніх вентиляційних отворів, щоб запалити газету.
7. Одягніть захисні рукавички (мінімальний клас термозахисту II, DIN EN 407). Коли верхній шар вугілля вкриється легким шаром сірого попелу, обережно засипте гаряче вугілля в кошик для вугілля.
8. Після того, як гаряче вугілля буде поміщено в копильню, рівномірно розподіліть вугілля по кошику для вугілля за допомогою жароміцних щипців з довгими ручками.

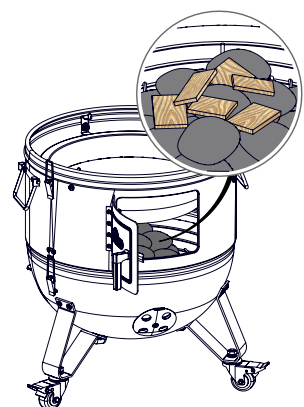
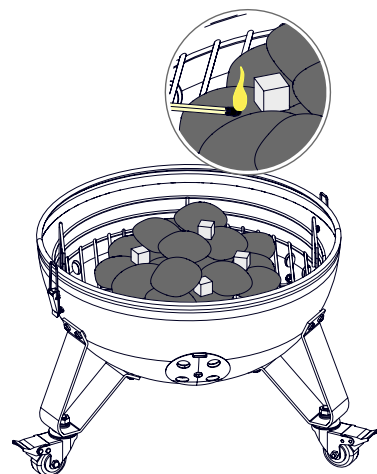
Додавання тріски

Додайте суху деревну тріску безпосередньо на верхню частину гарячого вугілля. Почніть з невеликої кількості деревини, щоб створити дим під час перших спроб, оскільки дуже легко перекоптити їжу. Для отримання приємного димчастого аромату достатньо невеликої кількості диму, надмірна кількість диму часто залишає на їжі кіптяву, яка неприємно смакує. Рекомендації щодо деревної тріски див. в розділі "Інструкції з приготування на грилі".

ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Не нахиляйтеся над копильнею під час підпалювання вугілля.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Ніколи не використовуйте деревину, яка була оброблена або піддавалася впливу хімікатів.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Завжди носіть захисні рукавички, коли використовуєте пристрій для розпалювання вугілля для вашого копильні.



Піддон для води

Піддон для води дозволяє готувати на грилі при нижчих температурах для повільнішого приготування і слугує буфером між їжею та гарячим вугіллем, щоб запобігти пригоранню їжі. Наповніть піддон для води гарячою водою до повного об'єму. Це дозволить копильні швидше нагріватися.

Перевіряйте рівень води кожні 3-4 години, якщо температура в копильні занадто висока, додайте більше гарячої води.



Управління вентиляційними отворами

Вентиляційні отвори дозволяють регулювати температуру всередині копильні.

Верхній вентиляційний отвір використовується для контролю внутрішньої температури в копильні. Зазвичай його залишають відкритим для виходу диму і точного регулювання температури в копильні при закритій кришці.

Нижні вентиляційні отвори контролюють температуру горіння вугілля, відкриваючи їх, ви підвищуєте температуру, а закриваючи - знижуєте. Повне закриття всіх вентиляційних отворів погасить вугілля.

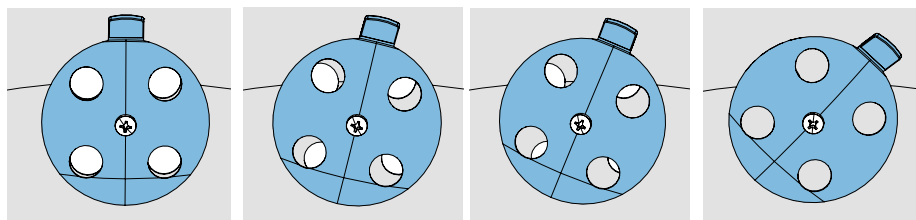
ВЕРХНІЙ ВЕНТИЛЯЦІЙНИЙ ОТВІР



НИЖНІЙ ВЕНТИЛЯЦІЙНИЙ ОТВІР



ВАЖЛИВО! Не гасить вугілля водою, це може пошкодити емальоване покриття порцеляни.

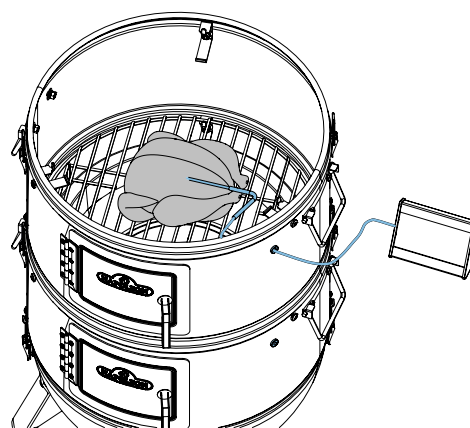


ПОВНІСТЮ
ВІДКРИТИЙ

ПОВНІСТЮ
ЗАКРИТИЙ

Отвори для термощупа

Силіконові отвори для термощупів надійно утримують кулінарні термометри для отримання точних показань і зменшення втрат тепла.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Не розташовуйте гриль у вітряних місцях. Сильний вітер негативно впливає на ефективність приготування їжі в копильні і може бути небезпечним, якщо використовувати копильню як вогнище.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Після розпалювання ніколи не доливайте в копильню рідину для розпалювання. Зберігайте пляшку на відстані не менше 25 футів (7,6 м) від копильні під час роботи. Після того, як вугілля розгориться, рідина більше не потрібна.



Інструкції з приготування на грилі

Використання водяної вугільної копильні 5 в 1

- Ми рекомендуємо попередньо розігріти копильню із закритою кришкою протягом приблизно 20 хвилин.
 - Вугілля готове, коли на ньому з'являється легкий шар сірого попелу.
 - Приготування їжі із закритою кришкою забезпечує більш високу і рівномірну температуру, що скорочує час приготування і робить їжу більш рівномірною.
- ПРИМІТКА:** Щоб мінімізувати втрати тепла при перевірці температури їжі, використовуйте отвори для термощупа, розташовані збоку копильні.
- При приготуванні дуже нежирного м'яса, наприклад, курячої грудки або нежирної свинини, решітку можна змастити олією перед попереднім розігрівом, щоб зменшити прилипання.

Смаження на вугіллі

Деревне вугілля - це традиційний спосіб приготування їжі, який забезпечує казковий аромат. Брикети, які розпалені, випромінюють інфрачервону енергію на їжу, що готується, яка має дуже незначний ефект сушіння. Соки та олії, що виділяються з їжі, стікають на вугілля і випаровуються в дим, надаючи стравам вишуканого смаку гриля. Використовуючи водяну вугільну копильню Apollo® 5 в 1 як вугільний гриль, пам'ятайте про ці поради:

- Продукти, що готуються протягом короткого періоду часу, такі як риба та овочі, можна готувати на грилі з відкритою кришкою.
- Приготування м'яса з високим вмістом жиру може призвести до пригорання. Щоб запобігти цьому, або обріжте жир, або зменшіть температуру.
- Якщо спалах стався, відсуньте їжу подальше від полум'я і зменшіть вогонь (зменшіть вентиляційний отвір). Залиште кришку відкритою, доки не вдасться контролювати процес горіння.

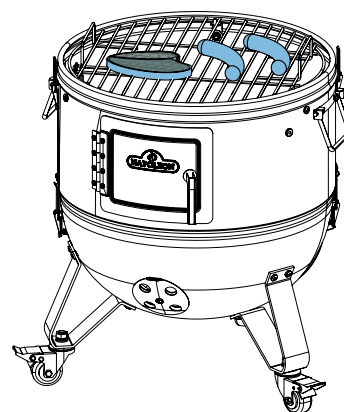
Як правило, для приготування 1 кг (2 фунтів) м'яса потрібно приблизно 50 брикетів, а для приготування 2 кг (4 фунтів) м'яса - 100 брикетів. Якщо приготування триває більше 30-40 хвилин, у вогонь необхідно додати додаткові брикети. У холодну погоду вам знадобиться більше брикетів, щоб досягти ідеальної температури приготування. Для більш тривалого приготування знадобиться додаткове вугілля.

Використання деревного вугілля

Рекомендації щодо використання вугілля є приблизними.

Для більш тривалого часу приготування потрібно більше вугілля.

Модель	Рекомендації щодо ваги кускового вугілля	Рекомендації щодо брикетів деревного вугілля (МАКСИМАЛЬНА кількість)	Додаткове вугілля +1 година
AS18	1.0 kg	40	8 на кожную сторону
AS22	1.2 kg	50	8 на кожную сторону



ПОРАДА ПРОФЕСІОНАЛА!

Використовуйте термометр для перевірки внутрішньої температури м'яса, щоб переконатися, що воно ідеально приготоване.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Будьте обережні, додаючи вугілля або дрова в копильню. При контакті вугілля зі свіжим повітрям може спалахнути полум'я. Відійдіть на безпечну відстань і використовуйте жароміцні кухонні щипці з довгими ручками для додавання вугілля або дров.

УВАГА! Не кладіть вугілля безпосередньо на дно копильні, завжди кладіть його в кошик для вугілля.



Готування водяній вугільній копильні

Використовуючи водяну копильню, ви зможете ще більше підсилити смак і текстуру їжі. Копчення традиційно використовувалося як засіб збереження їжі, особливо м'яса, але в наш час мова йде про смак. Уповільнення процесу приготування може зробити навіть жорсткі шматки м'яса ніжними. Використовуючи водяну вугільну копильню Apollo® 5 в 1 як копильню, пам'ятайте про ці поради:

- Завжди готуйте, закривши копильню кришкою.
- Не піднімайте кришку під час готування. Зняття кришки може збільшити час приготування на 15-20 хвилин.
- Ви можете готувати на обох решітках одночасно.
- Використовуйте підвісні гачки для рівномірного приготування продуктів, наприклад, перев'язаних сосисок.
- Ви можете повністю приготувати їжу в копильні (гаряче копчення), яка одночасно готує і ароматизує їжу.
- Ви можете наповнити їжу ароматом диму без приготування (холодне копчення), яке в основному використовується для ароматизації та консервації, а не для приготування їжі.

ПРИМІТКА: Температура може змінюватися залежно від продуктів, що копяться. Для отримання інформації про час копчення та безпечну внутрішню температуру зверніться до "Посібник з копчення на деревному вугіллі"

Пропозиції щодо деревної тріски

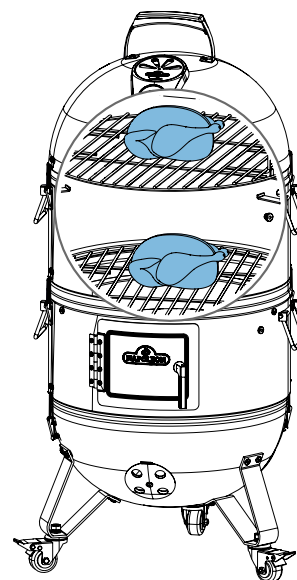
Деревина для копчення буває різної форми, у вигляді шматків, трісок, пилу та гранул, а також різних сортів (ароматизаторів) від яблука до мескиту, кожен з яких має свій власний смак.

ПРИМІТКА: Використовуйте тільки тверду деревину, яка, як ви знаєте, не була оброблена, уникайте використання м'яких порід, таких як кедр, сосна або осика. Зверніться до вашого авторизованого дилера Napoleon для отримання детальної інформації.

ТИП ДЕРЕВИНИ	СМАКОВИЙ ПРОФІЛЬ	ХАРЧОВІ РЕКОМЕНДАЦІЇ
Вільха	Делікатний з відтінком солодкості.	Риба, свинина, птиця та нежирне м'ясо пернаті дичини.
Мигдаль	М'який, солодкувато-горіховий смак, легкий попіл.	До всіх видів м'яса.
Яблуко	М'який з тонким фруктовим ароматом, злегка солодкуватий.	Птиця та свинина.
Вишня	Кажуть, що це найкраща деревина для копчення з трохи солодкуватим, фруктовим ароматом диму.	Птиця, свинина, яловичина, баранина та сир.
Виноградна лоза	Терпкий. Дає багато диму, насиченого і фруктового.	Птиця, червоне м'ясо, дичина та баранина.
Гікорі	Король копильного дерева! Від солодкого до міцного з важким ароматом бекону.	Свинина, шинка та яловичина.
Клен	Димний, м'який і злегка солодкуватий.	Свинина, птиця, сир і дрібна дичина.
Мескит	Сильний земляний аромат. Один з найгарячіших сортів деревини.	Яловичина, курка, баранина та дичина.
Дубовий	Королева димлячого лісу! Солодкий і димний з відтінками ванілі.	Червоне м'ясо, свинина, риба або важка дичина. Червоний дуб чудово підходить для реберець!
Пекан	Солодкий, горіховий і насичений, схожий на гікорі.	До птиці, яловичини, свинини та сиру.
Слива	Ніжний, солодкий і фруктовий, чудово підходить до легкого м'яса.	Курка, індичка, свинина, риба та овочі.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Не вдихайте дим з вугільної копильні та уникайте потрапляння диму в очі.

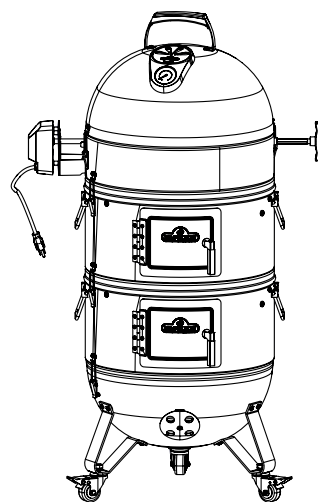
ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Ніколи не залишайте вугілля та попіл у копильні без нагляду.



Кільце для гриля

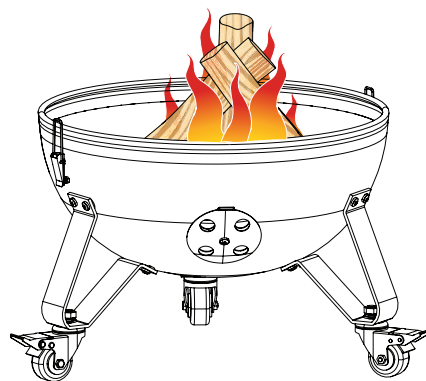
Вашу копильню можна використовувати з додатковим набором рожна, щоб отримати результати, як у професіоналів. Рожня для гриля дозволяє більш рівномірно прожарювати великі шматки м'яса, такі як печеня або цілі курчата. Завдяки безперервному обертанню продуктів вони самообсмажуються, утримуючи соки, запобігаючи утворенню гарячих точок і нерівномірному обвуглюванню.

Порадьтеся з вашим офіційним дилером Napoleon щодо набору рожна, який підійде саме для вашої копильні.



Вогняна яма

Вашу копильню також можна використовувати як вогнище на задньому дворі. При використанні водяної вугільної копильні Apollo® 5 в 1 в якості вогнища переконайтеся, що він відповідає місцевим, провінційним, державним і національним нормам і правилам. Проконсультуйтеся з місцевою владою щодо необхідних дозволів на розведення вогню у вашій місцевості.



ЧИ ЗНАЄТЕ ВИ?

Ви можете зняти решітку, щоб підвісити продукти, наприклад, ковбаски або реберця.

ПОРАДА ПРОФЕСІОНАЛА!

Експериментуйте з типом і кількістю використовуваних дров. Додавайте до вугілля різні спеції для додаткового аромату, не забувайте записувати свої експерименти, щоб повторити свої успіхи.

НЕБЕЗПЕКА! ТІЛЬКИ ДЛЯ ВИКОРИСТАННЯ НА ВІДКРИТОМУ ПОВІТРІ. При спалюванні деревини виділяється чадний газ, який може накопичуватися в закритих приміщеннях і викликати задуху.

НЕБЕЗПЕКА! Тримайте вільний одяг та волосся подалі від відкритого вогню, коли використовуєте копильню як вогнище.

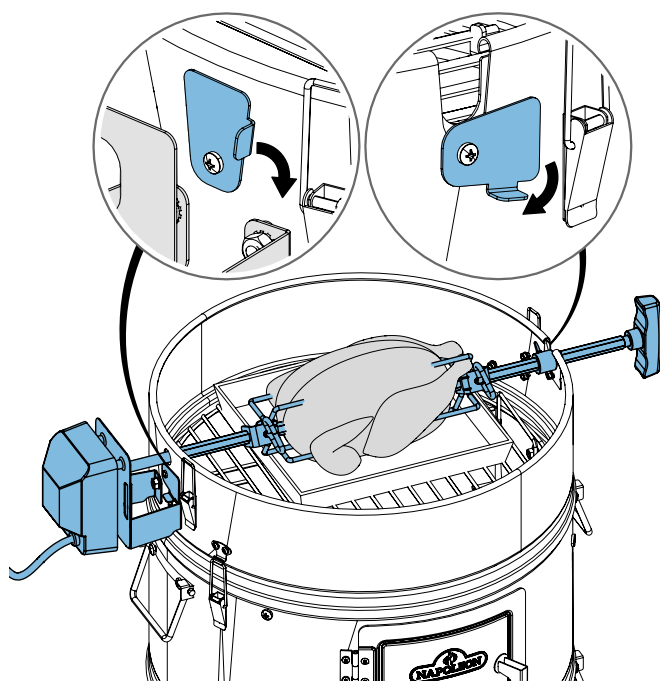
УВАГА! НЕ експлуатуйте, не запалюйте і не використовуйте копильню ближче 15 футів (4,6 м) від стін, споруд або будівель, коли вона використовується як вогнище.



Як користуватися рожем

Збирання додаткового комплекту рожена

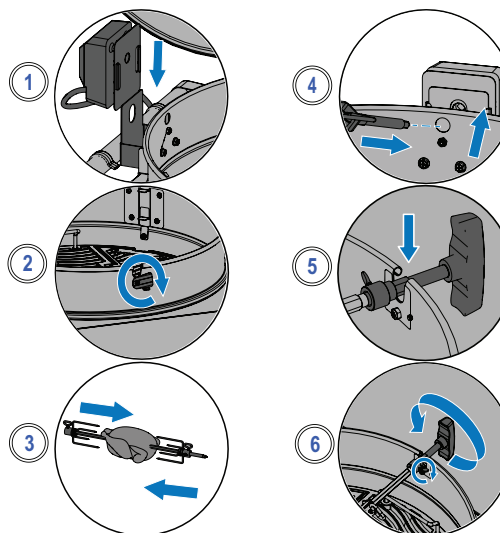
1. Встановіть двигун рожа збоку коптильні за допомогою монтажного кронштейна (кронштейнів). Після того, як кронштейн буде закріплений на коптильні, встановіть двигун рожа на кронштейн.
2. Просуньте першу вилку рожа трохи далі середини стрижня і закріпіть її на місці. Нанизати м'ясо на рожен і проштовхнути м'ясо на виделку. Нанизуйте другу вилку рожа на протилежний кінець стрижня і просуньте її в м'ясо до упору. Затягніть виделку на місці, а потім надіньте протизагорювач на стрижень рожа.



3. Обережно вставте загострений кінець рожа через отвір нижньої чаші в двигун рожа. Встановіть протилежний кінець через вішалки. Важкий бік м'яса, природно, буде звисати вниз, тому відрегулюйте протизагорювач відповідним чином, щоб збалансувати навантаження. Затягніть протизагорювач рукою, спрямованою вгору.
4. Насуньте обмежувальну втулку на стрижень так, щоб вона опинилася за внутрішньою стороною кожуха. Це забезпечить безпеку руху рожа з боку в бік.
5. Затягніть упорну втулку та ручку рожа. Підкладіть під м'ясо металеву тарілку, щоб збирати стікаючу рідину.



УВАГА! Завжди одягайте рукавички при роботі з компонентами коптильні.



Поради щодо використання гриля:

- Використовуйте термометр, щоб перевірити внутрішню температуру м'яса.
- Печення та птиця повинні підрум'янитися ззовні та залишатися ніжними всередині.
- Використовуйте жири для панірування та приготування підливи.
- Курка вагою 3 кілограми готується приблизно 1,5 години на середньому або високому рівні.
- Пам'ятайте про потужність двигуна вашого шрожа. Ніколи не перевантажуйте обладнання.
- Завжди встановлюйте рівномірно збалансоване навантаження на рожен.

Як приготувати кілька курчат

1. Прив'яжіть або приколите крила до тулуба курчат.
2. Вставте вилку шампура на рожен.
3. Нанизайте першу курку на стрижень, доки вона не закріпиться на вилці. Затягнуті.
4. Нанизати наступних 2 курчат на стрижень так, щоб всі курчата були близько один до одного.
5. Надягніть другу вилку рожа на стрижень і просуньте її в курку, поки всі 3 курки не будуть щільно притиснуті одна до одної. Затягнуті.



ВАЖЛИВО! Після закінчення готування розберіть компоненти рожа, вимийте їх теплою мильною водою і зберігайте в приміщенні.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Використовуйте термостійкі рукавички для гриля, коли працюєте з гарячими компонентами гриля.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Завжди одягайте захисні рукавички і захисні окуляри під час чищення коптильні.

УВАГА! Накопичений жир є пожежонебезпечним.



Контрольний список досвіду приготування на грилі

Звертайтеся до цього списку щоразу, коли готуєте на грилі

☐ Прочитайте посібник користувача

Переконайтеся, що ви прочитали посібник користувача та всі інструкції з безпеки.

☐ Видалення попелу з основи

Завжди очищайте коптильню від попелу перед приготуванням гриля, щоб уникнути пожеж і спалахів.

☐ Розпалювання вугілля

Повністю відкривайте вентиляційний отвір на кришці та основі кожного разу, коли ви запалюєте коптильню. Використовуйте пристрій для розпалювання вугілля (не входить до комплекту) або дотримуйтесь інструкцій, наведених у розділі "Розпалювання коптильні" цього посібника. Не нахиляйтеся над грилем під час підпалювання вугілля.

☐ Розігрівання та очищення решіток

Покрийте всю поверхню решітки рослинною олією, а не солоними жирами, такими як вершкове масло або маргарин. Розігрійте гриль, щоб спалити зайві залишки жиру. Очистіть решітку за допомогою латунної щітки. Зверніться до "Інструкцій з очищення".

ПРИМІТКА: Решітки з нержавіючої сталі довговічні, стійкі до корозії та потребують менше догляду, ніж чавунні решітки.

☐ Зона підготовки

Переконайтеся, що все необхідне для приготування їжі на грилі, наприклад, посуд, приправи, соуси та посуд, знаходиться в межах вашої досяжності. Не залишайте їжу без нагляду, інакше вона може підгоріти.

☐ Не підглядайте і не перевертайте зайвий раз

Намагайтеся не відкривати кришку і не заглядати занадто часто, інакше тепло витече і змінить температуру і час приготування. Перевертайте їжу лише один раз, особливо стейк і курку.

☐ Залишайте місце

Залишайте трохи місця на решітці та між стравами, щоб у вас було місце для переміщення страв, якщо вам це потрібно.

☐ Використовуйте термометр

Використовуйте термометр, щоб переконатися, що їжа добре приготована. Дотримуйтесь відповідних температурних рекомендацій для всіх видів м'яса, особливо птиці.



ПОРАДА ПРОФЕСІОНАЛА!

Надихайтесь на створення смачних страв з рецепти та техніки приготування на грилі на сайті www.napoleon.com та Кулінарних книг Наполеона.



ПОРАДА ПРОФЕСІОНАЛА!

Завжди попередньо розігрівайте коптильню передприготування їжі, щоб спалити залишки вугілля і запобігти прилипання їжі до решітки.



ПОРАДИ ЩОДО ОЛІЇ ТА ЖИРІВ!

- Виноградна олія
- Олія соняшника
- Соєва олія
- Оливкова олія першого віджиму
- Рапсова олія

Якщо немає такої можливості, обирайте олію або жир з високою температурою димлення. Не використовуйте солоні жири, такі як вершкове масло або маргарин.

Посібник з куріння на деревному вугіллі

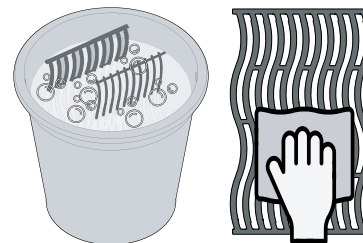
ПРОДУКТИ ХАРЧУВАННЯ	ЧАСТИНА	ЧАС ПРИГОТУВАННЯ	ВНУТРІШНЯ ТЕМПЕРАТУРА / СТУПІНЬ ГОТОВНОСТІ
 Яловичина	Смаження	3-4 години.	Середній прожарювання 63 °C (145 °F) Середній 71 °C (160 °F) Добре просмажений 77°C (170 °F)
	Грудинка	6+ годин.	85 °C (190 °F)
	Стейк	5 - 15 хвилин	Середній прожарювання 63 °C (145 °F) Середній 71 °C (160 °F) Добре просмажений 77°C (170 °F)
 Птиця	Ціле куряче філе	3 1/2 - 4 години.	82 °C (180 °F)
	Куряча грудка / стегно	25 - 35 хвилин	74 °C (165 °F)
	Ціла індичка	6 - 8 годин.	82 °C (180 °F)
 Свинина	Лопатка	12+ годин	71 °C (190 °F)
	Корейка	4 - 5 годин	71 °C (190 °F)
	Ребра	5 - 6 годин.	М'ясо починає відриватися від кістки.
 Риба	Лосось цілий	2 - 3 години.	70 °C (158 °F)
	Філе лосося	30 - 40 хвилин	70 °C (158 °F)
	Креветки	10 - 15 хвилин	
 Баранина	Лопатка	8 - 9 годин.	Середній прожарювання 63 °C (145 °F)
	Нога	8 - 9 годин.	Середній 71 °C (160 °F)
	Ребра	2 - 3 години.	Добре просмажений 77°C (170 °F)

ПРИМІТКА: Внутрішня температура вказана відповідно до рекомендацій Канадського посібника з безпеки харчових продуктів. Час приготування розраховано для коптильні, що працює при температурі 110 °C (230 °F). Фактичний час приготування залежить від нарізки та товщини продуктів, кількості вугілля, бажаного ступеня готовності та факторів навколишнього середовища, таких як висота над рівнем моря або вітер.

Інструкції з чищення

Перше використання

1. Вимийте решітки вручну водою з м'яким господарським милом, щоб видалити залишки виробничого процесу. НЕ мити в посудомийній машині.
2. Ретельно промийте гарячою водою і повністю висушіть м'якою тканиною.

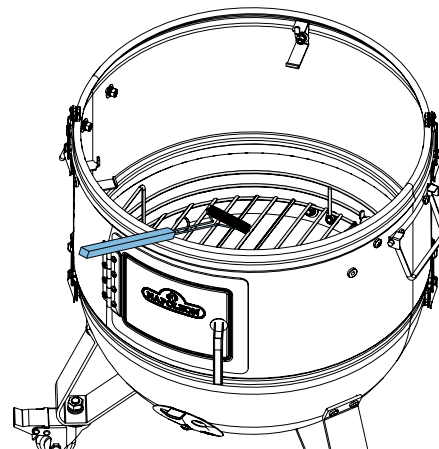


Сталеві решітки

- Сталеві решітки можна чистити, попередньо розігрівши гриль і використовуючи сталеву щітку для видалення залишків. Ми рекомендуємо використовувати **Трирядну щітку для гриля Napoleon без щетини з рулонної нержавіючої сталі**.
- Сталеві решітки постійно знебарвлюються від регулярного використання через високі температури під час приготування їжі на грилі.

Усередині коптильні

1. Зніміть решітки та піддон для води.
2. За допомогою латунної щітки видаліть залишки їжі з боків і під кришкою.
3. Зішкребіть всю емаль пластиковим шпателем або скребком. Видаліть попіл за допомогою дрітної щітки.
4. Висипати попіл з дна коптильні. Див **"Утилізація вугілля та попелу"**
5. Вимийте внутрішню частину коптильні та піддон для води м'яким милом і водою.
6. Добре промийте чистою водою і витріть насухо.



ВАЖЛИВО! Не використовуйте абразивні чистячі засоби або сталеву губку для фарбованих, порцелянових або виготовлених з нержавіючої сталі деталей коптильні.

Утилізація вугілля та попелу



УВАГА! Ретельно дотримуйтесь цих заходів безпеки, щоб захистити себе та своє майно від пошкоджень.

- Переконайтесь, що вугілля та попіл повністю погасли перед видаленням.
- Для видалення вугілля та попелу з коптильні використовуйте металеву лопатку або совок.
- Помістіть вугілля та попіл у негорючий металевий контейнер і повністю залийте водою на 24 години перед утилізацією.

Обслуговування

- Ніколи не вистилайте внутрішню частину коптильні алюмінієвою фольгою, піском або будь-яким іншим матеріалом. Це перешкоджатиме функціонуванню вентиляційних отворів.
- Обережно поведіться з компонентами з порцелянової емалі.
- Запечена емаль схожа на скло і в разі удару може розколотися. Підфарбувати емаль можна у вашого дилера Napoleon Grill.

ЧИ ЗНАЄТЕ ВИ?

Соус для барбекю та сіль можуть бути їдкими і спричинити швидке руйнування компонентів пристрою, якщо їх не чистити регулярно.

УВАГА! Перед чищенням переконайтесь, що коптильня прохолодна. Не використовуйте засіб для чищення духовок для чищення будь-яких частин коптильні. Не кладіть решітки для приготування їжі або будь-які інші частини коптильні в самоочищувальну піч для чищення. Чистіть коптильню в місці, де розчин для чищення не зашкодить палубі, газону або внутрішньому дворику.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Не використовуйте мийку під тиском або шланг для чищення будь-яких частин коптильні.

УВАГА! Щоб уникнути опіків, чищення слід проводити тільки тоді, коли коптильня охолоне.



Усунення несправностей

Спалахи та нерівномірне нагрівання

- Коптильня не буде запалюватися.
- Низький нагрів або слабке полум'я.

Можливі причини	Рішення
Неправильний попередній нагрів.	Дайте вугіллю прогоріти, поки воно не покриється світло-сірим попелом. (Приблизно 20 хвилин).
Недостатній потік повітря.	Відкриті вентиляційні отвори.
Мало вугілля.	Додайте більше вугілля в лоток для вугілля.
Надмірне накопичення жиру та попелу в нижній частині основи.	Очищайте основу після кожного використання. Не вистилайте дно алюмінієвою фольгою.

Облуплення фарби

- Здається, що фарба відшаровується всередині кришки або коптильні.

Можливі причини	Рішення
Накопичення жиру на внутрішніх поверхнях.	Це не є дефектом. Покриття кришки та коптильні - порцелянове, воно не відшаровується. Лушчення спричинене затверділим жиром, який висихає, перетворюючись на схожі на фарбу шматочки, що відшаровуються. Регулярне чищення запобігає цьому.



МИ ХОЧЕМО ДОПОМОГТИ!

Napoleon тут для того, щоб ваш досвід приготування на грилі запам'ятався надовго. Зверніться до нас, якщо вам потрібна додаткова допомога.

ГАРАНТІЯ НА ПРОДУКЦІЮ NAPOLEON



ДЛЯ СЕРІЇ ВУГІЛЬНИХ ЧАЙНИКІВ-ГРИЛІВ ТА КОПТИЛЕНЬ APOLLO® 10 років обмеженої гарантії на вугільні грилі та коптильні Napoleon

NAPOLEON гарантує, що компоненти вашого нового виробу NAPOLEON не матимуть дефектів матеріалів та виготовлення з дати придбання протягом періоду:

Порцелянова емальована кришка та чаша	10 років
Решітки з нержавіючої сталі.....	10 років
Система регулювання подачі повітря	5 років плюс 10
Чавунні решітки з порцеляновим покриттям	5 років плюс 10
Хромовані решітки для гриля	3 роки плюс 10
Всі інші частини	2 роки

Plus 1d: означає подовжений гарантійний термін, протягом якого ми надаємо покупцеві запасні частини за 50% від поточної роздрібної ціни протягом усього терміну служби* гриля.

Plus 15: означає подовжений гарантійний термін, протягом якого ми надаємо покупцеві запасні частини за 50% від поточної роздрібної ціни протягом додаткових 15 років.

Плюс 10: означає подовжений гарантійний термін, протягом якого ми надаємо покупцеві запасні частини за 50% від поточної роздрібної ціни протягом додаткових 10 років.

***Довічна:** означає гарантійний термін 30 років.

Ця гарантія діє в: Європейському Союзі, Швейцарії, Андоррі, Сан-Марино, Норвегії, Ісландії та Ліхтенштейні.

Ця гарантія не зачіпає, не обмежує і не змінює законні права замовника в разі виявлення дефектів відповідно до WKRL - (EU) 2019/711). Реалізація передбачених законом прав здійснюється безкоштовно.

ГАРАНТІЙНІ УМОВИ ТА ОБМЕЖЕННЯ

Компанія NAPOLEON гарантує відсутність дефектів своєї продукції виключно первинному покупцеві, і тільки в тому випадку, якщо покупка була здійснена через офіційного дилера NAPOLEON. Діють наступні умови та обмеження:

Справжня гарантія виробника не може бути передана або продовжена за жодних обставин і жодним з наших представників.

Гриль повинен встановлюватися ліцензованим, уповноваженим сервісним техніком або підрядником. Встановлення повинно відбуватися відповідно до наданих інструкцій з монтажу, а також

усіх місцевих і національних будівельних і протипожежних норм.

Ця обмежена гарантія не поширюється на пошкодження, спричинені неправильною експлуатацією, відсутністю технічного обслуговування, загорянням жиру, впливом навколишнього середовища, нещасними випадками, модифікацією, зловживанням або недбалістю.

Встановлення запасних частин інших виробників анулює цю гарантію. Гарантія не поширюється на зміну кольору пластикових елементів внаслідок застосування хімічних миючих засобів або

впливу сонячних променів.

Ця гарантія також не поширюється на наступні випадки: Подряпини, вм'ятини, дефекти фарби, покриття, корозія або зміна кольору, спричинені впливом тепла або абразивних і хімічних чистячих засобів, а також відколи деталей з порцеляновим покриттям і будь-яких компонентів, що використовуються при встановленні гриль.

Якщо протягом гарантійного терміну деталь погіршиться до такої міри, що стане непридатною до експлуатації (через іржу або прогорання), клієнту буде видана заміна деталі.

Після першого року компанія NAPOLEON має право за цією гарантією (Президентська обмежена довічна гарантія, 15-річна обмежена гарантія, 10-річна обмежена гарантія, 3-річна обмежена гарантія) відмовитися від будь-яких гарантійних зобов'язань на власний розсуд, повернувши первинному покупцеві кошти в розмірі оптової ціни відповідних дефектних гарантійних деталей.

Компанія NAPOLEON не несе відповідальності за будь-які витрати на встановлення, робочі години або інші витрати, пов'язані з перевстановленням гарантійної деталі. Витрати такого роду не покриваються цією гарантією.

Незважаючи на будь-які положення цієї гарантії (Президентська обмежена довічна гарантія, 15-річна обмежена гарантія, 10-річна обмежена гарантія, 3-річна обмежена гарантія), відповідальність компанії NAPOLEON за цією гарантією

визначається вищезазначеними положеннями і не поширюється на будь-які випадкові, побічні або непрямі збитки в будь-якому випадку.

Ця гарантія визначає обов'язки та відповідальність компанії NAPOLEON щодо гриль NAPOLEON.

Компанія NAPOLEON не бере на себе жодної додаткової відповідальності у зв'язку з продажем цього виробу, а також не уповноважує жодну третю сторону брати на себе будь-яку іншу відповідальність від її імені.

Компанія NAPOLEON не несе відповідальності за: Перегрів, згасання полум'я під впливом факторів навколишнього середовища, таких як сильний вітер або недостатня вентиляція.

NAPOLEON не несе відповідальності за будь-які пошкодження гриль, спричинені погодними умовами, градом, грубим поводженням, агресивними хімічними речовинами або засобами для чищення. До гарантійних претензій необхідно додати документ про покупку або його копію із зазначенням серійного номера та номера моделі.

Компанія NAPOLEON залишає за собою право на огляд виробу або будь-якої його частини одним із своїх представників до виконання будь-яких гарантійних зобов'язань.

Компанія NAPOLEON не несе витрат на доставку, оплату робочого часу або експортні мита.

ГАРАНТ:

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

☎ +31 (0) 88 588 66 55

✉ eu.info@napoleon.com

Зауваження щодо куріння

Продукти харчування	Температура копчення	Час приготування	Тип деревини

Продукти харчування	Температура копчення	Час приготування	Тип деревини

Продукти харчування	Температура копчення	Час приготування	Тип деревини

Продукти харчування	Температура копчення	Час приготування	Тип деревини

Продукти харчування	Температура копчення	Час приготування	Тип деревини

Продукти харчування	Температура копчення	Час приготування	Тип деревини

Продукти харчування	Температура копчення	Час приготування	Тип деревини

Продукти харчування	Температура копчення	Час приготування	Тип деревини

NAPOLEON - СВЯТКУЄ ПОНАД 40 РОКІВ ПРОДУКТІВ ДЛЯ ДОМАШНЬОГО ЗАТИШКУ



Продукція NAPOLEON® захищена одним або декількома патентами США та Канади та/або іноземними патентами або патентами, що знаходяться на розгляді.

Wolf Steel Ltd.

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

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

103 Miller Drive, Crittenden,
Kentucky, 41030 USA

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



Телефон

Північна Америка

866-820-8686

Європа

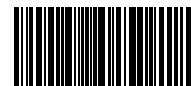
+31 (0) 88 588 66 55

Онлайн

✉ grills@napoleon.com

✉ eu.info@napoleon.com

🌐 www.napoleon.com



N415-0836-E