



APOLLO® CHARCOAL WATER SMOKERS

Owner's Manual

AS18K, AS22K

Smokers illustrated in this manual may differ from model purchased.



We Want Your Feedback!

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



Apply Serial Number



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

You've Just Upgraded Your Grilling Game.

WE WANT YOUR GRILLING EXPERIENCE TO BE MEMORABLE AND SAFE.

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

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

USE OUTDOORS IN A WELL-VENTILATED SPACE.

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

DANGER!

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



WARNING!

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

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

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



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

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

NOTICE TO CONSUMER: Keep these instructions for future reference.

Welcome to Napoleon!

SAFETY FIRST



WARNING General Information

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



WARNING! Installation & Assembly

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

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

Do not modify this smoker under any circumstances.



WARNING! Operation

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

DO NOT operate unit under any combustible construction.

Follow the lighting instructions carefully.

Do not use indoors.

Keep children and pets away.

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



WARNING! Storage & Disuse

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

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

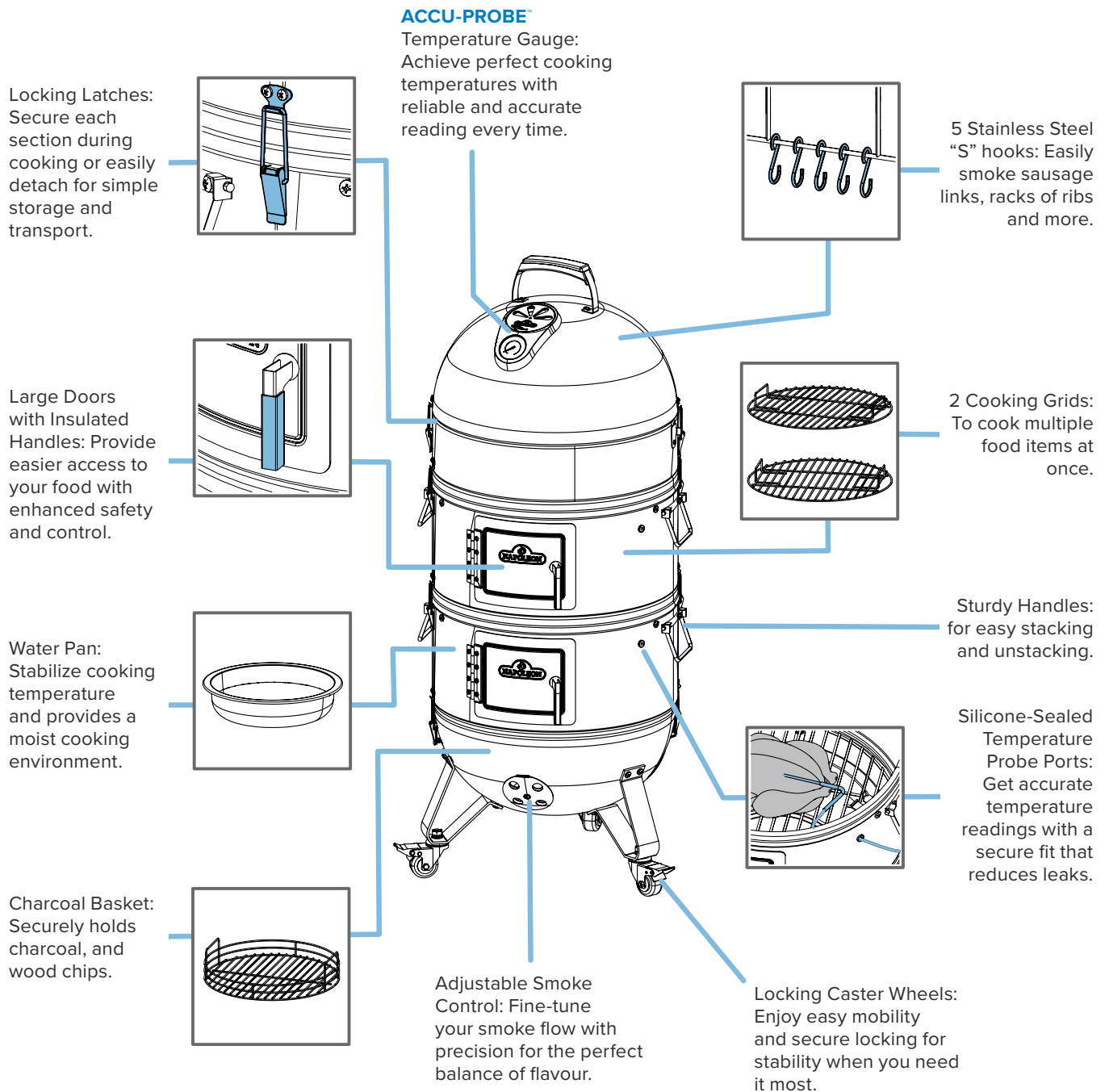


CONTENTS

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



Full System Features



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

Getting Started



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



Wear safety glasses.



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



CAUTION! Hot surface.



Wear protective gloves.



Important information

ADDITIONAL SAFE OPERATING PRACTICES

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

CHARCOAL STARTER SAFE OPERATING PRACTICES

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

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

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

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



Operation

LIGHTING YOUR SMOKER

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

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

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

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

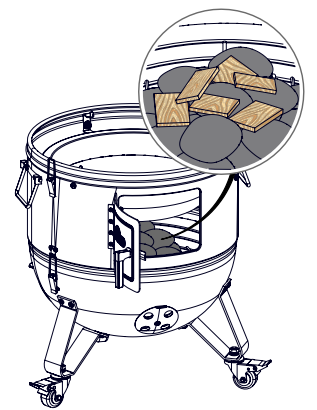
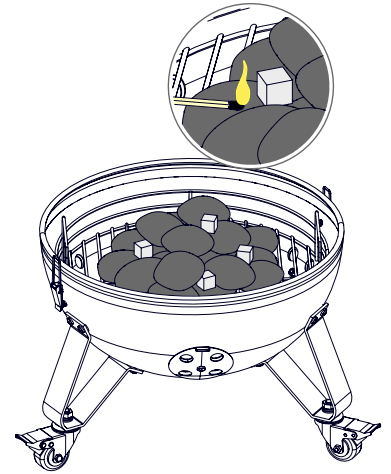
NOTE: Starter fluid can be used to light the charcoal, but it is not the preferred method. It can be messy and may leave a chemical taste on the food if not completely burned off prior to cooking.

How to Use the Charcoal Starter

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

Add Wood Chips

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



WARNING! Do not lean over smoker when lighting charcoal.

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

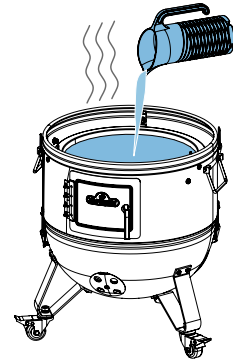
WARNING! Always wear protective gloves when using the Charcoal Starter for your smoker.



Water Pan

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

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



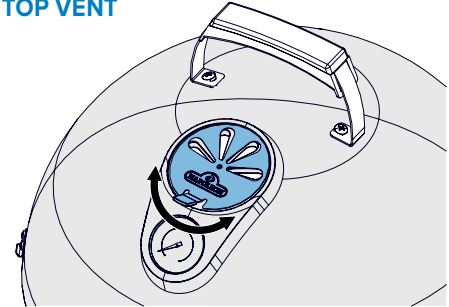
Operating the Vents

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

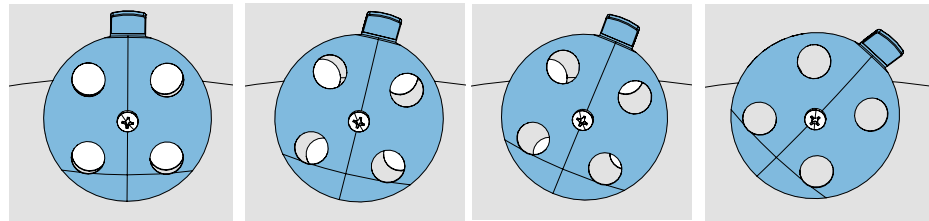
The top vent is used to control the internal temperature of the smoker. This is usually left open in order for smoke to escape and fine tune the temperature of the smoker when the lid is closed.

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

TOP VENT



BOTTOM VENT



FULL OPEN

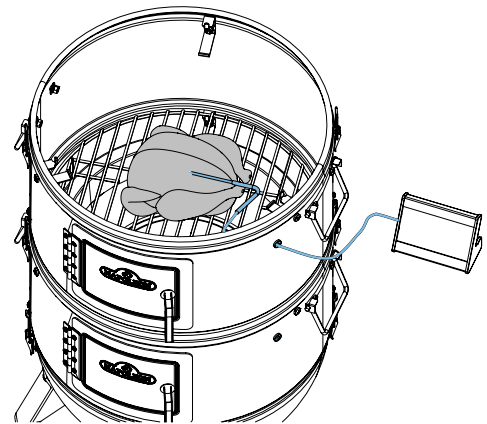
FULL CLOSED



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

Temperature Probe Ports

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



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

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



GRILLING INSTRUCTIONS

Using the 5 in 1 Charcoal Water Smoker

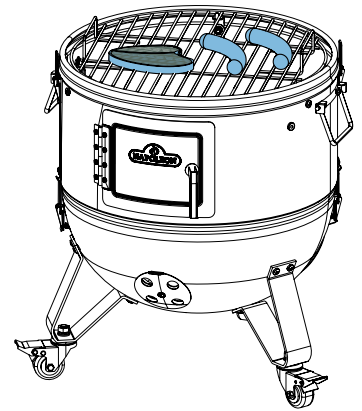
- We recommend preheating the smoker with the lid closed for approximately 20 minutes.
- The coals are ready when they have a light coating of gray ash.
- Cooking with the lid closed ensures higher and more even temperatures that will reduce cooking time, and cook the food more uniformly.
NOTE: To minimize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

Grilling with Charcoal

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

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


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



Charcoal Usage

Charcoal recommendations are approximate. Longer cooking times require additional charcoal.

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



GRILLING PRO TIP!

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

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

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

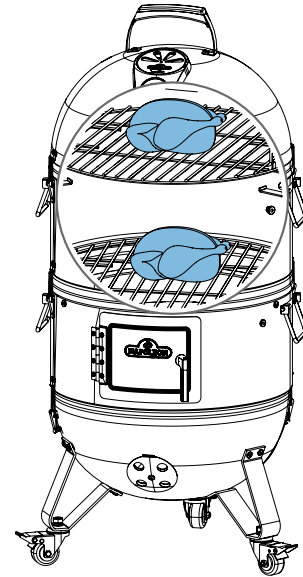


Grilling with the Smoker

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

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

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



Wood Chip Suggestions

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

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

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

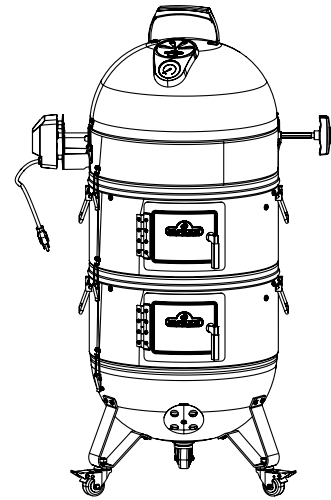
WARNING! Do not inhale smoke from the charcoal smoker, and avoid smoke coming in contact with your eyes.

WARNING! Never leave coals and ashes unattended in smoker.

Rotisserie Ring

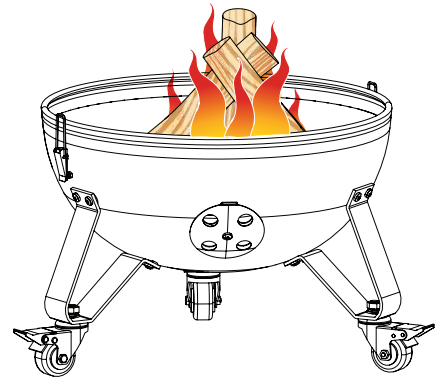
Your smoker can be used with the optional rotisserie kit to give you results like the pros. The rotisserie ring allows for larger cuts of meat such as roasts or whole chickens to be cooked more evenly. The continuous rotation of the food makes it self-basting, locking in juices, while preventing hot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

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



Fire Pit

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



DID YOU KNOW?



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

GRILLING PRO TIP!



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

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

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

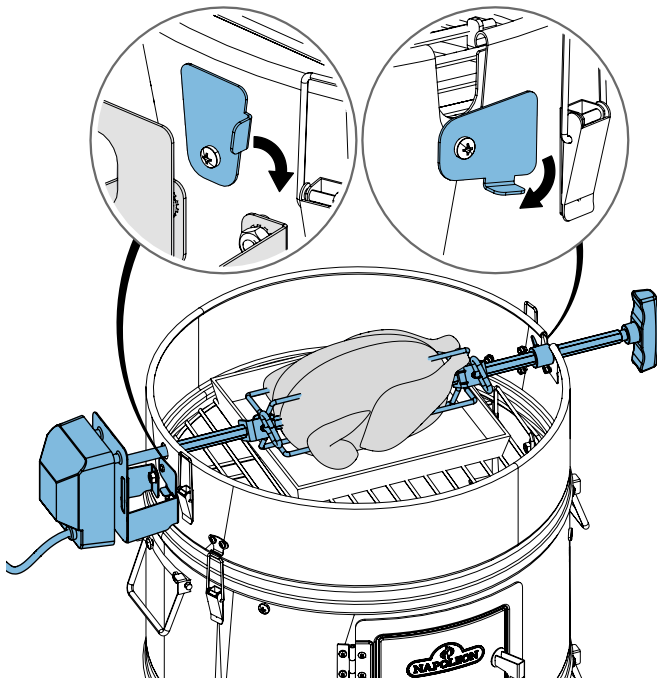
WARNING! DO NOT operate, light or use the charcoal smoker any closer than 15 ft. (4.6m) of walls, structures, or buildings when in use as a fire pit.



HOW TO USE THE ROTISSERIE

Assembling Your Optional Rotisserie Kit

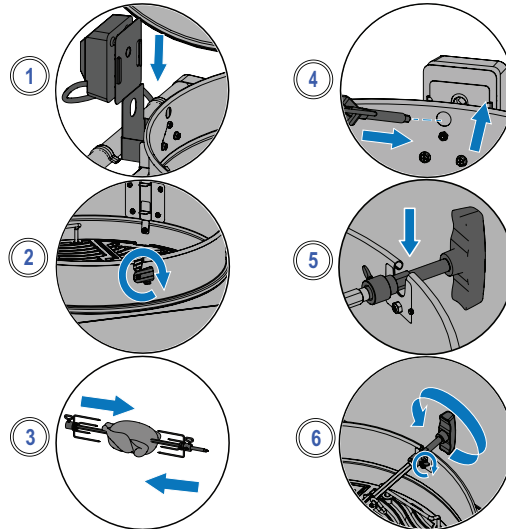
1. Install the rotisserie motor on the side of the smoker using the mounting bracket(s). Once the bracket has been fastened to the smoker, slide the rotisserie motor onto the bracket.
2. Slide the first rotisserie fork just past the middle of the spit rod and tighten into place. Thread the meat onto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



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



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



Tips about using the Rotisserie:

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

How to cook multiple chickens

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



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

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

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

WARNING! Accumulated grease is a fire hazard.



THE GRILLING EXPERIENCE CHECKLIST

Refer to this list every time you grill

Read Owner's Manual

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

Empty ash from base

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

Lighting charcoal

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

Preheat and clean grids

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

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

Prep area

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

Don't peek and flip once

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

Leave space

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

Use a thermometer

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

GRILLING PRO TIP!



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

GRILLING PRO TIP!



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






OIL AND FAT SUGGESTION!



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

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

Charcoal Smoking Guide

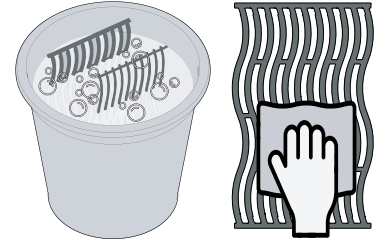
FOOD	CUT	COOKING TIME	INTERNAL TEMPERATURE / DONENESS
 <p>Beef</p>	Roast	3-4 hrs.	Medium-rare 63 °C (145 °F)
			Medium 71 °C (160 °F)
			Well Done 77°C (170 °F)
	Brisket	6+ hrs.	85 °C (190 °F)
	Steak	5 - 15 minutes	Medium-rare 63 °C (145 °F)
			Medium 71 °C (160 °F)
Well Done 77°C (170 °F)			
 <p>Poultry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

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

Cleaning Instructions

First time use

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

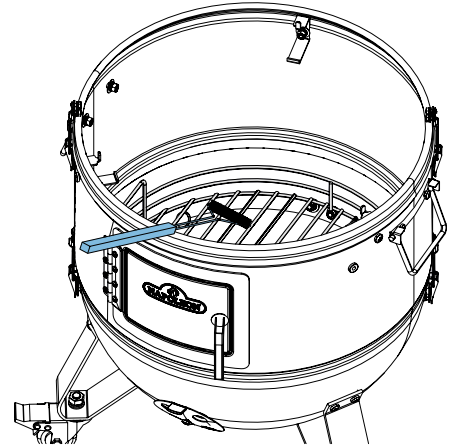


Steel Grids

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

Inside of the smoker

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



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

Disposing of Charcoal and Ash

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

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

DID YOU KNOW?

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

MAINTENANCE

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

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

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

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



Troubleshooting

Flare-ups and Uneven Heat

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

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

Peeling paint

- Paint appears to be peeling inside lid or hood.

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



WE WANT TO HELP!

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

NAPOLEON® PRODUCT WARRANTY



FOR THE CHARCOAL KETTLE GRILL SERIES AND APOLLO® SMOKER 10 Years Napoleon® Charcoal Grills and Smokers Limited Warranty

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

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

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

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

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

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

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

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

WARRANTY CONDITIONS AND LIMITATIONS

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

GUARANTOR:

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

☎ +31 (0) 88 588 66 55

✉ eu.info@napoleon.com

Smoking Notes

Food	Smoking Temperature	Cook Time	Type of Wood

Food	Smoking Temperature	Cook Time	Type of Wood

Food	Smoking Temperature	Cook Time	Type of Wood

Food	Smoking Temperature	Cook Time	Type of Wood

Food	Smoking Temperature	Cook Time	Type of Wood
------	---------------------	-----------	--------------

Food	Smoking Temperature	Cook Time	Type of Wood
------	---------------------	-----------	--------------

Food	Smoking Temperature	Cook Time	Type of Wood
------	---------------------	-----------	--------------

Food	Smoking Temperature	Cook Time	Type of Wood
------	---------------------	-----------	--------------

NAPOLEON - CELEBRATING OVER 40 YEARS OF HOME COMFORT PRODUCTS



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

Wolf Steel Ltd.

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

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

103 Miller Drive, Crittenden,
Kentucky, 41030 USA

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



Phone

North America

866-820-8686

Europe

+31 88 588 66 55

Online

✉ grills@napoleon.com

✉ eu.info@napoleon.com

🌐 www.napoleon.com



N415-0836-W



APOLLO® HOLZKOHLE WASSER RÄUCHERGERÄTE

Benutzerhandbuch

AS18K, AS22K

Die in dieser Anleitung abgebildeten Smoker können vom
gekauften Modell abweichen.




Wir wollen Ihr Feedback!

Besuchen Sie [Napoleon.com](https://www.napoleon.com) , um eine Bewertung zu schreiben.



Seriennummer anwenden



HERZLICHEN GLÜCKWUNSCH ZU IHREM NAPOLEON APOLLO® 5 IN 1 HOLZKOHLE-WASSER-SMOKER!

Sie haben soeben Ihr Grillspiel aufgerüstet.

WIR MÖCHTEN, DASS IHR GRILLERLEBNIS UNVERGESSLICH UND SICHER WIRD.

Bitte lesen und befolgen Sie diese Bedienungsanleitung, bevor Sie Ihren Smoker benutzen, um Sachschäden, Verletzungen oder Tod zu vermeiden.

Entfernen Sie vor dem Gebrauch alles Verpackungsmaterial, Werbeetiketten und Karten vom Smoker.

VERWENDEN SIE DAS GERÄT IM FREIEN AN EINEM GUT BELÜFTETEN ORT.

NICHT BETREIBEN IN EINEM GEBÄUDE, EINER GARAGE ODER EINEM ANDEREN GESCHLOSSENEN BEREICH BETREIBEN.

GEFAHR!

- Beim Verbrennen von Holzkohle wird Kohlenmonoxid freigesetzt.
- Verbrennen Sie keine Holzkohle und benutzen Sie den Grill nicht in geschlossenen und/oder bewohnbaren Räumen wie Häusern, Garagen, Zelten, Fahrzeugen, Wohnwagen, Wohnmobilen oder Booten. Es besteht die Gefahr einer Kohlenmonoxidvergiftung mit tödlichem Ausgang.
- Löschen Sie jede offene Flamme.



WARNUNG!

Versuchen Sie nicht, das Gerät anzuzünden, ohne den Abschnitt "Anzünden" in dieser Anleitung gelesen zu haben.

Lagern oder verwenden Sie kein Benzin oder andere brennbare Flüssigkeiten oder Dämpfe in der Nähe dieses oder eines anderen Geräts.

Wenn die Informationen in dieser Anleitung nicht genau befolgt werden, kann es zu einem Brand oder einer Explosion kommen, die zu Sachschäden, Verletzungen oder zum Tod führen kann.



Warnen Sie Erwachsene und Kinder vor den Gefahren der heißen Oberflächentemperaturen. Beaufsichtigen Sie kleine Kinder in der Nähe des Smokers.

HINWEIS AN DEN INSTALLATEUR: Bewahren Sie diese Anleitung beim Besitzer des Grills auf, damit er sie bei Bedarf nachlesen kann.

HINWEIS FÜR DEN VERBRAUCHER: Bewahren Sie diese Anleitung zum späteren Nachschlagen auf.

Willkommen bei Napoleon!

SICHERHEIT GEHT VOR



WARNUNG Allgemeine Informationen

Verwenden Sie zum Anzünden oder Nachzünden von Holzkohle keinen Spiritus, Alkohol, Benzin oder andere leicht flüchtige Flüssigkeiten. Verwenden Sie NUR Feueranzünder, die der Norm EN 1860-3 entsprechen. Vergewissern Sie sich, dass alle Flüssigkeiten, die durch den Boden des Smokers ausgelaufen sind, entfernt werden, bevor Sie die Holzkohle anzünden.



WARNUNG! Installation und Zusammenbau

Bauen Sie den Smoker genau nach den Anweisungen in der Aufbauanleitung zusammen. Wenn der Smoker im Geschäft zusammengebaut wurde, lesen Sie die Montageanleitung, um sicherzustellen, dass er richtig zusammengebaut wurde.

Dieser Smoker darf nicht in oder auf Wohnmobilen und/oder Booten installiert werden.

Verändern Sie diesen Smoker unter keinen Umständen.



WARNUNG! Operation

Lesen Sie die gesamte Bedienungsanleitung, bevor Sie den Smoker in Betrieb nehmen.

Betreiben Sie das Gerät NICHT unter einer brennbaren Konstruktion.

Befolgen Sie die Anweisungen zum Anzünden sorgfältig.

Nicht in Innenräumen verwenden.

Halten Sie Kinder und Haustiere fern.

Dieser Grill wird sehr heiß. Bewegen Sie ihn während des Betriebs nicht.



WARNUNG! Lagerung und Nichtgebrauch

Lagern Sie ihn im Freien an einem gut belüfteten Ort, fern von Kindern und Haustieren.

Nach dem Gebrauch sollte die Holzkohleflüssigkeit mit einem Deckel verschlossen und in einem sicheren Abstand von mindestens 7,6 m (25ft) zum Smoker gelagert werden.

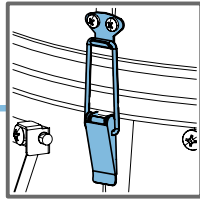


INHALT

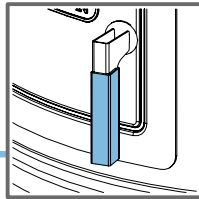
Willkommen bei Napoleon!	23
Sicherheit geht vor	
Vollständige Systemmerkmale	24
Erste Schritte	25
Zusätzliche Sicherheitshinweise für den Betrieb	
Sichere Handhabung des Holzkohleanzünder	
Operation	26
Anzünden Ihres Smokers	
Anleitung zum Grillen	
Verwendung der Rotisserie	
Die Checkliste für das Grillenerlebnis	
Anleitung zum Räuchern mit Holzkohle	33
Anweisungen zur Reinigung	34
Wartung	
Fehlersuche	35
Garantie	36
Hinweise zum Räuchern	38

Vollständige Systemmerkmale

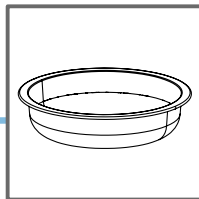
Verriegelungsklammern: Sichern jedes Teil während des Kochens oder lassen sich zur einfachen Aufbewahrung und zum Transport leicht abnehmen.



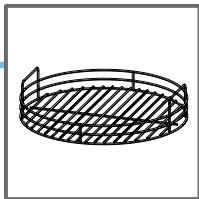
Große Türen mit isolierten Griffen: Erleichtern den Zugang zu Ihren Lebensmitteln und sorgen für mehr Sicherheit und Kontrolle.



Wasserschale: Stabilisiert die Kochtemperatur und sorgt für eine feuchte Kochumgebung.

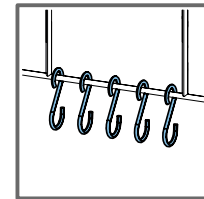
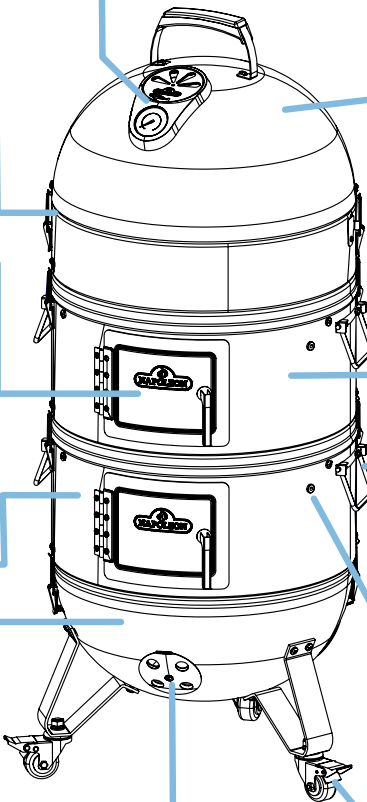


Holzkohlekorb: Hält Holzkohle und Holzspäne sicher fest.

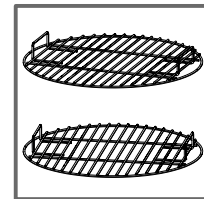


ACCU-PROBE™

Temperaturmessgerät: Erzielen Sie perfekte Kochtemperaturen mit zuverlässigen und genauen Messwerten.

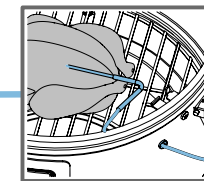


5 Edelstahl-"S"-Haken: Einfaches Räuchern von Wurststücken, Rippchen und mehr.



2 Grillroste: Zum Garen mehrerer Lebensmittel auf einmal.

Stabile Griffe: für einfaches Stapeln und Entstapeln.



Mit Silikon versiegelte Temperaturfühlerschlüsse: Genaue Temperaturmessungen mit sicherem Sitz und weniger Leckagen.

Einstellbare Rauchkontrolle: Präzise Einstellung des Rauchflusses für ein perfektes Gleichgewicht des Geschmacks.

Feststellbare Räder: Einfache Mobilität und sichere Verriegelung für Stabilität, wenn Sie sie am meisten brauchen.



Die in dieser Bedienungsanleitung abgebildeten Smoker können sich von dem von Ihnen erworbenen Modell unterscheiden. Vorgestelltes Modell: AS22

Erste Schritte



GEFAHR! Weist auf eine Gefahr hin, die zu Feuer, Explosion, Tod oder schweren Körperverletzungen führen kann.



WARNUNG! Weist auf eine Gefahr hin, die zu leichten Körperverletzungen oder Sachschäden führen kann.



Tragen Sie Schutzhandschuhe.



Tragen Sie eine Schutzbrille.



VORSICHT! Heiße Oberfläche.



Wichtige Informationen

ZUSÄTZLICHE SICHERHEITSHINWEISE FÜR DEN BETRIEB

- Dieser Smoker muss im Freien in einem gut belüfteten Bereich gelagert werden und darf nicht in einem Gebäude, einer Garage, einer überdachten Veranda, einem Pavillon oder einem anderen geschlossenen Bereich verwendet werden.
- Betreiben Sie den Smoker NICHT unter Überdachungen wie Carports, Vordächern oder Überhängen.
- Der Smoker sollte immer auf einem sicheren, ebenen Boden stehen.
- Zünden Sie die Holzkohle NICHT bei geschlossenem Deckel an.
- Lassen Sie den Deckel während der Vorheizphase geschlossen.
- Lassen Sie den Smoker NICHT unbeaufsichtigt, während er in Betrieb ist.
- Halten Sie Kinder und Haustiere vom heißen Smoker fern.
- Erlauben Sie Kindern NICHT, in oder auf den Smoker zu klettern.
- Wartungsarbeiten sollten nur durchgeführt werden, wenn der Smoker abgekühlt ist.
- Lassen Sie den Smoker immer vollständig abkühlen, bevor Sie ihn anfassen.
- Halten Sie alle elektrischen Kabel von Wasser oder heißen Oberflächen fern.
- Halten Sie die Belüftungsöffnungen des Gehäuses stets frei von Verunreinigungen.
- Reinigen Sie den Boden des Smokers regelmäßig von Asche und Fett, um Ablagerungen zu vermeiden, die zu Fettbränden führen können.
- Kohle und Asche aus dem Smoker entfernen und in einem mit Wasser gefüllten, nicht brennbaren Metallbehälter aufbewahren. Lassen Sie die Kohle und Asche 24 Stunden im Metallbehälter ruhen, bevor Sie sie entsorgen.
- Um Schimmelbildung zu vermeiden, lassen Sie die oberen und unteren Lüftungsschlitze leicht geöffnet, wenn Sie das Gerät über einen längeren Zeitraum lagern.
- Verwenden Sie KEIN Wasser, um das Aufflackern zu kontrollieren oder die Kohlen zu löschen. Dies kann die Oberfläche Ihres Smokers beschädigen.
- Schließen Sie die Lüftungsschlitze Ihres Smokers leicht, um das Aufflackern zu kontrollieren. Schließen Sie alle Entlüftungsöffnungen und den Deckel vollständig, um die Kohlen/das Feuer zu löschen.
- Halten Sie immer einen Mindestabstand von 0,9 m (3 Fuß) zu brennbaren Materialien an der Rückseite und den Seiten des Smokers ein.

SICHERE HANDHABUNG DES HOLZKOHLEANZÜNDERS

- Nur für die Verwendung im Freien.
- Verwenden Sie den Holzkohle-Anzünder nur, wenn er auf einem festen, ebenen Holzkohle-Rost steht und der Räucherofen auf einer festen, ebenen, nicht brennbaren Oberfläche steht.
- Stellen Sie den Charcoal Starter nicht auf eine brennbare Oberfläche, es sei denn, der Charcoal Starter ist vollständig abgekühlt.
- Verwenden Sie im Charcoal Starter keine Feuerzeugflüssigkeit, kein Benzin und keine selbstanzündende Holzkohle.
- Wir empfehlen den Charcoal Starter zum Anzünden von Holzkohle für Holzkohle-Räucherer.
- Tragen Sie bei der Handhabung des Charcoal Starters immer Schutzhandschuhe.
- Halten Sie Kinder und Haustiere stets vom Charcoal Starter fern.
- Verwenden Sie den Charcoal Starter nicht bei starkem Wind.
- Lassen Sie den Holzkohle-Anzünder nicht unbeaufsichtigt, während er in Betrieb ist.
- Verwenden Sie den Charcoal Starter niemals für einen anderen als den vorgesehenen Zweck.
- Verwenden Sie den Holzkohle-Anzünder nicht zur Zubereitung von Speisen.
- Seien Sie äußerst vorsichtig, wenn Sie heiße Kohlen aus dem Holzkohlenstarter schütten.

WARNUNG! Die Starterflüssigkeit darf niemals in heiße oder warme Kohlen gegeben werden.

WARNUNG! Entfernen Sie die Asche erst dann aus dem Smoker, wenn die gesamte Holzkohle vollständig ausgebrannt und erloschen ist. Lassen Sie dem Gerät ausreichend Zeit zum Abkühlen.

WARNUNG! Bewegen Sie den Smoker nicht, wenn er in Betrieb und heiß ist.



Operation

ANZÜNDEN IHRES SMOKERS

Ist es das allererste Mal? Einen Abbrand durchführen

Füllen Sie Brennstoff in den Smoker und lassen Sie ihn 30 Minuten lang bei vollständig geöffnetem Deckel und Bodenlüftung glühen. Es ist normal, dass der Smoker beim ersten Anzünden einen Geruch verströmt. Dieser Geruch wird durch das "Abbrennen" der internen Lacke und Schmiermittel verursacht, die im Herstellungsprozess verwendet wurden, und tritt nicht mehr auf.

Verwenden Sie entweder den Holzkohlestarter (nicht im Lieferumfang enthalten) und befolgen Sie die nachstehenden Anweisungen ODER:

1. Legen Sie die Holzkohle in einem kegelförmigen Haufen in die Mitte des Holzkohlekorbs.
2. Legen Sie Anzündwürfel oder zerknülltes Zeitungspapier um den Holzkohlehaufen.
3. Verwenden Sie ein langes Streichholz oder einen Grillanzünder, um die Anzündwürfel oder das Zeitungspapier anzuzünden. Es wird **NICHT** empfohlen, normale Streichhölzer zu verwenden. Normale Streichhölzer sind schwer zu verwenden, wenn Sie in den Smoker greifen.
4. Die Holzkohle sollte nach einer Brenndauer von etwa 15-20 Minuten oder wenn die Kohlen eine leichte graue Ascheschicht aufweisen, zum Kochen bereit sein. Verteilen Sie die Kohlen mit einer langstieligen, hitzebeständigen Grillzange gleichmäßig über den Holzkohlekorb.

HINWEIS: Zum Anzünden der Holzkohle kann Anzündflüssigkeit verwendet werden, doch ist dies nicht die bevorzugte Methode. Sie kann unordentlich sein und einen chemischen Geschmack auf dem Essen hinterlassen, wenn sie vor dem Kochen nicht vollständig verbrannt wird.

Verwendung des Holzkohleanzünders

1. Siehe "**Sichere Handhabung des Holzkohleanzünders**" finden Sie Hinweise zur sicheren Verwendung des Holzkohleanzünders.
2. Drehen Sie den Holzkohle-Anzünder auf den Kopf.
3. Zerknüllen Sie zwei volle Blätter Zeitungspapier und stopfen Sie sie in den Boden des Holzkohlestarters.
4. Drehen Sie den Holzkohlestarter auf die rechte Seite und legen Sie ihn in die Mitte des Holzkohlekorbs.
5. Füllen Sie die entsprechende Menge Holzkohle ein, aber nicht zu viel. Siehe "**Verwendung der Holzkohle**" für Empfehlungen.
6. Zünden Sie ein Streichholz an und stecken Sie es in eine der unteren Lüftungsöffnungen, um das Zeitungspapier zu entzünden.
7. Ziehen Sie Schutzhandschuhe an (mindestens Hitzeschutzklasse II, DIN EN 407). Wenn die oberste Schicht der Holzkohle eine leichte graue Ascheschicht aufweist, schütten Sie die heiße Holzkohle vorsichtig in den Holzkohlekorb.
8. Sobald die heiße Holzkohle in den Smoker eingelegt ist, verteilen Sie die Kohlen mit einer langstieligen, hitzebeständigen Grillzange gleichmäßig über den Holzkohlekorb.

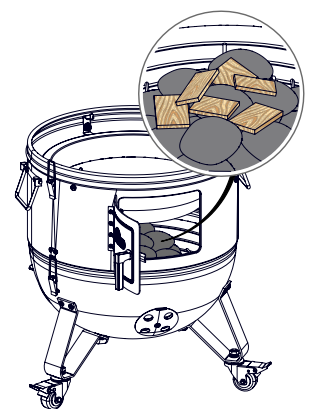
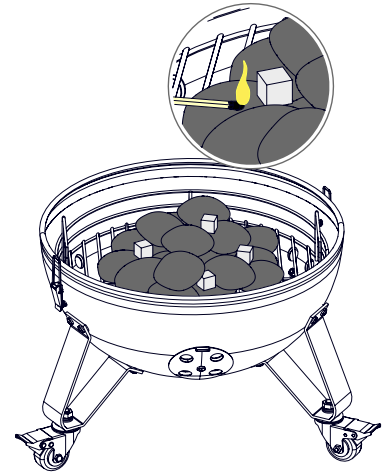
Holzspäne hinzufügen

Geben Sie trockene Hartholzspäne direkt auf die heißen Kohlen. Beginnen Sie bei den ersten Versuchen mit einer kleinen Menge Holz, um Rauch zu erzeugen, denn es ist leicht, das Essen zu überräuchern. Für ein angenehmes Raucharoma genügt ein Hauch von Rauch, zu viel Rauch hinterlässt oft einen rußigen Belag auf dem Grillgut, der nicht gut schmeckt. Empfehlungen für Holzspäne finden Sie unter "**Grillanleitung**".

WARNUNG! Beugen Sie sich beim Anzünden der Holzkohle nicht über den Smoker.

WARNUNG! Verwenden Sie niemals Holz, das behandelt wurde oder mit Chemikalien in Berührung gekommen ist.

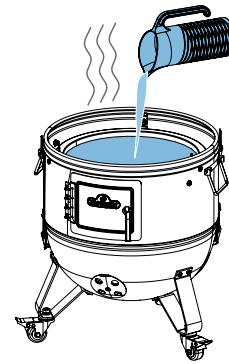
WARNUNG! Tragen Sie immer Schutzhandschuhe, wenn Sie den Holzkohleanzünder für Ihren Smoker verwenden.



Wasserpfanne

Die Wasserwanne ermöglicht es Ihnen, bei niedrigeren Temperaturen zu grillen, um ein langsames Garen zu erreichen, und dient als Puffer zwischen Ihrem Grillgut und den heißen Kohlen, um ein Anbrennen des Grillguts zu verhindern. Füllen Sie die Wasserwanne mit heißem Wasser bis zum Rand. Dadurch heizt sich der Smoker schneller auf.

Prüfen Sie den Wasserstand alle 3 - 4 Stunden. Ist die Temperatur im Smoker zu hoch, fügen Sie mehr heißes Wasser hinzu.



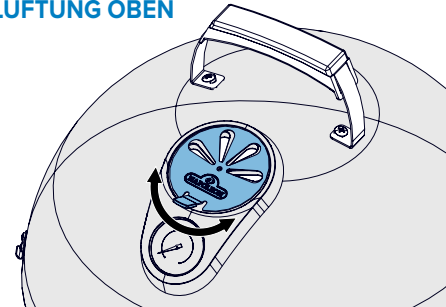
Bedienung der Lüftungsschlitze

Mit den Lüftungsöffnungen können Sie die Hitze im Smoker regulieren.

Die obere Lüftungsöffnung dient zur Regelung der Innentemperatur des Smokers. Sie wird in der Regel offen gelassen, damit der Rauch entweichen kann und die Temperatur des Smokers bei geschlossenem Deckel fein abgestimmt werden kann.

Die unteren Entlüftungsöffnungen regeln die Verbrennungstemperatur der Kohlen; durch Öffnen der Entlüftungsöffnungen erhöht sich die Temperatur, durch Schließen der Entlüftungsöffnungen verringert sie sich. Wenn Sie alle Lüftungsöffnungen vollständig schließen, werden die Kohlen gelöscht.

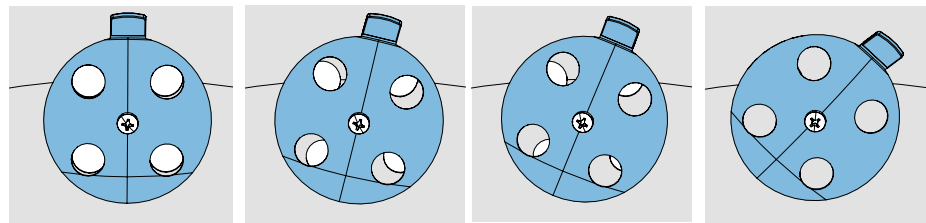
ENTLÜFTUNG OBEN



UNTERE ENTLÜFTUNG



WICHTIG! Löschen Sie die Kohlen nicht mit Wasser, da dies die Porzellanemaillierung beschädigen könnte.



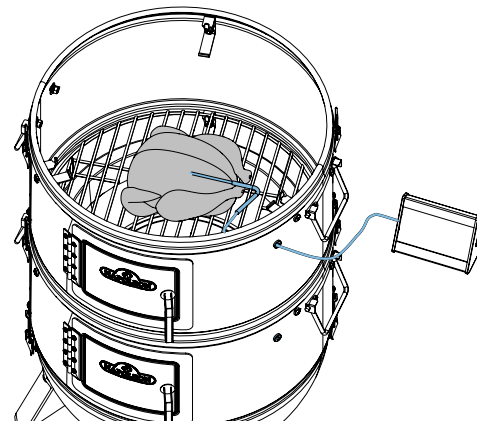
VOLL GEÖFFNET



VOLLSTÄNDIG GESCHLOSSEN

Temperaturfühleranschlüsse

Die mit Silikon abgedichteten Temperaturfühleröffnungen halten die Kochthermometer sicher fest und sorgen für genaue Messwerte und geringeren Wärmeverlust.



WARNUNG! Stellen Sie das Gerät nicht in windigen Gegenden auf. Starker Wind beeinträchtigt die Kochleistung des Smokers und kann gefährlich sein, wenn Sie Ihren Smoker als Feuerstelle verwenden.

WARNUNG! Füllen Sie nach dem Anzünden niemals Anzündflüssigkeit in den Smoker. Bewahren Sie die Flasche in einem Abstand von mindestens 7,6 m (25 ft.) vom Smoker auf, wenn dieser in Betrieb ist. Sobald die Holzkohle angezündet ist, wird keine Flüssigkeit mehr benötigt.



ANLEITUNG ZUM GRILLEN

Verwendung des 5-in-1-Holzkohle-Wasserräucherers

- Wir empfehlen, den Smoker bei geschlossenem Deckel etwa 20 Minuten lang vorzuheizen.
- Die Kohlen sind fertig, wenn sie eine leichte graue Ascheschicht aufweisen.
- Das Garen mit geschlossenem Deckel sorgt für höhere und gleichmäßigere Temperaturen, die die Garzeit verkürzen und das Grillgut gleichmäßiger garen.
HINWEIS: Verwenden Sie die Temperaturfühler an der Seite des Smokers, um den Wärmeverlust beim Überprüfen der Garguttemperatur zu minimieren.
- Wenn Sie sehr mageres Fleisch wie Hähnchenbrust oder mageres Schweinefleisch zubereiten, können Sie die Roste vor dem Vorheizen einölen, um ein Anhaften zu vermeiden.

Grillen mit Holzkohle

Das Grillen mit Holzkohle ist die traditionelle Art des Grillens, bei der ein hervorragender Geschmack entsteht. Die glühenden Briketts geben Infrarotenergie an das Grillgut ab, die nur wenig austrocknend wirkt. Säfte und Öle, die aus dem Grillgut austreten, tropfen auf die Holzkohle und verdampfen zu Rauch, wodurch das Grillgut seinen köstlichen Geschmack erhält. Wenn Sie Ihren Apollo® 5 in 1 Holzkohle-Wasser-Smoker als Holzkohlekessel verwenden, sollten Sie diese Tipps beachten:

- Kurzfristig zubereitete Speisen wie Fisch und Gemüse können bei geöffnetem Deckel gegrillt werden.
- Beim Garen von Fleisch mit einem hohen Fettanteil kann es zu einem Aufflammen kommen. Schneiden Sie entweder das Fett ab oder reduzieren Sie die Temperatur, um dies zu verhindern.
- Sollte es zu einem Aufflammen kommen, entfernen Sie die Lebensmittel von den Flammen und reduzieren Sie die Hitze (verringern Sie die Öffnung der Lüftungsschlitze). Lassen Sie den Deckel offen, bis das Aufflammen unter Kontrolle ist.

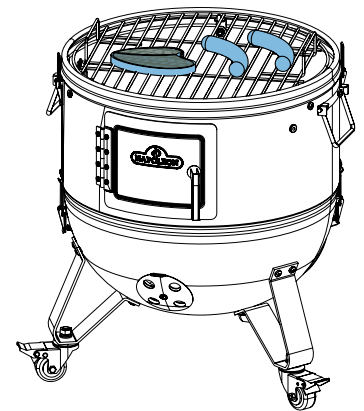
Als allgemeine Regel gilt, dass Sie etwa 50 Briketts für 1 kg Fleisch oder 100 Briketts für 2 kg Fleisch verwenden sollten. Bei einer Garzeit von mehr als 30 bis 40 Minuten müssen zusätzliche Briketts in das Feuer gegeben werden. Bei kaltem Wetter benötigen Sie mehr Briketts, um die ideale Gartemperatur zu erreichen. Längere Garzeiten erfordern zusätzliche Holzkohle.

Verbrauch von Holzkohle

Die Holzkohleempfehlungen sind Richtwerte.

Längere Garzeiten erfordern zusätzliche Holzkohle.

Modell	Gewichtsempfehlung für Stückholzkohle	Empfehlung für Holzkohlebriketts (MAXIMALE Stückzahl)	Zusätzliche Holzkohle +1Stunde
AS18	1.0 kg	40	8 Stück pro Seite
AS22	1.2 kg	50	8 Stück pro Seite



PROFI-TIPP ZUM GRILLEN!

Prüfen Sie die Innentemperatur von Fleisch mit einem Thermometer, um sicherzustellen, dass es perfekt gegart ist.

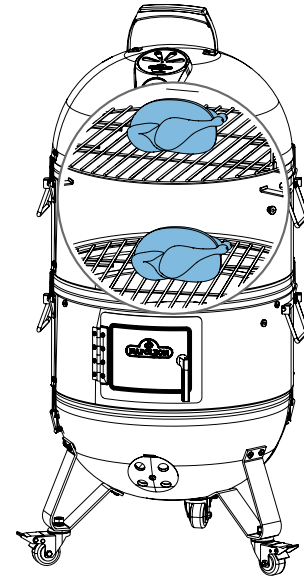
WARNUNG! Seien Sie vorsichtig, wenn Sie Holzkohle oder Holz in den Smoker geben. Wenn die Kohlen mit Frischluft in Berührung kommen, können Flammen auflodern. Halten Sie einen Sicherheitsabstand ein und verwenden Sie eine langstielige, hitzebeständige Kochzange, um Holzkohle oder Holz nachzufüllen.

WARNUNG! Geben Sie die Holzkohle nicht direkt in den Boden des Smokers, sondern immer in den Holzkohlekorb.



Grillen mit dem Smoker

Mit dem Wasser-Smoker können Sie den Geschmack und die Konsistenz Ihrer Speisen noch weiter verbessern. Das Räuchern wurde traditionell zur Konservierung von Lebensmitteln, insbesondere von Fleisch, verwendet, aber heutzutage geht es vor allem um den Geschmack. Durch die Verlangsamung des Garvorgangs können selbst zähe Fleischstücke zart werden. Wenn Sie Ihren Apollo® 5 in 1 Holzkohle-Wasser-Smoker als Räucherofen verwenden, sollten Sie die folgenden Tipps beachten:



- Garen Sie immer mit dem Deckel auf dem Smoker.
- Vermeiden Sie es, den Deckel während des Garens anzuheben. Das Abnehmen des Deckels kann die Garzeit um 15 bis 20 Minuten verlängern.
- Sie können auf beiden Grillrosten gleichzeitig garen.
- Verwenden Sie die Aufhängehaken, um Lebensmittel wie z. B. Würstchen gleichmäßig zu garen.
- Sie können Speisen auf dem Smoker vollständig garen (Heißräuchern), wodurch die Speisen gleichzeitig gegart und aromatisiert werden.
- Sie können Speisen mit Raucharoma versehen, ohne sie zu garen (Kalträuchern), was hauptsächlich dem Geschmack und der Konservierung dient und nicht dem Garen.

HINWEIS: Die Temperaturen variieren je nach dem zu räuchernden Lebensmittel. Informationen über Räucherzeiten und Empfehlungen für sichere Innentemperaturen finden Sie in der "**Leitfaden zum Räuchern mit Holzkohle**"

Vorschläge für Holzspäne

Holz zum Räuchern gibt es in verschiedenen Formen, als Stückchen, Späne, Staub und Pellets. Außerdem gibt es viele verschiedene Sorten (Geschmacksrichtungen) von Apfel bis Mesquite, die alle einen unterschiedlichen Geschmack haben.

HINWEIS: Verwenden Sie nur Hartholz, von dem Sie wissen, dass es nicht behandelt wurde, und vermeiden Sie weiche Hölzer wie Zeder, Kiefer oder Espe. Wenden Sie sich an Ihren autorisierten Napoleon-Händler für weitere Informationen.

HOLZART	GESCHMACKS-PROFIL	VORSCHLÄGE FÜR LEBENSMITTEL
Erle	Zart mit einem Hauch von Süße.	Fisch, Schweinefleisch, Geflügel und leichtes Wildgeflügel.
Mandel	Mildes, süßes und nussiges Aroma, leichte Asche.	Alle Fleischsorten.
Apfel	Mild mit einem subtilen fruchtigen Geschmack, leicht süßlich.	Geflügel und Schweinefleisch.
Kirsche	Manche sagen, dies sei das beste Holz zum Räuchern mit einem leicht süßen, fruchtigen Rauchgeschmack.	Geflügel, Schweinefleisch, Rindfleisch, Lamm und Käse.
Weinrebe	Herb. Ergibt viel Rauch, reichhaltig und fruchtig.	Geflügel, rote Fleischsorten, Wild und Lamm.
Hickory	Der König der Räucherhölzer! Süß bis kräftig mit starkem Speckgeschmack.	Schweinefleisch, Schinken und Rindfleisch.
Ahorn	Rauchig, sanft und leicht süß.	Schweinefleisch, Geflügel, Käse und Kleinwild.
Mesquite	Starker erdiger Geschmack. Eines der am heißesten brennenden Hölzer.	Rindfleisch, Huhn, Lamm und Wild.
Eiche	Die Königin der Räucherhölzer! Süß und rauchig mit einem Hauch von Vanille.	Rotes Fleisch, Schweinefleisch, Fisch oder schweres Wild. Red oak ist ideal für Rippchen!
Pekannuss	Süß, nussig und reichhaltig, ähnlich wie Hickory.	Geflügel, Rindfleisch, Schweinefleisch und Käse.
Pflaume	Dezent, süß und fruchtig, ideal für helles Fleisch.	Huhn, Truthahn, Schweinefleisch, Fisch und Gemüse.

WARNUNG! Atmen Sie den Rauch aus dem Räucherofen nicht ein, und vermeiden Sie, dass der Rauch mit Ihren Augen in Berührung kommt.

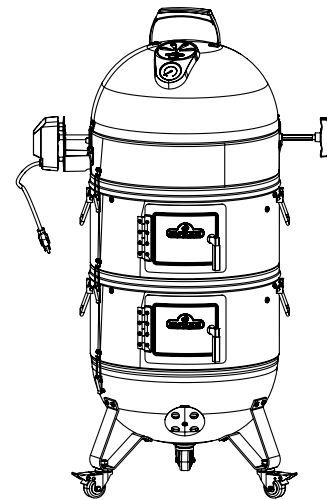
WARNUNG! Lassen Sie Kohlen und Asche niemals unbeaufsichtigt im Smoker.



Rotisserie-Ring

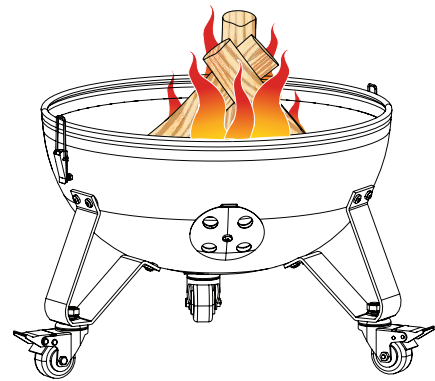
Ihr Räuchergerät kann mit dem optionalen Rotisserie-Kit verwendet werden, um Ergebnisse wie die Profis zu erzielen. Der Rotisserie-Ring ermöglicht es, größere Fleischstücke wie Braten oder ganze Hähnchen gleichmäßiger zu garen. Durch die kontinuierliche Drehung des Grillguts wird der Saft eingeschlossen, während heiße Stellen und ungleichmäßige Verkohlungen vermieden werden.

Wenden Sie sich an Ihren autorisierten Napoleon-Händler, um das richtige Rotisserie-Kit für Ihren Smoker zu finden.



Feuergrube

Ihr Smoker kann auch als Feuerstelle im Hinterhof verwendet werden. Wenn Sie Ihren Apollo® 5 in 1 Holzkohle-Wasser-Smoker als Feuerstelle verwenden, vergewissern Sie sich, dass diese den örtlichen, provinziellen, staatlichen und nationalen Vorschriften entspricht. Erkundigen Sie sich bei den örtlichen Behörden nach den erforderlichen Feuergenehmigungen in Ihrer Region.



WUSSTEN SIE SCHON?

Sie können die Grillroste abnehmen, um Lebensmittel wie Würstchen oder Rippchen aufzuhängen.



PROFI-TIPP ZUM GRILLEN!

Experimentieren Sie mit der Art und Menge des verwendeten Holzes. Fügen Sie der Holzkohle verschiedene Gewürze hinzu, um den Geschmack zu verbessern. Denken Sie daran, Ihre Experimente aufzuzeichnen, damit Sie Ihre Erfolge wiederholen können.

GEFAHR! NUR FÜR DEN GEBRAUCH IM FREIEN. Bei der Verbrennung von Holz wird Kohlenmonoxid freigesetzt, das sich in geschlossenen Räumen ansammelt und zur Erstickung führen kann.

GEFAHR! Halten Sie locker sitzende Kleidung und Haare von offenen Flammen fern, wenn Sie Ihren Smoker als Feuerstelle verwenden.

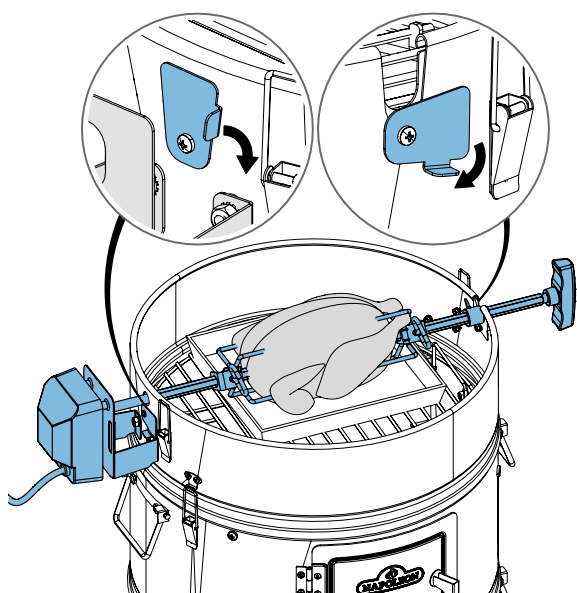
WARNUNG! Betreiben, zünden oder verwenden Sie den Holzkohle-Smoker NICHT näher als 4,6 m (15 ft.) von Wänden, Strukturen oder Gebäuden entfernt, wenn er als Feuerstelle verwendet wird.



VERWENDUNG DER ROTISSERIE

Zusammenbau des optionalen Rotisserie-Kits

1. Montieren Sie den Rotisserie-Motor mit Hilfe der Halterung(en) an der Seite des Smokers. Sobald die Halterung am Smoker befestigt ist, schieben Sie den Drehspießmotor auf die Halterung.
2. Schieben Sie die erste Drehspießgabel knapp über die Mitte der Spießstange und ziehen Sie sie fest. Fädeln Sie das Fleisch auf die Spießstange und drücken Sie das Fleisch in die Gabel. Schieben Sie die zweite Drehspießgabel auf das gegenüberliegende Ende der Spießstange und drücken Sie die Gabel in das Fleisch, bis sie fest sitzt. Ziehen Sie die Gabel fest und schieben Sie dann das Gegengewicht auf die Spießstange.
3. Führen Sie das spitze Ende der Spießstange vorsichtig durch die Öffnung der unteren Schale und in den

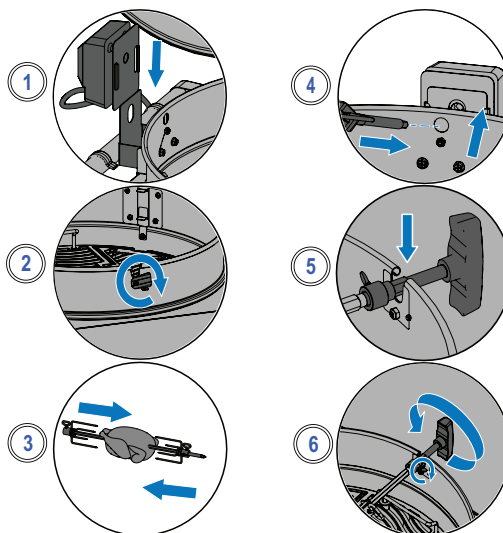


Motor des Drehspießes ein. Legen Sie das andere Ende über die Aufhänger. Die schwere Seite des Fleisches wird natürlich nach unten hängen, stellen Sie daher das Gegengewicht entsprechend ein, um die Last auszugleichen. Ziehen Sie das Gegengewicht so an, dass der Arm nach oben zeigt.

4. Schieben Sie die Anschlagbuchse auf die Spießstange, bis sie an der Innenseite der Haube vorbeiläuft. Dadurch wird die seitliche Bewegung der Spießstange gesichert.
5. Ziehen Sie die Anschlagbuchse und den Griff der Spießstange fest. Stellen Sie eine Metallschüssel unter das Fleisch, um das Bratfett aufzufangen.



VORSICHT! Tragen Sie immer Handschuhe, wenn Sie Komponenten des Smokers anfassen.



Tipps zur Verwendung der Rotisserie:

- Verwenden Sie ein Thermometer, um die Innentemperatur des Fleisches zu prüfen.
- Braten und Geflügel sollten außen braun und innen zart bleiben.
- Verwenden Sie das Bratfett zum Begießen und für die Soße.
- Ein 3-Pfund-Hähnchen braucht etwa 1 ½ Stunden auf mittlerer bis hoher Stufe.
- Achten Sie auf die Kapazität des Motors Ihres Grillgeräts. Überlasten Sie Ihr Gerät nicht.
- Achten Sie darauf, dass die Belastung Ihres Grillgeräts immer gleichmäßig ist.

So garen Sie mehrere Hähnchen

1. Binden oder spießen Sie die Flügel an den Körper der Hühner.
2. Schieben Sie die Drehspießgabel auf den Spieß.
3. Fädeln Sie das erste Huhn auf den Spieß, bis es von der Drehspießgabel gehalten wird. Anziehen.
4. Die nächsten 2 Hühner auf den Spieß stecken, so dass alle Hühner dicht beieinander liegen.
5. Schieben Sie die zweite Grillgabel auf den Spieß und drücken Sie sie in das Huhn, bis alle 3 Hühner fest zusammengedrückt sind. Anziehen.



WICHTIG! Zerlegen Sie die Teile nach dem Grillen, waschen Sie sie mit warmem Seifenwasser ab und lagern Sie sie in einem Raum.

WARNUNG! Verwenden Sie hitzebeständige Grillhandschuhe, wenn Sie die heißen Teile des Grillgeräts anfassen.

WARNUNG! Tragen Sie bei der Reinigung des Smokers immer Schutzhandschuhe und eine Schutzbrille.

WARNUNG! Angesammeltes Fett stellt eine Brandgefahr dar.



DIE CHECKLISTE FÜR DAS GRILLERLEBNIS

Beziehen Sie sich bei jedem Grillen auf diese Liste

Gebrauchsanweisung lesen

Vergewissern Sie sich, dass Sie die Gebrauchsanweisung und alle Sicherheitshinweise gelesen haben.

Leeren Sie die Asche aus dem Boden

Vergewissern Sie sich immer, dass Sie die Asche vor dem Grillen aus dem Smoker entfernen, um Brände und Aufflammen zu vermeiden.

Anzünden der Holzkohle

Öffnen Sie jedes Mal, wenn Sie den Smoker anzünden, die Entlüftung am Deckel und am Boden vollständig. Verwenden Sie den Holzkohleanzünder (nicht im Lieferumfang enthalten) oder befolgen Sie die Anweisungen im Abschnitt "Anzünden des Smokers" in dieser Anleitung. Beugen Sie sich beim Anzünden der Holzkohle nicht über den Grill.

Roste vorheizen und reinigen

Bestreichen Sie die gesamte Oberfläche der Grillroste mit Pflanzenfett, NICHT mit gesalzenen Fetten wie Butter oder Margarine. Heizen Sie den Grill vor, um überschüssige Rückstände abzubrennen. Reinigen Sie die Roste mit einer Messingdrahtbürste. Siehe "**Reinigungsanweisungen**".

HINWEIS: Roste aus rostfreiem Stahl sind langlebig und korrosionsbeständig und benötigen weniger Pflege als Roste aus Gusseisen.

Vorbereitungsbereich

Stellen Sie sicher, dass alles, was Sie beim Grillen benötigen, wie z. B. Ihre Utensilien, Gewürze, Soßen und Schalen, in Reichweite sind. Lassen Sie Ihr Essen nicht unbeaufsichtigt, sonst könnte es anbrennen.

Nicht gucken und einmal umdrehen

Versuchen Sie, den Deckel nicht zu weit zu öffnen und zu viel zu gucken, da sonst Hitze entweicht und die Temperatur und Garzeit verfälscht wird. Wenden Sie Ihre Speisen nur einmal, vor allem Steaks und Hähnchen.

Lassen Sie Platz

Lassen Sie etwas Platz auf dem Grill und zwischen den Lebensmitteln, damit Sie die Lebensmittel bei Bedarf umstellen können.

Verwenden Sie ein Thermometer

Verwenden Sie ein Thermometer, um sicherzustellen, dass das Essen gut durchgebraten ist. Halten Sie sich bei allen Fleischsorten, insbesondere bei Geflügel, an die entsprechenden Temperaturrichtlinien.

PROFI-TIPP ZUM GRILLEN!



Lassen Sie sich inspirieren zur Zubereitung von köstliche Gerichte aus den rezepten und Grilltechniken unter www.napoleon.com und Napoleons Kochbüchern.

PROFI-TIPP ZUM GRILLEN!



Heizen Sie den Smoker immer vor demvorheizen, um Rückstände abzubrennen und zu verhindern, dass das Essen am Rost festklebt.






ÖL- UND FETTEMPFEHLUNG!



- Traubenkernöl
- Sonnenblumenöl
- Sojabohnenöl
- Natives Olivenöl extra
- Rapsöl

Falls nicht verfügbar, wählen Sie ein Öl oder Fett mit einem hohen Rauchpunkt. Verwenden Sie keine gesalzene Fette wie Butter oder Margarine.

Anleitung zum Räuchern mit Holzkohle

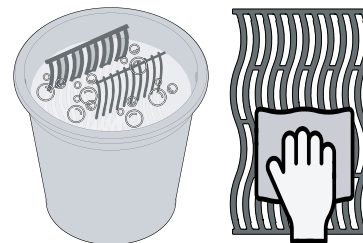
LEBENSMITTEL	SCHNITT	GARZEIT	INNENTEMPERATUR / GARGRAD
 Rindfleisch	Braten	3-4 Stunden.	Mittel-brutal 63 °C (145 °F)
			Mittel 71 °C (160 °F)
			Gut durchgebraten 77 °C (170 °F)
	Rinderbrust	6+ Std.	85 °C (190 °F)
	Steak	5 - 15 Minuten	Mittel-brutal 63 °C (145 °F)
			Mittel 71 °C (160 °F)
Gut durchgebraten 77 °C (170 °F)			
 Geflügel	Ganzes Hähnchen	3 1/2 - 4 Std.	82 °C (180 °F)
	Hähnchenbrust/Keule	25 - 35 Minuten	74 °C (165 °F)
	Ganzer Truthahn	6 - 8 Std.	82 °C (180 °F)
 Schweinefleisch	Schultern	12+ Stunden	71 °C (190 °F)
	Kotelett	4 - 5 Std	71 °C (190 °F)
	Rippchen	5 - 6 Std.	Das Fleisch beginnt sich vom Knochen zu lösen.
	 Fisch	Ganzer Lachs	2 - 3 Std.
Lachsfilet		30 bis 40 Minuten	70 °C (158 °F)
Krabben		10 - 15 Minuten	Kochen, bis sie rosa sind.
 Lamm	Schultern	8 - 9 Std.	Mittel-brutal 63 °C (145 °F)
	Bein	8 - 9 Std.	Mittel 71 °C (160 °F)
	Rippchen	2 - 3 Std.	Gut durchgebraten 77 °C (170 °F)

HINWEIS: Die Innentemperaturen basieren auf den Empfehlungen des kanadischen Leitfadens für Lebensmittelsicherheit. Die Garzeiten werden bei 110 °C (230 °F) im Räucherofen geschätzt. Die tatsächliche Garzeit variiert je nach Art und Dicke des Grillguts, der Holzkohlemenge, dem gewünschten Gargrad und Umgebungsfaktoren wie Außentemperatur, Höhe oder Wind.

Anweisungen zur Reinigung

Erstmalige Verwendung

1. Waschen Sie die Roste von Hand mit Wasser und milder Spülmittellösung, um alle Rückstände vom Herstellungsprozess zu entfernen. NICHT in der Spülmaschine waschen.
2. Spülen Sie sie gründlich mit heißem Wasser ab und trocknen Sie sie mit einem weichen Tuch vollständig ab.

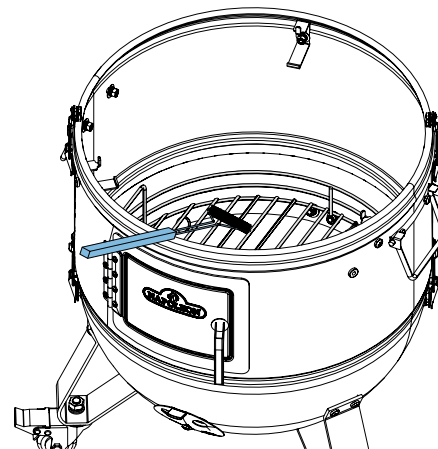


Stahlroste

- Stahlgitter können gereinigt werden, indem der Grill vorgeheizt und mit einer Stahlbürste von Rückständen befreit wird. Wir empfehlen die **Napoleon borstenfreie dreireihige Grillbürste mit gewalztem Edelstahl**.
- Stahlroste verfärben sich bei regelmäßigem Gebrauch aufgrund der hohen Temperaturen beim Grillen dauerhaft.

Das Innere des Smokers

1. Entfernen Sie die Grillroste und die Wasserwanne.
2. Verwenden Sie eine Messingdrahtbürste, um lose Verschmutzungen von den Seiten und unter dem Deckel zu entfernen.
3. Kratzen Sie die gesamte Emaille mit einem Kunststoffspachtel oder Schaber ab. Verwenden Sie eine Drahtbürste, um die Asche zu entfernen.
4. Leeren Sie die Asche aus dem Boden des Smokers aus. Siehe "**Entsorgen von Holzkohle und Asche**".
5. Waschen Sie das Innere des Smokers und die Wasserwanne mit einer milden Spülmittellösung und Wasser.
6. Spülen Sie sie gut mit klarem Wasser ab und wischen Sie sie trocken.



WICHTIG! Verwenden Sie keine Scheuermittel oder Stahlwolle für lackierte, porzellan- oder edelstahlbeschichtete Teile Ihres Smokers.

Entsorgen von Holzkohle und Asche



WARNING! Befolgen Sie sorgfältig die folgenden Sicherheitsvorkehrungen, um sich und Ihr Eigentum vor Schäden zu schützen.

- Machen Sie darauf, dass Kohle und Asche vollständig gelöscht sind, bevor Sie sie entfernen.
- Verwenden Sie einen Metallspatel oder eine Schaufel, um Kohle und Asche aus dem Smoker zu entfernen.
- Geben Sie Kohle und Asche in einen nicht brennbaren Metallbehälter und tränken Sie sie 24 Stunden lang vollständig mit Wasser, bevor Sie sie entsorgen.



WUSSTEN SIE SCHON?

Grillsoße und Salz können korrosiv sein und führen zu einer schnellen Beschädigung der Bauteile des Geräts, wenn sie nicht regelmäßig gereinigt werden.

WARTUNG

- Legen Sie das Innere des Smokers niemals mit Alufolie, Sand oder anderen Materialien aus. Dies würde die Funktion der Lüftungsschlitze beeinträchtigen.
- Behandeln Sie Komponenten aus Porzellanemail mit Vorsicht.
- Die eingebrannte Emailloberfläche ist glasartig und kann bei Stößen splintern. Ausbesserungslack ist bei Ihrem Napoleon Grill-Händler erhältlich.

WARNING! Stellen Sie sicher, dass der Smoker vor der Reinigung abgekühlt ist. Verwenden Sie keinen Ofenreiniger, um Teile des Smokers zu reinigen. Legen Sie die Grillroste oder andere Teile des Smokers zum Reinigen nicht in einen selbstreinigenden Ofen. Reinigen Sie den Smoker in einem Bereich, in dem die Reinigungslösung Terrassen, Rasenflächen oder Terrassen nicht beschädigen kann.

WARNING! Verwenden Sie keinen Hochdruckreiniger oder Schlauch, um Teile des Smokers zu reinigen.

WARNING! Reinigen Sie den Smoker nur, wenn er abgekühlt ist, um die Gefahr von Verbrennungen zu vermeiden.



Fehlersuche

Aufflackern und ungleichmäßige Hitze

- Der Smoker zündet nicht.
- Niedrige Hitze oder niedrige Flamme.

Mögliche Ursachen	Lösung
Unsachgemäßes Vorheizen.	Lassen Sie die Holzkohle brennen, bis sie mit hellgrauer Asche bedeckt ist. (Ungefähr 20 Minuten).
Nicht genügend Luftstrom.	Lüftungsschlitze öffnen.
Wenig Holzkohle.	Füllen Sie mehr Holzkohle in den Holzkohlebehälter ein.
Übermäßige Fett- und Ascheablagerungen im Boden der Basiseinheit.	Reinigen Sie die Bodengruppe nach jedem Gebrauch. Den Boden nicht mit Alufolie auslegen.

Abblätternde Farbe

- An der Innenseite des Deckels oder der Haube scheint die Farbe abzublätern.

Mögliche Ursachen	Lösung
Fettablagerungen auf den Innenflächen.	Dies ist kein Defekt. Die Lackierung von Deckel und Haube ist aus Porzellan und blättert nicht ab. Das Abblättern wird durch gehärtetes Fett verursacht, das zu lackähnlichen Splintern trocknet, die dann abblättern. Eine regelmäßige Reinigung verhindert dies.

WIR WOLLEN HELFEN!



Napoleon sorgt dafür, dass Ihr Grillerlebnis unvergesslich wird. Kontaktieren Sie uns, wenn Sie zusätzliche Hilfe benötigen.

PRODUKTGEWÄHRLEISTUNG VON NAPOLEON



FÜR DIE HOLZKOHLE-KUGELGRILL-SERIE UND APOLLO® SMOKER 10 Jahre eingeschränkte Garantie der Napoleon-Holzkohlegrills und Smoker

Die Firma NAPOLEON garantiert, dass ab Kaufdatum an den Komponenten Ihres neuen NAPOLEON-Produkts weder Material- noch Verarbeitungsmängel für die folgende Dauer auftreten:

Porzellanisierte Haube und Schale	10 Jahre
Kochroste aus Edelstahl	10 Jahre
Luftkontrollsystem	5 Jahre ^{plus 10}
Porzellanisierte Grillroste aus Gusseisen	5 Jahre ^{plus 10}
Verchromte Grillroste	3 Jahre ^{plus 10}
Alle anderen Teile	2 Jahre

plus L.d. bedeutet eine erweiterte Garantiefrist, wonach das Ersatzteil dem Käufer für die Lebensdauer* des Grills zu 50% des aktuellen Einzelhandelspreises zur Verfügung gestellt wird.

plus15 bedeutet eine erweiterte Garantiefrist, wonach das Ersatzteil dem Käufer für zusätzliche 15 Jahre zu 50% des aktuellen Einzelhandelspreises zur Verfügung gestellt wird.

plus10 bedeutet eine erweiterte Garantiefrist, wonach das Ersatzteil dem Käufer für zusätzliche 10 Jahre zu 50% des aktuellen Einzelhandelspreises zur Verfügung gestellt wird.

***Lebensdauer** bedeutet eine Garantiefrist von 30 Jahren.

Diese Garantie gilt für: die Europäische Union, die Schweiz, Andorra, San Marino, Norwegen, Island und Liechtenstein.

Die dem Kunden gesetzlich zustehenden Rechte bei Mängeln gemäß §§ 437 ff. BGB sind von der vorliegenden Garantie nicht berührt und werden durch die Garantie nicht eingeschränkt oder verändert. Die Inanspruchnahme der gesetzlichen Rechte ist unentgeltlich.

BEDINGUNGEN UND BESCHRÄNKUNGEN DER GARANTIE

NAPOLEON garantiert ausschließlich gegenüber dem Erstkäufer und unter der Voraussetzung, dass der Kauf über einen offiziellen NAPOLEON-Vertragshändler erfolgt ist, eine Mängelfreiheit seiner Produkte. Dabei gelten die folgenden Bedingungen und Beschränkungen:

Die vorliegende Herstellergarantie ist nicht übertragbar und kann auf keinen Fall von einem unserer Vertreter verlängert werden.

Der Grill muss von einem lizenzierten, autorisierten Servicetechniker oder Vertragspartner installiert werden. Die

Installation muss gemäß den mitgelieferten Installationsanweisungen sowie sämtlichen regionalen und nationalen Bau- und Brandschutzvorschriften erfolgen.

Diese beschränkte Garantie umfasst keine Schäden, die durch unsachgemäße Bedienung, mangelhafte Wartung, Fettbrand, Umwelteinflüsse, Unfälle, Modifikationen, missbräuchliche Verwendung oder Nachlässigkeit verursacht werden.

Im Falle der Installation von Ersatzteilen anderer Hersteller erlischt die vorliegende Garantie.

Verfärbungen von Plastikteilen durch den Einsatz von chemischen Reinigungsmitteln oder die Einwirkung von Sonnenlicht sind in dieser Garantie nicht abgedeckt.

Von dieser Garantie sind ferner ausgenommen: Kratzer, Dellen, Lackschäden, Beschichtungen, Korrosion oder Verfärbungen durch Hitzeeinwirkung oder scheuernde und chemische Reinigungsmittel sowie Absplitterungen auf porzellanbeschichteten Teilen und Komponenten, die bei der Installation des Grills verwendet werden. Sollte sich der Zustand eines Teils innerhalb der Garantiefrist so sehr verschlechtern (Durchrosten oder Durchbrennen), dass es nicht mehr funktionstüchtig ist, wird dem Kunden ein Ersatzteil zur Verfügung gestellt.

Nach dem ersten Jahr ist NAPOLEON gemäß der vorliegenden Garantie (President's Limited Lifetime Warranty, 15 Jahre eingeschränkte Garantie, 10 Jahre eingeschränkte Garantie, 3 Jahre eingeschränkte Garantie) befugt, sich nach eigenem Ermessen von sämtlichen Garantieverpflichtungen zu entbinden, indem sie dem Erstkäufer den Großhandelspreis eines mangelhaften Garantieteils rückerstattet.

NAPOLEON übernimmt keine Verantwortung für Installations-, Arbeits- oder andere Kosten bzw. Ausgaben, die im Zusammenhang mit der Neuinstallation eines Garantieteils entstehen. Diese Kosten sind von der vorliegenden Garantie ausgenommen.

Ungeachtet der in dieser der vorliegenden Garantie (President's Limited Lifetime Warranty, 15 Jahre eingeschränkte Garantie, 10 Jahre eingeschränkte Garantie, 3 Jahre

GARANTIEGEBER:

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

☎ +31 (0) 88 588 66 55

✉ eu.info@napoleon.com

eingeschränkte Garantie) enthaltenen Bestimmungen entspricht die Haftung von NAPOLEON gemäß dieser Garantie dem oben Dargelegten und erstreckt sich in keinem Fall auf etwaige Neben-, Folge- oder indirekte Schäden.

Die vorliegende Garantie definiert die Verpflichtung und Haftung von NAPOLEON im Hinblick auf den NAPOLEON-Grill. NAPOLEON übernimmt im Zusammenhang mit dem Verkauf dieses Produkts keine weiteren Haftungen und befugt auch Dritte nicht dazu, in ihrem Namen weitere Haftungen zu übernehmen.

NAPOLEON übernimmt keine Verantwortung für: Überhitzung, Ausblasen durch Umwelteinflüsse wie starke Winde oder inadäquate Belüftung.

Etwaige Schäden am Grill durch Wettereinflüsse, Hagel, grobe Behandlung, aggressive Chemikalien oder Reinigungsmittel liegen nicht in der Verantwortung von NAPOLEON.

Im Falle eines Garantieanspruchs ist der Kaufbeleg oder eine Kopie davon unter Angabe der Serien- und Modellnummer vorzulegen.

NAPOLEON behält sich das Recht vor, vor Erfüllung der Garantiepflicht das Produkt oder ein Teil davon von einem ihrer Vertreter begutachten zu lassen.

NAPOLEON übernimmt keine Transport- und Arbeitskosten oder Ausfuhrzölle.

Hinweise zum Räuchern

Lebensmittel	Räuchertemperatur	Garzeit	Holzart

Lebensmittel	Räuchertemperatur	Garzeit	Holzart

Lebensmittel	Räuchertemperatur	Garzeit	Holzart

Lebensmittel	Räuchertemperatur	Garzeit	Holzart

Lebensmittel	Räuchertemperatur	Garzeit	Holzart

Lebensmittel	Räuchertemperatur	Garzeit	Holzart

Lebensmittel	Räuchertemperatur	Garzeit	Holzart

Lebensmittel	Räuchertemperatur	Garzeit	Holzart

NAPOLEON - SEIT ÜBER 40 JAHREN PRODUKTE FÜR DEN WOHNKOMFORT



NAPOLEON® - Produkte sind durch ein oder mehrere US-amerikanische und kanadische und/oder ausländische Patente oder angemeldete Patente geschützt.

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

Nord-Amerika

866-820-8686

Europa

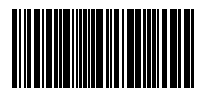
+31 (0) 88 588 66 55

Online

✉ grills@napoleon.com

✉ eu.info@napoleon.com

🌐 www.napoleon.com



N415-0836-W



APOLLO® FUMOIR À EAU AU CHARBON

Manuel du propriétaire

AS18K, AS22K

Les fumoirs illustrés dans ce manuel peuvent différer du modèle acheté.




Nous voulons vos commentaires !

Visitez [Napoleon.com](https://www.napoleon.com) pour écrire un commentaire.



Appliquer le numéro de série



FÉLICITATIONS POUR VOTRE FUMOIR À EAU AU CHARBON DE BOIS NAPOLEON APOLLO® 5 EN 1!

Vous venez d'améliorer votre jeu de grillades.

NOUS VOULONS QUE VOTRE EXPÉRIENCE DE GRILLADE SOIT MÉMORABLE ET SÉCURITAIRE.

Veillez lire et suivre ce manuel du propriétaire avant d'utiliser votre fumoir afin d'éviter les dommages matériels, les blessures ou la mort.

Retirez tous les matériaux d'emballage, les étiquettes promotionnelles et les cartes du fumoir avant de l'utiliser.

UTILISER À L'EXTÉRIEUR DANS UN ESPACE BIEN VENTILÉ.

NE PAS UTILISER DANS UN BÂTIMENT, UN GARAGE OU TOUT AUTRE ESPACE CLOS.

DANGER !

- La combustion du charbon de bois dégage du monoxyde de carbone.
- Ne brûlez pas de charbon de bois et n'utilisez pas le barbecue dans un espace confiné et/ou habitable tel qu'une maison, un garage, une tente, un véhicule, une caravane, un camping-car ou un bateau. Risque d'intoxication mortelle au monoxyde de carbone.
- Éteignez toute flamme nue.



AVERTISSEMENT !

N'essayez pas d'allumer cet appareil sans avoir lu la section "ALLUMAGE" de ce manuel.

Ne stockez pas et n'utilisez pas d'essence ou d'autres liquides ou vapeurs inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.

Si les informations contenues dans ces instructions ne sont pas suivies à la lettre, un incendie ou une explosion peut survenir et causer des dommages matériels, des blessures corporelles ou la mort.



Avertissez les adultes et les enfants du danger des températures de surface élevées. Surveillez les jeunes enfants à proximité du fumoir.

**AVIS À L'INSTALLATEUR : Laissez ces instructions au propriétaire du gril pour qu'il puisse s'y référer ultérieurement.
AVIS AU CONSOMMATEUR : Conservez ces instructions pour référence future.**

Bienvenue chez Napoléon !

LA SÉCURITÉ AVANT TOUT



AVERTISSEMENT Informations générales

N'utilisez pas de spiritueux, d'alcool, d'essence, de pétrole ou d'autres liquides très volatils pour allumer ou rallumer le charbon de bois. Utilisez UNIQUEMENT des allume-feu conformes à la norme EN 1860-3. Assurez-vous que les liquides qui se sont écoulés par le fond du fumoir sont éliminés avant d'allumer le charbon de bois.



ATTENTION ! Installation et assemblage

Assemblez le fumoir en suivant scrupuleusement les instructions du guide d'assemblage. Si le fumoir a été assemblé en magasin, relisez les instructions d'assemblage pour vous assurer qu'il est assemblé correctement.

Ce fumoir ne doit pas être installé dans ou sur des véhicules de loisirs et/ou des bateaux.

Ne modifiez en aucun cas ce fumoir.



ATTENTION ! Opération

Lisez l'intégralité du manuel d'utilisation avant d'utiliser ce fumoir.

NE PAS faire fonctionner l'appareil sous une construction combustible.

Suivez attentivement les instructions d'allumage.

Ne pas utiliser à l'intérieur.

Tenez les enfants et les animaux domestiques à l'écart.

Ce barbecue devient très chaud. Ne le déplacez pas pendant son fonctionnement.



AVERTISSEMENT ! Stockage et mise hors service

Stockez-le à l'extérieur, dans un endroit bien ventilé, à l'écart des enfants et des animaux domestiques.

Après utilisation, le liquide de démarrage du charbon de bois doit être bouché et stocké à une distance sûre du fumoir, au moins 7,6 m.



CONTENU

Bienvenue chez Napoléon ! 43

La sécurité avant tout

Caractéristiques complètes du système 44

Pour commencer 45

Pratiques d'utilisation sûres supplémentaires

Pratiques d'utilisation sûres de l'allumeur de charbon de bois

Opération 46

Allumer votre fumoir

Instructions pour les grillades

Comment utiliser la rôtissoire

Liste de contrôle de l'expérience de grillade

Guide du fumage au charbon de bois 53

Instructions de nettoyage 54

Maintenance

Dépannage 55

Garantie 56

Notes sur le fumage 58

Caractéristiques complètes du système

Loquets de verrouillage : Sécuriser chaque section pendant la cuisson ou se détacher facilement pour un stockage et un transport simples.

Grandes portes avec poignées isolées : Facilitent l'accès aux aliments tout en améliorant la sécurité et le contrôle.

Bac à eau : Stabilise la température de cuisson et fournit un environnement de cuisson humide.

Panier à charbon de bois : Accueille en toute sécurité le charbon de bois et les copeaux de bois.

ACCU-PROBE™ Jauge de température : Obtenez des températures de cuisson parfaites avec une lecture fiable et précise à chaque fois.

5 crochets en "S" en acier inoxydable : Permet de fumer facilement les saucisses, les côtes et bien d'autres choses encore.

2 grilles de cuisson : Pour cuire plusieurs aliments à la fois.

Poignées robustes : pour faciliter l'empilage et le déempilage.

Orifices de la sonde de température scellés au silicone : Obtenez des relevés de température précis grâce à un ajustement sûr qui réduit les fuites.

Contrôle réglable de la fumée : Réglez avec précision le débit de fumée pour un équilibre parfait des saveurs.

Roues pivotantes verrouillables : Profitez d'une mobilité aisée et d'un verrouillage sûr pour une stabilité à toute épreuve.



Les fumeurs illustrés dans ce manuel du propriétaire peuvent différer du modèle que vous avez acheté.

Modèle présenté : AS22

Pour commencer



DANGER! Signale un risque d'incendie, d'explosion, de mort ou de blessure physique grave.



ATTENTION! Signale un risque pouvant entraîner des blessures physiques mineures ou des dommages matériels.



Porter des gants de protection.



Portez des lunettes de sécurité.



ATTENTION ! Surface chaude.



Informations importantes

PRATIQUES D'UTILISATION SÛRES SUPPLÉMENTAIRES

- Ce fumoir doit être stocké à l'extérieur dans un endroit bien ventilé et ne doit pas être utilisé à l'intérieur d'un bâtiment, d'un garage, d'une véranda grillagée, d'un kiosque ou de tout autre endroit fermé.
- NE PAS utiliser ce fumoir sous une construction aérienne telle qu'une couverture de toit, un abri de voiture, un auvent ou un surplomb.
- Le fumoir doit toujours se trouver sur un sol sûr et plat.
- NE PAS allumer de charbon de bois avec le couvercle fermé.
- Gardez le couvercle fermé pendant la période de préchauffage.
- NE PAS laisser le fumoir sans surveillance lorsqu'il est utilisé.
- Tenez les enfants et les animaux domestiques à l'écart du fumoir chaud.
- Ne laissez pas les enfants grimper à l'intérieur ou sur le fumoir.
- L'entretien ne doit être effectué que lorsque le fumoir est froid.
- Laissez toujours le fumoir refroidir complètement avant de le manipuler.
- Gardez tous les cordons électriques à l'écart de l'eau ou des surfaces chauffées.
- Veillez à ce que les ouvertures ventilées du boîtier soient toujours libres et exemptes de débris.
- Nettoyez régulièrement les cendres et la graisse du fond du fumoir pour éviter toute accumulation susceptible de provoquer des feux de graisse.
- Retirez le charbon et les cendres du fumoir et stockez-les dans un récipient métallique incombustible rempli d'eau. Laissez-les dans le récipient métallique pendant 24 heures avant de les jeter.
- Pour éviter la formation de moisissures, laissez les orifices d'aération supérieurs et inférieurs légèrement ouverts lorsque l'appareil est stocké pendant de longues périodes.
- N'utilisez PAS d'eau pour contrôler les flambées ou éteindre les charbons. Cela pourrait endommager la finition du fumoir.
- Fermez légèrement les orifices d'aération de votre fumoir pour contrôler les flambées. Fermez complètement tous les orifices de ventilation et le couvercle pour éteindre les charbons/le feu.
- Maintenez toujours une distance minimale de 3 pieds (0,9 m) par rapport aux matériaux combustibles à l'arrière et sur les côtés du fumoir.

PRATIQUES D'UTILISATION SÛRES DE L'ALLUMEUR DE CHARBON DE BOIS

- Pour une utilisation à l'extérieur uniquement.
- N'utilisez pas l'allumeur de charbon de bois à moins qu'il ne soit placé sur une grille à charbon de bois solide et plane, et que le fumoir à charbon de bois ne soit placé sur une surface solide, plane et incombustible.
- Ne placez pas l'allumeur de charbon de bois sur une surface combustible à moins qu'il ne soit complètement refroidi.
- N'utilisez pas d'essence, d'huile à briquet ou de charbon de bois auto-allumable dans l'allumeur de charbon de bois.
- Nous recommandons d'utiliser l'allumeur de charbon de bois pour allumer le charbon de bois des fumeurs de charbon de bois.
- Portez toujours des gants de protection lorsque vous manipulez l'allumeur de charbon de bois.
- Tenez les enfants et les animaux domestiques éloignés de l'allumeur de charbon de bois à tout moment.
- N'utilisez pas l'allumeur de charbon de bois en cas de vent fort.
- Ne laissez pas le démarreur de charbon de bois sans surveillance lorsqu'il est utilisé.
- N'utilisez jamais le démarreur au charbon de bois à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu.
- N'utilisez pas le démarreur au charbon de bois pour préparer des aliments.
- Soyez extrêmement prudent lorsque vous versez des charbons chauds hors de l'allumeur de charbon de bois.

ATTENTION ! Le liquide de démarrage du charbon de bois ne doit jamais être ajouté à des charbons chauds ou tièdes.

ATTENTION ! Ne retirez pas les cendres du fumoir tant que le charbon de bois n'est pas complètement consommé et éteint. Laissez-lui suffisamment de temps pour refroidir.

ATTENTION ! Ne déplacez pas le fumoir lorsqu'il fonctionne et qu'il est chaud.



Opération

ALLUMER VOTRE FUMOIR

C'est la toute première fois ? Effectuer un brûlage

Ajoutez du combustible dans le fumoir et maintenez-le à feu vif pendant 30 minutes, avec le couvercle et les événements de la base complètement ouverts. Il est normal que le fumoir dégage une odeur la première fois qu'il est allumé. Cette odeur est causée par la "combustion" des peintures et lubrifiants internes utilisés dans le processus de fabrication et ne se reproduira plus.

Utilisez le Charcoal Starter (non inclus) et suivez les instructions ci-dessous, OU :

1. Placez le charbon de bois en forme de cône au centre du panier à charbon.
2. Placez des cubes de briquet ou du papier journal froissé autour de la pile de charbon de bois.
3. À l'aide d'une longue allumette ou d'un briquet de barbecue, enflammez les cubes de briquet ou le papier journal. Il **n'est PAS** recommandé d'utiliser des allumettes ordinaires. Les allumettes ordinaires peuvent être difficiles à utiliser lorsque vous vous trouvez à l'intérieur du fumoir.
4. Le charbon de bois devrait être prêt pour la cuisson après avoir brûlé pendant environ 15 à 20 minutes ou lorsque les charbons ont une légère couche de cendres grises. Répartissez les charbons uniformément sur le panier à charbon à l'aide d'une pince de cuisine à long manche résistante à la chaleur.

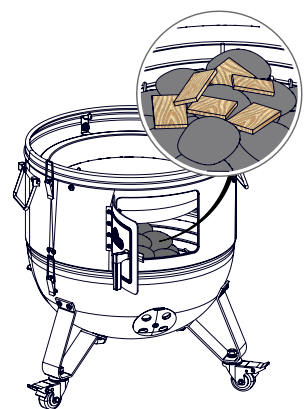
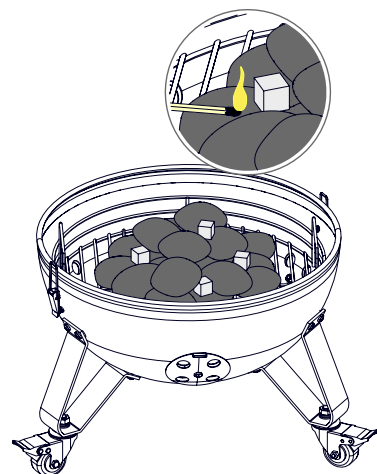
NOTE : Il est possible d'utiliser du liquide de démarrage pour allumer le charbon de bois, mais ce n'est pas la méthode préférée. Il peut être salissant et laisser un goût chimique sur les aliments s'il n'est pas complètement brûlé avant la cuisson.

Comment utiliser l'allumeur de charbon de bois

1. Voir "**Pratiques d'utilisation sûres de l'allumeur de charbon de bois**" pour savoir comment utiliser le démarreur au charbon de bois en toute sécurité.
2. Retournez l'allumeur de charbon de bois.
3. Froissez deux feuilles de papier journal et insérez-les dans le fond de l'allumeur de charbon de bois.
4. Retournez l'allumeur de charbon de bois et placez-le au centre du panier à charbon.
5. Ajoutez la quantité appropriée de charbon de bois, mais ne le remplissez pas trop. Voir "**Utilisation du charbon de bois**" pour les recommandations.
6. Allumez une allumette et insérez-la dans l'un des orifices d'aération inférieurs pour enflammer le papier journal.
7. Mettez des gants de protection (protection thermique minimale de classe II, DIN EN 407). Lorsque la couche supérieure de charbon de bois est recouverte d'une légère couche de cendres grises, versez avec précaution le charbon de bois chaud dans le panier à charbon.
8. Une fois le charbon de bois chaud placé dans le fumoir, répartissez les braises uniformément sur le panier à charbon de bois à l'aide d'une pince de cuisine résistante à la chaleur et à long manche.

Ajouter des copeaux de bois

Ajoutez des copeaux de bois sec directement sur les charbons ardents. Commencez par une petite quantité de bois pour créer de la fumée lors de vos premières tentatives, car il est facile de trop fumer les aliments. Pour obtenir une belle saveur fumée, il suffit d'un filet de fumée. Trop de fumée laisse souvent un dépôt de suie sur les aliments, ce qui n'est pas bon au goût. Voir "**Instructions pour les grillades**" pour des recommandations sur les copeaux de bois.



ATTENTION ! Ne vous penchez pas sur le fumoir lorsque vous allumez du charbon de bois.

ATTENTION ! N'utilisez jamais de bois traité ou exposé à des produits chimiques.

ATTENTION! Portez toujours des gants de protection lorsque vous utilisez l'allumeur de charbon de bois pour votre fumoir.



Bac à eau

La casserole d'eau vous permet de griller à des températures plus basses pour une cuisson plus lente et sert de tampon entre vos aliments et les charbons ardents pour éviter que les aliments ne brûlent. Remplissez la cuvette d'eau à ras bord avec de l'eau chaude. Cela permettra au fumoir de chauffer plus rapidement.

Vérifiez le niveau d'eau toutes les 3 à 4 heures. Si la température du fumoir est trop élevée, rajoutez de l'eau chaude.



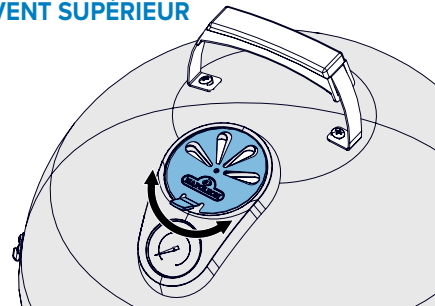
Fonctionnement des événements

Les événements vous permettent de réguler la chaleur à l'intérieur du fumoir.

L'évent supérieur est utilisé pour contrôler la température interne du fumoir. Il est généralement laissé ouvert afin de permettre à la fumée de s'échapper et d'ajuster la température du fumoir lorsque le couvercle est fermé.

Les événements inférieurs contrôlent la température de combustion des charbons. L'ouverture des événements augmente la température et la fermeture des événements la diminue. La fermeture complète de tous les événements éteint les charbons.

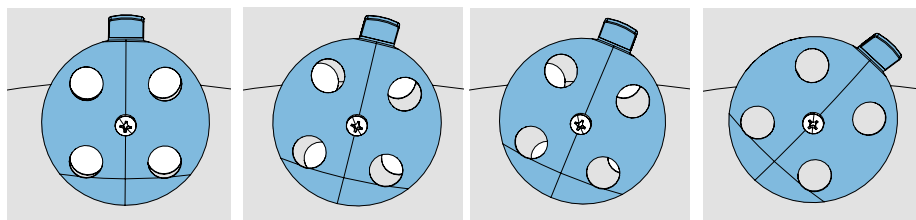
ÉVENT SUPÉRIEUR



ÉVENT INFÉRIEUR



IMPORTANT ! Ne pas éteindre les charbons avec de l'eau, cela pourrait endommager la finition en émail de porcelaine.

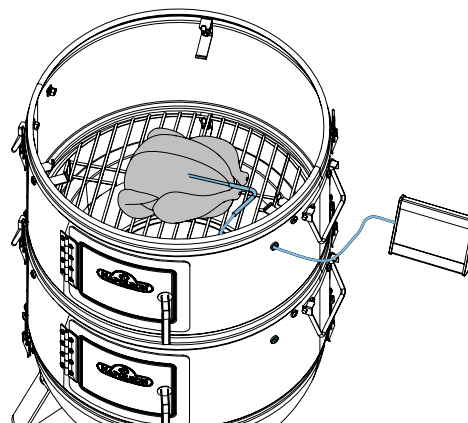


PLEIN
OUVERT

COMPLÈTEMENT
FERMÉ

Orifices des sondes de température

Les orifices de sonde de température scellés au silicone maintiennent solidement les thermomètres de cuisson pour des relevés précis et une réduction de la perte de chaleur.



ATTENTION! N'installez pas l'appareil dans un endroit venteux. Les vents violents affectent négativement les performances de cuisson du fumoir et peuvent être dangereux si vous utilisez votre fumoir comme foyer.

ATTENTION ! Une fois le feu allumé, n'ajoutez jamais de liquide de démarrage dans le fumoir. Conservez la bouteille à une distance d'au moins 7,6 m du fumoir lorsqu'il fonctionne. Une fois que le charbon de bois est enflammé, il n'est plus nécessaire d'ajouter du liquide.



INSTRUCTIONS POUR LES GRILLADES

Utilisation du fumoir 5 en 1 au charbon de bois et à l'eau

- Nous recommandons de préchauffer le fumoir avec le couvercle fermé pendant environ 20 minutes.
 - Les charbons sont prêts lorsqu'ils ont une légère couche de cendres grises.
 - La cuisson avec le couvercle fermé garantit des températures plus élevées et plus régulières qui réduisent le temps de cuisson et cuisent les aliments de manière plus uniforme.
- NOTE :** Pour minimiser la perte de chaleur lors de la vérification de la température des aliments, utilisez les orifices de la sonde de température situés sur le côté du fumoir.
- Lors de la cuisson de viandes très maigres telles que le blanc de poulet ou le porc maigre, les grilles peuvent être huilées avant le préchauffage pour éviter qu'elles ne collent.

Griller avec du charbon de bois

Le charbon de bois est le mode de cuisson traditionnel qui produit des saveurs fabuleuses. Les briquettes incandescentes émettent de l'énergie infrarouge vers les aliments à cuire, ce qui a très peu d'effet desséchant. Les jus ou les huiles qui s'échappent des aliments s'égouttent sur le charbon de bois et se transforment en fumée, donnant aux aliments leur délicieux goût de grillé. Lorsque vous utilisez votre Fumoir à eau au charbon de bois Apollo® 5 en 1 comme marmite à charbon de bois, gardez ces conseils à l'esprit :

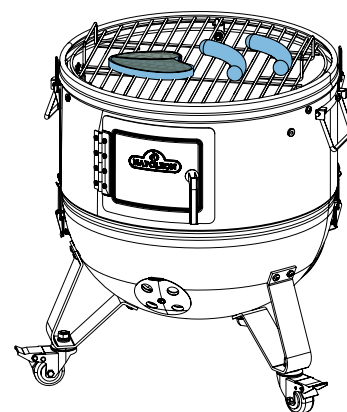
- Les aliments cuits pendant de courtes périodes, comme le poisson et les légumes, peuvent être grillés avec le couvercle ouvert.
- La cuisson de viandes très grasses peut provoquer des flambées. Coupez la graisse ou réduisez la température pour éviter ce phénomène.
- En cas de flambée, éloignez les aliments des flammes et réduisez la chaleur (réduisez l'ouverture de l'évent). Laissez le couvercle ouvert jusqu'à ce que la flambée soit maîtrisée.

En règle générale, prévoyez environ 50 briquettes pour cuire 1 kg de viande, ou 100 briquettes pour cuire 2 kg de viande. Si la cuisson dure plus de 30 à 40 minutes, il faut ajouter des briquettes au feu. Par temps froid, vous aurez besoin de plus de briquettes pour atteindre les températures de cuisson idéales. Les temps de cuisson plus longs nécessitent l'ajout de charbon de bois.

Utilisation du charbon de bois

Les recommandations concernant le charbon de bois sont approximatives. Des temps de cuisson plus longs nécessitent du charbon de bois supplémentaire.

Modèle	Poids recommandé pour le charbon de bois en morceaux	Recommandation concernant les briquettes de charbon de bois (NOMBRE MAXIMAL DE pièces)	Charbon supplémentaire +1 heure
AS18	1.0 kg	40	8 par côté
AS22	1.2 kg	50	8 par côté



CONSEIL DE PRO POUR LES GRILLADES !

Utilisez un thermomètre pour vérifier la température interne de la viande afin de vous assurer qu'elle est parfaitement cuite.

ATTENTION ! Soyez prudent lorsque vous ajoutez du charbon de bois ou du bois dans le fumoir. Des flammes peuvent apparaître lorsque les charbons entrent en contact avec de l'air frais. Restez à une distance sûre et utilisez des pinces de cuisine à long manche, résistantes à la chaleur, pour ajouter du charbon de bois ou du bois.

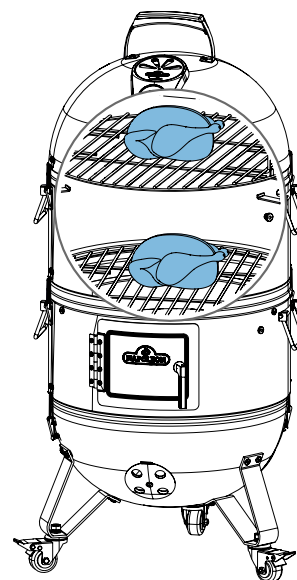
AVERTISSEMENT ! Ne placez pas le charbon de bois directement dans le fond du fumoir, mais toujours dans le panier à charbon de bois.



Griller avec le fumoir

Améliorez encore la saveur et la texture de vos aliments en utilisant le fumoir à eau. Le fumage était traditionnellement utilisé pour conserver les aliments, en particulier la viande, mais de nos jours, c'est avant tout une question de goût. En ralentissant le processus de cuisson, on peut même attendrir les morceaux de viande les plus durs. Lorsque vous utilisez votre Fumoir à eau au charbon de bois Apollo® 5 en 1 comme fumoir, gardez ces conseils à l'esprit :

- Faites toujours cuire vos aliments avec le couvercle sur le fumoir.
- Évitez de soulever le couvercle pendant la cuisson. Enlever le couvercle peut ajouter 15 à 20 minutes à votre temps de cuisson.
- Vous pouvez cuire sur les deux grilles de cuisson en même temps.
- Utilisez les crochets de suspension pour cuire uniformément les aliments, comme les saucisses liées.
- Vous pouvez cuire complètement les aliments sur votre fumoir (fumage à chaud), ce qui permet de cuire et d'aromatiser simultanément les aliments.
- Vous pouvez imprégner les aliments d'un arôme de fumée sans les cuire (fumage à froid), qui est principalement utilisé pour la saveur et la conservation, et non pour la cuisson.



NOTE : Les températures varient en fonction de l'aliment fumé. Pour connaître les durées de fumage et les recommandations en matière de température interne de sécurité, reportez-vous au "Charcoal Smoking Guide" "**Guide du fumage au charbon de bois**"

Suggestions de copeaux de bois

Le bois de fumage se présente sous différentes formes : morceaux, copeaux, poussière et granulés. Il existe également de nombreuses variétés (saveurs), de la pomme au mesquite, chacune apportant un goût différent.

NOTE : N'utilisez que du bois dur dont vous savez qu'il n'a pas été traité, évitez d'utiliser des bois tendres comme le cèdre, le pin ou le tremble. Consultez votre détaillant Napoléon autorisé pour plus de détails.

TYPE DE BOIS	PROFIL DE GOÛT	SUGGESTIONS ALIMENTAIRES
Aulne	Délicat avec un soupçon de douceur.	Poisson, porc, volaille et gibier à plumes à viande légère.
Amande	Saveur douce, sucrée et de noisette, cendres légères.	Toutes les viandes.
Apple	Doux avec une subtile saveur fruitée, légèrement sucré.	Volaille et porc.
Cerise	Certains disent que c'est le meilleur bois pour le fumage, avec une saveur légèrement sucrée et fruitée.	Volaille, porc, bœuf, agneau et fromage.
Vigne	Aigre. Donne beaucoup de fumée, riche et fruitée.	Volaille, viandes rouges, gibier et agneau.
Hickory	Le roi des bois de fumage ! Doux à fort avec une forte saveur de bacon.	Porc, jambon et bœuf.
Érable	Fumé, doux et légèrement sucré.	Porc, volaille, fromage et petit gibier à plumes.
Mesquite	Forte saveur de terre. L'un des bois les plus chauds.	Bœuf, poulet, agneau et gibier.
Chêne	La reine des bois fumants ! Doux et fumé avec des notes de vanille.	Viande rouge, porc, poisson ou gibier lourd. Le chêne rouge est idéal pour les côtes !
Pécan	Doux, riche en noix, semblable à l'hickory.	Volaille, bœuf, porc et fromage.
Prune	Subtil, doux et fruité, idéal pour les viandes plus légères.	Poulet, dinde, porc, poisson et légumes.

ATTENTION ! N'inhaliez pas la fumée du fumoir à charbon de bois et évitez que la fumée n'entre en contact avec vos yeux.

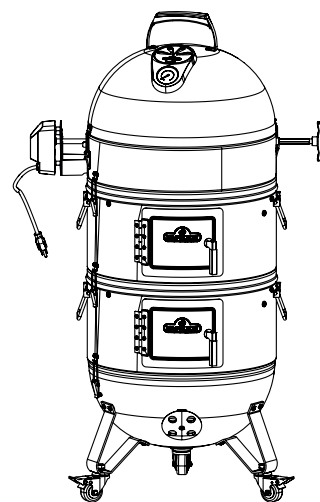
ATTENTION ! Ne laissez jamais de charbons et de cendres sans surveillance dans le fumoir.



Anneau de rôtisserie

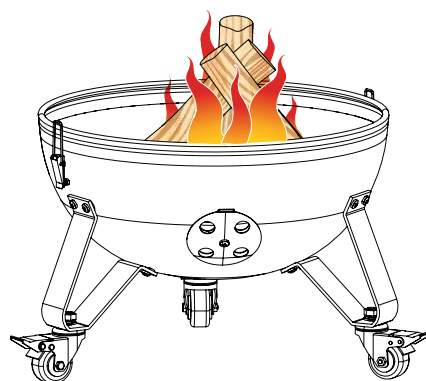
Votre fumoir peut être utilisé avec le kit de rôtisserie en option pour obtenir des résultats dignes des pros. L'anneau de rôtisserie permet de cuire plus uniformément les grosses pièces de viande telles que les rôtis ou les poulets entiers. La rotation continue de l'aliment le rend auto-brassant, emprisonnant les jus, tout en évitant les points chauds et la carbonisation inégale.

Consultez votre détaillant Napoléon autorisé pour connaître l'ensemble de rôtisserie qui convient à votre fumoir.



Foyer

Votre fumoir peut également être utilisé comme foyer dans la cour arrière. Lorsque vous utilisez votre Fumoir à eau au charbon de bois Apollo® 5 en 1 comme foyer, assurez-vous qu'il est conforme aux codes locaux, provinciaux, nationaux et de l'État. Renseignez-vous auprès des autorités locales sur les permis de feu requis dans votre région.



LE SAVIEZ-VOUS ?

Vous pouvez retirer les grilles de cuisson pour suspendre des aliments tels que des saucisses liées ou des carrés de côtes.

CONSEIL DE PRO POUR LES GRILLADES !

Expérimentez avec le type et la quantité de bois utilisé. Ajoutez différentes épices au charbon de bois pour plus de saveur. N'oubliez pas de noter vos expériences afin de pouvoir répéter vos succès.

DANGER ! À UTILISER UNIQUEMENT À L'EXTÉRIEUR. La combustion du bois dégage du monoxyde de carbone qui peut s'accumuler dans les espaces clos et provoquer l'asphyxie.

DANGER ! Gardez les vêtements amples et les cheveux à l'écart des flammes nues lorsque vous utilisez votre fumoir comme foyer.

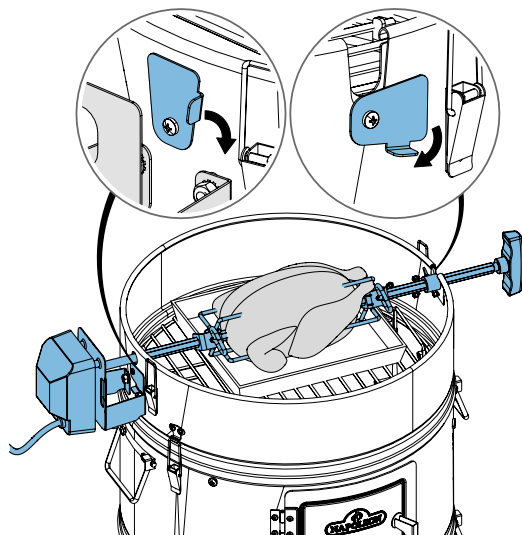
AVERTISSEMENT ! NE PAS faire fonctionner, allumer ou utiliser le fumoir à charbon à moins de 4,6 m de murs, de structures ou de bâtiments lorsqu'il est utilisé comme foyer.



COMMENT UTILISER LA RÔTISSOIRE

Assemblage du kit de rôtisserie optionnel

1. Installez le moteur de la rôtisserie sur le côté du fumoir à l'aide du ou des supports de montage. Une fois le support fixé au fumoir, faites glisser le moteur de la rôtisserie sur le support.
2. Faites glisser la première fourchette de la rôtisserie juste au-delà du milieu de la tige de la broche et serrez-la en place. Enfilez la viande sur la broche et poussez-la dans la fourchette. Faites glisser la deuxième fourchette de rôtisserie à l'extrémité opposée de la broche et enfoncez la fourchette dans la viande jusqu'à ce qu'elle soit bien fixée. Serrez la fourchette en place, puis faites glisser le contrepoids sur la broche.
3. Insérez avec précaution l'extrémité pointue de la broche



Conseils pour l'utilisation de la rôtisserie :

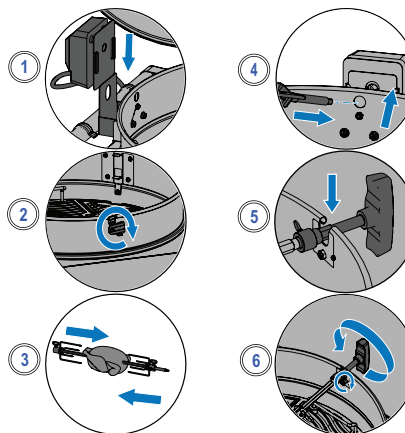
- Utilisez un thermomètre pour vérifier la température interne de la viande.
- Les rôtis et la volaille doivent brunir à l'extérieur et rester tendres à l'intérieur.
- Utilisez le jus de cuisson pour arroser et faire de la sauce.
- Un poulet de 3 livres nécessite environ 1 ½ heure à température moyenne ou élevée.
- Tenez compte de la capacité du moteur de votre rôtisserie. Ne surchargez jamais votre appareil.
- Veillez à ce que la charge de votre rôtisserie soit toujours équilibrée.

dans l'ouverture du bol inférieur et dans le moteur de la rôtisserie. Placez l'extrémité opposée en travers des cintres. Le côté lourd de la viande pendra naturellement vers le bas, ajustez donc le contrepoids en conséquence pour équilibrer la charge. Serrez le contrepoids en orientant le bras vers le haut.

4. Faites glisser la douille d'arrêt sur la tige du tournebroche jusqu'à ce qu'elle dépasse l'intérieur du capot. Cela permet de bloquer le mouvement latéral de la tige du tournebroche.
5. Serrez la bague d'arrêt et la poignée du tournebroche. Placez un plat en métal sous la viande pour recueillir les gouttes.



ATTENTION ! Portez toujours des gants lorsque vous manipulez des éléments du fumoir.



Comment cuire plusieurs poulets

1. Attachez ou embrochez les ailes au corps des poulets.
2. Faites glisser la fourchette de la rôtisserie sur la tige de la broche.
3. Enfilez le premier poulet sur la broche jusqu'à ce qu'il soit maintenu en place par la fourchette de la rôtisserie. Serrez.
4. Enfilez les deux poulets suivants sur la broche de façon à ce que tous les poulets soient proches les uns des autres.
5. Glissez la deuxième fourchette à rôtisserie sur la tige de la broche et l'enfoncez dans le poulet jusqu'à ce que les 3 poulets soient bien serrés les uns contre les autres. Serrez.



IMPORTANT ! Une fois la cuisson terminée, démontez les éléments de la rôtisserie, lavez-les à l'eau chaude savonneuse et rangez-les à l'intérieur.

ATTENTION ! Utilisez des gants de grillade résistants à la chaleur lorsque vous manipulez les éléments chauds de la rôtisserie.

ATTENTION ! Portez toujours des gants de protection et des lunettes de sécurité lorsque vous nettoyez votre fumoir.

AVERTISSEMENT ! L'accumulation de graisse constitue un risque d'incendie.



LISTE DE CONTRÔLE DE L'EXPÉRIENCE DE GRILLADE

Reportez-vous à cette liste chaque fois que vous faites des grillades

Lire le manuel d'utilisation

Assurez-vous d'avoir lu le manuel d'utilisation et toutes les consignes de sécurité.

Vider les cendres de la base

Veillez toujours à nettoyer les cendres du fumoir avant de faire des grillades afin d'éviter les incendies et les flambées.

Allumer le charbon de bois

Ouvrez complètement l'évent du couvercle et de la base chaque fois que vous allumez votre fumoir. Utilisez l'allumeur de charbon de bois (non fourni) ou suivez les instructions de la section "Allumer votre fumoir" du manuel. Ne vous penchez pas sur le gril lorsque vous allumez le charbon de bois.

Préchauffer et nettoyer les grilles

Enduisez toute la surface des grilles de shortening végétal et NON de graisses salées comme le beurre ou la margarine. Préchauffez votre gril pour brûler l'excès de résidus. Nettoyez les grilles avec une brosse métallique en laiton. Reportez-vous aux "**Instructions de nettoyage**".

NOTE: Les grilles de cuisson en acier inoxydable sont durables et résistantes à la corrosion et nécessitent moins d'assaisonnement et d'entretien que les grilles en fonte.

Zone de préparation

Assurez-vous que tout ce dont vous avez besoin pendant la cuisson au gril, comme vos ustensiles, vos assaisonnements, vos sauces et vos plats, est à portée de main. Ne laissez pas vos aliments sans surveillance, car ils pourraient brûler.

Ne pas regarder et retourner une fois

Essayez de ne pas ouvrir le couvercle et de ne pas trop regarder, car la chaleur s'échapperait et fausserait la température et le temps de cuisson. Ne retournez vos aliments qu'une seule fois, surtout les steaks et le poulet.

Laissez de l'espace

Laissez de l'espace sur le gril et entre les aliments, afin de pouvoir les déplacer si nécessaire.

Utilisez un thermomètre

Utilisez un thermomètre pour vous assurer que les aliments sont bien cuits. Respectez les consignes de température appropriées pour tous les types de viande, en particulier la volaille.

CONSEIL DE PRO POUR LES GRILLADES !



Laissez-vous inspirer pour créer de délicieux repas à partir des recettes et techniques de techniques de grillades sur www.napoleon.com et des Livres de cuisine de Napoléon.

CONSEIL DE PRO POUR LES GRILLADES !



Préchauffez toujours le fumoir avant de cuisiner pour brûler les résidus et éviter que les aliments ne collent à la grille avant la cuisson, préchauffez toujours le fumoir pour brûler les résidus et éviter que les aliments ne collent à la grille.






SUGGESTION D'HUILE ET DE GRAISSE !



- Huile de pépins de raisin
- Huile de tournesol
- Huile de soja
- Huile d'olive extra vierge
- Huile de canola

Si elle n'est pas disponible, choisissez une huile ou une graisse dont le point de fumée est élevé. N'utilisez pas de graisses salées comme le beurre ou la margarine.

Guide du fumage au charbon de bois

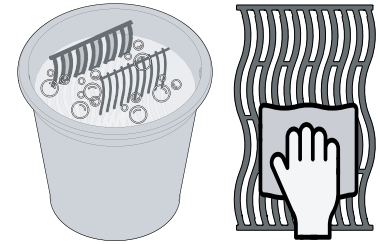
ALIMENTATION	COUPER	TEMPS DE CUISSON	TEMPÉRATURE INTERNE / DEGRÉ DE CUISSON
 Bœuf	Rôti	3-4 heures.	Mi-saignant 63 °C (145 °F) À point 71 °C (160 °F) Bien cuit 77 °C (170 °F)
	Poitrine de bœuf	6 heures et plus.	85 °C (190 °F)
	Steak	5 - 15 minutes	Mi-saignant 63 °C (145 °F)
			À point 71 °C (160 °F) Bien cuit 77 °C (170 °F)
	 Volaille	Poulet entier	3 1/2 - 4 heures.
Poitrine / cuisse de poulet		25 - 35 minutes	74 °C (165 °F)
Dinde entière		6 - 8 heures.	82 °C (180 °F)
 Porc	L'épaule	12+ heures	71 °C (190 °F)
	Longe	4 - 5 heures	71 °C (190 °F)
	Côtelettes	5 à 6 heures.	La viande commence à se détacher de l'os.
 Poisson	Saumon entier	2 - 3 heures.	70 °C (158 °F)
	Filet de saumon	30 - 40 minutes	70 °C (158 °F)
	Crevettes	10 à 15 minutes	Cuire jusqu'à ce qu'elles soient roses.
 Agneau	L'épaule	8 - 9 heures.	Mi-saignant 63 °C (145 °F)
	Jambes	8 - 9 heures.	À point 71 °C (160 °F)
	Côtelettes	2 à 3 heures.	Bien cuit 77 °C (170 °F)

NOTE : Les températures internes sont basées sur les recommandations du Guide canadien de sécurité alimentaire. Les temps de cuisson sont estimés pour un fumoir fonctionnant à 110 °C (230 °F). Les temps de cuisson réels varient en fonction des morceaux et de l'épaisseur des aliments, de la quantité de charbon de bois, du degré de cuisson souhaité et de facteurs environnementaux tels que la température extérieure, l'altitude ou le vent.

Instructions de nettoyage

Première utilisation

1. Lavez les grilles à la main avec de l'eau et du savon doux pour enlever tout résidu du processus de fabrication. Ne pas laver au lave-vaisselle.
2. Rincez abondamment à l'eau chaude et séchez complètement avec un chiffon doux.

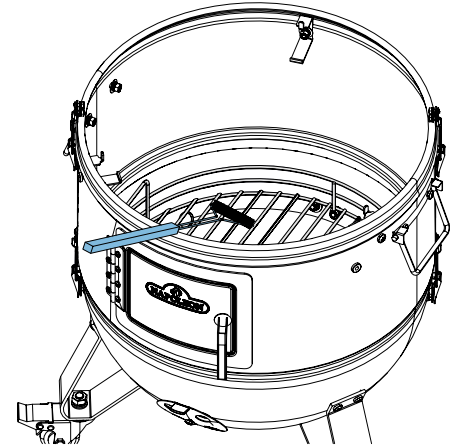


Grilles en acier

- Les grilles de cuisson en acier peuvent être nettoyées en préchauffant le grill et en utilisant une brosse en acier pour enlever les résidus. Nous recommandons la brosse **Brosse à grill à trois rangs sans poils Napoleon en acier inoxydable roulé**.
- Les grilles en acier se décolorent de façon permanente à la suite d'une utilisation régulière en raison des températures élevées lors de la cuisson au grill.

Intérieur du fumoir

1. Retirez les grilles de cuisson et le bac à eau.
2. Utilisez une brosse métallique en laiton pour nettoyer les débris détachés sur les côtés et sous le couvercle.
3. Raclez tout l'émail à l'aide d'un couteau à mastic en plastique ou d'un grattoir. Utilisez une brosse métallique pour enlever les cendres.
4. Videz les cendres au fond du fumoir. Voir la section "Élimination du charbon de bois et des cendres" "**Élimination du charbon de bois et des cendres**".
5. Lavez l'intérieur du fumoir et le bac à eau avec un produit vaisselle doux et de l'eau.
6. Rincez bien à l'eau claire et essuyez.



IMPORTANT ! N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs ou de laine d'acier sur les parties peintes, en porcelaine ou en acier inoxydable de votre fumoir.

Élimination du charbon de bois et des cendres



AVERTISSEMENT ! Respectez scrupuleusement les consignes de sécurité suivantes afin de vous protéger et de protéger vos biens contre les dommages.

- Mesurez-vous que les charbons et les cendres sont complètement éteints avant de les enlever.
- Utilisez une spatule ou une pelle en métal pour retirer les charbons et les cendres du fumoir.
- Placez le charbon et les cendres dans un récipient métallique incombustible et imbitez-les d'eau pendant 24 heures avant de les jeter.

MAINTENANCE

- Ne tapissez jamais l'intérieur du fumoir avec du papier d'aluminium, du sable ou tout autre matériau. Cela empêcherait les événements de fonctionner.
- Manipulez les éléments en porcelaine émaillée avec précaution.
- La finition émaillée cuite au four ressemble à du verre et s'écaille en cas de choc. Vous pouvez vous procurer de l'émail de retouche chez votre détaillant Napoleon Grill.

AVERTISSEMENT ! Assurez-vous que le fumoir est froid avant de le nettoyer. N'utilisez pas de nettoyeur pour four pour nettoyer une quelconque partie du fumoir. Ne placez pas les grilles de cuisson ou toute autre partie du fumoir dans un four autonettoyant pour le nettoyer. Nettoyez le fumoir dans un endroit où la solution de nettoyage n'endommagera pas les terrasses, les pelouses ou les patios.

ATTENTION ! N'utilisez pas de nettoyeur haute pression ou de tuyau d'arrosage pour nettoyer une quelconque partie du fumoir.

AVERTISSEMENT ! Le nettoyage ne doit être effectué que lorsque le fumoir est froid, afin d'éviter tout risque de brûlure.



LE SAVIEZ-VOUS ?

La sauce barbecue et le sel peuvent être corrosifs et entraîner une détérioration rapide des composants de l'appareil s'ils ne sont pas nettoyés régulièrement.

Dépannage

Éruptions et chaleur inégale

- Le fumoir ne s'allume pas.
- Faible chaleur ou faible flamme.

Causes possibles	Solution
Préchauffage incorrect.	Laissez le charbon de bois brûler jusqu'à ce qu'il soit recouvert de cendres gris clair. (Environ 20 minutes).
Le débit d'air est insuffisant.	Ouvrez les événements.
Peu de charbon de bois.	Ajoutez du charbon de bois dans le bac à charbon.
Accumulation excessive de graisse et de cendres dans le fond de la base.	Nettoyez la base après chaque utilisation. Ne pas tapisser le fond avec du papier d'aluminium.

Peinture écaillée

- La peinture semble s'écailler à l'intérieur du couvercle ou de la hotte.

Causes possibles	Solution
Accumulation de graisse sur les surfaces intérieures.	Il ne s'agit pas d'un défaut. La finition du couvercle et de la hotte est en porcelaine et ne s'écaille pas. L'écaillage est dû à la graisse durcie qui, en séchant, forme des éclats ressemblant à de la peinture et qui s'écaillent. Un nettoyage régulier permet d'éviter ce phénomène.



NOUS VOULONS VOUS AIDER !

Napoléon est là pour s'assurer que votre expérience de grillade soit mémorable. Contactez-nous si vous avez besoin d'aide supplémentaire.

GARANTIE DES PRODUITS NAPOLEON



POUR LES BARBECUES KETTLE AU CHARBON DE BOIS ET LES FUMOIRS APOLLO®

Garantie limitée de 10 ans sur les barbecue au charbon de bois et les fumoirs Napoleon

NAPOLEON garantit que les composants de votre nouveau produit NAPOLEON sont exempts de défauts de matériaux et de fabrication à la date de l'achat pour une période de :

Couvercle et cuve en porcelaine émaillée	Garantie 10 ans
Grilles de cuisson en acier inoxydable	Garantie 10 ans
Système de contrôle de l'air Garantie	5 ans ^{plus 10 ans}
Grilles de cuisson en fonte émaillée de porcelaine Garantie	5 ans ^{plus 10 ans}
Grilles chromées Garantie	3 ans ^{plus 10 ans}
Toutes les autres pièces	Garantie 2 ans

La mention **plus durée de vie** désigne une période de garantie prolongée, pendant laquelle nous fournissons des pièces de rechange à l'acheteur à 50 % du prix de vente en vigueur pendant la durée de vie* du gril.

La mention **plus 15 ans** désigne une période de garantie prolongée, pendant laquelle nous fournissons des pièces de rechange à l'acheteur à 50 % du prix de vente en vigueur pendant 15 années supplémentaires.

La mention **plus 10 ans** désigne une période de garantie prolongée, pendant laquelle nous fournissons des pièces de rechange à l'acheteur à 50 % du prix de vente en vigueur pendant 10 années supplémentaires.

* La **durée de vie** correspond à une période de garantie de 30 ans.

Cette garantie est valable : dans l'Union européenne, en Suisse, en Andorre, à Saint-Marin, en Norvège, en Islande et au Liechtenstein.

Les droits juridiques du client en cas de défauts conformément à la directive européenne (EU) 2019/711 ne sont pas affectés, restreints ou modifiés par la présente garantie. L'exercice des droits statutaires doit être effectué à titre gratuit.

CONDITIONS ET RESTRICTIONS DE LA GARANTIE

NAPOLEON garantit que ses produits sont exempts de défauts exclusivement à l'acheteur initial, et uniquement dans la mesure où l'achat a eu lieu par l'intermédiaire d'un revendeur NAPOLEON agréé. Les conditions et restrictions suivantes s'appliquent :

La présente garantie du fabricant n'est pas transférable et ne peut en aucun cas être prolongée par l'un de nos représentants.

L'installation du barbecue doit être effectuée par un technicien ou un prestataire autorisé et agréé. L'installation doit être réalisée conformément aux instructions d'installation fournies et doit

répondre à tous les Codes régionaux et nationaux de construction et d'incendie. Cette garantie limitée ne couvre pas les dommages résultant d'une mauvaise utilisation, d'un manque d'entretien, d'un feu de graisse, d'une exposition environnementale, d'accidents, de modifications, d'abus ou de négligence. L'installation de pièces détachées provenant d'autres fabricants rend la présente garantie nulle et non avenue. La décoloration des éléments en plastique due à l'application de produits de nettoyage chimiques ou à l'exposition au soleil n'est pas couverte par cette garantie.

Cette garantie exclut également les éléments

suivants : éraflure, bosse, défaut de peinture, revêtement, corrosion ou décoloration causée par l'exposition à la chaleur ou aux nettoyants abrasifs et chimiques, ainsi que tout éclat sur les pièces en porcelaine émaillée et tout composant utilisé pour l'installation du barbecue.

Si une pièce se détériore au point de devenir inutilisable (en raison de rouille ou de brûlure) pendant la période de garantie, le client recevra une pièce de remplacement.

Après la première année, NAPOLEON a, en vertu de cette garantie (Garantie limitée à vie, garantie limitée de 15 ans, garantie limitée de 10 ans, garantie limitée de 3 ans), l'autorité de renoncer à toute obligation de garantie à sa discrétion en remboursant l'acheteur initial à hauteur du prix de gros des pièces défectueuses concernées par la garantie.

NAPOLEON décline toute responsabilité pour l'installation, les heures de mise en place et toute autre dépense liée à l'installation d'une pièce sous garantie. Les dépenses de ce type ne sont pas couvertes par la présente garantie.

Nonobstant toute réglementation en vertu de la présente garantie (Garantie limitée à vie, garantie limitée de 15 ans, garantie limitée de 10 ans, garantie limitée de 3 ans), la responsabilité de NAPOLEON sous cette garantie est définie par ce qui précède, et ne couvre en aucun cas les dommages collatéraux ou indirects.

Cette garantie définit les obligations et la responsabilité de NAPOLEON à l'égard du barbecue NAPOLEON. NAPOLEON décline toute autre responsabilité en lien avec la vente de ce produit et n'autorise aucun tiers à assumer toute autre responsabilité en son nom.

NAPOLEON décline toute responsabilité en cas de : surchauffe, extinction de la flamme par des facteurs environnementaux tels que des vents forts ou une ventilation inadéquate.

NAPOLEON décline toute responsabilité pour les dommages causés au barbecue par des intempéries, de la grêle, une manipulation brutale, des produits chimiques ou des produits de nettoyage agressifs.

Les réclamations liées à la présente garantie doivent être accompagnées de la preuve d'achat ou d'une copie de celle-ci indiquant le numéro de série et de modèle.

NAPOLEON se réserve le droit de faire inspecter le produit ou toute partie de celui-ci par l'un de ses représentants avant l'exécution de toute obligation de garantie.

NAPOLEON ne prend pas en charge les frais d'expédition, les heures de travail ou les droits d'exportation.

GARANT :

NAPOLEON EUROPE | WOLF STEEL EUROPE B.V.

De Riemsdijk 22 | 4004LC | Tiel | Gueldre

Pays-Bas

+31 (0) 88 588 66 55

eu.info@napoleon.com

Notes sur le fumage

Alimentation	Température de fumage	Temps de cuisson	Type de bois

Alimentation	Température de fumage	Temps de cuisson	Type de bois

Alimentation	Température de fumage	Temps de cuisson	Type de bois

Alimentation	Température de fumage	Temps de cuisson	Type de bois

Alimentation	Température de fumage	Temps de cuisson	Type de bois

Alimentation	Température de fumage	Temps de cuisson	Type de bois

Alimentation	Température de fumage	Temps de cuisson	Type de bois

Alimentation	Température de fumage	Temps de cuisson	Type de bois

NAPOLEON - PLUS DE 40 ANS DE PRODUITS DE CONFORT POUR LA MAISON



Les produits NAPOLEON® sont protégés par un ou plusieurs brevets américains et canadiens et/ou étrangers ou par des brevets en instance.

Wolf Steel Ltd.

24 Napoleon Road, Barrie,
Ontario, L4M 0G8, Canada

De Riemsdijk 22, 4004 LC, Tiel,
Nederland

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

103 Miller Drive, Crittenden,
Kentucky, 41030 USA

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



Téléphone

Amérique du Nord

866-820-8686

Europe

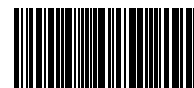
+31 (0) 88 588 66 55

En ligne

✉ grills@napoleon.com

✉ eu.info@napoleon.com

🌐 www.napoleon.com



N415-0836-W



APOLLO® HOUTSKOOL WATER ROOKOVENS

Gebruiksaanwijzing

AS18K, AS22K

Smokers afgebeeld in deze handleiding kunnen afwijken van het gekochte model.



We willen uw feedback!

Bezoek [Napoleon.com](https://www.napoleon.com) om een beoordeling te schrijven.



Serienummer toepassen



GEFELICITEERD MET UW NAPOLEON APOLLO® 5 IN 1 HOUTSKOOL WATER ROOKOVEN!

WIJ WILLEN DAT UW GRILLERVARING GEDENKWAARDIG EN VEILIG IS.

Lees en volg deze gebruiksaanwijzing voordat u uw rookoven gebruikt om schade aan eigendommen, persoonlijk letsel of overlijden te voorkomen.

Verwijder al het verpakkingsmateriaal, promotielabels en kaarten van de rookoven voor gebruik.

GEBRUIK BUITENSHUIS IN EEN GOED GEVENTILEERDE RUIMTE.

NIET WERKEN IN EEN GEBOUW, GARAGE OF ANDERE GESLOTEN RUIMTE.

GEVAAR!

- Bij het verbranden van houtskool komt koolmonoxide vrij.
- Verbrand geen houtskool en gebruik de barbecue niet in een afgesloten en/of bewoonbare ruimte zoals huizen, garages, tenten, voertuigen, caravans, campers of boten. Levensgevaar door koolmonoxidevergiftiging.
- Doof open vuur.



WAARSCHUWING!

Probeer dit apparaat niet aan te steken zonder het hoofdstuk "AANSLUITING" van deze handleiding te lezen.

Bewaar of gebruik geen benzine of andere ontvlambare vloeistoffen of dampen in de nabijheid van dit of enig ander apparaat.

Als de informatie in deze instructies niet precies wordt opgevolgd, kan er brand of een explosie ontstaan met materiële schade, persoonlijk letsel of de dood tot gevolg.



Waarschuw volwassenen en kinderen voor het gevaar van hete oppervlaktetemperaturen. Houd toezicht op jonge kinderen in de buurt van de rookoven.

OPMERKING AAN DE INSTALLATEUR: Laat deze instructies achter bij de eigenaar van de grill voor toekomstig gebruik.

OPMERKING AAN DE CONSUMENT: Bewaar deze instructies voor toekomstig gebruik.

Welkom bij Napoleon!

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN



WAARSCHUWING Algemene informatie

Gebruik geen spiritus, alcohol, benzine of andere zeer vluchtige vloeistoffen om houtskool aan te steken of opnieuw aan te steken. Gebruik **ALLEEN** aanmaakblokjes die voldoen aan EN 1860-3. Zorg ervoor dat vloeistoffen die via de bodem van de rookoven zijn weggelopen, zijn verwijderd voordat u de houtskool aansteekt.



WAARSCHUWING! Installatie en montage

Zet deze rookoven precies in elkaar zoals aangegeven in de montagehandleiding. Als de rookoven in de winkel is gemonteerd, bekijk dan de montage-instructies om er zeker van te zijn dat hij correct is gemonteerd.

Deze rookoven mag niet worden geïnstalleerd in of op recreatievoertuigen en/of boten.

Breng onder geen enkele omstandigheid wijzigingen aan deze rookoven aan.



WAARSCHUWING! Gebruik

Lees deze hele gebruiksaanwijzing voordat u de rookoven gebruikt.

Gebruik de unit **NIET** onder een brandbare constructie.

Volg de verlichtingsinstructies zorgvuldig op.

Niet binnenshuis gebruiken.

Houd kinderen en huisdieren uit de buurt.

Deze barbecue zal zeer heet worden. Beweeg het niet tijdens het gebruik.



WAARSCHUWING! Opslag en onbruikbaarheid

Buiten bewaren in een goed geventileerde ruimte, buiten bereik van kinderen en huisdieren.

Na gebruik moet de aanmaakvloeistof voor houtskool worden afgesloten en op een veilige afstand van de rookoven worden bewaard, minstens 7,6 m (25ft).

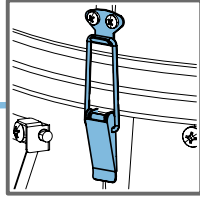


INHOUD

Welkom bij Napoleon!	63
Veiligheidsvoorschriften	
Volledige systeemeigenschappen	64
Aan de slag	65
Aanvullende veilige bedieningspraktijken	
Veilige bedieningspraktijken voor houtskoolstarters	
Operatie	66
Uw rookoven aansteken	
Grill instructies	
Hoe de Rotisserie te gebruiken	
De checklist voor grillervaring	
Houtskool rookgids	73
Reinigingsinstructies	74
Onderhoud	
Problemen oplossen	75
Garantie	76
Opmerkingen over roken	78

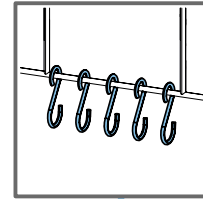
Volledige systeemeigenschappen

Vergrendelingen: Zet elk deel vast tijdens het grillen of maak het eenvoudig los voor opslag en transport.



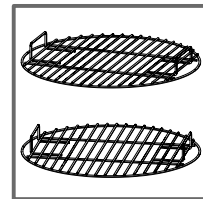
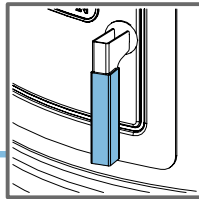
ACCU-PROBE™

Temperatuurmeter: Bereik elke keer perfecte temperaturen met betrouwbare en nauwkeurige aflezing.



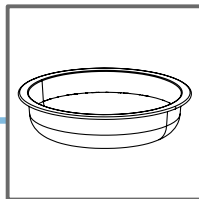
5 roestvrijstalen "S"-haken: Rook gemakkelijk worstjes, rekken ribbetjes en meer.

Grote deuren met geïsoleerde handgrepen: Gemakkelijker toegang tot uw voedsel met verbeterde veiligheid en controle.



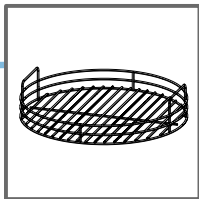
2 Grillroosters: Om meerdere voedselitems tegelijk te garen.

Waterpan: Stabiliseert de binnentemperatuur en zorgt voor een vochtige omgeving.

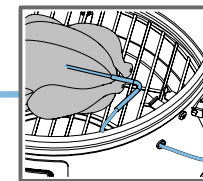


Stevige handgrepen: voor gemakkelijk stapelen en ontstapelen.

Houtskoolmand: Houdt houtskool en houtsnippers stevig vast.



Verstelbare rookregeling: Stem de rookstroom nauwkeurig af voor de perfecte smaakbalans.



Silicone-verzegelde temperatuursondes: Krijg nauwkeurige temperatuurmetingen met een stevige pasvorm die lekken vermindert.

Vergrendelbare zwenkwielen: Geniet van eenvoudige mobiliteit en veilige vergrendeling voor stabiliteit wanneer je het het meest nodig hebt.



De rookovens in deze gebruiksaanwijzing kunnen verschillen van het model dat u hebt gekocht. Aanbevolen model: AS22

Aan de slag



GEVAAR! Wijst op een gevaar dat brand, een explosie, de dood of ernstig lichamelijk letsel kan veroorzaken.



WAARSCHUWING! Wijst op een gevaar dat kan leiden tot licht lichamelijk letsel of materiële schade.



Draag beschermende handschoenen.



Draag een veiligheidsbril.



LET OP! Heet oppervlak.



Belangrijke informatie

AANVULLENDE VEILIGE BEDIENINGSPRAKTIJKEN

- Deze rookoven moet buiten worden opgeslagen in een goed geventileerde ruimte en mag niet worden gebruikt in een gebouw, garage, afgeschermd veranda, tuinhuisje of andere afgesloten ruimte.
- Gebruik deze rookoven NIET onder overhangende constructies zoals dakbedekking, carports, luifels of overstekken.
- De rookoven moet altijd op een veilige, vlakke ondergrond staan.
- Steek GEEN houtskool aan met gesloten deksel.
- Houd het deksel gesloten tijdens de voorverwarmingsperiode.
- Laat de rookoven NIET onbeheerd achter als hij in gebruik is.
- Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van hete rookovens.
- Laat kinderen NIET in of op de rookoven klimmen.
- Onderhoud mag alleen gedaan worden als de rookoven afgekoeld is.
- Laat de rookoven altijd volledig afkoelen voordat je hem aanraakt.
- Houd alle elektrische snoeren uit de buurt van water of verwarmde oppervlakken.
- Houd geventileerde openingen van de behuizing altijd vrij van vuil.
- Reinig regelmatig as en vet van de bodem van de rookoven om ophoping te voorkomen die tot vetbrand kan leiden.
- Verwijder kolen en as uit de rookoven en bewaar ze in een onbrandbare metalen bak gevuld met water. 24 uur in de metalen container laten alvorens het weg te gooien.
- Om schimmelvorming te voorkomen, laat u de bovenste en onderste luchtopeningen een beetje openstaan wanneer u het product langere tijd opbergt.
- GEBRUIK GEEN water om oplaaiende kooltjes onder controle te houden of te doven. Dit kan de afwerking van je rookoven beschadigen.
- Sluit de ventilatieopeningen van je rookoven een beetje om oplaaiende kooltjes onder controle te houden. Sluit alle ventilatieopeningen en het deksel volledig om de kolen/vuur te doven.
- Bewaar altijd een minimale afstand tot brandbare materialen van 0,9 m aan de achterkant en zijkanten van de rookoven.

VEILIGE BEDIENINGSPRAKTIJKEN VOOR HOUTSKOOLSTARTERS

- Alleen voor gebruik buitenshuis.
- Gebruik de houtskoolstarter alleen op een stevig, vlak houtskoolrooster en als de houtskoolroker op een stevige, vlakke, onbrandbare ondergrond staat.
- Plaats de houtskoolstarter niet op een brandbaar oppervlak tenzij de houtskoolstarter volledig is afgekoeld.
- Gebruik geen aanstekervloeistof, benzine of zelfontbrandende houtskool in de houtskoolstarter.
- Wij raden de houtskoolstarter aan om houtskool aan te steken voor houtskoolrokers.
- Draag altijd beschermende handschoenen bij het hanteren van de houtskoolstarter.
- Houd kinderen en huisdieren te allen tijde uit de buurt van de houtskoolstarter.
- Gebruik de houtskoolstarter niet bij harde wind.
- Laat de houtskoolstarter tijdens het gebruik niet onbeheerd achter.
- Gebruik de houtskoolstarter nooit anders dan bedoeld.
- Gebruik de houtskoolstarter niet om voedsel te bereiden.
- Wees uiterst voorzichtig wanneer u hete kolen uit de houtskoolstarter giet.

WAARSCHUWING! Aan hete of warme kolen mag nooit houtskoolstartervloeistof worden toegevoegd.

WAARSCHUWING! Verwijder de as pas uit de rookoven als alle houtskool volledig is opgebrand en gedooft. Laat voldoende tijd om af te koelen.

WAARSCHUWING! Verplaats de rookoven niet als deze in werking is en heet is.



Operatie

UW ROOKOVEN AANSTEKEN

Is het de allereerste keer? Burn-off uitvoeren

Doe brandstof in de rookoven en houd hem 30 minuten gloeiend heet met het deksel en de ventilatieopeningen aan de onderkant volledig open. Het is normaal dat de rookoven een geur afgeeft de eerste keer dat hij aangestoken wordt. Deze geur wordt veroorzaakt door het "afbranden" van interne verf en smeermiddelen die tijdens het fabricageproces zijn gebruikt en zal niet meer voorkomen.

Gebruik de houtskoolstarter (niet meegeleverd) en volg de onderstaande instructies, OF:

1. Leg de houtskool in een kegelvormige stapel in het midden van de houtskoolmand.
2. Plaats aanmaakblokjes of verfrommeld krantenpapier rond de houtskoolstapel.
3. Gebruik een lange lucifer of een barbecue-aansteker om de aanmaakblokjes of het krantenpapier aan te steken. Het wordt **NIET** aangeraden om gewone lucifers te gebruiken. Gewone lucifers kunnen moeilijk te gebruiken zijn als je in de rookoven reikt.
4. De houtskool moet na ongeveer 15-20 minuten branden of wanneer de kolen een licht laagje grijze as hebben, klaar zijn om te grillen. Verdeel de kolen gelijkmatig over de houtskoolmand met een hittebestendige kooktang met lange steel.

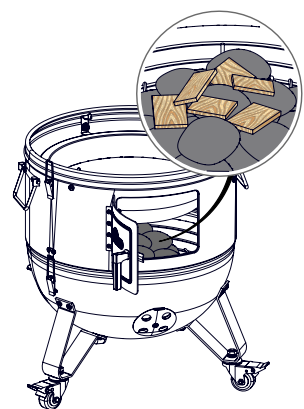
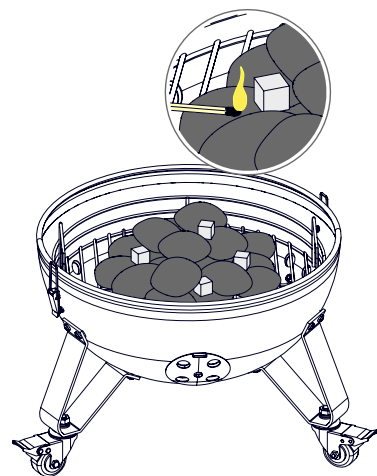
OPMERKING: Aanmaakvloeistof kan worden gebruikt om de houtskool aan te steken, maar dit heeft niet de voorkeur. Het kan rommelig zijn en een chemische smaak achterlaten op het voedsel als het niet volledig wordt afgebrand voor het grillen.

Hoe de houtskoolstarter gebruiken

1. Zie "**Veilig gebruik van de houtskoolstarter**" voor goede praktijken voor een veilig gebruik van de houtskoolstarter.
2. Draai de houtskoolstarter ondersteboven.
3. Verkreukel twee volle vellen krantenpapier en stop ze in de bodem van de houtskoolstarter.
4. Draai de houtskoolstarter met de goede kant naar boven en plaats hem in het midden van de houtskoolmand.
5. Voeg de juiste hoeveelheid houtskool toe, maar vul niet te veel. Zie "**Houtskoolverbruik**" voor aanbevelingen.
6. Steek een lucifer aan en steek die in een van de onderste luchtopeningen om de krant te ontsteken.
7. Doe beschermende handschoenen aan (minimale thermische bescherming klasse II, DIN EN 407). Wanneer de bovenste laag houtskool een licht laagje grijze as heeft, giet je de hete houtskool voorzichtig in de houtskoolmand.
8. Zodra de hete houtskool in de rookoven is geplaatst, verdeel je de kolen gelijkmatig over de houtskoolmand met een hittebestendige kooktang met lange steel.

Houtsnippers toevoegen

Voeg droge hardhoutsnippers direct toe aan de bovenkant van de hete kolen. Begin met een kleine hoeveelheid hout om rook te creëren bij de eerste paar pogingen, want het is gemakkelijk om voedsel te veel te roken. Om een lekkere rooksmak te krijgen, heb je maar een beetje rook nodig. Te veel rook laat vaak een roetachtige aanslag achter op het eten, wat niet lekker is. Zie "**Grillinstructies**" voor aanbevelingen voor houtsnippers.



WAARSCHUWING! Leun niet over de rookoven als u houtskool aansteekt.

WAARSCHUWING! Gebruik nooit hout dat is behandeld of blootgesteld aan chemicaliën.

WAARSCHUWING! Draag altijd beschermende handschoenen als u de houtskoolstarter voor uw rookoven gebruikt.



Waterpan

Met de waterpan kun je op lagere temperaturen grillen voor een langzamere bereiding en de waterpan fungeert als buffer tussen je eten en de hete kolen om te voorkomen dat je eten aanbrandt. Vul de waterpan met heet water. Hierdoor zal de rookoven sneller opwarmen.

Controleer het waterniveau elke 3 - 4 uur, als de temperatuur in de rookoven te hoog is, voeg dan meer heet water toe.



De ventilatieopeningen bedienen

Met de ventilatieopeningen kun je de warmte in de rookoven regelen.

De bovenste opening wordt gebruikt om de interne temperatuur van de rookoven te regelen. Deze wordt meestal open gelaten om rook te laten ontsnappen en de temperatuur van de rookoven te regelen als het deksel gesloten is.

De onderste ventilatieopeningen regelen de verbrandingstemperatuur van de kolen, door de openingen te openen stijgt de temperatuur en door de openingen te sluiten daalt de temperatuur. Als je alle ventilatieopeningen volledig sluit, doven de kolen.

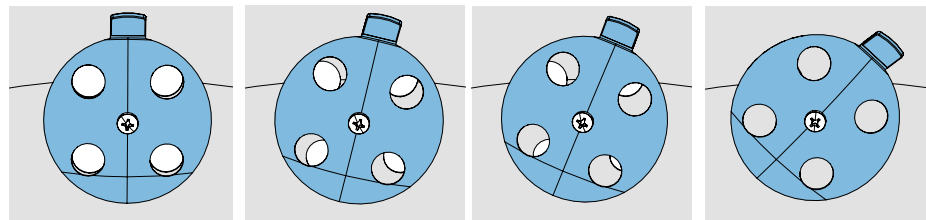
BOVENSTE VENTILATIE



ONDERSTE VENTILATIE



BELANGRIJK! Doof de kolen niet met water, dit kan het porselein email beschadigen.

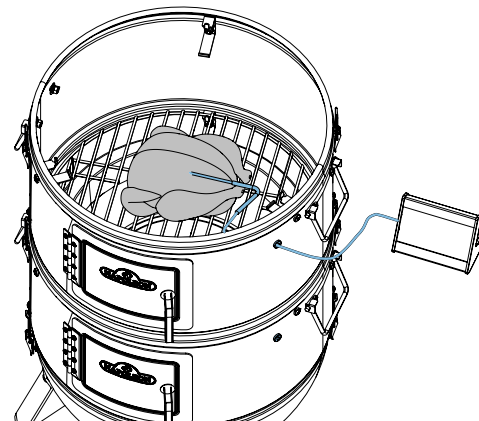


VOLLEDIG OPEN

VOLLEDIG GESLOTEN

Temperatuursondepoorten

Poorten met siliconen afdichtende temperatuursondes houden kookthermometers stevig vast voor nauwkeurige metingen en minder warmteverlies.



WAARSCHUWING! Niet plaatsen in een winderige omgeving. Harde wind heeft een negatieve invloed op de kookprestaties van de rookoven en kan gevaarlijk zijn als je de rookoven als vuurplaats gebruikt.

WAARSCHUWING! Voeg nooit aanmaakvloeistof toe aan de rookoven als deze eenmaal aangestoken is. Bewaar de fles op minstens 7,6 m afstand van de rookoven als deze in gebruik is. Zodra de houtskool is aangestoken, is er geen vloeistof meer nodig.



GRILL INSTRUCTIES

Gebruik van de 5 in 1 Houtskool Water Rookoven

- We raden aan om de rookoven ongeveer 20 minuten voor te verwarmen met gesloten deksel.
- De kolen zijn klaar als ze een licht laagje grijze as hebben.
- Koken met gesloten deksel zorgt voor hogere en meer gelijkmatige temperaturen waardoor de kooktijd korter wordt en het voedsel gelijkmatiger gaart.

OPMERKING: Gebruik de temperatuursondes aan de zijkant van de rookoven om warmteverlies te minimaliseren bij het controleren van de temperatuur van het voedsel.

- Bij het bereiden van zeer mager vlees, zoals kipfilet of mager varkensvlees, kunnen de roosters voor het voorverwarmen worden ingeolied om plakken te verminderen.

Grillen met houtskool

Houtskool is de traditionele manier van koken die fantastische smaken oplevert. De gloeiende briketten geven infrarode energie af aan het voedsel dat wordt gekookt, waardoor het nauwelijks uitdroogt. Alle sappen en oliën die uit het voedsel ontsnappen druppelen op de houtskool en verdampen tot rook, waardoor het voedsel zijn heerlijke gegrilde smaak krijgt. Wanneer u uw Apollo® 5 in 1 Houtskool Water Rookoven gebruikt als een houtskool ketel houd dan rekening met de volgende tips:

- Voedsel dat kort wordt gekookt, zoals vis en groenten, kan worden gegrild met het deksel open.
- Het koken van vlees met een hoog vetgehalte kan flare-ups veroorzaken. Snijd het vet weg, of verlaag de temperatuur om dit te voorkomen.
- Als er een steekvlam ontstaat, verwijder dan het voedsel van de vlammen en verminder de hitte (verminder de ventilatieopening). Laat het deksel open totdat het oplaaien onder controle is.

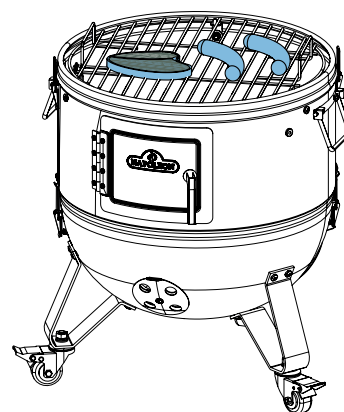
Als algemene regel geldt: gebruik ongeveer 50 briketten om 1 kg (2 lb.) vlees te garen, of 100 briketten om 2 kg (4 lb.) vlees te garen. Als u langer dan 30 tot 40 minuten kookt, moeten extra briketten aan het vuur worden toegevoegd. Bij koud weer heeft u meer briketten nodig om de ideale kooktemperatuur te bereiken. Voor langere gaartijden is meer houtskool nodig.

Houtskool gebruik

De aanbevelingen voor houtskool zijn bij benadering.

Voor langere kooktijden is extra houtskool nodig.

Model	Aanbeveling voor het gewicht van houtskool	Houtskool Briketten Aanbeveling (MAX. STUKS)	Extra houtskool +1 uur
AS18	1.0 kg	40	8 per kant
AS22	1.2 kg	50	8 per kant



PRO GRILL TIP!



Gebruik een thermometer om de interne temperatuur van het vlees te controleren, zodat het perfect gaar is.

WAARSCHUWING! Wees voorzichtig bij het toevoegen van houtskool of hout aan de rookoven. Vlammen kunnen oplaaien wanneer kolen in contact komen met verse lucht. Ga op een veilige afstand staan en gebruik een hittebestendige grilltang met lange steel om meer houtskool of hout toe te voegen.

WAARSCHUWING! Plaats houtskool niet rechtstreeks in de bodem van de rookoven, maar altijd in de houtskoolmand.

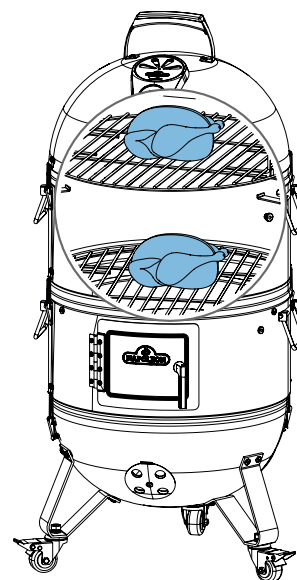


Grillen met de rookoven

Verbeter de smaak en textuur van je eten nog meer door de water smoker te gebruiken. Roken werd van oudsher gebruikt om voedsel te conserveren, vooral vlees, maar tegenwoordig draait alles om smaak. Het vertragen van het kookproces kan zelfs taaie stukken vlees malsler maken. Wanneer je je Apollo® 5 in 1 Houtskool Water Rookoven gebruikt als rookoven, houd dan rekening met de volgende tips:

- Kook altijd met het deksel op de rookoven.
- Til het deksel niet op tijdens het koken. Het verwijderen van het deksel kan de bereidingstijd met 15 tot 20 minuten verlengen.
- U kunt op beide roosters tegelijk koken.
- Gebruik de ophanghaken om voedsel gelijkmatig te garen, zoals gekoppelde worstjes.
- Je kunt voedsel volledig garen op je rookoven (warm roken) waardoor je voedsel tegelijkertijd gaart en op smaak wordt gebracht.
- Je kunt voedsel een rooksmak geven zonder het te koken (koud roken), wat vooral gebruikt wordt voor smaak en conservering, niet om te koken.

OPMERKING: Temperaturen variëren afhankelijk van het voedsel dat gerookt wordt. Raadpleeg voor rooktijden en aanbevelingen voor een veilige interne temperatuur de "**Rookgids Houtskool**"



Suggesties voor houtsnippers

Hout om te roken is er in verschillende vormen, brokken, chips, stof en pellets, het is er ook in vele variëteiten (smaken) van appel tot mesquite, elk met een andere smaak.

LET OP: Gebruik alleen hard hout waarvan je weet dat het niet behandeld is, vermijd het gebruik van zacht hout zoals ceder, den of espen. Raadpleeg je erkende Napoleon-dealer voor meer informatie.

HOUTSOORT	SMAAKPROFIEL	SUGGESTIES VOOR ETEN
Elzen	Delicaat met een vleugje zoetheid.	Vis, varkensvlees, gevogelte en licht gevogelte.
Amandel	Milde, zoete en nootachtige smaak, lichte as.	Alle vleessoorten.
Appel	Mild met een subtiele fruitige smaak, licht zoet.	Gevogelte en varkensvlees.
Kers	Sommigen zeggen dat dit het beste hout is om te roken, met een licht zoete, fruitige rooksmak.	Gevogelte, varkensvlees, rundvlees, lamsvlees en kaas.
Druivenstruik	Scherp. Geeft veel rook, rijk en fruitig.	Gevogelte, rood vlees, wild en lamsvlees.
Hickory	De koning van de rookhoutsoorten! Zoet tot sterk met een zware speksmak.	Varkensvlees, ham en rundvlees.
Esdoorn	Rokerig, zacht en licht zoet.	Varkensvlees, gevogelte, kaas en klein wild.
Mesquite	Sterke aardse smaak. Een van de heetst brandende houtsoorten.	Rundvlees, kip, lam en wild.
Eik	De koningin van de houtsoorten! Zoet en rokerig met een vleugje vanille.	Rood vlees, varkensvlees, vis of zwaar wild. Rode eik is geweldig voor ribbetjes!
Pecan	Zoet, nootachtig en rijk, vergelijkbaar met hickory.	Gevogelte, rundvlees, varkensvlees en kaas.
Pruim	Subtiel, zoet en fruitig, geweldig voor lichter vlees.	Kip, kalkoen, varkensvlees, vis en groenten.

WAARSCHUWING! Adem de rook van de houtskoolroker niet in en vermijd dat de rook in contact komt met je ogen.

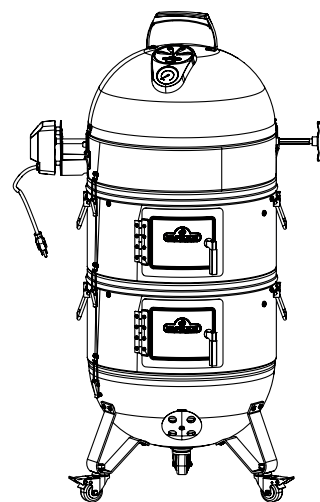
WAARSCHUWING! Laat kolen en as nooit onbeheerd achter in de rookoven.



Rotisserie Ring

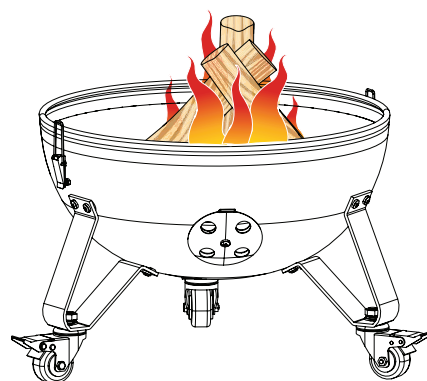
Je rookoven kan gebruikt worden met de optionele rotisserie-kit om je resultaten te geven zoals de profs. Met de draaispining kunnen grotere stukken vlees, zoals braadstukken of hele kippen, gelijkmatiger worden gegaard. De voortdurende rotatie van het voedsel zorgt ervoor dat het zichzelf bedruipt, sappen worden vastgehouden en hete plekken en ongelijkmatige verkoling worden voorkomen.

Vraag je geautoriseerde Napoleon-dealer welke rotisserie-kit geschikt is voor jouw rookoven.



Vuurkuil

Je rookoven kan ook worden gebruikt als vuurplaats in de achtertuin. Wanneer u uw Apollo® 5 in 1 Houtskool Water Rookoven gebruikt als vuurplaats, zorg er dan voor dat het in overeenstemming is met de lokale, provinciale, provinciale en nationale wetgeving. Neem contact op met de lokale autoriteiten over de vereiste vuurvergunningen in uw omgeving.



WIST JE DAT?



Je kunt de roosters verwijderen om voedsel op te hangen, zoals gekoppelde worstjes of rekken ribbetjes.

PRO GRILL TIP!



Experimenteer met de gebruikte houtsoort en hoeveelheid. Voeg verschillende kruiden toe aan houtskool voor extra smaak, vergeet niet om je experimenten bij te houden zodat je je successen kunt herhalen.

GEVAAR! ALLEEN VOOR GEBRUIK BUITENSHUIS. Bij het verbranden van hout komt koolmonoxide vrij dat zich in gesloten ruimtes kan ophopen en verstikking kan veroorzaken.

GEVAAR! Houd loszittende kleding en haar uit de buurt van open vuur als u uw rookoven als vuurplaats gebruikt.

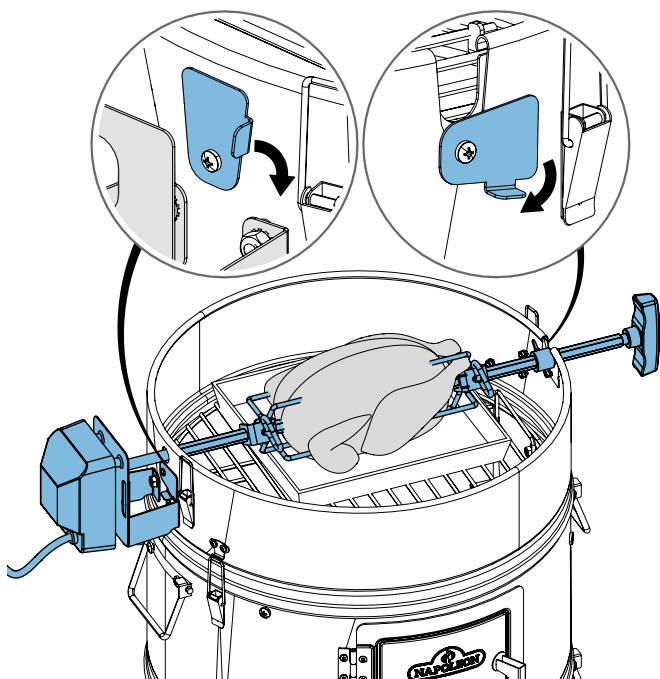
WAARSCHUWING! Bedien, steek of gebruik de houtskool rookoven NIET dichterbij dan 4,6 m van muren, constructies of gebouwen als u hem als vuurplaats gebruikt.



HOE DE ROTISSERIE TE GEBRUIKEN

Uw optionele rotisserie-kit monteren

1. Installeer de rotisseriemotor aan de zijkant van de rookoven met behulp van de montagebeugel(s). Zodra de beugel aan de rookoven is bevestigd, schuif je de rotisseriemotor op de beugel.
2. Schuif de eerste rotisserievork net voorbij het midden van de spinstang en draai hem vast. Rijg het vlees aan het spit en duw het vlees in de vork. Schuif de tweede rotisserievork op het andere uiteinde van de spinstang en duw de vork in het vlees tot hij vastzit. Draai de vork vast en schuif het contragewicht op de spinstang.
3. Steek het spit voorzichtig door de opening van de

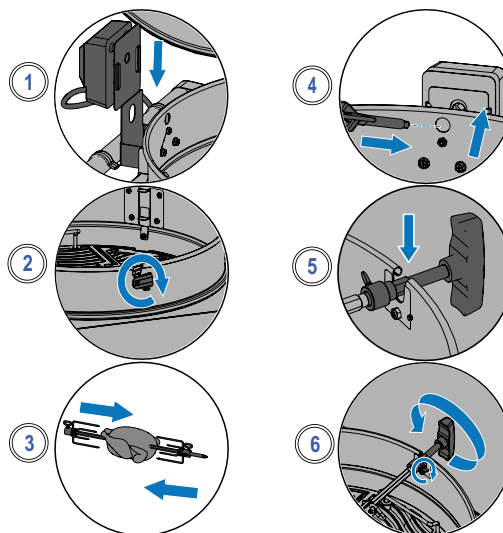


onderste schaal en in de rotisseriemotor. Leg de andere kant over de hangers. De zware kant van het vlees zal van nature naar beneden hangen, dus pas het contragewicht dienovereenkomstig aan om de lading in evenwicht te brengen. Draai het contragewicht vast met de arm naar boven.

4. Schuif de aanslagbus op de spitstaaf tot hij voorbij de binnenkant van de kap is. Dit beveiligd de zijwaartse beweging van de spitstaaf.
5. Draai de aanslagbus en de hendel van de spijstang vast. Plaats een metalen schaal onder het vlees om de druppings op te vangen.



LET OP! Draag altijd handschoenen bij het hanteren van onderdelen van de rookoven.



Tips over het gebruik van de Rotisserie:

- Gebruik een thermometer om de interne temperatuur van het vlees te controleren.
- Gebraad en gevogelte moeten aan de buitenkant bruin worden en van binnen mals blijven.
- Gebruik het vocht om te bedruipen en jus te maken.
- Een kip van 3 pond heeft ongeveer 1 ½ uur nodig op medium tot hoog.
- Let op de capaciteit van uw rotisseriemotor. Overbelast uw apparatuur nooit.
- Zorg ervoor dat u altijd een evenwichtige lading op uw rotisserie plaatst.

Hoe grill je meerdere kippen

1. Bind of spies de vleugels aan het lichaam van de kippen.
2. Schuif de rotisserievork op het spit.
3. Rijg de eerste kip aan het spit tot hij op zijn plaats wordt gehouden door de rotisserievork. Aanhaken.
4. Rijg de volgende 2 kippen aan het spit zodat alle kippen dicht bij elkaar zitten.
5. Schuif de tweede rotisserievork op de spitstaaf en duw in de kip tot alle 3 de kippen strak tegen elkaar staan. Aanhaken.



BELANGRIJK! Haal de onderdelen van de rotisserie uit elkaar als u klaar bent met koken, was ze met warm zeepwater en berg ze binnen op.

WAARSCHUWING! Gebruik hittebestendige grillhandschoenen bij het hanteren van de hete rotisserie-onderdelen.

WAARSCHUWING! Draag altijd beschermende handschoenen en een veiligheidsbril bij het schoonmaken van uw rookoven.

WAARSCHUWING! Opgehoopt vet is brandgevaarlijk.



DE CHECKLIST VOOR GRILLERVARING

Raadpleeg deze lijst elke keer dat u grilt

Lees de gebruikershandleiding

Zorg ervoor dat u de gebruikershandleiding en alle veiligheidsvoorschriften hebt gelezen.

As uit de basis legen

Zorg er altijd voor dat u de as uit de rookoven verwijdert voordat u gaat grillen om brand en steekvlammen te voorkomen.

Verlichting houtskool

Open de ventilatieopening op het deksel en de basis volledig elke keer dat u uw rookoven aansteekt. Gebruik de houtskoolstarter (niet meegeleverd) of volg de instructies in het gedeelte "Uw rookoven aansteken" van de handleiding. Leun niet over de grill wanneer u houtskool aansteekt.

Voorverwarmen en reinigen van roosters

Bestrijk het hele oppervlak van de roosters met plantaardige shortening en NIET met gezouten vet zoals boter of margarine. Verwarm je grill voor om overtollige resten te verbranden. Maak de roosters schoon met een messing draadborstel. Zie "Reinigingsinstructies".

OPMERKING: Roestvast stalen roosters zijn duurzaam en corrosiebestendig en vereisen minder kruiden en onderhoud dan gietijzeren roosters.

Voorbereidingsruimte

Zorg ervoor dat alles wat u nodig hebt tijdens het grillen, zoals uw keukengerei, kruiden, sauzen en borden, binnen handbereik is. Laat uw eten niet onbeheerd achter, anders kan het aanbranden.

Niet gluren en één keer omdraaien

Probeer het deksel niet te openen en te veel te gluren, anders ontsnapt er warmte en lopen de temperatuur en kooktijden verkeerd. Draai je eten maar één keer om, vooral biefstuk en kip.

Ruimte laten

Laat wat ruimte over op het rooster en tussen het voedsel, zodat u ruimte hebt om het voedsel te verplaatsen als dat nodig is.

Gebruik een thermometer

Gebruik een thermometer om er zeker van te zijn dat het voedsel goed gaar is. Volg de juiste temperatuurrichtlijnen voor alle soorten vlees, vooral gevogelte.

PRO GRILL TIP!



Laat je inspireren om te creëren heerlijke maaltijden van de recepten en grillen technieken bij www.napoleon.com en Napoleon's kookboeken.

PRO GRILL TIP!



Verwarm de rookoven altijd voorverwarmen om restjes te verbranden en te voorkomen dat voedsel aan het rooster blijft plakken.




OLIE EN VET SUGGESTIE!



- Druivenpitolie
- Zonnebloemolie
- Sojaolie
- Extra vergine olijfolie
- Canola olie

Indien niet beschikbaar, kies dan een olie of vet met een hoog rookpunt. Gebruik geen gezouten vetten zoals boter of margarine.

Houtskool rookgids

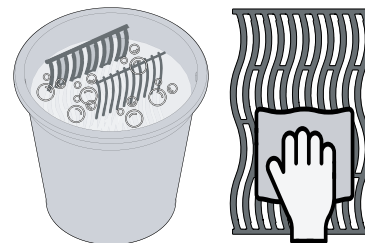
VOEDSEL	CUT	KOOKTIJD	INWENDIGE TEMPERATUUR / GAARHEID	
 Rundvlees	Gebraden	3-4 uur.	Medium doorbakken 63 °C Medium 71 °C Goed doorbakken 77 °C	
	Brisket	6+ uur.	85 °C (190 °F)	
	Steak	5 - 15 minuten	Medium doorbakken 63 °C Medium 71 °C Goed doorbakken 77 °C	
	 Gevogelte	Hele kip	3 1/2 - 4 uur.	82 °C (180 °F)
		Kipfilet/dij	25 - 35 minuten	74 °C (165 °F)
		Hele kalkoen	6 - 8 uur.	82 °C (180 °F)
 Varkensvlees	Schouder	12+ uur	71 °C (190 °F)	
	Lende	4 - 5 uur	71 °C (190 °F)	
	Ribbetjes	5 - 6 uur.	Het vlees begint los te komen van het bot.	
	 Vis	Hele zalm	2 - 3 uur.	70 °C (158 °F)
Zalmfilet		30 - 40 minuten	70 °C (158 °F)	
Garnalen		10 - 15 minuten	Kook tot ze roze zijn.	
 Lam	Schouder	8 - 9 uur.	Medium doorbakken 63 °C	
	Been	8 - 9 uur.	Medium 71 °C	
	Ribbetjes	2-3 uur.	Goed doorbakken 77 °C	

OPMERKING: Inwendige temperaturen zijn gebaseerd op de aanbevelingen van Canada's Food Safety Guide. De kooktijden zijn geschat op de rookoven op 110 °C (230 °F). De werkelijke kooktijden variëren afhankelijk van de stukken en de dikte van het voedsel, de hoeveelheid houtskool, de gewenste gaarheid en omgevingsfactoren zoals buitentemperatuur, hoogte of wind.

Reinigingsinstructies

Eerste gebruik

1. Was de roosters met de hand met water en milde afwasmiddel om alle resten van het fabricageproces te verwijderen. NIET in de vaatwasser wassen.
2. Spoel grondig af met heet water en droog volledig af met een zachte doek.

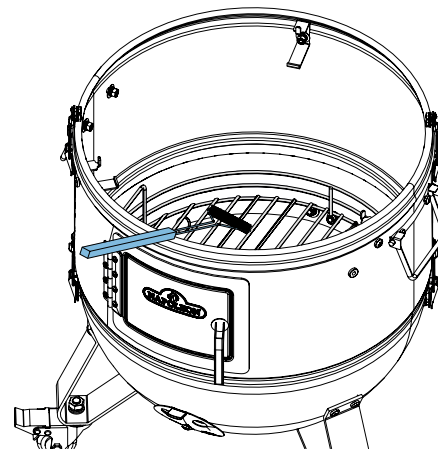


Stalen roosters

- Stalen grillroosters kunnen worden gereinigd door de grill voor te verwarmen en een staalborstel te gebruiken om residu te verwijderen. We raden de **Napoleon Varkenshaarvrije Drie-rijige Grillborstel met Gerold Roestvrij Staal**.
- Stalen roosters zullen bij regelmatig gebruik blijvend verkleuren door de hoge temperaturen bij het grillen.

Binnenkant van de rookoven

1. Verwijder de grillroosters en de waterpan.
2. Gebruik een messing draadborstel om los vuil van de zijanten en onder het deksel te verwijderen.
3. Schraap al het glazuur af met een plastic plamuurmes of schraper. Gebruik een staalborstel om de as te verwijderen.
4. Leeg de as van de bodem van de rookoven. Zie "**Houtskool en as weggooien**".
5. Was de binnenkant van de rookoven en de waterpan met een milde afwasmiddel en water.
6. Goed afspoelen met helder water en droogwrijven.



BELANGRIJK! Gebruik geen schuurmiddelen of staalwol op geverfde, porseleinen of roestvrijstalen onderdelen van uw rookoven.

Verwijdering van houtskool en as



WAARSCHUWING! Volg zorgvuldig deze veiligheidsmaatregelen om uzelf en uw eigendommen te beschermen tegen schade.

- Mzorg ervoor dat kolen en as volledig gedoofd zijn voordat u ze verwijdert.
- Gebruik een metalen spatel of schep om kolen en as uit de rookoven te verwijderen.
- Doe kolen en as in een onbrandbare metalen container en verzadig deze 24 uur lang volledig met water alvorens ze te verwijderen.

ONDERHOUD

- Bekleed de binnenkant van de rookoven nooit met aluminiumfolie, zand of ander materiaal. Hierdoor zullen de ventilatieopeningen niet werken.
- Behandel de geëmailleerde porseleinen onderdelen voorzichtig.
- De gebakken email-afwerking is glasachtig en barst bij een slag. Retoucheerlak is verkrijgbaar bij uw Napoleon Grill dealer.

WIST JE DAT?



Barbecuesaus en zout kunnen corrosief zijn en zullen de onderdelen van het apparaat snel aantasten als ze niet regelmatig worden schoongemaakt.

WAARSCHUWING! Zorg ervoor dat de rookoven afgekoeld is voordat u hem schoonmaakt. Gebruik geen ovenreiniger om onderdelen van de rookoven schoon te maken. Plaats geen roosters of andere onderdelen van de rookoven in een zelfreinigende oven om schoon te maken. Reinig de rookoven op een plek waar de reinigungsoplossing geen schade kan toebrengen aan dekken, gazons of terrassen.

WAARSCHUWING! Gebruik geen hogedrukreiniger of tuinslang om onderdelen van de rookoven schoon te maken.

WAARSCHUWING! Maak de rookoven alleen schoon als deze afgekoeld is om verbranding te voorkomen.



Problemen oplossen

Vlammen en ongelijke hitte

- De rookoven gaat niet aan.
- Laag vuur of lage vlam.

Mogelijke oorzaken	Oplossing
Onjuiste voorverwarming.	Laat de houtskool branden tot hij bedekt is met een lichtgrijze as. (Ongeveer 20 minuten).
Niet genoeg luchtstroom.	Open ventilatieopeningen.
Lage houtskool.	Voeg meer houtskool toe aan de houtskoollade.
Er hoopt zich te veel vet en as op in de bodem van de basisassemblage.	Maak de bodemplaat na elk gebruik schoon. Bekleed de bodem niet met aluminiumfolie.

Afbladderende verf

- De verf lijkt af te bladderen aan de binnenkant van het deksel of de kap.

Mogelijke oorzaken	Oplossing
Vetafzetting aan de binnenkant.	Dit is geen gebrek. De afwerking van het deksel en de kap is porselein en zal niet afbladderen. Het afschilferen wordt veroorzaakt door verhard vet, dat opdroogt tot verfachtige scherven die afschilferen. Regelmatig schoonmaken voorkomt dit.

WE WILLEN HELPEN!



Napoleon is er om uw grillervaring onvergetelijk te maken. Neem contact met ons op als u extra hulp nodig heeft.

PRODUCTGARANTIE NAPOLEON



VOOR HOUTSKOOLKOGELGRILLS EN DE APOLLO® SMOKER 10 jaar beperkte garantie op houtskoolgrills en smokers van Napoleon

NAPOLEON garandeert dat de onderdelen van uw nieuwe NAPOLEON-product geen materiaal- en productiefouten bevatten vanaf de aankoopdatum, voor een periode van:

Geëmailleerd deksel en bak	10 jaar
Roestvrijstalen grillroosters	10 jaar
Luchtcontrolesysteem	5 jaar plus 10
Geëmailleerde gietijzeren grillroosters	5 jaar plus 10
Verchroomde grillroosters	3 jaar plus 10
Alle andere onderdelen	2 jaar

plus levensduur heeft betrekking op een verlengde garantietermijn, gedurende welke we aanvullende onderdelen leveren tegen 50% van de huidige verkoopprijs, voor de volledige levensduur* van de grill.

Plus 15 heeft betrekking op een verlengde garantietermijn, gedurende welke we aanvullende onderdelen leveren tegen 50% van de huidige verkoopprijs, voor nog eens 15 jaar.

Plus 10 heeft betrekking op een verlengde garantietermijn, gedurende welke we aanvullende onderdelen leveren tegen 50% van de huidige verkoopprijs, voor nog eens 10 jaar.

***Volledige levensduur** betekent een garantietermijn van 30 jaar.

Deze garantie is geldig in de Europese Unie, Zwitserland, Andorra, San Marino, Noorwegen, IJsland en Liechtenstein.

In het geval van een gebrek worden de rechten van de klant volgens WKRL - (EU) 2019/711 niet aangetast, beperkt of gewijzigd door deze garantie. Gebruik maken van wettelijke rechten is kosteloos.

GARANTIEVOORWAARDEN EN -BEPERKINGEN

NAPOLEON garandeert dat zijn producten geen productiefouten bevatten, mits het product is gekocht via een erkende NAPOLEON-dealer. De onderstaande voorwaarden en beperkingen zijn van toepassing:

Deze gebruikersgarantie is niet overdraagbaar en mag onder geen beding door een van onze vertegenwoordigers worden verlengd.

De grill moet worden geïnstalleerd door een gediplomeerde, erkende servicemonteur of aannemer. De installatie moet worden uitgevoerd volgens de bij het product geleverde

installatie-instructies, alsmede alle lokale en nationale bouw- en brandverordeningen.

Deze beperkte garantie dekt geen schade veroorzaakt door verkeerd gebruik, gebrekkig onderhoud, vetbranden, blootstelling aan bepaalde omgevingen, ongevallen, wijzigingen, misbruik of nalatigheid. De installatie van extra onderdelen van andere fabrikanten doet deze garantie vervallen. De verkleuring van kunststof onderdelen door het gebruik van chemische reinigingsproducten of blootstelling aan zonlicht wordt niet gedekt door deze garantie.

Deze garantie geldt ook niet voor: krassen, deuken, schade aan lak of deklaag, corrosie of verkleuring door blootstelling aan hitte of schurende en chemische reinigingsmiddelen, en schade aan geëmailleerde onderdelen en onderdelen die bij de installatie van de grill zijn gebruikt.

Als een onderdeel binnen de garantietermijn zodanig is beschadigd dat het niet meer gebruikt kan worden (als gevolg van roest of doorbranden), ontvangt de klant een vervangend onderdeel.

Na het eerste jaar is het NAPOLEON onder deze garantie (President's Limited Lifetime Warranty, Limited Lifetime Warranty van 15 jaar, Limited Lifetime Warranty van 10 jaar, Limited Lifetime Warranty van 3 jaar) toegestaan naar eigen goeddunken afstand te doen van een garantieverplichting door de oorspronkelijke koper de betreffende defecte garantieonderdelen terug te betalen tegen de op dat moment geldende verkoopprijs.

NAPOLEON is niet aansprakelijk voor de installatie-, arbeids- of andere kosten of uitgaven in verband met de plaatsing van een vervangend onderdeel. Dergelijke kosten worden niet gedekt door deze garantie.

Niettegenstaande de bepalingen in deze garantie (President's Limited Lifetime Warranty, Limited Lifetime Warranty van 15 jaar, Limited Lifetime Warranty van 10 jaar, Limited Lifetime Warranty van 3 jaar) wordt de aansprakelijkheid van NAPOLEON bepaald door het voorafgaande en dekt deze geen incidentele schade, gevolgschade of indirecte schade.

GARANTIEVERLENER:

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

☎ +31 (0) 88 588 66 55

✉ eu.info@napoleon.com

Deze garantie bepaalt de verplichtingen en aansprakelijkheid met betrekking tot de grill van NAPOLEON.

NAPOLEON aanvaardt geen verdere aansprakelijkheid inzake de verkoop van dit product en geeft derde partijen geen toestemming om deze aansprakelijkheid namens NAPOLEON op zich te nemen.

NAPOLEON is niet verantwoordelijk voor oververhitting en het doven van de vlam door omgevingsomstandigheden zoals sterke wind of onvoldoende ventilatie.

NAPOLEON aanvaardt geen aansprakelijkheid voor schade aan de grill die veroorzaakt is door het weer, hagel, onzorgvuldige omgang, bijtende chemische stoffen of reinigingsmiddelen.

Garantieclaims moeten worden vergezeld door een aankoopbewijs of een kopie daarvan, met daarop het serie- en modelnummer.

NAPOLEON behoudt zich het recht voor om het product of een onderdeel ervan door een vertegenwoordiger te laten controleren voordat aan een garantieverplichting wordt voldoen.

NAPOLEON is niet verantwoordelijk voor verzendkosten, arbeidskosten of uitvoerrechten.

Opmerkingen over roken

Voedsel	Rooktemperatuur	Kooktijd	Houtsoort

Voedsel	Rooktemperatuur	Kooktijd	Houtsoort

Voedsel	Rooktemperatuur	Kooktijd	Houtsoort

Voedsel	Rooktemperatuur	Kooktijd	Houtsoort

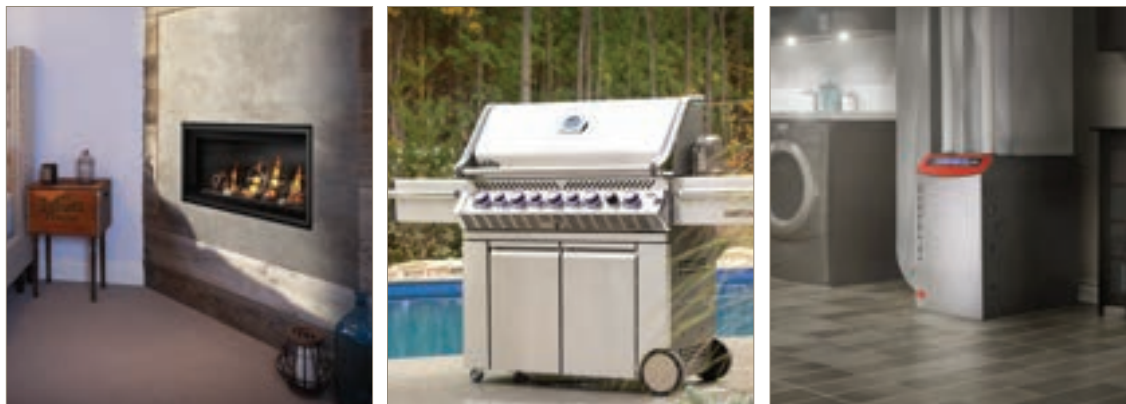
Voedsel	Rooktemperatuur	Kooktijd	Houtsoort

Voedsel	Rooktemperatuur	Kooktijd	Houtsoort

Voedsel	Rooktemperatuur	Kooktijd	Houtsoort

Voedsel	Rooktemperatuur	Kooktijd	Houtsoort

NAPOLEON - VIERT MEER DAN 40 JAAR PRODUCTEN VOOR THUISCOMFORT



NAPOLEON® producten worden beschermd door een of meer Amerikaanse en Canadese en/of buitenlandse patenten of patenten die zijn aangevraagd.

Wolf Steel Ltd.

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

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



Telefoon

Noord-Amerika

866-820-8686

Europa

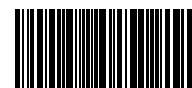
+31 (0) 88 588 66 55

Online

✉ grills@napoleon.com

✉ eu.info@napoleon.com

🌐 www.napoleon.com



N415-0836-W



APOLLO[®] AHUMADOR DE AGUA CON CARBÓN

Manual del usuario

AS18K, AS22K

Los ahumadores ilustrados en este manual pueden diferir del modelo adquirido.

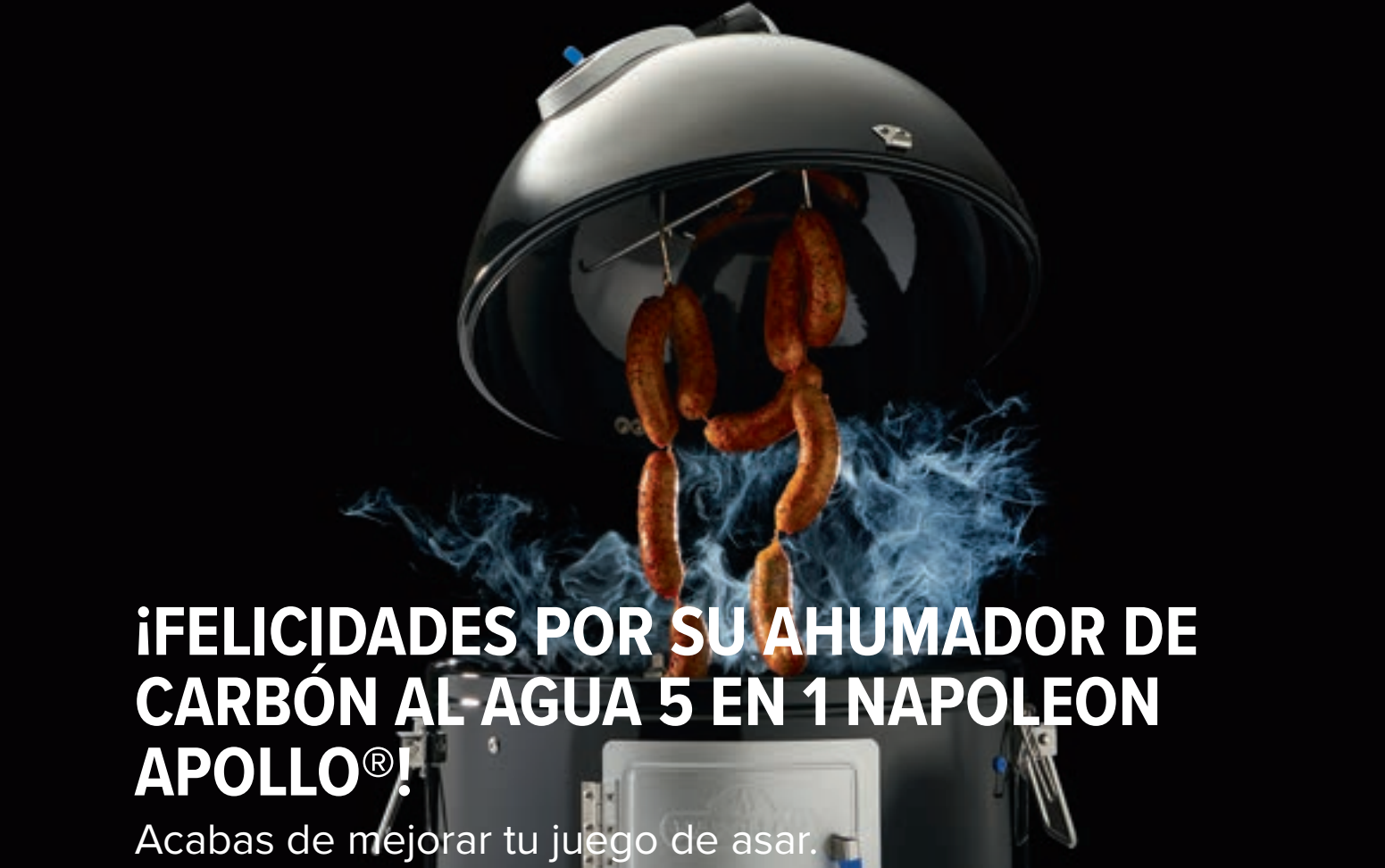


Queremos tu opinión!

Visite Napoleon.com para escribir una reseña.



Aplicar número de serie



¡FELICIDADES POR SU AHUMADOR DE CARBÓN AL AGUA 5 EN 1 NAPOLEON APOLLO®!

Acabas de mejorar tu juego de asar.

QUEREMOS QUE SU EXPERIENCIA CON LA PARRILLA SEA MEMORABLE Y SEGURA.

Lea y siga este manual del propietario antes de usar su ahumador para evitar daños a la propiedad, lesiones personales o la muerte.

Retire todo el material de embalaje, etiquetas promocionales y tarjetas del ahumador antes de usarlo.

UTILIZAR AL AIRE LIBRE EN UN ESPACIO BIEN VENTILADO.

NO OPERE EN UN EDIFICIO, GARAJE O CUALQUIER OTRO RECINTO CERRADO.

¡PELIGRO!

- La combustión del carbón emite monóxido de carbono.
- No queme carbón ni utilice la barbacoa en un espacio cerrado y/o habitable como casas, garajes, tiendas de campaña, vehículos, caravanas, autocaravanas o barcos. Peligro de muerte por intoxicación por monóxido de carbono.
- Apague cualquier llama abierta.



¡ADVERTENCIA!

No intente encender este aparato sin haber leído la sección de instrucciones "ENCENDIDO" de este manual.

No almacene ni utilice gasolina u otros líquidos o vapores inflamables cerca de este o cualquier otro aparato.

Si no se sigue exactamente la información de estas instrucciones, puede producirse un incendio o una explosión y causar daños materiales, lesiones personales o la muerte.



Alerte a adultos y niños sobre el peligro de las temperaturas elevadas de las superficies. Supervise a los niños pequeños cerca del ahumador.

AVISO AL INSTALADOR: Deje estas instrucciones con el propietario de la parrilla para referencia futura.

AVISO AL CONSUMIDOR: Conserve estas instrucciones para futuras consultas.

¡Bienvenido a Napoleón!

LA SEGURIDAD ANTE TODO



ADVERTENCIA Información general

No utilice alcohol, gasolina u otros líquidos muy volátiles para encender o volver a encender el carbón. Utilice SÓLO encendedores que cumplan la norma EN 1860-3. Asegúrese de retirar cualquier líquido que haya escurrido por la parte inferior del ahumador antes de encender el carbón.



¡AVISO! Instalación y montaje

Arme este ahumador exactamente como se indica en la Guía de armado. Si el ahumador fue ensamblado en la tienda, revise las instrucciones de ensamblaje para asegurarse de que esté ensamblado correctamente.

Este ahumador no debe instalarse en o sobre vehículos recreativos y/o embarcaciones.

No modifique este ahumador bajo ninguna circunstancia.



¡AVISO! Funcionamiento

Lea todo este Manual del Propietario antes de operar este ahumador.

NO haga funcionar la unidad bajo ningún tipo de construcción combustible.

Sigue atentamente las instrucciones de iluminación.

No utilizar en interiores.

Mantenga alejados a los niños y los animales domésticos.

Esta barbacoa se calentará mucho. No lo mueva durante el funcionamiento.



¡AVISO! Almacenamiento y desuso

Almacenar al aire libre en un espacio bien ventilado y alejado de niños y animales domésticos.

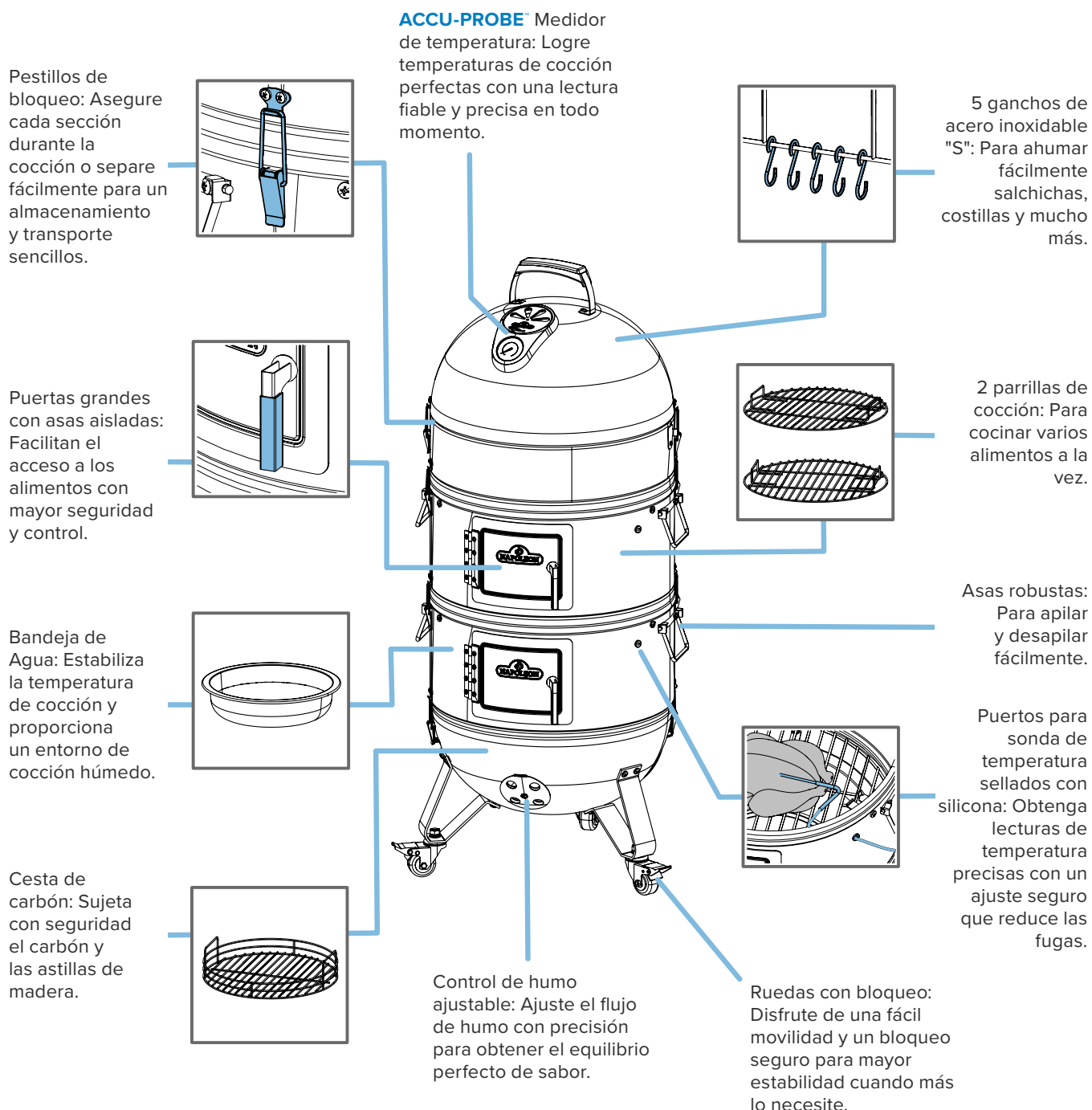
Después de su uso, el líquido de arranque del carbón debe taparse y almacenarse a una distancia segura del ahumador, al menos a 7,6 m (25 pies).



CONTENIDO

¡Bienvenido a Napoleón!	83
La seguridad ante todo	
Características completas del sistema	84
Para comenzar	85
Instrucciones adicionales para una operativa mas segura	
Prácticas de funcionamiento seguro del arrancador de carbón	
Funcionamiento	86
Encendido del ahumador	
Instrucciones para asar	
Cómo utilizar el asador	
Lista de comprobación de la experiencia de asar a la parrilla	
Guía para ahumar con carbón	93
Instrucciones de limpieza	94
Mantenimiento	
Solución de problemas	95
Garantía	96
Notas sobre el ahumado	98

Características completas del sistema



Los ahumadores ilustrados en este Manual del usuario pueden diferir del modelo que ha adquirido.
Modelo destacado: AS22

Para comenzar



PELIGRO! Advierte de un peligro que puede provocar un incendio, una explosión, la muerte o lesiones físicas graves.



¡AVISO! Advierte de un peligro que puede provocar lesiones físicas leves o daños materiales.



Llevar guantes de protección.



Utilice gafas de seguridad.



¡ATENCIÓN! Superficie caliente.



Información importante

INSTRUCCIONES ADICIONALES PARA UNA OPERATIVA MAS SEGURA

- Este ahumador debe guardarse al aire libre en un área bien ventilada y no debe usarse dentro de un edificio, garaje, porche con mosquitera, cenador o cualquier área cerrada.
- NO utilice este ahumador debajo de ninguna construcción elevada, como cubiertas de tejados, cocheras, toldos o aleros.
- El ahumador debe estar sobre un suelo seguro y nivelado en todo momento.
- NO encienda el carbón con la tapa cerrada.
- Mantenga la tapa cerrada durante el periodo de precalentamiento.
- NO deje el ahumador desatendido mientras esté en uso.
- Mantenga a los niños y a las mascotas alejados del ahumador caliente.
- NO permita que los niños se suban al ahumador.
- El mantenimiento sólo debe realizarse cuando el ahumador esté frío.
- Deje siempre que el ahumador se enfríe completamente antes de manipularlo.
- Mantenga todos los cables eléctricos alejados del agua o de superficies calientes.
- Mantenga las aberturas ventiladas de la caja libres y limpias de residuos en todo momento.
- Limpie la ceniza y la grasa del fondo del ahumador con regularidad para evitar acumulaciones que puedan provocar incendios causados por la grasa.
- Retire el carbón y las cenizas del ahumador y guárdelos en un recipiente metálico no combustible lleno de agua. Dejar reposar en recipiente metálico 24 horas antes de desechar.
- Para evitar la formación de moho, deje las rejillas de ventilación superior e inferior ligeramente abiertas cuando almacene el producto durante periodos prolongados.
- NO utilice agua para controlar las llamaradas ni para apagar el carbón. Podría dañar el acabado de su ahumador.
- Cierre ligeramente los orificios de ventilación del ahumador para controlar las llamaradas. Cierre completamente todas las rejillas de ventilación y la tapa para extinguir las brasas/el fuego.
- Mantenga siempre una distancia mínima de 0,9 m (3 pies) con respecto a materiales combustibles en la parte trasera y los costados del ahumador.

PRÁCTICAS DE FUNCIONAMIENTO SEGURO DEL ARRANCADOR DE CARBÓN

- Sólo para uso exterior.
- No use el Encendedor de carbón a menos que esté colocado sobre una rejilla para carbón firme y nivelada, y que el ahumador de carbón esté sobre una superficie firme, nivelada y no combustible.
- No coloque el Encendedor de carbón sobre ninguna superficie combustible a menos que el Encendedor de carbón esté completamente frío.
- No utilice líquido para encendedores, gasolina ni carbón autoencendido en el Encendedor de carbón.
- Recomendamos el Encendedor de carbón para encender el carbón de los ahumadores de carbón.
- Utilice siempre guantes de protección cuando manipule el arrancador de carbón.
- Mantenga a los niños y a los animales domésticos alejados del arrancador de carbón en todo momento.
- No utilice el arrancador de carbón con vientos fuertes.
- No deje el Arrancador de Carbón desatendido mientras esté en uso.
- No utilice nunca el arrancador de carbón para un uso distinto del previsto.
- No utilice el Encendedor de carbón para preparar alimentos.
- Extreme las precauciones al verter carbón caliente fuera del Arrancador de Carbón.

¡AVISO! El líquido de arranque para carbón vegetal nunca debe añadirse a carbones calientes o templados.

¡AVISO! No retire las cenizas del ahumador hasta que todo el carbón esté completamente quemado y apagado. Deje que se enfríe.

¡AVISO! No mueva el ahumador cuando esté en funcionamiento y caliente.



Funcionamiento

ENCENDIDO DEL AHUMADOR

¿Es la primera vez? Realizar un Burn-off

Añada combustible al ahumador y manténgalo al rojo vivo durante 30 minutos con la tapa y los orificios de ventilación de la base completamente abiertos. Es normal que el ahumador emita un olor la primera vez que se enciende. Este olor se debe a la "quemadura" de las pinturas y lubricantes internos utilizados en el proceso de fabricación y no volverá a producirse.

Utilice el encendedor de carbón (no incluido) y siga las instrucciones que se indican a continuación, O:

1. Coloque el carbón en una pila en forma de cono en el centro de la cesta del carbón.
2. Coloque cubitos de mechero o papel de periódico arrugado alrededor de la pila de carbón.
3. Con una cerilla larga o un encendedor de barbacoa, enciende los cubitos de mechero o el papel de periódico. **NO** se recomienda utilizar cerillas normales. Los fósforos comunes pueden ser difíciles de usar cuando se está metiendo la mano en el ahumador.
4. El carbón debe estar listo para cocinar después de quemarse durante aproximadamente 15-20 minutos o cuando las brasas tengan una ligera capa de ceniza gris. Extienda las brasas uniformemente sobre la cesta de carbón con unas pinzas de cocina de mango largo resistentes al calor.

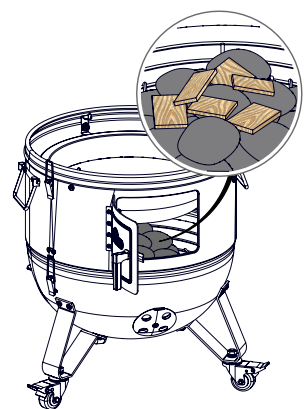
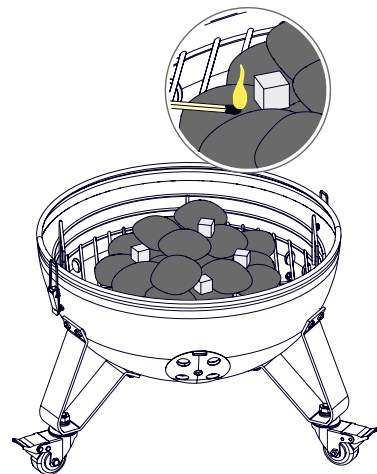
NOTA: Se puede utilizar líquido de arranque para encender el carbón, pero no es el método preferido. Puede ser sucio y dejar un sabor químico en los alimentos si no se quema completamente antes de cocinarlos.

Cómo utilizar el encendedor de carbón

1. Véase "**Prácticas de funcionamiento seguro del encendedor de carbón**" para conocer las mejores prácticas sobre cómo utilizar el Arrancador de carbón de forma segura.
2. Dé la vuelta al Arrancador de Carbón.
3. Arruga dos hojas enteras de periódico y mételas en el fondo de la carbonera.
4. Gire el encendedor hacia arriba y colóquelo en el centro de la cesta del carbón.
5. Añada la cantidad adecuada de carbón, pero no llene demasiado. Consulte "**Uso del carbón**" para obtener recomendaciones.
6. Enciende una cerilla e introdúcela en uno de los orificios de ventilación inferiores para encender el periódico.
7. Póngase guantes protectores (protección térmica mínima clase II, DIN EN 407). Cuando la capa superior de carbón tenga una ligera capa de ceniza gris, vierta con cuidado el carbón caliente en la cesta de carbón.
8. Una vez colocado el carbón caliente en el ahumador, distribuya los carbones uniformemente sobre la cesta para el carbón con unas pinzas de cocina de mango largo resistentes al calor.

Añada astillas de madera

Añada astillas de madera seca directamente encima de los carbones calientes. Comience con una pequeña cantidad de leña para crear humo en sus primeros intentos, ya que es fácil ahumar demasiado los alimentos. Para conseguir un buen sabor ahumado sólo necesita una pizca de humo, demasiado humo a menudo dejará un depósito de hollín en la comida que no sabe bien. Consulte las "**Instrucciones para asar**" para obtener recomendaciones sobre las virtudes de madera.



¡AVISO! No se incline sobre el ahumador cuando encienda el carbón.

¡AVISO! No utilice nunca madera que haya sido tratada o expuesta a productos químicos.

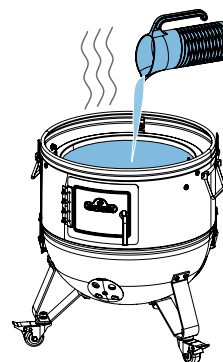
¡AVISO! Lleve siempre guantes protectores cuando utilice el encendedor de carbón para su ahumador.



Bandeja de agua

La bandeja de agua le permite asar a temperaturas más bajas para una cocción más lenta y actúa como un amortiguador entre los alimentos y las brasas para evitar que se quemen. Llene la bandeja de agua con agua caliente hasta el tope. Esto permitirá que el ahumador se caliente más rápidamente.

Compruebe el nivel de agua cada 3 ó 4 horas; si la temperatura del ahumador es demasiado alta, añada más agua caliente.



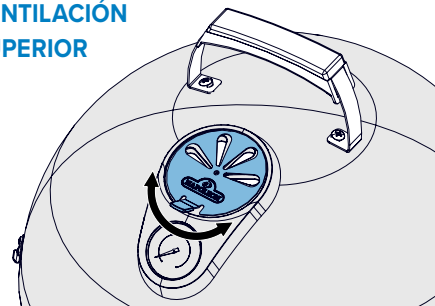
Funcionamiento de las rejillas de ventilación

Las rejillas de ventilación le permiten regular el calor dentro del ahumador.

La rejilla de ventilación superior se utiliza para controlar la temperatura interna del ahumador. Normalmente se deja abierta para que salga el humo y para ajustar la temperatura del ahumador cuando la tapa está cerrada.

Los orificios de ventilación inferiores controlan la temperatura de combustión de las brasas; al abrirlos aumenta la temperatura y al cerrarlos disminuye. Si cierra completamente todos los orificios de ventilación, se apagarán las brasas.

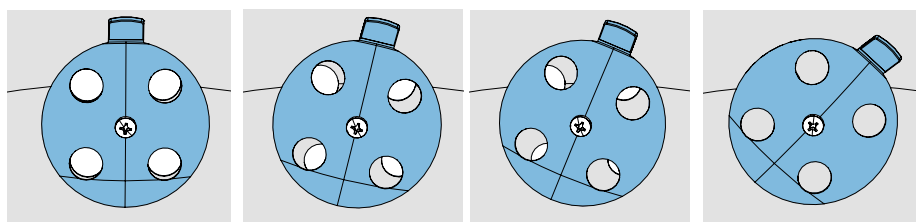
VENTILACIÓN SUPERIOR



VENTILACIÓN INFERIOR



¡IMPORTANTE No apague las brasas con agua, podría dañar el acabado de esmalte de porcelana.



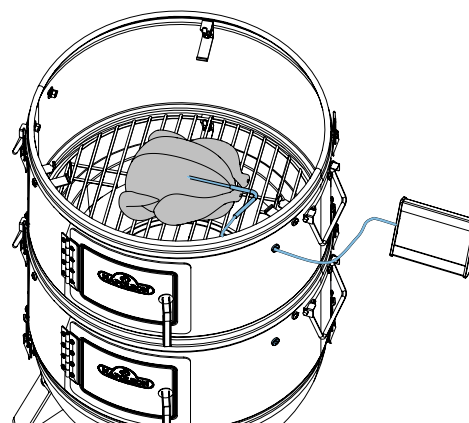
TOTALMENTE ABIERTO



COMPLETAMENTE CERRADO

Puertos de la sonda de temperatura

Los orificios para sondas de temperatura sellados con silicona sujetan firmemente los termómetros de cocción para obtener lecturas precisas y reducir la pérdida de calor.



¡AVISO! No colocar en lugares ventosos. Los vientos fuertes afectan negativamente el rendimiento de cocción del ahumador y pueden ser peligrosos si utiliza su ahumador como fogón.

¡AVISO! Una vez encendido, nunca agregue líquido iniciador al ahumador. Guarde la botella a una distancia mínima de 7,6 m (25 pies) del ahumador cuando esté en funcionamiento. Una vez encendido el carbón, no se necesita más líquido.



INSTRUCCIONES PARA ASAR

Uso del ahumador de carbón y agua 5 en 1

- Recomendamos precalentar el ahumador con la tapa cerrada durante aproximadamente 20 minutos.
- El carbón estará listo cuando tenga una ligera capa de ceniza gris.
- Cocinar con la tapa cerrada garantiza temperaturas más altas y uniformes que reducirán el tiempo de cocción y cocinarán los alimentos de manera más uniforme.

NOTA: Para minimizar la pérdida de calor al comprobar la temperatura de los alimentos, utilice los puertos de sonda de temperatura situados en el lateral del ahumador.

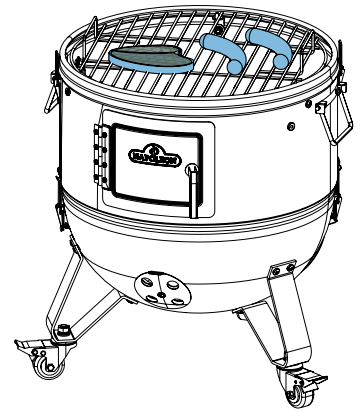
- Cuando cocine carne muy magra, como pechuga de pollo o carne magra de cerdo, puede untar las rejillas con aceite antes de precalentar para reducir la adherencia.

Asar a la parrilla con carbón vegetal

El carbón es la forma tradicional de cocinar que produce sabores fabulosos. Las briquetas incandescentes emiten energía infrarroja a los alimentos que se están cocinando, lo que tiene muy poco efecto desecante. Los jugos o aceites que se escapan de los alimentos gotean sobre el carbón y se vaporizan en humo, dando a los alimentos su delicioso sabor a la parrilla. Cuando utilice su ahumador Ahumador de carbón de agua 5 en 1 Apollo® como hervidor de carbón, tenga en cuenta estos consejos:

- Los alimentos cocinados durante periodos cortos de tiempo, como el pescado y las verduras, pueden asarse con la tapa abierta.
- Cocinar la carne con un alto contenido en grasa puede provocar brotes. Recorte la grasa o reduzca la temperatura para evitarlo.
- Si se produce una llamarada, aleje los alimentos de las llamas y reduzca el calor (reduzca la abertura de ventilación). Deje la tapa abierta hasta que se controle el brote.

Como regla general, utilice unas 50 briquetas para cocinar 1 kg (2 lb.) de carne, o 100 briquetas para cocinar 2 kg (4 lb.) de carne. Si se cocina durante más de 30 ó 40 minutos, deben añadirse más briquetas al fuego. Cuando haga frío, necesitará más briquetas para alcanzar las temperaturas de cocción ideales. Los tiempos de cocción más largos requerirán más carbón.



Uso del carbón vegetal

Las recomendaciones de carbón vegetal son aproximadas.

Los tiempos de cocción más largos requieren más carbón.

Modelo	Recomendación de peso del carbón vegetal en trozos	Recomendación de briquetas de carbón vegetal (piezasmáximas)	Carbón vegetal adicional +1hora
AS18	1.0 kg	40	8 por lado
AS22	1.2 kg	50	8 por lado

¡TIP PARRILLERO PRO!

Utilice un termómetro para comprobar la temperatura interna de la carne y asegurarse de que está perfectamente cocinada.

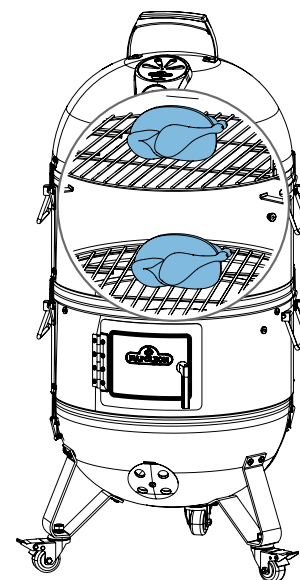
¡AVISO! Tenga cuidado al añadir carbón o leña al ahumador. Las llamas pueden estallar cuando las brasas entran en contacto con el aire fresco. Apártese a una distancia segura y utilice pinzas de cocina de mango largo y resistentes al calor para añadir más carbón o leña.

¡AVISO! No coloque el carbón directamente en el fondo del ahumador, colóquelo siempre en la cesta para el carbón.



Asar con el ahumador

Realce aún más el sabor y la textura de sus alimentos utilizando el ahumador de agua. Tradicionalmente, el ahumado se utilizaba para conservar los alimentos, sobre todo la carne, pero hoy en día lo que importa es el sabor. Ralentizar el proceso de cocción puede incluso hacer que los cortes de carne más duros queden tiernos. Cuando utilice su ahumador de agua con carbón Apollo® 5 en 1 como ahumador, tenga en cuenta estos consejos:



- Cocine siempre con la tapa puesta.
- Evite levantar la tapa mientras cocina. Quitar la tapa puede añadir de 15 a 20 minutos al tiempo de cocción.
- Puede cocinar en ambas parrillas al mismo tiempo.
- Utilice los ganchos colgantes para cocinar uniformemente alimentos como salchichas unidas.
- Puede cocinar los alimentos completamente en el ahumador (ahumado en caliente), que cocina y aromatiza los alimentos al mismo tiempo.
- Puede infundir los alimentos con sabor a humo sin cocinarlos (ahumado en frío), que se utiliza principalmente para dar sabor y conservar, no para cocinar.

NOTA: Las temperaturas variarán en función del alimento que se ahume. Para conocer los tiempos de ahumado y las recomendaciones de temperatura interna segura, consulte la "Guía de ahumado con carbón"

Sugerencias para astillas de madera

La madera para ahumar viene en varias formas, trozos, astillas, polvo y pellets, también viene en muchas variedades (sabores) desde manzana hasta mezquite, cada uno impartiendo un sabor diferente.

NOTA: Utilice únicamente madera dura que sepa que no ha sido tratada, evite utilizar maderas blandas como el cedro, el pino o el álamo temblón. Consulte a su distribuidor autorizado Napoleon para más detalles.

TIPO DE MADERA	PERFIL DE SABOR	SUGERENCIAS
Aliso	Delicado con un toque de dulzor.	Pescado, cerdo, aves de corral y aves de caza de carne ligera.
Almendra	Sabor suave, dulce y a nuez, ceniza ligera.	Todas las carnes.
Manzana	Suave con un sutil sabor afrutado, ligeramente dulce.	Aves de corral y cerdo.
Cerezo	Algunos dicen que es la mejor madera para ahumar, con un sabor ligeramente dulce y afrutado.	Aves, cerdo, ternera, cordero y queso.
Vid	Ácida. Proporciona mucho humo, rico y afrutado.	Aves, carnes rojas, caza y cordero.
Nogal	El rey de las maderas para ahumar ! De dulce a fuerte, con un intenso sabor a bacon.	Cerdo, jamón y ternera.
Arce	Ahumado, suave y ligeramente dulce.	Cerdo, aves de corral, queso y aves de caza menor.
Mesquite	Sabor fuerte y terroso. Una de las maderas más ardientes.	Carne de vacuno, pollo, cordero y caza.
Roble	La reina de las maderas para ahumar ! Dulce y ahumada con toques de vainilla.	Carne roja, cerdo, pescado o caza mayor. El roble rojo es ideal para las costillas!
Pecan	Dulce, con sabor a nuez y rico, similar al nogal.	Aves, ternera, cerdo y queso.
Ciruela	Sutil, dulce y afrutado, ideal para carnes ligeras.	Pollo, pavo, cerdo, pescado y verduras.

¡AVISO! No inhale el humo del ahumador de carbón y evite que el humo entre en contacto con los ojos.

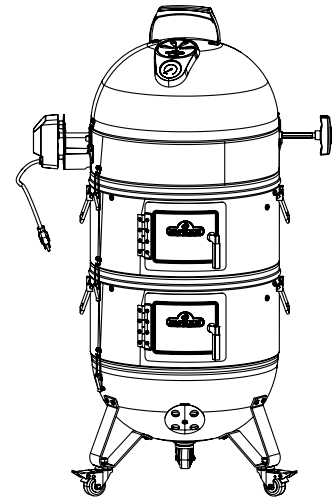
¡AVISO! Nunca deje brasas y cenizas sin vigilancia en el ahumador.



Anillo asador

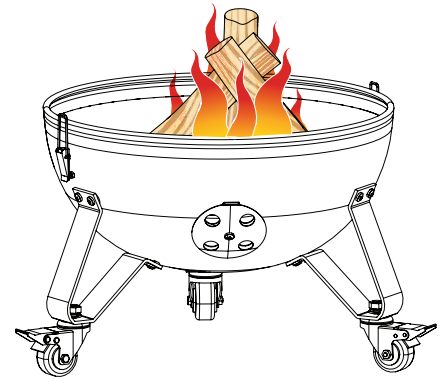
Su ahumador se puede utilizar con el kit de asador opcional para obtener resultados como los profesionales. El anillo de asado permite que los cortes de carne más grandes, como asados o pollos enteros, se cocinen de manera más uniforme. La rotación continua de los alimentos hace que se asen por sí solos, reteniendo los jugos y evitando los puntos calientes y la carbonización desigual.

Póngase en contacto con su distribuidor Napoleon autorizado para obtener el kit de asador adecuado para su ahumador.



Fosa de fuego

Su ahumador también se puede utilizar como hoguera. Cuando utilice su ahumador Ahumador de carbón de agua 5 en 1 Apollo® como fogón, asegúrese de que cumpla con los códigos locales, provinciales, estatales y nacionales. Consulte a las autoridades locales sobre los permisos de incendio necesarios en su zona.



¿LO SABÍAS?

Puede retirar las rejillas de cocción para colgar alimentos como salchichas enlazadas o costillas.

¡TIP PARRILLERO PRO!

Experimente con el tipo y la cantidad de madera utilizada. Añada diferentes especias al carbón para darle más sabor. No olvide anotar sus experimentos para poder repetir sus éxitos.

PELIGRO ! SÓLO PARA USO EN EXTERIORES. La quema de leña desprende monóxido de carbono que puede acumularse en espacios cerrados y provocar asfixia.

PELIGRO ! Mantenga la ropa holgada y el cabello alejados de las llamas cuando utilice el ahumador como fogón.

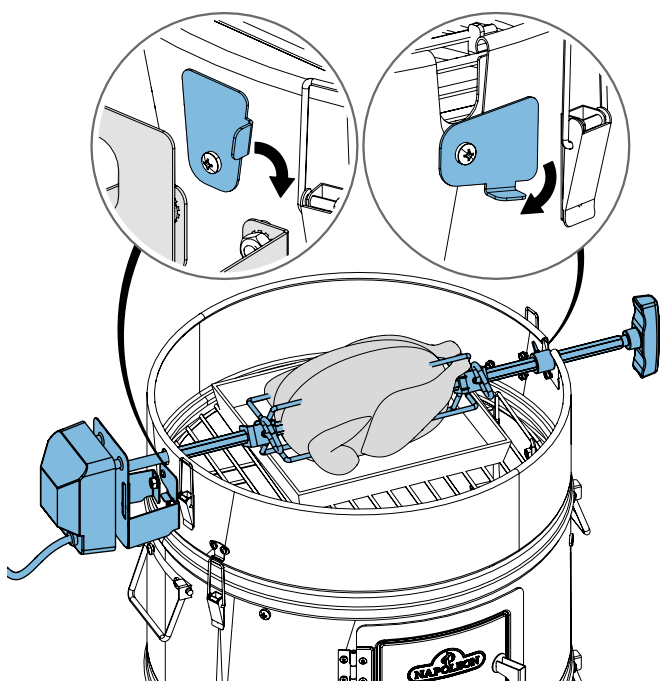
¡AVISO! NO opere, encienda ni utilice el ahumador de carbón a menos de 4,6 m (15 pies) de paredes, estructuras o edificios cuando lo utilice como pozo de fuego.



CÓMO UTILIZAR EL ASADOR

Montaje de su kit opcional de asador

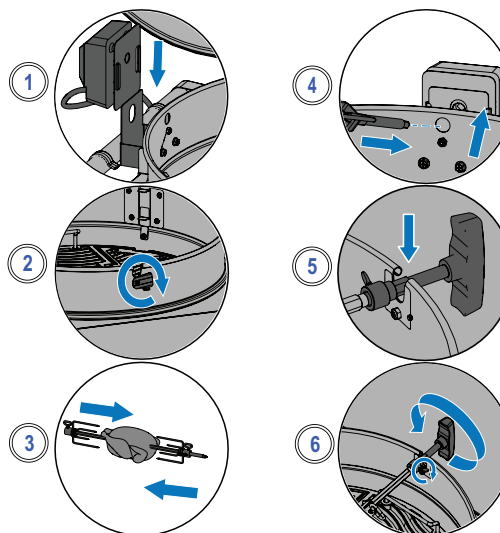
1. Instale el motor del asador en el lateral del ahumador utilizando los soportes de montaje. Una vez fijado el soporte al ahumador, deslice el motor del rostizador sobre el soporte.
2. Deslice la primera horquilla del asador justo por el centro de la varilla del asador y apriétela en su sitio. Ensarta la carne en la varilla del espetón y empujar la carne hacia el tenedor. Deslice la segunda horquilla del asador en el extremo opuesto de la varilla del asador e introduzca la horquilla en la carne hasta que quede bien sujeta. Apriete la horquilla en su sitio y, a continuación, deslice el contrapeso sobre la varilla de asta.



3. Introduzca con cuidado el extremo puntiagudo de la varilla del asador a través de la abertura del recipiente inferior y en el motor del asador. Coloque el extremo opuesto a través de las perchas. El lado pesado de la carne colgará naturalmente hacia abajo, por lo tanto, ajuste el contrapeso en consecuencia para equilibrar la carga. Apriete el contrapeso con el brazo hacia arriba.
4. Deslice el casquillo de tope sobre la varilla de asta hasta que sobrepase el interior del capó. Esto asegurará el movimiento lateral de la varilla.
5. Apriete el casquillo de tope y el mango de la varilla de escupir. Coloque un plato de metal debajo de la carne para recoger los goteos.



¡CUIDADO! Utilice siempre guantes para manipular los componentes del ahumador.



Consejos sobre el uso del asador:

- Utilice un termómetro para comprobar la temperatura interna de la carne.
- Los asados y las aves deben dorarse por fuera y quedar tiernos por dentro.
- Utilizar los goteos para hilvanar y hacer salsa.
- Un pollo de 3 libras tarda aproximadamente 1 ½ horas a fuego medio a alto.
- Tenga en cuenta la capacidad del motor de su asador. Nunca sobrecargues tu equipo.
- Asegúrese de colocar siempre una carga equilibrada en el asador.

Cómo cocinar varios pollos

1. Atar o ensartar las alas en el cuerpo de los pollos.
2. Deslice la horquilla del asador en la varilla del asador.
3. Enrosque el primer pollo en la varilla del asador hasta que quede sujeto por la horquilla del asador. Aprieta.
4. Ensartar los 2 pollos siguientes en la varilla para que todos los pollos estén juntos.
5. Deslice el segundo tenedor para asar en la varilla del asador y presione en el pollo hasta que los 3 pollos queden bien apretados. Aprieta.



¡IMPORTANTE! Desmonte los componentes del asador cuando termine de cocinar, lávelos con agua tibia y jabón y guárdelos en un lugar cerrado.

¡AVISO! Utilice guantes resistentes al calor para manipular los componentes calientes del asador.

¡AVISO! Utilice siempre guantes protectores y gafas de seguridad cuando limpie el

¡AVISO! La grasa acumulada es un peligro de incendio.



ahumador.

LISTA DE COMPROBACIÓN DE LA EXPERIENCIA DE ASAR A LA PARRILLA

Consulta esta lista cada vez que cocines a la parrilla

Lea el manual del propietario

Asegúrate de haber leído el manual del propietario y todas las instrucciones de seguridad.

Vacíe la ceniza de la base

Asegúrese siempre de limpiar la ceniza del ahumador antes de asar para evitar incendios y llamaradas.

Iluminación carbón vegetal

Abra completamente la rejilla de ventilación de la tapa y la base cada vez que encienda el ahumador. Utilice el encendedor de carbón (no incluido) o siga las instrucciones de la sección "Encendido del ahumador" del manual. No se incline sobre la parrilla cuando encienda el carbón.

Precalienta y limpia las rejillas

Cubra toda la superficie de las rejillas con manteca vegetal NO con grasas saladas como mantequilla o margarina. Precaliente la parrilla para quemar el exceso de residuos. Limpiar las rejillas con un cepillo de alambre de latón. Consulte "**Instrucciones de limpieza**".

NOTA: Las rejillas de cocción de acero inoxidable son duraderas y resistentes a la corrosión y requieren menos condimento y mantenimiento que las rejillas de hierro fundido.

Área de preparación

Asegúrate de que todo lo que necesitas para asar, como utensilios, condimentos, salsas y platos, está a tu alcance. No dejes la comida desatendida, o podría quemarse.

No mires y voltea una vez

Procura no abrir la tapa y mirar demasiado, o el calor se escapará y desajustará la temperatura y los tiempos de cocción. Dale la vuelta a la comida sólo una vez, especialmente al filete y al pollo.

Dejar espacio

Deje algo de espacio en la parrilla y entre los alimentos, para poder moverlos si es necesario.

Utilizar un termómetro

Utilice un termómetro para asegurarse de que los alimentos están bien cocinados. Siga las pautas de temperatura adecuadas para todo tipo de carnes, especialmente las de ave.



¡TIP PARRILLERO PRO!

Inspírate para crear deliciosas comidas del recetas y asados técnicas en www.napoleon.com y Los libros de cocina de Napoleón.



¡TIP PARRILLERO PRO!






Precaliente siempre el ahumador antes desiempre precaliente el ahumador antes de cocinar para quemar los residuos sobrantes y evitar que los alimentos se peguen a la rejilla.



SUGERENCIA DE ACEITE Y GRASA!

- Aceite de pepitas de uva
 - Aceite de girasol
 - Aceite de soja
 - Aceite de oliva virgen extra
 - Aceite de canola
- Si no está disponible, seleccione un aceite o grasa que tenga un alto punto de humo. No utilice grasas saladas como mantequilla o margarina.

Guía para ahumar con carbón

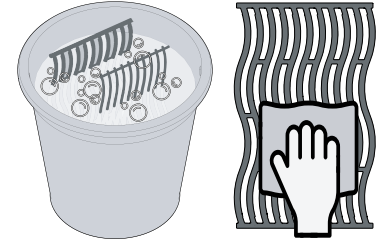
ALIMENTACIÓN	CORTE	TIEMPO DE COCCIÓN	TEMPERATURA INTERNA / GRADO DE COCCIÓN
 Carne de vacuno	Asado	3-4 horas.	Medio cocido 63 °C (145 °F)
			Medio 71 °C (160 °F)
			Bien hecho 77 °C (170 °F)
	Pechuga	6+ hrs.	85 °C (190 °F)
	Bistec	5 - 15 minutos	Medio cocido 63 °C (145 °F)
			Medio 71 °C (160 °F)
Bien hecho 77 °C (170 °F)			
 Aves de corral	Pollo entero	3 1/2 - 4 h.	82 °C (180 °F)
	Pechuga / muslo de pollo	25 - 35 minutos	74 °C (165 °F)
	Pavo entero	6 - 8 horas.	82 °C (180 °F)
 Carne de cerdo	Hombro	12+ horas	71 °C (190 °F)
	Lomo	4 - 5 horas	71 °C (190 °F)
	Costillas	5 - 6 horas.	La carne comienza a desprenderse del hueso.
 Pescado	Salmón entero	2 - 3 h.	70 °C (158 °F)
	Filete de salmón	30 - 40 minutos	70 °C (158 °F)
	Gambas	10 - 15 minutos	Cocer hasta que estén rosados.
 Cordero	Hombro	8 - 9 horas.	Medio cocido 63 °C (145 °F)
	Pierna	8 - 9 horas.	Medio 71 °C (160 °F)
	Costillas	2 - 3 horas.	Bien hecho 77 °C (170 °F)

NOTA: Las temperaturas internas se basan en las recomendaciones de la Guía de Seguridad Alimentaria de Canadá. Los tiempos de cocción se calculan con el ahumador funcionando a 110 °C (230 °F). Los tiempos de cocción reales variarán en función de los cortes y el grosor de los alimentos, la cantidad de carbón, el grado de cocción deseado y factores ambientales como la temperatura exterior, la altitud o el viento.

Instrucciones de limpieza

Primer uso

1. Lave las rejillas a mano con agua y jabón suave para vajillas para eliminar cualquier residuo del proceso de fabricación. **NO lavar en lavavajillas.**
2. Aclárela bien con agua caliente y séquela completamente con un paño suave.



Rejillas de acero

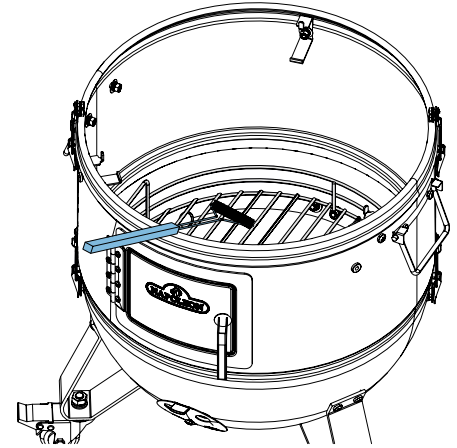
- Las rejillas de cocción de acero pueden limpiarse precalentando la parrilla y utilizando un cepillo de acero para eliminar los residuos. Recomendamos el cepillo **Cepillo para parrillas Napoleon de tres hileras de acero inoxidable sin cerdas.**
- Las rejillas de acero se decoloran permanentemente con el uso regular debido a las altas temperaturas que se alcanzan al asar.

Interior del ahumador

1. Retire las rejillas de cocción y la bandeja de agua.
2. Utilice un cepillo de alambre de latón para limpiar los residuos sueltos de los laterales y de debajo de la tapa.
3. Raspe todo el esmalte con una espátula de plástico o un rascador. Utilice un cepillo de alambre para eliminar la ceniza.
4. Vacíe la ceniza del fondo del ahumador. Consulte "**Cómo desechar el carbón y la ceniza**".
5. Lave el interior del ahumador y la bandeja de agua con un jabón suave para vajilla y agua.
6. Aclarar bien con agua clara y secar con un paño.



¡IMPORTANTE! No use limpiadores abrasivos ni lana de acero en ninguna pieza pintada, de porcelana o de acero inoxidable de su ahumador.



Eliminación del carbón vegetal y las cenizas



¡AVISO! Siga cuidadosamente estas precauciones de seguridad para protegerse a sí mismo y a su propiedad de posibles daños.

- Masegúrese de que las brasas y las cenizas estén completamente apagadas antes de retirarlas.
- Utilice una espátula o pala de metal para retirar el carbón y las cenizas del ahumador.
- Colocar el carbón y las cenizas en un recipiente metálico incombustible y saturarlo completamente con agua durante 24 horas antes de desecharlo.



¿LO SABÍAS?

La salsa de barbacoa y la sal pueden ser corrosivas y causarán un rápido deterioro de los componentes de la unidad a menos que se limpien con regularidad.

MANTENIMIENTO

- Nunca cubra el interior del ahumador con papel de aluminio, arena ni ningún otro material. Esto impedirá el funcionamiento de los orificios de ventilación.
- Manipule con cuidado los componentes de porcelana esmaltada.
- El acabado de esmalte al horno es similar al vidrio y se astilla si se golpea. El esmalte de retoque está disponible en su distribuidor Napoleon Grill.

¡AVISO! Asegúrese de que el ahumador esté frío antes de limpiarlo. No utilice limpiador de hornos para limpiar ninguna parte del ahumador. No coloque las rejillas de cocción ni ninguna otra parte del ahumador en un horno autolimpiante para limpiarlo. Limpie el ahumador en un área donde la solución de limpieza no dañe las terrazas, el césped o los patios.

¡AVISO! No utilice un limpiador a presión ni una manguera para limpiar ninguna parte del ahumador.

¡AVISO! La limpieza sólo debe realizarse cuando el ahumador esté frío para evitar la posibilidad de quemaduras.



Solución de problemas

Llamaradas y calor desigual

- El ahumador no se encenderá.
- A fuego lento o a fuego lento.

Posibles causas	Solución
Precalentamiento inadecuado.	Deje que el carbón arda hasta que se cubra con una ceniza de color gris claro. (20 minutos aproximadamente).
No hay suficiente flujo de aire.	Rejillas de ventilación abiertas.
Poco carbón.	Añade más carbón a la bandeja.
Acumulación excesiva de grasa y ceniza en la parte inferior de la base.	Limpie la base después de cada uso. No forre la parte inferior con papel de aluminio.

Pintura descascarillada

- La pintura parece estar desconchada en el interior de la tapa o el capó.

Posibles causas	Solución
Acumulación de grasa en las superficies interiores.	Esto no es un defecto. El acabado de la tapa y la campana es de porcelana y no se despegar. La descamación se debe a la grasa endurecida, que se seca en fragmentos parecidos a la pintura, que se desprenden. Una limpieza regular lo evitará.



¡QUEREMOS AYUDAR!

Napoleon está aquí para garantizar que su experiencia a la parrilla sea memorable. Póngase en contacto con nosotros si necesita ayuda adicional.

GARANTÍA DEL PRODUCTO NAPOLEON



PARA LA SERIE DE PARRILLAS BARBACOA A CARBÓN Y ACCESORIO DE AHUMADO APOLLO®

10 años de garantía Napoleon limitada para parrillas a carbón y accesorios de ahumado

NAPOLEON garantiza que los componentes de su producto NAPOLEON nuevo no tendrán defectos en el material y en la mano de obra desde la fecha de compra, durante un período de:

Tapa y recipiente esmaltados de porcelana	10 años
Parrillas de cocción de acero inoxidable	10 años
Sistema de control de aire	5 años ^{más 10}
Rejillas para cocinar de hierro fundido esmaltado porcelánico	5 años ^{más 10}
Rejillas cromadas para parrilla	3 años ^{más 10}
El resto de piezas	2 años

Más 1d se refiere a un período de garantía extendida, durante el cual suministramos piezas de repuesto al comprador al 50 % del precio minorista actual durante la vida útil* de la parrilla.

Más 15 se refiere a un período de garantía extendida, durante el cual suministramos piezas de repuesto al comprador al 50 % del precio minorista actual durante 15 años adicionales.

Más 10 se refiere a un período de garantía extendida, durante el cual suministramos piezas de repuesto al comprador al 50 % del precio minorista actual durante 10 años adicionales.

***Vida útil** se refiere a un período de garantía de 30 años.

Esta garantía es válida en: Unión Europea, Suiza, Andorra, San Marino, Noruega, Islandia y Liechtenstein.

Los derechos legales del cliente en caso de defectos de acuerdo con WKRL - (UE) 2019/711 no se ven afectados, restringidos o modificados por la presente garantía. El ejercicio de los derechos legales se realizará de forma gratuita.

CONDICIONES Y LIMITACIONES DE LA GARANTÍA

NAPOLEON garantiza que sus productos están libres de defectos exclusivamente al comprador original y solo en la medida en que la compra se haya realizado a través de un distribuidor oficial NAPOLEON. Se aplican las siguientes condiciones y restricciones:

La presente garantía del fabricante no es transferible ni viable para ser extendida bajo ninguna circunstancia ni por cualquiera de nuestros representantes.

La parrilla debe ser instalada por un técnico de servicio o contratista autorizado. La

instalación debe realizarse de acuerdo con las instrucciones de instalación proporcionadas y respetando todas las normas locales y nacionales de construcción y de prevención de incendios.

Esta garantía limitada no cubre los daños causados por el uso incorrecto, la falta de mantenimiento, el fuego por grasa que arde, la exposición ambiental, los accidentes, las modificaciones, el abuso o la negligencia. La instalación de piezas de repuesto de otros fabricantes anula la presente garantía. La decoloración de los elementos plásticos debido

a la aplicación de agentes químicos de limpieza o la exposición a la luz solar no está cubierta por esta garantía.

Esta garantía también excluye cualquiera de los siguientes desperfectos: arañazos, abolladuras, defectos de pintura, revestimientos, corrosión o decoloración causada por la exposición al calor o a limpiadores abrasivos y químicos, así como astillas en las piezas recubiertas de porcelana y cualquier componente utilizado en la instalación de la parrilla.

Si una pieza se deteriora hasta el punto de quedar inoperativa (debido a la oxidación o al quemado) dentro del período de garantía, el cliente recibirá una pieza de repuesto.

Después del primer año, NAPOLEON tiene la potestad en virtud de esta garantía (Garantía limitada de por vida presidencial, Garantía limitada de 15 años, Garantía limitada de 10 años, Garantía limitada de 3 años) de renunciar a cualquier obligación de garantía a su libre discreción reembolsando al comprador original la suma del precio al por mayor de las piezas en garantía defectuosas correspondientes.

NAPOLEON no acepta ninguna responsabilidad por la instalación, las horas de trabajo u otros costes o gastos asociados con la reinstalación de una pieza en garantía. Los costes de esta naturaleza no están cubiertos por la presente garantía.

Sin perjuicio de las reglamentaciones en virtud de esta garantía (Garantía limitada de por vida presidencial, Garantía limitada de 15 años, Garantía limitada de 10 años, Garantía limitada de 3 años), la responsabilidad de NAPOLEON en virtud de esta garantía queda definida por

GARANTE:

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

lo anterior y no cubre ningún daño incidental, consecuente o indirecto en ningún caso.

Esta garantía define las obligaciones y la responsabilidad de NAPOLEON con respecto a la parrilla a NAPOLEON.

NAPOLEON no asume ninguna otra responsabilidad en relación con la venta de este producto, ni autoriza a terceros a asumir ninguna otra responsabilidad en su nombre.

NAPOLEON no asume ninguna responsabilidad por: sobrecalentamiento, extinción de la llama por factores ambientales como fuertes vientos o ventilación inadecuada.

NAPOLEON no se hace responsable de los daños causados a la parrilla por el clima, el granizo, el manejo brusco, los productos químicos agresivos o los productos de limpieza.

Las reclamaciones en período de garantía deben ir acompañadas del justificante de compra o una copia del mismo que indique el número de serie y el modelo.

NAPOLEON se reserva el derecho de que uno de sus representantes inspeccione el producto o cualquier parte del mismo antes del cumplimiento de cualquier obligación de garantía.

NAPOLEON no se hace cargo de los gastos de envío, las horas de trabajo ni los derechos de exportación.

Notas sobre el ahumado

Alimentación	Temperatura de ahumado	Tiempo de cocción	Tipo de Madera

Alimentación	Temperatura de ahumado	Tiempo de cocción	Tipo de Madera

Alimentación	Temperatura de ahumado	Tiempo de cocción	Tipo de Madera

Alimentación	Temperatura de ahumado	Tiempo de cocción	Tipo de Madera

Alimentación	Temperatura de ahumado	Tiempo de cocción	Tipo de Madera

Alimentación	Temperatura de ahumado	Tiempo de cocción	Tipo de Madera

Alimentación	Temperatura de ahumado	Tiempo de cocción	Tipo de Madera

Alimentación	Temperatura de ahumado	Tiempo de cocción	Tipo de Madera

NAPOLEON - CELEBRANDO MÁS DE 40 AÑOS DE PRODUCTOS DE CONFORT PARA EL HOGAR



Los productos NAPOLEON® están protegidos por una o más patentes estadounidenses y canadienses y/o extranjeras o patentes pendientes.

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



Teléfono

Norteamérica

866-820-8686

Europa

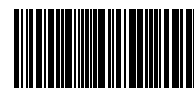
+31 (0) 88 588 66 55

En línea

✉ grills@napoleon.com

✉ eu.info@napoleon.com

🌐 www.napoleon.com



N415-0836-W



ÇARVÃO VEGETAL APOLLO® ÁGUA FUMADORES

Manual do Proprietário

AS18K, AS22K

Os fumeiros ilustrados neste manual podem ser diferentes do modelo adquirido.



Queremos a sua opinião!

Visite Napoleon.com para escrever um comentário.



Aplicar número de série



CONGRATULAÇÕES PELO SEU FUMADOR DE ÁGUA A CARVÃO NAPOLEON APOLLO® 5 EM 1!

Acabou de melhorar o seu jogo de grelhar.

QUEREMOS QUE A SUA EXPERIÊNCIA DE GRELHAR SEJA MEMORÁVEL E SEGURA.

Leia e siga este Manual do Proprietário antes de utilizar o seu fumador para evitar danos materiais, ferimentos pessoais ou morte.

Retire todo o material de embalagem, etiquetas promocionais e cartões do fumador antes de o utilizar.

UTILIZAR AO AR LIVRE NUM ESPAÇO BEM VENTILADO.

NÃO OPERAR NUM EDIFÍCIO, GARAGEM OU QUALQUER OUTRA ÁREA FECHADA.

PERIGO!

- A combustão do carvão vegetal liberta monóxido de carbono.
- Não queime carvão ou utilize o barbecue num espaço confinado e/ou habitável, como casas, garagens, tendas, veículos, caravanas, autocaravanas ou barcos. Perigo de morte por envenenamento por monóxido de carbono.
- Extinguir qualquer chama aberta.



ATENÇÃO!

Não tente acender este aparelho sem ler a secção de instruções "ILUMINAÇÃO" deste manual.

Não guarde nem utilize gasolina ou outros líquidos ou vapores inflamáveis nas proximidades deste ou de qualquer outro aparelho.

Se as informações contidas nestas instruções não forem seguidas à risca, pode ocorrer um incêndio ou explosão e causar danos materiais, ferimentos pessoais ou morte.



Alertar os adultos e as crianças para o perigo das temperaturas quentes das superfícies. Supervisione as crianças pequenas perto do fumador.

AVISO AO INSTALADOR: Deixe estas instruções com o proprietário do grelhador para referência futura.

AVISO AO CONSUMIDOR: Guarde estas instruções para referência futura.

Bem-vindo a Napoleão!

SEGURANÇA EM PRIMEIRO LUGAR



AVISO Informações gerais

Não utilizar álcool, gasolina, álcool, gasolina ou outros líquidos altamente voláteis para acender ou reacender o carvão vegetal. Utilizar APENAS acendalhas que cumpram a norma EN 1860-3. Certifique-se de que quaisquer líquidos que tenham escorrido pelo fundo do fumador são removidos antes de acender o carvão.



ATENÇÃO! Instalação e montagem

Monte este defumador exatamente como indicado no Guia de Montagem. Se o fumador foi montado na loja, reveja as instruções de montagem para garantir que está montado corretamente.

Este fumador não pode ser instalado em veículos de recreio e/ou barcos.

Não modifique este fumador em nenhuma circunstância.



ATENÇÃO! Operação

Leia todo este Manual do Proprietário antes de operar este fumador.

NÃO utilizar a unidade sob qualquer construção combustível.

Siga cuidadosamente as instruções de iluminação.

Não utilizar em espaços interiores.

Manter as crianças e os animais domésticos afastados.

Este barbecue vai ficar muito quente. Não o mover durante o funcionamento.



ATENÇÃO! Armazenamento e desuso

Armazenar ao ar livre, num espaço bem ventilado, longe do alcance de crianças e animais domésticos.

Após a utilização, o líquido de arranque para carvão deve ser tapado e guardado a uma distância segura do fumador de pelo menos 25 pés (7,6 m).

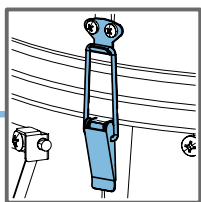


CONTEÚDOS

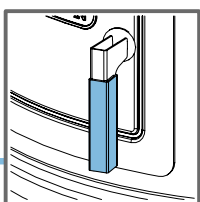
Bem-vindo a Napoleão!	103
Segurança em primeiro lugar	
Características completas do sistema	104
Começar	105
Práticas adicionais de funcionamento seguro	
Práticas seguras de funcionamento do arrancador a carvão vegetal	
Operação	106
Acender o Fumador	
Instruções para grelhar	
Como utilizar o assador	
A lista de verificação da experiência de grelhar	
Guia para Fumar com Carvão Vegetal	113
Instruções de limpeza	114
Manutenção	
Resolução de problemas	115
Garantia	116
Notas sobre o fumo	118

Características completas do sistema

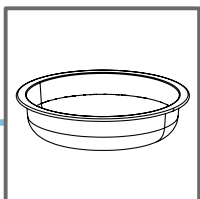
Fechos de bloqueio: Proteja cada secção durante a cozedura ou destaque facilmente para armazenamento e transporte simples.



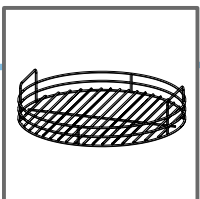
Portas grandes com pegas isoladas: Proporcionam um acesso mais fácil aos alimentos com maior segurança e controlo.



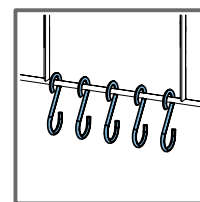
Tabuleiro de água: Estabiliza a temperatura de cozedura e proporciona um ambiente de cozedura húmido.



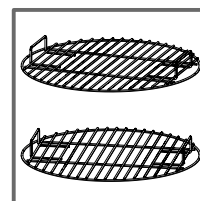
Cesto para carvão vegetal: Guarda de forma segura o carvão vegetal e as aparas de madeira.



ACCU-PROBE™ Medidor de temperatura: Alcançar temperaturas de cozimento perfeitas com leitura confiável e precisa de cada vez.

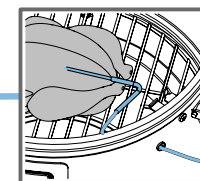


5 ganchos em "S" de aço inoxidável: Fume facilmente elos de salsichas, grelhas de costeletas e muito mais.



2 grelhas de cozedura: Para cozinhar vários alimentos de uma só vez.

Pegas robustas: para empilhar e desempilhar facilmente.



Portas de sonda de temperatura seladas com silicone: Obtenha leituras de temperatura exactas com um ajuste seguro que reduz as fugas.

Controlo de fumo ajustável: Ajuste o fluxo de fumo com precisão para obter o equilíbrio perfeito de sabor.

Rodas de bloqueio: Desfrute de uma mobilidade fácil e de um bloqueio seguro para estabilidade quando mais precisa.



Os fumadores ilustrados neste Manual do Proprietário podem ser diferentes do modelo que adquiriu. Modelo em destaque: AS22

Começar



PERIGO! Avisa de um perigo que pode resultar em incêndio, explosão, morte ou lesões físicas graves.



ATENÇÃO! Avisa de um perigo que pode resultar em lesões físicas ligeiras ou danos materiais.



Usar luvas de protecção.



Usar óculos de protecção.



CUIDADO! Superfície quente.



Informações importantes

PRÁTICAS ADICIONAIS DE FUNCIONAMENTO SEGURO

- Este fumador deve ser guardado ao ar livre numa área bem ventilada e não deve ser utilizado no interior de um edifício, garagem, alpendre, gazebo ou qualquer área fechada.
- NÃO opere este fumador debaixo de qualquer construção suspensa, como coberturas de telhado, carports, toldos ou saliências.
- O fumador deve estar sempre num terreno seguro e nivelado.
- NÃO acender o carvão vegetal com a tampa fechada.
- Manter a tampa fechada durante o período de pré-aquecimento.
- NÃO deixe o fumador sem vigilância enquanto estiver a ser utilizado.
- Mantenha as crianças e os animais de estimação afastados do fumador quente.
- NÃO permita que as crianças subam para o interior ou para cima do fumador.
- A manutenção só deve ser efectuada quando o fumador estiver frio.
- Deixe sempre o fumador arrefecer completamente antes de o manusear.
- Mantenha todos os cabos eléctricos afastados da água ou de superfícies aquecidas.
- Manter as aberturas ventiladas da caixa sempre livres e desimpedidas de detritos.
- Limpe regularmente as cinzas e a gordura do fundo do fumador para evitar a acumulação de gordura que pode provocar incêndios.
- Retire o carvão e as cinzas do fumador e guarde-os num recipiente metálico não combustível cheio de água. Deixar permanecer no recipiente metálico 24 horas antes de o eliminar.
- Para evitar o desenvolvimento de bolor, deixe as aberturas de ventilação superior e inferior ligeiramente abertas quando armazenar durante longos períodos de tempo.
- NÃO utilize água para controlar os focos de incêndio ou para extinguir os carvões. Pode danificar o acabamento do fumador.
- Feche ligeiramente as aberturas de ventilação do seu fumador para controlar as chamas. Fechar completamente todas as aberturas de ventilação e a tampa para extinguir o carvão/fogo.
- Mantenha sempre uma distância mínima de 0,9 m (3 pés) para materiais combustíveis na parte de trás e nos lados do fumador.

PRÁTICAS SEGURAS DE FUNCIONAMENTO DO ARRANCADOR A CARVÃO VEGETAL

- Apenas para utilização no exterior.
- Não utilize o iniciador para carvão a não ser que esteja colocado numa grelha para carvão firme e nivelada e que o fumador a carvão esteja numa superfície firme, nivelada e incombustível.
- Não coloque o iniciador de carvão vegetal sobre qualquer superfície combustível, a menos que o iniciador de carvão vegetal esteja completamente frio.
- Não utilize líquido de isqueiro, gasolina ou carvão vegetal auto-activo no arrancador de carvão vegetal.
- Recomendamos o iniciador de carvão para acender o carvão para os fumadores a carvão.
- Utilize sempre luvas de protecção quando manusear o arrancador de carvão vegetal.
- Manter as crianças e os animais de estimação sempre afastados do iniciador de carvão vegetal.
- Não utilizar o dispositivo de arranque a carvão com ventos fortes.
- Não deixar o iniciador de carvão vegetal sem vigilância durante a utilização.
- Nunca utilize o iniciador de carvão vegetal para além da utilização prevista.
- Não utilize o arrancador a carvão para preparar alimentos.
- Tenha muito cuidado ao deitar carvão quente para fora do arrancador de carvão.

ATENÇÃO! O líquido de arranque para carvão vegetal nunca deve ser adicionado a carvões quentes ou mornos.

ATENÇÃO! Não retire as cinzas do fumador até que todo o carvão esteja completamente queimado e totalmente extinto. Deixar arrefecer durante bastante tempo.

ATENÇÃO! Não mova o fumador quando estiver a funcionar e quente.



Operação

ACENDER O FUMADOR

É a primeira vez? Efectuar uma queima

Coloque combustível no fumador e mantenha-o em brasa durante 30 minutos com a tampa e as aberturas de ventilação da base totalmente abertas. É normal que o fumador emita um odor na primeira vez que é aceso. Este odor é causado pela "queima" de tintas e lubrificantes internos utilizados no processo de fabrico e não voltará a ocorrer.

Utilize o arrancador de carvão vegetal (não incluído) e siga as instruções abaixo, OU:

1. Coloque o carvão vegetal numa pilha em forma de cone no centro do cesto de carvão vegetal.
2. Coloque cubos de isqueiro ou jornal amassado à volta do monte de carvão.
3. Utilizando um fósforo comprido ou um isqueiro de churrasco, acenda os cubos de isqueiro ou o jornal. **NÃO** se recomenda a utilização de fósforos normais. Os fósforos normais podem ser difíceis de utilizar quando se está a meter a mão dentro do defumador.
4. O carvão vegetal deve estar pronto para cozinhar depois de arder durante cerca de 15-20 minutos ou quando as brasas tiverem uma leve camada de cinza. Espalhe as brasas uniformemente sobre o cesto de carvão com pinças de cozinha resistentes ao calor e de cabo comprido.

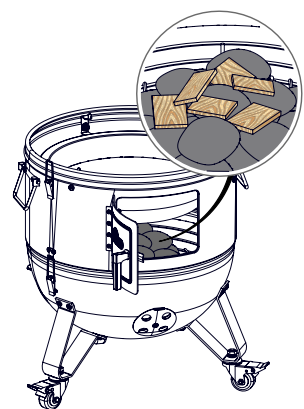
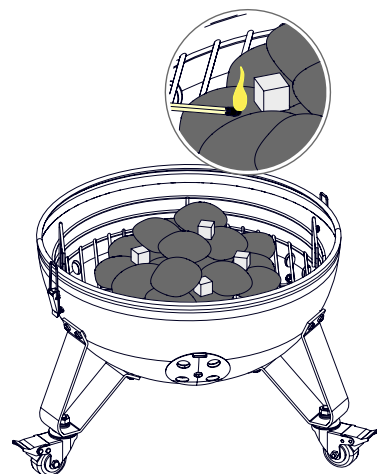
NOTA: O líquido de arranque pode ser utilizado para acender o carvão, mas não é o método preferido. Pode ser confuso e pode deixar um sabor químico nos alimentos se não for completamente queimado antes da cozedura.

Como utilizar o iniciador de carvão vegetal

1. Ver "**Práticas de Funcionamento Seguro do Arrancador a Carvão Vegetal**" para obter as melhores práticas sobre como utilizar o arrancador a carvão vegetal de forma segura.
2. Vire o arrancador de carvão vegetal de cabeça para baixo.
3. Amasse duas folhas inteiras de jornal e coloque-as no fundo do iniciador de carvão vegetal.
4. Vire o iniciador de carvão vegetal com o lado direito para cima e coloque-o no centro do cesto de carvão vegetal.
5. Adicione a quantidade adequada de carvão, mas não encha demasiado. Consulte "**Utilização do carvão vegetal**" para obter recomendações.
6. Acenda um fósforo e introduza-o numa das aberturas de ventilação inferiores para incendiar o jornal.
7. Calçar luvas de protecção (protecção térmica mínima de classe II, DIN EN 407). Quando a camada superior de carvão vegetal tiver uma ligeira camada de cinzas cinzentas, deite cuidadosamente o carvão vegetal quente no cesto de carvão vegetal.
8. Assim que o carvão quente for colocado no defumador, espalhe as brasas uniformemente sobre o cesto de carvão com pinças de cozinha resistentes ao calor e de cabo comprido.

Adicionar aparas de madeira

Adicione lascas de madeira seca diretamente no topo dos carvões quentes. Comece com uma pequena quantidade de madeira para criar fumo nas primeiras tentativas, uma vez que é fácil fumar demasiado os alimentos. Para obter um sabor agradável a fumo, só precisa de um pouco de fumo; demasiado fumo deixará frequentemente um depósito de fuligem nos alimentos, o que não sabe bem. Consulte as "**Instruções para grelhar**" para obter recomendações sobre as aparas de madeira.



ATENÇÃO! Não se incline sobre o fumador quando acender o carvão.

ATENÇÃO! Nunca utilize madeira que tenha sido tratada ou exposta a produtos químicos.

ATENÇÃO! Utilize sempre luvas de protecção quando utilizar o iniciador de carvão para o seu fumador.



Tabuleiro de água

O recipiente de água permite-lhe grelhar a temperaturas mais baixas para uma cozedura mais lenta e actua como um amortecedor entre os alimentos e as brasas para evitar que os alimentos se queimem. Encha o reservatório de água até à sua capacidade máxima com água quente. Isto permitirá que o fumador aqueça mais rapidamente.

Verifique o nível da água a cada 3 - 4 horas, se a temperatura no defumador for demasiado elevada, adicione mais água quente.



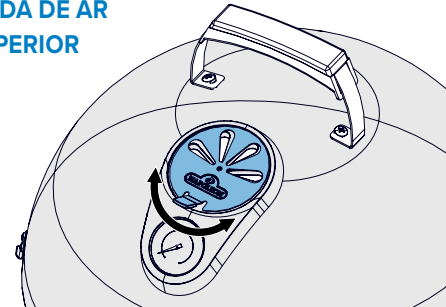
Funcionamento das aberturas de ventilação

As aberturas de ventilação permitem-lhe regular o calor dentro do defumador.

A abertura superior é utilizada para controlar a temperatura interna do defumador. Normalmente é deixada aberta para que o fumo saia e para afinar a temperatura do fumador quando a tampa está fechada.

As aberturas de ventilação inferiores controlam a temperatura de combustão do carvão, abrindo as aberturas aumenta a temperatura e fechando as aberturas diminui a temperatura. Se fechar completamente todas as aberturas de ventilação, as brasas extinguem-se.

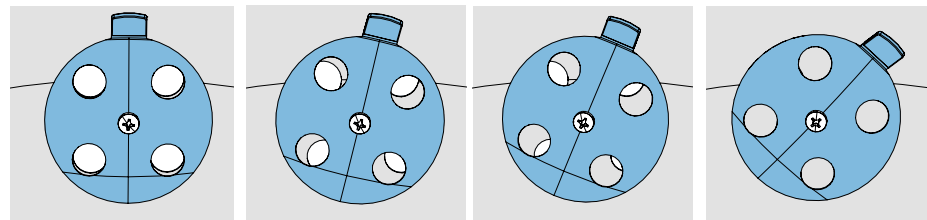
SAÍDA DE AR SUPERIOR



ABERTURA INFERIOR



IMPORTANTE! Não apagar as brasas com água, pois pode danificar o acabamento em esmalte de porcelana.

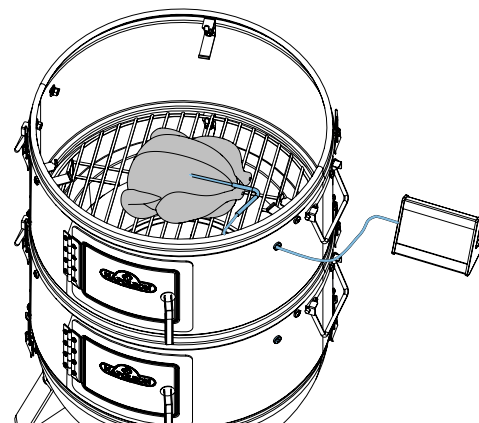


TOTALMENTE ABERTO

TOTALMENTE FECHADO

Orifícios da sonda de temperatura

Os orifícios da sonda de temperatura selados com silicone prendem firmemente os termómetros de cozedura para leituras precisas e redução da perda de calor.



ATENÇÃO! Não colocar em locais com muito vento. Os ventos fortes afectam negativamente o desempenho de cozedura do fumador e podem ser perigosos se utilizar o fumador como fogueira.

ATENÇÃO! Uma vez aceso, nunca adicione líquido de arranque ao fumador. Guarde a garrafa a pelo menos 7,6 m (25 pés) de distância do fumador quando este estiver a funcionar. Uma vez aceso o carvão vegetal, não é necessário mais líquido.



INSTRUÇÕES PARA GRELHAR

Utilizar o Fumador de Água e Carvão 5 em 1

- Recomendamos o pré-aquecimento do fumador com a tampa fechada durante cerca de 20 minutos.
- As brasas estão prontas quando tiverem uma leve camada de cinza.
- Cozinhar com a tampa fechada garante temperaturas mais elevadas e mais uniformes que reduzem o tempo de cozedura e cozinham os alimentos de forma mais uniforme.

NOTA: Para minimizar a perda de calor ao verificar a temperatura dos alimentos, utilize as portas da sonda de temperatura localizadas na parte lateral do defumador.

- Quando cozinhar carne muito magra, como peito de frango ou carne de porco magra, as grelhas podem ser oleadas antes do pré-aquecimento para reduzir a aderência.

Grelhar com carvão vegetal

O carvão vegetal é a forma tradicional de cozinhar que produz sabores fabulosos. Os briquetes incandescentes emitem energia infravermelha para os alimentos que estão a ser cozinhados, o que tem um efeito de secagem muito reduzido. Quaisquer sucos ou óleos que escapem dos alimentos escorrem para o carvão e vaporizam-se em fumo, dando aos alimentos o seu delicioso sabor a grelhado. Quando utilizar o seu Fumador de Água a Carvão Apollo® 5 em 1 como uma chaleira de carvão, tenha em mente estas dicas:

- Os alimentos cozinhados durante curtos períodos de tempo, tais como peixe e legumes, podem ser grelhados com a tampa aberta.
- Cozinhar carne com um elevado teor de gordura pode criar crises. Ou se corta a gordura, ou se reduzem as temperaturas para inibir este fenómeno.
- Em caso de incêndio, afaste os alimentos das chamas e reduza o calor (reduza a abertura da ventilação). Deixar a tampa aberta até que o surto seja controlado.

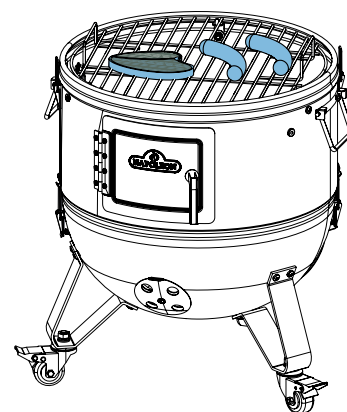
Como regra geral, planeie utilizar cerca de 50 briquetes para cozinhar 1 kg de carne ou 100 briquetes para cozinhar 2 kg de carne. Se a cozedura durar mais de 30 a 40 minutos, devem ser adicionados mais briquetes ao lume. Quando o tempo está frio, serão necessários mais briquetes para atingir as temperaturas de cozedura ideais. Para tempos de cozedura mais longos é necessário carvão adicional.

Utilização de carvão vegetal

As recomendações para o carvão vegetal são aproximadas.

Os tempos de cozedura mais longos requerem carvão adicional.

Modelo	Recomendação de peso do carvão vegetal	Recomendação de briquetes de carvão vegetal(MÁXIMO DEpeças)	Carvão vegetal adicional +1hora
AS18	1.0 kg	40	8 por lado
AS22	1.2 kg	50	8 por lado



DICA DE PROFISSIONAL DE GRELHADOS!

Utilize um termómetro para verificar a temperatura interna da carne para garantir que está perfeitamente cozinhada.

ATENÇÃO! Tenha cuidado ao adicionar carvão ou madeira ao fumador. As chamas podem deflagrar quando as brasas entram em contacto com o ar fresco. Afaste-se a uma distância segura e utilize pinças de cozinha de cabo comprido e resistentes ao calor para adicionar mais carvão ou madeira.

ATENÇÃO! Não coloque o carvão diretamente no fundo do defumador, coloque-o sempre no cesto de carvão.

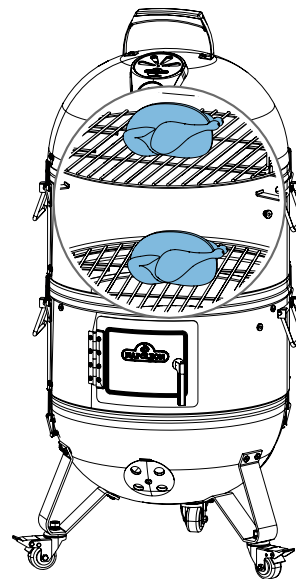


Grelhar com o Fumador

Realce ainda mais o sabor e a textura dos seus alimentos utilizando o fumador de água. A fumaça era tradicionalmente utilizada como um meio de conservar os alimentos, em particular a carne, mas hoje em dia é tudo uma questão de sabor. Abrandar o processo de cozedura pode até tornar tenros os cortes de carne mais duros. Quando utilizar o seu Fumador de Água a Carvão Apollo® 5 em 1 como fumador, tenha em mente estas dicas:

- Cozinhe sempre com a tampa no fumador.
- Evite levantar a tampa enquanto cozinha. Retirar a tampa pode acrescentar 15 a 20 minutos ao tempo de cozedura.
- Pode cozinhar em ambas as grelhas de cozedura ao mesmo tempo.
- Utilize os ganchos de suspensão para cozer uniformemente os alimentos, como as salsichas ligadas.
- Pode cozinhar totalmente os alimentos no fumador (defumação a quente), que cozinha e aromatiza simultaneamente os alimentos.
- Pode infundir sabor a fumo nos alimentos sem os cozinhar (fumaça a frio), que é utilizada principalmente para dar sabor e conservar os alimentos, e não para os cozinhar.

NOTA: As temperaturas variam consoante o alimento a ser fumado. Para saber os tempos de fumaça e as recomendações de temperatura interna segura, consulte o "Guia para Fumar a Carvão".



Sugestões de lascas de madeira

A lenha para fumar apresenta-se sob várias formas, pedaços, lascas, pó e pellets, e também em muitas variedades (sabores), desde a maçã à algaroba, cada uma com um sabor diferente.

NOTA: Utilize apenas madeira dura que saiba não ter sido tratada, evite utilizar madeiras macias como o cedro, o pinheiro ou o álamo. Consulte o seu revendedor autorizado Napoleon para mais pormenores.

TIPO DE MADEIRA	PERFIL DE SABOR	SUGESTÕES ALIMENTARES
Amieiro	Delicado com um toque de doçura.	Peixe, carne de porco, aves e aves de caça de carne ligeira.
Amêndoa	Sabor suave, doce e a nozes, cinza claro.	Todas as carnes.
Maçã	Suave com um subtil sabor frutado, ligeiramente doce.	Aves de capoeira e carne de porco.
Cerejeira	Há quem diga que esta é a melhor madeira para fumar, com um sabor de fumo ligeiramente doce e frutado.	Aves de capoeira, porco, vaca, borrego e queijo.
Videira	Torta. Proporciona muito fumo, é rica e frutada.	Aves de capoeira, carnes vermelhas, caça e borrego.
Nogueira	O rei das madeiras para fumar! Doce a forte com um forte sabor a bacon.	Carne de porco, fiambre e vaca.
Ácer	Fumado, suave e ligeiramente doce.	Carne de porco, aves, queijo e aves de caça ligeira.
Mesquite	Sabor forte a terra. Uma das madeiras de combustão mais quente.	Carne de vaca, frango, borrego e caça.
Carvalho	A rainha das madeiras para fumar! Doce e fumado com notas de baunilha.	Carne vermelha, carne de porco, peixe ou caça grossa. O carvalho vermelho é ótimo para as costeletas!
Pecan	Doce, com sabor a nozes e rica, semelhante à noqueira.	Aves de capoeira, carne de vaca, porco e queijo.
Ameixa	Subtil, doce e frutado, ótimo para carnes mais leves.	Frango, peru, porco, peixe e legumes.

ATENÇÃO! Não inalar o fumo do defumador a carvão e evitar que o fumo entre em contacto com os olhos.

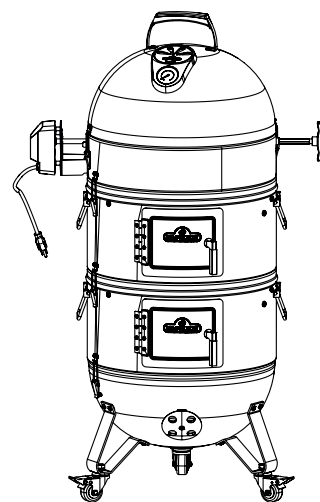
ATENÇÃO! Nunca deixe as brasas e as cinzas sem vigilância no fumador.



Anel para Rotisserie

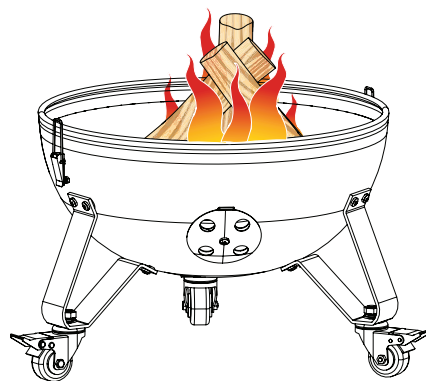
O seu fumador pode ser utilizado com o kit de assar opcional para obter resultados como os dos profissionais. O anel de assar permite que cortes de carne maiores, como assados ou frangos inteiros, sejam cozinhados de forma mais uniforme. A rotação contínua dos alimentos faz com que estes se cozinhem por si próprios, retendo os sucos, ao mesmo tempo que evita pontos quentes e carbonização irregular.

Fale com o seu revendedor autorizado Napoleon para obter o kit rotisserie adequado ao seu fumador.



Fogueira

O seu fumador também pode ser utilizado como uma fogueira no quintal. Quando utilizar o seu Fumador de Água a Carvão Apollo® 5 em 1 como fogueira, certifique-se de que está de acordo com os códigos locais, provinciais, estatais e nacionais. Consulte as autoridades locais relativamente às autorizações de fogo necessárias na sua área.



SABIA QUE?

Pode retirar as grelhas de cozedura para pendurar alimentos como salsichas ligadas ou costeletas.

DICA DE PROFISSIONAL DE GRELHADOS!

Experimente o tipo e a quantidade de madeira utilizada. Adicione diferentes especiarias ao carvão para dar mais sabor. Lembre-se de manter um registo das suas experiências para poder repetir os seus sucessos.

PERIGO! APENAS PARA UTILIZAÇÃO NO EXTERIOR. A combustão da madeira liberta monóxido de carbono que pode acumular-se em espaços fechados e provocar asfixia.

PERIGO! Mantenha as roupas largas e o cabelo afastados de chamas abertas quando utilizar o fumador como fogueira.

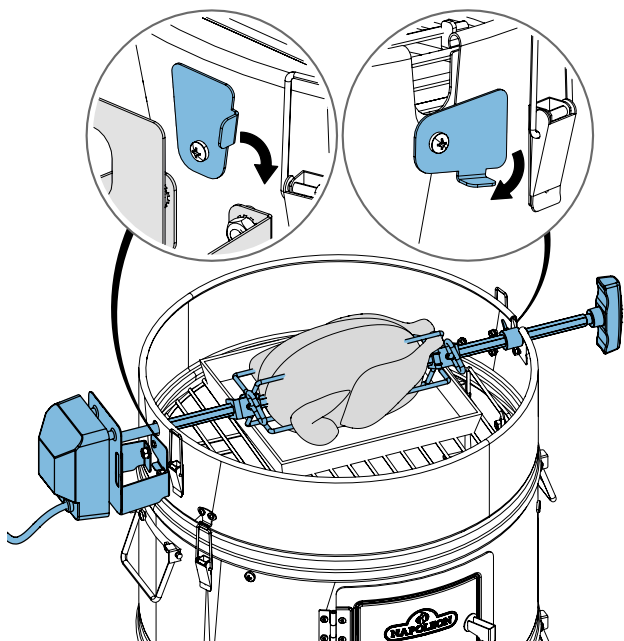
ATENÇÃO! NÃO opere, acenda ou utilize o defumador a carvão a menos de 4,6 m (15 pés) de paredes, estruturas ou edifícios quando estiver a ser utilizado como fogueira.



COMO UTILIZAR O ASSADOR

Montagem do kit opcional de assador

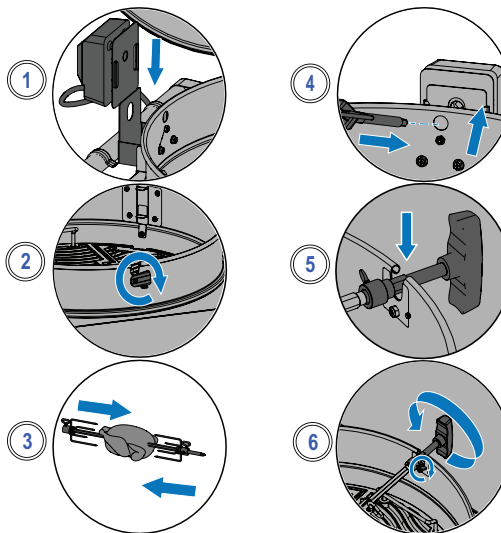
1. Instale o motor do espeto rotativo na lateral do defumador usando o(s) suporte(s) de montagem. Depois de o suporte ter sido fixado ao defumador, deslize o motor do espeto rotativo para o suporte.
2. Faça deslizar a primeira forquilha do espeto rotativo para lá do meio da haste do espeto e aperte-a no lugar. Enfiar a carne na haste do espeto e empurrar a carne para o garfo. Faça deslizar o segundo garfo de assar na extremidade oposta da haste do espeto e empurre o garfo para dentro da carne até ficar seguro. Aperte a forquilha no lugar e, em seguida, faça deslizar o contrapeso para a haste do espeto.



3. Introduzir cuidadosamente a extremidade pontiaguda da haste de espeto através da abertura da taça inferior e no motor do espeto rotativo. Colocar a extremidade oposta sobre os ganchos. O lado pesado da carne ficará naturalmente pendurado, pelo que deve ajustar o contrapeso em conformidade para equilibrar a carga. Apertar o contrapeso com o braço virado para cima.
4. Deslize o casquilho de paragem para a haste de espeto até passar pelo interior do capô. Isto permite assegurar o movimento lateral da haste de espeto.
5. Apertar o casquilho de paragem e o punho da haste de cuspo. Coloque um prato de metal debaixo da carne para recolher os pingos.



CUIDADO! Utilize sempre luvas quando manusear componentes do fumador.



Conselhos sobre a utilização da grelha rotativa:

- Utilize um termómetro para verificar a temperatura interna da carne.
- Os assados e as aves de capoeira devem dourar por fora e ficar tenros por dentro.
- Utilizar os pingos para regar e fazer o molho.
- Um frango de 1 kg demora cerca de 1 ½ horas em lume médio a alto.
- Tenha em atenção a capacidade do motor do seu assador. Nunca sobrecarregue o seu equipamento.
- Certifique-se de que coloca sempre uma carga equilibrada no seu assador.

Como cozinhar vários frangos

1. Amarrar ou espetar as asas ao corpo dos frangos.
2. Deslize o garfo do assador para a haste do espeto.
3. Enfie o primeiro frango na haste do espeto até ficar preso no lugar pelo garfo do assador. Apertar.
4. Enfiar os 2 frangos seguintes na vara de espeto, de modo a que todos os frangos fiquem próximos uns dos outros.
5. Introduza o segundo garfo de churrasco na haste do espeto e empurre o frango até que os 3 frangos estejam bem apertados. Apertar.



IMPORTANTE! Desmontar os componentes do assador quando terminar de cozinhar, lavar com água morna e sabão e guardar dentro de casa.

ATENÇÃO! Utilize luvas para grelhar resistentes ao calor quando manusear os componentes quentes do assador.

ATENÇÃO! Utilize sempre luvas de proteção e óculos de segurança quando limpar o fumador.

ATENÇÃO! A gordura acumulada constitui um perigo de incêndio.



A LISTA DE VERIFICAÇÃO DA EXPERIÊNCIA DE GRELHAR

Consulte esta lista sempre que for grelhar

Ler o Manual do Proprietário

Certifique-se de que leu o manual do utilizador e todas as instruções de segurança.

Esvaziar as cinzas da base

Limpe sempre as cinzas do fumador antes de o grelhar para evitar incêndios e explosões.

Carvão vegetal para iluminação

Abra totalmente a abertura na tampa e na base sempre que acender o fumador. Utilize o iniciador para carvão (não incluído) ou siga as instruções na secção "Acender o fumador" do manual. Não se incline sobre o grelhador quando acender o carvão.

Pré-aquecer e limpar as grelhas

Cubra toda a superfície das grelhas com gordura vegetal e NÃO com gorduras salgadas como a manteiga ou a margarina. Pré-aqueça o grelhador para queimar o excesso de resíduos. Limpar as grelhas com uma escova de arame de latão. Consultar "**Instruções de limpeza**".

NOTA: As grelhas de cozedura em aço inoxidável são duráveis e resistentes à corrosão e requerem menos tempero e manutenção do que as grelhas de ferro fundido.

Área de preparação

Certifique-se de que tudo o que precisa para grelhar, como utensílios, temperos, molhos e pratos, está ao seu alcance. Não deixe a sua comida sem vigilância, ou pode queimar-se.

Não espreitar e virar uma vez

Tente não abrir a tampa e espreitar demasiado, ou o calor escapar-se-á e fará com que a temperatura e os tempos de cozedura se desfasem. Vire os alimentos apenas uma vez, especialmente o bife e o frango.

Deixar espaço

Deixe algum espaço no grelhador e entre os alimentos, de modo a ter espaço para mover os alimentos se for necessário.

Utilizar um termómetro

Utilize um termómetro para garantir que os alimentos estão bem cozinhados. Siga as diretrizes de temperaturas adequadas para todos os tipos de carne, especialmente aves.



DICA DE PROFISSIONAL DE GRELHADOS!

Inspire-se para criar refeições deliciosas do receitas e grelhados técnicas em www.napoleon.com e Os livros de cozinha de Napoleão.



DICA DE PROFISSIONAL DE GRELHADOS!

Pré-aqueça sempre o fumador antes de sempre pré-aqueça o defumador antes de cozinhar para queimar os restos de resíduos e evitar que os alimentos grudem na grelha.



SUGESTÃO DE ÓLEOS E GORDURAS!

- Óleo de grainha de uva
- Óleo de flor de sol
- Óleo de soja
- Azeite virgem extra
- Óleo de canola

Se não estiver disponível, seleccione um óleo ou gordura que tenha um ponto de fumo elevado. Não utilizar gorduras salgadas como a manteiga ou a margarina.

Guia para Fumar com Carvão Vegetal

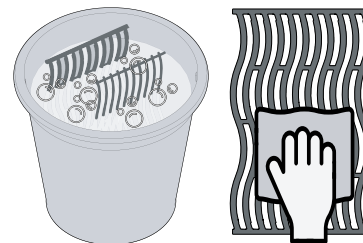
ALIMENTAÇÃO	CORTAR	TEMPO DE COZEDURA	TEMPERATURA INTERNA / COZIMENTO
 Carne de vaca	Assar	3-4 horas.	Mal passado 63 °C (145 °F) Médio 71 °C (160 °F) Bem passado 77 °C (170 °F)
	Peito de vaca	6+ horas.	85 °C (190 °F)
	Bife	5 - 15 minutos	Mal passado 63 °C (145 °F) Médio 71 °C (160 °F) Bem passado 77 °C (170 °F)
	Frango inteiro	3 1/2 - 4 horas.	82 °C (180 °F)
	Peito / coxa de frango	25 - 35 minutos	74 °C (165 °F)
 Aves	Peru inteiro	6 - 8 horas.	82 °C (180 °F)
	Ombro	12+ horas	71 °C (190 °F)
	Lombo	4 - 5 horas	71 °C (190 °F)
 Carne de porco	Costeletas	5 - 6 horas.	A carne começa a soltar-se do osso.
	Salmão inteiro	2 - 3 horas.	70 °C (158 °F)
	Filete de salmão	30 - 40 minutos	70 °C (158 °F)
 Peixe	Camarão	10 - 15 minutos	Cozinhar até ficarem cor-de-rosa.
	Ombro	8 - 9 horas.	Mal passado 63 °C (145 °F)
 Borrego	Perna	8 - 9 horas.	Médio 71 °C (160 °F)
	Costeletas	2 - 3 horas.	Bem passado 77 °C (170 °F)

NOTA: As temperaturas internas são baseadas nas recomendações do Guia de Segurança Alimentar do Canadá. Os tempos de cozedura são estimados com o fumador a funcionar a 110 °C (230 °F). Os tempos de cozedura reais variam consoante os cortes e a espessura dos alimentos, a quantidade de carvão, o ponto de cozedura pretendido e factores ambientais, como a temperatura exterior, a altitude ou o vento.

Instruções de limpeza

Primeira utilização

1. Lavar as grelhas à mão com água e detergente suave para remover quaisquer resíduos do processo de fabrico. **NÃO** lavar na máquina de lavar louça.
2. Enxaguar abundantemente com água quente e secar completamente com um pano macio.

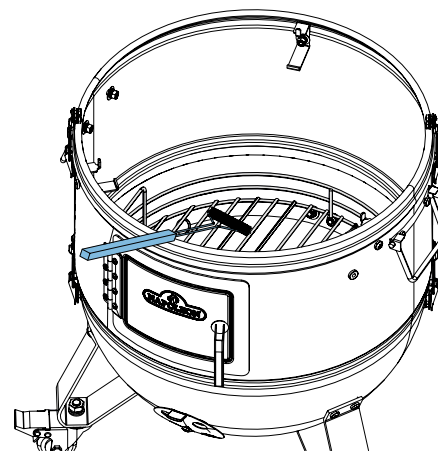


Grelhas de aço

- As grelhas de aço podem ser limpas pré-aquecendo o grelhador e utilizando uma escova de aço para remover os resíduos. Recomendamos a escova **Napoleon Bristle-free Triple-row Grill Brush with Rolled Stainless Steel**.
- As grelhas de aço descoloram permanentemente com a utilização regular devido às temperaturas elevadas dos grelhados.

Interior do fumador

1. Retire as grelhas de cozedura e o recipiente de água.
2. Utilize uma escova de arame de latão para limpar os detritos soltos nos lados e por baixo da tampa.
3. Raspar todo o esmalte com uma espátula ou raspador de plástico. Utilize uma escova de arame para remover as cinzas.
4. Esvaziar as cinzas do fundo do defumador. Ver "**Eliminação do carvão vegetal e das cinzas**".
5. Lave o interior do fumador e o recipiente de água com água e detergente suave.
6. Enxaguar bem com água limpa e secar com um pano.



IMPORTANTE! Não utilize produtos de limpeza abrasivos ou palha de aço em quaisquer peças pintadas, de porcelana ou de aço inoxidável do seu fumador.

Eliminação do carvão vegetal e das cinzas



ATENÇÃO! Siga cuidadosamente estas precauções de segurança para se proteger a si e aos seus bens contra danos.

- Meve certificar-se de que os carvões e as cinzas estão completamente extintos antes de os retirar.
- Utilize uma espátula ou uma colher de metal para retirar os carvões e as cinzas do defumador.
- Colocar o carvão e as cinzas num recipiente metálico incombustível e saturá-lo completamente com água durante 24 horas antes de o deitar fora.

SABIA QUE?

O molho para churrasco e o sal podem ser corrosivos e causarão uma rápida deterioração dos componentes da unidade, a menos que sejam limpos regularmente.

MANUTENÇÃO

- Nunca forre o interior do fumador com folha de alumínio, areia ou qualquer outro material. Isto impedirá que as aberturas de ventilação funcionem.
- Manusear os componentes de esmalte de porcelana com cuidado.
- O acabamento em esmalte cozido é semelhante ao vidro e lasca se for batido. O esmalte de retoque está disponível no seu revendedor Napoleon Grill.

ATENÇÃO! Certifique-se de que o fumador está frio antes de o limpar. Não utilize detergente para forno para limpar qualquer parte do fumador. Não colocar as grelhas de cozedura ou quaisquer outras partes do defumador num forno de auto-limpeza para limpar. Limpe o fumador numa área onde a solução de limpeza não danifique decks, relvados ou pátios.

ATENÇÃO! Não utilize uma máquina de lavar de pressão ou uma mangueira para limpar qualquer parte do fumador.

ATENÇÃO! A limpeza só deve ser efectuada quando o fumador estiver frio para evitar a possibilidade de queimaduras.



Resolução de problemas

Erupções e calor irregular

- O fumador não acende.
- Calor baixo ou chama baixa.

Causas possíveis	Solução
Pré-aquecimento incorrecto.	Deixar o carvão arder até ficar coberto por uma cinza cinzenta clara. (Cerca de 20 minutos).
Fluxo de ar insuficiente.	Abrir os respiradouros.
Carvão vegetal baixo.	Adicione mais carvão ao tabuleiro de carvão.
Acumulação excessiva de gordura e cinzas no fundo do conjunto da base.	Limpe o conjunto da base após cada utilização. Não forre o fundo com folha de alumínio.

Pintura a descascar

- A pintura parece estar a descascar no interior da tampa ou do capô.

Causas possíveis	Solução
Acumulação de gordura nas superfícies interiores.	Não se trata de um defeito. O acabamento da tampa e da campânula é de porcelana e não descasca. A descamação é causada por gordura endurecida, que seca e se transforma em pedaços de tinta, que se descascam. Uma limpeza regular evita este problema.



QUEREMOS AJUDAR!

Napoleon está aqui para garantir que a sua experiência de grelhar é memorável. Contacte-nos se necessitar de ajuda adicional.

GARANTIA DO PRODUTO NAPOLEON



PARA A SÉRIE DE GRILL DE CARVÃO KETTLE E DEFUMADOR APOLLO®

Garantia Limitada de 10 Anos para Grelhadores e Defumadores a Carvão Napoleon

A NAPOLEON garante que os componentes do seu novo produto NAPOLEON estarão livres de defeitos de materiais e mão-de-obra a partir da data de compra, por um período de:

Tampa e tigela esmaltadas com porcelana	10 anos
Grelhas de cozedura em aço inoxidável	10 anos
Sistema de controle de ar	5 anos ^{mais 10}
Grades de cozimento em ferro fundido esmaltado com porcelana	5 anos ^{mais 10}
Grades de grelha cromadas	3 anos ^{mais 10}
Todas as outras peças	2 anos

Mais 1d: Refere-se a um período de garantia estendida, durante o qual fornecemos peças de reposição ao comprador por 50% do preço de varejo atual durante a vida útil* do grelhador.

Mais 15: Refere-se a um período de garantia estendida, durante o qual fornecemos peças de reposição ao comprador por 50% do preço de varejo atual por mais 15 anos.

Mais 10: Refere-se a um período de garantia estendida, durante o qual fornecemos peças de reposição ao comprador por 50% do preço de varejo atual por mais 10 anos.

***Vida útil** refere-se a um período de garantia de 30 anos.

Esta garantia é válida nos seguintes países: União Europeia, Suíça, Andorra, San Marino, Noruega, Islândia e Liechtenstein.

Os direitos legais do cliente em caso de defeitos, de acordo com WKRL - (UE) 2019/711, não são afetados, restringidos ou alterados pela presente garantia. O exercício dos direitos legais deve ocorrer sem custos.

CONDIÇÕES E LIMITAÇÕES DA GARANTIA

NAPOLEON garante que seus produtos estão livres de defeitos exclusivamente para o comprador original, e somente na medida em que a compra tenha sido realizada através de um revendedor oficial NAPOLEON. As seguintes condições e restrições se aplicam:

A presente garantia do fabricante não é transferível nem passível de extensão sob quaisquer circunstâncias ou por qualquer um de nossos representantes.

O grelhador deve ser instalado por um técnico ou contratante licenciado e autorizado. A instalação deve ocorrer de acordo com as

instruções de instalação fornecidas, bem como todas as normas de construção e de incêndio locais e nacionais.

Esta garantia limitada não cobre danos causados por operação inadequada, falta de manutenção, fogo de gordura, exposição ambiental, acidentes, modificações, abuso ou negligência. A instalação de peças de reposição de outros fabricantes anula a presente garantia. A descoloração de elementos plásticos devido à aplicação de agentes de limpeza químicos ou exposição ao sol não é coberta por esta garantia.

Esta garantia também exclui qualquer um dos seguintes itens: arranhões, amassados, defeitos de pintura, revestimentos, corrosão ou descoloração causada pela exposição ao calor ou produtos de limpeza abrasivos e químicos, bem como lascas em peças revestidas de porcelana e quaisquer componentes usados na instalação do grelhador.

Se uma peça se deteriorar a ponto de se tornar inoperável (devido a ferrugem ou queima) dentro do período de garantia, o cliente receberá uma peça de reposição.

Após o primeiro ano, a NAPOLEON tem a autoridade, sob esta garantia (Garantia Limitada Vitalícia do Presidente, Garantia Limitada de 15 Anos, Garantia Limitada de 10 Anos, Garantia Limitada de 3 Anos), de renunciar a qualquer obrigação de garantia, a seu critério, reembolsando o comprador original no valor do preço de atacado das peças de garantia relevantes e defeituosas.

A NAPOLEON não se responsabiliza por quaisquer custos ou despesas de instalação, horas de trabalho ou outros custos associados à reinstalação de uma peça de garantia. Custos dessa natureza não são cobertos pela presente garantia.

Não obstante quaisquer regulamentações sob esta garantia (Garantia Limitada Vitalícia do Presidente, Garantia Limitada de 15 Anos, Garantia Limitada de 10 Anos, Garantia Limitada de 3 Anos), a responsabilidade da NAPOLEON sob esta garantia é definida pelo exposto acima, e não cobre quaisquer danos incidentais, consequenciais ou indiretos em qualquer circunstância.

GARANTIDOR:

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

+31 (0) 88 588 66 55

eu.info@napoleon.com

Esta garantia define os deveres e responsabilidades da NAPOLEON com relação ao grelhador NAPOLEON.

A NAPOLEON não assume nenhuma responsabilidade adicional em conexão com a venda deste produto, nem autoriza qualquer terceiro a assumir qualquer outra responsabilidade em seu nome.

A NAPOLEON não se responsabiliza por: superaquecimento, extinção da chama por fatores ambientais, como ventos fortes ou ventilação inadequada.

A NAPOLEON não aceita responsabilidade por quaisquer danos ao grelhador causados pelo clima, granizo, manuseio brusco, produtos químicos agressivos ou agentes de limpeza.

As reclamações de garantia devem ser acompanhadas do comprovante de compra ou uma cópia do mesmo, indicando o número de série e o modelo.

A NAPOLEON reserva-se o direito de inspecionar o produto ou qualquer parte dele por um de seus representantes antes de cumprir qualquer obrigação de garantia.

A NAPOLEON não cobre custos de envio, horas de trabalho ou taxas de exportação.

Notas sobre o fumo

Alimentação	Temperatura de fumo	Tempo de cozedura	Tipo de madeira

Alimentação	Temperatura de fumo	Tempo de cozedura	Tipo de madeira

Alimentação	Temperatura de fumo	Tempo de cozedura	Tipo de madeira

Alimentação	Temperatura de fumo	Tempo de cozedura	Tipo de madeira

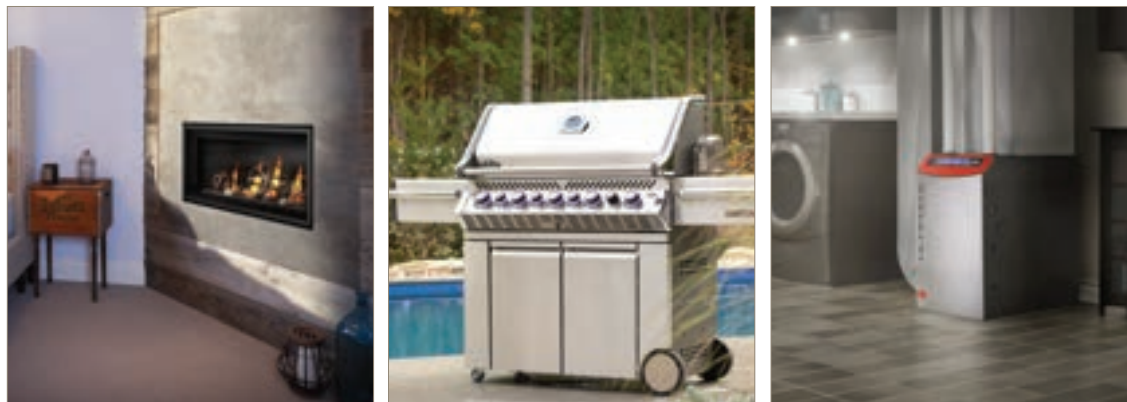
Alimentação	Temperatura de fumo	Tempo de cozedura	Tipo de madeira

Alimentação	Temperatura de fumo	Tempo de cozedura	Tipo de madeira

Alimentação	Temperatura de fumo	Tempo de cozedura	Tipo de madeira

Alimentação	Temperatura de fumo	Tempo de cozedura	Tipo de madeira

NAPOLEON - CELEBRANDO MAIS DE 40 ANOS DE PRODUTOS DE CONFORTO DOMÉSTICO



Os produtos NAPOLEON® estão protegidos por uma ou mais patentes americanas e canadianas e/ou estrangeiras ou patentes pendentes.

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



Telefone

América do Norte

866-820-8686

Europa

+31 (0) 88 588 66 55

Em linha

✉ grills@napoleon.com

✉ eu.info@napoleon.com

🌐 www.napoleon.com



N415-0836-W



APOLLO® KOLGRILL & VATTENRÖK

Ägarmanual

AS18K, AS22K

Rökar som illustreras i denna manual kan skilja sig från den modell som köpts.



Vi vill ha din feedback!

Besök Napoleon.com för att skriva en recension.



Använd serienummer



GRATTIS TILL DIN NAPOLEON APOLLO® 5 I 1 KOLGRILL & VATTENRÖK!

Du har precis uppgraderat ditt grillspel.

VI VILL ATT DIN GRILLUPPLEVELSE SKA BLI MINNESVÄRD OCH SÄKER.

Läs och följ denna användarhandbok innan du använder din rök för att undvika skador på egendom, personskador eller dödsfall.

Ta bort allt förpackningsmaterial, reklametiketter och kort från rökaren före användning.

ANVÄND UTOMHUS I ETT VÄLVENTILERAT UTRYMME.

ANVÄND INTE I EN BYGGNAD, GARAGE ELLER NÅGOT ANNAT SLUTET OMRÅDE.

FARA!

- Brinnande träkol avger kolmonoxid.
- Bränn inte kol eller använd inte grillen i ett trångt och/eller beboeligt utrymme som hus, garage, tält, fordon, husvagnar, husbilar eller båtar. Risk för kolmonoxidförgiftning med dödlig utgång.
- Släck eventuell öppen låga.



VARNING!

Försök inte tända denna apparat utan att läsa avsnittet "BELYSNING" i denna bruksanvisning.

Förvara eller använd inte bensin eller andra brandfarliga vätskor eller ångor i närheten av denna eller någon annan apparat.

Om informationen i dessa instruktioner inte följs exakt, kan en brand eller explosion resultera och orsaka egendomsskada, personskada eller dödsfall.



Varna vuxna och barn om risken med heta yttemperaturer. Övervaka små barn i närheten av rökaren.

MEDDELANDE TILL INSTALLATÖREN: Lämna dessa instruktioner till grillägaren för framtida referens.

MEDDELANDE TILL KONSUMENTEN: Spara dessa instruktioner för framtida referens.

Välkommen till Napoleon!

SÄKERHETEN FÖRST



VARNING Allmän information

Använd inte sprit, alkohol, bensin, bensin eller andra mycket flyktiga vätskor för att tända eller tända kol. Använd ENDAST tändare som uppfyller EN 1860-3. Se till att alla vätskor som har runnit ut genom rökugnens botten avlägsnas innan du tänder grillkolen.



VARNING! Installation & Montering

Montera denna rökugn exakt enligt anvisningarna i monteringsanvisningen. Om rökugnen har monterats i butik, läs monteringsanvisningarna för att säkerställa att den monteras på rätt sätt.

Denna rökugn får inte installeras i eller på fritidsfordon och/eller båtar.

Modifiera inte denna rökugn under några omständigheter.



VARNING! Drift

Läs hela denna bruksanvisning innan du använder din nya vattenrök.

ANVÄND INTE enheten under någon brännbar konstruktion.

Följ belysningsinstruktionerna noggrant.

Använd inte inomhus.

Håll barn och husdjur borta.

Denna grill kommer att bli väldigt varm. Flytta den inte under drift.



VARNING! Förvaring och kassering

Förvara utomhus i ett välventilerat utrymme borta från barn och husdjur.

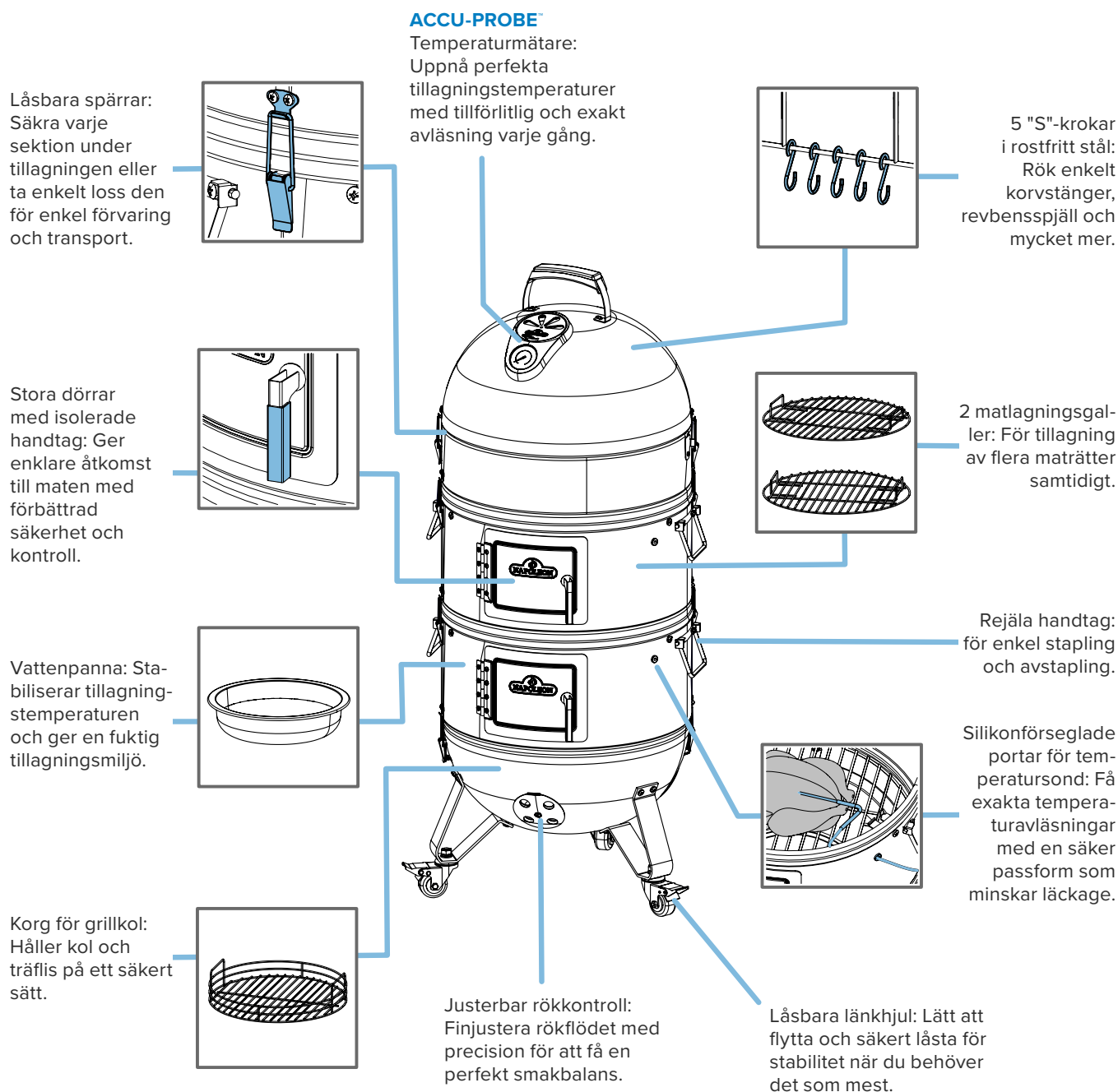
Efter användning ska kolstartvätskan förslutas och förvaras på ett säkert avstånd från rökaren, minst 7,6 m (25 fot).



INNEHÅLL

Välkommen till Napoleon!	123
Säkerheten först	
Fullständiga systemfunktioner	124
Komma igång	125
Ytterligare metoder för säker drift	
Säker användning av grillkolständer	
Drift	126
Tända din rökugn	
Grillinstruktioner	
Hur man använder Rotiseriet	
Checklista för grillupplevelse	
Guide för rökning med träkol	133
Rengöringsinstruktioner	134
Underhåll	
Felsökning	135
Garanti	136
Anteckningar om rökning	138

Fullständiga systemfunktioner



De rökugnar som illustreras i den här bruksanvisningen kan skilja sig från den modell du har köpt.
Utvald modell: AS22

Komma igång



FARA! Meddelar om en fara som kan resultera i brand, explosion, dödsfall eller allvarliga fysiska skador.



WARNING! Meddelar om en fara som kan resultera i mindre fysisk skada eller egendomsskada.



Använd skyddshandskar.



Använd skyddsglasögon.



VARNING! Varm yta.



Viktig information

YTTERLIGARE METODER FÖR SÄKER DRIFT

- Denna rökgrill måste förvaras utomhus på en väl ventilerad plats och får inte användas i byggnader, garage, inglasade verandor, lusthus eller andra slutna utrymmen.
- Använd INTE rökgrillen under någon takkonstruktion, t.ex. taköverdrag, carportar, markiser eller överhäng.
- Grillen ska alltid stå på ett säkert och plant underlag.
- TÄND INTE grillkol med locket stängt.
- Håll locket stängt under förvärmningsperioden.
- Lämna INTE rökgrillen obevakad när den används.
- Håll barn och husdjur borta från den heta rökgrillen.
- Låt INTE barn klättra i eller på rökgrillen.
- Underhåll bör endast utföras när rökgrillen är sval.
- Låt alltid rökgrillen svalna helt innan du hanterar den.
- Håll alla elektriska sladdar borta från vatten eller uppvärmda ytor.
- Håll alltid höljets ventilerade öppningar fria från skräp.
- Ta regelbundet bort aska och fett från rökugnens botten för att undvika ansamlingar som kan leda till fettbränder.
- Ta bort kol och aska från rökaren och förvara den i en obrännbar metallbehållare fylld med vatten. Låt stå kvar i metallbehållare 24 timmar innan kassering.
- För att förhindra mögeltillväxt, låt de övre och nedre luftventilerna vara lätt öppna vid förvaring under längre tid.
- Använd INTE vatten för att kontrollera uppblussande eld eller släcka kol. Det kan skada rökugnens ytbehandling.
- Stäng ventilationsöppningarna på din rökugn något för att kontrollera uppblussning. Stäng alla ventiler och lock helt för att släcka kol/eld.
- Håll alltid ett minsta avstånd till brännbart material på 0,9 m (3 fot) på baksidan och sidorna av rökaren.

SÄKER ANVÄNDNING AV GRILLKOLSTÄNDARE

- Endast för utomhusbruk.
- Använd inte kolstartaren om den inte är placerad på ett stadigt, plant kolgaller och kolgrillen inte står på ett stadigt, plant och obrännbart underlag.
- Placera inte kolstartaren på någon brännbar yta om inte kolstartaren är helt kall.
- Använd inte tändvätska, bensin eller självtändande kol i Charcoal Starter.
- Vi rekommenderar Charcoal Starter för att tända grillkol för koleldade rökugnar.
- Bär alltid skyddshandskar när du hanterar grillkolständeren.
- Håll barn och husdjur borta från grillkolständerare hela tiden.
- Använd inte grillkolständerare i hård vind.
- Lämna inte grillkolständerare utan uppsikt när den används.
- Använd aldrig grillkolständerare på annat sätt än avsett.
- Använd inte grillkolständerare för att laga mat.
- Var extremt försiktig när du håller heta kol ur kolstartaren.

WARNING! Tändvätska ska aldrig tillsättas till heta eller varma kol.

WARNING! Ta inte bort askan från rökgrillen förrän all grillkol är helt utbränd och helt släckt. Låt gott om tid svalna.

WARNING! Flytta inte rökaren när den är i drift och varm.



Drift

TÄNDA DIN RÖKUGN

Är det den allra första gången? Utför en Burn-off

Fyll på bränsle i rökugnen och håll den glödhet i 30 minuter med locket och bottenventilerna helt öppna. Det är normalt att rökaren avger en lukt första gången den tänds. Denna lukt orsakas av "avbränning" av interna färger och smörjmedel som används i tillverkningsprocessen och kommer inte att inträffa igen.

Använd antingen kolstartaren (medföljer ej) och följ anvisningarna nedan, ELLER:

1. Placera grillkolen i en konformad hög i mitten av grillkolen.
2. Placera tändkuber eller skrynkligt tidningspapper runt kolhögen.
3. Använd en lång tändsticka eller en grilltändare för att tända tändkuberna eller tidningspapperet. Det är **INTE** rekommenderat att använda vanliga tändstickor. Vanliga tändstickor kan vara svåra att använda när du sträcker dig in i rökaren.
4. Grillkolen ska vara klar för matlagning efter att ha brunnit i cirka 15-20 minuter eller när kolen har en lätt beläggning av grå aska. Fördela grillkolen jämnt över kolkorgen med en värmetålig grilltång med långt skaft.

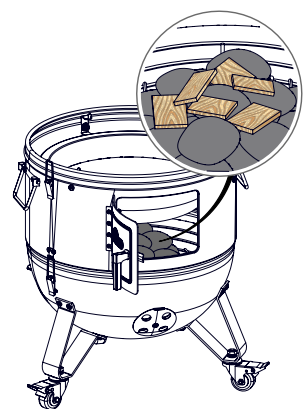
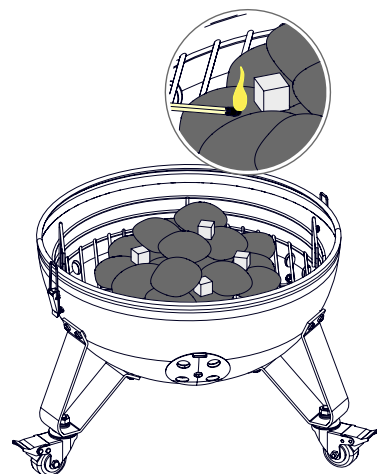
OBS: Startvätska kan användas för att tända grillkolen, men det är inte den metod som rekommenderas. Det kan vara rörigt och kan lämna en kemisk smak på maten om den inte bränns av helt före tillagning.

Så här använder du grillkolsstartaren

1. se **Säker användning av grillkolständare** för bästa praxis för hur man använder Charcoal Starter på ett säkert sätt.
2. Vänd kolstartaren upp och ner.
3. Skrynkla två hela ark tidningspapper och stoppa in dem i botten av kolstartaren.
4. Vänd kolstartaren rätt och placera den i mitten av kolkorgen.
5. Tillsätt lämplig mängd grillkol, men fyll inte på för mycket. Se "Användning av **grillkol**" för rekommendationer.
6. Tänd en tändsticka och sätt in i ett av de nedre lufthålen för att tända tidningen.
7. Sätt på skyddshandskar (lägsta termiskt skydd Klass II, DIN EN 407). När det översta lagret av grillkol har en lätt beläggning av grå aska håller du försiktigt ner den heta grillkolen i grillkorgen.
8. När den heta grillkolen har placerats i rökaren sprider du kolen jämnt över grillkorgen med en värmebeständig grilltång med långt skaft.

Tillsätt träflis

Tillsätt torra lövträflis direkt ovanpå de heta kolen. Börja med en liten mängd trä för att skapa rök vid de första försöken, eftersom det är lätt att överröka maten. För att få en fin röksmak räcker det med en gnutta rök, för mycket rök ger ofta en sotig hinna på maten som inte smakar gott. Se "**Instruktioner för grillning**" för rekommendationer om träflis.



VARNING! Luta dig inte över rökgrillen när du tänder grillkol.

VARNING! Använd aldrig trä som har behandlats eller utsatts för kemikalier.

VARNING! Använd alltid skyddshandskar när du använder kolstartaren till din rökugn.



Vattenpanna

Vattenpannan gör att du kan grilla vid lägre temperaturer för långsammare tillagning och fungerar som en buffert mellan maten och de heta kolbitarna för att förhindra att maten bränns vid. Fyll vattenpannan helt med varmt vatten. Detta gör att rökugnen värms upp snabbare.

Kontrollera vattennivån var 3:e - 4:e timme. Om temperaturen i rökugnen är för hög ska du tillsätta mer varmt vatten.



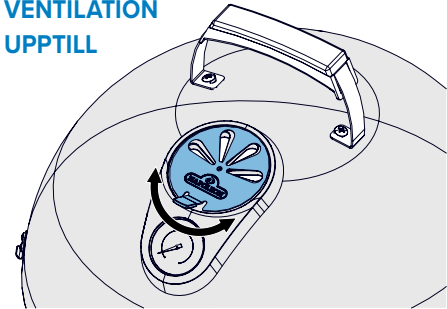
Manövrering av ventilationsöppningarna

Med hjälp av ventilerna kan du reglera värmen i rökugnen.

Det övre ventilationshålet används för att reglera den inre temperaturen i rökugnen. Den lämnas vanligtvis öppen för att röken ska kunna komma ut och finjustera temperaturen i rökugnen när locket är stängt.

De nedre ventilerna reglerar kolets förbränningstemperatur, genom att öppna ventilerna höjs temperaturen och genom att stänga ventilerna sänks temperaturen. Om du stänger alla ventiler helt släcks kolen.

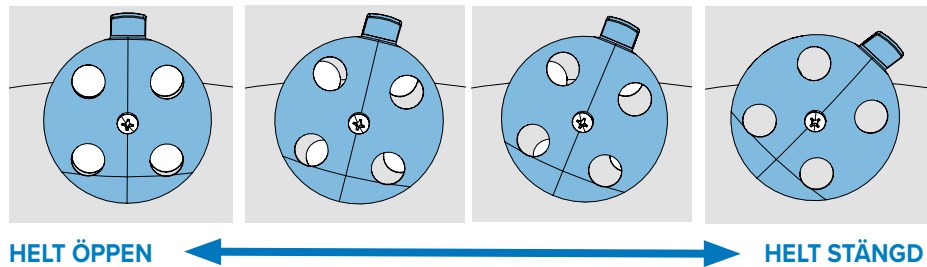
VENTILATION UPPTILL



NEDRE VENTILATIONSÖPPNING

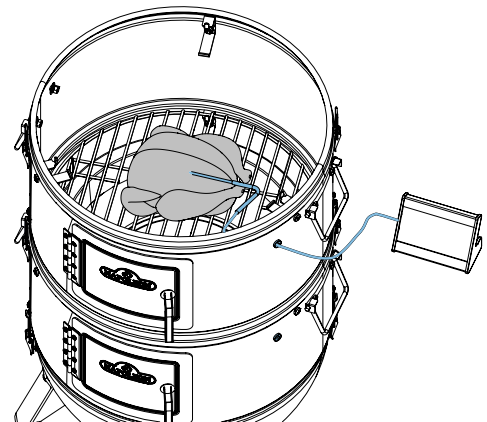


VIKTIGT! Släck inte glöden med vatten, eftersom det kan skada porslinsemaljens yta.



Portar för temperaturgivare

Silikonförseglade temperaturproppsportar håller säkert fast matlagningstermometrar för exakta avläsningar och minskad värmeförlust.



WARNING! Placera inte i blåsiga miljöer. Starka vindar påverkar rökugnens matlagingsprestanda negativt och kan vara farliga om rökugnen används som eldstad.

WARNING! Fyll aldrig på startvätska i rökaren när den väl är tänd. Förvara flaskan på minst 7,6 m (25 ft.) avstånd från rökaren när den är i drift. När träkol har antänts behövs ingen mer vätska.



GRILLINSTRUKTIONER

Användning av 5 i 1 vattenrök med träkol

- Vi rekommenderar att du förvärmer rökgrillen med stängt lock i cirka 20 minuter.
- Kolet är klart när det har en lätt beläggning av grå aska.
- Matlagning med locket stängt säkerställer högre och jämnare temperaturer som kommer att minska tillagningstiden och tillaga maten mer enhetligt.
OBS: För att minimera värmeförlusten när du kontrollerar matens temperatur, använd temperatursondportarna som finns på sidan av rökaren.
- Vid tillagning av mycket magert kött, t.ex. kycklingbröst eller magert fläskkött, kan gallret oljas in före förvärmningen för att minska risken för att det fastnar.

Grillning med kol

Träkol är det traditionella sättet att laga mat som ger fantastiska smaker. De glödande briketterna avger infraröd energi till maten som tillagas, vilket har mycket liten torkeffekt. Alla juicer eller oljor som läcker ut från maten droppar ner på kolet och förångas till rök och ger maten dess utsökta grillade smak. Tänk på dessa tips när du använder din Apollo® 5 i 1 kolvattenrökare! som en kolpanna:

- Mat som tillagas under kortare tid, t.ex. fisk och grönsaker, kan grillas med locket öppet.
- Tillagning av kött med hög fetthalt kan skapa uppblussningar. Antingen klipp av fett eller sänk temperaturen för att förhindra detta.
- Om ett bloss inträffar, flytta bort maten från lågorna och minska värmen (minska ventilationsöppningen). Låt locket vara öppet tills uppflamningen är kontrollerad.

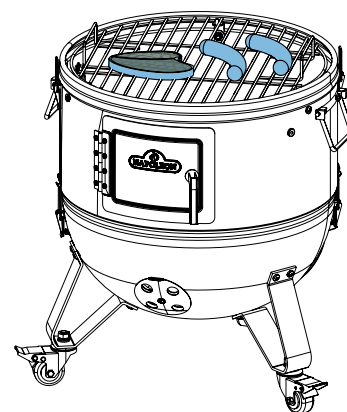
Som en allmän regel bör du räkna med att använda ca 50 briketter för att tillaga 1 kg kött eller 100 briketter för att tillaga 2 kg kött. Om du lagar mat i mer än 30 till 40 minuter måste ytterligare briketter läggas till elden. När vädret är kallt behöver du fler briketter för att nå idealiska tillagningstemperaturer. Längre tillagningstider kräver ytterligare träkol.

Användning av träkol

Träkolsrekommendationer är ungefärliga.

Längre tillagningstider kräver ytterligare kol.

Modell	Rekommendation för vikt av klump kol	Rekommendation för träkolsbriketter (MAXantal bitar)	Ytterligare kol +1 timme
AS18	1.0 kg	40	8 per sida
AS22	1.2 kg	50	8 per sida



GRILLPROFFSTIPS!

Använd en termometer för att kontrollera köttets innetemperatur för att säkerställa att det är perfekt tillagat.

WARNING! Var försiktig när du lägger i träkol eller ved i rökkanalen. Lågor kan blossa upp när kol kommer i kontakt med frisk luft. Håll dig på säkert avstånd och använd en värmetålig matlagningstång med långt skaft för att lägga i mer grillkol eller ved.

WARNING! Placera inte grillkol direkt i botten av rökugnen, utan alltid i grillkolskorgen.

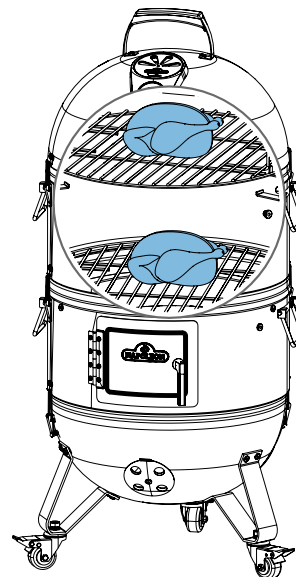


Grilla med rökugn

Förbättra smaken och konsistensen på maten ännu mer genom att använda vattenrökaren. Rökning användes traditionellt för att konservera mat, särskilt kött, men numera handlar det om smak. Genom att sakta ner tillagningsprocessen kan även hårda köttstycken bli möra. När du använder din Apollo® 5 i 1 kolvattenrökare! som rökugn, tänk på dessa tips:

- Tillaga alltid med locket på rökaren.
- Undvik att lyfta på locket under tillagningen. Om du tar bort locket kan tillagningstiden förlängas med 15 till 20 minuter.
- Du kan laga mat på båda kokgallren samtidigt.
- Använd upphängningskrokarna för att tillaga mat jämnt, t.ex. korv.
- Du kan tillaga maten helt på din smoker (varmrökning) som samtidigt tillagar och smaksätter maten.
- Du kan tillföra röksmak till maten utan att tillaga den (kallrökning), vilket främst används för att ge smak och konservera, inte för tillagning.

OBS: Temperaturerna varierar beroende på vilken mat som röks. För röktider och rekommendationer om säker innertemperatur, se "**Guide för rökning med träkol**"



Förslag på träflis

Trä för rökning finns i olika former, bitar, flis, damm och pellets, det finns också i många sorter (smaker) från äpple till mesquite, var och en ger en annan smak.

OBS! Använd endast hårt trä som du vet inte har behandlats, undvik att använda mjuka träslag som ceder, tall eller asp. Kontakta din auktoriserade Napoleon-återförsäljare för mer information.

TRÄSLAG	SMAKPROFIL	FÖRSLAG PÅ MATRÄTTER
Al	Delikat med en antydning till sötma.	Fisk, fläskkött, fågel och fågelvilt med lätt kött.
Mandel	Mild, söt och nötaktig smak, ljus aska.	Allt kött.
Äpple	Mild med en subtil fruktig smak, något söt.	Fjäderfä och fläskkött.
Körsbär	Vissa säger att detta är det bästa träslaget för rökning med en något söt, fruktig röksmak.	Fjäderfä, fläsk, nötkött, lamm och ost.
Vinranka	Syrlig. Ger mycket rök, fyllig och fruktig.	Fjäderfä, rött kött, vilt och lamm.
Hickory	Kungen av rökved! Söt till stark med en kraftig baconsmak.	Fläsk, skinka och nötkött.
Lönn	Rökig, mild och något söt.	Fläsk, fågel, ost och småvilt.
Mesquite	Stark jordig smak. En av de varmest brinnande träslagen.	Nötkött, kyckling, lamm och vilt.
Ek	Drottningen av rökiga träslag! Söt och rökig med inslag av vanilj.	Rött kött, fläsk, fisk eller tungt vilt. Red oak är utmärkt till revbensspjäll!
Pekannöt	Söt, nötaktig och fyllig, liknar hickory.	Fjäderfä, nötkött, fläsk och ost.
Plommon	Subtilt, sött och fruktigt, passar bra till lättare kött.	Kyckling, kalkon, fläsk, fisk och grönsaker.

VARNING! Andas inte in rök från rökugnen och undvik att röken kommer i kontakt med dina ögon.

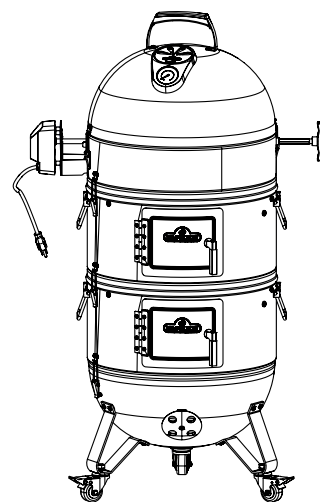
VARNING! Lämna aldrig kol och aska obevakade i rökaren.



Rotisserie-ring

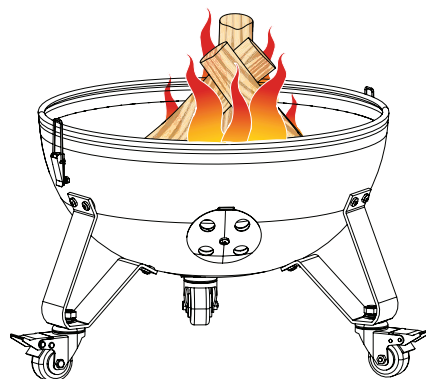
Din rökare kan användas med tillvalet rotisserie kit för att ge dig resultat som proffsen. Rotisereringen gör att större köttstycken som rost eller hela kycklingar kan tillagas jämnare. Den kontinuerliga rotationen av maten gör den självmakande, låser in safter och förhindrar samtidigt heta fläckar och ojämn förkolning.

Prata med din auktoriserade Napoleon-återförsäljare om vilken rotiserisats som är rätt för din smoker.



Eldstad

Din rökgrill kan också användas som en eldstad på bakgården. När du använder din Apollo® 5 i 1 kolvattenrökare! som eldstad ska du se till att det sker i enlighet med lokala, provinsiella, statliga och nationella regler. Kontrollera med din lokala myndighet om det krävs brandtillstånd i ditt område.



VISSTE DU?

Du kan ta bort matlagningsgallren för att hänga mat som kopplade korvar eller ribbor.



GRILLPROFFSTIPS!

Experimentera med vilken typ och mängd av trä som används. Tillsätt olika kryddor till grillkolen för att få mer smak, kom ihåg att dokumentera dina experiment så att du kan upprepa dina framgångar.



FARA! ENDAST FÖR UTOMHUSBRUK. Vid förbränning av ved avges kolmonoxid som kan ansamlas i slutna utrymmen och orsaka kvävning.

FARA! Håll löst sittande kläder och hår borta från öppna lågor när du använder din rökugn som eldstad.

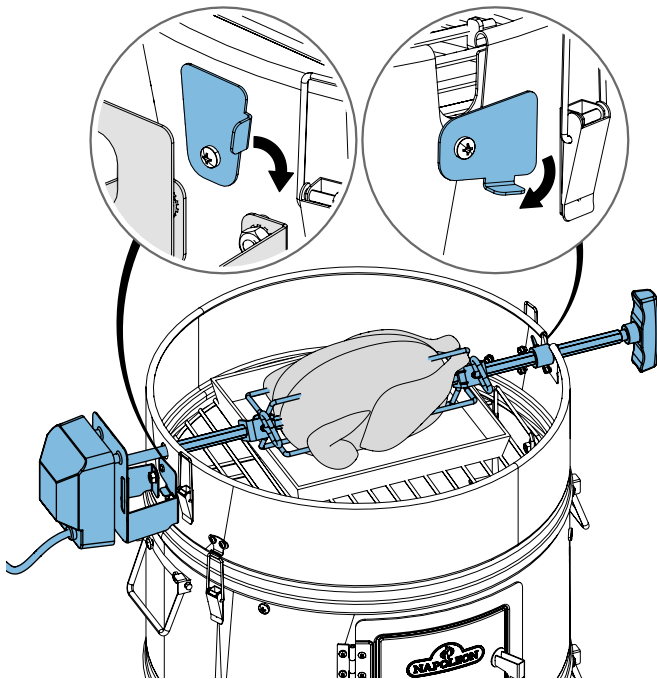
WARNING! Använd, tänd eller använd INTE rökugnen för träkol närmare än 4,6 m (15 ft.) från väggar, konstruktioner eller byggnader när den används som eldstad.



HUR MAN ANVÄNDER ROTISSERIET

Montering av ditt valfria rotisserisats

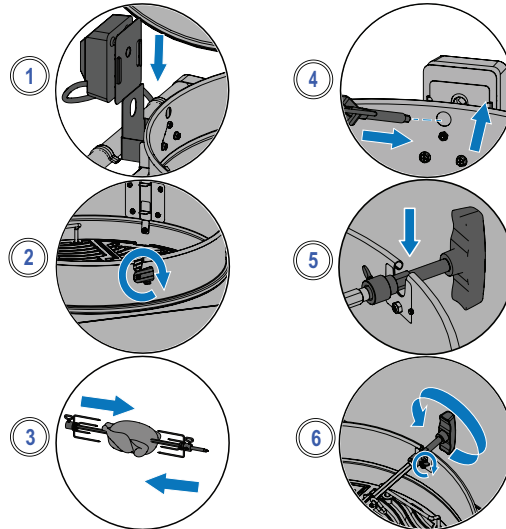
1. Installera rotisseriemotorn på sidan av rökaren med hjälp av monteringsfästet (erna). När fästet har fästs på rökaren, skjut rotisseriemotorn på fästet.
2. Skjut den första spettgaffeln precis förbi mitten av spettstången och dra åt på plats. Trä upp köttet på spettstången och tryck in köttet i gaffeln. Skjut den andra spettgaffeln på motsatta änden av spettstången och tryck in gaffeln i köttet tills den sitter fast. Dra åt gaffeln på plats och skjut sedan motvikten på spettstången.



3. För försiktigt in den spetsiga änden av spettstången genom öppningen på bottenkålen och in i rotisseriets motor. Sätt den motsatta änden över galgarna. Den tunga sidan av köttet kommer naturligt att hänga ner, därför justera motvikten för att balansera belastningen. Dra åt motvikten med armen uppåt.
4. Skjut stoppbussningen på spettstången tills den är förbi insidan av huven. Detta kommer att säkra rörelsen från sida till sida av spettstången.
5. Dra åt stoppbussningen och spettstångshandtaget. Placera en metallform under köttet för att samla upp droppen.



WARNING! Använd alltid handskar när du hanterar komponenter på rökugnen.



Tips om hur du använder Rotiseriet:

- Använd en termometer för att kontrollera köttets innetemperatur för att säkerställa att det är perfekt tillagat.
- Stek och fågel ska få färg på utsidan och hålla sig möra på insidan.
- Använd dropp för att tråckla och göra sås.
- En 3-pund kyckling tar cirka 1 ½ timme på medium till hög.
- Var uppmärksam på din rotisseriemotorkapacitet. Överbelasta aldrig din utrustning.
- Se till att alltid ställa in en jämnt balanserad belastning på ditt grillspett.

Hur man lagar flera kycklingar

1. Knyt eller spett vingar på kycklingkroppen.
2. Skjut rotisseriegaffeln på spettstången.
3. Trä den första kycklingen på spettstången tills den hålls på plats av spettgaffeln. Spänna.
4. Trä upp nästa 2 kycklingar på spettstången så att alla kycklingar ligger nära varandra.
5. Skjut den andra rotisseriegaffeln på spettstången och tryck in i kycklingen tills alla 3 kycklingarna är tätt sammanpressade. Spänna.



VIKTIGT! Ta isär rotisseriets komponenter när tillagningen är klar, tvätta med varmt tvålsvatten och förvara inomhus.

WARNING! Använd värmebeständiga grillhandskar när du hanterar de varma rotisseriekomponenterna.

WARNING! Använd alltid skyddshandskar och skyddsglasögon när du rengör din rökugn.

WARNING! Ansamlat fett är en brandrisk.



CHECKLISTA FÖR GRILLUPPLEVELSE

Se denna lista varje gång du grillar

Ägarmanual

Se till att ha läst bruksanvisningen och alla säkerhetsinstruktioner.

Töm askan från baljan

Se alltid till att tömma rökugnen på aska innan du börjar grilla för att undvika bränder och uppblussningar.

Tänd kol

Öppna ventilationsöppningen på locket och basen helt varje gång du tänder din smoker. Använd kolstartaren (medföljer inte) eller följ anvisningarna i avsnittet "Tända din smoker" i bruksanvisningen. Luta dig inte över grillen när du tänder.

Förvärm och rengör galler

Belägg hela ytan av galler med vegetabiliskt matfett, INTE saltade fetter som smör eller margarin. Förvärm din grill för att bränna bort överflödiga rester. Rengör galler med en stålborste av mässing. Rengöringsinstruktioner.

OBS: Matlagningsgaller i rostfritt stål är hållbara och korrosionsbeständiga och kräver mindre underhåll än gjutjärnsgaller.

Förbered en

Se till att allt du behöver när du grillar som redskap, kryddor, såser och rätter finns inom räckhåll. Lämna inte maten utan tillsyn, annars kan den brännas.

Kika och vänd inte en gång

Försök att inte öppna locket och kika för mycket, annars kommer värmen att släppa ut och försämra din temperatur och tillagningstider. Vänd din mat bara en gång, särskilt biff och kyckling.

Lämna utrymme

Lämna lite utrymme på grillen och mellan maten, så att du har utrymme att flytta runt maten om du behöver.

Använd en termometer

Använd en termometer för att säkerställa att maten tillagas ordentligt. Följ riktlinjerna för lämpliga temperaturer för alla typer av kött, särskilt fjäderfä.



GRILLPROFFSTIPS!

Bli inspirerad att skapa läckra måltider från recept och grillningstekniker vid www.napoleon.com och Napoleons kokböcker.



GRILLPROFFSTIPS!

Förvärm alltid rökugnen före matlagning för att bränna bort rester och förhindra att maten fastnar på gallret.







OLJA OCH FETT FÖRSLAG!

- Druvkärneolja
- Solrosolja
- Sojabönsolja
- Extra virgin olivolja
- Canolaolja

Om det inte finns tillgängligt, välj en olja eller fett som har en hög rökpunkt. Använd inte saltade fetter som smör eller margarin.

Guide för rökning med träkol

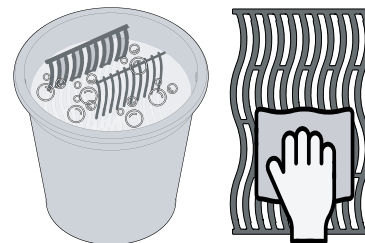
MAT	SKÄRA	TILLAGNINGSTID	INRE TEMPERATUR / GARVNINGSTID
 Nötkött	Stek	3-4 timmar.	Medium-rare 63 °C (145 °F)
			Medium 71 °C (160 °F)
			Väl genomstekt 77 °C (170 °F)
	Brisket	6+ timmar.	85 °C (190 °F)
	Biff	5 - 15 minuter	Medium-rare 63 °C (145 °F)
			Medium 71 °C (160 °F)
Väl genomstekt 77 °C (170 °F)			
 Fjäderfä	Hel kyckling	3 1/2 - 4 timmar.	82 °C (180 °F)
	Kycklingbröst / lår	25 - 35 minuter	74 °C (165 °F)
	Hel kalkon	6 - 8 timmar.	82 °C (180 °F)
 Fläskkött	Skuldrorna	12+ timmar	71 °C (190 °F)
	Ländrygg	4 - 5 timmar	71 °C (190 °F)
	Revbensspjäll	5 - 6 timmar.	Köttet börjar lossna från benet.
 Fisk	Hel lax	2 - 3 timmar.	70 °C (158 °F)
	Laxfilé	30 - 40 minuter	70 °C (158 °F)
	Räkor	10 - 15 minuter	Tillaga tills de är rosa.
 Lamm	Skuldrorna	8 - 9 timmar.	Medium-rare 63 °C (145 °F)
	Ben	8 - 9 timmar.	Medium 71 °C (160 °F)
	Revbensspjäll	2 -3 timmar.	Väl genomstekt 77 °C (170 °F)

OBS: Innertemperaturerna är baserade på rekommendationerna i Kanadas Food Safety Guide. Tillagningstiderna är beräknade på att rökaren körs vid 110 °C (230 °F). Den faktiska tillagningstiden varierar beroende på matens styckningsdetaljer och tjocklek, mängden grillkol, önskad tillagningstemperatur och miljöfaktorer som t.ex. utomhustemperatur, höjd över havet eller vind.

Rengöringsinstruktioner

Användning för första gången

1. Tvätta galler för hand med vatten och mild diskmedel för att ta bort eventuella rester från tillverkningsprocessen. Tvätta INTE i diskmaskin.
2. Skölj noggrant med varmt vatten och torka helt med en mjuk trasa.

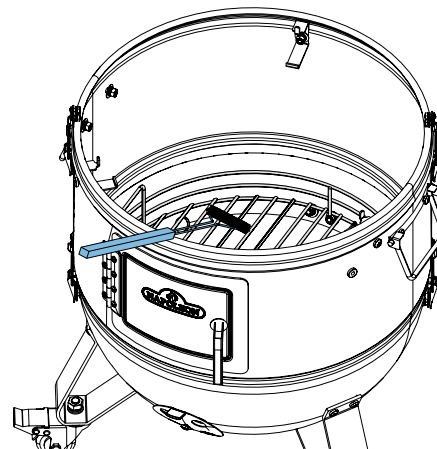


Stålgaller

- Stålgaller kan rengöras genom att förvärma grillen och använda en stålborste för att avlägsna rester. Vi rekommenderar **Napoleon Borstfri grillborste med tre rader och valsat rostfritt stål**.
- Stålgaller missfärgas permanent vid vanlig användning på grund av höga temperaturer vid grillning.

Insidan av rökugnen

1. Ta bort matlagningsgallren och vattenpannan.
2. Använd en stålborste för att rengöra löst skräp från sidorna och under locket.
3. Skrapa all emalj med en plastspackel eller skrapa. Använd en stålborste för att ta bort askan.
4. Töm ut askan från botten av rökugnen. Se även "**Bortskaffande av grillkol och aska**".
5. Tvätta rökugnens insida och vattenbehållaren med mildt diskmedel och vatten.
6. Skölj väl med rent vatten och torka torrt.



VIKTIGT! Använd inte slipande rengöringsmedel eller stålull på målade delar, porslin eller rostfritt stål på din smoker.

Kassering av träkol och aska



VARNING! Följ noggrant dessa säkerhetsföreskrifter för att skydda dig själv och din egendom från skador.

- MS till att kol och aska är helt släckta innan de tas bort.
- Använd en spatel eller skopa av metall för att ta bort kol och aska från rökaren.
- Placera kol och aska i en obrännbar metallbehållare och mätta helt med vatten i 24 timmar innan kassering.

VISSTE DU?



Barbecuesås och salt kan vara frätande och kommer att orsaka snabb försämring av enhetens komponenter om de inte rengörs regelbundet.

UNDERHÅLL

- Klä aldrig rökugnens insida med aluminiumfolie, sand eller något annat material. Detta kommer att hindra ventilationsöppningarna från att fungera.
- Hantera porslinsmaljkomponenter varsamt.
- Den påbakade emaljen är glasliknande och kommer att flisas om den träffas. Bättringsemalj finns hos din Napoleon Grill-återförsäljare.

VARNING! Se till att rökugnen är sval före rengöring. Använd inte ugnrensmedel för att rengöra någon del av rökugnen. Placera inte matlagningsgaller eller andra delar av rökaren i en självrengörande ugn för rengöring. Rengör rökaren i ett område där rengöringslösningen inte skadar däck, gräsmattor eller uteplatser.

VARNING! Använd inte högtryckstvätt eller slang för att rengöra någon del av rökugnen.

VARNING! Rengöring bör endast utföras när rökugnen är kall för att undvika risken för brännskador.



Felsökning

Blossar och ojämn värme

- Rökugnen tänds inte.
- Låg värme eller låg låga.

Möjliga orsaker	Lösning
Felaktig förvärmning.	Låt kolet brinna tills det täcks med en ljusgrå ask. (Cirka 20 minuter).
Inte tillräckligt med luftflöde.	Öppna ventiler.
Låg kol.	Lägg till mer kol i kolbrickan.
För mycket fett och aska har samlats i botten av basenheten.	Rengör bottenenheten efter varje användning. Klä inte botten med aluminiumfolie.

Flagnande färg

- Färgen verkar flagna på insidan av locket eller huven.

Möjliga orsaker	Lösning
Fettansamlingar på insidans ytor.	Detta är inte en defekt. Ytbehandlingen på locket och huven är porslin och lossnar inte. Avskalningen orsakas av härdat fett, som torkar till färgliknande skärvor som flagnar av. Regelbunden rengöring förhindrar detta.

VI VILL HJÄLP!



Napoleon är här för att säkerställa att din grillupplevelse blir minnesvärd. Kontakta oss om du behöver ytterligare hjälp.

NAPOLEON PRODUKTGARANTI



FÖR SERIEN GRYTGRILLAR MED KOLBEHÅLLARE OCH APOLLO® -RÖKAR

10 års begränsad garanti för Napoleon kolgrillar och rökar

NAPOLEON garanterar att komponenterna i din nya NAPOLEON-produkt kommer att vara fria från defekter i material och tillverkning från inköpsdatum under en period av:

Porslinsemaljerat lock och bunke	10 år
Grillgaller i rostfritt stål	10 år
Luftkontrollsystem	5 år ^{plus 10}
Porslinsemaljerade matlagningsgaller i gjutjärn	5 år ^{plus 10}
Kromade grillgaller	3 år ^{plus 10}
Alla övriga delar	2 år

plus livstid avser en förlängd garantiperiod, under vilken vi levererar reservdelar till köparen till 50 % av det aktuella försäljningspriset under grillens livstid*.

plus 15 avser en förlängd garantiperiod, under vilken vi levererar reservdelar till köparen till 50 % av det aktuella försäljningspriset för ytterligare 15 år.

plus 10 avser en förlängd garantiperiod, under vilken vi levererar reservdelar till köparen till 50 % av det aktuella försäljningspriset för ytterligare 10 år.

***Livstid** avser en garantiperiod på 30 år.

Denna garanti gäller i: Europeiska unionen, Schweiz, Andorra, San Marino, Norge, Island och Liechtenstein.

Kundens lagliga rättigheter vid defekter i enlighet med WKRL - (EU) 2019/711 påverkas, begränsas eller ändras inte av den föreliggande garantin. Utövat av lagstadgade rättigheter ska ske kostnadsfritt.

GARANTIVILLKOR OCH BEGRÄNSNINGAR

NAPOLEON garanterar att dess produkter är fria från defekter uteslutande till den ursprungliga köparen och endast under förutsättning att köpet ägde rum genom en officiell NAPOLEON-återförsäljare. Följande villkor och begränsningar gäller:

Den nuvarande tillverkargarantin kan inte överföras eller förlängas under några som helst omständigheter eller av någon av våra representanter. Installationen av grillen måste utföras av en licensierad och auktoriserad servicetekniker eller underleverantör.

Installationen ska ske i enlighet med de medföljande installationsanvisningarna samt alla lokala och nationella bygg- och brandföreskrifter. Denna begränsade garanti täcker inte skador

orsakade genom felaktig användning, bristande underhåll, fettbrand, miljöexponering, olyckor, modifiering, missbruk eller försummelse. Installation av reservdelar från andra tillverkare upphäver den nuvarande garantin. Missfärgning av plastelement på grund av användning av kemiska rengöringsmedel eller exponering för solljus omfattas inte av denna garanti.

Denna garanti utesluter också något av följande: repor, bucklor, färgdefekter, beläggningar, korrosion eller missfärgning orsakade av exponering för värme eller slipande och kemiska rengöringsmedel, samt spån på porslinsbelagda delar och alla komponenter som används vid installationen av grillen.

Om en del försämras så mycket inom garantiperioden att den inte går att använda (på grund av rost eller genombränning) kommer kunden att få en ersättningsdel.

Efter det första året har NAPOLEON behörighet enligt denna garanti (Presidents begränsade livstidsgaranti, 15 års begränsad garanti, 10 års begränsad garanti, 3 års begränsad garanti) att efter eget gottfinnande avstå från garantiåtaganden genom att återbetala den ursprungliga köparen till värdet av grossistpriset för de aktuella och defekta garantidelarna.

NAPOLEON tar inget ansvar för eventuella installationer, arbetstidskostnader eller andra kostnader eller utgifter i samband med ominstallation av en garantidel. Kostnader av detta slag täcks inte av den nuvarande garantin.

Oavsett eventuella bestämmelser under denna garanti (Presidents begränsade livstidsgaranti, 15 års begränsad garanti, 10 års begränsad garanti, 3 års begränsad garanti), definieras NAPOLEONs ansvar under denna garanti av det föregående och täcker inte några tillfälliga, följdriktiga eller indirekta skador i vilket fall som helst.

Denna garanti definierar skyldigheter och ansvar för NAPOLEON med avseende på NAPOLEON grill.

NAPOLEON tar inget ytterligare ansvar i samband med försäljningen av denna produkt och tillåter inte heller att någon tredje part tar på sig något annat ansvar å dess vägnar.

NAPOLEON tar inget ansvar för: överhettning, släckning av låga på grund av miljöfaktorer såsom hård vind eller otillräcklig ventilation.

NAPOLEON tar inget ansvar för eventuella skador på grillen orsakade av väder, hagel, vårdslös hantering, aggressiva kemikalier eller rengöringsmedel.

Garantianspråk måste åtföljas av inköpskvittot eller en kopia av detta med angivande av serie- och modellnummer.

NAPOLEON förbehåller sig rätten att få produkten eller någon del därav inspekterad av en av dess representanter innan något garantiåtagande fullgörs.

NAPOLEON står inte för fraktkostnader, arbetstidskostnader eller exportavgifter.

GARANT:

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

☎ +31 (0) 88 588 66 55

✉ eu.info@napoleon.com

Anteckningar om rökning

Mat	Temperatur för rökning	Tillagningstid	Typ av träslag

Mat	Temperatur för rökning	Tillagningstid	Typ av träslag

Mat	Temperatur för rökning	Tillagningstid	Typ av träslag

Mat	Temperatur för rökning	Tillagningstid	Typ av träslag

Mat	Temperatur för rökning	Tillagningstid	Typ av träslag

Mat	Temperatur för rökning	Tillagningstid	Typ av träslag

Mat	Temperatur för rökning	Tillagningstid	Typ av träslag

Mat	Temperatur för rökning	Tillagningstid	Typ av träslag

NAPOLEON - FIRAR ÖVER 40 ÅR AV KOMFORTPRODUKTER FÖR HEMMET



NAPOLEON®-produkterna skyddas av ett eller flera amerikanska och kanadensiska och/eller utländska patent eller patentansökningar.

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

Nordamerika

866-820-8686

Europa

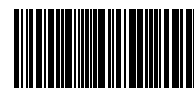
+31 (0) 88 588 66 55

Online

✉ grills@napoleon.com

✉ eu.info@napoleon.com

🌐 www.napoleon.com



N415-0836-W



APOLLO® HIILIVESISAVUSTIN

Omistajan käsikirja

AS18K, AS22K

Tässä käyttöohjeessa kuvatut savustimet voivat poiketa ostetusta mallista.



Haluamme palautetta!

Käy osoitteessa [Napoleon.com](https://www.napoleon.com) ja kirjoita arvostelu.



Sovelletaan sarjanumeroa



ONNITTELUT NAPOLEON APOLLO® 5 IN 1 -HIILIVESISAVUSTIMESTA!

Olet juuri päivittänyt grillauspeliäsi.

HALUAMME, ETTÄ GRILLAUSKOKEMUKSESI ON IKIMUISTOINEN JA TURVALLINEN.

Lue ja noudata tätä käyttöohjetta ennen savustimen käyttöä, jotta vältät omaisuusvahingot, henkilövahingot tai kuoleman.

Poista kaikki pakkausmateriaali, mainostarrat ja -kortit savustimesta ennen käyttöä.

KÄYTETTÄVÄ ULKONA HYVIN TUULETETUSSA TILASSA.

EI SAA KÄYTTÄÄ RAKENNUKSISSA, AUTOTALLISSA TAI MUUSSA SULJETUSSA TILASSA.

VAARA!

- Hiilen polttaminen tuottaa hiilimonoksidia.
- Älä polta puuhiiltä tai käytä grilliä ahtaissa ja/tai asuintiloissa, kuten taloissa, autotalleissa, teltoissa, ajoneuvoissa, asuntovaunuissa, asuntoautoissa tai veneissä. Häikämyrkytyksen aiheuttama hengenvaara.
- Sammuta kaikki avotulet.



VAROITUS!

Älä yritä sytyttää tätä laitetta lukematta tämän käyttöohjeen kohtaa "SYTYTYYS".

Älä säilytä tai käytä bensiiniä tai muita syttyviä nesteitä tai höyryjä tämän tai minkään muun laitteen läheisyydessä.

Jos näissä ohjeissa annettuja tietoja ei noudateta tarkasti, seurauksena voi olla tulipalo tai räjähdys, joka voi aiheuttaa omaisuusvahinkoja, henkilövahinkoja tai kuoleman.



Varoita aikuisia ja lapsia kuumen pintalämpötilan aiheuttamasta vaarasta. Valvo pieniä lapsia savustimen läheisyydessä.

HUOMAUTUS ASENTAJALLE: Jätä nämä ohjeet grillin omistajalle myöhempää käyttöä varten.

HUOMAUTUS KULUTTAJALLE: Säilytä nämä ohjeet myöhempää käyttöä varten.

Tervetuloa Napoleonille!

TURVALLISUUS ETUSIJALLA



VAROITUS Yleistä tietoa

Älä käytä alkoholia, bensiiniä tai muita helposti haihtuvia nesteitä puuhiilen sytyttämiseen tai uudelleen sytyttämiseen. Käytä AINOASTAAN EN 1860-3:n mukaisia sytyttimiä. Varmista, että savustimen pohjasta valuneet nesteet on poistettu ennen hiilien sytyttämistä.



VAROITUS! Asennus ja kokoonpano

Kokoa tämä savustin täsmälleen kokoamisoppaassa annettujen ohjeiden mukaisesti. Jos savustin on koottu myymälässä, tarkista kokoamisohjeet varmistaaksesi, että se on koottu oikein.

Tätä savustinta ei saa asentaa matkailuajoneuvoihin ja/tai veneisiin.

Älä muokkaa tätä savustinta missään olosuhteissa.



VAROITUS! Toiminta

Lue koko käyttöohje ennen savustimen käyttöä.

ÄLÄ käytä laitetta minkään palavan rakenteen alla.

Noudata valaistusohjeita huolellisesti.

Ei saa käyttää sisätiloissa.

Pidä lapset ja lemmikit poissa.

Grillistä tulee hyvin kuuma. Älä siirrä sitä käytön aikana.



VAROITUS! Varastointi ja käytöstä poistaminen

Säilytä ulkona hyvin tuulettussa tilassa, poissa lasten ja lemmikkieläinten ulottuvilta.

Käytön jälkeen puuhiilen sytytysneste on suljettava korkilla ja varastoitava turvallisen etäisyyden päähän savustimesta, vähintään 25 jalan (7,6 m) päähän.

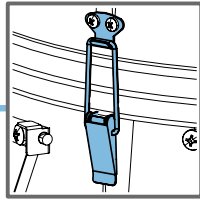


SISÄLTÖ

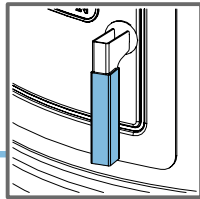
Tervetuloa Napoleonille!	143
Turvallisuus etusijalla	
Järjestelmän täydelliset ominaisuudet	144
Aloittaminen	145
Muita turvallisia toimintatapoja	
Hiilen piippusytyttimen turvalliset toimintatavat	
Toiminta	146
Savustimen sytyttäminen	
Grillausohjeet	
Kuinka varrasta käytetään	
Grillauskokemuksen tarkistuslista	
Hiilisavustusopas	153
Puhdistusohjeet	154
Huolto	
Vianmääritys	155
Takuu	156
Savustusohjeet	158

Järjestelmän täydelliset ominaisuudet

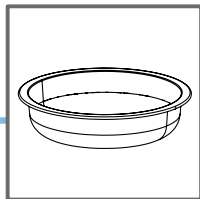
Lukittavat salvat:
Kiinnittävät jokaisen osan kypsennyksen aikana tai irrottavat sen helposti yksinkertaista säilytystä ja kuljetusta varten.



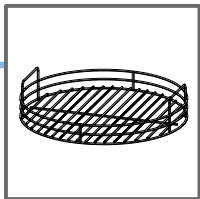
Suuret ovet eristetyillä kahvoilla: Helpottavat pääsyä elintarvikkeisiin ja parantavat turvallisuutta ja valvontaa.



Vesipannu: Vakauttaa kypsennyslämpötilan ja tarjoaa kostean kypsennysympäristön.

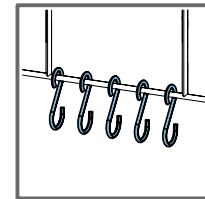


Hiilikori: Pitää turvallisesti hiilloksen ja puulastut.

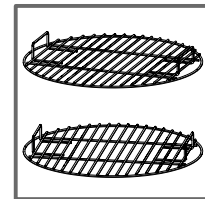


ACCU-PROBE™

Lämpötilamittari:
Saavuta täydelliset ruoanlaittolämpötilat luotettavalla ja tarkalla lukemalla joka kerta.

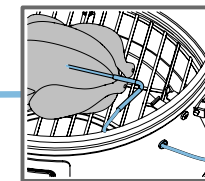


5 ruostumattomasta teräksestä valmistettua "S"-koukkuja: Savustat helposti makkaralengkettä, kyljyksiä ja muuta.



2 keittoastiaa: Kypsennä useita ruokia kerralla.

Tukevat kahvat: Helppo pinoaminen ja purkaminen.



Silikonitiivistetyt lämpötila-anturin portit: Saat tarkat lämpötilalukemat turvallisella istuvuudella, joka vähentää vuotoja.

Säädettävä savun säätö: Hienosäädä savun virtausta tarkasti täydellisen makutasapainon saavuttamiseksi.

Lukittavat pyörät: Helppo liikuteltavuus ja turvallinen lukitus vakauden takaamiseksi, kun tarvitset sitä eniten.



Tässä käyttöoppaassa kuvatut savustimet saattavat poiketa ostamastasi mallista. Esittelyssä oleva malli: AS22

Aloittaminen



VAARA! Ilmoittaa vaarasta, joka voi aiheuttaa tulipalon, räjähdysten, kuoleman tai vakavan fyysisen vamman.



VAROITUS! Ilmoittaa vaarasta, joka voi aiheuttaa lieviä fyysisiä vammoja tai omaisuusvahinkoja.



Käytä suojakäsineitä.



Käytä suojalaseja.



VAROITUS! Kuuma pinta.



Tärkeää tietoa

MUITA TURVALLISIA TOIMINTATAPOJA

- Tätä savustinta on säilytettävä ulkona hyvin tuuletetulla alueella, eikä sitä saa käyttää rakennuksessa, autotallissa, katetussa kuistissa, huvimajassa tai muussa suljetussa tilassa.
- ÄLÄ käytä tätä savustinta minkään yläpuolisen rakenteen, kuten kattopeitteiden, autokatosten, markiisien tai ulokkeiden alla.
- Savustimen on oltava aina turvallisella, tasaisella alustalla.
- ÄLÄ sytytä hiiliä kannen ollessa kiinni.
- Pidä kansi suljettuna esilämmityksen aikana.
- ÄLÄ jätä savustinta ilman valvontaa sen käytön aikana.
- Pidä lapset ja lemmikkieläimet kaukana kuumasta savustimesta.
- ÄLÄ anna lasten kiivetä savustimen sisään tai päälle.
- Huoltotöitä saa tehdä vain savustimen ollessa viileä.
- Anna savustimen jäähtyä kokonaan ennen käsittelyä.
- Pidä kaikki sähköjohdot kaukana vedestä tai lämmitystistä pinoista.
- Pidä kotelon tuuletusaukot aina vapaina ja puhtaina roskista.
- Puhdista tuhka ja rasva savustimen pohjasta säännöllisesti, jotta vältetään rasvapaloja aiheuttavien kerääntymien syntyminen.
- Poista hiili ja tuhka savustimesta ja säilytä vedellä täytetyssä palamattomassa metalliastiassa. Anna olla metalliastiassa 24 tuntia ennen hävittämistä.
- Homeen kasvun estämiseksi jätä ylä- ja alaosan tuuletusaukot hieman auki, kun säilytät tuotetta pitkiä aikoja.
- ÄLÄ käytä vettä liekkien hallintaan tai hiilien sammuttamiseen. Se voi vahingoittaa savustimen viimeistelyä.
- Sulje savustimen tuuletusaukkoja hieman palamisen hallitsemiseksi. Sulje kaikki tuuletusaukot ja kansi kokonaan hiilen/tulipalon sammuttamiseksi.
- Pidä aina 0,9 metrin (3 jalan) vähimmäisetäisyys palaviin materiaaleihin savustimen takana ja sivuilla.

HIILEN PIIPPUSYTYTTIMEN TURVALLISET TOIMINTATAVAT

- Vain ulkokäyttöön.
- Älä käytä hiilen piippusytytintä, ellei sitä ole asetettu tukevalle, tasaiselle hiillosritilälle ja ellei hiilisavustin ole tukevalla, tasaisella, palamattomalla pinnalla.
- Älä aseta hiilen piippusytytintä millekään palavalle pinnalle, ellei hiilikäynnistin ole täysin jäähtynyt.
- Älä käytä sytytysnestettä, bensiiniä tai itsesytytvää puuhiiltä puuhiilisytyttimessä.
- Suosittelemme hiilen piippusytytintä hiilen sytyttämiseen hiilisavustimissa.
- Käytä aina suojakäsineitä, kun käsittelet hiilen piippusytytintä.
- Pidä lapset ja lemmikkieläimet aina poissa hiilen piippusytyttimen läheisyydestä.
- Älä käytä hiilen piippusytytintä kovassa tuulessa.
- Älä jätä hiilensytytintä ilman valvontaa sen ollessa käytössä.
- Älä koskaan käytä hiilen piippusytytintä muuhun kuin sille tarkoitettuun käyttöön.
- Älä käytä hiilen piippusytytintä ruoan valmistukseen.
- Noudata äärimmäistä varovaisuutta, kun kaadat kuumia hiiliä ulos piippusytyttimestä.

VAROITUS! Sytytysnestettä ei saa koskaan lisätä kuumiin tai lämpimiin hiiliin.

VAROITUS! Älä poista tuhkaa savustimesta ennen kuin kaikki hiillos on täysin palanut ja sammunut. Anna jäähtyä runsaasti aikaa.

VAROITUS! Älä siirrä savustinta sen ollessa toiminnassa ja kuumana.



Toiminta

SAVUSTIMEN SYTYTTÄMINEN

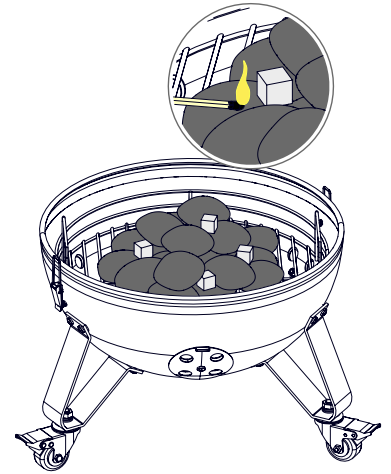
Onko kyseessä aivan ensimmäinen kerta? Suorita ensipoltt

Lisää polttoainetta savustimeen ja pidä sitä kuumana 30 minuutin ajan kansi ja pohjan tuuletusaukot täysin auki. On normaalia, että savustimesta lähtee hajua, kun se sytytetään ensimmäisen kerran. Tämä haju johtuu valmistusprosessissa käytettyjen sisäisten maalien ja voiteluaineiden "palamisesta", eikä sitä esiinny uudelleen.

Käytä joko puuhiilen piippusytytintä (ei sisälly toimitukseen) ja noudata alla olevia ohjeita TAI:

1. Aseta hiilet kartiomaiseksi kasaksi hiilikorin keskelle.
2. Aseta sytytyskuutioita tai rypistettyä sanomalehteä hiilikasan ympärille.
3. Sytytä sytytyskuutiot tai sanomalehti pitkällä tulitikulla tai grillisytyttimellä. **Ei ole** suositeltavaa käyttää tavallisia tulitikkuja. Tavallisia tulitikkuja voi olla vaikea käyttää, kun kurkotat savustimeen.
4. Hiilloksen tulisi olla valmiina, kun se on palanut noin 15-20 minuuttia tai kun hiilet ovat saaneet kevyen harmaan tuhkerokksen. Levitä hiilet tasaisesti hiilikoriin pitkävartisilla kuumuutta kestäville grillauspihdeillä.

HUOM: Puuhiilen sytyttämiseen voidaan käyttää sytytysnestettä, mutta se ei ole suositeltava menetelmä. Se voi olla sotkuista ja jättää ruokaan kemiallisen maun, jos sitä ei polteta kokonaan pois ennen ruoanvalmistusta.



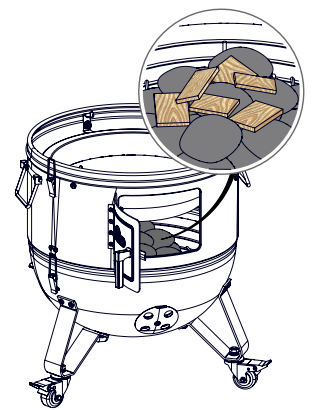
Hiilien piippusytyttimen käyttäminen

1. Katso "**Hiilen piippusytyttimen turvalliset toimintatavat**" parhaista käytännöistä, miten hiilikäynnistintä käytetään turvallisesti.
2. Käännä piippusytytintä ylösalaisin.
3. Rypistä kaksi kokonaista sanomalehtiarkkia ja täytä ne piippusytyttimen pohjalle.
4. Käännä piippusytyttimen oikea puoli ylöspäin ja aseta se hiilloskorin keskelle.
5. Lisää sopiva määrä puuhiiltä, mutta älä täytä sitä liikaa. Katso suosituksia kohdasta "**Hiilen käyttö**".
6. Sytytä tulitikku ja työnnä se johonkin alareunan tuuletusaukkoon sanomalehden sytyttämiseksi.
7. Laita suojakäsineet (vähintään lämpösuojaluokka II, DIN EN 407). Kun puuhiilen päällimmäisessä kerroksessa on kevyt harmaa tuhkerokos, kaada kuuma puuhiili varovasti puuhiilikoriin.
8. Kun kuuma hiili on asetettu savustimeen, levitä hiilet tasaisesti hiilikorin päälle pitkävartisilla kuumuutta kestäville grillauspihdeillä.



Lisää puulastuja

Lisää kuivaa lehtipuun haketta suoraan kuumien hiilien päälle. Aloita pienellä määrällä puita savun aikaansaamiseksi ensimmäisillä yrityksillä, sillä ruokaa on helppo savustaa liikaa. Mukavan savuisen maun aikaansaamiseksi tarvitset vain hiukan savua, liika savu jättää usein ruokaan nokisen kerrostuman, joka ei maistu hyvältä. Katso hakesuosituksukset kohdasta "**Grillausohjeet**".



VAROITUS! Älä nojaa savustimen päälle, kun sytytät hiiltä.

VAROITUS! Älä koskaan käytä puuta, jota on käsitelty tai joka on altistunut kemikaaleille.

VAROITUS! Käytä aina suojakäsineitä, kun käytät savustimen hiilensytytintä.



Vesipannu

Vesipannun avulla voit grillata alhaisemmissa lämpötiloissa hitaampaa kypsennystä varten, ja se toimii puskurina ruoan ja kuumien hiilien välissä, jotta ruoka ei pala. Täytä vesiaastia täyteen kuumalla vedellä. Näin savustin kuumenee nopeammin.

Tarkista vedentaso 3 - 4 tunnin välein, jos savustimen lämpötila on liian korkea, lisää kuumaa vettä.



Tuuletusaukkojen käyttö

Tuuletusaukkojen avulla voit säätää savustimen sisällä olevaa lämpöä.

Ylintä tuuletusaukkoa käytetään savustimen sisälämpötilan säätämiseen. Se jätetään yleensä auki, jotta savu pääsee poistumaan ja jotta savustimen lämpötilaa voidaan hienosäätää, kun kansi on suljettu.

Alimmaiseta tuuletusaukot säätelevät hiilien palamislämpötilaa, tuuletusaukkojen avaaminen nostaa lämpötilaa ja niiden sulkeminen laskee lämpötilaa. Kaikkien tuuletusaukkojen täydellinen sulkeminen sammuttaa hiilet.

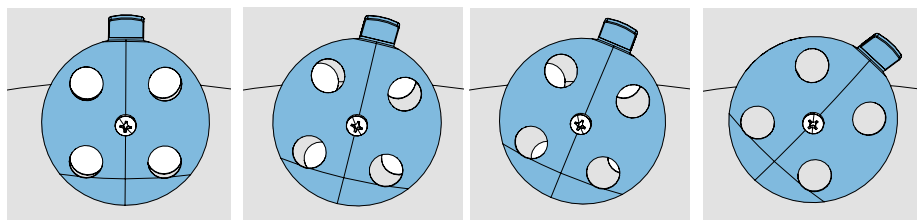
YLÄOSAN TUULETUSAUKKO



ALHAALLA OLEVA TUULETUSAUKKO



TÄRKEÄÄ! Älä sammuta hiiliä vedellä, se voi vahingoittaa posliiniemalipinoitetta.

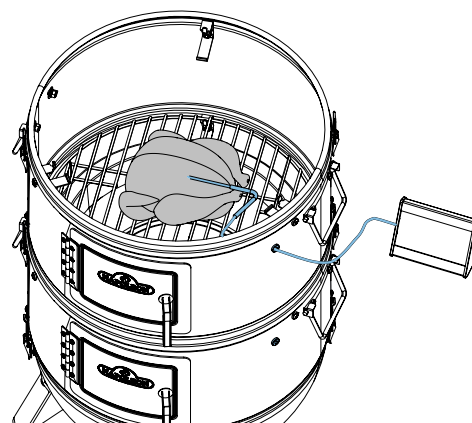


TÄYSIN AUKI

TÄYSIN SULJETTU

Lämpötila-anturin liitännät

Silikonitiivisteiset lämpötila-anturiaukot pitävät lämpötila-anturittukevasti paikoillaan, mikä takaa tarkat lukemat ja vähentää lämpöhäviöitä.



VAROITUS! Älä sijoita tuulisille paikoille. Kova tuuli vaikuttaa haitallisesti savustimen kypsennystehoon ja voi olla vaarallista, jos savustinta käytetään nuotiopaikkana.

VAROITUS! Kun savustin on sytytetty, älä koskaan lisää savustimeen sytytysnestettä. Säilytä pullo vähintään 7,6 metrin (25 ft.) etäisyydellä savustimesta sen ollessa käytössä. Kun puuhiili on syttynyt, nestettä ei enää tarvita.



GRILLAUSOHJEET

5 in 1 -hiiliasavustimen käyttäminen vedellä

- Suosittelemme savustimen esilämmitystä kansi suljettuna noin 20 minuuttia.
- Hiilet ovat valmiita, kun niissä on kevyt harmaa tuhkakeros.
- Kypsennys suljetun kannen kanssa takaa korkeamman ja tasaisemman lämpötilan, joka lyhentää kypsennysaikaa ja kypsentää ruoan tasaisemmin.

HUOMAUTUS : Lämpöhäviön minimoimiseksi ruoan lämpötilaa tarkistaessasi käytä savustimen sivussa sijaitsevia lämpötila-antureita.

- Kun kypsennät hyvin vähärasvaista lihaa, kuten kananrintaa tai vähärasvaista sianlihaa, ritilät voidaan öljytä ennen esilämmitystä tarttumisen vähentämiseksi.

Grillaaminen puuhiilellä

Puuhiili on perinteinen ruoanlaittotapa, joka tuottaa upeita makuja. Hehkuva briketti säteilee infrapunaenergiaa kypsennettävään ruokaan, jolla on hyvin vähän kuivattavaa vaikutusta. Ruoasta karkaavat mehut ja öljyt tippuvat hiillokselle ja höyrystyvät savuksi, jolloin ruoka saa herkullisen grillatun maun. Kun käytät Apollo® 5 in 1 -hiilivesisavustinta hiiligrillinä, pidä nämä vinkit mielessä:

- Lyhytaikaisesti kypsennettyjä ruokia, kuten kalaa ja vihanneksia, voi grillata kannen ollessa auki.
- Lihan kypsennys, jossa on paljon rasvaa, voi aiheuttaa tulehduksia. Leikkaa rasva pois tai vähennä lämpötilaa tämän estämiseksi.
- Jos liekki syttyy, siirrä ruoka pois liekeistä ja vähennä lämpöä (pienennä tuuletusaukkoa). Jätä kansi auki, kunnes palaminen on hallinnassa.

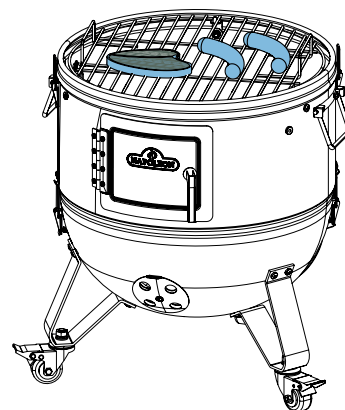
Yleissääntönä on, että 1 kg:n lihan kypsentämiseen käytetään noin 50 brikettiä tai 2 kg:n lihan kypsentämiseen 100 brikettiä. Jos kypsennys kestää yli 30-40 minuuttia, nuotioon on lisättävä lisää brikettejä. Kylmällä säällä tarvitset enemmän brikettejä, jotta saavutat ihanteellisen kypsennyslämpötilan. Pidemmät kypsennysajat vaativat lisää puuhiiltä.

Hiilen käyttö

Hiilisuositukset ovat likimääräisiä.

Pidemmät kypsennysajat vaativat lisähiiltä.

Malli	Hiilipalojen painosuositus	Puuhiilibrikettien suositus (ENINTÄÄNKappaletta)	Lisähiiltä +1tunti
AS18	1.0 kg	40	8 per puoli
AS22	1.2 kg	50	8 per puoli



GRILLAUKSEN AMMATTILAISVINKKI!

Tarkista lihan sisälämpötila lämpömittarilla varmistaaksesi, että liha on kypsynyt täydellisesti.

VAROITUS! Ole varovainen, kun lisää savustimeen puuhiiltä tai puita. Liekit voivat syttyä, kun hiilet joutuvat kosketuksiin raittiin ilman kanssa. Siirry turvallisen matkan päähän ja käytä pitkävärtisiä, kuumuutta kestäviä keittopihditöitä lisähiilen tai puun lisäämiseen.

VAROITUS! Älä laita puuhiiltä suoraan savustimen pohjalle, vaan laita ne aina puuhiilikoriin.

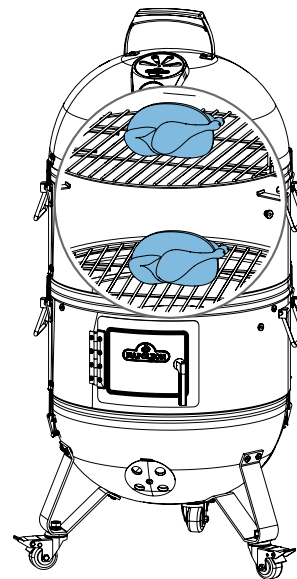


Grillaaminen savustimella

Paranna ruoan makua ja rakennetta entisestään käyttämällä vesisavustinta. Savustusta käytettiin perinteisesti elintarvikkeiden, erityisesti lihan, säilömiseen, mutta nykyään savustamisessa on kyse ennen kaikkea mausta. Kypsennysprosessin hidastaminen voi tehdä jopa kovista lihapaloista mureita. Kun käytät Apollo® 5 in 1 -hiilivesisavustinta savustimena, pidä nämä vinkit mielessä:

- Kypsennä aina savustimen kansi päällä.
- Vältä kannen nostamista kypsennyksen aikana. Kannen irrottaminen voi lisätä kypsennysaikaa 15-20 minuuttia.
- Voit kypsentää molemmilla keittotasolla samanaikaisesti.
- Käytä ripustuskoukkuja ruoan, kuten linkitettyjen makkaroiden, tasaiseen kypsentämiseen.
- Voit kypsentää ruoan kokonaan savustimessa (kuumasavustus), jolloin ruoka kypsyy ja maistuu samanaikaisesti.
- Voit antaa ruokaan savun makua ilman kypsennystä (kylmäsavustus), jota käytetään pääasiassa maun ja säilönnässä, ei kypsennyksessä.

HUOM: Lämpötilat vaihtelevat savustettavan ruoan mukaan. Savustusajat ja turvallisia sisälämpötiloja koskevat suositukset löytyvät seuraavasta osoitteesta "**Hiilisavustusopas**"



Puuhaketta koskevat ehdotukset

Savustuspuuta on eri muodoissa, paloina, lastuina, pölynä ja pelletteinä, ja sitä on myös monia eri lajikkeita (makuja) omenasta meskiittiin, joista jokainen antaa erilaisen maun.

HUOM: Käytä vain kovaa puuta, josta tiedät, että sitä ei ole käsitelty, ja vältä pehmeää puuta, kuten setriä, mäntyä tai haapaa. Lisätietoja saat valtuutetulta Napoleon-jälleenmyyjältäsi.

PUULAJI	MAKUPROFIILI	RUOKAEHDOTUKSET
Leppä	Herkkä ja aavistuksen makea.	Kala, sianliha, siipikarja ja kevytlihainen riistalintu.
Manteli	Mieto, makea ja pähkinäinen maku, kevyt tuhka.	Kaikki lihat.
Omena	Mieto ja hennon hedelmäinen maku, hieman makea.	Siipikarja ja sianliha.
Kirsikka	Jotkut sanovat, että tämä on paras savustuspuu, jonka savun maku on hieman makea ja hedelmäinen.	Siipikarja, sianliha, naudanliha, lammas ja juusto.
Viiniköynnös	Hapan. Antaa paljon savua, rikas ja hedelmäinen.	Siipikarja, punainen liha, riista ja lammas.
Hickory	Savustuspuiden kuningas! Makeasta voimakkaaseen, jossa on voimakas pekonin maku.	Sianliha, kinkku ja naudanliha.
Vaahtera	Savuinen, pehmeä ja hieman makea.	Sianliha, siipikarja, juusto ja pienet riistalinnut.
Mesquite	Voimakkaan maanläheinen maku. Yksi kuumimmin palavista puulajeista.	Naudanliha, kana, lammas ja riista.
Tammi	Savustuspuiden kuningatar! Makea ja savuinen, jossa on vaniljan vivahteita.	Punainen liha, sianliha, kala tai raskas riista. Punainen tammi sopii erinomaisesti ribseille!
Pekaanipähkinä	Makea, pähkinäinen ja täyteläinen, samanlainen kuin hickory.	Siipikarja, naudanliha, sianliha ja juusto.
Luumu	Hienovarainen, makea ja hedelmäinen, sopii hyvin kevyemmälle lihalle.	Kanaa, kalkkunaa, sianlihaa, kalaa ja vihanneksia.

VAROITUS! Älä hengitä hiilisavustimen savua ja vältä savun joutumista kosketuksiin silmiesi kanssa.

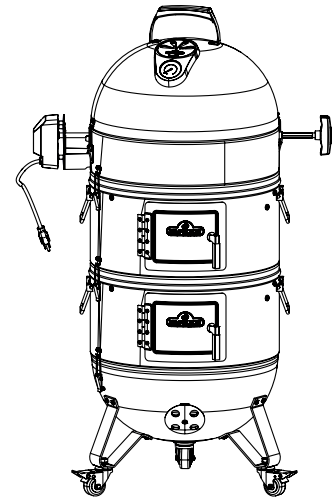
VAROITUS! Älä koskaan jätä hiiliä ja tuhkaa savustimeen ilman valvontaa.



Varraskehys "Rotisserie"

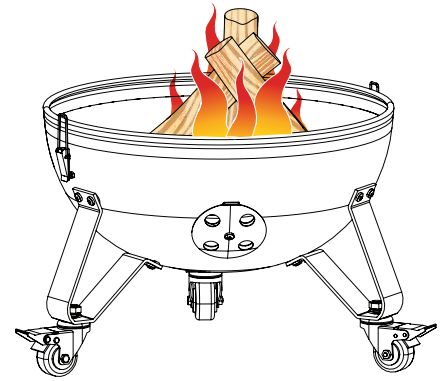
Savustinta voidaan käyttää lisävarusteisen varras-sarjan kanssa, jolloin saat ammattilaisten kaltaisia tuloksia. Varraskehys mahdollistaa suurempien lihapalojen, kuten paahtopaistien tai kokonaisten kanojen, kypsentämisen tasaisemmin. Ruoan jatkuva pyöriminen tekee ruoasta itsestään paistuvan, sitoo mehut ja estää samalla kuumat kohdat ja epätasaisen hiiltymisen.

Kysy valtuutetulta Napoleon-jälleenmyyjältäsi savustimeesi sopivaa varras-sarjaa.



Nuotiopaikka

Savustinta voidaan käyttää myös takapihan nuotiopaikkana. Kun käytät Apollo® 5 in 1 -hiilisavustinta tulipesänä, varmista, että se on paikallisten, maakunnallisten, osavaltioiden ja kansallisten määräysten mukainen. Tarkista paikallisilta viranomaisilta alueellasi vaadittavat tulityöluvat.



TIESITKÖ?

Voit irrottaa grilliritilät, jotta voit ripustaa ruokaa, kuten makkaroituja tai kylijiä.

GRILLAUKSEN AMMATTILAISVINKKI!

Kokeile käytettävän puun lajia ja määrää. Lisää hiileen erilaisia mausteita maun lisäämiseksi, muista pitää kirjaa kokeiluistasi, jotta voit toistaa onnistumisesi.

VAARA! VAIN ULKOKÄYTTÖÖN. Puun polttamisesta vapautuu hiilimonoksidia, joka voi kerääntyä suljettuihin tiloihin ja aiheuttaa tukehtumisen.

VAARA! Pidä väljät vaatteet ja hiukset poissa avotulen läheisyydestä, kun käytät savustinta nuotiopaikkana.

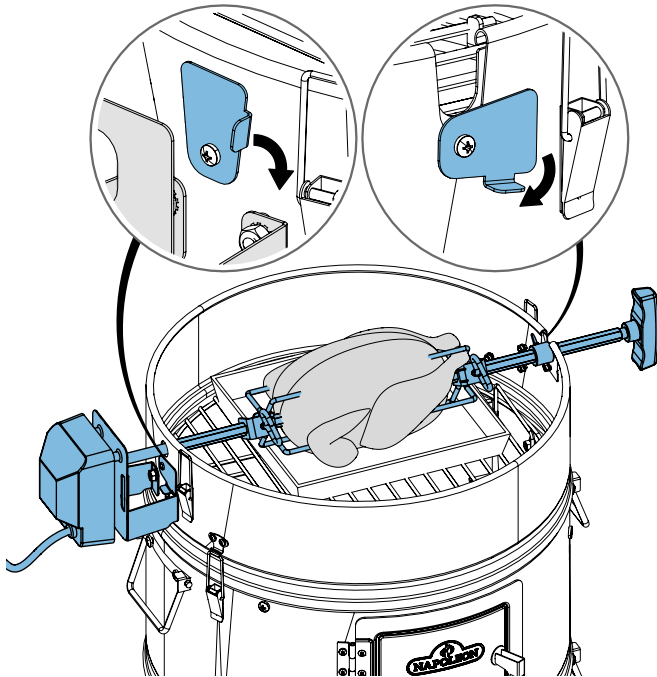
VAROITUS! ÄLÄ käytä, sytytä tai käytä hiilisavustinta lähempänä kuin 4,6 metriä (15 ft.) seinistä, rakenteista tai rakennuksista, kun sitä käytetään tulipesänä.



KUINKA VARRASTA KÄYTETÄÄN

Lisävarusteisen varras-sarjan kokoaminen

1. Asenna varras-moottori savustimen kylkeen kiinnityskannattimen (kiinnityskannattimien) avulla. Kun kiinnike on kiinnitetty savustimeen, liu'uta varras-moottori kiinnikkeeseen.
2. Työnnä ensimmäinen varrashaarukka juuri ja juuri varrastangon keskikohtaan ohi ja kiristä paikalleen. Pujota liha vartaaseen ja työnnä liha haarukkaan. Työnnä toinen varrashaarukka varrastangon vastakkaiseen päähän ja työnnä haarukka lihaan, kunnes se on tiukasti kiinni. Kiristä haarukka paikalleen ja liu'uta sitten vastapaino syljetankoon.



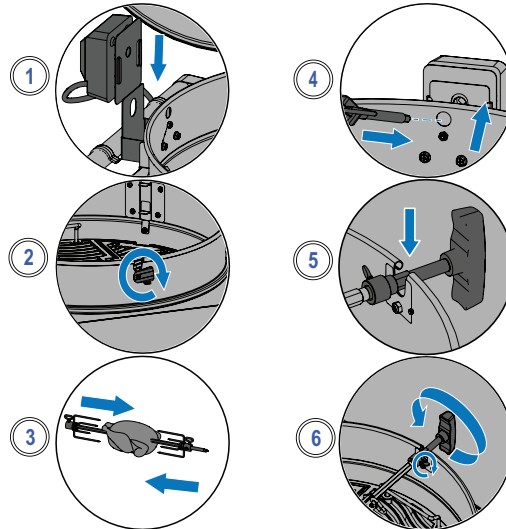
Vinkkejä vartaan käyttöön:

- Tarkista lihan sisälämpötila lämpömittarilla.
- Paistin ja siipikarjanlihan tulee ruskistua ulkoa ja pysyä mureana sisältä.
- Käytä liemet paistamiseen ja kastikkeen valmistamiseen.
- Kolmen kilon kanan paistaminen kestää noin 1 ½ tuntia keskitasolla tai korkealla.
- Huomioi vartaan moottorin kapasiteetti. Älä koskaan ylikuormita laitteita.
- Varmista, että asetat aina tasaisen kuorman vartaalle.

3. Työnnä varovasti syljetangon terävä pää pohjakulhon aukon läpi varrasmoottoriin. Aseta vastakkainen pää ripustimien poikki. Lihan raskas puoli roikkuu luonnollisesti alaspäin, joten säädä vastapaino sen mukaisesti kuorman tasapainottamiseksi. Kiristä vastapaino varsi ylöspäin.
4. Liu'uta pysäytysholkki sulkutangon päälle, kunnes se ulottuu konepellin sisäpuolelle. Tämä varmistaa syljetangon sivuttaisliikkeen.
5. Kiristä pysäytysholkki ja syljetangon kahva. Aseta lihan alle metalliastia, johon valumat kerääntyvät.



VAROITUS! Käytä aina käsineitä, kun käsittelet savustimen osia.



Kuinka keittää useita kanoja

1. Sido tai varrasta siivet kanojen runkoon.
2. Työnnä paistohaarukka varrastankoon.
3. Pujota ensimmäinen kana vartaaseen, kunnes se pysyy paikoillaan grillihaarukan haarukan avulla. Kiristä.
4. Pujota seuraavat 2 kanaa vartaaseen niin, että kaikki kanat ovat lähellä toisiaan.
5. Työnnä toinen paistohaarukka vartaaseen ja työnnä kanaan, kunnes kaikki 3 kanaa on puristettu tiukasti yhteen. Kiristä.



TÄRKEÄÄ! Pura vartaan osat, kun kypsennys on päättynyt, pese ne lämpimällä saippuavedellä ja säilytä sisätiloissa.

VAROITUS! Käytä kuumuutta kestäviä grillikäsineitä, kun käsittelet kuumia grillin osia.

VAROITUS! Käytä aina suojakäsineitä ja suojalaseja, kun puhdistat savustinta.

VAROITUS! Kertynyt rasva on palovaara.



GRILLAUSKOKEMUKSEN TARKISTUSLISTA

Käytä tätä luetteloa aina kun grillaat

Lue käyttöohjeet

Varmista, että olet lukenut käyttöohjeet ja kaikki turvallisuusohjeet.

Tyhjennä tuhka pohjasta

Varmista aina, että puhdistat tuhkan savustimesta ennen grillausta tulipalojen ja liekkien välttämiseksi.

Hiilen sytytys

Avaa kannen ja pohjan tuuletusaukko kokonaan auki aina, kun sytytät savustimen. Käytä puuhiilisytytintä (ei sisälly toimitukseen) tai noudata käyttöoppaan kohdassa "Savustimen sytyttäminen" annettuja ohjeita. Älä nojaa grillin päälle, kun sytytät hiiliä.

Esikuumenna ja puhdistat ritilät

Päällystä ritilöiden koko pinta kasvisrasvalla, Ei suolatuilla rasvoilla, kuten voilla tai margariinilla. Kuumenna grilli, jotta ylimääräiset jäämät palavat pois. Puhdista ritilät messinkisellä lankaharjalla. Katso "**Puhdistusohjeet**".
HUOMAUTUS: Ruostumattomasta teräksestä valmistetut ritilät ovat kestäviä ja korroosionkestäviä ja vaativat vähemmän maustamista ja huoltoa kuin valurautaristikot.

Valmistelualue

Varmista, että kaikki grillauksen aikana tarvitsemasi, kuten välineet, mausteet, kastikkeet ja astiat, ovat käden ulottuvilla. Älä jätä ruokaa ilman valvontaa, sillä se voi palaa.

Älä kurkista ja käännä kerran

Yritä olla avaamatta kantta ja kurkistelematta liikaa, sillä muuten lämpö karkaa ja lämpötila ja kypsennysaika menevät sekaisin. Käännä ruokaa vain kerran, erityisesti pihvejä ja kanaa.

Jätä tilaa

Jätä grilliin ja ruokien väliin tilaa, jotta voit tarvittaessa siirtää ruokia.

Käytä lämpömittaria

Käytä lämpömittaria varmistaaksesi, että ruoka on kypsää. Noudata asianmukaisia lämpötiloja koskevia ohjeita kaikentyypiselle lihalle, erityisesti siipikarjalle.



GRILLAUKSEN AMMATTILAISVINKKI!

Inspiroidu luomaan herkullisia aterioita reseptit ja grillaus tekniikat www.napoleon.com ja Napoleonin keittokirjat.



GRILLAUKSEN AMMATTILAISVINKKI!

Esilämmitä savustin aina ennenkypsennystä, jotta jäljelle jääneet jäämät palavat pois ja ruoka ei tartu ritilään.








ÖLJYÄ JA RASVAA KOSKEVA EHDOTUS!

- Viinirypäleöljy
- Aurinkokukkaöljy
- Soijaöljy
- Ekstra-neitsytoliiviöljy
- Rypsiöljy

Jos sellaista ei ole saatavilla, valitse öljy tai rasva, jonka savupiste on korkea. Älä käytä suolattuja rasvoja, kuten voita tai margariinia.

Hiilisavustusopas

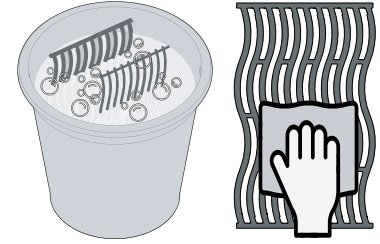
RUOKA	LEIKKAA	KYPSENNYSAIKA	SISÄLÄMPÖTILA / KYPSYYS
 Naudanliha	Paahtaminen	3-4 tuntia.	Puolikypsä 63 °C (145 °F) Medium 71 °C (160 °F) Hyvin kypsä 77 °C (170 °F)
	Rintafileet	6+ tuntia.	85 °C (190 °F)
	Pihvi	5 - 15 minuuttia	Puolikypsä 63 °C (145 °F) Medium 71 °C (160 °F) Hyvin kypsä 77 °C (170 °F)
 Siipikarja	Kokonainen kana	3 1/2 - 4 tuntia.	82 °C (180 °F)
	Kanan rinta / reisi	25 - 35 minuuttia	74 °C (165 °F)
	Kokonainen kalkkuna	6 - 8 tuntia.	82 °C (180 °F)
 Sianliha	Olkapäät	12+ tuntia	71 °C (190 °F)
	Loin	4 - 5 tuntia	71 °C (190 °F)
	Ribs	5-6 tuntia.	Liha alkaa irrota luusta.
 Kala	Kokonainen lohi	2 - 3 tuntia.	70 °C (158 °F)
	Lohifilee	30 - 40 minuuttia	70 °C (158 °F)
	Katkaravut	10 - 15 minuuttia	Kypsennä vaaleanpunaiseksi.
 Lammas	Olkapäät	8 - 9 tuntia.	Puolikypsä 63 °C (145 °F)
	Jalka	8 - 9 tuntia.	Medium 71 °C (160 °F)
	Ribs	2-3 tuntia.	Hyvin kypsä 77 °C (170 °F)

HUOM: Sisälämpötilat perustuvat Kanadan elintarviketurvallisuusoppaan suosituksiin. Kypsennysajat on arvioitu savustimen käydessä 110 °C:n (230 °F) lämpötilassa. Todelliset kypsennysajat vaihtelevat ruoan palojen ja paksuuden, hiilimäärän, halutun kypsyyden ja ympäristötekijöiden, kuten ulkolämpötilan korkeuden tai tuulen mukaan.

Puhdistusohjeet

Ensimmäinen käyttökerta

1. Pese ritilät käsin vedellä ja miedolla astianpesuaineella mahdollisten valmistusjäämien poistamiseksi. ÄLÄ pese astianpesukoneessa.
2. Huuhtele huolellisesti kuumalla vedellä ja kuivaa kokonaan pehmeällä liinalla.

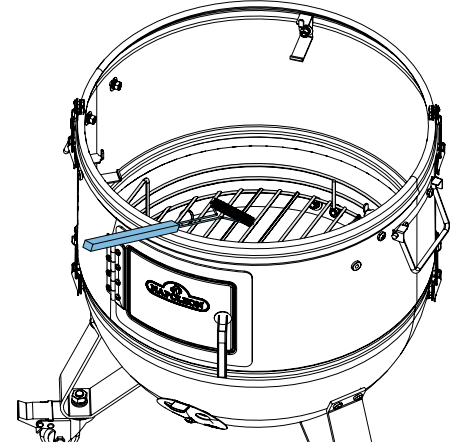


Teräksiset grillausritilät

- Teräksiset grilliritilät voidaan puhdistaa esilämmittämällä grilli ja poistamalla jäämät teräsharjalla. Suosittelemme **Napoleonin harjaksetonta kolmirivistä grilliharjaa, jossa on valssattua ruostumatonta terästä.**
- Teräsritilät värjäytyvät pysyvästi säännöllisessä käytössä, koska grillauksen aikana syntyy korkeita lämpötiloja.

Savustimen sisäpuoli

1. Irrota grilliritilät ja vesiasia.
2. Puhdista irtoavat roskat kannen sivuilta ja alapuolelta messinkisellä lankaharjalla.
3. Kaavi kaikki emali pois muovisella kittipuikolla tai kaapimella. Poista tuhka lankaharjalla.
4. Tyhjennä tuhka savustimen pohjasta. Katso "**Puuhilen ja tuhkan hävittäminen**".
5. Pese savustimen sisäpuoli ja vesialtaat miedolla astianpesuaineella ja vedellä.
6. Huuhtele hyvin puhtaalla vedellä ja pyyhi kuivaksi.



TÄRKEÄÄ! Älä käytä hankaavia puhdistusaineita tai teräsvillaa savustimen maalattuihin, posliinisiin tai ruostumattomasta teräksestä valmistettuihin osiin.

Hiilen ja tuhkan hävittäminen



VAROITUS! Noudata huolellisesti näitä turvatoimia suojellaksesi itseäsi ja omaisuuttasi vahingoittumiselta.

- Varmista, että hiilet ja tuhka on sammutettu kokonaan ennen poistamista.
- Käytä metallista lastaa tai kauhaa hiilien ja tuhkan poistamiseen savustimesta.
- Laita hiili ja tuhka palamattomaan metallisäiliöön ja täytä se vedellä 24 tunnin ajan ennen hävittämistä.

HUOLTO

- Älä koskaan vuoraa savustimen sisäpuolta alumiinifoliolla, hiekalla tai muulla materiaalilla. Tämä estää tuuletusaukkoja toimimasta.
- Käsittele posliiniemallikomponentteja varoen.
- Paistettu emalipinta on lasimainen ja lohkeaa, jos sitä lyödään. Napoleon Grill -jälleenmyyjältäsi on saatavana korjausemali.



TIESITKÖ?

Grillikastike ja suola voivat olla syövyttäviä, ja ne aiheuttavat yksikön osien nopeaa heikkenemistä, ellei niitä puhdisteta säännöllisesti.

VAROITUS! Varmista, että savustin on jäähtynyt ennen puhdistusta. Älä käytä uuninpuhdistusainetta minkään savustimen osan puhdistamiseen. Älä laita keittotasoja tai muita savustimen osia itsepuhdistuvaan uuniin puhdistettavaksi. Puhdista savustin alueella, jossa puhdistusliuos ei vahingoita terasseja, nurmikoita tai terasseja.

VAROITUS! Älä käytä painepesuria tai letkua minkään savustimen osan puhdistamiseen.

VAROITUS! Puhdistus on tehtävä vain savustimen ollessa viileä, jotta vältetään palovammojen mahdollisuus.



Vianmääritys

Soihdutukset ja epätasainen lämpö

- Savustin ei syty.
- Matalalla lämmöllä tai matalalla liekillä.

Mahdolliset syyt	Ratkaisu
Epäasianmukainen esilämmitys.	Anna hiilien palaa, kunnes ne ovat vaaleanharmaan tuhkan peitossa. (Noin 20 minuuttia).
Ilmavirta ei riitä.	Avaa tuuletusaukot.
Vähäinen hiilimäärä.	Lisää lisää hiiltä hiilialtaaseen.
Pohjakokoonpanon pohjaan kertyy liikaa rasvaa ja tuhkaa.	Puhdista pohjakokoonpano jokaisen käytön jälkeen. Älä vuoraa pohjaa alumiinifoliolla.

Kuoriutuva maali

- Maali näyttää irtoavan kannen tai konepellin sisäpuolelta.

Mahdolliset syyt	Ratkaisu
Rasvan kertyminen sisäpinnoille.	Tämä ei ole vika. Kannen ja hupun pintakäsittely on posliinia, eikä se kuoriudu. Kuoriutuminen johtuu kovettuneesta rasvasta, joka kuivuu maalin kaltaisiksi sirpaleiksi, jotka irtoavat. Säännöllinen puhdistus estää tämän.



HALUAMME AUTTAA!

Napoleon
varmistaa, että
grillauskokemuksesi
on ikimuistoinen. Ota
yhteyttä, jos tarvitset
lisäapua.

NAPOLEONIN TUOTETAKUU



HIILIGRILLISARJAT JA APOLLO® -SAVUSTIN

Napoleon-hiiligrillien ja -savustimien 10 vuoden rajoitettu takuu

NAPOLEON takaa, että uuden NAPOLEON-tuotteesi osat eivät ole viallisia materiaaliensa tai laatunsa osalta ostopäivästä alkaen seuraavan ajanjakson ajan:

Posliiniemaloitu kupu ja kulho	10 vuotta
Ruostumattomasta teräksestä valmistetut rutilät	10 vuotta
Ilmanvaihtojärjestelmä	5 vuotta ^{plus 10}
Posliiniemaloidut valurautaiset ruoanvalmistusrutilät	5 vuotta ^{plus 10}
Kromatut grillirutilät	3 vuotta ^{plus 10}
Muut osat	2 vuotta

plus elinikäinen viittaa pidennettyyn takuukauteen, jonka aikana tarjoamme ostajalle varaosia 50 % alennuksella nykyisestä jälleenmyyntihinnasta grillin eliniän* ajan.

Plus 15 viittaa pidennettyyn takuukauteen, jonka aikana tarjoamme ostajalle varaosia 50 % alennuksella nykyisestä jälleenmyyntihinnasta 15 ylimääräisen vuoden ajan.

Plus 10 viittaa pidennettyyn takuukauteen, jonka aikana tarjoamme ostajalle varaosia 50 % alennuksella nykyisestä jälleenmyyntihinnasta 10 ylimääräisen vuoden ajan.

***Elinikäinen** viittaa 30 vuoden takuukauteen.

Tämä takuu on voimassa Euroopan unionissa, Sveitsissä, Andorrassa, San Marinossa, Norjassa, Islannissa ja Liechtensteinissa.

Nykyinen takuu ei rajoita tai muuta asiakkaan tavaraa koskevan 2019/711 (EU) -direktiivin mukaisia laillisia oikeuksia vikatilanteessa tai vaikuta niihin. Laillisten oikeuksien käyttäminen on veloituksetonta.

TAKUUEHDOT JA RAJOITUKSET

NAPOLEON takaa, etteivät sen tuotteet ole viallisia, vain alkuperäiselle ostajalle ja vain, mikäli tuote on ostettu viralliselta NAPOLEON-jälleenmyyjältä. Seuraavia ehtoja ja rajoituksia sovelletaan:

Nykyinen valmistajan takuu ei ole siirrettävissä, eikä yksikään edustajamme voi pidentää sitä missään olosuhteissa.

Grillin saa asentaa vain lisensoitu ja valtuutettu huoltoteknikko tai alihankkija. Asennuksen tulee tapahtua annettujen asennusohjeiden sekä paikallisten ja kansallisten rakennus- ja paloturvallisuussääntöjen mukaisesti.

Rajoitettu takuu ei kata virheellisestä käytöstä, kunnossapidon laiminlyönnistä, rasvapaloista, ympäristöaltistuksista, onnettomuuksista, muutostöistä, väärinkäytöstä tai laiminlyönnistä johtuvia vahinkoja. Muiden valmistajien varaosien asennus mitätöi nykyisen takuun. Tämä takuu ei kata kemiallisten puhdistusaineiden tai auringonvalon aiheuttamaa muoviosien värjäytymistä.

Tämä takuu ei korvaa myöskään seuraavia: naarmut, lommot, maalipinnan viat, pinttymät, lämmön tai hankaavien ja kemiallisten puhdistusaineiden aiheuttamat syöpymät tai

värjäymät, posliinipinnoitettujen osien lohkeamat ja grillin asennukseen käytetyt välineet. Jos osa vioittuu takuuajana siten, että sitä ei voida enää käyttää (ruostumisen tai puhkipalamisen vuoksi), asiakkaalle myönnetään varaosa.

Ensimmäisen vuoden jälkeen NAPOLEONILLA on tämän takuun (rajoitettu elinikäinen President's-takuu, 15 vuoden rajoitettu takuu, 10 vuoden rajoitettu takuu, 3 vuoden rajoitettu takuu) nojalla oikeus luopua takuuvaatimuksista oman harkintansa mukaan korvaamalla alkuperäiselle ostajalle asianmukaisen viallisen takuosan tukkuhinnan.

NAPOLEON ei korvaa asennus-, työvoima- tai muita kustannuksia, jotka liittyvät takuosan asennukseen. Nykyinen takuu ei kata tällaisia kustannuksia.

Tämän takuun (rajoitettu elinikäinen President's-takuu, 15 vuoden rajoitettu takuu, 10 vuoden rajoitettu takuu, 3 vuoden rajoitettu takuu) säännöksistä huolimatta NAPOLEONIN tämän takuun mukaiset vastuut määräytyvät edeltävän mukaan, eikä takuu kata minkäänlaisia oheisvahinkoja tai välillisiä tai epäsuoria vahinkoja.

Tämä takuu määrittää NAPOLEONIN vastuut ja velvollisuudet NAPOLEON-grillien suhteen. NAPOLEON ei ole vastuussa muista tämän tuotteen ostoon liittyvistä asioista, eikä se valtuuta kolmatta osapuolta ottamaan vastuuta sen puolesta.

NAPOLEON ei ole vastuussa seuraavista: ylikuumentuminen tai liekin sammuminen ympäristötekijöiden, kuten kovan tuulen tai riittämättömän ilmanvaihdon, vuoksi.

NAPOLEON ei ole vastuussa sään, rakeiden, kovakouraisen käsittelyn, voimakkaiden kemikaalien tai puhdistusaineiden aiheuttamista kaasugrillien vahingoista.

Ostotodistus tai sen kopio, josta selviää sarja- ja mallinumero, tulee esittää takuuvaatimusten yhteydessä.

NAPOLEON varaa oikeuden tarkistaa tuotteen tai minkä tahansa sen osan edustajansa kautta ennen takuuvaatimusten täyttämistä.

NAPOLEON ei vastaa toimituskustannuksista, työvoimakustannuksista tai vientitulleista.

TAKUUN MYÖNTÄJÄ:

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

+31 (0) 88 588 66 55

eu.info@napoleon.com

Savustusohjeet

Ruoka	Savustuslämpötila	Kypsennysaika	Puulaji

Ruoka	Savustuslämpötila	Kypsennysaika	Puulaji

Ruoka	Savustuslämpötila	Kypsennysaika	Puulaji

Ruoka	Savustuslämpötila	Kypsennysaika	Puulaji

Ruoka	Savustuslämpötila	Kypsennysaika	Puulaji

Ruoka	Savustuslämpötila	Kypsennysaika	Puulaji

Ruoka	Savustuslämpötila	Kypsennysaika	Puulaji

Ruoka	Savustuslämpötila	Kypsennysaika	Puulaji

NAPOLEON - YLI 40 VUOTTA KODIN MUKAVUUSTUOTTEITA - JUHLAVUOSI



NAPOLEON®-tuotteet on suojattu yhdellä tai useammalla yhdysvaltalaisella, kanadalaisella ja/tai ulkomaisella patentilla tai vireillä olevalla patentilla.

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



Puhelin

Pohjois-Amerikka

866-820-8686

Eurooppa

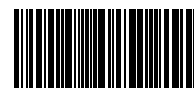
+31 88 588 66 55

Online

✉ grills@napoleon.com

✉ eu.info@napoleon.com

🌐 www.napoleon.com



N415-0836-W



APOLLO® RØGEOVNE

Brugervejledning

AS18K, AS22K

Røgeovne illustreret i denne vejledning kan afvige fra den købte model.



Vi ønsker din feedback!

Besøg [Napoleon.com](https://www.napoleon.com) for at skrive en anmeldelse.



Anvend serienummer



TILLYKKE MED DIN NAPOLEON APOLLO® RØGEOVN

Du har lige opgraderet din grilloplevelse.

VI ØNSKER, AT DIN GRILLOPLEVELSE SKAL VÆRE MINDEVÆRDIG OG SIKKER.

Læs og følg denne brugervejledning, før du bruger din røgeovn for at undgå materielle skader, personskader eller dødsfald.

Fjern alt emballagemateriale, etiketter og kort fra røgeovnen før brug.

ANVENDES UDENDØRS I ET VELVENTILERET RUM.

ANVEND IKKE I EN BYGNING, EN GARAGE ELLER ET ANDET LUKKET OMRÅDE.

FARE!

- Afbrænding af trækul afgiver kulmonoxid.
- Du må ikke brænde trækul eller bruge grillen i et lukket og/eller beboeligt rum som f.eks. huse, garager, telte, køretøjer, campingvogne, autocampere eller både. Fare for dødsfald ved kulilteforgiftning.
- Sluk enhver åben ild.



ADVARSEL!

Forsøg ikke at tænde dette apparat uden at have læst afsnittet "TÆNDNING" i denne vejledning.

Opbevar eller brug ikke benzin eller andre brændbare væsker eller dampe i nærheden af dette eller et andet apparat.

Hvis oplysningerne i denne vejledning ikke følges nøjagtigt, kan der opstå brand eller eksplosion og forårsage materielle skader, personskade eller død.



Advar voksne og børn om faren ved varme overfladetemperaturer. Hold opsyn med små børn i nærheden af røgeovnen.

HENVISNING TIL INSTALLATØREN: Efterlad denne vejledning hos grillens ejer til senere brug.

HENVISNING TIL FORBRUGEREN: Opbevar denne vejledning til senere brug.

Velkommen til Napoleon!

SIKKERHED FØRST



ADVARSEL Generelle oplysninger

Brug ikke sprit, alkohol, benzin, benzin eller andre meget flygtige væsker til at tænde eller genantænde trækul. Brug KUN optændingsbrændere, der opfylder EN 1860-3. Sørg for, at alle væsker, der er løbet ud gennem bunden af røgeovnen, er fjernet, før du tænder for kullene.



ADVARSEL! Installation og montering

Saml røgeovnen nøjagtigt som anvist i samlevejledningen. Hvis røgeovnen blev samlet i butikken, skal du gennemgå samlevejledningen for at sikre, at den er samlet korrekt.

Denne røgeovn må ikke installeres i eller på fritidskøretøjer og/eller både.

Der må under ingen omstændigheder ændres på denne røgeovn.



ADVARSEL! Operation

Læs hele brugervejledningen, før du tager røgeovnen i brug.

Brug IKKE enheden under en brændbar konstruktion.

Følg optændingsvejledningen nøje.

Må ikke anvendes indendørs.

Hold børn og kæledyr væk.

Grillen bliver meget varm. Den må ikke flyttes under drift.



ADVARSEL! Opbevaring og afvikling

Opbevares udendørs på et godt ventileret sted væk fra børn og kæledyr.

Efter brug skal der sættes låg på kulstartervæsken, og den skal opbevares i sikker afstand fra røgeovnen, mindst 7,6 m (25 fod).

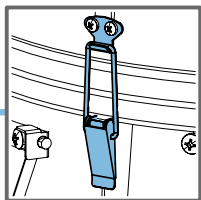


INDHOLD

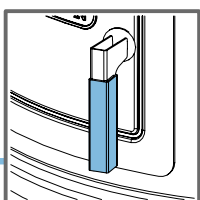
Velkommen til Napoleon!	163
Sikkerhed først	
Systemfunktioner	164
Kom godt i gang	165
Yderligere sikre betjeningspraksisser	
Sikker brug af grillstarter	
Betjening	166
Tænding af din røgeovn	
Grillvejledning	
Sådan bruger du rotisseriet	
Tjekliste for grilloplevelsen	
Røgningsguide	173
Rengøringsvejledning	174
Vedligeholdelse	
Fejlfinding	175
Garanti	176
Bemærkninger om røgning	178

Systemfunktioner

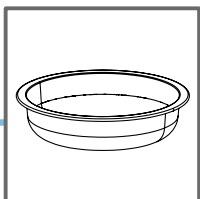
Låsemekanismer: Sikrer hver sektion under tilberedning og kan nemt løsnes for enkel opbevaring og transport.



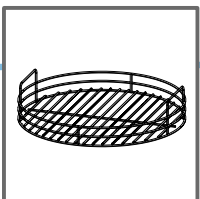
Store låger med isolerede håndtag: Giver lettere adgang til maden med øget sikkerhed og kontrol.



Vandbakke: Stabiliserer tilberedningstemperaturen og giver et fugtigt tilberedningsmiljø.

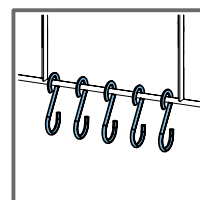


Kurv til kul: Holder sikkert på trækul og træflis.

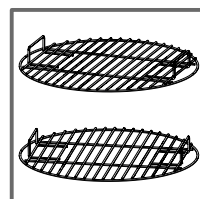


ACCU-PROBE™

Temperaturmåler: Opnå perfekte tilberedningstemperaturer med pålidelig og nøjagtig aflæsning hver gang.

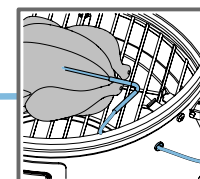


5 "S"-kroge i rustfrit stål: Gør det nemt at røge pølser, spareribs og meget mere.



2 riste til tilberedning: Til at tilberede flere madvarer på én gang.

Robuste håndtag: til nem stabling og afstabling.



Termometerporte med silikoneforsegling: Giver præcise temperaturmålinger med en sikker pasform, der mindsker lækager.

Justerbar røgkontrol: Finjuster røgflowet med præcision for at opnå den perfekte smagsbalance.

Låsbare hjul: Nyd nem mobilitet og sikker låsning for stabilitet, når du har mest brug for det.



De røgeovne, der er illustreret i denne brugervejledning, kan afvige fra den model, du har købt. Udvalgt model: AS22

Kom godt i gang



FARE! Adviser om en fare, der kan medføre brand, eksplosion, død eller alvorlig personskade.



ADVARSEL! Advarer om en fare, der kan medføre mindre personskade eller materiel skade.



Brug beskyttelseshandsker.



Brug sikkerhedsbriller.



FORSIGTIG! Varm overflade.



Vigtige oplysninger

YDERLIGERE SIKRE BETJENINGSPRAKSISSE

- Denne røgeovn skal opbevares udendørs i et godt ventileret område og må ikke bruges inde i en bygning, garage, overdækket veranda, havepavillon eller et andet lukket område.
- Brug IKKE denne røgeovn under nogen form for overliggende konstruktion som f.eks. tagdækning, carporte, markiser eller udhæng.
- Røgeovnen skal altid stå på et stabilt, plant underlag.
- Tænd IKKE kul med lukket låg.
- Hold låget lukket i forvarmingsperioden.
- Efterlad IKKE røgeovnen uden opsyn, mens den er i brug.
- Hold børn og kæledyr væk fra den varme røgeovn.
- Lad IKKE børn klatre ind i eller op på røgeovnen.
- Vedligeholdelse bør kun udføres, når røgeovnen er afkølet.
- Lad altid røgeovnen køle helt af, før du håndterer den.
- Hold alle elektriske ledninger væk fra vand eller opvarmede overflader.
- Hold ventilationsåbningerne i kabinettet fri og rene for snavs på alle tidspunkter.
- Rengør jævnligt bunden af røgeovnen for aske og fedt for at undgå ophobninger, der kan føre til fedtbrande.
- Fjern kul og aske fra røgeovnen, og opbevar det i en ikke-brændbar metalbeholder fyldt med vand. Lad det blive i metalbeholderen i 24 timer, før det bortskaffes.
- For at forhindre mugdannelse, lad de øverste og nederste luftventiler stå en smule åbne ved opbevaring i længere perioder.
- Brug IKKE vand til at kontrollere opflamninger eller slukke kul. Det kan beskadige røgeovnens finish.
- Luk ventilationsåbningerne på røgeovnen en smule for at kontrollere opflamninger. Luk alle ventilationsåbninger og låget helt for at slukke kul/brand.
- Hold altid en minimumsafstand til brændbare materialer på 0,9 m (3 fod) bag og på siderne af røgeovnen.

SIKKER BRUG AF GRILLSTARTER

- Kun til udendørs brug.
- Brug ikke grillstarteren, medmindre den er placeret på en stabil, jævn kulrist, og røgeovnen står på en stabil, jævn, ikke-brændbar overflade.
- Placer ikke grillstarteren på en brændbar overflade, medmindre grillstarteren er helt afkølet.
- Du må ikke bruge tændvæske, benzin eller selvantændende kul i grillstarteren.
- Vi anbefaler Grillstarter til at tænde kul til røgeovne.
- Brug altid beskyttelseshandsker, når du håndterer grillstarteren.
- Hold børn og kæledyr væk fra grillstarteren på alle tidspunkter.
- Brug ikke grillstarteren i kraftig vind.
- Efterlad ikke grillstarteren uden opsyn, mens den er i brug.
- Brug aldrig grillstarteren til andet end det formål, som den er beregnet til.
- Brug ikke grillstarteren til at tilberede mad.
- Vær yderst forsigtig, når du hælder varme kul ud af grillstarteren.

ADVARSEL! Der bør aldrig tilsættes tændvæske til varme eller varme kul.

ADVARSEL! Fjern ikke aske fra røgeovnen, før alt trækul er helt udbrændt og helt slukket. Lad den afkøle i god tid.

ADVARSEL! Flyt ikke røgeovnen, når den er i drift og varm.



Betjening

TÆNDING AF DIN RØGEOVN

Er det allerførste gang? Udfør en afbrænding

Fyld kul på røgeovnen, og hold den rødglødende i 30 minutter med låget og bundventilationen helt åben. Det er normalt, at røgeovnen udsender en lugt, første gang den tændes. Denne lugt er forårsaget af "afbrænding" af intern maling og smøremidler, der er brugt i fremstillingsprocessen, og den vil ikke forekomme igen.

Brug enten grillstarteren (medfølger ikke), og følg instruktionerne nedenfor, ELLER:

1. Læg trækullene i en kegleformet bunke i midten af trækulskurven.
2. Læg lighterterninger eller sammenkrøllet avispapir rundt om kulbunken.
3. Brug en lang tændstik eller en grilltænder til at antænde lighterterningerne eller avisen. Det anbefales **IKKE** at bruge almindelige tændstikker. Almindelige tændstikker kan være svære at bruge, når man skal række ind i røgeovnen.
4. Kullene bør være klar til tilberedning, når de har brændt i ca. 15-20 minutter, eller når kullene har et let lag af grå aske. Fordel kullene jævnt over kulbakken med en varmebestandig grilltang med langt skaft.

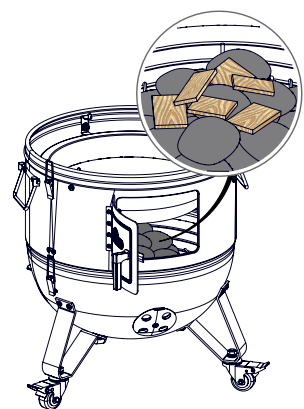
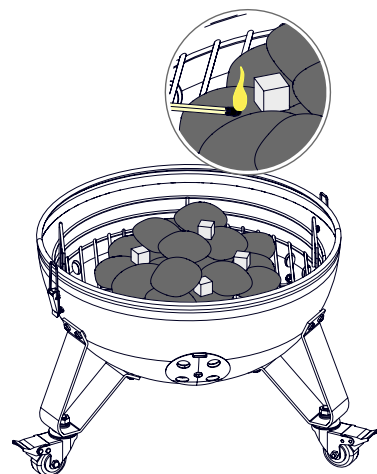
BEMÆRK: Tændvæske kan bruges til at tænde kullene, men det er ikke den foretrukne metode. Det kan svine og efterlade en kemisk smag på maden, hvis den ikke er helt brændt af inden tilberedning.

Sådan bruger du grillstarteren

1. Se "**Sikker brug af grillstarter**" for at få oplysninger om bedste praksis for sikker brug af grillstarteren.
2. Vend grillstarteren på hovedet.
3. Krøl to hele ark avispapir sammen og læg dem i bunden af grillstarteren.
4. Vend grillstarteren med den rigtige side opad, og placer den i midten af kulbakken.
5. Tilsæt en passende mængde kul, men fyld ikke for meget på. Se "**Brug af trækul**" for anbefalinger.
6. Tænd en tændstik, og stik den ind i en af de nederste lufthuller for at antænde avisen.
7. Tag beskyttelseshandsker på (minimum termisk beskyttelse klasse II, DIN EN 407). Når det øverste lag trækul har en let belægning af grå aske, hældes det varme trækul forsigtigt ned i kulbakken.
8. Når de varme kul er lagt i røgeovnen, spredes kullene jævnt over kulbakken med en varmebestandig tang med langt skaft.

Tilsæt træflis

Læg tørre træflis direkte oven på de varme kul. Start med en lille mængde træ for at skabe røg ved de første par forsøg, da det er let at overrøge maden. For at få en god røgsmag skal du bare have en smule røg, for meget røg vil ofte efterlade en sodet belægning på maden, som ikke smager godt. Se "**Grilningsinstruktioner**" for anbefalinger af træflis.



ADVARSEL! Læn dig ikke ind over røgeovnen, når du tænder trækul.

ADVARSEL! Brug aldrig træ, der er blevet behandlet eller udsat for kemikalier.

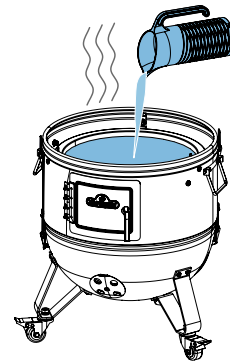
ADVARSEL! Brug altid beskyttelseshandsker, når du bruger grillstarteren til din røgeovn.



Vandbakke

Vandbakken giver dig mulighed for at grille ved lavere temperaturer til langtidsgrilning og fungerer som en buffer mellem din mad og de varme kul for at forhindre, at maden brænder på. Fyld vandbakken helt op med varmt vand. Så bliver røgeovnen hurtigere varm.

Tjek vandstanden hver 3.-4. time, og tilsæt mere varmt vand, hvis temperaturen i røgeovnen er for høj.



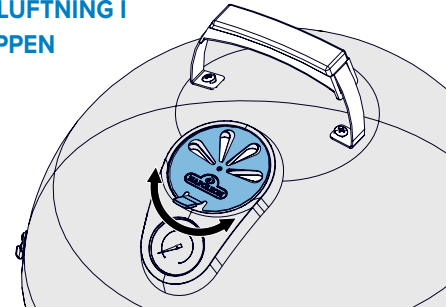
Betjening af ventilationsåbningerne

Med ventilationsåbningerne kan du regulere varmen inde i røgeovnen.

Den øverste ventil bruges til at styre den indvendige temperatur i røgeovnen. Den skal normalt stå åben, så røgen kan slippe ud og finjustere temperaturen i røgeovnen, når låget er lukket.

De nederste ventilationsåbninger styrer kullenes forbrændingstemperatur, og ved at åbne dem øges temperaturen, og ved at lukke dem sænkes temperaturen. Hvis du lukker alle ventilationshullerne helt, slukkes kullene.

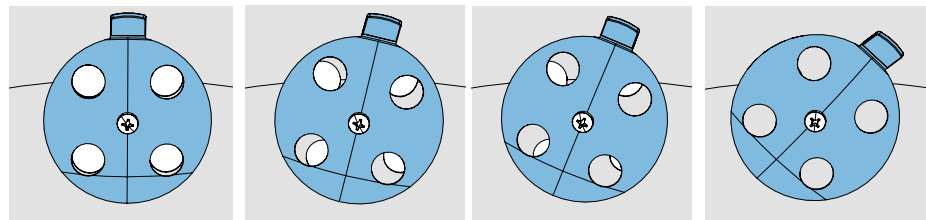
UDLUFTNING I TOPPEN



UDLUFTNING I BUNDEN



VIGTIGT! Sluk ikke kullene med vand, det kan beskadige porcelæsemaljeren.

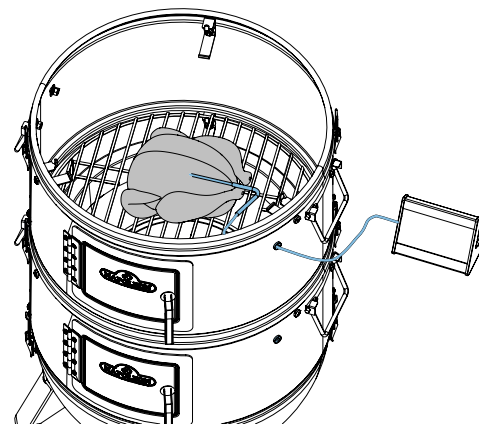


HELT ÅBEN

HELT LUKKET

Porte til termometre

Silikoneforseglede termometerporte holder stegetermometre sikkert på plads for nøjagtige aflæsninger og reduceret varmetab.



ADVARSEL! Må ikke placeres i vindfyldte omgivelser. Kraftig vind påvirker røgeovnens tilberedningsevne negativt og kan være farlig, hvis røgeovnen bruges som bålplads.

ADVARSEL! Når den er tændt, må der aldrig fyldes tændvæske i røgeovnen. Opbevar flasken mindst 7,6 m (25 fod) fra røgeovnen, når den er i brug. Når kul er antændt, er der ikke brug for mere væske.



GRILLVEJLEDNING

Brug af røgeovn

- Vi anbefaler at forvarme røgeovnen med lukket låg i ca. 20 minutter.
- Kullene er klar, når de har en let belægning af grå aske.
- Tilberedning med lukket låg sikrer højere og mere jævne temperaturer, hvilket reducerer tilberedningstiden og tilbereder maden mere ensartet.

BEMÆRK: For at minimere varmetabet, når du kontrollerer madens temperatur, skal du bruge termometerportene på siden af røgeovnen.

- Ved tilberedning af meget magert kød som f.eks. kyllingebryst eller magert svinekød kan ristene smøres med olie inden forvarmning for at reducere fastbrænding.

Grillning med trækul

Kul er den traditionelle måde at lave mad på, som giver fantastiske smagsoplevelser. De glødende briketter udsender infrarød energi til den mad, der tilberedes, hvilket har en meget lille udtørrende effekt. Saft og olie, der slipper ud af maden, drypper ned på kullet og fordamper til røg, hvilket giver maden den lækre grillsmag. Når du bruger din Apollo® røgeovn som en kulgrill, skal du huske disse tips:

- Mad, der tilberedes i kort tid, f.eks. fisk og grøntsager, kan grilles med åbent låg.
- Tilberedning af kød med et højt fedtindhold kan give anledning til opflamning. Enten kan du skære fedtet af eller sænke temperaturen for at hindre dette.
- Hvis der opstår en opflamning, skal du flytte maden væk fra flammerne og reducere varmen (reducere ventilationsåbningen). Lad låget stå åbent, indtil opflamningen er kontrolleret.

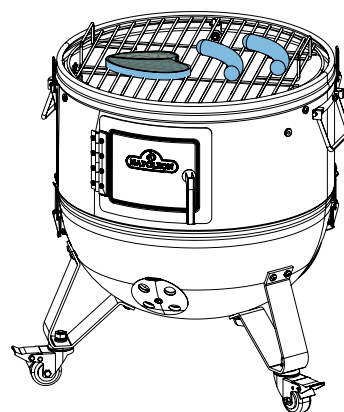
Som en generel regel skal du regne med at bruge ca. 50 briketter til at tilberede 1 kg kød eller 100 briketter til at tilberede 2 kg kød. Hvis du skal grille i mere end 30-40 minutter, skal du tilføje yderligere briketter til ilden. Når vejret er koldt, skal du bruge flere briketter for at opnå den ideelle temperatur. Længere tilberedningstid kræver mere kul.

Brug af kul

Anbefalingerne for kul er vejledende.

Længere tilberedningstider kræver ekstra kul.

Model	Anbefalet mængde trækul	Anbefalet mængde briketter (MAKS.stykker)	Ekstra kul +1 time
AS18	1.0 kg	40	8 pr. side
AS22	1.2 kg	50	8 pr. side



PRO GRILLTIP!

Brug et termometer til at kontrollere kødets kerntemperatur for at sikre, at det er perfekt gennemstegt.

ADVARSEL! Vær forsigtig, når du fylder kul eller træ i røgeovnen. Der kan opstå flammer, når kullene kommer i kontakt med frisk luft. Stå på sikker afstand, og brug en varmebestandig tang med langt skaft til at fylde mere kul eller træ på.

ADVARSEL! Læg ikke kul direkte i bunden af røgeovnen, læg det altid i kulbakken.

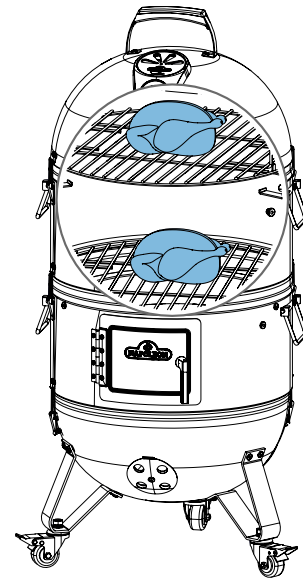


Grillning med røgeovnen

Fremhæv smagen og konsistensen af din mad endnu mere ved at bruge vandrøgning. Røgning blev traditionelt brugt til at konservere mad, især kød, men i dag handler det om smag. Ved at sænke tilberedningsprocessen kan selv seje stykker kød blive møre. Når du bruger din Apollo® røgeovn til at røge, skal du huske disse tips:

- Lav altid mad med låget på røgeovnen.
- Undgå at løfte låget under tilberedningen. Hvis du tager låget af, kan det forlænge tilberedningstiden med 15 til 20 minutter.
- Du kan lave mad på begge riste på samme tid.
- Brug de hængende kroge til at tilberede mad jævnt, f.eks. sammenkædede pølser.
- Du kan tilberede maden fuldt ud på din røgeovn (varmrøgning), som både tilbereder maden og giver den smag.
- Du kan tilføje maden røgsmag uden at tilberede den (koldrøgning), som primært bruges til smag og konservering, ikke tilberedning.

BEMÆRK: Temperaturerne varierer afhængigt af den mad, der røges. For røgetider og anbefalinger om sikker indvendig temperatur henvises til "**røgningsguide**".



Forslag til træflis

Træ til røgning findes i forskellige former, chunks, flis, smuld og piller, og det findes også i mange varianter (smagsvarianter) fra æble til mesquite, som hver især giver en forskellig smag.

BEMÆRK: Brug kun hårdt træ, som du ved ikke er behandlet, undgå at bruge blødt træ som cedertræ, fyrretræ eller asp. Kontakt din autoriserede Napoleon-forhandler for nærmere oplysninger.

TRÆSORT	SMAGSPROFIL	FORSLAG TIL MAD
Elletræ	Delikat med et strejf af sødme.	Fisk, svinekød, fjerkræ og vildtfugle med lyst kød.
Mandel	Mild, sød og nøddeagtig smag, let aske.	Alt kød.
Æble	Mild med en subtil frugtagtig smag, let sød.	Fjerkræ og svinekød.
Kirsebær	Nogle siger, at det er det bedste træ til røgning med en let sødlig, frugtagtig røgsmag.	Fjerkræ, svinekød, oksekød, lam og ost.
Vindrue	Syrlig. Giver meget røg, fyldig og frugtagtig.	Fjerkræ, rødt kød, vildt og lam.
Hickory	Kongen af røgtræer! Sød til stærk med en kraftig baconsmag.	Svinekød, skinke og oksekød.
Ahorn	Røget, blød og let sødlig.	Svinekød, fjerkræ, ost og småvildt.
Mesquite	Stærk jordagtig smag. En af de mest varmeproducerende træsorter.	Oksekød, kylling, lam og vildt.
Eg	Røgtræets dronning!! Sød og røget med et strejf af vanilje.	Rødt kød, svinekød, fisk eller kraftigt vildtkød. Rød eg er fantastisk til ribben!
Pecan	Sød, nøddeagtig og fyldig, ligesom hickory.	Fjerkræ, oksekød, svinekød og ost.
Blomme	Subtil, sød og frugtagtig, god til lettere kødtyper.	Kylling, kalkun, svinekød, fisk og grøntsager.

ADVARSEL! Indånd ikke røg fra røgeovnen, og undgå, at røgen kommer i kontakt med dine øjne.

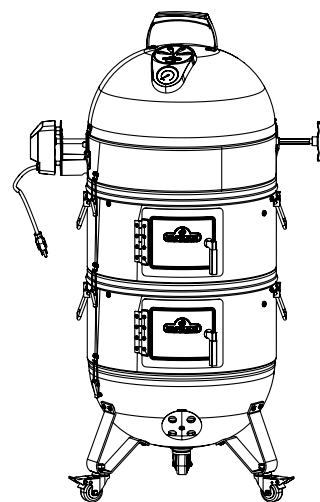
ADVARSEL! Efterlad aldrig kul og aske i røgeovnen uden opsyn.



Rotisseri-ring

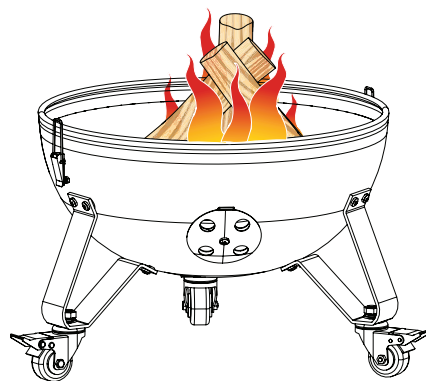
Din røgeovn kan bruges sammen med det tilkøbte rotisserisæt, så du får resultater som de professionelle. Rotissereringen gør det muligt at tilberede større stykker kød som f.eks. steger eller hele kyllinger mere jævnt. Den kontinuerlige rotation af maden og holder på saften, samtidig med at den forhindrer ujævn stegeskorpe.

Tal med din autoriserede Napoleon-forhandler om det rotisserisæt, der passer til din røgeovn



Bålsted

Din røgeovn kan også bruges som bålsted i baghaven. Når du bruger din Apollo® røgeovn som bålsted, skal du sikre dig, at det er i overensstemmelse med lokale, provinsielle, statslige og nationale regler. Spørg de lokale myndigheder, om der kræves brandtilladelser i dit område.



VIDSTE DU DET?

Du kan fjerne grillristene for at hænge mad op, f.eks. pølser eller ribben.

PRO GRILLTIP

Eksperimentér med typen og mængden af træ. Tilsæt forskellige krydderier til trækul for at få ekstra smag, og husk at notere dine eksperimenter, så du kan gentage dine succeser.

FARE! KUN TIL UDENDØRS BRUG. Brændende træ afgiver kulilte, som kan ophobes i lukkede rum og forårsage kvælning.

FARE! Hold løstsiddende tøj og hår væk fra åben ild, når du bruger røgeovnen som bålplads.

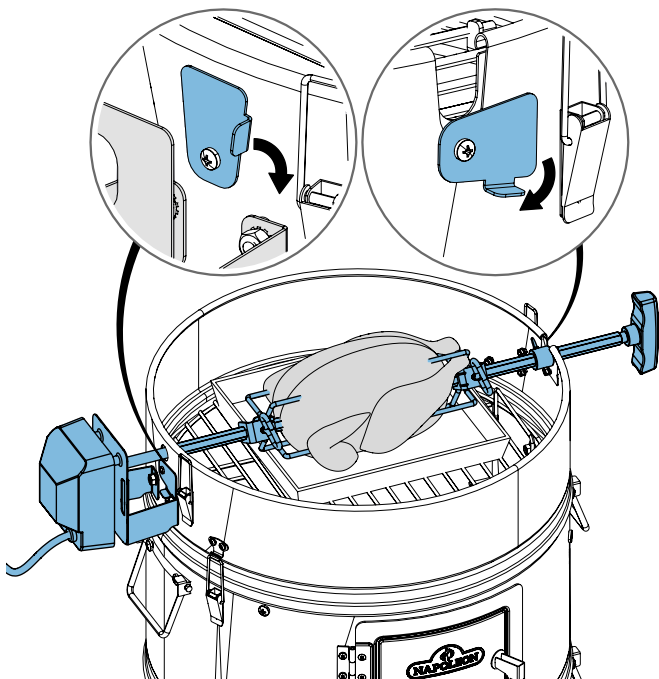
ADVARSEL! Du må IKKE betjene, tænde eller bruge røgeovnen nærmere end 4,6 m fra vægge, konstruktioner eller bygninger, når den bruges som bålplads.



SÅDAN BRUGER DU ROTISSERIET

Montering af dit tilkøbte rotisserisæt

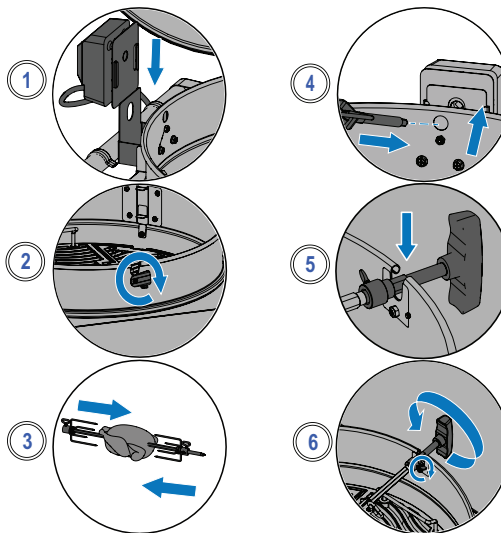
1. Monter rotisserimotoren på siden af røgeovnen ved hjælp af monteringsbeslaget/-beslagene. Når beslaget er sat fast på røgeovnen, skubbes rotisserimotoren på beslaget.
2. Skub den første rotisserigaffel lige forbi midten af spyddet, og spænd den fast på plads. Sæt kødet på spyddet, og skub kødet ind i gafflen. Sæt den anden rotisserigaffel på den modsatte ende af spyddet og skub gafflen ind i kødet, indtil den sidder fast. Spænd gafflen på plads, og skub derefter modvægten på spyddet.



3. Før forsigtigt den spidse ende af spyddet gennem åbningen i bundsektionen og ind i rotisseri-motoren. Placer den modsatte ende på ophængene. Den tunge side af kødet vil naturligt hænge nedad, og derfor skal du justere modvægten i overensstemmelse hermed for at afbalancere belastningen. Tilspænd modvægten med armen opad.
4. Skub stopbøsningen på spyddet, indtil den er forbi indersiden af motorhjelmen. Dette vil sikre spyddets bevægelse fra side til side.
5. Spænd stopbøsningen og spydhåndtaget. Sæt et metalfad under kødet for at opsamle dryppende fedt.



FORSIGTIG! Brug altid handsker, når du håndterer røgeovnens komponenter.



Tips om brug af rotisseriet:

- Brug et termometer til at kontrollere kødets kerntemperatur.
- Stege og fjerkræ skal brunes udenpå og forblive møre indeni.
- Brug stegesaft til at overøse kødet og lave sovs.
- En kylling på 1,3 kg tager ca. 1½ time på medium til høj temperatur.
- Vær opmærksom på din rotisseri-motorkapacitet. Overbelast aldrig dit udstyr.
- Sørg for altid at have en jævnt afbalanceret belastning på dit rotisseri.

Sådan tilbereder du flere kyllinger

1. Bind eller fastgør vingerne til kroppen på kyllingerne.
2. Sæt gaffel på spyddet.
3. Sæt den første kylling på spyddet, indtil den holdes på plads af rotisserigafflen. Stram til.
4. Sæt de næste 2 kyllinger på spyddet, så alle kyllingerne sidder tæt sammen.
5. Sæt den anden rotisserigaffel på spyddet, og skub den ind i kyllingen, indtil alle 3 kyllinger er presset tæt sammen. Stram til.



VIGTIGT! Afmonter rotisseri-komponenterne, når du er færdig med at tilberede dem, vask dem med varmt sæbevand, og opbevar dem indendørs.

ADVARSEL! Brug varmebestandige grillhandsker, når du håndterer de varme rotisseri-komponenter.

ADVARSEL! Brug altid beskyttelsehandsker og sikkerhedsbriller, når du rengør din røgeovn.

ADVARSEL! Ophobet fedt udgør en brandfare.



TJEKLISTE FOR GRILLOPLEVELSEN

Se denne liste, hver gang du griller

Læs brugervejledning

Sørg for at have læst brugervejledningen og alle sikkerhedsinstruktioner.

Fjern aske fra bunden

Sørg altid for at rense røgeovnen for aske, før du griller, så du undgår brand og opflamning.

Antænding af kul

Åbn udluftningen på låget og bunden helt, hver gang du tænder din røgeovn. Brug grillstarteren (medfølger ikke), eller følg anvisningerne i afsnittet "Tænd din røgeovn" i manualen. Læn dig ikke over grillen, når du tænder kul.

Forvarm og rengør ristene

Smør hele overfladen af ristene med vegetabilsk olie IKKE saltet fedtstof som smør eller margarine. Forvarm grillen for at brænde overskydende rester af. Rengør ristene med en grillbørste af messing. Se "**Rengøringsvejledning**".

BEMÆRK: Grillriste i rustfrit stål er holdbare og korrosionsbestandige og kræver mindre vedligeholdelse end grillriste i støbejern.

Klargør grillområdet

Sørg for, at alt, hvad du har brug for under grillningen, f.eks. redskaber, krydderier, saucer og tallerkner, er inden for rækkevidde. Lad ikke maden stå uden opsyn, da den ellers kan brænde på.

Kig ikke og vend én gang

Undgå at åbne låget og kigge for meget, da varmen ellers vil slippe ud og forrykke temperaturen og tilberedningstiden. Vend kun maden én gang, især bøffer og kylling.

Giv plads

Lad der være lidt plads på grillen og mellem maden, så du har plads til at flytte rundt på maden, hvis du har brug for det.

Brug et termometer

Brug et termometer til at sikre, at maden er tilberedt. Følg retningslinjerne for passende temperaturer for alle typer kød, især fjerkræ.



PRO GRILLTIP

Få inspiration til at skabe lækre måltider fra den opskrifter og grillning teknikker på www.napoleon.com og Napoleon's kogeboøger.



PRO GRILLTIP

Forvarm altid røgeovnen indenfor tilberedning for at brænde rester af og forhindre, at maden klæber til risten.








FORSLAG OM OLIE OG FEDT!

- Vindrukerneolie
- Solsikkeolie
- Sojaolie
- Ekstra jomfruolivenolie
- Rapsolie

Hvis det ikke er muligt, skal du vælge en olie eller et fedtstof med et højt røgpunkt. Brug ikke saltet fedt som smør eller margarine.

Røgningsguide

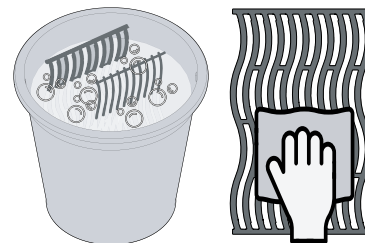
FØDEVARER	UDSKÆRING	TILBEREDNINGSTID	KERNETEMPERATUR
 Oksekød	Stege	3-4 timer.	Medium-rare 63 °C (145 °F) Medium 71 °C (160 °F) Gennemstegt 77 °C (170 °F)
	Brisket	6+ timer.	85 °C (190 °F)
	Bøf	5 - 15 minutter	Medium-rare 63 °C (145 °F) Medium 71 °C (160 °F) Gennemstegt 77 °C (170 °F)
 Fjerkræ	Hel kylling	3 1/2 - 4 timer.	82 °C (180 °F)
	Kyllingebryst/lår	25 - 35 minutter	74 °C (165 °F)
	Hel kalkun	6 - 8 timer.	82 °C (180 °F)
 Svinekød	Nakkefilet	12+ timer	71 °C (190 °F)
	Svinekam	4 - 5 timer	71 °C (190 °F)
	Ribben	5 - 6 timer.	Kødet begynder at løsne sig fra benet.
 Fisk	Hel laks	2 - 3 timer.	70 °C (158 °F)
	Laksefilet	30 - 40 minutter	70 °C (158 °F)
	Rejer	10 - 15 minutter	Tilbered dem indtil de er rosa.
 Lam	Skulder	8 - 9 timer.	Medium-rare 63 °C (145 °F)
	Kølle	8 - 9 timer.	Medium 71 °C (160 °F)
	Ribben	2 -3 timer.	Gennemstegt 77 °C (170 °F)

BEMÆRK: Kernetemperaturer er baseret på anbefalingerne i Canada's Food Safety Guide. Tilberedningstiderne er anslået, når røgeovnen kører ved 110 °C (230 °F). De faktiske tilberedningstider varierer afhængigt af madens udskæringer og tykkelse, mængden af trækul, den ønskede tilberedning og miljøfaktorer som f.eks. udetemperatur, eller vind.

Rengøringsvejledning

Første gangs brug

1. Vask ristene i hånden med vand og mild opvaskemiddel for at fjerne eventuelle rester fra fremstillingsprocessen. Må IKKE vaskes i opvaskemaskine.
2. Skyl grundigt med varmt vand, og tør den helt af med en blød klud.

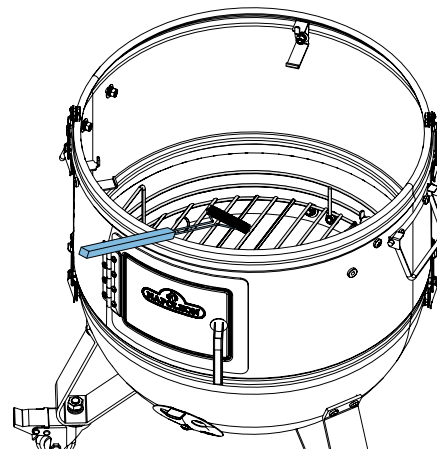


Stålriste

- Stålriste kan rengøres ved at forvarme grillen og bruge en stålbørste til at fjerne rester. Vi anbefaler **Napoleon Triple Grillbørste i stål**.
- Stålriste vil permanent misfarve ved regelmæssig brug på grund af de høje temperaturer ved grillning.

Inde i røgeovnen

1. Fjern grillristene og vandbakken.
2. Brug en grillbørste af messing til at fjerne løst snavs fra siderne og under låget.
3. Skrab al emaljen af med en plastikspatelkniv eller en skraber. Brug en stålbørste til at fjerne asken.
4. Fjern asken fra bunden af røgeovnen. Se også "**Bortskaffelse af kul og aske**".
5. Vask røgeovnen og vandbakken indvendigt med en mild opvaskesæbe og vand.
6. Skyl godt efter med rent vand og tør af.



VIGTIGT! Brug ikke slibende rengøringsmidler eller ståluld på malede dele, porcelæn eller rustfrit stål på din røgeovn.

Bortskaffelse af kul og aske



ADVARSEL! Følg omhyggeligt disse sikkerhedsforanstaltninger for at beskytte dig selv og din ejendom mod skader.

- Sørg for, at kul og aske er helt slukket, inden du fjerner det.
- Brug en metalspatel eller -skovl til at fjerne kul og aske fra røgeovnen.
- Placer kul og aske i en ikke-brændbar metalbeholder, og gennemvæd det fuldstændigt med vand i 24 timer, før det bortskaffes.

VIDSTE DU DET?



Grillsauce og salt kan være ætsende og vil medføre hurtig nedbrydning af enhedens komponenter, hvis de ikke rengøres regelmæssigt.

VEDLIGEHOLDELSE

- Beklæd aldrig røgeovnen indvendigt med aluminiumsfolie, sand eller andet materiale. Det vil forhindre ventilationsåbningerne i at fungere.
- Håndter porcelænsemaljekomponenter med forsigtighed.
- Den indbagte emaljefinish er glasagtig og vil splinte, hvis den får slag. Du kan få lakering af emalje hos din Napoleon Grill forhandler.

ADVARSEL! Sørg for, at røgeovnen er afkølet før rengøring. Brug ikke ovnrens til at rengøre nogen del af røgeovnen. Sæt ikke grillriste eller andre dele af røgeovnen i en selvrensende ovn for at rengøre den. Rengør røgeovnen i et område, hvor rengøringsmidlet ikke skader dæk, græsplæner eller terrasser.

ADVARSEL! Brug ikke højtryksrensere eller slange til at rengøre nogen del af røgeovnen.

ADVARSEL! Rengøringen bør kun foretages, når røgeovnen er afkølet for at undgå risikoen for forbrændinger.



Fejlfinding

Opflamninger og ujævn varme

- Røgeovnen vil ikke tænde.
- Lav varme eller lav flamme.

Mulige årsager	Løsning
Forkert forvarmning.	Lad kullet brænde, indtil det er dækket af en lysegrå aske. (ca. 20 minutter).
Ikke nok luftstrøm.	Åbn ventilationsåbninger.
Lav mængde kul.	Tilsæt mere kul i kulbakken.
Overdreven ophobning af fedt og aske i bunden.	Rengør bunden efter hver brug. Beklæd ikke bunden med aluminiumsfolie.

Afskalning af maling

- Malingen ser ud til at skrælle på indersiden af låget eller overdelen.

Mulige årsager	Løsning
Fedtaflejring på de indvendige overflader.	Dette er ikke en fejl. Overfladen på låget og overdelen er af porcelæn og skaller ikke af. Afskalningen skyldes hærdet fedt, som tørrer ind til malingslignende skår, der skaller af. Regelmæssig rengøring forhindrer dette.

VI VIL GERNE HJÆLPE!



Napoleon er her for at sikre, at din grill-oplevelse bliver uforglemmelig. Kontakt os, hvis du har brug for yderligere hjælp.

NAPOLEONS PRODUKTGARANTI



TIL KULKEDELGRILLSERIEN OG APOLLO® -SMOKER 10 års begrænset garanti for Napoleon kulgrill og rygere

NAPOLEON garanterer, at komponenterne i dit nye NAPOLEON-produkt vil være fri for defekter i materialer og udførelse fra købsdatoen i en periode på:

Porcelænsmaljeret låg og skål	10 år
Grillriste i rustfrit stål.....	10 år
Luftkontrolsystem	5 år ^{plus 10}
Porcelænsmaljerede grillriste i støbejern	5 år ^{plus 10}
Forkromede grillriste	3 år ^{plus 10}
Alle andre dele	2 år

plus livstid henviser til en udvidet garantiperiode, hvor vi leverer reservedele til køberen til 50 % af den aktuelle svejledende pris i grillens levetid*.

Plus 15 henviser til en forlænget garantiperiode, hvor vi leverer reservedele til køberen til 50 % af den aktuelle vejledende pris i yderligere 15 år.

Plus 10 henviser til en forlænget garantiperiode, hvor vi leverer reservedele til køberen til 50 % af den aktuelle vejledende pris i yderligere 10 år.

***Livstid** henviser til en garantiperiode på 30 år.

Denne garanti er gyldig i: Den Europæiske Union, Schweiz, Andorra, San Marino, Norge, Island og Liechtenstein.

Kundens juridiske rettigheder i tilfælde af mangler i henhold til WKRL - (EU) 2019/711 er ikke påvirket, begrænset eller ændret af nærværende garanti. Udøvelse af lovbestemte rettigheder skal ske gratis.

GARANTIBETINGELSER OG -BEGRÆNSNINGER

NAPOLEON garanterer, at dets produkter er fri for fejl udelukkende til den oprindelige køber, og kun i det omfang købet er sket gennem en officiel NAPOLEON-forhandler. Følgende betingelser og begrænsninger gælder:

Den nuværende producents garanti kan ikke overføres eller forlænges under nogen omstændigheder eller af nogen af vores repræsentanter.

Grillen skal installeres af en autoriseret, autoriseret servicetekniker eller entreprenør. Installation skal ske i overensstemmelse med den medfølgende installationsvejledning samt alle lokale og nationale bygge- og brandforskrifter.

Denne begrænsede garanti dækker ikke skader forårsaget af forkert betjening, manglende vedligeholdelse, fedtbrand, miljøeksponering, ulykker, ændring, misbrug eller forsømmelse. Installation af reservedele fra andre producenter ugyldiggør nærværende garanti. Misfarvning af plastikelementer på grund af påføring af kemiske rengøringsmidler eller udsættelse for sollys er ikke dækket af denne garanti.

Denne garanti udelukker også ethvert af følgende:

Ridser, buler, malingsfejl, belægnings, korrosion eller misfarvning forårsaget af udsættelse for varme eller slibende og kemiske rengøringsmidler, samt afslag på

porcelænsbelagte dele og alle komponenter, der anvendes i installationen af grillen.

Hvis en del forringes til det grad, at den bliver ubrugelig (på grund af rust eller gennembrænding) inden for garantiperioden, vil kunden få udleveret en reservedel.

Efter det første år har NAPOLEON i henhold til denne garanti (Begrænset livstidsgaranti, 15 års begrænset garanti, 10 års begrænset garanti, 3 års begrænset garanti) bemyndigelse til at fratage enhver garantiforpligtelse efter eget skøn ved at refundere den oprindelige køber engrosprisen for de relevante defekte garantidelen.

NAPOLEON påtager sig intet ansvar for nogen installation, arbejdstimer eller andre omkostninger eller udgifter forbundet med geninstallation af en garantidel. Omkostninger af denne art er ikke dækket af nærværende garanti.

Uanset eventuelle regler under denne garanti (begrænset livstidsgaranti 15 års begrænset garanti, 10 års begrænset garanti, 3 års begrænset garanti), er NAPOLEONs ansvar i henhold til denne garanti defineret af det foregående og dækker ikke nogen tilfældig, resulterende eller indirekte skade under alle omstændigheder.

Denne garanti definerer NAPOLEONs pligter og ansvar med hensyn til NAPOLEON grillen. NAPOLEON påtager sig intet yderligere ansvar i forbindelse med salget af dette produkt, og autoriserer heller ikke nogen tredjepart til at påtage sig noget andet ansvar på dets vegne.

NAPOLEON påtager sig intet ansvar for: Overophedning, slukning af flammen på grund af miljøfaktorer såsom stærk vind eller utilstrækkelig ventilation.

NAPOLEON påtager sig intet ansvar for skader på grillen forårsaget af vejret, hagl, hårdhændet håndtering, aggressive kemikalier eller rengøringsmidler.

Garantikrav skal ledsages af købsbeviset eller en kopi heraf med angivelse af serie- og modelnummer.

NAPOLEON forbeholder sig retten til at få produktet eller en del deraf inspiceret af en af dets repræsentanter, før garantiforpligtelsen opfyldes.

NAPOLEON afholder ikke forsendelsesomkostninger, arbejdstimer eller eksportafgifter.

GARANT:

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

+31 (0) 88 588 66 55

eu.info@napoleon.com

Bemærkninger om rygning

Fødevarer	Temperatur for rygning	Tilberedningstid	Type af træ

Fødevarer	Temperatur for rygning	Tilberedningstid	Type af træ

Fødevarer	Temperatur for rygning	Tilberedningstid	Type af træ

Fødevarer	Temperatur for rygning	Tilberedningstid	Type af træ

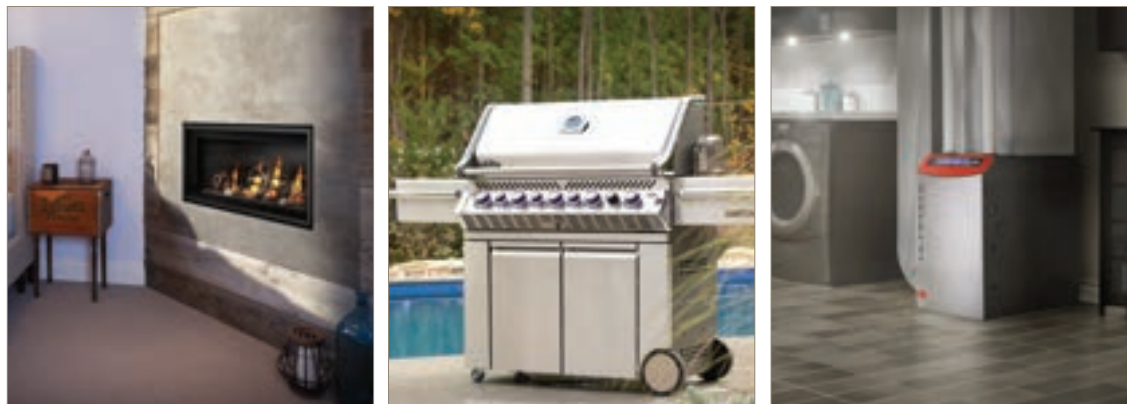
Fødevarer	Temperatur for rygning	Tilberedningstid	Type af træ
-----------	------------------------	------------------	-------------

Fødevarer	Temperatur for rygning	Tilberedningstid	Type af træ
-----------	------------------------	------------------	-------------

Fødevarer	Temperatur for rygning	Tilberedningstid	Type af træ
-----------	------------------------	------------------	-------------

Fødevarer	Temperatur for rygning	Tilberedningstid	Type af træ
-----------	------------------------	------------------	-------------

NAPOLEON - FEJRER OVER 40 ÅR MED KOMFORTPRODUKTER TIL HJEMMET



NAPOLEON®-produkter er beskyttet af et eller flere amerikanske og canadiske og/eller udenlandske patenter eller patentansøgninger.

Wolf Steel Ltd.

24 Napoleon Road, Barrie,
Ontario, L4M 0G8, Canada

De Riemsdijk 22, 4004 LC, Tiel,
Nederland

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

Nordamerika

866-820-8686

Europa

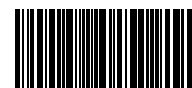
+31 (0) 88 588 66 55

Online

✉ grills@napoleon.com

✉ eu.info@napoleon.com

🌐 www.napoleon.com



N415-0836-W



APOLLO® RØYKEOVNER

Brukerhåndbok

AS18K, AS22K

Røykeovnene som er illustrert i denne håndboken kan avvike fra modellen du har kjøpt.



Vi vil ha din tilbakemelding!

Besøk Napoleon.com for å skrive en anmeldelse.



Noter serienummer



GRATULERER MED DIN NAPOLEON APOLLO® 5 I 1 RØYKEOVN!

Du har nettopp oppgradert grillopplevelsen din.

VI ØNSKER AT GRILLOPPLEVELSEN DIN SKAL VÆRE MINNEVERDIG OG TRYGG.

Les og følg denne brukerhåndboken før du bruker røykeovnen for å unngå skade på eiendom, personskade eller død.

Fjern alt emballasjemateriale, reklameetiketter og kort fra røykeren før bruk.

BRUK UTENDØRS I ET GODT VENTILERT ROM.

MÅ IKKE BRUKES I EN BYGNING, GARASJE ELLER NOE ANNET LUKKET OMRÅDE.

FARE!

- Brennende trekull avgir karbonmonoksid.
- Ikke brenn trekull eller bruk grillen i lukkede og/eller bebodde rom som hus, garasjer, telt, kjøretøy, campingvogner, bobiler eller båter. Fare for karbonmonoksidforgiftning med dødelig utgang.
- Slukk enhver åpen flamme.



ADVARSEL!

Ikke prøv å tenne på dette apparatet uten å ha lest avsnittet "TENNING" i denne bruksanvisningen.

Ikke oppbevar eller bruk bensin eller andre brennbare væsker eller damp i nærheten av dette eller andre apparater.

Hvis informasjonen i disse instruksjonene ikke følges nøye, kan det oppstå brann eller eksplosjon som kan føre til materielle skader, personskader eller dødsfall.



Advar voksne og barn om faren ved varme overflatetemperaturer. Hold små barn under oppsyn i nærheten av røykeren.

MERKNAD TIL INSTALLATØREN: Legg igjen disse instruksjonene hos grillens eier for fremtidig bruk.

MERKNAD TIL FORBRUKEREN: Ta vare på disse instruksjonene for fremtidig referanse.

Velkommen til Napoleon!

SIKKERHET FØRST



ADVARSEL Generell informasjon

Ikke bruk sprit, alkohol, bensin eller andre svært flyktige væsker til å tenne eller tenne på trekull. Bruk KUN tennemidler som oppfyller kravene i EN 1860-3. Sørg for at væsker som har rent ut gjennom bunnen av røykeovnen, er fjernet før du tenner grillkullet.



ADVARSEL! Installasjon og montering

Sett sammen røykeovnen nøyaktig som beskrevet i monteringsveiledningen. Hvis røykeovnen ble montert i butikken, må du lese monteringsanvisningen for å sikre at den er riktig montert.

Denne røykeovnen må ikke installeres i eller på fritidskjøretøy og/eller båter.

Ikke modifierer denne røykeovnen under noen omstendigheter.



ADVARSEL! Betjening

Les hele denne brukerhåndboken før du tar røykeovnen i bruk.

IKKE bruk enheten under brennbare konstruksjoner.

Følg instruksjonene for tenning nøye.

Må ikke brukes innendørs.

Hold barn og kjæledyr unna.

Denne grillen vil bli svært varm. Ikke flytt den under drift.



ADVARSEL! Oppbevaring og avhending

Oppbevares utendørs på et godt ventilert sted, borte fra barn og kjæledyr.

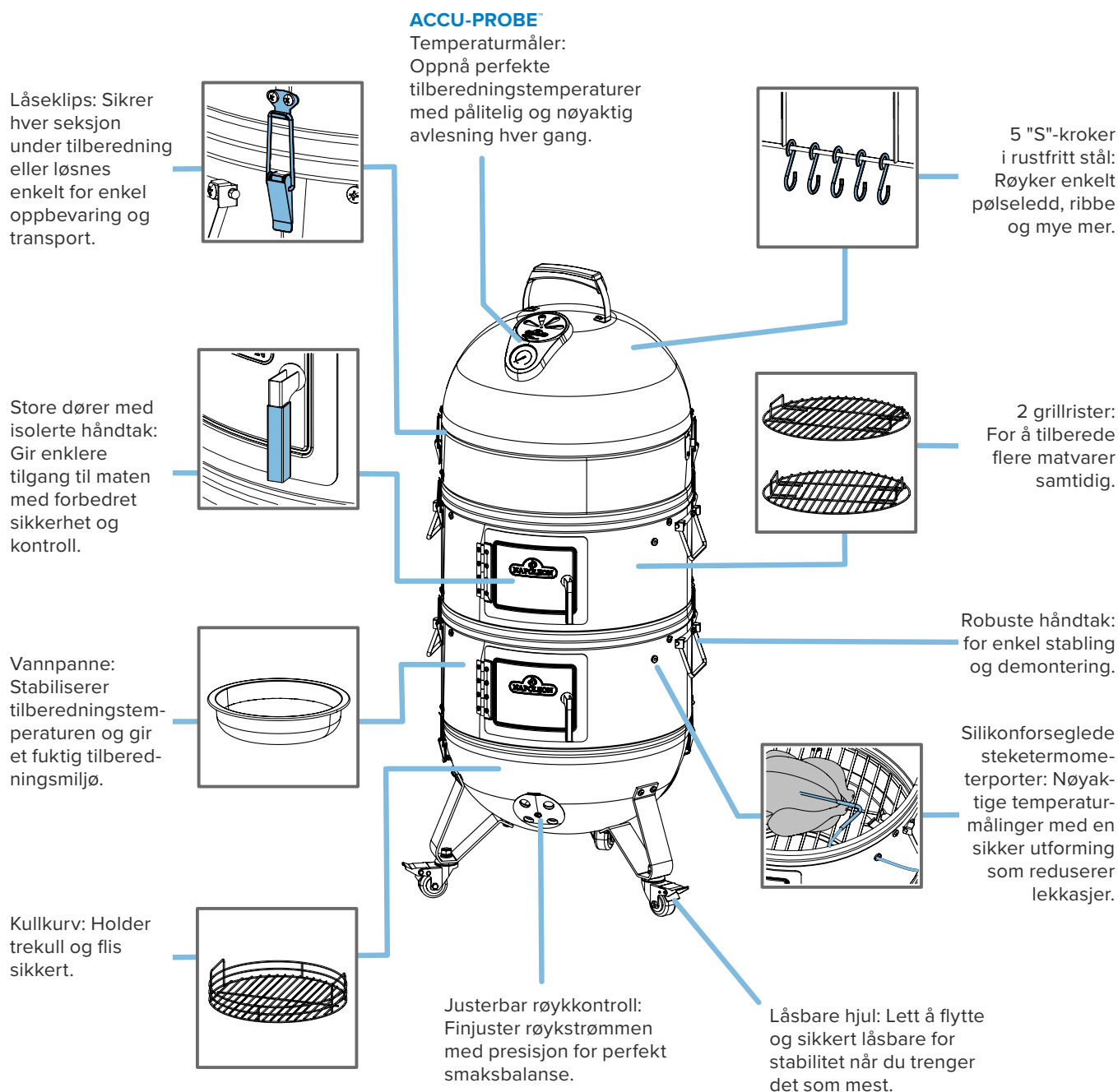
Etter bruk skal tennvæsken dekkes til og oppbevares på trygg avstand fra røykeovnen, minst 7,6 m (25 fot).



INNHOOLD

Velkommen til Napoleon!	183
Sikkerhet først	
Fullstendige systemfunksjoner	184
Komme i gang	185
Ytterligere sikker driftspraksis	
Sikker bruk av grillkullstarter	
Betjening	186
Tenning av røykeovnen	
Instruksjoner for grilling	
Slik bruker du rotisseriet	
Sjekkliste for grillopplevelsen	
Veiledning for røyking med trekull	193
Rengjøringsinstruksjoner	194
Vedlikehold	
Feilsøking	195
Garanti	196
Merknader om røyking	198

Fullstendige systemfunksjoner



Røykeovnene som er illustrert i denne brukerhåndboken, kan avvike fra modellen du har kjøpt. Vist modell: AS22

Komme i gang



FARE! Advarer om en fare som kan føre til brann, eksplosjon, død eller alvorlig fysisk skade.



ADVARSEL! Advarer om en fare som kan føre til mindre fysiske skader eller materielle skader.



Bruk vernehansker.



Bruk vernebriller.



FORSIKTIG! Varm overflate.



Viktig informasjon

YTTERLIGERE SIKKER DRIFTSPRAKSIS

- Denne røykeovnen må oppbevares utendørs i et godt ventilert område og må ikke brukes inne i bygninger, garasjer, verandaer, lysthus eller andre lukkede områder.
- IKKE bruk denne røykeren under noen form for overliggende konstruksjoner, som takoverbygg, carporter, markiser eller overheng.
- Røykeovnen skal til enhver tid stå på et sikkert, plant underlag.
- IKKE tenn grillkull med lokket lukket.
- Hold lokket lukket under forvarmingsperioden.
- IKKE la røykeovnen stå uten tilsyn mens den er i bruk.
- Hold barn og kjæledyr borte fra den varme røykeovnen.
- IKKE la barn klatre inn i eller på røykeovnen.
- Vedlikehold bør kun utføres når røykeovnen er avkjølt.
- La alltid røykeovnen kjøle seg helt ned før den håndteres.
- Hold alle elektriske ledninger borte fra vann eller oppvarmede overflater.
- Hold ventilasjonsåpningene i kabinettet frie og ryddet for rusk til enhver tid.
- Fjern aske og fett fra bunnen av røykeovnen regelmessig for å unngå opphopning som kan føre til fettbrann.
- Fjern kull og aske fra røykeovnen og oppbevar dem i en ikke-brennbar metallbeholder fylt med vann. La asken ligge i metallbeholderen i 24 timer før den kastes.
- For å forhindre muggveks, bør ventilasjonsåpningene på toppen og bunnen stå litt åpne når grillen oppbevares over lengre tid.
- IKKE bruk vann til å kontrollere oppblussing eller slukke kull. Det kan skade røykeovnens overflate.
- Lukk ventilasjonsåpningene på røykeovnen litt for å kontrollere oppblussing. Lukk alle ventilasjonsåpninger og lokket helt for å slukke kull/ild.
- Hold alltid en minsteavstand på 0,9 m (3 fot) til brennbare materialer bak og på sidene av røykeovnen.

SIKKER BRUK AV GRILLKULLSTARTER

- Kun til utendørs bruk.
- Ikke bruk kullstarteren med mindre den er plassert på en fast, jevn kullrist, og røykeovnen står på et fast, jevnt, ikke-brennbart underlag.
- Ikke plasser kullstarteren på en brennbar overflate med mindre kullstarteren er helt avkjølt.
- Ikke bruk tennvæske, bensin eller selvantennende kull i kullstarteren.
- Vi anbefaler bruk av kullstarteren til for å tenne trekull til kullrøykere.
- Bruk alltid vernehansker når du håndterer kullstarteren.
- Hold barn og kjæledyr borte fra kullstarteren til enhver tid.
- Ikke bruk kullstarteren i sterk vind.
- Ikke la kullstarteren stå uten tilsyn mens den er i bruk.
- Bruk aldri kullstarteren til annet enn det den er beregnet til.
- Ikke bruk kullstarteren til å tilberede mat.
- Vær svært forsiktig når du heller varme kull ut av kullstarteren.

ADVARSEL! Tennvæske skal aldri tilsettes varme eller varme kull.

ADVARSEL! Ikke fjern aske fra røykeovnen før alt trekullet er helt utbrent og helt slukket. La grillen få god tid til å kjøle seg ned.

ADVARSEL! Ikke flytt røykeovnen når den er i drift og varm.



Betjening

TENNING AV RØYKEOVNEN

Er det aller første gang? Utfør en avbrenning

Fyll drivstoff i røykeovnen og hold den rødglødende i 30 minutter med lokket og bunnventilene helt åpne. Det er normalt at røykeovnen avgir en lukt første gang den tennes. Denne lukten skyldes "avbrenning" av innvendig maling og smøremidler som er brukt i produksjonsprosessen, og vil ikke oppstå igjen.

Bruk enten kullstarteren (ikke inkludert) og følg instruksjonene nedenfor, ELLER:

1. Legg trekullet i en kjegleformet haug i midten av trekullkurven.
2. Legg tennbriketter eller sammenkrøllet avisapir rundt haugen med trekull.
3. Bruk en lang fyrstikk eller en grilltenner til å tenne på tennbrikettene eller avisapiret. Det anbefales **IKKE** å bruke vanlige fyrstikker. Det kan være vanskelig å bruke vanlige fyrstikker når du strekker deg inn i røykeovnen.
4. Grillkullet skal være klart til matlaging etter å ha brent i ca. 15-20 minutter, eller når kullene har et lett lag med grå aske. Fordel kullene jevnt over kullkurven med en langskaftet, varmebestandig grilltang.

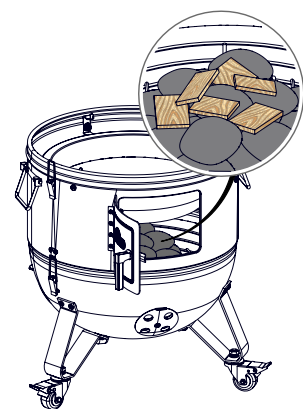
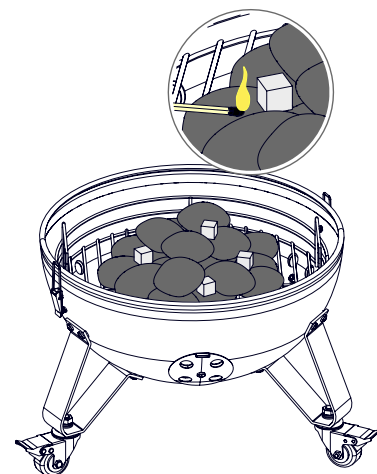
MERK: Tennvæske kan brukes til å tenne grillkullet, men det er ikke den foretrukne metoden. Det kan være sølete og kan etterlate en kjemisk smak på maten hvis den ikke brennes helt av før tilberedning.

Slik bruker du kullstarteren

1. Se "**Sikker bruk av kullstarter**" for beste praksis for hvordan du bruker kullstarteren på en sikker måte.
2. Snu kullstarteren opp ned.
3. Krøll sammen to hele ark med avisapir og legg dem i bunnen av kullstarteren.
4. Snu kullstarteren rett vei og plasser den i midten av kullkurven.
5. Legg på en passende mengde kull, uten å ikke overfylle. Se "**Bruk av trekull**" for anbefalinger.
6. Tenn en fyrstikk og stikk den inn i en av lufteåpningene i bunnen for å antenne avisapiret.
7. Ta på deg vernehansker (minimum varmebeskyttelse klasse II, DIN EN 407). Når det øverste laget med trekull har et lett belegg av grå aske, heller du det varme trekullet forsiktig ned i kullkurven.
8. Når det varme grillkullet er plassert i røykeovnen, sprer du kullene jevnt over kullkurven med en langskaftet, varmebestandig grilltang.

Tilsett treflis

Legg tørr flis av harde tresorter direkte på toppen av de varme kullene. Begynn med en liten mengde flis på de første forsøkene, da det er lett å røyke maten for mye. For å få en god røyksmak trenger du bare litt røyk, for mye røyk vil ofte etterlate en sotaktig hinne på maten som ikke smaker godt. Se "**Grillinstruksjoner**" for anbefalinger om treflis.



ADVARSEL! Ikke len deg over røykeovnen når du tenner trekull.

ADVARSEL! Bruk aldri trevirke som har blitt behandlet eller utsatt for kjemikalier.

ADVARSEL! Bruk alltid vernehansker når du bruker kullstarteren til røykeovnen.



Vannpanne

Vannpannen gjør at du kan grille ved lavere temperaturer for langsommere tilberedning og fungerer som en buffer mellom maten og de varme kullene for å forhindre at maten brenner seg fast. Fyll vannpannen helt med varmt vann. Dette gjør at røykeovnen varmes opp raskere.

Kontroller vannivået hver 3. - 4. time, og tilsett mer varmt vann hvis temperaturen i røykeovnen er for høy.



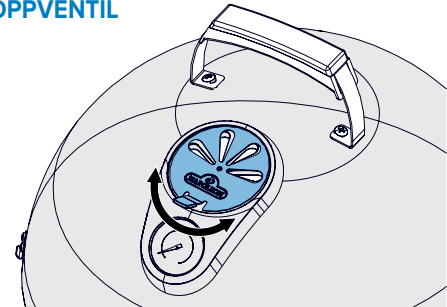
Betjening av ventilasjonsåpningene

Med ventilasjonsåpningene kan du regulere varmen inne i røykeovnen.

Den øverste ventilen brukes til å regulere den innvendige temperaturen i røykeovnen. Den står vanligvis åpen for at røyken skal slippe ut og for å finjustere temperaturen i røykeovnen når lokket er lukket.

De nederste ventilene regulerer kulletets forbrenningstemperatur. Ved å åpne ventilene økes temperaturen, og ved å lukke ventilene senkes temperaturen. Hvis du lukker alle ventilene helt, slukkes kullene.

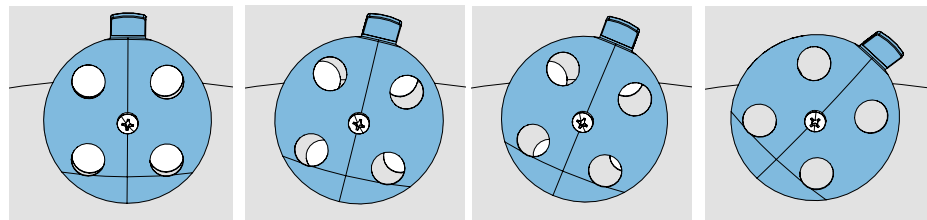
TOPPVENTIL



BUNNVENTIL



VIKTIG! Ikke slukk kullene med vann, det kan skade porselensmaljen.



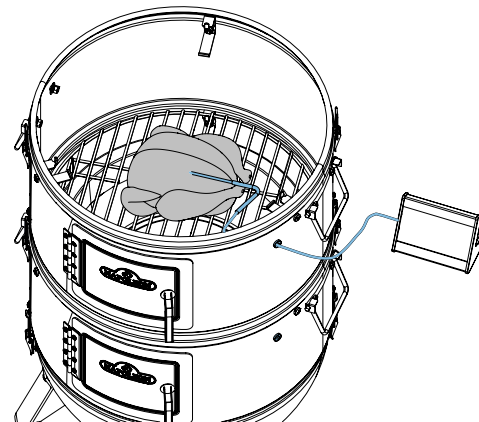
HELT ÅPEN



HELT LUKKET

Porter for steketermometer

Steketermometre holdes sikkert på plass i silikonforseglede porter for nøyaktige avlesninger og redusert varmetap.



ADVARSEL! Ikke plasser grillen i vindfulle omgivelser. Sterk vind påvirker røykeovnens kokeegenskaper negativt og kan være farlig hvis du bruker røykeovnen som bålpanne.

ADVARSEL! Når den er tent, må du aldri fylle på tennvæske i røykeovnen. Oppbevar flasken minst 7,6 m (25 ft.) fra røykeovnen når den er i bruk. Når grillkullet er antent, er det ikke behov for mer væske.



INSTRUKSJONER FOR GRILLING

Bruk av 5 i 1 røykeovn

- Vi anbefaler at du forvarmer røykeovnen med lokket lukket i ca. 20 minutter.
- Kullene er klare når de har et lett belegg av grå aske.
- Tilberedning med lokket lukket gir høyere og jevnere temperaturer som reduserer steketiden og tilbereder maten mer jevnt.

MERK: For å minimere varmetapet når du kontrollerer temperaturen på maten, bør du bruke steketermometerportene på siden av røykeovnen.
- Ved tilberedning av svært magert kjøtt, for eksempel kyllingbryst eller magert svinekjøtt, kan ristene smøres inn med olje før forvarming for å unngå at de kleber seg fast.

Grilling med trekull

Grillkull er en tradisjonell grillmetode som gir fantastiske smaker. De glødende brikettene avgir infrarød energi til maten som tilberedes, noe som har svært liten tørkeeffekt. Saft og oljer som slipper ut av maten, drypper ned på grillkullet og fordampes til røyk som gir maten den deilige grillsmaken. Når du bruker Apollo® 5 i 1 røykeovn som en kullgrill, må du huske på disse tipsene:

- Mat som tilberedes i korte perioder, for eksempel fisk og grønnsaker, kan grilles med lokket åpent.
- Tilberedning av kjøtt med høyt fettinnhold kan føre til oppblussing. Du kan enten trimme fettene eller redusere temperaturen for å hindre dette.
- Hvis det oppstår oppblussing, flytt maten bort fra flammene og reduser varmen (reduser ventilasjonsåpningen). La lokket stå åpent til oppblussingen er under kontroll.

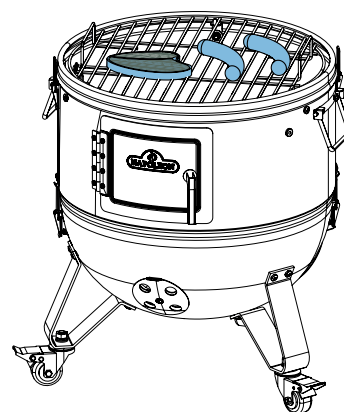
Som en generell regel bør du regne med å bruke ca. 50 briketter for å tilberede 1 kg kjøtt, eller 100 briketter for å tilberede 2 kg kjøtt. Hvis du steker i mer enn 30-40 minutter, må du legge til flere briketter. Når det er kaldt vær, trenger du flere briketter for å oppnå den ideelle steketemperaturen. Lengre steketider vil kreve mer trekull.

Bruk av trekull

Anbefalingene for trekull er omtrentlige.

Lengre steketider krever ekstra kull.

Modell	Anbefalt vekt ved bruk av grillkull	Anbefalt antall grillbriketter (MAKS. ANTALLstykker)	Ekstra trekull +1 time
AS18	1.0 kg	40	8 per side
AS22	1.2 kg	50	8 per side



PROFFTIPS FOR GRILLING!

Bruk et termometer til å kontrollere kjøttets indre temperatur for å sikre at det er perfekt stekt.

ADVARSEL! Vær forsiktig når du fyller røykeovnen med trekull eller ved. Flammer kan blusse opp når kullet kommer i kontakt med frisk luft. Stå på trygg avstand og bruk en langskaftet, varmebestandig grilltang for å fylle på mer trekull eller ved.

ADVARSEL! Ikke legg grillkull direkte i bunnen av røykeovnen, men alltid i kullkurven.

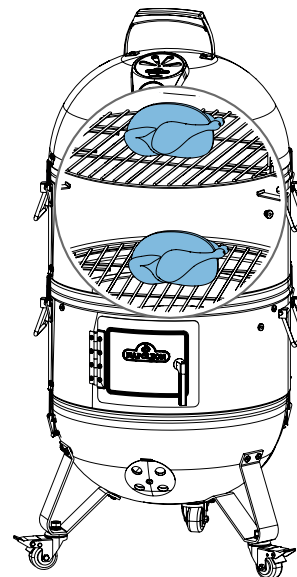


Grilling med røykeovnen

Ved å bruke røykefunksjonen når du griller, kan du fremheve smaken og konsistensen på maten enda mer. Røyking ble tradisjonelt brukt for å konservere mat, særlig kjøtt, men i dag handler det om smak. Ved å forlenge tilberedningsprosessen kan du til og med gjøre seige kjøttstykker møre. Husk disse tipsene når du bruker Apollo® 5 i 1 røykeovn:

- Tilbered alltid med lokket på røykeovnen.
- Unngå å løfte lokket under tilberedningen. Hvis du tar av lokket, kan det forlenge tilberedningstiden med 15 til 20 minutter.
- Du kan lage mat på begge ristene samtidig.
- Bruk de hengende krokene til å tilberede mat jevnt, for eksempel pølser.
- Du kan tilberede maten helt ferdig på røykeovnen (varmrøyking), som tilbereder maten samtidig som den får smak.
- Du kan gi maten røyksmak uten å koke eller steke den (kaldrøyking), som hovedsakelig brukes til smakstilsetning og konservering, ikke tilberedning.

MERK: Temperaturene vil variere avhengig av maten som røykes. For røyketider og anbefalinger om sikker innvendig temperatur, se "**Guide for røyking med trekull**"



Forslag til treflis

Trevirke til røyking finnes i ulike former, som biter, flis, støv og pellets, og det finnes også i mange varianter (smaker), fra eple til mesquite, som alle gir forskjellig smak.

OBS! Bruk bare hardt trevirke som du vet ikke er behandlet, og unngå å bruke mykt trevirke som sedertre, furu eller osp. Ta kontakt med din autoriserte Napoleon-forhandler for mer informasjon.

TRESORT	SMAKSPROFIL	FORSLAG TIL MAT
Or	Delikat med et snev av sødme.	Fisk, svinekjøtt, fjærkre og fuglevilt med lyst kjøtt.
Mandel	Mild, søt og nøtteaktig smak, lett aske.	Alt kjøtt.
Eple	Mild med en subtil fruktig smak, litt søt.	Fjærkre og svinekjøtt.
Kirsebær	Noen sier at dette er det beste trevirket for røyking med en litt søtlig, fruktig røyksmak.	Fjærkre, svinekjøtt, storfekjøtt, lam og ost.
Druevintre	Syrlig. Gir mye røyk, rik og fruktig.	Fjærkre, rødt kjøtt, vilt og lam.
Hickory	Kongen av alle røyketresorter! Søt til sterk med en kraftig baconsmak.	Svinekjøtt, skinke og storfekjøtt.
Lønn	Røykfylt, mild og litt søt.	Svinekjøtt, fjærkre, ost og mindre fuglevilt.
Mesquite	Sterk, jordaktig smak. En av de varmest brennende tresortene.	Oksekjøtt, kylling, lam og vilt.
Eik	Dronningen av røyketresorter! Søt og røykfylt med et hint av vanilje.	Rødt kjøtt, svinekjøtt, fisk eller storvilt. Rød eik er ypperlig til ribbe!
Pekannøtt	Søt, nøtteaktig og fyldig, på samme måte som hickory.	Fjørfe, storfekjøtt, svinekjøtt og ost.
Plomme	Subtil, søt og fruktig, passer godt til lettere kjøtt.	Kylling, kalkun, svinekjøtt, fisk og grønnsaker.

ADVARSEL! Ikke pust inn røyk fra røykeovnen, og unngå at røyken kommer i kontakt med øynene dine.

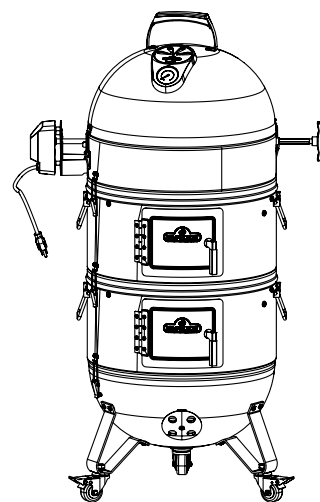
ADVARSEL! La aldri kull og aske ligge uten tilsyn i røykeovnen.



Rotisserie-ring

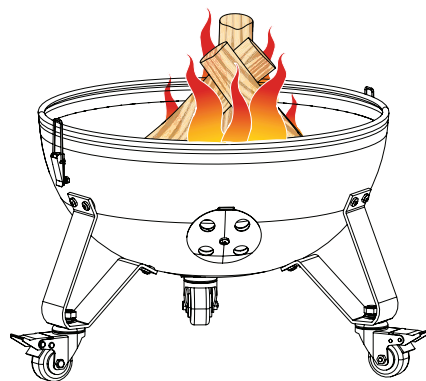
Røykeovnen kan brukes sammen med rotisserisetten (ekstrautstyr) for å gi deg like gode resultater som proffene. Rotissereringen gjør det mulig å tilberede større kjøttstykker som steker eller hele kyllinger mer jevnt. Den kontinuerlige rotasjonen av maten gjør den selvpenslende slik at den holder på saften, samtidig som den forhindrer varme punkter og ujevn forkulling.

Snakk med din autoriserte Napoleon-forhandler for å finne rotisserisetten som passer til din røykeovn.



Bålpanne

Røykeovnen kan også brukes som bålpanne i hagen. Når du bruker Apollo® 5 i 1 røykeovn som bålpanne, må du sørge for at den er i samsvar med lokale, provinsielle, statlige og nasjonale regler. Ta kontakt med kommunen for å få informasjon om nødvendige branttillatelser i ditt område.



VISSTE DU AT?



Du kan ta av grillristene for å henge opp mat, for eksempel pølser eller ribbe.

PROFFTIPS FOR GRILLING!



Eksperimenter med type og mengde ved som brukes. Tilsett forskjellige krydder i grillkullet for å få ekstra smak, og husk å notere ned eksperimentene dine slik at du kan gjenta suksessen.

FARE! KUN TIL UTENDØRS BRUK. Vedfyring avgir karbonmonoksid som kan samle seg i lukkede rom og forårsake kvelning.

FARE! Hold løstsittende klær og hår borte fra åpen ild når du bruker røykeovnen som bålpanne.

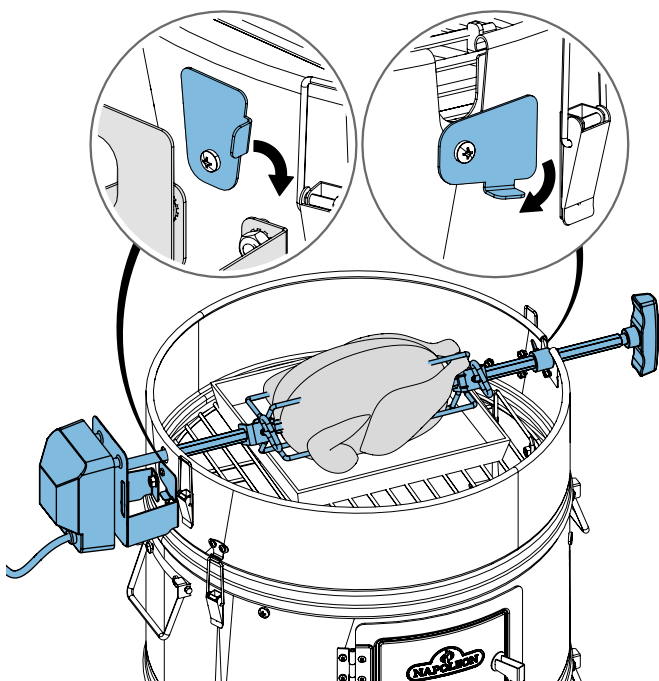
ADVARSEL! IKKE bruk, tenn eller bruk røykeovnen nærmere enn 4,6 m (15 ft.) fra vegger, konstruksjoner eller bygninger når den brukes som bålpanne.



SLIK BRUKER DU ROTISSERIET

Montering av rotisserisettet

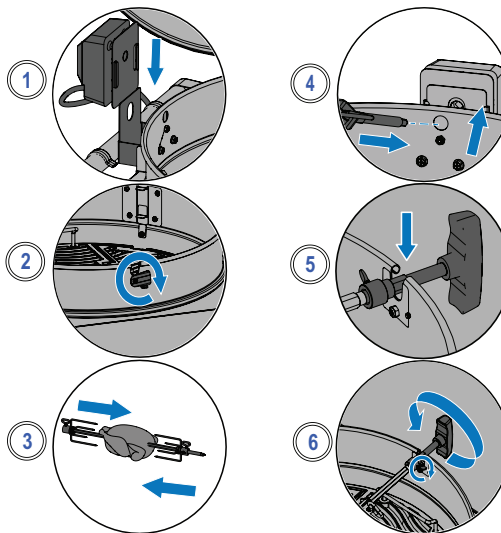
1. Monter rotisserimotoren på siden av røykeovnen ved hjelp av monteringsbraketten(e). Når braketten er festet til røykeovnen, skyver du rotisserimotoren på braketten.
2. Skyv den første rotisseriegaffelen rett forbi midten av spiddet, og stram til. Tre kjøttet på spiddet og skyv kjøttet inn i gaffelen. Skyv den andre rotisseriegaffelen på motsatt ende av spiddet og skyv gaffelen inn i kjøttet til den sitter godt fast. Stram gaffelen på plass, og skyv deretter motvekten på spiddet.



3. Før den spisse enden av spiddet forsiktig gjennom åpningen i bunnskålen og inn i rotisserimotoren. Sett den motsatte enden over hengerne. Den tunge siden av kjøttet vil naturlig nok henge ned, og juster derfor motvekten tilsvarende for å balansere belastningen. Stram motvekten med armen vendt oppover.
4. Skyv stoppbøssingen på spiddet til den er forbi innsiden av hetten. Dette sikrer at spiddet ikke kan bevege seg fra side til side.
5. Stram til stoppbøssingen og håndtaket på spiddet. Plasser et metallfat under kjøttet for å samle opp drypp.



FORSIKTIG! Bruk alltid hansker når du håndterer røykerens komponenter.



Tips om bruk av rotisseriet:

- Bruk et termometer for å kontrollere kjøttets indre temperatur.
- Stek og fjærkre skal være brunt på utsiden og mørt på innsiden.
- Bruk stekefettet til å pensle og lage saus.
- En kylling på 1,5 kilo tar ca. 1 ½ time på middels til høy varme.
- Vær oppmerksom på rotisseriets motorkapasitet. Overbelast aldri utstyret ditt.
- Sørg alltid for å stille inn en jevnt balansert belastning på rotisseriet.

Slik tilbereder du flere kyllinger

1. Bind eller spidd vingene til kyllingens kropp.
2. Skyv rotisseriegaffelen på spiddet.
3. Tre den første kyllingen på spiddet til den holdes på plass av rotisseriegaffelen. Stram til.
4. Tre de neste to kyllingene på spiddet slik at alle kyllingene ligger tett sammen.
5. Skyv den andre rotisseriegaffelen på spiddet og skyv den inn i kyllingen til alle 3 kyllingene er klemt tett sammen. Stram til.



VIKTIG! Demonter rotisseriets komponenter når du er ferdig med matlagingen, vask dem med varmt såpevann og oppbevar dem innendørs.

ADVARSEL! Bruk varmebestandige grillhansker når du håndterer de varme rotisserikomponentene.

ADVARSEL! Bruk alltid vernehansker og vernebriller når du rengjør røykeovnen.

ADVARSEL! Akkumulert fett utgjør en brannfare.



SJEKKLISTE FOR GRILLOPPLEVELSEN

Se denne listen hver gang du griller

Les brukerhåndboken

Sørg for at du har lest bruksanvisningen og alle sikkerhetsinstruksjonene.

Tøm aske fra basen

Sørg alltid for å tømme asken ut av røykeovnen før grilling for å unngå brann og oppblussing.

Tenn grillkull

Åpne ventilasjonsåpningen på lokket og bunnen helt hver gang du tenner røykeovnen. Bruk kullstarteren (medfølger ikke), eller følg instruksjonene i avsnittet "Tenn opp røykeren" i bruksanvisningen. Ikke len deg over grillen når du tenner grillkull.

Forvarm og rengjør ristene

Smør hele overflaten på grillristene med vegetabilsk matfett, IKKE saltet fett som smør eller margarin. Forvarm grillen for å brenne bort overflødige rester. Rengjør ristene med en messingbørste. Se "**Rengjøringsinstruksjoner**".

MERK: Grillrister i rustfritt stål er slitesterke og korrosjonsbestandige og krever mindre forbehandling og vedlikehold enn grillrister i støpejern.

Prep-område

Sørg for at alt du trenger når du griller, som redskaper, krydder, sauser og tallerkener, er innen rekkevidde. Ikke la maten stå uten tilsyn, da kan den brenne seg fast.

Ikke kikk og snu bare én gang

Prøv å ikke åpne lokket og kikke for mye, for da slipper varmen ut og temperaturen og steketiden blir feil. Snu maten bare én gang, spesielt biff og kylling.

La det være plass

La det være litt plass på grillen og mellom matvarene, slik at du har plass til å flytte rundt på maten hvis du trenger det.

Bruk termometer

Bruk et termometer for å sikre at maten er gjennomstekt. Følg retningslinjene for riktig temperatur for alle typer kjøtt, spesielt fjærkre.

PROFFTIPS FOR GRILLING!



Bli inspirert til å lage deilige måltider fra oppskrifter og grillteknikker på www.napoleon.com og Napoleons kokebøker.

PROFFTIPS FOR GRILLING!



Forvarm alltid røykeovnen for å brenne bort rester og forhindre at maten fester seg til risten.






FORSLAG TIL OLJE OG FETT!



- Druerkjerneolje
- Solsikkeolje
- Soyaoilje
- Ekstra jomfru olivenolje
- Rapsolje

Hvis det ikke er tilgjengelig, velg en olje eller et fett som har et høyt røykpunkt. Ikke bruk saltet fett som smør eller margarin.

Veiledning for røyking med trekull

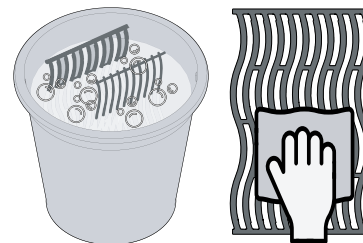
MAT	KUTT	STEKETID	INNVEDIG TEMPERATUR/ STEKETID
 Storfe	Stek	3-4 timer.	Middels til lite stekt 63 °C (145 °F) Middels 71 °C (160 °F) Godt stekt 77 °C (170 °F)
	Brystykke	6+ timer.	85 °C (190 °F)
	Biff	5 - 15 minutter	Middels til lite stekt 63 °C (145 °F) Middels 71 °C (160 °F) Godt stekt 77 °C (170 °F)
 Fjærkre	Hel kylling	3 1/2 - 4 timer.	82 °C (180 °F)
	Kyllingbryst/lår	25 - 35 minutter	74 °C (165 °F)
	Hel kalkun	6 - 8 timer.	82 °C (180 °F)
 Svinekjøtt	Skulder	12+ timer	71 °C (190 °F)
	Lår	4 - 5 timer	71 °C (190 °F)
	Ribbe	5 - 6 timer.	Kjøttet begynner å løsne fra beinet.
 Fisk	Hel laks	2 - 3 timer.	70 °C (158 °F)
	Laksefilet	30 - 40 minutter	70 °C (158 °F)
	Reker	10 - 15 minutter	Kok til de er rosa.
 Lam	Skulder	8 - 9 timer.	Middels til lite stekt 63 °C (145 °F)
	Lår	8 - 9 timer.	Middels 71 °C (160 °F)
	Ribbe	2 - 3 timer.	Godt stekt 77 °C (170 °F)

MERK: Innvendige temperaturer er basert på anbefalingene i Canada's Food Safety Guide. Tilberedningstidene er estimert ut fra at røykeovnen går på 110 °C (230 °F). Den faktiske steketiden vil variere avhengig av kjøttstykkene og tykkelsen på maten, kullmengden, ønsket steketid og miljøfaktorer som utetemperatur, høyde over havet eller vind.

Rengjøringsinstruksjoner

Første gangs bruk

1. Vask ristene for hånd med vann og mildt oppvaskmiddel for å fjerne eventuelle rester fra produksjonsprosessen. IKKE vask i oppvaskmaskin.
2. Skyll grundig med varmt vann og tørk helt med en myk klut.

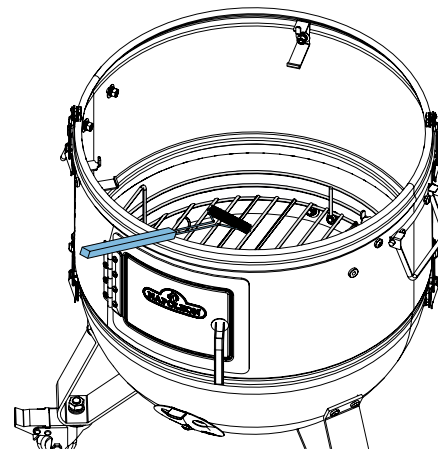


Grillrister av stål

- Stålristerne kan rengjøres ved å forvarme grillen og bruke en stålbørste til å fjerne rester. Vi anbefaler **Napoleon bustfri, tverradet grillbørste med valset rustfritt stål**.
- Stålrister blir permanent misfarget ved regelmessig bruk på grunn av de høye temperaturene som oppstår når du griller.

Innsiden av røykeovnen

1. Fjern grillristene og vannpannen.
2. Bruk en messingbørste til å fjerne løse rester fra sidene og under lokket.
3. Skrap all emalje med en plastspade eller skrape. Bruk en stålbørste til å fjerne aske.
4. Tøm ut asken fra bunnen av røykeovnen. Se "**Kasting av kull og aske**".
5. Vask innsiden av røykeovnen og vannpannen med et mildt oppvaskmiddel og vann.
6. Skyll godt med rent vann og tørk av.



! **VIKTIG!** Ikke bruk skuremidler eller stålull på malte deler, porselen eller deler av rustfritt stål på røykeovnen.

Kasting av kull og aske

! **ADVARSEL!** Følg disse sikkerhetsreglene nøye for å beskytte deg selv og din eiendom mot skader.

- Sørg for at kull og aske er helt slukket før du fjerner dem.
- Bruk en metallspatel eller øse til å fjerne kull og aske fra røykeovnen.
- Legg kull og aske i en ikke-brennbar metallbeholder, og la den være helt mettet med vann i 24 timer før den kastes.

VISSTE DU AT?

Grillsaus og salt kan være etsende og vil føre til rask nedbrytning av enhetens komponenter hvis de ikke rengjøres regelmessig.

VEDLIKEHOLD

- Legg aldri aluminiumsfolie, sand eller annet materiale på innsiden av røykeovnen. Dette vil hindre ventilasjonsåpningene i å fungere.
- Håndter porselensemaltjerte komponenter med forsiktighet.
- Den påbrente emaljen er glasslignende og vil sprekke ved slag. Du kan kjøpe lakkeringsmidler hos din Napoleon Grill-forhandler.

ADVARSEL! Sørg for at røykeovnen er avkjølt før rengjøring. Ikke bruk ovnsrens til å rengjøre noen deler av røykeovnen. Ikke sett ristene eller andre deler av røykeovnen inn i en selvrensende ovn for rengjøring. Rengjør røykeovnen i et område der rengjøringsløsningen ikke skader dekk, plener eller terrasser.

ADVARSEL! Ikke bruk høytrykksspyler eller slange til å rengjøre noen deler av røykeovnen.

ADVARSEL! Rengjøringen bør kun utføres når røykeovnen er avkjølt for å unngå brannskader.



Feilsøking

Oppblussing og ujevn varme

- Røykeren vil ikke tenne.
- Lav varme eller lav flamme.

Mulige årsaker	Løsning
Feil forvarming.	La grillkullet brenne til det er dekket av lysegrå aske. (Ca. 20 minutter).
Ikke nok luftstrøm.	Åpne ventilasjonsåpningene.
Lite trekull.	Fyll på mer kull i kullbrettet.
For mye fett og aske bygger seg opp i bunnen av basenheten.	Rengjør bunnenheten etter hver bruk. Ikke dekk bunnen med aluminiumsfolie.

Maling som skaller av

- Malingen på innsiden av lokket eller panseret ser ut til å flasse av.

Mulige årsaker	Løsning
Fettavleiringer på innvendige overflater.	Dette er ikke en defekt. Overflaten på lokket og hetten er av porselen og skaller ikke av. Avskallingen skyldes herdet fett, som tørker inn til malingslignende skjær som flasser av. Regelmessig rengjøring vil forhindre dette.



VI ØNSKER Å HJELPE!

Napoleon er her for å sikre at grillopplevelsen din blir minneverdig. Kontakt oss hvis du trenger ytterligere hjelp.

NAPOLEON-PRODUKTGARANTI



FOR KULLKJELEGRILL-SERIEN OG APOLLO®-RØYKEOVNER 10 års begrenset garanti for Napoleon-kullgriller og -røykere

NAPOLEON garanterer at komponentene i ditt nye NAPOLEON-produkt vil være fri for material- og produksjonsdefekter fra kjøpsdatoen i en periode på:

Porselensemaltjert lokk og skål	10 år
Grillrister i rustfritt stål	10 år
Luftkontrollsystem	5 år <small>pluss 10</small>
Porselensemaltjerte rister i støpejern	5 år <small>pluss 10</small>
Forkrommede grillrister	3 år <small>pluss 10</small>
Alle andre deler	2 år

«Mer enn»-levetid refererer til en utvidet garantiperiode, hvor vi leverer reservedeler til kjøperen til 50 % av gjeldende utsalgspris for grillens livstid*.

Pluss 15 refererer til en utvidet garantiperiode, hvor vi leverer reservedeler til kjøperen til 50 % av gjeldende utsalgspris i ytterligere 15 år.

Pluss 10 refererer til en utvidet garantiperiode, hvor vi leverer reservedeler til kjøperen til 50 % av gjeldende utsalgspris i ytterligere 10 år.

***Levetid** refererer til en garantiperiode på 30 år.

Denne garantien er gyldig i: EU, Sveits, Andorra, San Marino, Norge, Island og Liechtenstein.

Kundens juridiske rettigheter i tilfellet defekter i henhold til WKRL – (EU) 2019/711) vil ikke påvirkes, begrenses eller endres av denne garantien. Utøvelse av lovfestede rettigheter skal være omkostningsfritt.

GARANTIBETINGELSER OG BEGRENSNINGER

NAPOLEON garanterer at produktene deres er fri for defekter utelukkende til den opprinnelige kjøperen, og kun i den grad kjøpet skjedde gjennom en offisiell NAPOLEON-forhandler. Følgende betingelser og restriksjoner gjelder:

Den nåværende produsentens garanti kan ikke overføres eller forlenges under noen omstendigheter eller av noen av våre representanter.

Grillen må installeres av en lisensert, autorisert servicetekniker eller leverandør. Installasjonen må skje i henhold til de medfølgende monteringsanvisningene, samt alle lokale og nasjonale bygge- og brannforskrifter.

Denne begrensede garantien dekker ikke skade forårsaket av feil bruk, manglende vedlikehold, fettbrann, miljøeksponering, ulykker, modifikasjoner, misbruk eller forsømmelse. Installasjon av reservedeler fra andre produsenter ugyldiggjør denne garantien. Misfarging av plastelementer på grunn av bruk av kjemiske rengjøringsmidler eller eksponering for sollys dekkes ikke av denne garantien.

Denne garantien utelukker også følgende: Riper, bulker, malingsdefekter, belegg, korrosjon eller misfarging forårsaket av eksponering for varme eller slipende og kjemiske rengjøringsmidler, samt avflisninger på porselensbelagte deler og alle komponenter som brukes i installasjonen av grillen.

Hvis en del forringes til et punkt hvor den blir ubrukelig (på grunn av rust eller gjennombrenning) innenfor garantiperioden, vil kunden få utstedt en reservedel. Etter det første året har NAPOLEON rett under denne garantien (Begrenset livstidsgaranti, 15 års begrenset garanti, 10 års begrenset garanti, 3 års begrenset garanti) til å frafalle enhver garantiforpliktelse etter eget skjønn ved å refundere den opprinnelige kjøperen tilsvarende av engrosprisen for de relevante defekte garantidelene.

NAPOLEON påtar seg ikke ansvar for installasjon, arbeidstimer eller andre kostnader eller utgifter forbundet med ny montering av en garantidel. Kostnader av denne art dekkes ikke av denne garantien.

Til tross for eventuelle bestemmelser under denne garantien (Begrenset livstidsgaranti, 15 års begrenset garanti, 10 års begrenset garanti, 3 års begrenset garanti), er NAPOLEONs ansvar under denne garantien definert av det foregående, og dekker ikke under noen omstendigheter tilfeldige skader, følgeskader eller indirekte skader.

Denne garantien definerer NAPOLEONs plikter og ansvar med hensyn til NAPOLEON-grillen.

NAPOLEON påtar seg ikke noe ytterligere ansvar i forbindelse med salget av dette produktet, og autoriserer heller ingen tredjepart til å påta seg noe annet ansvar på deres vegne. NAPOLEON påtar seg ikke ansvar for: overoppheting, slukking av flammen på grunn av miljøfaktorer som sterk vind eller utilstrekkelig ventilasjon.

NAPOLEON påtar seg ikke ansvar for skader på grillen forårsaket av vær, hagl, røff håndtering, aggressive kjemikalier eller rengjøringsmidler.

Garantikrav må være vedlagt kjøpsbeviset eller en kopi av dette med angivelse av serie- og modellnummer.

NAPOLEON forbeholder seg retten til å få produktet eller deler av det inspisert av en av deres representanter før oppfyllelse av enhver garantiforpliktelse.

NAPOLEON påtar seg ikke fraktkostnader, arbeidstimer eller eksportavgifter.

GARANTI:

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

☎ +31 (0) 88 588 66 55

✉ eu.info@napoleon.com

Merknader om røyking

Mat	Røyketemperatur	Steketid	Type treverk

Mat	Røyketemperatur	Steketid	Type treverk

Mat	Røyketemperatur	Steketid	Type treverk

Mat	Røyketemperatur	Steketid	Type treverk

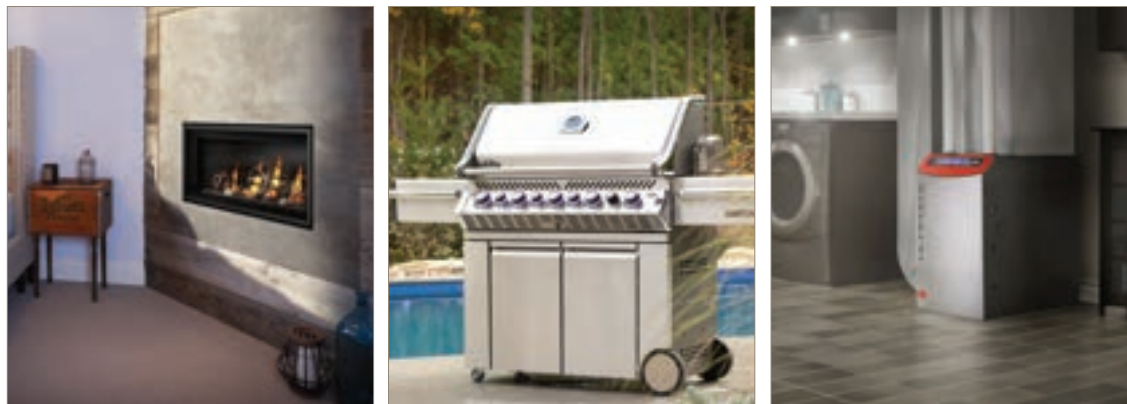
Mat	Røyketemperatur	Steketid	Type treverk

Mat	Røyketemperatur	Steketid	Type treverk

Mat	Røyketemperatur	Steketid	Type treverk

Mat	Røyketemperatur	Steketid	Type treverk

NAPOLEON - FEIRER OVER 40 ÅR MED PRODUKTER FOR HJEMMEKOMFORT



NAPOLEON®-produkter er beskyttet av ett eller flere amerikanske og kanadiske og/eller utenlandske patenter eller patentsøknader.

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

Nord-Amerika

866-820-8686

Europa

+31 (0) 88 588 66 55

På nett

✉ grills@napoleon.com

✉ eu.info@napoleon.com

🌐 www.napoleon.com



N415-0836-W



APOLLO® CARBONE AD ACQUA FUMATORI

Manuale d'uso

AS18K, AS22K

Gli affumicatori illustrati in questo manuale possono differire dal modello acquistato.



Vogliamo il vostro feedback!

Visitate il [sito Napoleon.com](https://www.napoleon.com) per scrivere una recensione.



Applicare il numero di serie



CONGRATULAZIONI PER IL VOSTRO AFFUMICATORE AD ACQUA A CARBONE NAPOLEON APOLLO® 5 IN 1!

Avete appena migliorato il vostro gioco alla griglia.

VOGLIAMO CHE LE VOSTRE GRIGLIATE SIANO MEMORABILI E SICURE.

Leggere e seguire il presente Manuale d'uso prima di utilizzare l'affumicatore per evitare danni alle cose, lesioni personali o morte.

Rimuovere tutto il materiale di imballaggio, le etichette promozionali e i cartoncini dal fumatore prima dell'uso.

UTILIZZARE ALL'APERTO IN UNO SPAZIO BEN VENTILATO.

NON OPERARE IN UN EDIFICIO, UN GARAGE O QUALSIASI ALTRA AREA CHIUSA.

PERICOLO!

- La combustione del carbone di legna emette monossido di carbonio.
- Non bruciare carbonella o utilizzare il barbecue in spazi ristretti e/o abitabili come case, garage, tende, veicoli, roulotte, camper o barche. Pericolo di avvelenamento da monossido di carbonio.
- Spegnere le fiamme libere.



ATTENZIONE!

Non tentare di accendere l'apparecchio senza aver letto la sezione "ILLUMINAZIONE" del presente manuale.

Non conservare o utilizzare benzina o altri liquidi o vapori infiammabili in prossimità di questo o di altri apparecchi.

Se le informazioni contenute in queste istruzioni non vengono seguite esattamente, è possibile che si verifichi un incendio o un'esplosione con conseguenti danni materiali, lesioni personali o morte.



Avvisare adulti e bambini del rischio di temperature superficiali elevate. Sorvegliare i bambini piccoli in prossimità del fumatore.

AVVISO ALL'INSTALLATORE: lasciare le presenti istruzioni al proprietario del grill per future consultazioni.

AVVISO AI CONSUMATORI: Conservare le presenti istruzioni per future consultazioni.

Benvenuti a Napoleone!

LA SICUREZZA PRIMA DI TUTTO



AVVERTENZA Informazioni generali

Non utilizzare spirito, alcol, benzina, gasolio o altri liquidi altamente volatili per accendere o riaccendere il carbone. Usare SOLO accendifuoco conformi alla norma EN 1860-3. Prima di accendere la carbonella, assicurarsi che i liquidi che sono defluiti dal fondo dell'affumicatore siano stati rimossi.



ATTENZIONE! Installazione e montaggio

Assemblare l'affumicatore esattamente come indicato nella Guida al montaggio. Se l'affumicatore è stato assemblato in negozio, rivedere le istruzioni di montaggio per assicurarsi che sia assemblato correttamente.

Questo affumicatore non deve essere installato in o su veicoli da diporto e/o imbarcazioni.

Non modificare il fumatore in nessun caso.



ATTENZIONE! Operazione

Prima di utilizzare l'affumicatore, leggere per intero il Manuale d'uso e manutenzione.

NON utilizzare l'unità sotto una struttura combustibile.

Seguire attentamente le istruzioni per l'illuminazione.

Non utilizzare in ambienti chiusi.

Tenere lontani i bambini e gli animali domestici.

Il barbecue diventerà molto caldo. Non spostarlo durante il funzionamento.



ATTENZIONE! Conservazione e disuso

Conservare all'aperto in uno spazio ben ventilato, lontano da bambini e animali domestici.

Dopo l'uso, il liquido di avviamento della carbonella deve essere tappato e conservato a una distanza di sicurezza di almeno 7,6 m dal fumatore.



CONTENUTO

Benvenuti a Napoleone!	203
La sicurezza prima di tutto	
Caratteristiche complete del sistema	204
Come iniziare	205
Ulteriori pratiche operative sicure	
Pratiche di sicurezza dell'avviatore a carbonella	
Operazione	206
Accensione dell'affumicatore	
Istruzioni per la cottura alla griglia	
Come utilizzare il girarrosto	
Lista di controllo dell'esperienza di grigliata	
Guida all'affumicatura della carbonella	213
Istruzioni per la pulizia	214
Manutenzione	
Risoluzione dei problemi	215
Garanzia	216
Note sull'affumicatura	218

Caratteristiche complete del sistema

Chiusure di bloccaggio: Assicurano ogni sezione durante la cottura o si staccano facilmente per essere conservate e trasportate.

ACCU-PROBE[™] Indicatore di temperatura: Consente di ottenere temperature di cottura perfette con letture affidabili e precise ogni volta.

5 ganci a "S" in acciaio inox: Per affumicare facilmente le salsicce, le costine e altro ancora.

Ampie porte con maniglie isolate: Consentono un accesso più agevole al cibo con maggiore sicurezza e controllo.

2 griglie di cottura: Per cuocere più alimenti contemporaneamente.

Vaschetta per l'acqua: Stabilizza la temperatura di cottura e garantisce un ambiente di cottura umido.

Maniglie robuste: per impilare e disimpilare con facilità.

Cestello per la carbonella: Consente di contenere in modo sicuro carbonella e trucioli di legno.

Porte della sonda di temperatura sigillate in silicone: Per ottenere letture precise della temperatura con una tenuta sicura che riduce le perdite.

Controllo del fumo regolabile: Regola con precisione il flusso di fumo per ottenere un perfetto equilibrio di sapori.

Ruote a rotelle bloccabili: Facilità di movimento e bloccaggio sicuro per garantire la stabilità quando serve.



Gli affumicatori illustrati in questo Manuale d'uso possono differire dal modello acquistato. Modello in evidenza: AS22

Come iniziare



PERICOLO! Segnala un pericolo che potrebbe causare incendi, esplosioni, morte o gravi lesioni fisiche.



ATTENZIONE! Segnala un pericolo che potrebbe causare lievi lesioni fisiche o danni materiali.



Indossare guanti protettivi.



Indossare occhiali di sicurezza.



ATTENZIONE! Superficie calda.



Informazioni importanti

ULTERIORI PRATICHE OPERATIVE SICURE

- Questo affumicatore deve essere conservato all'aperto in un'area ben ventilata e non deve essere utilizzato all'interno di edifici, garage, verande, gazebo o altre aree chiuse.
- NON utilizzare l'affumicatore sotto qualsiasi struttura sopraelevata come coperture di tetti, tettoie, tende da sole o sporgenze.
- L'affumicatore deve trovarsi sempre su un terreno sicuro e in piano.
- NON accendere la carbonella con il coperchio chiuso.
- Tenere il coperchio chiuso durante il periodo di preriscaldamento.
- NON lasciare il fumatore incustodito mentre è in funzione.
- Tenere bambini e animali domestici lontani dal fumatore caldo.
- NON permettere ai bambini di salire all'interno o sul fumatore.
- La manutenzione deve essere effettuata solo quando il fumatore è freddo.
- Lasciare sempre raffreddare completamente il fumatore prima di maneggiarlo.
- Tenere tutti i cavi elettrici lontani dall'acqua o da superfici riscaldate.
- Mantenere sempre libere e sgombre da detriti le aperture ventilate dell'involucro.
- Pulire regolarmente la cenere e il grasso dal fondo dell'affumicatore per evitare accumuli che possono causare incendi di grasso.
- Rimuovere il carbone e la cenere dall'affumicatore e conservarli in un contenitore metallico non combustibile riempito d'acqua. Lasciare riposare nel contenitore metallico per 24 ore prima di smaltire.
- Per evitare la formazione di muffa, lasciare leggermente aperte le bocchette d'aria superiori e inferiori quando si conservano per lunghi periodi di tempo.
- NON usare l'acqua per controllare i fuochi o spegnere le braci. Potrebbe danneggiare la finitura del fumatore.
- Chiudere leggermente le bocchette del fumatore per controllare i fuochi. Chiudere completamente tutte le bocchette e il coperchio per spegnere il carbone/il fuoco.
- Mantenere sempre una distanza minima da materiali combustibili di 0,9 m (3 piedi) dalla parte posteriore e laterale del fumatore.

PRATICHE DI SICUREZZA DELL'AVVIATORE A CARBONELLA

- Solo per uso esterno.
- Non utilizzare l'avviatore di carbonella se non è posizionato su una griglia per carbonella solida e piana e se l'affumicatore non si trova su una superficie solida, piana e non combustibile.
- Non collocare l'avviatore a carbonella su una superficie infiammabile se non è completamente freddo.
- Non utilizzare liquido per accendini, benzina o carbonella auto-accidentesi nel Charcoal Starter.
- Per accendere la carbonella per gli affumicatori a carbonella si consiglia l'uso del Charcoal Starter.
- Indossare sempre guanti protettivi quando si maneggia l'avviatore di carbone.
- Tenere sempre lontani i bambini e gli animali domestici dal carboncino.
- Non utilizzare l'avviatore a carbonella in caso di forte vento.
- Non lasciare incustodito l'avviatore a carbonella mentre è in uso.
- Non utilizzare mai l'avviatore di carbone per usi diversi da quelli previsti.
- Non utilizzare l'avviatore a carbonella per preparare i cibi.
- Prestare la massima attenzione quando si versano i carboni ardenti dall'avviatore di carbone.

ATTENZIONE! Il liquido per carbonella non deve mai essere aggiunto ai carboni ardenti o caldi.

ATTENZIONE! Non rimuovere la cenere dal fumatore finché tutta la carbonella non è completamente bruciata e spenta. Lasciare raffreddare a lungo.

ATTENZIONE! Non spostare l'affumicatore quando è in funzione e caldo.



Operazione

ACCENSIONE DELL'AFFUMICATORE

È la prima volta? Eseguire una masterizzazione

Aggiungere il combustibile all'affumicatore e mantenerlo caldo per 30 minuti con il coperchio e le bocchette della base completamente aperte. È normale che l'affumicatore emetta un odore la prima volta che viene acceso. Questo odore è causato dalla "bruciatura" delle vernici interne e dei lubrificanti utilizzati nel processo di produzione e non si ripresenterà più.

Utilizzare l'avviatore di carbonella (non incluso) e seguire le istruzioni riportate di seguito, OPPURE:

1. Disporre la carbonella in un mucchio a forma di cono al centro del cestello della carbonella.
2. Collocare dei cubetti di accendino o della carta di giornale accartocciata intorno al mucchio di carbonella.
3. Con un fiammifero lungo o un accendino da barbecue, accendere i cubetti di accendino o la carta di giornale. Si consiglia di **NON** utilizzare fiammiferi normali. I fiammiferi normali possono essere difficili da usare quando ci si trova all'interno dell'affumicatore.
4. La carbonella dovrebbe essere pronta per la cottura dopo aver bruciato per circa 15-20 minuti o quando le braci hanno un leggero strato di cenere grigia. Distribuire le braci in modo uniforme sul cestello della carbonella con una pinza da cucina a manico lungo e resistente al calore.

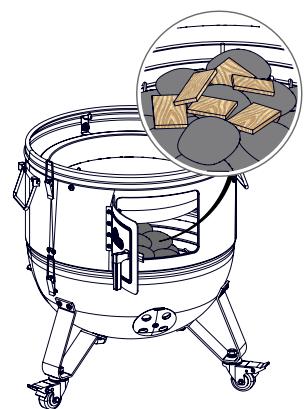
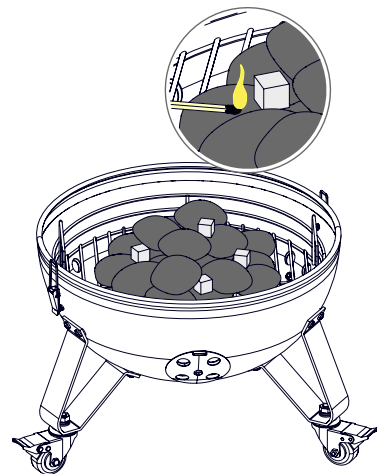
NOTA: Per accendere la carbonella si può usare il liquido di avviamento, ma non è il metodo preferito. Può essere disordinato e può lasciare un sapore chimico sul cibo se non viene completamente bruciato prima della cottura.

Come usare l'avviatore di carbonella

1. Vedere "**Pratiche di funzionamento sicuro dell'avviatore a carbonella**" per le migliori pratiche su come utilizzare l'avviatore a carbonella in modo sicuro.
2. Capovolgere il Charcoal Starter.
3. Accartocciate due fogli di giornale pieni e inseriteli nel fondo del carboncino.
4. Girare il carboncino sul lato destro e posizionarlo al centro del cestello della carbonella.
5. Aggiungere una quantità adeguata di carbonella, senza riempirla troppo. Vedere "**Uso della carbonella**" per le raccomandazioni.
6. Accendere un fiammifero e inserirlo in una delle prese d'aria inferiori per accendere il giornale.
7. Indossare guanti protettivi (protezione termica minima di classe II, DIN EN 407). Quando lo strato superiore della carbonella presenta un leggero strato di cenere grigia, versare con cautela la carbonella calda nel cestello della carbonella.
8. Una volta inserita la carbonella calda nell'affumicatore, distribuire uniformemente le braci sul cestello della carbonella con una pinza da cucina a manico lungo resistente al calore.

Aggiungere i trucioli di legno

Aggiungere i trucioli di legno secco direttamente sulla parte superiore della brace calda. Iniziate con una piccola quantità di legna per creare il fumo nei primi tentativi, poiché è facile affumicare troppo il cibo. Per ottenere un buon sapore di fumo è sufficiente un filo di fumo, mentre un fumo eccessivo spesso lascia un deposito di fuliggine sul cibo che non ha un buon sapore. Vedere "**Istruzioni per la cottura alla griglia**" per le raccomandazioni sui trucioli di legno.



ATTENZIONE! Non sporgersi dal fumatore quando si accende la carbonella.

ATTENZIONE! Non utilizzare mai legna trattata o esposta a sostanze chimiche.

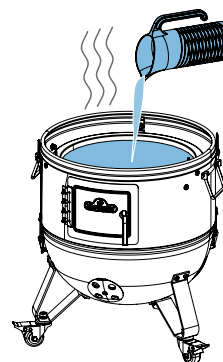
ATTENZIONE! Indossare sempre guanti protettivi quando si utilizza l'avviatore di carbonella per l'affumicatore.



Pentola ad acqua

La vaschetta dell'acqua consente di grigliare a temperature più basse per una cottura più lenta e funge da cuscinetto tra il cibo e i carboni ardenti per evitare che si brucino. Riempire la vaschetta d'acqua con acqua calda. In questo modo l'affumicatore si riscalda più rapidamente.

Controllare il livello dell'acqua ogni 3-4 ore; se la temperatura dell'affumicatore è troppo alta, aggiungere altra acqua calda.



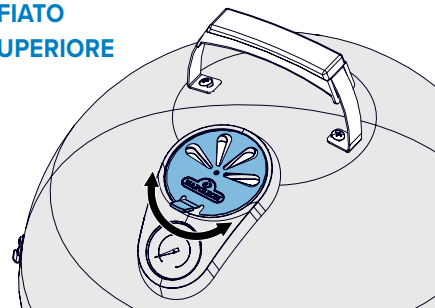
Uso delle bocchette

Le bocchette consentono di regolare il calore all'interno dell'affumicatore.

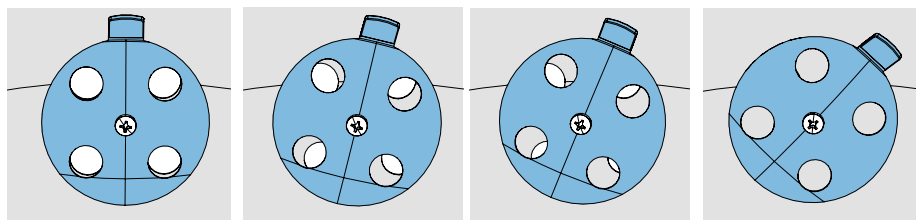
La bocchetta superiore serve a controllare la temperatura interna dell'affumicatore. Di solito viene lasciata aperta per consentire la fuoriuscita del fumo e regolare la temperatura dell'affumicatore quando il coperchio è chiuso.

Le bocchette inferiori controllano la temperatura di combustione della brace; aprendole si aumenta la temperatura e chiudendole si diminuisce la temperatura. Chiudendo completamente tutte le bocchette si spengono le braci.

SFIATO SUPERIORE



SFIATO INFERIORE



COMPLETAMENTE APERTO

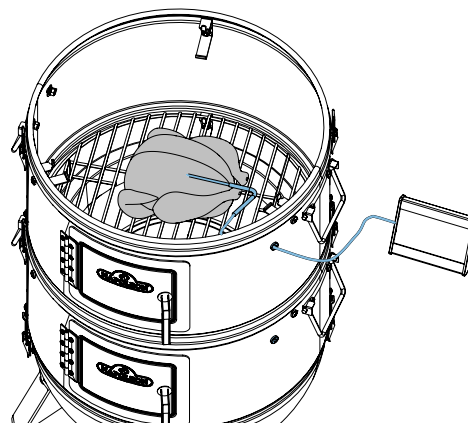
COMPLETAMENTE CHIUSO



IMPORTANTE! Non spegnere le braci con l'acqua per non danneggiare lo smalto porcellanato.

Porte della sonda di temperatura

Le aperture per le sonde di temperatura, sigillate con silicone, accolgono saldamente i termometri da cucina per garantire letture accurate e una minore dispersione di calore.



ATTENZIONE! Non collocare in ambienti ventosi. Il vento forte influisce negativamente sulle prestazioni di cottura dell'affumicatore e può essere pericoloso se si utilizza l'affumicatore come focolare.

ATTENZIONE! Una volta acceso, non aggiungere mai liquido di avviamento all'affumicatore. Conservare la bottiglia ad almeno 7,6 m di distanza dall'affumicatore quando è in funzione. Una volta acceso il carbone, non è più necessario utilizzare il liquido.



ISTRUZIONI PER LA COTTURA ALLA GRIGLIA

Utilizzo dell'affumicatore ad acqua a carbonella 5 in 1

- Si consiglia di preriscaldare l'affumicatore con il coperchio chiuso per circa 20 minuti.
 - Le braci sono pronte quando presentano un leggero strato di cenere grigia.
 - La cottura con il coperchio chiuso garantisce temperature più elevate e più uniformi che riducono i tempi di cottura e cuociono gli alimenti in modo più uniforme.
- NOTA:** per ridurre al minimo la perdita di calore quando si controlla la temperatura del cibo, utilizzare le porte della sonda di temperatura situate sul lato dell'affumicatore.
- Quando si cucinano carni molto magre come il petto di pollo o il maiale magro, le griglie possono essere oliate prima del preriscaldamento per ridurre l'attaccamento.

Grigliare con la carbonella

La carbonella è il metodo di cottura tradizionale che produce sapori favolosi. Le bricchette incandescenti emettono energia a infrarossi sul cibo da cuocere, con un effetto di essiccazione molto ridotto. Tutti i succhi o gli oli che fuoriescono dal cibo gocciolano sulla carbonella e si trasformano in fumo, conferendo al cibo il delizioso sapore della grigliata. Quando si utilizza l'affumicatore ad acqua a carbonella Apollo® 5 in 1 come un bollitore a carbonella, tenere presente i seguenti suggerimenti:

- Gli alimenti cotti per brevi periodi di tempo, come pesce e verdure, possono essere grigliati con il coperchio aperto.
- La cottura di carni con un elevato contenuto di grassi può provocare delle infiammazioni. Per evitare che ciò accada, tagliate il grasso o riducete le temperature.
- In caso di incendio, allontanare gli alimenti dalle fiamme e ridurre il calore (ridurre l'apertura dello sfiato). Lasciare il coperchio aperto fino a quando la combustione non è controllata.

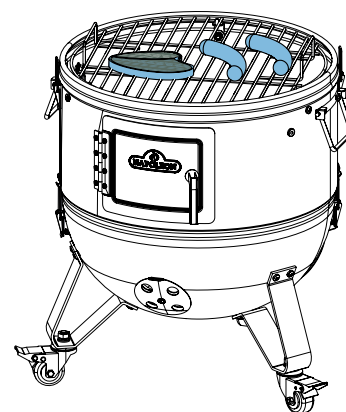
Come regola generale, prevedete di utilizzare circa 50 bricchetti per cuocere 1 kg di carne o 100 bricchetti per cuocere 2 kg di carne. Se la cottura dura più di 30-40 minuti, è necessario aggiungere altre bricchette al fuoco. Quando il clima è freddo, è necessario un numero maggiore di bricchette per raggiungere le temperature di cottura ideali. Tempi di cottura più lunghi richiederanno ulteriore carbonella.

Uso del carbone di legna

Le raccomandazioni per il carbone sono approssimative.

Tempi di cottura più lunghi richiedono carbone supplementare.

Modello	Raccomandazione sul peso del carbone di legna	Bricchetti di carbonella consigliati (pezzimassimi)	Carbone supplementare +1 ora
AS18	1.0 kg	40	8 per lato
AS22	1.2 kg	50	8 per lato



CONSIGLIO PER LE GRIGLIATE!

Controllare con un termometro la temperatura interna della carne per assicurarsi che sia perfettamente cotta.

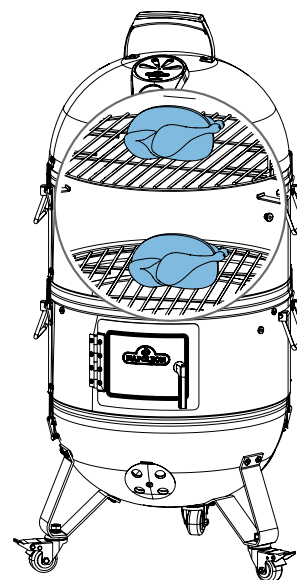
ATTENZIONE! Prestare attenzione quando si aggiunge carbonella o legna all'affumicatore. Le fiamme possono divampare quando i carboni entrano in contatto con l'aria fresca. Per aggiungere carbonella o legna, tenersi a distanza di sicurezza e utilizzare pinze da cucina a manico lungo e resistenti al calore.

ATTENZIONE! Non mettere la carbonella direttamente sul fondo dell'affumicatore, ma sempre nell'apposito cestello.



Grigliare con l'affumicatore

Esaltate ancora di più il sapore e la consistenza dei vostri cibi utilizzando l'affumicatore ad acqua. L'affumicatura era tradizionalmente utilizzata come mezzo per conservare gli alimenti, in particolare la carne, ma oggi è tutta una questione di sapore. Rallentando il processo di cottura si possono rendere teneri anche i tagli di carne più duri. Quando utilizzate il vostro affumicatore ad acqua a carbonella Apollo® 5 in 1 come affumicatore, tenete a mente questi suggerimenti:



- Cucinare sempre con il coperchio sull'affumicatore.
- Evitare di sollevare il coperchio durante la cottura. La rimozione del coperchio può aggiungere 15-20 minuti al tempo di cottura.
- È possibile cucinare su entrambe le griglie di cottura contemporaneamente.
- Utilizzate i ganci di sospensione per cuocere in modo uniforme alimenti come le salsicce legate.
- È possibile cuocere completamente gli alimenti sull'affumicatore (affumicatura a caldo) che cuoce e insaporisce contemporaneamente i cibi.
- È possibile infondere il sapore del fumo agli alimenti senza cuocerli (affumicatura a freddo), che viene utilizzata principalmente per insaporire e conservare gli alimenti, non per cucinarli.

NOTA: Le temperature variano a seconda dell'alimento da affumicare. Per i tempi di affumicatura e le raccomandazioni sulla temperatura interna di sicurezza, consultare la "Guida all'affumicatura con carbone" **"Guida all'affumicatura con carbone"**

Suggerimenti sui trucioli di legno

Il legno per l'affumicatura si presenta in varie forme, pezzetti, trucioli, polvere e pellet, oltre che in molte varietà (aromi), dalla mela alla mesquite, ognuna delle quali conferisce un sapore diverso.

NOTA: Usare solo legno duro che si sa non essere stato trattato, evitare di usare legni morbidi come il cedro, il pino o il pioppo. Rivolgetevi al vostro rivenditore autorizzato Napoleon per maggiori dettagli.

TIPO DI LEGNO	PROFILO DI GUSTO	SUGGERIMENTI ALIMENTARI
Ontano	Delicato con una nota di dolcezza.	Pesce, maiale, pollame e selvaggina a carne leggera.
Mandorla	Sapore delicato, dolce e di noce, cenere leggera.	Tutte le carni.
Mela	Delicato con un sottile sapore fruttato, leggermente dolce.	Pollame e maiale.
Ciliegia	Alcuni sostengono che sia il miglior legno per affumicare, con un aroma di fumo leggermente dolce e fruttato.	Pollame, maiale, manzo, agnello e formaggio.
Vite	Crostata. Fornisce molto fumo, ricco e fruttato.	Pollame, carni rosse, selvaggina e agnello.
Hickory	Il re dei legni da fumo! Da dolce a forte, con un forte sapore di pancetta.	Maiale, prosciutto e manzo.
Acero	Affumicato, morbido e leggermente dolce.	Maiale, pollame, formaggio e piccola selvaggina.
Mesquite	Sapore forte e terroso. Uno dei legni più caldi.	Manzo, pollo, agnello e selvaggina.
Quercia	La regina dei legni da fumo! Dolce e affumicato con note di vaniglia.	Carne rossa, maiale, pesce o selvaggina pesante. La quercia rossa è ottima per le costine!
Pecan	Dolce, nocciolato e ricco, simile all'hickory.	Pollame, manzo, maiale e formaggio.
Prugna	Sottile, dolce e fruttata, ottima per le carni più leggere.	Pollo, tacchino, maiale, pesce e verdure.

ATTENZIONE! Non inalare il fumo dell'affumicatore ed evitare che il fumo entri in contatto con gli occhi.

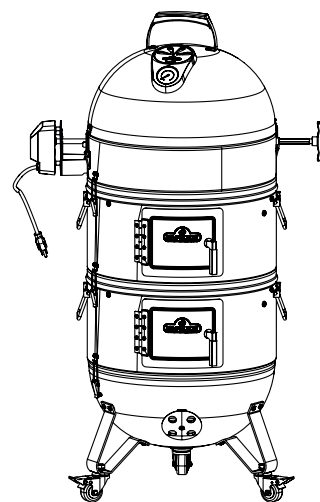
ATTENZIONE! Non lasciare mai carboni e ceneri incustoditi nell'affumicatore.



Anello per girarrosto

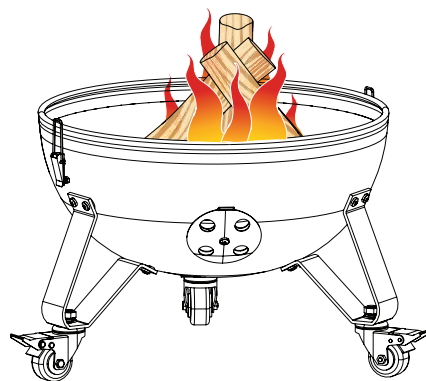
L'affumicatore può essere utilizzato con il kit opzionale per il girarrosto per ottenere risultati simili a quelli dei professionisti. L'anello per girarrosto consente di cuocere in modo più uniforme tagli di carne più grandi, come arrosti o polli interi. La rotazione continua del cibo lo rende auto-arrotolante, trattenendo i succhi e prevenendo i punti caldi e la carbonizzazione irregolare.

Rivolgetevi al vostro rivenditore autorizzato Napoleon per trovare il kit girarrosto più adatto al vostro affumicatore.



Fossa del fuoco

L'affumicatore può essere utilizzato anche come focolare in giardino. Quando si utilizza l'affumicatore ad acqua a carbonella Apollo® 5 in 1 come fossa per il fuoco, assicurarsi che sia conforme alle norme locali, provinciali, statali e nazionali. Verificare con le autorità locali i permessi di accensione richiesti nella propria zona.



LO SAPEVI?

È possibile rimuovere le griglie di cottura per appendere alimenti come salsicce legate o costine.

CONSIGLIO PER LE GRIGLIATE!

Sperimentate con il tipo e la quantità di legno utilizzato. Aggiungete spezie diverse alla carbonella per aggiungere sapore, ricordandovi di annotare i vostri esperimenti per poter ripetere i vostri successi.

PERICOLO! SOLO PER USO ESTERNO. La legna bruciata emette monossido di carbonio che può accumularsi in spazi chiusi e causare asfissia.

PERICOLO! Tenere gli indumenti larghi e i capelli lontani dalle fiamme libere quando si usa l'affumicatore come focolare.

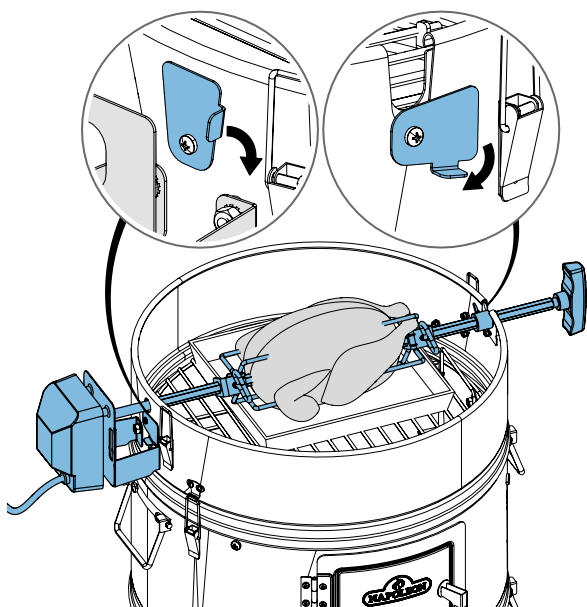
ATTENZIONE! NON azionare, accendere o utilizzare l'affumicatore a carbonella a una distanza inferiore a 4,6 m da pareti, strutture o edifici quando viene utilizzato come focolare.



COME UTILIZZARE IL GIRARROSTO

Assemblaggio del kit girarrosti opzionale

1. Installare il motore del girarrosti sul lato dell'affumicatore utilizzando le staffe di montaggio. Una volta fissata la staffa all'affumicatore, far scorrere il motore del girarrosti sulla staffa.
2. Far scorrere la prima forcella del girarrosti appena oltre il centro dell'asta dello spiedo e stringerla in posizione. Infilare la carne sull'asta dello spiedo e spingerla nella forchetta. Far scorrere la seconda forchetta da girarrosti sull'estremità opposta dell'asta dello spiedo e spingere la forchetta nella carne fino a bloccarla. Serrare la forchetta in posizione, quindi far scorrere il contrappeso sull'asta dello spiedo.
3. Inserire con cautela l'estremità appuntita dell'asta

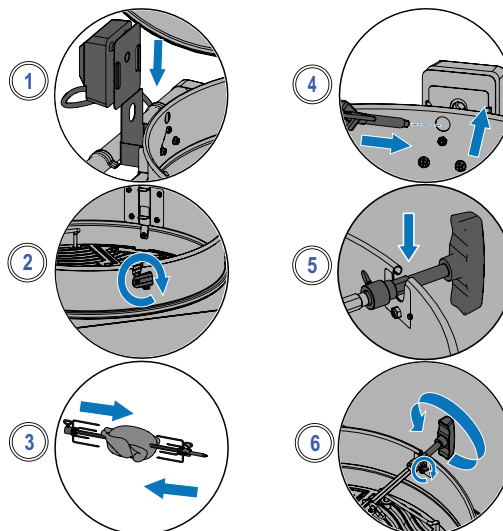


dello spiedo attraverso l'apertura della vasca inferiore e nel motore del girarrosti. Posizionare l'estremità opposta attraverso le grucce. Il lato pesante della carne pende naturalmente verso il basso, quindi regolate il contrappeso di conseguenza per bilanciare il carico. Serrare il contrappeso con il braccio rivolto verso l'alto.

4. Far scorrere la boccola di arresto sull'asta dello spiedo fino a superare l'interno del cofano. In questo modo si assicura il movimento laterale dell'asta dello spiedo.
5. Serrare la boccola di arresto e la maniglia dell'asta di sputo. Collocare un piatto di metallo sotto la carne per raccogliere le colature.



ATTENZIONE! Indossare sempre i guanti quando si maneggiano i componenti dell'affumicatore.



Consigli per l'utilizzo del girarrosti:

- Controllare con un termometro la temperatura interna della carne.
- Gli arrosti e il pollame devono dorare all'esterno e rimanere teneri all'interno.
- Usare gli scarti per imbastire e preparare il sugo.
- Per un pollo di 3 kg occorrono circa 1 ora e mezza a fuoco medio-alto.
- Tenere presente la capacità del motore del girarrosti. Non sovraccaricare mai l'apparecchiatura.
- Assicuratevi di posizionare sempre un carico uniformemente bilanciato sul vostro girarrosti.

Come cucinare più polli

1. Legare o infilzare le ali al corpo dei polli.
2. Far scorrere la forcella del girarrosti sull'asta dello spiedo.
3. Infilare il primo pollo sull'asta dello spiedo finché non viene tenuto in posizione dalla forcella del girarrosti. Stringere.
4. Infilare i 2 polli successivi sull'asta dello spiedo in modo che tutti i polli siano vicini.
5. Far scorrere la seconda forchetta da rostitteria sull'asta dello spiedo e spingerla nel pollo fino a quando tutti e 3 i polli sono ben stretti tra loro. Stringere.



IMPORTANTE! Al termine della cottura, smontare i componenti del girarrosti, lavarli con acqua calda e sapone e riporli al coperto.

ATTENZIONE! Quando si maneggiano i componenti caldi del girarrosti, utilizzare guanti per grigliate resistenti al calore.

ATTENZIONE! Indossare sempre guanti protettivi e occhiali di sicurezza quando si pulisce l'affumicatore.

ATTENZIONE! Il grasso accumulato è un pericolo di incendio.



LISTA DI CONTROLLO DELL'ESPERIENZA DI GRIGLIATA

Fate riferimento a questo elenco ogni volta che grigliate

Leggere il Manuale d'uso e manutenzione

Assicurarsi di aver letto il manuale d'uso e tutte le istruzioni di sicurezza.

Svuotare la cenere dalla base

Assicurarsi sempre di pulire la cenere dall'affumicatore prima di grigliare, per evitare incendi e fiammate.

Illuminazione a carboncino

Aprire completamente lo sfiato sul coperchio e sulla base ogni volta che si accende l'affumicatore. Utilizzare l'avviamento a carbonella (non incluso) o seguire le istruzioni riportate nella sezione "Accensione dell'affumicatore" del manuale. Non sporgersi dalla griglia quando si accende la carbonella.

Preriscaldare e pulire le griglie

Rivestire l'intera superficie delle griglie con accorciamento vegetale NON con grassi salati come burro o margarina. Preriscaldare il grill per bruciare i residui in eccesso. Pulire le griglie con una spazzola metallica in ottone. Fare riferimento a "Istruzioni per la pulizia".

NOTA: Le griglie di cottura in acciaio inox sono durevoli e resistenti alla corrosione e richiedono meno stagionatura e manutenzione rispetto alle griglie in ghisa.

Area di preparazione

Assicuratevi che tutto ciò di cui avete bisogno durante la grigliata, come utensili, condimenti, salse e piatti, sia a portata di mano. Non lasciate il cibo incustodito, altrimenti potrebbe bruciare.

Non sbirciate e girate una volta sola

Cercate di non aprire il coperchio e di non sbirciare troppo, altrimenti il calore fuoriesce e si alterano la temperatura e i tempi di cottura. Girate i cibi solo una volta, soprattutto le bistecche e il pollo.

Lasciare spazio

Lasciate un po' di spazio sulla griglia e tra gli alimenti, in modo da poterli spostare se necessario.

Usare un termometro

Usate un termometro per assicurarvi che il cibo sia cotto a puntino. Seguite le linee guida sulle temperature appropriate per tutti i tipi di carne, in particolare per il pollame.



CONSIGLIO PER LE GRIGLIATE!

Ispiratevi a creare pasti deliziosi dal ricette e grigliate tecniche a www.napoleon.com e i libri di cucina di Napoleone.



CONSIGLIO PER LE GRIGLIATE!

Preriscaldare sempre l'affumicatore prima di prima della cottura per bruciare i residui e impedire che il cibo si attacchi alla griglia.








SUGGERIMENTO DI OLIO E GRASSO!

- Olio di semi d'uva
- Olio di fiori di sole
- Olio di soia
- Olio extravergine di oliva
- Olio di canola

Se non è disponibile, scegliere un olio o un grasso con un elevato punto di fumo. Non utilizzare grassi salati come il burro o la margarina.

Guida all'affumicatura della carbonella

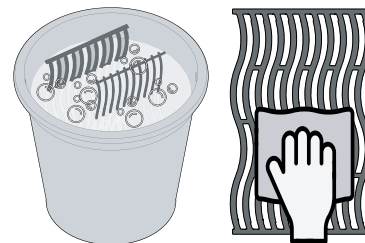
CIBO	TAGLIARE	TEMPO DI COTTURA	TEMPERATURA INTERNA / GRADO DI COTTURA		
 Manzo	Arrostato	3-4 ore.	Medio-rare 63 °C (145 °F)		
			Medio 71 °C (160 °F)		
			Ben cotto 77 °C (170 °F)		
	Petto di manzo	6+ ore.	85 °C (190 °F)		
			Medio-rare 63 °C (145 °F)		
			Medio 71 °C (160 °F)		
	Bistecca	5 - 15 minuti	Ben cotto 77 °C (170 °F)		
			Medio-rare 63 °C (145 °F)		
			Medio 71 °C (160 °F)		
 Pollame	Pollo intero	3 1/2 - 4 ore.	82 °C (180 °F)		
			Petto / coscia di pollo	25 - 35 minuti	74 °C (165 °F)
			Tacchino intero	6 - 8 ore.	82 °C (180 °F)
 Carne di maiale	La spalla	12+ ore	71 °C (190 °F)		
			Lombo	4 - 5 ore	71 °C (190 °F)
			Costine	5 - 6 ore.	La carne inizia a staccarsi dall'osso.
 Pesce	Salmone intero	2 - 3 ore.	70 °C (158 °F)		
			Filetto di salmone	30 - 40 minuti	70 °C (158 °F)
			Gamberi	10 - 15 minuti	Cuocere fino al raggiungimento del colore rosa.
 Agnello	La spalla	8 - 9 ore.	Medio-rare 63 °C (145 °F)		
			Gamba	8 - 9 ore.	Medio 71 °C (160 °F)
			Costine	2-3 ore.	Ben cotto 77 °C (170 °F)

NOTA: Le temperature interne si basano sulle raccomandazioni della Canada's Food Safety Guide. I tempi di cottura sono stimati con l'affumicatore in funzione a 110 °C (230 °F). I tempi di cottura effettivi variano in base ai tagli e allo spessore degli alimenti, alla quantità di carbonella, alla cottura desiderata e a fattori ambientali come la temperatura esterna, l'altitudine o il vento.

Istruzioni per la pulizia

Primo utilizzo

1. Lavare le griglie a mano con acqua e sapone per piatti delicato per rimuovere eventuali residui del processo di produzione. **NON** lavare in lavastoviglie.
2. Risciacquare accuratamente con acqua calda e asciugare completamente con un panno morbido.

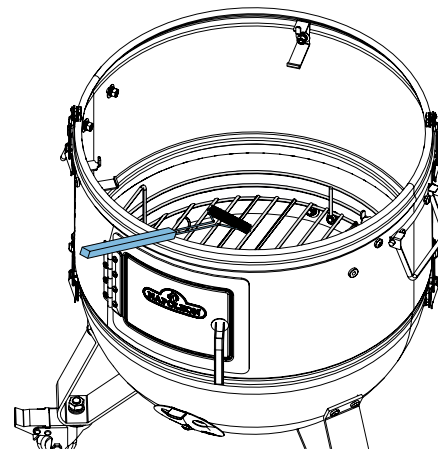


Griglie in acciaio

- Le griglie di cottura in acciaio possono essere pulite preriscaldando la griglia e utilizzando una spazzola d'acciaio per rimuovere i residui. Si consiglia la spazzola **Napoleon Spazzola per griglie a tre file senza setole con acciaio inossidabile arrotolato**.
- Le griglie in acciaio si scoloriscono in modo permanente con l'uso regolare a causa delle alte temperature durante la cottura alla griglia.

Interno dell'affumicatore

1. Rimuovere le griglie di cottura e la vaschetta dell'acqua.
2. Utilizzare una spazzola metallica in ottone per pulire i detriti sciolti dai lati e dalla parte inferiore del coperchio.
3. Raschiare tutto lo smalto con un coltello da stucco o un raschietto di plastica. Utilizzare una spazzola metallica per rimuovere la cenere.
4. Svuotare la cenere dal fondo dell'affumicatore. Vedere "**Smaltimento della carbonella e della cenere**".
5. Lavare l'interno dell'affumicatore e la vaschetta dell'acqua con acqua e sapone neutro.
6. Sciacquare bene con acqua pulita e asciugare.



IMPORTANTE! Non utilizzare detergenti abrasivi o lana d'acciaio sulle parti verniciate, in porcellana o in acciaio inox del fumatore.

Smaltimento di carbone e cenere



ATTENZIONE! Seguire attentamente queste precauzioni di sicurezza per proteggere se stessi e i propri beni da eventuali danni.

- Assicurarsi che i carboni e le ceneri siano completamente spenti prima di rimuoverli.
- Utilizzare una spatola o una paletta di metallo per rimuovere le braci e la cenere dal fumatore.
- Mettere il carbone e le ceneri in un contenitore metallico non combustibile e saturarlo completamente con acqua per 24 ore prima di smaltirlo.

LO SAPEVI?

La salsa barbecue e il sale possono essere corrosivi e causare un rapido deterioramento dei componenti dell'unità se non vengono puliti regolarmente.

MANUTENZIONE

- Non foderare mai l'interno dell'affumicatore con fogli di alluminio, sabbia o altro materiale. Ciò impedisce il funzionamento delle bocchette.
- Maneggiare con cura i componenti in smalto porcellanato.
- La finitura smaltata al forno è simile al vetro e si scheggia se colpita. Lo smalto di ritocco è disponibile presso il vostro rivenditore Napoleon Grill.

ATTENZIONE! Assicurarsi che il fumatore sia freddo prima di pulirlo. Non utilizzare detergenti per forni per pulire qualsiasi parte dell'affumicatore. Non mettere le griglie di cottura o altre parti dell'affumicatore in un forno autopulente per pulirlo. Pulire l'affumicatore in un'area in cui la soluzione detergente non danneggi ponti, prati o terrazze.

ATTENZIONE! Non utilizzare idropulitrici o tubi per pulire nessuna parte dell'affumicatore.

ATTENZIONE! La pulizia deve essere effettuata solo quando l'affumicatore è freddo per evitare il rischio di ustioni.



Risoluzione dei problemi

Fiammate e calore non uniforme

- Il fumatore non si accende.
- A fuoco lento o a fiamma bassa.

Possibili cause	Soluzione
Preriscaldamento non corretto.	Lasciare bruciare la carbonella finché non si ricopre di cenere grigio chiaro. (Circa 20 minuti).
Flusso d'aria insufficiente.	Aprire le bocchette.
Carbone basso.	Aggiungere altra carbonella nella vaschetta della carbonella.
Il fumatore non si accenderà.	Pulire la base dopo ogni utilizzo. Non foderare il fondo con fogli di alluminio.

Vernice scrostata

- La vernice sembra scrostarsi all'interno del coperchio o del cofano.

Possibili cause	Soluzione
Accumulo di grasso sulle superfici interne.	Non si tratta di un difetto. La finitura del coperchio e della cappa è in porcellana e non si stacca. Le scrostature sono causate dal grasso indurito, che si secca in frammenti simili alla vernice, che si staccano. Una pulizia regolare eviterà questo problema.



VOGLIAMO AIUTARVI!

Napoleon è qui per garantire che la vostra esperienza di grigliata sia memorabile. Contattateci se avete bisogno di ulteriore assistenza.

GARANZIA DEI PRODOTTI NAPOLEON



PER LA SERIE DI BARBECUE A CARBONE E L'AFFUMICATORE APOLLO®

10 anni di garanzia limitata delle griglie a carbone e degli affumicatori Napoleon

NAPOLEON garantisce che i componenti del nuovo prodotto NAPOLEON saranno esenti da difetti nei materiali e nella lavorazione a partire dalla data di acquisto per un periodo di:

Coperchio e ciotola smaltati in porcellana	10 anni
Griglie di cottura in acciaio inox	10 anni
Sistema di controllo dell'aria	5 anni ^{più 10}
Griglie di cottura in ghisa smaltate in porcellana	5 anni ^{più 10}
Griglie cromate	3 anni ^{più 10}
Tutte le altre parti	2 anni

più 10 si riferisce a un periodo di garanzia estesa, durante il quale forniamo parti di ricambio all'acquirente al 50% del prezzo attuale al dettaglio per tutto il ciclo di vita* della griglia.

Più 15 si riferisce a un periodo di garanzia estesa, durante il quale forniamo parti di ricambio all'acquirente al 50% del prezzo attuale al dettaglio per altri 15 anni.

Più 10 si riferisce a un periodo di garanzia estesa, durante il quale forniamo parti di ricambio all'acquirente al 50% del prezzo attuale al dettaglio per altri 10 anni.

***Per tutto il ciclo di vita** si riferisce a un periodo di garanzia di 30 anni.

Questa garanzia è valida in: Unione Europea, Svizzera, Andorra, San Marino, Norvegia, Islanda e Liechtenstein.

I diritti legali del cliente in caso di difetti secondo la WKRL - (UE) 2019/711 non sono influenzati, limitati o modificati dalla presente garanzia. L'esercizio dei diritti statuari deve avvenire gratuitamente.

CONDIZIONI E LIMITAZIONI DELLA GARANZIA

NAPOLEON garantisce che i suoi prodotti sono privi di difetti esclusivamente all'acquirente originale, e solo nella misura in cui l'acquisto è avvenuto tramite un rivenditore ufficiale NAPOLEON. Si applicano le seguenti condizioni e restrizioni:

La presente garanzia del fabbricante non è trasferibile e non può essere prolungata in alcun caso e da nessuno dei nostri rappresentanti.

La griglia deve essere installata da un tecnico di servizio o da un appaltatore autorizzato e munito di licenza. L'installazione deve essere effettuata

in conformità con le istruzioni di installazione fornite, nonché con tutte le norme locali e nazionali di costruzione e antincendio.

Questa garanzia limitata non copre i danni causati da funzionamento improprio, mancanza di manutenzione, incendio di grasso, esposizione ambientale, incidenti, modifiche, abuso o negligenza. L'installazione di pezzi di ricambio di altri produttori invalida la presente garanzia. Lo scolorimento degli elementi in plastica dovuto all'applicazione di detergenti chimici o all'esposizione alla luce del sole non è coperto da questa garanzia.

Questa garanzia esclude anche quanto segue: graffi, ammaccature, difetti di verniciatura, rivestimenti, corrosione o scolorimento causati dall'esposizione al calore o a detergenti abrasivi e chimici, nonché scheggiature alle parti rivestite in porcellana e a qualsiasi componente utilizzato nell'installazione della griglia.

Se una parte si deteriora al punto da diventare inutilizzabile (a causa della ruggine o della bruciatura) durante il periodo di garanzia, il cliente riceverà una parte sostitutiva. Dopo il primo anno, NAPOLEON ha l'autorità, nell'ambito di questa garanzia (Garanzia limitata del Presidente per tutto il ciclo di vita, Garanzia limitata di 15 anni, Garanzia limitata di 10 anni, Garanzia limitata di 3 anni) di revocare qualsiasi obbligo di garanzia a sua libera discrezione, rimborsando l'acquirente originale per un importo pari al prezzo all'ingrosso dei relativi pezzi difettosi in garanzia.

NAPOLEON non accetta alcuna responsabilità relativa a qualsiasi installazione, ore di lavoro o altri costi o spese associati alla reinstallazione di un pezzo in garanzia. I costi di questa natura non sono coperti dalla presente garanzia.

In deroga a qualsiasi regolamento di questa garanzia (Garanzia limitata del Presidente per tutto il ciclo di vita, Garanzia limitata di 15 anni, Garanzia limitata di 10 anni, Garanzia limitata di 3 anni), la responsabilità di NAPOLEON in questa garanzia è definita da quanto sopra, e non copre alcun danno incidentale, consequenziale o indiretto in alcun caso.

La presente garanzia definisce gli obblighi e la responsabilità di NAPOLEON in relazione alla griglia NAPOLEON.

NAPOLEON non si assume ulteriori responsabilità in relazione alla vendita di questo prodotto, né autorizza terzi ad assumersi altre responsabilità per suo conto.

NAPOLEON non si assume alcuna responsabilità relativa a: surriscaldamento, spegnimento della fiamma a causa di fattori ambientali come forti venti o ventilazione inadeguata.

NAPOLEON non si assume alcuna responsabilità relativa a eventuali danni alla griglia causati dalle intemperie, dalla grandine, da un trattamento brusco, da prodotti chimici aggressivi o da detergenti.

Le richieste di assistenza in garanzia devono essere accompagnate dalla prova d'acquisto o da una sua copia che indichi il numero di serie e di modello.

NAPOLEON si riserva il diritto di far ispezionare il prodotto o qualsiasi parte di esso da uno dei suoi rappresentanti prima dell'adempimento di qualsiasi obbligo di garanzia.

NAPOLEON non si fa carico delle spese di spedizione, delle ore di lavoro né dei dazi all'esportazione.

GARANTE:

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

+31 (0) 88 588 66 55

eu.info@napoleon.com

Note sull'affumicatura

Cibo	Temperatura di cottura	Tempo di cottura	Tipo di legno
------	------------------------	------------------	---------------

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Cibo	Temperatura di cottura	Tempo di cottura	Tipo di legno
------	------------------------	------------------	---------------

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Cibo	Temperatura di cottura	Tempo di cottura	Tipo di legno
------	------------------------	------------------	---------------

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Cibo	Temperatura di cottura	Tempo di cottura	Tipo di legno
------	------------------------	------------------	---------------

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

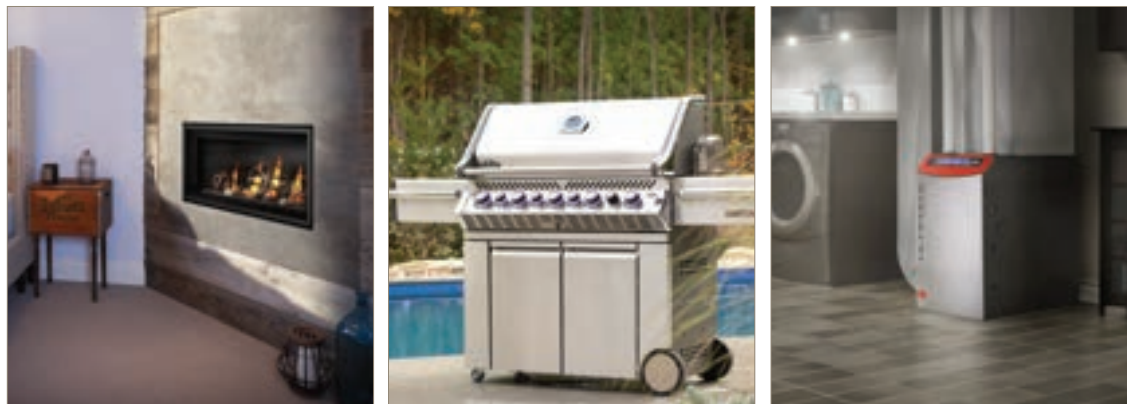
Cibo	Temperatura di cottura	Tempo di cottura	Tipo di legno

Cibo	Temperatura di cottura	Tempo di cottura	Tipo di legno

Cibo	Temperatura di cottura	Tempo di cottura	Tipo di legno

Cibo	Temperatura di cottura	Tempo di cottura	Tipo di legno

NAPOLEON - FESTEGGIA OLTRE 40 ANNI DI PRODOTTI PER IL COMFORT DOMESTICO



I prodotti NAPOLEON® sono protetti da uno o più brevetti statunitensi e canadesi e/o stranieri o da brevetti in corso di registrazione.

Wolf Steel Ltd.

24 Napoleon Road, Barrie,
Ontario, L4M 0G8, Canada

De Riemsdijk 22, 4004 LC, Tiel,
Nederland

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



Telefono

Nord America

866-820-8686

Europa

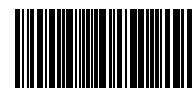
+31 (0) 88 588 66 55

In linea

✉ grills@napoleon.com

✉ eu.info@napoleon.com

🌐 www.napoleon.com



N415-0836-W