



APOLLO® KÖMÜRLÜ SMOKER

Kullanıcı El Kitabı

AS18K, AS22K

Bu kılavuzda gösterilen smoker satın alınan modelden farklı olabilir.



Geri Bildiriminizi İstiyoruz!

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



Seri Numarasını Uygula

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

Az önce mangal oyununu geliştirdin.

IZGARA DENEYİMİNİZİN UNUTULMAZ VE GÜVENLİ OLMASINI İSTİYORUZ.

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

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

AÇIK HAVADA İYİ HAVALANDIRILMIŞ ALANDA KULLANIN.

BİNA, GARAJ VEYA BAŞKA BİR KAPALI ALANDA KULLANMAYIN.

TEHLİKE!

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



UYARI!

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

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

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



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

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

TÜKETİCİYE UYARI: Bu talimatları ileride başvurmak üzere saklayın.

Napoleon'a hoş geldiniz!

ÖNCE GÜVENLİK



UYARI Genel Bilgiler

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



UYARI! Kurulum ve Montaj

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

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

Bu smokerda hiçbir koşulda değişiklik yapmayın.



UYARI! Operasyon

Bu smokeri çalıştırmadan önce bu Kullanım Kılavuzunun tamamını okuyun.

Üniteyi herhangi bir yanıcı yapı altında ÇALIŞTIRMAYIN.

Ateşleme talimatlarını dikkatle izleyin.

İç mekanlarda kullanmayın.

Çocukları ve evcil hayvanları uzak tutun.

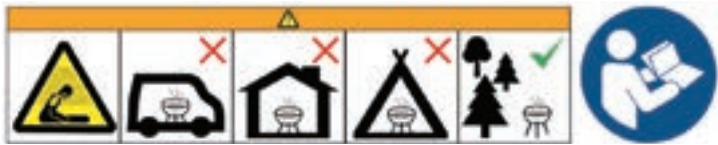
Bu barbekü çok sıcak olacak. Çalışma sırasında hareket ettirmeyin.



UYARI! Depolama ve Kullanım Dışı Bırakma

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

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

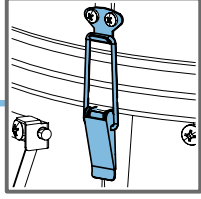


İÇİNDEKİLER

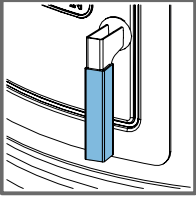
| | |
|-------------------------------------|-----|
| Napoleon'a hoş geldiniz! | 123 |
| Önce Güvenlik | |
| Tam Sistem Özellikleri | 124 |
| Başlarken | 125 |
| İlave Güvenli Kullanım Uygulamaları | |
| TUTUŞTURMA BACASI Güvenli | |
| KULLANIM Uygulamaları | |
| Operasyon | 126 |
| Smokerınızı Yakma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

Tam Sistem Özellikleri

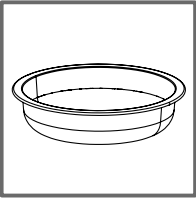
Kilitleme Mandalları: Pişirme sırasında her bölümü sabitleyin veya basit saklama ve taşıma için kolayca ayırın.



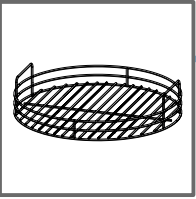
Yalıtımlı Kulplu Büyük Kapılar: Gelişmiş güvenlik ve kontrol ile yiyeceklerinize daha kolay erişim sağlar.



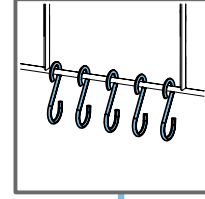
Su Tepsisi: Pişirme sıcaklığını dengeler ve nemli bir pişirme ortamı sağlar.



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

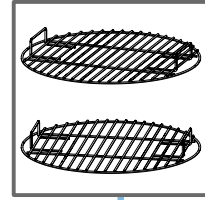


ACCU-PROBE™ Sıcaklık Göstergesi: Her seferinde güvenilir ve doğru okuma ile mükemmel pişirme sıcaklıkları elde edin.

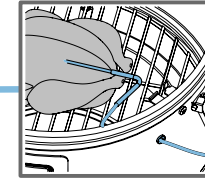


5 Paslanmaz Çelik "S" kanca: Sosis halkalarını, pirlaze raflarını ve daha fazlasını kolayca tutsüleyin.

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



Sağlam Kulplar: Kolay istifleme ve istiften çıkarma için.



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

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

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



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

Başlarken



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



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



Koruyucu eldiven giyin.



Güvenlik gözlükleri takın.



DİKKAT! Sıcak yüzey.



Önemli bilgiler

İLAVE GÜVENLİ KULLANIM UYGULAMALARI

- Bu smoker açık havada iyi havalandırılan bir alanda saklanmalı ve bina, garaj, perdeli sundurma, çardak veya herhangi bir kapalı alanda kullanılmamalıdır.
- Bu smokerı çatı kaplamaları, tenteler veya çıkıntılar gibi herhangi bir üst yapı altında ÇALIŞTIRMAYIN.
- Smoker her zaman güvenli ve düz bir zeminde olmalıdır.
- Kapak kapalıyken kömürü YAKMAYIN.
- Ön ısıtma süresi boyunca kapağı kapalı tutun.
- Kullanım sırasında smokerı gözetimsiz bırakmayın.
- Çocukları ve evcil hayvanları sıcak smokerdan uzak tutun.
- Çocukların smokerın içine veya üzerine tırmanmasına izin VERMEYİN.
- Bakım sadece smoker soğukken yapılmalıdır.
- Kullanmadan önce daima smokerın tamamen soğumasını bekleyin.
- Tüm elektrik kablolarını sudan veya ısıtılmış yüzeylerden uzak tutun.
- Muhafazanın havalandırılan açıklıklarını her zaman

birikintilerden arındırılmış ve temiz tutun.

- Yağ yangınlarına yol açabilecek birikimi önlemek için smokerın altındaki kül ve yağı düzenli olarak temizleyin.
- Kömür ve külleri smokerdan çıkarın ve suyla dolu yanmaz metal bir kaptaki saklayın. Atmadan önce 24 saat metal kaptaki kalmasına izin verin.
- Küf oluşumunu önlemek için, uzun süre saklarken üst ve alt havalandırma deliklerini hafifçe açık bırakın.
- Alevlenmeleri kontrol etmek veya kömürleri söndürmek için su KULLANMAYIN. Smokerın kaplamasına zarar verebilir.
- Alevlenmeleri kontrol etmek için smokerın havalandırma deliklerini hafifçe kapatın. Kömürleri/ateşi söndürmek için tüm havalandırma deliklerini ve kapağı tamamen kapatın.
- Yanıcı maddelerle aranızda her zaman en az 3 fit (0,9 m) mesafe bırakın.

TUTUŞTURMA BACASI GÜVENLİ KULLANIM UYGULAMALARI

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

UYARI! Tutuşturma sıvısı asla sıcak veya ılık kömürlere eklenmemelidir.

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

UYARI! Smokerı çalışırken ve sıcakken hareket ettirmeyin.



Operasyon

SMOKERİNİZİ YAKMA

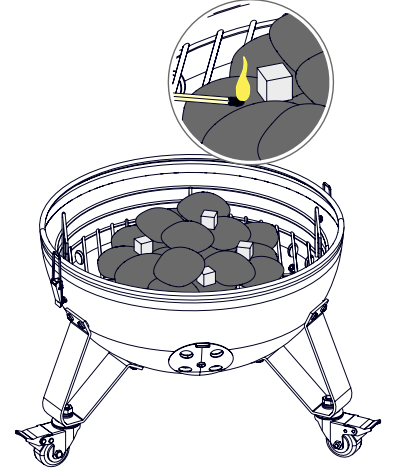
Bu İlk Defa mı? İstenmeyen Malzemeyi Temizleyin

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

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

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

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



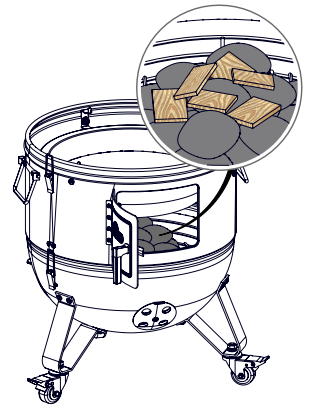
Tutuşturma Bacası Nasıl Kullanılır

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



Tütsüleme Parçaları Ekleyin

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



UYARI! Mangal kömürünü yakarken smokerin üzerine eğilmeyin.

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

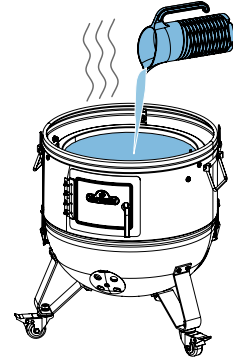
UYARI! Smokeriniz için tutuşturma bacası kullanırken daima koruyucu eldiven giyin.



Su Tavası

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

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



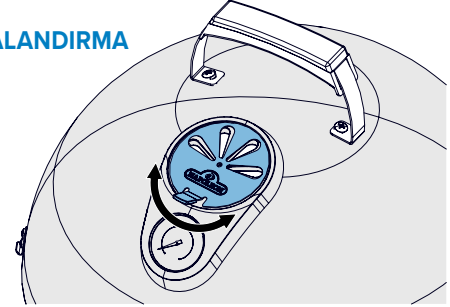
Havalandırma Deliklerinin Çalıştırılması

Havalandırma delikleri, smokerin içindeki ısıyı düzenlemenizi sağlar.

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

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

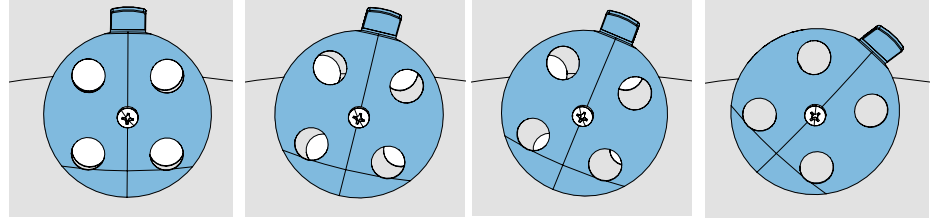
ÜST HAVALANDIRMA



ALT HAVALANDIRMA



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

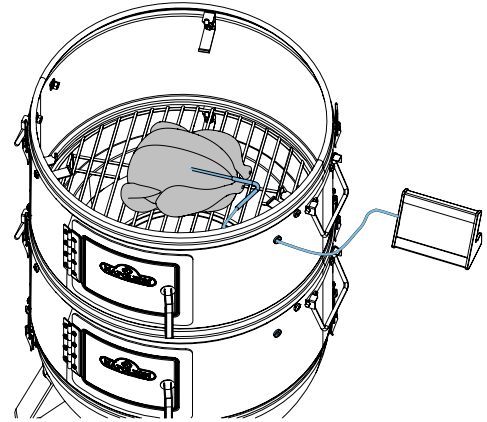


TAM AÇIK

TAM KAPALI

Sıcaklık Probu Portları

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



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

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



PİŞİRME TALIMATLARI

5'i 1 Arada Kömürlü Smoker Kullanımı

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

Mangal Kömürü ile Izgara

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

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

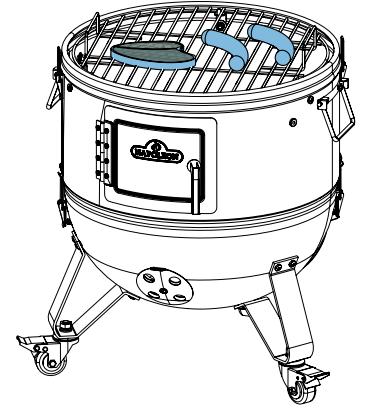
Genel bir kural olarak, 1 kg (2 lb.) et pişirmek için yaklaşık 50 briket veya 2 kg (4 lb.) et pişirmek için 100 briket kullanmayı planlayın. Eğer 30 ila 40 dakikadan daha uzun süre pişirilecekse ateşe ilave briketler eklenmelidir. Hava soğuk olduğunda ideal pişirme sıcaklıklarına ulaşmak için daha fazla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

Kömür Kullanımı

Kömür önerileri yaklaşık değerlerdir.

Daha uzun pişirme süreleri ilave kömür gerektirir.

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



PROFESYONEL IZGARA İPUÇU!

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

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

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

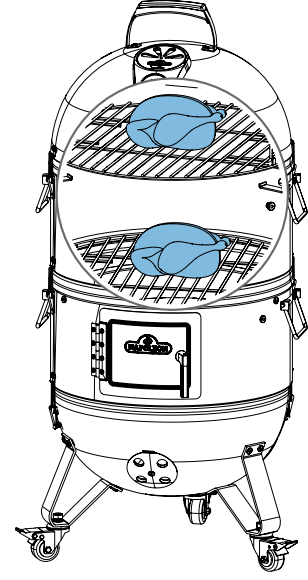


Smoker ile Izgara Yapma

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

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

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



Tütsüleme Parçaları Önerileri

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

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

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

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

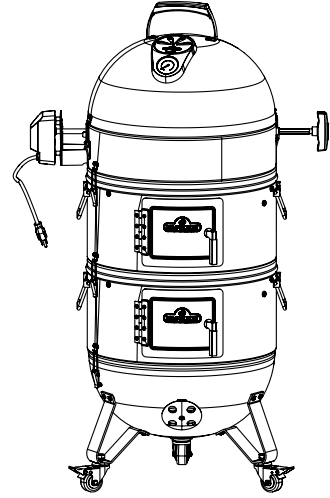
UYARI! Kömürleri ve külleri asla gözetimsiz olarak smokerda bırakmayın.



Çevirme Halkası

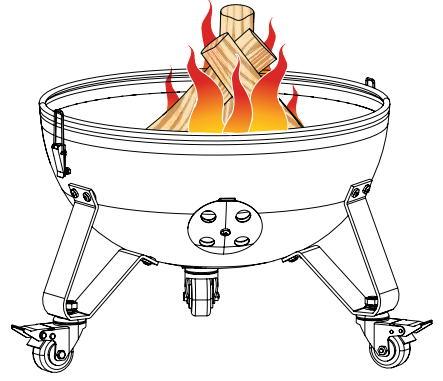
Smokerınız, profesyoneller gibi sonuçlar elde etmeniz için isteğe bağlı piliç çevirme kitiyle kullanılabilir. Çevirme halkası, rosto veya bütün tavuk gibi daha büyük et parçalarının daha eşit şekilde pişirilmesini sağlar. Yiyeceğin sürekli dönmesi, sıcak noktaları ve düzensiz kömürleşmeyi önlerken, kendi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

Smokerınıza en uygun çevirme aksesuarı için yetkili Napoleon bayinizle görüşün.



Ateş Çukuru

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



BİLİYOR MUYDUNUZ?

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

PROFESYONEL PİŞİRME İPUCUSU!

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

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

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

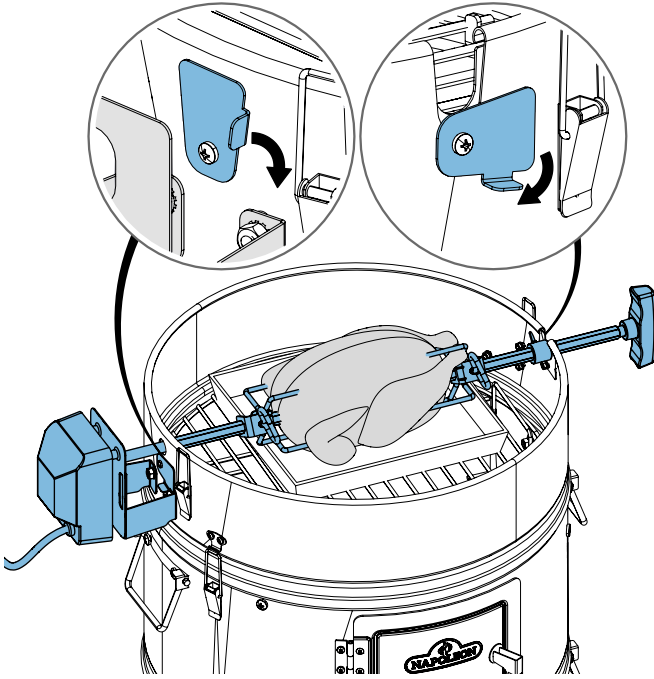
UYARI! Ateş çukuru olarak kullanılırken smokerı duvarlara, yapılarla veya binalara 15 ft'den (4,6 m) daha yakın bir mesafede ÇALIŞTIRMAYIN, YAKMAYIN veya KULLANMAYIN.



ÇEVİRME NASIL KULLANILIR

Opsiyonel Çevirme Aksesuarının Montajı

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



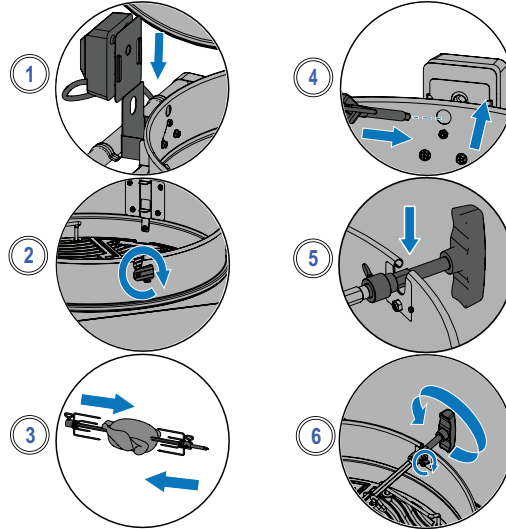
Çevirme kullanımı hakkında ipuçları:

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

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



DİKKAT! Smokerin parçalarını tutarken daima eldiven giyin.



Birden fazla tavuk nasıl pişirilir

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



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

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

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

UYARI! Biriken yağ yangın tehlikesi oluşturur.



PIŞIRME DENEYİMİ KONTROL LİSTESİ

Her ızgara yaptığınızda bu listeye başvurun

Kullanım Kılavuzunu Okuyun

Kullanım kılavuzunu ve tüm güvenlik talimatlarını okuduğunuzdan emin olun.

Tabandaki külü boşaltın

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

Ateşleme kömürü

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

Izgaraları önceden ısıtın ve temizleyin

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

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

Hazırlık alanı

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

Göz atmayın ve bir kez çevirin

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

Boşluk bırakın

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

Termometre kullanın

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



PROFESYONEL IZGARA İPUCU!

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



PROFESYONEL IZGARA İPUCU!

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








YAĞ VE YAĞ ÖNERİSİ!

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

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

Kömürlü Tütsüleme Kılavuzu

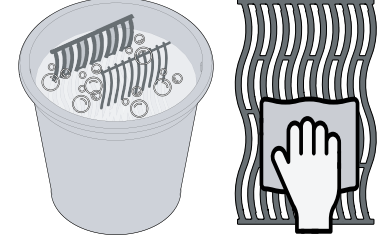
| YEMEK | KESMEK | PIŞIRME SÜRESİ | İÇ SICAKLIK / PIŞME DERECESESİ |
|---|-------------------|-----------------|---|
|  Sığır eti | Kızartma | 3-4 saat. | Orta pişmiş 63 °C (145 °F) Orta 71 °C (160 °F) İyi Pişmiş 77°C (170 °F) |
| | Göğüs eti | 6+ saat. | 85 °C (190 °F) |
| | Biftek | 5 - 15 dakika |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

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

Temizlik Talimatları

İlk kez kullanım

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

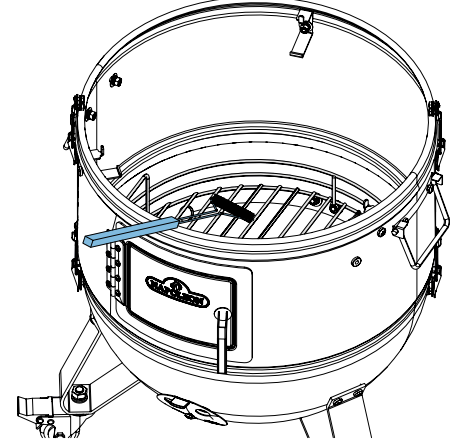


Çelik Izgaralar

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

Smoker içi

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



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

Kömür ve Külün Atılması

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

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

BAKIM

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

BİLİYOR MUYDUNUZ?

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

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

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

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



Sorun Giderme

Alevlenmeler ve Eşit Olmayan Isı

- Smoker yanmıyor
- Düşük ısı veya düşük alev.

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

Soyulan boya

- Kapak veya kaputun içinde boya soyuluyor gibi görünüyor.

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

YARDIM ETMEK İSTİYORUZ!



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

NAPOLEON ÜRÜN GARANTİSİ



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

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

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

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

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

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

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

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

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

GARANTİ KOŞULLARI VE SINIRLAMALAR:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

üçüncü bir tarafın adına başka bir sorumluluğu devretmez.

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

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

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

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

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

GARANTÖR:

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

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

NAPOLEON - 40 YILI AŞKIN EV KONFORU ÜRÜNLERİNİ KUTLUYOR



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

Wolf Çelik Ltd.

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

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

103 Miller Drive, Crittenden,
Kentucky, 41030 USA
7200 Trans Canada Highway,
Montreal, Québec H4T 1A3
Canada



Telefon

Kuzey Amerika

866-820-8686

Avrupa

+31 (0) 88 588 66 55

Çevrimiçi

✉ grills@napoleon.com

✉ eu.info@napoleon.com

🌐 www.napoleon.com



N415-0836-E