

Udírna Napoleon Apollo AS200 KAS300K

Uživatelský návod





- Robustní rukojeť
- Horní větrací mřížka
- ACCU-PROBE™ teploměr
- Víko s lištou na zavěšení ryb, žeber nebo klobás
- Otvor na teplotní sondu pro každou úroveň udírny
- Každá úroveň (komora) obsahuje rošt s průměrem 51 cm
- Výklopné těsnící dvířka
- Skládací rukojeti pro snadnou manipulaci při přepravě a skladování
- Západky slouží k upevnění jednotlivých částí dohromady
- 3 ventilační otvory slouží k regulaci teploty
- 3 pevné nohy

Bezpečnostní pokyny

Před použitím udírny si prosím přečtěte tyto pokyny a postupujte podle nich. Pokud tak neučiníte, může to mít za následek vážné zranění, smrt nebo požár.

- Tato jednotka je určena pouze pro venkovní použití. Nepoužívejte v interiéru nebo v uzavřeném prostoru
- Používejte udírnu pouze na tvrdém, rovném a nehořlavém povrchu
- Nenechávejte udírnu bez dozoru a udržujte děti a domácí zvířata v bezpečné vzdálenosti
- Zajistěte, aby mezi jednotkou a jakoukoli jinou hořlavou věcí byla vzdálenost alespoň 3 m
- Nepokoušejte se hýbat horkou udírnou.
- Vždy používejte rukavice / grilovací rukavice, protože povrchy budou horké
- Použití abrazivních čisticích prostředků nebo ostrých předmětů poškodí povrchovou úpravu
- Při přikládání dřevěného uhlí nebo dřeva buďte velmi opatrní
- Nepoužívejte uhlíky pro okamžité zapálení ani hořlavé kapaliny. Doporučujeme topit dřevěným uhlím nebo briketami
- Uhasťte popel po použití a před ponecháním udírny bez dozoru a při používání udírny buďte opatrní
- K čištění udírny je zapotřebí pouze mírný roztok teplé mýdlové vody

Montážní návod

Děkujeme, že jste si zakoupili Apollo® Udírnu 3 v 1. Chceme, abyste byli schopni používat svou novou jednotku bezpečně a efektivně a současně vytvářeli skvěle chutnající jídlo pro vaši rodinu a přátele.

Nástroje potřebné k montáži:

křížový šroubovák

Vyjměte všechny součásti z krabice a položte je na hladký rovný povrch.

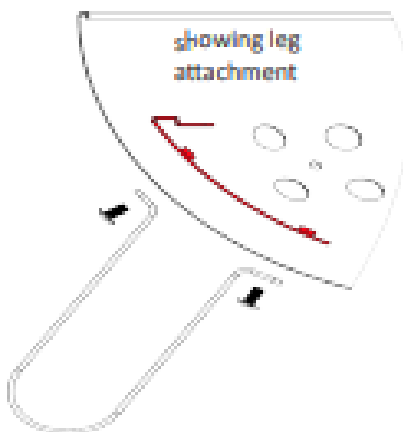
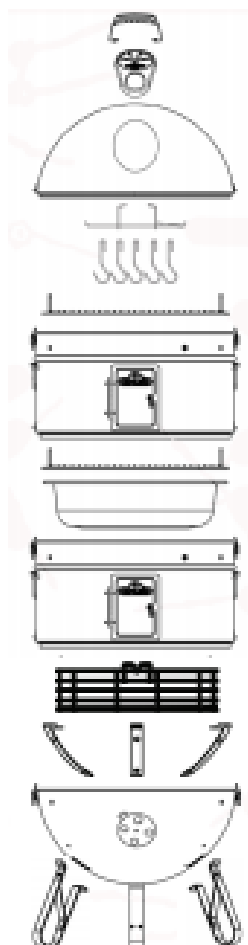
1. Najděte základní jednotku (ve tvaru kopule se 3 ventilačními otvory)

2. Položte základní jednotku otevřenou stranou dolů, připojte 3 nohy s košem na dřevěné uhlí s držáky pomocí šesti šroubů M5 x 10 mm.

* Pozn. - Viz vložený diagram pro správné umístění všech dílů. Přílišné utažení šroubů může způsobit poškození jejich povrchu.

3. Nyní otočte základní jednotku tak, aby byla postavena na nohy a zbytek dílů sestavte v pořadí, v jakém se objevují na hlavním diagramu.

Vaše udírna Apollo 3 v 1 BBQ je nyní připraven k použití.



Udit je jednoduché!

Když udíte jídlo, zpomalíte proces přípravy a díky tomuto „hraní“ s jídlem při uzení dojde k lepší chuti jídla. Budete chtít udit jídlo při teplotách mezi 93 ° C (200 ° F) a 120 ° C (250 ° F), (horké uzení).

Můžete udit jakýkoli druh jídla nebo zeleniny, velké kusy masa, dokonce i celé krůty.

Apollo® udírna obsahuje mnoho inovativních funkcí, což usnadňuje její používání. Funkce, příslušenství a další termíny pro uzení pokrmů:

Pánev s vodou - Vodní pánev umístěná mezi jídlem a ohněm funguje jako nárazník, takže je téměř nemožné spálit jídlo. Slouží také ke stabilizaci teploty a poskytuje vlhké prostředí pro vaření.

Tip: Přidejte pivo, víno a /nebo bylinky do vodní pánve pro extra chuť.

Rub - Suchý nebo mokrá, směs koření a bylin, která se nanáší na jídlo.

Dřevo – Dřevo na uzení se dodává v různých formách, kusy, třísky, prach a pelety. Dodává se také v mnoha příchutích od jablka po ořech, z nichž každá dodává jinou chuť.

Tip: Používejte pouze dřevo, o kterém víte, že nebylo ošetřeno, nebo ještě lépe si ho kupte v prodejně Napoleon®, která vám správně poradí.

Dřevěné uhlí - Stejně jako dřevo se dodává v řadě tvarů a stylů, kusech nebo jako brikety. Dřevěné uhlí poskytuje zdroj tepla, a pokud je používáno správně, nemělo by ovlivňovat chuť vašeho jídla. Nechte ho hořet, dokud nebude povrch pokryt vrstvou šedého popela.

Tip: Vždy používejte vysoce kvalitní dřevěné uhlí, pamatujte, že některé obsahují složky, které pro vás nemusí být dobré.

Doporučujeme zakoupit k udírně Apollo Napoleon

- **Grilovací rukavice**
Oboustranná - padne na levou i pravou ruku. Odolává teplotám na 250 °C (475 °F). Silikonový povrch zajistí, že se při grilování nespálíte a nic vám nevypadne z ruky.
- **Startovací komín na uhlí**
Zapalte dřevěné uhlí pomocí podpalovače a bez nepořádku ve startovacím komíně na uhlí, který má rukojeť pro snadnou a bezpečnou manipulaci.
- **Zvedač roštu**
Pomocí robustní konstrukce zvedače roštu bez problému nadzvednete těžkou a horkou mřížku z horkého grilu pro doplnění paliva.
- **Silikonové kleště na grilování**
Silikonové špičky usnadňují zvedání a otáčení jídla díky pohodlné a dlouhé rukojeti.
- **Kapesní teploměr s termosondou**
Přesně měří teplotu pokrmů a tak jednoduše zjistíme, zda je jídlo využeno k dokonalosti.
- **Marinovací injekce**
Jehla je přizpůsobena ke vstřikování marinovacích směsí, rozpuštěného másla a jiných aromat hluboko do masa.
- **Dřevěná štěpka**
Dodejte jídlu výraznou kouřovou chuť ochucenými dřevěnými chipsy. Používejte tvrdé listnaté nebo ovocné druhy dřeva

Druhy dřeva vhodné pro uzení

- **Olše**
Velmi jemné s nádechem sladkosti. Dobré pro ryby, vepřové maso, drůbež a zvěřinu z lehkého masa. Příchutí sladkého kouře
- **Jabloň**
Velmi jemné s jemnou ovocnou chutí, lehce sladké. Dobré s drůbeží (změní barvu na tmavě hnědou) a vepřovým masem.
- **Jasan**
Lehká, ale výrazná chuť. Dobré k rybám a červenému masu
- **Bříza**
Středně tvrdé dřevo s chutí podobné javoru. Dobré s vepřovým a drůbežím.
- **Třešeň**
Dobré s drůbežím, vepřovým a hovězím masem. Někteří říkají, že třešňové dřevo je nejlepší dřevo k uzení
- **Hickory – Ořech**
Král amerického uzení. Sladká až silná, těžká slaninová příchutí. Dobré s vepřovým masem, šunkou a hovězím masem.
- **Javor**
Jemné a mírně sladké. Dobré pro vepřové, drůbeží, sýrové a malé pernaté zvěře
- **Dub**
Velice populární druh dřeva na uzení v Americe, výborný na žebra. Dobré s červeným masem, vepřovým masem, rybami a těžkou zvěřinou.

- Švestka
Skvělé na většině bílých nebo růžových mas, včetně kuřecího, krůtího, vepřového a rybího. Může být hořké, pokud se použije samostatně. Dobré s červeným masem a zvěřinou
- Ořech
Těžký kouř, obvykle smíchaný se světlejšími dřevinami, jako je mandle, hruška nebo jablko. Může být hořký, pokud se použije samostatně. Dobré pro červené maso

Rychlý průvodce teplotami uzení

Níže uvedená tabulka ukazuje odhadované doby vaření na základě udírny běžící při 110 ° C (230 ° F). Venkovní faktory, jako je vítr a teplota okolí, budou mít vliv na skutečnou dobu potřebnou k uvaření jídla. Vnitřní teplota se odebírá v nejsilnější části masa pomocí kvalitního teploměru sondy. Důrazně doporučujeme použít teploměr sondy ke kontrole vnitřní teploty v mase.

Druh masa	Čas	Teplota uvnitř masa
Hovězí svíčková	3-4 hodiny	Rare 50 °C Medium 60 °C Well 70 °C
Hovězí pečeně	6+ hodin	85°C
Rybeye steak	5-15 minut	Rare 50 °C Medium 60 °C Well 70 °C
Kuře vcelku	1-4 hodiny	75°C
Kuřecí prsa	25-35 minut	75°C
Kuřecí stehna	25-35 minut	75°C
Krocen	6-8 hodin	75°C
Losos vcelku	2-3 hodiny	60°C
Losos filety	30-40 minut	60°C
Krevety	10-15 minut	Dokud nejsou růžové
Vepřová kýta	12 hodin	85°C
Vepřová panenka	4-5 hodin	65°C
Vepřová žebra	5-6 hodin	65° C

Rychlé tipy pro udírny Napoleon

- na začátku použijte horkou vodu ve vodní pánvi, což umožní udírně dosáhnout mnohem rychleji požadované teploty
- Zajistěte, aby byl větrací otvor ve víku během používání plně otevřený, jinak by mohlo dojít k vyhasnutí ohně
- Když se koukáte pod poklici, jídlo se nevaří. Pokaždé, když se zvedne víko, aby zkontrolovalo jídlo, bude trvat 10- 30 minut, než se udírna vrátí na požadovanou teplotu.
- Používejte teploměry s externí sondou

- Začněte s malým množstvím dřeva, nepřehánějte to s kouřem. Maso jde přeudit
- Používejte kvalitní dřevěné uhlí nebo brikety z dřevěného uhlí. Některé značky paliv mají nechutná plniva a mohou jídlu dodávat nepříjemnou chuť.
- Nechte uzené maso předem vytemperovat na pokojovou teplotu tak, že ho vyjmete z chladničky alespoň 30 minut před tím, než ho hodláte uvařit. Maso při pokojové teplotě umožňuje kouři pronikat více dovnitř a kouř nedehtuje
- Používejte pouze osvědčené dřevo a nikdy ne dřevo obsahující smůlu
- Nejdůležitější ... experimentovat! Vyzkoušejte různá dřeva, třešně a omáčky, dokud nepřijdete s kombinací, která vyhovuje vašim chuťovým buňkám.

Uzení studeným kouřem

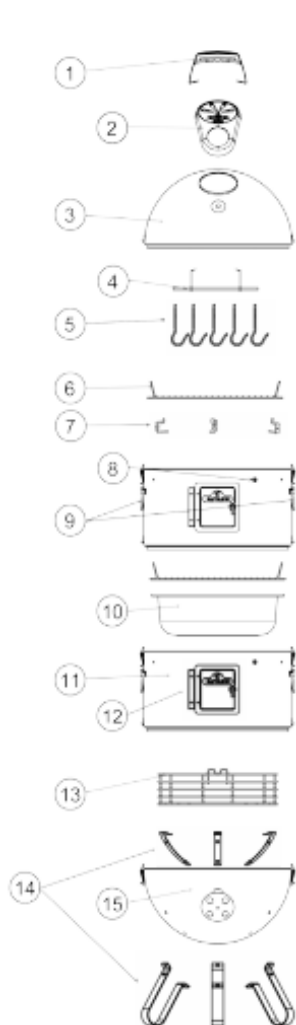
Studené uzení se používalo spíše v minulosti a sloužilo k uchování masa – konzervaci. Potraviny, které se obvykle připravují tímto způsobem, zahrnují ryby, šunku, slaninu a sýr. Je třeba říci, že „studené“ uzení je o něco těžší zvládnout než „horké“ uzení a proto doporučujeme koupit knihu, která se konkrétně zabývá použitými metodami - Domácí uzení od Keitha Erlandsona je dobrým začátkem.

Uzení za studena se provádí, jak název napovídá, při nízkých teplotách pod 30 ° C (85 ° F). Z tohoto důvodu nejsou všechny dny ideální k uzení studeným kouřem - proto jsou nejlepší chladnější období roku. U některých druhů masa, jako jsou ryby nebo mořské plody, se před uzením jídla používá solanka. Solným roztokem je obvykle roztok vody, soli a cukru.

Uzení studeným kouřem na udírnách Apollo Napoleon

- Dejte 4 nebo 5 briket do podpalovacího komínu - startéru. Jakmile budou mít šedivý vzhled, vložte je do misky na oheň (pro tento typ uzení nebudete potřebovat koš na dřevěné uhlí)
- Zakryjte brikety dřevěným prachem (měla by stačit hrstka), dřevo tak bude doutnat a sníží se teplo, které brikety vydávají. Takto by měl vznikat kouř asi 1 hodinu
- Dávejte pozor, aby se dřevěná štěpka která doutná nevznítala
- Umístěte pánev s vodou do obvyklé polohy, těsně nad oheň a buď ji naplňte vodou, nebo nechte suchou. To bude záviset na teplotě okolí, protože možná budete potřebovat studenou vodu, abyste udrželi teplotu uvnitř jednotky nižší než 30 ° C (85 ° F).
- Položte jídlo na rošty a nasadte víko (nezavírejte větrací otvor víka, musí zůstat zcela otevřený). Při studeném uzení je důležité neustále sledovat teplotu uvnitř jednotky. Doporučujeme k tomu použít digitální teploměr
- Doby vaření se budou značně lišit v závislosti na tom, jaké jídlo kouříte za studena, například sýr bude trvat jen hodinu nebo dvě, zatímco u lososa může trvat 10 - 12 hodin
- Maso, jako je šunka, bude trvat několik dní.

Udírna Napoleon Apollo AS2300K-2 seznam dílů

- 
1. Rukojeť, obj. č. **AS-20191-1**
 2. Větrací mřížka, obj. č. **AS300K-20191-2**
 3. Poklop, obj. č. **AS300K-20191**
 4. Závěsná lišta, obj. č. **AS300K-20191-3**
 5. Háčky na maso (x 5), **obj. č. AS-20191-4**
 6. Udící rošt, obj. č. **AS300K-201906**
 7. Úchyt (x 3), obj. č. **AS-20192-5**
 8. Silikonová sonda (x 2), obj. č. **AS-20192-6**
 9. Postranní rukojeť, obj. č. **AS-20192-7**
 10. Miska, obj. č. **AS300K-201907**
 11. Komora, obj. č. **AS300K-20192**
 12. Dvířka, obj. č. **AS300K-20192-8**
 13. Koš na uhlí, obj. č. **AS300K-201905**
 14. Sada nohou, obj. č. **AS300K-201904-9**
 15. Topeniště, obj. č. **AS300K-201904**



VAROVÁNÍ:

Tento výrobek vás může vystavit chemikáliím, včetně oxidu uhelnatého. Další informace najdete na www.P65Warnings.ca.gov.



N415-0573 AUG 19.20

Wolf Steel Ltd. 214 Bayview Drive, Barrie, Ontario, CANADA L4N 4Y8

Wolf Steel Europe BV De Riemsdijk 22, 4004 LC, Tiel The Netherlands

www.napoleon.com