



APOLLO™ 3 in 1 Roker, Houtskool grill en water roker



Wolf Steel Europe BV
Poppenbouwing 29-31, 4191 NZ Geldermalsen,
CCI No. 51509970, THE NETHERLANDS
info@napoleongrills.nl

Inhoud

Instructies - Hoe de water roker op te zetten en te gebruiken

Hints en tips - Hoe het beste te halen uit uw water roker

Recepten - Stap voor stap gids voor geweldig smakend gerookt voedsel

Bewaar deze handleiding voor toekomstig gebruik.

Optionele accessoires



Grill handschoen

Omkeerbaar - past zowel links als rechts. Weerstaat temperaturen tot 250oC (475 oF). De siliconen lijnen zorgen ervoor dat u nooit uw grip verliest bij het grillen.

Code product: **62145**



Houtskoolstarter

Steek uw houtskool aan zonder aanstekervloeistof en zonder rommel in een houtskoolstarter. Gemaakt met een veiligheidshandvat voor eenvoudig en veilig gieten.

Code product: **67800**



Rooster Lifter

Geen moeite meer om het rooster van een hete grill voor het bijtanken of het roken af te halen. De stevige bouw kan zware, hete roosters weghouden van uw handen.

Code product: **62121**



BBQ Tang van silicone

Een welkome aanvulling op uw grill accessoires. De siliconen uiteinden zorgen dat het optillen en draaien van voedsel moeiteloos is. Het beschikt ook over een comfortabele handgreep die is extra lang is om u op een veilige afstand te houden.

Code product: **55015**



Vleesthermometer

Biedt de meest accurate manier van testen of je eten tot perfectie wordt gekookt.

Code product: **61004**



Marinade Injector

Gebruik deze uitzonderlijk grote injectienaald om druipsel, marinade, gesmolten boter en andere vloeibare aroma's diep in het vlees te injecteren.

Code product:: **55027**



Houtsnippers

Voeg een extra rooksmak aan uw eten met één van de zes houtsnippers smaken.

Code product: **67001 – Mesquite**

67002 – Esdoorn

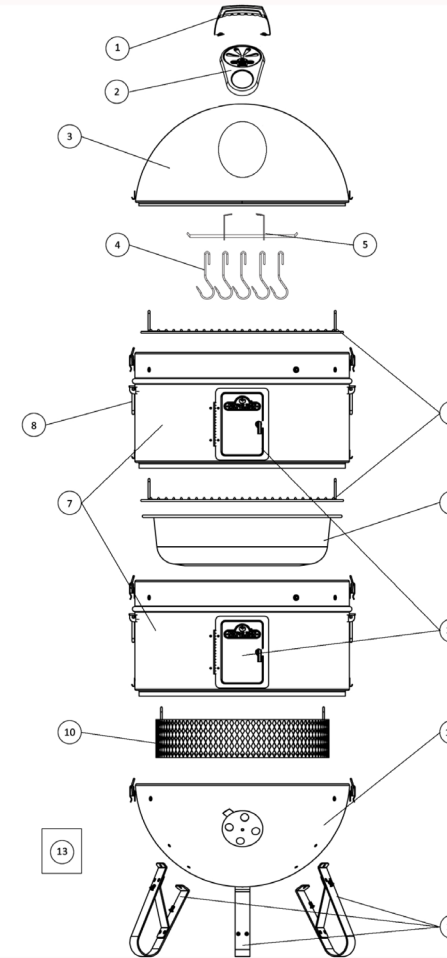
67003 – Hickory (Carya)

67004 – Whisky

67005 – Kers

67007 – Appel

Onderdelenlijst Napoleon Apollo AS200K-1



1 Geassembleerde handgreep voor deksel
Onderdeel nr. PNA9000114

2 Temperatuurmeter
Onderdeel nr. NAS200K0214

3 Geassembleerde deksel
Onderdeel nr. NAS200K0314

4 Vleeshaken (x 5)
Onderdeel nr. PQE90004

5 Ophangstang Onderdeel
Onderdeel nr. NAS200K05

6 Grillrooster
Onderdeel nr. NAS200K06

7 Geassembleerde kamer
Onderdeel nr. NAS200K07

8 Opvouwbare zijgrepen (x 4)
Onderdeel nr. PQE90008

9 Waterpan
Onderdeel nr. NAS200K09

10 Houtskoolmand
Onderdeel nr. NAS200K10

11 Geassembleerd onderstel
Onderdeel nr. NAS200K11

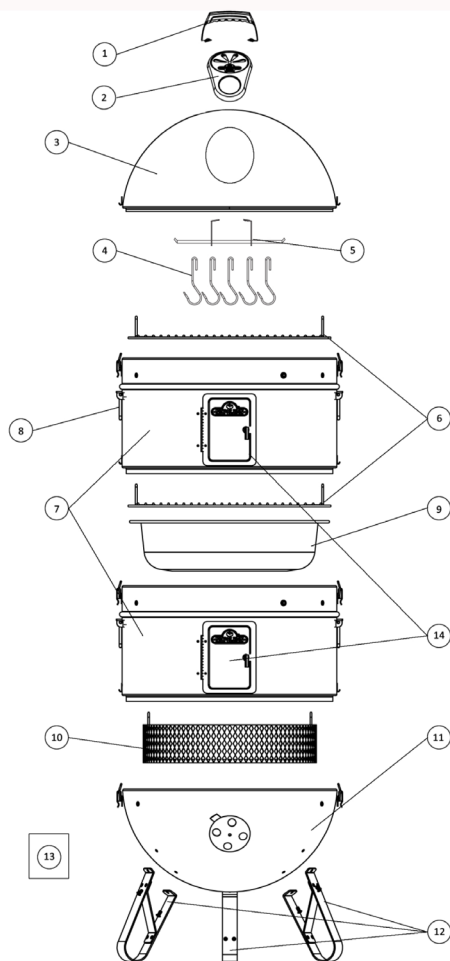
12 Poot (x 3)
Onderdeel nr. NAS200K12

13 Hardware componenten
Onderdeel nr. NAS200K13

14 Deur (x2)
Onderdeel nr. NAS200K14



Onderdelenlijst Napoleon Apollo AS300K-1



- 1 Geassembleerde handgreep voor deksel
Onderdeel nr. PNA90001
- 2 Temperatuurmeter
Onderdeel nr. PNA9000214
- 3 Geassembleerde deksel
Onderdeel nr. PNA9000314
- 4 Vleeshaken (x 5)
Onderdeel nr. PQE90004
- 5 Ophangstang
Onderdeel nr. PQE90005
- 6 Grillrooster
Onderdeel nr. PQE90006
- 7 Geassembleerde kamer
Onderdeel nr. PNA90007
- 8 Opvouwbare zijgrepen (x 4)
Onderdeel nr. PQE90008
- 9 Waterpan
Onderdeel nr. PQE90009
- 10 Houtskoolmand
Onderdeel nr. PQE90010
- 11 Geassembleerd onderstel
Onderdeel nr. PQE90011
- 12 Poot (x 3)
Onderdeel nr. PQE90012
- 13 Hardware componenten
Onderdeel nr. PQE90013
- 14 Deur (x2)
Onderdeel nr. PNA90014

APOLLO™ Roker Kenmerken



- Stevige handgreep van de deksel
- Luchtopening bovenkant
- ACCU-PROBE™ temperatuurmeter
- De deksel bevat een horizontale balk, die ideaal is voor het ophangen van vis, ribben of worsten
- Opening voor vleesthermometer op elk kookniveau
- Elke kookkamer (stapelaar) bevat een kookrooster van 50.8 cm
- Draaibare, stevig gemonteerde deuren, geven allemaal makkelijk toegang tot de water pan en de houtskoolmand
- Vouwbare handgrepen voor gemakkelijk transport en opslag
- Vergrendelingen vergrendelen samen elke sectie
- 3 ventilatieopeningen in de basis zijn uitstekend geschikt voor temperatuurregeling
- 3 stevige benen

Veelzijdig



Veiligheidsvoorschriften

Lees en volg deze instructies voor gebruik van uw roker, wanneer u dit niet doet kan dit leiden tot ernstig letsel, dood of een brand.

- Dit toestel is ontworpen voor gebruik buitenshuis. Gebruik niet binnenshuis of in een afgesloten ruimte.
- Gebruik deze roker op een hard, vlak en niet-brandbaar oppervlak.
- Laat de roker niet achter zonder toezicht en houdt kinderen en huisdieren te allen tijde uit de buurt van het apparaat.
- Zorg ervoor dat er tenminste 305 cm afstand tussen het apparaat en brandbare materialen is, zoals struiken, bomen, houten vloeren en gebouwen.
- Probeer niet om de hete roker te verplaatsen.
- Gebruik BBQ/ovenwanten te allen tijde, omdat de oppervlakken heet zullen worden.
- Het gebruik van schuurmiddelen of scherpe voorwerpen beschadigend de coating.
- Wees uiterst voorzichtig bij het toevoegen van houtskool of hout.
- Gebruik geen ontvlambare houtskool, of brandbare vloeistoffen. Wij raden u aan een schoorsteen starter met natuurlijke houtskool of houtskoolbriketten te gebruiken.
- Doof de kolen en as na gebruik en voor het onbeheerd laten van de roker.
- Gebruik uw gezond verstand en wees voorzichtig bij gebruik van deze roker.
- Voor het reinigen van de roker, gebruik van een milde oplossing van warm water en zeep is alles wat nodig is.

Garantie

NAPOLEON garandeert dat componenten van uw nieuwe NAPOLEON-product volledig vrij zullen zijn van gebreken inzake materialen en vakmanschap vanaf de aankoopdatum voor de onderstaande periode:

- Porseleinen gebrandverfde deksel en kom..... 10 jaar
- Luchtcontrolesysteem 5 jaar volledige dekking, plus 50% korting tot het 10^{de} jaar
- Met porselein geëmailleerde gietijzeren grillroosters 5 jaar volledige dekking, plus 50% korting tot het 10^{de} jaar
- Chroom geplaatste braadroosters 3 jaar volledige dekking, plus 50% korting tot het 10^{de} jaar
- Alle overige onderdelen 2 jaar

De garantie geldt niet voor rokers die zijn veranderd of beschadigd als gevolg van: normale slijtage, roest, misbruik, onjuist onderhoud, onjuist gebruik, demontage van onderdelen en/of pogingen tot reparatie die door iemand anders dan een bevoegde medewerker van Napoleon® zijn uitgevoerd. Deze garantie geldt niet voor krassen of schade door hitte aan de afwerking, dit wordt beschouwd als normale slijtage. Napoleon® kan ervoor kiezen beschadigde apparaten te repareren of vervangen onder de voorwaarden van deze garantie. De garantie dekt de oorspronkelijke koper en is niet overdraagbaar of toewijsbaar aan latere kopers. Uitzonderd van zoals hierboven vermeld, geeft Napoleon® geen andere garantie. Voor reparatie of vervanging onder de voorwaarden van deze garantie, kunt u contact opnemen met Klantenzorg op 1-866-820-8686 voor volledige details.

3.

Kip met kruiden van de Middellandse zee

Pesto (U kunt o gebruik maken van kant en klare pesto)

3 kopjes verse basilicumblaadjes (niet aangedrukt)
3 eetl. licht geroosterde pijnboomspitten
2 teentjes knoflook (grof gehakt)
½ kopje vers geraspte Parmezaanse kaas
½ kopje olijfolie van de eerste persing (extra virgin)
zout en peper naar smaak
stop alle ingrediënten in een blender en mix deze tot een pasta.

Wrijf deze pasta op de kip (Gebruik Napoleon® Kip & Ribben kruiden als u deze stap wilt overslaan).

1 eetl. Grof zeezout

1½ eetl. grof gemalen peperkorrels

1 eetl. gedroogde rozemarijn

1 eetl. gedroogde oregano

1 eetl. gemalen koriander

Als u het een beetje “heet” wil hebben, voeg dan wat gemalen chili toe. Meng alle ingrediënten met de hand in een mengkom.

Kip

1 grote, bij voorkeur scharrelkip, gekoeld / indien eerder bevroren, ontdooi in de koelkast of onder koud water.

Vorbereiding - Maak de huid van de kip los en met gebruik van een lepel, stop de pesto tussen de huid en het vlees. Als u eenmaal een paar lepels op zijn plaats heeft, wrijf de vogel aan de buitenkant tot de pesto gelijkmatig verdeeld is. Neem een beetje van de overgebleven pesto en wrijf het over de buitenkant, strooi daarna de voorbereide kruidenmix (de pesto zal helpen om deze vast te houden).

Leg de vogel op het kookrooster van de roker (de roker is opgezet voor roken met behulp van water en de houtskool heeft een lichtgrijze kleur). Sluit de deksel, open de onderste deur en voeg wat hout toe voor een rooksmak. Met de roker op een temperatuur van tussen de 90 °C en 120 °C moet de vogel klaar zijn in ongeveer 3½ uur. Vergeet niet om een vleesthermometer te gebruiken om te controleren of het gaar is.

Tip - Laat de kip voor tenminste 10 minuten “rusten” voor het snijden.



Koud gerookte vis

Basis van pekeld voor vis...

½ kopje bruine suiker

½ kopje kosher of grof zeezout

1 kopje sojasaus

6 kopjes water

1 kopje droge witte wijn

1 tl. grof gemalen peper

1 fijngehakt takje rozemarijn

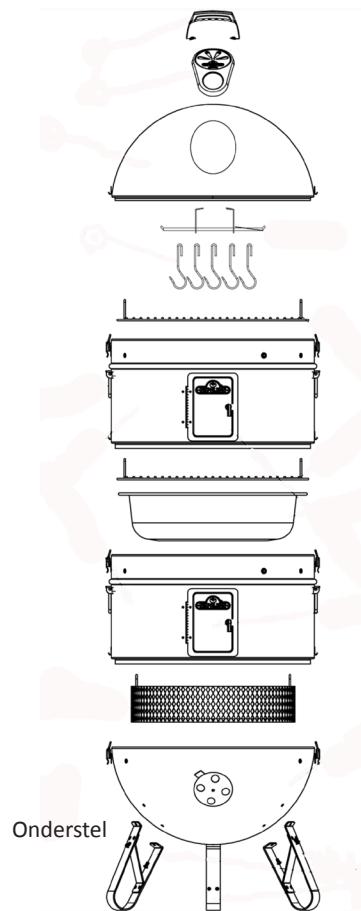
Het kan nodig zijn om de hoeveelheden proportioneel te verhogen afhankelijk van hoeveel u nodig hebt om uw vis te bedekken.

Methode...

1. Meng alle ingrediënten en roer goed tot al het zout en de suiker is opgelost. Leg de vis in een container die niet reactief is en giet dan het pekelmengsel erover, en zorg ervoor dat de vis volledig is bedekt door de pekeld.
2. Koel voor één nacht.
3. Haal de vis uit de pekeld (de pekeld heeft zijn werk gedaan, dus kan nu worden weggegooid), dep de vis droog en stop deze terug in de koelkast voor 2 uur.
4. Stel uw toestel in op koud roken, zoals eerder beschreven, en plaats de vis op de kookplaat of hang deze aan de vishaak in de deksel als u deze gebruiken wilt, doe de deksel dan dicht en rook.

De tijd zal variëren en is sterk afhankelijk van de grootte en het gewicht van de vis. Milde houtsoorten zoals elms, appel, beuk of esdoorn worden aanbevolen voor het roken van vis.

Hartelijk bedankt voor de aankoop van de Apollo® 3-in-1 Roker. Wij willen dat u in staat bent om uw nieuwe apparaat veilig en effectief te gebruiken, terwijl op hetzelfde moment, uw voedsel geweldig smaakt zodat uw familie en vrienden ervan kunnen genieten.



Gereedschap nodig voor montage:

Phillips/Kruiskop schroevendraaier

8mm - 5/16 Moersleutel /schroefleutel

Verwijder alle onderdelen uit de doos, en verspreid deze op een gladde vlakke ondergrond.

1. Zoek het onderstel (koepelvormig met 3 luchtopeningen)
2. Leg het onderstel met open kant naar beneden en bevestig de 3 poten, met behulp van de zes M5 x 10mm bouten en moeren.
* NB - Raadpleeg het bijgesloten diagram voor de correcte positionering van bouten, ringen en moeren. Vermijd het te strak aandraaien van de bouten, omdat dit kan leiden tot schade aan de afwerking.
3. Draai nu het onderstel om, zodat deze op zijn poten staat en monteer de rest van de onderdelen, in de volgorde waarin ze op de voornaamste diagram staan.

Uw Apollo® 3-in-1 BBQ Roker is nu klaar voor gebruik."



Voedsel roken is makkelijk!

Bij het roken van voedsel, wil je het kookproces vertragen, en de verleiding om 'spelen' met je eten tijdens het roken vermijden; dit resulteert vaak in een betere smaak van voedsel. U zal ook koken willen bij een temperatuur tussen de 90 °C - 120 °C (Warm Roken). U kunt elk type van voedsel roken van groenten tot grote stukken vlees, zelfs hele kalkoenen, en op een relatief klein apparaat kunt u een hele lading voedsel koken. De Apollo® roker bevat veel innovatieve functies waardoor deze gemakkelijk te gebruiken is voor u. Enkele van de functies en andere kooktermen van roken:

Water Pan - Een water pan geïmponeerd tussen het voedsel & het vuur fungeert als een buffer, en maakt het daardoor bijna onmogelijk om eten aan te branden. Het dient ook voor de stabilisatie van de kooktemperatuur en maakt koken in een vochtige omgeving mogelijk.

Tip - Voeg bier, wijn en/of kruiden toe aan uw water pan voor extra smaak.

Kruidentmengsel – Droog of nat, een mengsel van specerijen en kruiden die wordt (gewreven) toegepast op de buitenkant van het voedsel.

Hout – Hout voor het roken komt in verschillende vormen, zoals blokken, spaanders, poeder en korrels, en komt ook in vele variëteiten (smaken) van appel tot walnoot, ieder geeft een andere smaak.

Tip - Gebruik alleen hout waarvan u weet dat het nog niet is behandeld, of beter nog, koop het bij een verkoper die u goed kan adviseren Raadpleeg uw geautoriseerde Napoleon® dealer.

Kookrooster/rek – Dit is de plek op het koker/roker waarop u het voedsel plaatst.

Houtskool – Net als hout, komt in een verscheidenheid van vormen en stijlen, klontjes of briketten. Houtskool zorgt voor de hitte en indien correct gebruikt, moet geen smaak aan je eten te geven ... laat het branden tot het oppervlak is bedekt met een laag grijze as (als u eenmaal een doorgewinterde BBQ 'er bent geworden, kunt u zich zorgen te maken over het gebruik van technieken zoals de "Minion" methode voor langere brandtijd).

Tip - Maak altijd gebruik van houtskool van hoge kwaliteit, herinner dat sommige bindmiddelen bevatten die niet goed voor u kunnen zijn.

Houtskool schoorsteen starter - Dit is een geweldige uitvinding, het laat u houtskool aansteken zonder de noodzaak voor aansteekvloeistof, alles wat vereist is om uw houtskool snel aan te steken, is een veilig en netjes opgerolde krant. Het zorgt er ook voor dat u gemakkelijk uw houtskoolmand kan herladen.

Tip - Draag dichte schoenen tijdens het hanteren van hete houtskool. Goede kwaliteit BBQ wanten zijn ook essentieel.

Vleesthermometer - Een essentieel hulpmiddel om te bepalen wanneer het voedsel volledig gaar is. Plaats een sonde in het dikste gedeelte van het voedsel (zeker om te voorkomen dat de sonde een bot raakt, omdat dit een verkeerde lezing te geven), u kunt dan van de lezing gebruik maken om te zien of het voedsel de gewenste temperatuur heeft bereikt, een grafiek kan verderop gevonden worden in deze handleiding.

Tip – het rookproces kleurt sommige stukken vlees roze, neem daardoor niet aan dat dit rauw vlees is.

Roxy's pikante Appel BBQ Saus

3 appels voor het bakken, geschild, zonder klokhuis en in blokjes gesneden	1 tl. kaneel, gemalen
2 teentjes voor knoflookpuree	1 tl. nootmuskaat
1 eetl. olijfolie	1/2 tl. piment
1/2 kopje water	1/2 tl. zwarte peper, vers gemalen
1 1/2 kopje ketchup	1/2 tl. cayenne peper
3/4 kopje ciderazijn	1/4 tl. kruidnagel, gemalen
1/4 kopje stroop	1/4 kopje ciderazijn, voorbehouden
1/2 kopje rietsuiker of bruine suiker	1 ui
1/2 kopje rietsuikerstroop	
1 tl. zout	

In een steelpan op middelhoog vuur, sauteer de appels, uien en knoflook in olijfolie voor 5 minuten totdat de uien doorsichtig worden. Voeg het water toe en zet het vuur laag en laat sudderen tot de appels zijn opgelost, dit duurt ongeveer 20 minuten. Voeg de rest van de ingrediënten toe en laat deze op een laag vuur pruttelen voor 45 minuten tot de saus is ingedikt. Voeg de resterende azijn toe totdat deze volledig is opgenomen. Doe de saus in een blender en bewerk tot het geheel glad is. Koel de saus en zet in de koelkast voor maximaal 2 weken.

Mack's BBQ-kruidentmengsel voor meerdere doeleinden

Gebruik theelepels, bekertjes of wat dan ook om de ingrediënten te meten (maar zorg ervoor dat u dezelfde grootte van de container voor alles gebruikt), afhankelijk van welke hoeveelheid u nodig heeft. Dit kruidentmengsel werkt op ribben, biefstuk of gevogelte.

1 maat gemalen fenegriek	1 maat grof gemalen zwarte peper
3 maten grof zeezout	3 maten gemalen koriander
4 maten rietsuiker	11 maat gele mosterd poeder
1 maat knoflookpoeder	2 maten gemalen pimento
6 maten gemalen paprika	2 maten gedroogde gemengde kruiden

Meng alle ingrediënten en maak u geen zorgen als u wat over heeft, want het zal een paar maanden goed blijven.





Gevulde rollade van runderborst

Alles wat u nodig heeft voor dit gerecht is een paar ingrediënten, grof gehakte knoflook, zout, peper, mosterd met grove korrels, wat natuurlijk touw en voldoende tijd. Zodra u de runderborst thuis heeft gebracht, het eerste wat u moet doen is het doorknippen van het touw en de borst ontrollen, als het al uitgerold is, besteedt aandacht hoe het allemaal in elkaar zit, omdat u het later moet oprollen. Met de runderborst plat gelegd (met de vette kant naar beneden) besmeer het met mosterd, doe de gehakte knoflook erop en bestrooi rijkelijk met zout en peper. Op dit punt, kunt u wat kaas snijden (optioneel) voor de runderborst weer op te rollen. Gebruik een natuurlijke katoenen touwtje om alles aan elkaar vast te maken. Smeer de buitenkant met mosterd en breng op smaak met zout en peper (kruiden naar keuze kunnen er ook op worden gestrooid). Wikkel de runderborst in plastic folie en laat het in de koelkast voor een nacht. De volgende morgen vroeg (het zal duurt ongeveer 8-12 uur duren om te koken, afhankelijk van de grootte van het stuk vlees), zet het apparaat op voor water roken en plaats de runderborst op het kookrooster en sluit de deksel. Stop wat hout door de onderdeur voor rooksmak. Dit is waar tijd ook een ingrediënt wordt, vindt iets om uw tijd in beslag nemen terwijl u wacht op de lage hittegrens (90°C - 120°C) en laat de rook haar magische werk doen.

Het maken van een runderborst kost tijd en oefening, als u de interne temperatuur van het vlees controleert, zal u waarschijnlijk merken dat na ongeveer vijf uur de temperatuur rond de 70 °C voor een tijdje zal hangen, raak niet in paniek, want de temperatuur zal later omhoog gaan. Als het is 85 °C bereikt, is uw runderborst gekookt, maar u moet het vlees laten rusten gedurende tenminste een half uur, alvorens het te snijden en te serveren.

Van soorten hout	Eigenschappen
ELS	Zeer delicaat met een vleugje zoetheid. Goed met vis, varkensvlees, gevogelte, en lichtgekleurd vlees van wild gevogelte.
AMANDEL	Een zoete rook smaak, lichte smaak van essenhout. Goed met alle vleessoorten.
APPEL	Zeer mild met een subtiele fruitige smaak, licht zoet. Goed met pluimvee (kleurt huid donkerbruin) en varkensvlees.
ES	Snelle brander, lichte maar kenmerkende smaak. Goed bij vis en rood vlees.
BERK	Middelmatig hardhout met een smaak die lijkt op esdoorn. Goed met varkensvlees en gevogelte.
KERS	Goed met gevogelte, varkensvlees en rundvlees. Sommigen zeggen dat kersenhout is het beste hout is voor roken.
WIJNSTOKKEN	Wrange smaak. Geeft veel rook, rijk en fruitig. Goed met gevogelte, rood vlees, wild en lamsvlees.
HICKORY	De koning voor het roken met hout. Zoete tot sterke, zware bacon smaak. Goed met varkensvlees, ham en rundvlees.
SERING	Zeer lichte, subtiele smaak met een hint van bloemen. Goed met zeevruchten en lamsvlees.
ESDOORN	Rooksmak, zacht en licht zoet. Goed bij varkensvlees, gevogelte, kaas, en klein wild gevogelte.
MESQUITE	Sterke aardachtige smaak. Goed met rundvlees, vis, kip, en wild. Een van de heetst brandende houtsoorten.
MOERBEI	De geur is zoet en doet denken aan die van appel.
EIK	De koningin van het roken met hout. RODE EIK is goed voor het roken van ribben. Goed bij rood vlees, varkensvlees, vis en groot wild.
SINAASAPPEL	Produceert een mooie zachte rooksmak. Uitstekend met rundvlees, varkensvlees, vis en gevogelte.
PEER	Een fijne subtiele rooksmak. Net zoals appel. Uitstekend met kip en varkensvlees.
PECAN	Zoet en mild met een smaak vergelijkbaar met hickory. Lekker met een subtiel karakter. Goed met gevogelte, rundvlees, varkensvlees en kaas.
PRUIM	Uitstekend op de meeste grote witte of roze stukken vlees, zoals kip, kalkoen, varkensvlees en vis.
WALNOOT	Zeer zware rook, meestal vermengd met lichtere houtsoorten zoals amandel, peer of appel. Kan bitter zijn wanneer het alleen wordt gebruikt. Goed bij rood vlees en wild.

Kookgrafiek voor snelle referentie

De grafiek hieronder toont de geschatte kooktijd, op basis van de roker die werkt op 110 °C. Externe factoren zoals wind -en omgevingstemperatuur zullen een effect hebben op de werkelijke tijd die nodig is om voedsel te koken. Interne temperaturen worden genomen van het dikste deel van het vlees, met behulp van een vleesthermometer van goede kwaliteit. Wij raden het gebruik van een vleesthermometer aan om op gaarheid te controleren.

Voedsel	Stuk vlees	Tijd	Interne Temp
Rundvlees			
Lendestuk	Braadstuk	3 -4 Uur	Niet doorbakken 50 °C (125 °F) Medium 60 °C (145 °F) Doorgebakken 70 °C (160 °F)
Runderborst	Braadstuk	6+ uur	85 °C (190 °F)
Ribeye	Biefstuk	5 - 15 minuten	Niet doorbakken 50 °C (125 °F) Medium 60 °C (145 °F) Doorgebakken 70 °C (160 °F)
Gevogelte			
Kip	Heel	3½ - 4 uur	75 °C (165 °F)
Kip	Borst	25-35 Min.	75 °C (165 °F)
Kip	Dij	25-35 Min.	75 °C (165 °F)
Kalkoen	Heel	6-8 uur	75 °C (165 °F)
Vis			
Zalm	Heel	2-3 uur	60 °C (140 °F)
Zalm	Filet	30-40 Min.	60 °C (140 °F)
Garnalen	Heel	10-15 Min.	Kook tot een roze kleur
Varkensvlees			
Schouder	Heel	12+ uur	85 °C (190 °F)
Lende	Braadstuk	4-5 uur	65°C (150°F)
Ribben	Rek	5-6 uur	65°C (150°F)

Heerlijke eend

1 eend (vers niet bevroren)
1 kopje vers geperst sinaasappelsap
½ kopje sojasaus
¼ kopje droge sherry
2 teentjes knoflook (fijngehakt)
1 theelepel mosterd poeder
4 dunne plakjes sinaasappel
zout en peper naar smaak

Meng het sinaasappelsap, de sojasaus, sherry, knoflook en het mosterd poeder in een glazen kom en meng de ingrediënten.

Leg de eend in de kom en masseer het mengsel zachtjes in op de vogel. Dek af en laat overnachten in de koelkast of op zijn minst een paar uur. Haal de eend uit het mengsel en doorboren de huid op verschillende plekken (dit zal voor vetafvoer tijdens het koken zorgen). Til de huid voorzichtig op en plaats de schijfjes sinaasappel onder de borst (twee aan elke kant). Laat de eend tot kamertemperatuur komen.

Zodra de roker klaar voor gebruik is, doe het water in de pan en vul het tot ongeveer ¾, en zet de eend op het kookrooster. Doe het deksel erop (denk eraan dat de ventilatieopening van de deksel vent helemaal open te doen) en voeg het hout van uw keuze toe aan de houtskool, met gebruik van de onderste toegangsdeur. Kook voor ongeveer 4 uur bij 105 °C, of totdat de interne temperatuur van het vlees 75 °C (165 °F) bereikt.



Pulled Pork

1 2½ - 4 kg gebraden varkensschouder, been (ook wel varkensvlees of "Boston butt" genoemd).	1 eetl. zwarte peper, vers gemalen
Napoleons BBQ saus	1 eetl. knoflookpoeder
1 potje Engelse mosterd.	1 eetl. uienpoeder
Mack's BBQ-kruidentmengsel voor meerdere doeleinden	2 eetl. zeezout
1 eetl. chilipoeder	1 eetl. gedroogde oregano (fijn gewreven)
2 eetl. paprika	1 eetl. komijn
1 eetl. cayennepeper	1 tl. korianderzaad, gebroken
	1 eetl. mosterdzaad, gebroken

1. Open de huid en doe de mosterd eronder, en zorg ervoor dat het braadstuk volledig bedekt is (de mosterdsmaak zal niet overheersend zijn aan het einde van het kookproces). Wrijf het kruidenmengsel royaal, en zorg er opnieuw voor dat het vlees volledig is bedekt. Wikkel in plastic folie en laat in de koelkast staan voor een nacht.
2. Verwijder het braadstuk ongeveer een half uur voordat u wilt koken uit de koelkast, dit zal ervoor zorgen dat het op kamertemperatuur is. Zorg dat het houtskool aan is en zet de pan met water in de juiste positie. Leg het braadstuk op het kookrooster. Het moet ongeveer 9 uur koken, dus zorg ervoor dat u voldoende houtskool van goede kwaliteit heeft en houd de temperatuur van de roker tussen 90-120 °C.
3. Voeg houtsnippers of stukken hout toe via de onderste deur op het vuur om rook te maken, Hickory of Mesquite-hout is goed voor gebruik met varkensvlees. U zal de interne temperatuur moeten controleren, en u zal waarschijnlijk merken dat na een tijdje, de temperatuur rond de 70 °C zal blijven hangen, raak niet in paniek, want de temperatuur zal later weer omhoog gaan.
4. Als het is ongeveer 90 °C bereikt, wordt uw braadstuk gekookt, maar u moet het vlees laten rusten voor tenminste een half uur, voor het "trekken" (scheuren / afbreken).
5. Serveer op luchtige witte broodjes met koolsla en laat uw gasten er zoveel saus op doen als ze willen.

Hele kip



Wat u nodig zult hebben: Houtskool, BBQ/ovenwanten, een krant, houtskool schoorsteen starter, aansteker/lucifers, schoon water, kruiden, specerijen, voedsel.

Het vuur – Vul uw houtskool starter met houtskool van goede kwaliteit, doe een vel van opgerolde krant in de holte aan de onderkant, zorg ervoor dat de starter staat op een niet-brandbaar oppervlak (u kan het in de houtskoolmand van uw roker doen), en steek de krant aan. De houtskool zou klaar voor gebruik moeten zijn in ongeveer 20 minuten. Doe de houtskool in de houtskoolmand.

Water Pan – Vul de water pan ongeveer tot ¾ met warm water (door warm water te gebruiken zal uw roker sneller de juiste kooktemperatuur bereiken) en plaats deze in het onderste stapelaar. Zet het stapelaar op het onderstel.

Het voedsel – Zodra u het eten bereid heeft en het uit de koelkast heeft gehaald, kunt u het op het kookrooster zetten, net boven de water pan. Als u meer wilt koken maak gebruik van een ander stapelaar (of twee), u kunt deze nu voorbereiden en ze op de onderste plaatsen. Wij adviseren u om niet meer dan 3 stapelaars op hetzelfde moment te gebruiken, hoe hoger u gaat, hoe meer instabiel het apparaat wordt. Tip - Omdat het eten het belangrijkste ingrediënt is, zorg er dan voor dat u de beste kwaliteit koopt.

De rook – Doe de deksel op de bovenste stapelaar, doe de onderste klep open en leg de houtsnippers of stukken hout direct op de houtskool, maar wees voorzichtig ... het is HEET! Doe de deur dicht. ZORG DAT DE VENTILATIEOPENING VAN DE DEKSEL OPEN STAAT wanneer u deze sluit zal het vuur doven. Als u de temperatuur moet bijstellen, maak gebruik van de ventilatieopeningen van het onderstel. Open deze om meer warmte te verkrijgen, sluit ze om de temperatuur omlaag te brengen. Hout kan worden toegevoegd voor meer rook tijdens het koken, maar als het uw eerste keer is, voeg dan een handvol snippers toe aan het begin Als u vindt het voedsel niet rokerig genoeg is, voeg dan meer toe bij de volgende keer dat u kookt.

Het best gedeelte – Na ongeveer 3,5 uur (kooktemperatuur van 90 °C - 120 °C) moet de kip gaar zijn. Controleer met behulp van een vleesthermometer ... de interne temperatuur van het vlees moet tenminste 75 °C zijn.

Korte tips

- Gebruik warm water in de pan met water aan het begin, dit zal het apparaat een stuk sneller tot de gewenste temperatuur laten komen.
- Zorg ervoor dat de ventilatieopening in het deksel volledig open is tijdens het gebruik, wanneer dit niet gedaan wordt zal dit de luchtstroom verstoren en kan uiteindelijk leiden tot uitgaan van het vuur.
- Als u naar het voedsel aan het kijken bent, is het niet aan het koken. Iedere keer als de deksel wordt opgetild om het voedsel te inspecteren, zal het tot 30 minuten duren voordat de roker terug op de gewenste temperatuur is. Vertrouwdheid en het gebruik van de vleesthermometers vermindert de noodzaak om het voedsel visueel te inspecteren.
- Begin met een kleine hoeveelheid van hout rook te creëren met uw eerste paar pogingen, want het is heel gemakkelijk om voedsel te “overroken” en vergeet niet, alles wat nodig is voor een rooksmak is een sliert van rook, rookwolken komende vanuit de BBQ zijn niet gewenst en zullen vaak een roet laag achterlaten op het voedsel welke niet lekker smaakt.
- Gebruik stukken houtskool van goede kwaliteit of briketten houtskool. Sommige merken van brandstof hebben onsmakelijke vulstoffen en kunnen een onaangename smaak aan het voedsel geven.
- Koop ingrediënten van goede kwaliteit, want dat maakt het verschil.
- Laat het voedsel op kamertemperatuur komen door het tenminste 30 minuten voor het koken uit de koelkast nemen. Vlees op kamertemperatuur laat rook beter doordringen.
- Gebruik alleen getest hout zonder hars, zie de tabel in de handleiding.
- Probeer hout te gebruiken dat geen schors meer heeft, omdat schors insecten en andere onaangename verrassingen kunnen bevatten die kunnen giftig zijn.
- Belangrijker ... experimenteer! Probeer verschillende houtsoorten, specerijen en sauzen tot u met de combinatie die u heeft bij uw smaakpapillen past. Wij hebben een paar recepten in dit boekje bijgevoegd, maar geef uw eigen draai eraan als u wilt.

Laag en langzaam gekookte Spareribs

Het belangrijkste om te onthouden wanneer u ribben (of vlees) koopt is ervoor te zorgen dat u de beste kwaliteit krijgt die beschikbaar is..... U gaat ze ongeveer 5 uren koken, daardoor wilt u niet beginnen met vlees dat niet goed zal smaken, niet uitmakend hoe u het voorbereid en kookt.

1. Bereid de ribben voor door verwijdering van het membraan aan de onderkant van de ribben. Snij los vet of vlees af.
2. Dep de ribben droog met een papieren handdoek, wrijf in met specerijen, en zorg ervoor dat deze de ribben volledig bedekt. U kunt gebruik maken van specerijen “van de supermarkt” of uw eigen samenstelling maken, voeg gewoon een aantal specerijen en kruiden samen. Wikkel de ribben in krimpfolie of gebruik een afsluitbare plastic zak om de ribben in te doen, en laat deze in de koelkast gedurende de nacht.
3. Verwijder de ribben ongeveer een half uur voordat u ze wilt koken uit de koelkast, dit zal ervoor zorgen dat ze op kamertemperatuur zijn. Smeer de ribben in met Napoleon BBQ saus of maak uw eigen met behulp van cola, tomatensaus/ketchup, honing en wat kruiden en specerijen die u lekker vindt.
4. Zorg dat de houtskool goed aan is en zet de water pan op zijn plek en leg de ribben op het koken kook/ribrek. De kooktijd zal ongeveer 5-6 uur bedragen, dus zorg ervoor dat u voldoende houtskool van goede kwaliteit heeft en houd de temperatuur van de roker tussen 90-120 °C.
5. Voeg houtsnippers of stukken hout toe via de onderste deur op het vuur om rook te maken, dit dient te gebeuren voor de eerste 3 uur. U moet de ribben elk uur besmeren tijdens deze periode.
6. Na 3 uur, verwijder de ribben van de roker en leg ze op dik aluminiumfolie, besmeer royaal met de saus, wikkel de aluminiumfolie erom de ribben heen, en zorg ervoor dat er geen gaten in de folie bevinden. Leg het pakket terug op de roker voor 2 uur, en houdt de temperatuur tussen de 90-120 °C (er is geen reden om hout op het vuur voor rook toe te voegen in deze fase).
7. Haal de folie van de ribben en plaats ze terug in de BBQ.
8. Na 6 uur kooktijd, besmeer de ribben voor een laatste keer, zet een van de roosters in de beugels van de vuurkom en schroei de ribben snel dicht aan iedere kant voor 30 seconden, dit zorgt dat de saus karamelliseert.





Zalmmoten

- 6 zalmmoten (2,5 - 3,8 cm dik)
- 2 kopjes koud water
- 2 eetl. zeezout
- 1-1/2 tl. witte wijnazijn
- 1 tl. gedroogde gemengde kruiden
- 1/4 kopje olijfolie van de eerste persing (extra virgin)

Meng het water, zout, azijn en gemengde kruiden. Roer tot het zout is opgelost.

Leg de zalmmoten in een niet-reactieve schaal (glas) en giet het mengsel over. Bedek en zet in de koelkast voor 30 minuten, gebruik deze tijd voor het instellen van uw roker.

Zodra de roker klaar voor gebruik is, doe het water in de pan en vul het tot ongeveer 1/2, en leg de zalmmoten op het kookrooster. Doe het deksel erop (denk eraan de ventilatieopening van de deksel helemaal open te doen) en voeg het hout van uw keuze toe aan de houtskool, met gebruik van de onderste toegangsdeur.

Wij bevelen zachte houtsoorten zoals els voor vis. Kook voor ongeveer 2 uur op 105°C, of tot het vlees gemakkelijk van de vis afvalt.

Koud roken

Koud roken wordt gebruikt voor drogen van voedsel, in plaats van het eten te koken. Voedingsmiddelen die meestal bereid zijn op deze methode zijn vis, ham, bacon en kaas. Het moet gezegd worden, dat "koud" roken een beetje moeilijker is te leren dan "warm" roken, en we raden het aan om een boek te kopen dat specifiek gaat over de gebruikte methoden. "Home Smoking and Curing" door Keith Erlandson is een goed boek voor beginners. Koud roken wordt gedaan, zoals de naam al doet vermoeden, bij lage temperaturen, onder 30 °C (85 °F). Hierdoor zijn niet alle dagen ideaal voor koud roken, koudere periodes in het jaar zijn het beste. Voor sommige soorten vlees, zoals vis of zeevruchten, is pekkel gebruikt voordat het eten wordt gerookt. Pekkel bestaat meestal uit water, zout en suikeroplossing.

Koud roken op uw Apollo® Roker

1. Zorg dat 4 of 5 houtskoolbriketten goed aan zijn in een schoorsteen starter, en als ze eenmaal een grijs uiterlijk hebben, stop ze in de vuurkom (u zult de houtskoolmand niet nodig hebben voor dit type van roken).
2. Bedek de briketten met houtstof (een kopje zou moeten voldoen), dit zorgt ervoor dat het hout gaat smeulen, plus reduceert de hitte die wordt afgegeven door de briketten. Op deze manier, zal het rook voor ongeveer 1 uur geven.
3. Zet de water pan in de gebruikelijke positie, net boven het vuur en vul deze niet of met water, dit zal afhangen van de omgevingstemperatuur, omdat u misschien koud water nodig heeft om de temperatuur in de roker beneden 30 °C (85 °F) te krijgen.
4. Plaats het voedsel op de kookrekken en leg de deksel erop (sluit het ventilatiegat van de deksel niet, het moet steeds volledig open blijven).

Met koud roken, is het belangrijk om de temperatuur in de roker te allen tijde te controleren, wij raden daarom gebruik van een digitale thermometer aan.

Kooktijden zullen sterk variëren, afhankelijk van wat voor eten u bent aan het koud roken, bijvoorbeeld, kaas duurt maar een uur of 2, terwijl een zalm 10-12 uur in beslag kan nemen. Vlees zoals ham zal enkele dagen duren.

Pekel

Pekel wordt algemeen gebruikt voor wit vlees, zoals vis of gevogelte en worden gebruikt om een sappiger en meer smakelijk eindproduct te verkrijgen. Het pekelp proces zal voedsel dat "heet" of "koud" gerookt wordt een betere smaak geven. Voordat u begint met pekelen, zijn er een aantal basisregels die u moet volgen.

1. Containers - omdat pekelp in principe een zoutoplossing is, moeten de containers schoon zijn en gemaakt zijn van een niet-reactief materiaal. Kunststof vaten of roestvrij staal of glazen containers zijn prima.
2. Voordat u uw vlees in de pekelp doet, moet de temperatuur van de pekelp ongeveer 3-4 ° C (38-40 ° F) zijn, deze temperatuur moet worden gehandhaafd gedurende het hele proces. De beste manier om deze temperatuur te bereiken is om de koelkast te gebruiken, of door het toevoegen van ijsblokjes aan het mengsel dat het pekelp vormt. Een digitale thermometer van goede kwaliteit zal u helpen hierbij.
3. Zorg ervoor dat het vlees volledig bedekt wordt door de pekelp.

***Pekelp kan niet worden hergebruikt**

Basisrecept Pekelp

1/4 kopje kosher zout
1/4 kopje bruine suiker
4 kopjes water

In een middelgrote kom, combineren zout, suiker en water. Roer stevig tot al het zout en de suiker is opgelost. Dan giet het mengsel over het vlees, gevogelte of vis dat u voorbereidt. Week enkele uren, of voor een nacht. Het kan nodig zijn om de hoeveelheden te verhogen om ervoor te zorgen dat het vlees volledig is ondergedompeld.

*** Misschien wilt u wat kruiden of specerijen toevoegen aan het basisrecept.**

Gerookte kaas

Gerookte kaas is gemakkelijk te doen op uw Apollo® Roker en het eindresultaat is veel beter dan de gerookte kaas die u koopt bij uw supermarkt.

Maak uw roker klaar koud roken, zoals beschreven op de vorige pagina's, zet de kaas op de kookplaat, zet de deksel erop en dat is het .. eenvoudig.

Kaas absorbeert rook snel en is over het algemeen gerookt tussen 1 en 2 uur. Begin aan de onderkant van de tijdschaal voor uw eerste poging. De kaas zal niet veel van kleur veranderen, dit is een goede zaak, kazen die in de winkel gekocht worden zijn meestal donkerder, als gevolg van dat zij niet natuurlijk gerookt zijn, maar in plaats daarvan kregen zogenaamd "rookaroma" opgespoten. Milde houtsoorten zijn goed voor kaas; gebruik appel, esdoorn of els.

