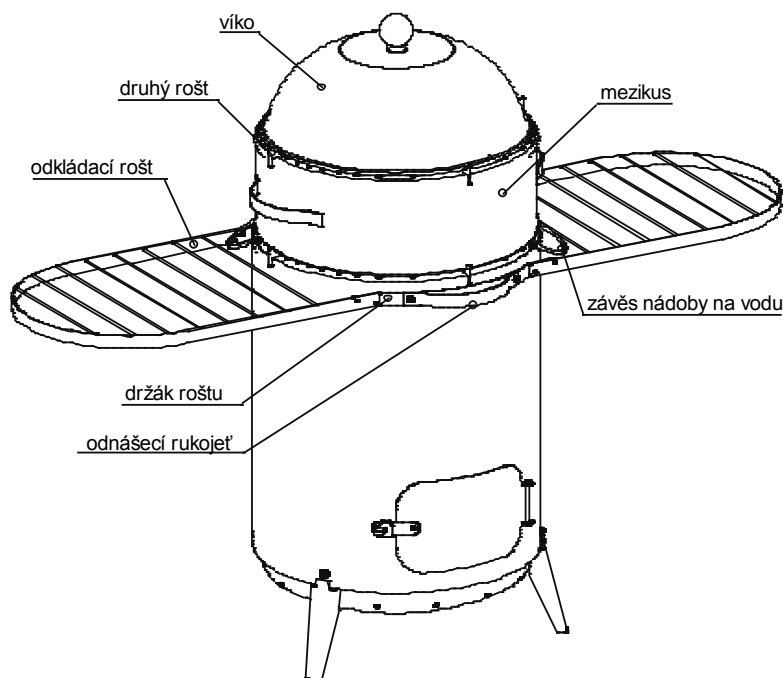


# Návod k montáži a použití

## zahradního grilu s vodní lázní typ V 46 na pevná paliva VOGR .



Vyrábí :



Němčice 160, PSČ 561 18  
Tel. 461 614 582, 461 618 580  
e-mail: [limes@limes.cz](mailto:limes@limes.cz)  
<http://www.limes.cz>

### Označení výrobku dle § 8 odst. 1 Vyhlášky č. 38/2001 Sb. :

Výrobce - **LIMES Litomyšl s. r. o., Němčice 160, 561 18 Němčice.** U tohoto výrobku je pro krátkodobý styk s potravinami a pokrmy určen pouze rošt. Z technických důvodů nelze umístit toto označení přímo na rošt.

Výrobce prohlašuje, že výrobek splňuje hygienické požadavky dle Vyhlášky MZd. č. 186/2003 Sb., kterou se mění Vyhláška č. 38/2001 Sb. o hygienických požadavcích na výrobky určené pro styk s potravinami a pokrmy, byl testován a posouzen Zdravotním ústavem v Pardubicích.

### Vážený zákazníku,

děkujeme Vám, že jste si zakoupil právě náš výrobek. Předností tohoto zahradního grilu je především skutečnost, že díky vodní lázni, která je pod grilovaným pokrmem, nedochází ke spalování přísad včetně oleje a tím také ke vzniku zdraví škodlivých látek, které by se mohly dostávat do pokrmu. Grilovaný pokrm je tepelně upravován ve směsi vodní páry, tepla a dýmu, což pokrmu dodává vynikající chuť. Jako každý výrobek, tak i tento však potřebuje určitou péči, a proto je nezbytné před začátkem jeho montáže a používáním si řádně přečíst tento návod k montáži a použití a dodržovat ho.

### Údaje o výrobku a popis:

Gril je určen k ohřevu a grilování různých druhů masa a masných výrobků suchým dřevem na zahradách či jiných venkovních prostorách s nehořlavým okolím. Plášť a víko je vyrobeno z nerezového materiálu, rošt z nerezové oceli. Topeniště je vyrobeno z černého plechu a ošetřeno přepravní barvou. Závěs nádoby na vodu je vyroben z oceli a galvanicky pozinkován. Topeniště lze pro jeho snadné čištění od pláště jednoduše oddělit. Smaltovaná nádoba na vodu je umístěna uvnitř pláště v závěsu. Rošt se nasazuje shora na plášť za háčky, víko se volně pokládá na rošt. Za příplatky lze gril doplnit druhým roštem a párem odkládacích roštů pro větší pohodlí při obsluze grilu.

## Bezpečnostní pokyny a způsob topení:

- ◆ Manipulace s grilem je povolena jen po úplném vychladnutí topeniště a vody, kterou je nejlépe před manipulací vylít z nádoby. Před přenášením smontovaného grilu se přesvědčte, zda-li je plášť správně zajištěn na topeništi, aby nedošlo k jejich oddělení. Přenášení provádějte pomocí dvou rukojetí, které jsou namontovány v horní části pláště. K odklápění víka slouží dřevěné držadlo.
- ◆ Nádobu na vodu vkládejte a vyndávejte pomocí závěsu. Závěsem manipulujte za oka, která zároveň slouží i k zavěšení za plášť grilu.
- ◆ Odkládací rošty je třeba zatěžovat rovnoměrně a nepřetěžovat je, aby nedošlo ke zvrácení grilu.
- ◆ Ke grilování si zvolte místo nejlépe na závětrné straně zahrady, požárně bezpečné, přibližně vodorovné a dostatečně pevné, aby byla zajištěna stabilita grilu. Pozor, teplota spodní části grilu poškozuje (vypaluje) pod ním se vyskytující vegetaci (trávník). Při výběru požárně bezpečného místa je dále nutné dodržovat následující zásady:
  - ✓ V okruhu jednoho metru od povrchu grilu se nesmí vyskytovat žádné hořlavé materiály, protože teplota ohně topeniště, ve kterém se topí dřívím, dosahuje 750 – 1100°C.
  - ✓ V okruhu alespoň 5 metrů od povrchu grilu se nesmí vyskytovat žádné lehce zápalné látky, jako jsou pavučiny, seno, sláma a podobně, protože je nutné mít na mysli, že gril nemá kouřovod a nelze vyloučit úlet žhavé jiskry do okolí, která má schopnost zapálit tyto látky. Největší nebezpečí úletu jisker je při silném či nárazovém větru. Proto se při nich grilování nedoporučuje, případně je třeba bezpečnou vzdálenost ještě dostatečně zvětšit.
- ◆ Před zatopením v ohništi je třeba, aby obsluha grilu byla přistrojena tak, aby na sobě měla košili se zapnutými rukávy, dlouhé kalhoty a plnou obuv. Dále obsluha grilu musí mít v době příkládání do topeniště nasazený ochranné rukavice proti teplotě.
- ◆ Nejprve roztopte oheň v grilu pomocí kousku papíru a drobných třísek dřeva. Po zapálení papíru a rozhoření třísek dřeva přikládejte větší kousky suchého dřeva nejlépe olšového. Intenzitu plamene regulujeme pootevíráním či přivíráním příkladacích dvířek. Oheň udržujeme tak mírný, aby se voda mírně vařila. Pokud by se oheň po nadměrném přiložení více rozhořel a nestačila by regulace ohně zavřením dvířek, doporučujeme mít připravenou PET láhev naplněnou pitnou vodou uzavřenou provrtaným víčkem a dle potřeby stříknout do topeniště přiměřené množství vody. Pozor: po vstříknutí vzniká přehřátá pára, proto je třeba do topeniště vodu stříkat opatrně, aby nedošlo k opaření obsluhy.
- ◆ V případě, kdy by došlo ke vznícení odkapaného tuku nebo oleje v nádobě na vodu, se nesmí hasit vodou, protože by se olej mohl nekontrolovatelně rozstříkovat do okolí a popálit osoby na blízkou. Při dodržení návodu k obsluze však toto nebezpečí nehrozí.
- ◆ V blízkosti grilu se zdržujeme pouze na nezbytnou dobu, protože kolem víka s držadlem unikají zplodiny hoření, které se rozptylují do ovzduší. A při trvalém pobytu u grilu by mohly způsobit zdravotní potíže. Proto pro kontrolu stavu vody (při snížené viditelnosti za svitu přenosné svítilny) včetně případného jejího dolití, otáčení pokrmu z důvodu nanesení přísad ze všech stran a příkládání, přicházíme ke grilu vždy pouze na nejnutnější dobu. Při pobytu u grilu se pohybujte opatrně, neboť povrch grilu a unikající dým s vodní párou je horký a při kontaktu s nimi byste se mohli spálit či opařit. Z tohoto důvodu nenechávejte malé děti bez dozoru, neboť těm je pobyt u roztopeného grilu zakázán.

## Montáž výrobku :

Výrobek vybalte z přepravního obalového materiálu. Závoru bránky přetočte do vodorovné polohy za zářku. Topeniště postavte na nohy. Plášť usadte na topeniště tak, aby dílky šroubů namontované v plášti zapadly do „ V ” výřezů na topeništi. Pootočte plášťem ve směru hodinových ručiček až na doraz. Nádobu na vodu uložte do závěsu, celé vložte do vnitra pláště a zavěste za horní hranu pláště. Na vrchní část grilu za háčky osadte poniklovaný rošt, na kterém budete grilovat. Grilovací prostor zakryjte víkem s dřevěným držadlem.

Pokud jste si dokoupili další příslušenství grilu namontujte držáky roštů pod odnášecí rukojeti. Zavlékněte rošty pomocí čepů do drážek v držácích. Druhý rošt používejte s mezikusem.

## Uvedení do provozu a postup grilování :

1. Před prvním použitím grilu je nutné, aby v něm bylo zatopeno předem, aby se vypálila přepravní barva na ohništi, dále pak případné konzervační materiály či nečistoty, které by mohly nepříznivě ovlivnit kvalitu pokrmu. Totéž doporučujeme udělat při opětovném používání po delší přestávce. Před vypalováním grilu doporučujeme vyndat nádobu na vodu (závěs ponechte uvnitř), grilovací rošt i víko, aby nedošlo k jejich přepalování. Tyto díly pouze umyjeme, aby byly hygienicky nezávadné. Po vypálení nechte ohniště vyhasnout a gril vychladnout.
2. Nádobu na vodu vložte zpět a naplňte ji čistou vodou, nasadte grilovací rošt a zakryjte ho víkem.
3. Opětovně roztopíme v ohništi, a když je voda horká, sundáme víko za držadlo a na grilovací rošt - pomocí kleští nebo rukama za zvýšené opatrnosti, abychom se nespálili - klademe pokrm určený ke grilování (párky, ryby, kuřata – možno i neporcovaná, či jiné pokrmy). Dle libosti pokrm potřeme grilovacími přísadami a zakryjeme ho víkem. Četnost potírání nemusí být moc častá, neboť tato technologie grilování nadměrně nevysouší grilovaný pokrm, jako tomu je při grilování bez vodní páry. Díky skutečnosti, že upravovaný pokrm je mj. ve vodní páře, je při dodržení tohoto návodu jeho spálení téměř vyloučeno. Voda se v průběhu grilování vaří a přitom se vypařuje. Proto je nutné občas kontrolovat výšku její hladiny, aby nebyla nižší než 3 cm od vrchní hrany nádoby, neboť přísady používané při grilování obsahují také olej, který by se v případě dlouhé doby používání a nanášení grilovacích přísad mohl po vyvaření vody vznítit a znehodnotit grilovaný pokrm. Při mírném varu vody docílíte pod víkem ideální teploty v rozmezí 150 – 200°C.

Předpokládané doby grilování za stálého varu vody jsou:

- ✓ párky = 10 minut
- ✓ steaky = 10 - 20 minut
- ✓ ryby = 20 - 40 minut
- ✓ kuřata = 90 minut – stav tepelné úpravy zkusíme pícháním špičky kuchyňského nože do silných míst masa. Kdy jsou hotova, poznáte podle toho, že nůž do masa proniká lehce, uvnitř dílu nejsou červená dosud neupravená místa, a že maso jde lehce od kosti.

Časy tepelného zpracování jsou udávány ve velikém rozmezí, protože velice záleží na teplotě úpravy masa, která je odvislá nejen od způsobu topení, ale i od použitého dřeva. Maso na vodním grilu není třeba během úpravy otáčet, protože horký vzduch okolo něho cirkuluje ze všech stran.

## Údržba a uskladnění výrobku:

- ◆ Po ukončení grilování nechte topeniště vyhasnout a gril vychladnout. Sundejte víko a očistěte ho od nečistot. Vyndejte nádobu na vodu a vyčistěte ji. Pozor na ušpinění, neboť vnější část nádoby a závěs byl v přímém kontaktu s plameny a produkty hoření. Grilovací rošt po každém grilování řádně umyjte od mastnoty a nečistot a před uskladněním jej osušte. Je-li třeba vyčistit topeniště, otočte pláštěm proti směru hodinových ručiček, přizvedněte plášť odložte jej mimo. Popel uložte na bezpečné místo nebo je nechte odvést s ostatním komunálním odpadem na skládku. Nohy topeniště mohou po vypálení barvy korodovat, proto je očistěte a případně je ošetřete barvou či jinak vhodně nakonzervujte. Gril opět smontujte. Takto ošetřený gril doporučujeme uskladnit na suchém, před povětrnostními vlivy chráněném místě. Tím se zvýší jeho životnost.
- ◆ Před každým grilováním :
  - ✓ Zkontrolujte všechny spoje, především šroubové spoje na rukojetích pro přenášení, držadlu víka a upevnění šroubů pro spojení s topeništěm, případně spoje dotáhněte.
  - ✓ Zkontrolujte závěs nádoby na vodu a funkci bránky.
  - ✓ Omyjte rošt, aby byl hygienicky nezávadný.

## Likvidace :

Obalový materiál odložte na místo určené obcí k ukládání odpadů. Po ukončení životnosti grilu materiály roztřídte podle druhu a odložte je na místo určené obcí k ukládání odpadů.

Výrobce si vyhrazuje právo na technické úpravy a změny.  
Případné požadavky či reklamace řešte prosím u výrobce.

Dobrou chuť a mnoho příjemně strávených chvil s Vaším novým pomocníkem Vám přeje výrobce.

Pro inspiraci předkládáme několik osvědčených receptů.  
Věříme, že se připojíte ke skupině našich zákazníků, kterým tento způsob úpravy pokrmů učaroval a nedovedou si již představit jiný způsob úpravy masa na zahradě.

#### **Kančí biftek dle myslivce Bárty**

**4 odleželé plátky kančí kýty** naložíme do marinády, kterou umícháme z **2 dl piva, 2 dl oleje, mletého zázvoru, soli, pepře, mletého jalovce**. Vše necháme v chladu a temnu alespoň 2 dny uležet. Grilujeme 10 - 20 minut. Je vhodné ještě během grilování potřít marinádou.

#### **Bačova pochoutka**

**4 řízky z jehněčí kýty**, naložíme do marinády z **4 lžic oleje, soli, pepře, drceného kmínu a zázvoru**. Necháme v chladu a temnu alespoň 3 hodiny uležet. Grilujeme asi 10 - 20 minut. Během grilování ještě potřeme marinádou. Na hotové navrstvíme cca **100 g strouhaného (uzeného) sýra** a necháme ještě na roštu „roztavit“

#### **Makrela dle strýce Vávry**

**2 dobře odleželé romadury, sůl, česnek, lžice oleje a drcený kmín** utřeme na jemnou pastu a touto pastou naplníme břišní dutiny **4 makrel**. Aby směs nevytekla, sepneme je jehlami. Makrely pak potřeme **olejem s červenou paprikou** a grilujeme asi 15 - 40 minut.

#### **Makrela Premantura**

**4 makrely osolíme, potřeme olejem** a do břišních dutin jim vložíme **snítky čerstvé rozmarýny**. Grilujeme asi 15 - 40 minut, na talíři pokapeme **máslem**.

#### **S makrelou proti upírům**

**100 g nasekané šunky promícháme s 2 lžicemi rybízové marmelády a hlavičkou jemně nasekaného česneku**. Směsí naplníme břišní dutiny **4 makrel**, sepneme je jehlami. Potíráme ochuceným olejem: do **2 lžic oleje prolisujeme 1 stroužek česneku, přidáme sůl a drcený kmín**. Grilujeme asi 15 - 40 minut.

#### **Mořská štika podle prababičky**

**4 porce ryby osolíme, zakápneme olejem posypeme lžičkou dobromysli (oregana)** a necháme v chladu do druhého dne uležet. Grilujeme asi 15 - 30 minut.

#### **Štika na másle**

**4 čtverce alobalu silně potřeme máslem, na každý položíme 1 porci osolené a okmínované štiky**, potřeme máslem i shora. Alobal dobře zabalíme a grilujeme cca 15 - 30 minut. Hotové **ozdobíme čerstvými bylinkami**.

#### **Candát na nivě**

**600 g candáta potřeme olejem** a grilujeme cca 10 - 20 minut. Potom jej **osolíme, poklademe plátky česneku a rajčete, posypeme 150 g strouhaného sýra Niva**. Dáme na gril a ještě necháme několik minut zapéci.

#### **Kuře „jen tak“**

**1 celé kuře osolíme, posypeme grilovacím kořením a potřeme olejem**. V ledničce necháme uležet do druhého dne a grilujeme cca 90 minut.

#### **Havajské kuře**

V misce smíchejte **kmín, rozetřený česnek, chilli, sůl, 2 lžice bílého jogurtu a 5 lžic šťávy z ananasového kompotu**; **300 g kuřecího masa** nakrájíme na kostky, důkladně smícháme se směsí a necháme marinovat alespoň 2 hodiny. **500 g kompotovaných ananasových plátků, 1 červenou a 1 zelenou papriku** nakrájíme na kousky stejné velikosti, **1 velkou cibuli** nakrájíme na 1/4 a rozloupeme na jednotlivé „lístky“; **8 malých tuhých rajčat** necháme vcelku. Všechny suroviny střídavě napícháme na špejle, nebo špízové jehly. Grilujeme cca 10 minut.

#### **Chalupářská pochoutka**

**500 g hovězích jater a 1 červenou papriku** nakrájíme na kousky stejné velikosti, **12 malých cibulí** necháme vcelku. **1 paprikovou klobásu** nakrájíme na **kolečka**. Všechny suroviny střídavě napícháme na špejle, nebo špízové jehly, jemně opeříme a potřeme roztaveným máslem, nebo olejem. Grilujeme cca 5 - 7 minut. **Osolíme až na závěr, jinak by nám játra ztuhla**.

#### **Špíz vegetarián**

**Červenou, žlutou a zelenou papriku, červenou a bílou cibuli** nakrájíme na kousky stejné velikosti, **1 lilek a 1 cuketu** nakrájíme na **kolečka**, **8 malých tuhých rajčat** necháme vcelku, **2 žampiony** nakrájíme na tenké plátky. Suroviny střídavě napícháme na špejle, nebo špízové jehly, potřeme **česnekovým, nebo bylinkovým máslem**. Grilujeme cca 10 minut. Před dokončením ještě jednou potřeme ochuceným máslem.

Odstraňte zajišťovací drát pro přepravu.

Odstraňte zajišťovací drát pro přepravu.

Odstraňte zajišťovací drát pro přepravu.

Odstraňte zajišťovací drát pro přepravu.

Odstraňte zajišťovací drát pro přepravu.

Odstraňte zajišťovací drát pro přepravu.

Odstraňte zajišťovací drát pro přepravu.

Odstraňte zajišťovací drát pro přepravu.