

GEORGE FOREMAN®

OUTDOOR GAS-POWERED
BBQ GRILL

CARRY IT & GRILL IT



instructions, recipes,
and guarantee

**salton®**

GEORGE FOREMAN
VENKOVNÍ PLYNOVÝ GRIL
NÁVOD K POUŽITÍ A RECEPTY

Normy

V souladu s evropskými normami uvádíme následující:

Důležité upozornění: Před použitím si přečtěte tento návod k použití tak, abyste byli s grilem seznámeni, než připojíte plynovou kartuši.

Tento návod k použití si uložte tak, abyste do něho mohli později kdykoli nahlédnout.

POZOR: některé součásti grilu se mohou zahřát na vysokou teplotu. Uchovávejte mimo dosah dětí.

Tento spotřebič lze používat pouze s propanbutanovými kartušemi Camping Gaz® CV270 a CV470 včetně verzí plus. Používání jiných plynových kartuší může být nebezpečné.

Spotřebič nepoužívejte, pokud dochází k úniku plynu, spotřebič je poškozený nebo jinak řádně nefunguje.

Pokud ze spotřebiče uniká plyn (je cítit zápach plynu), neprodleně jej umístěte do dobře odvětrávaných prostor bez ohně, kde lze najít a opravit místo úniku plynu. Pokud budete kontrolovat netěsnosti, provádějte to venku. Nesnažte se hledat místa úniku plynu pomocí ohně, použijte mýdlovou vodu.

Pouze k venkovnímu použití.

Distributor do ČR: Cartina s.r.o, Branická 213/53, 147 00 Praha 5

Název zařízení: CARRY IT & GRILL IT

Typ plynu: propanbutanová směs

Kategorie zařízení: parotlaková propanbutanová směs

Jmenovitý příkon: 89 g/h 1,25 kW

Tyto pokyny si přečtěte a poté je uschovejte. Předávejte je spolu s grilem. Odstraňte veškerý obalový materiál, který ale uschovejte, dokud se neujistíte, že gril řádně funguje.

Důležité bezpečnostní pokyny

Kdo smí gril používat

1. Gril je možné používat pouze za přímého a soustavného dozoru zodpovědné dospělé osoby. Gril není vhodný pro děti bez ohledu na jejich věk.
2. Gril není možné používat pod vlivem alkoholu či jiných omamných látek.

Palivo

3. Gril je určený k použití s propanbutanovými kartušemi Camping Gaz® CV270 a CV470 včetně verzí plus. Používání jiného paliva může být nebezpečné.
4. V pokynech k použití kartuší Camping Gaz® může být uvedeno, že je lze používat pouze se zařízeními Camping Gaz® a neměly by se používat s barbecue grily. Tím se netrapte. Tento gril je určený k použití s těmito kartušemi.
5. Plynovou kartuši vyměňujte venku, dál od lidí a dál od jakéhokoli zdroje zapálení, jako je otevřený oheň, hořáček karmy či elektrické ohně.

Kde můžete gril používat

6. Gril lze používat pouze venku, pod širým nebem, přičemž okolo grilu musí být 2 metry volného prostoru.
7. V blízkosti grilu musí být dostatečné proudění vzduchu umožňující spalování a odvádějící spaliny do bezpečné vzdálenosti.
8. Nepoužívejte gril ve stanech ani v jiných přístřešcích.
9. Gril používejte a uchovávejte mimo dosah dětí.

Zákaz kouření

10. V blízkosti grilu nekuřte pro případ, že by se v jeho okolí nacházel nespálený plyn.

Všeobecné pokyny

11. Nedotýkejte se desky grilu ani jeho víka a těla, pokud je zapnutý, spálili byste se.
12. Používejte ochranné rukavice a dotýkejte se pouze plastových částí.
13. Umístěte stojánek/kryt na stabilní rovnou plochu (raději na pevnou podložku než na trávu).
14. Nedovolte dětem (ani dospělým), aby si hrály/i v okolí grilu.
15. Připravované pokrmy nesmějí být v plastové fólii, igelitovém sáčku ani kovovém obalu. Tyto materiály by mohly způsobit poškození nepřilnavých povrchů a vést ke vzniku požáru.
16. Před podáváním se ujistěte, že veškeré pokrmy jsou dobře tepelně opracované.
17. Před složením či přemístěním grilu a před jeho uložením do budovy vždy odstraňte plynovou kartuši.

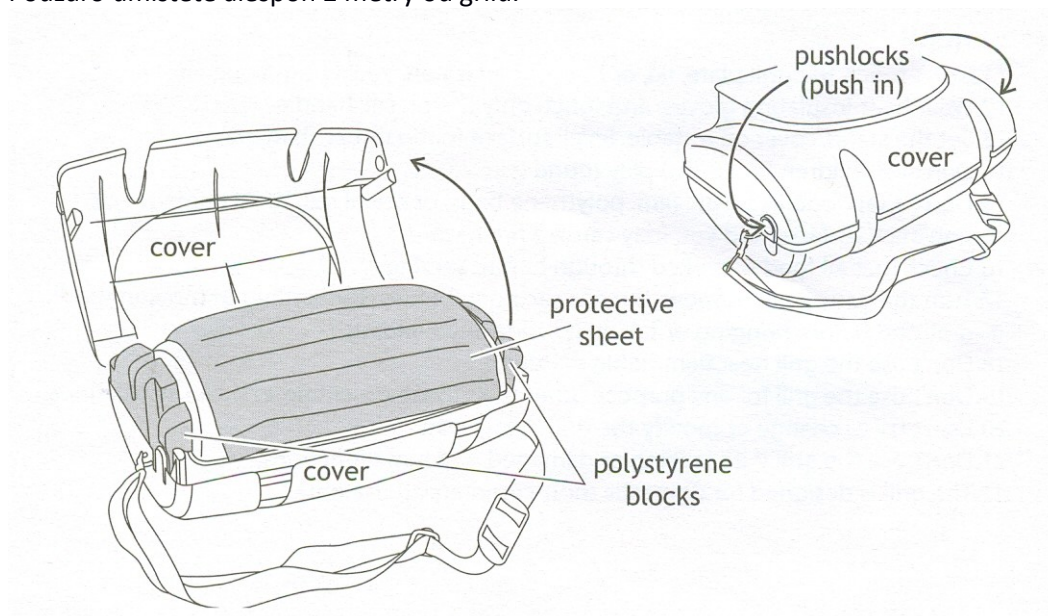
18. Nepoužívejte gril v blízkosti hořlavých materiálů.
19. Nepoužívejte gril k jiným účelům, než je uvedeno v tomto návodu k použití.
20. Nesnažte se gril jakkoli měnit či upravovat.
21. Nepoužívejte gril, pokud dochází k úniku plynu, gril je poškozený či jakkoli jinak nesprávně funguje.
22. Tento gril je určený pouze k domácímu (nekomerčnímu) použití.

Zvolte si vhodné místo, kam gril postavíte

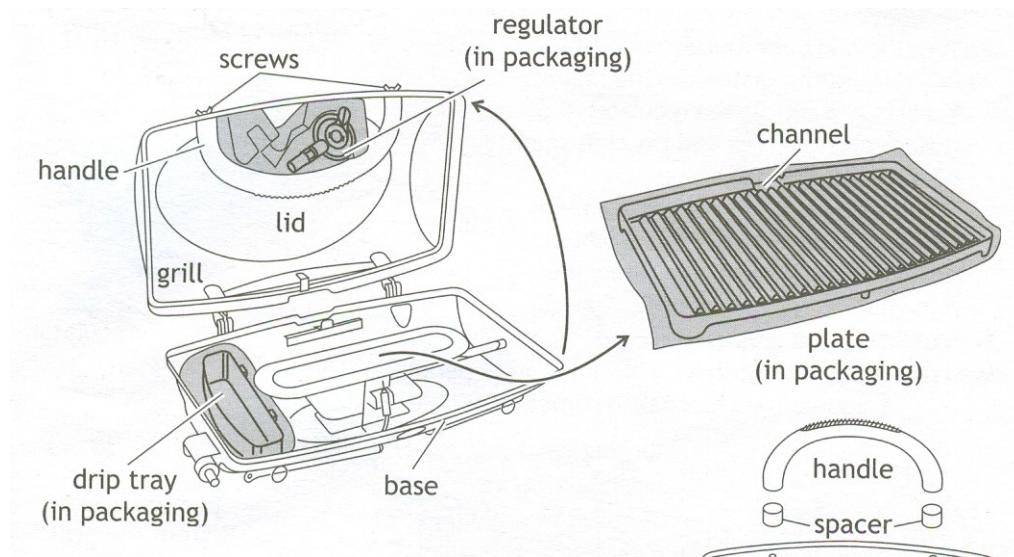
1. Položte kryt grilu na pevnou, rovnou, vodorovnou plochu. Nejlepší je rovná podlaha terasy. Pokud musíte gril položit do trávy či jiného neupraveného povrchu, najděte co nejrovnější vodorovnou plochu.
2. Kolem grilu nechte 2 metrový volný prostor, aby mohl volně proudit vzduch pro odvádění spalin.
3. Neumísťujte gril do stanu či pod jiný přístřešek ani do blízkosti budov. Spaliny by mohly vniknout do budovy či jejích zákoutí a zde se nebezpečně kumulovat.
4. Nepoužívejte gril na malých prostranstvích, jako jsou dvorky mezi budovami, kde by nemuselo být zajištěno dostatečné proudění vzduchu.
5. Snažte se gril umístit někam, kde nebudou pravidelně procházet lidé, čímž snížíte riziko, že se někdo grilu omylem dotkne a převrhne jej.
6. Nedovolte, aby se ke grilu přibližovaly děti.
7. Gril neponechávejte v blízkosti bazénů, zahradních hadic a trysek.
8. Upozorněte všechny na přítomnost grilu a na skutečnost, že gril je horký.

Sestavení grilu

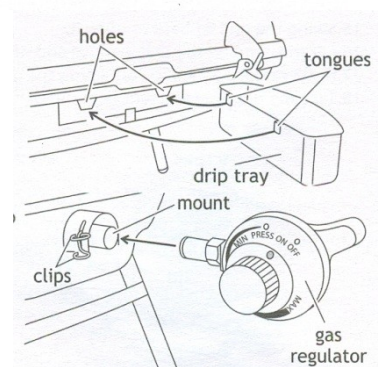
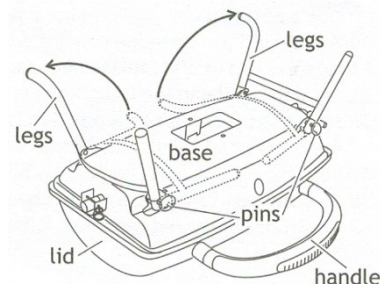
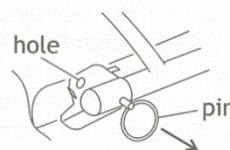
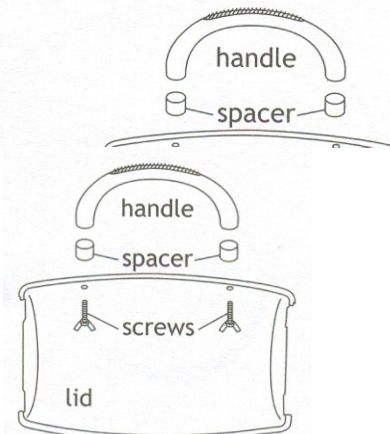
9. Vyjměte pouzdro (cover) s grilem z krabice a položte jej na zem. Odstraňte veškerý polystyrén.
10. Odklopte horní část pouzdra tak, aby ležela na zemi.
11. Pokud pouzdro nejde otevřít, zatlačte na svorky (pushlocks) po stranách pouzdra a poté odklopte horní víko.
12. Pomocí polystyrenových kostek (polystyrene blocks) vyjměte gril z krytu.
13. Odeberte polystyrenové kostky a ochranný obal (protective sheet).
14. Pouzdro umístěte alespoň 2 metry od grilu.



15. Vyklopte víko grilu a gril otevřete.
16. Vyjměte grilovací desku a odstraňte obal.
17. Vyjměte balíček s miskou na šťávu a regulačním kolečkem (regulator).
18. Vyjměte misku na šťávu (dip tray) a regulační kolečko z obalu a obal ukliděte.



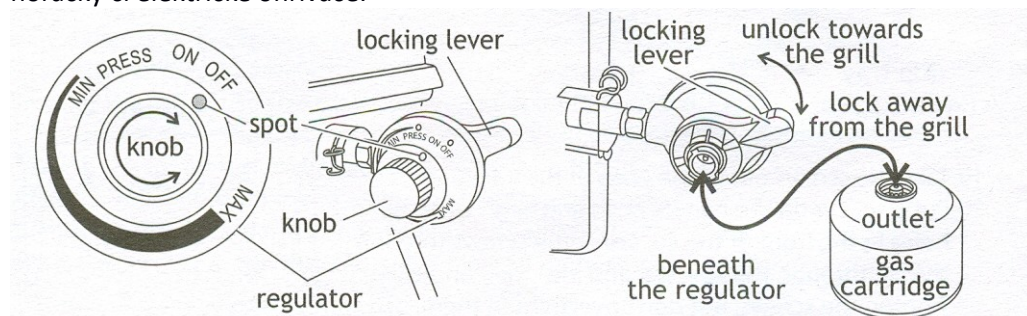
19. Vyšroubujte šrouby (screws) z konců rukojeti (handle) víka (lid).
20. Nyní rukojeť namontujte zvenku, přičemž ji zvenku podložte podložkami (spacer) a zevnitř ven prostrčte šrouby. Šrouby dobře přitáhněte, ale ne příliš, abyste něco nepoškodili.
21. Vložte do grilu grilovací desku (plate) kanálkem (channel) směrem dozadu k víku a víko zavřete.
22. Přidržte víko u základny (base) grilu a otočte gril vzhůru nohama.
23. Povyťáhněte kolíky (pins) směrem k sobě zhruba o 3 mm a mírně vyklopte nohy. Uvolněte kolíky a pomalu vyklopte nohy tak, aby kolíky zapadly do otvorů. Nohama mírně pohněte, abyste zkontrolovali, že jsou pevně zablokovány.
24. Opět přidržte víko grilu u základny a otočte gril zpět tak, aby stál na nohách.
25. Otočte gril tak, aby byl zadní částí směrem k vám.
26. Zasuňte zarážky (tongues) misky na šťávu (drip tray) do otvorů v zadní části grilu a přitlačte. Miskou jemně pohněte ze strany na stranu, abyste zkontrolovali, že dobře drží.
27. Natočte gril zpět přední částí k sobě.
28. Zasuňte regulátor plynu - kolečko (gas regulator) do upevňovacího otvoru (mount). Jakmile se regulátor plynu zachytí do svorek (clips), uslyšíte zacvaknutí. Lehkým zatažením zkontrolujte, že regulátor plynu stále drží. Pokud ano, lze jím otáčet, nelze jej však vytáhnout.



Přípevnění / výměna plynové kartuše

Upozornění

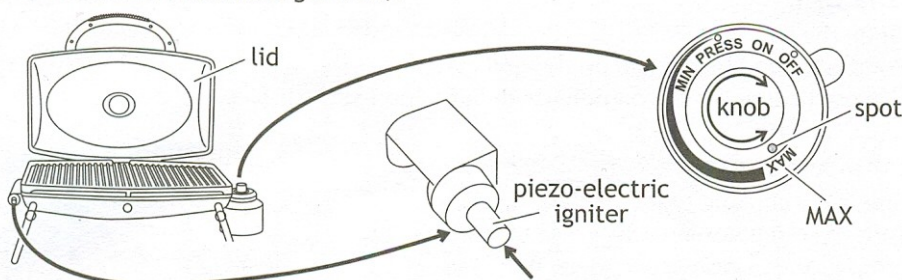
Tyto úkony provádějte venku v bezpečné vzdálenosti od lidí a zdrojů zapálení jako je otevřený oheň, hořáčky či elektrické ohříváče.



29. Nejprve vypněte plyn – otáčejte regulačním kolečkem po směru hodinových ručiček směrem k **ON**, nechte je vyskočit (když bude puntík (spot) v poloze **PRESS**) a pak otáčejte dále ve směru hodinových ručiček, dokud se puntík nedostane do polohy **OFF**.
30. Zavřete víko grilu, abyste se omylem nedotkli grilovací desky během výměny kartuše.
31. Otočte regulátorem/knoflíkem (knob) tak, aby směřoval nahoru.
32. Po straně regulačního kolečka je aretační páčka (locking lever), za kterou zatáhněte, dokud nezacvakne a další pohyb nebude možný.
33. Vytáhněte starou kartuši směrem dolů a odstraňte ji.
34. Vyměňte záklopku z nové kartuše.
35. Přiblížte upínací otvor kartuše k regulačnímu kolečku.
36. Jednou rukou povolujte regulační kolečko a druhou přitlačte kartuši, dokud nezapadne.
37. Zatlačte aretační páčku dozadu, dokud nezacvakne a už jí nelze dále hýbat.
38. Zkontrolujte, zda nová kartuše skutečně pevně drží.
39. Při likvidaci staré kartuše postupujte podle pokynů výrobce.

Zapalování grilu

40. Otevřete víko.
41. Pravou rukou otočte regulátorem.
42. Otáčejte regulátorem proti směru hodinových ručiček do polohy **PRESS**, zde zatlačte a otáčejte dále až do polohy **MAX** (maximální přívod plynu).

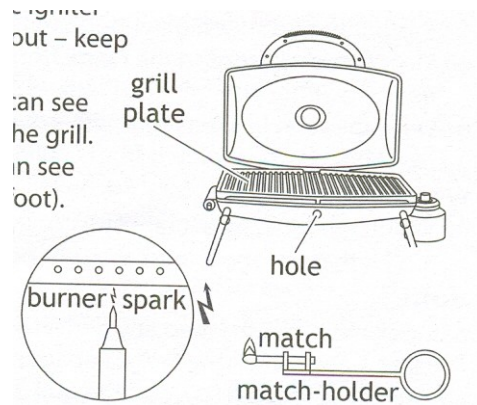


43. Levou rukou stiskněte piezo-elektrický zapalovač (piezo-electric igniter) co to půjde a poté povolte – toto opakujte, dokud nedojde k zapálení hořáku.

44. Při tom se skloňte nebo si klekněte, abyste viděli hořák v otvoru (hole) v přední části grilu. Nepřibližujte se ke grilu obličejem. Do otvoru dobře uvidíte i ze vzdálenosti 30 cm (zhruba délka stopy).

45. Když uvidíte, že plyn hoří, můžete přestat stlačovat zapalovač.

Upozornění Při zapalování hořáku nesundávejte desku grilu. Plamen by se nerozšířil kolem hořáku a do okolí by se dostal nespálený plyn.



46. Pokud zapalovač do 5 vteřin plyn nezapálí, vypněte plyn, vyčkejte 5 minut, dokud se nerozptýlí případně nespálený plyn a místo zapalovače použijte držák zápalky (match-holder).
47. Držák zápalky je připevněný řetízkem k hořáku. Sundejte řetízek.
48. Protáhněte zápalku očky v držáku zápalky, zapalte ji, zapněte plyn a poté vsuňte zápalku do otvoru v grilu a zapalte plyn.

Zkontrolujte hořák

49. Otočte regulačním kolečkem tak, aby byl puntík v poloze **MIN** (nejmenší průtok plynu) a pohledem do otvoru zkontrolujte plamen.

Přehřátí grilu

50. Grilovací desku potřete kuchyňskou utěrkou namočenou v malém množství oleje či másla. Nepoužívejte nízkotučné tuky, mohlo by dojít k poškození nepřilnavých povrchů.
51. Zavřete víko, otočte regulátor puntíkem na **MAX**, nechte gril zahřívát po dobu 8 minut a poté vraťte regulátor do polohy mezi **MAX** a **MIN**.

Důležité upozornění: Nezahřívajte gril bez jídla déle než 8 minut. Pokud totiž vzniklé teplo nebude absorbovat nějaký pokrm, mohlo by dojít k poškození nepřilnavého povrchu.

Pečeme jídlo, ne vlastní prsty

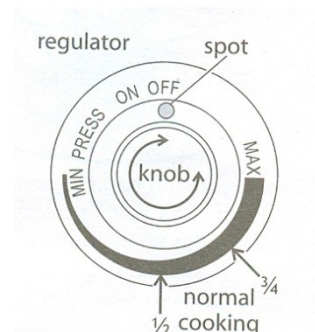
52. Poté, co gril zapnete, nedotýkejte se ho – některé části jsou horké více, jiné méně. Všechny se však zahřívají, takže používejte ochranné rukavice (kuchyňské rukavice, pomůže i utěrka nebo „chňapka“, ale rukavice jsou rukavice 😊).

Konečně se dostáváme k jídlu

53. Otevřete víko.
54. Vložte jídlo na grilovací desku.
55. Používejte umělohmotné nebo dřevěné pomůcky, abyste nepoškrábali nepřilnavou vrstvu.
56. Zavřete víko.

Nastavení teploty

57. Nahlédněte do průvodce grilováním dále v tomto návodu.
58. Otáčejte regulátorem proti směru hodinových ručiček, čímž zvýšíte teplotu, otáčením po směru hodinových ručiček, tedy doprava ji snížíte.
59. Zvolte takovou teplotu, při které se jídlo důkladně propeče, ale ne zas moc vysokou, aby se nespálilo.
60. Většina jídel se připravuje při nastavení zhruba na dvou třetinách mezi **MIN** a **MAX**.
61. Když je jídlo upečené, ztlumte teplotu, aby se nepřipálilo.



Pozor, pozor!

62. Během přípravy jídlo sledujte! Pravidelně je otáčejte, aby bylo rovnoměrně propečené a odstraňte je z grilu dříve, než se spálí. Dávejte pozor, aby do grilu nikdo nestrčil nebo nekopnul, protože potom by se gril převrhl.

Hotovo?

63. Pečte maso, drůbež nebo jakékoli výrobky z nich (klobásy, Burgery), dokud z nich vytéká šťáva. Ryby pečte dokud, maso neztratí svou jakoby průsvitnou baru.
64. Nenechávejte jídlo na grilu vychladnout – odstraňte je, dokud je ještě horké. Nepřílnavý povrch zůstane nepřilnavý pouze v případě, že se k němu budete chovat laskavě. Pokud se budete hodně snažit, podaří se vám k němu něco připálit.
65. Znovu si nasadte rukavice!
66. Otevřete gril pomocí rukojeti.
67. Vyndejte jídlo z grilu pomocí umělohmotných či dřevěných pomůcek.

Finále?

68. Jestliže jste hotoví, vypněte plyn a nechte gril zcela vychladnout, než se jej pokusíte složit nebo přemístit.

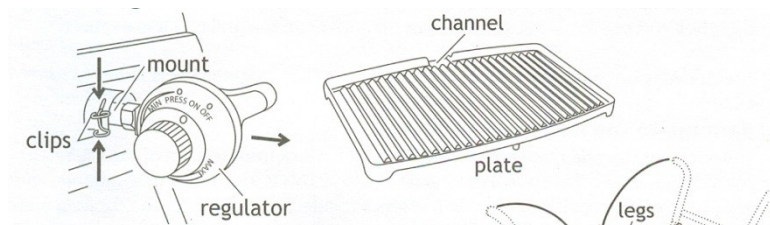
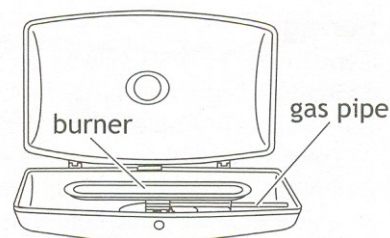
Odebrání plynové kartuše

69. Nastavte regulátor a sáhněte pod něj, zatáhněte za aretační páčku, dokud nezacvakne a další pohyb nebude možný.
70. Tahem směrem dolů kartuši odejměte.
71. Uchovávejte kartuši v chladu a suchu mimo gril.

Čištění a mytí

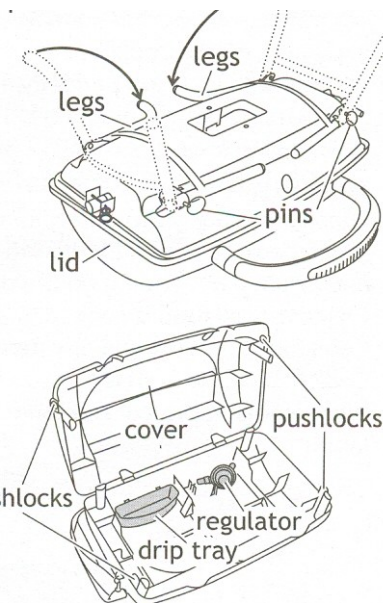
72. Vyjměte misku na šťávu, vyprázdněte ji a umyjte v teplé vodě s čisticím prostředkem.

73. Vyjměte grilovací desku a umyjte ji v teplé vodě s čisticím prostředkem. K mytí používejte maximálně nylonový kartáč nebo houbičku, abyste nepoškrábali nepřilnavou vrstvu.
74. Pomocí houbičky namočené do teplé vody s čisticím prostředkem umyjte i základnu a víko grilu.
75. Hořák (burner) a plynovou trysku (gas pipe) otřete vlhkým hadříkem. Snažte se, aby se do hořáku nedostala žádná voda.
76. Kryty umyjte houbičkou namočenou v teplé vodě s čisticím prostředkem.



Složení

77. Stlačte svorky (clips) k sobě a vytáhněte regulátor z otvoru.
78. Vraťte do grilu grilovací desku (plate) kanálkem (channel) dozadu a zavřete víko (lid).
79. Otočte gril vzhůru nohama, povytáhněte kolíky (pins) o 3 mm a mírně sklopte nohy. Povolte kolíky a zcela sklopte nohy, dokud kolíky nezapadnou do otvorů. Narovnejte gril.
80. Umístěte regulační kolečko (regulator) a misku na šťávu (drip tray) do krytu, jak je znázorněno na obrázku.
81. Vložte gril do krytu tak, aby madlo vyčnívalo z krytu.
82. Zavřete víko, zkontrolujte, že postranní spony (pushlocks) jsou zacvaknuté a odnesete (carry away - proto se to jmenuje carry it & grill it).



Řešení problémů

Gril není koncipovaný tak, aby jeho servis mohl provádět sám uživatel.

Pokud gril nefunguje správně, zkontrolujte, zda jste skutečně postupovali podle pokynů.

Jestliže se vám například nedaří gril zapálit, zkontrolujte, zda nemáte prázdnou kartuši. Zjistíte to tak, že kartuši vyndáte a lehce jí zatřepete. Pokud je plná, měli byste uvnitř slyšet šplouchání kapaliny. Pokud cítíte plyn, vypněte regulátor. Pokud hledáte místo úniku plynu, nepoužívejte oheň. Není to žádná sranda, je to pěkně nebezpečné. Místo toho si raději připravte roztok vody a mýdlového čističe, kterým natřete okolí místa, kde se domníváte, že dochází k úniku plynu. Pokud zde plyn skutečně uchází, budou se tu tvořit bublinky.

Hoří to jako o závod

Jestliže grilem pohnete v průběhu hoření, může se stát, že plamen zežloutne a/nebo ještě více vzplane. Není to nebezpečné, ale může vás to trochu vyvést z míry. Řešení je jednoduché, nehýbejte grilem, když je zapnutý.

Plamen může intenzivněji vzplát rovněž těsně po zapálení. Toto by mělo ustát poté, co plamen vyžene vzduch z hořáku a trubice. Toto je jeden z důvodů, proč doporučujeme nastavit regulátor na **MAX** při zapalování hořáku.

Za určitých okolností se může stát, že plamen intenzivněji hoří, když je na suchu. Snažte se jím pomalu otočit. Pokud to nepomůže, vypněte plyn a přemístěte gril na méně exponované místo.

Gril je také náchylnější k intenzivnímu vzplanutí plamene ve chvíli, kdy dochází plynová kartuše.

Poškození nepřilnavého povrchu

Okraje grilovací desky musejí soustavně čelit nárazům víka. Jakmile začnete gril používat, uvidíte, že víko zanechává své stopy. Toto je nevyhnutelné, neodvratitelné a nerelevantní. Podstatná je totiž ta část, na které se jídlo připravuje. Když budete dávat pozor, abyste tuto část nepoškodili, bude vám gril dokonale sloužit. Celá deska včetně okrajů je totiž pokrytá nepřilnavým materiálem pouze proto, že vynechat okraje nebo je ošetřit jiným materiálem by bylo neúměrně nákladné a v konečném důsledku zbytečné.

Doba pečení a bezpečnost potravin

Dále uvedené časy jsou pouze doporučením. Platí pro čerstvé a zcela rozmražené potraviny. Pokud připravujete zmražené potraviny, k plodům moře si připočtete 2 až 3 minuty, k masu a drůbeži 3 až 6 minut, to vše v závislosti na tloušťce a hutnosti daného pokrmu. Před podáváním vždy zkontrolujte, zda je daný pokrm skutečně uvařený. V případě pochybností raději nechte ještě chvilku na grilu. Maso, drůbež a výrobky z nich (klobásy, burgery apod.) grilujte, dokud z nich vytéká čistá šťáva. Ryby pečte tak dlouho, dokud je maso jakoby průsvitné. Při přípravě polotovarů se řiďte pokyny uvedenými výrobcem na obalu.

Časy přípravy (pokud máte regulátor mezi ½ a ¾ výkonu)

	minut		minut
hovězí		skopové	
svíčková	5-7	kebab, kostky 25 mm	7-8
loin steak	7-8	mleté skopové	6-7
burger 50 g	5-6	svíčková	4-6
burger 100 g	7-8	sendviče	
burger 200 g	8-9	sýr	2-3
kebab, kostky 25 mm	7-8	šunka (vařená)	5-6
kulatý steak	5-7	roast beef (vařený)	6-7
klobásky – tenké	5-6	salám (vařený)	6-7
klobásky – tlusté	7-8	krutí (vařené)	6-7
sirloin	7-9	plody moře	
T-Bone	8-9	steak z halibuta, 12-25 mm	6-8
ovoce		kebab, kostky 25 mm	4-6
jablko, půlka/plátky	6-8	garnát	1-2
banány, podélné plátky	3-4	steak z chňapala	3-5
nektarinky, půlky/plátky	3-5	losos, filet	3-4
broskve, půlky/plátky	3-5	losos, steak 12-25 mm	6-8
ananas, plátky	3-7	mušle	4-6
vepřové		filet z vlkouše obecného	3-5
kotlety, 12 mm	5-6	mečoun, steak 12-25 mm	6-9
slanina, 12 mm plátky	5-6	tuňák, steak 12-25 mm	6-8
kebab, kostky 25 mm	7-8	snacky	
fašírka	7-8	calzone	8-9
klobásky – tenké	5-6	hot dogy	2-3
klobásky – tlusté	7-8	quesadillas	2-3
panenka, 12 mm	4-6	tacos, s masovou náplní	6-8
kuře/krůta		zelenina	
kuřecí prsa – kousky	5-7	chřest	3-4
burger 50 g, čerstvý	4	mrkev, na plátky	5-7
burger 50 g, mražený	5	lilek, plátky/kostky	8-9
burger 100 g, čerstvý	5	cibule, tenké plátky	5-6
burger 100 g, mražený	6	papriky, tenké plátky	6-8
kebab, kostky 25 mm	7-8	papriky, celé	2-3
stehna (kuřecí)	5-7	papriky celé potřené olejem	8
fašírka	7-8	brambory, plátky/kostky	7-9
krutí prsa, tenké plátky	3-4	tykev, plátky/kostky	6-8

A na závěr a zároveň začátek jeden recept od samotného mistra

Poznámky

Miska na šťávu – vždy zkontrolujte, že je na svém místě a že je prázdná

Koriandr – možná se vám nebude zamlouvat jeho výrazná chuť. Můžete ho nahradit petrželkou nebo jinými bylinkami, které máte rádi, ale jídlo tím ztratí část své jedinečnosti.

Burger George Foremana, který vám dodá sílu

pro 4 osoby

Domníváme se že, poctivý burger je chutnější než jeho bratranec karbanátek ze směsi různých mas! Vyplatí se jíst jídla s co nejmenším obsahem masa. Pokud chcete snížit obsah nasycených tuků, které běžný burger obsahuje, můžete část masa nahradit rostlinnými náhražkami. V tomto receptu jsme k masu přidali strouhanku a zeleninu. Můžete také zkusit přidat vařenou rýži nebo obiloviny. Burger pak můžete umístit do celozrnné housky, zpravidla obsahuje o gram méně tuku než běžná houska a dokonce i méně než tzv. dietní houska.

Pokud se rozhodnete, že si dopřejete cheeseburger, jsou i méně tučné sýry než je cheddar. Můžete dokonce použít i nízkotučný sýr, který má tuku ještě méně. Hořčice obsahuje desetinu tuku v porovnání s majonézou.

Burger můžete ještě proložit zdravou zeleninkou – salátem, čínským zelím, čerstvým koriandrem nebo i listy špenátu.

375 g mletého hovězího masa

4 lžíce ochucené strouhanky

4 lžíce sekané zeleniny – cibule, jarní cibulka, cuketa, petrželky (zeleninu můžete osmahnout)

- V míse smícháme zeleninu se strouhankou, přidáme mleté maso a dobře promícháme.
- Vytvarujeme burgery, tj. placky o průměru 10 cm.
- Předehřejeme gril a pečeme 5 až 6 minut nebo dokud maso neztratí načervenalou barvu a nepřestane vytékat čirá šťáva. Během grilování jednou obrátíme.