

TROLL zahradní gril

Návod na montáž a obsluhu





TROLL zahradní gril

Kulinářský Všeuměl



Základní set

Ident.číslo 1003-00494

Obsahuje:

- smaltovaný litinový korpus
- komínový klobouk
- oboustranný grilovací rošt s poloviční pečicí deskou
- pánev
- sada koleček (2 kolečka na jedné ose)



Příslušenství

Sada pro uzení

Ident.číslo 1004-00155

- včetně teploměru a tyček pro uzení



Sada závěsných stolků

Ident.číslo 1004-00132

TROLL - kulinářský Všeuměl

Důležité informace pro uživatele	4
Grilování, pečení a vaření s grilem TROLL	5
Použití jako terasový krb	7
Uzení s grilem TROLL	8
Další TROLL - tipy:	9

Důležité informace pro uživatele

Důležité informace pro uživatele!

Srdečně Vám blahopřejeme k zakoupení Vašeho grilu TROLL, kulinářského Všeuměla pro Vaši zahradu!

Zahradní gril TROLL vděčí za své jméno tlustému břichu o průměru cca 700 mm a svému výjimečnému vzhledu. Když o něj budete s láskou pečovat, užijete si s ním po dlouhá léta spoustu zábavy.

TROLL je zhotoven z kvalitní litiny a je celý smaltovaný. Z tohoto důvodu můžeme poskytnout desetiletou záruku proti rezavění. I přes toto ochranné smaltování Vám doporučujeme gril TROLL v době, kdy není používán zakrýt a na zimu postavit na suché místo.

Sada koleček je zapuštěna pod zadní nožky, aby se TROLL mohl pohybovat a byl přemístitelný. Sundejte z grilu TROLL rošty a komínový klobouk, abyste přepravovali co nejmenší hmotnost, přeneste těžiště hmoty litinového korpusu nad osu koleček a převezte zahradní gril na vybrané místo.

Postavte gril TROLL na rovnou, stabilní nehořlavou plochu. Dejte přitom pozor na směr větru, rostlinstvo a další hořlavé předměty.

TROLL Vám poskytuje větší bezpečnost než běžné zahradní grily, protože:

- vnější strana grilu TROLL při grilování na dřevěném uhlí není tak horká, protože rošt na uhlí není upevněn, přímo na litinovém korpusu, ale je zavěšen v klobouku.
- díky své vlastní hmotnosti kolem 150 kg stojí gril TROLL podstatně stabilněji než jiné grily.
- díky konstrukci roštového rámu s oboustranným roštem se rukojetě nezhřejí.
- celková výška grilu TROLL nabízí ideální polohu pro grilování.
- popel a žhavé uhlí padají přímo do břicha grilu TROLL a ne na Vaši terasu.

Grilování, pečení a vaření grilem TROLL

Zavěste komínový klobouk obráceně do břicha grilu TROLL.



Umístěte rošt na dřevěné uhlí pomocí roštových háků do klobouku grilu TROLL. Tento rošt může být zavěšen do tří různých stupňů. Výšku si zvolíte v závislosti na tom, jaké jídlo připravujete a jaký žár je k tomu zapotřebí, např. tmavé maso potřebuje větší žár než bílé, a je ho proto třeba připravovat na vyšším stupni.



Rozložte dřevěné uhlí na rošt, dejte na něj podpalovač dřeva (např. podpalovací kostky LEDA FeuerFit) a zapalte je.

Po 45 minutách, když dřevěné uhlí prohoří (tedy je šedo-stříbrné), umístěte dle Vaší volby rám s oboustranným roštem nebo pánev na okraj klobouku. Přitom směru jedna rukojeť dopředu. Také zde si můžete vybrat ze tří výšek.



Grilování, pečení a vaření

Oboustranný rošt vám nabízí 4 různé povrchy:
a) deska udržující teplo nebo pečící deska.



b) grilovací rošt s odvodovými kanálky pro tučné maso nebo grilovací rošt na libové maso.



A můžeme začít ...

RADA

Na přání Vám můžeme dodatečně objednat poloviční grilovací desku (ident.číslo 1004-00157) nebo poloviční pečící desku (1004-00156).

Použití jako terasového krbu

Dole na grilu TROLL se nachází páčka, kterou můžete nastavit spodní vzduch. Při roztápění zajistěte, aby byl přísun vzduchu pod šamoty otevřený.



Pokud jste právě grilovali a na roštu jsou žhavé uhlíky, nechte je pomoci háků na rošt propadnout do břicha grilu TROLL. Zbytky uhlí pak v tomto poslouží jako podpalovač. Rošt na dřevěné uhlí může zůstat v komínovém klobouku.

Otočte komínový klobouk za pomoci kamnářských rukavic, abyste se chránili proti popálení (ve dvou to půjde lépe). Když na uhlíky položíte dřevo, brzy získáte krásný oheň. Samozřejmě můžete oheň rozdělat i pomocí podpalovacích prostředků. K topení použijte výhradně suché dřevo, abyste se vyvarovali nežádoucí tvorbě kouře.

Litina je velmi dobrý tepelně vodivý a akumulační materiál a konstantně vydává příjemné teplo do svého okolí.



Uzení s grilem TROLL

Vyuďte si maso, rybu nebo kuře s grilem TROLL ve spojení s nástavcem pro uzení.



Pár příkladů jak můžete udit:

- Zavěste maso, rybu nebo kuře na špízy v komínovém klobouku TROLL.



- „HORKÉ uzení“ - Na rošt v komínovém klobouku dejte udící mouku a rozdělte oheň v břiše grilu TROLL. Abyste udili za tepla / horka musí být udržována teplota 95°C. Teplota se dá regulovat pomocí přívodu vzduchu na dvířkách a sledovat na teploměru.

- „STUDENÉ uzení“ - Dejte mouku na uzení na šamotové dno břicha grilu TROLL a rozložte ji do spirály. Podpalte tuto spirálu z udící moučky vpravo i vlevo a udte za studena při teplotě 20°C. Kousky masa nahoře v komínovém klobouku se udí rovnoměrně.

Uzení nemusí probíhat přímo před grilováním, avšak přesázené maso pak získá příjemnou uzenou příchuť.

Nástavec pro uzení je kromě toho velmi praktický při topení s grilem TROLL

Komín sestavy pro uzení zajistí vyšší odtah kouře, takže při hoření nebudete obtěžováni kouřem.

Další TROLL - tipy:



Čištění a údržba musí vždy probíhat pouze, když je přístroj chladný!

- K čištění roštů a pánve nepoužívejte ocelové kartáče! Ocelový kartáč a jemu podobné mohou poškodit smalt. Nejlepší je použít teplou vodu a běžný mycí prostředek.
- Před použitím ošetřete rošty, pánev i dřevěná prkénka vícekrát přírodním olejem, např. slunečnicovým olejem. Toto opatření pečuje a chrání povrchy.
- Buďte prosím vždy opatrní při zacházení s ohněm a nenechávejte děti s grilem TROLL samotné bez dohledu. Zajistěte, aby TROLL nabyl používán v bezprostřední blízkosti hořlavých materiálů.
- Před dalším použitím by měl být přístroj od zbytků popela pod šamotovými kameny.
- Pevné podpalovače, jako podpalovací kostky nebo běžné grilové podpalovače jsou mnohem vhodnější než tekuté. Jako podpalovač nikdy nepoužívejte líh!
- Před delší pauzou v používání by měl být přístroj zbaven popela.

Také Vy brzy získáte při častějším užívání grilu TROLL vlastní zkušenosti. Uvítáme Vaše tipy do našeho návodu a poskytneme Vaše znalosti a dovednosti k užítku dalším zákazníkům. Snad se Vám nějaké jídlo obzvláště vydařilo a rádi byste ho sdělili i dalším majitelům grilu TROLL. Jsme vděční za jakékoli informace.

Tým pracovníků firmy LEDA Vám přeje spoustu zábavy a spoustu kulinářských dobrodružství s grilem TROLL. Děkujeme mnohokrát za Vaši důvěru.

Kontaktujte nás.

Váš obchodní partner firmy LEDA



LEDA WERK GMBH & CO. KG BOEKHOFF & CO
Postfach 1160 · 26761 Leer
Telefon 0491 6099-0 · Telefax 0491 6099-290
info@www.leda.de · www.leda.de

 **LEDA**
Guss ist Qualität

Technické změny jsou vyhrazeny.