

## Aufstell- und Bedienungsanleitung



# TROLL Gartengrill

## Kulinarischer Alleskönner



### Basis-Set

Ident-Nr. 1003-00494

bestehend aus:

- emaillierter Guss-Korpus
- Schornstein-Hut
- Wende-Grillrost mit halber Backplatte
- Paella-Pfanne
- Radsatz (2 Räder auf einer Achse)
- Abdeckhaube, wasserabweisend



### Zubehör

#### Räucherofenset

Ident-Nr. 1004-00155

inkl. Thermometer und Räucherstangen



#### Tischplattenset

Ident-Nr. 1004-00132

## **TROLL - Der kulinarische Alleskönner**

Wichtige Benutzerinformation!	4
Grillen, Braten und Kochen mit dem TROLL	5
Benutzung als Heiz-Terrassenkamin	7
Räuchern mit dem TROLL	8 - 9
Weitere TROLL-Tipps	10

# Wichtige Benutzerinformationen

---

## Wichtige Benutzerinformation!

### Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres TROLL, dem kulinarischen Alleskönner für Ihren Garten!

Der Gartengrill TROLL verdankt seinen Namen dem dicken Bauch mit einem Durchmesser von ca. 700 mm und seinem außergewöhnlichen Aussehen. Wenn Sie ihn pfleglich behandeln, werden Sie jahrelang viel Spaß an ihm haben.

Der TROLL wird aus hochwertigem Gusseisen gefertigt und komplett emailliert. Aus diesem Grund geben wir eine Garantie von 10 Jahren gegen Durchrostern. **Um Oberflächenkorrosion zu vermeiden, empfehlen wir Ihnen, den TROLL während des Nichtbetriebes abzudecken und im Winter trocken unterzustellen.** Die im Lieferumfang enthaltene Abdeckhaube ist wasserabweisend (nicht wasserdicht!). Sie schützt den TROLL vor Verschmutzungen, wie Laub oder Staub, bietet jedoch für Regen und Frost **keinen ausreichenden Schutz.**

Der Radsatz wird unter den Hinterbeinen eingelassen, so dass der TROLL transportabel wird und bewegt werden kann. Nehmen Sie Roste und Schornstein-Hut vom TROLL um möglichst wenig Gewicht transportieren zu müssen, bringen Sie den Massenschwerpunkt des Guss-Korpus über die Radachse und rollen Sie den Gartengrill an die gewünschte Position.

Stellen Sie den TROLL auf eine gerade, stabile und nicht brennbare Fläche. Bitte beachten Sie dabei die Windrichtungen, Bepflanzungen und andere brennbare Gegenstände.

### Der TROLL bietet Ihnen mehr Sicherheit als konventionelle Grillgeräte, weil

- die Außenseite des TROLL beim Grillen mit Holzkohle nicht sehr heiß wird, da das Kohlerost nicht direkt am Guss-Korpus befestigt ist, sondern im Hut hängt.
- durch sein Eigengewicht von ca. 150 kg steht der TROLL wesentlich stabiler als andere Grillgeräte.
- durch die Konstruktion des Rostrahmens mit den Wenderosten werden die Griffe nicht heiß.
- die Gesamthöhe des TROLL eine ideale Grillposition bietet.
- Asche und glühende Bestandteile in den Bauch des TROLL und nicht auf Ihre Terrasse fallen.

### Grillen, Braten und Kochen mit dem TROLL

Hängen Sie den Schornstein-Hut umgekehrt in den Bauch des TROLL.



Plazieren Sie das Holzkohlerost mit Hilfe der Rosthaken im Hut des TROLL. Dieser Kohlerost kann auf drei verschiedene Stufen eingestellt werden. Machen Sie die Höhe von der zuzubereitenden Mahlzeit und der jeweils benötigten Hitze abhängig, z. B. benötigt rotes Fleisch mehr Hitze als weißes Fleisch und muss dementsprechend auf einer höheren Stufe zubereitet werden.



Legen Sie Holzkohle auf das Holzkohlerost, platzieren Sie darauf Grillanzünder (z. B. die Anzündwürfel LEDA FeuerFit) und entzünden Sie diese.

Nach etwa 45 Minuten, wenn die Holzkohle durchgeglüht (also grau-silber) ist, platzieren Sie wahlweise den Rahmen mit den zwei Wenderosten oder die Paellapfanne auf dem Hutrand. Dabei zeigt ein Griff nach vorne. Auch hier kann zwischen drei Höhen gewählt werden.



# Grillen, braten und kochen

---

Die Wenderoste bieten Ihnen vier verschiedene Oberflächen:  
a) Warmhalteplatte oder Backplatte



b) Grillrost mit Auffanggrillen für fettes Fleisch oder Grillrost für mageres Fleisch.



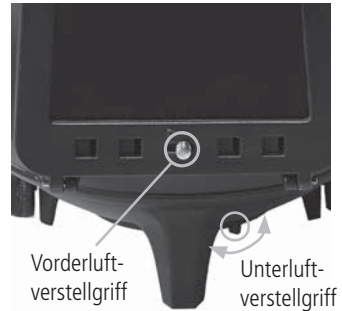
Und dann kann es losgehen...

## Hinweis

Auf Wunsch können Sie die halbe Grillplatte (Ident-Nr. 1004-00157) oder die halbe Backplatte (1004-00156) zusätzlich bestellen.

## Benutzung als Heiz-Terrassenkamin

Unten am TROLL befindet sich ein Regler, mit dem Sie die Unterluft einstellen können. Stellen Sie beim Anheizen sicher, dass die Luftzufuhr (unter der Schamotte) offen ist.



Sollten Sie vorher gegrillt haben und noch glühende Holzkohlereste auf dem Holzkohlerost haben, lassen Sie diese mit Hilfe der Rosthaken in den Bauch des TROLL durchfallen. Die Kohlereste dienen in diesem Fall als Anzünder. Das Holzkohlerost kann im Schornstein-Hut bleiben.

Wenden Sie nun den Schornstein-Hut mit Ofenhandschuhen zum Schutz gegen Verbrennungen (zu zweit geht es am besten). Wenn Sie nun Holz auf die glühenden Kohlen legen, haben Sie schnell ein schönes Feuer. Natürlich können Sie auch mit Anzündhilfen das Feuer entfachen. Verwenden Sie unbedingt trockenes Feuerholz, um ungewollte Rauchentwicklung vermeiden zu können.

Gusseisen ist ein sehr wärmeleitfähiges und -speicherndes Material und gibt konstant angenehme Wärme an seine Umgebung ab.





## Räuchern mit dem TROLL

Räuchern Sie Fleisch, Fisch und Hähnchen mit dem TROLL in Verbindung mit dem Räucherofenset.

Legen Sie das Räuchergut einen Tag vor der Verarbeitung in Salzlake ein und lassen es kurz vortrocknen (in einem Heizofen oder an der Luft).



- Heizen Sie den TROLL zunächst an, indem Sie im Bauch ein Feuer entfachen. Dies dauert ca. 45 Minuten.
- Zum Räuchern wird eine Temperatur von ungefähr 100 - 150 °C benötigt. Lassen Sie die Temperatur entsprechend abfallen und kontrollieren Sie dies anhand des Thermometers.
- Nehmen Sie den Räucherdeckel ab. Hängen Sie das Räuchergut auf den Spießen ein
- und / oder legen Sie es auf die Spieße.





- Lassen Sie das Feuer ca. 30 Minuten weiter herunterbrennen. Legen Sie kein Holz nach, es beginnt eine weitere Trocknungsphase! Sie können das Räuchergut durch die Klappe im Deckel kontrollieren.
- Durch die Abkühlung des Ofens und der damit verbundenen Austrocknung der Ware, findet im Räucherofen jetzt ein Kondensationsprozess statt. Um das Räuchergut nicht zu beschädigen, legen Sie einen Jutesack zur Feuchtigkeitsaufnahme unter den Deckel.



- Legen Sie nun wenig Holz nach, um eine kleine Flamme zu erhalten.
- Anschließend ersticken Sie die Flamme mit einer Mischung aus feuchten und trockenen Holzspänen, es wird Rauch erzeugt. Der nun beginnende Räucherprozess dauert ca. 30 Minuten. Während dieser Zeit muss unter ständiger Beobachtung ein Aufflackern der Flammen durch Nachlegen von feuchten Spänen verhindert werden. Sie können das Räuchergut kontrollieren, indem Sie den Deckel und den Jutesack abnehmen.



Das Räuchern muss nicht direkt vor dem Grillen passieren, jedoch bekommt das vorgeräucherte Fleisch beim Grillen einen feinen Rauchgeschmack.

Der Räucherofenaufsatz ist außerdem sehr praktisch beim Heizen mit dem TROLL. Der Schornstein des Räucherofens sorgt für einen höheren Rauchabzug, sodass keine Rauchbelästigung beim Abbrand entsteht.

## Weitere TROLL-Tipps:



**Die Reinigung und Wartung sollte nur bei einem kalten Gerät vorgenommen werden!**

- Bitte verwenden Sie keine Stahlbürste zum Reinigen der Roste und der Pfanne! Eine Stahlbürste oder ähnliches kann die Emaille beschädigen. Am besten verwenden Sie warmes Wasser und normales Spülmittel.
- Behandeln Sie die Roste, die Pfanne sowie die Holzbrettchen vor Gebrauch mehrfach mit natürlichem Öl wie z.B. Sonnenblumenöl. Diese Handhabe pflegt und schützt die Oberflächen.
- Bitte seien Sie jederzeit vorsichtig im Umgang mit Feuer und lassen Sie Kinder nicht unbeobachtet mit dem TROLL allein. Stellen Sie sicher, dass der TROLL nicht in unmittelbarer Nähe von brennbaren Materialien benutzt wird.
- Vor der erneuten Inbetriebnahme sollte das Gerät von Ascheresten unterhalb der Schmaottesteine gereinigt werden.
- Feste Anzündhilfen wie Anzündwürfel oder gewöhnliche Grillanzünder sind viel handlicher und sicherer als flüssige Zündstoffe. Verwenden Sie niemals Spiritus als Anzünder!
- Vor einer längeren Benutzungspause, sollte das Gerät entascht werden.

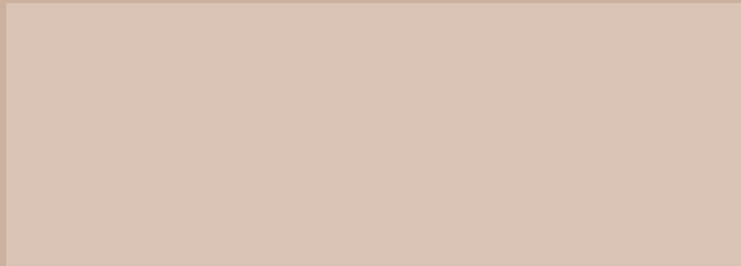
Auch Sie werden bei häufigerem Gebrauch des TROLL bald eigene Erfahrungen machen. Gerne nehmen wir Ihre Tipps in unsere Anleitung auf und lassen auch andere Kunden von Ihren Kenntnissen und Fähigkeiten profitieren. Vielleicht ist Ihnen auch ein Gericht besonders gut gelungen und Sie möchten anderen TROLL-Besitzern dieses gerne mitteilen. Wir sind dankbar für jede Information von Ihnen.

Das LEDA-Team wünscht Ihnen viel Spass und viele kulinarische Abenteuer mit ihrem TROLL. Vielen Dank für Ihr Vertrauen.



Sprechen Sie uns an.

Ihr LEDA-Händler/-Handwerkspartner



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

  
G u s s i s t Q u a l i t ä t