

FIRE~UP[®]



TROLL-700
gebruiksaanwijzing

TROLL-700 terrashaard en barbecue

basisset



extra opties



Rookovenset inclusief
thermometer en rookpennen



tafelbladenset

TROLL – DE CULINAIRE ALLESKUNNER

| | |
|---|-----------|
| Voordat u de Troll in gebruik neemt | 4 |
| Grillen, bakken en braden met de Troll | 5 |
| Gebruik als terrashaard | 7 |
| Roken met de Troll | 8 |
| Verdere Troll-tips | 9 |
| Video's | 11 |

Belangrijke informatie!

Van harte gefeliciteerd met de aankoop van uw Troll-700, de culinaire alleskunner voor uw terras!

De terrasbarbecue Troll-700 dankt zijn naam aan zijn dikke buik met een diameter van 700 mm en zijn buitengewone uiterlijk. Als u hem met zorg behandelt, zult u er heel lang veel plezier aan beleven.

De Troll wordt gefabriceerd uit hoogwaardig gietijzer en volledig geëmailleerd. Om deze reden geven wij een garantie van 10 jaar tegen doorroesten. (n.b. niet tegen roestvorming!) Ondanks de beschermingslaag van emaille bevelen wij u toch aan de Troll af te dekken en in de winter droog weg te zetten.

Wij verzoeken u voor ingebruikname de Troll te controleren op volledigheid:

- schoorsteenhoed met 2 handgrepen;
- deur met luchtregeling;
- wielenset (2 wielen op één as);
- houtskoolrooster met 2 rooster haken om het rooster in hoogte te verstellen;
- paëllapan;
- 2 halve roosters (met 4 verschillende oppervlakten) met houder;
- voor onderhoud: een spuitbus met hittebestendige lak.

De wielenset wordt onder de achterpoten geplaatst zodat de Troll verrijdbaar wordt. Neem eerst de roosters en de schoorsteen van de Troll om het gewicht te verminderen. Trek de Troll achterover en breng het zwaartepunt boven de wielen en rol de Troll naar de gewenste plaats.

Plaats de Troll op een vaste, stabiele en niet brandbare ondergrond. Houd daarbij rekening met windrichting, beplanting en brandbare voorwerpen.

Grillen, braden en koken met de Troll

Hang de schoorsteen omgekeerd in de buik van de Troll.

Plaats het houtskoolrooster met behulp van de roosterhaken in de hoed (schoorsteen). Dit kolenrooster kan op 3 verschillende hoogten worden ingesteld. Kies voor de hoogte die past bij de maaltijd die u wilt bereiden: bijvoorbeeld rood vlees vraagt om meer hitte dan wit vlees en dus moet het rooster hoger geplaatst worden.

Leg de Fire-Up houtskoolbriketten op het kolenrooster (het meest geschikt zijn de kokosnootschaalbriketten van Fire-Up vanwege hun hoge calorische waarde en laag asgehalte). Leg de Fire-Up aanmaakblokjes **OP** de briketten en steek ze aan. Na ongeveer 45 minuten, als de briketten volledig gloeien en een wit-grijze aslaag de briketten bedekt, plaatst u de roosterhouder met de 2 roosters op de rand van de hoed. De houder past precies op de nokken in de rand van de hoed. Eén van de 2 handvaten van de houder steekt dan naar voren. Ook hier kunt u weer kiezen uit 3 verschillende hoogten.

De 2 halve roosters hebben 4 verschillende oppervlakten:

1. warm-houd-plaat of bakplaat;
2. geribbelde bak-plaat voor vis;
3. grillrooster voor vet vlees (grillspijlen in de vorm van een V);
4. grillrooster voor mager vlees (grillspijlen in de vorm van een omgekeerde V).

en dan kan het barbecue feest beginnen.....

De Troll biedt u meer zekerheid dan de traditionele barbecues:

- de buitenkant van de Troll wordt tijdens het grillen niet bijzonder heet omdat het kolenrooster niet direct in verbinding staat met de buik van de Troll, maar los in de hoed hangt;
- door zijn eigen gewicht van circa 150 kilo staat de Troll aanzienlijk stabiel dan andere barbecues;
- door de constructie van de grillroosterhouder worden de handvatten niet heet;
- de totale hoogte van de Troll biedt u de ideale werkhoogte voor het grillen;
- as en gloeiende resten vallen in de buik van de Troll en niet op uw terras.



voor het warmhouden of bakken



om rustig te laten garen



met opvanggootjes voor vet



voor het grillen van mager vlees

Gebruik als terrashaard

Aan de onderkant van de Trolldeur bevindt zich een regelaar waarmee de toevoer van zuurstof kan worden geregeld. Vergewis u ervan dat vóór het aansteken de luchttoevoer in de bodem van de Troll openstaat (onder de chamottestenen). Leg aanmaakhoutjes en droog haardhout op de bodem en laat de eerste 5 minuten de Trolldeur open voor een goede warmteontwikkeling. Daarna de deur sluiten en de luchttoevoer met de schuif regelen.

Indien u van te voren gebarbecued hebt en er liggen nog gloeiende kolen op het rooster, dan kunt u met behulp van de kolenroosterhaken het rooster kantelen en de gloeiende kolen op de bodem van de Troll laten vallen. Deze dienen dan als aanmaakblokjes voor het houtvuur. Het kolenrooster kan in de schoorsteen blijven zitten want het dient dan als vonkenvanger.

Draai vervolgens met ovenhandschoenen, ter bescherming tegen verbranding, de hoed om. Dat gaat het beste met twee personen. Als u vervolgens droog hout op de kolenresten legt, hebt u snel een goed vuur. U kunt natuurlijk ook de Fire-Up aanmaakblokjes gebruiken. Neem in ieder geval droog hout om ongewenste rookontwikkeling te voorkomen.

Gietijzer is een zeer goed warmtegeleidend materiaal en heeft een zeer aangename en doordringende constante uitstraling naar de omgeving. Zo kunt u de avonden verlengen tot in de kleine uurtjes!



Roken met de Troll

Voor het roken van vlees, vis, haantjes etc. heeft u de rokerzet nodig. Deze wordt als extra optie bij de Troll geleverd.

Enige voorbeelden hoe u kunt roken:

- Plaats de schoorsteen op de Troll.
- Hang het vlees, de vis of de haantjes aan de spiesen in de schoorsteen van de Troll.
- **HEET-roken:** leg rookmeel op het kolenrooster en maak op de bodem in de buik van de Troll een houtvuur.
- Om warm/heet te roken moet een temperatuur van ca. 95° C aangehouden worden.
- U kunt de temperatuur regelen met de luchtschuif in de deur en de temperatuur aflezen op de thermometer in de luchtafvoer.
- **KOUD-roken:** leg rookmeel in een spiraalvorm op de chamotte op de bodem van de buik van de Troll. Steek het rookmeel rechts en links aan en rook nu koud bij een temperatuur van ongeveer 20° C. Het vlees boven in de hoed wordt nu gelijkmatig gerookt.
- Als het roken vlak voor het barbecueën plaatsvindt krijgt gegrild vlees of vis een fijne rooksmaak. Heerlijk voor de liefhebber.

De rookset is bovendien zeer praktisch bij het aansteken van de Troll. De schoorsteen van de rokovenset zorgt voor een verhoogde trek zodat er minder rookontwikkeling ontstaat bij het aanmaken.



Nog enige Troll-tips

- Gebruik geen staalborstel voor het reinigen van de grillroosters of Paëllapan; een staalborstel kan het emaille beschadigen. Het beste kan warm water met afwasmiddel worden gebruikt.
- Behandel de grillroosters, pan en houten tafelbladen voor het gebruik met olie, bijvoorbeeld zonnebloemolie.
- Ga voorzichtig om met vuur en laat geen kinderen alleen en onbewaakt achter bij de Troll.
- Controleer of de Troll niet in de directe omgeving van brandbare materialen staat.
- Vaste aanmaakproducten zoals de bruine Fire-Up aanmaakblokjes zijn veel veiliger dan vloeibare aanmaakmiddelen. Gebruik nooit spiritus als aanmaakmiddel!
- Om de Troll tegen roestvorming te beschermen kunt u hem insprayen met kruiptolie uit een spuitbus. Later met een zachte doek uitwrijven en hij ziet er weer uit als nieuw.

U zult bij het gebruik van de Troll snel eigen ervaringen opdoen of recepten creëren. Graag nemen wij uw tips over en laten dan ook anderen van uw kennis en vaardigheden profiteren. Wij zijn dankbaar voor iedere informatie.

Het Fire-Up team wenst u veel plezier met en veel culinaire avonturen met uw nieuwe Troll-700. Nogmaals dank voor uw vertrouwen.



Avontuurlijk grillen, braden, roken en verwarmen...

... met de multifunctionele terrashaard/-barbecue. De Troll is de ideale barbecue voor het zeer afwisselend bereiden van culinaire hoogstandjes in de buitenlucht.

Met deze alleskunner staan u de meest uiteenlopende grill-en kooktechnieken ter beschikking:

- grill uw steak;
- maak een paëlla gerecht in de pan;
- bak groenten;
- bak pannenkoeken;
- houd uw gegrilde gerechten warm;
- gaar het vlees op een vetarme manier;

en na een avond grillen, wanneer het langzaam koeler wordt, maakt u in een handomdraai van de Troll een snorrende terraskachel met een heerlijke warmte-uitstraling.

Rook vlees, vis en gevogelte in de rookset die als optie bij de Troll leverbaar is.

Verdere voordelen:

- temperatuur via luchttoevoer regelbaar;
- kinderveilig: de terrasbarbecue wordt aan de buitenkant niet erg warm omdat de grillkolen zich in de vrij hangende korf in de buik van de Troll bevinden;
- stabiele bouw en opstelling;
- verrijdbaar;
- 9 verschillende hoogte instellingen van pan en roosters;
- roestbescherming door emaillering en 10 jaar garantie tegen doorroesten.

Technische details:

- Materiaal: hoogwaardig gietijzer, een garantie voor duurzaam gebruik
- Model: Dutch design and German quality
- Maten: (h x l x b) CA 770 x 700 x 700 mm, ca 150 kg
- Gietijzeren pan: ca 500 mm diameter, ca 14 kg
- Gietijzeren grill rooster: ca 500 mm diameter, ca 8 kg



Fire-Up International B.V.
Oisterwijk, The Netherlands,
T +31 (0)13 529 95 00
F +31 (0)13 528 65 95
E info@fire-up.nl
I www.fire-up.nl