

Instruktioner för grillning på takterrassen

1) Innan du börjar grilla:

Det är viktigt att grillen är rengjord och tömd på fett/matrester innan du börjar grilla.

- Säkerställ att brickan och behållaren under grillen är tömd på fett och matrester, skrapa av och töm om det inte är gjort.
- Säkerställ att galler och plåtarna under gallret (brännarskydden) är rengjorda, skrapa och borsta om det inte är gjort.

2) När du grillat klart och grillen svalnat något:

- Öppna locket så grillen svalnar lite.
- Borsta galler och rengör plåtarna under gallret (brännarskydden).
- Töm brickan och behållaren under grillen.
- När grillen svalnat stänger du locket och sätter på skyddshuven.

Instructions for grilling on the roof terrace

1) Before you start grilling:

It is important that the grill is cleaned and emptied of fat/food residues before you start.

- Make sure the tray and container under the grill are free of grease and food residue, scrape and empty if not.
- Make sure the grates and the plates under the grate (burner guards) are cleaned, scrape and brush if not done.

2) When finished and the grill has cooled slightly:

- Open the lid so the grill cools down a bit.
- Brush grates and clean the plates under the grate (burner guards).
- Empty the tray and container under the grill.
- When the grill has cooled, close the lid and put the protective hood on.