

# Hur man grillar

Läs igenom hela informationen innan du börjar grilla.  
Minderåriga får inte grilla utan målsmans sällskap.

## Tända grillen

Ha grillhuvens stängd medan du tänder grillen.

Kontrollera att de fyra reglagen (tre till grill och en till kokplatta) är i avstängt läge: ○



Öppna kranen på gasoltuben: 3-4 varv.

Öppna det främre reglaget till **H** (fullgas)

Tryck på gnistreglaget så att det klickar till.

Kontrollera att gasen har antänt via det lilla hålet under huvens.

### Om gasen inte antänder!

Stäng av gaskranen, öppna huvens och vädra ut gasen innan du gör ett nytt försök.

Annars finns det risk för explosion!

## Förvärma grillen

Det är mycket viktigt att förvärma grillen innan du börjar grilla.

Efter du tänt grillen, stäng locket och vänta tills termometern visar 260-288 °C.

Det tar 10-15 minuter.

## Grilla

Grillen består av tre grillelement. Använd ett, två eller alla tre element beroende på hur mycket och vad du ska grilla.

Justera styrkan med med **H**, **M**, **L** (högt, medel, låg styrka).

Tänd alltid det främsta brännelementet först (det närmast dig), sedan det i mitten, och sist det innersta grillelementet).

Ha grillhuvens stängd medan du grillar så blir resultatet bäst.

Kontrollera värmen med termometern utanpå grillhuvens.

### Kokplattan

Kokplattan tänds på samma sätt som grillen, men locket ska vara uppfällt när man tänder och använder kokplattan.

## Stänga av grillen

Stäng gaskranen.

Låt det brinna tills gasen är slut och självslocknar.

Stäng därefter av reglagen: ○



## Göra rent grillen

Torka rent gallret med mässingborsen. Torka övriga ytor med en fuktig trasa.

Töm ur folieformen under grillen, där allt grillfett samlas.

Häng tillbaka grillredskapen i bokningsrummet.

När grillen kallnat, täck över grillen med överdraget så den skyddas mot regn och vind.

Utförligare instruktioner och tillagningstips finns i bokningsrummet.