

GRILL KAMPDAG ÅRÅSEN

- Møt opp til avtalt tid i Buen på Åråsen. Meld deg til **kioskansvarlig**: få tildelt kiosk, vest, kioskkart og denne instruksen. **Les instruksene før du setter i gang!**
- Publikum slippes inn 75 minutter før kampstart, og da **må** hamburgere/pølser være klare til salg!
- Det er fire permanente griller på Kanarifeltet.
 - 2 til grillpølser: grillpanner
 - 2 til hamburger: griller med lokk

Grill-menyer

- Hamburger med/uten ost og salat
 - Tar på selv: ketchup, sennep og dressing
- Grillpølse i lompe
 - Tar på selv: ketchup, sennep og dressing
- Grillene selger også brus

Åpning og oppsett

- Sett ut et eget bord (litt unna grillene) med sennep, ketchup, hamburgerdressing, sprøstekt løk og servietter.
- Gjør klart betalingsløsninger (Mobil: Fygi-QR//Kort: iPad+iZettle).
 - Sørg for at prislister- og QR-koder er synlige og tilgjengelig. **Det ligger flere i kioskboksen hvis dere må henge opp.**
 - Oppfordre folk til å scanne QR-kode og betale med den løsningen.
- **Snakk med tilbringere om hva dere trenger når dere trenger påfyll.**

Brus: vi må etter NFF-regler selge brus i brusbeget. **Det er ikke tid til å helle i beger til hver og en når det er pause, da må man ha helt i (en del) beger på forhånd.** Det er viktig å huske på at brusen ikke dør helt ut, eller blir (for) varm.

Under kampen

- Grill hamburger og grillpølser etter behov.
 - Legg ferdigstekt i aluminiumsbakker, sånn at det ikke blir kaldt. Legg én over som et lokk.
- Husk å slå inn alle varer som selges med bankkort på iPaden (TicketCo).
FYGI-kjøp (QR-scan) skal ikke slås inn.
- Hold orden på bordene, og fyll på varer jevnlig. **Gi beskjed til deres tilbringer hva dere trenger.**

UNNGÅ MATSVINN!!

Hamburger/grillpølser: ikke stek mer etter pausen.

Alt er relativt, er det en kamp med konstant kiosksalg, så skal man tilpasse seg det!

Vi kaster altfor mye mat.

Etter kamp/stenging

- Slå av grillene, og trill de inn i HOVEDKIOSKEN.
- Vask av- og slå sammen bord. Sett de i HOVEDKIOSKEN.
- Pakk alt utstyr og mat i plastbokser, og sett i HOVEDKIOSKEN. Pass på at hamburgere og pølser som ikke har blitt stekt, blir lagt i fryseren i HOVEDKIOSKEN igjen.
- Alt av matlagingsutstyr skal og tas med bort til HOVEDKIOSKEN for vasking.
- Kast søppel og tøm pant i Infinitum-poser. Panteposene skal settes i HOVEDKIOSKEN.

Husk å gi beskjed hvis:

- Noe er ødelagt (maskiner, betaling, strøm...).

Kioskutvalget:

Puma/Ola Lompa/LT2/Grill Ola Lompa: Ann Cathrin 45688612

DNB/DNB-ekstra/Buen2/Grill DNB: Sidsel 92656817

Hovedkiosken/Buen1/LT1: Emilie 95267220

Kanari-vogna/Kanari-ekstra/Grill kanari: Jeanette 99532811

Invite – grill



Før du starter å grille

- Sjekk at gasslangen er godt koblet til grillen og gassflasken.
- Åpne ventilen på gassflasken.
- Sørg for at lokket er åpent før du tenner.

Tenning

- Velg én av bryterne (vanligvis den venstre først).
- Trykk inn og vri til "tenn"/høy varme.
- Trykk på tenningsknappen (eller hold bryteren inne hvis den tenner automatisk).
- Når første brenner er tent, kan du skru på de andre én etter én.

Forvarming

- Lukk lokket og la grillen varme opp i 10–15 minutter.
- Følg temperaturen på termometeret i lokket.

Grilling

- Legg maten på risten.
- Juster varmen med de tre bryterne:
 - Lav = ettersteking / indirekte varme
 - Middels = vanlig grilling
 - Høy = rask steking
- Du kan bruke én side av grillen for indirekte varme (skru av en brenner).

Etter bruk

- Skru alle brytere til AV.
- Steng gassflasken.
- La grillen kjøle seg ned med lokket åpent.

Rengjøring

- Børst risten mens den fortsatt er varm.
- Tøm fettoppsamlere under grillen jevnlig.
- Tørk av utsiden med en fuktig klut.

Weber – grill



Før du starter å grille

- Sjekk at gasslangen er koblet godt til både grill og gassflaske.
- Åpne ventilen på gassflasken.
- Sørg for at lokket er åpent før du tenner grillen.

Tenning

- Vri kontrollvrideren til “start/tenn”-posisjon.
- Trykk inn tenningsknappen (eller hold knappen inne hvis den har innebygd tenning).
- Når flammen er tent... (se nedenfor)

Forvarming

- Lukk lokket og la grillen varme opp i ca. 10–15 minutter.
- Bruk termometeret i lokket for å følge temperaturen.

Grilling

- Legg maten på risten.
- Juster varmen med kontrollvrideren (lav, middels, høy).
- Hold lokket lukket mest mulig for jevn varme.

Etter bruk

- Skru av kontrollvrideren.
- Steng gassflasken.
- La grillen kjøle seg ned før rengjøring.
- Børst risten mens den fortsatt er litt varm.
- Tøm fettoppsamleren jevnlig.

Stekeplategrill



Før du starter å grille/tenning av stekeplaten

- Koble gassbrenneren til gassflaske.
 - Åpne ventilen på gassflasken.
- Sjekk at koblinger er tette (ingen lekkasje).
- Vri bryteren på brenneren til lav/middels.
- Tenn med lighter eller grilltenner ved kanten av brenneren.
- Juster flammen etter behov.

Oppvarming

- La stekeplaten varmes opp i 5–10 minutter.

Bruk

- Legg maten direkte på stekeplaten.
- Juster varmen:
 - Lav: ettervarme / holde varm
 - Middels: vanlig steking
 - Høy: rask steking

Tips: Bruk midten for høy varme og kantene for lavere varme.

Etter bruk

- Skru av brenneren.
- Steng gassflasken.
- La utstyret kjøle seg helt ned.
- Skrap av matrester mens platen fortsatt er litt varm.
- Tørk med papir eller klut.