



## Instruks for vaffelsteking og kaffekoking

### Generelle retningslinjer

- Møt opp til avtalt tidspunkt.
- Hold arbeidsplassen ryddig og ren underveis.
- Bruk hansker når du håndterer mat.
- Meld fra dersom noe går tomt eller utstyr ikke fungerer.

### Vafler

- Sett jernet på **medium-høy varme**.
- Spray jernet lett med formfett før første steking. **OBS! Hvis det trengs.**
- **Viktig!** Stek etter behov, koordiner med kioskene.

LT1: steker selv

LT2: steker selv

HK: steker selv

BUEN: får fra HK

DNB: får fra Puma

DNB EKSTRA: får fra Puma

PUMA: steker selv

FRIVILLIGBUA: får fra Puma

KANARI: får fra HK

KANARI EKSTRA: får fra HK

## Rengjøring

- Skru av jernet når det ikke er i bruk.
- Tørk av overflaten med tørkepapir mellom steking ved behov.
- Ved vaktens slutt: La jernet kjøle seg ned og tørk godt av.

## Kaffe

### Kaffepulver til 1 kaffekanne:

- Automatisk vann: 3 poser kaffe, trykk på grønn knapp.
- Manuelt vann: 1 pose til x antall dl vann (**opp til merkestrek**).

Kaffekannen **må** stå under når man heller i vann i trakteren, de trakter med en gang.

LT1: trakter selv

LT2: trakter selv

HK: trakter selv med STOR

BUEN: får fra HK

DNB: trakter selv

DNB EKSTRA: får fra Puma

PUMA: trakter selv med STOR

FRIVILLIGBUA: får fra Puma

KANARI: får fra HK

KANARI EKSTRA: får fra HK

## **UNNGÅ MATSVINN!!**

**Kaffetrakting: ikke trakt kaffe etter pausen.**

**Vafler: ikke stek vafler etter pausen.**