

## GRILL KAMPDAG ÅRÅSEN

Publikum slippes inn 75 minutter før kampstart, og da **må** hamburgere/pølser være klare til salg!

- Deleger oppgaver mellom dere fire som skal stå på grillen før start: 2 på grill, 2 på salg.
- Grill hamburger og grillpølser etter behov: legg ferdigstekt i aluminiumsbakker med lokk eller på grill med lokk, sånn at det ikke blir kaldt.  
**Hamburger: kjøtt, brød, ost salat.**
- **Betalingsløsninger** (Mobil: Fygi-QR//Kort: iPad+iZettle).
  - Oppfordre folk til å scanne QR-kode og betale med den løsningen. Dette skal **IKKE** slås inn på iPad.
  - **FYGI/TicketCo-refusjon: må gjøres av Eline/AM**
- Husk å sjekke bordene med kaffe/tilbehør jevnlig (tørke over, fyller på..).
- **Gi beskjed til deres tilbringer hva dere trenger.**

### Brus:

- Etter NFF-regler må vi selge brus i brusbeget, så alt må helles over fra flasker og i beger. **Vi forhåndsheller ikke masse brus, da det blir for mye svinn.**

Hvis det er mye kø, velg muligheter under:

- Kioskvakten som står i midten heller i brus.
- Si «jeg heller i én og du heller i én» til kunden.
- I siste fall: be kunden om å helle i beger selv på siden av kiosken. Det skal ikke være mulighet for å ta med flaskene, så se i «sidesynet» at flaskene ikke tas med ut på stadion.

### **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.

### Mellom pause og kampslutt:

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

## 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 fettoppsamleren 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.

## PANNEGRILL



### 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.