

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

GRILL KAMPDAG ÅRÅSEN

- Det blir mye folk og kø – vær raske og fordel oppgavene.
- Sett 1 person KUN til å helle brus før kamp og i pausen.
Brus skal alltid helles i beger – flasker skal ikke ut på stadion.
- Grill hamburger og pølser etter behov.
Ferdigstekt mat holdes varm i aluminiumsbakker med lokk/på grill med lokk.
Hamburger = kjøtt + brød + ost + salat
- Gi beskjed til **tilbringer** når dere trenger påfyll.

BETALING

- **QR/Fygi:** Oppfordre kundene til å bruke QR-koden. **QR-betaling skal IKKE slås inn på iPad.**
- **Kort:** iPad + iZettle

Refusjon via Fygi/TicketCo gjøres kun av Eline/AM.

ETTER PAUSEN/SALGET ER FERDIG

- Slå av- og rengjør alt utstyr
- Tørk over- og slå sammen bord (evt. telt), og la stå inntil veggen.
- Legg kjølevarer tilbake i kjøleskap/fryser i HOVEDKIOSKEN.
OBS! Cola-skapene går i dvale etter 24 timer, så her skal det ikke ligge mat mellom kampene.
- Tømme- og vaske utstyr i HOVEDKIOSKEN.
- Kast søppel i containere, og ta med panteposer (Infinitum-poser) til BRUSLAGERET.

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

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.

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

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.

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

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.