

Sjekkliste dugnad:

FORDUGNAD TIL GETLIGA KAMP

Oppmøte 2,5 timer før kampstart

- ✓ Start å trakte kaffe. Fyll opp alle kanner.
- ✓ Slå på oppvaskmaskina.
- ✓ Sjekk at alt av varer som skal tas opp fra fryser, er tatt ut og tint.
- ✓ Se etter at alle brusskapene er fylt opp, også i alle kioskene.
- ✓ Sett på pølsegrillene i alle kioskene 2 t før kampstart.
- ✓ Fyll pølsekokerne med vann og sett dem på 2 t før kampstart. Vannmengden her skal være rett under rista som ligger på ene sida.
 - Sjekk at det også er vann i vannbadet som pølsebeholderen står i. Er det ikke vann i denne, må den fylles. Mengden her skal være akkurat nok til at du merker at pølsebeholderen flyter. Dvs. rett over elementet.

- ✓ Sekretariat:
 - En treliters kanne med kaffe

- ✓ Bortelag:
 - En stor kaffekontainer med kaffe

- ✓ Presse:
 - 1 kanne kaffe
 - 1 brett vafler
 - 1 skål sukker
 - 1 skål syltetøy
 - 4 mineralvann

- ✓ Legg grillpølser på grillene 105 minutter før kampstart
- ✓ Ha wienerpølser i pølsekokeren 75 minutter før kampstart – skal ligge i vannet i pølsekokeren i 10 minutter, før de løftes over til andre siden i pølsekokeren, på rist.

Sjekkliste dugnad:

GETLIGA: KRISTINS KAFÉ

Oppmøte 1,5 timer før kampstart

FØR KAMP

- ✓ Vask over diskene og bordene i kaféen.
- ✓ Slå på potetmosmaskinen og sjekk at det er nok pulver.
- ✓ Sett ut ketchup og sennep, sukker og syltetøy.
- ✓ Varm opp grill -og wienerpølser.
 - (wiener trenger 7 minutter, grill tar 45 minutter på varm grill, beregne tiden).
- ✓ Sjekk at det er søppelsekker i alle stativene. Husk retur plast.
- ✓ Sørg for at pølsene holder riktig temperatur. Wiener 72 og grill 65 grader. Termometer ligger ved pølsekoker/grill.
- ✓ Åpne kioskene en time før kampstart.
- ✓ Sett på pizzaovn og varmeskap (se bruksanvisninger på veggen).
- ✓ Steik pizza – to og to om gangen, rett fra fryseren. Steketid ca. 8 minutter.

UNDER KAMP

- ✓ Sørg for at pølsekokere og pølsegrill er fulle og at det er ferdig pizza til 2. pause.
- ✓ Sjekk om de andre kioskene har mye av hva du trenger - fordel pølser deretter.
- ✓ **Når første pause starter, er det siste frist for å legge på grillpølser.**
Etter dette rekker de ikke å bli varme.
- ✓ Fyll opp med varer underveis, kald brus foran – varm brus bakerst.
- ✓ Følg med på at det er kaffe hele tiden, trakt underveis
- ✓ Vask over disken, rydd i kafeen
- ✓ Sørg for at bordet med ketchup, sennep og syltetøy er ryddig og rent.
- ✓ Tøm søppel ved behov.
- ✓ Kaféen skal ikke stenges under kamp.

ETTER 2. PAUSE – STENGING

Vi pakker ned og rydder unna, men har vi mye varme pølser, så holder vi kiosken åpen samtidig.

- ✓ Fyll opp brusskapene. (Brus lageret er i storkiosken.)
- ✓ Fyll på med sjokolade og potetgull.
- ✓ Kast syltetøyrester og vask skåla.
- ✓ Tørk av og sett hette på alle ketchup- og sennepsflaskene.
- ✓ Vask pølsegrillen med ren klut.
- ✓ Vask pølsekokeren (de løse delene vaskes i vaskemaskina).
- ✓ Alle kaffekanner/kolber tømmes og skylles grundig.
- ✓ Tell opp kassa i kaféen. Fyll ut skjema som ligger ved.
- ✓ Vask benker, bord og gulv. Snu stolene opp ned på bordet før vask.
- ✓ Tøm søppel. Søppelsekkene kastes i molokk (mellom hallene). Nøkkel til den henger i nøkkelsafen i gangen.
- ✓ Når alt er gjort, møtes alle i kafeen. Den ansvarlige for dugnadsgjengen avgjør når du/dere går.
- ✓ Heng alle nøkler på plass i nøkkelsafen utenfor kafeen.
- ✓ Er det penger i kassa, så låses nøkkelen til kassa også inn i nøkkelsafen.

Sjekkliste dugnad:

GETLIGA: MIDTKIOSK

Oppmøte 1,5 timer før kampstart

Før kampen starter:

- ✓ Vask over disken og det lille bordet. Sett bordet fram.
- ✓ Slå på potetmosmaskinen og sjekk at det er nok pulver.
- ✓ Hent utstyr (klyper, pølseholdere osv.) på kjøkkenet.
- ✓ Hent syltetøy, ketchup, sennep, lomper, pølsebrød, pølser og vafler - se liste for opptak på korktavle på kjøkkenet.
- ✓ Sett ut syltetøy, sukker, servietter og kaffemelk på bordet.
- ✓ Sørg for at pølsene holder riktig temperatur. Wiener 72 og grill 65 grader. Termometer ligger ved pølsekoker/grill.
- ✓ (Wiener trenger 7 minutter, grill tar 45 minutter på varm grill, beregne tiden).
- ✓ Sjekk at det er søppelsekker i alle stativene. Husk plast og papp sorteres hver for seg.
- ✓ Åpne kioskene en time før kampstart.

Underveis:

- ✓ Sørg for at pølsekokere og pølsegrill er fylt opp i starten av første periode.
- ✓ Sjekk om de andre kioskene har mye av de pølsene du trenger - fordel deretter.
- ✓ **Når første pause starter, er det siste frist for å legge på grillpølser.**
Etter dette rekker de ikke å bli varme.
- ✓ Fyll opp med varer underveis, kald brus foran - varm brus bakerst.
- ✓ Følg med på at det er kaffe hele tiden, trakt underveis.
- ✓ Vask over benken, også på framsiden. Det blir sølt mye kaffe osv. her.
- ✓ Sørg for at bordet med ketchup, sennep og syltetøy er ryddig og rent.
- ✓ Tøm søppel ved behov.
- ✓ Om noen vil se på kamp, bli enige om hvem som passer kiosken og hvem som ser på.
Kioskene skal ikke stenges under kamp.

ETTER 2. PAUSE – STENGING

Vi pakker ned og rydder unna. Men har vi mye varme pølser, så holder vi kiosken åpen samtidig.

- ✓ Fyll opp bruskapene. Bruslageret er i storkiosken.
- ✓ Fyll på med sjokolade og potetgull.
- ✓ Alt som skal vaskes, må tas med inn på kjøkkenet i kafeen.
- ✓ Tørk av og sett hette på alle ketchup- og sennepsflaskene.
- ✓ Kast syltetøyrester og vask skåla.
- ✓ Vask pølsegrillen med ren klut.
- ✓ Vask pølsekokeren (de løse delene vaskes i vaskemaskina).
- ✓ Alle kaffekanner/kolber skal tømmes og skylles grundig - settes i kaféen.
- ✓ Vask gulvet inne i kiosken.
- ✓ Tøm søppel. Søppelsekkene kastes i molokk (mellom hallene). Nøkkel til den henger i nøkkelsafen utenfor Kristins Kafe.
- ✓ Sjekk at alt det overstående er gjort og at det er klart til neste gang.
- ✓ Lås kiosken og heng nøkkel tilbake i nøkkelsafen utenfor Kristins Kafe.
- ✓ Når alt er gjort, møtes alle i kafeen. Den ansvarlige for dugnadsgjengen avgjør når du/dere går.

Sjekkliste dugnad:

GETLIGA: STORKIOSK

Oppmøte 1,5 timer før kampstart

Før kampen starter:

- ✓ Slå på potetmosmaskinen og sjekk den for pulver.
- ✓ Vask over diskene og de små bordene. Sett fram bordene.
- ✓ Hent utstyr (klyper, pølseholdere osv.) på kjøkkenet.
- ✓ Hent syltetøy, ketchup, sennep, lomper, pølsebrød, pølser og vafler - se liste for opptak på korktavle på kjøkkenet.
- ✓ Sett ut syltetøy, sukker, servietter og kaffemelk på bordet.
- ✓ Sørg for at pølsene holder riktig temperatur. Wiener 72 og grill 65 grader. Termometer ligger ved pølsekoker/grill.
- ✓ (Wiener trenger 7 minutter, grill tar 45 minutter på varm grill, beregne tiden).
- ✓ Sjekk at det er søppelsekker i alle stativene/dunkene. Husk plast og papp sorteres for seg.
- ✓ Åpne kioskene en time før kampstart.

Underveis:

- ✓ Sørg for at pølsekokere og pølsegrill er fylt opp i starten av første periode.
- ✓ Sjekk om de andre kioskene har mye av de pølsene du trenger – fordel pølser dere imellom.
- ✓ **Når første pause starter, er det siste frist for å legge på grillpølser.**
Etter dette rekker de ikke å bli varme.
- ✓ Fyll opp med varer underveis, kald brus foran - varm brus bakerst.
- ✓ Følg med på at det er kaffe hele tiden, trakt underveis.
- ✓ Vask over benken, også på framsiden. Det blir sølt mye kaffe osv. her.
- ✓ Sørg for at bordet med ketchup, sennep og syltetøy er ryddig og rent.
- ✓ Tøm søppel ved behov.
- ✓ Om noen vil se på kamp, bli enige om hvem som passer kiosken og hvem som ser på. Kioskene skal ikke stenges under kamp.

ETTER 2. PAUSE – STENGING

Vi pakker ned og rydder unna. Men har vi mye varme pølser, så holder vi kiosken åpen samtidig.

- ✓ Fyll opp brusskapene.
- ✓ Fyll på med sjokolade og potetgull.
- ✓ Alt som skal vaskes, må tas med inn på kjøkkenet i kafeen.
- ✓ Tørk av og sett hette på alle ketchup- og sennepsflaskene.
- ✓ Kast syltetøyrester og vask skåla.
- ✓ Vask pølsegrillen med ren klut.
- ✓ Vask pølsekokeren (de løse delene vaskes i vaskemaskina).
- ✓ Alle kaffekanner/kolber tømmes og skylles grundig - settes i kaféen.
- ✓ Vask gulvet inne i kiosken.
- ✓ Tøm søppel. Søppelsekkene kastes i molokk (mellom hallene). Nøkkel til den henger i nøkkelsafen utenfor Kristins Kafe.
- ✓ Sjekk at alt det overstående er gjort og at det er klart til neste gang.
- ✓ Lås kiosken og heng nøkkel tilbake i nøkkelsafen utenfor Kristins Kafe.
- ✓ Når alt er gjort, møtes alle i kafeen. Den ansvarlige for dugnadsgjengen avgjør når du/dere går.

Sjekkliste dugnad:

U-18 og U-21: KRISTINS KAFÉ

Oppmøte 1,5 timer før kampstart

Før og under kamp

- ✓ Laget som har dugnad er ansvarlig for å ta opp pølser og lompe/brød til U18- og U21-kampene dagen før.
- ✓ Ta opp 10 wienerpølser og brød/lomper. Legges til tining i kjøleskapet.
- ✓ Merk pølsene og brød/lomper med en lapp med dato for når det er tatt opp.
- ✓ Slå på oppvaskmaskina.

Bruksanvisning pølsekoker:

- ✓ Fyll pølsekokerne med vann. Vannmengden skal være rett under rista som ligger på ene sida.
 - Sjekk at det også er vann i vannbadet som pølsebeholderen står i. Er det ikke vann i denne, må den fylles. Mengden her skal være akkurat nok til at du merker at pølsebeholderen flyter. Dvs. rett over elementet.
- ✓ Wienerpølser: skal ligge i vannet i pølsekokeren i 10 minutter, før de løftes over til andre siden i pølsekokeren, på rist.
 - wiener trenger 7 minutter, grill tar 45 minutter på varm grill, beregne tiden.
- ✓ Sørg for at pølsene holder riktig temperatur. Wiener 72 og grill 65 grader. Termometer ligger ved pølsekoker/grill.

Lage vafler:

- ✓ Bruk 1 pose av vaffelmixen som ligger under benken med kaffetraktere. Merk at det skal brukes olje i røren, ikke margarin. De ferdigstekte vafleene i fryseren skal IKKE brukes, de er kun til Elitekamper. Vaffeljern står også i området ved kaffetrakterne.
- ✓ Vask over diskene og bordene i kaféen.
- ✓ Slå på potetmosmaskinen og sjekk at det er nok pulver.
- ✓ Sett ut ketchup og sennep, sukker og syltetøy.
- ✓ Sjekk at det er søppelsekker i alle stativene. Husk retur plast.

Pass på at det ser rent og ryddig ut i kafeen underveis. Tøm søppel ved behov.

Etter stenging

- ✓ Fyll opp bruskapene. Bruslageret er i storkiosken.
- ✓ Fyll på med sjokolade og potetgull.
- ✓ Kast syltetøyrester og vask skåla.
- ✓ Tørk av og sett hette på alle ketchup- og sennepsflaskene.
- ✓ Vask pølsegrillen med ren klut.
- ✓ Vask pølsekokeren (de løse delene vaskes i vaskemaskina).
- ✓ Alle kaffekanner/kolber tømmes og skylles grundig..
- ✓ Tell opp kassa i kaféen. Fyll ut skjema som ligger ved
- ✓ Vask benker, bord og gulv.
- ✓ Tøm søppel. Søppelsekkene kastes i molokk (mellom hallene). Nøkkel til den henger i nøkkelsafen utenfor inngangen til Kristins Kafe.
- ✓ Tøm oppvaskmaskina (se bruksanvisning på maskina).
- ✓ Sjekk at alt det overstående er gjort og klart til neste gang.
- ✓ Heng nøkler tilbake i nøkkelskapet utenfor kafeen.
- ✓ Er det penger i kassa, så låses nøkkelen til kassa også inn i nøkkelskapet.

Sjekkliste dugnad:

Seriekamper Yngres: KRISTINS KAFÉ

Anbefalt oppmøte 1,5 timer før kampstart

Før og under kamp

- ✓ Slå på oppvaskmaskina.

Hvis dere skal selge pølse, må dette tas opp fra fryser dagen før kamp.

- ✓ Ta opp 10 wienerpølser og brød/lomper. Legges til tining i kjøleskapet.
- ✓ Merk pølsene og brød/lomper med en lapp med dato for når det er tatt opp.
- ✓ Fyll pølsekokerne med vann. Vannmengden her skal være rett under rista som ligger på ene sida.
 - Sjekk at det også er vann i vannbadet som pølsebeholderen står i. Er det ikke vann i denne, må den fylles. Mengden her skal være akkurat nok til at du merker at pølsebeholderen flyter. Dvs. rett over elementet.
- ✓ Wienerpølser: skal ligge i vannet i pølsekokeren i 10 minutter, før de løftes over til andre siden i pølsekokeren, på rist.
 - Unngå svinn – tenk deg om før du legger på pølser. Har man kamp klokka 10 f.eks. en lørdag morgen, går det neppe store mengder grillpølser.
 - Wiener (opptint) trenger 7 minutter, grillpølser (opptint) tar 45 minutter på varm grill, beregne tiden.
- ✓ Sørg for at pølsene holder riktig temperatur. Wiener 72 og grill 65 grader. Termometer ligger ved pølsekoker/grill.

Hvis dere skal selge vafler:

- ✓ Lag vaffelrøre. Vaffelmix finnes under benken hvor trakteren står. Vaffeljern står også i området ved kaffetrakterne.
- ✓ Et alternativ til vafler er å ha med kake og selge kakestykker. Denne varen er lagt inn på bredde sin iPad, og koster kr. 10,- per stykke.
- ✓ Vask over diskene og bordene i kaféen.
- ✓ Slå på potetmosmaskinen og sjekk at det er nok pulver.
- ✓ Sett ut ketchup og sennep, sukker og syltetøy.
- ✓ Sjekk at det er søppelsekker i alle stativene. Husk retur plast..

Pass på at det ser rent og ryddig ut i kafeen underveis. Tøm søppel ved behov.

Etter stenging

- ✓ Fyll opp bruskapene. Bruslageret er i storkiosken.
- ✓ Fyll på med sjokolade og potetgull.
- ✓ Kast syltetøyrester og vask skåla.
- ✓ Tørk av og sett hette på alle ketchup- og sennepsflaskene.
- ✓ Vask pølsegrillen med ren klut.
- ✓ Vask pølsekokeren (de løse delene vaskes i vaskemaskina).
- ✓ Alle kaffekanner/kolber tømmes og skylles grundig.
- ✓ Tell opp kassa i kaféen. Fyll ut skjema som ligger ved..
- ✓ Vask benker, bord og gulv
- ✓ Tøm søppel. Søppelsekkene kastes i molokk (mellom hallene). Nøkkel til den henger i nøkkelsafe utenfor inngangen til Kristins Kafe.
- ✓ Tøm oppvaskmaskina (se bruksanvisning på maskina).
- ✓ Sjekk at alt det overstående er gjort og klart til neste gang.
- ✓ Heng nøkler tilbake i nøkkelsafen utenfor kafeen.
- ✓ Er det penger i kassa, så låses nøkkelen til kassa også inn i nøkkelskapet.

Brukerbeskrivelse pizzaovn



Under pizzaovn står det bakker. Sett en bakk inn i bunnen av ovnen for å lette rengjøringen etter bruk.

(Alle knapper til høyre for "Start Stop" knappen trenger man ikke bruke.)



Trykk på "Start Stop". Tallet som nå vises i displayet er timer funksjon for når ovnen skal slå seg helt av (ikke steketid). Hold inne + tegnet til den går opp til f.eks. 3.50

Trykk så på "Select".



Tallet som vises i displayet nå er temperatur. Denne skal stå på 180.

Mens ovnen varmer seg opp vil den stå å skifte mellom innstilt temperatur og nå-temperatur.

Når ovnen er varm nok (stabil på 180), er den klar til bruk.

Steketiden er ca. 8 minutter, men følg med under steking.

Slå av ovnen:

Hold inne "Start Stop" knappen lenge (ca. 8 sekunder).

Merk; Når lyset på displayet slår seg av, må man fortsette å holde inne knappen ca. 2 sekunder til, slik at lyset inne i stekerommet slår seg av.

Brukerbeskrivelse varmeskap



Slå på varmeskapet:

Trykk på grønn knapp.

Varmeskapet er på.

Temperaturer er forhåndsinnstilt og trenger ikke justeres.

Slå av varmeskapet:

Trykk på grønn knapp.

Varmeskapet er av.