



## Instruks ovner i kiosk (1.etg)

### ATOLL SPEED ovn (nederst)

- Start med å rengjøre kald ovn med sprayen Oven Cleaner. Viktig å ikke spraye i taket inni ovnen. Vask så deretter over med en fuktig ren klut.  
Så skal spray Oven Protector sprayes inni ovnen, ikke i taket. Fordel det utover med litt papir.
- Start ovnen ved å holde  knapp inne. Det tar ca 15 min før ovn er klar.
- Velg Favoritter på displayet. Det er steke program for de varene vi har.
- For steking av 1 Panini, 1 Calzone og 1 toast er det ferdige programmer for tint og fryst vare. Skal du steke for eksempel 2 Panini; trykk på +1 (gul linje) og start.
- Bruk det runde stekebrettet når mat stekes. Ta av plasten på maten før du steker. Husk at brettet er veldig varmt når maten er klar. Bruk gryteklut eller tangen som hører til ovnen når du tar maten ut av ovnen. Dette brettet skal IKKE vaskes i vaskemaskin. Holder å vaske det i lunkent vann ved vaktslutt.
- Det tar ca 30-40 minutter å kjøle ned ovnene. Så skru av kl. 21:00 ved å trykke  og hold den inne litt. Trykk «Slå av» på displayet.

### ARIANA ovn (øverste)

- Trykk på start/stop knapp, og hold den inne litt. Se at det ikke står stekebrett inni ovnen først.
- Velg Program for det produktet som skal stekes. For eksempel Kanelsnurrer (P1 = 7 min), og trykk på start knappen.
- Ovn forvarmer automatisk opp til 210°C og ned til 175°C ved steking av produkt
- Legg frosne kanelsnurrer på bakepapir (kontroller at det er stekebrett som passer ovnen. Det finnes ulike størrelser)
- Lys i ovnen blinker når ovnen er varm nok, og klar til å steke snurrene.
- Man kan steke kanelsnurrer i to høyder: bruk spor 1 + 3 inni ovnen
- Ovn regulerer nå selv varmen etter hvilket program man har valgt og steker produktet til det er ferdig. Da blinker lyset i ovnen. Døren kan åpnes
- Ved avslutning av vakt, trykker man på stopp-knapp, og hold den inne litt. Ovn slår seg av automatisk etter 4 minutter
- Stekebrettene vaskes i oppvaskmaskin i 2 etg. om de er veldig skitne. Ellers bare med såpe og vann. Tørk av.
- Ovn vaskes inni ved behov. Kan bruke Jif Ovnsrens.

**Kommer det feilmeldinger på noen av ovnene, kan man dra ut kontaktene i 3-4 minutter. Annen skade på utstyr eller feil meldes til [drift@fetarena.no](mailto:drift@fetarena.no)**

**Pga fare for brannskader holdes barn under 16 år utenfor kiosken.**



## Pølse-koker

### Hvordan betjene pøsekokeren:

- Påse at stikkontakt er satt inn
- Gradene skal være 70
- Ta ut beholderen og fyll på med vann – MÅ være over elementene i bunnen
- Sett så beholder tilbake og fyll denne med vann (ikke over risten)
- Skru på (lampe vil lyse)
- Legg pølser på rist og/eller i vannet
- Maks en pose om gangen – i ukedagene trengs maks 2-3 stk.

---

*HUSK Å SJEKK AT DET ALLTID ER VANN OVER ELEMENTENE SÅ  
LENGE DU BRUKER PØSEKOKEREN*

---

### Når dagen er over:

- Skru av kokeren
- Ta ut pølsene
- Tøm kolben for vann og rengjør
- Tøm beholder for vann hver TORSDAG (det er en tømmekran på forsiden av pøsekokeren)



## Vafler

Vaffelrøre kjøpes ferdig frossent i 3l dunker.

Når du starter kioskvakt skal det alltid ligge tint vaffelrøre i brusskapet.

Når du avslutter kioskvakt skal det sjekkes at det er minst 3l vaffelrøre i brusskapet.

Dersom det ikke er det, skal det tas ut en 3l dunk frossen røre fra frysenskapet og settes i brusskapet.

### VIKTIG:

---

*Når varer tas ut av fryser må de merkes med datoen de er tatt ut. Bruk svart merkepenn som ligger i kiosken.  
Holdbarhet i kjøleskap er 7 dager.*

---

Kampdager skal det være minst 12l vaffelrøre opptint i kjøleskapet.

### Når du går i gang:

- Vaffel jernet settes i stikk kontakten med styrke 5 (prikk kvart over tre)
- Spray stekefett på jernet
- Når jernet er varmt, startes steking av vafler

### Når dagen er over:

- Skru av vaffeljernet
- Tørk av med papir og rengjør vaffeljernet
- Vask og tørk øsen



## Kaffemaskin

I kiosken er det en kaffemaskin som skal benyttes når kiosken er åpen på hverdager og mindre travle dager.

Kampdager og arrangement dager må det i tillegg traktes kaffe på kjøkkenet i 2.etg.

### Kaffemaskin

Kaffemaskin i kiosken skal bestandig stå på.

Det skal fylles kaffebønner og kakao pulver når det går tomt.

Dette finnes på kiosklageret.

Dersom det er tomt eller lite kaffebønner igjen på lageret skal det sendes en mail til:

[drift@fetarena.no](mailto:drift@fetarena.no)

- Ved stenging av kiosken skal maskinen tømmes for kaffebrut og rist skal rengjøres.
  - Åpne døren med nøkkel på siden.
  - Tøm beholder med kaffebrut i en grønn matavfall pose.
  - Rengjør rist om nødvendig



## Lager

Kiosken disponerer 2 lagre hvor alle varer og tilbehør lagres. I tillegg er det ett bøttekott og ett kjøkken i 2.etg.

1. Lager under trappen som går opp til tribune (Lager 7).
2. Utelagret, utvendig dør ved siden av inngangsdør til A-garderobefløy
3. Bøttekott ved utgangen til tribunen i 2.etg

### Innhold lager

Lager under trapp til tribune, Lager 7	Ute-lager	Ute-lager (fryser)	Bøttekott 2.etg
Brus	Kaffekopper	Vaffelrøre	Dispenser-papir
Sjokolade	Kaffefilter	Pølser / Lomper	Søppelposer
Syltetøy	Servietter	Kannelsnurrer	Søppelsekker
Kaffe/kaffebønner	Pølsepapir	Panini	Matavfall poser
Andre varer	Papptallerker	Toast	Mopp
		Calzone	Feiebrett/kost

Sjokolade og snacks skal hentes fra lageret og settes fram i kiosken. Ved kioskvaktens slutt skal sjokolade og snacks settes tilbake på lageret.

Brus skal fylles hver dag. Ny brus skal settes bakerst i brusskapet.

Sørg for at det er nok papir og servietter i kiosken. Dette trenger du ikke sette tilbake på lageret etter stenging.

NB!

Dersom du ser at det begynner å gå tom for noen varer, skriv det opp og send på mail til: [drift@fetarena.no](mailto:drift@fetarena.no)