## 3. Varme Køkken (3 alumner) Revideret november 2014

· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	mner) Revideret november 2014
Tidspunkt	Beskrivelse
	VARMEKØKKEN
1 gang om ugen	Vask alle fliser med grovrens, eftertør med viskestykke
	OBS fliserne under hylder med kurve
	OBS bagved klipsteger
	OBS bagved komfur
	OBS bagved skraldespanden
	Vask blastkøleskabet (hurtigfryseren) både indvendigt og udvendigt
	Vask alle hylder, ovenpå og nedenunder
	Vask skraldestativ grundigt
	Rengør hele røremaskinen
	Tør de to melbøtter af
	Mel, gryn osv beholderne tages ud af stativerne og stativerne rengøres.
	OBS: Kanterne på beholderne og hjulene
	Vask håndtag på dørene til varmekøkken
	Rengør alle bordstativer og hylderne/pladerne og tremmerne
	Rengør vasken også på ydersiden og undersiden
	Fyld papir i beholderne
	Rengør alle bordoverflader og rulleborde samt undersiden af begge
	VARME TING I KOLDE KØKKEN
	Vask microoven INDVENDIGT og udvendigt
	Vask fedtopsamleren på paninimaskinen
	Tør paninimaskinen af udvendigt
	Vask drypopsamlerne ved kaffemaskinen
Ved *	Vask ALLE paneler og døre
	Rengør kurve med små køkkenredskaber
	Rengør emhætten! (pas på olie/fedt som flyder ned)
	Ryk blastkøleskabet ud og vask bagved
Ved Hovedrengøring	Puds vinduerne i varmekøkken, inde og ude
	Tøm og rengør alle skuffer/kasser
	F