

---

## GUIDE DU LOCATAIRE

---

### TABLE DES MATIÈRES

---

<b>1. Introduction</b> .....	2
<b>2. Règles importantes</b> .....	2
<b>3. Quelques informations pratiques</b> .....	2
<b>3.1 Alarme</b> .....	2
<b>3.2 Le chauffage</b> .....	3
<b>3.3 L'éclairage</b> .....	4
<b>3.4 Les fûts de bière</b> .....	5
<b>3.5 Le mobilier</b> .....	5
<b>3.6 La vaisselle</b> .....	6
<b>3.7 Le lave-vaisselle</b> .....	6
<b>3.8 Les fourneaux à gaz</b> .....	7
<b>3.9 La Hotte :</b> .....	8
<b>3.10 La friteuse à gaz</b> .....	9
<b>3.11 Le four électrique :</b> .....	9
<b>3.12 Le frigo :</b> .....	10
<b>3.13 Le congélateur :</b> .....	10
<b>3.14 Les immondices :</b> .....	10
<b>4. Les amendes</b> .....	11
<b>5. Signatures pour acceptation du présent guide</b> .....	12

## **1. INTRODUCTION**

---

La salle des fêtes de Polleur est une ASBL entièrement gérée par des bénévoles qui consacrent beaucoup de temps afin de vous permettre de vous réunir pour vos différentes manifestations dans un cadre propre et agréable.

## **2. RÈGLES IMPORTANTES.**

---

- Respect du voisinage,
- Respect du matériel et des locaux,
- Les énergies sont à charge du locataire,
- Il est **interdit de fumer** dans l'immeuble,
- Vérifier que les portes et lumières sont fermées avant de mettre les clés dans la boîte aux lettres de la salle.

## **3. QUELQUES INFORMATIONS PRATIQUES.**

---

### **3.1 ALARME**

---

- Le code de l'alarme vous sera communiqué lors de la remise des clés. Le code est automatiquement changé à la fin de votre location.
- Le clavier est situé dans le bureau en entrant à gauche.
- **Pour entrer** : Code (4 chiffres) + **ENT**
- **Pour sortir** :
  1. Fermer les portes extérieures, la porte de la cave et les fenêtres
  2. Vérifier si personne ne se trouve dans le bâtiment,
  3. Appuyer sur **A**
  4. Sortir et attendre la fin du signal continu durant 30 secondes.
- **Pour annuler une saisie** : Appuyer sur **ESC**



## 3.2 LE CHAUFFAGE

### 3.2.1 Allumer la chaudière :

- Vous devez vous rendre dans la dernière cave (Chaufferie) en dessous de la scène. Attention pour allumer la lumière c'est juste en dessous du mur sur votre droite au dessus des escaliers.



- Enclencher le circulateur « Petite salle-Cuisine » et/ou « Grande salle »
- Enclencher la chaudière



### 3.2.2 Le chauffage dans les locaux :

- **La grande salle :**
  - Les thermostats se trouvent dans le bar et sur le côté droit de la scène,
  - Pour une chaleur rapide, vous pouvez allumer les gros extracteurs. Il suffit de les allumer en tournant les thermostats à la valeur souhaitée. Ils sont très bruyants, nous vous conseillons donc de les allumer 1 heure avant votre manifestation et puis de les éteindre.
  - Ne pas toucher aux vannes thermostatiques.



# ASBL Salle des Fêtes de Polleur

- **La petite salle et la cuisine :**
  - Utiliser les vannes thermostatiques.

## **3.2.3 Eteindre la chaudière :**

- Sens inverse de l'allumage.

## **3.3 L'ÉCLAIRAGE**

- Un boîtier électrique de commande se trouve à côté de l'alarme dans le bureau en entrant à gauche. Vous pouvez allumer de ce boîtier, le HALL – les WC - la grande salle (FLUO)



- **La grande salle :**  
dans le bar se trouve un boîtier électrique. De ce boîtier, vous pouvez allumer la grande salle de différentes manières.



- **La cuisine :**  
L'éclairage est commandé par des interrupteurs qui se trouvent soit en venant de la petite salle en face de vous soit à votre droite en venant de la grande salle.
- **La petite salle :**  
L'éclairage est commandé par des interrupteurs qui se trouvent soit en venant du hall à votre droite soit à votre droite en venant de la cuisine. Possibilités différentes d'éclairages en utilisant le tableau qui se trouve dans le petit bar.

### 3.4 LES FÛTS DE BIÈRE

La pièce où se trouvent les fûts se situe dans le hall, juste avant l'entrée de la grande salle à droite.

- **Mettre un fût en perce :**

- 2 embouts possibles : l'embout plat ou l'embout rond,
- Visser l'embout sur la tête du fût,
- Appuyer sur le levier 1 afin de percer le fût,
- Ouvrir la bonbonne de gaz en tournant le « bouchon en forme de fleur » → OPEN,
- Ouvrir le petit robinet 2 qui se trouve près du levier. Position → verticale,
- Faites pareil avec le petit robinet 3 placé au mur. Position → verticale,
- Votre fût est prêt à l'emploi.



- **Rincer les conduites :**

**Le rinçage des conduites est indispensable avant et après l'utilisation.**

- Fermer la bonbonne de gaz,
- Suivant le procédé de mise en perce, connecter l'embout à la conduite d'eau au mur n°4,
- Ouvrir tous les robinets de la conduite concernée,
- Laisser couler l'eau durant 1 minute,
- Refermer tous les robinets.

- **Changer un fût :**

- ⚠ Fermez les 2 petits robinets (2 et 3). Position → horizontale,
- Déconnecter l'embout,
- Suivre la procédure de mise en perce.

### 3.5 LE MOBILIER

- Les tables seront manipulées par deux personnes afin d'éviter toute dégradation,
- Le mobilier doit être rangé dans sa salle respective,
- Le mobilier doit être placé au milieu de la salle quand votre manifestation est terminée afin de faciliter le nettoyage,
- **Rangement du mobilier :**
  - **Grande salle :**
    - **Les tables :** Doivent rester dépliées au centre de la salle pour vérification
    - **Les chaises :** empilées par 8
  - **Petite salle :**
    - **Les tables :** elles doivent être placées l'une sur l'autre,
    - **Les chaises :** elles doivent être groupées par 2,

### 3.6 La vaisselle

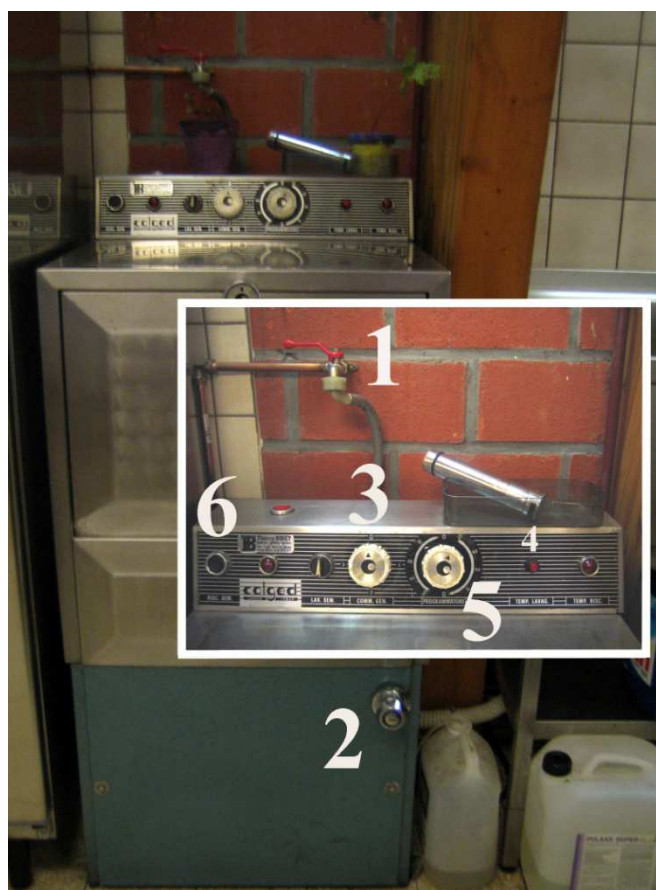
- La vaisselle et les couverts doivent être remis **propres** sur la table centrale pour vérification,
- Si vous cassez de la vaisselle, veuillez nous le signaler,
- Les couverts doivent être rangés dans leurs boîtes respectives.

### 3.7 LE LAVE-VAISSELLE

- **Le lave-vaisselle est actuellement Hors Service !!**
- La résistance étant cassée, il est nécessaire de le remplir d'eau bouillante.

#### Mode d'emploi

- Ouvrir la vanne d'arrivée d'eau n°1,
- A l'aide de la vanne n°2, remplir le lave-vaisselle à 1cm du trop plein,
- Mettre un peu de détergent,
- Tourner le bouton n°3 sur 3,
- Attendre que le témoin n°4 s'allume,
- Faire fonctionner le lave-vaisselle en tournant le bouton n°5
- La durée d'un cycle est de 2 minutes





### 3.8 LES FOURNEAUX À GAZ

- Les fourneaux et le four doivent être nettoyés après usage,

1. **Ouvrir le gaz :**

- Prendre la clé qui pend au clou dans l'armoire avec une croix verte près de la porte entre la cuisine et la petite salle.



- Ouvrir les portes de l'armoire en fer rouge qui se trouve sur le côté de la salle (du côté du Marchand de matériaux) et ouvrir les 2 bonbonnes de gaz sans toucher aux bonbonnes de réserve (panneau indicateur).  
Ouvrir complètement les 2 vannes ainsi que les 2 petits robinets qui s'y rapportent.



VANNES

ROBINETS



# ASBL Salle des Fêtes de Polleur

## 2. Allumer la gazinière :

- Prendre la bobine de cire qui se trouve en générale sur le boîtier de commande de la hotte. Allumer la et placer la prêt de la veilleuse du bec que vous désirez allumer. En même temps, pousser sur la manette correspondante en la tournant.



## 3. Allumer le four :

- Tourner le bouton en appuyant jusqu'à ce qu'il s'enfonce légèrement,
- Appuyer en même temps sur le bouton noir situé en dessous jusqu'à ce que la veilleuse s'allume,
- Attendre quelques secondes,
- Choisir la t° désirée.

## 3.9 LA HOTTE :

- **Il est important d'allumer la hotte lorsque vous cuisinez !**
- Tourner le bouton noir sur le boîtier de commande dans le sens des aiguilles d'une montre en choisissant la vitesse souhaitée,
- Si les portes de la cuisine sont fermées, il est obligatoire d'ouvrir une fenêtre.





### 3.10 LA FRITEUSE À GAZ

- Les friteuses doivent être nettoyées après usage,
- Il est obligatoire d'emporter vos huiles ou graisses après usage,

#### Mode d'emploi

- Ouvrir le gaz comme décrit dans le point 3.8,
  - Ouvrir le robinet d'arrivée n°1,
  - Appuyer sur le bouton de sécurité n°2,
  - En même temps, appuyer sur le bouton n°3,
  - Dès que la veilleuse est allumée, attendre quelques secondes puis relâcher les boutons 2 et 3,
  - Sélectionner la t° à l'aide du sélecteur qui se trouve à côté du bouton n°3,
- La vidange de l'huile ou la graisse tiède sera réalisé à l'aide de la manette n°4.



### 3.11 LE FOUR ÉLECTRIQUE :

- Il suffit de choisir la température désirée et le minutage souhaité à l'aide des sélecteurs,
- Le four doit être nettoyé après usage.



### 3.12 LE FRIGO :

---

- Pour allumer le frigo, pousser sur le bouton blanc au dessus de celui-ci  
→Le voyant vert s'allume.
- Vous pouvez régler la température en appuyant sur le + ou le - ,
- **Le frigo doit être nettoyé après chaque utilisation.**



### 3.13 LE CONGÉLATEUR :

---

- Il se trouve dans la réserve et reste toujours allumé,
- Il est à votre disposition mais n'oubliez pas de reprendre vos aliments.

### 3.14 LES IMMONDICES :

---

- **Ne pas mettre les verres cassés dans les sacs !!**
- **Vos déchets doivent être placés obligatoirement dans les sacs noirs mis à votre disposition**
- **Les sacs doivent être placés à l'endroit prévu à l'extérieur après la manifestation**



**Les verres :** Vous devez les mettre dans une bulle à verres  
**Les cartons :** doivent être pliés sur 1 tas dans la réserve

**4. LES AMENDES.**



**Ce point est très important**

Notre salle vient d'être entièrement rénovée et nous tenons absolument qu'elle reste belle et accueillante c'est pourquoi il est **strictement interdit** :

- **D'utiliser des agraffes, des punaises, du papier collant ou tout autres choses qui seraient susceptible d'abîmer ou détériorer les peintures et les boiseries.**
- **Toute détérioration constatée vous sera facturée. Au besoin, un devis sera demandé à un professionnel.**

<u>Description</u>	<u>Tarif</u>	<u>Remarque</u>
Oubli du chauffage		Augmentation de la consommation de mazout (suivant le relevé)
Locaux non-loués sales		Petite salle : 75,00€ Htva Grande salle : 125,00€ Htva
Table cassée	105€	
Chaise cassée	50€	
Chariot table cassé	200€	
Chariot chaise cassé	90€	
Mobilier abîmé	40€	
Mobilier non-rangé	20€	
Vaisselle sale	30€	
Fourneaux, frigo ou friteuse sale	30€	
Déchets non triés	25€	



