



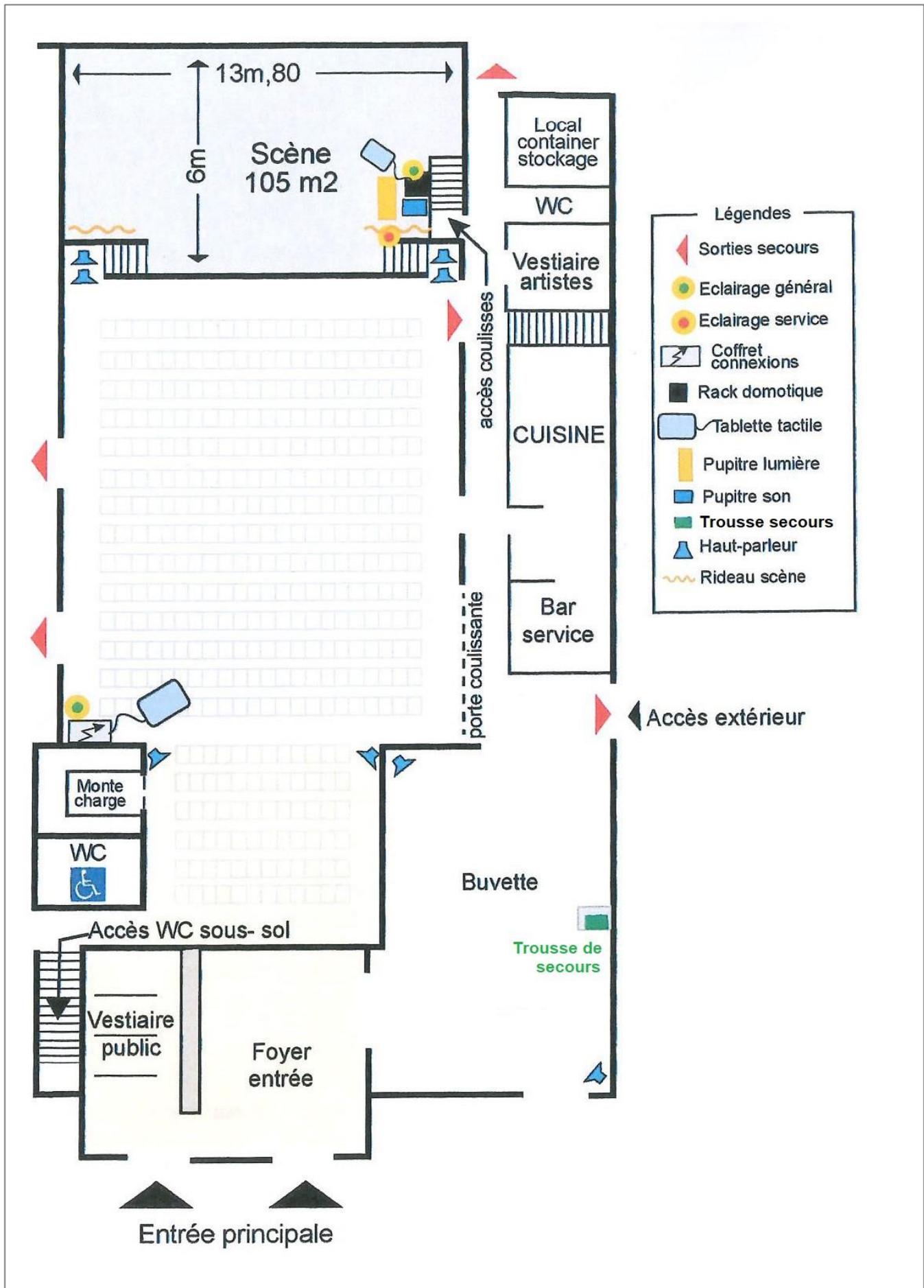
SALLE COMMUNALE – BUVETTE – SALLE POLYVALENTE

Explications diverses / emplacements de stockage / modes d'emploi succincts...

Table des matières

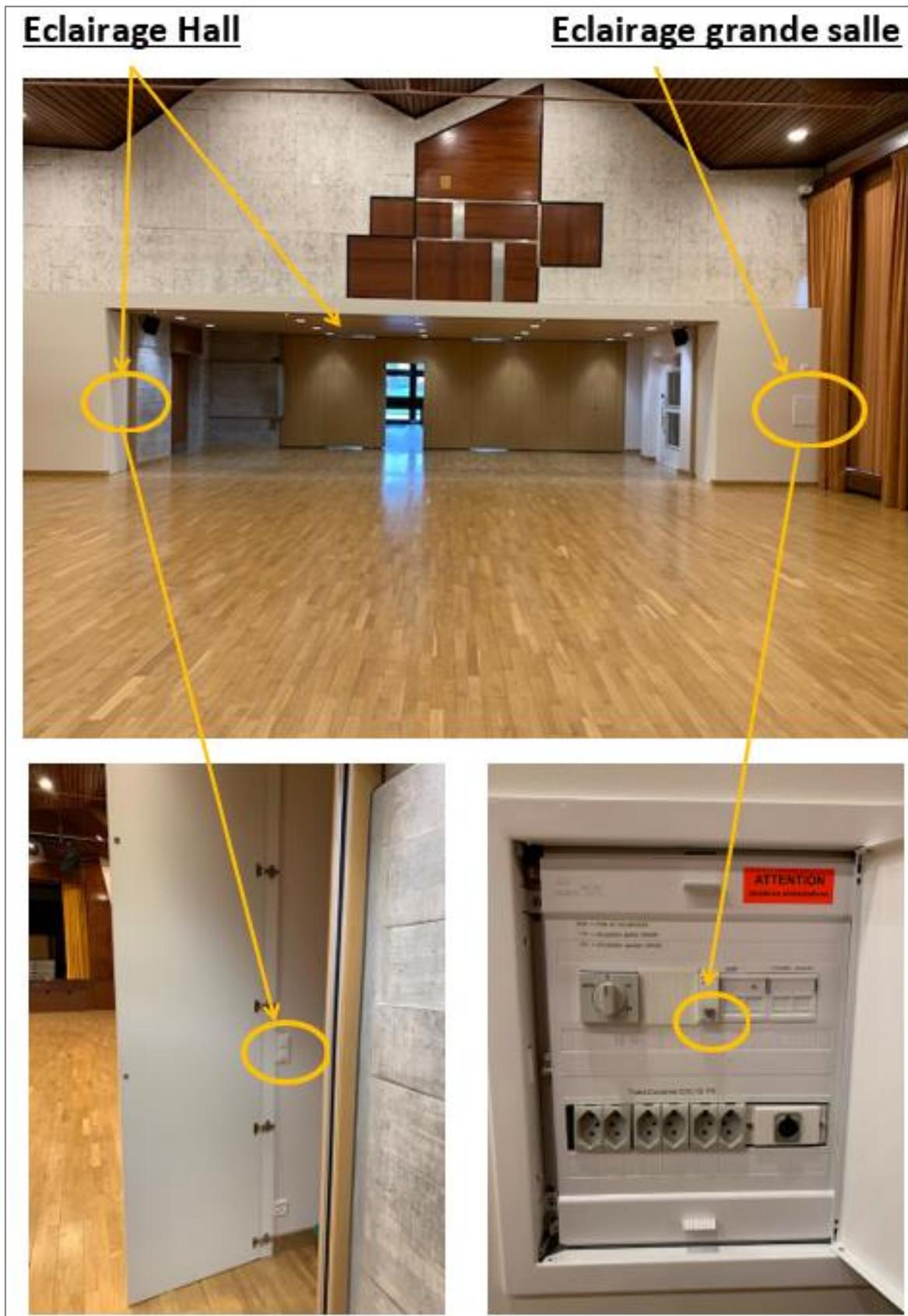
PLAN DE LA SALLE COMMUNALE	2
SALLE COMMUNALE	3
1. Eclairage du hall d'entrée et de la salle communale	3
2. Eclairage de la scène (interrupteurs sur la scène)	4
3. Internet : utiliser le WiFi public « Salle communale-Public ».....	4
4. Stockage des tables (sous la scène) et chaises (local rangement dans le hall d'entrée).....	4
5. Emplacement des clés techniques : dans le local de rangement de la buvette	5
6. Trousse de secours : voir sous BUVETTE	5
7. ECLAIRAGE, BEAMER & SONORISATION – MATÉRIEL TECHNIQUE	5
8. Eclairage / Beamer : tablette tactile.....	6
9. Eclairage : table de mixage	6
10. Sono : table de mixage.....	7
BUVETTE	8
11. Local de rangement.....	8
12. Trousse de secours.....	8
CUISINE	9
13. Four : mode d'emploi.....	9
SALLE POLYVALENTE (entrée côté voirie, niveau sous-sol)	11
14. Tables et chaises	11
15. Vaisselle.....	11

PLAN DE LA SALLE COMMUNALE



SALLE COMMUNALE

1. Eclairage du hall d'entrée et de la salle communale



2. Eclairage de la scène (interrupteurs sur la scène)



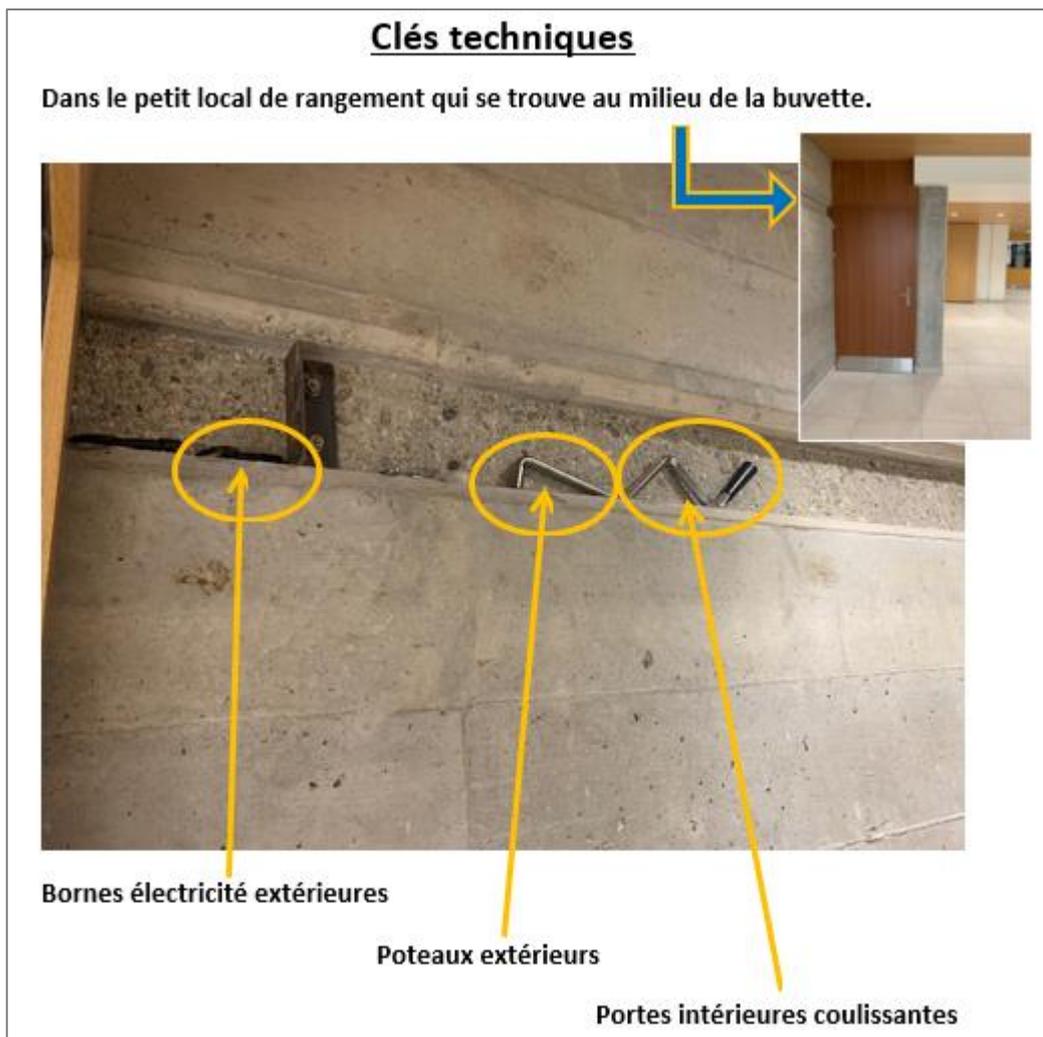
3. Internet : utiliser le WiFi public « Salle communale-Public »

Ce réseau internet est libre d'accès et sans mot de passe.

4. Stockage des tables (sous la scène) et chaises (local rangement dans le hall d'entrée)



5. Emplacement des clés techniques : dans le local de rangement de la buvette



6. Trousse de secours : voir sous **BUVETTE**

7. ECLAIRAGE, BEAMER & SONORISATION – MATÉRIEL TECHNIQUE

Il est impossible d'expliquer le fonctionnement de ces appareils en quelques lignes.

ATTENTION DE NE PAS MODIFIER LES RÉGLAGES TECHNIQUES PRÉ-ÉTABLIS !



- **Si vous souhaitez utiliser ce matériel de manière basique**, contactez **au moins 1 semaine à l'avance** M. Eduardo OLIVEIRA, responsable des bâtiments communaux, au ☎ 079 923 41 56 ; il vous expliquera les rudiments d'utilisation du matériel correspondant.



- **Si vous souhaitez exploiter ce matériel de manière pointue ou complète**, il faut **contacter un professionnel au moins 1 mois à l'avance** pour organiser cette prestation, qui sera **à vos frais**. À toutes fins utiles, la société Artscénique Sàrl a déjà fourni cette prestation à une société meynite (contact : M. Pascal MATTHIEU au ☎ 022 329 79 70).

8. Eclairage / Beamer : tablette tactile

Appuyer sur **ON** pour un éclairage normal et sous **Projection** si vous souhaitez projeter un diaporama ou une vidéo.

→ Pour utiliser le Beamer ou plus d'informations, se référer au point 7 !



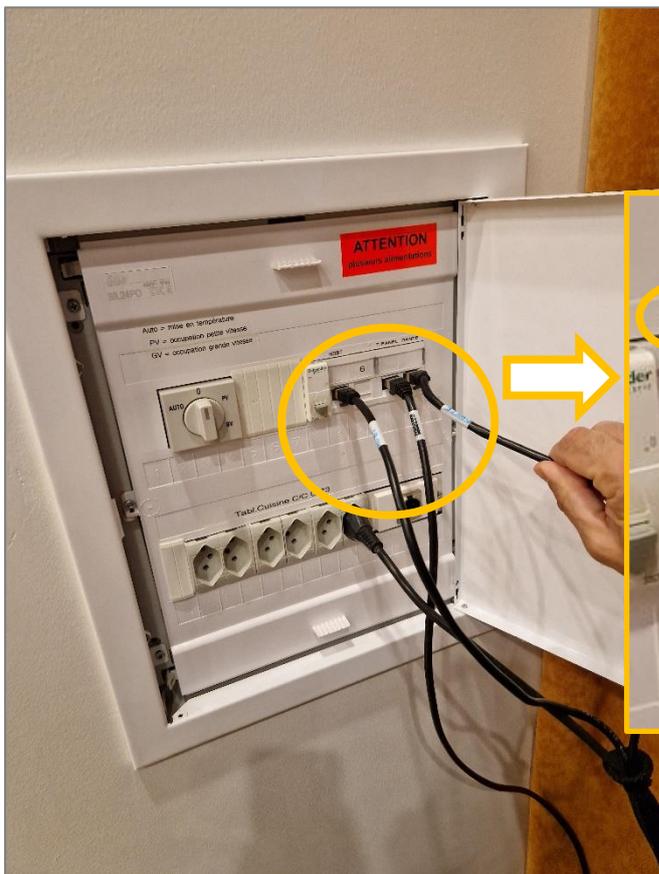
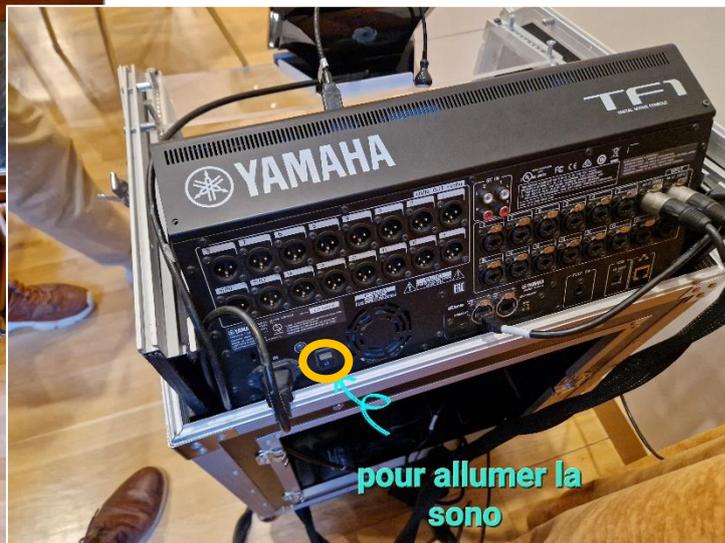
9. Eclairage : table de mixage

→ Pour plus d'informations, se référer au point 7 !



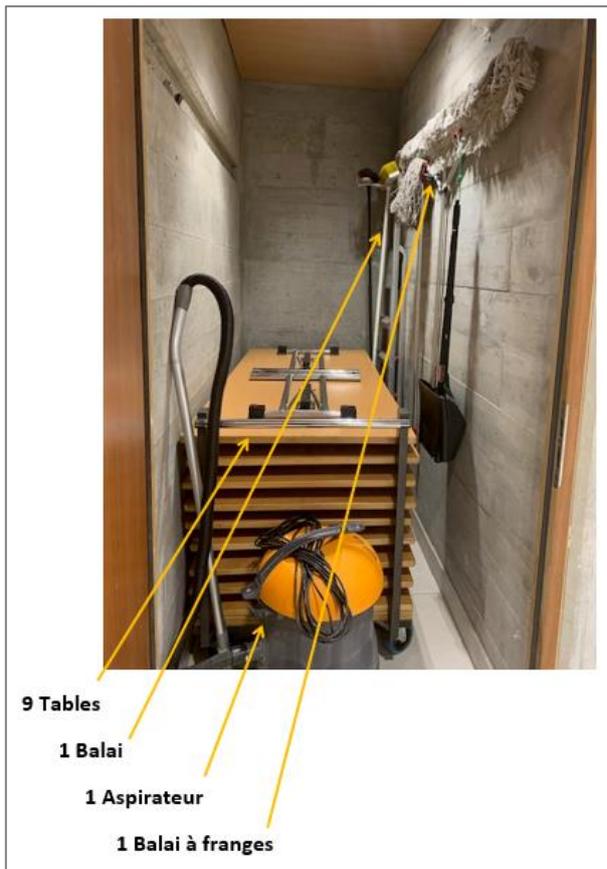
10. Sono : table de mixage

→ Pour plus d'informations, se référer au point 7 !



BUVETTE

11. Local de rangement



12. Trousse de secours



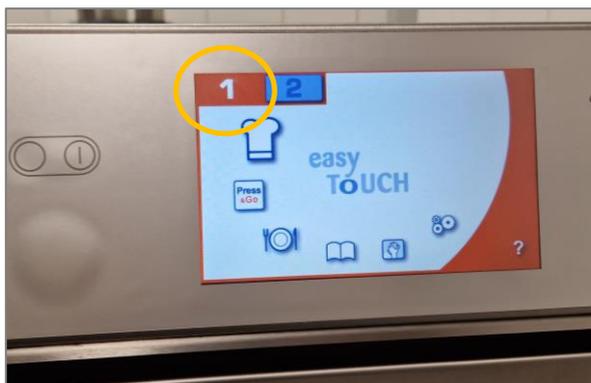
CUISINE

13. Four : mode d'emploi

- Allumer le four



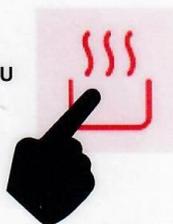
- Une fois que l'écran est complètement allumé, sélectionner le four : **1** = ROUGE ou **2** = BLEU



- Puis suivre le mode d'emploi à la page suivante →

Four : mode d'emploi (suite)**MODE D'EMPLOI FOUR CONVOTHERM
OPÉRATIONS DE BASE****ÉTAPE 1 - CHOIX DU FOUR****ÉTAPE 2****ÉTAPE 3 - CHOIX DU MODE DE CUISSON**

OU



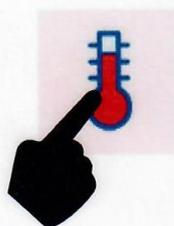
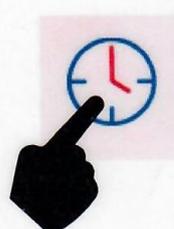
OU

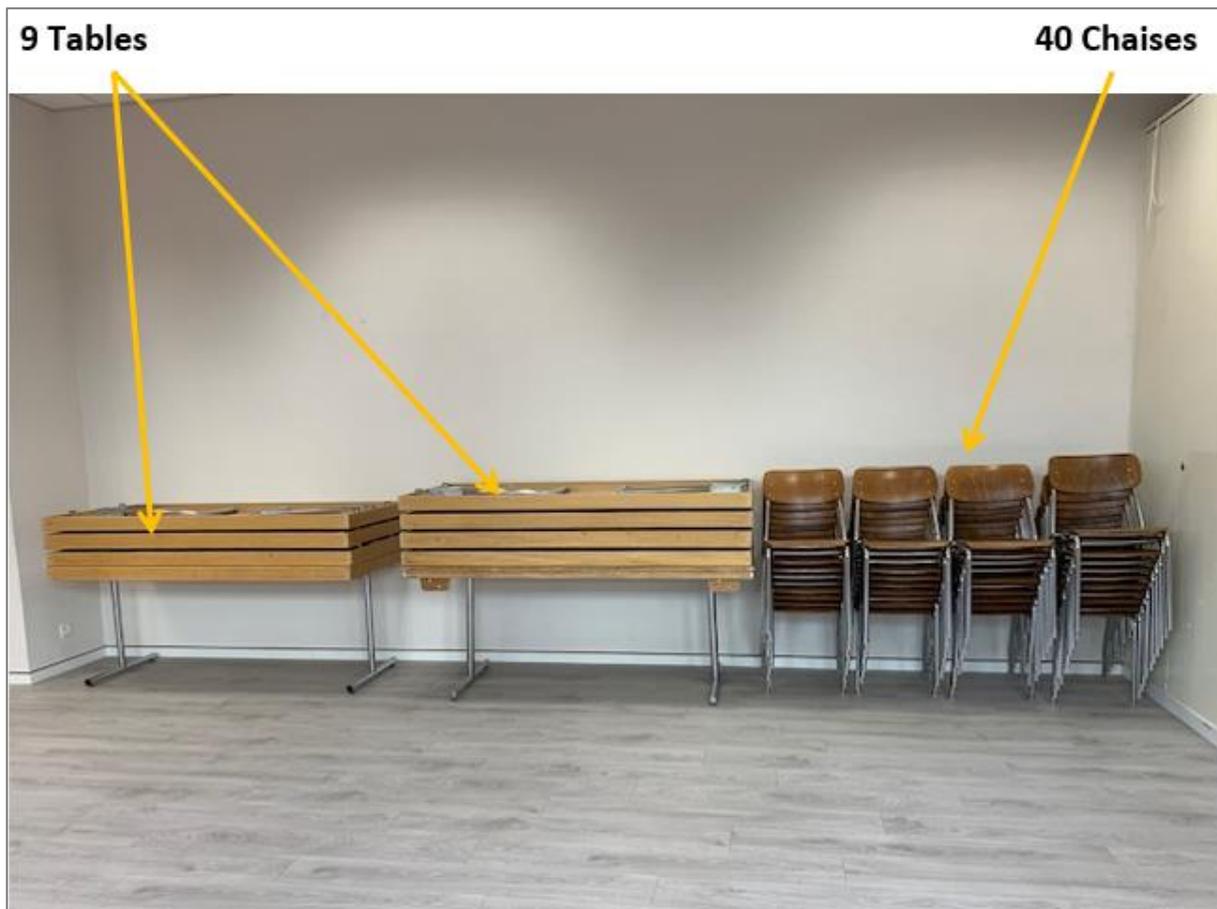


VAPEUR

CHALEUR SECHE

MIXTE

**ÉTAPE 4****CHOIX DE LA TEMPÉRATURE**
ENTREZ VALEUR ET VALIDEZ SUR OK**ÉTAPE 5****CHOIX DE LA DURÉE**
ENTREZ VALEUR ET VALIDEZ SUR OK**ÉTAPE 6****APPUYEZ SUR START**
ET C'EST PARTI !

SALLE POLYVALENTE (entrée côté voirie, niveau sous-sol)**14. Tables et chaises****15. Vaisselle**

Si vous avez besoin de vaisselle, la demander à M. Eduardo Oliveira **au moins une semaine à l'avance** en remplissant le formulaire ad hoc.