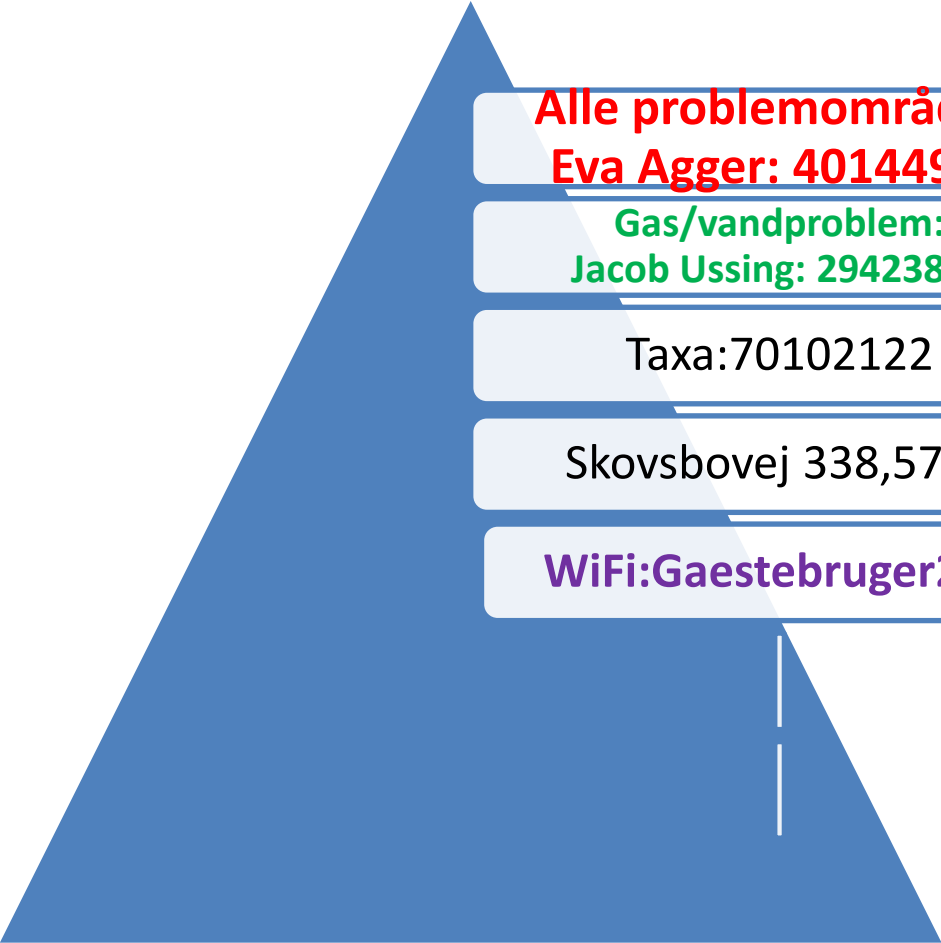




**VEJLEDNING OG INFO HUSET ,OG GRØNNINGEN
SE OGSÅ OPSLAG OVER HÅNDVASK**

Vigtige telefonnumre



**Alle problemområder:
Eva Agger: 40144926**

**Gas/vandproblem:
Jacob Ussing: 29423824**

Taxa: 70102122

Skovsbovej 338,5700

WiFi: Gaestebruger2020

INFORMATION: AFFALD OG RYGNING

- **Velkommen til vores forsamlingshus og Grønningen**
- Orienter dig venligst hvor alt står og ligger, og sæt det gerne retur samme sted
- Restaffald i de to affaldsspande, (den ved kgebord og den ved opvaskemaskine) og ud i den container, uden skilt.
- Metal/dåser/glas, pap, kildesorteres og lægges ud i respektive containere.
- **Alt pap foldes sammen inden det lægges i container.**
Plastic medtages med hjem af lejer
(Der trækkes 200 fra depositum hvis der efterlades ikke er kildesorteret affald)

HUSET ER RØGFRIT, incl. VERANDA OG MADPAKKEHUS.

Der kan kun ryges benyttelse af askebøtter der står ved køkkenudgang.

UDEBELYSNING: Parkeringsplads

Tændes på to kontakter på madpakkehus på øst siden.
Husk at slukke igen.



Lys indendørs.

Garderobe –foyer-toiletter

Tænder og slukker automatisk

Lys lille stue.

Tændes på væg i køkkenbaggang.

Lys i store sal:

Tændes på væg ved køleskabe i køkken.

Lys dæmpnings knapper i hjørne af sal mod veranda.

Lamper scene rum:

På væg til højre lige indenfor foldedøre.

Væglamper balkon:

Tændes lige indenfor døren til venstre

På balkon.

BRANDUDSTYR



- Læs instruks grundigt for alle tre elementer.
- Instruer køkkenhold
- Døre med flugtvejsskilt ovenover må ikke blokeres af borde og stole.

INSTRUKS

Vandslukker

Anvendes ved:

Faste stoffer

Papir

Tekstiler



Fa

INSTRUKS



BRANDUDSTYR KØKKEN:

Brandtæppe og CO2.slukker



MUSIK STORE SAL

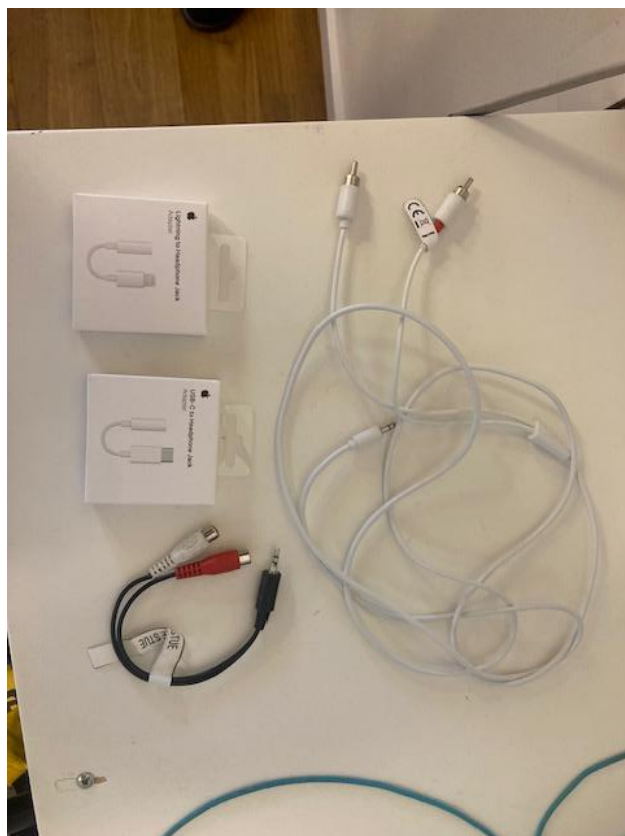
.Mini jackstik står lejer selv for.



Stil PC., tablet eller telefon på vægghylden.

- Forstærkere er indbygget i højtalere. Der er fire af dem og de kan fylde rummet yderst effektivt med lyd.
- Diskant og bas er for - programmeret af installatør og må ikke ændres.

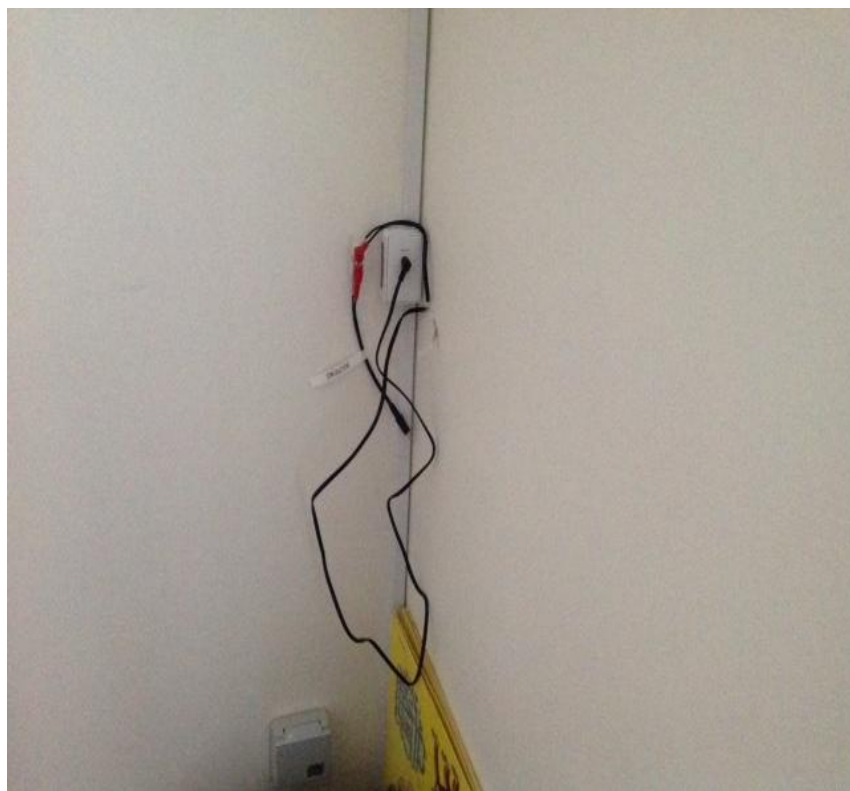
Tilbehør højttaler



- Afhængig af hvad du skal koble er det vigtigt du afprøver og skaffer det nødvendige udstyr .
- Det her er hvad, der skulle bruges tidl, men da det hele tiden ændres skal lejer nu selv have det hele med.

MUSIK, lille stue

Minijackstik + phonoadapter, står lejer selv for



Stikplacering lille stue. Der skal tændes på kontakt i baggang på :strøm stik stuen



BORDE OG STOLE

- Store borde ligger med underside nedad på rullebogn
- Den er lidt tung at køre. Vær 2. personer.
- Det kræver også to personer at tage dem ind og ud af vogn.
- Små borde stilles foran vinduet op af rækværk
- Runde borde trilles ind og ud.
- Stole skal ,før brug eftergås for dupper på ben. Alle fire ben på hver stol skal være dækket af plastic dut.
- Efter brug sættes stole retur med 11. stole x 2 på hver stolebogn.

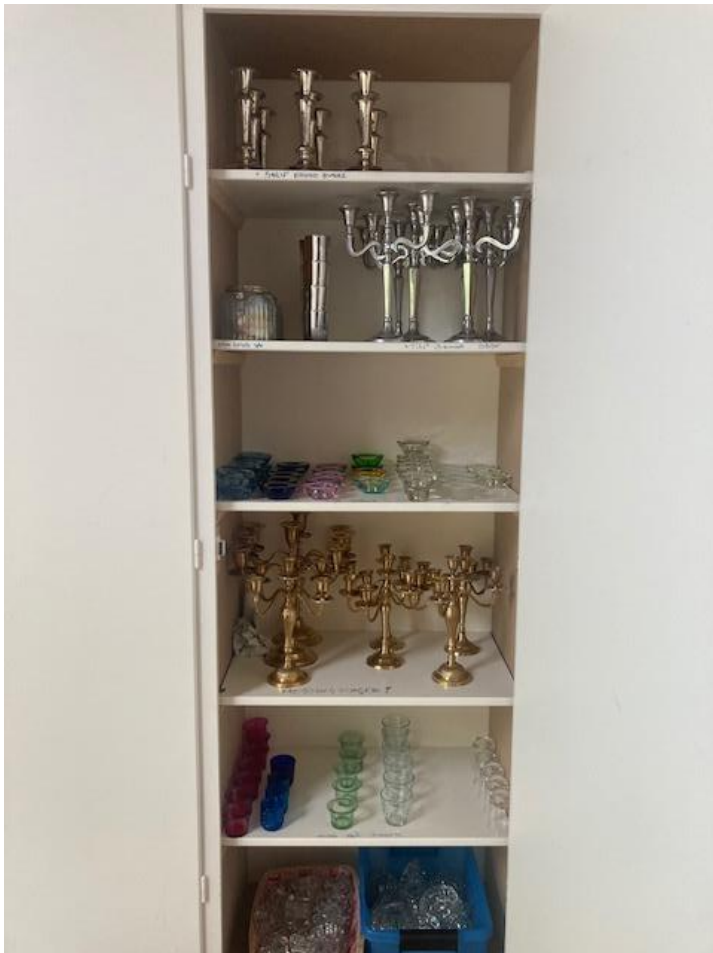


Rullebar



- Denne rullebar passer lige i døråbning.
- Den kan benyttes efter ønske. Hvis der skal være fadølsanlæg er den god da fustagerne skal stå på det blå gulv.

Lysestager



- Mange forskellige stager til fri afbenyttelse.
- Vigtigt de renses for stearin efter brug.
- Vi pudser/reenser kun årligt på arbejdsdage.
- De står i skab nr. 6 i scenerummet

Vaser



- Der er vaser i mange størrelser og former
- Stil gerne retur i samme grupper som de stod.
- Det er skab nr.7 i scenerummet.

KØLESKABE, klar på 30 min.

Efter brug slukkes øverst foran på startknap..

Køleskabe efterlades rengjorte og slukkede.

Der må ikke stilles ølkasser i skabene

Er indholdet drikkevarer startes køleskab først på festdagen..

Stativer ovenpå køleskabe sættes i klemme i dør så dør ikke lukker efter slukning.

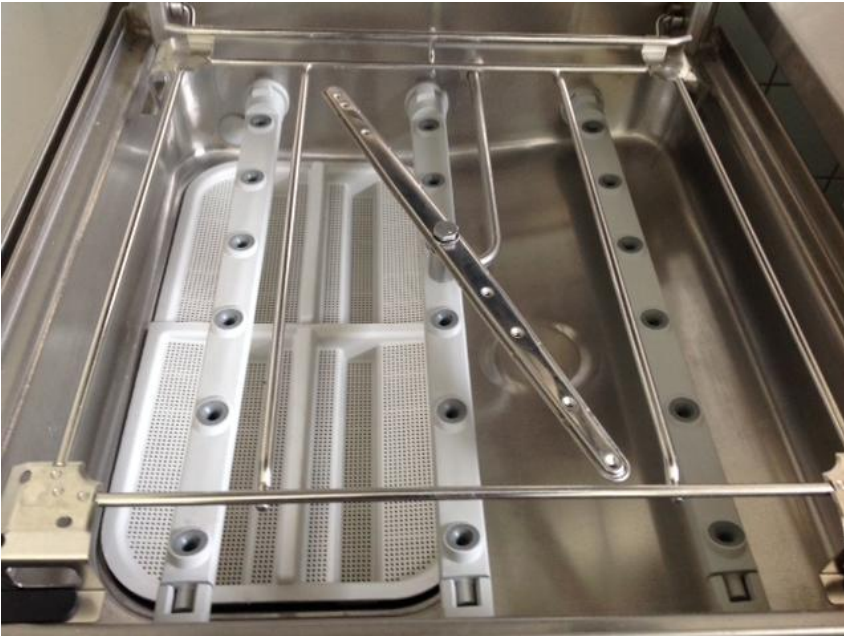
Må kun rengøres med varmt vand.



OPVASKEMASKINE

START: 1/2 time før den skal bruges .Sæbe ,vand , er koblet til.

Luk låg , tryk på grøn knap. Følg instruks på væg.



SLUT: Løft rist, ene rør og filtre op. Løft bund prop. Tøm vand ud. Tør efter med karklud, rens madrester af filtre. Sluk grøn knap.



KÆRE OPVASKEANSVARLIGE!

Madrester **SKAL** skrubes af /tørres af med køkkenrulle. Ikke afskylles .

Bestik **SKAL** i balje med vand og derefter stilles i orange bøtter. Der må ikke puttes for meget i af gangen da det så ikke bliver rent.

Inden bestik lægges på plads **SKAL** det kontrolleres om det er blevet rent.

Thekopper **SKAL** vaskes med skuresvamp inden de kommer i maskine

Glas **SKAL** tørres efter med tørt viskestykke. Glas **SKAL** stilles retur som anvist i instruksmappe.

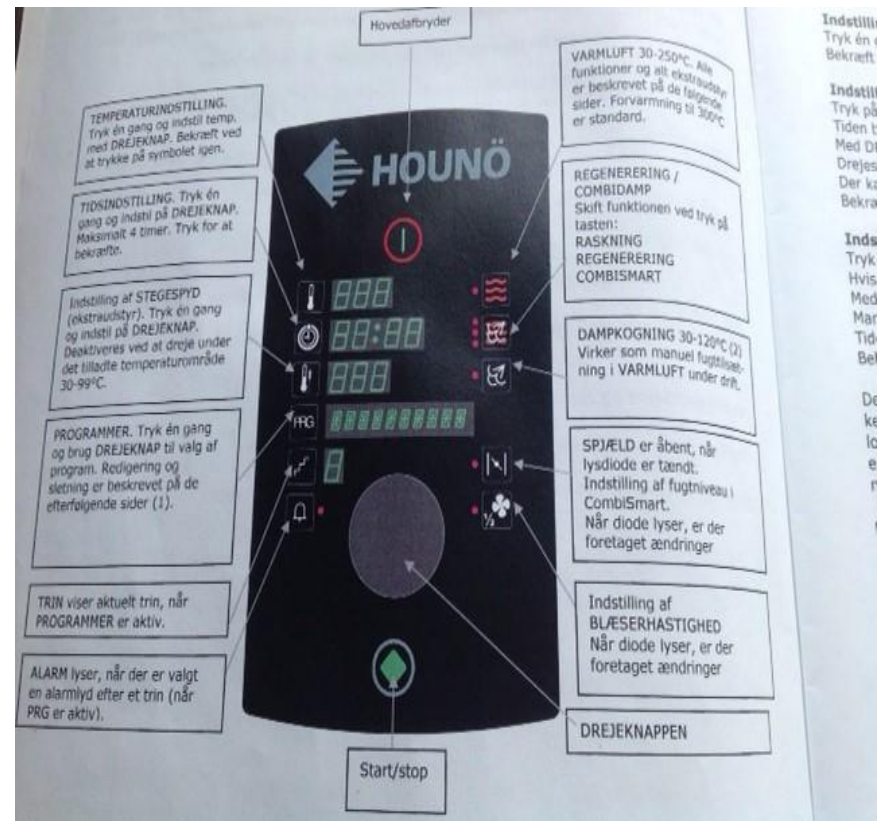
TAK FOR OMHYGGELIG BRUG AF DENNE ANVISNING

OVN

Specialfunktion: kun for erhvervs kokke . Andre skal bruge varmluft . .

Ved brug skal tændes for manuelt sug der sidder lige over ovnene på halv væg.

Efter brug: rengøres ovn med opvredet klud så der ikke efterlades fedt mm. Dette gælder også plader .Der er 6 alm.,plader,1hul,2 meget dybe og 2 alm.dybe bradepander.(Det er vekslende antal)



Ølglas i grønne bakker,
Vandglas i blå bakker

Ølglas vaskes i grønne bakker. Efter vask lægges tørt viskestykke over, glas tørres efter med tørt viskestykke.

Kun grønne bakker på hv.2hylde.

Vandglas vaskes i blå bakker. I øvrigt som ølglas.

Denne anvisning skal følges



RØDVIN står i røde bakker.

Rødvinsglas vaskes i røde bakker.

Der skal være 25 i hver bakke

Efter vask lægges tørt viskestykke over og de tørres efter inden de,

stilles retur på hver anden hylde i

kurvevogn som på foto.

Denne anvisning skal følges



Hvidvin i grå bakker, kaffestel i beige bakker

Hvidvinsglas vaskes i grå bakker. Efter vask lægges tørt viskestykke over og de tørres inden de sættes retur i vogn som på foto.

Der skal være 36 glas i hver bakke.

The kopper vaskes først med svamp. Efter vask lægges tørt viskestykke over. Når de er dampet tørre , sorteres kopper for sig, to ovenpå hinanden .

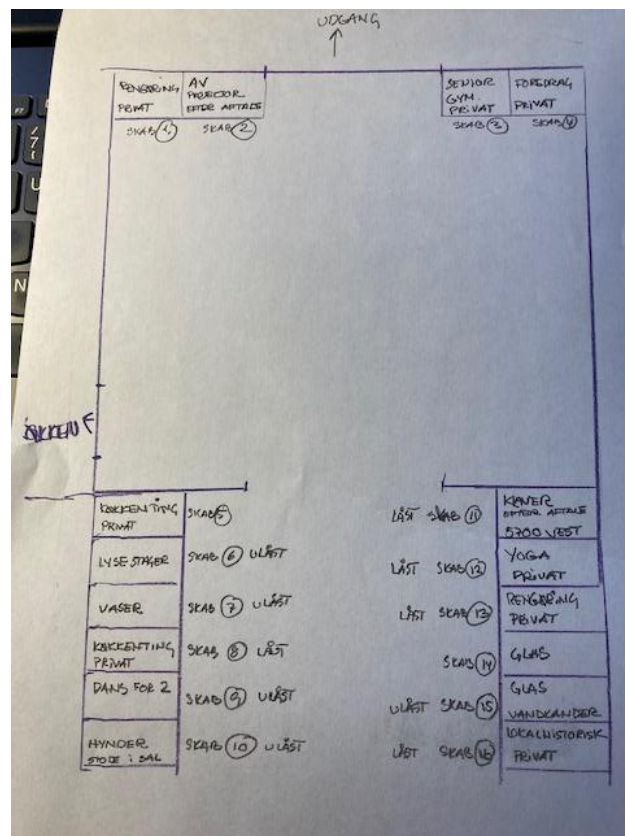
Underkopper for sig.
Sidetallerkner på tallerken hylder, ved andre tallerkner
Fløde/sukker sæt nederste bakke.

Denne anvisning skal følges.



Service m. til skabe scenerum

Plan over skabe



Skal sættes i skab 14 og 15

- Vandflasker
- Plastic vandkander
- Velkomstglas
- Snaaseglas
- Portvinsglas
- Cognac glas
- *Obs glas sættes retur i de rigtige bakker*

TALLERKNER FADE i KØKKEN

Tallerkner

- Middagstallerkener: 26 cm.
- Dybe tallerkner: 22 cm.

Suppe/dessert

- Frokost tallerkner: 21 cm
- Sidetallerkner : 19 cm.

Dessert /kaffe/kage

- Stilles i grupper hver for sig,
på hylder i bord ved siden af
glasbakker

Fade/skåle-ca. antal.

- 8 aflange hvide porcelæn
- 18 kvadratiske hvide
- 4 kvadratiske hvide
- 8 runde på fod
- 12 sovsekander hvide.
- 10 hvide serveringsskåle
- Diverse stålfade

Ventilation store/ lille sal

Når I ankommer ,eller senere,
kan der tændes for ventilation
i sal og lille stue på disse
kontakter.

Husk at slukke når I forlader
huset.



EMHÆTTE

Når du skal bruge
gasapparater:

Ved køkkenindgang.

tænd"vent.køkken"

Samtidig vil alarm
starte at hyle på
emhætte. Det skal
den.



EMHÆTTEALARM

Når kontakt "vent. Køkken" er tændt vil rød lampe være tændt, og der vil kortvarigt lyde hyletone.

Tag det roligt og afvent den stopper

*Den sorte drejeknap på lille kasse til højre for emhættealarm **skal** stå som på foto.*

Når hyletone stopper går du til

GASALARM på væg ved servicevogne



GASALARM, trin for trin

Når alarm fra emhætte er stoppet:

Drej nøgle fra off til on

På display står :aktiver el og gas.

Det gør du ved at:

tryk på gul gasknap og gul el knap.

Afvent alarm tæller ned og tester

.(Dette fremgår af tekst på display.)

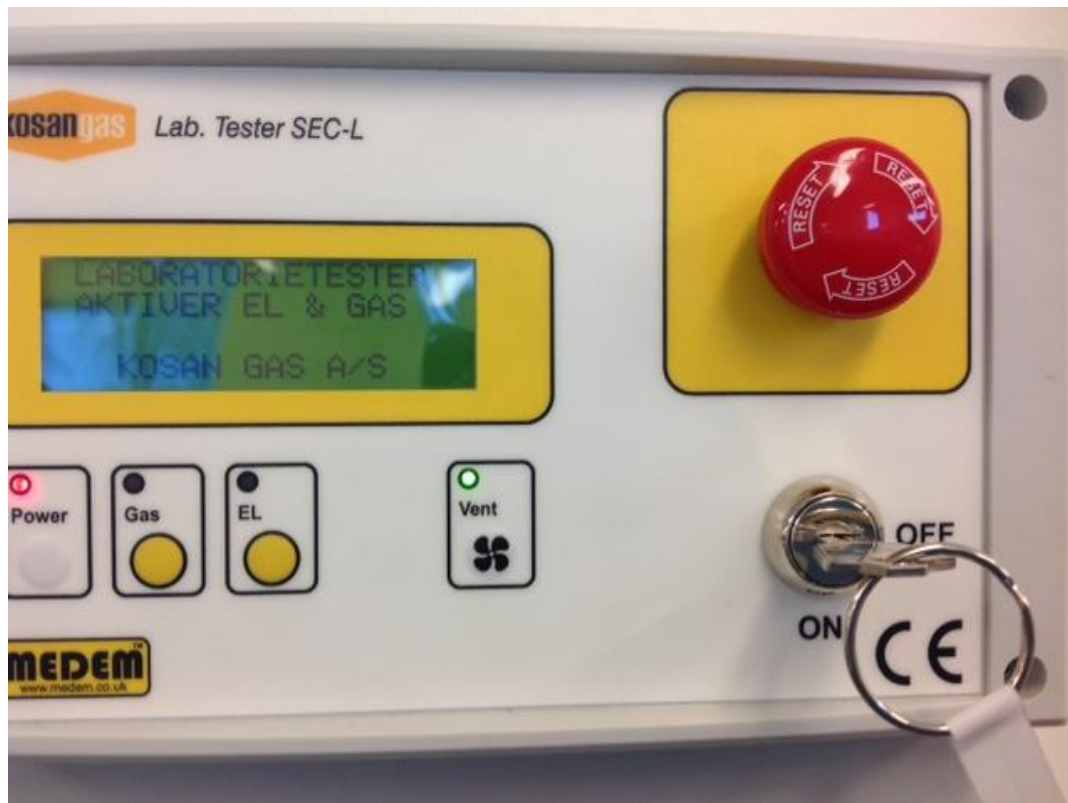
Efter ca. 60 sek. er alarm klar.

På display står : **GAS KLAR.**

Gasapparater må nu tændes.

Den store røde resetknap må ikke røres.

Efter brug: **Drej nøgle retur til off**
Sluk” vent.køkken”



GASAPPARAT

Når der står "GAS KLAR" på gasalarm :
Åbn for gas ,ved at dreje på sort eller blank knap.

Tryk og hold inde på gul ventil,
mens **ligther holdes tæt til blus** nogle sekunder.
Der skrues op / ned på drejeknap ved siden af gule ventil



KAFFEMASKINER

Tænd /sluk på selve maskinen

Strøm er fastmonteret og
kaffemaskiner må IKKE flyttes.

Benyt glaskande i vindue til at hælde
vand på maskinen

5 spiseskefulde kaffe/hel kande vand
giver god smag.

Husk at tømme kaffefiltre og at skylle
kanderne.



TERMOKANDER

Termokander under bordet.
De hvide er KUN til the.

Termokander skal skylles med
rent vand indvendigt, og
tørres med våd klud udenpå
efter brug.

Låg lægges løst i bakken.

**MÅ IKKE KOMME I
OPVASKEMASKINE**



FINALE

- Vi håber du har været tilfreds med vores køkken.
- Vi håber du har haft glæde af instruksblade
- Vi håber, når du er færdig at: **køkkenet er rent og ryddeligt, alle døre låst, alt affald ude, maskiner rengjorte, ventilation slukket og så meget som muligt retur på rette plads.**
- Vi tager gerne imod ris og ros til fremtidig optimering af faciliteter og instruktion.

UDEAREALET "GRØNNINGEN"

- Grønningen er et fælles område til fri afbenyttelse. Både af Jer, der lejer huset og andre der kommer forbi . Når huset er udlejet er veranda-madpakkehus og området udfor salen forbeholdt Jer der lejer huset. Hængekøjetelt ,sandkasse bålplads boldbane er altid frit tilgængeligt for alle.

Udekøkken



- Pizza ovn kan benyttes i sommerhalvåret. Den skal tændes op minimum 2 timer før brug. I skal selv have brænde med.
- Den egner sig ikke til natmadspizzaer.
- Mere som indslag efter leg/gåture for en mindre gruppe.

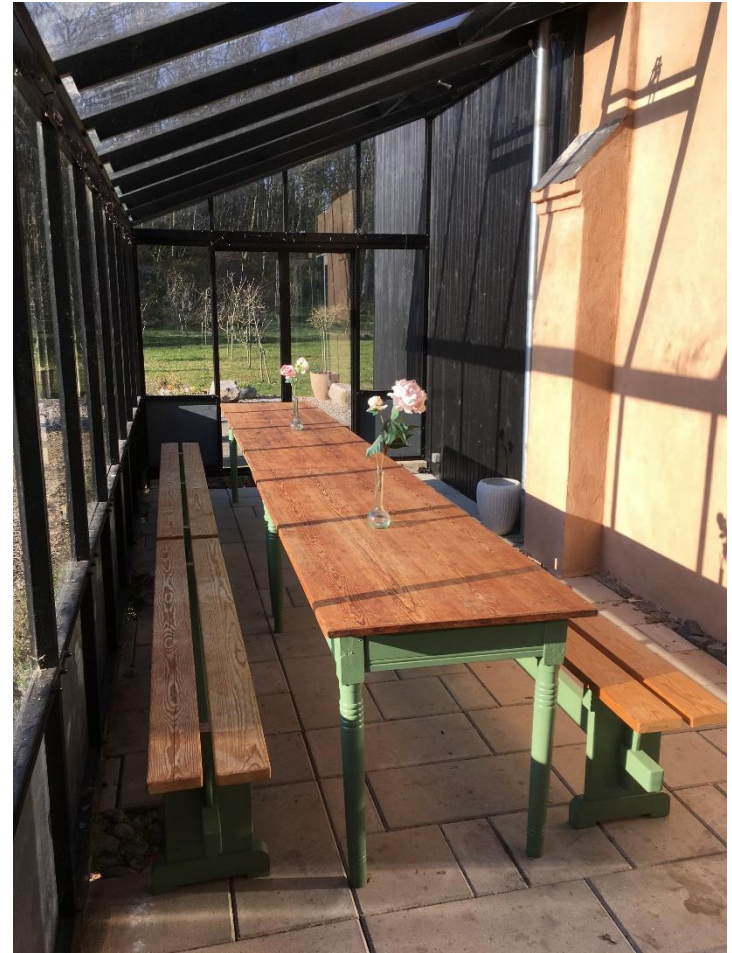
Madpakkehus er tilgængeligt for alle
når der ikke er udlejet i huset.



UDEMØBLER, kan lånes efter aftale



Veranda-altid åben når huset ikke er udlejet



BÅLPLADS, altid tilgængelig



HÆNGEKØJE TELT, altid frit tilgængeligt

