



## SOMMAIRE

	<i>Page(s) n°</i>
1- INFORMATIONS	2
2- EQUIPEMENTS DE LA CUISINE	3-13
3- TRAITEMENT DES ORDURES	14
4- MOBILIER	15-16
5- OPTIONS AVEC SUPPLEMENT	17-18
6- MATERIEL DE NETTOYAGE	19
7- MATERIEL DIVERS	20
8- PERTE ET CASSE	21
9- NOTICES	22->24

**MISE A JOUR du 19 mars 2021  
sous réserve de modification**

## 1- INFORMATIONS

---

La cuisine est louée avec du matériel.

Il est interdit, pour des raisons de sécurité, d'apporter des appareils de cuisson type réchaud à gaz. L'utilisation d'un barbecue est interdite.

Tous les objets et ustensiles de cuisine (équipements, vaisselle, casseroles, etc.) devront être lavés.

Les locataires sont responsables de toutes les dégradations faites au matériel ou au local mis à leur disposition. Si des dégradations sont constatées à la reprise, le locataire s'engage à payer les factures de réparations ou de remplacement.

Le traiteur est assuré pour sa responsabilité civile dans le cadre de son activité.

Pour optimiser la gestion des déchets, il est vivement recommandé de trier les détritux et ordures ménagères.

Un bac pour chaque catégorie de déchets est disposé dans la cuisine (sauf pour le verre). → Explications page 15

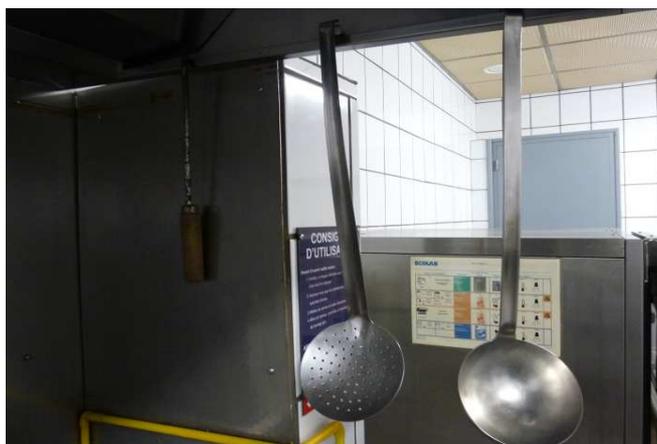


1 boîtier dépôt clé sécurisé  
(à l'extérieur à côté  
de la porte de cuisine)

## 2- EQUIPEMENTS DE LA CUISINE



5 louches



1 grande louche  
1 grande écumoire  
1 crochet (plaque coupe feu)



1 couteau à viande  
2 couteaux à pain  
1 couteau multi-usages  
1 couteau fruits/légumes  
1 couteau d'office



1 cuillère à glace  
1 vide-pomme  
2 tire-bouchons/décapsuleurs  
1 ouvre-boîte  
1 épluche-légumes



1 paire de ciseaux



5 pinces à glaçons



2 pelles à tarte



1 râpe



2 bacs à couverts



4 paires  
de couverts à salade



5 plats ronds inox



5 plats ronds inox



5 plats ovales inox



5 saladiers inox



6 bols inox



20 carafes à eau en verre



15 corbeilles à pain



1 petite planche à découper



3 plateaux marrons  
2 plateaux gris anti-dérapant



1essoreuse à salade  
1 passoire



1 lave-vaisselle  
+ produits (lavage/rinçage)



4 casiers à verres  
(type 24cl)



1 casier à verres  
(type flûtes)



1 casier à verre  
(type 18cl)



2 casiers à tasses



2 casiers à assiettes



1 panier à plats/casseroles



2 paniers à couverts



1 piano à gaz



1 faitout alu + couvercle



1 faitout inox + couvercle



1 braisière + couvercle



1 petite poêle



1 petite poêle  
revêtement anti-adhésif



1 petite casserole  
revêtement anti-adhésif



1 four + 6 grilles



2 bacs gastro



2 petits bacs inox



1 plat à rôtir



1 micro-ondes



1 chambre froide (positive)



1 petit congélateur 3 tiroirs  
(Bosch)



1 armoire frigorifique  
+ 5 grilles sur taquets  
amovibles (x20)

### **Lot vaisselle :**

petites assiettes blanches x 60 - grandes assiettes blanches x  
60 - assiettes arcopal x 100

couverts x 60 (couteaux - fourchettes - grandes et petites cuillères

verres à eau x 60 - verres à vin x 60

tasses à café x 60 - tasses à thé x 15

bols x 60 - ramequins x 60

1 cafetière + 1 bouilloire

### 3- TRAITEMENT DES ORDURES

Le camion de collecte ramasse uniquement les sacs translucides marqués du logo CDC Bény-Bocage et les sacs jaunes. Tous les détritrus doivent être triés en respectant les consignes suivantes :

- *papier, carton, brique, plastique, métal* = **BAC VERT + SAC JAUNE** : sacs à fermer et à placer dans le conteneur PAPIER
- *reste des déchets ménagers* = **BAC NOIR + SACS TRANSLUCIDES** : sac à fermer et à placer dans un conteneur
- *bouteilles, bocaux et pots en verre uniquement* = à déposer dans le **BAC VERRE**

Il est interdit de déplacer les conteneurs et de les positionner aux abords des façades ou à l'intérieur des locaux. Tout dépôt, même temporaire, de sacs poubelle, bouteilles, cartons est interdit aux abords des locaux. Ceux-ci doivent être placés dans la zone poubelles avec les conteneurs.



1 poubelle avec couvercle  
pour déchets recyclables  
(sacs jaunes fournis)



2 poubelles  
pour déchets ménagers  
non recyclables  
(sacs translucides 100l fournis)

#### 4- MOBILIER DISPONIBLE (inclus dans la location)



##### MOBILIER D'INTERIEUR

### Tables rectangulaires

20 de 1,80m x 0,80m

15 de 1,20m x 0,80m

5 de 0,60m x 0,80m

**Attention :**

**mobilier d'intérieur à ne pas utiliser à l'extérieur**



##### MOBILIER D'INTERIEUR

100 chaises

**Attention :**

**mobilier d'intérieur à ne pas utiliser à l'extérieur**



##### MOBILIER D'INTERIEUR

chaises en complément  
(en cas de quantité  
insuffisante)

**Attention :**

**mobilier d'intérieur à ne pas utiliser à l'extérieur**



##### MOBILIER D'EXTERIEUR

3 tables de 1,80m x 0,75m  
(charge maximum 150kg)

**Attention :**

**mobilier d'extérieur à ne pas utiliser à l'intérieur**



MOBILIER D'EXTERIEUR

20 chaises

**Attention :**  
mobilier d'extérieur à ne pas utiliser à l'intérieur



MOBILIER D'EXTERIEUR

4 lots de 1 table + 2 chaises

**Attention :**  
mobilier d'extérieur à ne pas utiliser à l'intérieur

5 - OPTIONS AVEC SUPPLEMENT (prix sur demande)

	<p><u>MOBILIER D'INTERIEUR</u></p> <p>12 tables rondes Ø 1,80m</p> <p><b>Attention :</b> <b>meubler d'intérieur à ne pas utiliser à l'extérieur</b></p>
	<p><u>MOBILIER D'EXTERIEUR</u></p> <p>2 tables de 1,80m x 0,75m (charge maximum 150kg)</p> <p><i>en supplément des 3 tables fournies</i></p>
	<p><u>MOBILIER D'EXTERIEUR</u></p> <p>80 chaises</p>



1 percolateur à café  
(40/100 tasses)



200 flûtes à Champagne



1 barbecue  
+ housse de protection  
de 1 à 3 espaces  
*grille(s) fournie(s) sur demande*

**Pour des raisons de sécurité :**  
**barbecue fixé / ne pouvant être déplacé**

## 6- MATERIEL DE NETTOYAGE



Balayage humide  
1 balai à serpillère  
1 serpillère  
1 seau



Balayage à sec  
1 balai à franges  
1 balai intérieur  
1 balai extérieur  
1 pelle à poussière  
1 balayette



Brosserie  
1 balai + brosse dure



1 aspirateur

## 7- MATERIEL DIVERS



1 escabeau



1 lit parapluie  
(uniquement avec la location  
du salon enfant "Brindilles")



1 chariot roulant  
(charge maximum 150kg)

## 8- PERTE ET CASSE

### TARIFS REMPLACEMENT VAISSELLE ET PETIT MATERIEL

DESIGNATION	prix unitaire (perte/casse)		DESIGNATION (suite)	prix unitaire (perte/casse)
GRANDE ASSIETTE blanche	5 €		CARAFE EAU 1L VERRE	3 €
PETITE ASSIETTE blanche	4 €		CORBEILLE A PAIN 18CM PLASTIQUE	3 €
COUVERT DE TABLE	1 €		PETITE PLANCHE A DECOUPER BOIS	10 €
VERRE	2 €		PLATEAU DE SERVICE	4 €
TASSE A CAFE	1 €		PLATEAU DE SERVICE ANTI-DERAPANT	8 €
SOUCOUPE	1 €		ESSOREUSE A SALADE	10 €
COUVERT A SALADE	6 €		FAITOUT ALU 24CM + COUVERCLE	30 €
BOL	3 €		FAITOUT INOX 24CM	30 €
LOUCHE INOX	6 €		BRAISIERE ALU 36CM	55 €
GRANDE LOUCHE	18 €		COUVERCLE BRAISIERE 36CM	15 €
GRANDE ECUMOIRE	11 €		POELE INOX 10/18	20 €
CROCHET PLAQUE COUPE FEU	10 €		BAC GASTRO GN1/1	15 €
COUTEAU A VIANDE	15 €		PETIT BAC INOX	9 €
COUTEAU A PAIN 17cm	11 €		PLAQUE A ROTIR 40X32	50 €
COUTEAU MULTI USAGES/UTILITAIRE	12 €		GRILLE FOUR GN1/1	12 €
COUTEAU OFFICE mini-denté	5 €		CISEAUX	3
CUILLERE BOULE A GLACE	8 €		CHARIOT ROULANT	30 €
VIDE POMMES	5 €		TABLE RECTANGULAIRE 180cm	210 €
TIRE BOUCHON/DECAPSULEUR	10 €		TABLE RONDE 180cm	185 €
OUVRE BOITE	3 €		<p>Pour les autres équipements (tables, chaises, matériel électroménager, ...), le montant de réparation ou de remplacement sera calculé en fonction des dégâts occasionnés, du coût moyen des pièces et de la main-d'œuvre.</p>	
EPLUCHE LEGUMES	12 €			
PINCE A GLACONS	6 €			
COUTEAU/PELLE A TARTE	10 €			
RAPE	16 €			
RANGE-COUVERTS	8 €			
PLAT INOX	25 €			
BOL INOX	8 €			
GRANDE VERSEUSE INOX	25 €			
PETITE VERSEUSE INOX	20 €			
PLAT INOX RECTANGULAIRE	5 €			

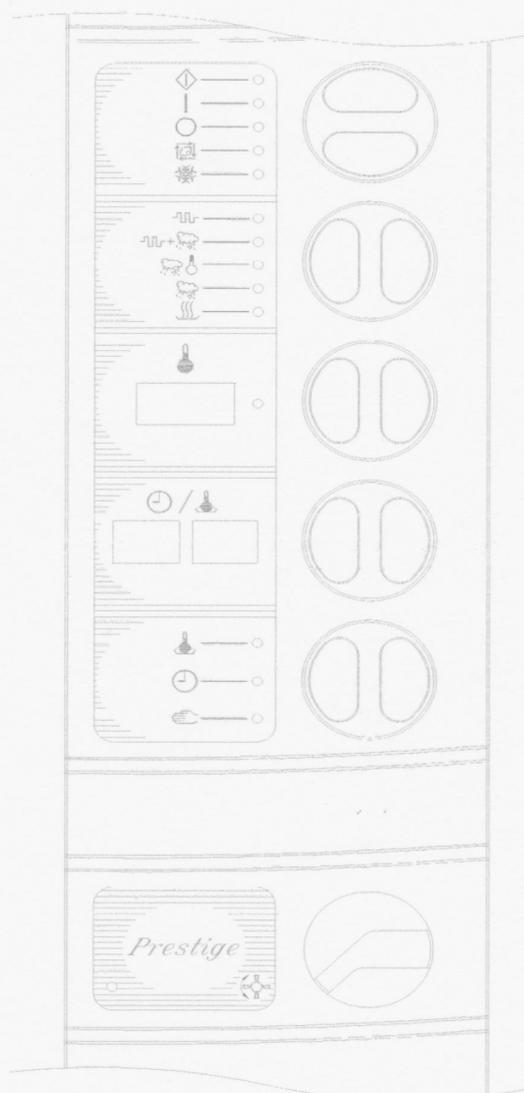
### 2. TABLEAU DE COMMANDE

Le polycuiseur Emeraude peut réaliser:

- Des cuissons sèches à haute température jusqu'à 250°C (Viennoiserie, braisage...).
- Des cuissons mixtes en vapeur + échangeur jusqu'à 210°C (Rôtisserie, pâtisserie, crustacés...).
- Des cuissons en vapeur saturée à 105°C (Légumes surgelés, Crustacés...).
- Des cuissons en ambiance vapeur jusqu'à 98°C (Légumes et pochage, cuisson sous vide, décongélation...).

En version "Banquet", le polycuiseur Emeraude pourra en outre assurer la remise en température d'assiettes ou plats cuisinés à l'avance.

#### 2.1 PRESENTATION DU TABLEAU DE COMMANDE PRESTIGE



**Bouton 1:** Mise en marche, départ cuisson, refroidissement de l'enceinte et nettoyage automatique.

**Bouton 2:** Choix du mode de fonctionnement:

- Cuisson sèche (air pulsé de 0 à 250°C)
- Cuisson mixte (air pulsé et vapeur de 30 à 210°C)
- Cuisson vapeur surchauffée (105°C)
- Cuisson vapeur (de 30 à 98°C)
- Remise en température

**Bouton 3:** Réglage de la température de consigne. En vis à vis, le témoin de chauffe et l'afficheur de température.

**Bouton 4:** Réglage du temps de cuisson ou de la température à cœur. En vis à vis, l'afficheur de temps ou l'afficheur de température à cœur.

**Bouton 5:** Choix du mode de fin de cuisson:

- Sonde à cœur
- Minuterie
- Manuel

Voyant de défaut et Voyant de ventilation alternée.

## → NOTICE D'UTILISATION SIMPLIFIÉE

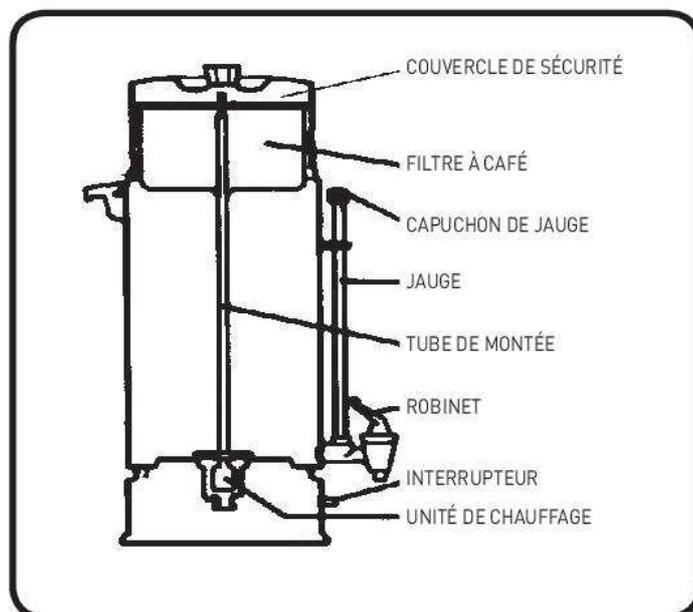
### PRÉPARATION DE LA MACHINE

- 1 Enlevez le couvercle.
- 2 Retirez le panier filtre et le tube plongeur.
- 3 Rincez la machine avant toute utilisation (même si cette opération a déjà été effectuée par votre agence Kiloutou).
- 4 Remettez en place le tube plongeur.
- 5 Remplissez le percolateur avec la quantité d'eau froide souhaitée (voir les graduations sur le corps de l'appareil).
- 6 Ne pas dépasser le niveau supérieur.
- 7 Mettez en place le panier filtre.
- 8 Mettez le café dans le filtre en le répartissant également (voir les proportions dans le tableau ci-contre).
- 9 Mettez en place le couvercle sans oublier de le verrouiller (engagez les ergots dans les glissières des poignées).
- 10 Branchez la machine (vérifiez que l'interrupteur est sur la position "arrêt" ou "OFF").
- 11 Basculez l'interrupteur de mise en marche sur la position "MARCHE" ou "ON".
- 12 Le temps de percolation peut être estimé à une minute par tasse si la quantité d'eau est de l'ordre de 5 litres. Au-delà, comptez 45 secondes par tasse (soit une heure au total pour 10 litres).
- 13 Quand le cycle est terminé, l'appareil ralentit de lui-même le chauffage et maintient à bonne température le café.
- 14 La distribution du café se fait en appuyant vers le bas, sur le levier du robinet en bas du récipient.

### CONSEILS

Le percolateur vous fournira un café de bonne qualité si vous respectez les conseils ci-après :

- Utilisez un café de bonne qualité, mais de mouture moyenne ou grosse.
- Le café moulu finement, destiné aux machines à haute pression (expresso des bars ou domestique), provoque un phénomène de non-pénétration de l'eau de percolation dans le café.
- Ne mettez que de l'eau froide ou fraîche dans l'appareil. Une eau chauffée préalablement donnerait un café de mauvais goût.
- Dès que la percolation est terminée, attendez 5 minutes et enlevez avec beaucoup de précautions le couvercle et le filtre : attention ces éléments restent chauds et doivent être manipulés en portant des gants de cuisine ou avec un torchon épais.
- Laissez l'appareil sous tension et l'interrupteur sur la position "MARCHE" tant qu'il reste au moins un 1/2 litre de café dans la machine (voir la jauge extérieure pour vérification) : le café sera toujours chaud mais pas recuit.



### DOSAGE DU CAFÉ

100 tasses	650 g
80 tasses	500 g
60 tasses	400 g
40 tasses	250 g

# utilisation du lave-vaisselle

## étape 1

mettre sous tension l'appareil en utilisant le bouton symbolisant un éclair

## étape 2

temps d'attente de 45 minutes, afin que le LV se remplisse d'eau, que la cuve soit chaude, et que l'eau du réchauffeur soit également chaude

## étape 3

l'appareil est disponible pour laver une fois que les deux témoins de chauffe sont éteints ils sont symbolisés par deux formes à l'intérieur desquelles se trouve : C

## étape 4

enclencher la touche symbolisée par une horloge, puis choisissez le programme 1, 2 ou 3  
1: 45 secondes(verres)  
2: 75 secondes(couverts, assiettes)  
3: 120 secondes(plats)  
ouvrez, chargez, refermez; une fois le cycle terminé ne changez le numéro de programmation que si nécessaire, sinon videz, rechargez et refermez etc.....