



SOMMAIRE

	<i>Page(s) n°</i>
1- INFORMATIONS	2
2- EQUIPEMENTS DE LA CUISINE	3-8
3- TRAITEMENT DES ORDURES	9
4- MOBILIER	10-11
5- OPTIONS AVEC SUPPLEMENT	12
6- MATERIEL DE NETTOYAGE	13
7- MATERIEL DIVERS	14
8- PERTE ET CASSE	15
9- NOTICES	16-17

MISE A JOUR du 18 juin 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 9



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

2- EQUIPEMENTS DE LA CUISINE



1 crochet (plaque coupe feu)



5 plats ronds inox



5 plats ronds inox



5 plats ovales inox



5 saladiers inox



15 corbeilles à pain



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 braisière + couvercle



1 four + 6 grilles



2 bacs gastro



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)

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 débris 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 :
meubler d'extérieur à ne pas utiliser à l'intérieur

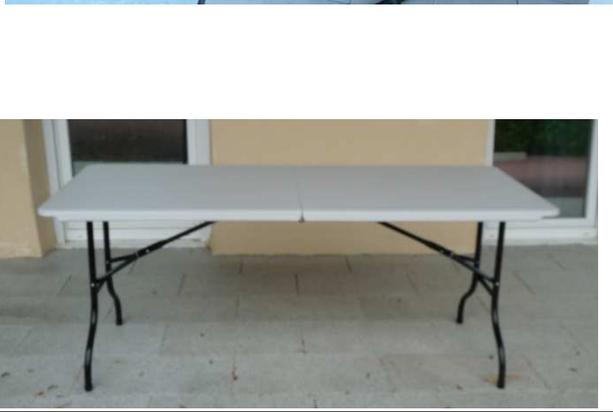
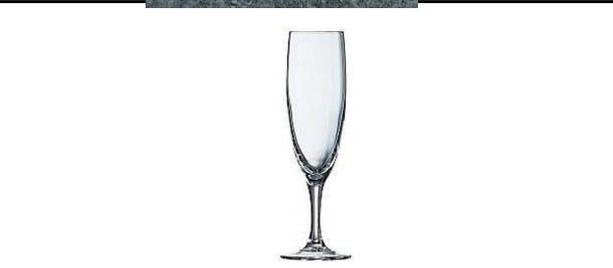


MOBILIER D'EXTERIEUR

4 lots de 1 table + 2 chaises

Attention :
meubler 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>Attention : mobilier d'intérieur à ne pas utiliser à l'extérieur</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>
	<p>200 flûtes à Champagne</p>
	<p>1 barbecue + housse de protection de 1 à 3 espaces <i>grille(s) fournie(s) sur demande</i></p> <p>Pour des raisons de sécurité : barbecue fixé / ne pouvant être déplacé</p>



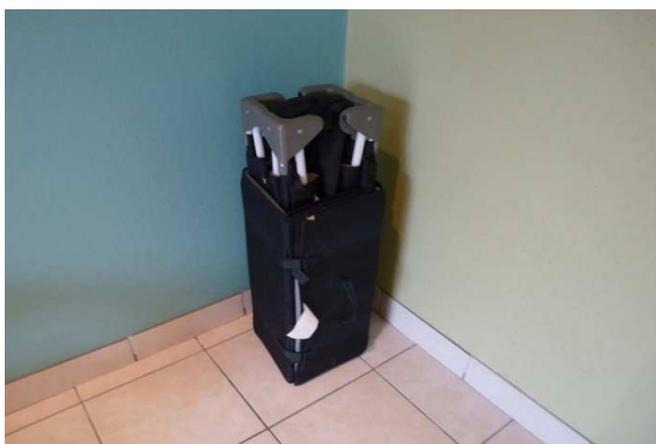
Balayage humide
1 balai à serpillère
1 serpillère
1 seau



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



1 escabeau



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



1 chariot roulant
(charge maximum 150kg)

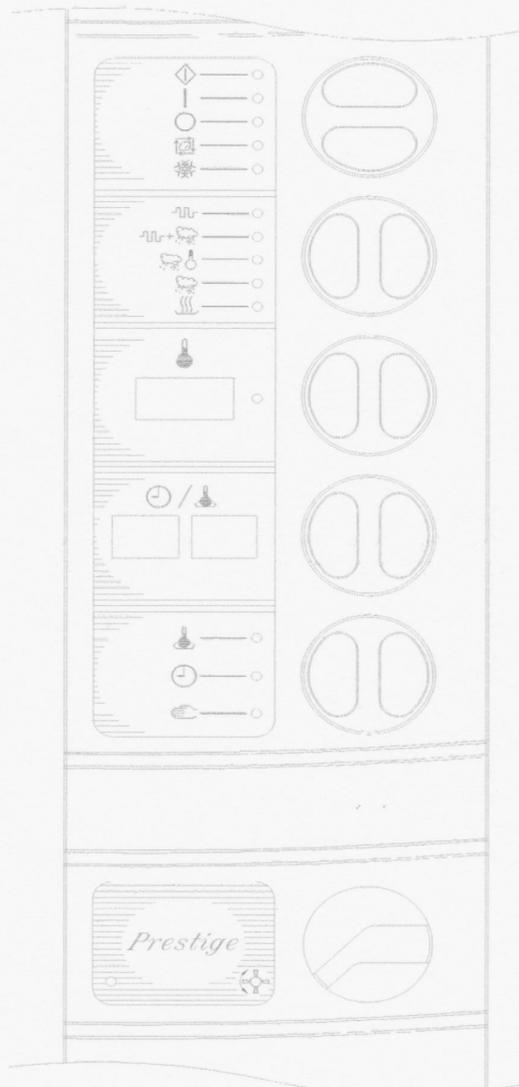
2. TABLEAU DE COMMANDE

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.

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.....