

ÉTSBAEY  
DEPUIS 1991

# LA RÉCEPTION DE FIN DE CHANTIER

**À FAIRE DANS LES 8 JOURS**

## NOTES:

- Noter les rendez vous dans SM2
- Utiliser l'appellation "Réception de fin de chantier"
- Emmener le cadeau, le SAC ( le catalogue, le chèque cadeau et la carte de parrainage)
- Au retour, envoyer par mail le CFT signé à la RQ

# TABLE DES MATIERES

<b>LA CUISINE</b>	<b>3</b>
<b>L'ÉLECTROMÉNAGER</b>	<b>8</b>
<b>LE FOUR</b>	<b>8</b>
- Programmation	8
- Convection naturelle	8
- Tournebroche	8
- Chaleur tournante	9
- Cuisson combinée	9
- Turbo grill	9
- Décongélation, maintien au chaud	10
<b>CONSEILS D'UTILISATION</b>	<b>10</b>
<b>LE NETTOYAGE</b>	<b>11</b>
- Pyrolyse	11
- Catalyse	11
- Email lisse	11
- Hydrolyse	11
<b>LES PLAQUES DE CUISSON</b>	<b>12</b>
<b>LES HOTTES</b>	<b>12</b>
<b>LE LAVE-VAISSELLE</b>	<b>13</b>
<b>LE RÉFRIGÉRATEUR</b>	<b>16</b>
<b>LES ÉVIERS</b>	<b>17</b>
<b>LA ROBINETTERIE</b>	<b>18</b>
<b>L'ENTRETIEN DE LA PIERRE</b>	<b>19</b>
<b>LA RÉCEPTION</b>	<b>20</b>

# LA CUISINE

- Regarder la cuisine dans son ensemble, féliciter le Client pour son achat et le travail du poseur.
- Regarder l'alignement des meubles (en particulier les meubles hauts).
- Regarder les joints de silicone (entre murs et PT, entre PT et armoire...).
- Vérifier que les appareils électroménagers sont correctement posés (fixations...).
- Ouvrir toutes les portes et vérifier qu'elles sont réglées (alignement). Vérifier que les cache-charnières ont tous été posés. Vérifier que les cache-vis sont en place.
- Expliquer comment démonter une porte sans outils.
- Expliquer les 3 vis de réglages de charnières.
- Vérifier que les caches latéraux des tiroirs sont installés.
- Expliquer et montrer comment démonter un tiroir et le remettre.

- Pour que votre aménagement soit dans un environnement à la bonne hydrométrie (entre 40 et 70%), veillez à aérer régulièrement les pièces de votre maison.
- Pour préserver vos meubles de la chaleur, de la vapeur et de l'humidité ne posez pas d'appareils provoquant de la vapeur (bouilloire, cafetière...) sous les meubles hauts et, en cas de buée, essuyez immédiatement votre aménagement.
- Vérifier que le poseur a nettoyé les glissières des tiroirs (poussières...) le faire si besoin.
- Vérifier la vis de renfort intérieur dans les tiroirs de 120.
- Vérifier que les socles sont parfaitement et solidement posés et montrer comment ils se démontent.
- Expliquer l'entretien de la cuisine à l'aide du guide.
- Expliquer les précautions d'utilisation à l'aide du guide.

- Ne pas laisser de l'eau stagner, notamment au niveau de l'assemblage des plans de travail, entre la crédence et le plan de travail, autour des éviers, plaques de cuisson, etc ...
- Ne pas poser à même le plan de travail ni sur un évier en résine, une casserole ou tout autre plat sortant du four ou venant de la plaque de cuisson : pensez aux dessous de plats.
- Pour entretenir votre aménagement, nous vous préconisons de le nettoyer régulièrement à l'eau savonneuse ou avec du produit vaisselle puis de le rincer et de l'essuyer à l'aide d'un chiffon doux. Sur les façades Nano, utilisez l'éponge magique en cas de traces persistantes.
- Pour l'entretien des joints de silicone des plans de travail, passez l'éponge, essorez bien, et laissez sécher naturellement (ne pas essuyer les joints avec un chiffon sec).

- Pour nettoyer votre aménagement, attention à ne jamais «astiquer» à sec ce dernier. De même, sont à proscrire les produits à récurer, la javel, les soudes caustiques, les éponges et produits abrasifs, les produits à base d'ammoniaque, les produits diluants ainsi que les produits rénovateurs pour peinture.
- Pour «chouchouter» vos charnières et vos compas, huilez-les 1 à 2 fois par an.
- Pour éviter l'oxydation de vos charnières ou de vos meubles, nous préconisons de stocker vos produits d'entretien (aérosols et autres) dans votre bas sous évier mais en le protégeant, soit en mettant un tapis de protection, soit en mettant vos produits dans une boîte.

# L'ÉLECTROMÉNAGER

## Le Four:

- Expliquer le principal et le fonctionnement du programmeur (cf. notice four)

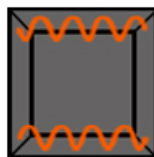
- \*Montrer comment régler l'heure
- \*L'arrêt programmé (fin de cuisson automatique)
- \*La programmation totale (début et fin de cuisson automatique)
- \*La fonction timer

- Expliquer le principal et le fonctionnement du programmeur (cf. notice four)

### Convection naturelle :

Principe : On chauffe par rayonnement, la résistance de voute est combinée à celle de sole.

T° de cuisson : De 220°C à 270°C.



Avantages	Inconvénients
Idéal pour les cuissons traditionnelles	Temps de préchauffage. -Aliments asséchés (viandes, légumes, fruits) -Projections et salissures plus importantes.

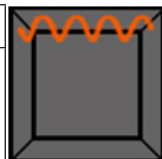
### Grill et tournebroche :

Principe : On chauffe par rayonnement, grâce à la résistance de voute.

T° de cuisson : De 250°C à 275°C. (Variable selon modèles)



Avantages	Inconvénients
Idéal pour griller les pièces de viandes ou poissons. -Permet de gratiner les plats.	Temps de préchauffage. -Utilisation porte ouverte, odeurs. -Aliments asséchés (viandes) -Projections et salissures importantes.





### Chaleur tournante :

Principe : On chauffe l'air grâce à une résistance circulaire placée à l'arrière.

T° de cuisson : De 160°C à 195°C.



Avantages	Inconvénients
<ul style="list-style-type: none"><li>-Pas ou peu de préchauffage.</li><li>-Pas de projections.</li><li>-Les aliments gardent leurs propriétés gustatives.</li><li>-Maintien au chaud (-50°C)</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>-Ne convient pas pour les plats en pâte (tarte, quiche...)</li></ul>

### Cuisson combinée :



Principe : On combine la chaleur tournante avec la convection naturelle. Apporte beaucoup plus de chaleur par la sole, le côté doré par la résistance de voute et le moelleux des fruits ou aliments par la chaleur tournante.

T° de cuisson : De 170°C à 220°C.

Avantages	Inconvénients
<ul style="list-style-type: none"><li>-Idéal pour les tartes (fond de tarte parfaitement cuit)</li><li>-Pas ou peu de préchauffage.</li><li>-Pas de projections.</li><li>-Les aliments gardent leurs propriétés gustatives</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>-Aucun</li></ul>

### Turbo grill :

Principe : On associe le tournebroche et la chaleur tournante.

T° de cuisson : De 180°C à 220°C.

Avantages	Inconvénients
<ul style="list-style-type: none"><li>-Préchauffage réduit.</li><li>-Projections limitées.</li><li>-Les viandes sont juteuses à souhait.</li><li>-On cuisine porte fermée, moins d'odeurs.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>-Uniquement des viandes.</li></ul>

## Décongélation :



Principe : Décongeler les viandes ou autres grâce à l'apport d'air réchauffé. (Chaleur tournante avec t° réduite)

T° de cuisson : < 60°C

Avantages	Inconvénients
<ul style="list-style-type: none"><li>-Rapidité (env. 2H pour 1 rôti de 1 kg)</li><li>-Aucun développement bactériologique</li><li>-Viande non desséchée</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>-Aucun</li></ul>

## Les conseils pour éviter de salir le four :

\*Préférer les plats en terre cuite ou émaillés pour la cuisson de viande, en effet la terre cuite emmagasine la chaleur et restitue celle-ci au degré près.

\*Les plats en verre type « pyrex » sont à utiliser pour les gratins, ils sont à proscrire pour la cuisson des viandes car ils agissent comme une loupe et augmentent la température à l'intérieur du plat.

\*Le papier aluminium est également à proscrire car il renvoie les rayons infra rouges (résistance) et augmente également la température

## L'entretien et le nettoyage du four :

### -Pyrolyse :

Principe : Carbonisation des graisses et résidus de cuisson sous l'effet de la chaleur

T° : 500°C minimum (de 90 à 120 mn)

Avantages	Inconvénients
<ul style="list-style-type: none"><li>-Entretien aisé.</li><li>-Coût minimum.</li><li>-Aucun produit nécessaire.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>-Four immobilisé pendant plusieurs heures.</li><li>-Pas d'accessoires à l'intérieur pendant le nettoyage.</li></ul>

### -Catalyse :

Principe : Destruction des particules de graisses pendant la cuisson.

T° : à partir de 220° C

Avantages	Inconvénients
<ul style="list-style-type: none"><li>-Coût à l'achat et utilisation</li><li>-Aide au nettoyage</li><li>-Rétention des graisses 4 fois supérieure à un four pyrolyse</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>-Prolongation du temps d'activité de 10 à 15 mn à la plus forte T°.</li><li>-Ne détruit pas les sucres.</li></ul>

### -Email lisse :

Principe : Nettoyage manuel.

T° : /

Avantages	Inconvénients
<ul style="list-style-type: none"><li>-Simplicité</li><li>-Coût à l'achat</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>-Utilisation de produits chimiques fréquente.</li></ul>

### -Hydrolyse :

Principe : Verser 40 cl d'eau avec 4 ou 5 gouttes de produit à vaisselle dans la cavité inférieure du four. En fin de cycle (21 mn) passer un coup d'éponge dans le four.

T° : 65° C maximum

Avantages	Inconvénients
<ul style="list-style-type: none"><li>-Facilité d'entretien</li><li>-Coût nettoyage</li><li>-Nettoyage écologique</li><li>-Durée très courte</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>-Fréquence de nettoyage</li></ul>

## PLAQUES INDUCTION ET VITROCÉRAMIQUE :

- Nettoyer la plaque après chaque utilisation, lorsqu'elle est froide. Sachez qu'un nettoyage fréquent laisse une couche protectrice. Un bon moyen de prévenir les rayures et l'usure.
- L'entretien quotidien peut être réalisé à l'aide d'une éponge et 2 gouttes de liquide vaisselle, rincer à l'éponge, essuyer avec un chiffon doux et quelques minutes après avec un papier absorbant, aucune trace. (PIERRE BLANCHE)
- Il faut veiller à éviter soigneusement les produits caramélisant (sel, sucre, etc...), en effet sans proscrire l'utilisation, il est impératif de prendre soin d'éviter que les projections se déposent sur la table et les retirer immédiatement le cas échéant.

## LA HOTTE, LES CONSEILS D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN :

- En mettant en marche votre hotte 5 minutes avant la cuisson, vous provoquez un courant d'air adapté qui canaliser les fumées et les graisses vers l'aspiration. La hotte ne pourra être arrêtée que 10 minutes après la cuisson (programmation si produit équipé) afin de « purifier » l'air ambiant.
- Les filtres métalliques peuvent être nettoyés au lave-vaisselle avec une fréquence mensuelle au minimum. Il faut prendre soin de ne mettre uniquement que les filtres dans le lave-vaisselle : en effet ceux-ci sont généralement fabriqués en aluminium et lors du lavage il peut se produire un phénomène d'électrolyse qui « brunira » les filtres, ils ne perdront pas

en qualité mais en esthétique. Dans l'hypothèse où il n'y a pas de lave-vaisselle, il est fortement conseillé de laisser tremper ceux-ci dans de l'eau très chaude avec du détergent classique.

- Le reste de la hotte s'entretient avec un dégraissant classique et un chiffon doux.
- Les filtres à charbon sont à changer entre 6 mois et 1 an. Ils sont à commander au magasin.
- Une hotte qui ne fait pas de bruit est une hotte qui ne fonctionne pas ...
- Pour les hottes BORA, prévoir le remplacement du filtre une fois par an.

## **L'UTILISATION ET L'ENTRETIEN DU LAVE-VAISSELLE :**

- Avant la première mise en service de l'appareil, mettre de l'eau dans le réservoir de sel régénérant, et régler le lave-vaisselle en fonction de la dureté de l'eau.
- Nettoyer le filtre une fois par semaine.

## - L'ELECTROMENAGER - lave-vaisselle

- Il est préférable d'utiliser 3 produits distincts d'une même marque pour votre lave-vaisselle (plutôt qu'une tablette 3 en 1) pour les raisons suivantes :

1/ La lessive, comme son nom l'indique, servira lors du lavage. Dans un cycle, il y a plusieurs étapes et ce produit, sera diffusé par l'appareil au moment opportun.

2/ Le liquide de rinçage, lui aussi doit être utilisé au bon moment. C'est au second rinçage qu'il sera dissous dans l'eau afin de se déposer sur la vaisselle pour permettre à l'eau stagnante d'être évacuée lors du séchage, et éviter toute trace.

3/ Le sel régénérant sert à nettoyer les résines souples de votre adoucisseur incorporé. Ce dernier se remplit lors du premier cycle de lavage, l'eau stagne sur les résines qui retiendront les impuretés contenues dans l'eau, le sel sert à les nettoyer et à faire en sorte qu'elles restent toujours souples pour réaliser leur action.

- ATTENTION! Même si vous possédez un adoucisseur d'eau externe, il faut toujours mettre du sel dans le lave-vaisselle, sauf indications contraires du fabricant (cf. notice de l'appareil).

- Les couverts se rangent « tête en haut » sauf les petites cuillères qui, elles, se rangent manche en haut.
- Il faut prendre soin de vérifier qu'aucun ustensile ne bloque la rotation des bras de lavage.
- Une fois par semaine, il faut nettoyer l'interstice entre la porte et la cuve, c'est au niveau du joint que les graisses contenues dans l'eau de lavage se déposent facilement : elles ont pour effet de provoquer de mauvaises odeurs dont la vaisselle peut s'imprégner.
- **Ne jamais ouvrir le lave-vaisselle juste après la fin du cycle.** Cela provoque un appel d'air frais à l'intérieur de l'appareil et endommage la vaisselle du fait d'un choc thermique trop important. De plus, la vapeur contenue dans l'appareil va se déposer sous le plan de travail, ce qui aura pour effet de détériorer celui-ci, excluant toute forme de garantie !!!
- Attendre au moins trente minutes qu'il n'y ait plus de buée.
- Contrôler régulièrement le bon état du pare vapeur afin de protéger le dessous du plan de travail.

## L'UTILISATION ET L'ENTRETIEN DU RÉFRIGÉRATEUR

- Un rangement correct est basé d'une conservation utile.
- Il faut impérativement retirer tous les emballages et notamment ceux en carton (yaourt etc.) avant de ranger son réfrigérateur : en effet les cartons retiennent l'humidité et favorisent les développements bactériologiques.
- Les produits laitiers se rangent dans la partie basse, les viandes plutôt au milieu. Les fruits et légumes doivent être retirés des sachets d'emballage.
- De même on évitera soigneusement de laisser les aliments toucher les parois latérales intérieures pour éviter le développement de salmonellose. Les réfrigérateurs sont tous pourvus d'un système anti bactériologique dans leurs parois, il s'agit d'une directive européenne.
- Le réfrigérateur possède un dégivrage automatique, par conséquent il faut veiller à ce qu'il n'y ait pas de contact entre les aliments et la paroi. On doit veiller à ce que l'orifice situé en bas soit toujours libre. Si besoin, placer un goupillon souple.
- L'entretien doit être régulier, environ une fois par mois. On retire tous les aliments et on utilise une éponge douce avec de l'eau mélangée à de l'eau de javel pour nettoyer l'intérieur de son réfrigérateur. La partie congélation doit être dégivrée naturellement, il faut interdire l'utilisation d'eau chaude ou d'accessoires contendants.



# L'ENTRETIEN DES ÉVIERS

- Les éviers en résine : pour éviter tout dépôt dans la cuve de l'évier, on utilise l'eau de javel de manière quotidienne. On évite le marc de café dans l'évier.
- Les éviers en inox : l'eau de javel est à proscrire si elle n'est pas diluée dans une proportion de 1 pour 10. Les micro-rayures sont normales, l'évier se patine avec le temps.
- Montrer comment retirer la bonde de l'évier et comment dévisser le culot de siphon afin de nettoyer régulièrement tous les 6 mois.
- Les mauvaises odeurs qui peuvent apparaître trouvent souvent comme origine une évaporation de l'eau contenue dans le siphon, ce phénomène survient généralement lors de période de grande chaleur ou lorsque l'évier (tout comme le lavabo ou la douche) n'est pas utilisé pendant plusieurs jours.

# L'ENTRETIEN DES ROBINETS

- Notre région est très calcaire, veillez à installer un adoucisseur d'eau; ainsi vous protégez à la fois votre maison et votre aménagement. Pour l'entretien quotidien de la robinetterie, utilisez de l'eau savonneuse, ou en cas de besoin du vinaigre blanc. Pensez à passer les mousseurs au vinaigre blanc régulièrement.
- Pour les mitigeurs BLUE Pure GROHE, remplacez la cartouche une fois par an.

# L'ENTRETIEN DE LA PIERRE

## Le Granit :

- Nettoyage courant : Lithofin Easy Clean
- Si perte de l'effet déperlant : Lithofin Flexstop W (traiter l'ensemble du plan)
- Aucun produit alcalin ou acide : nuit à la durée de vie du traitement hydrofuge
- Ne pas couper dessus ("effet de scie" comme couper du pain)

## Le Quartz :

- Nettoyage courant : CIF micro bille blanc ou savon neutre
- Pas de crème à récurer ou produits abrasifs
- Utiliser un dessous de plat
- Ne pas couper sur le plan de travail, utiliser une planche à découper
- Ne pas utiliser d'aliments "marqueurs" sur le plan de travail (surtout sur coloris clair)

## La Céramique :

- Ne craint pas les produits chimiques
- Pas de couteaux en céramique ni de diamant !

# LA RÉCEPTION

## OFFRIR LE CADEAU DE RECEPTION

### LES VENTES ADDITIONNELLES :

- Vous offrez un chèque de 500 € valable sur un montant d'achat de 2500 € de rangement.
- Ne partez jamais en réception de chantier sans avoir avec vous :
  - \* Le catalogue tables et chaises
  - \* Un flyer rangement
  - \* 2 cartes de parrainage
  - \* Votre carte de visite

### FAIRE SIGNER LA RÉCEPTION DE CHANTIER :

- Il s'agit de clôturer votre vente. Mais également s'assurer que le chantier est terminé.
- Cette occasion est un formidable tremplin pour vos parrainages, n'hésitez pas à vous faire confier l'adresse et les coordonnées d'un proche de votre client afin de placer votre professionnalisme à son service.

## - LA RÉCEPTION

### **L'ENQUETE DE SATISFACTION :**

- Parlez de l'enquête de satisfaction qui va suivre. Sensibilisez le client sur l'importance de la remplir et d'y juger votre travail.
- Votre salaire dépend de la qualité de votre travail, par conséquent de l'entière satisfaction de votre client.
- Demandez-lui, sur une échelle de 1 à 10 quel serait son ressenti global, remerciez-le de sa franchise et insistez sur l'importance que plus votre client est heureux, plus vous gagnez !!! En dessous de 9, votre client ne sera pas promoteur ni de vous et ni de la marque.

### **LE PARRAINAGE**

- Expliquez que la meilleure publicité pour les ETS Baey, ce sont nos clients qui la font, et que 50% des ventes se font par recommandation.
- Offrez 2 cartes de parrainage et expliquez les cadeaux que le client peut gagner.



# ÉTSBAEY

DEPUIS 1991