

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

(Celles-ci ne remplacent la lecture des modes d'emploi fournis avec les appareils)

Hotte

Les hottes à sortie externe sont pourvues de filtres papier à changer régulièrement ou de filtres métalliques à laver une fois par mois, idéalement au lave-vaisselle (sans autres objets). S'il n'y a pas de sortie externe, elles sont alors équipées d'un filtre à charbon actif qu'il faut impérativement changer dès que les odeurs ne sont plus neutralisées, mais toutefois au moins une fois par an pour éviter une usure prématurée du moteur.

Plan de cuisson

L'ennemi de vos plaques vitrocéramique est le sucre. Il faut nettoyer immédiatement sans laisser refroidir les résidus sucrés, par exemple le lait ou les confitures. Nettoyer après chaque utilisation avec un chiffon humide et du produit de vaisselle. Entretenir une fois par semaine avec un produit pour vitrocéramique et une éponge adaptée pour améliorer la durée de vie du plan de cuisson.

Lave-vaisselle

Les nouveaux lave-vaisselles sont particulièrement économiques en eau ce qui rend l'usage des tablettes déconseillé. Celles-ci sont dosées pour des appareils plus gourmands. Nous vous recommandons donc d'utiliser de la poudre en adaptant la quantité à l'état de salissure de votre vaisselle ainsi qu'un produit de rinçage et du sel régénérant. N'oubliez pas de débarrasser votre vaisselle de tous résidus qui pourrait obstruer la pompe et les écoulements et de nettoyer régulièrement les filtres.

Meubles

Les surfaces en stratifié ou en mélaminé s'entretiennent très simplement avec un chiffon doux et de l'eau tiède additionnée de produit vaisselle voire du détergent à vitres. L'utilisation d'éponges abrasives, appareil à vapeur, polish pour meubles, acétone, produits dilutifs est à proscrire totalement.

Le bois étant un matériau vivant, il ne doit être soumis ni à un air trop humide, ni trop sec. Sinon le bois se met à travailler. Entendre par-là qu'il se rétrécit ou qu'il gonfle. Etant un matériau poussant naturellement, le bois présente conformément à la nature des différences aussi bien dans sa structure que dans sa couleur. Au fil des années, les influences de la lumière et du soleil risquent de provoquer des différences de tons. Pour le nettoyage, nous recommandons seulement l'utilisation d'eau tiède et d'une peau de chamois.

Eviers

Les éviers en acier chrome nickel inoxydable sont particulièrement résistants et s'entretiennent avec une crème spécial Inox. Il faut éviter l'eau de javel et ne laissez pas en contact des objets susceptibles de déposer des tâches de rouille. Pour un évier de couleur et afin de lui garantir un bel aspect, nous vous conseillons d'utiliser 1 fois par semaine une crème spéciale destinée à ce produit et des tablettes en vente chez ISP Agencements.

PLANS DE TRAVAIL / VERRES – ENTRETIEN GÉNÉRAL

DEKTON

En raison de sa porosité nulle, la nouvelle surface ultra-compacte DEKTON® by Cosentino est une surface hautement résistante, aussi bien aux taches déposées par l'usage ménager qu'aux agents chimiques. Il s'agit donc d'un produit idéal pour être utilisé en tant que plan de cuisine et surface de travail.

Pour le nettoyage quotidien de DEKTON® by Cosentino, il est recommandé d'utiliser de l'eau et du savon neutre. Il est important de rincer avec une lavette humide (en microfibres de préférence) en bon état et propre.

Pour les coloris à finition polie, il est recommandé de sécher la surface avec un papier ou un chiffon en coton propre après le nettoyage. Bien que DEKTON® by Cosentino soit hautement résistant aux produits chimiques agressifs (eau de javel, acides, etc.), il est toutefois conseillé de prêter une attention toute particulière à ces produits et d'éviter leur contact prolongé avec la surface.

NEOLITH

Les plans de travail Neolith ont un nettoyage très aisé, car les résidus de nourriture, ne peuvent pénétrer la matière. Dans la plupart des cas, il suffit d'un chiffon humide pour le nettoyage.

Les tâches créées par les aliments et les substances couramment utilisées dans les cuisines (par exemple, le jus de citron, le vinaigre, l'huile d'olive, le vin ou le café) sont faciles à enlever.

Même les agents de nettoyage très agressifs (tels que les nettoyeurs à four) n'affectent pas la surface Neolith.

GRANIT

POLI BRILLANT, MAT OU FLAMMÉ BROSSÉ :

Nettoyage éponge légèrement abrasive, chiffon doux ou microfibre, avec du savon pour vaisselle.

Rincer à l'eau claire. Bien essuyer (indispensable) avec linge microfibre.

Calcaire : Vinaigre de nettoyage dilué. Surtout pas de produits corrosifs ou acides, tels concentrés anticalcaires ou autres.

PRODUITS RECOMPOSÉS (SILESTONE) POLI BRILLANT :

Nettoyage éponge légèrement abrasive, chiffon doux ou microfibre, avec du savon pour vaisselle.

Rincer à l'eau claire. Bien essuyer (indispensable) avec linge microfibre

Calcaire : Vinaigre de nettoyage dilué. Surtout pas de produits corrosifs ou acides, tels concentrés anticalcaires ou autres.

POLI MAT ou VOLCANO :

Nettoyage éponge légèrement abrasive, chiffon doux ou microfibre, avec du savon pour vaisselle.

Rincer à l'eau claire. Bien essuyer (indispensable) avec linge microfibre.

Calcaire : Vinaigre de nettoyage dilué. Surtout pas de produits corrosifs ou acides, tels concentrés anticalcaires ou autres.

HPL ET HPL COMPACT

Les saletés normales peuvent être nettoyées avec des chiffons ou des éponges propres et humides.

Pour les saletés tenaces et les taches de graisse, il faut utiliser en plus du savon liquide (sans composants abrasifs ou relipidants) comme du savon de Marseille et peut-être une brosse douce (pas de poils métalliques).

Des expériences positives ont également été faites avec les nettoyeurs pour vitres usuels dans le commerce. Pour éviter les traînées, rincez toujours avec de l'eau pure et séchez ensuite avec un chiffon propre et sec. Parce qu'ils absorbent bien la saleté, des chiffons absorbants (par ex. chiffons en microfibres) se sont avérés être les mieux adaptés. En outre, vous pouvez utiliser des chiffons, du papier-ménage et des éponges.

Il est dans la nature des choses que les surfaces mates et rugueuses ou les couleurs sombres nécessitent en général un effort de nettoyage légèrement plus élevé.

Une durée de vie plus longue avec un aspect attrayant sont obtenus par l'utilisation de planches à découper et de dessous, lorsque des objets abrasifs (entre autres certaines poteries) ne sont pas déplacés et des liquides renversés sont immédiatement éliminés selon les instructions.

Attention! Les détergents à ne pas utiliser en toutes circonstances sont :

Des agents abrasifs et à rincer tels que la poudre à rincer, les éponges avec un côté rugueux, la laine d'acier.

Des agents de polissage, des détergents pour la lessive, des produits de nettoyage du mobilier, des agents de blanchiment.

Des détergents contenant des acides forts et des sels d'acides forts, des détartrants.

Des nettoyeurs à vapeur, des serviettes très mouillées.

Évitez le brossage prolongé ou le frottement toujours au même endroit.

Évitez le contact prolongé avec des substances corrosives telles que les nettoyeurs de ménage agressifs, les nettoyeurs pour toilettes et fours ainsi que les détartrants doivent être évités. Sinon, rincez le détergent toujours immédiatement avec de l'eau pure et essuyez-le soigneusement.

REMARQUES

INFORMATION VITROCÉRAMIQUE AFFLEURÉ

La marbrerie accepte d'effectuer des vitrocéramiques affleurées dans cette exécution à la condition que les clients aient un minimum de tolérance sur la qualité du résultat final. Les moyens techniques et la planéité de ce type de vitrocéramique ne permettent pas d'atteindre la perfection.

Le bois est un produit naturel, qui modifie lentement sa couleur naturelle. Cette modification a lieu surtout au début et souligne la beauté et le caractère des éléments en bois naturel. Les bois peuvent foncer, s'éclaircir ou modifier leur teinte. L'identité de couleur et de veinage n'est pas garantie entre l'échantillon et la fourniture.

PARTICULARITÉ DES VERRES (ENTRE MEUBLE ET PLAN DE TRAVAIL)

Le verre thermiquement trempé est robuste, mais pas incassable. En cas de surcharge ou de pression sur les arrêtes, l'équilibre de tension dans le verre est affecté : cela peut provoquer une rupture spontanée. Cette rupture n'est pas forcément immédiate, elle peut avoir lieu quelque temps après la surcharge. Les fortes poussées ou les coups sont par conséquent fortement déconseillés. La résistance aux rayures n'est pas illimitée. Dans les verres Floatlux ayant une surface brillante, d'éventuelles rayures sont particulièrement visibles. Pour les éviter il est donc recommandé avec les verres Floatlux ainsi que les verres Aciliux, une certaine prudence dans l'usage quotidien.

RÉSISTANCE À LA CHALEUR :

Le verre trempé possède une bonne résistance à la chaleur, mais comme tous matériaux, il peut se montrer sensible à des chocs thermiques élevés. Une prudence particulière est nécessaire pour le déplacement des poêles chaudes dans l'installation à fleur du plan de cuisson. Pour éviter tout risque de rupture, l'utilisation d'un sous-plat est absolument conseillée.

COULEURS ET SURFACE :

Selon la qualité, la dimension, l'épaisseur du verre et/ou la technique de fabrication, peuvent présenter des nuances dans l'intensité, la couche d'émail et/ou la tonalité de la couleur par rapport aux échantillons. Ces nuances sont visibles selon les dimensions, sous l'effet d'un éclairage artificiel ou naturel et/ou de la luminosité. Sur la surface des verres en Floatlux on peut noter des ondulations ou des petites empreintes qui sont causées par le processus de trempe et qui ne peuvent être évitées. Toutes les variations décrites sont dues à des contraintes de fabrication et aux composants naturels du verre. Pour les verres laqués et non émaillés, utilisés en cuisine, la résistance dans le temps de la laque ne peut être garantie. En fonction de l'influence de la chaleur et/ou de l'humidité, il peut y avoir des infiltrations dans le laquage, ce qui pourrait affecter l'adhérence de la laque sur le verre. **Elles ne peuvent en aucun cas donner lieu à des réclamations.**

SENSIBILITÉ À L'ENVIRONNEMENT :

Le verre trouve ses origines dans la nature donc recyclable à 100%. Pour la production du verre Acilux, sensible à la préservation de l'environnement et répondant à la norme ISO14001, les technologies les plus modernes sont utilisées.

SERVICE APRÈS-VENTE

ISP Agencements vous garantit un service optimal, y compris après votre achat.

En cas de problèmes techniques divers avec vos appareils électroménagers, n'hésitez pas à faire appel au service après-vente direct de la marque. Un technicien spécialisé se déplacera à votre convenance afin de vous venir en aide au plus vite.

Vous trouverez ci-dessous les lignes directes des SAV de nos fournisseurs :

Société	Téléphone	E-mail
Bauknecht	0848 801 001	service@bauknecht.ch
BSH	0848 840 040	ch-reparatur@bshg.com
Electrolux	0848 848 111	Service32@electrolux.ch
Erge	022 31 85 88	hedi.bouali@erge-ag.ch
Fors / Falmecc / De Dietrich	0800 554 650	Service-antrag@fors.ch
Gaggenau	0848 840 040	ch-reparatur@bshg.com
Miele	0848 848 048	info@miele.ch
V-Zug	0800 850 850	service@vzug.ch
Wesco	021 811 48 11	info.crissier@wesco.ch
Blanco	062 388 89 92	blanco@blanco.ch
Grohe	044 877 77 30	info@grohe.ch
Similor / ARWA	0848 111 166	Service.f@similor.ch
Suter / Bora / Samsung	056 463 66 66	sav@suter.ch
Dornbracht	062 787 20 30	kdi@dornbrachtgroup.com
Quooker	0434 112 030	service@quooker.ch
Franke / KWC	062 787 34 58	ks-service.ch@franke.com

Pour toutes autres réclamations, merci de nous écrire par e-mail à l'adresse suivante :

services@ispagencements.ch

Nous traiterons votre requête dans les plus brefs délais.

En vous souhaitant beaucoup de plaisir avec vos nouveaux appareils.

Votre équipe ISP Agencements

VOTRE AVIS EST PRÉCIEUX POUR NOUS

Dans un souci constant d'amélioration, nous nous permettons de vous soumettre ce questionnaire de satisfaction. Si vous le désirez, vous pouvez le remplir et nous le retourner à l'aide de l'enveloppe affranchie ci-jointe.

NOM : _____

PRÉNOM : _____

Comment avez-vous connu ISP Agencements?

- | | | |
|--|--|-----------------------------------|
| ☐ Site Internet | ☐ Réseaux sociaux | ☐ Radio/TV |
| ☐ Bouche à oreilles | ☐ Autre _____ | |

Pourquoi nous avez-vous choisi?

- | | | |
|---|---|--|
| ☐ Pour l'image de l'entreprise | ☐ Pour l'offre concurrentielle | ☐ Pour la proximité |
| ☐ Pour le bon feeling ressenti | ☐ Pour le choix et le design intéressant | |

Que pensez-vous de :

- | | | | |
|--|---|---------------------------------------|--|
|  La présentation de nos produits : | ☐ Peu satisfaisant | ☐ Satisfaisant | ☐ Très satisfaisant |
|  La prise de rendez-vous : | ☐ Peu satisfaisant | ☐ Satisfaisant | ☐ Très satisfaisant |
|  Le conseil clientèle lors du rendez-vous : | ☐ Peu satisfaisant | ☐ Satisfaisant | ☐ Très satisfaisant |
|  La rapidité de réception de l'offre : | ☐ Peu satisfaisant | ☐ Satisfaisant | ☐ Très satisfaisant |
|  Le suivi de votre dossier de manière générale : | ☐ Peu satisfaisant | ☐ Satisfaisant | ☐ Très satisfaisant |
|  Le travail de pose effectué par nos menuisiers : | ☐ Peu satisfaisant | ☐ Satisfaisant | ☐ Très satisfaisant |
|  Le service après-vente : | ☐ Peu satisfaisant | ☐ Satisfaisant | ☐ Très satisfaisant |

Avez-vous visité notre site Internet?

- ☐ Oui ☐ Non

Si oui, quel est votre avis? : _____

Quelle note donnez-vous à ISP Agencements dans sa globalité? (10 étant la note la plus élevée)

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

- | | | |
|--|------------------------------|------------------------------|
|  Nous suivez-vous sur les réseaux sociaux ? | ☐ Oui | ☐ Non |
|  Souhaitez-vous recevoir une Newsletter avec nos offres et nouveautés ? | ☐ Oui | ☐ Non |
|  Souhaitez-vous recevoir une Newsletter de notre partenaire Les Laboratoires culinaires ? | ☐ Oui | ☐ Non |

Si oui, indiquez-nous votre adresse e-mail : _____

REMARQUES GÉNÉRALES

Nous vous remercions pour le temps apporté à ce questionnaire.
Votre équipe ISP Agencements