



Carnet de Services Premium

GRILLER N'A JAMAIS ÉTÉ AUSSI SIMPLE !



Exclusivement chez



Grills & Saveurs

votre barbecue... c'est NOUS !



WEBER®
SERVICE
PARTNER





Celui qui décide aujourd'hui d'acheter un barbecue Weber chez Grills & Saveurs bénéficie de Services Premium en plus d'un produit de haute qualité.

ENGAGEMENTS



Chère Cliente, Cher Client,

Ce carnet vous donne de précieuses indications concernant les travaux d'entretien à réaliser sur votre barbecue. Il met également à votre disposition les grilles tarifaires des Services Premium que nous proposons. Nous vous recommandons de poursuivre les travaux d'entretien indiqués même après la période de garantie de votre grill. Notre expérience nous a démontré que leur exécution correcte participe indéniablement à la durabilité de votre équipement. Nous vous remercions chaleureusement pour votre confiance et vous souhaitons une délicieuse saison de grillades !

L'équipe de Grills & Saveurs

Propriétaire du barbecue

Prénom, Nom

Modèle du barbecue

Rue, Numéro

N° de série

Code Postal, Ville

Date d'achat

Téléphone(s)

Cachet et signature de l'entreprise

Email



Faites confiance à nos professionnels !

SERVICE APRÈS-VENTE



Qualité Weber - Pièces de rechange

Celui qui décide aujourd'hui d'acheter l'un de nos produits Weber acquiert directement une garantie Premium en plus d'un produit Premium. Comme nous sommes fermement convaincus de la qualité de nos produits, nous accordons des garanties allant jusqu'à 10 ans.

Pour des informations plus précises concernant les garanties de nos produits, veuillez vous référer aux conditions reçues lors de l'achat de votre barbecue ou sur le site www.weber.com/ch/fr.

Pour une gestion plus rapide et de meilleure qualité d'un cas de garantie, nous vous recommandons d'enregistrer votre barbecue sous www.weber.com/ch/fr/weber-id-register-grill.

Weber accorde uniquement la garantie si un appareil a été acheté chez un revendeur autorisé Weber. Cela permet de vous assurer une qualité de conseil et de service maximale. Et celle-ci nous tient particulièrement à cœur. Peu importe si vous désirez vous informer avant votre décision d'achat ou si vous avez déjà acquis un barbecue.

En tant que partenaire service Weber, vous pouvez faire valoir chez Grills & Saveurs des prestations de garantie, et nous les traiterons pour vous.

Bien que les barbecues soient fabriqués avec une précision maximale et à partir de matériaux de haute qualité, il se peut cependant qu'une pièce de rechange soit nécessaire. Nous vous garantissons le maintien à disposition des pièces de rechange pour votre barbecue au minimum pendant toute la période de garantie.

- > Nous disposons d'un vaste stock de pièces de rechange Weber.
- > Nous sommes accrédités par Weber à effectuer toute réparation sur l'ensemble des barbecues.
- > Pendant la réparation, nous pouvons mettre à votre disposition l'un de nos barbecues de prêt ou de location, sous conditions et selon la disponibilité.



Pour votre confort, Grills & Saveurs réalise
l'assemblage de votre barbecue.

MONTAGE

ASSEMBLAGE / MONTAGE FINAL

LE DÉBUT D'UNE AMITIÉ

- > Montage du barbecue dans un état opérationnel
(hors raccordement au gaz et/ou électrique)
- > Première mise en chauffe
- > Brève formation technique
- > Élimination des déchets d'emballage

Tarifs par famille de barbecues :

- Q - Pulse - Performer - Master-Touch : 120.-
- Spirit - Genesis - Summit : 150.-

MONTAGE RÉALISÉ LE :

PAR :

CACHET DU REVENDEUR :



Restez tranquille : notre service entretien certifié Weber Service Partner remet votre barbecue à neuf pour la saison des grillades.

ENTRETIEN



PLAN D'ENTRETIEN

Les recommandations d'entretien mentionnées ci-après s'appliquent à des conditions normales d'utilisation et ne prennent pas en compte les accessoires.

ASTUCE : Toujours amener le barbecue pour le service d'entretien dans un état propre ou demander un service combiné entretien + nettoyage. Certains aliments rendant beaucoup de jus lors de la cuisson peuvent entraîner un travail de nettoyage accru. Ainsi, une pyrolyse régulière du barbecue peut réduire votre travail de nettoyage.

Vous trouverez en page suivante la liste de prix des services d'entretien actuellement en vigueur pour les barbecues préparés. Un surplus pourra être facturé en cas d'encrassement inhabituel du barbecue rendant difficile son entretien.

Dans tous les cas, il est vivement conseillé de remplacer les tuyaux flexibles d'arrivée de gaz par des tuyaux neufs au plus tard 5 ans après la date de fabrication. Un contrôle régulier de l'étanchéité du système de conduite de gaz constitue la base d'un fonctionnement sûr d'un barbecue à gaz.

ATTENTION : Une fois les grillades terminées, il faut toujours fermer le robinet de la bouteille de gaz (tourner le volant jusqu'à la butée dans le sens des aiguilles d'une montre).

Rappelez-vous qu'un entretien peut durer jusqu'à 2 semaines entre la prise en charge du grill et sa restitution. La bonne solution est donc d'amener votre barbecue à l'entretien hors saison, d'octobre à février.

ENTRETIEN

RECOMMANDÉ 1 FOIS PAR SAISON

Principaux points de révision (variables selon le type de grill) :

- > Contrôle du détendeur
- > Contrôle d'étanchéité du tuyau flexible
- > Contrôle d'étanchéité de l'unité de régulation
- > Vérification du câble d'allumage
- > Contrôle de fonctionnement/réglage bougie d'allumage
- > Contrôle de fonctionnement unité de régulation
- > Contrôle flamme/tubes de combustion
- > Contrôle flamme/brûleur latéral
- > Contrôle flamme Sear Station
- > Contrôle de la performance (obtention de la température de fonctionnement à pleine charge dans le temps spécifié)

Tarifs par famille de barbecues :

- Q - Pulse : 60.-
- Spirit - Genesis - Summit : 120.-

Les prix s'entendent barbecue déposé par le client chez Grills & Saveurs à Bremlens.

ENTRETIEN 1 RÉALISÉ LE : <input type="text"/>	ENTRETIEN 2 RÉALISÉ LE : <input type="text"/>
ENTRETIEN 3 RÉALISÉ LE : <input type="text"/>	ENTRETIEN 4 RÉALISÉ LE : <input type="text"/>
ENTRETIEN 5 RÉALISÉ LE : <input type="text"/>	ENTRETIEN 6 RÉALISÉ LE : <input type="text"/>
ENTRETIEN 7 RÉALISÉ LE : <input type="text"/>	ENTRETIEN 8 RÉALISÉ LE : <input type="text"/>



En tant qu'experts des grills, nous savons que leur nettoyage peut être fastidieux. C'est pourquoi, Grills & Saveurs a développé une technique de nettoyage professionnel pour votre barbecue.

NETTOYAGE



NETTOYAGE

ASTUCE : Toujours amener le barbecue pour le service nettoyage dans un état de fonctionnement ou demander un service combiné entretien + nettoyage.

Vous trouverez en page suivante la liste des prix du service de nettoyage actuellement en vigueur pour les barbecues préparés. Les prix pour le nettoyage sont toujours des prix standards qui se rapportent à un barbecue correctement entretenu. Les encrassements particulièrement importants occasionnent un surplus de travail et par conséquent des coûts additionnels qui vous seront signalés, pour accord, avant le nettoyage de votre barbecue.

Les services de nettoyage sont effectués durant la période hivernale d'octobre à février. Ces derniers peuvent durer jusqu'à 4 semaines entre la prise en charge du grill et sa restitution. La bonne solution est donc de réserver le service de nettoyage dès la fin de la saison de grillades.

Après le nettoyage, le barbecue est propre d'un point de vue hygiénique, mais il n'est pas possible qu'il retrouve un état neuf. En effet, les décolorations thermiques et certains résidus de combustion ne peuvent pas être éliminés sans endommager les surfaces.

La pyrolyse régulière constitue la base du nettoyage de barbecue. Notre prestation d'entretien comprend également un nettoyage intensif de la grille de cuisson, des rails aromatiques et des tubes de combustion, de façon à éliminer entièrement les résidus de grillades. Nous effectuons aussi un nettoyage en profondeur des faces extérieures de votre barbecue.

Toute responsabilité pour des dommages pouvant éventuellement survenir du fait du nettoyage est exclue.

NETTOYAGE

PROPRETÉ & HYGIÈNE POUR VOTRE BARBECUE

- > Nettoyage de votre barbecue avec des brosses et des nettoyeurs spécifiques
- > À l'extérieur avec un nettoyeur à vapeur
- > Retirer les dépôts de la grille de cuisson
- > Retirer les dépôts à l'intérieur de la cuve
- > Nettoyage de finition

Tarifs par famille de barbecues :

- Q - Pulse : **80.-**
- Spirit - Genesis 2 et 3 brûleurs : **120.-**
- Genesis 4 et 6 brûleurs - Summit : **150.-**

Les prix s'entendent barbecue déposé par le client chez Grills & Saveurs à Bremlens.

NETTOYAGE 1 RÉALISÉ LE : <input type="text"/>	NETTOYAGE 2 RÉALISÉ LE : <input type="text"/>
NETTOYAGE 3 RÉALISÉ LE : <input type="text"/>	NETTOYAGE 4 RÉALISÉ LE : <input type="text"/>
NETTOYAGE 5 RÉALISÉ LE : <input type="text"/>	NETTOYAGE 6 RÉALISÉ LE : <input type="text"/>
NETTOYAGE 7 RÉALISÉ LE : <input type="text"/>	NETTOYAGE 8 RÉALISÉ LE : <input type="text"/>



Préservez la valeur de votre barbecue pour une longue vie de grillades en bénéficiant du pack Service Premium (entretien + nettoyage) à prix avantageux !

PACK SERVICE PREMIUM

PACK "SERVICE PREMIUM" PLUS QU'UN SIMPLE SERVICE !

- > Entretien complet de votre barbecue
- > Nettoyage complet des surfaces intérieures et extérieures

Tarifs par famille de barbecues :

- Q - Pulse : **130.-** soit 10.- de rabais
- Spirit - Genesis 2 et 3 brûleurs : **220.-** soit 20.- de rabais
- Genesis 4 et 6 brûleurs - Summit : **250.-** soit 20.- de rabais

Les prix s'entendent barbecue déposé par le client chez Grills & Saveurs à Bremlens.

SERVICE PREMIUM 1 RÉALISÉ LE : <input type="text"/>	SERVICE PREMIUM 2 RÉALISÉ LE : <input type="text"/>
SERVICE PREMIUM 3 RÉALISÉ LE : <input type="text"/>	SERVICE PREMIUM 4 RÉALISÉ LE : <input type="text"/>
SERVICE PREMIUM 5 RÉALISÉ LE : <input type="text"/>	SERVICE PREMIUM 6 RÉALISÉ LE : <input type="text"/>
SERVICE PREMIUM 7 RÉALISÉ LE : <input type="text"/>	SERVICE PREMIUM 8 RÉALISÉ LE : <input type="text"/>



Grills & Saveurs

votre barbecue... c'est NOUS !

Une marque de Piscines-Fitness SA

CH-1121 Bremblens/Morges T +41 21 566 16 66

www.grills-saveurs.ch | info@grills-saveurs.ch

