

ALUVY
MARCEL

MARCEL

Instructions pour le montage, l'utilisation et l'entretien

Instructies voor montage,
gebruik en onderhoud

Diese Anleitung ist auf Anfrage in
deutscher Sprache erhältlich.



Recyclé &
Recyclable



MARCEL

Le barbecue charbon

Table des matières

Les informations pour votre sécurité : 3

De quoi est fait MARCEL ? 4

Avant d'utiliser MARCEL : 5

Où installer MARCEL ? 5

À savoir sur MARCEL 5

Comment utiliser MARCEL ? 6

Quel combustible pour allumer MARCEL ? 6

Quelles précautions prendre pendant l'allumage ? 6

Comment ouvrir la porte ? 6

Comment vider le bac à cendres de MARCEL ? 6

Comment fermer la porte ? 6

Comment allumer MARCEL ? 7

Comment utiliser les accessoires optionnels ? 8

Comment utiliser votre dôme de cuisson ? 8

Comment utiliser votre pierre à pizza ? 9

Comment utiliser votre plancha en fonte émaillée ? 9

Comment utiliser votre plancha inox ? 10

Comment mettre les poignées ? 10

Comment nettoyer MARCEL ? 12

Comment ranger MARCEL ? 13

Contactez-nous ! 14

MARCEL est recyclable ! 14

SAV 14



Les informations pour votre sécurité :

Consulter la notice avant l'utilisation

⚠ ATTENTION :

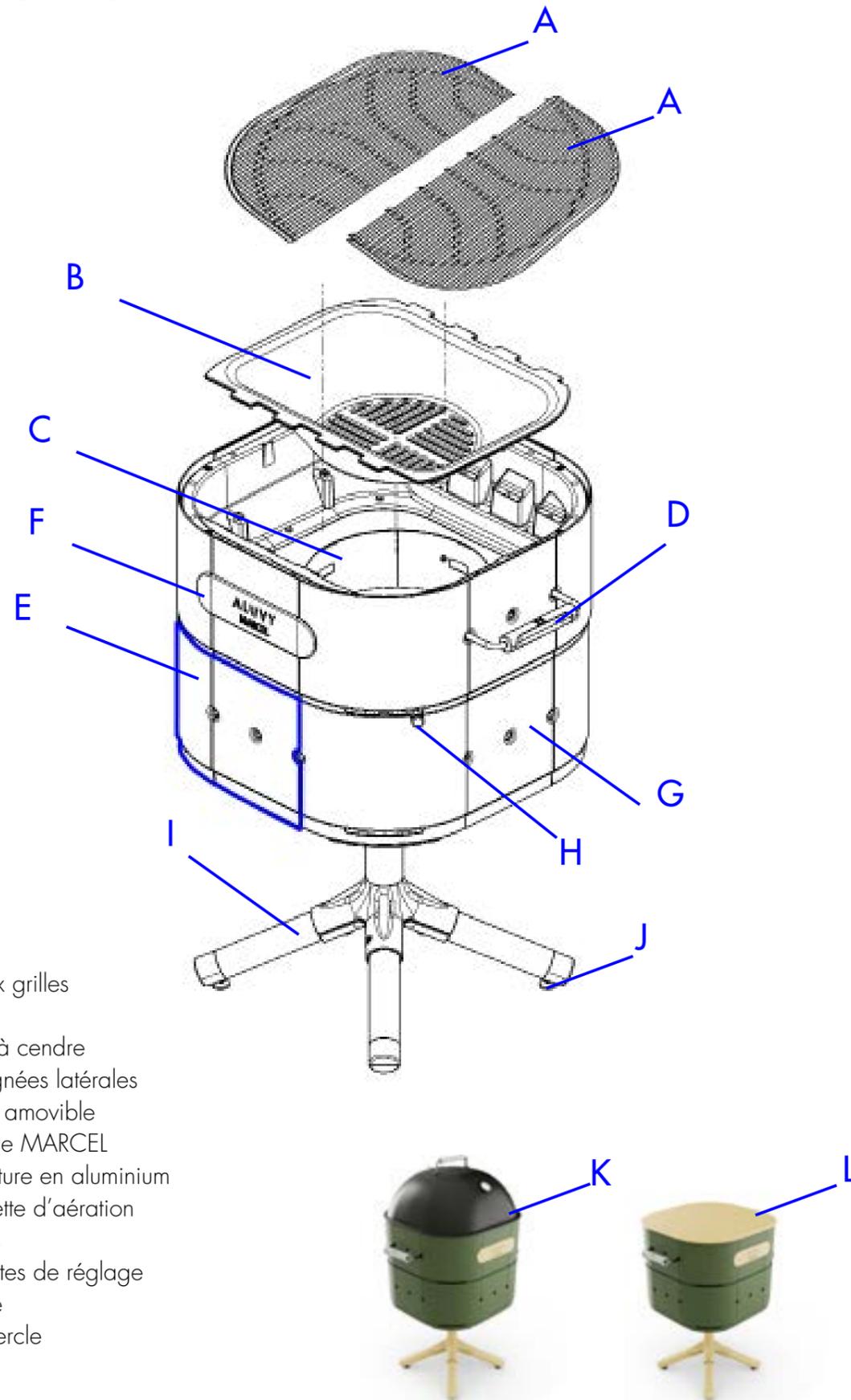
- Ce barbecue va devenir très chaud.
- Ne pas le déplacer pendant son utilisation.
- Ne pas utiliser dans des locaux fermés !
- Ne pas utiliser d'alcool ou d'essence pour allumer ou réactiver le feu! Utiliser uniquement des allume-feu conformes à l'EN 1860-3 !
- Ne pas laisser le barbecue à la portée des enfants et des animaux domestiques.

⚠ AVERTISSEMENT :

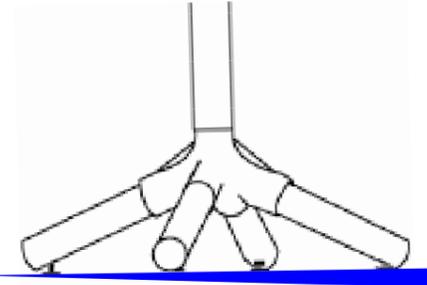
- Ne pas utiliser MARCEL dans un espace confiné et/ou habitable, par exemple des maisons, tentes, caravanes, camping-cars, bateaux, tonnels.
- Vous encourriez un risque de décès par empoisonnement au monoxyde de carbone.

ALUSPIRIT
231 Chemin du Ténement
38260 Nantoin

De quoi est fait MARCEL ?



Avant d'utiliser MARCEL :



Où installer MARCEL ?

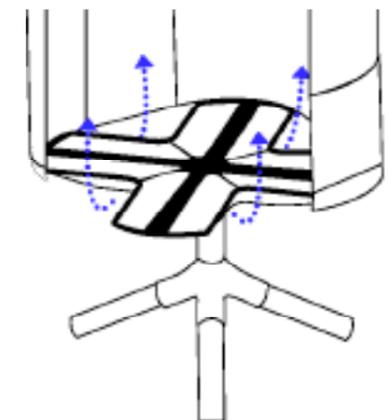
MARCEL doit être installé sur un sol horizontal et stable avant utilisation. Utilisez un niveau à bulle pour vérifier que la zone de cuisson de MARCEL est bien droite. Pour se faire, vous pouvez actionner ces molettes de réglages situées aux pieds de MARCEL.

! IMPORTANT

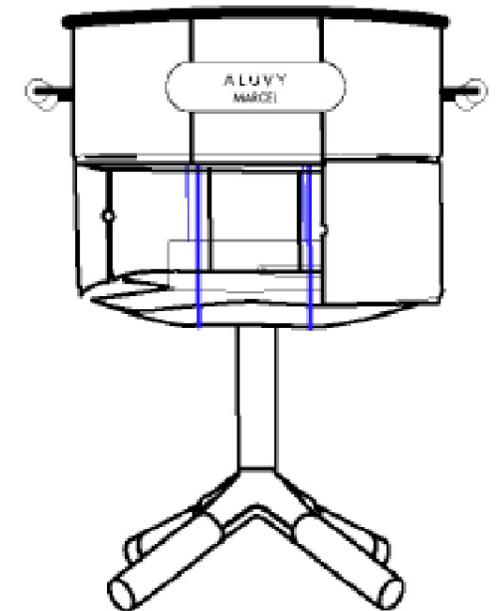
Avant votre première cuisson, nous vous recommandons de faire chauffer le BBQ au moins 30 minutes avec le combustible incandescent.

À savoir sur MARCEL

Les zones percées dans le châssis sont les venturis. Veillez à ce qu'elles ne soient pas obstruées pour le bon fonctionnement de MARCEL. Nous vous encourageons à les nettoyer deux fois par an.



Lors du transport, la cuve et le bac à cendre de MARCEL sont fixés avec des colliers de serrage en plastique (cf : l'illustration) Coupez-les avant toute utilisation.



Comment utiliser MARCEL ?

Quel combustible pour allumer MARCEL ?

Comme combustible, nous vous recommandons d'utiliser du charbon de bois végétal, des briquettes de bois ou de coco ou encore des sarments de vigne. Il ne faut pas utiliser plus de 1,5 kg de combustible lors de la cuisson.

Quelles précautions prendre pendant l'allumage ?

Faites attention à ce que le combustible reste à l'intérieur de la cuve et que le feu ne prenne pas trop d'ampleur. Surveillez toujours le feu et les braises, autant pendant l'allumage que l'utilisation et le refroidissement.

Comment ouvrir la porte ?

L'intérieur de MARCEL est accessible en ouvrant la porte aimantée à l'avant de MARCEL. La

porte est désormais montée sur charnières pour encore plus de praticité et accès facile au bac à cendres (cf : fig 1 & 2)

Comment vider le bac à cendres de MARCEL ?

Assurez-vous que MARCEL soit froid avant d'enlever la porte. Empoignez les poignées du bac à cendres, tournez le tout dans le sens des aiguilles d'une montre. Une fois que le bac est dévissé, videz le et revissez-le. (cf : fig 3) Le bac doit être toujours être en place pour chaque utilisation.

Comment fermer la porte ?

Pour refermer la porte aimantée, saisissez la porte en positionnant une main en bas de la porte (cf : fig 4) et refermez la porte jusqu'à la fermeture complète (cf : fig 5).

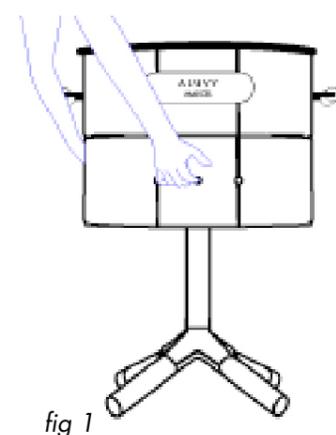


fig 1

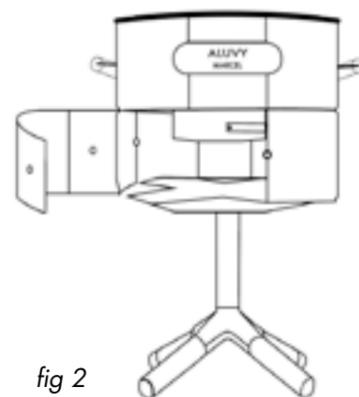


fig 2

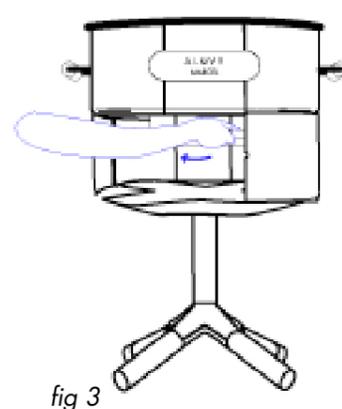


fig 3

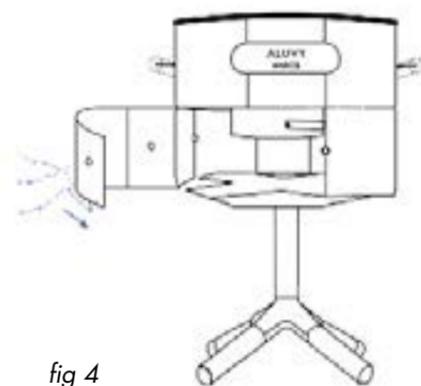


fig 4

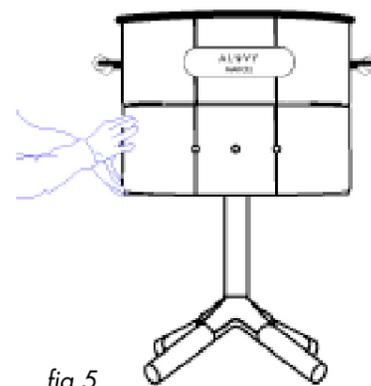


fig 5

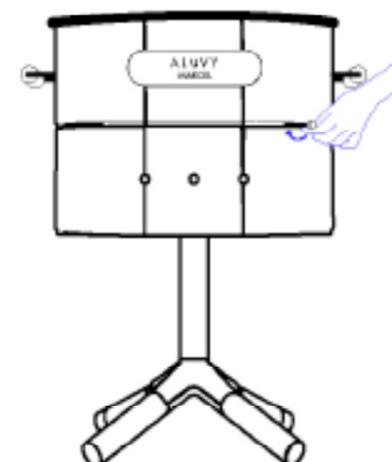
Comment allumer MARCEL ?

Étape 1 : Retirez le couvercle ou le dôme avant d'utiliser MARCEL. Videz le bac à cendres si nécessaire. N'allumez surtout pas MARCEL si le couvercle ou le dôme sont en place. Les grilles et la plancha ne doivent pas être installées non plus sur MARCEL à l'allumage.

Étape 2 : Mettez les combustibles choisis dans la cuve. Nous recommandons d'en mettre 1kg. Il ne faut pas utiliser d'alcool pour l'allumage. Chacun sa technique pour allumer son barbecue. Notre méthode préférée, c'est celle-ci : faites une pyramide avec votre combustible au centre de la cuve. Placez un allume-feu enduit de parafine alimentaire (vendu sur notre site) en position verticale au milieu de la pyramide et allumez l'allume feu.



Étape 3 : Mettez l'aérateur en position ouverte.



! IMPORTANT

Ni le dôme ni le couvercle ne doivent être utilisés pendant l'allumage.

Étape 4 : Attendez qu'une couche de cendre recouvre le combustible avant de commencer la cuisson. Cela peut prendre 30 min à 40 min.

Étape 5 : Placez les deux grilles ou une grille et une plancha sur la cuve.

Étape 6 : Pour rajouter du charbon ou du bois durant la cuisson, avec précaution prenez la grille avec l'outil grille.

Étape 7 : Sortez les grillades et faites briller votre créativité.

Étape 8 : Pour éteindre le feu, laissez le combustible se consumer jusqu'au bout. Attendez que MARCEL soit entièrement éteint et froid avant de mettre le couvercle ou de le déplacer.

Comment utiliser les accessoires optionnels ?

Comment utiliser votre dôme de cuisson ?

Votre dôme de cuisson peut être utilisé pour conserver au chaud vos aliments, cuire vos aliments de façon indirecte ou encore cuire des pizzas en quelques minutes seulement (en utilisant le kit à pizza ALUVY par exemple).

Il peut être utilisé quand la braise est prête et que la cuisson peut démarrer (cf. Comment allumer MARCEL). N'utilisez jamais votre dôme au démarrage ou quand la chaleur dégagée par la braise est trop intense vous risqueriez de l'endommager.

Une trappe d'aération située au-dessus du dôme vous permet de maintenir une bonne circulation d'air. En position «Ouvert», l'air circule et la combustion est alimentée. En position «Fermé», l'air ne peut plus circuler et la combustion va s'arrêter. C'est la position qu'il faut utiliser pour le maintien au chaud ou pour réduire l'intensité des flammes.

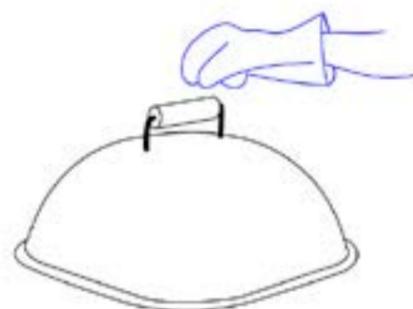
Quand vous retirez votre dôme, vous pouvez l'accrocher sur le rebord de MARCEL grâce à l'accroche située à l'intérieur du dôme (cf illustration ci-contre).

⚠ Attention :

- L'utilisation de votre dôme fait fortement monter la température de ses parois.
- Votre dôme doit toujours être manipulé uniquement grâce à la poignée et avec un gant de cuisson.
- Ne laissez jamais s'approcher les enfants pendant l'utilisation.

⚠ IMPORTANT

La surface, les parois et les accessoires (notamment le dôme de cuisson) du barbecue peuvent être chauds pendant l'utilisation de MARCEL. Si vous manipulez ces éléments, veillez à porter des gants protecteurs. Ils sont disponibles sur notre site.



Comment utiliser votre pierre à pizza ?

Pour utiliser la plaque à pizza, les 2 grilles doivent être positionnées sur le barbecue. N'utilisez jamais la plaque à pizza en même temps que la plancha. Lorsque la braise est prête et que la cuisson peut démarrer (cf. Comment allumer MARCEL), placez la plaque à pizza sur les grilles. Laissez la plaque monter en température. Cela peut prendre entre 5 et 10 min. Lorsque la plaque est à température, positionnez la pizza sur la pierre grâce à une planche ou la pizza pan ALUVY. Pour éviter de que la pizza n'attache à la pierre, mettez soit une fine couche de farine sur la pierre à pizza, soit un papier cuisson (adapté à la taille de la pierre pour éviter qu'elle ne brûle).

Placez le dôme de cuisson pour accélérer la cuisson. Attention, en fonction de l'intensité du foyer, en 2 ou 3 mn, la pizza peut être cuite. Surveillez toujours la cuisson de votre pizza.

Pour retirer la plaque à pizza, laissez le feu s'éteindre et la plaque refroidir.

⚠ Attention :

- L'utilisation de votre dôme fait fortement monter la température de ses parois.
- Votre dôme doit toujours être manipulé uniquement grâce à la poignée et avec un gant de cuisson.
- Ne laissez jamais s'approcher les enfants pendant l'utilisation.

Comment utiliser votre plancha en fonte émaillée ?

Votre plancha peut être utilisée pour cuire des légumes, du poisson ou même de la viande. Elle a l'avantage d'offrir une cuisson optimale aux aliments qui se délitent. Elle s'utilise à la place d'une des deux grilles fournies.

Elle doit être installée uniquement quand la braise est prête et que la cuisson peut démarrer (cf. Comment allumer MARCEL). N'utilisez jamais votre plancha au démarrage ou quand la chaleur dégagée par la braise est trop intense vous risqueriez de l'endommager.

⚠ Attention :

- Laissez le barbecue s'éteindre et la plancha refroidir avant de la retirer du barbecue.
- Ne laissez jamais s'approcher les enfants pendant l'utilisation.
- Ne jamais mettre deux planchas en même temps.

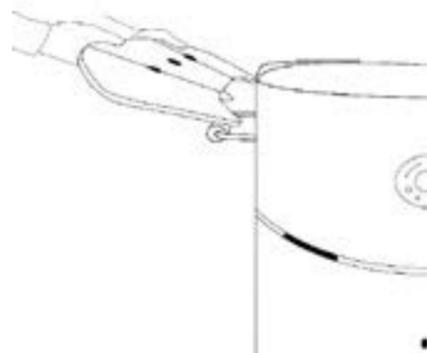


Comment utiliser votre tablette ?

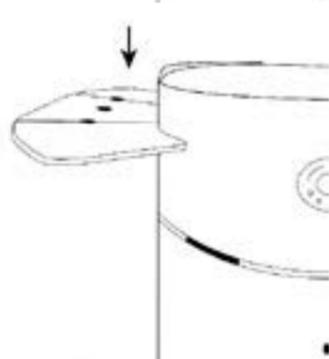
Pour installer votre tablette, il vous suffit de la présenter de façon inclinée au dessus de la poignée, en face du trou qui se situe (fig1) et de la reposer à l'horizontale en l'appuyant sur la poignée (fig2).

Aussi facile, qu'utile !

(fig1)



(fig2)



La tablette vous offre un endroit d'appoint idéal pour poser vos plats, vos ustensiles ou vos condiments !

Vous avez également la possibilité d'accrocher vos ustensiles directement grâce à la double accroche prévue à cet effet, sous la tablette. La double accroche peut être installée des deux cotés de la tablette afin que vous puissiez installer la tablette à droite ou à gauche de votre produit ALUVY.

Attention

- Ne pas s'asseoir sur la tablette
- Ne pas s'appuyer sur la tablette
- Ne pas déposer une charge supérieure à 3kg sur la tablette.

Comment mettre les poignées ?

Si vous souhaitez changer vos poignées, c'est possible. Il vous suffit pour cela de la clé à embout T30 fournie avec les poignées.

Oui, ce n'est pas plus compliqué que ça ! :)

Étape 1 : Retirez la cuve en fonte.

Étape 2 : Introduisez les 2 tiges dans la poignée en plastique (fig 1)

Étape 3 : Placez les tiges métalliques dans les embouchures de la poignée levante. Leurs formes sont faites pour s'emboîter parfaitement : vérifiez bien qu'elles sont dans le bon sens. Les parties percées des tiges vont dans le barbecue. (fig 1)

Étape 4 : Placez la vis dans le trou prévu à cet effet et vissez manuellement avec votre main. L'objectif est de solidariser la poignée avec MARCEL. (fig 2)

Étape 5 : Répétez l'étape précédente dans le second trou. (fig 3)

Étape 6 : Vissez précautionneusement avec la clé fournie. Vous pouvez aussi le faire avec un tournevis ou une visseuse à embout T30. Attention, si elle va trop vite, elle risquerait d'abîmer MARCEL. La poignée doit être solide et stable. (fig 4)

Étape 7 : Réitérez ces quatre étapes pour la seconde poignée.

Étape 8 : Remettez la plaque en fonte.

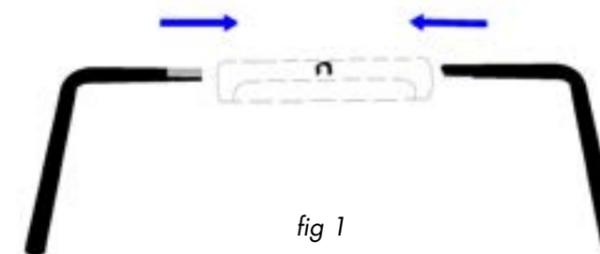


fig 1

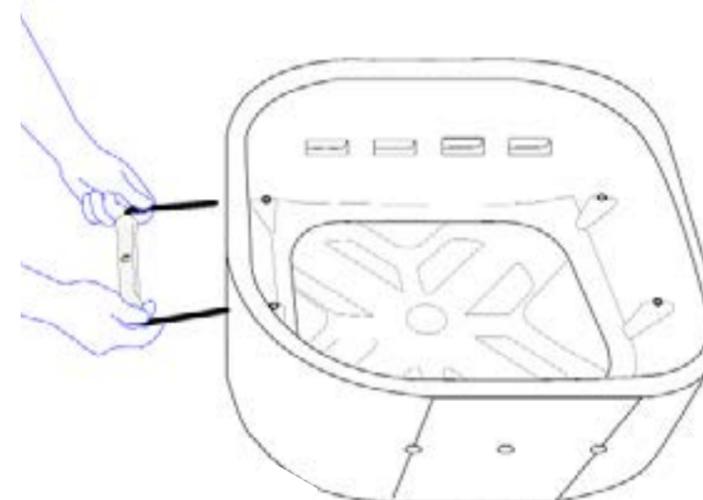


fig 2

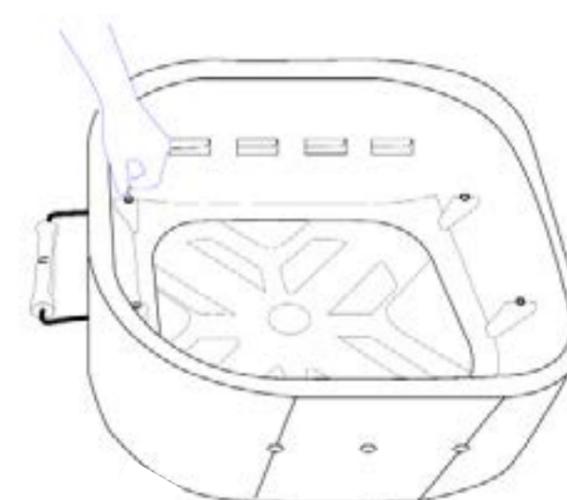


fig 3

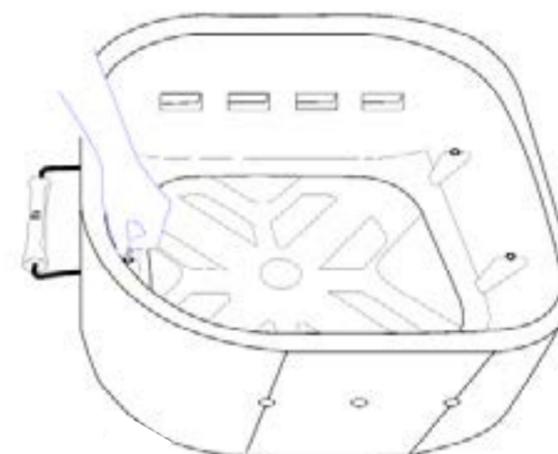


fig 4

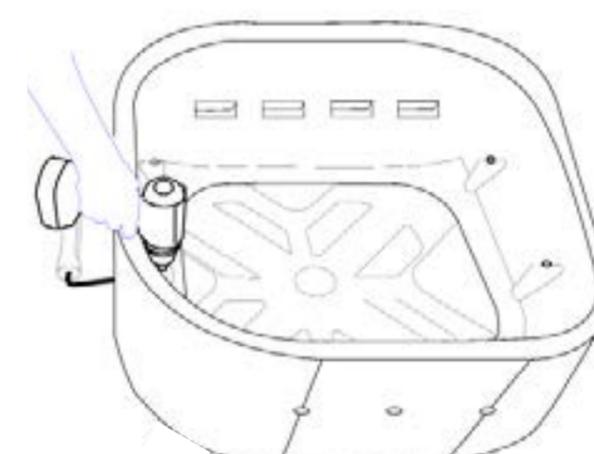


fig 5

Comment nettoyer MARCEL ?

Assurez-vous que le barbecue soit éteint et bien froid pour procéder au nettoyage. Effectivement, suite à l'utilisation, la porte et les parois peuvent être chaudes.

Pensez à vider le bac à cendres. Nettoyez les surfaces de cuisson de MARCEL après chaque utilisation. Vous trouverez toutes nos astuces à ce sujet sur notre blog.

MARCEL étant un appareil de cuisson, la cuve va brunir avec le temps. Cette coloration est normale, elle prouve que vous faites un bon usage de MARCEL ! Cependant, Il est important d'enlever les dépôts et les graisses qui s'y déposent. Utilisez une brosse à poils métalliques pour cela.

Deux fois par an, nettoyez la cuve à l'aide de la brosse mtallique. Cette dernière est disponible sur notre site.

Pour nettoyer l'extérieur de MARCEL, il vous faut une éponge ou un chiffon microfibre, du dégraissant éco-label made in France (disponible sur notre site) et bien sûr, une dose de bonne humeur !

Une fois le nettoyage fini, vous pouvez remettre le couvercle ou le dôme de cuisson de MARCEL en attendant sa prochaine aventure.

IMPORTANT

N'utilisez jamais de produit alcalin pour nettoyer la surface extérieure de MARCEL. Vous endommageriez la peinture.

Comment ranger MARCEL ?

IMPORTANT

Laissez MARCEL refroidir totalement avant de remettre son couvercle.

Lorsque vous n'utilisez pas MARCEL, il peut rester à l'extérieur, il faut lui mettre son couvercle ou son dôme de cuisson pour qu'il soit protégé des intempéries. MARCEL a été conçu pour profiter de l'air frais toute l'année, peu importe la météo. Il ne craint pas l'air marin.

Pour le rangement, conservez-la dans un lieu bien ventilé. Une fois que MARCEL est froid, protégez le avec son couvercle ou son dôme.