

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 :

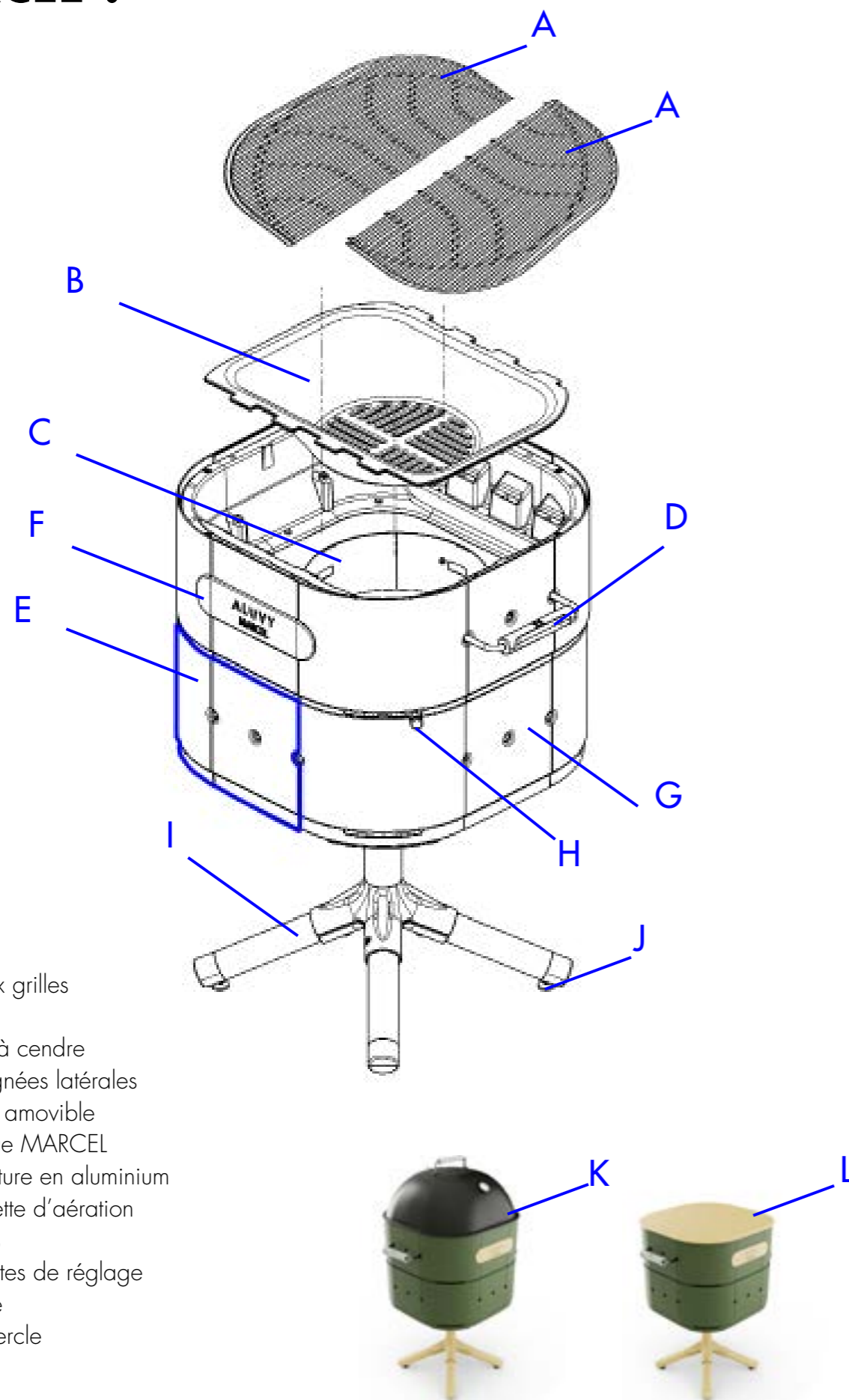
- Ne pas utiliser MARCEL dans un espace confiné et/ou habitable, par exemple des maisons, tentes, caravanes, camping-cars, bateaux, tonnels.
- Vous encourriez un risque de décès par empoisonnement au monoxyde de carbone.

ALUSPIRIT

231 Chemin du Ténement

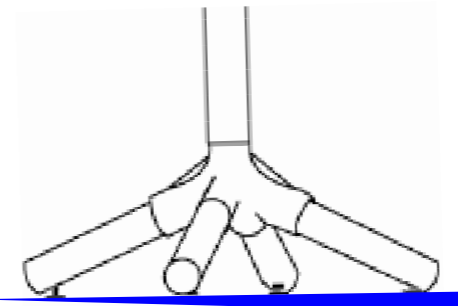
38260 Nantoin

De quoi est fait MARCEL ?



- A : Les deux grilles
- B : La cuve
- C : Le bac à cendre
- D : Les poignées latérales
- E : La porte amovible
- F : La plaque MARCEL
- G : La structure en aluminium
- H : La molette d'aération
- I : Les pieds
- J : Les molettes de réglage
- K : Le dôme
- L : Le couvercle

Avant d'utiliser MARCEL :



Où installer MARCEL ?

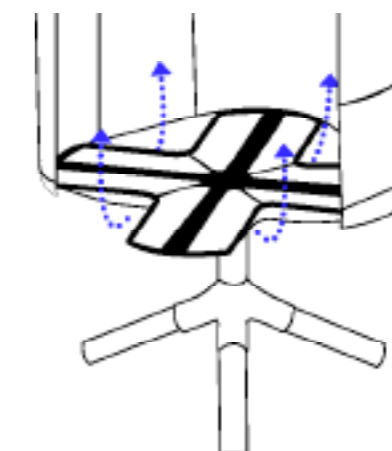
MARCEL doit être installé sur un sol horizontal et stable avant utilisation. Utilisez un niveau à bulle pour vérifier que la zone de cuisson de MARCEL est bien droite. Pour se faire, vous pouvez actionner ces molettes de réglages situées aux pieds de MARCEL.

! IMPORTANT

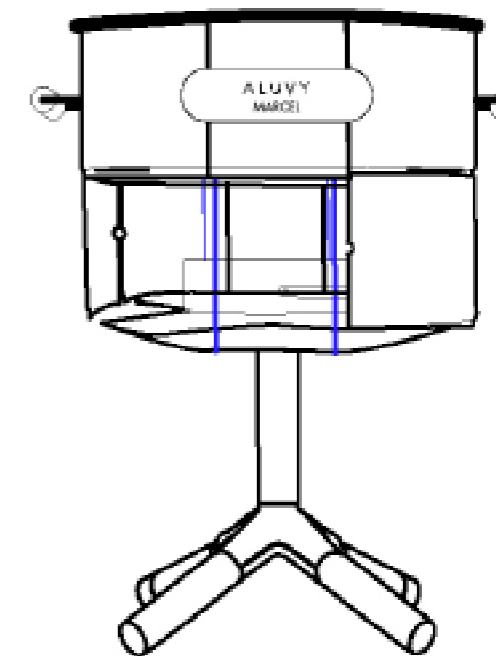
Avant votre première cuisson, nous vous recommandons de faire chauffer le BBQ au moins 30 minutes avec le combustible incandescent.

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

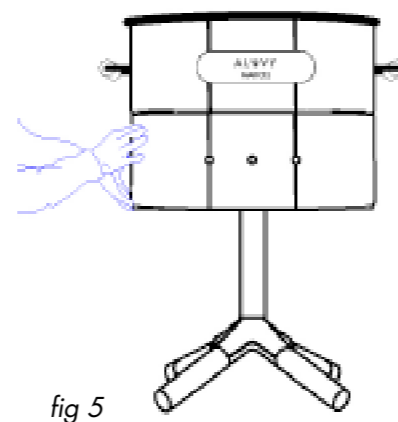
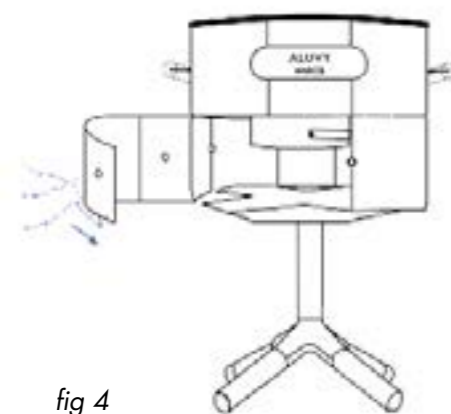
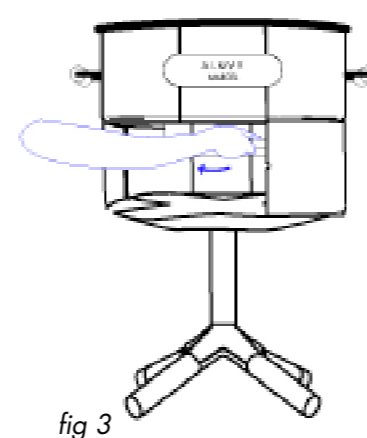
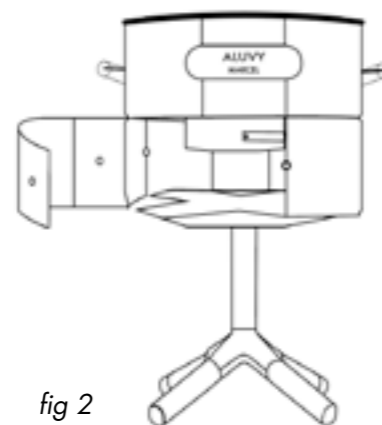
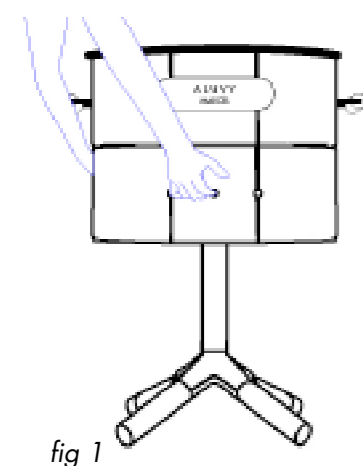
porte est désormais montée sur charnières pour encore plus de praticité et accès facile au bac à cendres (cf : fig 1 & 2)

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).



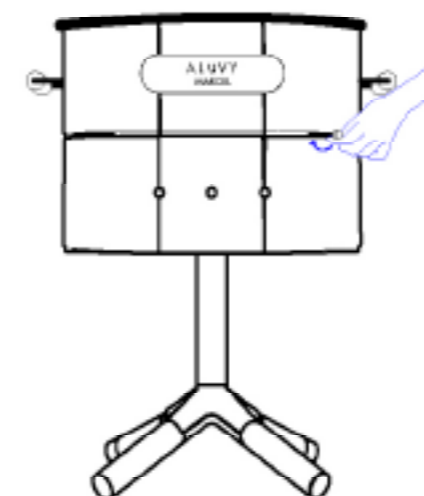
Comment allumer MARCEL ?

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.

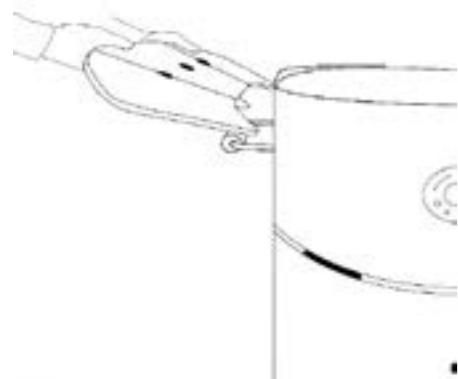


Comment utiliser votre tablette ?

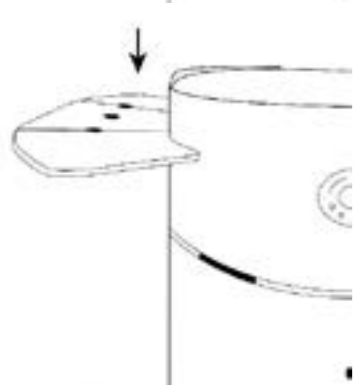
Pour installer votre tablette, il vous suffit de la présenter de façon inclinée au dessus de la poignée, en face du trou qui se situe (fig1) et de la reposer à l'horizontale en l'appuyant sur la poignée (fig2).

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 visser manuellement avec votre main. L'objectif est de solidariser la poignées 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.

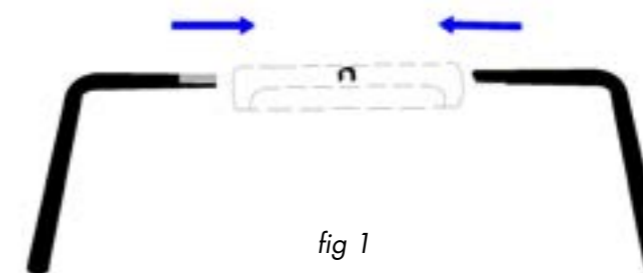


fig 1

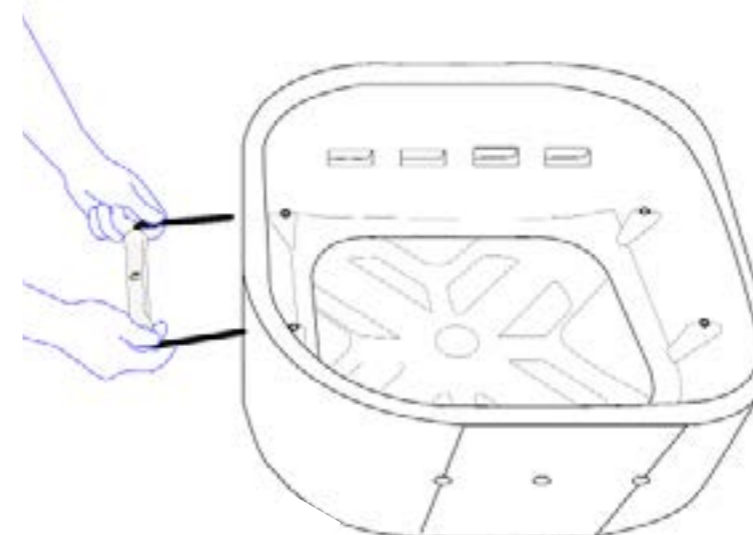


fig 2

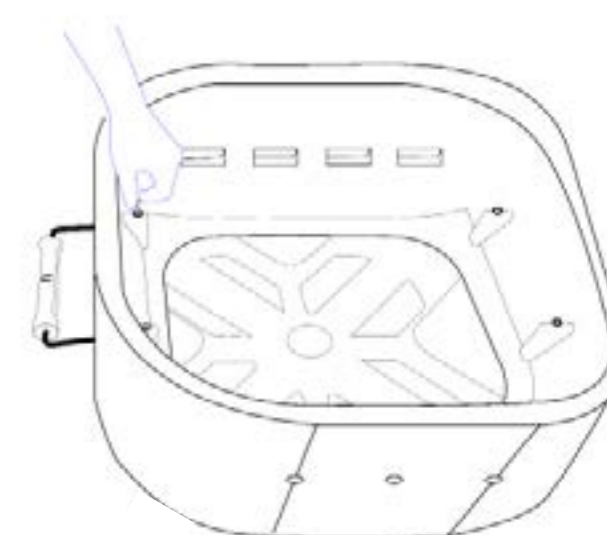


fig 3

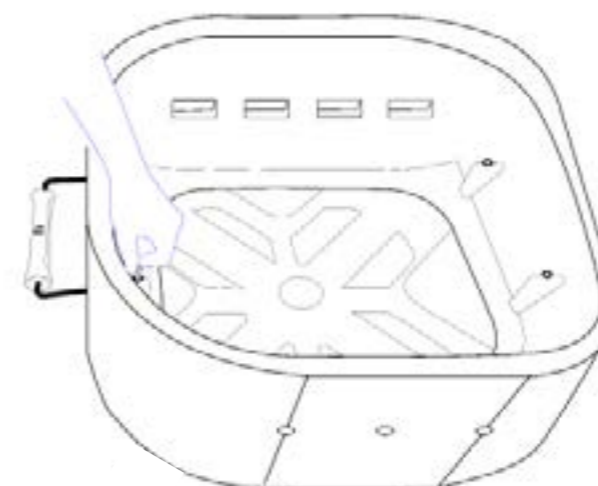


fig 4

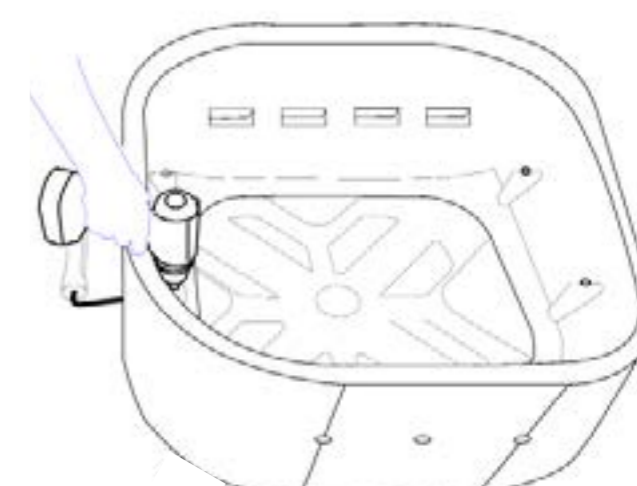


fig 5

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.

Contactez-nous !

MARCEL est recyclable !

A la fin de sa vie, nous venons récupérer gratuitement MARCEL chez vous.

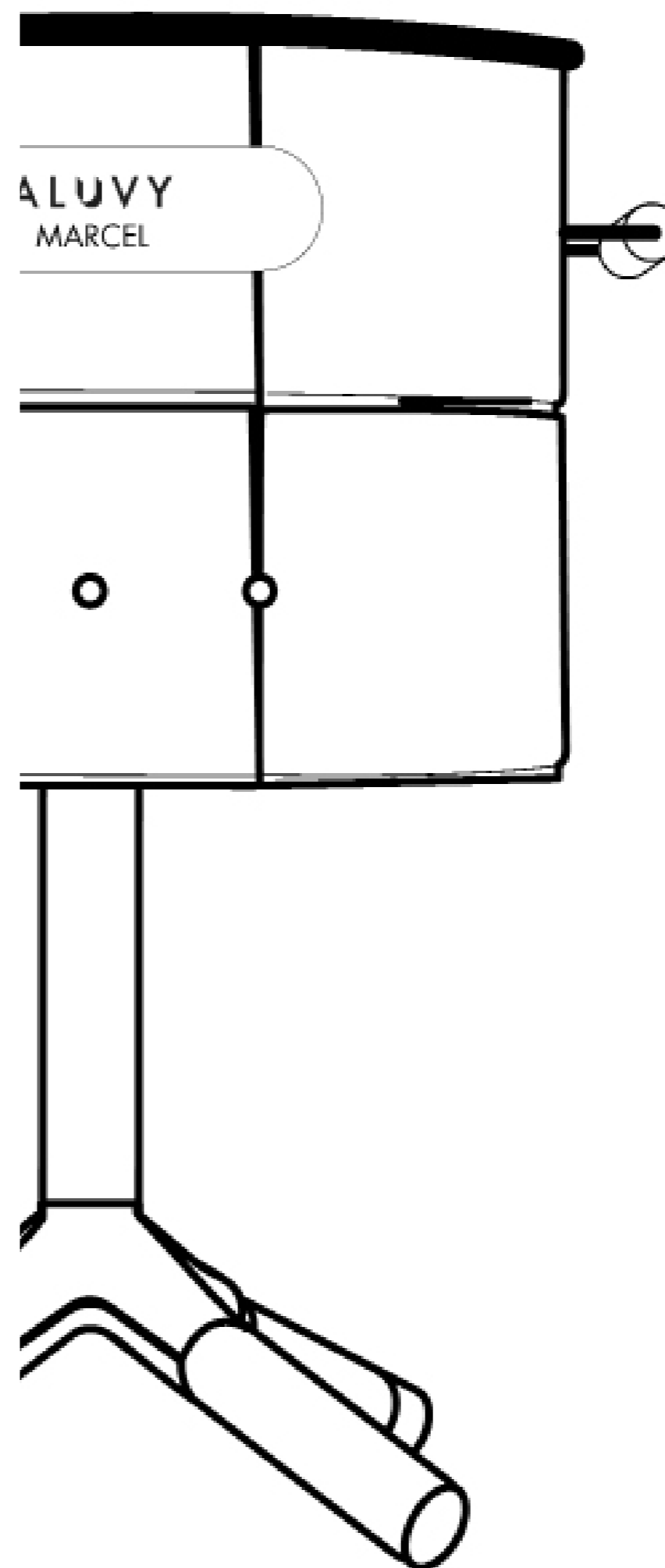
Les matériaux seront récupérés, séparés et refondus pour avoir une seconde vie. Contactez-nous à l'adresse bonjour@aluvy-design.com afin de définir ensemble la démarche à suivre.

SAV

Si vous considérez que MARCEL a besoin d'une réparation, contactez notre service client à l'adresse bonjour@aluvy-design.com ou via notre site web www.aluvy-design.com.

Trouvez plus d'information sur notre site : www.aluvy-design.com

Merci !



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.

ALUVY
Signe extérieur de liberté intérieure



Recyclé &
Recyclable



Inhoud

Informatie voor uw veiligheid:	17
Waar is MARCEL van gemaakt?	18
Alvorens MARCEL te gebruiken:	19
Waar MARCEL installeren?	19
Om te weten over MARCEL	19
Om te weten over MARCEL	19
Hoe gebruik je MARCEL?	20
Welke brandstof om MARCEL aan te steken ?	20
Welke voorzorgsmaatregelen moeten worden genomen tijdens de ontsteking?	20
Hoe open je de deur?	20
Hoe leegt u de aslade van MARCEL?	20
Hoe sluit je de deur?	20
Hoe zet ik MARCEL aan ?	21
Hoe gebruik ik de optionele accessoires?	22
Hoe gebruik je je kookkoepel?	22
Hoe gebruik je je pizzasteen?	23
Hoe gebruikt u uw geëmailleerde gietijzeren bakplaat?	23
Hoe gebruikt u uw roestvrij stalen bakplaat?	24
Hoe zet ik de handvatten erop?	24
Hoe maak je MARCEL schoon?	26
Hoe bewaar je MARCEL?	27
Neem contact met ons op!	28
MARCEL is recyclebaar!	28
SERVICE NA VERKOOP	28

MARCEL

De houtskoolbarbecue



Informatie voor uw veiligheid:

Raadpleeg voor gebruik de gebruiksaanwijzing

! LET OP:

- Deze barbecue zal zeer heet worden.
- Verplaats hem niet tijdens het gebruik.
- Niet gebruiken in afgesloten ruimten!
- Gebruik geen alcohol of benzine om het vuur aan te steken of opnieuw aan te steken! Gebruik alleen aanmaakblokjes die voldoen aan EN 1860-3!
- Laat de barbecue niet binnen het bereik van kinderen en huisdieren.

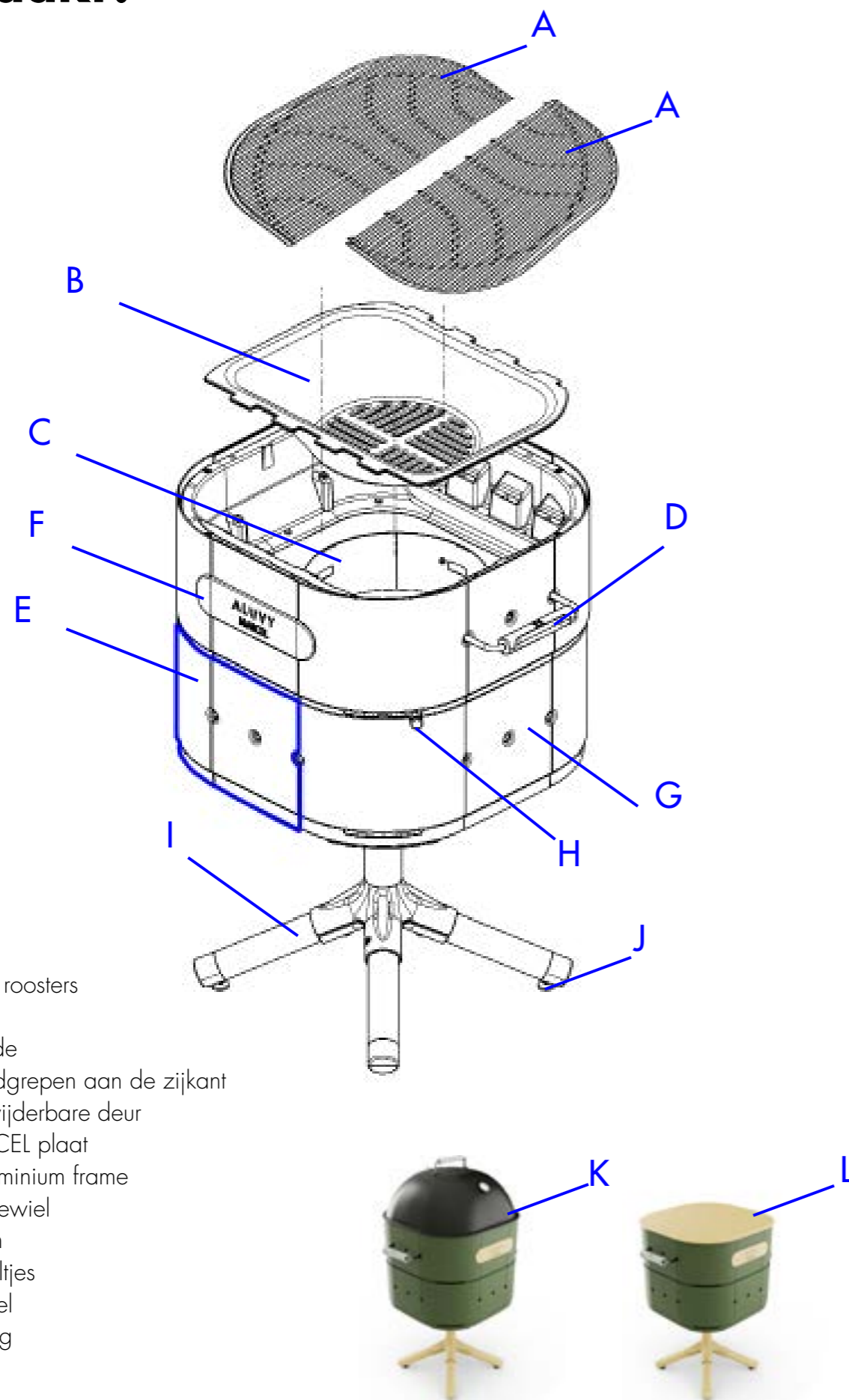
! WAARSCHUWING:

- Gebruik MARCEL niet in afgesloten en/of bewoonbare ruimtes, bijv. huizen, tenten, caravans, campers, boten, prieeltjes.
- Dit kan leiden tot de dood door koolmonoxidevergiftiging.

ALUSPIRIT
231 Chemin du Ténement
38260 Nantoin

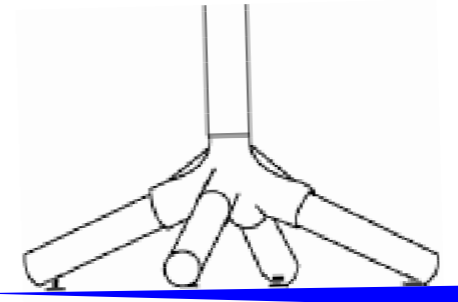


Waar is MARCEL van gemaakt?



- A: De twee roosters
- B: De tank
- C: De aslade
- D : De handgrepen aan de zijkant
- E : De verwijderbare deur
- F: De MARCEL plaat
- G : Het aluminium frame
- H : Ventilatiewiel
- I: De voeten
- J : Afstelwieljes
- K: De koepel
- L: De omslag

Alvorens MARCEL te gebruiken:



Waar MARCEL installeren?

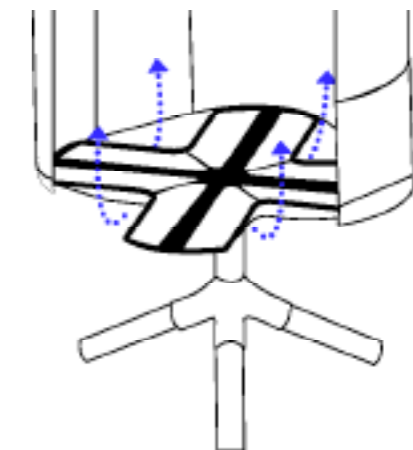
MARCEL moet vóór gebruik op een vlakke en stabiele vloer worden geïnstalleerd. Gebruik een waterpas om te controleren of het MARCEL kookgedeelte waterpas staat. Om dit te doen, kunt u de regelknoppen gebruiken die zich aan de voeten van MARCEL bevinden.

⚠️ BELANGRIJK

Voordat u voor het eerst kookt, raden wij u aan de BBQ minstens 30 minuten te verwarmen met gloeiende brandstof.

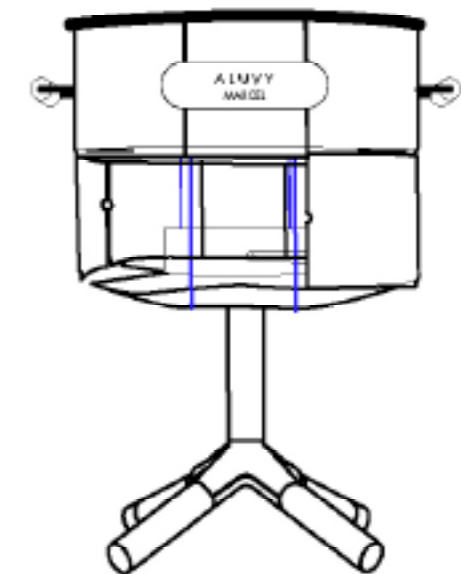
Om te weten over MARCEL

De geperforeerde gebieden in het frame zijn de venturi's. Voor een goede werking van MARCEL dient u ervoor te zorgen dat deze niet worden geblokkeerd. Wij raden u aan ze twee keer per jaar schoon te maken.



Om te weten over MARCEL

Tijdens het transport worden de MARCEL tank en de aslade vastgezet met plastic klemmen (zie illustratie). Snij ze voor gebruik.



Hoe gebruik je MARCEL?

Welke brandstof om MARCEL aan te steken?

Wij raden u aan plantaardige houtskool, hout- of kokosbriketten of wijnstokspruiten als brandstof te gebruiken. Er mag niet meer dan 1,5 kg brandstof worden gebruikt om te koken.

Welke voorzorgsmaatregelen moeten worden genomen tijdens de ontsteking?

Zorg ervoor dat de brandstof in de tank blijft en dat het vuur niet te groot wordt. Houd het vuur en de sintels altijd in het oog, zowel tijdens het aansteken als tijdens het gebruik en het afkoelen.

Hoe open je de deur?

L'intérieur de MARCEL est accessible en

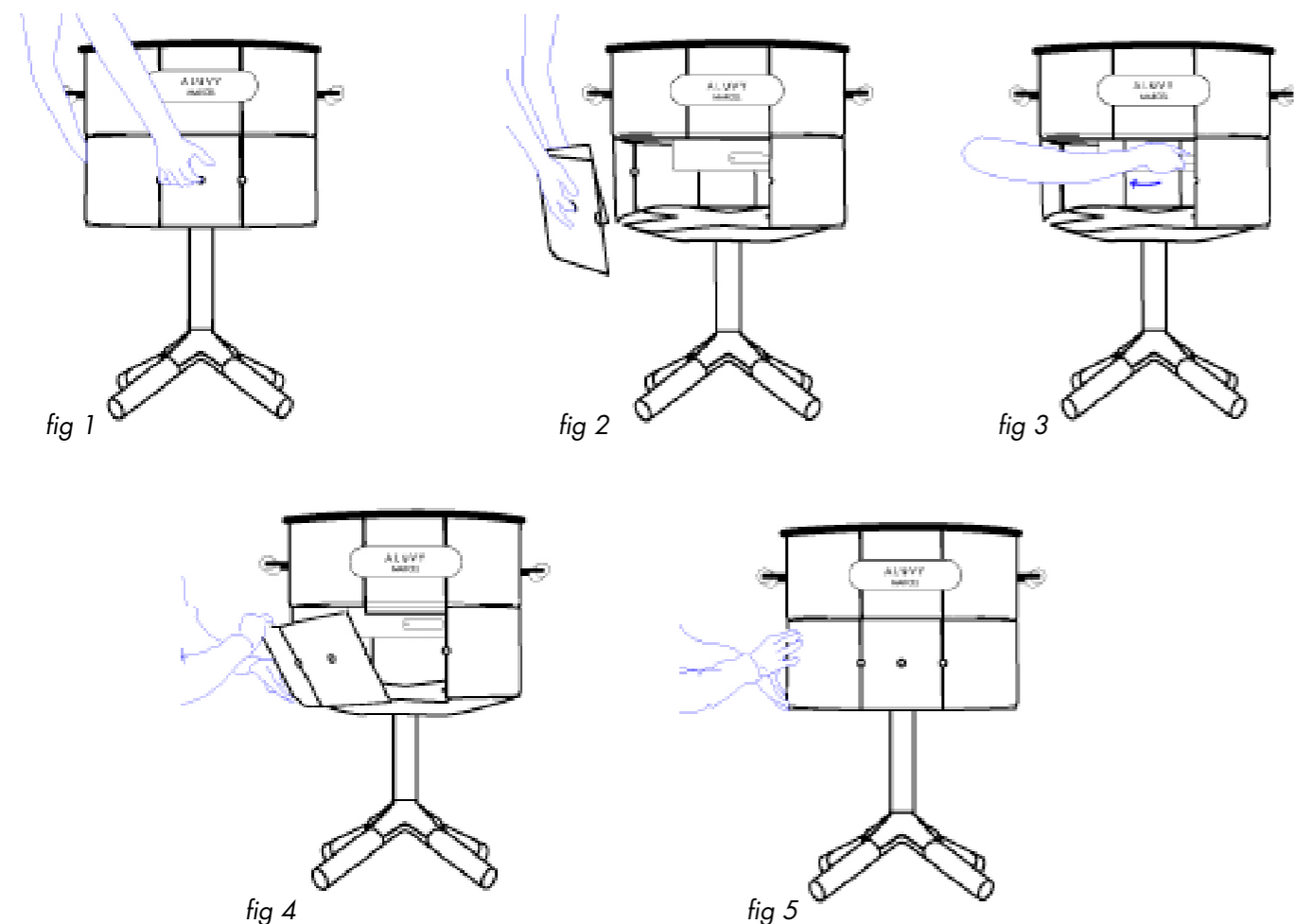
ouvrant la porte aimantée à l'avant de MARCEL. Vous devez la retirer complètement pour accéder au bac à cendres. (cf : fig 1 & 2)

Hoe leegt u de aslade van MARCEL?

Zorg ervoor dat MARCEL koud is voordat u de deur verwijdert. Pak de handgrepen van de aslade vast, draai ze met de klok mee. Als de aslade is losgeschroefd, maakt u hem leeg en schroeft u hem er weer op. De aslade moet bij elk gebruik op zijn plaats blijven.

Hoe sluit je de deur?

Om de magnetische deur te sluiten, legt u de onderkant van de deur op de rand van de venturi (zie fig. 4) en duwt u vervolgens het bovenste deel naar de ronding (zie fig. 5).



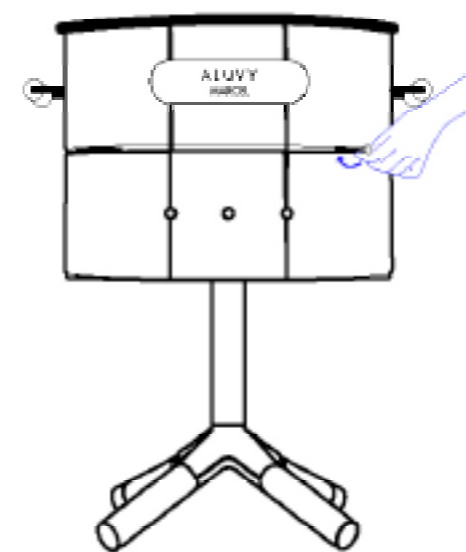
Hoe zet ik MARCEL aan?

Stap 1: Verwijder de afdekking of koepel voordat u MARCEL gebruikt. Leeg de aslade indien nodig. Steek MARCEL niet aan met het deksel of de koepel op zijn plaats. De roosters en de bakplaat mogen evenmin op MARCEL zijn geïnstalleerd op het moment van de verlichting.

Stap 2: Doe de gekozen brandstof in de tank. Wij bevelen 1kg aan. Gebruik geen alcohol voor het aansteken. Iedereen heeft zijn eigen techniek om zijn barbecue aan te steken. Onze favoriete methode is deze: maak een piramide met je brandstof in het midden van de tank. Plaats een vuurstarter bedekt met paraffine van levensmiddelenkwaliteit (verkocht op onze site) op een verticale positie in het midden van de piramide en steek de vuurstarter aan.



Stap 3: Zet de beluchter in de open stand.



! BELANGRIJK

Noch de koepel, noch het deksel mogen tijdens de ontsteking worden gebruikt.

Stap 4: Wacht tot een laagje as de brandstof bedekt alvorens te beginnen met koken. Dit kan 30 tot 40 minuten duren.

Stap 5: Plaats de twee roosters of een grillplaat en bakplaat op de pan.

Stap 6: Om houtskool of hout toe te voegen tijdens het koken, pakt u het rooster voorzichtig op met het roosterhulpstuk.

Stap 7: Haal de roosters eruit en laat je creativiteit de vrije loop.

Stap 8: Om het vuur te doven, laat u de brandstof tot het einde opbranden. Wacht tot MARCEL volledig gedoofd en afgekoeld is alvorens het deksel erop te leggen of het te verplaatsen.

Hoe gebruik ik de optionele accessoires?

Hoe gebruik je je kookkoepel?

Uw kookkoepel kan worden gebruikt om uw voedsel warm te houden, om uw voedsel indirect te laten garen of om pizza's te bereiden in slechts enkele minuten (met behulp van de ALUVY pizzakit bijvoorbeeld).

Het kan worden gebruikt wanneer de sintels klaar zijn en het koken kan beginnen (zie Hoe MARCEL aansteken). Gebruik uw koepel nooit bij het opstarten of wanneer de hitte van de sintels te intens is, want dit kan hem beschadigen.

Een ventilatieluik boven de koepel zorgt voor een goede luchtcirculatie. In de «Open» stand circuleert de lucht en wordt de verbranding aangevoerd. In de «Gesloten» stand kan de lucht niet circuleren en zal de verbranding stoppen. Dit is de positie die u moet gebruiken om warm te blijven of om de intensiteit van de vlammen te verminderen.

Wanneer u uw koepel verwijdert, kunt u hem aan de rand van MARCEL ophangen dankzij de haak die zich in de koepel bevindt (zie afbeelding hiernaast).

⚠ Voorzichtig:

- Het gebruik van uw koepel doet de temperatuur van de muren sterk stijgen.
- Uw koepel moet altijd alleen met het handvat en met een kookhandschoen worden vastgepakt.
- Laat kinderen nooit in de buurt komen als het apparaat in gebruik is.

⚠ BELANGRIJK

Het oppervlak, de wanden en de accessoires (met name de kookkoepel) van de barbecue kunnen heet zijn wanneer u MARCEL gebruikt. Als u deze elementen hanteert, draag dan beschermende handschoenen. Ze zijn beschikbaar op onze website.



Hoe gebruik je je pizzasteen?

Om de pizzapan te gebruiken, moeten de 2 roosters op de barbecue worden geplaatst. Gebruik de pizzaplaat nooit tegelijk met de bakplaat.

Wanneer de sintels klaar zijn en het bakken kan beginnen (zie Hoe de MARCEL aansteken), plaatst u de pizzaplaat op de roosters. Laat de bakplaat opwarmen. Dit kan tussen de 5 en 10 minuten duren.

Als de bakplaat heet is, legt u de pizza op de steen met een plank of de ALUVY pizzapan. Om te voorkomen dat de pizza aan de steen blijft kleven, kunt u een dunne laag bloem op de pizzasteen of bakpapier (aangepast aan de grootte van de steen om te voorkomen dat de pizza aanbrandt) aanbrengen.

Plaats de bakkoepel om het bakproces te versnellen. Let op: afhankelijk van de intensiteit van het vuur kan de pizza in 2 of 3 minuten gaar zijn. Hou altijd een oogje op de garing van je pizza.

Om de pizzaplaat te verwijderen, laat je het vuur doven en de plaat afkoelen.

⚠ Voorzichtig:

- Als je je koepel gebruikt, stijgt de temperatuur van de wanden sterk.
- Uw koepel moet altijd alleen met het handvat en met een kookhandschoen worden vastgepakt.
- Laat kinderen er nooit bij in de buurt komen.

Hoe gebruikt u uw geëmailleerde gietijzeren bakplaat?

Uw bakplaat kan worden gebruikt om groenten, vis of zelfs vlees te bereiden. Het heeft het voordeel dat voedsel dat uit elkaar valt, optimaal kan worden gekookt. Het wordt gebruikt in plaats van een van de twee meegeleverde roosters.

Het mag pas worden geïnstalleerd als de sintels klaar zijn en het koken kan beginnen (zie Hoe MARCEL aansteken). Gebruik uw bakplaat nooit wanneer deze aanslaat of wanneer de hitte die vrijkomt door de sintels te intens is, u riskeert het beschadigen van de bakplaat.

⚠ Voorzichtig:

- Laat de barbecue uitgaan en de plancha afkoelen alvorens hem van de barbecue te halen.
- Laat kinderen nooit in de buurt komen als het apparaat in gebruik is.
- Gebruik nooit twee plancha's tegelijk.

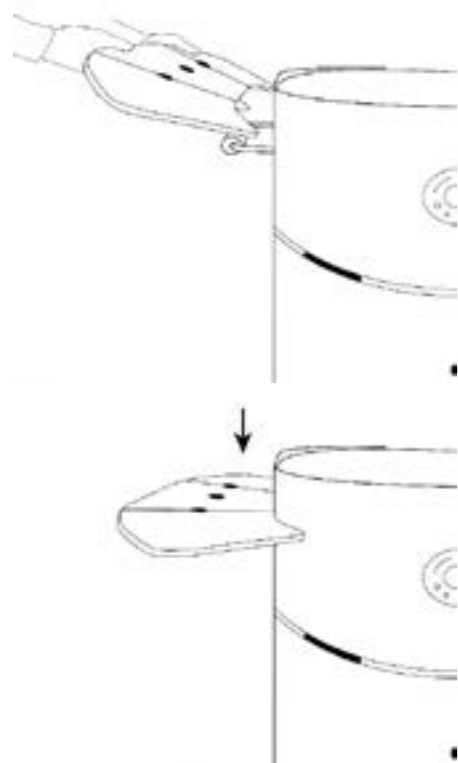


Hoe gebruik je je tablet?

Om uw tablet te installeren, plaatst u hem gewoon schuin over het handvat, met de voorkant naar het gat in het handvat gericht (fig1) en laat u hem horizontaal op het handvat rusten (fig2).

even gemakkelijk als nuttig!

(fig1)



(fig2)

De plank biedt een ideale plek om uw gerechten, keukengerei of specerijen op te zetten!

U kunt uw keukengerei ook direct ophangen aan de dubbele haak onder de plank. De dubbele haak kan aan beide zijden van de plank worden geïnstalleerd, zodat u de plank aan de rechter- of linkerkant van uw ALUVY-product kunt installeren.

Attention

- Niet op de plank zitten
- Leun niet op de plank
- Plaats geen lading van meer dan 3 kg op de plank.

Hoe zet ik de handvatten erop?

Als u de handgrepen later koopt, zult u ze zelf moeten monteren. Alles wat je nodig hebt is de bijgeleverde T30 geleverd bij de bakplaatl. Ja, zo simpel is het! :)

Stap 1: Verwijder de gietijzeren kom.

stap 2: Steek de 2 staven in de plastic handgreep (fig. 1)

stap 3: Plaats de metalen staven in de monden van de hefboom. Hun vormen zijn gemaakt om perfect te passen: controleer of ze in de juiste richting staan. De doorboorde delen van de staven gaan in MARCEL. (fig1)

stap 4: Plaats de schroef in het daarvoor bestemde gat en draai hem met de hand vast. Het doel is om het handvat aan MARCEL vast te maken. (fig. 2)

stap 5: Herhaal de vorige stap in het tweede gat. (fig. 3)

stap 6: Schroef het voorzichtig vast met de bijgeleverde sleutel. Je kunt het ook doen met een schroevendraaier of een T30 schroevendraaier. Wees voorzichtig, als het te snel gaat, kan het MARCEL beschadigen. Het handvat moet stevig en stabiel zijn. (fig. 4)

stap 7: Herhaal deze vier stappen voor het tweede handvat.

stap 8: Plaats de gietijzeren plaat terug.

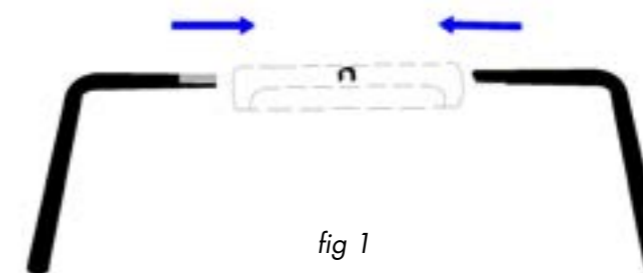


fig 1

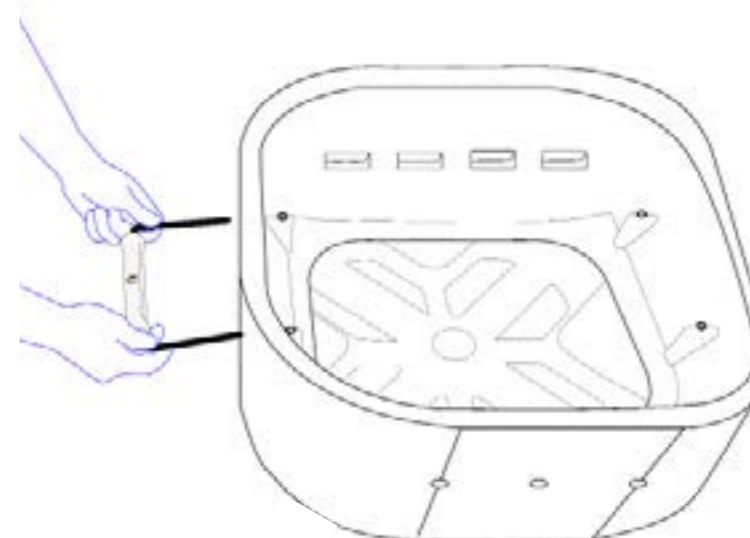


fig 2

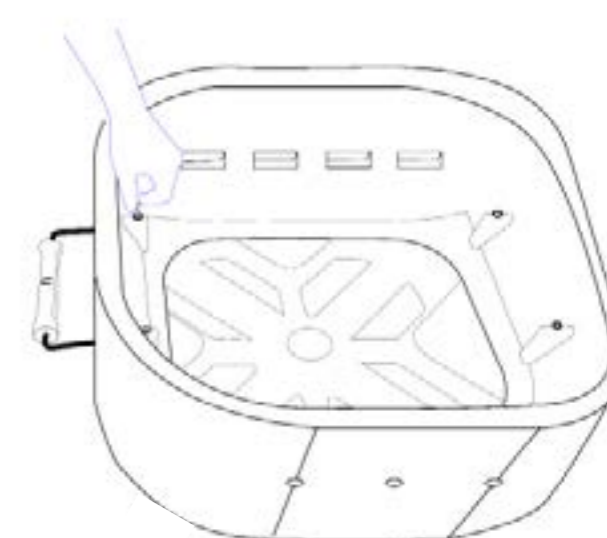


fig 3

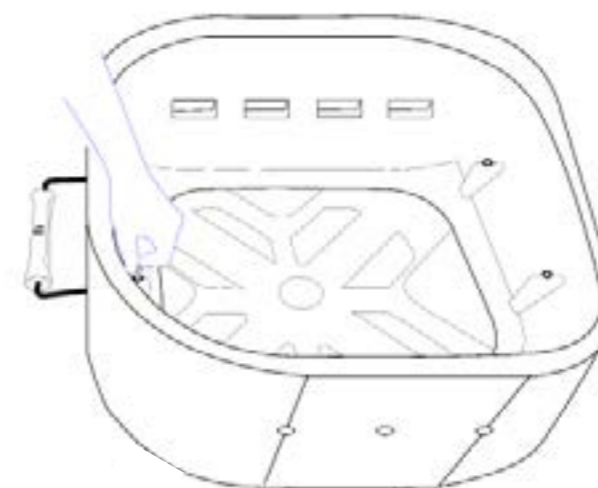


fig 4

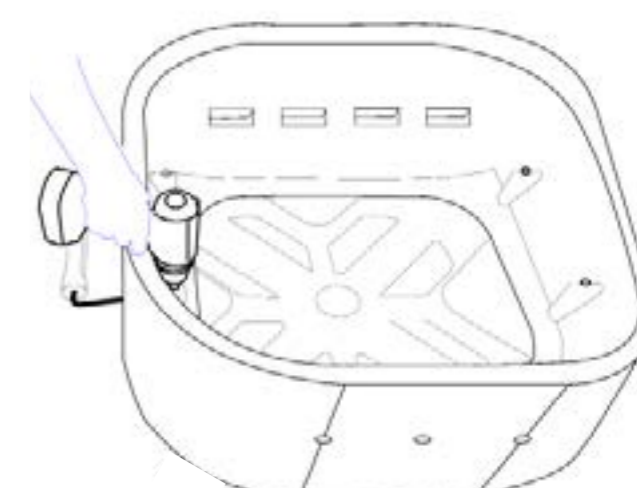


fig 5

Hoe maak je MARCEL schoon?

Zorg ervoor dat de barbecue uit staat en koud is voordat u hem schoonmaakt. Inderdaad, na gebruik kunnen de deur en de muren heet zijn.

Vergeet niet de aslade te legen. Reinig de MARCEL kookoppervlakken na elk gebruik. Al onze tips over dit onderwerp vindt u op onze blog.

Aangezien MARCEL een kooktoestel is, zal de kom na verloop van tijd bruin worden. Dit is normaal en bewijst dat je MARCEL correct gebruikt! Het is echter belangrijk om de afzettingen en het vet dat zich daarop afzet, te verwijderen. Gebruik een staalborstel voor dit.

Maak de tank twee keer per jaar schoon met de metalen borstel. Deze is beschikbaar op onze website.

Om de buitenkant van MARCEL schoon te maken, heb je een spons of een microvezeldoek nodig, wat ontvetter met ecolabel van Franse makelij (verkrijgbaar op onze site) en natuurlijk een dosis goed humeur!

Als het schoonmaken klaar is, kunt u het deksel of de koepel weer op MARCEL plaatsen en wachten op zijn volgende avontuur.

BELANGRIJK

Gebruik nooit een alkalisch product om het buitenoppervlak van MARCEL te reinigen. Je zult de verf beschadigen.

Hoe bewaar je MARCEL?

BELANGRIJK

Laat MARCEL volledig afkoelen alvorens het deksel er weer op te doen.

Als u MARCEL niet gebruikt, kunt u het buiten laten staan; u dient het dan af te dekken met het deksel of de kookpot om het tegen weersinvloeden te beschermen. MARCEL werd ontworpen om het hele jaar door van frisse lucht te genieten, ongeacht het weer. Hij is niet bang voor de zeelucht.

Bewaar het op een goed geventileerde plaats. Zodra MARCEL koud is, beschermt u het met het deksel of de koepel.

Neem contact met ons op!

MARCEL is recyclebaar!

Aan het einde van zijn levensduur komen wij MARCEL kosteloos bij u ophalen.

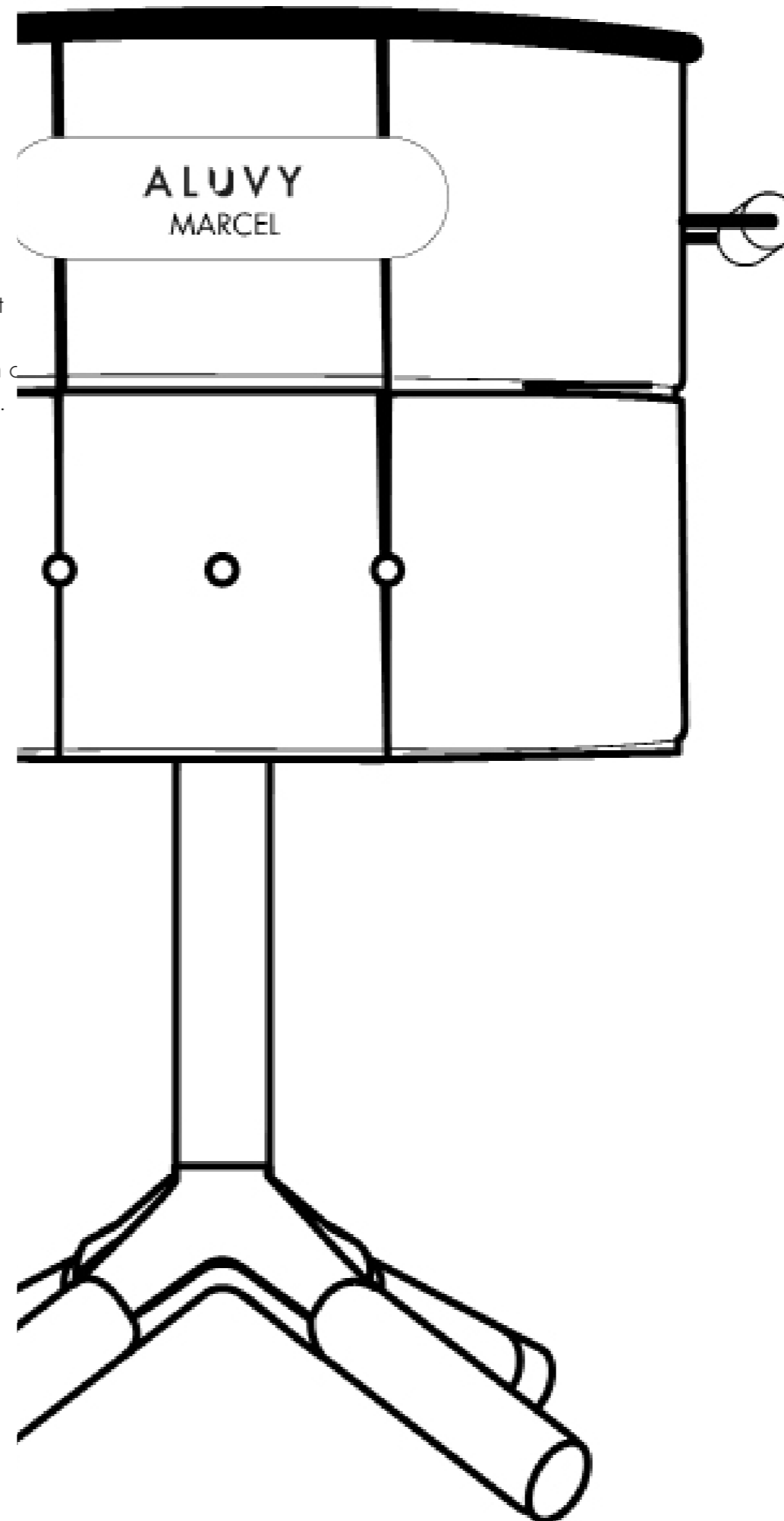
De materialen zullen worden teruggewonnen, gescheiden en omgesmolten om een tweede leven te krijgen. Neem contact met ons op via hello@aluvy-design.com om samen de te volgen stappen te bepalen.

SERVICE NA VERKOOP

Als u vindt dat MARCEL gerepareerd moet worden, neem dan contact op met onze klantenservice via hello@aluvy-design.com of via onze website www.aluvy-design.com.

Meer informatie vindt u op onze website: www.aluvy-design.com

Dank je !



MARCEL

Instrucciones de instalación, funcionamiento y mantenimiento

Instrucciones de montaje, uso y mantenimiento

Estas instrucciones están disponibles en alemán previa solicitud.

ALUVY



Recyclé &
Recyclable



MARCEL

La barbacoa de carbón

Resumen

Información para su seguridad: 3

¿De qué está hecho MARCEL? 4

Antes de utilizar MARCEL: 5

¿Dónde instalar MARCEL? 5

Lo que debe saber sobre MARCEL 5

¿Cómo utilizar MARCEL? 6

¿Qué combustible utilizar para encender MARCEL? 6

¿Qué precauciones hay que tomar durante el encendido? 6

¿Cómo abrir la puerta? 6

¿Cómo vaciar el cenicero de MARCEL? 6

¿Cómo cerrar la puerta? 6

¿Cómo se enciende MARCEL? 7

¿Cómo utilizar los accesorios opcionales? 8

¿Cómo utilizar la cúpula de cocción? 8

¿Cómo utilizar la piedra para pizza? 9

¿Cómo utilizar la plancha de hierro fundido esmaltado? 9

¿Cómo utilizar la plancha de acero inoxidable? 10

¿Cómo colocar las asas? 10

¿Cómo limpiar MARCEL? 12

¿Cómo guardar la MARCEL? 13

¿Cómo utilizar su plancha de acero inoxidable? 14

¡MARCEL es reciclable! 14

SERVICIO POSTVENTA 14



Información para su seguridad :

Consultar las instrucciones antes de usar

⚠ ATENCION :

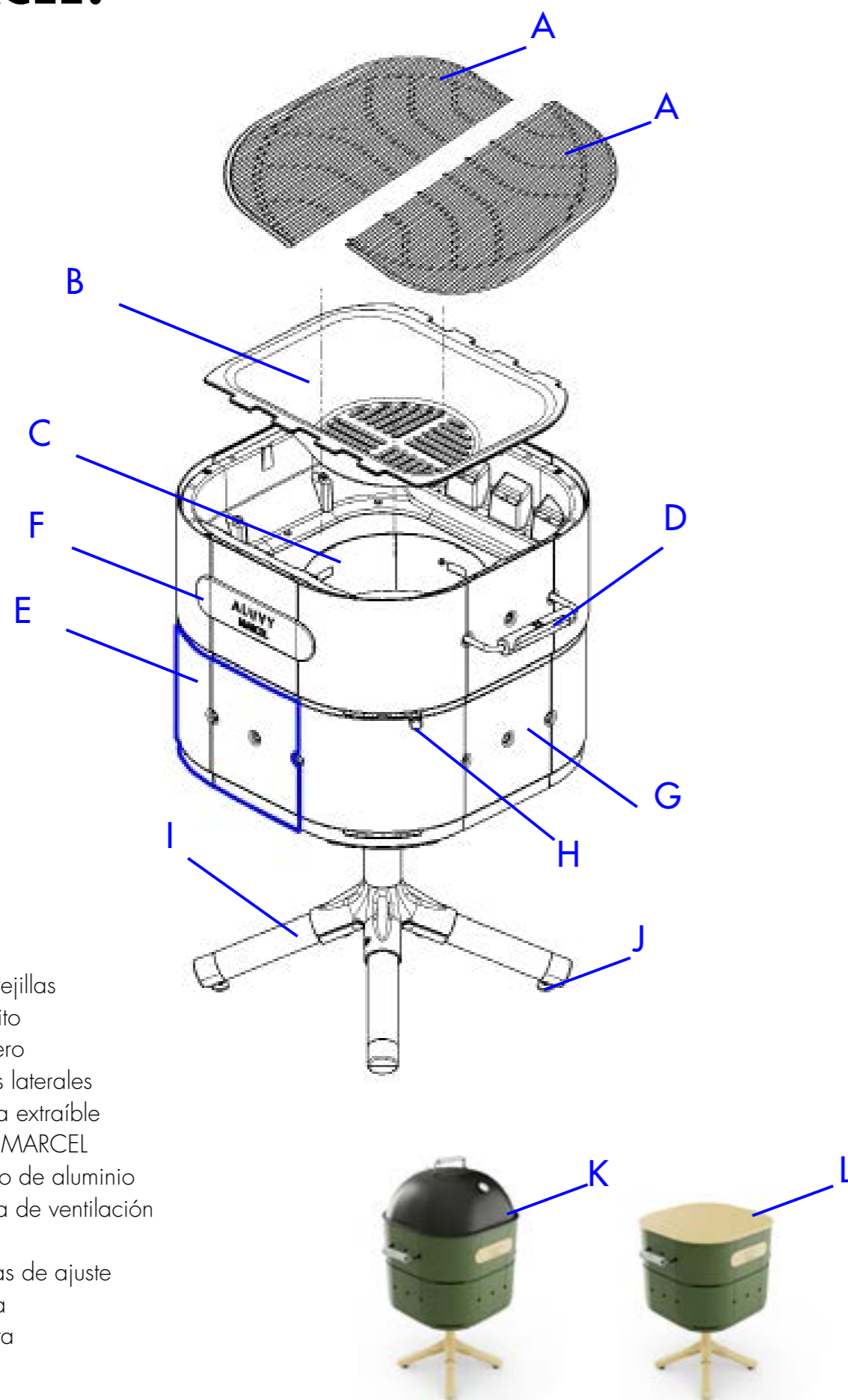
- Esta barbacoa se calentará mucho.
- No la mueva durante su uso.
- No la utilice en lugares cerrados.
- No utilice alcohol ni gasolina para encender o reactivar el fuego. Utilice únicamente iniciadores de fuego que cumplan la norma EN 1860-3.
- No deje la barbacoa al alcance de los niños ni de los animales domésticos.

⚠ ADVERTENCIA :

- No utilice MARCEL en un espacio cerrado y/o habitable, por ejemplo, casas, tiendas de campaña, caravanas, autocaravanas, barcos, cenadores.
- Existe riesgo de muerte por intoxicación con monóxido de carbono.

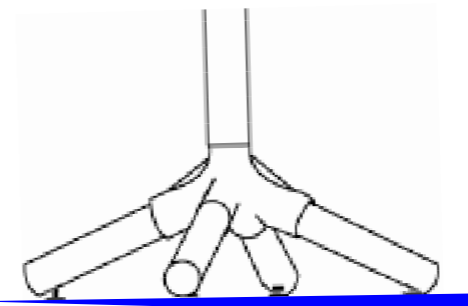
ALUSPIRIT
231 Chemin du Ténagement
38260 Nantoin

¿De qué está hecho MARCEL?



- A: Las dos rejillas
- B: El depósito
- C: El cenicero
- D : Las asas laterales
- E : La puerta extraíble
- F: La placa MARCEL
- G : El marco de aluminio
- H : La rueda de ventilación
- I : los pies
- J : Las ruedas de ajuste
- K: La cúpula
- L: La cubierta

Antes de utilizar MARCEL :



¿Cómo instalar MARCEL?

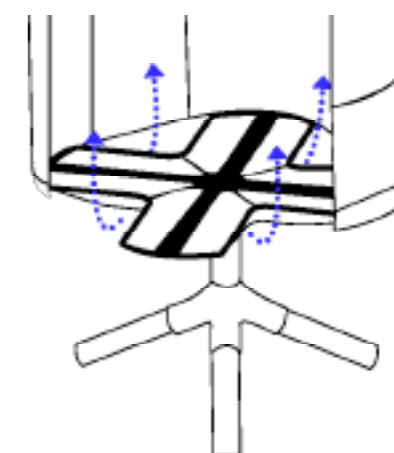
MARCEL debe instalarse sobre un suelo nivelado y estable antes de su uso. Compruebe con un nivel de burbuja que la zona de cocción del MARCEL esté nivelada. Para ello, puede girar los mandos de ajuste situados en las patas del MARCEL.

! IMPORTANTE

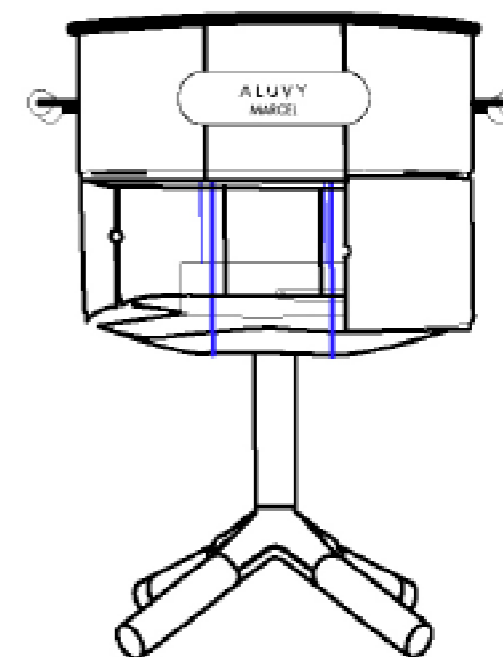
Antes de cocinar por primera vez, le recomendamos que caliente la barbacoa durante al menos 30 minutos con el combustible encendido.

ACERCA DE MARCEL

Las zonas perforadas en el marco son los venturis. Asegúrese de que no estén obstruidos para el correcto funcionamiento de MARCEL. Le recomendamos que los limpie dos veces al año.



Durante el transporte, el depósito MARCEL y el cenicero se fijan con abrazaderas de plástico (véase la ilustración). Córte las antes del uso



¿Cómo utilizar MARCEL?

¿Qué combustible para encender MARCEL?

Recomendamos utilizar como combustible carbón vegetal, briquetas de madera o coco o sarmientos. No se debe utilizar más de 1,5 kg de combustible para cocinar.

¿Qué precauciones deben tomarse durante el encendido?

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.

¿Cómo abrir la puerta?

Se puede acceder al interior de MARCEL abriendo la puerta magnética situada en la parte delantera de MARCEL. La puerta es ahora

abatible para una mayor comodidad y un fácil acceso al cenicero (véanse las figuras 1 y 2).

¿Cómo se vacía el cenicero MARCEL?

Asegúrese de que MARCEL esté frío antes de retirar la puerta. Agarre las asas del cenicero y gírelo en el sentido de las agujas del reloj. Una vez desenroscado el cenicero, vacíelo y vuelva a enroscarlo (ver fig. 3). El cenicero debe estar siempre en su sitio para cada uso.

¿Cómo cerrar la puerta?

Para cerrar la puerta magnética, agárrela con una mano por la parte inferior (véase la fig. 4) y ciérrela hasta que quede completamente cerrada (véase la fig. 5).

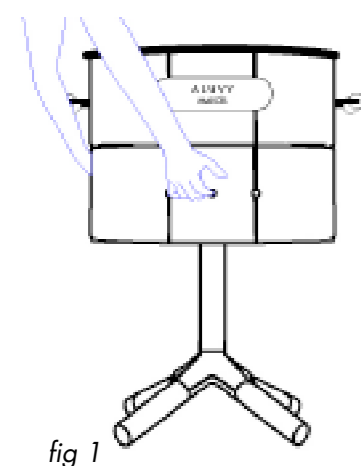


fig 1

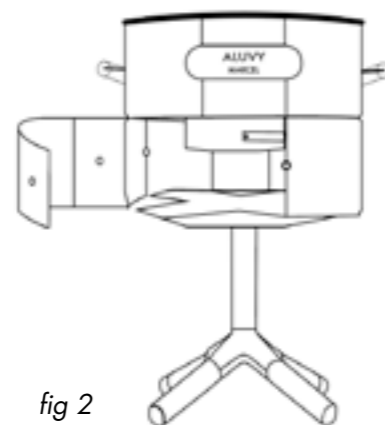


fig 2

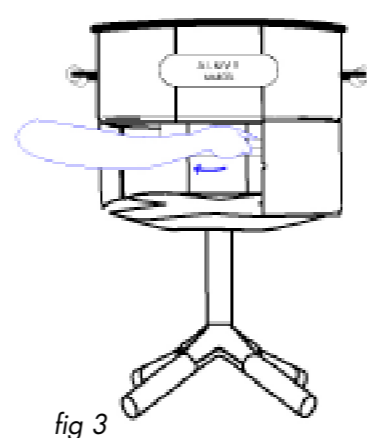


fig 3

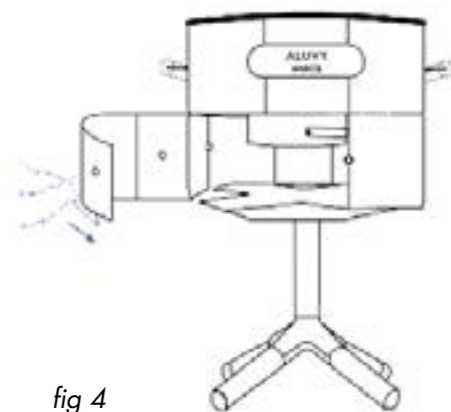


fig 4

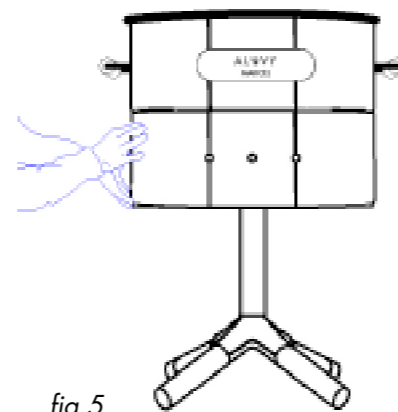


fig 5

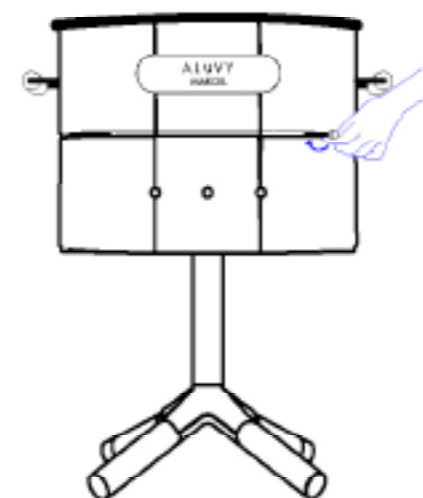
¿Cómo se enciende MARCEL?

Paso 1: Retire la tapa o la cúpula antes de utilizar MARCEL. Vacíe el cenicero si es necesario. No encienda MARCEL con la tapa o cúpula colocada. Las parrillas y la plancha tampoco deben estar instaladas en MARCEL en el momento del encendido.

Paso 2: Ponga el combustible elegido en el depósito. Recomendamos 1kg. No utilice alcohol para el encendido. Cada uno tiene su propia técnica para encender su barbacoa. Nuestro método favorito es el siguiente: haga una pirámide con el combustible en el centro del depósito. Coloque un iniciador de fuego recubierto de parafina alimentaria (de venta en nuestro sitio web) en posición vertical en el centro de la pirámide y enciéndalo.



Paso 3: Gire el aireador a la posición abierta.



! IMPORTANT

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

Paso 4: Espere a que una capa de ceniza cubra el combustible antes de empezar a cocinar. Esto puede llevar de 30 a 40 minutos.

Paso 5: Coloque las dos rejillas o una rejilla y una plancha sobre la olla.

Paso 6: Para añadir carbón o leña durante la cocción, levante con cuidado la rejilla con la herramienta para rejillas.

Paso 7: Saque las rejillas y deje que brille su creatividad.

Paso 8: Para apagar el fuego, deje que el combustible se consuma hasta el final. Espere a que el MARCEL esté completamente apagado y frío antes de poner la tapa o moverlo.

¿Cómo utilizar los accesorios opcionales?

¿Cómo utilizar la cúpula de cocción?

Su cúpula de cocción puede utilizarse para mantener caliente su comida, para cocinar sus alimentos indirectamente o para cocinar pizzas en pocos minutos (utilizando el kit de pizza ALUVY, por ejemplo).

Se puede utilizar cuando las brasas están listas y se puede empezar a cocinar (ver Cómo encender el MARCEL). No utilice nunca la cúpula durante el arranque o cuando el calor de las brasas sea demasiado intenso, ya que podría dañarla.

Una trampilla de ventilación situada encima de la cúpula permite mantener una buena circulación de aire. En la posición «Abierta», el aire circula y se alimenta la combustión. En la posición «Cerrada», el aire no puede circular y la combustión se detiene. Esta es la posición que debe utilizar para mantener el calor o para reducir la intensidad de las llamas.

Cuando retire la cúpula, podrá colgarla en el borde del MARCEL gracias al gancho situado en el interior de la cúpula (véase la ilustración de al lado).

⚠ Atención:

- La utilización de su cúpula hace que la temperatura de sus paredes aumente fuertemente.
- Su cúpula debe manipularse siempre sólo con el asa y con un guante de cocina.
- No deje nunca que los niños se acerquen a la cúpula durante su uso.

⚠ IMPORTANTE

La superficie, las paredes y los accesorios (especialmente la cúpula de cocción) de la barbacoa pueden estar calientes al utilizar MARCEL. Si manipula estas piezas, asegúrese de llevar guantes de protección. Éstos están disponibles en nuestro sitio web.



¿Cómo utilizar la piedra para pizza?

Para utilizar la placa para pizza, las 2 parrillas deben estar colocadas en la barbacoa. Nunca utilice el plato para pizza al mismo tiempo que la plancha.

Cuando las brasas estén listas y se pueda empezar a cocinar (ver Cómo encender MARCEL), coloque el plato para pizza sobre las rejillas.

Deje que la plancha se caliente. Esto puede tardar entre 5 y 10 minutos.

Cuando la plancha esté caliente, coloque la pizza sobre la piedra utilizando una tabla o el molde para pizza ALUVY. Para evitar que la pizza se pegue a la piedra, coloque una fina capa de harina sobre la piedra para pizza o un trozo de papel de horno (adaptado al tamaño de la piedra para evitar que se quemem).

Coloque la cúpula de cocción para acelerar el proceso de cocción. Cuidado, dependiendo de la intensidad del fuego, la pizza puede cocinarse en 2 ó 3 minutos. Vigile siempre la cocción de la pizza.

Para retirar la placa de pizza, deje que el fuego se apague y la placa se enfríe.

⚠ Precaución:

- El uso de su cúpula hace que la temperatura de sus paredes aumente bruscamente.
- Su cúpula debe manipularse siempre sólo por el asa y con un guante de cocina.
- Nunca deje que los niños se acerquen a la cúpula durante su uso.

¿Cómo utilizar su plancha de hierro fundido esmaltado?

La plancha puede utilizarse para cocinar verduras, pescado o incluso carne. Tiene la ventaja de ofrecer una cocción óptima para los alimentos que se deshacen. Se utiliza en lugar de una de las dos parrillas suministradas.

Sólo debe instalarse cuando las brasas estén listas y se pueda empezar a cocinar (véase Cómo encender el MARCEL). No utilice nunca la plancha cuando esté encendida o cuando el calor de las brasas sea demasiado intenso, ya que podría dañarla.

⚠ Precaución:

- Deje que la barbacoa se apague y que la plancha se enfríe antes de retirarla de la barbacoa.
- Nunca permita que los niños se acerquen a la barbacoa durante su uso.
- Nunca utilice dos planchas al mismo tiempo.

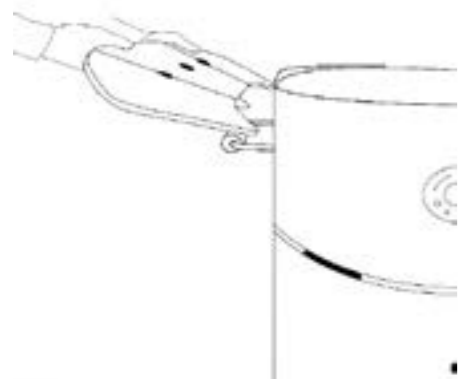


¿Cómo utilizar la tableta?

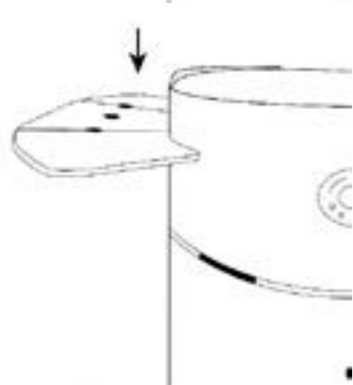
Para instalar su balda, basta con colocarla inclinada sobre el tirador, mirando hacia el orificio (fig1) y apoyarla horizontalmente sobre el tirador (fig2).

¡Tan fácil como útil!

(fig1)



(fig2)



La repisa es un lugar ideal para colocar sus platos, utensilios o condimentos. También puede colgar sus utensilios directamente en el gancho doble situado debajo de la balda. El gancho doble puede instalarse a ambos lados de la balda, de modo que puede instalar la balda a la derecha o a la izquierda de su producto ALUYY.

Atención

- No se siente en el estante
- No se apoye en la estantería
- No coloque una carga superior a 3 kg sobre la estantería.

¿Cómo se colocan las asas?

Si desea cambiar las empuñaduras, es posible. Todo lo que necesita es la llave T30 suministrada con las asas.

Sí, ¡así de sencillo! :)

paso 1: Retire la cubeta de hierro fundido.

paso 2: Introduzca las 2 varillas en el asa de plástico (fig. 1)

paso 3: Coloque las varillas metálicas en las bocas del asa de elevación. Sus formas están hechas para encajar perfectamente: compruebe que están en la dirección correcta. Las partes perforadas de las varillas se introducen en la barbacoa (fig 1).

paso 4: Coloque el tornillo en el orificio previsto a tal efecto y enrósquelo manualmente con la mano. El objetivo es asegurar el mango con MARCEL. (fig 2)

paso 5: Repita el paso anterior en el segundo agujero (fig 3)

paso 6: Atorníllelo cuidadosamente con la llave suministrada. También puede hacerlo con un destornillador o un destornillador T30. Tenga cuidado, si va demasiado rápido, podría dañar el MARCEL. El mango debe ser sólido y estable. (fig 4)

paso 7: Repita estos cuatro pasos para el segundo mango.

paso 8: Vuelva a colocar la placa de hierro fundido.

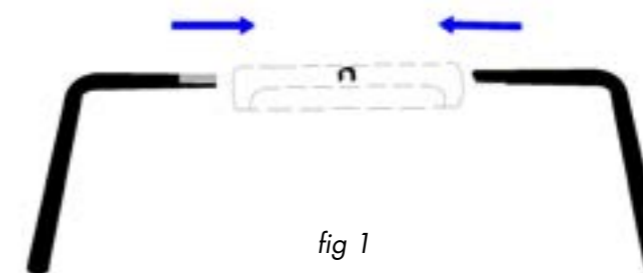


fig 1

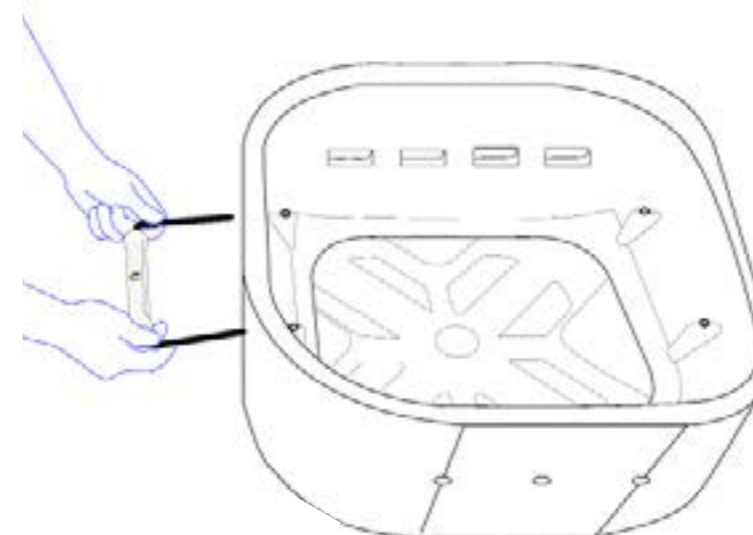


fig 2

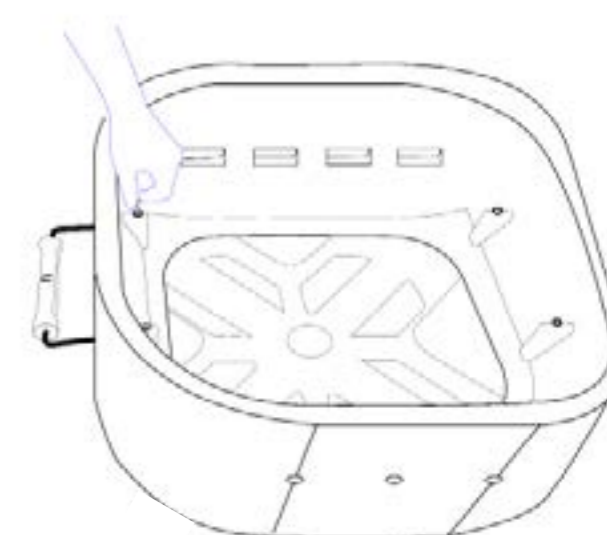


fig 3

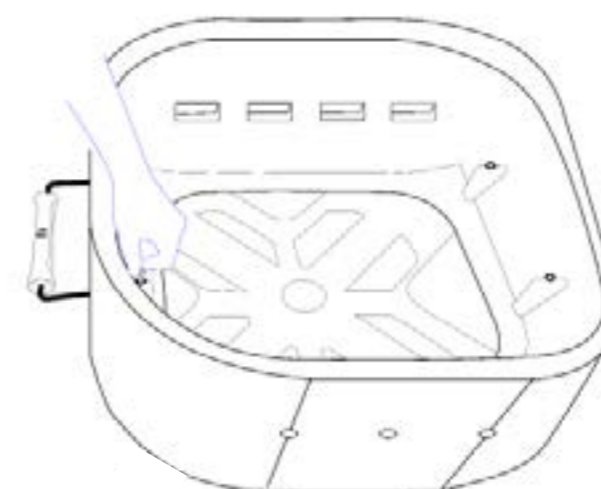


fig 4

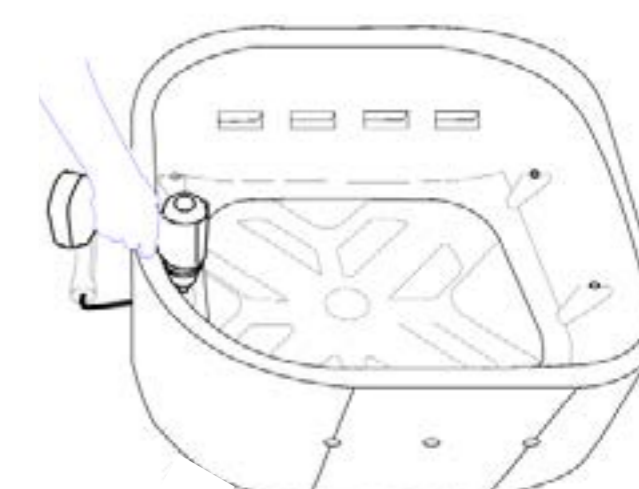


fig 5

¿Cómo limpiar MARCEL?

Asegúrese de que la barbacoa esté apagada y fría antes de limpiarla. Después del uso, la puerta y las paredes pueden estar calientes.

No olvide vaciar el cenicero. Limpie las superficies de cocción MARCEL después de cada uso. Encontrará todos nuestros consejos al respecto en nuestro blog.

Como MARCEL es un aparato de cocción, la cubeta se volverá marrón con el tiempo. Esto es normal y demuestra que está utilizando MARCEL correctamente. Sin embargo, es importante eliminar los depósitos y la grasa que se depositan en ella. Para ello, utilice un cepillo de alambre.

Dos veces al año, limpie el depósito con el cepillo metálico. Éste está disponible en nuestra página web.

Para limpiar el exterior de MARCEL, necesita una esponja o un paño de microfibra, un poco de desengrasante ecológico fabricado en Francia (disponible en nuestra página web) y, por supuesto, ¡una dosis de buen humor!

Una vez terminada la limpieza, puede volver a colocar la tapa o la cúpula de cocción en MARCEL y esperar su próxima aventura.

! IMPORTANTE

No utilice nunca productos alcalinos para limpiar la superficie exterior de MARCEL. Dañará la pintura.

¿Cómo almacenar MARCEL?

! IMPORTANTE

Deje que MARCEL se enfríe completamente antes de volver a taparlo.

Cuando no utilice MARCEL, puede dejarla en el exterior, deberá cubrirla con su tapa o cúpula de cocción para protegerla de la intemperie. MARCEL ha sido diseñado para disfrutar del aire fresco durante todo el año, haga el tiempo que haga. No teme la brisa marina.

Para guardarlo, manténgalo en un lugar bien ventilado. Una vez que MARCEL esté frío, protéjalo con su tapa o cúpula.

Contáctenos !

MARCEL es reciclable !

Al final de su vida útil, le recogeremos gratuitamente el MARCEL.

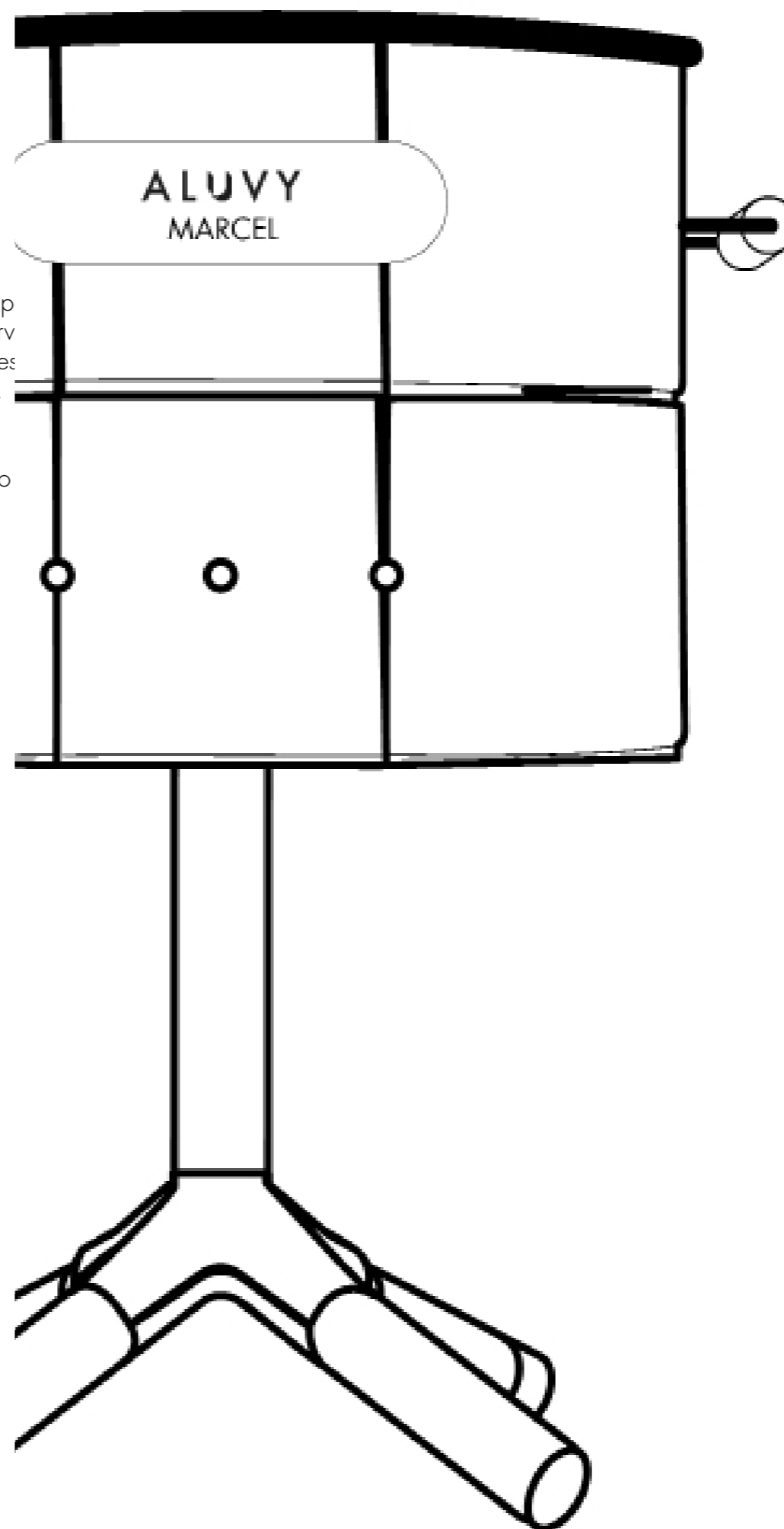
Los materiales serán recuperados, separados y refundidos para tener una segunda vida. Póngase en contacto con nosotros en bonjour@aluvy-design.com para definir juntos el procedimiento a seguir.

SAV

Si considera que MARCEL necesita una reparación, póngase en contacto con nuestro servicio de atención al cliente en bonjour@aluvy-design.com o a través de nuestro sitio web www.aluvy-design.com.

Encontrará más información en nuestro sitio web: www.aluvy-design.com

Gracias !



MARCEL

Istruzioni per l'installazione, il funzionamento e la manutenzione

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

Diese Anleitung ist auf Anfrage in deutscher Sprache erhältlich.

ALUVY
Signe extérieur de liberté intérieure



Recyclé &
Recyclable



Indice dei contenuti

Informazioni per la vostra sicurezza: 3

Di cosa è fatto MARCEL? 4

Prima di utilizzare MARCEL: 5

Dove installare MARCEL? 5

Cosa c'è da sapere su MARCEL 5

Come utilizzare MARCEL? 6

Quale combustibile usare per accendere MARCEL? 6

Quali precauzioni prendere durante l'accensione? 6

Come aprire lo sportello? 6

Come svuotare il cassetto cenere di MARCEL? 6

Come chiudere lo sportello? 6

Come si accende MARCEL? 7

Come utilizzare gli accessori opzionali? 8

Come utilizzare la cupola di cottura? 8

Come si usa la pietra per pizza? 9

Come utilizzare la piastra in ghisa smaltata? 9

Come utilizzare la piastra in acciaio inox? 10

Come montare i manici? 10

Come pulire MARCEL? 12

Come conservare MARCEL? 13

Contattateci! 14

MARCEL è riciclabile! 14

SERVIZIO POST-VENDITA 14

MARCEL

Il barbecue a carbonella



Informazioni per la vostra sicurezza :

Consultare le istruzioni prima dell'uso

⚠ ATTENZIONE :

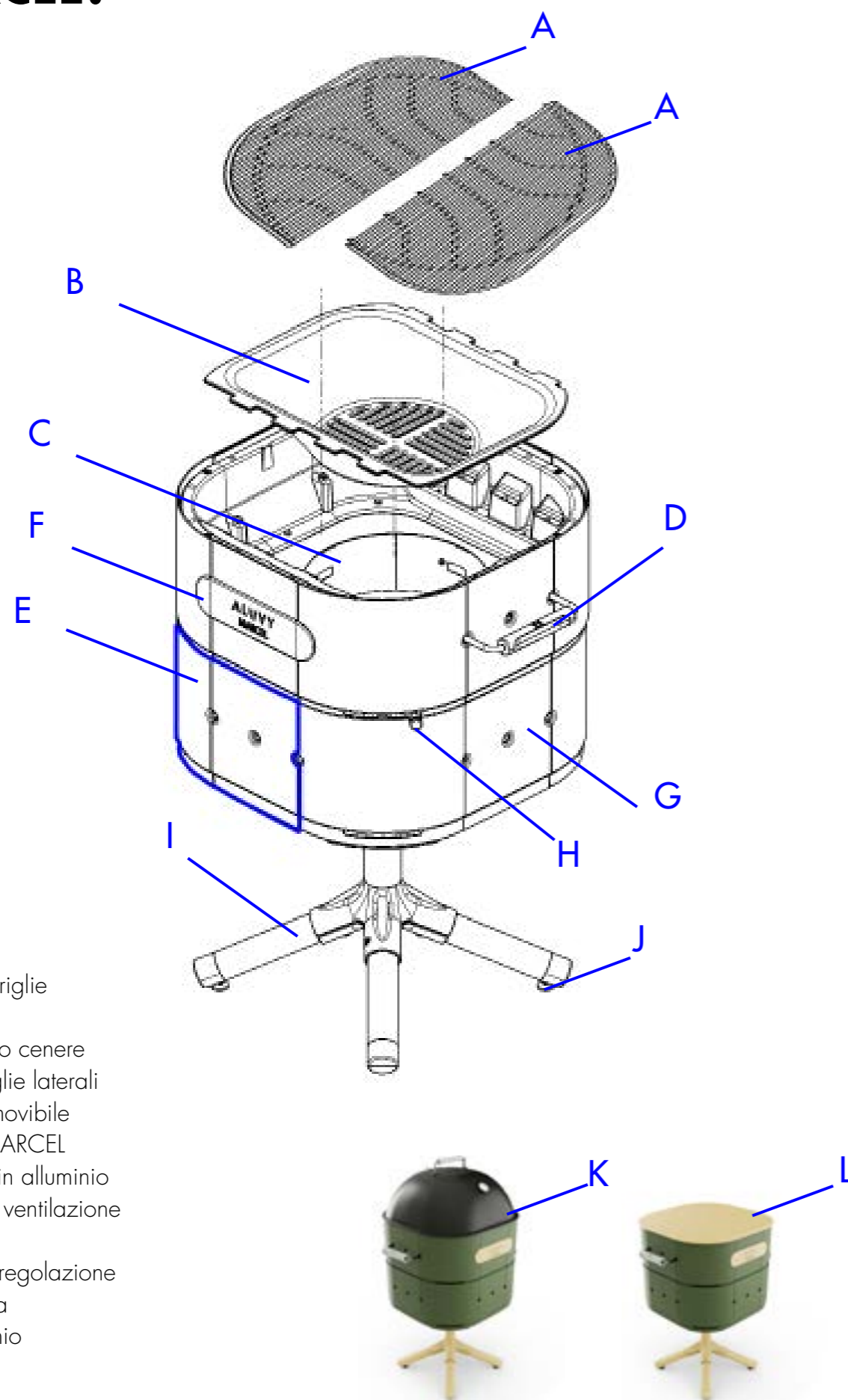
- Ce barbecue va devenir très chaud.
- Non spostarlo durante l'uso.
- Non utilizzare in locali chiusi!
- Non utilizzare alcol o benzina per accendere o riattivare il fuoco! Utilizzare solo accendifuoco conformi alla norma EN 1860-3!
- Non lasciare il barbecue alla portata di bambini e animali domestici.

⚠ ATTENZIONE :

- Non utilizzare MARCEL in spazi confinati e/o abitabili, ad esempio case, tende, roulotte, camper, barche, pergole.
- Esiste il rischio di morte per avvelenamento da monossido di carbonio.

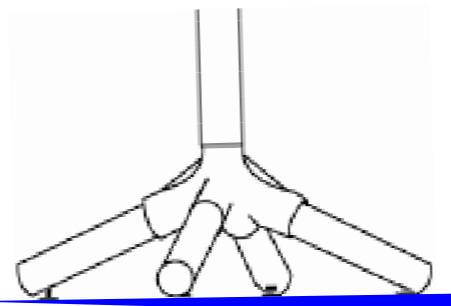
ALUSPIRIT
231 Chemin du Ténement
38260 Nantoin

Di cosa è fatto MARCEL?



- A: Le due griglie
- B: La vasca
- C: Il cassetto cenere
- D: Le maniglie laterali
- E : Porta rimovibile
- F : Targa MARCEL
- G: Il telaio in alluminio
- H: Ruota di ventilazione
- I: I piedini
- J : Ruote di regolazione
- K: La cupola
- L: Il coperchio

Prima di utilizzare MARCEL :



Dove installare MARCEL?

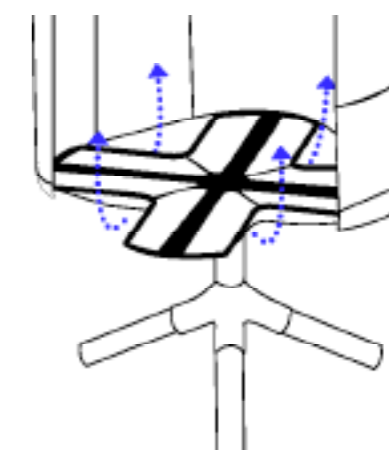
Prima dell'uso, MARCEL deve essere installato su un pavimento piano e stabile. Controllare con una livella a bolla d'aria che la zona di cottura di MARCEL sia in piano. A tale scopo, è possibile ruotare le manopole di regolazione poste sui piedini di MARCEL.

! IMPORTANTE

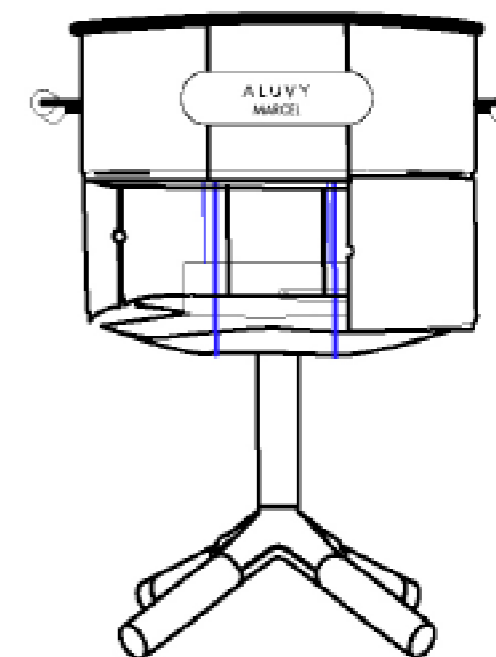
Prima della prima cottura, si consiglia di riscaldare il barbecue per almeno 30 minuti con il combustibile acceso.

Per conoscere MARCEL

Le aree perforate nel telaio sono i venturi. Per il corretto funzionamento di MARCEL, assicurarsi che non siano ostruite. Vi invitiamo a pulirli due volte l'anno.



Durante il trasporto, il serbatoio e il cassetto cenere MARCEL sono fissati con fascette di plastica (vedi figura). Tagliarli prima dell'uso.



Come utilizzare MARCEL?

Quale combustibile devo usare per accendere MARCEL?

Si consiglia di utilizzare come combustibile carbone vegetale, bricchette di legno o di cocco o tralci di vite. Durante il processo di cottura non si devono utilizzare più di 1,5 kg di combustibile.

Quali sono le precauzioni da prendere durante l'accensione?

Fare attenzione che il combustibile rimanga all'interno del serbatoio e che il fuoco non cresca troppo. Tenere sempre d'occhio il fuoco e le braci, sia durante l'accensione che durante l'uso e il raffreddamento.

Come aprire la porta?

L'interno di MARCEL è accessibile aprendo lo sportello magnetico nella parte anteriore di

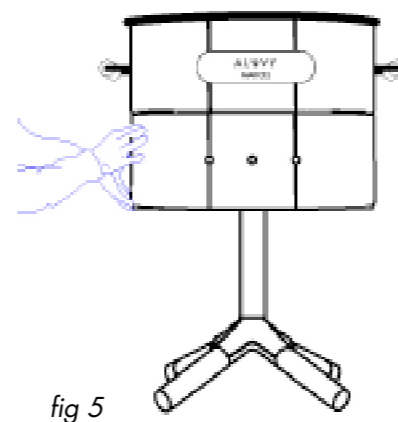
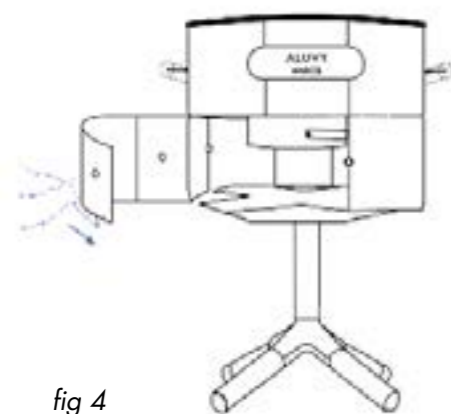
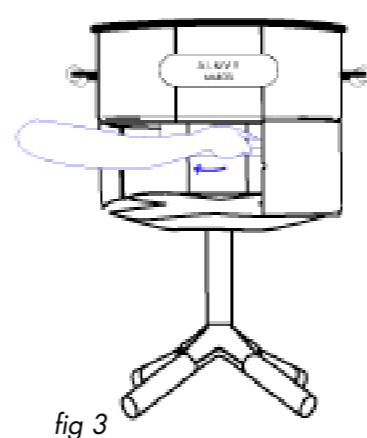
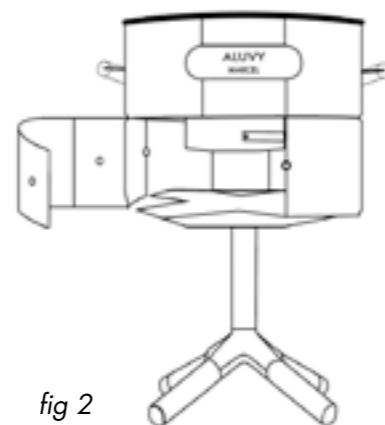
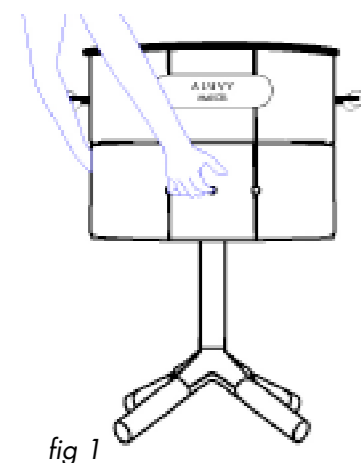
MARCEL. Lo sportello è ora incernierato per una maggiore comodità e per un facile accesso al cassetto della cenere (vedi fig. 1 e 2.)

Come si svuota il cassetto cenere MARCEL?

Assicurarsi che MARCEL sia freddo prima di rimuovere lo sportello. Afferrare le maniglie del cassetto cenere e ruotarlo in senso orario. Una volta svitato il cassetto cenere, svuotarlo e riavvitarlo (vedi fig. 3). Il cassetto cenere deve essere sempre al suo posto per ogni utilizzo.

Come chiudere la porta?

Per chiudere lo sportello magnetico, afferrare lo sportello con una mano nella parte inferiore (vedi fig. 4) e chiuderlo completamente (vedi fig. 5).



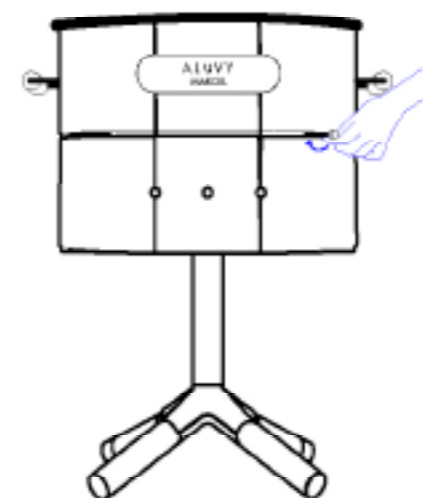
Come si attiva MARCEL?

Fase 1: Prima di utilizzare MARCEL, rimuovere il coperchio o la cupola. Se necessario, svuotare il cassetto della cenere. Non accendere MARCEL con il coperchio o la cupola in posizione. Le griglie e la piastra non devono essere installate su MARCEL al momento dell'accensione.

Fase 2: Mettere nel serbatoio il carburante scelto. Si consiglia 1 kg. Non usare alcol per l'accensione. Ognuno ha la propria tecnica per accendere il barbecue. Il nostro metodo preferito è questo: creare una piramide con il combustibile al centro del serbatoio. Posizionare in posizione verticale, al centro della piramide, un accendifuoco rivestito di paraffina alimentare (in vendita sul nostro sito) e accendere l'accendifuoco.



Fase 3: Ruotare l'aeratore in posizione aperta.



! IMPORTANTE

Durante l'accensione non si devono utilizzare né la cupola né il coperchio.

Fase 4: Attendere che uno strato di cenere ricopra il combustibile prima di iniziare la cottura. Possono essere necessari 30-40 minuti.

Fase 5: Posizionare le due griglie o una griglia e una piastra sulla padella.

Fase 6: Per aggiungere carbonella o legna durante la cottura, sollevare con cautela la griglia con l'apposito attrezzo.

Fase 7: Completate la griglia e date sfogo alla vostra creatività.

Fase 8: Per spegnere il fuoco, lasciare che il combustibile bruci fino alla fine. Attendere che MARCEL sia completamente spento e freddo prima di mettere il coperchio o spostarlo.

Come utilizzare gli accessori opzionali?

Come utilizzare la cupola di cottura?

La cupola di cottura può essere utilizzata per tenere in caldo i cibi, per cuocerli indirettamente o per cuocere pizze in pochi minuti (ad esempio, utilizzando il kit pizza ALUVY).

Può essere utilizzata quando le braci sono pronte e la cottura può iniziare (vedere Come accendere MARCEL). Non utilizzare mai la cupola all'avvio o quando il calore delle braci è troppo intenso, perché potrebbe danneggiarsi.

Un portello di ventilazione sopra la cupola consente di mantenere una buona circolazione dell'aria. In posizione «Aperto», l'aria circola e la combustione viene alimentata. In posizione «chiusa», l'aria non può circolare e la combustione si arresta. Questa è la posizione da utilizzare per mantenere il calore o per ridurre l'intensità delle fiamme.

Quando si rimuove la cupola, è possibile appenderla al bordo di MARCEL grazie al gancio situato all'interno della cupola (vedere l'illustrazione a lato).

⚠ Attenzione :

- L'utilizzo della cupola provoca un forte aumento della temperatura delle pareti.
- La cupola deve essere sempre maneggiata solo per il manico e con un guanto da cucina.
- Non lasciare mai che i bambini si avvicinino alla cupola durante l'uso.

⚠ IMPORTANTE

La superficie, le pareti e gli accessori (in particolare la cupola di cottura) del barbecue possono essere caldi quando si utilizza MARCEL. Se si maneggiano queste parti, assicurarsi di indossare guanti protettivi. Questi sono disponibili sul nostro sito web.



Come utilizzare la pietra per pizza?

Per utilizzare la piastra per pizza, le 2 griglie devono essere posizionate sul barbecue. Quando le braci sono pronte e la cottura può iniziare (vedere Come accendere MARCEL), posizionare la piastra per pizza sulle griglie e lasciare che la piastra si riscaldi. Quando la piastra è calda, posizionare la pizza sulla pietra con un'asse o con la teglia per pizza ALUVY. Per evitare che la pizza si attacchi alla pietra, mettere un sottile strato di farina sulla pietra della pizza o della carta da forno (adattata alle dimensioni della pietra per evitare che si bruci).

Posizionare la cupola di cottura per accelerare il processo di cottura. Attenzione, a seconda dell'intensità del fuoco, la pizza può essere cotta in 2 o 3 minuti. Tenere sempre d'occhio la cottura della pizza.

Per rimuovere la piastra della pizza, lasciare che il fuoco si spenga e che la piastra si raffreddi.

⚠ Attention :

- L'utilizzo della cupola provoca un forte aumento della temperatura delle pareti.
- La cupola deve essere sempre maneggiata solo per il manico e con un guanto da cucina.
- Non lasciare mai che i bambini si avvicinino alla cupola durante l'uso.

Come utilizzare la piastra in ghisa smaltata?

La piastra può essere utilizzata per cuocere verdure, pesce o anche carne. Ha il vantaggio di garantire una cottura ottimale per gli alimenti che si stanno sfaldando. Si utilizza al posto di una delle due griglie in dotazione.

Deve essere installata solo quando le braci sono pronte e la cottura può iniziare (vedere Come accendere MARCEL). Non utilizzare mai la piastra all'avvio o quando il calore delle braci è troppo intenso, perché potrebbe danneggiarsi.

⚠ Attenzione :

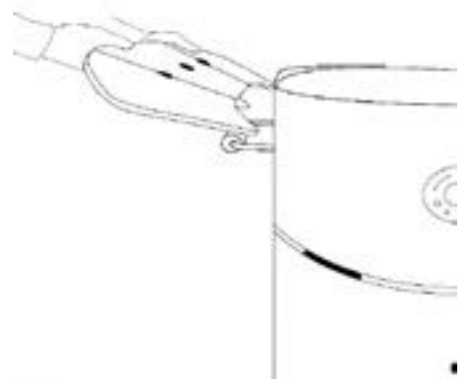
- Lasciare che il barbecue si spenga e che la piastra si raffreddi prima di toglierla dal barbecue.
- Non lasciare mai che i bambini si avvicinino al barbecue durante l'uso.
- Non utilizzare mai due griglie



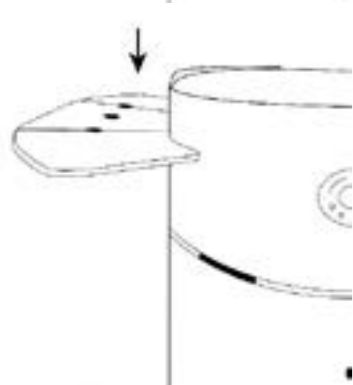
Come utilizzare il tablet?

Per installare la mensola, è sufficiente posizionarla ad angolo sulla maniglia, di fronte al foro (fig. 1) e appoggiarla orizzontalmente sulla maniglia (fig. 2). Tanto facile quanto utile!

(fig1)



(fig2)



Il ripiano offre un posto ideale per riporre piatti, utensili o condimenti!

Potete anche appendere gli utensili direttamente al doppio gancio sotto il ripiano. Il doppio gancio può essere installato su entrambi i lati del ripiano, in modo da poter installare il ripiano sul lato destro o sinistro del prodotto ALUVY.

Attenzione

- Non sedersi sul ripiano
- Non appoggiarsi al ripiano
- Non collocare sul ripiano un carico superiore a 3 kg.

Come si montano le maniglie?

Se volete cambiare le vostre maniglie, è possibile. Tutto ciò che serve è la chiave T30 che viene fornita con le maniglie, e non c'è altro da fare! :)

Fase 1: rimuovere la vasca in ghisa.

Fase 2: Inserire le 2 aste nella maniglia di plastica (fig. 1).

Fase 3: inserire le aste metalliche nelle bocche della maniglia di sollevamento. Le loro forme sono fatte per adattarsi perfettamente: controllate che siano nel verso giusto. Le parti forate delle aste entrano nel barbecue (fig. 1).

Fase 4: inserire la vite nell'apposito foro e avvitarela manualmente con la mano. L'obiettivo è fissare la maniglia con MARCEL. (fig. 2)

Fase 5: Ripetere la fase precedente nel secondo foro (fig. 3).

Fase 6: Avvitare con cura con la chiave in dotazione. È possibile farlo anche con un cacciavite o un cacciavite T30. Attenzione, se l'avvitamento è troppo veloce, potrebbe danneggiare MARCEL. La maniglia deve essere solida e stabile. (fig. 4)

Fase 7: Ripetere questi quattro passaggi per la seconda maniglia. **Fase 8:** Rimettere la piastra in ghisa.

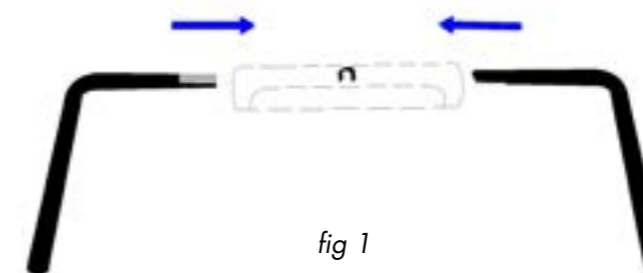


fig 1

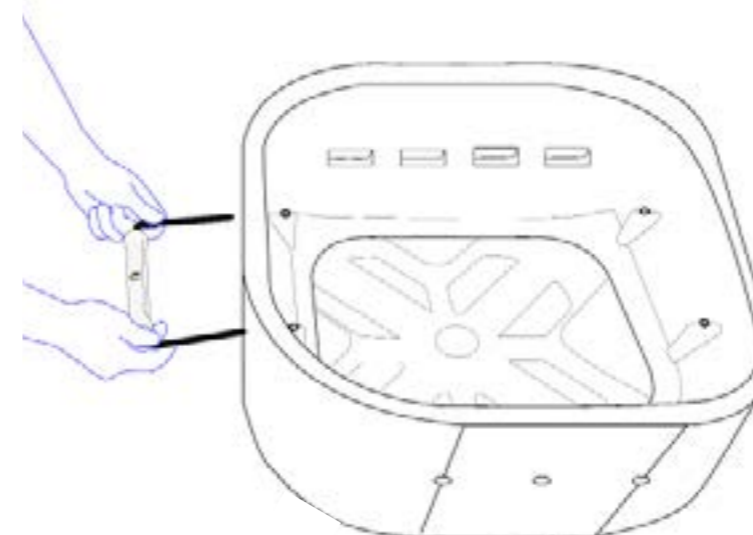


fig 2

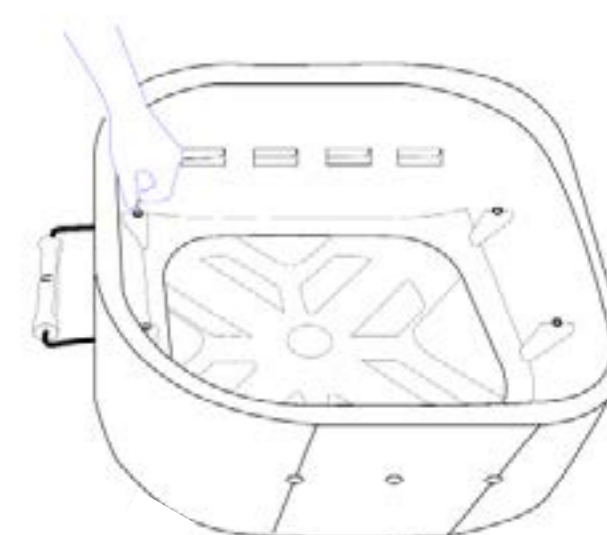


fig 3

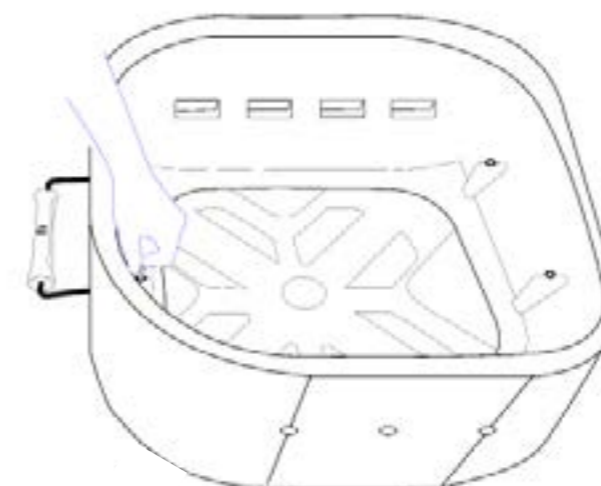


fig 4

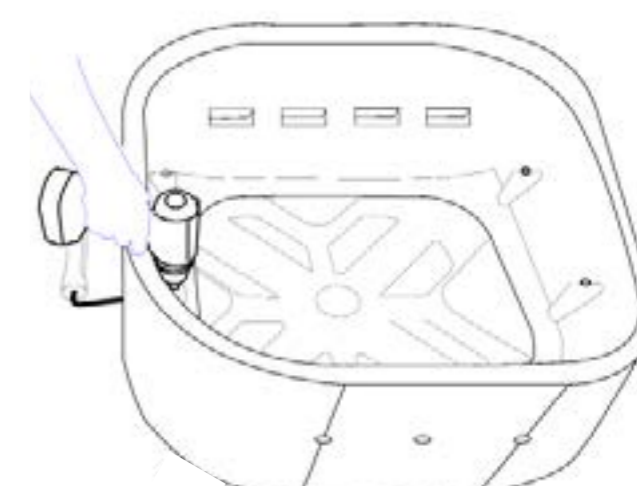


fig 5

Come pulire MARCEL?

Prima di procedere alla pulizia, accertarsi che il barbecue sia spento e freddo. Dopo l'uso, lo sportello e le pareti possono essere caldi.

Ricordarsi di svuotare il cassetto della cenere. Pulire le superfici di cottura MARCEL dopo ogni utilizzo. Tutti i nostri consigli in merito sono disponibili sul nostro blog.

Poiché MARCEL è un apparecchio di cottura, con il tempo la ciotola diventa marrone. Questo è normale e dimostra che MARCEL viene utilizzato correttamente! Tuttavia, è importante rimuovere i depositi e il grasso che vi si depositano. A tale scopo, utilizzare una spazzola metallica.

Due volte all'anno, pulire il serbatoio con la spazzola metallica. Questa è disponibile sul nostro sito web.

Per pulire l'esterno di MARCEL, sono necessari una spugna o un panno in microfibra, uno sgrassatore ecologico prodotto in Francia (disponibile sul nostro sito) e, naturalmente, una dose di buon umore!

Una volta terminata la pulizia, si può rimettere il coperchio o la cupola di cottura su MARCEL e attendere la sua prossima avventura.

IMPORTANTE

Non utilizzare mai prodotti alcalini per pulire la superficie esterna di MARCEL. Si rischia di danneggiare la vernice.

Come conservare MARCEL?

IMPORTANTE

Lasciare raffreddare completamente MARCEL prima di rimettere il coperchio.

Quando non si utilizza MARCEL, può essere lasciato all'aperto, coperto con il suo coperchio o con la cupola di cottura per proteggerlo dalle intemperie. MARCEL è stato progettato per godere dell'aria fresca tutto l'anno, qualunque sia il tempo. Non teme l'aria di mare.

Per la conservazione, conservatelo in un luogo ben ventilato. Una volta che MARCEL è freddo, proteggerlo con il suo coperchio o la sua cupola.

Contattateci!

MARCEL è riciclabile!

Alla fine del suo ciclo di vita, ritireremo gratuitamente MARCEL presso di voi.

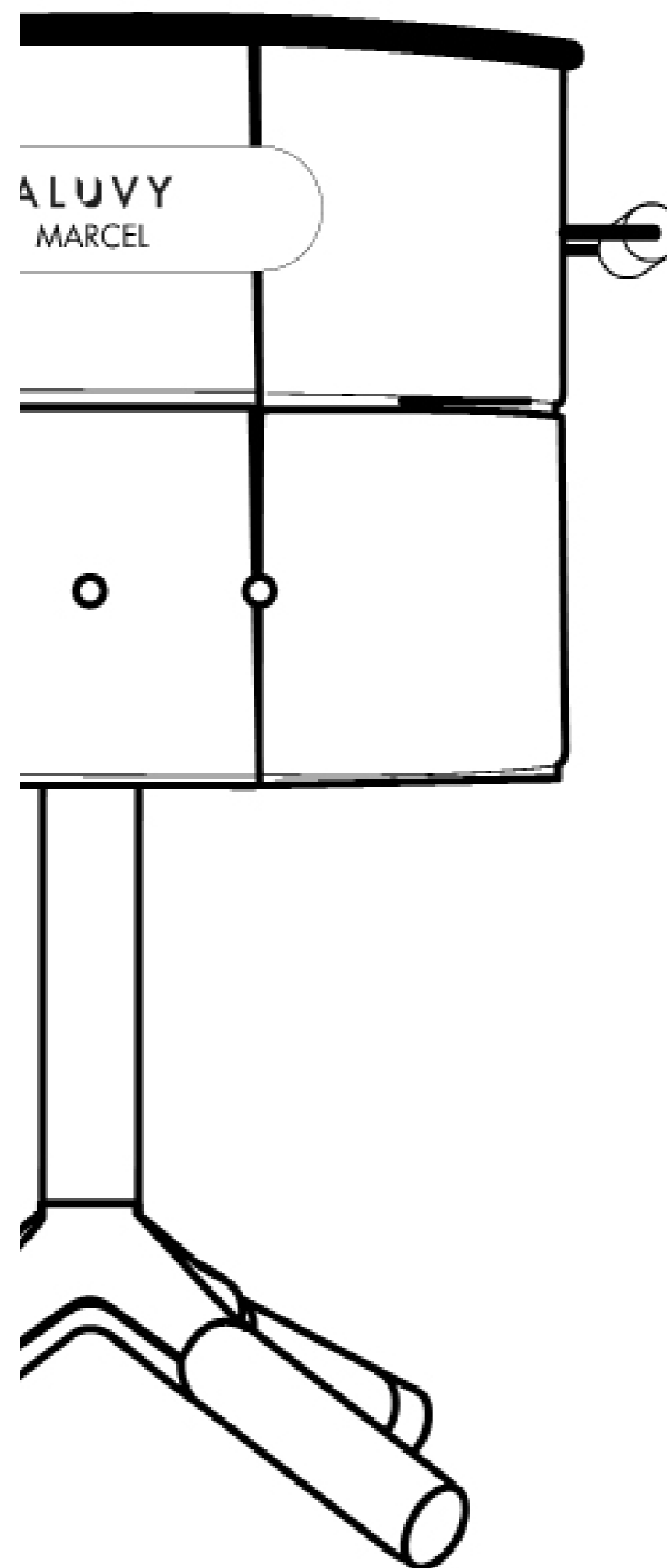
I materiali saranno recuperati, separati e rifusi per avere una seconda vita. Contattateci all'indirizzo bonjour@aluvy-design.com per definire insieme la procedura da seguire.

SAV

Se si ritiene che MARCEL debba essere riparato, si prega di contattare il nostro servizio clienti all'indirizzo bonjour@aluvy-design.com o tramite il nostro sito web www.aluvy-design.com.

Ulteriori informazioni sul nostro sito web: www.aluvy-design.com

Grazie!



MARCEL

Instruções de instalação, operação e manutenção

Instructies voor montage, gebruik en onderhoud

Diese Anleitung ist auf Anfrage in deutscher Sprache erhältlich.

ALUVY
Signe extérieur de liberté intérieure



Recyclé &
Recyclable



Índice

Informação para a sua segurança: 3

De que é feito o MARCEL? 4

Antes de utilizar MARCEL: 5

Onde instalar MARCEL? 5

O que deve saber sobre MARCEL 5

Como utilizar MARCEL? 6

Que combustível utilizar para acender MARCEL? 6

Que precauções a tomar durante a iluminação? 6

Como abrir a porta? 6

Como esvaziar o reservatório de cinzas de MARCEL? 6

Como fechar a porta? 6

Como iluminar MARCEL? 7

Como utilizar os acessórios opcionais? 8

Como utilizar a sua cúpula de cozinha? 8

Como utilizar a sua pedra de pizza? 9

Como utilizar a sua chapa de ferro fundido esmaltada? 9

Como utilizar a sua chapa de aço inoxidável? 10

Como encaixar as pegas? 10

Como limpar o MARCEL? 12

Como armazenar MARCEL? 13

Contacte-nos! 14

MARCEL é reciclável! 14

SERVIÇO PÓS-VENDA 14

MARCEL

O barbecue a carvão



Informação para a sua segurança :

Consultar as instruções antes de utilizar

⚠ ATENÇÃO :

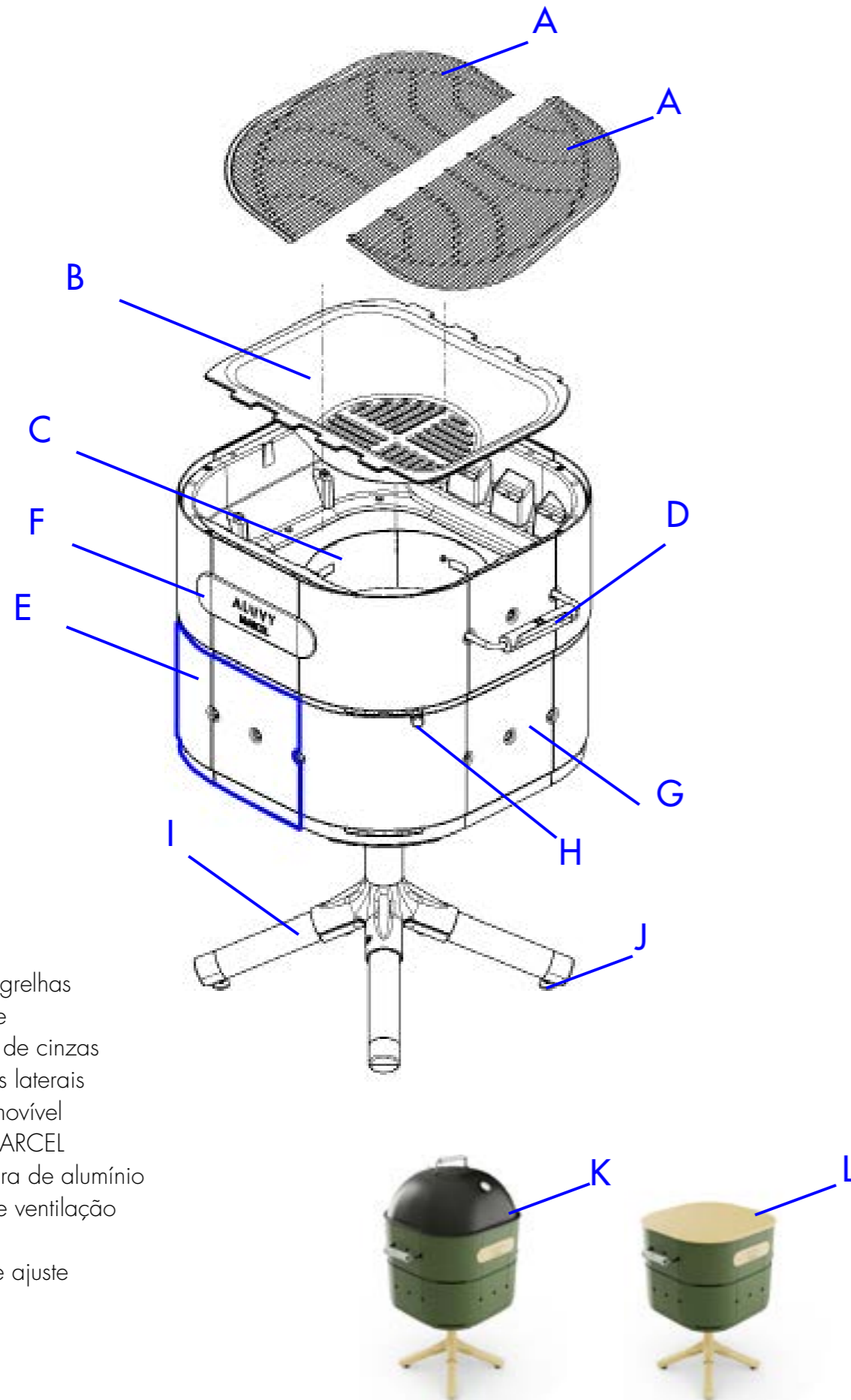
- Este churrasco vai ficar muito quente.
- Não o mova durante a utilização.
- Não o utilize em quartos fechados!
- Não usar álcool ou gasolina para acender ou reactivar o fogo! Usar apenas arrancadores de fogo que cumpram com a norma EN 1860-3!
- Não deixar o barbecue ao alcance de crianças e animais de estimação.

⚠ ADVERTÊNCIA :

- Não utilizar MARCEL num espaço confinado e/ou habitável, por exemplo, casas, tendas, caravanas, autocaravanas, barcos, arbustos.
- Há o risco de morte por envenenamento por monóxido de carbono.

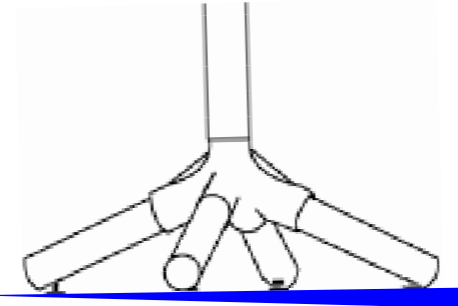
ALUSPIRIT
231 Chemin du Ténement
38260 Nantoin

De que é feito o MARCEL?



- A: As duas grelhas
- B: O tanque
- C: A bacia de cinzas
- D: As pegas laterais
- E : Porta amovível
- F : Placa MARCEL
- G: A moldura de alumínio
- H : Roda de ventilação
- I: Os pés
- J : Rodas de ajuste
- K: A cúpula
- L: A capa

Antes de utilizar MARCEL :



Onde instalar o MARCEL?

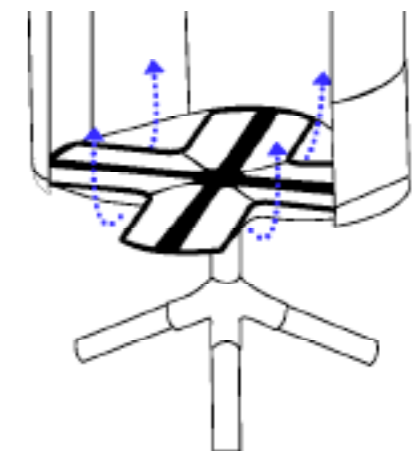
MARCEL deve ser instalado num piso nivelado e estável antes de ser utilizado. Utilizar um nível de álcool para verificar se a área de cozedura MARCEL está nivelada. Para tal, pode rodar os botões de ajuste nos pés do MARCEL.

! IMPORTANTE

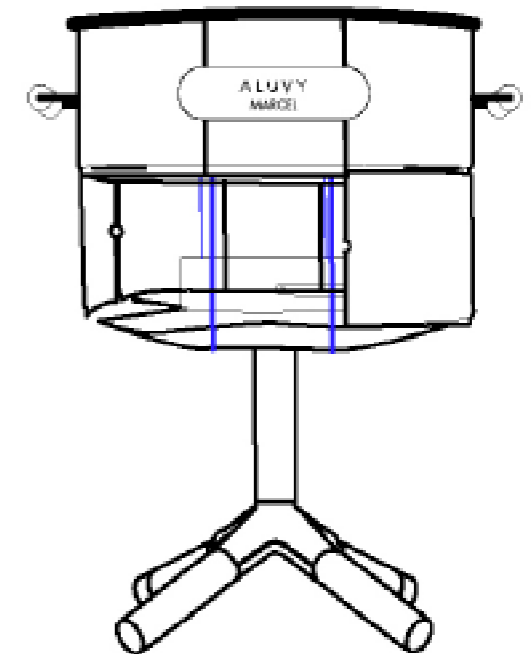
Antes da sua primeira cozedura, recomendamos que aqueça o BBQ durante pelo menos 30 minutos com o combustível a brilhar.

Para saber mais sobre MARCEL

As áreas perfuradas na moldura são os venturis. Por favor, certifique-se de que não estão obstruídas para o bom funcionamento do MARCEL. Encorajamo-lo a limpá-las duas vezes por ano.



Durante o transporte, o tanque MARCEL e a bandeja de cinzas são fixados com grampos de plástico (ver ilustração). Corte-os antes da sua utilização.



Como utilizar MARCEL?

Que combustível para acender MARCEL?

Recomendamos a utilização de carvão vegetal, briquetes de madeira ou de coco ou rebentos de vinha como combustível. Não devem ser utilizados mais de 1,5 kg de combustível para cozinhar.

Que precauções devem ser tomadas durante a ignição?

Cuidar para que o combustível permaneça dentro do tanque e para que o fogo não cresça demasiado. Manter sempre um olho no fogo e nas brasas, tanto durante a iluminação como durante a utilização e arrefecimento.

Como abrir a porta?

O interior do MARCEL é acessível através da abertura da porta magnética na frente do

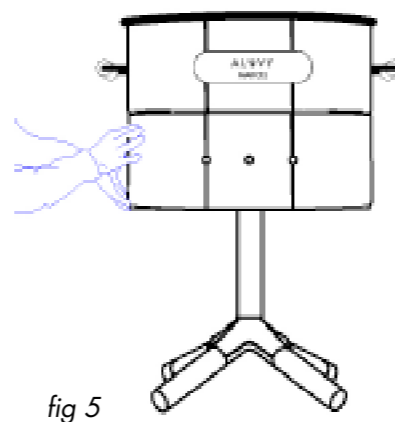
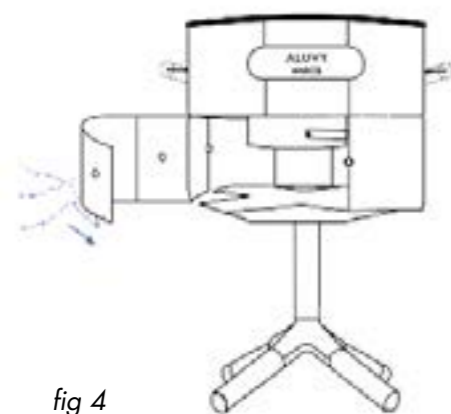
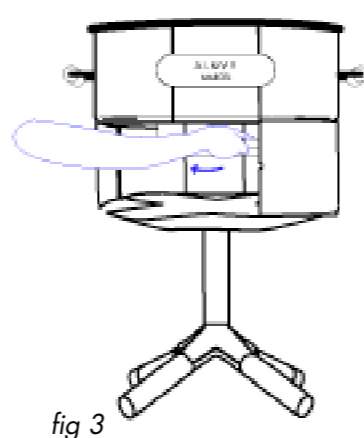
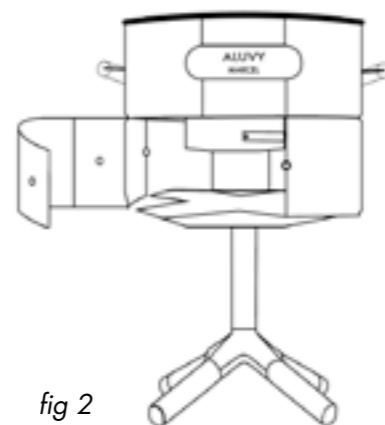
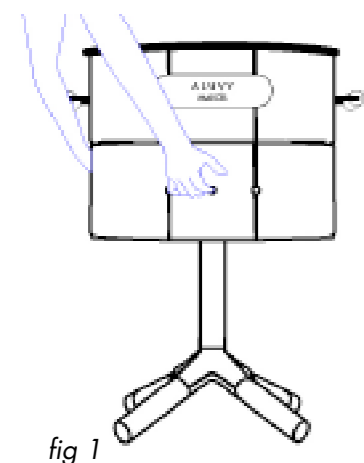
MARCEL. A porta é agora articulada para maior comodidade e fácil acesso à placa de cinzas (ver fig. 1 & 2)

Como esvaziar o tabuleiro de cinzas MARCEL?

Certifique-se de que o MARCEL está frio antes de retirar a porta. Pegar nas pegas da placa de cinzas, rodá-la no sentido dos ponteiros do relógio. Uma vez desaparafusada a cinzeira, esvaziá-la e aparafusá-la novamente (ver fig. 3). A cinzeira deve estar sempre no lugar para cada utilização.

Como fechar a porta?

Para fechar a porta magnética, agarrar a porta com uma mão no fundo da porta (ver fig. 4) e fechar a porta até esta estar completamente fechada (ver fig. 5).



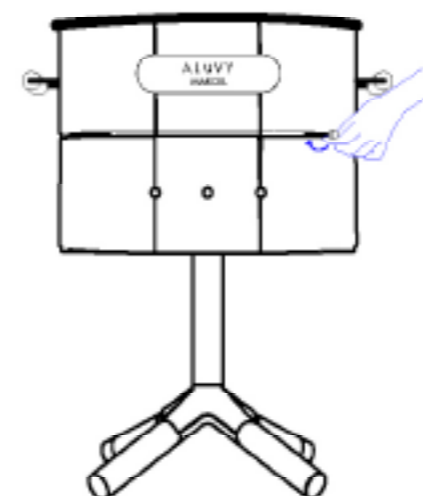
Como se liga o MARCEL?

Passo 1: Remover a tampa ou cúpula antes de utilizar MARCEL. Esvaziar o tabuleiro de cinzas, se necessário. Não acender MARCEL com a tampa ou a cúpula no lugar. As grelhas e a chapa de grelha também não devem ser instaladas em MARCEL no momento da iluminação.

Passo 2: Colocar o combustível escolhido no depósito. Recomendamos 1kg. Não utilizar álcool para a iluminação. Cada um tem a sua própria técnica para acender o seu barbecue. O nosso método preferido é este: faça uma pirâmide com o seu combustível no centro do tanque. Coloque um arrancador de fogo revestido com parafina de qualidade alimentar (vendido no nosso site) numa posição vertical no meio da pirâmide e acenda o arrancador de fogo.



Passo 3: Virar o aerador para a posição aberta.



! IMPORTANTE

Nem a cúpula nem a tampa devem ser utilizadas durante a ignição.

Passo 4: Esperar por uma camada de cinzas para cobrir o combustível antes de começar a cozinhar. Isto pode demorar 30 a 40 minutos.

Passo 5: Colocar as duas grelhas ou uma grelha e uma chapa na frigideira.

Passo 6: Para adicionar carvão ou madeira durante a cozedura, apanhar cuidadosamente a grelha com a ferramenta da grelha.

Passo 7: Retire as grelhas e deixe brilhar a sua criatividade.

Passo 8: Para extinguir o fogo, deixe o combustível queimar até ao fim. Esperar até que o MARCEL esteja completamente extinto e arrefeça antes de colocar a tampa ou de a mover.

Como utilizar os acessórios opcionais?

Como utilizar a sua cúpula de cozinha?

A sua cúpula de cozinha pode ser utilizada para manter a sua comida quente, para cozinhar a sua comida indirectamente ou para cozinhar pizzas em apenas alguns minutos (utilizando o kit de pizza ALUVY, por exemplo).

Pode ser utilizada quando as brasas estão prontas e a cozedura pode começar (ver Como acender MARCEL). Nunca utilize a sua cúpula no arranque ou quando o calor das brasas for demasiado intenso, pois isto poderia danificá-la.

Uma escotilha de ventilação localizada por cima da cúpula permite-lhe manter uma boa circulação de ar. Na posição «Aberta», o ar circula e a combustão é alimentada. Na posição «Fechado», o ar não pode circular e a combustão pára. Esta é a posição que deve utilizar para manter quente ou para reduzir a intensidade das chamas.

Ao retirar a sua cúpula, pode pendurá-la na borda de MARCEL graças ao gancho localizado no interior da cúpula (ver ilustração ao lado).

⚠ Atenção :

- A utilização da sua cúpula faz com que a temperatura das suas paredes suba bruscamente.
- A sua cúpula deve ser sempre manuseada apenas pela pega e com uma luva de cozinha.
- Nunca deixe as crianças aproximarem-se da cúpula durante a utilização.

⚠ IMPORTANTE

A superfície, paredes e acessórios (especialmente a cúpula de cozedura) do barbecue podem estar quentes quando se utiliza MARCEL. Se manusear estas peças, não se esqueça de usar luvas de protecção. Estas estão disponíveis no nosso website.



Como utilizar a sua pedra de pizza?

Para utilizar a forma de pizza, as 2 grelhas devem ser colocadas no barbecue. Nunca utilizar o prato de pizza ao mesmo tempo que a grelha. Quando as brasas estiverem prontas e a cozedura puder começar (ver Como acender MARCEL), colocar o prato de pizza sobre as grelhas. Quando a chapa estiver quente, colocar a pizza sobre a pedra com uma tábua ou a forma de pizza ALUVY. Para evitar que a pizza se cole à pedra, colocar uma camada fina de farinha sobre a pedra ou papel vegetal (adaptado ao tamanho da pedra para evitar que se queime).

Colocar a cúpula de cozedura para acelerar o processo de cozedura. Tenha cuidado, dependendo da intensidade do fogo, a pizza pode ser cozinhada em 2 ou 3 minutos. Esteja sempre atento à cozedura da sua pizza.

Para retirar o prato de pizza, deixe o fogo apagar e o prato arrefecer.

⚠ Attention :

- A utilização da sua cúpula faz com que a temperatura das suas paredes suba bruscamente.
- A sua cúpula deve ser sempre manuseada apenas pela pega e com uma luva de cozinha.
- Nunca deixe as crianças aproximarem-se da cúpula durante a utilização.

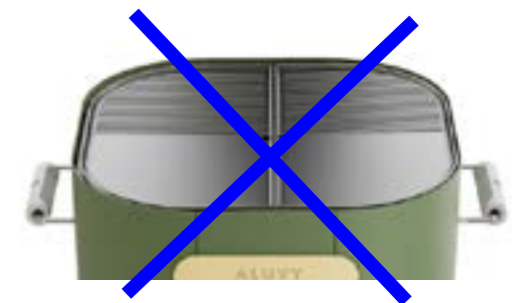
Como utilizar a sua chapa de ferro fundido esmaltada?

A sua chapa pode ser utilizada para cozinhar legumes, peixe ou mesmo carne. Tem a vantagem de proporcionar uma cozedura óptima para alimentos que se estão a desfazer. É utilizada em vez de um dos dois grelhadores fornecidos.

Só deve ser instalada quando as brasas estiverem prontas e a cozedura puder começar (ver Como acender MARCEL). Nunca utilize a sua grelha no arranque ou quando o calor das brasas for demasiado intenso, uma vez que isto pode danificá-la.

⚠ Atenção :

- Permitir que o churrasco se desligue e que a grelha arrefeça antes de o retirar do churrasco.
- Nunca permitir que as crianças se aproximem do churrasco durante a utilização.
- Nunca utilizar dois grelhadores ao mesmo tempo.

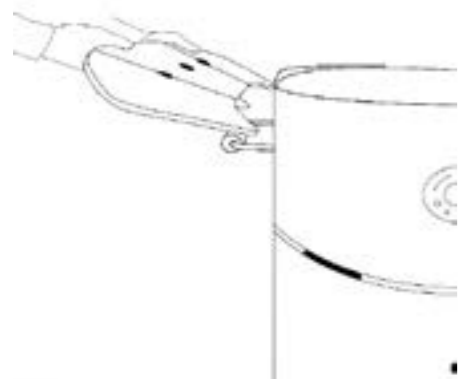


Como utilizar o seu comprimido?

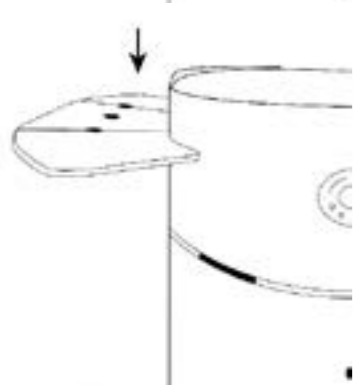
Para instalar a prateleira, basta colocá-la num ângulo sobre a pega, virada para o orifício (fig1) e repousá-la horizontalmente sobre a pega (fig2).

Tão fácil quanto útil!

(fig1)



(fig2)



A prateleira proporciona um lugar ideal para colocar os seus pratos, utensílios ou condimentos!

Também pode pendurar os seus utensílios directamente no gancho duplo debaixo da prateleira. O gancho duplo pode ser instalado em ambos os lados da prateleira para que possa instalar a prateleira no lado direito ou esquerdo do seu produto ALUVY.

Atenção

- Não se sentar na prateleira
- Não encostar na prateleira
- Não colocar uma carga superior a 3kg na prateleira.

Como coloco as pegas?

Se quiser mudar as suas pegas, é possível. Tudo o que precisa é da chave T30 fornecida com as pegas. Sim, é tão simples como isso! :)

passo 1: Remover a tigela de ferro fundido.

passo 2: Inserir as 2 hastes no cabo de plástico (fig. 1)

passo 3: Colocar as hastes metálicas na boca da pega de elevação. As suas formas são feitas para encaixar na perfeição: verificar se estão na direcção certa. As partes perfuradas das hastes vão para o barbecue (fig1).

passo 4: Colocar o parafuso no orifício previsto para o efeito e aparafusá-lo manualmente com a mão. O objectivo é fixar a pega com MARCEL. (fig. 2)

passo 5: Repita o passo anterior no segundo buraco (fig. 3)

passo 6: Aparafusar cuidadosamente com a chave fornecida. Pode também fazê-lo com uma chave de fendas ou uma chave de fendas T30. Tenha cuidado, se for demasiado rápido, pode danificar a MARCEL. A pega deve ser sólida e estável. (fig. 4)

passo 7: Repita estes quatro passos para a segunda pega. **passo 8:** Volte a colocar a placa de ferro fundido.

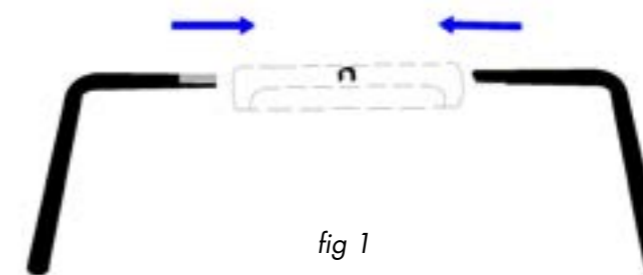


fig 1

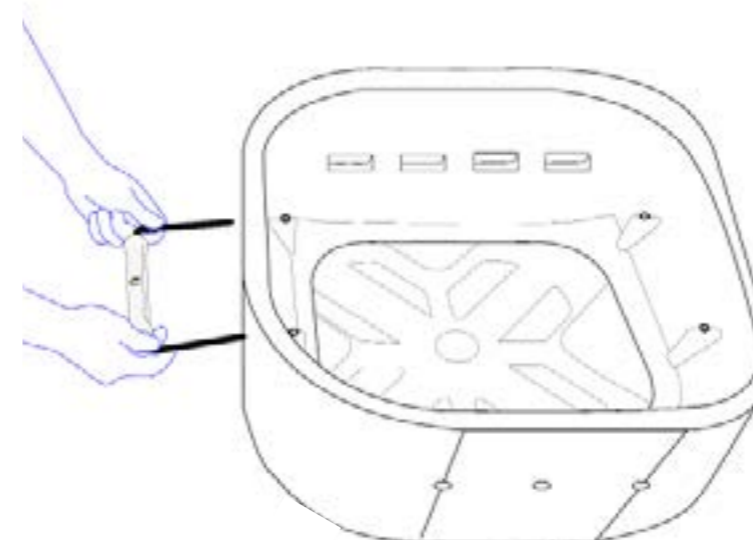


fig 2

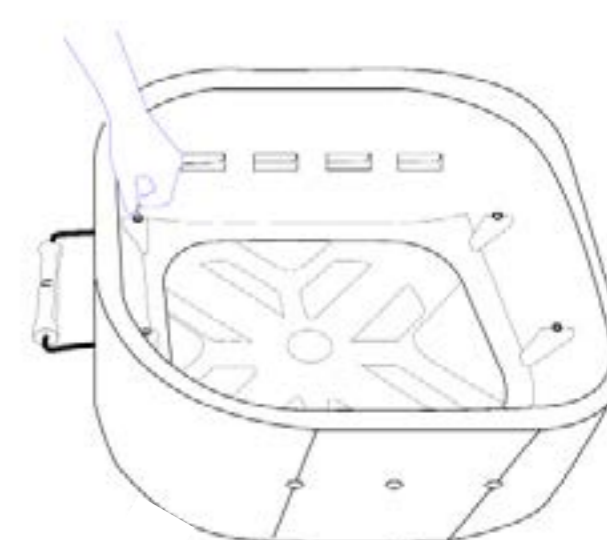


fig 3

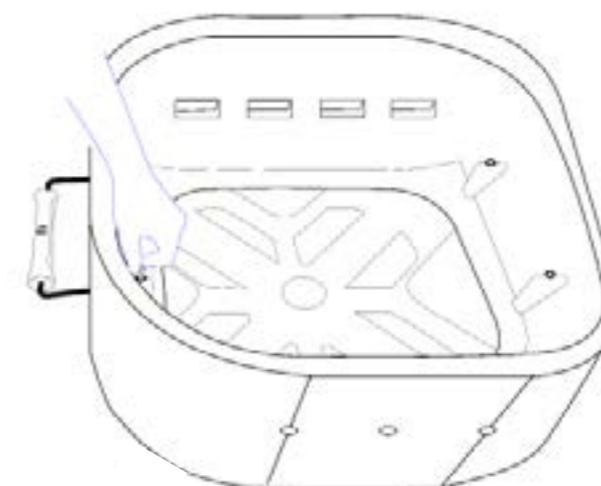


fig 4

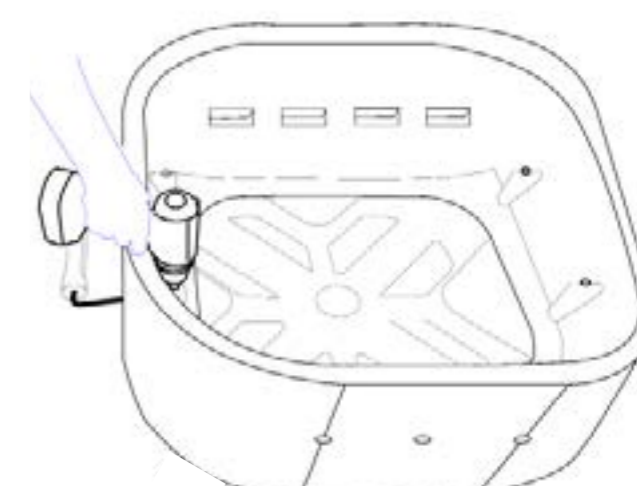


fig 5

Como limpar o MARCEL?

Certifique-se de que o barbecue está desligado e frio antes da limpeza. Após a utilização, a porta e as paredes podem estar quentes.

Lembre-se de esvaziar o tabuleiro das cinzas. Limpar as superfícies de cozedura MARCEL após cada utilização. Pode encontrar todas as nossas dicas sobre este assunto no nosso blogue.

Como MARCEL é um aparelho de cozinha, a tigela vai ficar castanha com o tempo. Isto é normal e prova que está a utilizar MARCEL correctamente! No entanto, é importante remover os depósitos e a gordura que se depositam sobre ela. Para tal, utilize uma escova de arame.

Duas vezes por ano, limpe o depósito com a escova metálica. Isto está disponível no nosso website.

Para limpar o exterior de MARCEL, é necessário uma esponja ou um pano de microfibras, um desengordurante com rótulo ecológico feito em França (disponível no nosso site) e, claro, uma dose de bom humor!

Uma vez feita a limpeza, pode voltar a colocar a tampa ou a cúpula de cozinha em MARCEL e esperar pela sua próxima aventura.

IMPORTANTE

Nunca utilizar produtos alcalinos para limpar a superfície exterior de MARCEL. Irá danificar a tinta.

Comment ranger MARCEL ?

IMPORTANTE

Deixar o MARCEL arrefecer completamente antes de voltar a colocar

Quando não estiver a utilizar MARCEL, pode ser deixado no exterior, deve ser coberto com a sua tampa ou cúpula para o proteger das intempéries. MARCEL foi concebido para desfrutar de ar fresco durante todo o ano, independentemente das condições meteorológicas. Não é afectado pelo ar do mar.

Para armazenamento, guarde-o num local bem ventilado. Uma vez que MARCEL esteja frio, proteja-o com a sua cobertura ou cúpula.

Contacte-nos!

MARCEL é reciclável!

No final da sua vida, iremos recolher MARCEL gratuitamente de si.

Os materiais serão recuperados, separados e refundidos para ter uma segunda vida. Contacte-nos em bonjour@aluvy-design.com a fim de definir em conjunto o procedimento a seguir.

SAV

Se achar que MARCEL precisa de reparação, contacte por favor o nosso serviço ao cliente em bonjour@aluvy-design.com ou através do nosso website www.aluvy-design.com.

Encontre mais informações no nosso sítio web: www.aluvy-design.com

Obrigado!