

OWNER'S MANUAL



Gourmet Series Marine Gas Grill Model A10-1218



For questions regarding performance, assembly, operation, parts, or returns, contact the experts at MAGMA by calling TOLL FREE IN U.S.A. AND CANADA **1-800-86-MAGMA**

7:00 a.m. - 5:00 p.m. Pacific Time Monday thru Friday or e-mail us at mail@MagmaProducts.com



Read all instructions before operating. Save manual for future reference.

IMPORTANT SAFETY WARNINGS

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE OPERATING.

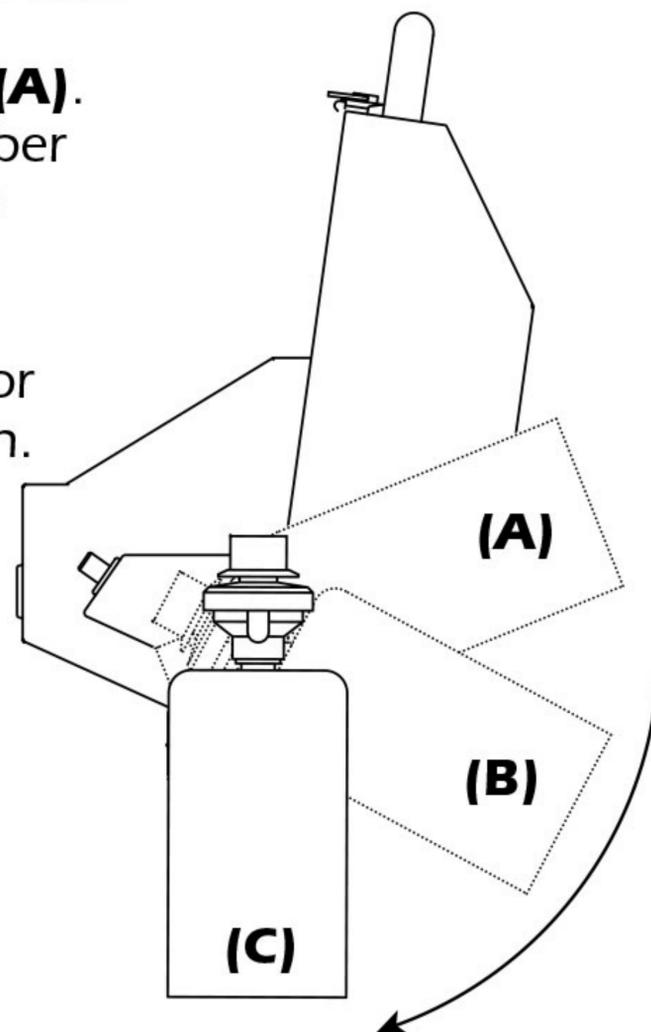
- USE OUTDOORS ONLY.
- DO NOT USE THIS APPLIANCE INSIDE THE BOAT OR ANY ENCLOSED SPACE.
- GRILLS RADIATE HEAT. CLEARANCE FROM COMBUSTIBLES, 24" SIDES AND BACK. NEVER USE UNDER AWNINGS, PATIO COVERS, ETC.
- USE PROPANE GAS ONLY. FUEL STORAGE SHOULD BE IN COMPLIANCE WITH THE AMERICAN BOAT AND YACHT COUNCIL (ABYC) STANDARDS A-1 (9), MARINE LIQUIFIED PETROLEUM GAS (LPG) SYSTEMS.
- FOR NATURAL GAS APPLICATION CONTACT MAGMA.
- ALWAYS LIGHT GRILL WITH LID OPEN.
- NEVER LEAVE HOT GRILL UNATTENDED.
- USE HOT PAD WHEN HANDLING.
- ALWAYS TURN GRILL OFF AFTER USE.

Each Magma® Gas Grill is individually fire tested before it leaves the factory. For this reason, the burner on your grill may be slightly discolored.

INSTALLATION INSTRUCTIONS

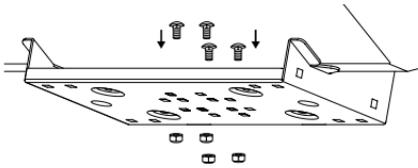
CONTROL VALVE REGULATOR

- Uses standard 1-lb. disposable propane canisters (DOT-39 NRC).
- Prior to installing valve, become familiar with the valve function and graphics on valve knob. Never force the knob. Always turn or push gently.
- Turn control valve to "lock"  and install gas canister being careful not to cross the threads. Check for leaks prior to use.
- Position valve with gas bottle as shown **(A)**. Gently insert valve stem into valve chamber while rotating until valve stem key aligns with valve chamber lock detent allowing valve to fully insert. Rotate gas canister down and away so knob faces you **(B)** or straight up **(C)** depending on application.



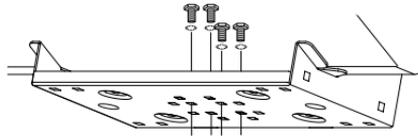
MOUNT HARDWARE

Fasteners are supplied for both Single Mount and Dual Mount grill mounting options. See Magma Catalog or Website for best mount selection.



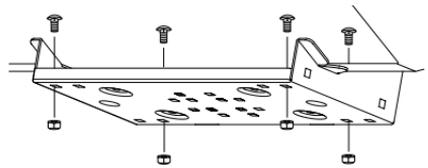
Single mount through-bolt applications

4 Carriage bolts & lock nuts.



Single mount non-through-bolt applications, including Style 1 "Levelock"

4 Hex head bolts & lock washers.

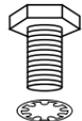


Dual mount applications

4 Carriage bolts & lock nuts. Only 4 bolts required for grill mounting. Place bolts (2 per side) diagonally from each other as shown.



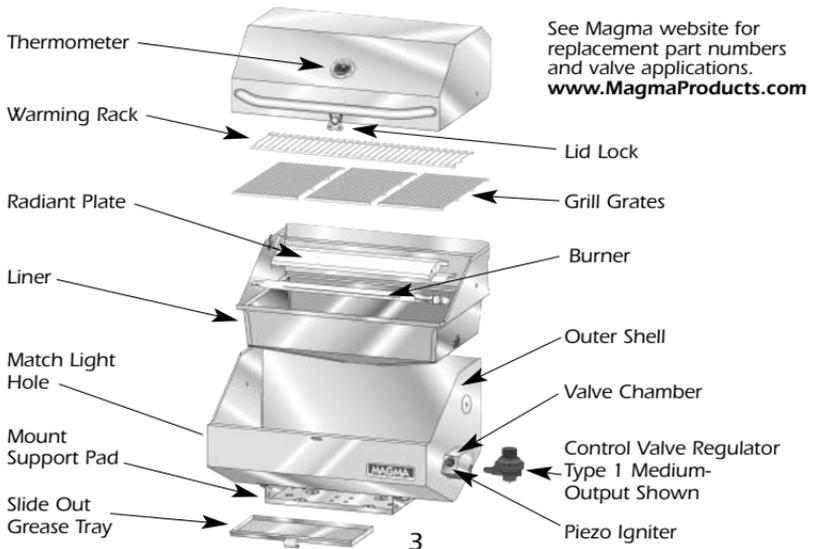
Carriage bolt & lock nut



Hex head bolt & lock washer

ON-BOARD FUEL SYSTEMS APPLICATION

- For on-board LPG (Propane) Systems, use Magma Type 3-Medium Output-Low Pressure LPG Control Valve and Magma Low Pressure LPG Hose Kit.
- For on-board CNG (Natural Gas) Systems, use Magma Type 4-Medium Output-Low Pressure Natural Gas Control Valve.



OPERATING PROCEDURES

**OPERATE ONLY ON "LOW" WHEN LID IS CLOSED.
ALWAYS OPERATE WITH GREASE TRAY IN PLACE.**

WARNING: Do not overheat grill. Magma Grills do not require pre-heating. Stainless Steel loses anti-corrosive characteristics when subjected to extreme heat. Most grilling is done on low temperature with the lid closed. If medium or high heat is required, grill with lid open.

LIGHTING INSTRUCTIONS

- Open lid during lighting.
- Depress knob and rotate counter-clockwise to the "HIGH" flame  position.
- Push Piezo Igniter.
- Visually confirm ignition through match light hole.
- Turn knob to adjust flame.
- If grill does not light, repeat process.

MATCH LIGHTING INSTRUCTIONS

- Open lid during lighting.
- Depress knob and rotate counter-clockwise to the "HIGH" flame  position.
- Hold match or gas flame long lighter up to the match light hole.
- Visually confirm ignition through match light hole.

TO REDUCE FLARE-UP

- Empty and clean grease tray prior to each use.
- Trim excess fats from meat.
- Use non-oil based marinades.
- Reduce heat.
- Use water spray directly on flare-ups.

NOTE: Before lighting, lid lock must be positioned not to engage. Open lid and turn lock to locked position, or bring lock latch up to handle in open position and flip lock actuator back onto handle.

PRACTICAL HINTS:

Before lighting your grill, be sure that ...

- Grill is secure and properly mounted.
- Internal components and grease tray are clean and correctly positioned.
- You have plenty of gas in the canister.
- Gas canister is attached properly and there are no gas leaks.
- Lid lock has been set not to engage.
- You have a water spray bottle handy to cool a hot grill or stop any flare-ups.

STOWING TIPS

- Always disconnect the fuel canister from the valve prior to stowing.
- Stow the valve in a clean, dry area to protect from corrosion to valve.
- Always store propane in a sealed propane storage locker that allows leakage to vent overboard or use **Magma A10-210 Propane Storage Tote**.
Never stow below decks



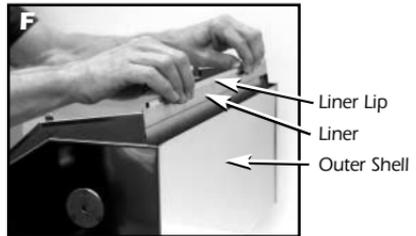
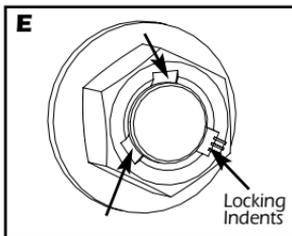
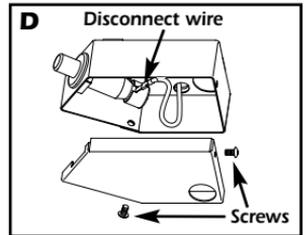
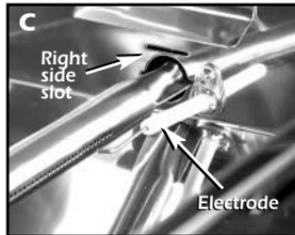
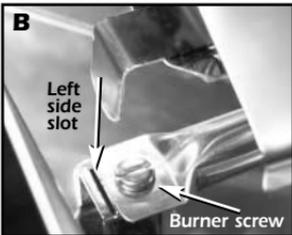
ELECTRODE SPARK ADJUSTMENT

CAUTION: Spark can cause small shock. Do not leave fingers on or near electrode wire while engaging igniter.

- Electrode wire should be approximately 1/8" from gas exit hole in burner. Carefully adjust wire if required.

DISASSEMBLY & RE-ASSEMBLY

- Lift radiant plate up & out of left slot (see B) and remove by sliding it out of right slot (see C).
- Remove burner screw (see B) and remove burner. Check burner for grease residue or spider webs that may obstruct gas flow. **CAUTION: WHEN REPLACING BURNER, CUT SLOT IN BURNER MUST FACE DOWN.**
- To remove liner from outer shell you must disconnect the electrode wire (see D). First remove the two screws on valve chamber (see D) and remove the cover plate. Gently pull wire off connector (see D). It is not necessary to remove electrode from liner.
- Remove Lid and liner by removing hinge screws and lock nuts with 3/16" hex key wrench (supplied) and 1/2" wrench or pliers. **CAUTION: LOCK NUTS MUST BE INSTALLED WITH LOCKING INDENT MARKS SHOWING (see E). IMPROPER INSTALLATION WILL DAMAGE THE HINGE SCREW AND LOCK NUT.**
- Lift liner out of outer shell by lifting up on liner lip on back side of liner (see F). When replacing liner, be sure top lip of liner installs over top edge of outer shell (start with corners of lip and work in).
- Inspect burner, remove any obstructions.
- Clean as indicated in Maintenance (page 6).
- To re-assemble, reverse the procedure.



MAINTENANCE

About Stainless Steel - Stainless steel exposed to prolonged periods of high heat will change color and texture. Magma grills require no preheating. Not preheating will keep your grill cooler and greatly extend the life and beauty of your grill. Texture and color change is normal on interior components and will not affect the product's operation or performance.

Exterior Stainless Steel Components - Cleaning the exterior surface after every use will help prevent discoloration. Use soapy water with a soft cloth or sponge. Rinse thoroughly with fresh water and dry. We recommend covering the grill between uses. Optional covers are available from Magma retailers or direct from Magma. CAUTION: ABRASIVE PADS OR CLEANERS WILL DAMAGE THE FINISH.

Interior Components - Remove heavy residue from grill and empty grease tray between each use. We recommend complete disassembly and cleaning at least once a year depending on amount of use (see page 5) and always prior to long term storage. For burnt-on residue we recommend Easy-Off brand Oven & Grill Cleaner. If cleaner is used on liner or lid, complete disassembly is recommended to remove any cleaner residue left between components. Wash all components with soapy water after using cleaner. CAUTION: AVOID CONTACT OF IGNITER AND ELECTRODE WIRE AND WIRE CONNECTORS WITH OVEN CLEANER.

Grill Grates - Clean with brass wire brush while grill is warm. Use Oven & Grill cleaner for burnt-on residue. Wash with soapy water and dry prior to storage.

Ceramic Electrode - Located just beside the burner, it should be kept clean of grease and debris. Be careful not to damage the ceramic insulation or bend the wire. See page 5 for electrode spark adjustment.

Control Valve - All valves are set and tested at our factory. Do not attempt to adjust or disassemble the valve in any way. Call Magma if you suspect it is not adjusted properly. Clean valve with a cloth and remove any debris obstructing the gas outlet orifice using a pin or needle.

Repair/Replacement Parts - See Magma's Website for a complete list of Repair or Replacement Parts. www.MagmaProducts.com

USING GRILL WITH ON-BOARD LPG (PROPANE) SYSTEMS

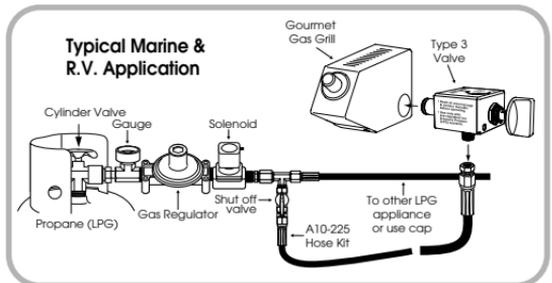
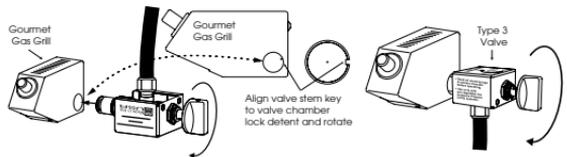
Magma On-Board LPG (Propane) Valves and Hose Kits allow Magma Grills to be installed within a boat's existing on-board, pre-regulated low pressure LPG (Propane) system.

Use only **Magma Type 3 Low Pressure LPG (Propane) Valves**. See our **Valve Application Guide** at www.MagmaProducts.com for correct valve.

In North America use **Magma A10-225**

LPG 10' Hose Kit in conjunction with **Type 3 Valve**. Outside North America check your local dealer for proper hose and fittings.

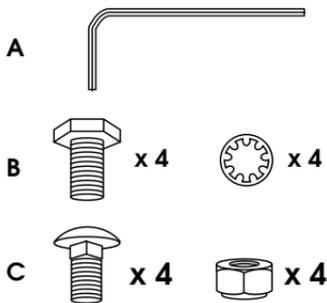
A primary shutoff valve (**supplied with A10-225 hose kit**) must be used with this control valve at point of connection into your system. This allows shut off of gas supply to hose leading to grill.



TROUBLE SHOOTING GUIDE

| Problem | Possible Cause | Possible Solution |
|--|--|---|
| Burner will not light with igniter | Igniter electrode covered with grease or residue | Clean igniter electrode |
| | Igniter/electrode too far from burner | Adjust electrode until proper spark appears (see page 5) |
| | Igniter/electrode wire loose or disconnected | Reconnect wire between igniter & electrode (see page 5) |
| | Wire is shorted causing spark from wire before electrode | Call Magma |
| | No spark being generated | Call Magma |
| Burner will not light even with match | No gas flow | Check fuel level, refill cylinder or replace canister |
| | Obstructed gas flow/debris or spider webs in burner tube | Clean valve orifice and burner, check all lines (see page 6) |
| Flare-up | Excessive cooking temperature | Operate only on low when lid is closed Reduce flame level Leave lid open Use water spray to cool |
| | Grease and/or residue build-up | Clean components |
| | Excessive fat in meats | Trim fat from cuts of meat before grilling |
| | Excessive oils in marinades | Use non-oil based marinades |
| Yellow sooty flame | Obstructed gas flow/debris or spider webs in burner tube | Check and clean valve orifice and burner (see page 6) |
| Blow-out | Flame too low | Increase flame |
| | Wind directly on burner | Block wind when opening lid |
| | Obstructed gas flow | Clean burner or valve orifice (see page 6) |

Contents



- A)** (1) 3/16" Hex key wrench for lid removal.
- B)** Pack of (4) 1/4"-20 x 5/8" hex head screws and internal lock washers for "Levelock" single mount application.
- C)** Pack of (4) 1/4"-20 x 5/8" carriage bolts and lock nuts for dual mount and single mount applications and table legs.

LIMITED WARRANTY

Magma Products, Inc. guarantees this gas grill to be free from defects in materials or workmanship to the original consumer. This guarantee is for the periods herein specified when used under normal and reasonable conditions, one (1) year from the date of original purchase. This warranty does not include the cost of property damage or any inconvenience due to the failure of the product. Nor does it cover damage due to misuse, abuse, accident, or damage resulting from transportation of the product. Nor does it include damage resulting from the commercial use of this product. If the product fails to operate due to a defect in materials or workmanship during the warranty period, the defective part will be repaired or replaced at Magma's option. If you wish to obtain performance under this limited warranty, you should contact Magma's Customer Service Department via telephone at 562-627-0500 or 800-86-MAGMA, or via e-mail at mail@MagmaProducts.com, or via U.S. Postal Service mail at "Magma Products, Inc., attention Customer Service, 3940 Pixie Ave. Lakewood, CA, 90712." The defective part, along with proof of purchase, must be returned postage prepaid to Magma Products, Inc. We suggest that you keep your purchase receipt as we may require reasonable proof of purchase.

In the state of California only, if refinishing or replacement of the product is not commercially practicable, the retailer selling the product, or Magma Products, Inc., will refund the purchase price paid for the product, less the amount directly attributable to use by the original consumer prior to the discovery of the nonconformity. In addition, in the state of California only, you may take the product to the retail establishment from which it was purchased or to any retail establishment selling this product in order to obtain performance under this warranty.

All implied warranties, including the implied warranties of merchantability and fitness for a particular purpose, are limited in duration to the express warranty periods specified herein for the parts described herein.

Some states do not allow limitations on how long an implied warranty lasts, so the above limitation may not apply to you. Neither Magma dealers, nor the retail establishment selling this product has any authority to make any warranties or to promise remedies in addition to or inconsistent with those stated above. Magma's maximum liability shall not exceed the purchase price of the product paid by the original consumer. Some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so the above limitation or exclusions may not apply to you. The warranty gives you specific legal rights and you may also have other rights which vary from state to state.

MAGMA and the Magma logo are registered trademarks of Magma Products, Inc.
Catalina is a trademark of Magma Products, Inc.
Patent pending.

CALIFORNIA PROPOSITION 65 - WARNING - The burning of gas cooking fuel generates some by-products, which are on the list of substances, which are known by the State of California to cause cancer or reproductive harm. California law requires businesses to warn customers of potential exposure to such substances. To minimize exposure to these substances, always operate this unit according to the use and care manual, ensuring you provide good ventilation when cooking with gas.



Magma Products, Inc.

3940 Pixie Avenue, Lakewood, CA 90712 ■ USA

Phone (562) 627-0500 ■ e-mail: mail@MagmaProducts.com

www.MagmaProducts.com

| |
|--|
| <p>MAGMA PRODUCTS, INC. • 3940 Pixie Avenue • Lakewood, CA 90712 • U.S.A. Phone (562) 627-0500 • International Phone +01 562 627 0500 Fax: (562) 627-0550 • International Fax +01 562 627 0550 www.MagmaProducts.com • e-mail: mail@MagmaProducts.com</p> |
| ENGLISH |
| <p>OWNER'S MANUAL <i>Gourmet Series Marine Gas Grills</i> A10-918C-E2 • A10-1218C-E2 • A10-1225C-E2</p> |

For questions regarding performance, assembly, operation, parts, or returns, contact the experts at MAGMA by calling **+01 562 627 0500** 7:00 a.m. - 5:00 p.m. Pacific Time Monday thru Friday or e-mail us at mail@MagmaProducts.com

| |
|---|
| Page 2 |
| <ul style="list-style-type: none">GRILLS RADIATE HEAT. CLEARANCE FROM COMBUSTIBLES. 60 CM SIDES AND BACK. NEVER USE UNDER AWNINGS, PATIO COVERS, ETC. Uses standard, disposable propane/butane canisters (CAMPING GAZ® CV-470 / CV-270). |

| |
|--|
| Page 3 |
| <ul style="list-style-type: none">For on-board CNG (Natural Gas) Systems, use Magma Type 4Low Pressure Natural Gas Control Valve. Check your local dealer for proper hose and fittings. <p>(Illustration) Control Valve Regulator Type 2 Shown</p> |

| |
|---|
| Page 5 |
| <ul style="list-style-type: none">Electrode wire should be approximately 3.0mm from gas exit hole in burner. Carefully adjust wire if required. Remove Lid and liner by removing hinge screws and lock nuts with 4.8mm hex key wrench (supplied) and adjustable spanner or pliers. CAUTION: LOCK NUTS MUST BE INSTALLED WITH LOCKING INDENT MARKS SHOWING (see E). IMPROPER INSTALLATION WILL DAMAGE THE HINGE SCREW AND LOCK NUT. |

| |
|---|
| Page 6 |
| <ul style="list-style-type: none">USING GRILL WITH ON-BOARD PROPANE/BUTANE SYSTEMS Magma On-Board Propane/Butane Valves allow Magma Grills to be installed within a boats existing on-board, pre-regulated low pressure Propane/Butane system. Use only Magma Type 3 Low Pressure Propane/Butane Valves. See our Valve Application Guide at www.MagmaProducts.com for correct valve. Outside inlet America check your local dealer for proper hose and fittings. A rotary shut off valve must be used with this control valve at point of connection into your system. This allows shut off of gas supply to hose leading to grill. |

| | |
|--|-----------------|
| Back Page | Contents |
| A) (1) 3/16" Hex key wrench for lid removal. | |
| B) Pack of (4) 1/4" - 20 x 5/8" hex head bolts and internal lock washers for "Levelock" single mount application. | |
| C) Pack of (4) 1/4" - 20 x 5/8" carriage screws and lock nuts for dual mount with single mount applications and table legs. | |

| |
|---|
| FRANCAIS |
| <p>MANUEL D'UTILISATION <i>Barbecue au gaz Gourmet Series</i> A10-918C-E2 • A10-1218C-E2 • A10-1225C-E2</p> |

Pour vos questions relatives aux performances, au fonctionnement, aux pièces ou aux outils, veuillez prendre contact avec les experts de MAGMA.Téléphonez-nous **+01 562 627 0500** entre 07:00 - 17:00 heures (PST) du lundi au vendredi ou envoyez-nous un courriel à l'adresse suivante : mail@MagmaProducts.com **STOP**- Avant de retourner cet appareil à l'agent distributeur.

Veuillez lire toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil. Consultez ces instructions pour toute lecture ultérieure.

| |
|--|
| Page 2 |
| <p>CONSIGNES DE SECURITE IMPORTANTES VEUILLEZ LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL.</p> <ul style="list-style-type: none">UTILISEZ CET APPAREIL A L'EXTERIEUR SEULEMENT. UTILISEZ PAS CET APPAREIL A L'INTERIEUR DU BATEAU OU DANS UN ESPACE CLÔS. LES GRILLS DÉGAGENT DE LA CHALEUR. CONSERVEZ UN DÉGAGEMENT D'AUT MOINS 60 CM DE TOUT COMBUSTIBLE AUS SURFACES LATÉRALES ET A L'ARRIERE. UTILISEZ JAMAIS L'APPAREIL SANS DES MARQUÉS, DES AJUSTES DE PATIO, ET C. UTILISEZ QUE DU GAZ PROPANE. ENTREPOSEZ LE CARBURANT CONFORMEMENT A LA NORME A-1 (P) DE L'AMERICAN BOAT AND YACHT COUNCIL (ABYC) INTITULEE "MARINE LIQUIFIED PETROLEUM GAS (LPG) SYSTEMS" (SYSTEMES MARINS A GAZ DE PETROLE LIQUIDE) AND POUR LES APPLICATIONS AU GAZ NATUREL, CONTACTEZ LA SOCIETE MAGMA. ALLUMEZ TOUJOURS LE BARBECUE AVEC LE COUVERCLE OUVERT. NE Laissez JAMAIS LE BARBECUE CHAUD SANS SURVEILLANCE. NE SURCHAUFFEZ PAS LE BARBECUE. VOIR LES DIRECTIVES D'UTILISATION. ETEIGNEZ TOUJOURS LE BARBECUE APRES L'UTILISATION. UTILISEZ DES GANTS DE CUISINE OU UN TAMPON SOLANT SI VOUS TRAVAILLEZ AVEC LE BARBECUE CHAUD. NE Laissez JAMAIS UNE BOUTEILLE DE GAZ NI LE REGULATEUR BRANCHE LORSQUE L'APPAREIL EST ARRIME. ENTREPOSEZ LES BOUTEILLES DE GAZ DANS UN ENDROIT BIEN AERE. NE PROTEGEZ PAS LES BOUTEILLES DE GAZ A L'INTERIEUR, DANS LES RAYONS DIRECTS DU SOLEIL, SOUS LE PONT D'UN BATEAU NI DANS UN CASSON QUI N'EST PAS APPROUVE POUR L'ENTREE DE BUTANE OU DE PROPANE. MISE EN GARDE: VEUILLEZ LIRE LA FICHE D'UNE FEUILLE DE GAZ A CHAQUE FOIS QUE LA BOUTEILLE EST REMPLACEE. NE VERIFIEZ JAMAIS LA PRESENCE D'UNE FUITE A L'AIDE D'UNE FLAMME. NE PAS BLOQUER, RESTREINDRE NI OBSTRUER DE TOUTE AUTRE FACON LES OUVERTURES D'AIR POUR LA COMBUSTION OU L'AERATION. NE MODIFIEZ PAS CET APPAREIL. VERIFIEZ QUE LA RONDELLE D'ETANCHEITE DU REGULATEUR (A) EST EN PLACE ET EN BON ETAT AVANT DE BRANCHER LA BOUTEILLE DE GAZ. CONNECTEZ LES BOUTEILLES DE GAZ DANS UN ENDROIT BIEN AERE ET ELOIGNE DES BRANCHES NUES, DES SOURCES DE CHALEUR ET DES ETINCILLES. GARDEZ LES BOUTEILLES DE GAZ A L'Ecart D'AUTRES PERSONNES OU DE MATERIAUX INFLAMMABLES. |

Chaque barbecue Magma® Gas Grill est individuellement testé au feu avant de quitter l'usine.
Pour cette raison, le brûleur de votre barbecue peut être quelque peu décoloré.

| | |
|--|----------------------|
| INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION | LE REGULATEUR |
| <ul style="list-style-type: none">Utilisez des bouteilles de gaz propane/butane standard jetables (CAMPING GAZ® CV-470 / CV-270). Avant d'installer le régulateur, familiarisez-vous avec la fonction du régulateur et les illustrations figurant sur le bouton du régulateur. Ne forcez jamais sur le bouton. Tournez-le ou pressez-le toujours prudemment. Le régulateur de votre "lock" (verrouillé) installe la bouteille de gaz en veillant à ne pas briser le filetage. Vérifiez qu'il n'y a pas de fuites avant d'utiliser l'appareil. Positionnez le régulateur devant la bouteille de gaz comme illustré au point A. Enfoncez prudemment, en tournant, la tige de la valve dans la chambre de la valve jusqu'à ce que la clavette de la tige soit alignée avec la came de verrouillage de la chambre de la valve (il est introduite dans son entérelé. Tournez la bouteille de gaz vers le bas, de manière à ce que le bouton pointe vers vous (B) ou vers le haut (C), en fonction de l'application. | |

La souppe se sentira détachée et tournera facilement. Bien que la soupape se sent détachée, il ne fuira pas. La soupape a été conçue pour être l'installation détachée pour permettre l'installation et l'enlèvement sûre et facile de la boîte métallique de propane et s'il facilement les balançoires sans la résistance pour ajuster toutes applications.

| | |
|---|-----------------------------|
| Page 3 | Fixation du barbecue |
| <p>Des attaches sont fournies tant pour un montage simple du barbecue que pour un montage double.</p> <p>Veuillez consulter le catalogue de Magma ou le site Internet pour trouver le bon type de fixation.</p> <p>Boulons à tête ronde et contre-écrou pour montage simple</p> <p>Boulons à tête ronde et contre-écrou pour montage double</p> <p>Boulons hexagonaux et anneaux de sûreté pour support "Levelock"</p> | |

UTILISATION AVEC SYSTEMES DE COMBUSTIBLES A BORD

- Pour les systèmes propane/butane mélange à bord, utilisez le régulateur Magma Type 3 de basse pression.
- Pour les systèmes CNG (gaz naturel) à bord, utilisez le régulateur Magma Type 4.

Thermomètre / Grille chauffante / Plaque de radiation / Paroi intérieure / Hublot d'allumage des allumettes / Plaque-support de montage / Bac de récupération couissant / Verrouillage du couvercle / Rôle de la barbecue / Brûleur / Paroi extérieure / Chambre de la valve / Régulateur Type 2 / Allumeur pipe. Veuillez consulter le site Internet pour connaître les numéros actuels des pièces. **www.MagmaProducts.com**

| |
|--|
| Page 4 |
| <p>PROCÉDURES DE FONCTIONNEMENT UTILISATION QU'ENVOIENENT SUR "LOW [BAS] LORSQUE LE COUVERCLE EST FERMÉ. NE JAMAIS UTILISER SANS GAZ DE RÉCUPÉRATION.</p> |

AVERTISSEMENT: ne surchauffez pas le barbecue. Les barbecues Magma ne requièrent pas de préchauffage. L'acier inoxydable perd ses caractéristiques antirouille lorsqu'il est soumis à des chaleurs extrêmes. La plupart des grillages se font à basse température et avec le couvercle fermé. Si une température moyenne ou élevée est requise, grillez en laissant le couvercle ouvert.

| |
|---|
| INSTRUCTIONS POUR L'ALLUMAGE |
| <ul style="list-style-type: none">Barbecue pas installé bien à plat. Placez le barbecue bien à plat. Accumulation de graisse et/ou de salés Nettoyez les pièces Trop d'huile dans les marinades Utilisez pas de marinades à base d'huile Flamme de saie jaunée Flux de gaz bloqués/salés ou toiles d'araignées dans le tube du brûleur. Contrôlez et nettoyez l'ouverture du régulateur et le brûleur (voir page 6) Extinction Flamme trop faible Augmentez la flamme Vent directement sur le brûleur Bloquez le vent au moment d'ouvrir le couvercle Flux de gaz bloqué Nettoyez le brûleur ou l'ouverture du brûleur (voir page 6) Points chauds Barbecue pas installé bien à plat Placez le barbecue bien à plat. Accumulation de graisse et/ou de salés Nettoyez les pièces Trop d'huile dans les marinades Utilisez pas de marinades à base d'huile Trop de graisse dans la viande Coupez la graisse de la viande avant de griller |
| Contenu |
| A) (1) clé coudeé mâle de 3/16" pour enlever le couvercle. |

allumette ou un long allume-gaz du hublot d'allumage des allumettes. • Vérifiez par le hublot d'allumage que le gaz brûle effectivement.

REDUIRE LES FLAMBÉES

- Videz et nettoyez le bac de récupération avant toute utilisation. • Retirez les excédents de graisse de la viande. • N'utilisez pas de marinades à base d'huile. • Diminuez la température. • Arrosez immédiatement d'eau en cas de flambées.

REMARQUE: avant l'allumage, le verrouillage du couvercle doit être réglé de manière à ne pas s'enclencher. Ouvrez le couvercle et toumez le verou vers la position fermé, ou sinon, avec le verrou ouvert, positionnez le loquet de fermeture vers le haut vers la clenche et repoussez le loquet sur la clenche.

| |
|--|
| PLIER LES JAMBES |
| <p>Pour l'emballage, le transport ou pendant qu'utiliser l'autres moyen de transport. Le pli par de retour les jambes premières jambes alors de devant (comme indiqué). Si les jambes deviennent détachées qu'il peut être resserrés avec un 5/32" Scoté plate Clé</p> <p>CONSEILS PRATIQUES: Avant d'allumer la barbecue, vérifiez que...</p> <ul style="list-style-type: none">le barbecue est monté sûrement et correctement. • les pièces internes et le bac de récupération sont propres et placés correctement. • il y a suffisamment de gaz dans la bouteille de gaz. • la bouteille de gaz est bien branchée et il n'y a pas de fuites de gaz. • le verrou du couvercle est réglé de manière à ne pas s'enclencher. • vous avez un lance à eau prêt de main pour refroidir un barbecue chaud ou pour arrêter les flambes. |
| Prendre soin de la batterie |
| <ul style="list-style-type: none">Détachez toujours la batterie de gaz du régulateur avant de ranger le barbecue. • Enteposez le régulateur dans un endroit propre et sec pour ainsi les protéger de la rouille. • Enteposez le gaz propane toujours dans un casion isolé par gaz propane qui permette éventuellement d'évacuer les fuites vers l'extérieur ou utiliser un casion Magma A10-210 pour l'entrepasse du propane. Ne jamais entreposer sous le pont du bateau. |

| |
|--|
| Page 5 |
| <p>AJUSTER L'ETINCILLE DE L'ELECTRODE ATTENTION - l'étincelle peut provoquer un petit choc. Ne laissez pas vos doigts sur ou près de l'électrode au moment de mettre l'allumeur en marche. • Le fil de l'électrode doit se trouver à environ 3.0 mm de la sortie de gaz dans le brûleur. Si nécessaire, ajustez le fil avec précaution.</p> <p>DEMONTAGE ET REMONTAGE</p> <ul style="list-style-type: none">Soulevez la plaque de radiation et retirez-la de la rainure de gauche (voir B) et ôtez la plaque en la faisant coulisser à partir de la rainure de droite (voir C). Retirez la vis du brûleur (voir B) et enlevez le brûleur. Vérifiez au niveau du brûleur l'absence de restes de graisse et de toiles d'araignées qui pourraient bloquer le passage du gaz. ATTENTION: LORS DU REMPLACEMENT DU BRULEUR, L'ECHANCRURE DANS LE BRULEUR DOIT PONTER VERS LE BAS. Pour ôter la paroi intérieure de la paroi extérieure, vous devez débrancher le fil de l'électrode (voir D). Retirez d'abord les deux vis sur la chambre de la valve (voir D) et enlevez la plaque de recouvrement. Retirez, avec précaution, le fil du connecteur (voir D). Il n'est pas nécessaire de retirer l'électrode de la paroi intérieure. |

• Retirez le couvercle et la paroi intérieure en retirant les vis charnière et les contre-écrou à l'aide d'une clé coudeé mâle de Clé à écrous-à-équerne (voir E) et d'une clé à écrous de Clé à écrous-à-équerne. Lisez les pages ATTENTION - LES CONTRE-ECROUS DOIVENT ETRE PLACES AVEC LES MARQUES DES CRANS DE VERROUILLAGE VISIBLES (voir E). UNE INSTALLATION INCORRECTE ENDOMMAGE LA VIE CHARNIERE ET LE CONTRE-ECROU. • Retirez la paroi intérieure de la paroi extérieure en soulevant la paroi intérieure par la languette à l'arrière de la paroi intérieure (voir F). En replaçant la paroi intérieure, veillez à ce que la languette supérieure de la paroi intérieure soit placée au-dessus du bord supérieur de la paroi extérieure (commencez par les côtés de la languette et lates entrées).

- Contrôlez le brûleur, éliminez les éventuelles obstructions.
- Nettoyez comme expliqué sous la rubrique Entretien (page 6).
- Pour monter l'appareil à nouveau, égalisez affectuez la même procédure à l'envers.
- Brûlure de gaz. Vis du brûleur / Chambre de droite. Electrode / D/ Déconnecter le fil. Vis / E/Crns de verrouillage / F/Languette de la paroi intérieure. Paroi intérieure. Paroi extérieure

| |
|---|
| Page 6 |
| <p>ENTRETIEN</p> <p>À propos de l'acier inox - l'acier inoxydable soumis à une exposition prolongée à des températures élevées change de couleur et de structure. Les barbecues Magma ne requièrent pas de préchauffage. Sans préchauffage, votre barbecue reste plus froid, sa durée de vie est fortement prolongée et l'extérieur reste beau plus longtemps. Des changements dans la structure et la couleur des pièces internes sont un phénomène normal et n'influent pas le fonctionnement ou les prestations du produit.</p> <p>Composantes inoxydables extérieures - Le nettoyage de la surface extérieure après chaque utilisation permet d'éviter la décoloration. Utilisez de l'eau savonneuse et un chiffon doux ou une éponge. Pressez ensuite entièrement à l'eau et laissez sécher. Nous vous recommandons de recouvrir le barbecue lorsqu'il n'est pas utilisé. Des choses opationnelles sont en vente chez les distributeurs Magma ou directement chez Magma. ATTENTION : LES EPONGES METALLIQUES OU LES ABRASIFS ENDOMMAGENT LES FINITIONS.</p> <p>Nous recommandons à fond nettoyer le grill et les composants internes après chaque sortie. Démontez des composants intérieurs et enlevez tout résidu de nourriture. Utilisez un " Scotch Brite " le coussin ou le produit similaire et le nettoyeur de four de Easy-Off " pour nettoyer de grils composants internes, suivis par sav lavant à fond avec le savon et l'eau, rincer avec l'eau fraîche et sèche. Nous vous recommandons l'utilisation de " Magma Magic - le Restaurateur de Grill " pour aider retourner votre grill à son état original. EVITER LE CONTACT DE NETTOYEUR DE FOUR OU LE RESTAURATEUR DE GRILL AVEC LA PEAU, LA SOUTIÈRE DE CONTRÔLE, L'ELECTRODE D'IGNITION & LE FIL, ET LA SURFACE DE BATEAU. PRUDENCE : NE PAS UTILISER DE TYPE DE COUSSIN ABRASIF SUR LA FIN DE MIRROR EXTERIEURE COMME IL GRATTERA LA SURFACE, L'USAGE SEULEMENT UN TISSU DOUX. Nous recommandons couvrir le grill entre les usages. Les couvercles de grill sont disponibles au détaillants de Magma ou directement du Magma. Voir notre site internet, www.MagmaProducts.com</p> <p>Grilles du barbecue - Nettoyez à l'aide d'une brosse en fil de cuivre lorsque le barbecue est chaud. Utilisez "Oven & Grill Cleaner" pour les restes calcinés. Lavez à l'eau savonneuse et séchez avant de ranger.</p> |

Electrode en céramique - Elle se trouve juste à côté du brûleur et doit être maintenue propre, sans graisse ni saletés. Faites attention de ne pas endommager l'isolation céramique ou tordre le fil. Voir page 5 pour le réglage de l'électrode de l'électrode.

Régulateur - Tous les régulateurs sont mis au point et contrôlés dans notre usine. N'essayez pas d'ajuster le régulateur ou de le démonter. Contactez Magma si vous supposez que le régulateur n'est pas bien réglé. Nettoyez le régulateur avec un tissu et retirez à l'aide d'une éponge ou d'une aiguille. les saletés éventuelles qui obstruent les sorties de gaz.

Réparation/Remplacement de pièces - Voir site Internet de Magma pour un aperçu exhaustif des possibilités de réparation et de remplacement des pièces. **www.MagmaProducts.com**

| |
|---|
| UTILISATION DU BARBECUE AVEC SYSTEMES PROPANE/BUTANE A BORD |
| <ul style="list-style-type: none">Les régulateurs de tuyaux Magma On-Board propane/butane permettent d'installer les barbecues Magma aux systèmes de basse pression pré-régulés propane/butane existant à bord du bateau. Utilisez uniquement le régulateur de propane/butane basse pression Magma Type 3, étant donné que d'autres tuyaux, régulateurs ou raccords peuvent provoquer des dégâts matériels ou physiques. Contrôle extérieur de l'Amérique du Nord de e votre revendeur local pour le tuyau et les garnitures appropriés. Une soupape primaire doit être utilisée avec ce régulateur au point de raccordement sur votre système. Cela permet de fermer l'alimentation en gaz du tuyau menant au barbecue. |

Gourmet Gas Grill / régulateur Type 3 / Alignez la clavette de la tige de la valve avec la came de verrouillage de la chambre de la valve et toumez. **UNION ENTRE LE BRULEUR ET LES VITILLES** / Valve de la bouteille de gaz / Jauges / Solénoïde / Goumet Gas Grill / Régulateur Type 3 / Propane (LPG) / Régulateur de gaz / Soupape d'arrêt / Kit de tuyaux A10-225 / Vers un autre appareil LPG ou utilisez une capsule

| |
|---|
| Page 7 |
| <p>IMPORTANT ! • Ne PAS CONNECTER UN TUYAU DE PROVISION D'HAUT-PRESSION D'UN RESERVOIR DE NON-REGLEMENTE DIRECTEMENT POUR GRILLER.</p> <p>Les grils du magma sont conçus pour l'usage avec les petites boîtes métalliques de propane à jeter ou avec a réglementé pré-du propane de basse pression et les soupapes de basse pression facultatives. Couvrez les lignes de provision de carburant de propane d'haute pression sur un bateau sont dans la violation de Bateau américain et le Code de Vais (ABYC) les ordonnances et n'est pas considéré une application sûre. En plus, les impuretés trouvées dans les plus grands réservoirs de propane réutilisables peuvent obstruer les petites orifices dans la soupape de contrôle d'haute pression/le régulateur le causant de perdre les capacités d'exécution et l'efficacité. Le contrôle de ce réservoir à 1/2 livres par pouce carré et utilisant ceci a réglementé pré-du propane avec la soupape de basse pression certifiée assurera l'exécution sûre et efficace du grill.</p> |

| |
|--|
| LE GRIL D'UTILISATION AVEC CNG A BORD (LE GAZ NATUREL) LES SYSTEMES |
| <ul style="list-style-type: none">Pour CNG à bord (le Gaz Naturel) les Systèmes, le Type de Magma d'usage 4de Production-Niveau BAS Moyen Fat pression sur de la Soupape de Contrôle de Gaz Naturelle. Vérifier votre négociant local pour le tuyau et les installations corrects. |

| |
|---|
| RESOLUTION DE PROBLEMES |
| <ul style="list-style-type: none">Le brûleur ne peut allumer avec l'allumeur Electrode de l'allumeur recouverte de graisse ou de salés Nettoyez l'électrode de l'allumeur Allumeur/electrode pointé(s) du brûleur Réglez l'électrode jusqu'à voir apparaitre une bonne étincelle (voir page 5) Fil de l'allumeur/electrode détaché ou déconnecté Rebranchez le fil entre l'allumeur et l'électrode (voir page 5) Si le fil est court-circuité causant des étincelles sur le fil avant l'électrode Remplacez la batterie, l'électrode et le fil. Voir le site Web pour le numéro de la pièce. Pas d'étincelle produite Remplacez le brûleur, l'électrode et le fil. Voir le site Web pour le numéro de la pièce. Le brûleur ne peut pas fonctionner non plus avec des allumettes <ul style="list-style-type: none">Pas d'allumage en gaz Vérifiez le niveau du combustible, remplacez la bouteille de gaz ou remplacez-la Flux de gaz bloqués/salés ou toiles d'araignées dans le tube du brûleur. Nettoyez l'ouverture du régulateur ainsi que le brûleur, contrôlez toutes les conduites (voir page 6) Flambée Température trop élevée du bac Brûleur toujours sur "bas" lorsque le couvercle est fermé / Réduisez le niveau des flammes / Laissez le couvercle ouvert / Arrosez d'eau pour refroidir Accumulation de graisse et/ou de salés Nettoyez les pièces Trop de graisse dans la viande Coupez la graisse de la viande avant de griller Trop d'huile dans les marinades Utilisez pas de marinades à base d'huile Flamme de saie jaunée Flux de gaz bloqués/salés ou toiles d'araignées dans le tube du brûleur. Contrôlez et nettoyez l'ouverture du régulateur et le brûleur (voir page 6) |

| |
|--|
| Page 8 |
| <ul style="list-style-type: none">Extinction Flamme trop faible Augmentez la flamme Vent directement sur le brûleur Bloquez le vent au moment d'ouvrir le couvercle Flux de gaz bloqué Nettoyez le brûleur ou l'ouverture du brûleur (voir page 6) Points chauds Barbecue pas installé bien à plat Placez le barbecue bien à plat. Accumulation de graisse et/ou de salés Nettoyez les pièces Trop d'huile dans les marinades Utilisez pas de marinades à base d'huile Trop de graisse dans la viande Coupez la graisse de la viande avant de griller |

Contenu
A) (1) clé coudeé mâle de 3/16" pour enlever le couvercle.

| |
|--|
| B) Set de (4) vis hexagonales et anneaux de sûreté internes 1/4" - 20 x 5/8" pour montage "Levelock" simple. |
| C) Set de (4) Boulons à tête ronde et contre-écrou 1/4" - 20 x 5/8" pour montage simple et double et pièces de table. |
| GARANTIE LIMITEE Magma Products, Inc. garantit à l'acheteur initial que ce barbecue a ga est exempt de défauts de matériau et de fabrication. La présente garantie vaut pendant les périodes indiquées ci-dessous pour une utilisation normale et raisonnable, (1) à compter de la date d'achat initial. Cette garantie ne couvre pas les frais de dommages aux biens ou d'autres désagréments résultant de défauts dans le produit. Les dommages provenant d'un usage incorrect, impropre, d'accidents ou de défauts résultant du transport du produit ne sont pas non plus couverts par la garantie. De même que les dommages résultant de l'usage commercial de ce produit. Si le produit ne fonctionne pas pendant la période de garantie suite à un défaut de matériau ou de fabrication, la pièce défectueuse est réparée ou remplacée, à la discrétion de Magma. Pour obtenir des informations sur cette garantie limitée, vous pouvez prendre contact avec le service clientèle de Magma au numéro +01 562-627-0500, ou par courriel : mail@MagmaProducts.com, ou par courrier postal via l'adresse suivante : Magma Products, Inc., attention Customer Service, 3940 Pixie Ave. Lakewood, CA 90712. Accompagnée d'une preuve de paiement, la pièce défectueuse doit être retournée à Magma Products, Inc. avec paiement préalable des frais de transport. Nous vous conseillons de conserver votre reçu d'achat, car nous pouvons réclamer une preuve raisonnable d'achat. |
| Dans l'état de Californie uniquement, si la réparation ou le remplacement du produit ne sont pas commercialement praticables, le détaillant qui vend le produit ou Magma Products, Inc. rembourseront le prix d'achat payé par le produit, diminué du montant directement imputable pour l'utilisation du consommateur initial postérieure à la découverte du défaut. De plus, dans l'état de Californie uniquement, pour bénéficier de la présente garantie, vous pouvez retourner le produit au commerce de détail dans lequel il a été acheté ou à un autre détaillant vendant ce produit. |
| Toutes les garanties tacites, y compris les garanties tacites de bonne qualité marchande ou d'adéquation à un usage particulier, sont limitées dans la durée aux périodes de garantie expressément indiquées dans ce document pour les pièces décrites dans le présent mode d'emploi. |
| Certains états ne permettent pas de restrictions sur la durée des garanties tacites, la limitation susmentionnée ne s'applique donc peut-être pas à vous. Ni les distributeurs Magma, ni les commerces de détail vendant ce produit ne sont habilités, d'une quelconque manière que ce soit, à délivrer des garanties ou à promettre des réparations en plus de ou incompatibles avec les garanties susmentionnées. La responsabilité maximale de Magma n'excèdera jamais le prix d'achat payé par le consommateur initial payé pour le produit. Certains états ne permettent pas l'exclusion ou la limitation de dommages incidentels ou consécutifs, les limitations ou exclusions susmentionnées ne s'appliquent donc peut-être pas à vous. La garantie vous donne des droits légaux supplémentaires et il se peut que vous ayez d'autres droits qui peuvent varier d'un état à un autre. |
| MAGMA et le logo Magma sont des marques commerciales déposées de Magma Products, Inc. Brevet en cours. |

| |
|--|
| DEUTSCH |
| <p>GEBRAUCHSANLEITUNG <i>Gourmet Series Marine Gas Grill</i> A10-918C-E2 • A10-1218C-E2 • A10-1225C-E2</p> |

Für Fragen in Bezug auf Betrieb, Montage, Bedienung, Ersatzteile oder Rücknahme können Sie Kontakt mit den Fachleuten bei MAGMA aufnehmen. **+01 562 627 0500** zwischen 07:00 - 17:00 Uhr Pacific Time von Montag bis Freitag oder senden Sie eine E-Mail an mail@MagmaProducts.com **STOP** - Bevor Sie dieses Gerät zum Händler zurückbringen.

Lesen Sie zunächst alle Anweisungen, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen. Bewahren Sie die Gebrauchsanleitung für zukünftigen Gebrauch auf.

| |
|--|
| Seite 2 |
| <p>WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE BITTE ZUNÄCHST SÄMTLICHE HINWEISE LESEN, BEVOR SIE DAS GERÄT IN BETRIEB NEHMEN.</p> <ul style="list-style-type: none">AUSSCHLIESSEN FÜR DEN GEBRAUCH IM FREIEN. GRASLECKGEFÄHRDUNG: VERMEIDEN SIE DEN INNENRAUM DES BOOTES ODER IN EINEM GESCHLOSSENEN RAUM. GITTERSTÖR STRAHLEN HITZE AUS, AUF DEN SEITEN UND DER RÜCKSEITE MINDESTENS 60 CM ZU ENTLAMMNEREN STOFFEN EINHALTEN. NIEMALS UNTER VORZELTEN, TERRASSENÜBERDACHUNGEN USW. VERWENDEN. VERWENDEN SIE AUSSCHLIESSLICH PROPANGAS. LAGERUNG DER PROPANBEHÄLTER HAT GEMÄSS DEN NORMEN A-1 (P) DER AMERICAN BOAT AND YACHT COUNCIL (ABYC) FÜR LIQUIFIED PETROLEUM GAS (LPG)-SYSTEME AUF DEM WASSER ZU ERFOLGEN. BITTE NEHMEN SIE FÜR DEN ERDGAZ-BETRIEB KONTAKT MIT MAGMA AUF. ENTZÜNDEN SIE DEN GRILL. BITTE IMMER MIT GEÖFFNETEM DECKEL AN. DEN HESSEN GRILL NIEMALS UNBEAUFICHTIG LASSEN. BEUGEN SIE ÜBERHITZUNG DES GRILLS VOR. SIEHE HINWEISE UNTER DEN GEBRAUCH. DEN GRILL NACH GEBRAUCH STETS AUSSCHALTEN. VERWENDEN SIE EINEN HANDSCHUH ODER OFFENHANDSCHUH BEIM ARBEITEN AM HESSEN GRILL. BEI LAGERUNG IMMER DIE GASFLASCHE UND DEN REGLER ABKOPPELN. GASFLASCHEN IN EINEM GUT BELÜFTETEN RAUM LAGERN. GASFLASCHEN NICHT IM HAUS LAGERN. IN DIREKTEM SONNENLICHT, UNTER DECK AUF SCHIFFEN ODER IN SCHRÄNKEN, DIE NICHT FÜR DIE LAGERUNG VON BUTAN ODER PROPAN ZUGELASSEN SIND. ACHTUNG: BEIM AUSTAUSCH DER GASFLASCHE IMMER AUF GASLECKS ÜBERPRÜFEN. GEBRAUCHEN SIE DIESES GERÄT BITTE NICHT IM INNENRAUM DES BOOTES ODER IN EINEM GESCHLOSSENEN RAUM. VERHINDERN SIE BLOCKIERUNG, BEENTRÄCHTIGUNG ODER ANDERE VERSCHMUTZUNG DER LUFTFÜHRUNGEN FÜR VERBENNUNG ODER LÜFTUNG. NEHMEN SIE KEINE ÄNDERUNGEN AM GERÄT VOR. ÜBERPRÜFEN SIE, OB SICH DER DICHTRING DES REGLERS (A) AN SEINEM PLATZ UND IN EINEM GUTEN ZUSTAND BEFINDET, BEVOR SIE DIE GASFLASCHE ANSCHLEUBEN. GASFLASCHEN IN EINER GUT BELÜFTETEN UMGEBUNG ANSCHLEUBEN UND VON OFFENEM FEUER, WÄRMEQUELLEN ODER FUNKEN FERNHALTEN. GASFLASCHEN VON ANDEREN MENSCHEN ODER BRENNBAREN MATERIAL FERNHALTEN. |

Jede Magma®-Gasgrill wird vor der Auslieferung individuell auf Feuer getestet.

Aus diesem Grund kann der Brenner Ihres Grills eine leichte Verfärbung aufweisen.

| | |
|---|---------------|
| INSTALLATIONS-ANWEISUNGEN | REGLER |
| <ul style="list-style-type: none">Verwenden Sie Standard Einweg-Propan-Butanflammen (CAMPING GAZ® CV-470 / CV-270). Machen Sie sich bevor Sie den Regler installieren mit der Funktion des Reglers und den Abbildungen auf dem Reglerknopf vertraut. Den Knopf niemals überdrehen. Jederzeit vorsichtig drehen oder drücken. Drehen Sie den Regler auf "lock" (verriegelt) und installieren Sie die Gasflasche. Bitte achten Sie darauf, das Gewinde nicht zu beschädigen. Vor Gebrauch auf Leckstellen überprüfen. Positionieren Sie den Regler der Gasflasche wie abgebildet (A). Stecken Sie die Ventilstiftend drehend vorsichtig in die Ventilkammer bis der Ventilstiftendeil mit dem Verriegelungsknopf der Ventilkammer fluchtet, wobei das Ventil vollständig eingesteckt wird. Drehen Sie die Gasflasche nach unten und weg, so dass der Knopf in die Richtung zeigt (B) oder gerade nach oben (C), je nach Anwendung. | |

Ventil wird locker fühlen und wird leicht rücken. Obwohl das Ventil locker fühlt, wird es nicht lecken. Das Ventil wurde entworfen, lockerer Anschluss zu sein, um zu erlauben, safe, leichte Installation und Enthebung von der Propanodos und deswegen es leicht Schwünge ohne Widerstand, allen Anwendungen zu passen.

| |
|--|
| Seite 3 |
| <p>DEN GRILL BEFESTIGEN</p> <p>Es sind sowohl Befestigungen für einfache als auch doppelte Montage des Grills vorhanden. Siehe den Magma-Katalog oder die Webseite für den richtigen Befestigungstyp.</p> <ul style="list-style-type: none">Bolzen mit runden Köpfen und Sicherungsmuttern für einfache Montage Bolzen mit runden Köpfen und Sicherungsmuttern für doppelte Montage Selbstkantbolzen und Sicherungsringe für "Levelock" Stangenbefestigung |

| |
|---|
| GEBRAUCH MIT TREIBSTOFFSYSTEMEN AN BORD |
| <ul style="list-style-type: none">Verwenden Sie für Propan-Butan-Regler ein Bordregler System an Bord den Magma Typ 3 Niederdruck Regler. Verwenden Sie für CNG (Erdgas) Systeme an Bord den Magma Typ 4 CNG-Regler. |

| |
|---|
| Thermometer / Aufwärmrost / Strahlungsplatte / Innenmatte / Streichholz/Zündnöhne / Montageplatte / Ausziehbare Topfschale / Deckverriegelung / Grillroste / Brenner / Außenmatte / Ventilkammer / Regler / Type 2 / Piezo-Zünder |
| <p>Thermometer / Aufwärmrost / Strahlungsplatte / Innenmatte / Streichholz/Zündnöhne / Montageplatte / Ausziehbare Topfschale / Deckverriegelung / Grillroste / Brenner / Außenmatte / Ventilkammer / Regler / Type 2 / Piezo-Zünder</p> <p>Siehe</p> |

y quite el panel de cubierta. Retire el hilo del conector con prudencia (véase D). No hace falta retirar el electrodo de la caja interior.

• Quite la tapa y la caja interior, soltando las tuercas de retención con una llave macho hexagonal 4.8mm (incluida) y una llave de ajuste o tenazas.
ATENCIÓN: LAS TUERCAS DE RETENCIÓN SE DEBEN MONTAR DE FORMA QUE LAS HENDIDURAS DE CIERRE SEAN VISIBLES (véase E).
UNA INSTALACIÓN INCORRECTA PUEDE CAUSAR DAÑOS DEL TORNILLO DE LA BISAGRA Y DE LA TUBERÍA DE RETENCIÓN.

- Retire la caja interior de la caja exterior, agarrando aquella por el borde situado en su parte trasera (véase F). Al volver a poner la caja interior en su sitio, tenga en cuenta que se debe sujetar o coloque sobre el borde superior de la caja exterior (comience en las esquinas del borde y continúe hacia dentro).
- Inspeccione el quemador y elimíne obstrucciones, en su caso.
- Limpie el quemador de la forma indicada bajo Mantenimiento (página 6).
- Para montar el quemador de nuevo, siga el procedimiento en orden inverso.
- Barra izquierda, Tornillo del quemador
 - Barra derecha, Electrodo
 - D=Desconectar el hilo, Tornillos
 - E=Hendiduras de cierre
 - F=borde de la caja interior, Caja interior, Caja exterior

| | |
|--|----------------------|
| Página 6 | MANTENIMIENTO |
| Objeto de acción Indicador: El acero inoxidable, al exponerlo a un calor intenso durante un tiempo prolongado, cambiará de color y estructura. Las barbas de Magna no requieren de precalentamiento alguno. Sin precalentar, su barbacoa estará más fría, su vida se verá incrementada mucho y su acabado guardará su belleza durante más tiempo. Los cambios de estructura y de color que se presenten en las piezas internas, son normales y no influyen en el manejo del producto, ni en sus prestaciones. | |
| Piezas de acero inoxidable situadas en la parte exterior - Limpiaure la superficie exterior después de cada uso. Se evitará su decoloración. Use agua con jabón y un paño fino, o una esponja. A continuación, enjuagar y secar. Recomendamos que se cubra la barbacoa si no se usa. De forma opcional, se pueden comprar fundas a los ministros de Magna o directamente a Magna. ATENCIÓN: LOS ESTROPIAJOS Y ABRASIVOS CAUSAN DAÑOS EN EL ACABADO. | |
| Recomendamos limar/limado completamente manija y componentes internos después de cada uso. Desmonte componentes interiores y quite todo residuo de alimento. Desmonte componentes interiores y quite todo residuo de alimento. Utilice una almohadilla "Scotch Brite" o producto semejante y limpiador de horno de "Easy-Off" para limpiar partículas componentes interiores, según lavando completamente con jabón y agua, aclarar con agua dulce 6 seca. Nosotros también recomendamos utilizar Restaurador de Parrilla de "Magma Magic" para ayudar a volver su parrilla a su lustro original. EVITE CONTACTO DE LIMPIADOR DE HORNO O RESTAURADOR DE PARRILLA CON PIEL VALVULA DE CONTROL. ELECTRODO DE IGNITOR & ALAMBRE , Y SUPERFICIE DE BARCO. EL CUADRO: NO UTILICE NINGUN TIPO DE ALMOHADILLA ABRASIVA EN EL FIN EXTERIOR DE ESPEJO COMO RASGUÑARA SUPERFICIE. L'USO SOLO UNA TELA SUAVE. Recomendamos cubriendo parrilla entre usos. Las coberturas de la parrilla están disponibles en detallistas de Magna o directamente de Magna. Vea nuestro sitio web, www.MagmaProducts.com | |
| Parrillas: Limpie con espolio de cobre cuando la barbacoa esté caliente. Para quitar manchas quemadas, use detergente para hornos y parrillas. Limpie las parrillas usando agua con jabón y secar antes de guardar la barbacoa. | |

Electrodo cerámico - Este se encuentra directamente al lado del quemador y debe ser mantenido libre de grasa y mugre. Tenga cuidado para que no caeas daños en el revestimiento aislante cerámico y que no doble el hilo. Para ajustar la chispa del electrodo, véase la página 5.
Valvula: Todas las válvulas son ajustadas y sometidas a prueba en nuestra fábrica. No ajuste ni desmonte la válvula usted mismo. Si cree que la válvula no está bien ajustada, llame por teléfono a Magna. Limpie la válvula con un paño y quite la mugre que bloquee el orificio de salida de gas con un afiler o aguja.

Piezas de recambio - Véanse las páginas web de Magna para ver un resumen completo de todas las piezas de recambio. **www.MagmaProducts.com**

USO DE LA BARBACOA CON SISTEMAS PROPANO/BUTANO A BORDO

- Las barbacoas de Magna se pueden conectar a los sistemas propano/butano de baja presión y preajustados que haya a bordo del barco, usando las válvulas y juegos de mangueras propano/butano de Magna para a bordo.
- Sólo use la válvula de propano de baja presión Tipo 3 de Magna, ya que el uso de otras mangueras, válvulas o piezas de conexión puede causar daños o lesiones.
- Cheque exterior de Norteamérica del tu distribuidor local para la manguera y las guarniciones apropiadas.
- Junto con esta válvula de control, se debe usar una válvula principal de cierre en el punto de conexión a su sistema, con la cual se puede cortar el suministro de gas a la manguera que conduce a la barbacoa.

Barbacoa a gas Gourmet / Válvula Tipo 3 / Ajuste la chaveta del vástago de la válvula de modo que esté en línea con el fidor de la cámara de dicha válvula y dele una vuelta.
Uso usual en el agua y en vehículos
Válvula de la botella de gas / Contador / Válvula selectoria / Barbacoa a gas Gourmet / Válvula Tipo 3 / Propano (LPG) / Regulador de presión del gas / Válvula de cierre / Equipo de mangueras A10-225 / Hacia otro aparato LPG o tapar

Página 7
¡IMPORTANTE!! - NO CONECTA UNA MANGA DE ALTA PRESION DE SUMINISTRO DE UN TANQUE NO-REGULADO PARA ASAR A LA PARRILLA DIRECTAMENTE.
Las parrillas del magna son diseñadas para el uso con pequeños botes para tirar de propano o con propano de baja presión-preregulado y válvulas de baja presión opcionales. Las líneas de alta presión corrientes del suministro del combustible del propano en un barco están en la configuración de Barco norteamericano & el Corncilio de Yate (ABYC) pautas y no son considerado una aplicación segura. Adicionalmente, las impurezas entradas en tanques recargables más grande de propano pueden atacar los pequeños orificios en la válvula de alta presión de control/regulador que causa que pierda las capacidades de desempeño y falle finalmente. Regular estos tanques a 1/2 PSI y utilizando este propano pre-regulado con la válvula de baja presión correcta asegurará desempeño seguro y eficiente de la parrilla.

LA PARRILLA QUE UTILIZA CON CNG A BORDO (GAS NATURAL) SISTEMAS

- Para CNG a bordo (Gas natural) Sistemas, el uso de tipo Magna 4 Válvula Salida-Bajo Media de Control de Gas natural de Presión. Verifique a su comerciante local para la mangua y accesorios apropiados.

SOLUCIONAR PROBLEMAS
El quemador no se puede encender usando el encendedor
Limpie el electrodo está cubierto con grasa o mugre Limpie el electrodo
Limpie el electrodo hasta que salga una chispa buena (véase la página 5)
El hilo del electrodo se ha soltado, no ha sido conectado o está oxidado Vuelva a conectar el hilo entre el encendedor y el electrodo, o ajuste o limpie el hilo, véase Demontaje completo (página 6)
El hilo se pone en cortocircuito y causa una chispa en el hilo delante del electrodo Substituir el encendedor, el electrodo y el alambre. Ver el Web site para el número de parte.
No se genera ninguna chispa Substituir el encendedor, el electrodo y el alambre. Ver el Web site para el número de parte.
El quemador tampoco se puede encender con fósforo
No hay suministro de gas Compruebe el nivel de combustible, sustituya la botella de gas o rellénela de nuevo
No hay flujo de gas obstruido Limpie el quemador y el orificio de la válvula. Elimine la mugre/las telarañas
¡Llamaradas!
Temperatura de asado demasiado alta

- Con la tapa cerrada, sólo use el quemador a nivel bajo
 - Baje el nivel de la llama
 - Deje la tapa abierta
 - Regue agua para enfriar

Acumulación de grasa y/o mugre Limpie los componentes
Demasiada grasa en la carne

- Antes de comenzar a asar, corte la grasa de la carne

Demasiado aceite en las marinadas

- No use marinadas a base de aceite

¡Llamarada amarilla con hollín
Flujo de gas obstruido Limpie el quemador, el tubo venturi turbul y el orificio de la válvula. Elimne la mugre/las telarañas
¡Aparado!
Llama demasiado baja

- Suba la llama
 - El viento sopla directamente sobre el quemador
 - Bloquee el viento con la tapa.

Flujo de gas obstruido Limpie el quemador, el tubo venturi turbul y el orificio de la válvula. Elimne la mugre/las telarañas
Zonas calientes
La barbacoa no está nivelada Ponga la barbacoa de forma nivelada.
Acumulación de grasa o mugre Limpie los componentes
Demasiada grasa en la carne

- Antes de comenzar a asar, corte la grasa de la carne
 - Demasiado aceite en las marinadas**
 - No use marinadas a base de aceite

Contenido
A) (1) llave macho hexagonal 3/16" para quitar la tapa.
B) Juego de (4) tornillos hexagonales 1/4" x 20 x 5/8" y arandelas interiores de retención, para el montaje simple "Levelock".
C) Juego de (4) pernos de cabeza redonda 1/4" - 20 x 5/8" y tuercas de retención, para el montaje simple y doble y para patas de mesa.
GARANTÍA LIMITADA Magna Products, Inc. garantiza al comprador original que esta barbacoa a gas carece de defectos de materiales y acabado. Esta garantía se aplica a los periodos indicados aquí, en caso de un uso bajo circunstancias normales y razonables, durante (1) año siguiente a la fecha de la compra original. Esta garantía no se extiende a los costes de daños y perjuicios ocasionados a propiedades, ni otras molestias causadas por defectos del producto. También están excluidos de esta garantía los daños y perjuicios producidos como consecuencia del uso incorrecto, abuso o accidentes, y los daños causados por el transporte del producto. Lo mismo se aplica a los daños y perjuicios causados por el uso comercial de este producto. Si, durante el período de garantía, el producto no funcionara como consecuencia de un defecto de los materiales o del acabado, la pieza defectuosa será reparada o sustituida, a determinar por Magna. Para información sobre esta garantía limitada puede ponerse en contacto con el departamento de atención al cliente, llamando al teléfono +01-562-627-0500, o por correo electrónico: mail@MagmaProducts.com, o por correo regular a la siguiente dirección: "Magna Products, Inc., attention Customer Service, 3940 Pate Ave. Lakewood, CA, 90712". La pieza defectuosa debe devolverse, junto con un justificante de compra, a Magna Products, Inc., pagándose por anticipado los gastos de transporte. Le recomendamos que guarde su justificante de compra, porque podemos solicitar que nos presente justificadamente el componente de pago.
**Sólomente en el estado de California, si no fuera práctico, desde un punto de vista comercial, reparar o sustituir el producto, el minorista que vendió el producto o Magna Products, Inc. devolverán el precio de compra pagado por el producto, disminuido con el cantidad directamente atribuible al uso del mismo por parte del consumidor original antes de detectar el defecto. Además, también solamente en el estado de California, para invocar esta garantía, podrá devolver el producto al minorista donde lo haya comprado o a cualquier otro que venda este producto.
Todas las garantías implícitas, inclusive las de comerciabilidad e idoneidad para un objeto específico, están limitadas en duración a los periodos de garantía establecidos expresamente en este documento para los componentes descritos en este manual de uso.Como algunos estados norteamericanos prohíben las limitaciones de la duración de garantías implícitas, puede ser que la limitación referida arriba no se le aplique. Ni los distribuidores de Magna, ni tampoco los minoristas que venden este producto, están facultados de manera alguna para ofrecer garantías o comprometerse al pago de indemnizaciones de forma complementaria o incompatible con las garantías mencionadas arriba. La responsabilidad máxima de Magna nunca superará el precio de compra pagado por el producto por parte del consumidor original. Como algunos estados norteamericanos prohíben la exclusión o limitación de daños adicionales o consecuentes, puede ser que las limitaciones o exclusiones referidas arriba no se le apliquen. La garantía le otorga derechos legales específicos y posiblemente otros que pueden variar según el estado.
MAGMA y el logotipo de Magna son marcas comerciales registradas de Magna Products, Inc. Patente pendiente.**

ITALIANO

ISTRUZIONI PER L'USO Grill a Gas Gourmet serie Marine A10-918CE-2 • A10-1218CE-2 • A10-1225CE-2

Per richieste di chiarimenti riguardo al funzionamento, al montaggio, all'utilizzo e a pezzi di ricambio o alla restituzione, si prega di mettersi in contatto con il distributore di Magna.
+01 562 627 0500 dal lunedì al venerdì, dalle h. 07:00 alle h. 17:00 (fuso orario del Pacifico), o inviare un messaggio Email all'indirizzo mail@MagnaProducts.com
STOP Prima di riporare questo apparecchio al distributore.

Prima dell'uso, leggere attentamente queste istruzioni. Conservare queste istruzioni per una consultazione successiva.

Pagina 2
IMPORTANTI AVVERTENZE SULLA SICUREZZA
PRIMA DI UTILIZZARE L'APPARECCHIO, LEGGERE TUTTE LE ISTRUZIONI.

- PER USO ESCLUSIVAMENTE ALL'APERTO.
- NON UTILIZZARE IL GRILL APPARECCHIO ALL'INTERNO DELL'IMBARCAZIONE. O IN UNO SPAZIO CIRCONSCRITTO.
- LE GRATICOLE EMISSIONO CALORE INTENSO. MANTENERE LE SOSTANZE INFIAMMABILI A DISTANZA DI ALMENO 60 CM DAI LATI E DALLA PARTE POSTERIORE DELL'APPARECCHIO. NON UTILIZZARE MAI SOTTO TETTO. COBERTURE DI PATTI ECC.
- UTILIZZARE ESCLUSIVAMENTE GAS PROPANO. IL COMBUSTIBILE DEVE ESSERE CONSERVATO IN BASE ALLE NORME A-1 (9) DELL'AMERICAN BOAT AND YACHT COUNCIL (ABYC) PER IMPANTI A LPG (LIQUIDIFIED PETROLEUM GAS) UTILIZZATI SULL'ACQUA.
- PRIMA DI UTILIZZARE L'APPARECCHIO CON IL METANO, METTERSI IN CONTATTO CON LA MAGMA.
- ACCENDERE IL GRILL SEMPRE CON IL COPERCHIO SOLLEVATO.
- NON LASCIARE MAI INCUSTODITO IL GRILL ROVENTE.
- EVITARE CHE IL GRILL SI SURRISCALDI, LEGGERE LE INDICAZIONI PRIMA DELL'UTILIZZO.
- SPERGERE SEMPRE IL GRILL DOPO L'USO.
- OPERANDO CON IL GRILL ROVENTE, USARE UN QUANTO NORMALE O UN QUANTO DA FORNO.
- PRIMA DI RIPORRE L'APPARECCHIO, SCOLLEGARE SEMPRE LA BOMBOLA DEL GAS E IL REGOLATORE.
- CONSERVARE LE BOMBOLE DEL GAS IN UNO SPAZIO BEN VENTILATO.
- NON CONSERVARE LE BOMBOLE DEL GAS ALL'INTERNO DELLA CASA. ESPOSTE ALLA LUCE SOARE DIRETTA, SOTTOCOPERTE SULLE NAVI, O IN ARMADI NON UFFICIALMENTE IDONEI PER LA CUSTODIA DI BUTANO O PROPANO.
- ATTENZIONE: QUANDO SI SOSTITUISCE LA BOMBOLA, CONTROLLARE SEMPRE CHE NON VI SIANO PERDITE.
- NON CONTROLLARE MAI LA PRESENZA DI PERDITE QUANDO LA FiamMA E' ACCESA!
- EVITARE BLOCCHI, INTASMATIENI PARZIALI O ALTRE OSTRUZIONI DELLA PRESA D'ARIA, PER PREVENIRE BRUCIATURE E GARANTIRE LA VENTILAZIONE.
- NON APPORTARE MODIFICHE ALL'APPARECCHIO.
- PRIMA DI COLLEGARE LA BOMBOLA DEL GAS, CONTROLLARE CHE LA GUARNIZIONE AO ANELLO DEL REGOLATORE (A) SIA NELLA PROPRIA SEDE E IN BUONE CONDIZIONI.
- COLLEGARE LE BOMBOLE DEL GAS IN UN AMBIENTE BEN VENTILATO E LONTANO DA FUOCHI ACCESI, FONTI DI CALORE O SCINTILLE. TENERE LE BOMBOLE LONTANO DA ALTRE PERSONE O DA MATERIE INFIAMMABILI.

Prima di lasciare la fabbrica, ciascun grill a gas Magna® è sottoposto singolarmente ad un test con il fuoco acceso. Per questo motivo, è possibile che il bruciatore del grill acquistato appaia un po' macchiato.

ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE
REGOLATORE

- Utilizzare bombole standard monouso di gas propano/butano (CAMPING GAS® CV-470 / CV270).
- Prima di installare il regolatore, studiare il funzionamento e i simboli che si trovano sulla manopola. Non forzare mai la manopola. Ruotare o premere sempre con cautela.
- Ruotare il regolatore su "lock"  (bloccato) e montare la bombola del gas. Fare attenzione a non rompere la filettatura. Prima di ogni utilizzo, controllare che non ci siano fuoriuscite di gas.
- Posizionare il regolatore e la bombola del gas come riportato nell'illustrazione (A). Ruotare con cautela, inserire il cannello della valvola nel tubo venturi turbo, fino al punto in cui la chavetta del cannello sarà allineata con il dente di arresto, per poter inserire completamente la valvola. Ruotare la bombola del gas verso il basso, con la manopola rivolta verso l'operatore (B), o dritta verso l'alto (C), secondo l'applicazione.

La valvola sentirà scolio e ruoterà facilmente. Anche se i tappeti di valvola allentano, non perderà. La valvola era disegnata per essere sicila, adatta l'ordine consente la cassaforte. l'installazione facile e la ritenzione della scatola di metallo di propano e esso esso facilmente le attiene senza la resistenza di andare bene tutte le domande.

| | |
|---|--|
| Pagina 3 | FISSAGGIO DEL GRILL |
| Esistono degli speciali dispositivi di fissaggio, sia per il montaggio semplice del grill, sia per quello doppio. Per scegliere il giusto tipo di sistema, s'invita a consultare il catalogo Magna, sul sito Web. | |
| Bulloni a testa tonda e dadi di bloccaggio per montaggio semplice | Bulloni a testa tonda e dadi di bloccaggio per montaggio doppio |
| Bulloni esagonali e anelli di blocco per fissaggio con barra "Levelock" | |
| UTILIZZO CON IMPANTI DI COMBUSTIBILE A BORDO | |
| • Per impianti a propano/butano miscelanza presenti a bordo, utilizzare il regolatore per Magna Tipo 3. | |
| • Per impianti a CNG (metano) presenti a bordo, utilizzare il regolatore per CNG Magna Tipo 4. | |

Termometro / Ripiano scaldavivande / Piastra radiante / Rivelamento interno / Apertura per l'accensione con fiammiferi / Piastra di supporto per il montaggio / Vassoio sciscogno scovone / Chiusura del coperchio / Graticole / Bruciatore / Rivelamento esterno / Alloggiamento della valvola / Regolatore-Tipo 2 / Dispositivo d'accensione piezo

Per la versione aggiornata dei codici dei pezzi di ricambio, si rimanda al sito Web. www.MagmaProducts.com

Pagina 4
PROCEDURE DI CONTROLLO
UTILIZZARE ESCLUSIVAMENTE SU "LOW(BASSO) CON IL COPERCHIO CHIUSO.
NON UTILIZZARE MAI SENZA VASSIO RACCOLGIRASO.

- ATTENZIONE: In caso di esposizione al calore estremo, l'acciaio inox perde le sue proprietà inossidabili. La cottura al grill avviene per la maggior parte a bassa temperatura e con il coperchio chiuso. Sollevare il coperchio quando è indispensabile un calore medio o elevato.

ISTRUZIONI PER L'ACCENSIONE

- Sollevare il coperchio durante l'accensione;
 - Premere sulla manopola e ruotarla verso sinistra, nella posizione di fiamma "HIGH"  (ALTA);
 - Premere il dispositivo di accensione piezo;
 - Verificare la presenza della fiamma, guardando attraverso l'apertura per l'accensione con fiammiferi;
- Ruotare la manopola per regolare la fiamma;
 - Qualora non si possa accendere i gas con il dispositivo piezo, consultare le ISTRUZIONI PER L'ACCENSIONE CON FIAMMIFERI.

ISTRUZIONI PER L'ACCENSIONE CON FIAMMIFERI (Sistema di riserva con cui è possibile utilizzare il grill fino alla riparazione ultimata del sistema d'accensione piezo)

- Sollevare il coperchio durante l'accensione;
 - Premere sulla manopola e ruotarla verso sinistra, nella posizione di fiamma "HIGH"  (ALTA);
 - Avvicinare un fiammifero o un lungo accendisigari all'apertura d'accensione con fiammiferi;
 - Verificare la presenza della fiamma, guardando attraverso l'apertura d'accensione con fiammiferi.

RIDURRE LA FIAMMATA

- Prima di ogni utilizzo, svuotare e pulire il vassoio raccogliergaso;
 - Eliminare dalla carne il grasso in eccesso.
 - Non utilizzare marinata a base di olio.
- Eliminare la parte di bruciatore non usata;
 - Verificare che il bruciatore, verificata la presenza di gas, non presenti residui di grasso e ragnatele, che potrebbero bloccare il flusso del gas.
ATTENZIONE: IN CASO DI SOSTITUZIONE DEL BRUCIATORE, LA SUA PARTE RENTRANTE DEVE ESSERE RIVOLTA VERSO IL BASSO.

CONSIGLI PER RIPORRE L'APPARECCHIO

- Prima di riporre il grill, staccare sempre la bombola del gas dal regolatore.
 - Conservare il regolatore un luogo pulito e asciutto.
 - Conservare i gas propano sempre in un armadietto chiuso addito allo scopo, che consente lo scarico fuori bordo di un'eventuale perdita, o utilizzare un armadietto per il propano Magna, modello A10-210. Non conservare mai sottocoperchio.

Pagina 5
MODIFICA DELLA SCINTILLA DELL'ELETTRODO
ATTENZIONE: la scintilla può causare una piccola scossa elettrica. Non avvicinare le dita all'elettrodo e non toccarlo, durante l'attivazione del dispositivo d'accensione.

- Il filo dell'elettrodo si deve trovare a circa 3,0mm dell'apertura di uscita del gas nel bruciatore. Qualora necessario, regolare la posizione del filo.

SMONTAGGIO E RIMONTAGGIO

- Sollevare la piastra radiante, estrarla dalla scanalatura sinistra (cfr. B) e toglierla, facendola scorrere lungo la scanalatura di destra (cfr. C).
- Eliminare la vite del bruciatore non usata (cfr. B) e il bruciatore. Verificare che non siano presenti residui di grasso e ragnatele, che potrebbero bloccare il flusso del gas.
ATTENZIONE: IN CASO DI SOSTITUZIONE DEL BRUCIATORE, LA SUA PARTE RENTRANTE DEVE ESSERE RIVOLTA VERSO IL BASSO.
- Per estrarre il rivestimento interno da quello esterno, è indispensabile staccare il filo dell'elettrodo (cfr. D). Eliminare prima di tutto le due vite situati sull'alloggiamento della valvola (cfr. D), poi la piastra di copertura.
- Strappare il coperchio con cautela dal connettore (cfr. D). L'elettrodo non deve essere tolto dal rivestimento interno.
- Smontare il coperchio e il rivestimento interno, eliminando le vite delle cerniere e i dadi di bloccaggio, con una chiave a tubo da 4,7mm (fora di cordolo) e una serranda/Regolabile 12,7mm, o a una pinza.
ATTENZIONE: I DADI DI BLOCCAGGIO DEVONO ESSERE POSIZIONATI CON I SEGNI DELLE FESSURE DI BLOCCAGGIO VISIBILI (cfr. E).
- LEVANTARE IL MONTAGGIO ERRATO CAUSA IL DANNEGGIAMENTO DELLA VITE DELLA CERNIERA E DEL DADO DI BLOCCAGGIO.
- Per estrarre il rivestimento interno da quello esterno, sollevarlo tenendo per il bordo situato sul lato posteriore (cfr. F). Nel rimontare il rivestimento interno, prestare attenzione affinché il bordo superiore del rivestimento interno sia appoggiato sul bordo superiore del rivestimento esterno (incominciare dai lati del bordo e procedere verso l'interno).
- lpezionare il bruciatore, eliminare eventuali residui che causano blocchi.
- Pulire come descritto al paragrafo "Manutenzione" (pagina 6).
- Per il montaggio, eseguire le stesse operazioni in ordine inverso.

B=Scanalatura sinistra, Vite del bruciatore / C=Scanalatura destra, Elettrodo / D=Scollagare il filo, Viti / E=Denti di bloccaggio
F=Bordo del rivestimento interno, Rivestimento interno, Rivestimento esterno

Pagina 6
MANUTENZIONE
L'acciaio inox - Quando è esposto per un lungo periodo a temperature molto elevate, l'acciaio inox cambia di colore e struttura. Il grill Magna non necessita di precalentamento. Senza precalentamento, il grill non si surriscalda, la sua durata è prolungata di molto e il suo aspetto rimane bello per lungo. I cambiamenti di struttura e colore delle diverse parti interne sono un normale fenomeno e non hanno alcun influsso sulle prestazioni del prodotto.
Parti esterne in acciaio inox - Pulire la superficie esterna dopo ogni utilizzo contribuendo ad evitare la formazione di macchie. Utilizzare acqua saponata e un panno morbido, o una spugna. Staccare poi abbondantemente con acqua pulita e asciugare. Quando non è utilizzato, il grill dovrebbe rimanere coperto. Dei rivestimenti sono disponibili come optional presso i fornitori Magna, o direttamente presso la Magna.
ATTENZIONE: LE SPUGNE RUVIDE E GLI ABRASIVI DANNEGGIANO LE RIFINITURE.
Recomandiamo a fondo pulendo la griglia ed i componenti interni dopo ogni sessione di cottura. Smontare i componenti esterni e togliere tutto il residuo di cibo. Smontare il coperchio e togliere tutto il residuo di cibo. Usare un'almohadilla di "Scotch Brite" o il prodotto simile ed il pulitore di forno di "Easy-Off" per le griglie di pulire i componenti interni, seguiti lavando a fondo col sapone e con l'acqua, risciacquare con l'acqua dolce & asciuga.
Recomandiamo anche la "Magma Magic" di usare il **Restauratore di Griglia** per aiutare ritorna la sua griglia al suo lustro originale.
EVITARE IL CONTATTO DI RESTAURATORE DI PULITORE DI FORNO O GRIGLIA CON LA PELLE. LA VALVOLA DI CONTROLLO, L'ELETTRODO DI IGNITOR & IL FILO METALLICO, E LA SUPERFICIE DI BARCA. ATTENZIONE: NON USARE QUALUNQUE TIPO DI IMBOTTITURA ABRASIVA SULLA FINE DI SPECCHIO ESTERNO COME GRATTERIA SUPERFICIE. L'USO SOLO UN PANNO MORBIDIO.
Recomandiamo coprendo la griglia tra gli usi. I coperchi di griglia sono disponibili ai dettaglianti di Magna o direttamente dal Magna.
vedere il nostro sito web, www.MagmaProducts.com
Graticole - Pulire le graticole con una spatola provvista di setole di rame, quando il grill è ancora caldo. Per lo sporco incrostato, usare detergenti per fomi e grill. Lavare le graticole con acqua saponata e asciugarele prima di riporre.
Electrodo di ceramica - Questo si trova proprio accanto al bruciatore e deve essere tenuto libero da grasso e sporco. Prestare attenzione a non danneggiare la parte isolante in ceramica e a non deformare il filo. Per la regolazione della scintilla dell'elettrodo, si rimanda a pagina 5.
Regolatore - Tutti i regolatori sono impostati e testati presso la nostra fabbrica. Non cercare di smontare il regolatore, o di cambiare la sua impostazione. In caso di dubbi sulla qualità dell'impostazione, mettersi in contatto telefonico con la Magna.
Pulire il regolatore con un panno ed eliminare tutto lo sporco che ne blocca l'apertura.

Parti per riparazioni di ricambio - Per un elenco completo delle parti per riparazioni e di ricambio, si rimanda al sito Web della Magna: **www.MagmaProducts.com**

UTILIZZO DEL GRILL CON IMPANTI A PROPANO/BUTANO PRESENTI A BORDO

- Con regolatori Magna per propano/butano e set di tubi flessibili destinati al uso su imbarcazioni, i grill Magna possono essere collegati a sistemi a propano/butano a bassa pressione preimpostati, già esistenti a bordo della nave.
- Utilizzare esclusivamente il regolatore Magna Tipo 3 a bassa pressione, dal momento che altri tipi di tubi flessibili, regolatori e raccordi possono causare danni o lesioni alle persone.
- Controllo esterno dell'America del Nord del vostro commerciante locale per i tubi flessibili ed i montaggi adeguati.
- In associazione con questo regolatore, nel punto di attacco al sistema si deve utilizzare una valvola di chiusura primaria. Con questa è possibile chiudere l'ingresso del gas al tubo flessibile che arriva al grill.

Grill a gas Gourmet. / Regolatore Tipo 3 / Allineare la chavetta del cannello con il dente di arresto dell'alloggiamento valvola e ruotare.

Regolare applicazione sull'acqua e su un veicolo
Valvola della bombola del gas / Misuratore / Valvola magnetica / Grill a gas Gourmet / Regolatore Tipo 3 / Propano (LPG) / Regolatore del gas / Valvola di chiusura / Set di tubi flessibili A10-225 / Ad altro apparecchio LPG o chiuso

Pagina 7
IMPORTANTI! - NON COLLEGA CHE UN TUBO DI PROVVIDA AD ALTA PRESSIONE DA UN SERBATOIO DI NON-REGOLARE DIRETTAMENTE PER CUOCERE AI FERRI.
Le griglie del magna sono disegnate per l'uso con le piccole scatole di metallo di propano disponibili o con pre-ha regolato il propano a bassa pressione e le valvole facultative a bassa pressione. Correndo le linee di provvista di carburante di propano ad alta pressione su una barca è nella violazione di Barca americana & il Consiglio di Yate (ABYC) le linee guida; non è considerato una domanda sicura. Inoltre, le impurità trovate nei più grandi serbatoi di propano riempiti potrebbero bloccare i piccoli fori nella valvola di controllo ad alta pressione; il regolatore lo causando perdere le capacità di prestazione e fallisce alla fine. Tagliare questi serbatoi a 1/2 PSI ed usando questo pre-ha regolato il propano con la valvola corretta a bassa pressione assicurerà la cassaforte, la prestazione efficiente della griglia.

CHE L'USANDO GRIGLIA CON CNG DI BORDO (IL GAS METANO) I SISTEMI

- Per CNG di bordo (il gas metano) I sistemi, il Tipo di Magna di uso 4-la Valvola di Controllo di gas metano di Pressione Media Usata-Basso. Controllare il suo distributore locale per il tubo proprio e gli impianti.

SOLUZIONE DI PROBLEMI
•Il bruciatore non può essere acceso con l'accendigas
Electrodo coperto di grasso o di sporco
Pulire l'elettrodo
Accendigas/elettrodo posizionato troppo lontano dal bruciatore
Regolare l'elettrodo in posizione che produca una buona scintilla (cfr. pagina 5)
•Filo dell'elettrodo staccato, non collegato, o arrugginito
Collegare di nuovo il filo tra il dispositivo d'accensione e l'elettrodo, regolare il filo o pulirlo, consultare "Completo montaggio" (pagina 5)
•Il filo è cortocircuito e provoca una scintilla dal filo a monte dell'elettrodo
Sostituire la candela, l'elettrodo ed il legare. Vedere il Web site per il numero del pezzo.
Nessuna scintilla prodotta
Sostituire la candela, l'elettrodo ed il legare. Vedere il Web site per il numero del pezzo.
•Il bruciatore non può essere acceso neppure con un fiammifero
Assenza di gas di alimentazione
Controllare il livello di combustibile, sostituire la bombola del gas o riempirla di nuovo.
Flusso di gas bloccato
Pulire il bruciatore, il e l'apertura della valvola. Eliminare lo sporco e le ragnatele.
•Fiamme
Temperatura di cottura troppo elevata

- Con il coperchio chiuso, utilizzare il bruciatore soltanto a bassa temperatura
 - Abbassare il livello della fiamma
 - Lasciare il coperchio aperto per un periodo di raffreddamento.
- Accumulo di grasso e/o sporco
 - Pulizia del pezzo.
- Quantità eccessiva di grasso nella carne
 - Liberare la carne dal grasso, prima di appoggiarla sul grill
- Quantità eccessiva di olio nelle marinade
 - Non utilizzare marinade a base di olio

•Fiamma gialla con cenere
Flusso del gas bloccato
Pulire il bruciatore, e l'apertura della valvola. Eliminare lo sporco e le ragnatele.
•Spegnere
Fiamma troppo bassa
Aumentare la fiamma
Vento direttamente sul bruciatore
Riparare dal vento con il coperchio.
Flusso del gas bloccato
Pulire il bruciatore, il tubo turbo-venturiti e l'apertura della valvola. Eliminare lo sporco e le ragnatele.
•Zone roventi
Grill in posizione non perfettamente orizzontale
Posizionare il grill in posizione perfettamente orizzontale.
Accumulo di grasso o di sporco
Pulizia del pezzo
Quantità eccessiva di grasso nella carne
Liberare la carne dal grasso, prima di appoggiarla sul grill
Quantità eccessiva di olio nelle marinade
Non utilizzare marinade a base di olio

Contenuto
A) (1) chiave a tubo da 3/16" per lo smontaggio del coperchio
B) Set di (4) 1/4" - 20 x 5/8" viti esagonali e anelli d'arresto interni per il montaggio semplice "Levelock"
C) Set di (4) 1/4" - 20 x 5/8" bulloni a testa tonda 3 dadi di bloccaggio per montaggio semplice e doppio e gambe del tavolo.

GARANZIA LIMITATA
La Magna Products, Inc. garantisce all'acquirente originario che questo grill a gas non presenta difetti di materiale o di produzione. La presente garanzia è valida per i periodi indicati in appenso, a condizione che l'articolo sia utilizzato regolarmente e per gli scopi cui è destinato: un (1) anno, a partire dalla data dell'acquisto originale. Questa garanzia non include le spese relative ad eventuali danni alla proprietà, o ad altri disagi, derivanti da difetti del prodotto. La garanzia non contempla neppure danni derivanti da utilizzo errato o improprio, o incidenti e danni contingenti al trasporto dell'articolo. Essa esclude peraltro eventuali danni derivanti dall'utilizzo del prodotto a fini commerciali. Nel corso del periodo di validità della garanzia, in caso di mancato funzionamento del prodotto in conseguenza di un difetto di materiale o di produzione, la Magna provvederà, a sua discrezione, alla riparazione del pezzo difettoso, o alla sua sostituzione. Per informazioni relative a questa garanzia limitata, mettersi in contatto con la divisione di assistenza clienti della Magna, al recapito telefonico +01-562-627-0500, o tramite E-mail: mail@MagmaProducts.com, o per posta, all'indirizzo "Magna Products, Inc., attention Customer Service, 3940 Pate Ave. Lakewood, CA, 90712". Il pezzo difettoso va rispedito alla Magna Products, Inc., corredato della prova d'acquisto e delle spese di spedizione anticipate. Si consiglia di conservare la prova d'acquisto, che, in tali circostanze, potrà essere da noi richiesta.

Contenuto
A) (1) chiave a tubo da 3/16" per lo smontaggio del coperchio
B) Set di (4) 1/4" - 20 x 5/8" viti esagonali e anelli d'arresto interni per il montaggio semplice "Levelock"
C) Set di (4) 1/4" - 20 x 5/8" bulloni a testa tonda 3 dadi di bloccaggio per montaggio semplice e doppio e gambe del tavolo.
GARANZIA LIMITATA
La Magna Products, Inc. garantisce all'acquirente originario che questo grill a gas non presenta difetti di materiale o di produzione. La presente garanzia è valida per i periodi indicati in appenso, a condizione che l'articolo sia utilizzato regolarmente e per gli scopi cui è destinato: un (1) anno, a partire dalla data dell'acquisto originale. Questa garanzia non include le spese relative ad eventuali danni alla proprietà, o ad altri disagi, derivanti da difetti del prodotto. La garanzia non contempla neppure danni derivanti da utilizzo errato o improprio, o incidenti e danni contingenti al trasporto dell'articolo. Essa esclude peraltro eventuali danni derivanti dall'utilizzo del prodotto a fini commerciali. Nel corso del periodo di validità della garanzia, in caso di mancato funzionamento del prodotto in conseguenza di un difetto di materiale o di produzione, la Magna provvederà, a sua discrezione, alla riparazione del pezzo difettoso, o alla sua sostituzione. Per informazioni relative a questa garanzia limitata, mettersi in contatto con la divisione di assistenza clienti della Magna, al recapito telefonico +01-562-627-0500, o tramite E-mail: mail@MagmaProducts.com, o per posta, all'indirizzo "Magna Products, Inc., attention Customer Service, 3940 Pate Ave. Lakewood, CA, 90712". Il pezzo difettoso va rispedito alla Magna Products, Inc., corredato della prova d'acquisto e delle spese di spedizione anticipate. Si consiglia di conservare la prova d'acquisto, che, in tali circostanze, potrà essere da noi richiesta.

Contenuto
A) (1) chiave a tubo da 3/16" per lo smontaggio del coperchio
B) Set di (4) 1/4" - 20 x 5/8" viti esagonali e anelli d'arresto interni per il montaggio semplice "Levelock"
C) Set di (4) 1/4" - 20 x 5/8" bulloni a testa tonda 3 dadi di bloccaggio per montaggio semplice e doppio e gambe del tavolo.

GARANZIA LIMITATA
La Magna Products, Inc. garantisce all'acquirente originario che questo grill a gas non presenta difetti di materiale o di produzione. La presente garanzia è valida per i periodi indicati in appenso, a condizione che l'articolo sia utilizzato regolarmente e per gli scopi cui è destinato: un (1) anno, a partire dalla data dell'acquisto originale. Questa garanzia non include le spese relative ad eventuali danni alla proprietà, o ad altri disagi, derivanti da difetti del prodotto. La garanzia