

ENGLISH

OWNER'S MANUAL A10-207-3 • A10-207-3-CE-2 A10-217-3 • A10-217-3-CE-2

MARINE KETTLE® COMBINATION, STOVE & GAS GRILL

Page 3 CONTENTS

Control Valve/Regulator - Type 2 Tool Needed Adjustable Spanner

Page 5 Control Valve Regulator

• Uses standard, disposable propane/butane canisters (CAMPING GAZ® CV-470 / CV-270)

Page 6 USING GRILL WITH ON-BOARD PROPANE/BUTANE SYSTEMS

- Magma On-Board LPG (Propane) Valves and Lpg (Propane) Low Pressure Gas Grill Connection Kits allow Magma Grills to be installed within a boats 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' Gas Grill Connection 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 Gas Grill Connection 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.
- **In Australia and New Zealand LPG fuel systems must be installed by a certified gas technician.**

Page 9 REPLACEMENT PARTS

A10-207-3-CE-2 and A10-217-3-CE-2 10-267 Control Valve Regulator - Type 2

FRANCAIS

MANUEL D'UTILISATION A10-207-3 • A10-207-3-CE-2 A10-217-3 • A10-217-3-CE-2

Marine Kettle 3 - Réchaud & barbecue au gaz combinés en acier inoxydable

Pour vos questions relatives aux performances, au montage, au fonctionnement, aux pièces ou aux retours, veuillez prendre contact avec les experts de MAGMA. Téléphonnez-nous du lundi au vendredi au +01-562-627-0500 entre 07:00 - 17:00 heures (PST) ou envoyez-nous un courriel à l'adresse suivante: mail@MagmaProducts.com

STOP - Avant de retourner cet appareil à l'agent distributeur. Fabriqué aux Etats-Unis

IMPORTANT, lire attentivement ces instructions avant utilisation.

Familiarisez-vous avec l'appareil avant de le connecter à son réservoir de gaz. Conservez ces instructions pour référence ultérieure.

Page 2

A10-207-3, A10-207-3-CE-2, A10-217-3, A10-217-3-CE-2

PRÉCAUTIONS D'UTILISATION IMPORTANTES • LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER

- UTILISATION QU'À L'EXTÉRIEUR.
- NE PAS UTILISER CET APPAREIL L'INTÉRIEUR DU BATEAU OU TOUT ESPACE CLOS.
- GRILL RAYONNE DE LA CHALEUR, L'AUTORISATION DE CUMBUSTIBLES, 24" (61 CM) DE CÔTÉ ET ARRIÈRE, NE JAMAIS UTILISER SOUS LES AUVENTS, PATIO COUVERTURE, ETC.
- ATTENTION: PARTIES ACCESSIBLES PEUVENT DEVENIR TRÈS CHAUD. ÉLOIGNEZ LES JEUNES ENFANTS DE L'APPAREIL.
- NE JAMAIS LAISSER HOT BARBECUE SANS SURVEILLANCE.
- UTILISATION GANT OU PAD CHAUD LORS DE LA MANIPULATION GRIL CHAUD.
- VÉRIFIEZ QUE L'ÉTANCHÉITÉ DES SOUPAPES RONDELLE (A) EST EN PLACE ET EN BON ÉTAT AVANT CONNEXION RÉCIPIENT DE GAZ.
- INSTALLER BACS EN ZONES BIEN VENTILÉES ET LOIN FLAMME FROMOPEN, SOURCE DE CHALEUR, OU DES PERSONNES AUTRE OU SUR DES MATÉRIAUX INFLAMMABLES.
- ATTENTION: VÉRIFIER LES FUITES DE GAZ CHAQUE FOIS CYLINDRE EST CHANGÉ.
- NE ONT UTILISATION APPAREIL SI IL EST ENDOMMAGÉ OU JOINTS USÉS; NE PAS UTILISER TOUT APPAREIL QUI FUITE, ENDOMMAGÉ OU NE PAS FONCTIONNER CORRECTEMENT.
- NE JAMAIS VÉRIFIER LES FUITES DE GAZ AVEC UNE FLAMME!
- SI UNE FUITE SUR VOTRE APPAREIL (ODEUR DE GAZ), PRENDRE À L'EXTÉRIEUR IMMÉDIATEMENT DANS UN ENDROIT BIEN VENTILÉ, FLAMME GRATUIT, LOCATION OÙ LA FUITE PEUT ÊTRE DÉTECTÉ ET ARRÊTÉ. SI VOUS SOUHAITEZ POUR VÉRIFIER LES FUITES SUR VOTRE APPAREIL, FAIRE À L'EXTÉRIEUR. NE PAS ESSAYER POUR DÉTECTER LES FUITES AIDE D'UNE FLAMME, UTILISATION EAU SAVONNEUSE.
- TOUJOURS LA LUMIÈRE GRIL AVEC LE COUVERCLE OUVERT.
- NE PAS TROP DE CHALEUR GRILL, VOIR MODE D'EMPLOI.
- NE PAS BLOQUER, LIMITER OU GENER AUTREMENT COMBUSTION OU OUVERTURES AIR DE VENTILATION.
- APPAREIL DOIT ÊTRE UTILISÉ DANS LA POSITION HORIZONTALE.
- NE PAS MODIFIER CET APPAREIL.
- VÉRIFIEZ QUE LES BRÛLEURS SONT ÉTEINTS AVANT DE DÉBRANCHER LE RÉSERVOIR DE GAZ.
- TOUJOURS GRILL APRÈS UTILISATION.
- VÉRIFIEZ QUE LA CARTOUCHE DE GAZ EST VIDE AVANT DE LE CHANGER (SECOUER POUR ENTENDRE LE BRUIT FAITE PAR LE LIQUIDE).
- NE JAMAIS LAISSER BOUTEILLE DE GAZ (CONTAINER) OU LA VANNE / RÉGULATEUR CONNECTÉ LORSQUE STOCKÉES.
- LES BOUTEILLES DE GAZ STOCKER DANS UN ENDROIT BIEN VENTILÉ.
- NE RANGEZ PAS BOUTEILLES DE GAZ INTÉRIEUR, DANS LE SOLEIL DIRECT, SOUS LES PONTS DES BATEAUX OU DANS DES CASIERS PAS APPROUVÉ POUR PROPANE OU LE BUTANE STOCKAGE.

- POUR LES MODÈLES A10-207-3 A10-217-3 ET; GAZ CONSOMMATION DE PROPANE DE UNIQUEMENT EN DOT-39 CYLINDERS, GAS CNRC CONSOMMATION SUR CES CYLINDRES EST 0.2 kg/h. QUANTITÉ DE CARBURANT À CES CYLINDRES DOIVENT ÊTRE CONFORMES AVEC LE BATEAU ET YACHT AMERICAN COUNCIL (ABYC) NORMES A-1 (9), GAZ MARINES DE PÉTROLE LIQUIFIÉ (GPL) SYSTEMS.
- POUR LES MODÈLES A10-207-3-CE-2 ET A10-217-3-CE-2; UTILISATION PROPANE / BUTANE GAZ MIXTE (CAMPINGAZ) DANS DES BOUTEILLES CV-270, CV270 PLUS, CV-470 OU PLUS CV470. CONSOMMATION DE GAZ SUR CES CYLINDERS EST 0.2 kg/h.
- IT PEUT ÊTRE DANGEREUSE POUR TENTER DE FAIRE ENTRER AUTRES TYPES DE RÉCIPIENTS À GAZ.

Page 3

CONTENU

- Pour les modèles A10-207-3 & A10-217-3 Valve Control / Type de régulation 1 Low-Output
- Pour les modèles A10-207-3-CE-2 & A10-217-3-CE-2 Valve Control / régulateur de type 2 à faible sortie • Assemblée de métro corps • Grill Grille • Dôme • Plate Radiant • indexation "L" Support & Clamp Assemblée • Turbo Venturi

Utile nécessaire 9/16 "clé non inclus

Chaque feu Magma® Barbecue au gaz est testée individuellement avant qu'il ne quitte l'usine. Pour cette raison, le brûleur sur le grill peut être légèrement décolorés.

MONTAGE DU BARBECUE

Supports en vente séparément. Consultez notre site www.MagmaProducts.com pour les options de montage. 3 - Surface stable

- 1 Choisissez et installez le bon support Magma sur la place souhaitée. Avant d'installer le barbecue, vérifiez que le support ne vacille pas s'il est soumis à une force raisonnable.
- 2 Déterminez ensuite si l'accès à la valve de réglage du gaz est plus facile à la droite du centre du barbecue ou à sa gauche. Cela dépend de l'endroit où vous avez installé le support (**voir illustration sur la couverture**). Glissez maintenant le raccord en L et l'unité de serrage sur la barre dentelée de manière à ce que la partie plane et fileté du L pointe dans cette direction.
- 3 Placez la surface fileté et plane du raccord en L de manière horizontale et serrez fermement le raccord à l'aide d'une clé à écrous de Clé à écrous-régler ou d'une clé à écrous ajustable, de manière à ce que le raccord en L et l'unité de serrage ne puissent être déplacés. Remarque : une bonne position horizontale est primordiale pour une température égale sur toute la surface de cuisson.
- 4 Fixez avec précaution le boîtier du barbecue, avec le couvercle fermé, et attachez celui-ci **TRES FERMEMENT** au raccord en L, de manière à ce que le barbecue ne se détache pas facilement. Avant de continuer, vérifiez que le barbecue est bien fixé et qu'il est positionné de manière horizontale.

Page 4

- 5 Avec le boîtier du barbecue bien attaché au raccord en L et en veillant à ne pas endommager l'électrode, dévissez maintenant le brûleur en **trois tours complets. ATTENTION : NE JAMAIS TOURNER PLUS DE TROIS TOURS, AUTREMENT LE BARBECUE POURRAIT TOMBER PAR-DESSUS BORD.**
- Soulevez l'ensemble du barbecue afin de le détacher des broches de positionnement du bac de récupération (**5a & 5b**) et tournez le grill de sorte que le couvercle puisse librement s'ouvrir et se fermer dans la position désirée (**5a**).
- Redescendez le grill avec précaution (**5d**) et veillez à ce que les broches tiennent à nouveau et tournez une nouvelle fois le "brûleur" à trois reprises jusqu'à ce qu'il soit bien fixé. S'il n'est pas possible de revisser le brûleur en trois tours, c'est que les broches ne tiennent pas correctement.

5-Electrode / 5a-Bac de récupération / 5b-Broches du bac de récupération, Accroche flamme fileté

- 6 Installez la plaque de radiation et le couvercle sur le brûleur au bord du réchaud de chauffelette.
- 7 Installez la grille du barbecue en tournant les grilles de manière à ce que les deux saillies de la grille glissent sous les pattes de fixation (**7a**) pour verrouiller la grille et toutes les pièces internes dans la bonne position.
- 8 Introduisez le tube turbo venturi dans l'accroche flamme fileté par en dessous du boîtier du barbecue et vissez l'écrou fermement pour que le tube ne tourne pas si le régulateur est tourné. Conservez le tube venturi avec le régulateur dans un endroit propre et sec s'ils ne sont pas utilisés (**Voir "Conseils pour le rangement" à la page 7**). Avant d'introduire le tube venturi, vérifiez à chaque fois que le tube fileté n'est pas obstrué par des toiles d'araignées.

Page 5

CONNEXION SOURCE DE CARBURANT

CONTROL VALVE REGULATEUR A10-207-3 et A10-217-3

- utilisez la norme 1-lb. bonbonnes de propane à usage unique (DOT-39 du CNRC).
- Avant d'installer la vanne, se familiariser avec le fonctionnement de la vanne et des graphiques sur le bouton du robinet. Ne jamais forcer le bouton. Toujours tourner ou pousser doucement.
- Tournez la vanne de commande sur "LOCK" et installez bouteille de gaz en faisant attention à ne pas croiser les fils. Vérifier les fuites avant de les utiliser, en brossant une solution d'eau savonneuse autour de discussions et trou d'orifice vérification des bulles.
- soupape de position avec bouteille de gaz comme indiqué (**A**). Insérez délicatement la tige de soupape dans le tube turbo venturi. Tourner jusqu'à ce que la tige de soupape aligne clés avec serrure détenant soupape pour insérer entièrement. Tourner cartouche de gaz vers le bas (**B**).

Valve va se sentir lâche et tourne facilement. Même si la vanne est trop lâche, il est conçu de cette façon et ne fuira pas. La vanne a été conçue pour être lâches pour permettre en toute sécurité, l'installation et le retrait de la bouteille de propane facile et il bascule facilement sans résistance pour convenir à toutes les applications.

Aligner valve clé de la tige à la vanne sas arrêt et tourner

CONTROL VALVE REGULATEUR A10-207-3-CE2 et A10-217-3-CE2

Page 6

UTILISER LE GRIL AVEC À SON BORD GPL (PROPANE) SYSTÈMES

Insérez délicatement la tige de valve dans le tube venturi à l'envers j usqu'à ce que complètement insérée et tourner comme illustré.

- 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 **Magma Type 3 GPL basse pression (propane) Vannes. Voir notre Guide d'application Valve à l'adresse www.MagmaProducts.com pour la vanne correcte.**
- En Amérique du Nord utiliser **Magma A10-225 GPL 10 Kit de connexion** »Barbecue au gaz avec **type 3 Valve**. Hors Amérique du Nord vérifier votre revendeur local pour tuyau et des accords appropriés.
- Un robinet d'arrêt primaire (**fourni avec le kit de connexion Barbecue au gaz**) doit être utilisé avec cette vanne de commande au point de connexion dans votre système. Cela permet coupé l'approvisionnement en gaz au tuyau conduisant à grill.
- **En Australie et en Nouvelle Zélande GPL systèmes de carburant doit être installé par un**

technicien de gaz certifié.

Utilisation habituelle sur l'eau et sur véhicules / Valve de la bouteille de gaz / Jauge / Solénoïde / Gas Grill / Régulateur Type 3 / Kit de tuyaux A10-225 / Vers un autre appareil LPG ou utilisez une capsule / Soupape d'arrêt / Propane (LPG) / Régulateur de gaz

IMPORTANT! • NE PAS RACCORDER UN TUYAU D'ALIMENTATION À HAUTE PRESSION PARTIR D'UN RÉSERVOIR DE NON-RÉGLÉE DIRECTEMENT SUR LE GRILL.

Grilles de Magma sont conçus pour être utilisés avec de petites bonbonnes de propane à usage unique ou avec du propane basse pression pré-réglément et facultatives vannes basse pression. Exécution haute pression lignes d'alimentation en carburant propane sur un bateau est en violation de l'American Boat and Yacht Council (ABYC) des lignes directrices et n'est pas considéré comme une application en toute sécurité. En outre, les impuretés trouvées dans les grands réservoirs de propane rechargeables peuvent obstruer les petits orifices dans la vanne de régulation haute pression / régulateur lui faisant perdre des capacités de performance et finir par échouer. Réglementation de ces réservoirs pour 1/2 PSI et en utilisant ce propane pré-réglée avec la vanne basse pression correcte assurera un fonctionnement sûr et efficace de la grille.

Page 7 PROCÉDURES D'EXPLOITATION

AVERTISSEMENT: Ne pas surchauffer grill. barbecues Magma ne nécessitent pas de préchauffage. Stainless Steel perd caractéristiques anti-corrosifs lorsqu'il est soumis à une chaleur extrême. La plupart griller se fait à basse température avec le couvercle fermé. Si la chaleur moyenne ou élevée est nécessaire, grill avec couvercle ouvert.

INSTRUCTIONS D'ALLUMAGE

- Ouvrez le couvercle lors de l'allumage. • Appuyer sur le bouton et tourner dans le sens antihoraire à la position «HIGH».
- Appuyer sur l'allumeur de Electronic Pulse. • confirmer visuellement l'allumage. • Tourner le bouton pour régler la flamme.
- Si le grill ne pas la lumière, assurer qu'un capuchon de bougie d'électrode du brûleur est directement au-dessus électrode.
- Si l'allumeur de Electronic Pulse continue à ne pas allumer le gaz, voir INSTRUCTIONS MATCH D'ÉCLAIRAGE.

NOTE: allumage électronique est équipé de la batterie préinstallé. Remplacer avec la batterie "AAA" alcaline seulement.

INSTRUCTIONS MATCH D'ÉCLAIRAGE

(Système de sauvegarde permet d'utiliser le grill jusqu'à ce que Electronic Pulse système Igniter est réparé.)

- Ouvrez le couvercle lors de l'allumage.
- Placer la flamme jusqu'à brûleur à travers le trou de la lumière du match.
- Appuyez sur la valve et tourner dans le sens antihoraire à la position "haute".
- confirmer visuellement l'allumage.

POUR RÉDUIRE POUSSÉE

- Coupez excès de graisses de la viande. • Baisser la température. • Utilisez marinades à base non pétrolières. • Utilisez un jet d'eau directement sur les poussées.

Pour aider à créer votre propre expérience Magma gastronomique chaque fois que vous grill, s'il vous plaît vérifier ces points critiques importants avant d'allumer votre barbecue.

- Monter est sécurisé et grill ne bouge pas. • L'électrode est propre et allumage électronique crée une étincelle.
- bac à graisse et casserole du feu sont propres à partir de jus de cuisson en excès pour réduire les reflets et assurer une circulation de l'air.
- Le couvercle est correctement positionné pour fonctionner librement et est en meilleure position pour bloquer le vent.
- tube de Venturi, brûleur, tube de brûleur fileté et orifice de la valve sans barrières, comme des toiles d'araignée.
- Plaque Radiant est correctement positionné. • Grill est en position verrouillée sous tenant clips.
- écrou Turbo Venturi Tube de maintien est serré et ne tourne pas lors de la rotation position de la vanne.
- Valve est installé et verrouillé en Turbo Tube Venturi correctement. • suffisamment de carburant est disponible.

Conseils culinaires

- L'erreur la plus courante lors de la cuisson est d'utiliser trop élevé d'un réglage de chaleur. Grills deviennent plus chaud que vous cuisinez, donc à utiliser les paramètres de chaleur modérées lors de la cuisson avec le couvercle fermé.
- Toujours garder une bouteille de pulvérisation d'eau à portée de main pour les flambées soudaines et refroidissement rapide si Surchauffe du grill.
- Enduire la grille du grill avec une huile végétale ou d'olive pour empêcher les aliments de coller.

Rangement Conseils

- Toujours débrancher le réservoir de carburant de la vanne avant de ranger.
- Ranger la vanne et Turbo Tube Venturi dans un endroit propre et sec à l'abri de la corrosion sur la vanne et toile d'araignée obstructions dans le tube venturi.
- Toujours ranger en dévissant l'ensemble du grill de la L-Bracket. Ne pas retirer le support en L & Clamp moins repositionnement est nécessaire.
- Rangez toujours le propane dans un casier de stockage de propane étanche qui permet la fuite pour évacuer par-dessus bord ou utiliser **Magma A10-210 Propane Storage Tote**. Ne jamais ranger sous les ponts.

Page 8 GRÂCE À LA BOUILLIÈRE MARINE LE POËLE

- brevetée, la conception unique de magma de la bouillière Marine lui permet d'être utilisé comme un poêle classique. Cela permet de frire, faire sauter, faire bouillir, wok, etc. • Retirez la grille du grill. • Retirez le dôme rayonnante • Réglez la flamme à la température de cuisson appropriée.
- Pour les petits pots et des casseroles, placez l'ustensile directement sur les trois pinces de la plaque rayonnante.
 - Pour les pots et des casseroles plus grandes, y compris les woks, inverser la plaque rayonnante et placer la batterie de cuisine directement sur la plaque rayonnante.

ENTRETIEN

Démontage complet pour le nettoyage (ou l'accès à l'allumeur de Electronic Pulse)

- 1 - Retirez le corps de grill ensemble de L-Bracket du mont.
- 2 - Dévissez le brûleur, casserole du feu et le bac à graisse de cuve extérieure.
- 3 - Pour inspecter l'allumeur de Electronic Pulse, enlever la vis unique de l'intérieur de la cuve externe pour libérer la boîte d'allumage et examiner soigneusement pour la corrosion ou une connexion de fil lâche.
- 4 - Pour le remontage, inverser les étapes ci-dessus et les étapes 6 à 9 de la page 3 "Configuration de votre Grill".

Acier inoxydable, contrairement à la croyance populaire, peut rouiller. Le plus souvent, les dépôts sur la surface de la volonté du produit emprisonner l'humidité. Il est cette humidité qui prive l'acier inoxydable d'oxygène. L'oxygène est l'élément qui réagit avec l'acier inoxydable pour former une couche protectrice d'oxyde de chrome. Privé de l'oxygène cette réaction n'a pas lieu et "la corrosion de crevasse", ou "la rouille de surface", se produit. Pour minimiser cet effet, nettoyez votre barbecue avec de l'eau et du savon, rincer à l'eau fraîche et sèche. Évitez d'utiliser des produits conçus pour nettoyer l'acier inoxydable comme la plupart laissent un résidu qui peut se décolorer lorsque le grill est chauffée.

En outre, l'acier inoxydable qui est exposée à une forte chaleur change de couleur et de texture

au fil du temps. Le "ambre" couleur de grill extérieur et les composants internes est pas un échec de l'acier inoxydable et ne sera pas affecter le fonctionnement des produits. Lorsque cela se produit, nous recommandons d'utiliser "**Magma Magic**" Grill Restorer pour enlever la couleur "orange" et revenir grill à son éclat d'origine. Toutefois, une exposition prolongée à une forte chaleur extrême provoque chrome et de nickel à «burn out» de l'acier inoxydable. À ce stade, l'acier inoxydable va devenir plus sensibles à la corrosion et va commencer à se détériorer. Nous avons recommandé le remplacement des composants internes comme ils tombent gravement détériorés.

Nous recommandons un nettoyage en profondeur de toutes les pièces internes après chaque sortie. Il est important de démonter les composants intérieurs et enlever tout résidu alimentaire. Un tampon mou "Scotchbrite" ou un produit similaire peuvent être utilisés dans ce processus. Pour plus lourd brûlé sur les taches que nous recommandons "Easy-Off Four & Grill Cleaner" suivi par un lavage soigneux avec de l'eau et du savon, rincer à l'eau fraîche et sèche. ÉVITER TOUT CONTACT DE NETTOYANT FOUR un contrôle des vannes, IGNITER ÉLECTRODE & FILS, et le bateau SURFACES. ATTENTION: NE PAS UTILISER pas de tampon abrasif sur la finition extérieure miroir IL rayer la surface. Utilisez uniquement un chiffon de coton doux. Nous recommandons de couvrir la grille entre les utilisations. Grill couvertures sont disponibles chez les détaillants Magma ou directement à partir de Magma. Consultez notre site Web, www.MagmaProducts.com.

Les grilles du grill

Nettoyer avec une brosse métallique en laiton alors que le grill est chaud. Utilisation du four & Grill propre pour brûlés sur résidus. Laver à l'eau savonneuse et sec avant le stockage.

électrodes en céramique

Situé juste à côté du brûleur, il doit être maintenu propre de graisse et de débris. Burner conducteur de terre doit être directement sur l'électrode pour un fonctionnement correct, attention à ne pas endommager l'isolation céramique ou le fil.

Soupape de commande

Toutes les vannes sont définis et testés dans notre usine. Ne pas essayer de régler ou de démonter la vanne. Appelez Magma si vous soupçonnez qu'il est mal réglé. Nettoyer la soupape avec un chiffon et enlever tous les débris obstruant l'orifice.

Réparation / Pièces de rechange

Toutes les pièces de rechange sont facilement disponibles à vos détaillants Magma ou directement à partir de Magma. Pour une liste complète des pièces de rechange, voir page 9, ou visitez notre site Web www.MagmaProducts.com.

Page 9

PIÈCES DE RECHANGE

A10-207-3 Taille "Original" A10-217-3 "Party" Taille
A10-207-3CE-2 Taille "Original" A10-217-3CE-2 "Party" Taille

Plaque de cuisson Grill • Radiant Burner • Complete feu Pan Handle Assemblée et attaches
• Couvercle w / charnière et fixations (sans poignée) • Bowl; Electronic Pulse Allumeur Allumeur
• Maisons • Plateau à Graisse • "L" Support & Clamp Assemblée • Turbo Tube Venturi • Modèles
• A10-207-3 & A10-217-3 Control Valve / Type de régulateur 1 Low-Output • Pour les modèles
A10-207-3CE-2 & A10-217-3CE-2 Valve type de commande / régulateur 2 Low • Connectez Collar
"Camping Gaz" • Pour les modèles A10-207-3-CE-2 & A10-217-3-CE-2 Control Valve / régulateur de
type 2 à faible rendement

S'il vous plaît voir www.MagmaProducts.com pour numéros de référence pour les pièces de rechange ci-dessus

Page 10

GUIDE DE DÉPANNAGE

• **Brûleur allume pas avec allumeur**

Électrode couverte avec de la graisse ou de résidus

électrode propre

Fil électrode lâche, débranché, ou corrodé

Nettoyer, régler et reconnecter le fil entre l'allumeur et l'électrode, voir "démontage complet" (page 8)

Le fil est coupé à l'origine étincelle de fil avant électrode

Remplacer l'allumeur, Electrode & Wire Voir page 9

Pas d'étincelle générée

Régler électrode jusqu'à étincelle bonne affiche.

Dévissez le bouton-poussoir d'allumage, enlever / inspecter la batterie "AAA", remplacer "AAA" pile alcaline si nécessaire, réinstaller et ré-assembler bouton-poussoir Remplacer l'allumeur, Electrode & Wire Voir le site pour référence

• **Brûleur n'allume même avec une allumette**

Pas de débit de gaz

Vérifier le niveau de carburant, remplacer la cartouche ou remplir cylindre

Débit de gaz obstrué

Nettoyez le brûleur, le tube turbo venturi, et ouverture de la valve. Enlever les débris / toiles d'araignée

• **Explosion de colère**

Température de cuisson excessive

Fonctionner uniquement sur le bas lorsque le couvercle est fermé

Réduire le niveau de la flamme

Laissez le couvercle ouvert

Utiliser un jet d'eau pour refroidir

Graisse et / ou l'accumulation de résidus

Nettoyez les composants

Graisse excessive dans les viandes

Enlevez le gras de coupes de viande avant de la griller

Excès d'huile dans les marinades

Utilisez marinades à base non pétrolière

• **Flamme de suie jaune**

Débit de gaz obstrué

Nettoyez le brûleur, le tube turbo venturi, et ouverture de la valve.

Enlever les débris / toiles d'araignée

• **Éteindre**

Flamme trop faible

Augmenter la flamme

Enrouler directement sur le brûleur

Bloquer le vent avec couvercle. Voir page 3

Débit de gaz obstrué

Nettoyez le brûleur, le tube turbo venturi, et ouverture de la valve.

Enlever les débris / toiles d'araignée

• **Hot Spots**

Grill pas de niveau

Niveau Grill. Voir page 3

Graisse ou de l'accumulation de résidus

Nettoyez les composants

Graisse excessive dans les viandes

Enlevez le gras de coupes de viande avant de la griller

L'excès d'huile dans les marinades

Page 10 ACCESSOIRES

- **Magma® Marine Kettle® Grill Cover** / sac fourre-tout d'origine et de convives
 - **Entièrement «Nesting», 7 & 10 pièce, 18-10 Stainless Steel Cookware Sets avec en acier inoxydable ou Ceramica antiadhésive Interiors.** Acier inoxydable, bleu cobalt, Jet Black ou Magma Red extérieur de l'émail et des modèles compatibles à induction disponibles. Magasins à moins de 1/2 pied cube
 - **Cas Qualité bagages rembourré Grill et accessoires Carry** / rangement parfaite pour grillades jusqu'à 17 "de diamètre. (43 cm)
 - **Grille de LED haute intensité de la lumière LED** pour griller la nuit tombée
 - **Super LED Grill Lumière super haute intensité double LED lumière.** Convient Magma articulée grilles de couvercle.
 - **«téléscopage» Grill Outils & storage / Housse de transport Grill Tool Set, 5 pièce outils individuels également disponibles**
 - **LED Grill Light haute intensité de la lumière LED** fixe facilement à toute Magma télescopique Grill Tool.
 - **Fish & Veggie Grill Tray** 18-9 en acier inoxydable ou en acier inoxydable 18-9 avec les non-Stick
 - **Réversible "Non-Stick" devoir Grill lourd fonte** de qualité marine aluminium avec revêtement antiadhésif-
 - **Gourmet grill Tablier** 100% coton, réglable avec logo brodé Magma, 2 poches, et la boucle de serviette. Jet Black ou Rouge Magma
 - **Grill Mitt** 100% thermique matelassée construction de coton résistant brodé Magma logo et silicone paume et le pouce - Jet Black
 - **Griller Serviettes** 100% coton avec œillet, logo brodé Magma (2 pièces) 16-1 / 2 "x 21" Jet Black
 - **«simples» Brochettes** 25 brochettes par paquet, 100% hygiénique en bambou, de la nourriture ne seront pas rouler lorsqu'il est allumé
 - **Thermomètre** à viande Gourmet 304 de qualité marine en acier inoxydable 2 Face "
 - **Gourmet Steak-O-Mètres** 4 Pack - 304 de qualité marine en acier inoxydable 1 "Visage
 - **"Marine Cuisine" ® Guide & Grill Cookbook** 130 pages de recettes et conseils pour griller portable
 - **GPL (propane) Kit** de connexion basse pression gaz Grill pour le GPL à bord (propane) systèmes • Amérique du Nord uniquement
 - **basse pression Valves** de commande pour le GPL à bord (propane) ou GNV (gaz naturel) des systèmes de gaz
 - **propane / butane traîneau Casier de rangement** / sac fourre-tout contenir jusqu'à 3 1 lb (450 g) bonbonnes de propane Pacific Blue & Jet Black
 - **Magma magique Grill Restorer** Supprime couleur ambrée de tous Magma Grills - États-Unis seulement
- Consultez notre site Web www.MagmaProducts.com pour une liste complète des accessoires**

GARANTIE LIMITÉE

Magma Products, Inc. garantit ce produit est exempt de défauts de matériaux ou de fabrication pour le consommateur d'origine. Cette garantie est pour les périodes spécifiées ici. Lorsqu'il est utilisé dans des conditions normales et raisonnables, un (1) an à compter de la date d'achat originale. Cette garantie ne couvre pas le coût des dommages matériels ou tout inconvénient que deux à la défaillance du produit. Il ne couvre pas non dégâts deux à une utilisation abusive, un accident ou dommages résultant du transport du produit. Il exclut également les dommages résultant de l'utilisation commerciale de ce produit. Il ne comprend, sur les produits en acier inoxydable, "la rouille de surface": Deux une corrosion excessive de l'exposition à l'eau salée; ou la décoloration ou la corrosion causée par l'exposition à une chaleur excessive ou de l'échec de bien nettoyer et entretenir les surfaces en acier inoxydable. Si le produit ne fonctionne pas deux à un défaut de matériaux ou de fabrication pendant la période de garantie, la pièce défectueuse sera réparé ou remplacé, au choix de Magma. Si vous souhaitez obtenir des performances de cette garantie limitée, vous devez contacter le service clientèle de Magma par téléphone au (562) 627-0500, ou par e-mail à mail@MagmaProducts.com, États-Unis service postal ou par courriel à "Magma Products, Inc., Service de l'attention des clients, 3940 Pixie Ave Lakewood, CA, 90712". La pièce défectueuse, avec une preuve d'achat, doit être retourné port payé, à Magma Products, Inc. Nous vous conseillons de conserver votre preuve d'achat que nous pouvons exiger une preuve d'achat raisonnable.

Dans l'état de Californie uniquement, si la réparation ou le remplacement du produit ne sont pas commercialement possible, le détaillant vend le produit, ou Magma Products, Inc., remboursera le prix d'achat payé pour le produit, moins le montant directement attribuables à l'utilisation par le consommateur d'origine avant la découverte de la non-conformité. Dans les ajouts, dans l'état de Californie seulement, vous pouvez prendre le produit à l'établissement de détail à partir duquel il a été acheté ou à tout établissement de vente au détail de ce produit afin d'obtenir des performances par cette garantie. Toutes les garanties implicites, y compris les garanties de qualité marchande et d'adéquation à un usage particulier, sont limitées en durée à la période de garantie expresse spécifiées ici pour les pièces décrites ici. Certains états ne permettent pas de limiter la durée d'une garantie implicite, les limitations ci-dessus peuvent ne pas vous concerner. Ni les distributeurs Magma, ni l'établissement de détail qui vendent ce produit tout pouvoir de prendre toute garantie ou à promettre en pièces d'addition ou incompatibles avec celles énoncées ci-dessus. La responsabilité maximale de Magma ne doit pas dépasser le prix d'achat du produit payé par le consommateur. Certains états ne permettent pas l'exclusion ou la limitation des dommages directs ou indirects, de sorte que la limitation ci-dessus peut ne pas vous concerner orexclusions. La garantie vous donne des droits spécifiques et vous pouvez également avoir d'autres droits qui varient d'un État à État. MAGMA Magma et le logo sont des marques déposées de Magma Products, Inc. • Brevet en instance.

CALIFORNIA PROPOSITION 65 - AVERTISSEMENT - La combustion de combustibles de cuisson à gaz génère des sous-produits, qui sont sur la liste des substances, qui sont connus par l'État de Californie pour causer le cancer ou des malformations congénitales. La loi californienne oblige les entreprises à avertir les clients de l'exposition potentielle à de telles substances. Afin de minimiser l'exposition à ces substances, toujours faire fonctionner cet appareil en fonction de l'utilisation fonctionnelle et de soins d'emploi, assurer vous assurer une bonne ventilation Lors de la cuisson au gaz.

Les brevets américains 4,788,962 • • 5330154 5413090 • D 292,163
D'autres brevets et brevets en instance de conception

DEUTSCH

**BEDIENUNGSANLEITUNG
A10-207-3 • A10-207-3-CE-2
A10-217-3 • A10-217-3-CE-2**

MARINE KETTLE® KOMBINATION KOCHER & GAS GRILL

Für Fragen in Bezug auf Betrieb, Montage, Bedienung, Ersatzteile oder Rücknahme können Sie Kontakt mit den Fachleuten bei MAGMA aufnehmen. Sie erreichen uns von montags bis freitags unter der Rufnummer +01-562-627-0500 zwischen 07:00 - 17:00 Uhr Pacific Time oder senden Sie uns eine E-Mail an mail@MagmaProducts.com

STOP - Bevor Sie dieses Gerät zum Händler zurückbringen. Hergestellt in den Vereinigten Staaten
WICHTIG, lesen Sie bitte diese Anweisungen vor dem Gebrauch.
Machen Sie sich mit dem Gerät bevor es in seine Gasbehälter verbinden.
Bewahren Sie diese Anleitung zum späteren Nachschlagen.

**Seite 2 A10-207-3, A10-207-3-CE-2, A10-217-3, A10-217-3-CE-2
WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE • LESEN SIE ALLE ANWEISUNGEN VOR BETRIEBS**

- NUR DRAUSSEN USE.
- NICHT VERWENDEN SIE DIESES GERÄT INNERHALB DES BOOT ODER EINEM EINGESCHLOSSENEN BEREICH.
- GRILL STRAHLT WÄRME, ABSTAND VON CUMBUSTIBLES, 24" (61 CM) SEITLICH UND HINTEN, NIEMALS UNTER MARKISEN, TERRASSENABDECKUNGEN USW.
- ACHTUNG: DIE ZUGÄNGLICHEN TEILE SEHR HEISS WERDEN. HALTEN SIE KINDER VOM HERD.
- NIEMALS HEISSEN GRILL UNBEAUFICHTIGT.
- USE HANDSCHUH ODER HOT PAD BEIM UMGANG MIT HEISSEN GRILL.
- PRÜFEN, OB VENTILDICHTUNG (A) VORHANDEN UND IN GUTEM ZUSTAND VOR ANSCHLUSS GASBEHÄLTER.
- INSTALLIEREN KANISTER IN GUT GELÜFTETEN BEREICHEN UND WEG FROMOPEN FLAMMEN, HITZE-QUELLE ODER ÖTHR LEUTEN ODER BRENNBAREN MATERIALIEN.
- VORSICHT: ÜBERPRÜFEN SIE AUF GASLECKS JEDES MAL ZYLINDER VERÄNDERT.
- DO NOT USE GERÄT, WENN ES HAT BESCHÄDIGT ODER ABGENUTZT DICHTUNGEN; DO NOT USE EIN GERÄT, UNDICHT BESCHÄDIGT ODER FUNKTIONIERT ER NICHT RICHTIG.
- NIE NACH GASLECKS MIT EINER FLAMME!
- WENN EIN LECK AN IHREM GERÄT (GASGERUCH), NACH DRAUSSEN SOFORT IN EINEM GUT BELÜFTETEN UND FREIEN FLAMM, ORT, WO DAS LECK DETEKTIERT WERDEN UBLIEB STEHEN. WENN SIE AUF LECKAGEN AN IHREM GERÄT ZU ÜBERPRÜFEN, GEHEN SIE MIT RAUS. VERSUCHEN SIE NICHT, LECKS MIT EINER FLAMME, MIT SEIFENWASSER ZU ERKENNEN.
- IMMER LEICHT GRILL MIT DECKEL ÖFFNEN.
- NICHT ÜBER HITZE GRILL. SIEHE BETRIEBSANLEITUNG.
- NICHT BLOCKIEREN, EINGESCHRÄNKT ODER SONST BEHINDERT VERBRENNUNG ODER BELÜFTUNG LUFTÖFFNUNGEN.
- GERÄT MUSS IN HORIZONTALER LAGE BETRIEBEN WERDEN.
- NICHT ÄNDERN SIE DIESES GERÄT.
- PRÜFEN SIE, BRENNER, BEVOR SIE DEN GASBEHÄLTER AUSGELÖSCHT.
- SCHALTEN SIE IMMER GRILL NACH GEBRAUCH.
- SICHERSTELLEN, DASS DER GASPATRONE LEER IST, BEVOR VERÄNDERNDEN IT (SCHÜTTELN, UM DEN LÄRM VON DER FLÜSSIGKEIT MADE HÖREN).
- LASSEN SIE GASFLASCHE (CONTAINER) ODER VENTIL / REGLER VERBUNDEN WERDEN, WENN GESPEICHERT.
- STORE GASFLASCHEN GUT BELÜFTETEN BEREICH.
- KEINE DRUCKBEHÄLTNISSE INNENAUFNAHME, IN DIREKTEM SONNENLICHT, AUF SCHIFFEN, IN DEN SCHLIESSFÄCHERN ODER NICHT ZUR PROPAN ODER BUTAN AUFBEWAHRUNG ZUGELASSEN.
- FÜR MODELLE A10-207-3 UND A10-217-3; USE PROPANGAS NUR DOT-39 NRC CYLINDERS.GAS KONSUMS AUF DIESE ZYLINDER IST 0.2 kg/h. BRENNSTOFFLAGER ON DIESE ZYLINDER SOLLTEN IN ÜBEREINSTIMMUNG MIT DER AMERIKANISCHEN BOOTS- UND YACHT RAT (ABYC) STANDARDS A-1 (9), MARINE FLÜSSIGGAS BE LPG) SYSTEMS.
- FÜR MODELLE A10-207-3CE-2 UND A10-217-3CE-2; USE PROPAN / BUTAN-MISCHGAS (CAMPINGGAS) IN ZYLINDERN CV-270, CV270 PLUS, CV-470 OR CV470 PLUS. GASVERBRAUCH AUF DIESEN CYLINDERS IST 0.2 kg/h.
- ES KANN SEIN, GEFÄHRLICHE ZU VERSUCHEN, ANDERE GASARTEN BEHÄLTERN KOMBINIERBAR.

Seite 3 INHALT

Für die Modelle A10-207-3 & A10-217-3 Regelventil / Regler Typ-1-Low-Ausgang • Für die Modelle A10-207-3-CE-2 & A10-217-3-CE-2-Steuerventil / Regler Typ-2-Low-Ausgang • Body • Grill Grillrost • Dome • Strahlungsplatte • Indexing "L" Bracket & Clamp Montage • Turbo Venturi Röhrensystem Werkzeug 9/16" erforderlich "Schraubenschlüssel nicht im Lieferumfang enthalten

Jeder Magma® Gasgrill Feuer wird einzeln getestet, bevor sie das Werk verlässt.
Aus diesem Grund kann der Brenner auf Ihrem Grill leicht verärbt sein.

EINRICHTEN IHRES GRILL

Halterungen sind gesondert erhältlich. Siehe für Montagemöglichkeiten unsere Webseite www.MagmaProducts.com. 3 Flache Oberfläche

- 1** Wählen und installieren Sie die richtige Magma-Halterung an der gewünschten Stelle. Kontrollieren Sie, bevor Sie den Grill installieren, ob sich die Halterung nicht leicht bewegt, wenn eine angemessene Kraft darauf ausgeübt wird.
- 2** Bestimmen Sie anschließend, ob das Gasregelventil einfacher von der rechten oder linken Seite des Grills zugänglich ist. Dies hängt davon ab, wie Sie die Halterung montiert haben (**siehe Abbildung auf der Vorderseite**). Schieben Sie nun den L-Bügel und die Klemme auf die gerändelte Stange, so dass die mit einem Gewinde ausgestattete Lasche des L-Bügels in die betreffende Richtung zeigt.
- 3** Positionieren Sie die mit dem Gewinde ausgestattete Lasche des L-Bügels waagrecht und klemmen Sie den Bügel mit einem Verstellbar Schraubenschlüssel oder verstellbarem Schraubenschlüssel fest, so dass der L-Bügel und die Klemme nicht mehr bewegt werden können. ANMERKUNG: Ein guter waagerechter Stand ist essentiell für eine gleichmäßige Temperatur über die gesamte Kochfläche.
- 4** Halten Sie das Grillgehäuse, mit geschlossenem Deckel, vorsichtig fest und montieren dieses **SEHR FESTE** auf den L-Bügel, so dass sich der Grill nicht leicht löst. Kontrollieren Sie, bevor Sie weitermachen, ob der Grill gut fest sitzt und waagrecht steht.

Seite 4

- 5a-Tropfschale / 5b-Tropfschalenstifte Brennerrohr mit Gewinde
- 5** Drehen Sie jetzt mit dem Grillgehäuse fest auf dem L-Bügel montiert den Brenner drei ganze Umdrehungen lose und achten Sie darauf, dass die Elektrode nicht beschädigt wird. **ACHTUNG: NIEMALS MEHR ALS DREI UMDREHUNGEN LOCKERN, SONST KANN DER GRILL ÜBERBORD FALLEN.**
 - Heben Sie den gesamten Grill an, um diesen von den Positionierungsstiften der Tropfschale (**5a & 5b**) zu lösen und drehen Sie den Grill so, dass der Deckel in dem gewünschten Stand frei auf und zu kann (**5a**). • Lassen Sie den Grill vorsichtig zurücksacken (**5d**) und sorgen Sie dafür, dass die Stifte wieder greifen und drehen Sie den "Brenner" erneut drei Umdrehungen zurück bis er fest sitzt.

- 6 Installieren Sie die Strahlungsplatte und die Abdeckung über den Brenner auf die Feuerschale.
- 7 Installieren Sie den Grillrost indem Sie das Rost so drehen, dass sich die beiden Nasen des Grillrostes unter die Halterungsclips schieben (7a), so dass das Rost und alle internen Teile in dem richtigen Stand verriegelt sind.
- 8 Stecken Sie das Turbo-Venturirohr in das Gewinderohr an der Unterseite des Grillgehäuses und drehen Sie die Mutter richtig fest, so dass sich das Rohr nicht dreht, wenn an dem Regler gedreht wird. Lagern Sie das Venturirohr mit dem Regler in einer sauberen und trockenen Umgebung, wenn sie nicht gebraucht werden. (Siehe "Tipps zur Lagerung" auf Seite 7). Kontrollieren Sie jedes Mal bevor Sie das Venturirohr einstecken, ob das Gewinderohr nicht von Spinnweben blockiert wird.

Page 5 ANSCHLUSS KRAFTSTOFFQUELLE
STEUERVENTILREGLER A10-207-3 und A10-217-3

- Verwendung von Standard 1-lb. Einweg-Propan-Kanister (DOT-39 NRC).
- Vor der Installation von Ventil, sich mit den Ventulfunktion und Grafiken auf Ventilknopf . Nie den Knopf drücken. Schalten oder sanft drücken.
- Schalten Regelventil auf "LOCK" und Gaskanister man aufpassen, installieren Sie nicht den Faden zu durchqueren . Auf Dichtheit prüfen vor der Verwendung von Seifenwasser um Öffnung Lochgewinde Bürsten und Überprüfung für Blasen.
- Positionsventil mit Gasflasche , wie gezeigt (A). Ventilschaft in den Turboventurirohr vorsichtig einsetzen. Drehen, bis Ventilschaft Schlüssel ausgerichtet mit Rastsperr Zulassen Ventil vollständig ein. Drehen Gaskanister nach unten (B).

Arretierung / Ventilschaft -Key / Richten Ventilschaft Schlüssel Ventilkammer Rast zu sperren und zu drehen

STEUERVentilRegler A10-207-3-CE2 und A10-217-3-CE2

Seite 6 VERWENDUNG GRILL MIT ONBOARD-LPG (PROPAN) SYSTEMS

Setzen Sie vorsichtig bis zur vollständigen Kopf Ventilschaft in Venturi-Rohr wie gezeigt eingesetzt und drehen.

- Magma On-Board LPG (Propan) Ventile und LPG (Propan) Niederdruck-Gasgrill Connection Kits ermöglichen Magma Grills bis auf Booten bestehende Bord, Pre-regulierten Niederdruck-LPG (Propan) System installiert sein.
- Verwenden Sie nur **Magma Typ 3 Niederdruck-LPG (Propan) Ventile. Entdecken Sie unsere Ventil Application Guide unter www.MagmaProducts.com für die korrekte Ventil.**
- In Nordamerika nutzen **Magma A10-225 LPG 10 'Gasgrill Connection Kit** in Verbindung mit **Art 3 Ventil.** Außerhalb Nordamerikas Sie Ihren Händler für die ordnungsgemäße Schlauch und Armaturen.
- Eine primäre Absperrventil (mit Gas-Grill Connection Kit mitgeliefert) müssen mit diesem Regelventil an der Verbindungsstelle in Ihr System verwendet werden. Dies ermöglicht off der Gasversorgung abgeschaltet, um Schlauch zum Grill.
- In **Australien und Neuseeland LPG-Kraftstoffsysteme müssen von einem zertifizierten Gas Techniker installiert werden.**

Übliche Anwendung auf Schiffen und Fahrzeugen Gasflaschenventil / Druckmesser / Magnetventil / Gasgrill / Typ 3 Ventil / A10-225 Schlauchset / Zu einem anderen LPG-Gerät oder gasdicht verschließen / Absperrventil / Propan (LPG) / Gasregler

WICHTIG! • SCHLIESSEN SIE EINE HOCHDRUCK-VERSORGUNGSSCHLAUCH VOM EINEM NICHT GEREGLTEN BEHÄLTNER DIREKT ZUM GRILLEN.

Magma Grills sind für den Einsatz mit kleinen Einweg-Kanister oder Propan mit Pre-regulierten Niederdruck-Propan und optional Niederdruck-Armaturen. Running Hochdruck-Propan Kraftstoffversorgungsleitungen auf einem Boot unter Verletzung der amerikanischen Boat & Yacht Council (ABYC) Leitlinien und nicht um eine sichere Anwendung betrachtet. Darüber hinaus fanden Verunreinigungen größer nachfüllbaren Gasflaschen können die kleinen Öffnungen in der Hochdruck-Regelventil verstopfen / Regler so dass es zu Leistungsfähigkeit verlieren und schließlich scheitern. Die Regulierung dieser Tanks zu 1 / 2 PSI und die Nutzung dieser Pre-regulierten Propan mit der richtigen Niederdruck-Ventil wird eine sichere, effiziente Leistung des Grills zu versichern.

Seite 7 ARBEITSANWEISUNGEN

ACHTUNG: Nicht überhitzen Grill. Magma Grills benötigen keine Vorwärmung. Edelstahl verliert anti-korrosive Eigenschaften bei extremer Hitze ausgesetzt. Die meisten Grillen ist auf niedriger Temperatur durchgeführt mit dem Deckel verschlossen. Wenn mittlerer oder hoher Wärme benötigt wird, Grill mit Deckel öffnen.

LICHT HINWEISE

- Öffnen Sie den Deckel während des Leuchtens. • Drücken Sie Knopf & drehen gegen den Uhrzeigersinn auf die "HIGH" drehen.
- Schieben elektronischen Impuls-Zünder. • Sicht bestätigen Zündung. • Drehen Sie den Knopf Flamme einzustellen.
- Wenn Grill nicht zündet, sicherzustellen, dass ein Brennerrelektrodenfunken Kappe direkt über der Elektrode ist.
- Wenn die elektronischen Impuls Zünder weiterhin fehlschlägt , das Gas zu entzünden, MATCH LICHTANleitung.

HINWEIS: Elektronische Zündung wird mit Batterie ausgestattet vorinstalliert. Ersetzen mit "AAA" Alkaline-Batterie nur.

MATCH LICHT HINWEISE

(Back up-System Verwendung von Grill ermöglicht bis elektronischen Impuls Zünder System repariert ist.)

- Öffnen Sie den Deckel während des Leuchtens.
- Platz Flamme nach oben durch das Spiel Lichtloch zum Brenner.
- Drücken Ventil und gegen den Uhrzeigersinn drehen, um den "High" stellen.
- Sicht bestätigen Zündung.

ZUR REDUZIERUNG AUFFLAMMEN

- Schneiden Sie überschüssige Fette aus Fleisch. • Hitze reduzieren.
 - Verwenden Sie nicht auf Ölbasis Marinaden. • Wassersprühnebel direkt auf Flare-ups.
- Um Ihren eigenen Magma Gourmet-Erlebnis schaffen jedes Mal, wenn Grill, Bitte überprüfen Sie diese wichtige kritische Punkte vor Ihrer Grill anzuzünden.**

- Befestigen Sie ist sicher und Grill bewegt sich nicht. • Elektrode ist sauber und elektronische Zündung erzeugt einen Funken.
- Fettaufangbehälter und Feuerpfanne sind sauber von überschüssigem Bratenfett aufflammen zu reduzieren und sogar Luftstrom zu gewährleisten.
- Deckel richtig frei zu betreiben positioniert und ist in beste Position für den Wind zu blockieren.
- Venturi-Rohr, Brenner, Gewindebrennerrohr und Ventillöffnung frei von Hindernissen wie Spinnweben.
- Strahlungsplatte richtig positioniert ist. • Grillrost ist im verriegelten Zustand unter Halteklammern.
- Turbo Venturirohr Haltemutter ist fest und lässt sich nicht einschalten, wenn das Ventil Position drehen.
- Ventil ist installiert und in Turbo Venturirohr richtig verriegelt. • Ausreichend Kraftstoff zur Verfügung steht.

Kochtipps

Verwendung zu hoch aus einem wärme Einstellung • Der häufigste Fehler beim grillt. Grills werden heißer als Sie kochen, **so mäßiger Hitze Einstellungen verwenden, wenn mit Deckel kochen geschlossen.**

- Halten Sie immer einen Wassersprayflasche praktisch für Flare-Ups und schnelle Abkühlung, wenn Grill zu heiß wird.

- Coat den Grillrost mit Pflanzenöl oder Olivenöl auf Nahrung Verhinderung des Festklebens.

Verstauen Tipps

- Ziehen Sie immer den Kraftstoffkanister aus dem Ventil vor dem Verstauen.
- Verstauen Sie das Ventil und Turbo Venturirohr in einem sauberen, trockenen Bereich vor Korrosion zu Ventil und Spinnennetz Hindernisse im Venturi-Rohr zu schützen.
- Immer verstauen, indem das gesamte Gitter aus der L-Winkel Abschrauben. Sie nicht die L-Winkel & Schelle entfernen, wenn Neupositionierung notwendig ist.
- Lagerung ist Propan in einem Propan-Stauraum verschlossen, die Leckage über Bord zu entlüften können oder **Magma A10-210 Propan Lagerung Tote** verwenden. Nie verstauen unter Deck.

Page 8 VERWENDUNG DER MARINE KETTLE ALS KAMINOFEN

Magma Die patentierte, einzigartige Design der Marine Kettle erlaubt es wie ein herkömmlicher Ofen verwendet werden. Dies ermöglicht es Ihnen, zu braten, braten, kochen, Wok, etc. • Entfernen Sie den Grillrost . • die strahlende Kuppel entfernen • Flamme richtige Gartemperatur einstellen.

- Für kleinere Töpfe und Pfannen, legen Sie das Kochgeschirr direkt auf den drei Zangen der Strahlungsplatte .
- Für größere Töpfe und Pfannen, einschließlich Woks, die strahlende Platte umdrehen und das Kochgeschirr direkt auf der Strahlungsplatte platzieren.

INSTANDHALTUNG

Komplette Demontage für Reinigung (oder den Zugang zu elektronischen Impuls-Zünder)

- 1 - Entfernen Sie gesamten Grillgehäuse aus L-Winkel des Berges.
- 2 - Lösen und Brenner, Feuer Pfanne und Fettwanne aus äußeren Schale entfernen.
- 3 - Elektronische Puls Zünder zu inspizieren, einzelne Schraube von der Innenseite des äußeren Schale entfernen zu Release Zündfunktionsgebers und prüfen sorgfältig auf Korrosion oder lose Drahtverbindung .
- 4 - Für den Wiedereinbau , Reverse obigen Schritte und die Schritte 6 bis 9 von Seite 3 "Einrichten der Grill".

Rostfreier Stahl, entgegen der landläufigen Meinung kann rosten. Am häufigsten Ablagerungen auf der Oberfläche des Produkts binden Feuchtigkeit. Es ist diese Feuchtigkeit, die aus rostfreiem Stahl von Sauerstoff beraubt. Sauerstoff ist das Element, das mit dem Edelstahl reagiert, um eine Schutzschicht aus Chromoxid zu bilden. Beraubt von Sauerstoff diese Reaktion nicht stattfindet und "Spaltkorrosion" oder "Unterrostungsschutz", auftritt. Um diesen Effekt zu minimieren, gründlich zu reinigen Sie Ihren Grill mit Seife und Wasser, mit Frischwasser spülen und trocknen. Vermeiden Sie Produkte mit entworfenen Edelstahl zu reinigen, da die meisten Rückstände hinterlassen, die sich verfabren können, wenn der Grill erhitzt wird.

Zusätzlich Edelstahl, die hohen Temperaturen ausgesetzt wird, Farbe und Textur im Laufe der Zeit ändern. Die "Bernstein" Farbe der Grill Außen- und Innenkomponenten ist kein Fehler des Edelstahl und werden nicht Produkte Betrieb beeinträchtigen. Wenn dies geschieht, empfehlen wir "**Magma Magic**" Grill Restorer zur Entfernung des "Bernstein" Farbe und Rück Grill in seinen ursprünglichen Glanz verwenden. Allerdings längerer Exposition gegenüber extrem hohe Hitze führt dazu, Chrom und Nickel auf "burn out" aus Edelstahl. An diesem Punkt Edelstahl wird korrosionsanfälliger werden und wird sich zu verschlechtern beginnen. Wir empfehlen Ersatz der internen Komponenten, wie sie ernsthaft verschlechtert sein.

Wir empfehlen eine gründliche Reinigung aller Innenteile nach jeder Fahrt. Es ist wichtig, die inneren Komponenten und entfernen Sie alle Lebensmittelreste zu zerlegen. Eine weiche "Scotchbrite" pad oder ein ähnliches Produkt kann in diesem Verfahren verwendet werden. Für schwerer ausgebrannt auf Flecken empfehlen wir "Easy-Off Oven & Grill Cleaner", gefolgt von gründlichem Waschen mit Wasser und Seife, mit Frischwasser spülen und trocknen. In Berührung bringen Backofenreiniger mit Regelventil IGNITER ELEKTRODE & Kabel und Bootsoberflächen. VORSICHT: Verwenden Sie keine Scheuerschwämme auf der Ziel Auenspiegel da es an der Oberfläche kratzen. Nur mit einem weichen Baumwolltuch ab. Wir empfehlen, für den Grill zwischen den Anwendungen. Grill Abdeckungen sind bei Magma Handel erhältlich oder direkt von Magma. Besuchen Sie unsere Webseite, www.MagmaProducts.com.

Grillroste

Reinigung mit Bürste Messingdraht während Grill ist warm. Verwenden Oven & Grill Reiniger für Brand auf Rückstände. Waschen mit Seifenwasser und trocknen vor der Lagerung.

Keramischen Elektroden

Das Hotel liegt direkt neben dem Brenner, sollte es frei von Fett und Schmutz gehalten werden. Brenner Erdungsband muss für den ordnungsgemäßen Betrieb direkt über der Elektrode sein, darauf achten, nicht die Keramikisolierung oder den Draht zu beschädigen.

Regelventil

Alle Ventile sind festgelegt und im Werk getestet. Versuchen Sie nicht anpassen oder das Ventil demontieren . Rufen Magma, wenn man es vermuten nicht richtig eingestellt ist. Saubere Ventil mit einem Tuch und entfernen Sie alle Ablagerungen behindern die Öffnung.

Reparatur / Ersatzteile

Alle Ersatzteile sind bei Ihrem Magma Einzelhändler leicht erhältlich oder direkt von Magma. Für eine vollständige Liste der Ersatzteile , Seite 9, oder besuchen Sie unsere Website www.MagmaProducts.com.

Seite 9 ERSATZTEILE

A10-207-3 "Original" Größe A10-217-3 "Party" Größe
A10-207-3-CE-2 "Original" Größe A10-217-3-CE-2 "Party" Größe

Grillrost • Strahlungsplatte • Brenner • Brand Pan • Vollständige Handle Montage- und Befestigungsmaterial • Deckel w / Scharnier & Verschlüsse (ohne Griff) • Schüssel; Elektronischer Impuls Zünder • Zünder Gehäuse • Fettaufangschale • "L" Bracket & Clamp Montage • Turbo Venturirohr • Für die Modelle • A10-207-3 & A10-217-3 Regelventil / Regler Typ-1-Low-Ausgang • Für die Modelle A10- 207-3CE-2 & A10-217-3CE-2-Steuerventil / Regler Typ-2-Low-Ausgang • Verbinden Collar "Camping Gaz" • Für die Modelle A10-207-3CE-2 & A10-217-3CE-2-Steuerventil / Regler Typ 2 Low-Output

Bitte sehen www.MagmaProducts.com für korrekte Teilenummern für die Ersatzteile oben

Seite 10 FEHLERBEHEBUNG

Brenner wird nicht mit Zünder leuchten

- Elektrode mit Fett oder Rückstand bedeckt
 - Saubere Elektrode*
 - Elektroden Draht lose, getrennt oder korrodierte
 - Reinigen, einstellen und wieder Draht zwischen Zünder und Elektrode, siehe "komplette Demontage" (Seite 8)*
 - Draht kurzgeschlossen verursacht Funken aus Draht vor Elektrode
 - Ersetzen Zünder, Elektrode & Kabel Siehe Seite 9
 - Kein Funke wird erzeugt
 - Passen Elektrode bis zur ordnungsgemäßen Funke erscheint.*
 - Lösen Zünder Taster, entfernen / inspizieren "AAA" Batterie ersetzen "AAA" Alkaline-Batterie, wenn nötig, wieder und wieder zusammenzubauen Druckknopf*
 - Ersetzen Zünder, Elektrode & Kabel*
 - Siehe Website für die Artikelnummer*
- Brenner wird nicht einmal mit Streichholz anzünden**
- Kein Gasstrom
 - Kraftstoffstand prüfen, ersetzen Kanister oder Zylinder füllen*
 - Verstopfte Gasstrom

Brenner reinigen, Turboventurirohr und Ventilöffnung. Entfernen Sie die Ablagerungen
Spinweben

Aufflammen

- Zu hohe Backtemperatur
- Betrieb nur auf niedrig, wenn der Deckel geschlossen ist
- Reduzieren Flamme Ebene
- Lassen Deckel offen
- Mit einem Wassernebel zu kühlen
- Fett und/oder Rückstands Aufbau
- Saubere Komponenten
- Zu viel Fett im Fleisch
- Trim Fett von Fleischstücke vor dem Grillen
- Zu viel Öl in Marinaden
- Verwenden Sie nicht auf Ölbasis Marinaden

Gelb Rußigen Flamme

- Verstopfte Gasstrom
- Brenner reinigen, Turboventurirohr und Ventilöffnung. Entfernen Sie die Ablagerungen / Spinweben

Ausblasen

- Flamme zu niedrig
- Erhöhen Flamme
- Wickeln Sie direkt auf Brenner
- Blockieren Wind mit Deckel. Siehe Seite 3
- Verstopfte Gasstrom
- Brenner reinigen, Turboventurirohr und Ventilöffnung. Entfernen Sie die Ablagerungen / Spinweben

Hot Spots

- Grill nicht Niveau
- Stufe Grill. Siehe Seite 3
- Fett oder Rückstände Aufbau
- Saubere Komponenten
- Übermäßige Fett im Fleisch
- Trim Fett von Fleischstücke vor dem Grillen
- Zu viel Öl in Marinaden
- Verwenden Sie nicht auf Ölbasis Marinaden

Seite 11

ZUBEHÖR

- **Magma® Meeres KETTLE® Grillabdeckung / Einkaufstasche** Original & Gruppengröße
 - **Vollständig "Nesting", 7 & 10 Stück, 18-10 Edelstahl Kochgeschirr-Sets mit Edelstahl oder Ceramica Antihalt-Innenausstattung.** Rostfreier Stahl, Kobalt-Blau, Jet Black oder Magma Red Emaille Außenbereich und Induktions-kompatiblen Modelle verfügbar. Shops in weniger als 1/2 Kubikfuß
 - **Gepäck Qualität aufgefüllte Grill und Zubehör Carry / Aufbewahrungskoffer** Passend Grills bis 17" Durchmesser. (43 cm)
 - **LED-Grill-Licht hoher Intensität** LED-Licht für nach Einbruch der Dunkelheit Grillen
 - **Super-LED-Grill-Licht-super hoher Intensität** Dual LED-Licht. Passend Magma Deckel Grills angelenkt ist.
 - **"Teleskopieren" Grill Tools & Storage / Tragetasche** Grill-Werkzeug-Set, 5 Stück Einzelne Werkzeuge zur Verfügung
 - **LED Grill Tool Light Hohe Intensität** LED-Licht lässt sich leicht an jedem Magma Teleskop Grill-Tool.
 - **Fisch & Veggie Grill Fach** 18-9 Edelstahl oder 18-9 Edelstahl mit Antihalt
 - **Reversible "Non-Stick" Bratpfanne** Hochleistungsmarinegrad Aluminiumguss mit Antihalt-Beschichtung
 - **Gourmet Grillschürze** 100% Baumwolle, einstellbar mit bestickten Magma Logo, 2 Taschen und Handtuchschlaufe. Jet Black oder Magma Red
 - **Grillhandschuh** 100% gesteppte hitzebeständig Baumwolle Konstruktion mit bestickten Magma Logo & Silikon Handfläche und Daumen - Jet Black
 - **Grillen Handtücher** aus 100% Baumwolle mit Dichtung, gestickt Magma Logo (2 Stück) 16-1 / 2 "x 21" Jet Black
 - **"Flat" Kabob Spieße** 25 Spieße pro Packung, 100% Hygiene Bambus, Essen wird nicht rollen, wenn sie einge
 - **Gourmet-Fleisch-Thermometer** 304 Marine-Edelstahl 2 "Face
 - **Gourmet Steak-O-Meters** 4 Pack - 304 Marine-Edelstahl ein "Face
 - **"Marine Cuisine" ® Grill Führer & Kochbuch** 130 Seiten Rezepte & Tipps für tragbare Grillen
 - **LPG (Propan) Niederdruck-Gasgrill Connection Kit** für On-Board-LPG (Propan) Systeme • Nur Nordamerika
 - **Niederdruck-Regelventile für On-Board** LPG (Propan) oder CNG (Erdgas) Gasanlagen
 - **Propan / Butan Kanister Lagerung Locker / Einkaufstasche** Platz für bis zu 3 1 Pfund (450 g) Propan Kanister Pacific Blue & Jet auf Schwarz
 - **Magma Magie Grill Restorer** Entfernt Bernsteinfarbe von allen Magma Grills - nur USA
- Besuchen Sie unsere Webseite** www.MagmaProducts.com für eine komplette Liste an Zubehör

INGESCHRÄNKTE GARANTIE

Magma Produkte garantiert Inc. dieses Produkt frei von Mängeln in Material oder Verarbeitung an den Endverbraucher zu sein. Diese Garantie ist für die Zeiträume angegeben, wenn unter normalen und angemessenen Bedingungen verwendet, ein (1) Jahr ab dem Kaufdatum. Diese Garantie umfasst nicht die Kosten von Sachschäden oder Unannehmlichkeiten durch den Ausfall des Produkts. Das Gleiche gilt für Schäden aufgrund von Missbrauch, Unfall oder Schäden, die durch den Transport des Produkts. Ebenfalls nicht enthalten sind es Schäden, die aus der kommerziellen Nutzung dieses Produkts entstehen. Ebenso wenig sind, auf Edelstahl-Produkte, "Surface Rust"; Übermäßige Korrosion durch Kontakt mit Salzwasser; oder Verfärbung oder Korrosion durch starke Hitze einwirkung oder nicht ordnungsgemäße Reinigung und Pflege für die Edelstahloberflächen verursacht. Wenn das Produkt aufgrund eines Defekts in Material und Verarbeitung während der Garantiezeit nicht funktioniert, wird das defekte Teil bei Magma entweder repariert oder ersetzt werden. Wenn Sie zu erhalten Leistung im Rahmen dieser Gewährleistung möchten, sollten Sie Magma die Kundendienstabteilung telefonisch unter (562) 627-0500 kontaktieren, oder per E-Mail an mail@MagmaProducts.com oder über US-Postdienst E-Mail an "Magma Products, Inc., Attention Kundenservice, 3940 Pixie Ave. Lakewood, CA, 90712". Das defekte Teil, zusammen mit dem Kaufbeleg muss Porto zu Magma Products, Inc. den Kunden zurückgesandt Wir schlagen vor, dass Sie Ihren Kaufbeleg halten, wie wir angemessene Kaufnachweis erforderlich machen.

Im US-Bundesstaat Kalifornien nur, wenn Reparaturlackierung oder den Ersatz des Produkts nicht kommerziell praktikabel ist, den Verkauf der Händler das Produkt, oder Magma Products, Inc., wird den Kaufpreis für das Produkt, weniger die Menge direkt zurechenbaren verwenden erstatten durch der ursprüngliche Verbraucher vor der Entdeckung des Fehlers. Darüber hinaus nur im Bundesstaat Kalifornien, können Sie den Artikel in den Einzelhandelsunternehmen übernehmen, von dem es erworben wurde, oder einem Einzelhandelsunternehmen dieses Produkt verkaufen, um die Leistung im Rahmen dieser Garantie zu erhalten. Alle stillschweigenden Garantien, einschließlich der stillschweigenden Gewährleistungen der Marktgängigkeit oder Eignung für einen bestimmten Zweck, es in ihrer Dauer auf den Garantiezeiten angegeben hierin für die Teile hier beschriebenen beschränkt. Einige Staaten erlauben keine Beschränkungen auf, wie lange die konkludente Gewährleistung, die oben genannten Einschränkungen möglicherweise nicht auf Sie zutreffen.

Weder Magma Händler, noch die Einzelhandelsunternehmen den Verkauf dieses Produkts hat die Berechtigung alle Garantien zu machen oder zu versprechen Heilmittel zusätzlich zu oder nicht mit den oben genannten. Magma maximale Haftung über den Kaufpreis der von dem ursprünglichen Verbraucher bezahlte Produkt nicht überschreiten. Einige Staaten erlauben den Ausschluss oder die Beschränkung von Neben- oder Folgeschäden, so dass die oben genannte Beschränkung orexclusions möglicherweise nicht für Sie gelten. Die Garantie gibt Ihnen bestimmte Rechte und Sie können auch andere Rechte, die von Staat zu Staat unterschiedlich.

MAGMA und die Magma-Logo sind eingetragene Warenzeichen von Magma Products, Inc. • Patent angemeldet.

CALIFORNIA PROPOSITION 65 - WARNUNG - Das Verbrennen von Gas-Koch Kraftstoff erzeugt einige Nebenprodukte, die auf der Liste der Stoffe sind, die durch den Staat Kalifornien bekannt sind und gegen Krebs oder Fortpflanzungsschäden verursachen. Kalifornien Gesetz erfordert Unternehmen Kunden von möglichen Exposition gegenüber solchen Substanzen zu warnen. Zur Minimierung der Exposition gegenüber diesen Substanzen arbeiten immer das Gerät nach dem Gebrauch und Pflege von manuellen, sodass Sie eine gute Belüftung sorgen, wenn sie mit Gas zu kochen.

Die US-Patente 4.788.962 • 5.330.154 • 5.413.090 • D 292163
Andere Patente und Design-Patente angemeldet

ESPAÑOL

MANUAL DE USO

A10-207-3 • A10-207-3-CE-2

A10-217-3 • A10-217-3-CE-2

MARINO KETTLE® COMBINACIÓN, ESTUFA Y GAS PARRILLA

Para preguntas relativas al funcionamiento, montaje, manejo, piezas o devoluciones, puede ponerse en contacto con los peritos de MAGMA. Llámennos de lunes a viernes al teléfono +01-562-627-0500, entre las 07:00 - 17:00 horas Tiempo del Pacífico, o envíe un mensaje por correo electrónico a mail@MagmaProducts.com

ALTO-antes de devolver este aparato al distribuidor. Producto fabricado en los Estados Unidos

IMPORTANTE, lea atentamente estas instrucciones antes de su uso.
Familiarizarse con el aparato antes de conectarlo a su contenedor de gas.
Guarde estas instrucciones para referencia futura.

Página 2

A10-207-3 • A10-217-3 • A10-207-3-CE-2 • A10-217-3-CE-2

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD • LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE OPERAR

- USO AL AIRE LIBRE SOLAMENTE.
- NO USE ESTE APARATO EN EL INTERIOR DEL BARCO O CUALQUIER ESPACIO CERRADO.
- PARRILLA IRRADIA CALOR, ESPACIO SE CUMBUSTIBLES 24"(61 CM) LATERAL Y POSTERIOR, NUNCA UTILICE BAJO TOLDOS, PATIO CUBIERTAS, ETC.
- PRECAUCIÓN: LAS PARTES ACCESIBLES PUEDEN MUY CALIENTE. MANTENGA LOS NIÑOS LEJOS DEL APARATO.
- NUNCA DEJE LA PARRILLA CALIENTE SIN VIGILANCIA.
- USO DE GUANTES O ALMOHADILLA CALOR AL MANEJO PARRILLA CALIENTE.
- COMPRUEBE QUE VÁLVULA DE SELLADO LAVADORA (A) ESTÁ EN LUGAR Y EN BUEN ESTADO ANTES DE CONECTAR DE CONTENEDORES DE GAS.
- INSTALAR CAJAS EN LUGARES BIEN VENTILADOS Y LEJOS ÁREA DE LLAMA FROMOPEN, FUENTE DE CALOR, O PERSONAS OTHR O MATERIALES INFLAMABLES.
- PRECAUCIÓN: VERIFICAR FUGAS DE GAS CADA CILINDRO VEZ QUE SE CAMBIA.
- HACER USO ONT APARATO SI EL DAÑADO O SELLOS DESGASTADOS; NO USE UN APARATO QUE SE FUGA, DAÑADO O NO FUNCIONA CORRECTAMENTE.
- NUNCA COMPROBAR SI HAY FUGAS DE GAS CON UNA LLAMA!
- SI HAY UNA FUGA EN EL APARATO (OLOR A GAS), TOMAR FUERA DE INMEDIATO EN UNA BUENA VENTILACIÓN GRATIS LLAMA, LUGAR DONDE LA FUGA PUEDE DETECTAR Y SE DETUVO. SI DESEA COMPROBAR SI HAY FUGAS EN SU APARATO, HACERLO FUERA. NO TRATAR DE DETECTAR FUGAS CON UNA LLAMA, USO AGUA JABONOSA.
- SIEMPRE LA LUZ DE LA PARRILLA CON TAPA ABIERTA.
- NO HACER MÁS CALOR PARRILLA, VER INSTRUCCIONES DE USO.
- NO BLOQUEE, RESTRINGEN O DE OTRA MANERA OBSTRUYA COMBUSTIÓN O ABERTURAS DE AIRE DE VENTILACIÓN.
- APARATO DEBE SER OPERADO EN LA POSICIÓN HORIZONTAL SOLAMENTE.
- NO MODIFIQUE ESTE APARATO.
- COMPRUEBE QUE QUEMADORES SE EXTINGUEN ANTES DE DESCONECTAR EL CONTENEDOR DE GAS.
- SIEMPRE APAGUE LA PARRILLA DESPUÉS DE SU USO.
- COMPRUEBE QUE EL CARTUCHO DE GAS ESTÁ VACÍA ANTES DE CAMBIARLO (AGITAR PARA OÍR EL RUIDO HECHA POR EL LÍQUIDO).
- NUNCA DEJE DE CILINDRO DE GAS (CONTENEDOR) O VÁLVULA / REGULADOR CONECTADO CUANDO SE ALMACENA.
- CILINDROS DE GAS TIENDA EN ÁREAS BIEN VENTILADAS.
- NO GUARDE CILINDROS DE GAS EN INTERIORES, LUZ SOLAR DIRECTA, BAJO CUBIERTA EN BARCOS, O EN TAJUILLAS NO APROBADO PARA PROANO O BUTANO ALMACENAMIENTO.
- PARA LOS MODELOS Y A10-207-3 A10-217-3; GAS PROPANO USO SOLAMENTE EN DOT-39 NRC CYLINDERS.GAS CONSUMO EN ESTOS CILINDROS ES 0.2 kg/h. ALMACENAMIENTO DE COMBUSTIBLE EN ESTOS CILINDROS DEBEN ESTAR EN CUMPLIMIENTO DE LA AMERICAN BARCO Y YATE DEL CONSEJO (ABYC) NORMAS A-1 (9), MARINA GAS LICUADO DE PETRÓLEO (GLP) SISTEMAS.
- PARA LOS MODELOS A10-207-3-CE-2 Y A10-217-3-CE-2; USO PROPANO / BUTANO GAS MIXTO (CAMPINGAZ) EN CILINDROS CV-270, CV270 PLUS, CV-470 O CV470 PLUS. CONSUMO DE GAS EN ESTOS CYINDERS ES 0.2 kg/h.
- PUEDE SER PELIGROSO PARA INTENTAR COLOCAR OTROS TIPOS DE CONTENEDORES DE GAS.

Página 3

CONTENIDO

Para los modelos A10-207-3 y A10-217-3 Válvula de control / Tipo 1 Regulador de baja salida
• Para los modelos A10-207-3-CE-2 y A10-217-3-CE-2 Válvula de control / regulador de tipo 2 de bajo rendimiento • Grill Cuerpo • rejilla de la parrilla • Cúpula • Placa radiante • Indexación "L" soporte y la abrazadera de montaje • Turbo Venturi conjunto de la tubería
Herramienta necesaria de 9/16 "no incluido

Cada Magma® parrilla de gas es individualmente Fuego prueba antes de salir de fábrica.
Por esta razón, el quemador en su parrilla puede presentar una ligera coloración.

CONECTE LA TAPA AL TAZÓN INSTALAR LA BARBACOA

Los soportes se venden por separado. Véanse nuestras páginas web www.MagmaProducts.com para las opciones de montaje. 3 *Superficie llana*

- 1 Seleccione el soporte Magma correcto y móntelo en el lugar deseado. Antes de instalar la barbacoa, compruebe que el soporte no se mueva fácilmente al ejercer una fuerza moderada sobre el mismo.
- 2 A continuación, compruebe si tiene mejor acceso a la válvula de regulación del gas desde la derecha o izquierda del centro de la barbacoa. Esto depende del lugar en que haya montado el soporte (véase el dibujo de la hoja de cubierta). Ahora, monte la abrazadera en forma de L y la grapa sobre la varilla dentada de modo que la parte plana y roscada en forma de L de dicha abrazadera esté en la dirección que muestra la foto.
- 3 Ponga la superficie plana y roscada de la abrazadera en forma de L en posición horizontal y sujete la abrazadera sólidamente con una llave de ajuste o con una llave ajustable, de modo que no se puedan mover ni la abrazadera, ni la grapa. OBSERVACIÓN: Una buena posición horizontal es esencial para obtener una temperatura uniforme por toda la superficie de cocción.
- 4 Levante la caja de la barbacoa, con la tapa cerrada, con prudencia y móntela **MUY SÓLIDAMENTE** en la abrazadera en forma de L, para que la barbacoa no se desprendra fácilmente. Antes de continuar, compruebe que la barbacoa esté bien fija y horizontal.

Página 4

5 Con la caja de la parrilla firmemente unido al soporte en L y teniendo cuidado de no dañar el electrodo, desenrosque sólo quemador 3 vueltas completas. **PRECAUCIÓN: NO DESENROSQUE MÁS DE 3 REVOLUCIONES, COMO LA PARRILLA PUEDE CAER POR LA BORDA.**

- Levante toda la parrilla hacia arriba para desenganchar de pasadores de posicionamiento de la bandeja de grasa (5a y 5b) y girar de modo tapa opera libremente en la posición deseada (5a).
- Con cuidado, baja de la espalda hacia abajo (5d), lo que hace que los pasadores se vuelva a acoplar y rethread "quemador" de nuevo 3 revoluciones hasta que quede apretado. Si el quemador no se enciende 3 revoluciones las clavijas no estén correctamente situados.

- 6 Instale la placa radiante y cúpula sobre el quemador en la cresta de la cacerola del fuego.
- 7 Instalación de rejilla de la parrilla de rejilla rotativa de manera que ambas pestañas rejilla de la parrilla se deslizan debajo de las pinzas de retención (7a), la rejilla y todos los componentes internos en la posición correcta de bloqueo.
- 8 Introducir el tubo turbo venturi en el tubo roscado en la parte inferior del cuerpo de rejilla y apretar firmemente la tuerca roscada de manera tuerca no se enciende mientras se gira el tubo de turbo venturi. Nota: tubo de Venturi turbo todavía debe girar libremente. tubo venturi debe ser guardado con la válvula en un ambiente limpio y seco cuando no esté en uso. (Consulte "Consejos de Estiba" página 6) Antes de cada uso, antes de introducir el tubo de Venturi, compruebe que el tubo roscado está libre de telarañas u otras obstrucciones.

Página 5

CONEXIÓN DE COMBUSTIBLE CONTROL DE REGULADOR DE LA VÁLVULA A10-207-3 y A10-217-3

- Utiliza el estándar de 1 libra. botes de propano desechables (DOT-39 NRC).
- Antes de instalar la válvula, familiarizarse con el funcionamiento de las válvulas y los gráficos en la perilla de la válvula. Nunca fuerce la perilla. Siempre girar o empujar suavemente.
- Girar la válvula de control en "LOCK" e instalar bote de gas con cuidado de no cruzar las roscas. Compruebe si hay fugas antes de su uso, con el cepillo solución de agua jabonosa alrededor de las roscas y el agujero del orificio de comprobar si hay burbujas.
- Posición de la válvula con la botella de gas como se muestra (A). Introduzca suavemente vástago de la válvula en el tubo de Venturi turbo. Gire hasta que se alinee con clave de vástago de válvula de retención de bloqueo que permite la válvula para insertar plenamente. Gire el cartucho de gas hacia abajo (B).

La válvula se siente suelto y girará fácilmente. A pesar de que la válvula se siente suelto, está diseñado de esa manera y no se escape. La válvula fue diseñado para ser suelta a fin de permitir, la instalación y la retirada del cilindro de propano fácil y seguro por lo que fácilmente se balancea zsin resistencia para adaptarse a todas las aplicaciones.

Alinear clave vástago de la válvula a la válvula de retención de bloqueo de cámara y gire
CONTROL VALVE REGULATOR A10-207-3-CE-2 and A10-217-3-CE-2

Página 6 USO DE SISTEMAS DE A BORDO PARRILLA CON GLP (PROPANO)

Introduzca suavemente vástago de la válvula en el tubo de Venturi boca abajo hasta que esté completamente insertada y rotar como se muestra.

- Magma a Bordo GLP (propano) Válvulas y GLP (propano) de baja presión Kits parrilla de gas de conexión permiten Magma Parrillas para ser instalada dentro de los barcos. GLP baja presión pre-regulado sistema de a bordo (propano) existentes.
- Utilice sólo **Magma Tipo 3 GLP baja presión (propano) Válvulas. Vea nuestra guía de válvulas de aplicaciones** www.MagmaProducts.com para la válvula correcta.
- En América del Norte usar **Magma A10-225 GLP 10 'Parrilla de gas Kit** de conexión junto con el **Tipo 3 de la válvula**. Fuera de Norteamérica comprobar su distribuidor local para manguera y accesorios adecuado.
- Una válvula de cierre principal (suministrado con la parrilla de gas Kit de conexión) debe ser utilizado con esta válvula de control en el punto de conexión en el sistema. Esto permite apagar el suministro de gas a la manguera que conduce a la parrilla.
- **En los sistemas de combustible de Australia y Nueva Zelanda GLP debe ser instalado por un técnico de gas certificado. la válvula con prudencia boca abajo en el tubo venturi, hasta que esté introducido completamente y gírelo como muestra la foto.**
Uso usual en barcos y vehículos Válvula de la botella de gas / Contador / Válvula solenoide / Barbacoa a gas / Tipo 3 Válvula / Equipo de mangueras A10-225 / Hacia otro aparato LPG o tubo tapar / Válvula de cierre / Propano (LPG) / Regulador de presión del gas

IMPORTANTE! • NO CONECTE UNA MANGUERA DE SUMINISTRO DE ALTA PRESIÓN PROCEDENTE DE UN TANQUE NO REGULADA DIRECTAMENTE A LA PARRILLA.

Magma parrillas están diseñadas para su uso con pequeñas bombonas de propano desechables o con propano de baja presión antes de la regulación y válvulas opcionales de baja presión. Ejecución de alta presión de propano líneas de suministro de combustible en un barco está en violación de los estadounidenses de barcos y yates Consejo (ABYC) directrices y no se considera una aplicación segura. Además, las impurezas que se encuentran en grandes tanques de propano recargables pueden obstruir los orificios pequeños en la válvula de control de alta presión / regulador haciendo que se pierdan capacidades de rendimiento y no con el tiempo. Regulación de estos tanques a 1 / 2 PSI y el uso de este gas propano pre-regulado con la válvula de baja presión correcta asegurará un servicio seguro y eficiente de la parrilla.

Página 7

PROCEDIMIENTOS DE OPERACIÓN

ADVERTENCIA: No sobrecaliente la parrilla. parrillas de magma no requieren precalentamiento. Acero inoxidable pierde características anticorrosivas cuando se somete a calor extremo. La mayor parte de la parrilla se realiza a baja temperatura con la tapa cerrada. Si se requiere calor media o alta, parrilla con la tapa abierta.

INSTRUCCIONES DE ENCENDIDO

- Abra la tapa durante el encendido. • Presione la perilla y gire en sentido antihorario hasta la posición "HIGH".

- Empuje del encendedor de impulsos electrónicos. • confirmar visualmente la ignición.
 - Girar la perilla para ajustar la llama.
 - Si la parrilla no se enciende, asegurar que un casquillo chispa del electrodo del quemador está directamente encima del electrodo.
 - Si el dispositivo de ignición electrónica del pulso sigue sin encender el gas, consulte las INSTRUCCIONES ENCENDIDO DE.
- NOTA:** Encendido electrónico viene equipado con una batería preinstalada. Reemplazar con batería "AAA" alcalinas solamente.

INSTRUCCIONES DE ENCENDIDO DE

(Copia de seguridad del sistema permite el uso de la parrilla hasta que se repare el sistema de ignición electrónica del pulso.)

- Abra la tapa durante el encendido.
- Coloque la llama hasta el quemador a través del agujero de la luz partido.
- Presionar la válvula y gire en sentido antihorario hasta la posición "alta".
- confirmar visualmente la ignición.

PARA REDUCIR ATAQUE DE ASMA

- Recorte el exceso de grasas de la carne. • Reduce el fuego.
 - Utilice los adobos no basados en petróleo. • Use rocío de agua directamente sobre los brotes.
- **PARA AYUDAR A CREAR SU PROPIA EXPERIENCIA MAGMA GOURMET CADA VEZ QUE LA PARRILLA, POR FAVOR, COMPRUEBE ESTOS PUNTOS CRÍTICOS IMPORTANTES ANTES DE ENCENDER LA PARRILLA.**
- Monte es seguro y la parrilla no se mueve. • El electrodo está limpio y encendido electrónico crea una chispa.
- La grasa y la bandeja de la cacerola del fuego son limpias producida por exceso de grasa para reducir los reflejos y garantizar el flujo de aire.
- La tapa está posicionada correctamente para operar libremente y está en mejor posición para bloquear el viento.
- tubo de Venturi, quemador, quemador de tubo roscado y orificio de la válvula están libres de obstrucciones, tales como telas de araña.
- La placa radiante está posicionado correctamente. • rejilla de la parrilla está en posición de bloqueo en virtud de la celebración de los clips.
- Tuerca Turbo Venturi tubo de mantenimiento es escaso y no se enciende al girar la posición de la válvula.
- La válvula está instalado y bloqueado en Turbo Venturi tubo correctamente. • Suficiente combustible está disponible.

CONSEJOS PARA COCINAR

- El error más común cuando la parrilla está usando demasiado alto de un ajuste de calor. **Parrillas vuelven más caliente a medida que cocinar, por lo que utilizan la configuración de calor moderado cuando se cocina con la tapa cerrada.**
- Mantenga siempre una botella de spray de agua a mano para los brotes y el enfriamiento rápido si se recalienta la parrilla.
- Cubra la rejilla de la parrilla con aceite vegetal o de oliva para evitar que los alimentos se peguen.

CONSEJOS ESTIBA

- Desconecte siempre el cartucho de combustible desde la válvula antes de la estiba.
- Guarde la válvula y del tubo de Venturi Turbo en un lugar limpio y seco para proteger de la corrosión de la válvula y de la tela de araña obstrucciones en el tubo de Venturi.
- Coloque siempre desenroscando toda la parrilla de la L-soporte. No retire el soporte en L y mordazas menos que sea necesario reposicionamiento.
- Para el almacenamiento de propano en un armario de almacenamiento de propano sellado que permite la fuga de ventilar la borda o bien utiliza **Magma A10-210 Propano Almacenamiento de asas**. Nunca guardar debajo de la cubierta.

Página 8

USO DE LA MARINE KETTLE COMO UNA ESTUFA

patentado, el diseño único de Magma de la caldera marina permite que sea usado como una estufa convencional. Esto le permite freír, saltar, hervir, wok, etc. • Retire la rejilla de la parrilla. • Retirar la cúpula radiante • Ajuste la llama hasta la temperatura apropiada para cocinar.

- Para las ollas y sartenes más pequeñas, colocar los utensilios de cocina directamente sobre las tres pinzas de la placa radiante.
- Para ollas y sartenes más grandes, incluyendo woks, invierta la placa radiante y colocar los utensilios de cocina directamente en la placa radiante.

MANTENIMIENTO

El desmontaje completo para la limpieza (o el acceso al encendedor de impulsos electrónicos)

- 1-Retirar todo el cuerpo de la parrilla a partir de L-soporte de montaje.
- 2-Desenrosque y retire el quemador, bandeja de fuego y bandeja para la grasa del cuenco exterior.
- 3-Para inspeccionar encendedor de impulsos electrónicos, quitar un solo tornillo desde el interior del cuenco exterior de libere la caja de encendido e inspeccionar cuidadosamente en busca de corrosión o conexión de cable suelto.
- 4-Para volver a montar, invierta los pasos anteriores y los pasos 6 a 9 de la página 3 "Configuración de la parrilla".

Acero inoxidable, contrariamente a la creencia popular, puede oxidarse. Más comúnmente, los depósitos en la superficie de la voluntad producto atrapar la humedad. Es esta humedad que roba el acero inoxidable de oxígeno. El oxígeno es el elemento que reacciona con el acero inoxidable para formar una capa protectora de óxido de cromo. Despojado de oxígeno esta reacción no tiene lugar y "corrosión de la grieta", o "herrumbre superficial", ocurre. Para minimizar este efecto, limpiar a fondo su parrilla con agua y jabón, enjuague con agua fresca y seca. Evitar el uso de productos diseñados para limpiar el acero inoxidable como la mayoría deja un residuo que puede afectar el color cuando la parrilla se calienta.

Además, el acero inoxidable que se expone a altas temperaturas cambiará de color y la textura en el tiempo. El "ámbar" color del exterior de la parrilla y los componentes internos no es un fallo del acero inoxidable y no afectará al funcionamiento del producto. Cuando esto sucede, se recomienda utilizar "**Magma mágica**" **Grill Restaurador** para eliminar el color "ámbar" y la parrilla volver a su brillo original. Sin embargo, la exposición prolongada al calor extremo hará que el cromo y níquel para "quemar" de acero inoxidable. En este punto, el acero inoxidable se hará más susceptibles a la corrosión y comenzará a deteriorarse. Se recomienda la sustitución de los componentes internos a medida que se deterioraron seriamente.

Recomendamos una limpieza a fondo de todas las partes internas después de cada salida. Es importante que desmontar los componentes interiores y eliminar cualquier residuo de alimentos. Una almohadilla suave "Scotchbrite" o un producto similar se pueden utilizar en este proceso. Para más pesado quemado en las manchas se recomienda "Easy-Off Oven & Grill Cleaner", seguido de un lavado a fondo con agua y jabón, enjuague con agua fresca y seca. EVITAR EL CONTACTO CON HORNO DE FILTRO DE CONTROL DE VÁLVULA, electrodo de encendido y el alambre, y el barco SUPERFICIES. PRECAUCIÓN: NO utilice ningún tipo de almohadillas abrasivas en el acabado exterior espejo como T1 rayar la superficie. Use sólo un paño suave de algodón. Recomendamos cubrir la parrilla después de cada uso. cubiertas para parrillas están disponibles en las tiendas de Magma o directamente de Magma. Consulte nuestra página web, www.MagmaProducts.com.

Rejillas De La Parrilla

Limpiar con un cepillo de alambre de latón, mientras que la parrilla está caliente. Use horno y la parrilla más limpio para residuos quemados de residuos. Lavar con agua y jabón, y antes de su almacenamiento en seco.

Electrodo De Cerámica

Situado justo al lado de la combustión se debe mantener limpia la grasa y la suciedad. correa de la base del quemador debe estar directamente sobre el electrodo para un funcionamiento correcto, tenga cuidado de no dañar el aislamiento de cerámica o el cable.

Válvula De Control

Todas las válvulas se ajustan y se prueban en nuestra fábrica. No intente ajustar o desmontar la válvula. Magma llamar si sospecha que no está correctamente ajustado. la válvula limpia con un paño y eliminar los residuos obstruir el orificio.

Reparaciones / Repuestos

Todas las piezas de recambio están disponibles en Tu punto de venta Magma o directamente de Magma. Para obtener una lista completa de piezas de repuesto, consulte la página 9, o visite nuestro sitio Web www.MagmaProducts.com.

Página 9

PIEZAS DE REPUESTO

**A10-207-3 "Original" Tamaño • A10-217-3 "Parte" Tamaño
A10-207-3-CE-2 "Original" Tamaño • A10-217-3-CE-2 "Parte" Tamaño**

Rejilla para cocinar • Placa radiante • Quemador • Fuego • Pan Handle asamblea completa y Pegamento • Tapa w / bisagra y elementos de fijación (sin mango) • cuenco; Puzoso encendedor electrónico • Encendedor de casos • Bandeja para grasa • "L" soporte y la abrazadera de montaje • Turbo Venturi tubo • Para los modelos • A10-207-3 y A10-217-3 Válvula de control / Tipo 1 Regulador de baja salida • Para los modelos A10- Válvula de control 207-3CE-2 y A10-217-3-CE-2 Tipo / Regulador 2 bajo-salida • Conectar collar "camping Gaz" • Para los modelos A10-207-3-CE-2 y A10-217-3-CE-2 Válvula de control / regulador de tipo 2 de bajo gasto

Por favor, vea www.MagmaProducts.com los números de pieza correctos para las piezas de repuesto anteriores

Página 10

El quemador no se enciende con el encendedor

Electrodo cubierto con grasa o residuos

Electrodos limpios

Electrodo de alambre suelto, desconectado o corroído

Limpia, ajusta y volver a conectar cables entre el encendedor y el electrodo, consulte "desmontaje completo" (página 8)

El cable está en cortocircuito causando chispa del electrodo de alambre antes

Reemplazar encendedor, Electrodo de cables y En la página 9

No hay chispa se genera

Ajuste del electrodo hasta que aparezca la chispa adecuada.

Desatornillar pulsador de encendido, quitar / inspeccionar la batería "AAA", reemplace la batería alcalina "AAA" si es necesario, vuelva a instalar y pulsador volver a montar.

Reemplazar encendedor, Electrodo de cables y Véase el sitio web para el número de pieza

El quemador no se enciende, incluso con el partido

No hay flujo de gas

Comprobar el nivel de combustible, sustituir o rellenar el cilindro bote

Obstrucción del flujo de gas

Limpie el quemador, tubo de Venturi turbo, y el orificio de la válvula.

Retire los residuos telas de araña

Estallar

Temperatura de cocción

Operar sólo en baja cuando la tapa está cerrada

Reducir el nivel de la llama

Deje la tapa abierta

Use rocío de agua para enfriar

La grasa y / o acumulación de residuos

Componentes limpios

El exceso de grasa en carnes

Quite la grasa de los cortes de carne antes de asar

Aceites excesivos en los adobos

Utilice los adobos no basados en el petróleo

La llama amarilla de hollín

Obstruido el flujo de gas

Limpie el quemador, tubo de Venturi turbo, y el orificio de la válvula.

Retirar los escombros telas / araña.

Reventar

La llama demasiado baja

Aumentar la llama

El viento directamente en el quemador

Bloquear el viento con tapa. Consulte la página 3

Obstrucción del flujo de gas

Limpie el quemador, tubo de Venturi turbo, y el orificio de la válvula.

Retire los residuos telas de araña

Los puntos calientes

La parrilla no está nivelado

Nivel Grill. Consulte la página 3

La grasa o acumulación de residuos

Componentes limpios

El exceso de grasa en carnes

Quite la grasa de los cortes de carne antes de asar

Un exceso de aceite en adobos

Utilice los adobos no basados en el petróleo

Página 11

ACCESORIOS

- **Bolsa Magma® marina Kettle® parrilla cubierta / totalizador** original y del partido Tamaño
- **Totamente "anidamiento", 7 y 10 piezas, 18-10 acero inoxidable Utensilios de cocina Juegos con acero inoxidable o cerámica de antiadherente interiores.** Acero inoxidable, azul cobalto, Jet Black, o Rojo Magma exteriores del esmalte y modelos compatibles de inducción disponibles. Tiendas en menos de 1/2 pie cúbico
- **Equipaje rellena calidad Grill y accesorios maletín de transporte / almacenamiento** adapta parrillas de hasta 17 "de diámetro. (43 cm)
- **La parrilla de luz LED** de alta intensidad de luz LED para asar en la oscuridad
- **Súper LED Grill estupendo ligero** de alta intensidad de la luz LED dual. Se adapta a Magma bisagras de la tapa parrillas.
- **"Telescopio" herramientas de la parrilla y almacenamiento / Estuche Juego** de herramientas de la parrilla, las herramientas individuales 5 pieza también disponibles
- **LED de luz LED de alta intensidad** de luz Grill herramienta se adapta fácilmente a cualquier herramienta de la parrilla telescopios de Magma.
- **Acero inoxidable Fish & Veggie Grill Bandeja** 18-9 o 18-9 de acero inoxidable con antiadherente
- **Reversible "antiadherente"** plancha de aluminio de alta calidad marina pesado fundido con recubrimiento antiadherente
- **La parrilla delantal Gourmet** 100% algodón, ajustable con logo bordado Magma, 2 bolsillos, y el bucle de toalla. Jet Negro o Rojo Magma
- **Construcción Grill Mitt** 100% algodón resistente a calor acolchada con el logotipo bordado y Magma de palma y el pulgar de silicona - Jet Negro
- **La parrilla Toallas** 100% algodón con ojal, logotipo bordado Magma (2 unidades) 16-1 / 2 "x 21" Negro Jet

- **"Flat" Kabob pinchos** pinchos 25 por paquete, 100% higiénico de bambú, la comida no rodará cuando se enciende
- **Gourmet 304 del termómetro de carne** de grado marino de acero inoxidable 2 "Cara
- **Gourmet Steak-O-Meter** 4 Pack - 304 Marina acero inoxidable del grado 1 "cara
- **"Marina de cocina" @ Guía Grill & Cookbook** 130 páginas de recetas y consejos para asar a la parrilla portátil
- **GLP sistemas (propano) de baja presión parrilla de gas Kit** de conexión de a bordo LPG (propano) • Sólo América del Norte
- **Válvulas de control de baja presión para gas líquido de a bordo** (propano) o sistemas de gas CNG (gas natural)
- **El propano / butano recipiente para el almacenamiento Locker / Bolsas Puede contener** hasta 3 1 libra (450 g) botes de propano Pacific Blue y Jet Negro
- **Magma magia Grill restaurador** elimina el color ámbar de todas las parrillas Magma-Sólo EE.UU. **Consulte nuestra página web www.MagmaProducts.com para obtener una lista completa de accesorios**

Página 12

GARANTÍA LIMITADA

Magma Products, Inc. garantiza que este producto está libre de defectos en materiales o mano de obra al consumidor original. Esta garantía es para los períodos especificados en el presente documento cuando se utiliza en condiciones normales y razonables, un (1) año a partir de la fecha de compra original. Esta garantía no incluye el costo de los daños a la propiedad o cualquier inconveniente debido a la falla del producto. Tampoco cubre los daños debidos al mal uso, abuso, accidentes o daños resultantes de transporte del producto. Tampoco incluye los daños resultantes del uso comercial de este producto. Tampoco incluye, en productos de acero inoxidable, "Rust Surface"; La corrosión excesiva debido a la exposición al agua salada; o decoloración o corrosión causada por la exposición a un calor excesivo o la falta de limpiar y cuidar de las superficies de acero inoxidable. Si el producto deja de funcionar debido a un defecto en los materiales o mano de obra durante el período de garantía, la pieza defectuosa será reparada o reemplazada a opción de Magma. Si desea obtener un rendimiento bajo esta garantía limitada, debe comunicarse con el Departamento de Servicio al Cliente de Magma por teléfono al (562) 627-0500, o por correo electrónico a mail@MagmaProducts.com, o por correo Servicio Postal de EE.UU. al "Magma Products, Inc., Servicio de Atención al Cliente, 3940 Pixie Ave. Lakewood, CA, 90712 ". La pieza defectuosa, junto con el comprobante de compra, debe ser devuelto con franqueo pagado a Magma product, Inc. sugerimos que conserve su recibo de compra como podemos requerir prueba razonable de la compra.

En el estado de California solamente, si la renovación del acabado o la sustitución del producto no sea comercialmente viable, el minorista que vende el producto, o Magma Products, Inc., le reembolsará el precio de compra pagado por el producto, menos la cantidad directamente atribuible al uso dado por el consumidor original antes del descubrimiento de la no conformidad. Además, en el estado de California solamente, puede llevar el producto al establecimiento al por menor de la que se compró o a cualquier negocio minorista que vende este producto con el fin de obtener un rendimiento bajo esta garantía. Todas las garantías implícitas, incluidas las garantías implícitas de comerciabilidad y adecuación para un propósito particular, está limitada en duración a los períodos de garantía expresas que se especifican a continuación para las partes descritas en el presente documento. Algunos estados no permiten limitaciones en la duración de una garantía implícita, por lo que la limitación anterior puede no aplicarse en su caso. Ni los distribuidores, Magma, ni el negocio minorista que vende este producto tiene autoridad para hacer cualquier garantía o para prometer recursos adicionales o incongruentes con los arriba indicados. La responsabilidad máxima de magma no excederá el precio de compra del producto pagado por el consumidor original. Algunos estados no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o consecuentes, por lo que los orexclusiones limitación anterior puede no aplicarse en su caso. La garantía le otorga derechos legales específicos y usted también puede tener otros derechos que varían de un estado a otro.

MAGMA Magma y el logotipo son marcas registradas de Magma Products, Inc. • Patente en trámite registrados.

CALIFORNIA PROPOSITION 65 - ADVERTENCIA - La quema de combustible de cocina de gas genera algunos subproductos, que están en la lista de sustancias, que son conocidos por el Estado de California como causantes de cáncer o daños reproductivos. La ley de California requiere que las empresas adviertan a sus clientes de la exposición potencial a dichas sustancias. Para minimizar la exposición a estas sustancias, siempre opere esta unidad de acuerdo con el manual de uso y cuidado, asegurando que exista una buena ventilación cuando se cocina con gas.

Patentes de Estados Unidos 4.788.962 • 5330154 • 5413090 • D 292163

Otras patentes y patentes de diseño pendientes

ITALIANO

MANUALE DEL PROPRIETARIO

A10-207-3 • A10-207-3-CE-2

A10-217-3 • A10-217-3-CE-2

MARINE KETTLE® COMBINAZIONE, STUFA A GAS & GRILL

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 gli esperti della MAGMA. Basta chiamarci dal lunedì al venerdì, al numero +01-562-627-0500, dalle h. 07:00 alle h. 17:00 (fuso orario del Pacifico), o inviare un messaggio E-mail all'indirizzo mail@MagmaProducts.com

STOP Prima di riportare questo apparecchio al distributore. Prodotto negli Stati Uniti

IMPORTANTE, leggere attentamente le istruzioni prima dell'uso.

Familiarizzare con l'apparecchio prima di collegarlo al contenitore del gas.

Conservare queste istruzioni per riferimento futuro.

Pagina 2

A10-207-3 • A10-217-3 • A10-207-3-CE-2 • A10-217-3-CE-2

AVVERTENZE IMPORTANTI PER LA SICUREZZA

• LEGGERE TUTTE LE ISTRUZIONI PRIMA DI UTILIZZARE

- UTILIZZO SOLO ALL'APERTO.
- NON USARE QUESTO APPARECCHIO ALL'INTERNO DELLA BARCA O UNO SPAZIO CHIUSO.
- GRILL IRRADIA CALORE, DISTANZA DA CUMBSTIBLES 24" (61 CM) LATERALI E POSTERIORI, NON USARE MAI SOTTO I TENDONI, PATIO COVERTURE, ETC.
- ATTENZIONE: LE PARTI ACCESSIBILI POSSONO DIVENTARE MOLTO CALDA. TENERE BAMBINI LONTANI DALLA CUCINA.
- NON LASCIARE MAI CALDO GRILL INCUSTODITO.
- UTILIZZO QUANTO O RILIEVO CALDO DURANTE LA MANIPOLAZIONE GRIGLIA CALDA.
- VERIFICARE CHE VALVOLA LA RONDELLA DI TENUTA (A) SIA IN POSIZIONE E IN BUONE CONDIZIONI PRIMA COLLEGAMENTO CONTENITORE GAS.
- BARATTOLI INSTALLARE IN ZONA BEN VENTILATO E LONTANO FLAME FROMOPEN, FONTE DI CALORE. O PERSONE ALTR O MATERIALI INFIAMMABILI.
- ATTENZIONE: CONTROLLARE PERDITE GAS OGNI CILINDRO DELL'ORA VIENE MODIFICATO.
- FARE USO ONT APPARECCHIO SE HA DANNEGGIATO O GUARNIZIONI USURATE; NON USARE UN APPARECCHIO CHE PERDE, DANNEGGIATI O NON FUNZIONARE CORRETTAMENTE.
- NON CONTROLLARE PERDITE GAS CON UNA FIAMMA!

- SE C'È UNA PERDITA PER IL VOSTRO APPARECCHIO (ODORE DI GAS), PORTARLO FUORI IMMEDIATAMENTE IN UN LUOGO BEN VENTILATO. FIAMMA LIBERA, POSIZIONE DOVE LA PERDITA PUÒ ESSERE RILEVATO E SI FERMO. SE VOLETE CONTROLLARE PERDITE SUL VOSTRO APPARECCHIO, FARLO FUORI. NON PROVARE A RILEVARE PERDITE USANDO UNA FIAMMA, UTILIZZO ACQUA SAPONATA.
- SEMPRE LUCE GRILL CON COPERCHIO APERTO.
- NON PIÙ CALORE GRILL, VEDERE ISTRUZIONI PER L'USO.
- NON BLOCCARE, LIMITANO O COMUNQUE OSTRUIRE COMBUSTIONE O VENTILAZIONE APERTURE PER L'ARIA.
- APPARECCHIO DEVE ESSERE UTILIZZATO IN POSIZIONE ORIZZONTALE SOLTANTO.
- NON MODIFICARE QUESTO APPARECCHIO.
- CONTROLLARE CHE I BRUCIATORI SI SPENGO PRIMA DI SCOLLEGARE IL CONTENITORE GAS.
- SPEGNERE SEMPRE GRILL DOPO L'USO.
- VERIFICARE CHE LA CARTUCCIA DEL GAS SIA VUOTO PRIMA DI CAMBIARLO (AGITARE SENTIRE IL RUMORE PRESENTATA DAL LIQUIDO).
- NON LASCIARE MAI BOMBOLA GAS (CONTENITORE) O LA VALVOLA / REGOLATORE COLLEGATI SE CONSERVATO.
- BOMBOLE GAS STORE IN LUOGO BEN VENTILATO.
- NON CONSERVARE BOMBOLE GAS INTERNI. LUCE SOLARE DIRETTA, SOTTOCOPERTA DELLE NAVI, O NEGLI ARMADI NON APPROVATO PER PROPANO O BUTANO STOCCAGGIO.
- PER I MODELLI E A10-207-3 A10-217-3; USO PROPANO GAS SOLO DOT-39 NRC CYLINDERS. GAS CONSUMO PER QUESTI CILINDRI È 0.2 kg/h. STOCCAGGIO DEL CARBURANTE PER QUESTI CILINDRI DOVREBBE ESSERE CONFORME CON L'AMERICAN BARCA E YACHT DEL CONSIGLIO (ABYC) NORME A-1 (9), MARINE GAS DI PETROLIO LIQUEFATTO) GPL) SYSTEMS.
- PER I MODELLI A10-207-3CE-2, A10-217-3CE-2; USO PROPANO / BUTANO MIXED GAS (CAMPINGAZ) IN CILINDRI CV-270, CV270 PLUS, CV-470 O CV470 PLUS. CONSUMO GAS PER QUESTI CILINDERS È 0.2 kg/h.
- IT PUÒ ESSERE PERICOLOSO PER TENTARE DI INSERIRE ALTRI TIPI DI CONTENITORI GAS.

Página 3 CONTENUTO

Per i modelli A10-207-3 & A10-217-3 Valvola / regolatore di tipo 1 Low-uscita • Per i modelli A10-207-3-CE-2 & A10-217-3-CE-2 Valvola / regolatore di tipo 2 Low-uscita • griglia corpo • griglia griglia • Cupola • piastra radiante • indicizzazione "L" staffa e pinza di montaggio • Turbo Venturi Sistema delle tubazioni • Strumento necessario 9/16 "Non chiave inclusa

Ogni Magma® Gas Grill è individualmente fuoco testato prima di lasciare la fabbrica. Per questo motivo, il bruciatore sulla griglia possono essere leggermente decolorate.

IMPOSTAZIONE DELLA GRIGLIA

Monti venduti separatamente.

Vedi il nostro sito www.MagmaProducts.com per le opzioni di montaggio.

- 1 selezionare e installare il supporto adeguato Magma nella posizione desiderata. Prima di installare la griglia, controllare che il Monte non si muove facilmente con una forza ragionevole applicata.
- 2 Avanti, decidere se la valvola di controllo del gas sarà più facile accesso dal centro *destra* o di centro sinistra lato della griglia. Questo sarà basato sul posizionamento del monte *(vedi foto di copertina)*. Ora, far scorrere L-staffa e morsetto su montare un'asta zigrinata in modo che il piano L-porzioie filettata dei punti L-staffa in quella direzione.
- 3 Regolare superficie piana filettata di L-staffa di posizione di livello e serrare saldamente con 9/16 "o chiave inglese regolabile in modo che la L-staffa e pinza non possono essere spostati. **NOTA:** posizionamento livello è fondamentale per le temperature anche attraverso la superficie di cottura.
- 4 tenere con cura il corpo griglia, con il coperchio chiuso, e filo a L-staffa **MOLTO STRETTO** in modo che la griglia non sfilare facilmente. Controllare che la griglia è stretto e il livello prima di procedere.

Página 4

5 Con il corpo griglia saldamente attaccato alla L-staffa e facendo attenzione a non danneggiare l'elettrodo, solo sfilano bruciatore **3 giri completi. Attenzione: non sfilare più di 3 rivoluzioni, come GRILL potrebbe cadere in mare.**

- Sollevare intera griglia fino a disimpegnarsi dal vassoio grasso perni di posizionamento (5a e 5b) e ruotare in modo coperchio opera liberamente posizione desiderata (5a).
- Abbassare con cautela verso il basso (5d), assicurandosi che i perni sono ri-impegnati e rethreaded "bruciatore" indietro 3 giri fino stretto. Se il bruciatore non gira 3 giri i perni non sono impegnati in modo corretto.

- 6 Installare piastra radiante e cupola sopra bruciatore sulla cresta della vasca di combustione.
- 7 Installare griglia griglia per griglia rotante in modo che entrambe le linguette griglia griglia scivolano sotto i fermagli (7a), bloccaggio griglia e tutti i componenti interni in posizione corretta.
- 8 Inserire il tubo venturi turbo nel tubo filettato sul fondo del corpo griglia e bloccare il dado filettato in modo dato non gira durante la rotazione del tubo di Venturi turbo. Nota: turbo tubo di Venturi dovrebbe essere ancora ruotare liberamente. tubo Venturi dovrebbe essere stivato con valvola in un ambiente pulito asciutto quando non in uso. (Vedere "Consigli Stivaggio" a pagina 6) Prima di ogni utilizzo, prima di inserire il tubo di Venturi, verificare che il tubo filettato è privo di ragnatele o altri ostacoli.

Página 5 COLLEGAMENTO FONTE DI COMBUSTIBILE VALVOLA DI CONTROLLO REGOLATORE A10-207-3 e A10-217-3

- Utilizza lo standard 1-lb. bombole di propano e getta (DOT-39 NRC).
- Prima di installare la valvola, prendere confidenza con la funzione di valvola e la grafica sul pomello della valvola. Non forzare mai la manopola. Spegnerne sempre o spingere delicatamente.
- Girare la valvola di controllo a "LOCK" e installare bomboletta di gas facendo attenzione a non attraversare i fili. Controllare eventuali perdite prima dell'uso, spazzolando soluzione di acqua saponata intorno fili e il foro dell'orifizio controllo per le bolle.
- Valvola di posizione con bombola del gas, come indicato (A). Inserire delicatamente stelo della valvola nel tubo turbo Venturi. Ruotare fino a stelo della valvola si allinea chiave con fermo di blocco che consente di valvola per inserire pienamente. Ruotare bomboletta di gas verso il basso (B).

Valve si sente sciolto e ruoterà facilmente. Anche se la valvola è allentato, è progettato in questo modo e non colerà. La valvola è stata progettata per essere larghi per consentire sicuro, facile installazione e rimozione del contenitore propano e quindi oscilla facilmente senza resistenza per adattarsi a tutte le applicazioni.

Allineare chiave stelo della valvola alla valvola della camera di blocco arresto e ruotare
VALVOLA DI CONTROLLO REGOLATORE A10-207-3-CE-2 e A10-217-3-CE-2

PAGINA 6 UTILIZZO GRIGLIA CON A BORDO LPG SYSTEMS (PROPANO)

Inserire delicatamente stelo della valvola nel tubo di Venturi a testa in giù fino a quando completamente inserito e ruotare come mostrato.

- Magma On-Board GPL (propano) Valvole e GPL (propano) Pressione Kit Low grill a gas di connessione consentono Magma Griglie di essere installato nel giro di barche sistema di bordo, GPL pre-regolato a bassa pressione (Propano) esistenti.
- Utilizzare solo **Magma Tipo 3 LPG bassa pressione (propano) Valvole. Vedere la nostra Guida Valve Application sul sito www.MagmaProducts.com per una corretta valvola.**
- In Nord America utilizzare **Magma A10-225 GPL 10 "Gas Grill Kit** di collegamento in collaborazione con **Tipo 3 Valve**. Al di fuori del Nord America del controllare il vostro rivenditore locale per una

- corretta tubi e raccordi.
- Una valvola di intercettazione principale (in dotazione con grill a gas Connection Kit) deve essere usato con questa valvola di regolazione a punto di connessione nel vostro sistema. Questo permette spento di fornitura di gas per tubo che porta alla griglia.
- **Nei sistemi di alimentazione Australia e Nuova Zelanda GPL deve essere installato da un tecnico del gas certificato.**
Con cautela, spingere il cannello della valvola, capovolto, nel tubo venturi, fino ad inserirlo completamente, e ruotare come indicato.
- **Regolare utilizzo su navi e veicoli** Valvola della bombola del gas / Misuratore / Valvola magnetica / Grill a gas / Regolatore Typo 3 / Set di tubi flessibili A10-225 / Ad altro apparecchio a LPG o chiuso / Rubinetto di chiusura / Propano (LPG) / Regolatore del gas

IMPORTANTE! • NON COLLEGARE UN TUBO DI ALIMENTAZIONE ALTA PRESSIONE DA UN SERBATOIO NON REGOLAMENTATE DIRETTAMENTE ALLA GRIGLIA.

Magma griglie sono progettate per l'utilizzo con piccoli contenitori di propano usa e getta o con pre-regolato propano a bassa pressione e falcitato valvole a bassa pressione. Esecuzione di alta pressione propano linee di rifornimento di carburante su una barca è in violazione di American Boat & Yacht Council (ABYC) le linee guida e non è considerata una domanda di sicurezza. Inoltre, le impurità si trovano in grandi serbatoi di propano ricaricabili possono ostruire i fori piccoli nella valvola di controllo ad alta pressione / regolatore facendole perdere capacità di prestazione e alla fine esito negativo. Regolamentazione di tali serbatoi a 1/2 PSI ed utilizzare questo propano pre-regolato con la valvola corretta bassa pressione assicurerà prestazioni sicure ed efficienti del grill.

Página 7 PROCEDURE OPERATIVE

AVVERTENZA: non surriscaldare la griglia. griglie Magma non richiedono pre-riscaldamento. Acciaio Inox perde le caratteristiche anti-corrosive se sottoposti a calore estremo. Più grigliate avviene a bassa temperatura con il coperchio chiuso. Se è necessario fuoco medio o alto, griglia con coperchio aperto.

ISTRUZIONI PER ILLUMINAZIONE

- Aprire il coperchio durante l'illuminazione. • manopola Premere e ruotare in senso antiorario fino alla posizione "HIGH".
 - Spingere accenditore impulso elettronico. • confermare visivamente accensione. • Ruotare la manopola per regolare la fiamma.
 - Se la griglia non si accende, assicurarsi che un tappo scintilla elettrodo bruciatore è direttamente sopra l'elettrodo.
 - Se il dispositivo di accensione impulso elettronico continua a non accendere il gas, consultare le istruzioni PARTITA DI ILLUMINAZIONE.
- NOTA:** Accensione elettronica è dotata di batteria preinstallato. Sostituire solo con batteria "AAA" alcaline.

ISTRUZIONI PER PARTITA DI ILLUMINAZIONE

(Eseguire il backup del sistema consente l'uso di griglia fino impulso elettronico sistema accenditore è stato riparato.)

- Aprire il coperchio durante l'illuminazione.
- Posizionare la fiamma fino al bruciatore attraverso il foro partita luce.
- Premere la valvola e ruotare in senso antiorario fino alla posizione "High".
- confermare visivamente accensione.

PER RIDURRE FLARE-UP

- Trim grassi in eccesso dalla carne. • Ridurre il calore.
- Utilizzare marinate non a base di petrolio. • Utilizzare acqua nebulizzata direttamente sul fiammate.
- **Per contribuire a creare la propria esperienza Magma Gourmet ogni volta che si griglia, Si prega di controllare questi importanti punti critici prima di accendere il grill.**
- monte è sicuro e la griglia non si muove. • elettrodo è pulita e accensione elettronica crea una scintilla.
- vassoio Grasso e vasca di combustione siano puliti da sgocciolature in eccesso per ridurre i riflessi e garantire anche il flusso d'aria.
- coperchio sia posizionato correttamente operare liberamente ed è in posizione migliore per bloccare il vento.
- tubo Venturi, del bruciatore, il tubo del bruciatore filettato e foro della valvola senza ostacoli, come le ragnatele.
- Piastra radiante è posizionato correttamente. • griglia griglia è in posizione di blocco in possesso di clip.
- dado Turbo Venturi, tenendo il tubo è stretto e non si accende quando si ruota la posizione della valvola.
- La valvola è installato e bloccato in Turbo Tubo di Venturi correttamente. • combustibile sufficiente è disponibile.

Consigli di cucina

- L'errore più comune quando grigliate sta usando troppo alto di un livello di potenza. **Griglie diventano più caldo come si cucina, in modo da utilizzare le impostazioni di calore moderato durante la cottura con il coperchio chiuso.**
- Tenere sempre una bottiglia di acqua nebulizzata utile per flare up e rapido raffreddamento, se si surriscalda griglia.
- Rivestire la griglia griglia con verdure o olio d'oliva per evitare che il cibo si attacchi.

Stivaggio Tips

- Scollegare sempre il contenitore del carburante dalla valvola prima di stivaggio.
- Stow la valvola e Turbo Tubo di Venturi in una zona pulita, asciutta per proteggere dalla corrosione a valvola e web ragno ostruzioni nel tubo di Venturi.
- Sempre stivare svitando l'intera griglia dalla L-staffa. Non rimuovere la staffa a L & pinza a meno di riposizionamento è necessario.
- Conservare sempre propano in un armadio di immagazzinaggio del propano sigillato che consente perdite di sfogare fuori bordo o utilizzare **Magma A10-210 propano bagagli Tote**. Mai stivare sotto coperta.

Página 8 UTILIZZO DEL MARINE KETTLE COME UNA STUFA

Design esclusivo brevettato Magma del bollitore Marine permette di essere usato come una stufa tradizionale. Questo consente di friggere, soffriggere, bollire, wok, ecc • Togliere la griglia griglia. • Togliere la cupola radiante • Regolare la fiamma alla corretta temperatura di cottura.

- Per pentole più piccole, posizionare le pentole direttamente sulle tre pinze della piastra radiante.
- Per le pentole e padelle più grandi, tra cui wok, capovolgere la piastra radiante e mettere la pentola direttamente sulla piastra radiante.

MANUTENZIONE

Smontaggio completo per la pulizia (o l'accesso a accenditore impulso elettronico)

- 1-Rimuovere tutto il corpo griglia da L-staffa di montaggio.
- 2-Sfilare e rimuovere bruciatore, pan pan fuoco e il grasso dalla ciotola esterno.
- 3-Per ispezionare Igniter impulso elettronico, rimuovere monovite dall'interno della vasca esterna per rilasciare scatola accenditore e accuratamente ispezionare per corrosione o collegamento del cavo allentato.
- 4-Per il rimontaggio, invertire i passaggi precedenti e passaggi da 6 a 9 da pagina 3 "Configurazione del barbecue".

Acciaio inossidabile, contrariamente alla credenza popolare, in grado di ruggine. Più comunemente, i depositi sulla superficie del prodotto volontà trappola per l'umidità. E questa umidità che priva l'acciaio inossidabile di ossigeno. L'ossigeno è l'elemento che reagisce con l'acciaio inossidabile per

formare uno strato protettivo di ossido di cromo. Derubato di ossigeno questa reazione non avviene e "corrosione interstiziale", o "la superficie ruggine", si verifica. Per ridurre al minimo questo effetto, pulire accuratamente la vostra griglia con acqua e sapone, sciacquare con acqua fresca e secca. Evitare l'uso di prodotti progettati per pulire acciaio inox come la maggior parte lascia un residuo che può scolorire quando la griglia è riscaldata.

Inoltre, l'acciaio inossidabile che è esposto a calore elevato cambierà colore e la struttura nel tempo. Il colore "ambra" di griglia esterna e componenti interni non è un fallimento della acciaio inossidabile e non pregiudica il funzionamento dei prodotti. Quando questo accade, si consiglia di utilizzare "Magma Magic" Grill Restauratore per rimuovere il colore "ambra" e tornare alla griglia suo splendore originale. Tuttavia, l'esposizione prolungata a estremo calore elevato causerà cromo e nichel a "bruciare" in acciaio inossidabile. A questo punto inossidabile diventerà più suscettibile alla corrosione e inizia a deteriorarsi. Si consiglia la sostituzione dei componenti interni, come diventano seriamente deteriorato.

Si consiglia una pulizia accurata di tutte le parti interne dopo ogni uscita. È importante disassemblare i componenti interni e rimuovere eventuali residui di cibo. Un blocco soft "Scotchbrite" o di un prodotto simile possono essere utilizzati in questo processo. Per più pesante bruciato sulle macchie si consiglia di "Easy-Off Forno & Grill Cleaner" seguito dal lavaggio accurato con acqua e sapone, sciacquare con acqua fresca e secca. Evitare il contatto del DETERGENTE FORNO CON VALVOLA DI CONTROLLO, ACCENDITORE ELETTRODO & FILO, E SUPERFICIE barca. ATTENZIONE: NON utilizzare alcun tipo di spugnetta abrasiva sul finale specchi esterni come sarà graffiare la superficie. Utilizzare solo un panno di cotone morbido. Si consiglia di coprire la griglia tra usi. coperture Grill sono disponibili presso i rivenditori Magma o direttamente da Magma. Vedi il nostro sito, www.MagmaProducts.com.

Griglie Grill

Pulire con spazzola metallica di ottone, mentre la griglia è calda. Usa Oven & Grill pulita per bruciati di residui. Lavare con acqua e sapone e asciugare prima dello stoccaggio.

Elettrodi in Ceramica

Situato accanto al bruciatore, deve essere tenuta pulita di grasso e detriti. cinturino in terra bruciatore deve essere direttamente sopra l'elettrodo per un corretto funzionamento, fare attenzione a non danneggiare l'isolamento di ceramica o il filo.

Valvola Di Controllo

Tutte le valvole sono impostati e testati presso il nostro stabilimento. Non tentare di regolare o smontare la valvola. Chiama Magma se si sospetta che non è regolato correttamente. valvola Pulire con un panno e rimuovere eventuali detriti ostruire l'orifizio.

Riparazione / Parti di ricambio

Tutte le parti di ricambio sono disponibili presso i vostri rivenditori Magma o direttamente da Magma. Per un elenco completo delle parti di ricambio, vedere a pagina 9, o visitare il nostro sito www.MagmaProducts.com.

Página 9

PARTI DI RICAMBIO

**A10-207-3 "Originale" Size • A10-217-3 "Parte" Size
A10-207-3-CE-2 "Originale" Size • A10-217-3-CE-2 "Parte" Size**

Cooking Grill • piastra radiante • bruciatore • Fuoco Pan • Completa maniglia di montaggio e fissaggio • Coperchio w / cerniere e chiusure (senza maniglia) • Bowl; Impulso elettronico Accenditore • accenditore Caso • Grasso Vassoio • "L" staffa e pinza di montaggio • Turbo Tubo di Venturi • Per i modelli • A10-207-3 & A10-217-3 Valvola / regolatore di tipo 1 Low-uscita • Per i modelli A10-207-3-CE-2 & A10-217-3-CE-2 valvola di controllo Tipo / regolatore 2 Low-Output • Collegare collare "Camping Gaz" • Per i modelli A10-207-3-CE-2 & A10-217-3-CE-2 valvola di controllo / Tipo regolatore 2 Low-Output

**Si prega di consultare www.MagmaProducts.com
per i codici corretti per le parti di ricambio di cui sopra**

Página 10

GUIDA ALLA RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Il bruciatore non si accende con accenditore

Elettrodo ricoperto di grasso o residui.

Elettrodo pulito

Filo dell'elettrodo sciolti, scollegati o corrosi.

Pulire, regolare e ricollegare filo tra accensione e l'elettrodo, vedere "smontaggio completo" (pagina 8).

Wire è in cortocircuito causando scintilla da filo prima di elettrodo.

Sostituire Igniter, elettrodo & Wire Vedere pagina 9

Assenza di scintilla viene generata

Regolare elettrodi finché non appare corretta scintilla.

Svitare pulsante di accensione, rimuovere / ispezionare batteria "AAA", sostituire la batteria alcalina "AAA", se necessario, reinstallare e pulsante ri-assemblare.

Sostituire Igniter, elettrodo & Wire Vedi il sito per il numero di parte

Il bruciatore non si accende nemmeno con la corrispondenza

Nessun flusso di gas

Controllare il livello del carburante, sostituire contenitore o riempire cilindro

Flusso di gas ostruito

Pulire il bruciatore, il tubo turbo Venturi, e l'orifizio della valvola. Rimuovere i detriti / ragnatele

Flare-up

Temperatura di cottura eccessiva

Operare solo su bassa quando il coperchio è chiuso

Ridurre il livello di fiamma

Lasciare coperchio aperto

Usare spruzzi d'acqua per raffreddare

Grasso e / o residui di accumulo

Componenti Clean

Grasso eccessivo nelle carni

Tagliare il grasso da tagli di carne prima della cottura alla griglia

Oli eccessiva in marinade

Utilizzare marinate a base non-oil

Giallo fiamma fuliginosa

Flusso di gas ostruito

Pulire il bruciatore, il tubo turbo Venturi, e l'orifizio della valvola. Rimuovere tele detriti/ragno.

Spegnere

Fiamma troppo bassa

Aumentare la fiamma

Wind direttamente sul bruciatore

Bloccare vento con coperchio. Vedere pagina 3

Flusso di gas ostruito

Pulire il bruciatore, il tubo turbo Venturi, e l'orifizio della valvola. Rimuovere i detriti/ragnatele

Hot Spot

Grill non a livello

Livello Grill. Vedere pagina 3

Grasso o residui accumulo

Componenti Clean

Grasso eccessivo nelle carni

Tagliare il grasso da tagli di carne prima della cottura alla griglia

Eccessivo di olio in marinade

Utilizzare marinate a base non-oil

Página 11

ACCESSORI

- **Magma® Marine copertura della griglia Kettle® / Tote Bag.** Original & Party Size
- **Completamente "nesting", 7 e 10 pezzi, acciaio inox 18-10 Set di stoviglie con acciaio inossidabile o Ceramica antiaderente Interni.** Acciaio inossidabile, blu cobalto, nero di getto, o rosso magma esterni smalto e modelli compatibili induzione disponibili. Negozi in meno di 1/2 piede cubico
- **Deposito di qualità imbottita Grill & Caso accessorio per il trasporto / stoccaggio.** Adatto griglie fino a 17 "di diametro. (43 cm)
- **LED Griglia luce** ad alta intensità LED per grigliare dopo il tramonto
- **Super Light Grill LED. Super ad alta intensità luminosa a doppio LED.** Adatto Magma incernierato griglie coperchio.
- **"Telescopico" Grill Tools & Storage Case / trasporto.** Grill Tool Set, 5 pezzi strumenti individuali anche disponibili
- **Intensità luminosa del LED Grill Strumento chiaro.** High LED collega facilmente a qualsiasi Magma telescopica Grill Tool.
- **Fish & Grill Veggie Tray.** 18-9 in acciaio inossidabile o in acciaio inox 18-9 con Non-Stick e reversibile "Non-Stick" Piastra. resistente grado marino in alluminio pressofuso con antiaderente Coating
- **Gourmet Grilling grembiule.** 100% cotone, regolabile con logo ricamato Magma, 2 tasche, e anello asciugamano. Jet Black o Red Magma
- **Grill Mitt.** costruzione di cotone 100% resistente al calore trapuntata con logo ricamato Magma & palmo e il pollice in silicone - Jet Black
- **Grigliatura asciugamani.** 100% cotone con gommino di protezione, logo ricamato Magma (2 pezzi) 16-1 / 2 "x 21" Jet Black
- **"Flat" Kabob Spiedini.** 25 spiedi per confezione, 100% igienico bambù, il cibo non rotoleranno all'accensione
- **Gourmet termometro di carne.** 304 Marine Grade Stainless Steel 2 "Face
- **Gourmet Steak-O-Meter.** 4 Pack - 304 Marine Grade in acciaio inox 1 "Face
- **"Marine Cuisine" @ Grill Guida & Cookbook.** 130 pagine di ricette e consigli per la cottura alla griglia portatile
- **GPL (propano) a bassa pressione Connection Kit grill a gas.** per il GPL sistemi di bordo (propano) • Nord America Solo
- **Valvole a bassa pressione di controllo per a bordo.** GPL (propano) o metano (gas naturale) impianti a gas
- **Propano / butano scatola metallica Armadio di immagazzinaggio / Tote Bag.** Può contenere fino a 3 1 libbra (450 g) bombole di propano Pacific Blue & nero di getto
- **Magma magia Grill restauratore.** Rimuove colore ambrato da tutto Magma Griglie - solo USA

Vedi il nostro sito www.MagmaProducts.com per un elenco completo di accessori

Página 12

GARANZIA LIMITATA

Magma Products, Inc. garantisce che questo prodotto è esente da difetti di materiale o di lavorazione per il consumatore originale. Questa garanzia è per i periodi ivi specificate se utilizzati in condizioni normali e ragionevoli, una (1) anno dalla data di acquisto originale. Questa garanzia non comprende il costo dei danni alla proprietà o eventuali disagi a causa del fallimento del prodotto. Né copre i danni dovuti a cattivo uso, abuso, incidente, o danni derivanti dal trasporto del prodotto. Né comprende i danni derivanti dall'uso commerciale di questo prodotto. Né comprendono, su prodotti in acciaio inossidabile, "Ruggine Surface"; Eccessiva corrosione a causa di esposizione ad acqua salata; o decolorazione o corrosione causata da esposizione al calore eccessivo o mancata pulizia correttamente e la cura per le superfici in acciaio inox. Se il prodotto non funziona a causa di un difetto di materiale o di lavorazione durante il periodo di garanzia, la parte difettosa verrà riparato o sostituito a discrezione di Magma. Se si desidera ottenere prestazioni ai sensi della presente garanzia limitata, è necessario contattare il Servizio Clienti di Magma via telefono al numero (562) 627-0500, o via e-mail all'indirizzo

mail@MagmaProducts.com, o via posta Stati Uniti Postal Service a "I prodotti Magma, Inc., Servizio attenzione del cliente, 3940 Pixie Ave. Lakewood, CA, 90712". La parte difettosa, insieme con la prova di acquisto, deve essere restituito spese postali prepagate per Magma Products, Inc. Vi suggeriamo di conservare la ricevuta di acquisto come si potrebbe richiedere una prova di acquisto.

Nello stato della California solo, se rifinitura o la sostituzione del prodotto non è commercialmente fattibile, il dettagliante che vende il prodotto, o dei Prodotti Magma, Inc., rimborserà il prezzo di acquisto pagato per il prodotto, meno l'importo direttamente attribuibile a uso da parte il consumatore originale prima della scoperta della non conformità. Inoltre, nello stato della California unica, si può prendere il prodotto allo stabilimento di vendita al dettaglio da cui è stato acquistato o per qualsiasi stabilimento vendita dettaglio questo prodotto, al fine di ottenere prestazioni da questa garanzia. Tutte le garanzie implicite, incluse le garanzie implicite di commerciabilità e idoneità per uno scopo particolare, sono limitate alla durata dei periodi di garanzia espressa specificata nel presente documento per le parti qui descritti. Alcuni stati non consentono limitazioni sulla durata di una garanzia implicita, pertanto la limitazione di cui sopra potrebbe non essere applicabile a voi. Né rivenditori Magma, né la creazione vendita dettaglio questo prodotto ha alcuna autorità per fare qualsiasi garanzia o promettere rimedi in aggiunta o in contrasto con quelle indicate sopra. responsabilità massima di Magma non deve superare il prezzo di acquisto del prodotto pagato dal consumatore originale. Alcuni stati non consentono l'esclusione o la limitazione dei danni incidentali o consequenziali, per cui le orexclusions limitazione di cui sopra potrebbe non essere applicabile a voi. La garanzia conferisce diritti legali specifici e si può anche avere altri diritti che variano da stato a stato.

MAGMA e il logo sono marchi registrati di Magma Products Magma, Inc. • in attesa di brevetto depositato.

CALIFORNIA PROPOSITION 65 - ATTENZIONE - La combustione di combustibile di cottura a gas produce alcuni sottoprodotti, che sono nella lista delle sostanze, che sono noti da parte dello Stato della California per causare il cancro o danni all'apparato riproduttivo. legge della California impone alle aziende di avvertire la clientela potenziale esposizione a tali sostanze. Per ridurre al minimo l'esposizione a queste sostanze, operare sempre l'unità secondo l'uso e la cura manuale, assicurando che fornisca una buona ventilazione durante la cottura a gas.

Brevetti statunitensi 4.788.962 • 5.330.154 • 5.413.090 • D 292.163

Altri brevetti e brevetti di design in sospenso

N E D E R L A N D S

HANDLEIDING

A10-207-3 • A10-207-3-CE-2

A10-217-3 • A10-217-3-CE-2

MARINE KETTLE® COMBINATIE, FORNUIS & GAS GRILL

Voor vragen met betrekking tot werking, montage, bediening, onderdelen of retouren kunt u contact opnemen met de deskundigen bij MAGMA. Bel ons maandag t/m vrijdag op +01-562-627-0500 tussen 07:00 - 17:00 uur Pacific Time of stuur een e-mail naar mail@MagmaProducts.com

STOP-voordat u dit apparaat terugbrengt naar de dealer. Gefabriceerd in de Verenigde Staten

BELANGRIJK, lees deze instructies zorgvuldig voor het gebruik.

Vertrouwd te maken met het apparaat voordat u deze aansluit op de gashouder.

Bewaar deze instructies voor toekomstig gebruik.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSWAARSCHUWINGEN**• LEES ALLE GEBRUIKSAANWIJZING VOORDAT**

- GEBUIK ALLEEN BIJTENSCHUITS.
- GEBUIK DIT APPARAAT NIET GEBRUIKEN IN DE BOOT OF EEN AFGESLOTEN RUIJMT.
- GRILL WARMTE UITSTRAALT, GOEDKEURING VAN CUMBUSTIBLES, 24" (61 CM) ZIJ- EN ACHTERKANT, NOOIT GEBRUIKEN ONDER ZONNESCHERMEN, TERRAS COVERS, ETC.
- LET OP: BEREIKBARE DELEN ZEER HEET WORDEN. HOUD JONGE KINDEREN UIT DE BUURT VAN HET APPARAAT.
- LAAT HETE GRILL ONBEHEERD ACHTER.
- GEBUIK GLOVE OF HEET PAD BIJ OMGANG MET HETE GRILL.
- CONTROLEER OF VALVE AFDICHTING (A) IS EN IN GOEDE STAAT VOOR AANSLUITING GAS CONTAINER.
- INSTALLEER BUSSEN IN GOED GEVENTILEERDE RUIJMTES EN WEG FROMOPEN VLAM, WARMTEBRON, OF OVR MENSEN OF BRANDBARE MATERIALEN.
- LET OP: CONTROLEER GASLEKKEN ELKE TIJD CILINDER VERANDERD.
- DO ONT GEBUIK APPARAAT ALS HET IS BESCHADIGD OF VERSLETEN SEALS; GEBUIK GEEN EEN TOESTEL DAT LEKT, BESCHADIGD OF NIET GOED WERKEN.
- NOOIT BEKIJK VOOR GASLEKKEN MET EEN VLAM!
- ALS ER EEN LEK OP UW TOESTEL (GASLUCHT), NEM HET BUITEN ONMIDDELLIJK IN EEN GOED GEVENTILEERD, VLAM GRATIS, LOCATIE WAAR HET LEK KUNNEN WORDEN GEDETECTEERD EN GESTOPT. INDIEN U WENST TE CONTROLEREN OP LEKKAGE OP UW TOESTEL, DO IT BUITEN. PROBEER NIET OM LEKKEN MET EEN VLAM, GEBUIK ZEEPWATER DETECTEREN.
- ALTIJD LIGHT GRILL MET DEKSEL TE OPENEN.
- NIET OVER HEAT GRILL, ZIE GEBRUIKSAANWIJZING.
- BLOKKEER, BEPERKING OF ANDERSZINS GEBLOKKEERD VERBRANDING OF VENTILATIELUCHT OPENINGEN.
- HET APPARAAT MOET WORDEN BEDIEND IN DE HORIZONTALE POSITIE ONLY.
- WIJZIG DIT APPARAAT.
- CONTROLEER OF BRANDERS GEDOOFD VOORDAT U DE GASFLES.
- ALTIJD SCHAKEL GRILL NA GEBUIK UIT.
- CONTROLEER OF DE GAS LEEG IS ALVORENS HET TE VERANDEREN (SHAKE AAN DE DOOR DE VLOEISTOF LAWAAI).
- LAAT NOOIT GAS CYLINDER (CONTAINER) OF KLEP / REGELAAR VERBAND WANNEER ZE WORDEN BEWAARD.
- BEWAAR GASCILINDERS IN GOED GEVENTILEERDE RUIJMTES.
- BEWAAR GASCILINDERS BINNEN, IN DIRECT ZONLICHT, BENEDENDEKS OP SCHEPEN, OF IN LOCKERS NIET GOEDGEKEURD VOOR PROPAAN OF BUTAAN OPSLAG.
- VOOR MODELLEN A10-207-3 EN A10-217-3: GEBUIK PROPAANGAS ALLEEN IN DOT-39 NRC CYLINDERS GAS VERBRUIK OP DEZE CILINDERS 0.2 kg/h. FUEL OPSLAG OP DEZE CILINDERS DIEN IN OVEREENSTEMMING MET DE AMERIKAANSE BOOT EN JACHT RAAD (ABYC) NORMEN A-1 (9), MARINE LPG) LPG SYSTEMEN.
- VOOR MODELLEN A10-207-3-CE-2 EN A10-217-3-CE-2; GEBUIK PROPAAN / BUTAAN MIXED GAS (CAMPINGAZ) IN CILINDERS CV-270, CV270 PLUS, CV-470 OR CV470 PLUS.
- GASVERBRUIK OP DEZE CYLINDERS 0.2 kg/h.
- IT KAN SCHADELIJK ZIJN VOOR PROBEREN ANDERE SOORTEN GAS CONTAINERS FIT.

Pagina 3**INHOUD**

Voor modellen A10-207-3 & A10-217-3 regelklep / Regulator Type 1 Low-uitgang • voor modellen A10-207-3CE-2 & A10-217-3CE-2 regelklep / Regelaar Type 2 Low-uitgang • Grill Body • grillrooster • Dome • Radiant Plate • Indexing "L" Bracket & Clamp Assembly • Turbo Venturi Tube Vergadering Tool Needed 9/16 "Moersleutel niet inbegrepen

Elke Magma® Gas Grill is individueel brand beproefde voordat deze de fabriek verlaat. Om deze reden kan de brander op uw grill licht verkleurd zijn.

BEVESTIG HET DEKSEL NAAR DE KOM DE GRILL OPSTELLEN

Houders apart verkrijgbaar. Zie onze website www.MagmaProducts.com voor montageopties. 3 - Vlak oppervlak

- 1 Kies en installeer de juiste Magma-houder op de gewenste locatie. Controleer voordat u de grill installeert of de houder niet makkelijk beweegt als er een redelijke kracht op wordt gezet.
- 2 Bepaal vervolgens of de gasregelklep makkelijker toegankelijk is rechts van het midden of links van het midden van de grill. Dit hangt af van uw plaatsing van de houder (**zie afbeelding op voorblad**). Schuif nu de L-beugel en klem op de gekarteelde stang zodat het getapte vlakke L-gedeelte van de L-beugel in die richting wijst.
- 3 Zet het getapte vlakke oppervlak van de L-beugel horizontaal en zet de beugel stevig vast met een of verstelbare moersleutel, zodat de L-beugel en klem niet kunnen worden verplaatst. **OPMERKING:** Een goede horizontale stand is van essentieel belang voor een gelijkmatige temperatuur over het hele kookoppervlak.
- 4 Houd de grillbehuizing, met gesloten deksel, voorzichtig vast en zet deze **ZEER STEVIG** vast op de L-beugel, zodat de grill niet makkelijk loskomt. Controleer voordat u verder gaat of de grill goed vast zit en horizontaal staat.

Pagina 4

5 Met grill lichaam stevig aan L-Bracket en zorg ervoor dat u de elektrode, uithalen brander **3 volle alleen revoluties beschadigen**. **LET OP: NIET UITHALEN MEER DAN 3 REVOLUTIES, AS GRILL OVERBOORD KUNNEN VALLen.**

- Til hele grill tot los te maken van vetopvangbakje positionering pennen (**5a en 5b**) en draai zo deksel werkt vrij in de gewenste positie (**5a**).
- voorzichtig onderrug naar beneden (**5d**), zorg ervoor dat pennen zijn opnieuw betrokken en threaded "brander" back 3 omwentelingen tot strak. Als de brander niet wordt ingeschakeld 3 revoluties de pennen zijn niet goed bezig.

- 6 Installeer stralende plaat & koepel over de brander in brand pan nok.
- 7 Installeer grill rooster door het draaien rooster, zodat beide grillrooster tabs onder de holding clips (**7a**) schuiven, vergrendelen rooster en alle interne onderdelen in de juiste positie.
- 8 Plaats de turbo venturibus in de schroefdraad pijp op de bodem van het grilllichaam en stevig de van schroefdraad voorziene moer vastdraaien zodat moer draait niet tijdens het draaien van de turbo straalpijp. Let op: turbo venturi buis moet nog steeds vrij kunnen draaien. Venturi buis moet worden geleid, waarbij de klep in een schone, droge omgeving wanneer deze niet gebruikt. (*Zie "Opbergen tips" pagina 6*) voor elk gebruik, voorafgaand aan het inbrengen van venturibus, controleer dan of de schroefdraad pijp vrij is van spinnenwebben of andere obstakels.

Pagina 5**AANSLUITEN FUEL SOURCE****REGELKLEP REGULATOR A10-207-3 en A10-217-3**

- Maak gebruik van standaard 1-lb. wegwerp propaan bussen (DOT-39 NRC).
- Voorafgaand aan de installatie van de klep, vertrouwd te raken met de klep functie en afbeeldingen op draaiknop. Forceer nooit de knop. draaien of duw altijd.
- Draai de regelklep naar "LOCK" en installeer gasfles zorg dat u de draden niet over te steken. Controleer op lekken voorafgaand aan het gebruik, door borstelen zeepsop oplossing rond draden en opening gat controleren op bubbels.

- Plaats ventiel met gasfles, zoals aangegeven (**A**). Steek ventiel in de turbo venturibus. Draai tot ventiel sleutel uitgelijnd met slot pal waardoor klep volledig in te brengen. Draai gasfles naar beneden (**B**).

Klep los voelen en zal gemakkelijk draaien. Hoewel de klep los lijkt, wordt zo ontworpen en niet lekken. De klep is ontworpen om loszittende om een veilige, eenvoudige installatie en verwijdering van de propaan bus mogelijk te maken en zo het gemakkelijk swingt zonder weerstand voor alle toepassingen te passen.

Lock Detent / Valve Stem Key / Lijn steel sleutel klep naar kamer lock pal ventiel en draai

REGELKLEP REGULATOR A10-207-3-CE2 en A10-217-3-CE2**Pagina 6****GEBUIK GRILL MET INGEBOUWDE LPG (PROPAAN) SYSTEMS**

Steek ventiel in venturibus ondersteboven Totdat volledig is ingebracht, zoals getoond en draai.

- Magma On-Board LPG (propaan) Valves en LPG (propaan) Low Pressure Gas Grill Connection Kits laten Magma Grills binnen boten bestaande on-board, pre-gereguleerde lage druk LPG (propaan) systeem worden geïnstalleerd.
- Gebruik alleen **Magma Type 3 Low Pressure LPG (propaan) Valves**. Zie onze **Valve Application Guideop www.MagmaProducts.com voor de juiste afsluiter**.
- In Noord-Amerika gebruiken **Magma A10-225 LPG 10 "Gas Grill Connection Kit** in combinatie met **Type 3 Valve**. Buiten Noord-Amerika uw lokale dealer voor de juiste slang en fittingen.
- Een primaire afsluiter (**met Gas Grill Connection Kit meegeleverd**) moet gebruikt worden met deze regelklep op het punt van de verbinding in uw systeem. Dit maakt uitschakeling van de gastoevoer naar slang leidt tot grill.
- In Australië en Nieuw-Zeeland LPG-systemen moet worden geïnstalleerd door een erkend gas technicus.

Gebruikelijke toepassing op schepen en voertuigen Gasflesklep / Meter / Magneetklep / Gasgrill / Typ 3 Klep / A10-225 slangenset / Naar ander LPG-apparaat of afdoopen / Afsluitklep / Propaan (LPG) / Gasregelaar

BELANGRIJK! • Gebruik niet rechtstreeks aansluiten

op een hoge druk toevoerslang UIT een niet-gereguleerde tank GRILL.

Magma's grills zijn ontworpen voor gebruik met kleine wegwerp propaan vaten of met pre-gereguleerde lage druk propaan en optionele lage druk ventielen. Running hoge druk propaan brandstoftoevoer lijnen op een boot is in strijd met de Amerikaanse boot & Yacht Council (ABYC) richtlijnen en is niet beschouwd als een veilige toepassing. Bovendien, onzuiverheden gevonden in grotere navulbare propaantanks kan de kleine openingen verstopt in het hoge-druk-regelklep / regelaar waardoor het prestatievermogen te verliezen en uiteindelijk falen. De regulering van deze tanks tot 1 / 2 PSI en het gebruik van deze pre-gereguleerde propaan met de juiste lage druk ventiel veilige, efficiënte uitvoering van de grill te verzekeren.

Pagina 7**VLUCHTUITVOERINGSPROCEDURES**

WAARSCHUWING: Niet oververhitten grill. Magma grills geen voorverwarming nodig. Stainless Steel verliest corrosieerende eigenschappen wanneer het wordt blootgesteld aan extreme hitte. Meest grillen gebeurt op lage temperatuur met gesloten deksel. Als gemiddelde of hoge warmte nodig is, grill met deksel open.

VERLICHTING INSTRUCTIES

- Open het deksel tijdens de verlichting. • Druk de knop en roteren tegen de klok in naar de "HIGH" positie.
- Duw Electronic Pulse Igniter. • visueel bevestigen ontsteking. • Draai de knop om te vlam te regelen.
- Als de grill niet brandt, verzekeren dat een brander elektrode vonk cap is direct boven elektrode.
- Als de Electronic Pulse Igniter blijft mislukken om het gas te ontsteken, zie MATCH VERLICHTING INSTRUCTIES.
- LET OP:** Elektronische ontsteking is uitgerust met batterij geïnstalleerd. Vervang alleen "AAA" alkaline batterij.

MATCH VERLICHTING INSTRUCTIES

(Back-up systeem maakt gebruik van de grill tot elektronische puls Igniter systeem is gerepareerd.)

- Open het deksel tijdens de verlichting.
- Plaats vlam tot aan de brander door middel van de wedstrijd licht gat.
- Druk de klep en draai tegen de klok in naar de "hoge" stand.
- visueel bevestigen ontsteking.

TER BEPERKING OPFLAKKERING

- Knip overtollige vetten uit vlees. • Zet het vuur.
- Gebruik non-olie gebaseerde marinades. • Gebruik waternevel rechtstreeks op flare-ups

Om u te helpen uw eigen Magma gastronomische ervaring elke keer dat je grill,

kijk dan op deze belangrijke kritische punten voorafgaand aan de verlichting van uw grill.

- Mount is veilig en grill niet beweegt. • elektrode is schoon en elektronische ontsteking zorgt voor een vonk.
- Vetopvangbak en vuur pan schoon zijn van overtollige druipen te verminderen oplaaien en zorgen voor een gelijkmatige luchtstroom.
- Deksel op de juiste wijze gepositioneerd is om vrij te bedienen en is in de beste positie voor het blokkeren van de wind.
- Venturi buis, brander, schroefdraad brander pijp en de klep opening vrij zijn van obstakels, zoals spinnenwebben.
- Radiant plaat wordt correct gepositioneerd. • Grill rooster in gesloten stand onder houden clips.
- Turbo Venturi Tube Holding nut is strak en kan niet worden ingeschakeld bij het draaien van de klep positie.
- Klep is geïnstalleerd en opgesloten in Turbo Venturi Tube correct. • Voldoende brandstof beschikbaar is.

Kooktips

- De meest voorkomende fout bij het grillen is het gebruik van een te hoge warmte-setting. Grills worden heter als je koken, **du gebruik maken van warmte-instellingen matig bij het koken met gesloten deksel**.
- Houd een waternevel fles Altijd handig voor flare-ups en snel afkoelen als grill oververhit raakt.
- Smeer de grill rooster met plantaardige of olijfolie om te voorkomen dat voedsel uit plakken.

Stuwen Tips

- Haal altijd de gastank van de klep voorafgaand aan het stouwen.
- Stow de klep en Turbo Venturi Tube in een schone, droge plaats ter bescherming tegen corrosie aan de klep en spinnenweb obstakels in venturi buis.
- Altijd opbergen door losschroeven het hele grille uit de L-Bracket. Gebruik de L-Bracket & Clamp niet verwijderen, tenzij herpositionering noodzakelijk is.
- Bewaar propaan in een afgesloten propaan opslagkast waarmee lekkage overboord te ventileren of gebruik **Magma A10-210 Propane Storage Tote**. Nooit opbergen benedendeks.

Pagina 8**DE MARINE WATERKOKER EEN FORNIJS**

Magma gepatenteerde unieke ontwerp van de Marine Ketel toestaat om te worden gebruikt als een conventionele oven. Dit laat u toe om te bakken, bak, koken, wok, etc. • Verwijder het grillrooster. • Verwijder de stralende koepel • Stel vlam om de juiste kooktemperatuur.

- Voor kleinere potten en pannen, zet de pan rechtstreeks op de drie snuiters van de stralende plaat.
- Voor grotere potten en pannen, waaronder woks, keren de stralende bord en zet de pan rechtstreeks op de stralende plaat.

ONDERHOUD

Compleet Demontage voor het reinigen (of toegang tot elektronische puls Igniter)

- 1-Verwijder gehele grill lichaam van L-Bracket van de berg.
- 2-Uithalen en verwijder brander, brand pan en vet pan vanuit de kom.
- 3-Om te controleren elektronische puls Igniter, verwijder enkele schroef van de binnenkant van de buitenste kom naar vrijgeven ontsteker doos en zorgvuldig te inspecteren op corrosie of losse draad verbinding.
- 4-Om hem weer terug te keren bovenstaande stappen en de stappen 6 tot en met 9 vanaf pagina 3 "instellen Grill".

Roestvrij staal, in tegenstelling tot wat vaak wordt gedacht, kunnen roesten. Meestal afzettingen op het oppervlak van het product blijft vocht. Het is dit vocht dat de roestvrij stalen zuurstof berooft. Zuurstof is het element dat reageert met het roestvrij staal om een beschermende laag van chroom oxide. Beroofd van zuurstof deze reactie niet plaatsvindt en "spleetcorrosie", of "het oppervlak roesten" te nemen, treedt. Om dit effect te minimaliseren, uw grill met water en zeep en grondig te reinigen, afspoelen met water en droog. Vermijd het gebruik van producten die ontworpen zijn om roestvrij staal schoon te maken als de meeste laten een residu dat kan verkleuren wanneer de grill wordt verwarmd.

Bovendien, roestvrij staal dat wordt blootgesteld aan hoge temperaturen van kleur en textuur veranderen in de tijd. De "oranje" kleur van de grill uitwendige en inwendige onderdelen is niet een falen van de roestvrij staal en heeft geen invloed op producten bediening. Wanneer dit gebeurt, raden wij u aan "Magma Magic" Grill Restorer aan de "oranje" kleur te verwijderen en grill terug te keren naar zijn oorspronkelijke glans. Echter, langdurige blootstelling aan extreem hoge temperaturen chroom en nikkel veroorzaken "burn out" roestvrij staal. Op dit punt roestvrij staal meer gevoelig voor corrosie en zal beginnen te verslechteren. We aanbevelen vervanging van interne componenten zoals ze raken ernstig verslechterd.

We raden grondige reiniging van alle interne onderdelen na elk uitje. Het is belangrijk om de inwendige onderdelen te demonteren en verwijder alle voedselresten. Een zachte "Scotchbrite" pad of soortgelijk product kan worden gebruikt in dit proces. Voor zwaardere gebrand-on vlekken adviseren wij "Easy-Off Oven & Grill Cleaner", gevolgd door grondig wassen met water en zeep, afspoelen met water en droog. VOORKOM CONTACT oven reiniger met REGELKLEP, ontsteker ELECTRODE & WIRE, EN BOOT OPPERVLAKKEN. LET OP: GEEN schuursponsje GEBRUIK OP de buitenspiegel afwerking als IT het oppervlak bekrassen. Gebruik alleen een zachte katoenen doek. We raden u aan voor de grill tussen toepassingen. Grill covers zijn verkrijgbaar bij Magma detailhandelaren of direct van Magma. Zie onze website, www.MagmaProducts.com.

Grill Grates

Schoonmaken met messing staalborstel terwijl grill warm is. Gebruik Oven & Grill reiniger voor ingebrande resten. Wassen met water en zeep en droog voorafgaand aan de opslag.

Keramische Elektrode

Het hotel ligt net naast de brander, moet het schoon vet en vuil worden gehouden. Burner grond riem moet direct boven de elektrode voor een goede werking zijn, wees voorzichtig de keramische isolatie of de draad niet te beschadigen.

Regelklep

Alle kleppen worden ingesteld en getest in onze fabriek. Probeer niet aan te passen of te demonteren van de klep. Bel Magma als u vermoedt dat het niet goed is afgesteld. Clean klep met een doek en verwijder eventueel vuil belemmeren van de opening.

Reparatie / Vervangingsonderdelen

Alle onderdelen zijn direct verkrijgbaar bij uw Magma Retailers of rechtstreeks bij Magma. Voor een volledige lijst van vervangende onderdelen, zie pagina 9, of bezoek onze website www.MagmaProducts.com.

Pagina 9

VERVANGINGSONDERDELEN

A10-207-3 "Original" Size A10-217-3 "Party" Size
A10-207-3-CE-2 "Original" Size A10-217-3-CE-2 "Party" Size

Koken Grill • Radiant Plate • Brander • Fire Pan • Volledig Handvat Montage & Fasteners • Deksel w / scharnier en bevestigingsmiddelen (geen handvat) • Bowl; Electronic Pulse Igniter Igniter • Case • Vet Lade • "L" Bracket & Clamp Assembly • Turbo Venturi Tube • Voor modellen A10-207-3 & A10-217-3 regelklep / Regulator Type 1 Low-uitgang • Voor modellen A10-207-3CE-2 & A10-217-3CE-2 regelklep / Regelaar Type 2 Low-uitgang • Sluit Collar "Camping Gaz" • Voor modellen A10-207-3-CE-2 & A10-217-3-CE-2 regelklep / Regelaar Type 2 Low-Output

Zie www.MagmaProducts.com voor de juiste onderdeelnummers voor de vervanging van onderdelen als hierboven

Pagina 10

GIDS VOOR PROBLEEMPLOSSING

Brander gaat niet branden met ontsteker

Elektrode bedekt met vet of resten.

Clean elektrode

Elektrode draad los, losgekoppeld of gecorrodeerd.

Schoon, aan te passen en sluit draad tussen ontsteker en elektrode, zie "Complete Demontage" (pagina 8).

Wire is kortgesloten veroorzaakt vonk uit draad voordat elektrode.

Vervang Igniter, elektrode & Wire Zie pagina 9

Geen vonk wordt gegenereerd

Pas elektrode totdat de juiste vonk verschijnt.

Schroef ontsteker drukknop, verwijderen / inspecteren "AAA" batterij vervangen "AAA" alkaline batterij, indien nodig, opnieuw te installeren en opnieuw te monteren drukknop.

Vervang Igniter, elektrode & Wire Zie website voor onderdeelnummer

Brander zal niet eens het licht met wedstrijd

Geen gasstroom

Controleer brandstofniveau, bus vervangen of vullen cilinder

Verstopte gasstroom

Clean brander, turbo venturibus, en de klep opening. Verwijder puin / spinnenwebben

Vlaag

Te hoge baktemperatuur

Werken alleen op low wanneer het deksel gesloten is

Verlaag vlam niveau

Laat deksel open

Gebruik waternevel om af te koelen

Vet en / of residu opbouw

Clean componenten

Te veel vet in vlees

Trim vet van stukken vlees voor het grillen

Te veel olie in marinades

Gebruik van niet-olie gebaseerde marinades

Yellow sooty vlam

Belemmerd gasstroom

Clean brander, turbo venturibus, en de klep opening. Verwijder puin / spinnenwebben.

Uitblazen

Moeilijk te laag

Verhoog vlam

Wind rechtstreeks op de brander

Blokkeer wind met deksel. Zie pagina 3

Verstopte gasstroom

Clean brander, turbo venturibus, en de klep opening. Verwijder puin / spinnenwebben

Hot Spots

Grill niet waterpas

Niveau Grill. Zie pagina 3

Vet of residu opbouw

Clean componenten

Te veel vet in vlees

Trim vet van stukken vlees voor het grillen

Te veel olie in marinades

Gebruik van niet-olie gebaseerde marinades

Pagina 11

ACCESSOIRES

- **Magma® Marine Kettle® Grill Cover / Tas.** Origineel & Party Size
 - **Volledig "Het nestelen", 7 & 10 stuk, 18-10 RVS Pannen Sets met roestvrij staal of Ceramica Non-Stick Interiors.** Roestvrij staal, Cobalt Blue, Jet Black, of Magma Red glazuur exterieurs en industrie compatibele modellen beschikbaar. Winkels in minder dan 1/2 kubieke voet
 - **Bagage Kwaliteit Padded Grill & Toebehoren Carry/Storage Case.** Past grills tot 17" dia. (43 cm)
 - **LED Grill Light** hoge intensiteit LED-licht voor het grillen in het donker
 - **Super LED Grill Light.** Super hoge intensiteit dual LED-licht. Past Magma scharnierend deksel grills.
 - **"Telescoping" Grill Tools & Opslag / draagtas.** Grill Tool Set, 5 Piece individuele instrumenten ook beschikbaar
 - **LED Grill Tool Light** Met hoge intensiteit LED-licht gemakkelijk hecht aan elke Magma Telescoping Grill Tool.
 - **Fish & Veggie Grill Tray.** 18-9 roestvrij staal of 18-9 roestvrij staal met non-stick
 - **omkeerbare "Non-Stick" Griddle.** Heavy duty marine grade gegoten aluminium met Anti-aanbaklaag
 - **Gourmet Schort roosteren.** 100% katoen, verstelbaar met geborduurd logo Magma, 2 zakken, en handdoek lus. Jet Black of Magma Red
 - **Grill Mitt.** 100% gewatteerde hittebestendig katoen constructie met geborduurd logo Magma & silicone handpalm en duim - Jet Black
 - **Grillen handdoeken.** 100% katoen met tule, geborduurd Magma logo (2 pack) 16-1 / 2 " x 21" Jet Black
 - **"Flat" spiesjes Kabob.** 25 spiesjes per pack, 100% Hygiënisch Bamboe, zal voedsel niet rollen wanneer ingeschakeld
 - **Gourmet Vlees Thermometer.** 304 Marine Grade Stainless Steel 2 "Gezicht
 - **Gourmet Steak-O-Meter.** 4 Pack - 304 Marine Grade roestvrij stalen 1 "Gezicht
 - **"Marine Cuisine" ® Grill Guide & Cookbook.** 130 pagina's met recepten en tips voor draagbare grills
 - **LPG (propana) Low Pressure Gas Grill Connection Kit.** Voor on-board LPG (propana) systemen • alleen Noord-Amerika
 - **Lage Drukregelventielen voor on-board.** LPG (propana) of CNG (aardgas) gassystemen
 - **Propana / Butaan Bus Storage Locker / Tas.** Houdt tot 3 1 pond (450 g) propana bussen Pacific Blue & Jet Black
 - **Magma Magic Grill Restorer.** Verwijdert amberkleur uit alle Magma Grills - alleen USA
- Zie onze website www.MagmaProducts.com voor een complete lijst met accessoires

Pagina 12

BEPERKTE GARANTIE

Magma Products, Inc. garandeert dat dit product vrij is van defecten in materialen of vakmanschap aan de oorspronkelijke gebruiker te zijn. Deze garantie is voor de hierin aangegeven bij gebruik onder jaar normale en redelijke voorwaarden, één (1) van de oorspronkelijke datum van aankoop periodes. Deze garantie is exclusief de kosten van de materiële schade of eventuele overlast als gevolg van het falen van het product. Noch voor schade als gevolg van verkeerd gebruik, misbruik, ongelukken of schade als gevolg van het transport van het product. Evenmin bevatten schade als gevolg van het commerciële gebruik van dit product. Evenmin vallen hieronder, op roestvrij staal producten, "Surface Rust"; Overmatige corrosie door blootstelling aan zout water; of verkleuring of corrosie veroorzaakt door blootstelling aan extreme hitte of het niet naar behoren schoon en zorg voor de roestvrijstalen oppervlakken. Als het product niet werkt als gevolg van een defect in materialen of vakmanschap tijdens de garantieperiode, zal het defecte onderdeel gerepareerd of vervangen worden naar goeddunken Magma's. Wil u de prestaties te verkrijgen onder deze beperkte garantie, moet u contact opnemen met Magma's afdeling Klantenservice via telefoon op (562) 627-0500 of via e-mail op mail@MagmaProducts.com, of via US Postal Service mail "Magma Products, Inc., Attention Customer Service, 3940 Pixie Ave. Lakewood, CA, 90712". Het defecte onderdeel, samen met het aankoopbewijs, moet worden teruggestuurd gefrankeerd naar Magma Products, Inc. Wij stellen voor dat u uw aankoopbewijs te houden als wij een redelijke bewijs van aankoop kan nodig zijn.

In de staat Californië alleen als het overspuiten of vervanging van het product is niet commercieel haalbaar is, de winkelier de verkoop van het product, of Magma Products, Inc., zal de aankoopprijs betaald voor het product, verminderd met het bedrag direct toerekenbaar zijn aan het gebruik door de oorspronkelijke gebruiker voor de ontdekking van de afwijking. Bovendien, in de staat alleen Californië, kunt u het product te nemen aan de detailhandel vestiging van waaruit het werd gekocht of aan een detailhandelszaak de verkoop van dit product om de prestaties te verkrijgen onder deze garantie. Alle impliciete garanties, met inbegrip van de impliciete garanties van verkoopbaarheid of geschiktheid voor een bepaald doel, zijn beperkt in duur tot de uitdrukkelijke garantie periodes hierin opgegeven voor de hierin beschreven onderdelen. Sommige staten geen beperkingen op hoe lang een impliciete garantie duurt mogelijk te maken, zodat de bovenstaande beperking mogelijk niet op u van toepassing. Noch Magma dealers, noch de detailhandel instelling de verkoop van dit product heeft de bevoegdheid om alle garanties te maken of rechtsmiddelen beloven in aanvulling op of in strijd met de hierboven vermeld. maximale aansprakelijkheid Magma's niet meer bedragen dan de aankoopprijs van de door de oorspronkelijke consument betaalde product. Sommige staten staan geen uitsluiting of beperking van incidentele schade of gevolgschade, zodat de bovenstaande beperking oreclusions mogelijk niet op u van toepassing. De garantie geeft u specifieke wettelijke rechten en u kunt ook andere rechten die variëren van staat tot staat. MAGMA en de Magma-logo zijn geregistreerde handelsmerken van Magma Products, Inc. • patent aangevraagd.

CALIFORNIA PROPOSITION 65 - LET OP - Het verbranden van gas koken brandstof genereert een aantal bijproducten, die op de lijst van stoffen, waarvan bekend is dat ze door de staat Californië kanker of reproductieve schade veroorzaken. Californische wet vereist dat bedrijven om klanten van de potentiële blootstelling te waarschuwen voor dergelijke stoffen. Om de blootstelling aan deze stoffen te beperken, altijd dit apparaat te bedienen op basis van het gebruik en de zorg handleiding, zodat u zorgen voor een goede ventilatie tijdens het koken met gas.

Amerikaanse octrooien 4.788.962 • 5.330.154 5.413.090 • D 292.163

Andere Octrooien en Design patenten aangevraagd