

A10-004/A10-014

Stainless Steel Charcoal Grill



- F** **MANUEL D'UTILISATION**
Barbecue à charbon en acier inoxydable
- D** **BENUTZERHANDBUCH**
Holzkohlen Barbeque-Grill aus rostfreiem Stahl
- I** **MANUALE DEL PROPRIETARIO**
Barbecue a carbone in acciaio inossidabile
- E** **MANUAL DEL COMPRADOR**
Asadores de carbón de acero in oxidable
- N** **GEbruikersHANDLEIDING**
Roestvrije Staal Donkergrijze Barbecue



60-004 0607



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

IMPORTANT

Read instructions before operating. Save manual for future reference.

- F** **IMPORTANT**
Lire toutes les instructions avant utilisation. Conserver ce manuel pour toutes consultations ultérieures.
- D** **WICHTIG**
Vor Gebrauch bitte Anleitung lesen. Handbuch für zukünftige Hinweise aufbewahren.
- I** **IMPORTANTE**
Leggere le istruzioni prima dell'uso. Tenere il manuale per referenza futura.
- E** **IMPORTANTE**
Leer las instrucciones antes de usar. Guarde el manual para futuras consultas.
- N** **BELANGRIJKE**
Lezing instructies voor bediening. Behalve handboek voor toekomstige referentie.

ASSEMBLY INSTRUCTIONS

Note: Read complete instructions before operating.

F INSTRUCTIONS DE MONTAGE

Note: Lire complètement les instructions avant le montage.

D ANLEITUNG FÜR DEN ZUSAMMENBAU

Wichtig: Vor Gebrauch bitte vollständige Anleitung durchlesen.

I ISTRUZIONI PER IL MONTAGGIO

Nota: Leggere interamente le istruzioni prima dell'uso.

E INSTRUCCIONES DE MONTAJE

Nota: Leer todas las instrucciones antes de usar.

N VERGADERING INSTRUCTIES

Merk op: De lezing vervolledig instructies voor bediening.

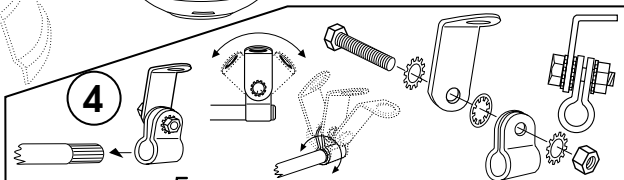
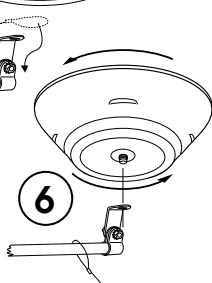
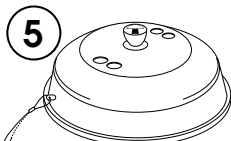
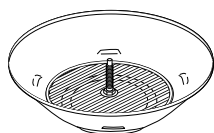
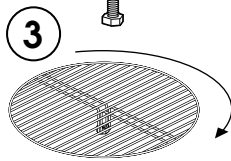
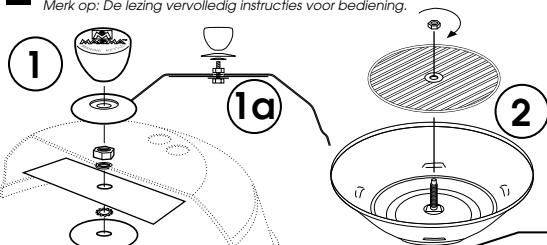
Tools required


Outils nécessaires
Notwendige Werkzeuge
Strumenti necessari
Herramientas requeridas
Werktuigen vereisten



Contents

Contenu
Inhalt
Indice
Contenidos
De inhoud



Adjust and tighten  with wrenches horizontally for permanent attachment.
CAUTION: Do not disassemble here when stowing.

Ajuster et serrer  horizontalement pour une fixation permanente.

ATTENTION: Ne jamais le détacher à ce niveau, même lors du rangement.

Einstellen und für feste Installation  horizontal festziehen.

VORSICHT: Zum Verstauen nicht hier auseinanderbauen.

Aggiustare e stringere  orizzontalmente per un assemblaggio permanente.

ATTENZIONE: Non smontare questo congegno quando non in uso.

Ajuste y apriete  horizontalmente para una unión permanente.

PRECAUCION: No desarme aquí cuando lo guarde.

Regel en haal  met verdraaiingen horizontaal voor permanente aanhechtsel aan.

De WAARSCHUWING: Demonteer niet hier wanneer bergen.

Wind block

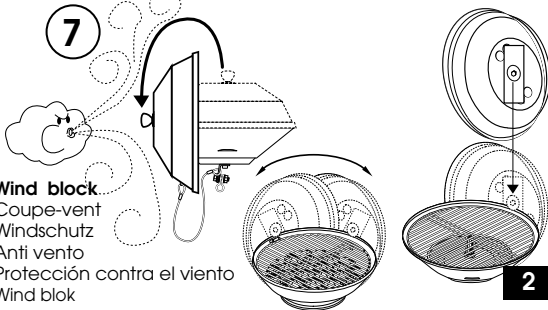
Coupe-vent

Windschutz

Anti vento

Protección contra el viento

Wind blok

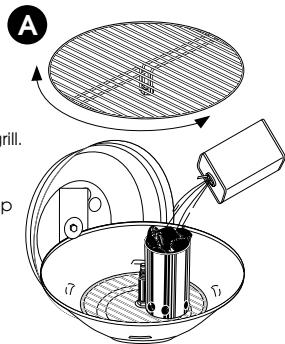


● OPERATING - GETTING READY TO COOK

- Hang grill lid to block the wind.
- Remove cooking grill **A**, by unscrewing it from center post.
- Fill Magma "Charcoal Starter" (#A10-150) with briquets, or stack two handfuls away from the center post, then soak the briquets with lighter fluid per can instructions.
- Wait one minute before igniting. Then, preferably, use a long nozzle refillable butane lighter to light the briquets.
- When they are ready, spread the hot coals evenly across the lower grill.
- Replace the upper cooking grill by threading it to the desired height.
- Now you're ready to cook on your Magma grill!

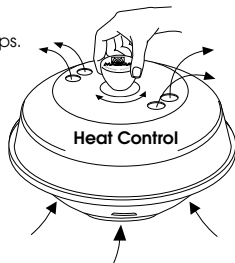
NOTE: The Magma "Charcoal Starter" helps extend grill life, helps keep threaded rod clean, and makes handling of coals safe and simple.

WARNING: Do not overheat the grill. Stainless steel is a strong and long lasting material, but like any metal, extreme heat can cause damage and discoloration.



● SAFETY

- Use outdoors in ventilated area, clearance from combustibles 24 inches (61 cm).
- When operating grill, never leave unattended.
- Use glove or hot pad when handling hot grill.
- Always keep a fresh water spray bottle handy to reduce heat and flare-ups.
- **CAUTION: Excessive flare-ups will continue if the grill is too hot.**
To cool grill, spray fresh water on flare-ups until cool.
- When using lighter fluid read instructions and safety precautions on lighter fluid container.



● STOWING

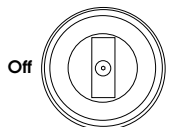
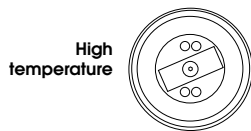
- After grill is cool, follow steps **5** **6** & **7** (pg.2) in reverse order and stow.
CAUTION: Remove grill from mount when stowing.
Do not loosen or detach "1/8" to stow. See **4** (pg.2).
- Remove the cooking grill from the threaded center rod when not in use and for long term storage.

● MAINTENANCE

- Clean grill regularly for best performance.
- Clean and lubricate the threaded center rod between uses.
- Clean all metal parts with oven cleaner per oven cleaner instructions.
CAUTION: Do not use steel wool or abrasive cleaners.
- Clean all other parts with mild detergent and water.

● COOKING TIPS

- Always cook with lid on.
- Timing is very important. Make sure food is prepared before lighting the grill so cooking is completed while the briquets are still hot.
- **The grill becomes hotter while cooking. Frequent checks should be made during cooking until familiar with grill.**
- To reduce flare-ups, use lean cuts of meat, trim excessive fat or skin, and avoid oil base marinades.
- If flare-ups occur, reduce heat with fresh water spray bottle, and move food away from flare-up.
- For larger cuts of meat or delicate items, use aluminum foil between food and grill to deflect direct heat.
- Lubricate cooking grill with olive oil to keep food from sticking.



Grill Mounts

Round Rail Mount

A10-080 Fits Standard Round Rails

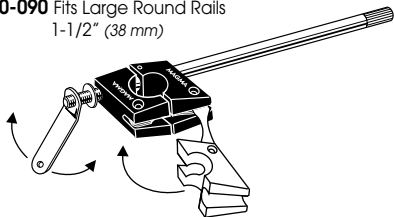
7/8" or 1" (22 mm or 25.5 mm)

A10-085 Fits Oversize Round Rails

1-1/8" or 1-1/4" (28.5 mm or 32 mm)

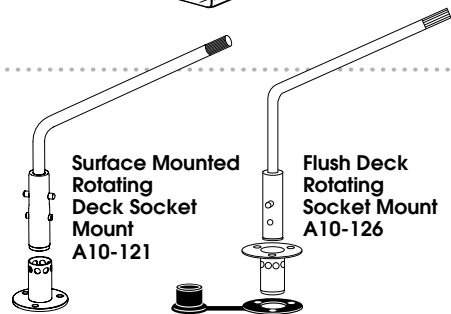
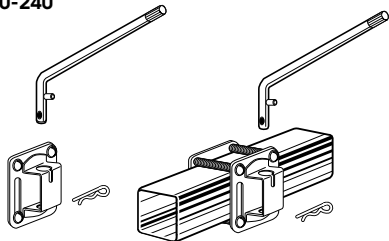
A10-090 Fits Large Round Rails

1-1/2" (38 mm)



Side, Bulkhead Mount or Square/Flat Rail Mount

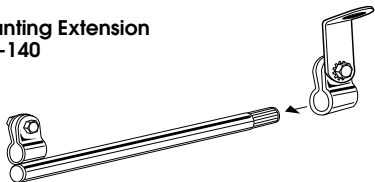
A10-240



Surface Mounted Rotating Deck Socket Mount
A10-121

Flush Deck Rotating Socket Mount
A10-126

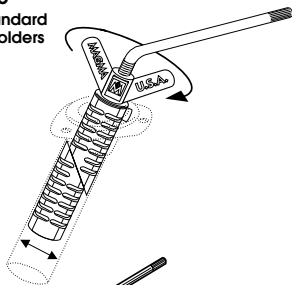
Mounting Extension
A10-140



POW'R GRIP™ Fish Rod Holder Mount

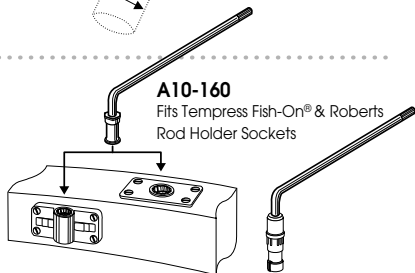
A10-175

Fits all standard fish rod holders



A10-160

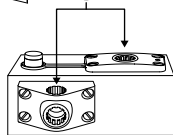
Fits Tempres Fish-On® & Roberts Rod Holder Sockets



Socket Type Rod Holder Mount

A10-165

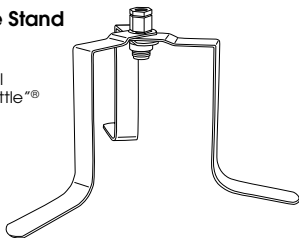
Fits Scotty®/Striker Grip Rod Holder Sockets



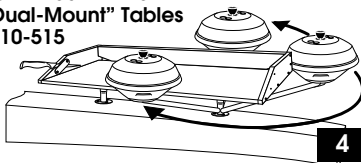
On Shore Stand

A10-650

For all gas or charcoal "Marine Kettle"® grills.



Grill Mount Kit for "Dual-Mount" Tables
T10-515



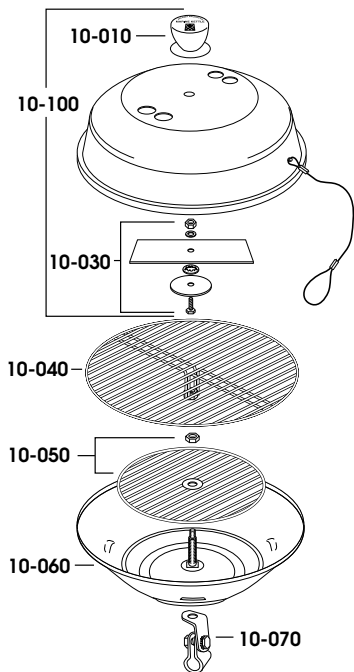
Replacement Parts

F Pièces de rechange
E Piezas de repuesto

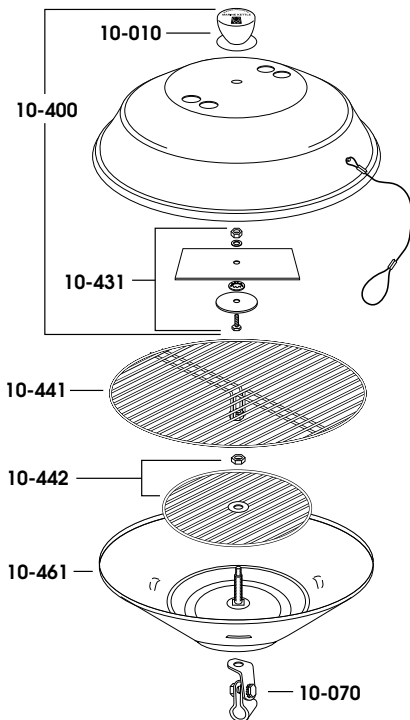
I Pezzi di ricambio
N De vervanging Scheidst

D Ersatzteile

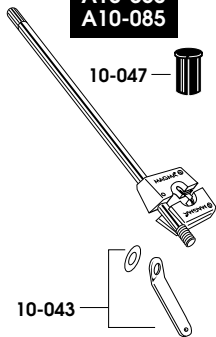
A10-004



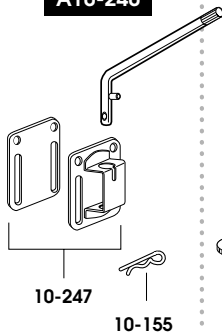
A10-014



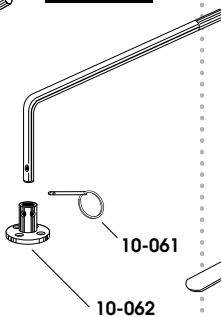
A10-080
A10-085



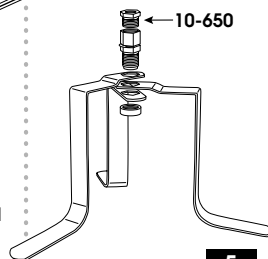
A10-240



A10-120



A10-650



- **Allow the combustible to burn down to a white colored ash before starting to cook.**
- **WARNING! The barbecue becomes very hot when in use. Do not move until it has cooled off.**
- **WARNING! Never use in an enclosed area.**
- **WARNING! To start or rekindle a fire, never use alcohol, gasoline or any other flammable liquid.**
- **WARNING! Keep out of reach of children and animals.**

Français

- Permettre au combustible pour brûler à une cendre colorée blanche avant que commençant à cuisiner.
- **AVERTISSANT !** Le barbecue devient très chaud quand dans l'usage. Pas le mouvement jusqu'à ce qu'il s'est refroidi.
- **AVERTISSANT !** Ne jamais utiliser dans un secteur enclos.
- **AVERTISSANT !** A start ou ranime un feu, un jamais alcool d'usage, l'essence ou l'autre liquide inflammable.
- **AVERTISSANT !** Garder hors de portée d'enfants et d'animaux.

Deutsch

- Erlaubt, dass das brennbare zu einem weißen niederbrennt, hat Asche gefärbt bevor Anfangen, zu kochen.
- **WARNEND!** Die Grillparty wird sehr heiß wenn in Gebrauch. Bewegen Sie nicht, bis es abgekühlt hat.
- **WARNEND!** Benutzen Sie nie in einem eingeschlossenen Gebiet.
- **WARNEND!** Zu start oder zündet wieder ein Feuer, nie Gebrauchalkohol, Benzin oder andere brennbare Flüssigkeit an.
- **WARNEND!** Lassen Sie nicht von Reichweite von Kindern und Tieren ein.

Italiano

- Consente che il carburante bruciare a una cenere prima che cominciare bianche colorate per cucinare.
- **AVVERTENDO!** La graticola diventa molto calda quando in uso. Non muovere finché si sia raffreddato.
- **AVVERTENDO!** Di mai di usare in un'area inclusa.
- **AVVERTENDO!** Non mai allo start o riaccende un fuoco, un alcool di uso, la benzina o qualunque altro liquido infiammabile.
- **AVVERTENDO!** Tenere fuori di portata di bambini e di animali.

Español

- Permite el combustible quemarse a un blanco coloró ceniza antes empezar a cocinar. ¡
- **ADVIRTIENDO!** La barbacoa llega a ser muy caliente cuando en el uso. No mueva hasta que se haya calmado. ¡
- **ADVIRTIENDO!** Nunca utilice en un área encerrada. ¡
- **ADVIRTIENDO!** Al start o reaviva un fuego, nunca alcohol de uso, la gasolina o cualquier otro líquido inflamable. ¡
- **ADVIRTIENDO!** Mantenga fuera del alcance de niños y animales.

Nederlands

- Sta Toe dat het brandbare naar een blanke af te branden kleurde as voor het beginnen te koken.
- **WAARSCHUWING!** De barbecue wordt heel heet wanneer in gebruik. Beweeg niet tot het afgekoeld heeft.
- **WAARSCHUWING!** Gebruik nooit in een bijgevoegd gebied.
- **WAARSCHUWING!** Naar start of ontsteek opnieuw een vuur, nooit gebruik alcohol, benzine of enig andere brandbare vloeistof.
- **WAARSCHUWING!** Hou onbereikbaar van kinderen en dieren bij.

● MODE D'EMPLOI

- **MISE EN GARDE: NE PAS SURCHAUFFER LE BARBECUE.** L'acier inoxydable perd ses propriétés anti-corrosives s'il est exposé à de très hautes températures. Il en résulterait endommagement et décoloration.
- Accrocher le couvercle pour protéger du vent. Enlever la grille de cuisson de charbon de manière à ce qu'il ne touche ni le cylindre central, ni les parois. Voir **A**.
Nous recommandons les allume-feu rechargeables à butane Magma #A10-170. (Voir la section "Accessoires de Barbecue").
- Répandre le charbon sur la grille basse et remplacer la grille de cuisson à la hauteur désirée.
- Tourner le bouton de contrôle de température et de ventilation. Voir **B**.
- Nous recommandons vivement le "Starter" Magma #A10-150 qui facilite l'allumage, l'empilement et le dosage des morceaux de charbon. Il permet aussi d'étendre la durée de vie du barbecue en protégeant la tige centrale d'un contact direct avec les braises chaudes. (Voir la section "Accessoires de barbecue").

● SECURITE

- Utiliser à l'extérieur dans un endroit aéré. Les combustibles doivent être éloignés d'au moins 61 cm du barbecue.
- Ne jamais laisser le barbecue sans surveillance.
- Utiliser un gant de protection lorsque le barbecue est chaud.
- Toujours avoir à proximité un vaporisateur d'eau froide pour réduire la température, ou au cas où le barbecue s'enflammerait.
- **ATTENTION : Les flammes peuvent persister si le barbecue est trop chaud.**
- Pour refroidir le barbecue, vaporiser de l'eau froide sur les flammes jusqu'à refroidissement.
- En cas d'utilisation d'un liquide allume-feu, lire toutes les instructions et consignes de sécurité sur la bouteille.

● RANGEMENT

- Une fois le barbecue refroidi, suivre les étapes **(5)** à **(7)** (page 2) en ordre inverse, et ranger.
- **ATTENTION : Enlever le barbecue de son support lors du rangement. Ne pas desserrer ou détacher le "1/8" pour ranger. Voir (4).**
- Retirer la grille de cuisson de la tige centrale après utilisation, notamment en cas de rangement de longue durée.

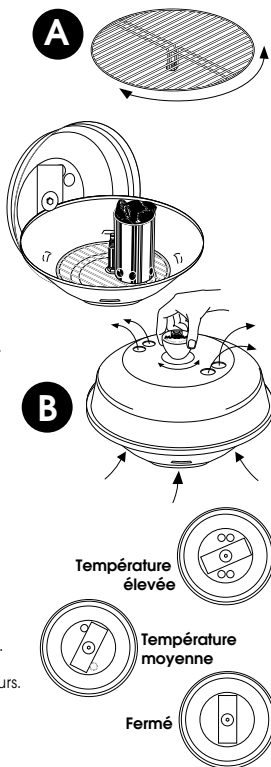
● MAINTENANCE

- Nettoyer le barbecue régulièrement pour obtenir un meilleur rendement.
- Nettoyer et lubrifier la tige centrale après chaque utilisation.
- Nettoyer toutes les parties métalliques avec du produit nettoyant pour les fours.
- Nettoyer les autres parties avec du détergent léger et de l'eau.

● CONSEILS POUR LA CUISSON

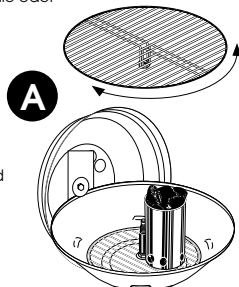
- Toujours cuisiner avec le couvercle dessus.
- L'organisation du temps est très importante: vérifier que la nourriture est prête avant d'allumer le barbecue de manière à ce que la cuisson soit terminée alors que les braises sont encore chaudes.
- **Le barbecue devient de plus en plus chaud en cours de cuisson. Des vérifications régulières devraient être faites pendant la cuisson, jusqu'à être familier avec l'utilisation du barbecue.**
- Pour réduire les risques d'enflammerment, cuisiner de préférence des morceaux de viande non gras, sinon dégraissés, et éviter toutes les viandes marinées à l'huile.
- Si le barbecue s'enflamme, baisser le thermostat, et refroidir le barbecue en vaporisant de l'eau froide. Eloigner la nourriture des flammes.
- Pour les tranches de viande plus épaisses, ou les mets délicats, placer une feuille d'aluminium entre la nourriture et le grill pour diffuser la température.
- Lubrifier la grille de cuisson avec de l'huile d'olive pour éviter que les aliments attachent.

GARANTIE: Tous les produits fabriqués par Magma sont garantis contre les défauts de matériaux et de fabrication pour une période d'un an à compter du jour de l'achat (reçu exigé). Magma doit contrôler tous les produits déclarés défectueux. Magma n'est pas responsable des dommages dus à une surchauffe, résultant d'une négligence ou d'une mauvaise utilisation. Magma se réserve le droit de réparer ou remplacer n'importe quel produit. Les frais de port sont à la charge de l'utilisateur. Contacter Magma au préalable avant de renvoyer tout produit.



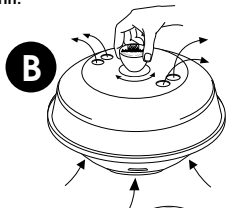
GEBRAUCHSANLEITUNG

- **ACHTUNG: BARBEQUE-GRILL NICHT ÜBERHITZEN.** Unter zu großer Hitze verliert der rostfreie Stahl seine antikorrosiven Eigenschaften, wird beschädigt und verfärbt sich.
- Deckel als Windschutz aufhängen. Bratgrill entfernen. Zwei Handvoll Holzkohle oder weniger so aufschichten, daß weder der mit Schraubgewinde versehene Mittelposten, noch die Grillwand durch die Holzkohle berührt wird. (siehe **A**). Zum Anzünden empfehlen wir das wiederauffüllbare Magma #A10-170 Butangas-Feuerzeug. (Siehe "Grillzubehör").
- Heiße Holzkohlen auf dem Brennstoff ausbreiten und Bratgrill auf gewünschter Höhe einsetzen.
- Knopf zu Temperatur- und Zugluftkontrolle drehen (Siehe **B**).
- Wir empfehlen den Gebrauch des Magma #A10-150 Holzkohlenstarters. (Siehe "Grillzubehör"). Der Starter erleichtert das Anzünden, Aufschichten und Abmessen der benötigten Holzkohlenmenge. Verlängert das Leben des Grills auf Jahre durch Vermeiden von direktem Kontakt mit heißen Kohlen mit dem mit Schraubgewinde versehenen Mittelposten.



SICHERHEITSVORSCHRIFTEN

- Nur im Freien und gut belüfteter Umgebung zu gebrauchen. Mindest Abstand von brennbaren Objekten: 60 cm.
- Wenn im Gebrauch, Barbeque-Grill nie unbeaufsichtigt lassen.
- Zum Handhaben des heißen Grills Topflappen oder hitzebeständige Schutz-Handschuhe benutzen.
- Eine Sprayflasche mit frischem Wasser sollte immer zur Hand sein, damit Hitze und Aufflammen rasch unter Kontrolle gebracht werden können.
- **VORSICHT: Weiteres übermäßiges Aufflammen tritt ein, wenn der Grill zu heiß ist. Zum Abkühlen mit Sprayflasche in die Stichflamme sprühen, bis sich der Grill entsprechend abkühlt.**
- **Wird Starter-Brennstoff benutzt, bitte auf dem Behälter angegebene Gebrauchsanweisung und Sicherheitsvorschriften des Brennstoffherstellers strikte befolgen.**

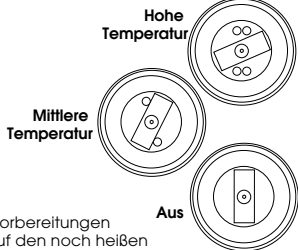


AUFBEWAHRUNG/VERSTAUEN

- Wenn der Barbeque-Grill abgekühlt ist, bitte Arbeitsschritte **(5)** bis **(7)** (seite 2) in umgekehrter Reihenfolge befolgen.
- **VORSICHT: Zum Aufbewahren Barbeque-Grill von Halterung abmontieren. Zum Verstauen "A" nicht lösen oder abmontieren. Siehe (4).**
- Wenn der Grill nicht benutzt wird, oder für längere Zeit verstaut werden soll, Bratgrill von mit Gewinde versehenem Mittelposten entfernen.

UNTERHALT

- Regelmäßige Reinigung garantiert bestmögliche Leistung.
- Den mit Schraubgewinde versehenen Mittelposten nach jedem Gebrauch reinigen und leicht einfetten.
- Alle Metallteile mit Backofenreiniger nach entsprechender Gebrauchsanweisung reinigen.
- Alle anderen Teile mit mildem Reinigungsmittel und Wasser reinigen.



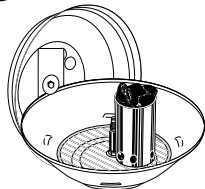
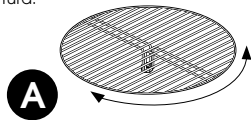
KOCHTIPS

- Braten oder Kochen nur mit geschlossenem Deckel.
- Richtige Zeiteinteilung ist wichtig. Versichern Sie sich, daß alle Kochvorbereitungen beendet sind, bevor der Grill angezündet wird, damit das Kochen auf den noch heißen Kohlen stattfinden kann.
- Der Grill wird sich während des Koch- oder Bratprozesses weiter erhitzen. Häufige Kontrollen und Überwachung sind empfohlen, bis Sie sich mit der Funktion des Grills besser bekannt gemacht haben.
- Um Aufflammen zu vermeiden, werden am besten weniger fette Fleischstücke ausgewählt und übermäßiges Fett vor dem Grillieren abgeschnitten. Auf Öl basierende Marinaden sind zu vermeiden.
- Aufflammen wird durch niedrigere Kochtemperaturen vermieden. Der Grill wird mit Wasser aus der Sprayflasche abgekühlt. Fleischstücke aus der direkten Flamme entfernen.
- Für größere Fleischstücke oder delikate Stücke empfehlen wir Aluminiumfolie, die direkte Hitze ableitet, auf den Grill zwischen den zu bratenden Gegenstand aufzulegen.
- Um Ankleben oder Festsitzen zu vermeiden, Grilloberfläche vor dem Braten mit Olivenöl bestreichen.

GARANTIE: Alle von Magma hergestellte Produkte sind garantiert. Die Garantie bezieht sich auf Material- oder Herstellungsfehler für ein Jahr nach dem ursprünglichen Kaufdatum (Quittung notwendig). Magma behält sich das Recht vor, alle als fehlerhaft bezeichneten Teile selbst zu untersuchen. Magma ist nicht haftbar für durch Überhitzen beschädigte Produkte, die auf unsachgemäße oder fahrlässige Behandlung durch den Benutzer zurückgeführt werden können. Magma behält sich das Recht vor, solche Produkte zu reparieren oder zu ersetzen. Versandkosten gehen zu Lasten des Benutzers. Bitte Kontakt mit Magma aufnehmen, bevor Produkte zurückgesandt werden.

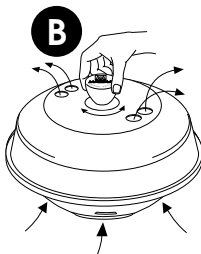
MODALITA' D'USO

- **ATTENZIONE: NON SURRISCALDARE IL BARBECUE.** L'acciaio inossidabile perde le sue caratteristiche di inattaccabilità ad altissima temperatura danneggiandosi e scolorendosi.
- Applicare il coperchio sul lato come parabrezza. Rimuoverla griglia cottura. Ammucchiare un paio manciate di carbone in maniera tale da non toccare il perno centrale. Vedere **A**. Vi raccomandiamo Magma #A10-170 con accendino a butano riciclabile. (Vedere la sezione "Accessori per il Barbecue").
- Cospargere bene con il carbone il fondo del fornello e piazzare la griglia alla desiderata distanza per la cottura.
- Girare la maniglia per il controllo ventilato della temperatura. Vedere **B**.
- E altamente raccomandato l'accendino Magma #A10-150 (Vedere la sezione "Accessori per il Barbecue"). L'accendino semplificherà l'accensione, l'accumulo e la misurazione del carbone. Inoltre allungherà il periodo di durata del barbecue proteggendo il perno centrale dal diretto contatto con i carboni caldi.



SICUREZZA

- Usare all'aperto in aree ben ventilate, ad una distanza di almeno 61 cm da combustibili.
- Non lasciare mai il barbecue incustodito durante l'uso.
- Usare un guanto od un panno isolante quando il barbecue è caldo.
- Tenere sempre a portata di mano uno spruzzatore con acqua fredda per ridurre il calore e le fiamme eccessive.
- **ATTENZIONE: Le fiamme continueranno se il barbecue è troppo caldo.** Per raffreddare il barbecue spruzzare acqua fredda sulle fiamme finché necessario.
- Quando viene utilizzato il liquido di accensione leggere e seguire attentamente ogni precauzione con il contenitore di liquido infiammabile.



CONSERVAZIONE DEL BARBECUE

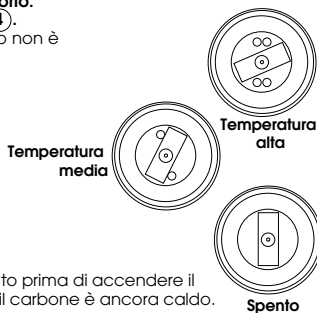
- Dopo che il barbecue si è raffreddato seguire i punti da **5** a **7** (pagina 2) in ordine inverso e porre.
- **ATTENZIONE: Rimuovere il barbecue dal supporto prima di riporlo. Non allentare o staccare "1/8" quando non in uso. Vedere 4.**
- Rimuovere la griglia per la cottura dal perno centrale quando non è utilizzata e per l'immagazzinamento a lunga scadenza.

MANTENIMENTO

- Pulire il barbecue regolarmente al fine di garantire il migliore funzionamento.
- Pulire e lubrificare il perno centrale dopo ogni uso.
- Pulire tutte le parti metalliche con un detergente per forno seguendo le relative istruzioni.
- Pulire tutte le altre parti con un detergente neutro ed acqua.

CONSIGLI PER LA COTTURA

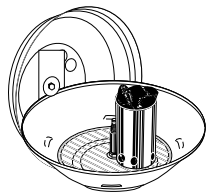
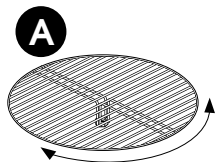
- Cuocere sempre con il coperchio.
- È importante il tempo di cottura. Assicurarsi che il cibo sia pronto prima di accendere il barbecue in maniera tale che la cottura è completa quando il carbone è ancora caldo.
- Il barbecue diviene caldo mano a mano che si cuoce. Controlli continui devono essere effettuati fino a che si è familiari con il barbecue.
- Per ridurre fiammate, utilizzare tagli di carne non grassa, tagliare grasso e pelle eccessiva, ed evitare qualsiasi marinatura che implica l'uso di olio.
- Se si sviluppano fiamme, abbassare la temperatura spruzzando acqua e togliere il cibo dalla griglia.
- Per grandi porzioni di carne o cibi delicati, porre un foglio di alluminio fra il cibo e la griglia in modo da attenuare il calore diretto.
- Oliare la griglia con olio di oliva in modo da evitare che il cibo vi si attacchi.



GARANZIA: Tutti i prodotti fabbricati da Magma sono garantiti contro malfunzionamento dovuto ai materiali o difetti di assemblaggio per il periodo di un anno a decorrere dalla data originale di acquisto (è richiesta una ricevuta). Magma deve ispezionare tutti i prodotti che sono dichiarati difettosi. Magma non è responsabile per danni imputabili al surriscaldamento dovuto a trascuratezza o cattivo uso da parte dell'acquirente. Magma si riserva il diritto di riparare o di sostituire qualsiasi prodotto. Le spese di spedizione sono a carico dell'acquirente. Prima di restituire qualsiasi prodotto si prega di contattare Magma.

FUNCIONAMIENTO

- **ADVERTENCIA: NO RECALIENTE EL ASADOR.** El acero inoxidable pierde su característica anticorrosiva cuando es sujeto a calentamiento excesivo causando daño y decoloración.
- Sostenga la tapa para cubrir del viento. Apile dos manojos o menos de carbones tal que no toquen el tornillo central ni el tazón. Ver **(A)**. Recomendamos el encendedor de butano recargable Magma #A10-170 (ver la sección "**Accesorios para el Asador**").
- Desparrame los carbones en la parrilla inferior y ponga la parrilla superior a la altura deseada.
- Gire la perilla de ventilación para controlar la temperatura. Ver **(B)**.
- Recomendamos ampliamente el encendedor de carbón Magma #A10-150 (ver la sección "**Accesorios para el Asador**"). El encendedor simplificará el encendido, apilado y cantidad de los carbones. También extenderá la vida de el Asador protegiendo el tornillo central del contacto con carbones muy calientes.



SEGURIDAD

- Usar afuera en áreas ventiladas. Aleje el combustible de el Asador unas 24 pulgadas (61cm).
- Mientras usa el Asador nunca lo deje sin atención.
- Use guantes o agarraderas aislantes para tomar el Asador.
- Siempre mantenga un rociador de agua cerca para reducir el calor y las llamas.
- **PRECAUCIÓN: Excesivas llamas aparecerán si el Asador esta muy caliente. Para enfriar el Asador, rocíe agua fresca sobre las llamas hasta que se enfríe.**
- Cuando use el combustible, lea las instrucciones y precauciones de seguridad de su envase.

ALMACENAMIENTO

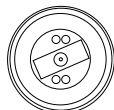
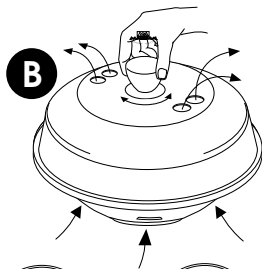
- Después que el Asador se enfríe, siga los pasos del **(5)** a **(7)** (página 2) en orden descendiente, guarde.
- **PRECAUCIÓN: Desmonte el Asador cuando lo guarde. No desconecte o afloje "A" al guardarlo. Ver (4).**
- Retire la parrilla del tornillo central cuando deje de usarla y durante almacenamientos prolongados.

MANTENIMIENTO

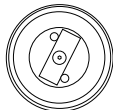
- Limpie regularmente el Asador para mejores resultados.
- Limpie y lubrique el tornillo central después de cada uso.
- Limpie todas las partes metálicas con limpiador de horno, siga las instrucciones de la caja del limpiador.
- Limpie todas las otras partes con detergente de vajilla y agua.

AYUDAS PARA COCINAR

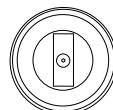
- Siempre cocine con la tapa puesta.
- El tiempo es muy importante. Asegúrese que la comida esté lista antes de encender el Asador, así la cocción puede completarse mientras los carbones están calientes.
- El Asador se calienta mientras cocina. Frecuentes supervisiones deben hacerse hasta familiarizarse con el Asador.
- Para reducir las llamas cocine carnes desgrasadas, quite excesos de grasa o piel, y evite marinados en base a aceites.
- Si aparecen llamas, baje la temperatura, reduzca el calor rociando con agua, y mueva la carne lejos de las llamas.
- Para grandes cortes de carne o carnes delicadas, use papel de aluminio entre la carne y la parrilla para desviar el calor directo.
- Lubrique la parrilla con aceite de oliva para que la carne no se pegue.



Temperatura alta



Temperatura mediana



Apagado

GARANTÍA: Todos los productos fabricados por Magma son garantizados contra fallas de materiales o fabricación por un periodo de un año desde la fecha original de compra (boleto de compras es requerida). Magma debe inspeccionar todos los productos con reclamos de estar defectuosos. Magma no se hace responsable por productos dañados por recalentamientos resultante del mal uso o negligencia del usuario. Magma se reserva el derecho de reparar o reemplazar cualquier producto. Los cargos de envío son responsabilidad del comprador. Primero póngase en contacto con Magma antes de retornar algún producto.

● De BEDIENING - MAKEND ZICH TE KOKEN

- KLAAR het Wandbekleding grill deksel om de wind te belemmeren.
- Verwijder koken grill (A), door het losschroeven van het van midden post.
- Vul Magma "de Donkergrize Beginner" (#A10-150) met briketten of stapel twee handvolen weg van de midden post.
- Wacht een minuut voor het aansteken. Gebruik dan, bij voorkeur een lange straalbus navulbare butaan aansteker om de briketten aan te steken.
- Wanneer zij klaar zijn, spreid de hete steenkolen gelijkmatig over de lager grill uit.
- Vervang de hogere kokende grill door het rijgen van het naar de gewenste hoogte.
- Nu u bent klaar om op uw Magma grill te koken! MERK OP: De Magma "Donkergrize Beginner" hulp verlengen grill leven, houden hulp geregen staaf proper bij en uitvoeringen behandelend van steenkolen brandkast en eenvoudig.

De WAARSCHUWING: Oververhit niet de grill. Roestvrije staal is een sterk en lang dat materiaal duurt, maar zoals enig metaal, kan extreme hitte schade en verkleuring veroorzaken.

● De VEILIGHEID

- Gebruik buiten in geventileerde gebied, opruiming van combustibles 24 duim (61 cm).
- Wanneer bedienen grill, verlaat nooit onbeheerd.
- Gebruik handschoen of hete bescherm laag wanneer behandelen hete grill.
- Hou Altijd een zoetwater verstuiver bij bottelt handig om hitte en opflakkeringen te verminderen.
- **De WAARSCHUWING: Buitensporige opflakkeringen zullen verder gaan of de grill te heet is. Om grill, verstuiver zoetwater op opflakkeringen of te koelen tot afkoel.**
- Wanneer gebruiken aansteker vloeibare lezing instructies en veiligheidsmaatregelen op aansteker vloeibare verpakking.

● BERGEN

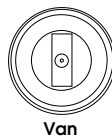
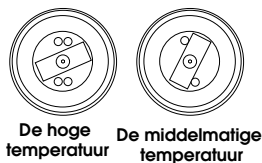
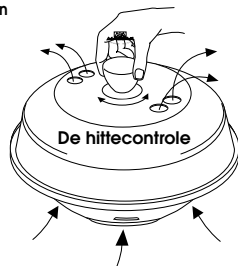
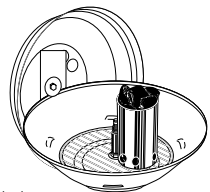
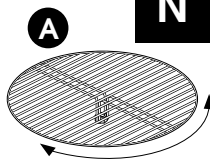
- Nadat grill koel is, volg (stappen ⑤ ⑥ & ⑦ pg. 2) in tegengestelde bestelling en berg. De **WAARSCHUWING: Verwijder grill van berg wanneer bergen. Of losmaakt niet maakt los " $\frac{1}{2}$ " te bergen. Zie ④ (pg.2).**
- Verwijder de kokende grill van de geregen midden staaf wanneer niet in gebruik en voor lange termijn opslag.

● ONDERHOUD

- de Propere grill regelmatig voor de best prestatie.
- Proper en smeer de geregen midden staaf tussen gebruiken.
- Proper alle metalen scheiden met oven schoonmaakster per oven schonere instructies.
- **De WAARSCHUWING: Gebruik niet staalwol of schurende schoonmaaksters.**
- Proper alle andere delen met zacht wasmiddel en bewater.

● KOKEND VAN FOOIEN

- kook Altijd met deksel op.
- De Timing is heel belangrijk. Vergewis u ervan dat voedsel bereid voor het aansteken van de grill is zo dat koken vervolledigd is terwijl de briketten nog steeds heet zijn.
- **De grill wordt heeter terwijl koken. Frequente checks zouden tijdens het koken tot vertrouwd met grill moeten gemaakt worden.**
- Om opflakkeringen te verminderen, gebruik leunt sneeën van vlees, nette buitensporige vet of huid en vermijdt olie lage marinades.
- Indien opflakkeringen gebeuren, verminder hitte met zoetwater verstuiver fles en beweging voedsel weg van opflakkering.
- Voor grotere sneeën van vlees of fijne onderdelen, gebruik aluminiumfolie tussen voedsel en grill om rechtstreeks hitte af te leiden.
- Smeer, kookt grill met olijfolie om voedsel van het steken bij te houden.



DE GARANTIE: Alle producten die door Magma vervaardigd worden zijn gemachtigd tegen mislukkingen tengevolge van materialen of vakkundigheid voor een periode van een jaar van de oorspronkelijke datum van aankoop (ontvangstbewijs vereiste). Magma moet alle producten beweed onderzoeken gebrekkelig te zijn. Magma zal niet zijn aansprakelijk voor producten beschadigd schuld te oververhitten resulteren van verwaarlozing of misbruik door de gebruiker. Magma voorbehoudt zich het recht te herstellen of te vervangen enig product. Kosten te verzending zijn gebruikers verantwoordelijkheid. Contact magma eerst voor het terugkeren van enig product.

WARRANTY

All products manufactured by Magma are warranted against failures due to materials or workmanship for a period of one year from the original date of purchase (receipt required). Magma must inspect all products claimed to be defective. Magma will not be liable for products damaged due to overheating resulting from neglect or misuse by the user. Magma reserves the right to repair or replace any product. Shipping charges are users responsibility. Contact Magma first before returning any product.



MAGMA PRODUCTS, INC.

3940 PIXIE AVENUE • LAKEWOOD, CA 90712 • USA • TEL. (562) 627-0500
www.MagmaProducts.com • e-mail: mail@MagmaProducts.com