



**Página 6**
**Para seguir disfrutando de su barbacoa Magma, antes de encenderla, consulte los siguientes puntos importantes, comprobando que:**

- la barbacoa esté montada sólidamente y no se pueda mover. • la bandeja colectora y el caldero esten libres de grasa fundida, para evitar llamaradas y para garantizar un flujo de aire uniforme. • la tapa esté posicionada correctamente, que pueda mover libremente y que esté en la mejor posición para limpiar y producir el tubo venturi, el quemador, el tubo enroscado y la apertura de la válvula estén libres de obstrucciones, tales como tarsalarias, • el electrode está parado e introduce una chispa buena y fuerte. • la placa radiante y la capa están posicionadas correctamente. • la parrilla está sujeta por la grasas de sujeción. • la tuerca del tubo venturi está fijada sólidamente y no gire al cambiar la posición de la válvula de regulación. • la válvula está instalada y sujeta correctamente en el tubo venturi. • haya combustible suficiente.

**Sugerencias para la cocción**
• El error más frecuente es asar a una temperatura demasiado alta. Como las barbacoas se calientan durante su uso, se debe usar una temperatura moderada con la tapa cerrada.
• Siempre tenga a mano un pulverizador de agua para apagar las llamaradas o para enfriar la barbacoa demasiado caliente.
• Engrase la parrilla con aceite vegetal o de oliva, para evitar que los alimentos se peguen.

**Sugerencias para el almacenamiento**
• Siempre desconecte la botella de gas antes de almacenar la barbacoa.
• Almacene la válvula de regulación y el tubo venturi en un entorno limpio y seco, para protegerlos contra la corrosión y para evitar la presencia de telarañas en el tubo venturi.
• Siempre desconecte la barbacoa entra de la abrazadera en forma de L, antes de almacenar la barbacoa. No desconecte la unidad de abrazadera en forma de Y, l'grpa, a no ser que quiera cambiar su posición.
• Siempre guarde el gas propano/butano en una caja de almacenamiento cerrada que permita el drenaje por la borda en caso de fugas o use una caja Magna A10-210, que está diseñada a tal fin. Nunca guardete la barbacoa debajo de la cubierta.
**USAR LA BARBACOA MARINE KETTLE COMO COCINA**
Gracias al único diseño patentado de la barbacoa Marine Kettle de Magma, puede usarla como una cocina normal para fref, saltear, cocer, cocinar en un wok, etc.
• Quite la parrilla.
• Retire la capa de la placa radiante.
• Ajuste la llama a la temperatura de cocción correcta.
• Coloque las ollas y sartenes directamente sobre los tres soportes de la placa radiante.
• Para usar ollas y sartenes mayores, inclusive woks, dé la vueta a la placa radiante y coloque la bandeja de cocina directamente sobre la placa radiante.

**Página 7**
**MANTENIMIENTO**

**Desmontaje completo para la limpieza (o para tener acceso al encendedor piezoeléctrico)**

1 - Desconecte la caja entera de la abrazadera en forma de L del soporte de la barbacoa.
2 - Desenrosque el quemador y retíelo de la copia exterior, junto con el caldero y la bandeja colectora.
3 - Para volver a montar el conjunto, siga los pasos 6 a 9 de la página 3.
"Instalar la barbacoa", en orden inverso.

**Sobre el acero inoxidable**

El acero inoxidable, al exponerlo a un calor intenso durante un tiempo prolongado, cambiará de color y estructura. Las barbacoas Magna no requieren de precalentamiento alguno. Sin precalentar, su barbacoa estará más fría, su vida se verá incrementada mucho y su acabado guardará su belleza durante más tiempo. Los cambios de estructura y de color que se presenten en las piezas, son normales y no influyen en las prestaciones del producto. El acero inoxidable es muy sensible a los arañazos y, por consiguiente, no se debe limpiar nunca con esponjas, ni con cepillos, ni con tapamos con abrasivos.

**Limpiar con detergente para platos**
Recomendamos que se desmonte y se limpie la barbacoa una vez al año, como mínimo y con independencia de la intensidad de su uso, y en todo caso antes de estar en desuso durante un tiempo prolongado. Para limpiar manchas quemadas, recomendamos el uso de 'Original Formula Oven & Grill Cleaner' de la marca 'Easy-Off'.
Rode el producto sobre la barbacoa, déjelo actuar y lave la barbacoa, primero con agua caliente con jabón y después con agua limpia. Al aplicar algún producto de limpieza, se deberá desmontar completamente la barbacoa, para poder eliminar los restos del detergente que puede quedar entre las piezas. Después de usar algún producto de limpieza, limpie todos los componentes usando agua con jabón.
**ATENCIÓN:** EVITE QUE LA VÁLVULA DE REGULACIÓN, EL ENCENDIDOR DE PLÁSTICO, Y TODAS LAS SUPERFICIES DEL BARCO ENTREN EN CONTACTO CON DETERGENTE PARA PLATOS Y SIGA LAS INSTRUCCIONES DEL FABRICANTE DEL MISMO.

**Piezas externas de acero inoxidable**
Después de cada uso, limpie la superficie exterior, para evitar su decoloración. Use agua con jabón y un paño fino, o una esponja. A continuación, enjuague bien con agua limpia y secat. Recomendamos que se cubra la barbacoa si no se usa. De forma opcional, se pueden comprar fundas de los suministradores de Magna o directamente de Magna. Véanse nuestras páginas web [www.MagnaProducts.com](http://www.MagnaProducts.com).
**ATENCIÓN:** LOS ESTROPAOS Y ABRASIVOS CAUSAN DAÑOS EN EL ACABADO.

**Piezas internas y parillas**
Quite la mugre pegada en la barbacoa y vacíe la bandeja colectora después de cada uso. Las parillas se pueden limpiar con cepilo de cobre cuando la barbacoa está caliente.

**Válvula de regulación**
Todas las válvulas de regulación y sometidas a prueba en nuestra fábrica. No ajuste ni desmonte la válvula usted mismo. Si cree que la válvula no está bien ajustada, llame por teléfono a Magna. Limpie la válvula con un paño y elimine toda la mugre que obstruya el orificio.

**Piezas de recambio**
Todas las piezas de recambio se pueden comprar fácilmente a su minorista Magna o directamente a Magna. Para un resumen completo de las piezas de recambio, véase la página 8 o consulte nuestras páginas web [www.MagnaProducts.com](http://www.MagnaProducts.com).

**Página 8**
**PIEZAS DE RECAMBIO**

**A10-205CE-2: Parrilla Original de Tamaño**

**10-253** Cooking, **10-466** Plato Resplandeciente, **10-657** Quemador, **10-1658** Deflector de la Llama, **10-751** Asamblea Completa del Asidero y Cierres,

**10-352** Tapa con bisagra y cierres (jeringas asidero), **10-558** Tazón, **10-1661** Bandeja de Agua, **10-1661** Paréntesis y L' Paréntesis y la Abrazadera,

**10-160** Tubo de Difusor de Turbo, **10-263** Regulador de Válvula de Control - Escribe a máquina 2

**A10-215CE-2 El Tamaño del Partido**

**10-353** Parrilla de la Cocina, **10-467** Plato Resplandeciente, **10-657** Quemador, **10-258** Deflector de la Llama, **10-751** Asamblea Completa del Asidero y Cierres, **10-552** Tapa con bisagra y cierres (no asidero), **10-559** Tazón, **10-1661** Bandejas de Grasa, **10-1664** Asamblea de L' Paréntesis y la Abrazadera,

**10-160** Tubo de TurboVenturi, **10-263** Regulador de Válvula de Control - Escribe a máquina 2

**Página 9**
**SOLUCIONAR PROBLEMAS**

**•El quemador tampoco se puede encender con fósforo**

**No hay suministro de gas** Compruebe el nivel de combustible, sustituya la botella de gas o rellénela de nuevo

**Flujo de gas obstruido** Limpie el quemador, el tubo venturi turbo y el orificio de la válvula. Elimine la mugre/ las telarañas

**•Llamaradas**
**Temperatura de asado demasiado alta**
•Con la tapa cerrada, sólo use el quemador a nivel bajo •Baje el nivel de la llama •Deje la tapa abierta •Regue agua para enfriar

**Accesión de la grasa y/o mugre** Limpie los componentes
**Demasiada grasa en la carne**
Antes de comenzar a asar, corte la grasa de la carne
**Demasiado aceite en las marinadas**
No use marinadas a base de aceite

**•Llamarada amarilla con hollín**
**Flujo de gas obstruido** Limpie el quemador, el tubo venturi turbo y el orificio de la válvula. Elimine la mugre/ las telarañas

**•Apagado**
**Llama demasiado baja**
Suba la llama
**El viento sopla directamente sobre el quemador**
Bloquee el viento con la tapa. Véase la página 4

**Flujo de gas obstruido** Limpie el quemador, el tubo venturi turbo y el orificio de la válvula. Elimine la mugre/ las telarañas

**•Zonas calientes**
**La barbacoa no está nivelada**
Ponga la barbacoa de forma nivelada. Véase la página 3
**Accesión de grasa o mugre** Limpie los componentes
**Demasiada grasa en la carne**
Antes de comenzar a asar, corte la grasa de la carne
**Demasiado aceite en las marinadas**
No use marinadas a base de aceite

**Página 10**
**ACCESORIOS**

•Fundas para barbacoa Magna® Marine Kettle®
Tamaño original y fiesta Azul pacífico, azul royal, azul oscuro, negro azabache, verde forestal y burgundy
•Batería de cocina, de acero inoxidable, aplicable -9 unidades •Batería de cocina, antiadherente Teflon® Select, aplicable -9 unidades •Parrilla para pescado y verduras
•Acabado de acero inoxidable o antiadherente Teflon® Select
•Wok fabricado completamente de acero inoxidable 18-8 •Caja de almacenamiento/botla para botellas de propano/butano
•Herramientas de asado profesionales Cepillo para barbacoa, tenazas, espátula y tenedor.
•Válvula (para sistemas Propano/Butano = de gas natural a bordo)
•Libro de cocina 'Marine Cuisine'®

Véanse nuestras páginas web [www.MagnaProducts.com](http://www.MagnaProducts.com) para un resumen completo de los accesorios

**GARANTÍA LIMITADA**
Magna Products, Inc. garantiza al comprador original que esta barbacoa con gas carece de defectos de materiales y acabado. Esta garantía se aplica a los períodos indicados aquí, en caso de un uso bajo circunstancias normales y razonables, durante (1) año siguiente a la fecha de la compra original. Esta garantía no se extiende a los costes de daños y perjuicios ocasionados a propiedades, ni otras molestias causadas por defectos del producto. También están excluidos de esta garantía los daños y perjuicios producidos como consecuencia del uso incorrecto, abuso o accidentes, y los daños causados por el transporte del producto. Lo mismo se aplica a los daños y perjuicios causados por el uso comercial de este producto. Si, durante el período de garantía, el producto no funciona como consecuencia de un defecto de los materiales o del acabado, la pieza defectuosa será reparada o sustituida, a determinar por Magna. Para información sobre esta garantía limitada, póngase en contacto con el departamento de atención al cliente, llamando al teléfono +01-562-627-0500, o por correo electrónico: mail@MagnaProducts.com, o por correo regular a la siguiente dirección:
'Magna Products, Inc., attention Customer Service, 3940 Pixie Ave. Lakewood, CA, 90712.'
La pieza defectuosa debe devolverse, junto con un justificante de compra, a Magna Products, Inc., pagándole por anticipado los gastos de transporte. Le recomendamos que guarde su justificante de compra, porque podemos solicitar que nos presente justificadamente el comprador de pago.

Sólamene en el estado de California, si no fuera práctico, desde un punto de vista comercial, reparar o sustituir el producto, el minorista que vende el producto o Magna Products, Inc. devolverán el precio de compra pagado por el producto, disminuido con una cantidad directamente atribuible al uso de mismo por parte del consumidor original antes de detectar el defecto. Además, también solamente en el estado de California, para invocar esta garantía, podrá devolver el producto al minorista donde lo haya comprado o a cualquier otro que vendía este producto.

Todas las garantías implícitas, inclusive las de comerciabilidad e idoneidad para un objeto específico, están limitadas en duración a los períodos de garantía establecidos expresamente en este documento para los componentes descritos en este manual de uso.

Como algunos estados norteamericanos prohíben las limitaciones de la duración de garantías implícitas, puede ser que la limitación referida arriba no se le aplique. Ni los distribuidores de Magna, ni tampoco los minoristas que venden este producto, están facultados de manera alguna para ofrecer garantías o comprometerse al pago de indemnizaciones de forma complementaria o incompatible con las formas mencionadas arriba. La responsabilidad máxima de Magna nunca superará el pago de compra pagado por el producto por parte del consumidor original. Como algunos estados norteamericanos prohíben la exclusión o limitación de daños adicionales o consecuentes, puede ser que las limitaciones o exclusiones referidas arriba no se le apliquen. La garantía le otorga derechos legales específicos y posiblemente otros que pueden variar según el estado.

MAGMA y el logotipo de Magna son marcas comerciales registradas de Magna Products, Inc.

Marine Kettle es una marca comercial de Magna Products, Inc.
Patente pendiente.

<b>ITALIANO</b>
<b>ISTRUZIONI PER L'USO</b>
<b>Per i modelli: A10-205CE-2 • A10-215CE-2</b> Griglia di Gas di Acciaio Inossidabile
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 chiamare dal lunedì al venerdì, al numero +1 562-627-0500, dalle h. 07:00 alle h. 17:00 (fuso orario del Pacifico), o inviare un messaggio E-mail all'indirizzo mail@MagnaProducts.com
STOP Prima di riportare questo apparecchio al distributore Prodotto negli Stati Uniti
<b>Prima dell'uso, leggere attentamente queste istruzioni. Esaminare l'apparecchio, prima di collegarlo alla bombola del gas. Conservare queste istruzioni per una consultazione successiva.</b>

**Página 2**
**IMPORTANTI AVVERTENZE SULLA SICUREZZA**

**PRIMA DI UTILIZZARE L'APPARECCHIO, LEGGERE TUTTE LE ISTRUZIONI.**

**•NON UTILIZZARE QUESTO APPARECCHIO ALL'INTERNO DELL'ABITAZIONE, O IN UNO SPAZIO CIRCOSCRITTO.**

**•LE GRATICOLE EMETTONO CALORE INTENSO. MANTENERE LE SOSTANZE INFAMMABILI A DISTANZA DI ALMENO 60 CM DAI LATI E DALLA PARTE POSTERIORE DELL'APPARECCHIO. NON UTILIZZARE MAI SOTTO TETTOIE, COPERTURE DI PANNI, ETC.**

**•UTILIZZARE ESCLUSIVAMENTE GAS PROPANO. IL COMBUSTIBILE DEVE ESSERE CONSERVATO IN BASE ALLE NORME A-1 (P) DELL'AMERICAN BOAT AND YACHT COUNCIL (ABYC) PER IMPIANTI A LPG (LIQUIFIED PETROLEUM GAS) UTILIZZATI SULL'ACQUA.**

**•PRIMA DI UTILIZZARE L'APPARECCHIO CON IL METANO, METTERSI IN CONTATTO CON LA MAGMA.**

**•ACCENDERE IL GRILL SEMPRE CON IL COPERCHIO SOLLEVATO.**

**•NON LASCIARE MAI INCUSTODITO IL GRILL ROVENTE.**

**•EVITARE CHE IL GRILL SI SURRISCALDI. LEGGERE LE INDICAZIONI PRIMA DELL'UTILIZO.**

**•SPEGNERE SEMPRE IL GRILL DOPO L'USO.**

**•OPERANDO CON IL GRILL ROVENTE, USARE UN QUANTO NORMALE O UN QUANTO DA FORNO.**

**•PRIMA DI RIPORRE L'APPARECCHIO, SCOLLEGARE SEMPRE LA BOMBOLA DEL GAS E IL REGOLATORE.**

**•CONSERVARE LE BOMBOLE DEL GAS IN UNO SPAZIO BEN VENTILATO.**

**•NON CONSERVARE LE BOMBOLE DEL GAS ALL'INTERNO DELLA CASA. ESPOSTE ALLA LUCE SOLARE DIRETTA, SOTTOCOPERTURA SULLE NAVI, O IN ARMADI NON UFFICIALMENTE IDONEI PER LA CUSTODIA DI BUTANO O PROPANO.**

**•ATTENZIONE: QUANDO SI SOSTITUISCE LA BOMBOLA, CONTROLLARE SEMPRE CHE NON VI SIANO PERDITE.**

**•NON CONTROLLARE MAI LA PRESENZA DI BOMBOLE QUANTO LA FAMMA È ACCESSA**

**•EVITARE BLOCCHI O ALTRE OSTRUZIONI DELLA PRESSIONE D'ARIA, PER PREVENIRE BRUCIATURE E GARANTIRE LA VENTILAZIONE.**

**•NON APPLICARE MODIFICHE ALL'APPARECCHIO.**

**•PRIMA DI LASCIARE LA BOMBOLA DEL GAS, CONTROLLARE CHE LA GUARNIZIONE AD ANELLO DEL REGOLATORE (A) SIA NELLA PROPRIA SEDE E IN BUONE CONDIZIONI.**

**•COLLEGARE LE BOMBOLE DEL GAS IN UN AMBIENTE BEN VENTILATO E LONTANO DA FUOCHI ACCESI, FONTI DI CALORE O SCINTILLE. TENERE LE BOMBOLE LONTANO DA ALTRE PERSONE O DA MATERIALE INFAMMABILE.**

**CONTENUTO**
Cuocere ai ferri il Coperchio • La Ciotola di Griglia • la Griglia Grattugiata • L' L' Parentesi & il Montaggio di Morsetto • la Válvula di Controllo/Regolatore- Batte a macchina 1 • il Montaggio di Turbo di Venturi Turbo • la Piastra Raggiante • la chiave inglese di Heró • la Noce di Bullone e Serratura per il Coperchio di Griglia & la Ciotola
•Attrazí necessari
•Serrado-Regolabile (non incluso)
**Prima di lasciare la fabbrica, ciascun grill a gas Magna® è sottoposto singolarmente ad un test con il fuoco acceso. Per questo motivo, è possibile che il bruciatore del grill acquistato appaia un po' macchiato.**

**Página 3**
**ATTACCARE IL COPERCHIO ALLA CIOTOLA**

**MONTAGGIO DEL GRILL**

Supporti disponibili separatamente. Per le possibilità di montaggio, si rimanda al nostro sito Web [www.MagnaProducts.com](http://www.MagnaProducts.com).
3 - Superficie piangefacciata
1 - Scegliere e installare il giusto supporto Magna nel luogo desiderato. Prima di installare il grill, controllare che il supporto sia ben fermo e non si sposti facilmente esercitando una certa spinta.

2 - Stabilire poi se la válvula di regolazione del gas è più facilmente accessibile se posizionata a destra rispetto al centro del grill, o a sinistra. Questo dipenderà dalla collocazione del supporto **(cfr. l'illustrazione sulla prima pagina)**. Far scorrere ora la staffa a L e fissarla con il morsetto sulla barra dentellata, in modo che la parte piatta e filettata della staffa a L punti in quella direzione.

3 - Posizionare la superficie piatta e filettata della staffa a L orizzontalmente e fissare bene con un serradori regolabile, in modo che la staffa a L e il morsetto non possano essere spostati. **OSSERVAZIONE:** Una buona posizione orizzontale è essenziale per assicurare una distribuzione omogenea della temperatura su tutta la superficie di cottura.

4 - Mantenere con cautela l'allungamento del grill, con il coperchio chiuso, e FISSARE IL TUBO MOLTO BENE sulla staffa a L, in modo che il grill non si stacchi facilmente. Prima di continuare le operazioni, controllare che il grill sia ben fissato e in posizione orizzontale.

**Página 4**
**5a-Vassio raccogligrassa / 5b-Permi del vassio raccogligrassa**
Tubo filettato del bruciatore

**6** Installare la griglia fissa in modo sicuro sulla staffa a L, innalzare il bruciatore di tre giri completi, prestando attenzione a non danneggiare l'elettrodo.

**ATTENZIONE: NON SVITARE DI OLTRE TRE GIRI, PER EVITARE IL RISCHIO DI CADUTA DEL GRILL.**
• Sollevare tutto il grill, per staccarlo dai perni del vassio raccogligrassa **(5a & 5b)** e girare il grill in una posizione che consenta di aprire e chiudere il coperchio nella posizione desiderata **(5a)**.
• Appoggiare poi delicatamente il grill **(5d)**, assicurandosi che i perni si inseriscano di nuovo negli attacchi e girare il "bruciatore" di nuovo di tre giri fino a fissarlo completamente.

**6** Qualora non si riesca a riavvitare il bruciatore di tre giri, si deve evincere che i perni non i sono inseriti nei giusti punti di attacco.

**7** Montare la piastra radiante e la cupola sopra il bruciatore, sul bordo del bracciere.

**8** Installare la griglia radiante, in modo da far scorrere entrambe le sporgenze della graticola al di sotto dei fermagli di arresto **(8a)** e, pertanto, facendo sì che la graticola e tutte le parti interne siano bloccate nella giusta posizione.

**9** Inserire il tubo turbo-venturi nel tubo filettato al di sotto dell'allungamento del grill e avvitare il dado fissandolo bene, in modo che il tubo non giri quando si ruota il regolatore. Conservare il tubo venturi e il regolatore in un luogo pulito e asciutto, quando non si li utilizza (cfr. "Consigli per riportare l'apparecchio dopo l'uso", alla pagina 6). Prima di inserire il tubo venturi, controllare sempre che il tubo filettato non sia bloccato dalla presenza di ragnatele.

**Página 5**
**COLLEGAMENTO DEL COMBUSTIBILE / REGOLAZIONE**

• Utilizzare bombole standard monouso di gas propano/butano (CAMPING GAS / CV-470 / CV-270).

• Prima di installare il regolatore, studiame il funzionamento e i simboli che si trovano sulla manopola. Non forzare mai la manopola. Ruotare o premere sempre con cautela.

• Ruotare il regolatore su "lock" (bloccato) e montare la bombola del gas. Fare attenzione a non rompere la filettatura. Prima di ogni utilizzo, in collegate la bombola del gas, controllare che non ci siano fuoriuscite di gas, applicando un po' di acqua saponata intorno alla filettatura e all'apertura, con la manopola in posizione "OFF" (sperinto).

SPENTO/Bloccare / ACCESSO
Indicatore / Blocco / Svernito / Alto / Medio / Sbloccare / Basso

Allineare la chiavetta del cancello con il dente di arresto della valvola del tubo venturi e ruotare.
Dente di arresto / Chiavetta del cancello

**UTILIZZO DEL GRILL CON IMPIANTI A PROPANO/BUTANO A BORDO**

• Con regolatori Magna per propano/butano e set di tubo flessibili destinati all'uso su imbarcazioni, i grill Magna possono essere collegati a sistemi a propano/butano a bassa pressione preimpostati, già esistenti a bordo della nave.

• Utilizzare esclusivamente il regolatore Magna Tipo 3 a bassa pressione, dal momento che altri tipi di tubi flessibili, regolatori e raccordi possono causare danni o lesioni alle persone.

• Controllo esterno dell'America del Nord del il vostro commerciante locale per i tubi flessibili e i montaggi adeguati.

• In associazione con questo regolatore, nel punto di attacco al sistema si deve utilizzare una valvola di chiusura primaria. Con questa è possibile chiudere l'ingresso del gas al tubo flessibile che arriva al grill.

• Con cautela, spingere il cancello della valvola, capovoltto, nel tubo venturi, fino ad inserirlo completamente, e ruotare come indicato.

**Regolare utilizzo su navi e veicoli**
Valvola della bombola del gas / Misuratore / Válvula magnetica / Grill a gas / Regolatore / Tipo 3 / Set di tubi flessibili A10-225 / Ad altro apparecchio a LPG o chiosco / Rubinetto di chiusura / Propano (LPG) / Regolatore del gas

**Página 6**
**PROCEDURE DI CONTROLLO**
AVVERTENZA: Non surriscaldare il grill. I grill Magna non devono essere preriscaldati. In caso di esposizione a calore estremo, l'acciaio inox perde le sue proprietà insidissibili. La cottura al grill avviene per la maggior parte a bassa temperatura e con il coperchio chiuso. Sollevare il coperchio quando è indispensabile un calore medio o elevato.

**ISTRUZIONI PER L'ACCENSIONE**
• Apre il coperchio durante l'illuminazione. • Quando la griglia di accendere, usa un butano di becco lungo pi leggero. • Di accendere la griglia, accende dapprima più leggero o la fiamma di fiamifero, ha messo la fiamma al margine esteriore di Piastra Raggiante, poi la valvola di giro a alto "grande" (☞). • Di cuocere ai ferri, cucinare col coperchio su..

**Per essere in grado di continuare ad utilizzare con piacere il grill Magna, prima di procedere all'accensione dell'apparecchio, controllare i seguenti importanti fattori:**
• che il grill sia montato in modo stabile e non possa muoversi accidentalmente, che il suo vassio raccogligrassa è in bracciere; non siano presenti residui di grasso in eccesso; quest'accorgimento permette di evitare fiammate e di assicurare un passaggio d'aria omogeneo;
• che il coperchio sia collocato correttamente, si possa muovere senza impedimenti e si trovi nella migliore posizione per ripurare dal vento;
• che il tubo venturi, il bruciatore, il tubo filettato del bruciatore e l'apertura della valvola siano liberi da blocchi, come, per esempio, ragnatele;
• che l'elettrodo sia pulito e produca una scintilla forte;
• che la piastra radiante e la cupola siano ben posizionati;
• che la graticola sia tenuta ben ferma nella sua posizione dai fermagli;
• che il dado del tubo venturi sia ben stretto e non ruoti nel momento in cui si cambi la posizione del regolatore;
• che il regolatore sia montato e bloccato in modo corretto nel tubo venturi;
• che la quantità di combustibile sia sufficiente.

**Consigli per la cottura**
• Evitare più frequente durante la cottura alla griglia è l'utilizzo di un bruciatore troppo caldo. Durante l'uso, la temperatura del grill aumenta; si consiglia, pertanto, di utilizzare un calore moderato quando il coperchio è chiuso.
• Tenere sempre una spazzolata a portata di mano, da usare contro eventuali fiammate e per raffreddare velocemente il grill, quando quest'ultimo si riscalda troppo.
• Spalmare sulla graticola del grill dell'olio vegetale, per esempio olio d'oliva, per impedire che il cibo vi si attacchi.

**Consigli per riportare l'apparecchio**
• Prima di riporre il grill, staccare sempre la bombola del gas dal regolatore.
• Conservare il regolatore e il tubo venturi in un luogo pulito e asciutto, per proteggerli dalla ruggine ed evitare che si formino ragnatele nel tubo venturi.
• Svitare sempre tutto il grill dalla staffa a L, prima di riporre. Non smontare la staffa a L e il morsetto, a meno che si li voglia montare in un'altra posizione.
• Conservare il gas propano sempre in un armadietto chiuso adibito allo scopo, che consente lo scarico fuori porta di un'eventuale perdita, o utilizzare un armadietto per il propano/butano Magna, modello A10-210. Non conservare mai sottocoppa.

**Página 7**
**MANUTENZIONE**

**L'acciaio inox**
Quando è esposto per un lungo periodo a temperature molto elevate, l'acciaio inox cambia di colore e struttura. I grill Magna non necessitano di preriscaldamento. Senza preriscaldamento, il grill non si surriscalda, la sua durata è prolungata di molto e il suo aspetto rimane bello più a lungo. I cambiamenti di struttura e colore dei diversi pezzi sono un normale fenomeno e non hanno alcun influesso sulle prestazioni del prodotto. Essendo facilmente soggetto a graffi, l'acciaio inox non va mai pulito con spugne ruvide, spazzole o abrasivi.

**Completo smontaggio per la pulizia (o per l'accesso al dispositivo di accensione piezo)**

1 - Smontare tutto l'allungamento del grill dalla staffa a L o supporto.
2 - Svitare il bruciatore e separarlo, insieme con il bracciere e il vassio raccogligrassa, dal vassio esterno.
3 - Per rimontare il tutto, eseguire in ordine inverso le operazioni da 6 a 9, descritte alla pagina 3 nel paragrafo "Montaggio del grill".

**Pulizia con detergente per forni**
Si raccomanda di smontare il grill completamente e di pulirlo almeno una volta l'anno, o con una frequenza dipendente dalla sua frequenza d'uso, e di farlo in ogni caso prima di riporre per un lungo periodo. Per eliminare i residui di grasso rimasti attaccati, si consiglia l'Original Formula Oven & Grill Cleaner' del marchio 'Easy-Off'. Spruzzare il prodotto sul grill, lasciarlo agire, toglierlo con dell'acqua saponata calda e sciacquare. Quando si utilizza un detergente, il grill deve essere smontato completamente, per consentire l'eliminazione di qualsiasi residuo di detergente da tutti gli interstizi tra i diversi pezzi. Dopo l'uso di un detergente, lavare tutti i pezzi con dell'acqua saponata.
**ATTENZIONE:** EVITARE CHE IL DETERGENTE PER FORNI ENTRI IN CONTATTO CON LA VALVOLA DI REGOLAZIONE, CON LA PLASTICA DEL DISPOSITIVO D'ACCENSIONE, E CON TUTTE LE SUPERFICI DELLA NAVE E SEGUIRE LE INDICAZIONI DELLA CASA PRODUTTRICE DEL DETERGENTE PER FORNI.
**Parti interne in acciaio**
Dopo ogni utilizzo, pulire la superficie esterna per evitare la formazione di macchie. Utilizzare acqua saponata e un panno, o una spugna morbida. Sciacquare abbondantemente con acqua pulita e lasciar asciugare. Quando non è utilizzato, il grill dovrebbe rimanere coperto. Dei rivestimenti sono disponibili come optional presso i fornitori Magna o direttamente presso la MAGMA. A questo riguardo, si rimanda al nostro sito [www.MagnaProducts.com](http://www.MagnaProducts.com).
**ATTENZIONE:** LE SPUGNE RUMIDE E GLI ABRASSIVI DANNEGGIANO LE FINITURE.

**Parti interne e graticole**
Eliminare i residui di sporco attaccati al grill e svuotare il vassio raccogligrassa ogni volta dopo l'uso. Le graticole possono essere pulite con una spazzola provvista di setole di rame, quando il grill è ancora caldo.

**Valvola di regolazione**
Tutti i regolatori sono impostati e testati presso la nostra fabbrica. Non cercare di smontare il regolatore, o di cambiare la sua impostazione. In caso di dubbi sulla qualità dell'impostazione, mettersi in contatto telefonico con la Magna. Pulire il regolatore con un panno ed eliminare tutto lo sporco che ne blocca l'apertura.

**Pezzi di ricambio**
Tutti i pezzi di ricambio sono prontamente disponibili presso il distributore al dettaglio Magna o direttamente presso la Magna. Per un elenco completo dei pezzi di ricambio, invitiamo a consultare la pagina 8, o a visitare il sito [www.MagnaProducts.com](http://www.MagnaProducts.com).

**Página 8**
**PEZZI DI RICAMBIO**

**A10-205CE-2 Di A10- Misura Originale**

**10-253** Cooking Griglia, **10-466** Piastra Raggiante, **10-657** Becco a gas, **10-258** Deflettore di Fiamma, **10-751** Montaggio di Maniglia Completi e Chiusure,

**10-352** Coperchio con cardine e chiusura (nessuna maniglia), **10-558** Ciotola, **10-1661** Vassio di Unto, **10-164** L' Montaggio di Parentesi e Morsetto, **10-160** Tubo di Venturi Turbo, **10-263** Regulador di Válvula di Controllo - Batte a macchina 2

**A10-215CE-2 la Misura di Partito**

**10-353** che la Ciotola di Griglia, **10-467** Piastra Raggiante, **10-657** Becco a gas, **10-258** Deflettore di Fiamma, **10-751** Montaggio di Maniglia Completi e le Chiusure, **10-552** Coperchio col cardine & le chiusure (ness