

<p>MAGMA PRODUCTS, INC. • 3940 Pixie Avenue • Lakewood, CA 90712 • U.S.A. Phone (562) 627-0500 • International Phone +01 562 627 0500 Fax: (562) 627-0550 • International Fax +01 562 627 0550 www.MagmaProducts.com • e-mail: mail@MagmaProducts.com</p>
--

ENGLISH
<p>OWNER'S MANUAL</p> <p>For Models: A10-207C-2 • A10-217C-2 Stainless Steel Combination, Stove & Gas Grill</p>

Page 2 CONTENTS	
Control Valve/Regulator - Type 2	Tool Needed Adjustable Spanner
Page 4 Control Valve Regulator	
• Uses standard, disposable propane/butane canisters (CAMPING GAZ® CV-470 / CV-270)	

Page 5 USING GRILL WITH ON-BOARD PROPANE/BUTANE SYSTEMS	
• Magna On-Board Propane/Butane Valves allow Magna Grills to be installed within a boat's existing on-board, pre-regulated low pressure propane/butane system.	
• Use only Magna Type 3 Low Pressure Propane/Butane Valves. See our Valve Application Guide at www.MagmaProducts.com for correct valve.	
• Outside North America check your local dealer for proper hose and fittings.	
• A primary shut off valve must be used with this control valve at point of connection into your system. This allows shut off of gas supply to hose leading to grill.	

Page 8 REPLACEMENT PARTS	
A10-207C-2 and A10-217C-2	10-667 Control Valve / Regulator - Type 2

FRANÇAIS
<p>MANUEL D'UTILISATION</p> <p>Pour les modèles : A10-207C-2 • A10-217C-2 Réchaud & barbecue au gaz combinés en acier inoxydable</p>

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 États-Unis
Veuillez lire attentivement ces instructions avant d'utiliser l'appareil. Familiarisez-vous avec l'appareil avant de le connecter à la bouteille de gaz. Conservez ces instructions pour toute lecture ultérieure.

Page 2 CONSIGNES DE SECURITE IMPORTANTES	
VEUILLEZ LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL.	
• UTILISEZ CET APPAREIL À L'EXTÉRIEUR SEULEMENT.	
• N'UTILISEZ PAS CET APPAREIL À L'INTÉRIEUR DU BATEAU OU DANS UN ESPACE CLÔT.	
• LES GRILLS DÉGASENT DE LA CHAUDE VAPUEUR. CONSERVEZ UN DÉGAGEMENT D'AU MOINS 60 CM DE TOUT COMBUSTIBLE AUX SURFACES LATÉRALES ET À L'ARRIÈRE. N'UTILISEZ JAMAIS L'APPAREIL SOUS DES MARQUAIS, DES JAUVETS DE PATIO, ETC.	
• N'UTILISEZ QUE DU GAZ PROPANE. ENTREPOSEZ LE CARBURANT CONFORMÉMENT À LA NORME A-1 (9) DE L'AMERICAN BOAT AND YACHT COUNCIL (ABYC) INTITULÉE MARINE LIQUIFIED PETROLEUM GAS (LPG) SYSTEMS (MAGMAS MARINS A GAZ DE PÉTROLE LIQUIFIÉ).	
• POUR LES APPLICATIONS AU GAZ NATUREL, CONTACTEZ LA SOCIÉTÉ MAGMA.	
• ALLUMEZ TOUJOURS LE BARBECUE AVANT D'ALLUMER LE GRILL.	
• NE LAISSEZ JAMAIS LE BARBECUE CHAUD SANS SURVEILLANCE.	
• NE SURCHAUFFEZ PAS LE BARBECUE, VOIR LES DIRECTIVES D'UTILISATION.	
• ÉTEIGNEZ TOUJOURS LE BARBECUE APRES L'UTILISATION.	
• UTILISEZ DES GANTS DE CUISINE OU UN TAMPON ISOLANT SI VOUS TRAVAILLEZ AVEC LE BARBECUE CHAUD.	
• NE LAISSEZ JAMAIS UNE BOUTEILLE DE GAZ NI LE RÉGULATEUR BRÛLER LORSQUE L'APPAREIL EST ARRIMÉ.	
• ENTREPOSEZ LES BOUTEILLES DE GAZ DANS UN ENDROIT BIEN AÉRÉ.	
• N'ENTREPOSEZ PAS LES BOUTEILLES DE GAZ À L'INTÉRIEUR, DANS LES RAYONS DIRECTS DU SOLEIL, SOUS LE PONT D'UN BATEAU NI DANS UN CAISSON QUI N'EST PAS APPROUVÉ POUR L'ENTREPOSAGE DE BUTANE OU DE PROPANE.	
• MISE EN GARDE : VÉRIFIEZ S'IL Y A UNE FUITE DE GAZ A CHAQUE FOIS QUE LA BOUTEILLE EST REMPLACÉE.	
• NE VÉRIFIEZ JAMAIS LA PRÉSENCE D'UNE FUMÉE, D'UNE FLAMME, D'UNE OUEUR ANORMALE, ETC.	
• NE PAS BLOQUER, RESTREINDRE NI OBSTRUER DE TOUTE MANIÈRE LES OUVERTURES D'AIR POUR LA COMBUSTION OU L'ÉVACUATION.	
• NE MODIFIEZ PAS CET APPAREIL.	
• VÉRIFIEZ QUE LA RONDELLE DÉTACHÉE DU RÉGULATEUR (A) EST EN PLACE ET EN BON ÉTAT AVANT DE BRANCHER LA BOUTEILLE DE GAZ.	
• CONNECTEZ LES BOUTELLES DE GAZ DANS UN ENDROIT BIEN AÉRÉ ET ÉLOIGNE DES FLAMMES NUES, DES SOURCES DE CHALEUR ET DES ÉTINCELLES.	
• GÉRÉZ LES BOUTEILLES DE GAZ À LA MANIÈRE D'UNES BOMBES À PNEUMATIQUES.	
CONTENU Couverture / Plaque de radiation / Valve de réglage / Régulateur/Type 2 / Grille du barbecue / Boîtier du barbecue / Raccord de réparation de type "L" en acier inox ou unité de serrage / Tube d'assemblage turbo venturi. Outil nécessaire: clé à écrous/réglet (non fournie)	
Chaque barbecue Magma® Grill est individuellement testé au feu avant de quitter l'usine.	
Pour cette raison, le brûleur de votre barbecue peut être quelque peu décoré.	

Page 3 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 Magna sur la place souhaitée. Avant d'installer le barbecue, vérifiez que le support ne vaille 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 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 16 ou à écrou-réglet 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 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.	
5 Avec le boîtier du barbecue bien attaché au raccord en L et en veillant à ne pas endommager l'électrode, dévissiez maintenant le brûleur en trois tours complets. ATTENTION : NE JAMAIS TOURNER PLUS DE TROIS TOURS, AUTREMENT LE BARBECUE POURRAIT TOMBER DESSUS BORD.	
• Soulevez l'ensemble du barbecue afin de détacher des broches de récupération du bac de récupération (5a & 5b) et retournez le gril de sorte que la couverture puisse fermer sûrement et se fermer dans la position désirée (5a) . • Redécouvrez le gril avec précaution et vérifiez à ce que les broches tiennent à nouveau et tournent une nouvelle fois le brûleur à trois reprises jusqu'à ce qu'il soit bien fixé. S'il n'est pas possible de tourner le brûleur en trois tours, c'est que les broches ne tiennent pas correctement.	
6 Ajustez la capote de protection de l'électrode du brûleur de manière à ce qu'elle se trouve directement au-dessus du fil de l'électrode. Avant de continuer, vérifiez qu'il y a une bonne fixation. <ul style="list-style-type: none">• Electrode / Sa-Bac de récupération / Sb-Broches du bac de récupération, Accroche flamme fileté / 6-Capote de protection de l'électrode, Electrode	

Page 4	
7 Installez la plaque de radiation et le couvercle sur le brûleur au bord du réchaud de chaufferette.	
8 Installez la grille du barbecue en tournant les crochets de manière à ce que les deux saillies de la grille glissent sous les pattes de fixation (8a) pour verrouiller la grille et toutes les pièces internes dans la bonne position.	
9 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'il ne sont pas installés (voir "Conseils pour le rangement" à la page 6). Avant d'introduire le tube venturi, vérifiez à chaque fois que le tube fileté n'est pas obstrué par des toiles d'araignées.	

BRANCHEMENT À LA SOURCE DU COMBUSTIBLE	
• Utilisez des bouteilles de gaz propane/butane standard jetables (CAMPING GAZ® CV-470 / CV-270).	
• Avant d'installer le régulateur, familiarisez-vous avec la fonction du régulateur et les illustrations figurant sur le bouton du régulateur. Ne forcez jamais sur le bouton. Tournez-le ou pressez-le toujours prudemment.	
• Tournez le régulateur vers "lock" (verrouillé) et installez la bouteille de gaz en veillant à ne pas briser le filetage. Avec le bouton en position "OFF" ouvrez un peu d'air, sinon vous risquez de voir de la fumée ou de la chaleur au moment de l'utilisation ou la bouteille de gaz est connectée, afin de vérifier l'absence de fuite.	
• Positionnez le régulateur devant la bouteille de gaz comme illustré au point (A). Introduisez prudemment la tige de la valve dans le tube turbo venturi. Tournez jusqu'à ce que la clavette de la tige soit alignée avec la came de verrouillage de manière à ce que la tige puisse être introduite dans son entrelâté. Retournez la bouteille de gaz vers le bas (B).	
• Ouvrez/fermez / ON Indicateur / Verrouillage / OFF / High (lével) / Medium (moyen) / Déverrouille / Low (faible)	
Alignez la clavette de la tige avec la came de verrouillage dans le tube venturi et tourez. Came de verrouillage / Clavette de la tige de la valve	

Page 5 UTILISATION DU BARBECUE AVEC SYSTEMES PROPANE/BUTANE A BORD	
• Les régulateurs de tuyaux Magna On-Board propane/butane permettent d'installer les barbecues Magna au systèmes de basse pression prérégés propane/butane existant à bord du bateau.	
• Utilisez uniquement le type de propane/butane basse pression Magna Type 3, étant donné que d'autres tuyaux, régulateurs ou raccords peuvent provoquer des dégâts matériels ou physiques.	
• Contrôlez l'entree de l'Amérique du Nord de votre revendeur local pour le tuyau et les garnitures appropriés.	
• Une soupape primaire doit être utilisée avec ce régulateur au point de raccordement sur votre système. Cela permet de fermer l'alimentation en gaz du tuyau menant au barbecue.	
Introduisez prudemment la tige de la valve à l'entree dans le tube venturi jusqu'à l'insertion complète et touznez comme indiqué.	
Utilisation habituelle sur feu et sur véhicules / Valve de la bouteille de gaz / Saide / Jauge / 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	

PROCÉDURES DE FONCTIONNEMENT	
AVERTISSEMENT : ne surchauffez pas le barbecue. Les barbecues Magna ne requièrent pas de préchauffage. L'acier inoxydable perd ses caractéristiques antirouille lorsqu'il est soumis à des chaleurs extrêmes. La plupart des grilles se font à basse température et avec le couvercle fermé. Si une température moyenne élevée est maintenue pendant une longue période, le barbecue peut être endommagé.	
INSTRUCTIONS POUR L'ALLUMAGE • Ouvrez le couvercle lors de l'allumage. • Appuyez sur le bouton et touznez vers la gauche pour attendre la position "HIGH" (ÉLEVÉ) des flammes. • Enfoncez l'allumeur piezo. • Vérifiez que le feu s'est allumé. • Tournez le bouton pour ajuster la flamme. • Si le barbecue ne s'allume pas, vérifiez que la capote de protection de l'étrémele de l'électrode du brûleur se trouve bien directement au-dessus de l'électrode. • Si le gaz ne peut s'allumer avec l'allumeur piezo, consultez les instructions pour l'allumage à l'aide d'allumettes.	
INSTRUCTIONS POUR L'ALLUMAGE À LAIDE D'ALLUMETTES • Système de démarrage vous permettant d'allumer le barbecue jusqu'à la réparation du système de l'allumeur piezo. • Ouvrez le couvercle lors de l'allumage. • Appuyez sur le bouton et touznez vers la gauche pour attendre la position "HIGH" (ÉLEVÉ) des flammes. • Approchez une allumette ou un allume-gaz du hublot d'allumage des allumettes. • Vérifiez que le feu s'est allumé. • Hublot d'allumage des allumettes	
REDUIRE LES FLAMMES • Retirez les excédents de gras de la viande. • Diminuez la température. • N'utilisez pas de marinades à base d'huile. • Arosez immédiatement l'ou en cas de flambées.	

Page 6 "Pou voir ouvrir à chaque fois à nouveau profiter de votre barbecue Magna, veuillez contrôler les points importants qui savent avant d'allumer le barbecue."	
• Le barbecue est un solide montage et ne peut bouger. Le bac de récupération et le réchaud de chaufferette sont exempts de débris de gras sur le barbecue à garantir un positionnement égal de l'air. • Le couvercle est placé correctement, peut bouger librement et est dans la meilleure position pour faire office de pare-vent. • La tige venturi, le brûleur, l'accroche flamme fileté et couvercle de la valve sont libres de toute obstruction, par exemple par des toiles d'araignées. • L'électrode est propre et a une bonne élasticité forte. • La plaque de radiation et le couvercle du brûleur sont bien placés. • La grille du barbecue est maintenue en position bloquée par les pattes de fixation. • L'écrou du tube venturi est fermement serré et ne bouge pas si la position du régulateur est modifiée. • Le régulateur est installé et verrouillé de manière correcte dans le tube venturi. • Il y a une absence de combustion.	
Conseils de cuisson • L'allumeur se trouve la plus fréquente au moment de griller est de mettre le brûleur à l'allumage trop élevé. Les barbecues deviennent plus chauds pendant l'utilisation, laissez les réglages de chaleur modérés à la cuisson est fermé. • Gardez toujours un lance à eau à portée de main pour les flambées ou pour refroidir le barbecue si celui-ci devient trop chaud. • Enduisez la grille du barbecue d'huile d'olive ou d'huile végétale pour éviter que les aliments collent. • Utilisez toujours la clé à écrous/réglet à la cuisson de la viande. • Enduisez la grille du gaz régulateur avant de ranger le barbecue. • Entrez le régulateur et le tube venturi dans un endroit propre et sec pour ainsi les protéger de la rouille et pour éviter l'installation de toiles d'araignées dans le tube venturi. • Détachez toujours tout le	

barbecue du raccord en L avant de ranger le barbecue. Ne retirez pas le raccord en L et l'unité de serrage à moins que vous ne vouliez repositionner le tout. • Entrez le gaz propane/butane toujours dans un caison isolé pour un propane/butane qui permet éventuellement d'évacuer les fuites vers l'extérieur ou utilisez un caisson Magna A10-210 pour l'entreposage du propane. Ne jamais entreposer le gaz dans le bateau.

UTILISER LE MARINE KETTLE COMME RECHAUD

Grâce à sa conception unique, le brevété Magna Marine Kettle, vous pouvez employer celui-ci comme un réchaud ordonné. Vous pouvez sur la servir pour faire cuire, sauter, bouillir ou pour de la cuisson wok, etc. • Enlevez la grille du barbecue. • Retirez le couvercle de radiation o Réglez la flamme en fonction de la température de cuisson.

- Placez les marmites et les poêles de taille inférieure directement sur les trois supports de la plaque de radiation. • Pour les marmites et les poêles de plus grande taille, en ce compris les woks, retournez la plaque de radiation et placez les batteries de cuisson directement sur la plaque de radiation.

Page 7 ENTRETIEN	
À propos de l'acier inox L'acier inoxydable soumis à une exposition prolongée à des températures élevées change de couleur et de structure. Les barbecues Magna ne requièrent pas de préchauffage. Sans préchauffage, votre barbecue reste plus froid, sa durée de vie est fortement prolongée et l'extérieur reste beau plus longtemps. Des changements dans la structure et la couleur des pièces internes sont un phénomène normal et n'influencent pas le fonctionnement ou les prestations du produit. L'acier inoxydable et les grilles en aluminium ne deviendront jamais entièrement décolorés et ne nécessitent aucune peinture.	
Démontage complet pour nettoyage (au accès à l'allumeur piezo)	
1 - Détachez tout le boîtier du barbecue du raccord en L ou des attaches.	
2 - Dévissez le brûleur et retirez-le avec le réchaud de chaufferette et le bac de récupération de la cuve extérieure.	
3 - Pour inspecter l'allumeur piezo, retirez la vis de l'intérieur de la cuve extérieure pour détacher le boîtier de l'allumeur. Vérifiez ensuite qu'il n'y a pas d'appariement de rouille ou des connexions de fil qui seraient détachés.	
4 - Pour remettre l'ensemble à sa position initiale, effectuez, dans l'ordre inverse, les étapes 4 à 9 de la page 3 (Montage du barbecue).	
Nettoyage avec nettoyant pour four Nous vous recommandons, en fonction de la fréquence d'utilisation, de démonter le barbecue de manière ou moins une fois par an de manière intégrale et de le nettoyer et de le faire de tout façon avant de ranger le barbecue pour une longue période. Pour les restes calcaires, nous vous recommandons d'utiliser "Oven & Grill Cleaner" de la marque "Easy-Off". Vaporisez le produit sur le barbecue, laissez agir, lavez à l'eau savonneuse et chaude et rincez à nouveau. Si un nettoyage est utilisé, le barbecue doit être complètement démonté afin d'éliminer les restes du nettoyant qui se trouvent éventuellement entre les pièces. Après le nettoyage, lavez toutes les pièces à l'eau savonneuse. ATTENTION : ÉVITEZ TOUT CONTACT DU NETTOYANT AVEC LA VALVE DE RÉGLAGE, L'ALLUMEUR EN PASTIQUE, LE FIL DE L'ELECTRODE ET TOUTES LES SURFACES DU BATEAU ET SUIVEZ LES INSTRUCTIONS DU FABRICANT DU NETTOYANT.	
Composantes inoxydables extérieures Le nettoyage de la surface extérieure après chaque utilisation permet d'éviter la décoloration. Utilisez de l'eau savonneuse et un chiffon doux ou une éponge. Nettoyez ensuite entièrement à l'eau et laissez sécher. Nous vous recommandons de recouvrir le barbecue lorsqu'il n'est pas utilisé. Des heures supplémentaires sont en vente chez les distributeurs de votre région. Contactez Magna. Consultez notre site internet www.MagmaProducts.com. ATTENTION : LES ESPONGES MÉTALLIQUES OU LES ABRASIFS ENDOMMAGENT LES FINITIONS.	
Composantes internes et grilles du barbecue Retirez les saletés incrustées du barbecue et videx le bac de récupération après chaque utilisation. Les grilles peuvent être nettoyées à l'aide de brosses en fil de cuivre lours que le barbecue est chaud.	
Électrode en céramique Elle se trouve juste à côté du brûleur et doit être maintenue propre, sans grasse ni saletés. Pour un bon fonctionnement, la capote de protection de l'électrode doit être maintenue directement au-dessus de l'électrode. Faites attention de ne pas endommager l'isolatoin céramique ou le fil.	
Valve de réglage Tous les régulateurs sont mis au point et contrôlés dans notre usine. Messayez pas à ajuster le régulateur ou de le démonter. Contactez Magna si vous supposez que le régulateur n'est pas bien réglé. Nettoyez le régulateur avec un tissu et retirez toute saleté bloquant l'ouverture.	
Pièces de rechange Toutes les pièces de rechange sont facilement disponibles auprès de votre détaillant ou directement chez Magna. Consultez la page 8 pour un aperçu exhaustif des pièces de rechange ou visitez notre site internet www.MagmaProducts.com .	

Page 8 PIÈCES DE RECHANGE	
A10-207C-2 Format original	
10-153 Gril de cuisson, 10-665 Plaque de radiation et son couvercle, 10-657 Brûleur, 10-658 Réchaud de chaufferette, 10-651 Unité complète de poignée et attaches, 10-652 Couverture à chambre et attaches (pas de poignée), 10-659 Cuv.e extérieure, 10-960 Allumeur piezo avec filetage d'électrode et vis, 10-662 Boîtier de l'allumeur, 10-161 Bac de récupération, 10-164 Raccord en "L" et unité de serrage, 10-160 Tube turbo venturi, 10-267 Régulateur Type 2	
A10-217C-2 Format party	
10-453 Gril de cuisson, 10-765 Plaque de radiation et son couvercle, 10-758 Brûleur, 10-758 Réchaud de chaufferette, 10-651 Unité complète de poignée et attaches, 10-752 Couverture à chambre et attaches (pas de poignée), 10-759 Cuv.e extérieure, 10-960 Allumeur piezo avec filetage d'électrode et vis, 10-662 Boîtier de l'allumeur, 10-161 Bac de récupération, 10-664 Raccord en "L" et unité de serrage, 10-160 Tube turbo venturi, 10-267 Régulateur Type 2	

Page 9 RESOLUTION DE PROBLEMES	
Le brûleur ne peut s'allumer avec l'allumeur	
Électrode de l'allumeur recouverte de grasse ou de saletés Nettoyez l'électrode	
Électrode pas directement en dessous de la capote de l'entrelâté de l'électrode du brûleur Ajustez le brûleur de manière à ce que la capote de l'étrémele se trouve directement au-dessus de l'électrode.	
Fi de l'électrode détaché, déconnecté ou rouillé Rebranchez le fil entre l'allumeur et l'électrode, ajustez le brûleur et le fil, voir démontage complet (page 7)	
Le fil est court-circuité causant des étincelles sur le fil à l'air extérieur Remplacez l'allumeur, l'électrode et le fil. Voir page 8 pour le numéro de la pièce.	
Pas d'étincelle produite Remplacez l'allumeur, l'électrode et le fil. Voir page 8 pour le numéro de la pièce	
Le brûleur ne peut pas s'allumer non plus avec des allumettes	
Pas d'alimentation en gaz Vérifiez le niveau du combustible, remplacez la bouteille de gaz ou remplacez	
Flux de gaz bloqué Nettoyez l'allumeur, le tube turbo venturi et l'ouverture de la valve. Enlevez les saletés/toiles d'araignées	
Flamme	
Température trop élevée du bac • Brûlez toujours sur 'bas' lorsque le couvercle est fermé • Réduisez le niveau des flammes • Laissez le couvercle ouvert	
Arosez d'eau pour refroidir	
Accrochage de grasse/ou de saletés Nettoyez les pièces	
Trop de grasse dans la viande Coupez la grasse de la viande avant de griller	
Trop d'huile dans les marinades N'utilisez pas de marinades à base d'huile	
Flamme de saie jaune	
Flux de gaz bloqué Nettoyez l'allumeur, le tube turbo venturi et l'ouverture de la valve. Enlevez les saletés/toiles d'araignées	
Extinction	
Flamme trop faible Augmentez la flamme Vent directement sur le brûleur Bloquez le vent avec le couvercle. Voir page 3	
Flux de gaz bloqué Nettoyez l'allumeur, le tube turbo venturi et l'ouverture de la valve. Enlevez les saletés/d'araignées	
Panits chauds	
Barbecue pas installé bien à plat Placez la viande bien à plat. Voir page 3	
Accumulation de grasse/ou de saletés Nettoyez les pièces	
Trop de grasse dans la viande Coupez la grasse de la viande avant de griller Trop d'huile dans les marinades N'utilisez pas de marinades à base d'huile	

Page 10 ACCESSOIRES	
• Batterie d'ustensiles de cuisine emballées en acier inox - 9 pièces • Batterie d'ustensiles de cuisine emballées Teflon® Select anti-adhérents - 9 pièces • Grilles de barbecue pour poêle et wok - finition en acier inox ou en Teflon® Select anti-adhérent • Wok en acier 100% inox 18x4 • Cassone d'entreposage/ Sac à aères pour bouteilles de propane/butane • Ustensiles professionnels de barbecue - Brosse pour barbecue, pinces, spatule et fourchette. • Régulateur LPG systèmes marins fonctionnant au propane/butane ou au gaz naturel) • Livre de recettes pour barbecue "Marine Cuisine"® • Housses de barbecue Magma® Marine Kettle® - Format original et "party" - à l'acier: Blue, RoyalBlue, Captain's Navy, Jet Black, Forest Green et Burgundy	
Consultez notre site internet www.MagmaProducts.com pour la liste complète des accessoires.	

GARANTIE LIMITEE Magna Products, Inc. garantit à l'acheteur initial que ce barbecue à gaz est exempt de défauts de matériaux et de fabrication. La présente garantie vaut pendant les périodes indiquées ici pour une utilisation normale et raisonnable, un (1) an à compter de la date d'achat initial. Cette garantie ne couvre pas les frais de déplacement, les taxes ou d'autres désagréments résultant de défauts dans le produit. Les dommages provenant d'un usage incorrect, impropre, d'accidents ou de défauts résultant du transport du produit ne sont pas non plus couverts par la garantie. De même que les dommages résultant de l'usage commercial de ce produit. Si le produit ne fonctionne pas pendant la période de garantie suite à un défaut de matériau ou de fabrication, la pièce défectueuse est réparée ou remplacée, à la discrétion de Magna. Pour obtenir des informations sur cette garantie limitée, vous pouvez prendre contact avec le service clientèle de Magna au numéro +01 562 627 0500, ou par courriel à: mail@MagmaProducts.com, ou par courrier postal via l'adresse suivante : Magna Products, Inc., attention Customer Service, 3940 Pixie Ave., Lakewood, CA, 90712. L'accompagnée d'une preuve de paiement, la pièce défectueuse est dès retournée à Magna Products, Inc. avec paiement préalable des frais de transport. Nous vous conseillons de conserver votre reçu d'achat, car nous pourrions réclamer une preuve raisonnable d'achat.	
• Dans l'état de Californie uniquement, si la réparation ou le remplacement du produit ne sont pas commercialement praticables, le détaillant qui vend le produit ou Magna Products, Inc. rembourseront le prix d'achat payé pour le produit, diminué du montant directement imputable pour l'utilisation du consommateur initial préalablement à la découverte du défaut. De plus, dans l'état de Californie uniquement, pour bénéficier de la présente garantie, vous pouvez retourner le produit au commerce de détail dans lequel il a été acheté ou à un autre détaillant venant de ce produit.	
Toutes les garanties tacites, y compris les garanties tacites de bonne qualité marchande ou d'adéquation à un usage particulier, sont limitées dans la durée aux périodes de garantie expressément indiquées dans ce document pour les pièces décrites dans le présent mode d'emploi.	
Certains états ne permettent pas de restrictions sur la durée des garanties tacites, la limitation susmentionnée ne s'applique donc peut-être pas à vous. Ni les distributeurs Magna, ni les commerces de détail vendant ce produit ne sont habilités, d'une quelconque manière que ce soit, à dériver des garanties ou à promettre des réparations en plus de ou incompatibles avec les garanties susmentionnées. La responsabilité maximale de Magna n'excède jamais le prix d'achat payé par le consommateur pour le produit. Certaines états ne permettent pas l'extension ou la limitation de dommages incidents ou conséquents, les limitations ou exclusions susmentionnées ne s'appliquent donc peut-être pas à vous. La garantie vous donne des droits légaux spécifiques et il se peut que vous ayez d'autres droits qui peuvent varier d'un état à un autre.	
MAGMA et le logo Magna sont des marques commerciales déposées de Magna Products, Inc.	
Marine Kettle 2 est une marque commerciale de Magna Products, Inc. Brevet en cours.	

DEUTSCH
<p>GEBRAUCHSANLEITUNG</p> <p>Für die Modelle: A10-207C-2 • A10-217C-2 Edelstahl Kocher- und Gasgrill/Kombi</p>

Für Fragen in Bezug auf Betrieb, Montage, Bedienung, Ersatzteile oder Rücknahme können Sie Kontakt mit den Fachleuten bei MAGMA aufnehmen. Sie erreichen uns von Montag bis Freitag 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.
Wichtig: Bitte lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, bevor Sie den Grill in Ihrem Garten einrichten.
Diese Hinweise vor Gebrauch bitte sorgfältig lesen. Machen Sie sich bitte mit dem Gerät vertraut, bevor Sie es an die Gasflasche anschließen. Diese Hinweise zur zukünftigen Verwendung aufbewahren.

Seite 2 WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE	
BITTE ZUNÄCHST SÄMTLICHE HINWEISE LESEN, BEVOR SIE DAS GERÄT IN BETRIEB NEHMEN.	
• AUSSCHLÜSICH FÜR DEN GEBRAUCH IM FREIEN.	
• GEBRAUCHEN SIE DIESES GERÄT BITTE NICHT IM INNENRAUM DES BOOTES ODER IN EINEM GESCHLOSSENEN RAUM.	
• GITTERSTREIFEN STRANZEN UND ANDERE RÜCKSEITE MINDESTENS 60 CM ZU ENTLÄRMUNGSMATERIAL EINHALTEN. NIEMALS UNTER VORZELTEN, TERRASSENBEREICHUNGEN USW. VERWENDEN.	
• VERWENDEN SIE AUSSCHLIESSLICH PROPANGAS. LAGERUNG DER PROPANHÄNDER HAT GEMÄSS DEN NORMEN A-1 (9) DER AMERICAN BOAT AND YACHT COUNCIL (ABYC) FÜR LIQUIFIED PETROLEUM GAS (LPG)SYSTEME AUF DEM WASSER ZU ERFOLGEN.	
• BITTE NEHMEN SIE FÜR DEN ERDGAZ-BETRIEB KONTAKT MIT MAGMA AUF.	
• ENTZÜNDEN SIE DEN GRILL BEI EINEM ZÜNDEMITTEL ODER EINEM ZÜNDEMITTEL DECKEL AN.	
• DEN HEISSEN GRILL NIEMALS UNBEAUFICHTIGT LASSEN.	
• BELUGEN SIE ÜBERHITZUNG DES GRILLS VOR, SIEHE HINWEISE FÜR DEN GEBRAUCH.	
• DEN GRILL NACH GEBRAUCH STETS AUSSCHALTEN.	
• VERWENDEN SIE EINEN HANDSCHUHL ODER OFFENHÄNDIGEN BEIM ARBEITEN AM HEISSEN GRILL.	
• BEI LAGERUNG IMMER DIE GASFLASCHE UND DEN REGLER ABKOPPELLEN.	
• GASFLASCHEN IN EINEM GUT BELÜFTETEM RAUM LAGERN.	
• GASFLASCHE NICHT IM HAUS LAGERN, NI DIREKTEM SONNENLICHT, UNTER DECK AUF SCHIFFEN ODER IN SCHRÄNKEN, DIE NICHT FÜR DIE LAGERUNG VON BUTAN ODER PROPAN ZUGELASSEN SIND.	
• ACHTUNG: BEIM AUSTAUSCH DER GASFLASCHE IMMER AUF GASLECKS ÜBERPRÜFEN.	
• GASLECKEN NICHT MIT EINER OFFENEN FLAMME VORNEHMEN!	
• VERHINDERN SIE BLOKIERUNG, BEIINTÄHRIGUNG ODER ANDERE VERSICHERUNG DER LUFTFÜHRUNGSFÜR VERBRENNUNG UND LÜFTUNG.	
• NEHMEN SIE KEINE ÄNDERUNGEN AN GERÄT VOR.	
• ÜBERPRÜFEN SIE, OB SICH DER DICHTRING DES REGLERS (A) AN SEINEM PLATZ UND IN EINEM GUTEN ZUSTAND BEFINDET. BEVOR SIE DIE GASFLASCHE ANSCHLIEßEN.	
• GASFLASCHE IN EINER GUT BELÜFTETEN UMGEBUNG ANSCHLIEßEN UND VON OFFENEM FEUER, WÄRMEQUELLEN ODER RUKEN FERNHALTEN. GASFLASCHE VON ANDEREN MENSCHEN ODER BRENNBAREM MATERIAL FERNHALTEN.	
INHALT Abdeckung / Strahlungsplatte / Regelventil/Regler - Typ 2 / Grillrost / Grillgehäuse / Gessenger Edelstahl / Befestigungsbügel und Klemmeinheit / Turbo-Venturirohr-Einheit	
Erforderliches Werkzeug Vertstellbar Schraubenschlüssel (nicht im Lieferumfang enthalten)	

Jeder Magna®-Gasgrill wird im Werk vor Auslieferung individuell mit Feuer getestet. Aus diesem Grund kann der Brenner Ihres Grills eine leichte Verfarbung aufweisen.

Seite 3 AUFBAUEN DES GRILLS	
Haltenungen sind geändert erhältlich. Siehe für Montagemöglichkeiten unsere Website www.MagmaProducts.com. 3 - Fläche Oberfläche	
1 Wählen und installieren Sie die richtige Magna-Halterung an der gewünschten Stelle. Kontrollieren Sie, bevor Sie den Grill installieren, ob sich die Halterung nicht leicht bewegt - wenn eine angemessene Kraft darauf ausgeü	

