

# A10-005/A10-006 A10-025/A10-025NZ

## Stainless Steel Gas Barbeque



- F** **MANUEL D'UTILISATION**  
Barbecue à gaz en acier inoxydable
- D** **BENUTZERHANDBUCH**  
Gas Barbecue-Grill aus rostfreiem Stahl
- I** **MANUALE DEL PROPRIETARIO**  
Barbecue a gas in acciaio inossidabile
- E** **MANUAL DEL COMPRADOR**  
Asador de gas de acero inoxidable



**IMPORTANT**  
Read instructions before operating. Save manual for future reference.

- F** **IMPORTANT**  
Lire toutes les instructions avant utilisation. Conservez 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.

**CE** European Approval  
AFNOR NO.  
€ 049 49AP198

**The Australian Gas Association**  
Approval  
No. 5450

U.S. PATENTS  
4,788,962  
5,330,154

DES. 292,163

© 2004 Magma Products, Inc.  
00-006 4/2004



For questions regarding performance, operation, parts, or returns, contact the experts at MAGMA by calling TOLL FREE IN U.S.A. AND CANADA 1-800-86-MAGMA - 7:00 a.m. - 5:00 p.m. Pacific Time Monday thru Friday or e-mail us at [mail@MagmaProducts.com](mailto:mail@MagmaProducts.com)

# 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.

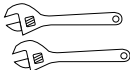
## I Istruzioni Per Il Montaggio

Nota: Leggere interamente le istruzioni prima dell'uso.

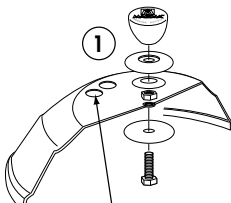
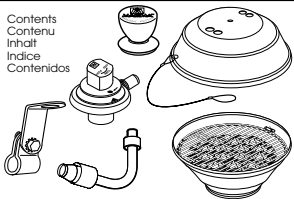
## E Instrucciones De Montaje

Nota: Leer todas las instrucciones antes de usar.

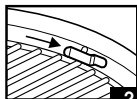
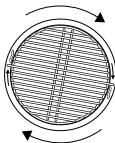
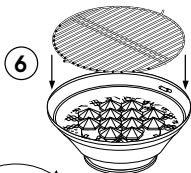
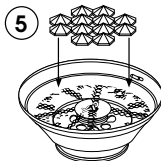
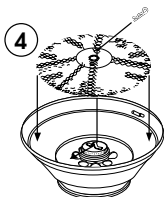
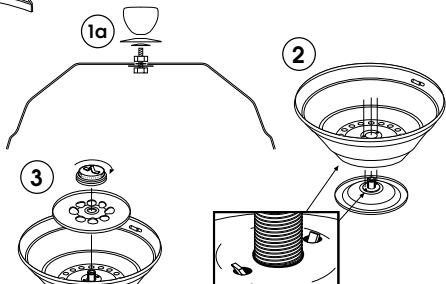
Tools required  
Outils nécessaires  
Notwendige Werkzeuge  
Strumenti necessari  
Herramientas requeridas



Contents  
Contenu  
Inhalt  
Indice  
Contenidos

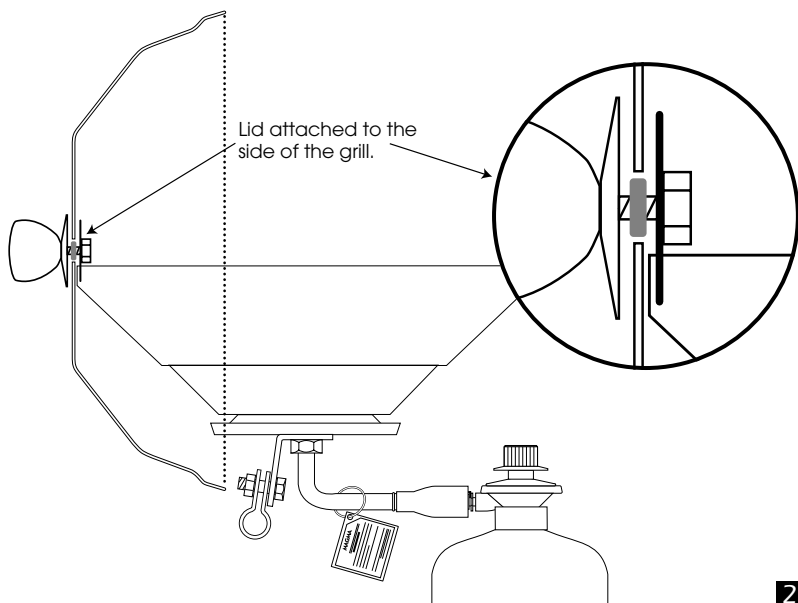
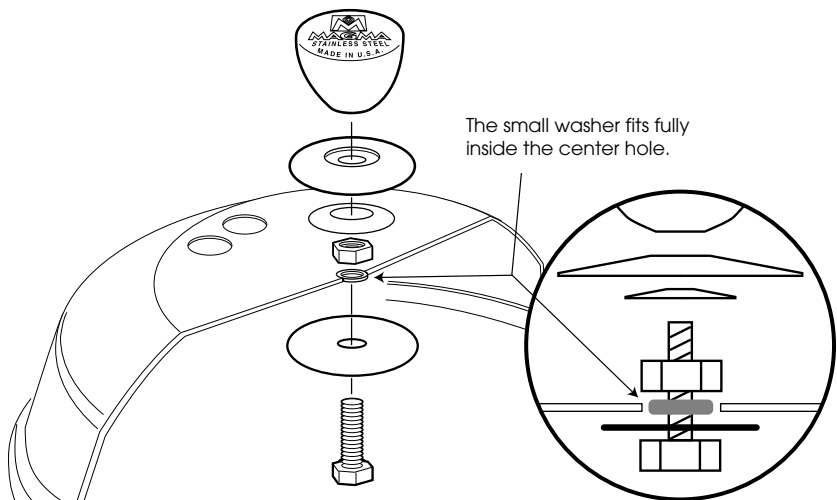


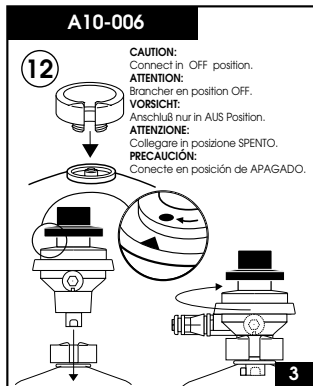
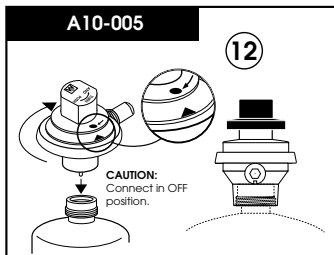
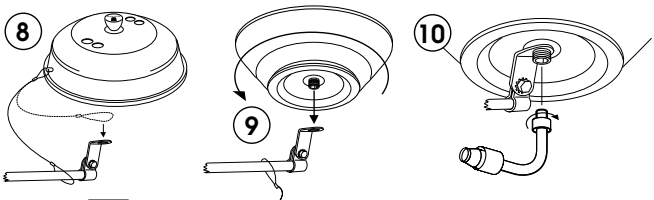
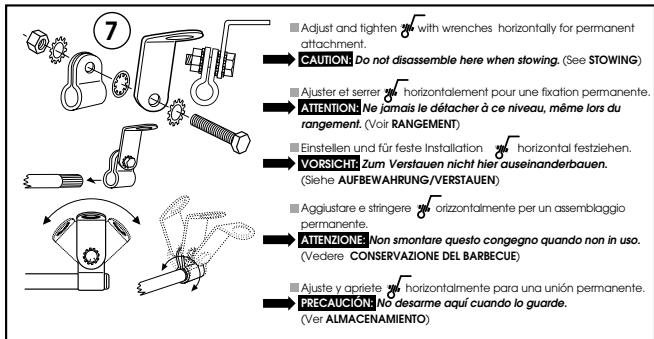
**DANGER:**  
Never Cover Ventilation holes.  
**DANGER:**  
Ne jamais couvrir les trous de ventilation.  
**VORSICHT:**  
Zugluftöffnungen nie abdecken.  
**PERICOLO:**  
Non coprire mai i fori.  
**PELIGRO:**  
Nunca cubra los agujeros de ventilación.

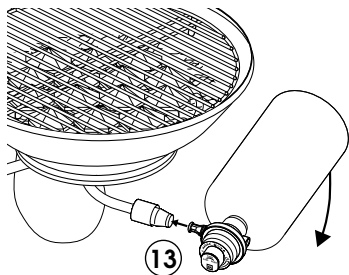


## Close-up of Knob & Finger Guard Assembly

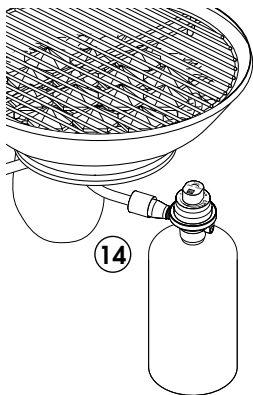
Note: Read complete instructions before operating.



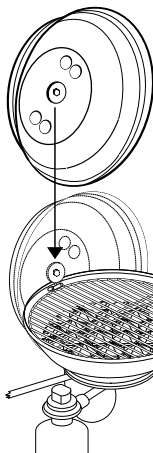




13

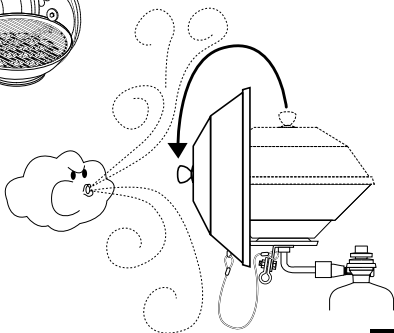
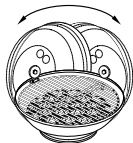


14



15

Wind block  
Coupe-vent  
Windschutz  
Anti vento  
Protección contra el viento



**WARNING:** Install cartridges in well ventilated area and away from open flame, heat source or sparks. Keep away from other people or flammable materials. See that valve sealing washer is in place and in good condition. Do not use in closed areas. Ignite only with lid off. Never store gas cartridges indoors or below decks on boats. Use **CAMPING GAZ®** CV-470 butane gas cartridges with model A10-006 Gas BBQ's. Gas output 10,720 BTU (3160 W).

## SAFETY

- Use outdoors in ventilated area, clearance from combustibles 24 inches ( 61 cm ).
- Never ignite barbeque with lid on.
- When operating barbeque, never leave unattended.
- Use glove or hot pad when handling hot barbeque.
- Always keep a fresh water spray bottle handy to reduce heat and flare-ups.
- **CAUTION: Excessive flare-ups will continue if the barbeque is too hot.**
- To cool barbeque, spray fresh water on flare-ups until cool.
- Never leave gas cylinder and regulator connected when stowed.
- Store gas cylinders in well ventilated area.
- Use Magma #A10-210 gas cylinder storage locker. Do not store gas cylinders indoors, in direct sunlight, below decks on boats, or in lockers not approved for butane or propane storage.
- Do not store gas cylinders in temperatures over 120° Fahrenheit (49°Celsius).
- **CAUTION: Check for gas leaks each time cylinder is changed.**
- **NEVER CHECK FOR GAS LEAKS WITH A FLAME!**

## OPERATING

- **WARNING: DO NOT OVERHEAT BARBEQUE.** Stainless steel loses anti-corrosive characteristics when subjected to extreme heat causing damage and discoloration.
- Hang lid on side of barbeque to block wind. See (17)
- When igniting barbeque, use a long nozzle butane lighter.
- To ignite barbeque, first ignite lighter or match flame , put flame to outer edge of Radiant Screen and Briquets, then turn valve to high "large  $\Delta$ ".
- To barbeque, cook with lid on.
- **CAUTION: A common mistake is to use too high of a heat setting.** Barbeque will continue to become hotter as you cook. Use moderate heat and be patient. To cool, spray fresh water through cooking grill and reduce flame.

## STOWING

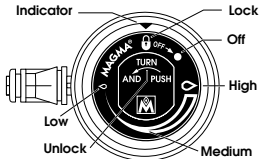
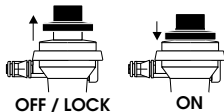
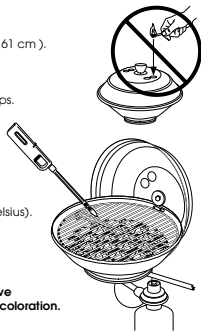
- After barbeque is cool, follow steps (8) through (17) in reverse order.
- **CAUTION: Remove barbeque from mount when stowing.** Do not loosen or detach "  $\sigma$  " to stow. See (7).
- Stow control valve in dry atmosphere.
- Stow cylinders as per SAFETY instructions above.

## MAINTENANCE

- Clean barbeque regularly for best performance.
- Clean all metal parts with oven cleaner per oven cleaner instructions.
- Clean all other parts with mild detergent and water.
- **CAUTION: Do not use steel wool or abrasive cleaners**
- Lubricate all threaded areas with petroleum jelly prior to reassembly.

## COOKING TIPS

- A common mistake is to hurry cooking times with too high of a heat setting. **The barbeque becomes hotter while cooking, so start with a low or medium heat setting until familiar with barbeque. When barbequing, cook with lid on.**
- To reduce flare-ups, use lean cuts of meat, trim excessive fat, and avoid oil base marinades.
- If flare-ups occur, lower temperature setting, 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.




**ATTENTION:** Installez les cartouches dans un lieu bien aéré, loin des flammes, des sources de chaleur et des étincelles. Conservez-les loin des personnes et des matériaux inflammables. Assurez-vous que la rondelle d'étanchéité de l'appareil est en place et en bon état. N'utilisez pas l'appareil dans des lieux clos. Enflammez seulement lorsque le couvercle a été enlevé. Ne rangez jamais les cartouches à l'intérieur ou sous les ponts des bateaux. Utilisez les cartouches de CAMPING GAZ BUTANE® CV-470 avec le modèle de barbecues à gaz A10-006. Puissance du gaz 10,720 unités (britanniques) de chaleur (3160 W).


## SECURITE

- Utiliser à l'extérieur dans un endroit aéré. Les combustibles doivent être éloignés d'au moins 61 cm du barbecue.
- Toujours enlever le couvercle avant d'allumer.
- 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.**
- Ne jamais laisser les bouteilles de gaz et le régulateur branchés lors du rangement.
- Stocker les bouteilles de gaz dans un endroit ventilé.
- Utiliser les casiers à bouteilles de gaz Magma #A10-210. Ne stocker les bouteilles de gaz ni à l'intérieur, ni en plein soleil, ni sous un pont de bateau, ni dans un casier non conforme pour le rangement du butane ou du propane.
- Ne jamais exposer les bouteilles de gaz à une température supérieure à 49° C.
- **ATTENTION : Contrôler les fuites de gaz éventuelles à chaque changement de bouteilles. NE JAMAIS CHERCHER UNE FUITE DE GAZ AVEC UNE FLAMME!**

## 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.
- Placer le couvercle sur le côté du barbecue pour le protéger du vent. Voir (17)
- Pour allumer, tourner la soupape de sûreté à fond sur "grosse  " et en même temps mettre la flamme sur l'extérieur de l'écran chauffant et des briquettes.
- En utilisation barbecue, ne pas ôter le couvercle.
- **ATTENTION : Une erreur courante est d'allumer le barbecue réglé sur une température trop élevée.** En cours de cuisson, la température continue de s'élever. Utilisez une température raisonnable, et soyez patient. Pour refroidir le barbecue, vaporiser de l'eau froide sur la grille de cuisson et réduire la flamme.

## RANGEMENT

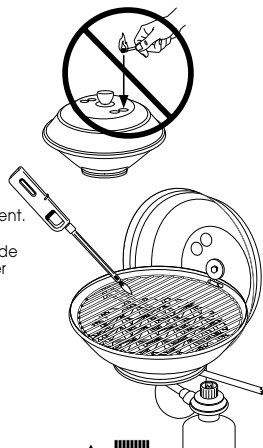
- Une fois le barbecue refroidi, suivre les étapes (8) à (17) en ordre inverse.
- **ATTENTION : Enlever le barbecue de son support lors du rangement.**
- **Ne pas desserrer ou détacher le "  " pour ranger. Voir (7).**
- Ranger les soupapes de sûreté à l'abri de l'humidité.
- Ranger les bouteilles en suivant les consignes de SECURITE ci-dessus.

## MAINTENANCE

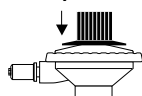
- Nettoyer le barbecue régulièrement pour obtenir un meilleur rendement.
- Nettoyer toutes les parties métalliques avec du produit nettoyant pour les fours.
- Nettoyer les autres parties avec du détergent léger et de l'eau.
- Lubrifier toutes les parties filées avec de la vaseline avant remontage.

## CONSEILS POUR LA CUISSON

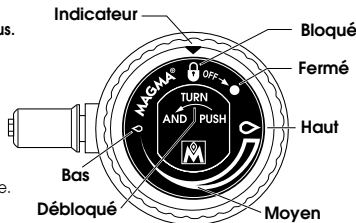
- Une erreur courante est de vouloir diminuer le temps de cuisson en utilisant des températures de départ trop élevées. **Le barbecue s'échauffe au fur et à mesure de la cuisson. Il faut donc commencer avec de faibles ou moyennes températures jusqu'à être familié avec l'utilisation du barbecue.** En utilisation barbecue, cuisiner avec le couvercle dessus.
- Pour réduire les risques d'enflamment, cuisiner de préférence des morceaux de viandes 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.



FERME / BLOQUE



OUVERT



**WARNUNG:** Gasflaschen nur in gut belüfteter Umgebung und in sicherer Entfernung von offenen Flammen, Heizkörpern oder Funken installieren. Aus dem Bereich anderer Personen oder von leicht brennbarem Material fernhalten. Versichern Sie sich, daß der Dichtungsring des Gerätes richtig sitzt und sich in gutem Zustand befindet. Nicht in geschlossenen Räumen benutzen. Nur mit abgehobenen Deckel anzünden. Gasflaschen auf Booten niemals in geschlossenen Räumen oder unter Deck aufbewahren. Nur CAMPING GAZ® CV-470 Butangasflaschen mit Modell A10-006 Gas Barbeque-Grills benutzen. Gasleistung 10,720 BTU (3160 W).

DEUTCH

D

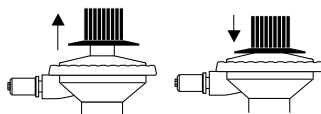
## SICHERHEITSVORSCHRIFTEN

- Nur im Freien und gut belüfteter Umgebung zu gebrauchen. Mindest Abstand von brennbaren Objekten: 60 cm.
- Barbeque-Grill nie mit geschlossenem Deckel anzünden.
- 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.**
- Gasflasche und Regulierventil dürfen beim Verstauen nie angeschlossen bleiben.
- Gasflaschen nur in gut belüfteter Umgebung aufbewahren.
- Spind Magma #A10-210 zur Aufbewahrung von Gasflaschen benutzen . Gasflaschen nie in Innenräumen, in direktem Sonnenlicht oder auf Booten unter Deck, oder in für Propan- oder Butangas nicht zulässigen Spinden aufbewahren.
- Gasflaschen nicht in über 49° C aufbewahren.
- ACHTUNG: Jedesmal auf Gaslecks untersuchen, wenn die Gasflaschen ausgetauscht werden. NIE MIT EINER FLAMME AUF GASLECKS UNTERSUCHEN.**



## 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 am Grill aufhängen. Siehe (17)
- Zum Anzünden Ventil auf groß "große  $\Delta$ " drehen und gleichzeitig Flamme an den äußeren Rand des Brennerdorns und Brickets bringen.
- Zum Grillieren, mit Deckel abdecken.
- VORSICHT: Im Allgemeinen wird der Grill mit zu großer Flamme benutzt.** Der Grill wird sich während des Gebrauch weiterhin erhitzen. Eine mittelgroße Kochflamme und etwas Geduld bringen bessere Resultate. Zum Abkühlen frisches Wasser durch den Grill sprühen und Kochflamme verkleinern.



AUS / SPERREN

EIN

## AUFBEWAHRUNG/VERSTAUEN

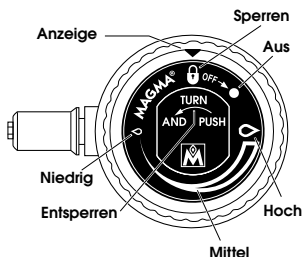
- Wenn der Barbeque-Grill abgekühlt ist, bitte Arbeitsschritte (8) bis (17) in umgekehrter Reihenfolge befolgen.
- VORSICHT: Zum Aufbewahren Barbeque-Grill von Halterung abmontieren. Zum Verstauen "A" nicht lösen oder abmontieren. Siehe (7).**
- Kontrollventil trocken aufbewahren.
- Gasflaschen nach SICHERHEITSVORSCHRIFTEN (siehe oben) aufbewahren.**

## UNTERHALT

- Regelmäßige Reinigung garantiert bestmögliche Leistung.
- Alle Metallteile mit Backofenreiniger nach entsprechender Gebrauchsanweisung reinigen.
- Alle anderen Teile mit mildem Reinigungsmittel und Wasser reinigen.
- Alle mit Gewinde versehenen Stücke vor dem Zusammenbau mit Vaseline einfetten.

## KOCHTIPS

- Es wird oft zu schnell und zu heiß gekocht. **Der Barbeque-Grill wird während des Kochens heißer. Es empfiehlt sich deshalb mit niedriger oder mittelgroßer Kochflamme zu beginnen, bis Sie sich mit dem Barbeque-Grill besser bekannt gemacht haben. Zum Grillieren Grill mit Deckel decken.**
- 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.





**AVISO:** Installare le bombole nella in aree ben ventilate lontano da sorgenti di calore. Tenere lontano da altre persone e materiali infiammabili. Controllare che il sigillo sia nella corretta posizione ed in buone condizioni. Non usare al chiuso. Accendere solamente senza coperchio. Non conservare le bombole di gas al chiuso o nel sotto coperta dell'imbarcazione. Utilizzare le bombole di gas butano CAMPING GAZ® CV-470 con il fornello modello A10-006. L'output di gas è di 10,720 BTU (3610W).



## ● SICUREZZA

- Usare all'aperto in aree ben ventilate, ad una distanza di almeno 61 cm da combustibili.
- Evitare di accendere il barbecue con il coperchio alzato.
- 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 finchè necessario.**
- Evitare di lasciare il regolatore del gas attaccato alla bombola quando non in uso.
- Le bombole di gas devono essere conservate in luoghi ben ventilati.
- Per conservare le bombole di gas, usare gli armadietti Magma #A10-210. Non tenere le bombole di gas in locali chiusi, esposti alla luce diretta del sole, o sottocoperta nelle barche, né tantomeno in armadietti non approvati per contenere butano o propano.
- Non custodire le bombole di gas a temperature superiori a 49° C.
- **ATTENZIONE: Controllare che non vi siano perdite di gas ogni volta che la bombola viene cambiata. EVITARE ASSOLUTAMENTE DI CONTROLLARE SE CI SONO PERDITE DI GAS IN PRESENZA DI FIAMME!**

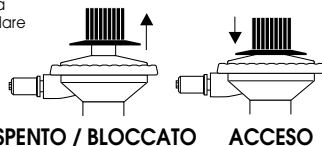


## ● MODALITA' D'USO

- **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 del barbecue per bloccare il vento. Vedere (17)
- Per accendere, girare la valvola di controllo fino a raggiungere l'indice "grande 🔥" ed allo stesso tempo usare l'accendino al margine esterno dello schermo e del carbonio di ceramica.
- Quando il barbecue è in funzione tenere il coperchio aperto.
- **ATTENZIONE: Un errore comune consiste nel regolare la temperatura ad un valore più alto del necessario.** In questo caso il barbecue si surriscalda durante la cottura. Siate pazienti ed usate calore moderato. Per raffreddare spruzzare acqua sulla griglia di cottura in modo da ridurre le fiamme.

## ● CONSERVAZIONE DEL BARBECUE

- Dopo che il barbecue si è raffreddato seguire i punti da (8) a (17) in ordine inverso.
- **ATTENZIONE: Rimuovere il barbecue dal supporto prima di riporlo. Non allentare o staccare "f" quando non in uso. Vedere (7).**
- Conservare la valvola di controllo in un'atmosfera secca.
- **Conservare le bombole secondo le istruzioni date sopra per la SICUREZZA.**

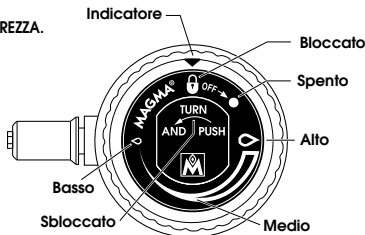


## ● MANTENIMENTO

- Pulire il barbecue regolarmente al fine di garantire il migliore funzionamento.
- 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.
- Oliare tutte le parti filettate con olio minerale prima del riassaggio.

## ● CONSIGLI PER LA COTTURA

- Un errore comune è di affrettare la cottura con una regolazione troppo elevata del calore. **Il barbecue si riscalda nel corso della cottura, perciò iniziare con una regolazione bassa o media del calore fino a quando non si è divenuti familiari nell'uso del barbecue. Quando si usa il barbecue tenere il coperchio aperto.**
- Per evitare fiamme improvvise, usare tagli di carne magra, rimuovere il grasso eccessivo ed evitare i condimenti marinati a base 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.



**ADVERTENCIA:** Instale el cartucho en un área bien ventilada y lejos de llamas, fuentes de calor o brasas. Mantenga lejos de otras personas o materiales inflamables. Revise que la arandela sello esté en su lugar y en buenas condiciones. No usar en áreas cerrada. Prenda solamente sin la tapa. Nunca guarde los cartuchos de gas adentro o debajo de la cubierta del bote. Use cartuchos de gas butano CAMPING GAZ® CV-470 con el Asador a gas modelos A10-006. Salida de gas 10,720 BTU (3160W).

## ● SEGURIDAD

- Usar afuera en áreas ventiladas. Aleje el combustible de el Asador unas 24 pulgadas (61 cm).
- Nunca encienda el Asador con la tapa puesta.
- 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 la barbacoa esta muy caliente.**  
**Para enfriar el Asador, rocíe agua fresca sobre las llamas hasta que se enfríe.**
- Nunca deje el cilindro de gas y el regulador conectados cuando lo guarde.
- Guarde el cilindro de gas en áreas bien ventiladas.
- Use la caja con cerrojo Magma #A10-210 para guardar los cilindros de gas. No guarde los cilindros de gas dentro en interiores, en lugares donde les da el sol, debajo de la cubierta del barco, o en cajas no aprobadas para almacenar propano o butano.
- No guarde los cilindros de gas donde las temperaturas excedan los 120 F (49°C).
- **PRECAUCIÓN: Revise por pérdidas de gas cada vez que cambie el cilindro.**  
**¡NUNCA REVISE POR PERDIDAS DE GAS USANDO UNA LLAMA!**

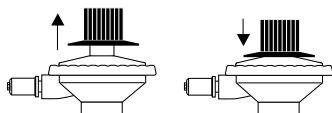


## ● FUNCIONAMIENTO

- **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 al lado de el Asador para cubrir el viento. Ver (17)
- Para encender, gire la perilla de control a máximo "grande  $\Delta$ " y al mismo tiempo ponga la llama en afuera del la pantalla radiante y carbones ceramicos.
- Para asar, cocine con la tapa puesta.
- **PRECAUCIÓN: Un error común es cocinar con excesivo calor.** El Asador seguirá calentándose a medida que cocina. Use un calor moderado (perilla entre mínimo y mediano) y sea paciente. Para enfriar, rocíe con agua la parrilla y reduzca la llama.

## ● ALMACENAMIENTO

- Después que el Asador se enfríe, siga los pasos del (8) a (17) en orden descendiente.
- **PRECAUCIÓN: Desmonte el Asador cuando lo guarde.** No desconecte o afloje "  $\Delta$  " al guardarlo. Ver (7).
- Guarde la válvula de control en lugar seco.
- Guarde los cilindros siguiendo las instrucciones de SEGURIDAD dadas arriba.



APAGADO / CERRADO

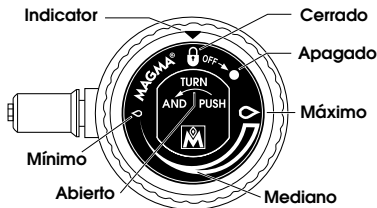
ABIERTO

## ● MANTENIMIENTO

- Limpie el Asador regularmente para mejores resultados.
- 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.
- Lubrique todas las áreas roscadas con jalea de petróleo antes de rear mar.

## ● AYUDAS PARA COCINAR

- Un error común es apurar el tiempo de cocción usando excesivo calor. **El Asador levanta temperatura a medida que cocina, comience al mínimo o mediano hasta familiarizarse con él. Cuando ase, hágalo con la tapa puesta.**
- Para reducir la producción de llamas, cocine carnes desgrasadas, 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.

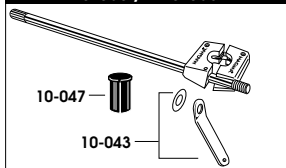


# Replacement parts

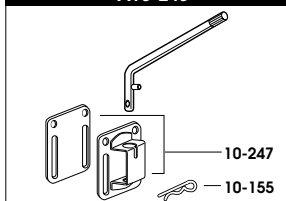
F Pièces de rechange  
D Ersatzteile

I Pezzi di ricambio  
E Piezas de repuesto

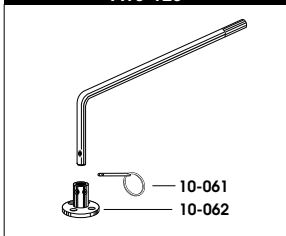
A10-080 / A10-085



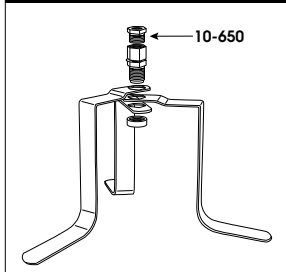
A10-240



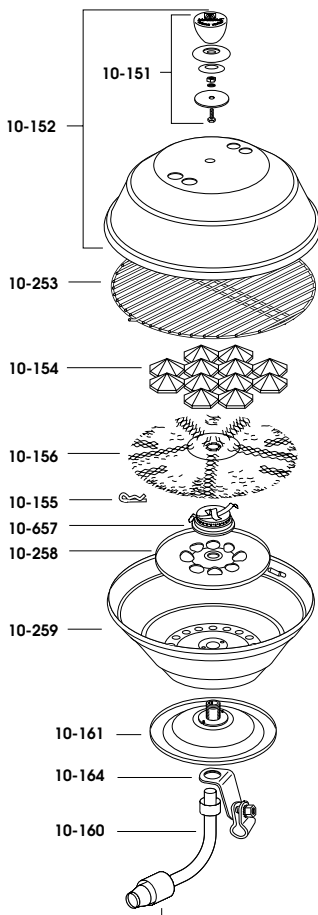
A10-120



A10-650

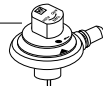


A10-005/A10-006



A10-005 BBQ

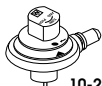
10-263



A10-006 BBQ

10-267

10-268

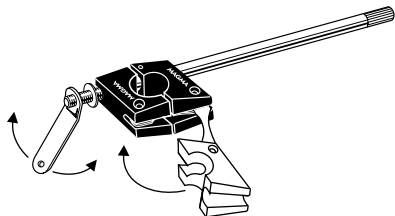


# Grill Mounts

## Round Rail Mount

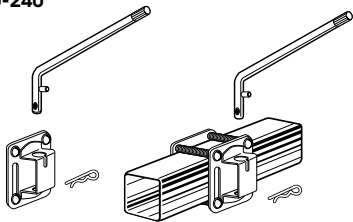
**A10-080** Fits Standard Size Round Rails  
7/8" or 1" (22 mm or 25.5 mm)

**A10-085** Fits Oversize Round Rails  
1-1/8" or 1-1/4" (28.5 mm or 32 mm)



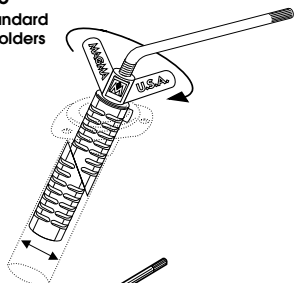
## Side (Bulkhead) Mount or Square/Flat Rail Mount

**A10-240**



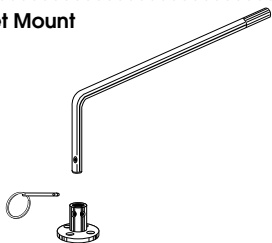
## POW'R GRIP™ Fish Rod Holder Mount

**A10-175**  
Fits all standard  
fish rod holders



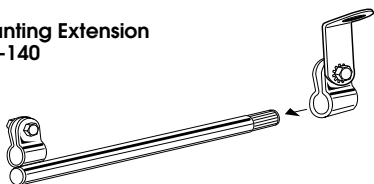
## Deck Socket Mount

**A10-120**



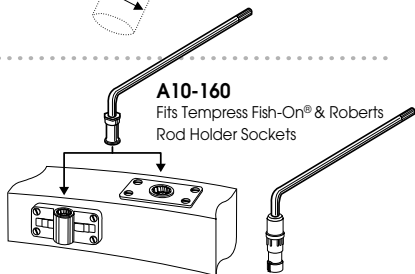
## Mounting Extension

**A10-140**



## A10-160

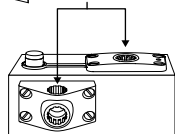
Fits Tempress Fish-On® & Roberts  
Rod Holder Sockets



## Socket Type Rod Holder Mount

## A10-165

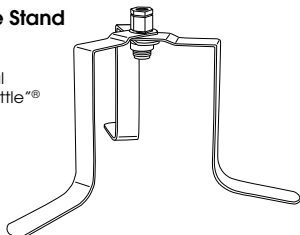
Fits Scotty®/Striker Grip  
Rod Holder Sockets



## On Shore Stand

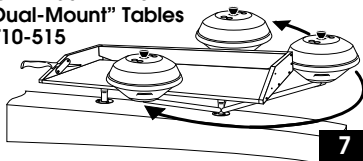
**A10-650**

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



## Grill Mount Kit for "Dual-Mount" Tables

**T10-515**



## 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.

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



**MAGMA PRODUCTS, INC.**

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