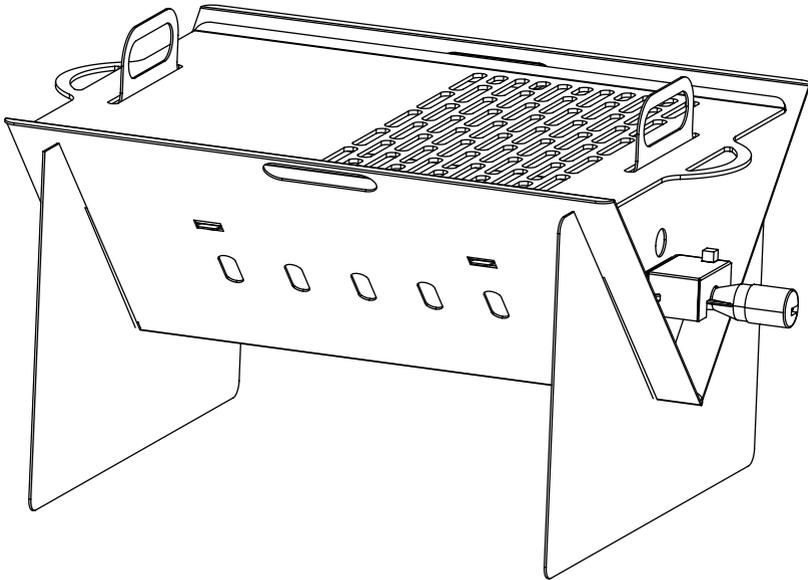




IN240100057V01_DE

846-087

DE



**WICHTIG - BITTE HEBEN SIE DIESE ANLEITUNG FÜR
EINE SPÄTERE BEZUGNAHME AUF: SORGFÄLTIG DURCHLESEN**

MONTAGEANLEITUNG

WICHTIG: LESEN SIE ALLE ANWEISUNGEN UND BEDIENUNGEN, BEVOR SIE DIESES GERÄT IN BETRIEB NEHMEN.

BEFOLGEN SIE ALLE SCHRITTE DER REIHE NACH. ERLAUBEN SIE NIEMALS KINDERN, DIESES GERÄT ZU BEDIENEN.

Warnungen:

Nur im Außenbereich verwenden.

Lesen Sie vor der Verwendung des Geräts die Anweisungen.

Zugängliche Teile können sehr heiß sein, halten Sie kleine Kinder fern.

Das gerät während des gebrauchs nicht bewegen.

Drehen Sie nach dem Gebrauch die Gaszufuhr an der Gasflasche ab.

Jegliche Veränderung des Geräts kann gefährlich sein.

Die vom Hersteller oder seinem Vertreter versiegelten Teile dürfen vom Benutzer nicht verändert werden.

Nehmen Sie keine Veränderungen am Gerät vor.

Dieses Gerät muss während des Gebrauchs von brennbaren Materialien ferngehalten werden.

Achtung:

Einige Teile dieses Geräts werden sehr heiß, seien Sie besonders vorsichtig, wenn Kinder oder ältere Menschen anwesend sind.

Zu Ihrer Sicherheit:

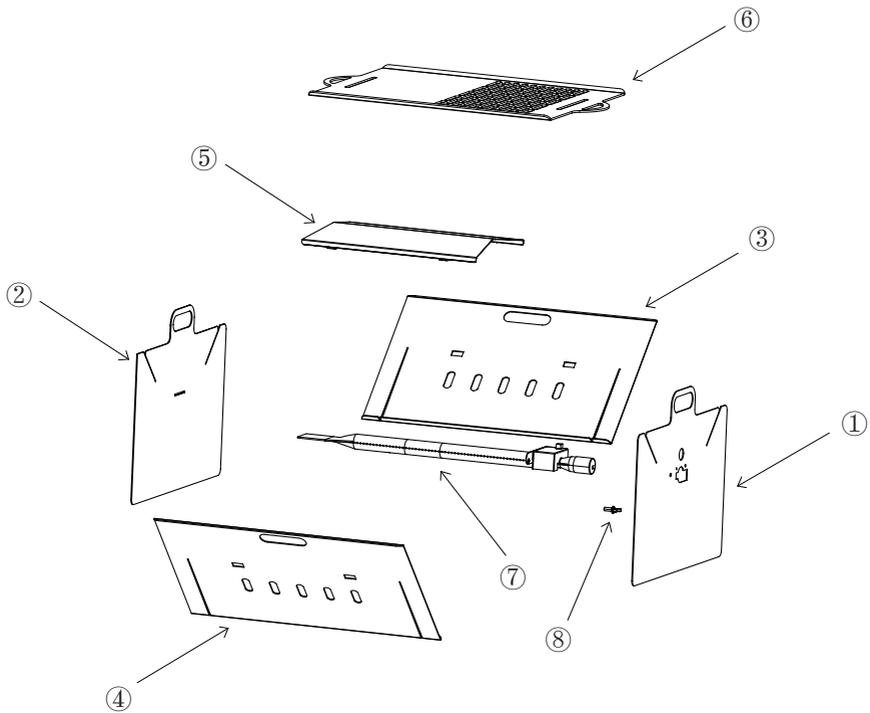
Lagern oder verwenden Sie kein Benzin oder mentholhaltige Brennstoffe oder andere brennbare Dämpfe und Flüssigkeiten in der Nähe dieses oder eines anderen Geräts.

Vorschlag: Der Benutzer sollte den vom Hersteller verpackten Zusammenbau nicht verändern.

Bestimmte Flüssiggashändler können Flüssiggasflaschen für die Verwendung über die Flaschenfüllmenge hinaus füllen. Dieses „Überfüllen“ kann zu einem gefährlichen Zustand führen. Durch „Überfüllen“ von Tanks kann sich ein Überdruck aufbauen. Als Sicherheitseinrichtung lässt das Überdruckventil des Tanks Gasdampf ab, um diesen Überdruck abzubauen. Dieser Dampf ist brennbar und kann sich daher entzünden. Um diese Gefahr zu verringern, sollten Sie die folgenden Sicherheitsmaßnahmen treffen:

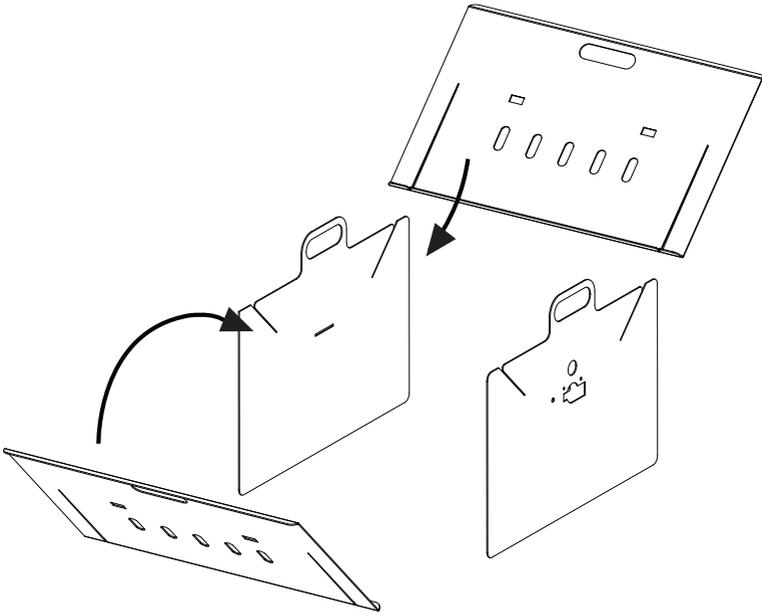
A. Wenn Sie Ihren Tank auffüllen lassen, weisen Sie den Lieferanten an, ihn auf höchstens 80 % seines Gesamtvolumens aufzufüllen.

B. Wenn Sie einen zusätzlichen Reservetank besitzen oder verwenden oder einen nicht angeschlossenen Tank haben, sollten Sie diesen niemals in der Nähe oder unter dem Gerät oder der Wärmebox oder in der Nähe einer anderen Zünd- oder Wärmequelle lagern.

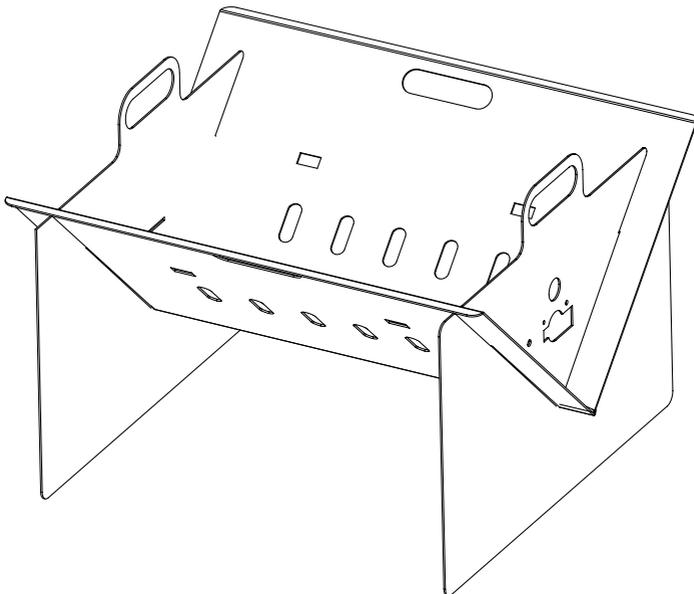


Seriennummer	Bezeichnung	Anzahl
1	Vordere Platte	1
2	Hintere Platte	1
3	Linke seitliche Platte	1
4	Rechte seitliche Platte	1
5	Heizplatte	1
6	Backnetz	1
7	Ofenrohr	1
8	Schraube	1

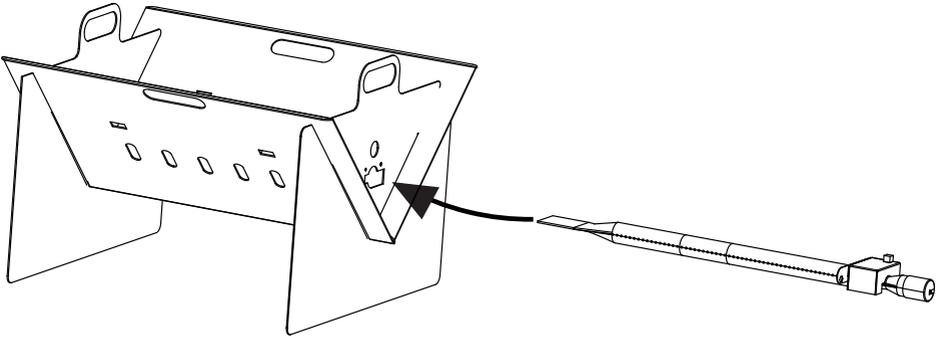
01



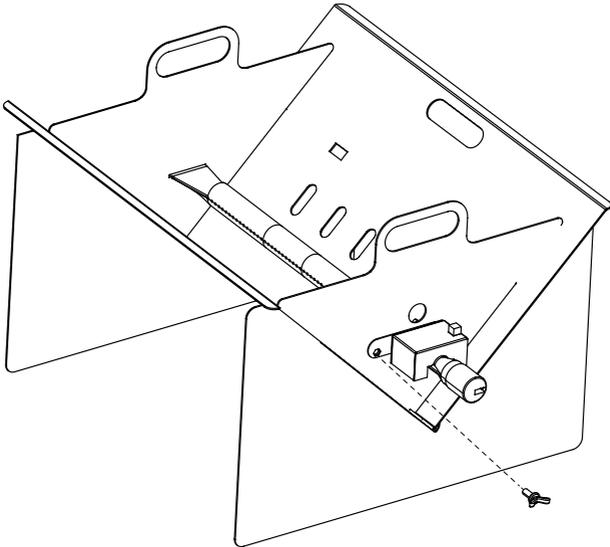
02

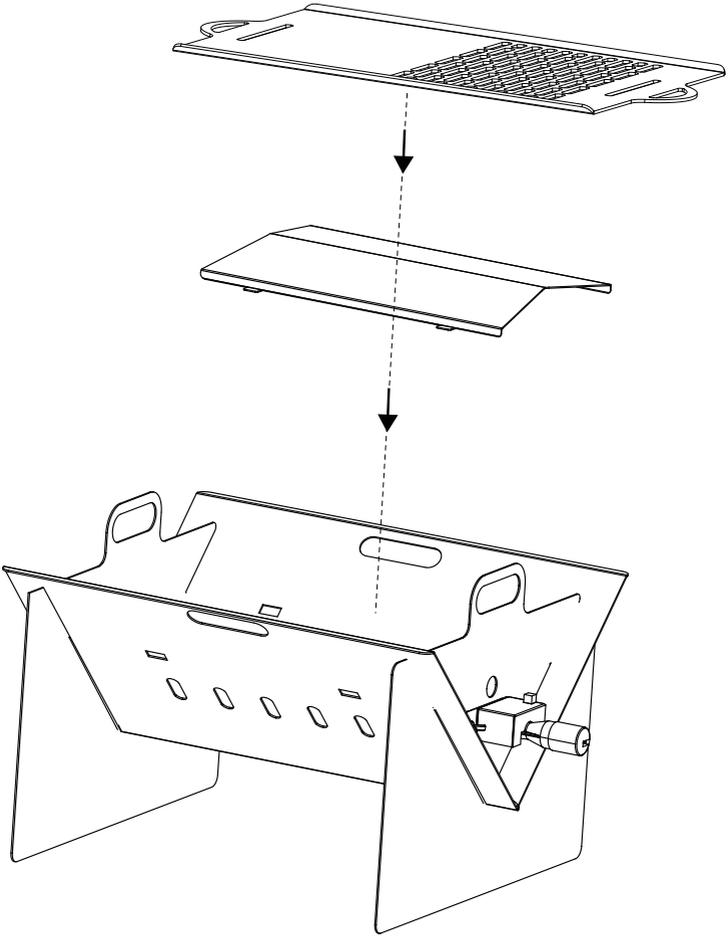


03



04





Anweisung zur Verwendung und Wartung

Die Verwendung des Gas BBQ ist sicher und einfach. Bitte stellen Sie sicher, dass Sie Ihr Gerät nur mit dem entsprechenden Druck verwenden.

Eine ausreichende Belüftung ist für die Verbrennung und die Effizienz des Grills unerlässlich. Dadurch wird die Sicherheit des Benutzers und anderer Personen in der Nähe des Bereichs, in dem das Gerät verwendet wird, sichergestellt. Verwenden Sie das Gerät niemals in einem geschlossenen, überdachten Bereich.

Die Verwendung des Gas BBQ sollte bei einer Windgeschwindigkeit von über 2 m/s nicht gegen den Wind erfolgen.

Das Gerät ist nur für den Gebrauch im Freien bestimmt.

Warnung! Zugängliche Teile können sehr heiß sein. Halten Sie Kleinkinder fern.

Lesen Sie vor der Verwendung des Geräts die Anweisungen.

Bewegen Sie das Gerät nicht, wenn Sie es verwenden.

Schalten Sie das Gerät nach dem Gebrauch am Gasflaschenventil oder am Regler aus.

Dieses Gerät muss während des Gebrauchs von brennbaren Materialien ferngehalten werden.

Jegliche Modifikation am Gerät kann gefährlich sein und zu Verletzungen oder Sachschäden führen.

Die vom Hersteller oder seinem Vertreter versiegelten Teile dürfen vom Benutzer nicht manipuliert werden.

Jede nicht genehmigte Änderung am Gerät führt zum Erlöschen der Garantie für dieses Gerät.

Modifizieren Sie das Gerät nicht

Montieren Sie niemals die Gasflasche unter dem Grill auf dem unterem Regalboden, da dies zu schweren Verletzungen des Benutzers, anderer Personen und/oder Eigentum führen kann.

Verwenden Sie Schutzhandschuhe, wenn Sie besonders heiße Teile handhaben.

Das Gerät darf nicht von oben behindert werden. z.B. Bäume, Sträucher, Dachschrägen. Das Gerät muss mit einem Abstand von 1 m um das Gerät aufgestellt werden.

Die Verwendung des Geräts darf nicht in der Nähe von brennbaren Materialien erfolgen. (Produkte auf Petroleumbasis, Verdüner oder andere feste Gegenstände, die ein Etikett mit einer Warnung vor Entflammbarkeit tragen.)

Schließen Sie nach dem Gebrauch das Ventil der Gasflasche oder den Regler.

Die Verwendung dieses Geräts in geschlossenen Räumen kann gefährlich sein und ist **VERBOTEN**.

1. Technische daten

Moon & King Union GmbH		Produktbezeichnung: Gas BBQ		
Hauptstr. 12, 89143 Blaubeuren, Deutschland		Pin-Nummer: 2531DL -0075		
Seriennummer:		Modell-Nr.: DADA-X		
Bestimmungsland	Gerätekatgorie	Gas- und versorgungsdruck	Hauptbrenner	
			Injektorgroße φ	Nennwärmeleistung der einzelnen Brenner
BE, FR, IT, LU, IE, GB, GR, PT, ES, CY; CZ, LT, SK, CH, SI, LV	I3+(28-30/37) □	Butan(G30) 28 bis 30 mbar	1,0 mm	4,8 kW (349 g/h)
		Propan(G31) 37 mbar	1,0 mm	4,8 kW (343 g/h) (G31)
LU, NL, DK, FI, SE, CY, CZ, EE, LT,MT, SK, SI, BG, IS, NO, TR, HR, RO, IT, HU, LV	I3B/P(30) □	Butan/Propan oder deren Gemisch 30 mbar	1,0 mm	4,8 kW (349 g/h)
DE, AT, CH, SK	I3B/P(50) □	Butan/Propan oder deren Gemisch 50 mbar	0,9 mm	4,8 kW (349 g/h)
Nur im Außenbereich verwenden. Lesen Sie vor der Verwendung des Geräts die Anweisungen. Warnung: Zugängliche Teile können sehr heiß sein. Halten Sie Kleinkinder fern.			 2531-23 HERGESTELLT IN CHINA	

a) Wählen Sie den richtigen Regler, der der EN 16129 entspricht, entsprechend der Gerätekategorie und dem Gasdruck in der obigen Tabelle, z.B. verwenden Sie einen 37 mbar Regler mit Gerätekategorie I3+ für Propangas.

b) Die Markierung auf der Einspritzdüse, z.B. 1,00 zeigt an, dass das Format der Einspritzdüse 1,00 mm beträgt.

2. Montageschritte

Stellen Sie sicher, dass Ihr Gas BBQ richtig zusammengesetzt ist. Jedem Teil liegt eine ausführliche Anweisung bei, in der die spezifischen Montageverfahren beschrieben sind. Befolgen Sie diese Anweisungen sorgfältig, um eine korrekte und sichere Montage des Gas BBQ sicherzustellen.

Vorsicht: Obwohl wir alle Anstrengungen unternehmen, um sicherzustellen, dass der Zusammenbau so einfach wie möglich ist, ist es bei Stahlteilen unvermeidlich, dass Ecken und Kanten Schnittverletzungen verursachen können, wenn sie beim Zusammenbau unsachgemäß gehandhabt werden. Seien Sie vorsichtig bei der Handhabung der Teile während des Zusammenbaus. Es wird dringend empfohlen, die Hände mit einem Paar Arbeitshandschuhe zu schützen.

3. Vorbereitung

Für den Betrieb dieses Gas BBQ benötigen Sie eine Propangasflasche und einen geeigneten Gasdruckregler.

Verwenden Sie nur den mit Ihrem gas BBQ gelieferten Gasdruckreglers. Wenn Ihr gas BBQ ohne Gasdruckregler geliefert wurde (länderabhängig), besorgen Sie sich einen Gasdruckregler, der der EN 16129 und den jeweiligen nationalen Vorschriften entspricht.

4. Aufstellung

Nach dem Kauf Ihrer Gasflasche können Sie diesen mit Ihrem Gas BBQ in Betrieb nehmen.

a) **Wenn Sie die Gasflasche auswechseln, müssen Sie dies fern von jeder Zündquelle durchführen.** Beachten Sie, dass die Gasflasche vor Hitze geschützt und in einer sicheren Position aufbewahrt werden muss.

b) Wenn Sie Ihren Gas BBQ verwenden möchten, setzen Sie den Regler in das Gasflaschenventil ein und ziehen Sie ihn fest.

Warnung: Die Gasflasche darf nicht unter dem Pizzaofen gelagert werden.

Warnung: Bevor Sie Ihren gas BBQ anzünden, müssen Sie die Anweisungen zum Anzünden und die Warn- und Sicherheitshinweise entnehmen.

Prüfen Sie den Schlauch vor jeder Verwendung auf Risse, Schnitte oder Abschürfungen. Die Verwendung des Gas BBQ ist nicht zulässig, wenn der Schlauch in irgendeiner Weise defekt ist.

Stellen Sie beim Wechsel der Gasflasche sicher, dass sich keine Zündquellen in der Nähe befinden, wie z.B. Feuer, Zigaretten, offene Flammen usw. Stellen Sie sicher, dass das Gerät ausgeschaltet ist.

Die Länge des Schlauches darf 1,5 m nicht überschreiten.

Stellen Sie sicher, dass der Schlauch bei der Installation Ihres Geräts nicht verdreht wird, da dies den Gasfluss beeinträchtigen könnte. Außerdem darf der Schlauch nicht übermäßig gespannt sein und darf keine heißen Teile des Geräts berühren.

Bitte wählen Sie einen flexiblen Schlauch, dessen Hitzebeständigkeit höher als 80 °C ist.

Der flexible Schlauch sollte alle 2 Jahre ausgetauscht werden; es ist notwendig, den flexiblen Schlauch zu wechseln, wenn die nationalen Bedingungen dies erfordern.

So schließen Sie Ihre Flasche an

Schritt 1: Prüfen Sie die Flasche. Die Flasche darf keine Leckage aufweisen. Die Flasche sollte geschlossen sein.

Schritt 2: Prüfen Sie die Dichtung der Flasche und des Reglers. Schließen Sie den Regler und den Schlauch an.

Schritt 3: Verwenden Sie Seifenwasser, um die Dichtheit der einzelnen Anschlüsse zu prüfen.

A) Die Höhe der Gasflasche ist unter 80 cm, und die Breite ist innerhalb 35 cm, Nettogewicht der Gasflasche sollte nicht mehr als 15 kg sein;

Warnung: Prüfen Sie immer die Gasleitung auf Lecks am Anschluss mit Seifenwasser, um alle Anschlüsse anzuschließen.

Leckage-test

Öffnen Sie das Ventil der Gasflasche (a) oder den Hebel des Druckreglers (b) und blockieren Sie den Auslass des Injektors. Verwenden Sie eine handelsübliche Leckkontrolle, um zu prüfen, ob alle Anschlüsse am Gassystem und der Anschluss zwischen Gasflasche und Druckregler dicht sind. Dazu alle Anschlüsse der Gasanlage mit einer handelsüblichen Leckkontrolle oder mit Seifenwasser (80 % Wasser, 20 % Flüssigseife) befeuchten. An undichten Stellen in den Verbindungen bilden sich Blasen. Beachten Sie die Anweisungen für die Leckkontrolle! Verwenden Sie niemals eine offene Flamme, um die Dichtheit zu prüfen. Das Abhören von Lecks ist keine zuverlässige Methode zur Erkennung.

Wird eine Undichtigkeit festgestellt, sofort das Gasflaschenventil (a) oder den Druckreglerhebel (b) schließen und den losen Anschluss festziehen oder das undichte Teil ersetzen.

Wiederholen Sie die Dichtheitsprüfung.

So wird eine Gasflasche abgeklemmt

- a) Schließen Sie die Gaszufuhr. Warten Sie, bis der Brenner erloschen ist.
- b) Ersetzen Sie die Gasflasche.
- c) Setzen Sie eine orangefarbene Sicherheitskappe auf die leere Gasflasche.

5. Warnungen und Sicherheitshinweise

Bitte lesen Sie die folgenden Punkte, bevor Sie Ihren Gas BBQ verwenden:

a) **Lesen Sie vor der Verwendung des Geräts die Anweisungen.** Wenn die Anweisungen nicht befolgt werden, kann es bei der Verwendung zu Problemen kommen.

b) Warnung! Zugängliche **Teile können bei der Verwendung sehr heiß sein. Halten Sie Kleinkinder fern.** Verwenden Sie Schutzhandschuhe, wenn Sie besonders heiße Teile handhaben.

c) Bei einem Gasaustritt die Gaszufuhr an der Gasflasche schließen, offene Flammen löschen, den Deckel öffnen und bei anhaltendem Austritt auf Schäden, schlechte Anschlüsse usw. prüfen. Wenden Sie sich sofort an Ihren Gashändler vor Ort, wenn das Problem nicht behoben werden kann.

d) **DAS GERÄT WÄHREND DES GEBRAUCHS NICHT BEWEGEN.**

e) Beim Betrieb des Gerätes keine Flüssigkeiten, Dämpfe oder andere Materialien in der Nähe verwenden oder lagern.

f) Die Verwendung dieses Gerätes **ist nur im Freien erlaubt.**

g) Die Verwendung einer offenen Flamme zum Prüfen auf Gaslecks ist verboten.

h) Betreiben Sie das Gerät nicht, wenn ein Gasleck vorhanden ist. Schließen Sie die Gaszufuhr

i) Versuchen Sie nicht, einen Teil der Gasarmatur zu lösen, wenn Sie Ihren Gas BBQ verwenden.

j) Achtung! Der Betrieb Ihres Gas BBQ sollte niemals unbeaufsichtigt bleiben, wenn Sie ihn verwenden. Drehen Sie nach dem Gebrauch die Gaszufuhr am Gasbehälter ab.

k) Der Gaspizzaofen sollte nach dem Gebrauch gereinigt werden. Die Verwendung von Ø1,6 mm Rundstäben zum Reinigen der Brenneröffnung ist empfehlenswert.

Achten Sie darauf, dass Sie beim Reinigen des Brenners die Brenner- oder Düsenöffnungen nicht vergrößern.

l) Die Verwendung dieses Geräts sollte nicht in einer Garage oder einem geschlossenen Raum erfolgen. **Dieses Gerät muss von brennbaren Materialien usw. ferngehalten werden.** Es wird empfohlen, einen Abstand von mindestens 0,5 bis 1,0 m zu brennbaren Materialien einzuhalten.

m) Wir empfehlen, dass dieser Gas BBQ mindestens einmal im Jahr von einem kompetenten Techniker bei Ihrer örtlichen Gasverkaufsstelle gewartet werden sollte. Versuchen Sie nicht, dieses Gerät selbst zu warten.

n) **Jegliche Veränderung des Geräts kann gefährlich sein.** Versuchen Sie nicht, unbefugte Eingriffe an den Hauptreglern dieses Gas BBQ vorzunehmen, d.h. Einspritzdüsen, Ventile usw.

6. Sicherheitsvorkehrungen

a) Prüfen Sie die Gasleitung nach dem Anschließen immer mit Seifenwasser auf Dichtheit am Anschluss.

b) Beim Anzünden des Brenners muss der obere Deckel immer geöffnet sein.

c) Die Verwendung von Schutzhandschuhen und stabilem, langstieligem Werkzeug ist beim Einschalten des Gas BBQ zu verwenden.

d) Seien Sie auf einen Unfall oder Brand vorbereitet. Wissen Sie, wo sich der Erste-Hilfe-Kasten und die Feuerlöscher befinden und wie sie zu verwenden sind.

- e) Halten Sie alle elektrischen Kabel und den Brennstoffschlauch von allen erhitzten Oberflächen fern.
- f) Garen Sie immer mit großer Sorgfalt.
- g) Erhitzen Sie keine ungeöffneten Glas- oder Metallbehälter mit Lebensmitteln auf dem eingeschalteten Gas BBQ. Es kann sich ein Druck aufbauen, der den Behälter zum Bersten bringt, was zu schweren Verletzungen oder Schäden am Gas BBQ führen kann.

7. Anweisungen zum Anzünden

Vorsicht:

Stellen Sie sich beim Anzünden nicht mit dem Gesicht direkt über das Gas.

Ihr Gas hat folgende Zündmethode:

Anzünden:

1. Schließen Sie das Gerät an die Gasversorgung/Gasflasche an.
2. Drehen Sie das Gasflaschenventil oder die Gaszufuhr auf und drücken Sie mehrmals auf die Zündungstaste, bis der Brenner brennt.

Wenn Sie immer noch Probleme beim Einschalten des Gas BBQ haben, wenden Sie sich an Ihren Händler. Nehmen Sie keine Veränderungen am Gerät vor.

Wenn der Brenner nicht innerhalb von 1 Minute gezündet wird, schließen Sie die Gaszufuhr oder das Gasflaschenventil sofort. Warten Sie 5 Minuten und wiederholen Sie dann die Schritte 1-2.

8. Lagerung

Die Gasflasche muss an einem gut belüfteten Ort im Freien gelagert werden und bei Nichtverwendung vom Gas BBQ getrennt werden. Der gas BBQ und die Gasflasche sollten nicht in der Nähe von brennbarem Material gelagert werden.

Wenn Sie Ihren Gas BBQ nach einer gewissen Zeit der Lagerung verwenden, prüfen Sie bitte vor der Verwendung, ob Gaslecks vorhanden sind und ob der Brenner usw. verstopft ist. Befolgen Sie auch die Anweisungen zur Reinigung, um die Sicherheit des Gas BBQ sicherzustellen.

Wenn der Gas BBQ im Freien gelagert wird, müssen Sie sicherstellen, dass der Brenner frei von Hindernissen (Insekten usw.) ist. Dieser Bereich muss freigehalten werden, da dies den Fluss der Verbrennungs- oder Lüftungsluft beeinträchtigen kann.

9. Anweisungen zur Reinigung

Es wird empfohlen, Ihren Gas BBQ alle 90 Tage zu warten, aber es ist absolut notwendig, die Wartung mindestens einmal im Jahr durchzuführen. Auf diese Weise verlängern Sie die Lebensdauer Ihres Gas BBQ.

Ihr gas BBQ ist mit minimalem Aufwand leicht zu reinigen. Befolgen Sie einfach die folgenden hilfreichen Tipps für eine einfache Reinigung.

Fehlerbehebung

Notfälle	Mögliche Ursache	Vorbeugung/ Lösung
Gasleck aus gerissem/geschnittene m/verbranntem Schlauch	Beschädigter Schlauch	Schließen Sie das Gas an der Flüssiggasflasche, ersetzen Sie den Schlauch, wenn er durchgeschnitten oder gerissen ist. Siehe Flüssiggasflasche-Leitungstest und Anschluss des Reglers an der Flüssiggasflasche
Gas tritt aus der Flüssiggasflasche aus	Mechanisches Versagen aufgrund von Ruhepausen oder falscher Handhabung	Flüssiggasflaschenventil schließen
Gasaustritt aus dem Ventil der Flüssiggasflasche	Versagen des Tankventils durch unsachgemäße Handhabung oder mechanisches Versagen	Flüssiggasflaschenventil schließen. Gaslieferanten zurückgeben
Gasaustritt zwischen Flüssiggasflasche und Regleranschluss	Unsachgemäße Aufstellung, undichte Verbindung, Ausfall der Gummidichtung	Flüssiggasflaschenventil schließen, Regler von der Flasche entfernen und die Gummidichtung visuell auf Schäden überprüfen, siehe Flüssiggasflaschenprüfung und Anschluss des Reglers an die Flüssiggasflasche
Feuer kommt aus der Schalttafel	Feuer im Brennerrohrbereich des Brenners aufgrund einer teilweisen Verstopfung	Regler und Flüssiggasflasche schließen. Nachdem das Feuer erloschen und der Brenner kalt ist, den Brenner entfernen und auf Spinnennester oder Rost untersuchen, siehe Seiten über Naturgefahren und Reinigung der Brennermontage.
Fettbrand oder ständige übermäßige Flammen über der Kochfläche	Zu große Fettablagerungen im Brennerbereich	Flüssiggasflasche schließen. Entfernen Sie nach dem Abkühlen Speisereste und überschüssiges Fett aus der Grillkammer, der Fettaufnahme, der Fettauffangschale und von anderen Oberflächen.
Der Brenner zündet nicht mit dem Zünder	Elektrische Probleme: 1. Elektrode gerissen oder gebrochen; „Funken am Riss.“ 2. Elektrodenspitze nicht in der richtigen Position 3. Kabel und/oder Elektrode sind mit Kochrückständen bedeckt. 4. Kabel sind lose oder nicht angeschlossen 5. Kabel haben einen Kurzschluss (Funkenbildung) zwischen Zünder und Elektrode. 6. Drucktaste klemmt am Ende, Funkenbildung zwischen Zünder und Elektrode	1. Ersetzen Sie die Elektrode. 2. Die Spitze der Elektrode sollte auf die Öffnung im Brenner gerichtet sein. Der Abstand sollte 1/8 Zoll bis 3/16 Zoll betragen. Passen Sie sie gegebenenfalls an. 3. Reinigen Sie das Kabel und/oder die Elektrode mit Reinigungsalkohol und einem sauberen Tupfer. 4. Schließen Sie die Kabel wieder an oder ersetzen Sie die Elektrode/Kabel-Einheit. 5. Zünderkabel ersetzen 6. Ersetzen Sie den Zünder 7. Überprüfen Sie die Isolierung der Kabel und den richtigen Anschluss. Ersetzen Sie die Kabel, wenn die Isolierung gebrochen ist.
Der Brenner zündet nicht mit dem Zünder	Probleme mit dem Gas 1. Versuchen, den falschen Brenner anzuzünden 2. Brenner ist nicht am Reglerventil befestigt 3. Verstopfung im Brenner 4. Kein Gasfluss 5. Dampfsperre an der Überwurfmutter zur Flüssiggasflasche 6. Überwurfmutter und Flüssiggasflaschenventil nicht vollständig angeschlossen.	1. Siehe Anweisungen auf der Schalttafel und im Abschnitt Verwendung und Pflege. 2. Stellen Sie sicher, dass die Ventile innerhalb der Brennerrohre positioniert sind. 3. Stellen Sie sicher, dass die Brennerrohre nicht durch Spinnweben oder andere Verunreinigungen verstopft sind, siehe Abschnitt Reinigung im Abschnitt Verwendung und Pflege 4. Sicherstellen, dass die Flüssiggasflasche nicht leer ist. Wenn die Flüssiggasflasche nicht leer ist, siehe „Plötzlicher Abfall des Gasflusses“. 5. Schließen Sie die Knöpfe und lösen Sie die Überwurfmutter von der Flüssiggasflasche. Schließen Sie sie wieder an und versuchen Sie es erneut. 6. Drehen Sie die Überwurfmutter um etwa eine Hälfte bis drei Viertel.
Die Flamme ist nicht gut	1. Siehe „Gasprobleme“ auf der vorherigen Seite. 2. Ungeeignete Methode des Anzündens mit Streichhölzern	1. Siehe Abschnitt „Zündung des Pilotgasreglers“ unter Verwendung und Pflege.
Plötzlicher Abfall des Gasflusses oder schwache Flamme	1. Fettablagerungen. 2. Übermäßiges Fett im Fleisch. 3. Überhöhte Kochtemperatur	1. Brenner und Flammenwächter reinigen. Entfernen Sie vor dem Grillen das Fett vom Fleisch.

Notfälle	Mögliche Ursache	Vorbeugung/ Lösung
Flammen erlöschen	Starker oder böiger Wind. Zu wenig Flüssiggas. Das Überlaufventil wurde ausgelöst.	Drehen Sie die Vorderseite des Grills in den Wind oder erhöhen Sie die Flammenhöhe. Flüssiggasflasche auffüllen. Siehe „Plötzlicher Abfall des Gasflusses“ oben.
Anhaltender Fettbrand	Fett, das sich durch Speiseablagerungen um das Brennersystem herum angesammelt hat.	Drehen Sie die Knöpfe auf AUS. Gas an der Flüssiggasflasche schließen. Lassen Sie den Deckel in Position und lassen Sie das Feuer ausbrennen. Nachdem der Grill abgekühlt ist, entfernen und reinigen Sie alle Teile.
Flammenrückschlag...(Feuer im Brennerrohr/den Brennerrohren)	Brenner und Brennerrohre sind verstopft	Gaszufuhr schließen. Brenner und/oder Brennerrohre reinigen. Siehe Abschnitt Brennerreinigung im Handbuch für die Verwendung und Pflege
Abfackeln	1. Fettablagerungen. 2. Übermäßiges Fett im Fleisch. 3. Überhöhte Kochtemperatur	1. Reinigen Sie die Brenner und das Innere des Grills/der Grillkammer 2. Entfernen Sie vor dem Grillen das Fett vom Fleisch. 3. Temperatur anpassen (senken)

Wenn sich Ihr Problem mit den obigen Informationen nicht lösen lässt, wenden Sie sich bitte an Ihren Gashändler vor Ort.

- a) Schalten Sie den Brenner für 15 bis 20 Minuten ein. Stellen Sie sicher, dass das Gerät kalt ist, bevor Sie fortfahren.
- b) Die Grillroste sollten regelmäßig durch Einweichen und Waschen in Seifenwasser gereinigt werden.
- c) Die Innenflächen der Grillgehäuseabdeckung sollten ebenfalls mit heißem Seifenwasser abgewaschen werden. Verwenden Sie eine Drahtbürste, Stahlwolle oder einen Scheuerschwamm, um hartnäckige Flecken zu entfernen.
- d) Prüfen Sie regelmäßig, ob der Brenner frei von Insekten und Spinnen ist, die das Gassystem verstopfen und den Gasfluss behindern können. Reinigen Sie die Venturi-Rohre auf dem Brenner sehr sorgfältig und stellen Sie sicher, dass es keine Verstopfungen gibt. Wir empfehlen Ihnen, einen Pfeifenreiniger zu verwenden, um den Bereich der Venturi-Rohre zu reinigen.
- e) Jegliche Modifikation dieses Geräts kann gefährlich sein und ist nicht erlaubt.

10. Sicherheitshinweise zum Gas BBQ

Stellen Sie Ihren Gas BBQ auf eine sichere, ebene Fläche, entfernt von brennbaren Gegenständen wie Holzzäunen oder überhängenden Ästen.

Verwenden Sie Ihren Gas BBQ niemals in Innenräumen!

Bewegen Sie Ihren Gas BBQ nach dem Anzünden nicht und lassen Sie ihn nicht unbeaufsichtigt.

Halten Sie Kinder und Haustiere in einem sicheren Abstand zum Gas BBQ.

Halten Sie einen Feuerlöscher bereit.

Der Gas BBQ wird bei der Verwendung heiß, deshalb sollten Sie Deckel usw. mit Handschuhen handhaben.

Stellen Sie sicher, dass das Gerät vor der Lagerung vollständig abgekühlt ist.

Nur im Außenbereich verwenden!

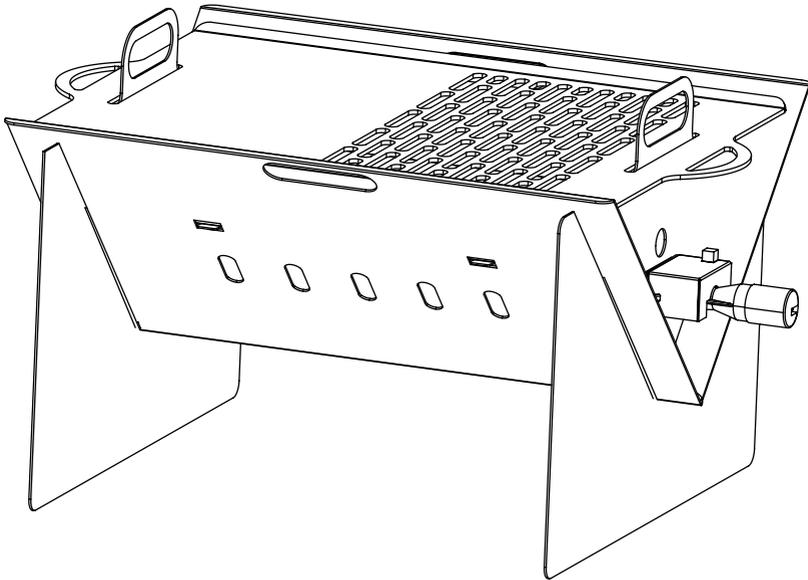
Lesen Sie die Anweisungen, bevor Sie den Pizzaofen verwenden.

Die zugänglichen Teile können sehr heiß sein, halten Sie kleine Kinder fern!

Bewegen Sie den Pizzaofen während der Verwendung nicht.

Drehen Sie nach dem Gebrauch die Gaszufuhr am Gasbehälter ab.

Nehmen Sie keine Veränderungen am Gerät vor.



IMPORTANT, RETAIN FOR FUTURE REFERENCE: READ CAREFULLY

ASSEMBLY INSTRUCTION

IMPORTANT: READ ALL INSTRUCTIONS AND OPERATIONS BEFORE OPERATING THIS UNIT.

FOLLOW ALL STEPS IN ORDER. NEVER ALLOW CHILDREN TO OPERATE THIS UNIT.

Warnings:

Use outdoors only.

Read the instructions before using the appliance.

Accessible parts may be very hot, keep young children away.

Do not move the appliance during use.

Turn off the gas supply at the gas cylinder after use.

Any modification of the appliance may be dangerous.

Parts sealed by the manufacturer or his agent must not be altered by the user.

Do not modify the appliance.

This appliance must be kept away from flammable materials during use.

Attention:

Some parts of this appliance become very hot, take special care when children or elderly are present.

For your safety:

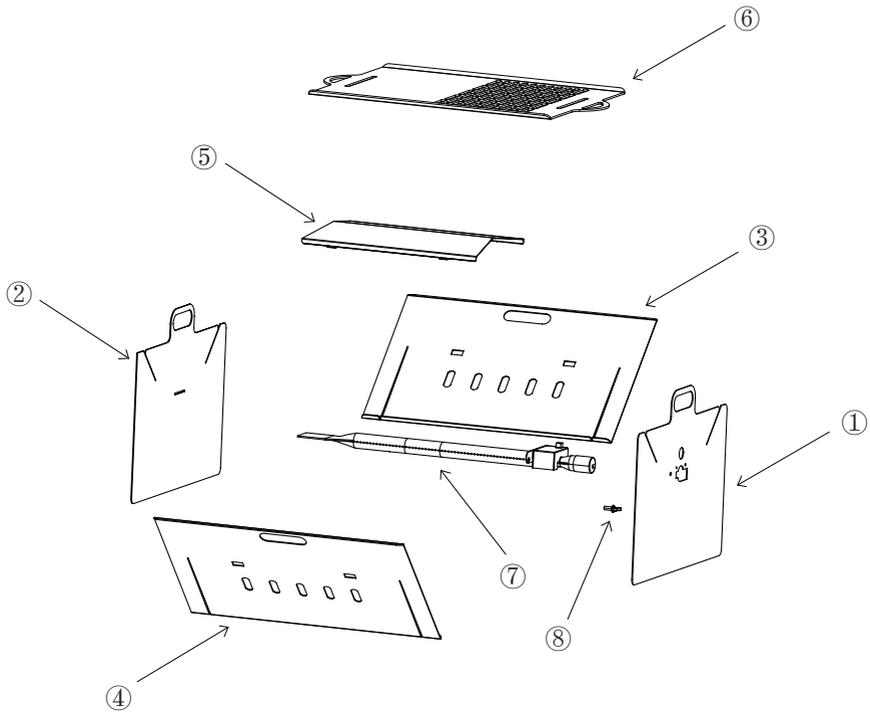
Do not store or use gasoline or mentholated fuels or any other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.

Suggestion: user should not change the assembly that the manufacturer packaged.

Certain Liquid gas dealers may fill liquid gas cylinders for use in the beyond cylinder filling capacity. This "Overfilling" may create a dangerous condition. "Overfilling" tanks can build up excess pressure. As a safety device, the tanks pressure relief valve will vent gas vapor to relieve this excess pressure. This vapor is combustible and therefore can be ignited. To reduce this danger, you should take the following safety precautions:

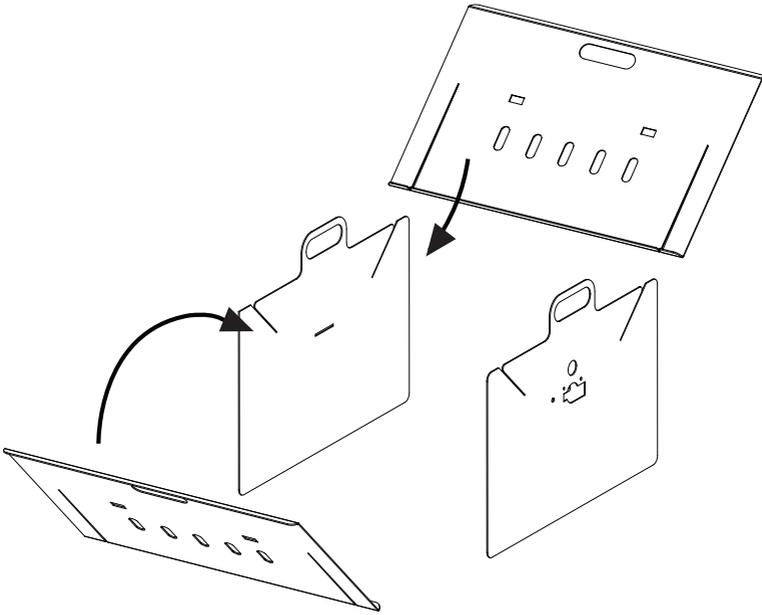
A. When you have your tank filled, be sure you tell the supplier to fill it to no more than 80% of its total capacity.

B. If you own or use an extra spare tank, or have a disconnected tank, you should never store it near or under the unit or heat box, or near any other ignition or heat source.

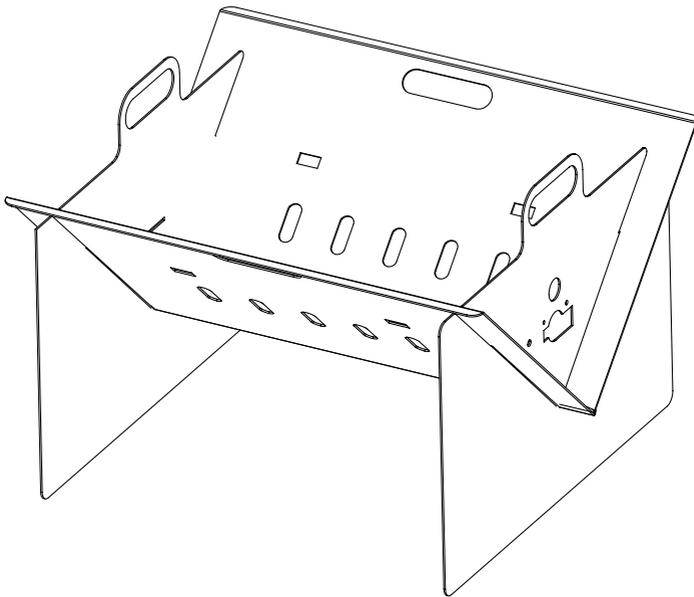


Seriennummer Serial Number	Benennung Designation	Menge Quantity
1	Vordere Platte Anterior plate	1
2	Hintere Platte Rear Plate	1
3	Linke seitliche Platte Left lateral plate	1
4	Rechte seitliche Platte Right lateral plate	1
5	Heizplatte Hot plate	1
6	Backnetz Baking Net	1
7	Ofenrohr Furnace Tube	1
8	Schraube screw	1

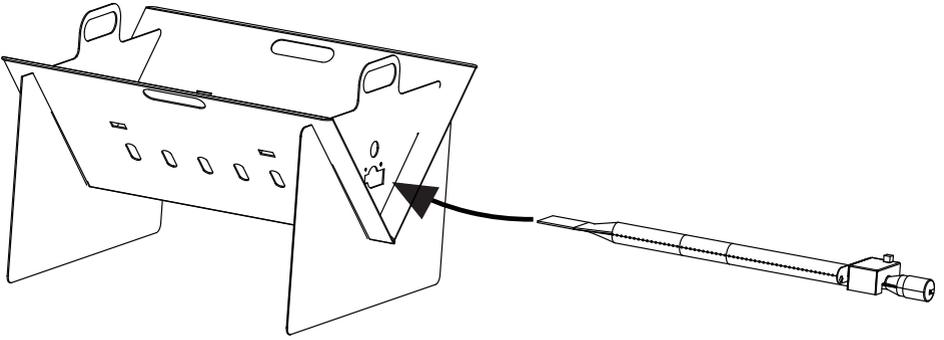
01



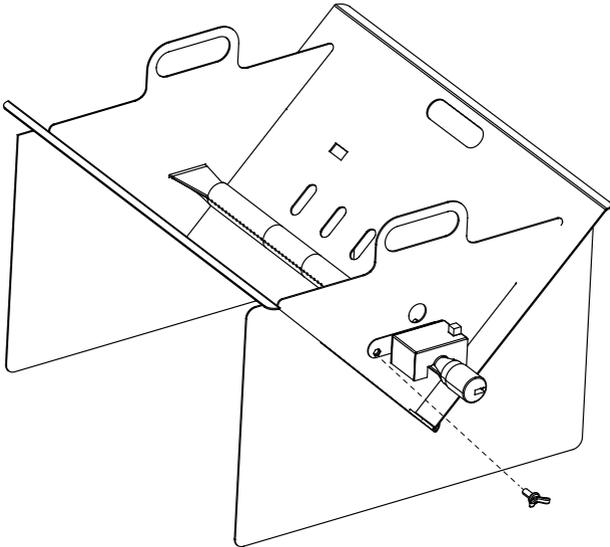
02

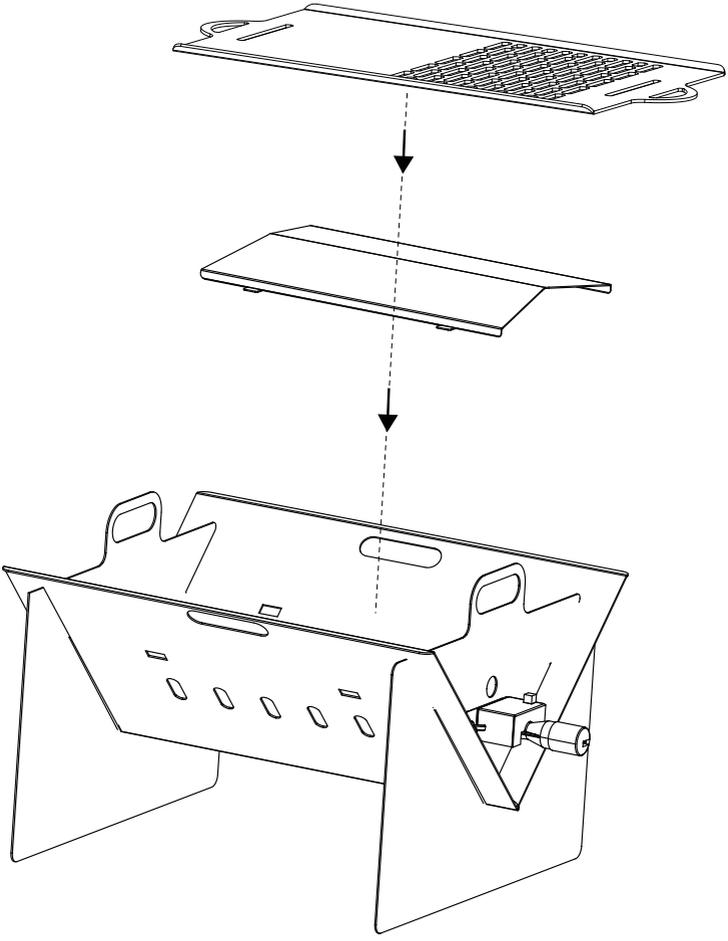


03



04





Use and Maintenance Instruction

The gas BBQ is safe and easy to use. Please ensure you only use your appliance at the applicable pressure.

Adequate ventilation is vital for combustion and efficiency performance of the barbecue. This will ensure the safety of the user and other people in the vicinity of the area where the appliance is being used. Never use the appliance in any enclosed covered area.

When the wind speed is above 2m/s, don't use gas BBQ facing to the wind.

The appliance is designed for use outdoors only.

Warning! Accessible parts may be very hot. Keep young children away.

Read the instructions before using the appliance.

Do not move the appliance while in use.

Turn off the appliance at the cylinder valve or regulator after use.

This appliance must be kept away from flammable materials during use.

Any modification to the appliance may be dangerous and may cause injury or property damage.

The parts sealed by the manufacturer or his agent shall not be manipulated by the user.

Any unauthorized modification of the appliance will invalidate the guarantee on this appliance.

Do not modify the appliance

Never mount the cylinder under the barbecue on the base shelf as this could result in serious injury to the user, other people and/or property.

Use protective gloves when handling particularly hot components.

The appliance must not have any overhead obstruction. E.g. trees, shrubs, lean to roofs. The appliance must be installed with a clearance of 1 m around the appliance.

The appliance must not be used near flammable materials. (Petroleum based products, thinners or any other solid object that carries a flammable warning label.)
lose the valve of the gas cylinder or the regulator after use.

The use of this appliance in enclosed areas can be dangerous and is **PROHIBITED**.

1. Technical data

Moon & King Union GmbH		Product name: Gas BBQ		
Hauptstr. 12, 89143 Blaubeuren, Germany		Pin Number: 2531DL -0075		
Serial Number:		Model no.: DADA-X		
Country of Destination	Appliance Category	Gas and Supply Pressure	Main Burner	
			Injector Size φ	Nominal heat input of each burner
BE, FR, IT, LU, IE, GB, GR, PT, ES, CY; CZ, LT, SK, CH, SI, LV	I3+(28-30/37) □	Butane(G30) 28-30 mbar	1.0mm	4.8kW (349g/h)
		Propane(G31) 37 mbar	1.0mm	4.8kW (343g/h) (G31)
LU, NL, DK, FI, SE, CY, CZ, EE, LT, MT, SK, SI, BG, IS, NO, TR, HR, RO, IT, HU, LV	I3B/P(30) □	Butane/Propane or their mixture 30 mbar	1.0mm	4.8kW (349g/h)
DE, AT, CH, SK	I3B/P(50) □	Butane/Propane or their mixture 50 mbar	0.9mm	4.8kW (349g/h)
Use Outdoors Only. Read the instructions before using the appliance. Warning: Accessible parts may be very hot. Keep young children away.			 CE 2531-23 MADE IN CHINA	

- a) Choose the proper regulator which complies with the EN 16129 according to appliance category and gas pressure in the table above, for example, Use 37mbar regulator with appliance category I3+ for propane gas.
- b) Marking on injector, for example, 1.00 indicates that the size of the injector is 1.00mm.

2. Mounting steps

Make sure your gas BBQ is assembled properly. Detailed assembly instructions are packed with each part giving specific assembly procedures. Follow these instructions carefully to ensure the correct and safe assembly of the gas BBQ.

Caution: Although we take every effort to ensure that the assembly process is as easy as possible, it is inherent with fabricated steel parts that corners and edged can cause cuts if improperly handled during assembly procedures. Be careful while handling any parts during assembly. It is strongly recommended that you protect hands with a pair of work gloves.

3. Preparation

You will need LPG gas cylinder and proper regulators under the gas pressure to operate this gas BBQ.

Only use the gas pressure regulator supplied with your gas barbecue. If your gas barbecue was delivered without a gas pressure regulator (country-dependent), procure a gas pressure regulator that complies with EN 16129 & your relevant national regulations.

4. Installation

After purchasing your gas cylinder, you will then be ready to set it up with your gas BBQ.

a) **When changing the gas cylinder which shall be carried out away from any source of ignition.** keeping in mind that the cylinder must be kept away from heat and in a safe position.

b) When ready to use your gas BBQ insert the regulator into the gas cylinder valve and tighten firmly.

Warning: Cylinder should not be stored under the pizza oven.

Warning: Before attempting to light your gas BBQ you must refer to your lighting instructions and warning / safety points.

Check the hose before each use, searching for cracking, cuts or any abrasions. If the hose is found to be faulty in any way do not attempt to use your gas BBQ.

When changing your gas cylinder ensures that there are no sources of ignition close by i.e. fires, cigarettes, naked flames etc. Make sure that the appliance is switched off. The length of hose shall not exceed 1.5m.

Ensure that the hose is not subjected to twisting which will affect the gas flow when installing your appliance. Also the hose must not have undue tension and must not touch any part of the appliance which may be hot.

Please choose flexible hose whose heatproof higher than 80°C.

Flexible tube should be changed every 2 years; It's necessary to change the flexible tube when the national conditions require it.

How to connect your cylinder

Step 1: Check the cylinder. The cylinder should have no leakage. The cylinder should be in turn-off status.

Step 2: Check the seal of the cylinder, regulator. Connect the regulator and hose.

Step 3: Use the soapy water to check the leakage of each connection.

A)The height of the gas cylinder is below the 80cm, and the width is within 35cm, Net weight of gas cylinder should not be more than 15KG;

Warning: Always test gas line for leaks at connector with soap water finishing all connections.

Leakage test

Open the gas cylinder valve (a) or the pressure regulator lever (b) and block the injector outlet, use a standard leak indicator to check whether all connections on the gas system and the connection between the gas cylinder and the pressure regulator are tight. For this purpose, moisten all gas connections with a standard leak indicator or soapy water (80% water, 20% liquid soap). Bubbles form at leaks in the joints. Observe the instructions for the leak indicator! Never check for leaks using a naked flame. Listening for leaks is not a reliable method of detection.

If a leak is detected, close the gas cylinder valve (a) or the pressure regulator lever (b) immediately and tighten the loose connection or replace the leaking part. Repeat the leak test.

How to disconnect a gas cylinder

- a)Turn off the gas supply. Wait until the burner have gone out.
- b)Replace the gas cylinder.
- c)Set an orange safety cap onto the empty cylinder.

5. Warning and safety points

Please read the following points before using your gas BBQ:

- a)**Read the instructions before using the appliance.** If instructions are not followed it may cause problems in use.
- b)**Warning! accessible parts maybe very hot when being used. Keep young children away.** Use protective gloves when handling particularly hot components.
- c)In the event of a gas leak, Turn off the gas supply at the gas cylinder, extinguish any

open flames, open lid and if leak continues, check for damages, poor connections etc. Contact your local gas dealer immediately if the problem can't be solved.

d) **Do not move the appliance during use.**

e) Do not use or store any liquids, vapors or other materials in the vicinity when operating the appliance.

f) This appliance is only **to be used outdoors.**

g) Do not use a naked flame to check for gas leaks.

h) Do not operate the appliance if there is a gas leak. Turn off the gas supply.

i) Do not attempt to disconnect any gas fitting part if your gas BBQ is being used.

j) Attention! When operating your gas BBQ, you should never leave unattended when in use. Turn off the gas supply at the gas container after use.

k) The gas pizza oven should be cleaned after use. If the fire opening is obstructed, please use $\Phi 1.6\text{mm}$ round stick to dredge.

Take care not to enlarge burner ports or orifice/nozzle openings when cleaning the burner.

l) Do not attempt to use this appliance in a garage or any enclosed area. **This appliance must be kept away from flammable materials**, etc. We recommend keeping a distance of at least 0.5 to 1.0 meter clear of any flammable materials.

m) We would recommend that this gas BBQ should be serviced by your local gas retail outlet at least once a year by a competent engineer. Do not attempt to service this appliance yourself.

n) **Any modification of the appliance may be dangerous.** Do not attempt any unauthorized interference of the main controls on this gas BBQ, i.e injectors, valves etc.

6. Safety precautions

a) Always test gas line for leaks at connector with soapy water after making connections.

b) The top lid must always be open when lighting the burner.

c) Use protective gloves and sturdy, long handled tools when cooking on the gas BBQ.

d) Be prepared if an accident or fire should occur. Know where the first aid kit and fire extinguishers are and know how to use them.

e) Keep any electrical supply cord and the fuel supply hose away from any heated surfaces.

f) Always cook with great care.

g) Do not heat any unopened glass or metal container of food on the gas BBQ. Pressure may build up and cause the container to burst, possibly resulting in serious personal injury or damage to the gas BBQ.

7. Lighting instructions

Caution:

Do not stand with your face directly over the gas when lighting it.

Your gas will have following method of ignition:

Ignition:

1. Connect to the gas supply/ gas cylinder with the appliance.
2. Turn on the gas cylinder valve or gas supply, keep pushing the ignition button several times until the burner is lighted.

If you still have problems on lighting the gas BBQ, contact your dealer for advice. Do not modify the appliance.

If the burner is not lighted in 1min, turn off the gas supply or gas cylinder valve immediately. Waiting for 5min, then repeat the step 1-2.

8. Storage

Your Gas Cylinder must be stored outdoors in a well ventilated area and must be disconnected from your gas BBQ when not being used. The gas BBQ and gas cylinder should be stored away from any flammable material.

When you are using your gas BBQ after a period of storage, please ensure to check for gas leaks and check for any obstructions in the burner etc. before using. Also follow the cleaning instructions to ensure gas BBQ is safe.

If gas BBQ is stored in outdoor area, you must ensure to check that burner is without any obstructions (insects etc.) This area must be kept free as this may affect the flow of combustion or ventilation air.

9. Cleaning instructions

Maintenance is recommended that every 90 days for your gas BBQ, but it is absolutely necessary to perform maintenance at least once a year. By doing so, you will extend the life of your gas BBQ.

Your gas BBQ is easy to clean with minimum effort, just follow these helpful hints for cleaning convenience.

Trouble Shooting

Emergencies	Possible cause	Prevention/ Solution
Gas leaking from cracked/cut/burned hose	Damaged hose	Turn off gas at LP tank, if hoses is cut or cracked, replace hose. See LP tank lead test and connection regulator to the LP tank
Gas leaking from LP tank	Mechanical failure due to resting or mishandling	Turn off LP tank valve
Gas leaking from LP tank valve	Failure or tank valve from mishandling or mechanical failure	Turn off LP tank valve. Return LP tank to gas supplier
Gas leaking between LP tank and regulator connection	Improper installation, connection not tight, failure of rubber seal	Turn off LP tank valve, remove regulator from cylinder and visually inspect rubber seal for damage, see LP tank test and connection regulator to the LP tank
Fire coming through control panel	Fire in burner tube section of burner due to partial blockage	Turn off control knobs and LP tank valve. After fire is out and burner is cold, remove burner and inspect for spider nests or rust. see natural hazard and cleaning the burner assembly pages.
Grease fire or continuous excessive flames above cooking surface	Too much grease buildup in burner area	Turn off LP Tank. After cooling, clean food particles and excess grease from inside firebox area, grease cup/pan/tray, and other surfaces
Burner will not light using ignitor	Electrical issues: 1. Electrode cracked or broken;" sparks at crack." 2. Electrode tip not in proper position 3. Wire and/or electrode covered with cooking residue. 4. Wires are loose or disconnected 5. Wires are shorting (sparking) between ignitor and electrode. 6. push button sticks at bottom sparking between ignitor and electrode	1. Replace electrode. 2. Tip of electrode should be pointing toward port hole in burner. The distance should be 1/8" to 3/16". Adjust if necessary. 3. Clean wire and or electrode with rubbing alcohol and clean swab. 4. Reconnect wires or replace electrode/wire assembly. 5. Replace ignitor wire 6. Replace ignitor 7. Inspect wire insulation and proper connection. Replace wires if insulation is broken.
Burner will not light using ignitor	Gas issues 1. Trying to light wrong burner 2. Burner not engaged with control valve 3. Obstruction in burner 4. No gas flow 5. Vapor lock at coupling nut to LP tank 6. Coupling nut and LP tank valve not fully connected.	1. See instructions on control panel and section in the Use and Care. 2. Make sure valve are positioned inside of burner tubes. 3. Ensure burner tubes are not obstructed with spider webs or other matted, see cleaning section of use and care 4. Make sure LP tank is not empty. If LP tank is not empty, refer to "sudden drop in gas flow." 5. Turn off knobs and disconnect coupling nut from LP tank. Reconnect and retry. 6. Turn the coupling nut approximately one-half to three-quarters
Flame is not well	1. See "gas issues;" on previous page. 2. Improper method of match-lighting	1. See "Pilot Gas Control Ignition" section of use and care.
Sudden drop in gas flow or low flame	1. Grease buildup. 2. Excessive fat in meat. 3. Excessive cooking temperature	1. Clean burners and flame tamper. Trim fat from meat before grilling.

Emergencies	Possible cause	Prevention/ Solution
Flames blow out	High or gusting winds. Low on LP gas. Excess flow valve tripped.	Turn front of grill to face wind or increase flame height. Refill LP tank. Refer to "sudden drop in gas flow" above.
Persistent grease fire	Grease trapped by food buildup around burner system.	Turn knobs to OFF. Turn gas off at LP tank. Leave lid in position and let fire burn out. After grill cools, remove and clean all parts
Flashback...(fire in burner tube(s))	Burner and burner tubes are blocked	Turn off the gas supply. clean burner and/or burner tubes. See burner cleaning section of use and care manual
Flare-up	1. Grease buildup. 2. Excessive fat in meat. 3. Excessive cooking temperature	1. Clean burners and inside of grill/ firebox 2. Trim fat from meat before grilling. 3. Adjust (lower) temperature

If your problem is not resolved from the information above, please Contact your local gas dealer.

- a) Turn the burner on for 15 to 20 minutes. Ensure appliance is cold before continuing.
- b) Grids should be cleaned periodically by soaking and washing in soapy water.
- c) The interior surfaces of the grill housing cover should also be washed with hot, soapy water. Use a wire brush, steel wool or a scouring pad to remove stubborn spots.
- d) Periodically check the burner to see that it is free from insects and spiders which may clog the gas system, deflecting gas flow. Ensure to clean venturi pipes on burner very carefully, make sure that there are no obstructions. We recommend that you use a pipe cleaner to clean the venturi pipe area.
- e) Any modifications of this appliance may be dangerous and are not permitted.

10. Gas BBQ Safety Hints

Stand your gas BBQ on a safe level surface, away from inflammable items such as wooden fences or overhanging tree branches.

Never use your gas BBQ indoors!

Once lit do not move your gas BBQ or leave it unattended.

Keep children and pets at a safe distance from the gas BBQ.

Keep a fire extinguisher handy.

The gas BBQ will become hot when in use, so handle lids etc. with the help of gloves.

Ensure that the appliance has completely cooled down before storing.

Use outdoors only!

Read the instructions before using the pizza oven.

Assessable parts may be very hot, Keep young children away!

Do not move the pizza oven during using.

Turn off the gas supply at the gas container after use.

Do not modify the appliance.

UK

If you have any questions, please contact our customer care center.

Our contact details are below:



0044-800-240-4004



enquiries@mhstar.co.uk

IMPORTER ADDRESS:

MH STAR UK LTD
Unit 27, Perivale Park,
Horsenden lane South
Perivale, UB6 7RH
MADE IN CHINA

FR

Si vous avez la moindre question, veuillez contacter notre centre d'assistance à la clientèle.

Nos coordonnées sont les suivantes:



0033-1-84166106



aosom@mhfrance.fr

Importé par:

MH France
2, rue Maurice Hartmann
92130 Issy-les-Moulineaux
France
Fabriqué en Chine

DE

Wenn Sie Fragen haben, wenden Sie sich bitte an unser Kundendienstzentrum.

Unsere Kontaktdaten stehen unten:



0049-0(40)-88307530



service@aosom.de

ADRESSE DES IMPORTEUR:

MH Handel GmbH
Wendenstraße 309
D-20537 Hamburg
Germany
IN CHINA HERGESTELLT

ES

Si tiene alguna pregunta, comuníquese con nuestro Centro de Atención al Cliente. Nuestros datos de contacto son los siguientes:



0034-931294512



atencioncliente@aosom.es

IMPORTADOR:

SPANISH AOSOM, S.L.
C/ ROC GROS, N° 15. 08550, ELS HOSTALETS DE
BALENYÀ, SPAIN.
B66295775
WWW.AOSOM.ES
ATENCIONCLIENTE@AOSOM.ES
TEL: 931294512
HECHO EN CHINA

PT

Se tiver alguma dúvida, por favor contacte o nosso Centro de Atendimento ao Cliente. Os nossos dados de contacto são os seguintes:



0034-931294512



info@aosom.pt.

IMPORTADOR:

SPANISH AOSOM, S.L
C.ROC GROS N.15, 08550. ELS HOSTALETS DE BALENYÀ
TEL: 931294512 (SEG-SEX DAS 7:30H ÀS 16:30H)
INFO@AOSOM.PT
WWW.AOSOM.PT

IT

In caso di dubbio, si prega di contattare il nostro centro assistenza clienti.

I nostri dettagli di contatto sono di seguito:



0039-0249471447



clienti@aosom.it

IMPORTATO DA:

AOSOM Italy srl
Centro Direzionale Milanofiori
Strada 1 Palazzo F1
20057 Assago (MI)
P.I.: 08567220960
FATTO IN CINA