



USER MANUAL FOR THE MESADOS GAS GRILL TABLE WITH SIX BURNERS

BENUTZERHANDBUCH FÜR DEN MESADOS

GASGRILLTISCH MIT SECHS BRENNERN

MANUEL D'UTILISATION DE LA TABLE DE GRILL À

GAZ MESADOS AVEC SIX BRÛLEURS

MANUAL DE USUARIO PARA LA MESA DE PARRILLA

A GAS MESADOS CON SEIS QUEMADORES

SYMBOLE



Declaration of conformity
We hereby declare that this product complies with the legal requirements of European Regulation (EU) 2016/426.

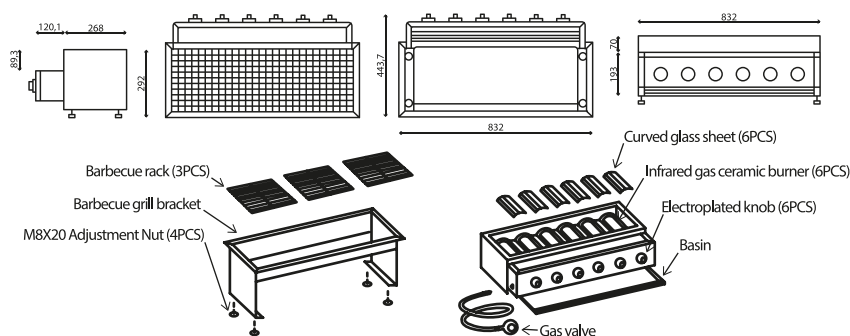


The goods are sensitive. Please handle with care.



The packaging must be protected from rain and moisture.

GAS GRILL INSERT



USER MANUAL FOR THE MESADOS GAS GRILL TABLE WITH SIX BURNERS

Please read the instructions before use!

Table of contents

1. Warning and safety instructions
2. Product overview
3. Technical data
4. Gas cylinder and connection
5. Ignition instructions
6. Cleaning and maintenance
7. Troubleshooting
8. Storage and transport
9. Technical support and contact information

1. WARNING AND SAFETY INSTRUCTIONS

General safety precautions

To avoid damage, handle the device carefully during transport. Do not turn it upside down, press hard, or expose it to strong vibrations. WARNING: Accessible parts can become very hot! Keep children and pets away. Use protective measures (heat-resistant gloves). Use only with low-pressure valves! Medium- and

high-pressure valves are prohibited. Do not move the device while in operation. Never leave the device unattended. Avoid dripping oil onto the burner covers and stainless steel plate to prevent smoke formation. Do not place gas cylinders on or under the device. Turn off the gas supply at the gas cylinder after use. Spiders and insects may nest in the venturi tube or burner openings, causing blockages. Clean the burner as needed. Parts sealed by the manufacturer must not be altered. Ensure the device is cooled before storing it. The grill must only be used outdoors on secure, level surfaces.

Handling ignition sources and flammable materials

Keep the device away from flammable materials. Do not use or store gasoline, menthol-based fuels, or flammable vapors and liquids near this device. Never ignite the grill with gasoline or similar liquids. Do not use an open flame to check for gas leaks.

Actions in case of a gas leak

Immediately close the main gas valve. Extinguish all open flames. If the gas odor persists, do not use the device and call the fire department.

2. PRODUCT OVERVIEW

Type and specification

Name: Built-in stainless steel grill with 6 burners

Type: SC-BH-23D

Size: 832 x 455 x 292 mm

Included components

Solid wood grill table with built-in grilling unit

Stainless steel grill grates

Glass covers

Grease drip tray

Control knobs

Gas pressure regulator and hose

Mounting materials

User manual

3. TECHNICAL DATA

Table size: 110 cm x 200 cm, 110 cm x 220 cm, 110 cm x 240 cm

Material: Solid wood and stainless steel

Cutout for built-in grill: approx. 32 cm x 84 cm

Compatible gas cylinders: Height approx. 60-65 cm,

Diameter approx. 30 cm

Pressure regulator: EN 16129 certified

4. GAS CYLINDER AND CONNECTION

Connecting the gas cylinder

Ensure all burners are turned off. Connect the gas hose to the grill unit. Attach the gas pressure regulator to the gas cylinder. Slowly open the gas cylinder valve and check all connections for leaks. Disconnecting the gas cylinder Keep ignition sources away. Turn off and allow the device to cool down. Close the gas valve and disconnect the cylinder. Reattach safety caps. Hose length: max. 1.50 m 5.

Ignition instructions

Check the gas hose and LPG cylinder. Open the main gas valve. Press and turn the electronic igniter to the left. Release once the flame is lit. Adjust the flame intensity. After use, turn off the flame control and close the gas supply.

6. CLEANING AND MAINTENANCE

Regular cleaning is required. Monthly inspection and cleaning of burners and gas lines are recommended. Wash burner covers and grease drip tray separately. Do not wash burner surfaces directly with water to avoid corrosion. Replace the gas hose every two years or as per national regulations.

7. TROUBLESHOOTING

No gas flow

Possible cause: Empty gas cylinder, closed valve, defective regulator. Solution: Check gas cylinder, inspect connections, replace regulator if necessary.

Weak or uneven flame

Possible cause: Blocked burner or gas line, low gas pressure. Solution: Clean burner, check gas line, test pressure regulator.

Gas odor detected

Possible cause: Leak in gas line or connection. Solution: Close gas supply, perform soap solution test, replace damaged parts.

Grill will not ignite

Possible cause: Faulty igniter, blocked gas supply. Solution: Replace igniter battery, check gas lines.

Flame goes out

Possible cause: Wind, empty gas cylinder, safety shutdown. Solution: Find wind protection, replace gas cylinder, restart grill.

Excessive smoke

Possible cause: Dripping grease, dirty grill. Solution: Clean burners and grease drip tray, avoid grease buildup.

Irregular flames

Possible cause: Air in gas line, blockage by insects. Solution: Let gas escape briefly, clean venturi tubes.

8. STORAGE AND TRANSPORT

Disconnect and store the gas cylinder safely. Cover and store the device in a dry place. Check for blockages before reuse.

9. TECHNICAL SUPPORT AND CONTACT INFORMATION

For inquiries, please contact our customer service at info@mesados.de



BENUTZERHANDBUCH FÜR DEN MESADOS GASGRILLTISCH MIT SECHS BRENNERN

Bitte lesen Sie die Anleitung vor der Verwendung!

Inhaltsverzeichnis

1. Warn- und Sicherheitshinweise
2. Produktübersicht
3. Technische Daten
4. Gasflasche und Anschluss
5. Zündanleitung

6. Reinigung und Wartung
7. Fehlerbehebung
8. Lagerung und Transport
9. Technische Unterstützung und Kontaktinformationen

1. WARN- UND SICHERHEITSHINWEISE

Allgemeine Sicherheitsvorkehrungen

Um Schäden zu vermeiden, das Gerät vorsichtig beim Transport behandeln. Nicht auf den Kopf stellen, nicht stark drücken, keiner starken Vibration aussetzen. ACHTUNG: Zugängliche Teile können sehr heiß werden! Kinder und Haustiere fernhalten. Schutzmaßnahmen ergreifen (Hitzeschutzhandschuhe). Nur mit Niederdruckventilen verwenden! Mittel- und Hochdruckventile sind verboten. Bewegen Sie das Gerät während des Betriebs nicht. Lassen Sie das Gerät nie unbeaufsichtigt. Vermeiden Sie, dass Öl auf die Brenner-Abdeckungen und die Edelstahlplatte tropft, um Rauchbildung zu verhindern. Gasflaschen nicht auf oder unter das Gerät legen. Nach der Benutzung die Gaszufuhr an der Gasflasche abstellen. Spinnen und Insekten können sich im Venturi-Rohr oder an der Brenneröffnung einnisten und Blockaden verursachen. Reinigen Sie den Brenner bei Bedarf. Vom Hersteller versiegelte Teile dürfen nicht verändert werden. Stellen Sie sicher, dass das Gerät abgekühlt ist, bevor es gelagert wird. Der Grill darf nur im Freien auf sicheren, ebenen Flächen verwendet werden.

Umgang mit Zündquellen und brennbaren Materialien

Gerät von brennbaren Materialien fernhalten. Kein Benzin oder mentholhaltige Kraftstoffe verwenden oder lagern. Grill niemals mit Benzin oder ähnlichen Flüssigkeiten anzünden. Keine offene Flamme zur Lecksuche verwenden.

Verhalten im Falle eines Gaslecks

Sofort das Hauptgasventil schließen. Alle offenen Flammen löschen. Bei anhaltendem Gasgeruch das Gerät nicht benutzen und die Feuerwehr rufen.

2. PRODUKTÜBERSICHT

Typ und Spezifikation

Name: Eingebauter Edelstahlgrill mit 6 Brennern

Typ: SC-BH-23D

Größe: 832 x 455 x 292 mm

Lieferumfang

Grilltisch aus Massivholz mit eingebauter Grilleinheit
Edelstahl-Grillroste
Glasabdeckungen

Fettauffangschale
Steuerknöpfe
Gasdruckregler und Schlauch
Montagematerial
Betriebsanleitung

3. TECHNISCHE DATEN

Größe des Tisches: 110 cm x 200 cm, 110 cm x 220 cm, 110 cm x 240 cm

Material: Massivholz und Edelstahl

Einbauöffnung: ca. 32 cm x 84 cm

Kompatible Gasflaschen: Höhe ca. 60-65 cm, Durchmesser ca. 30 cm

Druckregler: EN 16129 zertifiziert

4. GASFLASCHE UND ANSCHLUSS

Anschluss der Gasflasche

Sicherstellen, dass alle Brenner ausgeschaltet sind. Gasschlauch an die Grilleinheit anschließen. Gasdruckregler an die Gasflasche anschließen. Gasflaschenventil langsam öffnen und alle Verbindungen auf Lecks prüfen.

Trennen der Gasflasche

Zündquellen fernhalten. Gerät ausschalten und abkühlen lassen. Gashahn schließen und die Flasche entfernen. Sicherheitskappen aufsetzen. Schlauchlänge: max. 1,50 m

5. ZÜNDANLEITUNG

Gasschlauch und LPG-Flasche überprüfen. Hauptgasventil öffnen. Elektronischen Zünder drücken und nach links drehen. Loslassen, wenn das Feuer an ist. Flammenintensität regulieren. Nach Gebrauch Feuer-schalter ausschalten und Gaszufuhr schließen.

6. REINIGUNG UND WARTUNG

Regelmäßige Reinigung erforderlich. Monatliche Inspektion von Brennern und Gasleitungen empfohlen. Brenner-Abdeckungen und Fettauffangschale separat waschen. Keine Wasserreinigung der Brenner, um Korrosion zu vermeiden. Gas-Schlauch alle zwei Jahre oder nach nationalen Vorschriften tauschen.

7. FEHLERBEHEBUNG

Kein Gasfluss

Ursache: Gasflasche leer, Ventil geschlossen oder Regler defekt. Lösung: Gasflasche prüfen, Anschlüsse kontrollieren, Regler ggf. austauschen.

Schwache oder ungleichmäßige Flamme

Ursache: Verstopfte Brenner oder Gasleitung, nied-

riger Gasdruck. Lösung: Brenner reinigen, Gasleitung prüfen, Druckregler testen.

Gasgeruch wahrnehmbar

Ursache: Leck in der Gasleitung oder am Anschluss. Lösung: Gaszufuhr sofort schließen, Seifenlösungstest durchführen, beschädigte Teile ersetzen.

Grill zündet nicht

Ursache: Defekter Zünder, blockierte Gaszufuhr. Lösung: Batterie des Zünders wechseln, Gasleitungen überprüfen.

Flamme geht aus

Ursache: Wind, leere Gasflasche, Sicherheitsabschaltung. Lösung: Windschutz suchen, Gasflasche wechseln, Grill kurz abschalten und neu starten.

Starke Rauchentwicklung

Ursache: Tropfendes Fett, unsauberer Grill. Lösung: Brenner und Fettauffangschale reinigen, Fettansammlung vermeiden.

Unregelmäßige Flammenbildung

Ursache: Luft in der Gasleitung, Blockade durch Insekten. Lösung: Gas kurz entweichen lassen, Venturi-Rohre reinigen.

8. LAGERUNG UND TRANSPORT

Gasflasche abklemmen und sicher lagern. Gerät abdecken und trocken lagern. Vor Wiederverwendung auf Verstopfungen prüfen.

9. TECHNISCHE UNTERSTÜTZUNG UND KONTAKTINFORMATIONEN

Bei Fragen wenden Sie sich an unseren Kundenservice: info@mesados.de



MANUEL D'UTILISATION POUR LA TABLE DE BARBECUE À GAZ MESADOS AVEC SIX BRÛLLEURS

Veuillez lire les instructions avant utilisation !

Table des matières

1. Avertissements et consignes de sécurité
2. Aperçu du produit
3. Données techniques
4. Bouteille de gaz et connexion
5. Instructions d'allumage
6. Nettoyage et entretien
7. Dépannage
8. Stockage et transport
9. Assistance technique et informations de contact

1. AVERTISSEMENTS ET CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Précautions générales de sécurité

Pour éviter tout dommage, manipuler l'appareil avec soin lors du transport. Ne pas le retourner, ne pas appuyer fortement ni l'exposer à de fortes vibrations. ATTENTION : Les parties accessibles peuvent devenir très chaudes ! Tenir les enfants et les animaux domestiques à l'écart. Utiliser des mesures de protection (gants résistants à la chaleur). Utiliser uniquement avec des valves basse pression ! Les valves moyenne et haute pression sont interdites. Ne pas déplacer l'appareil pendant son fonctionnement. Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance. Éviter que l'huile ne goutte sur les couvercles des brûleurs et la plaque en acier inoxydable pour prévenir la formation de fumée. Ne pas placer de bouteilles de gaz sur ou sous l'appareil. Fermer l'alimentation en gaz après utilisation. Les araignées et les insectes peuvent nicher dans le tube venturi ou les ouvertures du brûleur, provoquant des obstructions. Nettoyer le brûleur si nécessaire. Les pièces scellées par le fabricant ne doivent pas être modifiées. S'assurer que l'appareil est refroidi avant de le ranger. Le barbecue ne doit être utilisé qu'à l'extérieur sur des surfaces sécurisées et planes.

Manipulation des sources d'allumage et des matériaux inflammables

Tenir l'appareil éloigné des matériaux inflammables. Ne pas utiliser ni stocker d'essence, de carburants à base de menthol ou de vapeurs et liquides inflammables à proximité de cet appareil. Ne jamais allumer le barbecue avec de l'essence ou des liquides similaires. Ne pas utiliser de flamme nue pour rechercher des fuites de gaz.

Mesures à prendre en cas de fuite de gaz

Fermer immédiatement la vanne principale du gaz. Éteindre toutes les flammes nues. Si l'odeur de gaz persiste, ne pas utiliser l'appareil et appeler les pompiers.

2. APERÇU DU PRODUIT

Type et spécifications

Nom : Barbecue encastrable en acier inoxydable avec 6 brûleurs

Type : SC-BH-23D

Dimensions : 832 x 455 x 292 mm

Composants inclus

Table de barbecue en bois massif avec unité de cuisson encastrée
Grilles de barbecue en acier inoxydable

Couvercles en verre
Bac de récupération des graisses
Boutons de commande
Régulateur de pression de gaz et tuyau
Matériaux de montage
Manuel d'utilisation

3. DONNÉES TECHNIQUES

Dimensions de la table : 110 cm x 200 cm, 110 cm x 220 cm, 110 cm x 240 cm
Matériau : Bois massif et acier inoxydable
Ouverture pour l'encastrement : environ 32 cm x 84 cm
Bouteilles de gaz compatibles : Hauteur environ 60-65 cm, Diamètre environ 30 cm
Régulateur de pression : Certifié EN 16129

4. BOUTEILLE DE GAZ ET CONNEXION

Connexion de la bouteille de gaz

S'assurer que tous les brûleurs sont éteints. Connecter le tuyau de gaz à l'unité de barbecue. Fixer le régulateur de pression de gaz à la bouteille de gaz. Ouvrir lentement la vanne de la bouteille de gaz et vérifier toutes les connexions pour détecter d'éventuelles fuites.

Déconnexion de la bouteille de gaz

Tenir les sources d'allumage à l'écart. Éteindre et laisser l'appareil refroidir. Fermer la vanne de gaz et déconnecter la bouteille. Remettre les capuchons de sécurité. Longueur du tuyau : max. 1,50 m

5. INSTRUCTIONS D'ALLUMAGE

Vérifier le tuyau de gaz et la bouteille de GPL. Ouvrir la vanne principale du gaz. Appuyer et tourner l'allumeur électronique vers la gauche. Relâcher une fois la flamme allumée. Régler l'intensité de la flamme. Après utilisation, éteindre le contrôle de la flamme et fermer l'alimentation en gaz.

6. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Un nettoyage régulier est nécessaire. Une inspection et un nettoyage mensuels des brûleurs et des conduites de gaz sont recommandés. Laver séparément les couvercles des brûleurs et le bac de récupération des graisses. Ne pas laver directement les surfaces des brûleurs avec de l'eau pour éviter la corrosion. Remplacer le tuyau de gaz tous les deux ans ou selon les réglementations nationales.

7. DÉPANNAGE

Pas de flux de gaz

Cause possible : Bouteille de gaz vide, vanne fermée ou régulateur défectueux. Solution : Vérifier la bouteille de gaz, inspecter les connexions, remplacer le régulateur si nécessaire.

Flamme faible ou inégale

Cause possible : Brûleur obstrué ou conduite de gaz bloquée, pression de gaz faible. Solution : Nettoyer le brûleur, vérifier la conduite de gaz, tester le régulateur de pression.

Odeur de gaz détectée

Cause possible : Fuite dans la conduite de gaz ou au niveau de la connexion. Solution : Fermer immédiatement l'alimentation en gaz, effectuer un test avec une solution savonneuse, remplacer les pièces endommagées.

Le barbecue ne s'allume pas

Cause possible : Allumeur défectueux, alimentation en gaz bloquée. Solution : Remplacer la batterie de l'allumeur, vérifier les conduites de gaz.

La flamme s'éteint

Cause possible : Vent, bouteille de gaz vide, arrêt de sécurité activé. Solution : Trouver un abri contre le vent, remplacer la bouteille de gaz, éteindre le barbecue puis le rallumer après un court délai.

Forte émission de fumée

Cause possible : Graisse qui goutte, barbecue sale. Solution : Nettoyer les brûleurs et le bac de récupération des graisses, éviter l'accumulation de graisse.

Flammes irrégulières

Cause possible : Air dans la conduite de gaz, obstruction par des insectes. Solution : Laisser le gaz s'échapper brièvement, nettoyer les tubes Venturi.

8. STOCKAGE ET TRANSPORT

Déconnecter et stocker la bouteille de gaz en toute sécurité. Couvrir et stocker l'appareil dans un endroit sec. Vérifier les blocages avant la réutilisation.

9. ASSISTANCE TECHNIQUE ET INFORMATIONS DE CONTACT

Pour toute demande, veuillez contacter notre service client à info@mesados.de



MANUAL DE USUARIO PARA LA MESA DE BARBACOA DE GAS MESADOS CON SEIS QUEMADORES

Por favor, lea las instrucciones antes de su uso!

Contenido

1. Advertencias y normas de seguridad
2. Descripción del producto
3. Datos técnicos
4. Botella de gas y conexión
5. Instrucciones de encendido
6. Limpieza y mantenimiento
7. Solución de problemas
8. Almacenamiento y transporte
9. Asistencia técnica e información de contacto

1. ADVERTENCIAS Y NORMAS DE SEGURIDAD

Precauciones generales de seguridad

Para evitar daños, manipule el dispositivo con cuidado durante el transporte. No lo coloque boca abajo, no lo presione con fuerza ni lo exponga a vibraciones fuertes. ADVERTENCIA: ¡Las partes accesibles pueden estar muy calientes! Mantenga a los niños y mascotas alejados. Tome medidas de protección (guantes resistentes al calor). ¡Utilice solo con válvulas de baja presión! Las válvulas de presión media y alta están prohibidas. No mueva el dispositivo mientras está en funcionamiento. Nunca deje el dispositivo sin supervisión. Evite que el aceite gotee sobre las cubiertas de los quemadores y la placa de acero inoxidable para evitar la formación de humo. No coloque botellas de gas sobre o debajo del dispositivo. Después de su uso, cierre el suministro de gas en la botella de gas. Arañas e insectos pueden anidar en el tubo Venturi o en la abertura del quemador, causando bloqueos. Limpie el quemador si es necesario. Las piezas selladas por el fabricante no deben ser modificadas. Asegúrese de que el dispositivo esté enfriado antes de almacenarlo. La barbacoa solo debe usarse al aire libre sobre superficies seguras y niveladas.

Manejo de fuentes de ignición y materiales inflamables

Mantenga el dispositivo alejado de materiales inflamables. No use ni almacene gasolina, combustibles a base de mentol ni vapores o líquidos inflamables cerca de este dispositivo. Nunca encienda la barbacoa con gasolina o líquidos similares. No use una llama ab-

ierta para detectar fugas de gas.

Conducta en caso de fuga de gas

Cierre inmediatamente la válvula principal de gas. Apague todas las llamas abiertas. Si el olor a gas persiste, no utilice el dispositivo y llame a los bomberos.

2. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Tipo y especificación

Nombre: Barbacoa empotrable de acero inoxidable con 6 quemadores

Tipo: SC-BH-23D

Tamaño: 832 x 455 x 292 mm

Contenido

Mesa de barbacoa de madera maciza con unidad de parrilla integrada

Parrillas de acero inoxidable

Tapas de vidrio

Bandeja de goteo de grasa

Perillas de control

Regulador de presión de gas y manguera

Material de montaje

Manual de usuario

3. DATOS TÉCNICOS

Tamaño de la mesa: 110 cm x 200 cm, 110 cm x 220 cm, 110 cm x 240 cm

Material: Madera maciza y acero inoxidable

Apertura de instalación: aproximadamente 32 cm x 84 cm

Botellas de gas compatibles: Altura aproximadamente 60-65 cm, Diámetro aproximadamente 30 cm

Regulador de presión: Certificado EN 16129

4. BOTELLA DE GAS Y CONEXIÓN

Conexión de la botella de gas

Asegúrese de que todos los quemadores estén apagados. Conecte la manguera de gas a la unidad de la barbacoa. Fije el regulador de presión de gas a la botella de gas. Abra lentamente la válvula de la botella de gas y revise todas las conexiones para detectar fugas.

Desconexión de la botella de gas

Mantenga alejadas las fuentes de ignición. Apague y deje enfriar el dispositivo. Cierre la válvula de gas y desconecte la botella. Coloque nuevamente las tapas de seguridad. Longitud de la manguera: máx. 1,50 m

5. INSTRUCCIONES DE ENCENDIDO

Verifique la manguera de gas y la botella de GLP. Abra la válvula principal de gas. Presione y gire el encen-

dedor electrónico hacia la izquierda. Suelte cuando la llama esté encendida. Regule la intensidad de la llama. Después del uso, apague el control de la llama y cierre el suministro de gas.

6. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Se requiere limpieza regular. Se recomienda una inspección y limpieza mensual de los quemadores y las tuberías de gas. Lave por separado las cubiertas de los quemadores y la bandeja de goteo de grasa. No lave directamente las superficies de los quemadores con agua para evitar la corrosión. Reemplace la manguera de gas cada dos años o según las normativas nacionales.

7. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

No hay flujo de gas

Causa posible: Botella de gas vacía, válvula cerrada o regulador defectuoso. Solución: Verifique la botella de gas, inspeccione las conexiones, reemplace el regulador si es necesario.

Llama débil o desigual

Causa posible: Quemador obstruido o tubería de gas bloqueada, presión de gas baja. Solución: Limpie el quemador, revise la tubería de gas, pruebe el regulador de presión.

Olor a gas detectado

Causa posible: Fuga en la tubería de gas o en la conexión. Solución: Cierre inmediatamente el suministro de gas, realice una prueba con solución jabonosa, reemplace las piezas dañadas.

La barbacoa no enciende

Causa posible: Encendedor defectuoso, suministro de gas bloqueado. Solución: Reemplace la batería del encendedor, revise las tuberías de gas.

La llama se apaga

Causa posible: Viento, botella de gas vacía, apagado de seguridad activado. Solución: Encuentre un área protegida del viento, reemplace la botella de gas, apague la barbacoa y vuelva a encenderla después de un corto período de tiempo.

Emisión excesiva de humo

Causa posible: Goteo de grasa, barbacoa sucia. Solución: Limpie los quemadores y la bandeja de goteo de grasa, evite la acumulación de grasa.

Llamas irregulares

Causa posible: Aire en la tubería de gas, obstrucción por insectos. Solución: Deje escapar el gas brevemente, limpie los tubos Venturi.

8. ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

Desconecte y almacene la botella de gas de manera segura. Cubra y almacene el dispositivo en un lugar seco. Revise si hay obstrucciones antes de reutilizarlo.

9. ASISTENCIA TÉCNICA E INFORMACIÓN DE CONTACTO

Para consultas, comuníquese con nuestro servicio de atención al cliente en info@mesados.de

MESA^{dos}



Gas-Grilltisch

Model/ Model	SC-23D SC-23D	Gesamtgröße/ Dimension	83,5*45,5*29,5cm 83,5*45,5*29,5cm
Konfiguration/ Configuration	Glass-Abdeckung/ Glass cover	Material/ Material	Rostfreier Stahl Stainless steel
Druck/ Pressure	50mbar 50mbar	Gewicht/ Net weight	16,5 kg 16,5 kg
Grill-Größe/ Grill size	77*26cm 77*26cm	Datum/ Date	
Gaskategorie/ Appliance category	I 3B/P(50) I 3B/P(50)	Gasart/ Type of gase	Butan, Propan Butane, Propane or their mixture
Gesamt-Leistung aller Brenner/ Total nominal heat input	12 kW (873g/h) 12 kW (873g/h)	Leistung eines Brenners/ Single burner nominal heat input	2 kW (145,5g/h) 2 kW (145,5g/h)
Gasdüsendgröße/ Injector size	0,6mm 0.6mm	Länder/ Countries of desinations	DE, AT, CH, SK DE, AT, CH, SK

PIN Code: 2531DO-0204 // Pin code: 2531DO-0204



Nur zur Verwendung im Freien und in gut durchlüfteten Bereichen!

Vor der Anwendung die Gebrauchsanleitung lesen.

Warnung: Von außen zugängliche Teile können sehr heiß sein. Kinder fernhalten.

Platzieren Sie die Gasflasche am Rande des Tisches, niemals neben, unter oder auf den Brennern.

Use outdoors only!

Read the instructions before using the appliance.

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

Place the gas cylinder next to the table, never next to, under or on the appliance.

Outless GmbH

Otto-von-Guerick-Ring 16, 49811 Lingen, Germany, info@outless.de



2531-24



Contact Information:

For further questions or support,
please contact our customer service at
info@mesados.de

Congratulations on your new grill table!
We wish you many pleasant barbecue evenings.