



USER MANUAL FOR THE MESADOS GAS GRILL TABLE WITH SIX BURNERS

BENUTZERHANDBUCH FÜR DEN MESADOS

GASGRILLTISCH MIT SECHS BRENNERN

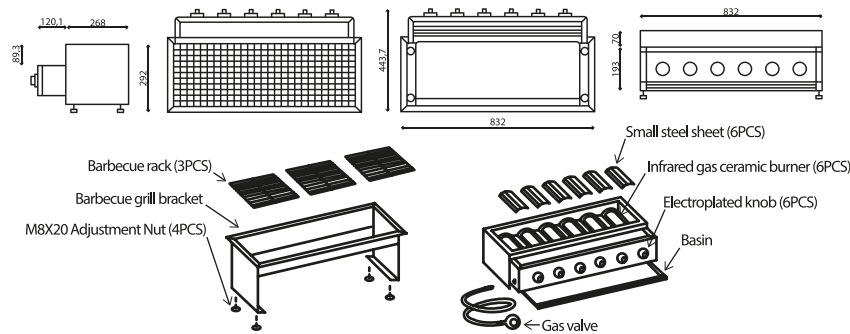
MANUEL D'UTILISATION DE LA TABLE DE GRILL À

GAZ MESADOS AVEC SIX BRÛLEURS

MANUAL DE USUARIO PARA LA MESA DE PARRILLA

A GAS MESADOS CON SEIS QUEMADORES

GAS GRILL INSERT



USER MANUAL FOR THE MESADOS GAS GRILL TABLE WITH SIX BURNERS

Please read the instructions before use!

1. Brief Introduction

The MesaDos is a gas grill table with six burners, developed and continuously improved over a long period. In addition to typical grill dishes, it can also be used for cooking asparagus for lunch, preparing scrambled eggs in the morning, or tapas in the evening. The stepless adjustment allows for excellent meat quality. The use of small porcelain fire plates combined with curved heated glass radiates infrared heat energy. The curved burner covers can be easily cleaned, the fire is ignited by an electronic lighter, and it can be freely adjusted. Operation is simple and safe. Thus, the MesaDos can be used not only in families but also in recreational facilities or for selling grilled food in high-traffic areas.

2. Type and Specification

Name Built-in stainless steel grill with 6 burners Type SC-BH-23D Size (mm) 832 x 455 x 292

3. Operation Method

Before use, check that the gas hose is connected to the grill and the LPG bottle, and that the connection is secure. Add some water to the oil drip tray to prevent hot oil from burning. Open the main gas valve, press the electronic lighter and turn left, release when the fire is on, turn the fire switch left or right to control the fire's intensity. After use, turn off the fire switch and close the main gas valve.

4. Notes

To avoid damage, handle with care during transport, do not turn upside down, do not press heavily, and avoid strong vibrations. The grill must be used exclusively with low-pressure valves! Medium and high-pressure valves are prohibited. In case of gas leaks, close the main gas valve immediately and contact service before using again. When grilling, avoid oil from the meat dripping onto the burner covers and the stainless steel plate, as this may cause smoke.

5. Cleaning and Maintenance

For safety reasons, turn off the fire switch when cleaning and maintaining. When cleaning, the burner covers and the oil drip tray can be removed for washing, and the grill surface can be wiped with a damp cloth. Use a steel needle to check if the small porcelain fire plate is blocked. Do not wash the burner surfaces directly with water to avoid affecting their lifespan.

6. Delivery Contents

Grill table made of solid wood with built-in grill unit
Stainless steel grill grates
Grease drip tray
Control knobs
Gas pressure regulator and hose
Assembly material
Operating instructions

7. Assembly Instructions

Preparation:

Check that all parts are complete. Read the assembly instructions completely.

Assembly:

Mount the table legs on the wooden frame.
Place the grill unit in the middle of the table and secu-

re it with the 4 screws. Install the grill grates and the grease drip tray.

8. Connecting the Gas Bottle

- 8.1. Ensure all burners are turned off.
- 8.2. Connect the gas hose to the grill unit.
- 8.3. Connect the gas pressure regulator to the gas bottle.
- 8.4. Tighten the connections to avoid gas leaks.
- 8.5. Open the gas bottle valve slowly and check all connections for leaks using a soapy solution (no bubbles should appear).

9. Starting Up the Grill Table

Before first use:

Remove all protective packaging and clean the grill grate with warm soapy water. Add some water to the grease tray to prevent hot oil from burning. Let the grill run on medium heat for about 15 minutes to burn off production residues.

Turning on the burners:

Turn the first control knob to the „High“ position. Press the ignition button to ignite the burner. Repeat the process for the remaining burners.

10. Operating the Burners

Temperature control:

Use the control knobs to adjust the temperature. Turn the knobs as needed to increase or decrease the heat.

11. Troubleshooting and Problem Solving

No gas flow:

Check that the gas bottle is full and properly connected. Ensure the gas lines are not blocked.

Weak flame:

Clean the burner openings. Check the gas pressure regulator and gas line for blockages.

12. Storage

Store the grill table in a dry environment. Disconnect the gas bottle and store it in a safe place. Cover the grill table with the provided cover to protect it from the weather.

13. Technical Data

Size: 110 cm x 200 cm, 110 cm x 220 cm, 110 cm x 240 cm
Material: Solid wood and stainless steel

Contact Information:

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



BENUTZERHANDBUCH FÜR DEN MESADOS GASGRILLTISCH MIT SECHS BRENNERN

Bitte lesen Sie die Anleitung vor der Verwendung!

1. Kurze Einführung

Der MesaDos ist ein Gasgrilltisch mit sechs Brennern, welcher über einen langen Zeitraum konstruiert und stetig weiterentwickelt wurde. Neben den üblichen Grillgerichten, lässt er sich auch für das Kochen von Spargel zum Mittag, der Zubereitung von Rührei am Morgen oder auch Tappas am Abend verwenden. Durch die stufenlose Einstellung steht einer hervorragenden Fleischqualität nichts im Weg. Die Verwendung von kleinen Porzellanfeuerplatten, kombiniert mit dem bogenförmigen erhitzten Glas, um Infrarot-Wärmeenergie zu abstrahlen. Die gebogenen Brenner-Abdeckungen können bequem gereinigt werden, das Feuer wird durch einen elektronischen Zünder entfacht und kann frei eingestellt werden. Die Bedienung ist einfach und sicher. So kann der MesaDos nicht nur in Familien, sondern auch Freizeiteinrichtungen oder zum Verkauf von Grillgerichten an Orten mit hohem Fußgängerverkehr verwendet werden.

2. Typ und Spezifikation

Name Eingebauter Edelstahlgrill mit 6 Brennern Typ SC-BH-23D Größe (mm) 832 x 455 x 292

3. Bedienungsmethode

Vor der Verwendung überprüfen, ob der Gasschlauch mit dem Grill und der LPG-Flasche verbunden und ob die Verbindung in Ordnung ist. Etwas Wasser in das Öl-Auffangbecken geben, um ein Einbrennen des heißen Öls zu vermeiden. Das Hauptgasventil öffnen, den elektronischen Zünder drücken und nach links drehen, loslassen, wenn das Feuer an ist, den Feuerschalter nach links oder rechts drehen, um die Intensität des Feuers zu steuern. Nach der Verwendung den Feuerschalter ausschalten und das Hauptgasventil schließen.

4. Hinweise

Um Schäden zu vermeiden, vorsichtig beim Transport behandeln, nicht auf den Kopf stellen, nicht stark drücken, keiner starken Vibration aussetzen. Der Grill darf ausschließlich mit Niederdruckventilen verwendet werden! Mittel- und Hochdruckventile sind verboten. Bei Gaslecks sofort das Hauptgasventil schließen und

vor erneuter Verwendung den Service kontaktieren. Beim Grillen sollte vermieden werden, dass das Öl des Fleisches auf das Brenner-Abdeckungen und die Edelstahlplatte tropft, da sonst Rauch entstehen kann.

5. Reinigung und Wartung

Aus Sicherheitsgründen den Feuerschalter ausschalten, sobald gereinigt und gewartet wird. Beim Reinigen können die Brenner-Abdeckungen und das Öl-Auffangbecken zum Waschen entfernt werden, die Oberfläche des Grills kann mit einem feuchten Tuch abgewischt werden. Mit einer Stahlnadel wird überprüft, ob die kleine Porzellanfeuerplatte blockiert ist. Den Brenneroberflächen nicht direkt mit Wasser waschen, um die Lebensdauer nicht zu beeinträchtigen.

6. Lieferumfang

- Grilltisch aus Massivholz mit eingebauter Grilleinheit
- Edelstahl-Grillroste
- Fettauffangschale
- Steuerknöpfe
- Gasdruckregler und Schlauch
- Montagematerial
- Betriebsanleitung

7. Montageanleitung

Vorbereitung:

Überprüfen, ob alle Teile vollständig sind. Die Montageanleitung vollständig lesen.

Montage:

Die Tischbeine am Holzrahmen montieren. Die Grilleinheit in der Mitte des Tisches platzieren und mit den 4 Schrauben befestigen. Die Grillroste und die Fettauffangschale installieren.

8. Anschluss der Gasflasche

- 8.1. Sicherstellen, dass alle Brenner ausgeschaltet sind.
- 8.2. Den Gasschlauch an die Grilleinheit anschließen.
- 8.3. Den Gasdruckregler an die Gasflasche anschließen.
- 8.4. Die Verbindungen festziehen, um Gaslecks zu vermeiden.
- 8.5. Das Gasflaschenventil langsam öffnen und alle Verbindungen auf Lecks überprüfen, indem eine Seifenlösung aufgetragen wird (es sollten keine Blasen erscheinen).

9. Inbetriebnahme des Grilltisches

Vor der ersten Verwendung:

Alle Schutzverpackungen entfernen und den Grillrost mit warmem Seifenwasser reinigen. Etwas Wasser in die Fettschale geben, um Einbrennen von heißem Öl zu vermeiden. Den Grill etwa 15 Minuten bei mittlerer Hitze laufen lassen, um Produktionsrückstände zu verbrennen.

Einschalten der Brenner:

Den ersten Drehknopf auf die Position „High“ drehen. Den Zündknopf drücken, um den Brenner zu entzünden. Den Vorgang für die verbleibenden Brenner wiederholen.

10. Bedienung der Brenner

Temperaturregelung:

Die Drehknöpfe verwenden, um die Temperatur einzustellen. Die Knöpfe nach Bedarf drehen, um die Hitze zu erhöhen oder zu verringern.

11. Fehlerbehebung und Problemlösung

Kein Gasfluss:

Überprüfen, ob die Gasflasche voll und richtig angeschlossen ist. Sicherstellen, dass die Gasleitungen nicht blockiert sind.

Schwache Flamme:

Die Brenneröffnungen reinigen. Den Gasdruckregler und die Gasleitung auf Blockierungen überprüfen.

12. Lagerung

Den Grilltisch in einer trockenen Umgebung lagern. Die Gasflasche abklemmen und an einem sicheren Ort aufbewahren. Den Grilltisch mit der mitgelieferten Abdeckung abdecken, um ihn vor dem Wetter zu schützen.

13. Technische Daten

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

Material: Massivholz und Edelstahl

Kontaktinformation:

Für weitere Fragen oder Unterstützung wenden Sie sich bitte an unseren Kundenservice unter michael@mesados.de



MANUEL D'UTILISATION DE LA TABLE DE GRILL À GAZ MESADOS AVEC SIX BRÛLEURS

Veuillez lire les instructions avant utilisation !

1. Brève Introduction

Le MesaDos est une table de grill à gaz avec six brûleurs, développée et perfectionnée sur une longue période. En plus des plats de grillades classiques, il peut également être utilisé pour cuire des asperges à midi, préparer des œufs brouillés le matin ou des tapas le soir. Le réglage continu permet d'obtenir une viande de qualité excellente. L'utilisation de petites plaques de feu en porcelaine combinées avec du verre chauffé courbé qui rayonne de l'énergie thermique infrarouge. Les couvercles des brûleurs courbés peuvent être facilement nettoyés, le feu est allumé par un allume-gaz électronique et peut être librement ajusté. L'utilisation est simple et sûre. Ainsi, le MesaDos peut être utilisé non seulement dans les familles mais aussi dans les centres de loisirs ou pour la vente de plats grillés dans les zones à fort passage piétonnier.

2. Type et Spécifications

Nom Grill encastré en acier inoxydable avec 6 brûleurs Type SC-BH-23D Taille (mm) 832 x 455 x 292

3. Méthode de Fonctionnement

Avant utilisation, vérifiez que le tuyau de gaz est connecté au grill et à la bouteille de GPL, et que la connexion est sécurisée. Ajoutez un peu d'eau dans le bac à huile pour éviter que l'huile chaude ne brûle. Ouvrez la vanne principale de gaz, appuyez sur l'allume-gaz électronique et tournez à gauche, relâchez lorsque le feu est allumé, tournez l'interrupteur de feu à gauche ou à droite pour contrôler l'intensité du feu. Après utilisation, éteignez l'interrupteur de feu et fermez la vanne principale de gaz.

4. Remarques

Pour éviter les dommages, manipulez avec soin pendant le transport, ne pas retourner, ne pas appuyer fortement, éviter les fortes vibrations. Le grill doit être utilisé exclusivement avec des valves basse pression ! Les valves moyenne et haute pression sont interdites. En cas de fuite de gaz, fermez immédiatement la vanne principale de gaz et contactez le service avant de l'utiliser à nouveau. Lors de la grillade, évitez que l'huile de la viande ne coule sur les couvercles des brûleurs et la plaque en acier inoxydable, car cela pourrait provoquer de la fumée.

5. Nettoyage et Entretien

Pour des raisons de sécurité, éteignez l'interrupteur de feu lors du nettoyage et de l'entretien. Lors du

nettoyage, les couvercles des brûleurs et le bac à huile peuvent être retirés pour être lavés, et la surface du grill peut être essuyée avec un chiffon humide. Utilisez une aiguille en acier pour vérifier si la petite plaque de feu en porcelaine est bloquée. Ne lavez pas les surfaces des brûleurs directement avec de l'eau pour éviter d'affecter leur durée de vie.

6. Contenu de la Livraison

Table de grill en bois massif avec unité de grill intégrée

Grilles en acier inoxydable

Bac à graisse

Boutons de contrôle

Régulateur de pression de gaz et tuyau

Matériel de montage

Manuel d'utilisation

7. Instructions de Montage

Préparation:

Vérifiez que toutes les pièces sont complètes. Lisez entièrement les instructions de montage.

Montage:

Montez les pieds de la table sur le cadre en bois. Placez l'unité de grill au centre de la table et fixez-la avec les 4 vis. Installez les grilles du grill et le bac à graisse.

8. Raccordement de la Bouteille de Gaz

- 8.1. Assurez-vous que tous les brûleurs sont éteints.
- 8.2. Connectez le tuyau de gaz à l'unité de grill.
- 8.3. Connectez le régulateur de pression de gaz à la bouteille de gaz.
- 8.4. Serrez les connexions pour éviter les fuites de gaz.
- 8.5. Ouvrez lentement la vanne de la bouteille de gaz et vérifiez toutes les connexions pour détecter les fuites en appliquant une solution savonneuse (aucune bulle ne doit apparaître).

9. Mise en Service de la Table de Grill

Avant la première utilisation:

Retirez tous les emballages de protection et nettoyez la grille avec de l'eau chaude savonneuse. Ajoutez un peu d'eau dans le bac à graisse pour éviter que l'huile chaude ne brûle. Laissez le grill fonctionner à chaleur moyenne pendant environ 15 minutes pour brûler les résidus de production.

Allumage des brûleurs:

Tournez le premier bouton de commande sur la position „High“. Appuyez sur le bouton d'allumage pour allumer le brûleur. Répétez le processus pour les brû-

leurs restants.

10. Utilisation des Brûleurs

Contrôle de la température:

Utilisez les boutons pour régler la température. Tournez les boutons selon les besoins pour augmenter ou diminuer la chaleur.

11. Dépannage et Résolution de Problèmes

Pas de flux de gaz:

Vérifiez que la bouteille de gaz est pleine et bien connectée. Assurez-vous que les conduites de gaz ne sont pas bloquées.

Flamme faible:

Nettoyez les ouvertures des brûleurs. Vérifiez le régulateur de pression de gaz et la conduite de gaz pour détecter des obstructions.

12. Stockage

Stockez la table de grill dans un environnement sec. Déconnectez la bouteille de gaz et rangez-la dans un endroit sûr. Couvrez la table de grill avec la housse fournie pour la protéger des intempéries.

13. Données Techniques

Taille: 110 cm x 200 cm, 110 cm x 220 cm, 110 cm x 240 cm

Matériau: Bois massif et acier inoxydable

Informations de Contact:

Pour toute question ou assistance, veuillez contacter notre service client à michael@mesados.de



MANUAL DE USUARIO PARA LA MESA DE PARRILLA A GAS MESADOS CON SEIS QUEMADORES

¡Por favor, lea las instrucciones antes de usar!

1. Breve Introducción

El MesaDos es una mesa de parrilla a gas con seis quemadores, desarrollada y perfeccionada durante un largo período. Además de los platos típicos de parrilla, se puede usar para cocinar espárragos al mediodía, preparar huevos revueltos por la mañana o tapas por la noche. La regulación continua permite obtener una carne de excelente calidad. Utiliza pequeñas placas de fuego de porcelana combinadas con vidrio curvado que irradia energía térmica infrarroja. Las cubiertas de los quemadores curvadas se pueden limpiar fácil-

mente, el fuego se enciende con un encendedor electrónico y es ajustable. Su manejo es sencillo y seguro. El MesaDos es ideal tanto para familias como para centros recreativos o para la venta de alimentos a la parrilla en lugares con alto tráfico peatonal.

2. Tipo y Especificaciones

Nombre Parrilla empotrada de acero inoxidable con 6 quemadores Tipo SC-BH-23D Tamaño (mm) 832 x 455 x 292

3. Método de Operación

Antes de usar, verifique que la manguera de gas esté conectada a la parrilla y a la botella de GLP, y que la conexión sea correcta. Añada agua en la bandeja de residuos para evitar que el aceite caliente se queme. Abra la válvula principal de gas, presione el encendedor electrónico y gire a la izquierda, suelte cuando el fuego esté encendido, gire el interruptor de fuego a la izquierda o a la derecha para controlar la intensidad del fuego. Después de usar, apague el interruptor de fuego y cierre la válvula principal de gas.

4. Advertencias

Para evitar daños, maneje con cuidado durante el transporte, no lo ponga boca abajo, no lo presione con fuerza, no lo exponga a vibraciones fuertes. La parrilla debe usarse únicamente con válvulas de baja presión. Las válvulas de presión media y alta están prohibidas. En caso de fugas de gas, cierre inmediatamente la válvula principal de gas y contacte al servicio técnico antes de volver a usarla. Al asar, evite que el aceite de la carne caiga sobre las cubiertas de los quemadores y la placa de acero inoxidable, ya que podría producirse humo.

5. Limpieza y Mantenimiento

Por razones de seguridad, apague el interruptor de fuego antes de limpiar y mantener. Al limpiar, las cubiertas de los quemadores y la bandeja de residuos se pueden retirar para lavar, y la superficie de la parrilla se puede limpiar con un paño húmedo. Use una aguja de acero para verificar si la pequeña placa de fuego de porcelana está bloqueada. No lave las superficies de los quemadores directamente con agua para no afectar su vida útil.

6. Contenido del Paquete

Mesa de parrilla de madera maciza con unidad de parrilla integrada

- Rejillas de acero inoxidable
- Bandeja de grasa
- Botones de control
- Regulador de presión de gas y manguera
- Material de montaje
- Manual de usuario

7. Instrucciones de Montaje

Preparación:

Verifique que todas las piezas estén completas. Lea completamente las instrucciones de montaje.

Montaje:

Monte las patas de la mesa en el marco de madera. Coloque la unidad de parrilla en el centro de la mesa y fíjela con los 4 tornillos. Instale las rejillas de la parrilla y la bandeja de grasa.

8. Conexión de la Botella de Gas

- 8.1. Asegúrese de que todos los quemadores estén apagados.
- 8.2. Conecte la manguera de gas a la unidad de parrilla.
- 8.3. Conecte el regulador de presión de gas a la botella de gas.
- 8.4. Apriete las conexiones para evitar fugas de gas.
- 8.5. Abra lentamente la válvula de la botella de gas y verifique todas las conexiones en busca de fugas aplicando una solución jabonosa (no deben aparecer burbujas).

9. Puesta en Marcha de la Parrilla

Antes del primer uso:

Retire todos los embalajes de protección y limpie las rejillas con agua tibia y jabón. Añada agua a la bandeja de grasa para evitar que se queme el aceite caliente. Deje que la parrilla funcione a calor medio durante unos 15 minutos para quemar los residuos de producción.

Encendido de los quemadores:

Gire el primer botón a la posición „High“. Presione el botón de encendido para encender el quemador. Repita el proceso para los quemadores restantes.

10. Control de los Quemadores

Control de temperatura:

Use los botones para ajustar la temperatura. Gire los botones según sea nece-

sario para aumentar o disminuir el calor.

11. Solución de Problemas

No hay flujo de gas:

Verifique que la botella de gas esté llena y bien conectada. Asegúrese de que las líneas de gas no estén bloqueadas.

Llama débil:

Limpie las aberturas de los quemadores. Verifique el regulador de presión de gas y la línea de gas en busca de obstrucciones.

12. Almacenamiento

Almacene la mesa de parrilla en un ambiente seco. Desconecte la botella de gas y guárdela en un lugar seguro. Cubra la mesa de parrilla con la funda suministrada para protegerla del clima.

13. Datos Técnicos

Tamaño: 110 cm x 200 cm, 110 cm x 220 cm, 110 cm x 240 cm

Material: Madera maciza y acero inoxidable

Información de Contacto:

Para cualquier pregunta o asistencia, comuníquese con nuestro servicio al cliente en

michael@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	13B/150J 13B/150J	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)
Gasdüsengröße/ Injector size	0,6mm 0,6mm	Länder/ Countries of designations	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.

Use outdoors only!
Read the instructions before using the appliance.
Warning: Accessible parts may be very hot. Keep young children away.

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





Contact Information:

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

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