

GES-042-000

MANUAL DEL USUARIO
USER'S MANUAL

GES-042-000

MANUAL DEL USUARIO
USER'S MANUAL



EUROQUIP 
FOOD SERVICE EQUIPMENT

Misión de Landa No.1
Parque Industrial Bernardo Quintana
El Marqués, Querétaro
Tel. 01 (442) 221-5455
Fax. 01 (442) 221-5456
e-mail: ventas@euroquip.com.mx
www.euroquip.com.mx



ADVERTENCIA

Es muy importante que:

LEA ESTE INSTRUCTIVO ANTES DE ENCENDER SU EQUIPO, PUEDE SALVARLE LA VIDA.

Instrucciones Generales.

Instalaciones de equipo como el que usted adquiere, requieren de personal calificado para garantizar su buen funcionamiento.

Se recomienda ampliamente instalar en la línea de alimentación una llave de paso, antes de la entrada del equipo o después del regulador para poder atacar cualquier contingencia.

Para que su equipo funcione correctamente deberá suministrársele el tipo de gas a la presión que indica la placa de datos colocada en la parte trasera del equipo, de otro modo existe el riesgo de anular su garantía, si no sigue estas instrucciones.

Estos equipos pueden usarse con gas L.P. o con gas natural. En fábrica fue ajustado para trabajar con gas L.P.

Verificación de fugas y ajustes de instalación.

- Antes de poner en funcionamiento y una vez que ya se efectuó la conexión a la línea de alimentación del equipo, deberá checar que no existen fugas en toda la red, aplicando agua jabonosa en las uniones, no utilice fuego directo, frecuentemente la flama directa no detecta fugas muy pequeñas y se expone a un accidente.
- Estos equipos han sido calibrados y ajustados para un óptimo funcionamiento, pero los ajustes para las condiciones locales deberán llevarse a cabo por personal calificado.
- Para garantizar el suministro de gas efectivo a su equipo deberá:
 - Conectar tubería del mismo diámetro o mayor que la entrada del equipo que en este caso es de $\frac{3}{4}$ " NPT macho.
 - Conectar un regulador de baja presión (que soporte la cantidad de BTU's del equipo), en la entrada del equipo, para asegurar que la presión sea de 28 gr/cm² (6 oz/pulgada²) (11 " CA).

* Consulte especificaciones para GN (4.5 " CA)





WARNING

It is very important that:
**READ THESE INSTRUCTIONS BEFORE TURNING ON YOUR EQUIPMENT,
IT CAN SAVE YOUR LIFE.**

General instructions.

Equipment installations such as the one you acquire require qualified personnel to guarantee its proper operation.

It is highly recommended to install a stopcock in the supply line, before the entry of the equipment or after the regulator in order to attack any contingency.

For your equipment to function properly, the type of gas must be supplied at the pressure indicated by the data plate located on the side of the equipment, otherwise there is a risk of voiding your warranty, if you do not follow these instructions.

These kits can be used with L.P. or with natural gas, at the factory it was adjusted to work with L.P.

Gas leak check and installation adjustments.

Before starting up and once the connection to the power supply line of the equipment has been made, you should check that there are no leaks in the entire network, applying soapy water in the joints, do not use direct fire, frequently the direct flame does not it detects very small leaks and is exposed to an accident.

These kits have been calibrated and adjusted for optimum performance, but adjustments for local conditions should be carried out by qualified personnel.

To guarantee the effective gas supply to your equipment you should:
connect pipe of the same diameter or larger than the equipment inlet, which in this case is 3/4 "NPT male

connect a low pressure regulator (that supports the amount of BTU's of the equipment), at the equipment inlet, to ensure that the pressure is 28 gr / cm² (6 oz / inch²) (11 "ac).

Check specifications for natural gas (4.5 " CA)



FUNCIONAMIENTO Y OPERACIÓN

Para operar la plancha:

- Para encender los pilotos deberá remover la plancha y aplicar fuego directo, por lo que se recomienda que una vez que enciende los pilotos no los apague hasta que vaya a dejar de utilizar el equipo por un tiempo prolongado.

únicamente gire la perilla correspondiente al quemador que desee.

Para operar los quemadores de superficie:

- Verifique que todas las válvulas de los quemadores de superficie estén cerradas.
- Encienda los pilotos siguiendo las instrucciones en la sección “Para el encendido de los pilotos” de este manual.
- Posteriormente gire la perilla del quemador correspondiente en sentido contrario de las manecillas del reloj, hasta que encienda, espere tres segundos y verifique que el quemador esta encendido.
- Verifique que las flamas sean de un color azul, de lo contrario desmonte el quemador, removiendo la parrilla y proceda a ajustar el flujo de aire aflojando el tornillo que viene colocado al final del quemador y girando el regulador de aire hasta la posición en que la flama se torne azul.

Para uso del gratinador:

- La estufa cuenta con un compartimento en la parte inferior de la plancha, para ser usado como gratinador, para esto tendrá que encender los quemadores de la plancha tal como se explica en la sección dedicada a esta.
- El compartimento cuenta con tres niveles de acercamiento para graduar así el calor que se aplicara al producto.

Para el encendido de los pilotos:

- Cierre las válvulas de los quemadores.
- Abra la válvula de paso instalada después del regulador de gas.
- Espere 10 segundos a que la línea de gas se alimente.
- Aplique flama directa al piloto que desee encender.
- Ajuste el tornillo de la válvula piloto, colocado al frente del equipo, hasta que la flama sea satisfactoria en caso de que la flama sea muy pequeña.
- Gire la perilla del quemador y asegúrese de que este enciende.
- Repita los pasos por cada quemador que desee encender.
- En el caso de que siguiendo estos pasos el quemador o el piloto no enciendan, **no use ese quemador y solicite un servicio.**

8. In the event that it is decided that the equipment under warranty should be repaired within the Euroquip facilities:

- a. The client must send the equipment to our plant in Querétaro for its repair, this cost is not refundable.
- b. If any condition is detected for which the equipment warranty should be voided, Euroquip will not assume the cost of transporting the equipment back to the end user, This will be by freight collect or on account of the client. The client has 30 days natural conditions for the team's claim, after this time Euroquip will not makes the equipment responsible and the storage charge will begin at the rate of the 2% of the value invoice monthly.
- c. If the guarantee is valid, Euroquip will assume the return shipping costs of the equipment to the end user.

9. Euroquip shall have no liability for incidental or consequential damages, losses, damages and damages including, without limitation or expense, loss of spoiled food, sales, profits or goodwill, claims arising directly or indirectly from the sale, manipulation or use of the equipment or any other cause concerning that arrangement, whether by contract, warranty, tort, strict liability or otherwise. The responsibility of Euroquip present in any case is expressly limited, at Euroquip's choice, to repair or replacement of equipment or parts or to pay the user an amount equal to the purchase price of said goods.

In no case may the responsibility of the company exceed the price of the product established in the bill of sale.

10. The warranty service can only be performed by our Authorized Service Technicians, as long as the products have been marketed by Euroquip S.A. de C.V., thus as its authorized distributors within the Mexican Republic. The address of the Authorized Service Technician closest to you can be consulted in the following Internet addresses:

www.euroquip.com.mx

www.dragococcion.com

or by calling the following numbers:

+52 442 592 6320 (Querétaro or Whatsapp)

+52 800 700 11 22 (Rest of the Mexico)

+1 855 275 3481 (USA)

or by mail:

cat@euroquip.com.mx

11. Euroquip guarantees the availability of spare parts for 5 years.

Product purchased abroad

Products that are not marketed in the Mexican Republic or that have not been purchased within it can be repaired with cost, in case the unit is repairable outside of the Mexican Republic. This warranty is limited to replacement parts and Euroquip You will not assume any other expenses, whether for labor, freight or travel.

- The detailed cost and estimated repair time will be determined with the manufacturer in the Mexican republic.

- The product will require a previous diagnosis to verify if it is repairable or not, and the diagnosis will have a cost, which will be informed by the service center.

- Products that require parts or spare parts that are oversized or parts are no longer available due to finished production.

- If there is a big difference, in terms of product specification, the repair will not can be done.

GUARANTEE POLICY

Euroquip warrants its equipment to be free from defects in materials and workmanship for a 12-month period from the date of the equipment purchase invoice.

This guarantee will not be valid in the following cases:

- a) When the equipment has been used under conditions other than normal.
- b) When the equipment has not been operated in accordance with the instructions for use that accompanies.
- c) When the equipment has been altered or repaired by persons not authorized by the manufacturer, importer or marketer.
- d) When the equipment has suffered damage due to flooding, fire, collapse or other acts of nature; if the equipment is subjected to strong chemical action, poor water quality or that has an altered or missing serial number.
- e) When the equipment has suffered damage during shipping, loading maneuvers, download, transfer and delivery of the same, which must be attributable to the company carrier.
- f) When the equipment fails and it is due to an incorrect installation.
- g) When the equipment has not been properly maintained.
- h) When the equipment has been subjected to abnormal storage conditions.

This warranty is subject to the following clauses:

1. This warranty is limited to products sold by Euroquip and its authorized distributors to the end user in the Mexican Republic.
2. This warranty does not apply to any product that has not been installed in accordance with the national and local codes and in accordance with the instructions published in the corresponding installation and operation.
3. Proper installation, initial check-up, air regulator adjustments, maintenance Normal lubrication, adjustments, calibrations, leveling, and fastener tightening are responsibility of the dealer, owner-user or installation contractor, not of Euroquip and are not covered by this warranty.
4. Wear of parts is not considered a defect. Cast iron parts have a 90 day warranty.
5. Euroquip does not recommend or authorize the use of any equipment in a non-commercial application, including but not limited to residential use. The use or installation of equipment in an application does not commercial cancels any liability for damages, costs and legal action resulting use or installation of the equipment in any non-commercial environment.
6. The labor, parts, and components used for the repair or replacement of the equipment will have no cost to the customer as long as the warranty period stipulated in this policy has not been terminated and will cover the necessary expenses expenses that are derived from the fulfillment of the guarantee.
to. Euroquip will bear the normal labor costs incurred in the repair or replacement of a piece of equipment guaranteed within 45 kilometers of a authorized service technician. Shipping costs, and travel expenses that exceed 45 kilometers will be the responsibility of the person or company requesting the service.
7. The defective parts or equipment will be replaced in the form of an exchange, since either with new or repaired material (with prior consent of the client) with the same level of operation, that of the piece or equipment. All items replaced during the provision of services will become the property of Euroquip, and new parts or parts replacement will become the property of the customer.

OPERATION

To operate the iron:

- To light the pilots, you must remove the iron and apply direct fire, so it is recommended that once you light the pilots, don't turn them off until you are going to stop using the equipment for a long time.
- To light the burners once the pilot lights are running, just turn the knob for the desired burner.

To operate the surface burners:

- Verify that all surface burner valves are closed.
- Turn on the pilots following the instructions in the section "To light the pilots" in this manual.
- Then turn the corresponding burner knob counterclockwise until it lights, wait three seconds and verify that the burner is on.
- Verify that the flames are blue, otherwise disassemble the burner, removing the grill and proceed to adjust the air flow by loosening the screw that is placed at the end of the burner and turning the air regulator to the position where the flame turns blue.

To use the grill:

- The stove has a compartment at the bottom of the griddle, to be used as a grill, for this you will have to light the burners of the griddle as explained in the section dedicated to it.
- The compartment has three levels of approach to graduate the heat that will be applied to the product.

To light the pilots:

- Close the burner valves.
- Open the bypass valve installed after the gas regulator.
- Wait 10 seconds for the gas line to feed.
- Apply direct flame to the pilot you want to light.
- Adjust the pilot valve screw, located in front of the equipment, until the flame is satisfactory in case the flame is very small.
- Turn the burner knob and make sure it burns.
- Repeat the steps for each burner you want to light.
- In the event that following these steps the burner or pilot does not light, **don't use that burner and request a service.**

RECOMENDACIONES

- Comúnmente las líneas de alimentación están llenas de aire entrampado, por lo que puede ser que tenga que purgar las líneas de alimentación hasta que los pilotos enciendan correctamente y no se apaguen.

- Si es la primera vez que utiliza su horno en el día, encienda primero todos los pilotos de los quemadores de superficie, plancha y asador para purgar el aire que se encuentra dentro del tubo de alimentación. Posteriormente precaliente con un encendedor el termocople del piloto durante 30 segundos.

- El equipo que usted adquirió, es lavado y procesado con ayuda de algunos solventes o incluso en el transporte puede ser que reciba materiales nocivos para la salud o tóxicos, por lo que es completamente necesario que sea lavado el equipo con agua caliente y jabón, antes de ser utilizado por primera vez.
- Lave el equipo con agua caliente y jabón y enjuague únicamente con agua caliente, no use líquidos o ácidos para lavar su equipo ya que puede ser que arruine los materiales y acabados de este.
- No lo talle con abrasivos, como son piedras, cuchillos o lijas ya que estos dañan el acabado de su equipo.
- Todas las válvulas del equipo son de seguridad, por lo cual primero deberá presionarlas para poderlas girar. **NO DEBERÁ FORZARLAS.**
- No coloque cerca del mueble artículos inflamables como gasolina o solventes que implican un riesgo para el operador y el área de trabajo del equipo.
- No obstruya las salidas de gases, en la parte posterior del equipo.
- Al efectuar la limpieza no moje las partes eléctricas que contiene su equipo como son termostatos, focos o clavijas, ya que pueden dañarse y de esta manera anulará su garantía.
- Si utiliza cloruros para la limpieza, asegúrese de limpiarlos en su totalidad, esto evitará la corrosión en su equipo.
- No use este equipo como calentador de ambiente, puede ser peligroso.



ADVERTENCIA

- Por su seguridad, si detecta olor a gas:
 - Abra las ventanas.
 - Apague todas las flamas cerrando la válvula general de paso.
 - Llame inmediatamente a la central de fugas o a su proveedor de gas.
 - No almacene gasolina u otros líquidos inflamables cerca de su equipo.

8. En caso de que se decida de que el equipo en garantía deba ser reparado dentro de las instalaciones de Euroquip:

- a. El cliente deberá enviar por sus propios medios el equipo a nuestra planta en Querétaro para su reparación, este costo no es reembolsable.
- b. Si se detecta alguna condición por la cual la garantía del equipo deba anularse, Euroquip no asumirá el costo de transportación del equipo de vuelta al usuario final, este será mediante flete por cobrar o a cuenta del cliente. El cliente cuenta con 30 días naturales para la reclamación del equipo, transcurrido este tiempo Euroquip no se hace responsable del equipo y comenzará el cargo por almacenamiento a razón del 2% del valor factura de manera mensual.
- c. Si la garantía es procedente, Euroquip asumirá los gastos de envío de retorno del equipo al usuario final.

9. Euroquip No tendrá responsabilidad por daños incidentales o consecuentes, pérdidas, daños y perjuicios incluyendo, sin limitación o gastos, pérdida de alimento estropeado, ventas, utilidades o buena voluntad, reclamos que surjan directa o indirectamente de la venta, manipulación o uso del equipo o de cualquier otra causa concerniente a ese arreglo, ya surjan por contrato, garantía, agravio, responsabilidad estricta o de otra manera. La responsabilidad de Euroquip presente en cualquier caso está expresamente limitada, a elección de Euroquip, a la reparación o reemplazo de equipo o piezas o para el pago al usuario con una cantidad igual al precio de compra de dichos bienes.

En ningún caso la responsabilidad de la empresa podrá exceder del precio del producto establecido en la factura de venta.

10. El servicio de garantía solo podrá ser efectuado por nuestros Técnicos de Servicio Autorizado, siempre y cuando los productos hayan sido comercializados por Euroquip S.A. de C.V., así como sus distribuidores autorizados dentro de la República Mexicana. La dirección del Técnico de Servicio Autorizado más cercano a usted puede ser consultada en las siguientes direcciones de Internet:

- www.euroquip.com.mx
- www.dragococcion.com

o llamando al siguientes teléfonos:

- +52 442 592 6320 (Querétaro o Whatsapp)
- +52 800 700 11 22 (Resto de la República Mexicana)
- +1 855 275 3481 (USA)

o mediante el correo:

cat@euroquip.com.mx

11. Euroquip garantiza la disponibilidad de repuestos por 5 años.

Producto adquirido en el extranjero

Los productos que no son comercializados en la República Mexicana o que no hayan sido comprados dentro de la misma pueden ser reparados con costo, en caso de que la unidad sea reparable fuera de la República Mexicana. Esta garantía se limita al reemplazo de piezas y Euroquip no asumirá ningún otro gasto, ya sea por mano de obra, flete o viaje.

- El costo detallado y el tiempo estimado de reparación se determinarán con el fabricante en la República Mexicana.
- El producto requerirá de un diagnóstico previo para verificar si es reparable o no, y el diagnóstico tendrá un costo, mismo que será informado por el centro de servicio.
- No son reparables en ocasiones los productos que requieran piezas o refacciones que sean de gran tamaño o las piezas ya no estén disponibles por producción finalizada.
- Si existe una gran diferencia, en términos de especificación del producto, la reparación no podrá realizarse.

PÓLIZA DE GARANTÍA

Euroquip garantiza que sus equipos están libres de defectos de materiales y mano de obra por un período de 12 meses a partir de la fecha de factura de compra del equipo.

Esta garantía no será válida en los siguientes casos:

- Cuando el equipo se hubiese utilizado en condiciones distintas a las normales.
- Cuando el equipo no hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso que lo acompaña.
- Cuando el equipo hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por el fabricante, importador o comercializador.
- Cuando el equipo haya sufrido daños por inundación, incendios, derrumbes u otros actos de la naturaleza; si el equipo es sometido a una acción química fuerte, mala calidad del agua o que tenga número de serie alterado o faltante.
- Cuando el equipo haya sufrido daños producidos durante el envío, maniobras de carga, descarga, traslado y entrega del mismo, los cuales deberán ser imputables a la compañía transportista.
- Cuando el equipo falla y es por una instalación incorrecta.
- Cuando no se le ha dado mantenimiento adecuadamente al equipo.
- Cuando el equipo ha sido sometido a condiciones anormales de almacenaje.

Esta garantía está sujeta a las siguientes cláusulas:

- Esta garantía se limita a los productos vendidos por Euroquip y sus distribuidores autorizados al usuario final en la República Mexicana.
- Esta garantía no se aplica a ningún producto que no se haya instalado de acuerdo a los códigos nacionales, locales y acorde con las instrucciones publicadas en los manuales de instalación y funcionamiento correspondientes.
- La instalación adecuada, la revisión inicial, los ajustes del regulador de aire, el mantenimiento normal, la lubricación, ajustes, calibraciones, nivelación y apriete de sujetadores son responsabilidad del distribuidor, propietario-usuario o contratista de instalación, no de Euroquip y no están cubiertos por esta garantía.
- El desgaste de las piezas no se considera un defecto. Las piezas de hierro fundido tienen una garantía de 90 días.
- Euroquip no recomienda ni autoriza el uso de ningún equipo en una aplicación no comercial, incluido, entre otros, el uso residencial. El uso o instalación de equipo en una aplicación no comercial anula cualquier responsabilidad por daños, costos y acciones legales resultantes del uso o instalación del equipo en cualquier entorno no comercial.
- La mano de obra, refacciones, y componentes utilizados para la reparación o reemplazo del equipo no tendrán ningún costo para el cliente siempre y cuando el período de garantía estipulado en la presente póliza no se haya terminado y cubrirá los gastos necesarios erogados que se deriven del cumplimiento de la garantía.
 - Euroquip asumirá los gastos de mano de obra normales incurridos en la reparación o el reemplazo de una pieza de equipo garantizada dentro de 45 kilómetros de un técnico de servicio autorizado. Los gastos de envío, y viáticos que excedan los 45 kilómetros serán responsabilidad de la persona o empresa que solicite el servicio.
- Se procederá al reemplazo de las piezas o el equipo defectuoso en forma de intercambio, ya sea con material nuevo o reparado (con previo consentimiento del cliente) con el mismo nivel de funcionamiento, al de la pieza o equipo. Todos los elementos reemplazados durante la prestación de servicios pasarán a ser propiedad de Euroquip, y las piezas nuevas o de reemplazo pasarán a ser propiedad del cliente.

RECOMMENDATIONS

- Commonly the feeder lines are full of trapped air, so you may have to bleed the feeder lines until the pilots light properly and do not go out.

If this is your first time using your oven in the day, turn on all the burners, griddle and broiler lights to purge the air inside the feed tube first. Then preheat the pilot thermocouple with a lighter for 30 seconds.

- The equipment that you acquired is washed and processed with the help of some solvents or even during transportation. You may receive materials that are harmful to health or toxic, so it is completely necessary to wash the equipment with hot soapy water before of being used for the first time.
- Wash the equipment with hot water and soap, rinse only with hot water, do not use liquids or acids to wash your equipment as it may ruin the materials and finishes of it.
- Do not carve it with abrasives, such as stones, knives or sandpaper as these damage the finish of your equipment.
- All valves in the equipment are safety, so you must first press them to turn them, you must not force them.
- Do not place flammable items such as gasoline or solvents that pose a risk to the operator and the equipment work area near the cabinet.
- Do not obstruct the gas outlets at the rear of the equipment.
- When cleaning, do not wet the electrical parts that your equipment contains, such as thermostats, bulbs, or plugs, as they can be damaged and this will void your warranty.
- If you use chlorides for cleaning, be sure to clean them completely, this will prevent corrosion on your equipment.
- Do not use this equipment as a space heater, it can be dangerous.



- For your safety, if you detect a gas odor:
 - Open the windows
 - Turn off all flames by closing the general valve on the way
 - Immediately call the leak center or your gas supplier

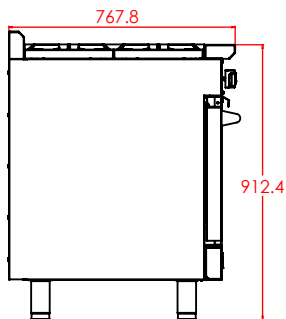
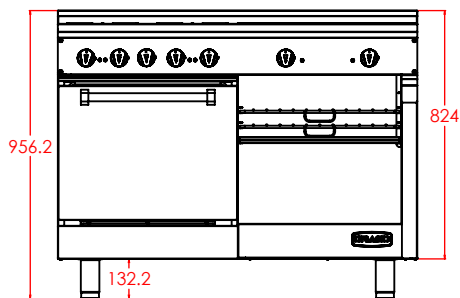
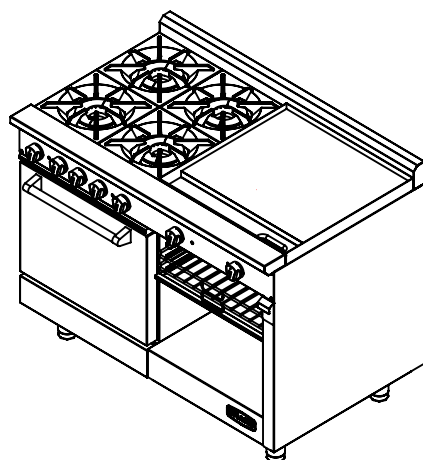
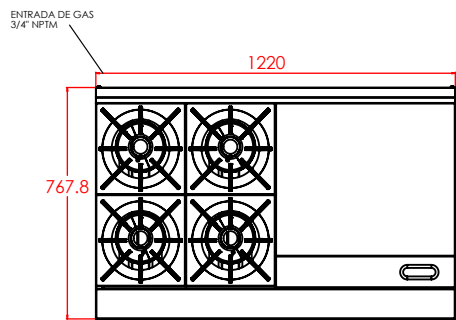
DIMENSIONES DIMENSIONS

Presión de alimentación 6 oz/pulg² (11 pulg/H₂O)/
Feed Pressure 6 oz / in² (11 in / H₂O)

EQUIPO	BTU'S			TOTAL BTU'S
	PLANCHA	PARRILLAS	HORNO	
GES-042-000/CG-41 PD	60000	120000	30000	210000

*Acotaciones en mm

120,0000



CÓMO ENCENDER EL HORNO HOW TO LIGHT THE OVEN

1. Abra la puerta del horno y retire el piso interior. De esta forma podrá acceder a la cámara de combustión.
1. Open the oven door and remove the interior floor. In this way you can access the combustion chamber.



2. Verifique que el **indicador OFF** de la perilla se encuentre hacia arriba.
2. Verify that the knob **OFF indicator** is facing up.



3. Presione la perilla y después gírela al contrario de las manecillas del reloj, a la **posición de "PILOT"**
3. Press the knob in and then turn it counterclockwise to the **"PILOT" position**.



4. Mantenga presionada la perilla y aplique flama directa durante 15 segundos al piloto **o hasta que se mantenga estable**. Suelte lentamente la perilla y la flama del piloto deberá de permanecer encendida. Si se apaga, repita desde el paso 2.
4. Hold down the knob and apply direct flame for 15 seconds to pilot **or until stable**. Slowly release the knob and the pilot light should stay on. If it turns off, repeat from step 2.

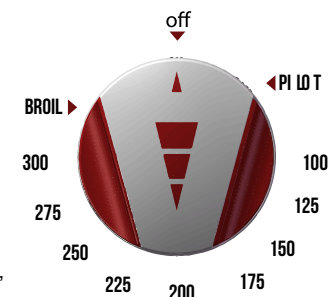


QUEMADOR DE HORNO
OVEN BURNER
PILOTO
PILOT



5. Gire nuevamente la perilla del termostato (SIN PRESIONAR) al contrario de las manecillas del reloj para ajustar su horno a la temperatura deseada. Coloque nuevamente el piso en su posición inicial
5. Turn the thermostat knob (UNPRESSED) again counterclockwise to set your oven to the desired temperature. Put the floor back in its initial position.

6. Para apagar el horno, **gira en sentido de las manecillas del reloj hasta la posición "PILOT"**, después presione la perilla y gírela a la posición "OFF". Coloque nuevamente el piso en su posición inicial.
6. To turn the oven off, **turn clockwise to the "PILOT" position**, then push the knob in and turn it to the "OFF" position. Put the floor back in its initial position.



ADVERTENCIA: SI SE HACE CASO OMISO DE ESTAS INSTRUCCIONES, SE INVALIDARÁ LA GARANTÍA

WARNING: FAILURE TO OBSERVE THESE INSTRUCTIONS WILL VOID THE WARRANTY

DRAGO