



---

## HORNO DE PIZZA

### Manual de Instrucciones

AEPO-24, AEP0-24 S , AEPO 36, AEPO 36 S

---



EN

**Manual instructions**  
Installation and Operation

ES

**Manual de instrucciones**  
Uso y mantenimiento

DE

**Bedienungshinweise**  
Installation und Betrieb

PL

**Ręczny**  
Obsługa i konserwacja

TK

**Manuel talimatları**  
Kurulum ve Çalıştırma

FR

**Manuel d'instructions**  
Installation et fonctionnement

PT

**Manual do instruções**  
Instalação e Operação

## 1.1 INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD

Todos los equipos manufacturados por ASBER son para usarse bajo el tipo de gas especificado en la placa matricula que concuerda con la National Fuel Gas Code ANSI Z223.1 (última edición)



**POR SU SEGURIDAD; No colocar, usar gasolina o cualquier otro liquido o vapor flamable cerca de este o cualquier otro equipo.**



**MESURE DE SÉCURITÉ: Ne pas entreponer ni utiliser d'essence ni autres vapeurs ou liquides inflammables á proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.**

Las instrucciones a seguir en caso de que el usuario huela gas deben colocarse en un lugar prominente en el área de la cocina. Esta información debe obtenerse del proveedor local de gas.



**ADVERTENCIA: La instalacion, ajuste, alteracion, servicio o mantenimiento inapropiada puede causar daño a la propiedad, lesiones, e incluso muerte. Leer el manual de operación para la instalacion, operación y mantenimiento antes de instalar o usar este equipo.**



**MISE EN GARDE: Une installation, un réglage, une modification, une réparation ou un entretien inadéquat peut provoquer des dommages matériels, des blessures ou la mort. Lisez soigneusement les instructions d'installation, d'utilisation et d'entretien avant d'installer ou de réparer cet équipement**

***POR FAVOR CONSERVE ESTÉ MANÚAL PARA FUTURAS CONSULTAS.***

# INDEX

—	i
1.1 INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD.....	ii
MACHINE INTRODUCTION.....	1
1.2 INTRODUCTION TO MACHINE & MODELS.....	1
INSTALACIÓN.....	1
2.1 TRANSPORTE, MANEJO, DESEMBALAJE, UBICACIÓN.....	1
2.2 PLACA MATRICULA DE FABRICANTE.....	2
2.3 INSTALACIÓN Y ENSAMBLE.....	2
2.3.1 DESEMBALAJE.....	3
2.3.2 INSTALACION DE PATAS (SI APLICA).....	3
2.4 CONEXIONES DE GAS.....	3
2.4.1 VÁLVULA DE PASO.....	4
2.4.1 PRESIÓN DEL REGULADOR.....	4
2.4.1 TIPO DE GAS A USAR Y CONVERSION.....	4
2.5 Location.....	6
2.1 SUMINISTRO DE AIRE Y VENTILACION.....	6
OPERATION.....	7
3.1 INFORMACIÓN GENERAL.....	7
INSTRUCCIONES DE ENCENDIDO.....	7
3.2 CIERRE DIARIO.....	7
MANTENIMIENTO.....	8
4.1 LIMPIEZA.....	8
4.1.1 DIARIO.....	8
4.1.2 PARTES DE ACERO INOXIDABLE.....	8
SOLUCIÓN DE PROBLEMAS COMUNES.....	10

# **MACHINE INTRODUCTION**

## **1.2 INTRODUCTION TO MACHINE & MODELS**

All equipment manufactured by ASBER. are for use with the type of gas specified on the rating plate and for installation will be in accordance with National Fuel Gas Code ANSI Z223.1 (latest edition)

## **INSTALACIÓN**

- 2.1 Transporte, manejo, desembalaje, ubicación.
- 2.2 Placa matricula de fabricante.
- 2.3 Instalación y ensamble.
- 2.4 Conexiones de gas

### **2.1 TRANSPORTE, MANEJO, DESEMBALAJE, UBICACIÓN**

Cuando reciva su equipo ASBER, revisar el empaque y el equipo por cualquier daño que pudiera haber ocurrido durante el transporte. Realizar una inspeccion visual al exterior del empaque, si esta dañado, abrir y revisar el contenido con el trasportista. Cualquier daño debe ser reportado en la hoja de entrega del trasportista.

En caso de que el exterior no este dañado, y después de la apertura se identifique algun daño, notifique inmediatamente a la compañía de trasnportes. La notificación debe hacerse verbalmente y en forma escrita. Solicite una inspección a la compañía de transporte a los equipos dañados. Conserve todo el material del embalaje hasta que la inspección se haya realizado. Por último, ponerse en contacto con el distribuidor que le vendio el equipo.

## 2.2 PLACA MATRICULA DE FABRICANTE

La información que se incluye en la placa matricula es modelo, BTU/hora de cada quemador, presión de gas en pulgadas columna de agua WC, y especifica si el equipo esta en gas natural o gas lp

Para cualquier solicitud de información a la fábrica, es importante contar con la información de la placa matricula para su correcta identificación.

**LOS EQUIPOS DE COCCION ASBER DEBEN SER CONECTADOS SOLO CON EL TIPO DE GAS IDENTIFICADO EN LA PLACA MATRICULA.**

The image shows a manufacturer's label for an Asber SRPO-24 unit. The label includes the Asber logo, technical specifications, and safety information. Callouts on the right side of the image point to specific fields: 'Modelo' points to the Model number, 'Número de serie' points to the Serial number, and 'Tipo de Gas' points to the checked 'Nat Gas' option.

<b>asber</b>		Code: 1122281605	
		Model: SRPO-24	
		Serial: 17190002M41	
Gas Type:	LP Gas	<input checked="" type="checkbox"/> Nat Gas	
Gas Pressure:	10" W.C.	5" W.C.	
Total BTUS/hr:	30,000		
	LP BTUs	LP Orifice	NG BTUs
Open Burner:			NG Orifice
Oven Burner:	23,000	54	30,000
Griddle Burner:			40
Broiler Burner:			
Fryer Burner:			
Space for:	Sides	Rear	
Non-Combustibles	0	0	
Intertek		Intertek	
<b>Manufacturer Information</b>			
Made in Mexico			
Onnera Group, San Luis Potosi, S.L.P. Mex			
<b>Notes</b>			
EQUIPMENT FOR NG			

## 2.3 INSTALACIÓN Y ENSAMBLE

### PROCEDIMIENTO DE RECLAMACION POR DAÑOS DE ENVIO

Este equipo es probado e inspeccionado por personal calificado antes de salir de la fábrica. La compañía de transporte asume la responsabilidad de la correcta entrega del equipo. Si el equipo llega con daños:

**Daños o pérdida visible:** Anote esto en los documentos que el transportista le proporciona para entregar el equipo; deberá estar anotado el nombre y firmado por la persona que hace la entrega.

**Efectué de inmediato su reclamación por daños:** Sin importar lo fuerte que el equipo ha sido dañado.

**Daños o pérdida ocultos:** Si se observan daños después de retirar el empaque; avise de inmediato a la compañía de transporte y envíe su reclamación por escrito; conserve el empaque para que sea inspeccionado.

### 2.3.1 DESEMBALAJE

Corte y retire el embalaje exterior. Cortar los flejes que sujetan el equipo a la tarima. Retire la unidad fuera de la tarima.

### 2.3.2 INSTALACION DE PATAS (SI APLICA)

INSTALACIÓN DE PATAS:

- Para la instalación el equipo debe estar sobre una mesa o superficie no flameable.
- Colocar las patas por debajo del equipo, el equipo deberá ser nivelado con las patas niveladoras.
- Patas debes ser solicitadas como accesorio extra.



## 2.4 CONEXIONES DE GAS

La tubería de suministro de gas (línea de servicio) deberá de ser de la misma medida o mayor que la tubería a la entrada del equipo. ASBER usa una tubería de entrada de  $\frac{3}{4}$ " NPT.

Las uniones de las tuberías deberán ser resistentes al gas natural y al gas lp

Se deberán revisar fugas en todas las conexiones de las tuberías con una solución jabonosa antes de hacer funcionar el equipo.

El equipo deberá de ser conectado al tipo de gas para el cual fue designado. No deberá convertirse el equipo para uso con otro tipo de gas al especificado en la placa matricula sin antes consultar el manual de operación, al proveedor de gas o al fabricante para recibir las instrucciones correspondientes.

### 2.4.1 VÁLVULA DE PASO

El instalador deberá conectar una válvula de paso en la línea de suministro de gas, a la entrada del regulador, en una ubicación de fácil acceso en caso de que se presente una emergencia.

### 2.4.1 PRESIÓN DEL REGULADOR

Este equipo de cocción de le deberá colocar un regulador a la entrada de la línea de gas para asegurar una operación eficiente y segura. El regulador de gas suministrado por ASBER deberá instalarse a la entrada de cada equipo.

El regulador suministrado por los equipos ASBER tiene una entrada y una salida de  $\frac{3}{4}$ " y es ajustado desde fábrica a 5" WC para gas natural o 10" WC para gas lp, dependiendo la solicitud del cliente.

Antes de conectar el regulador revisar la presión de la línea de gas, ya que este regulador opera con una presión máxima de  $\frac{1}{2}$ " PSI (14" WC). Si la línea de gas cuenta con una presión mayor, se requerirá instalar un regulador intermedio para llegar a la presión requerida.

La flecha que se muestra por debajo del regulador indica la dirección del flujo de gas, para que pueda ser conectado al equipo. La ventila de aire azul en la parte superior del regulador, no debe de ser removida.

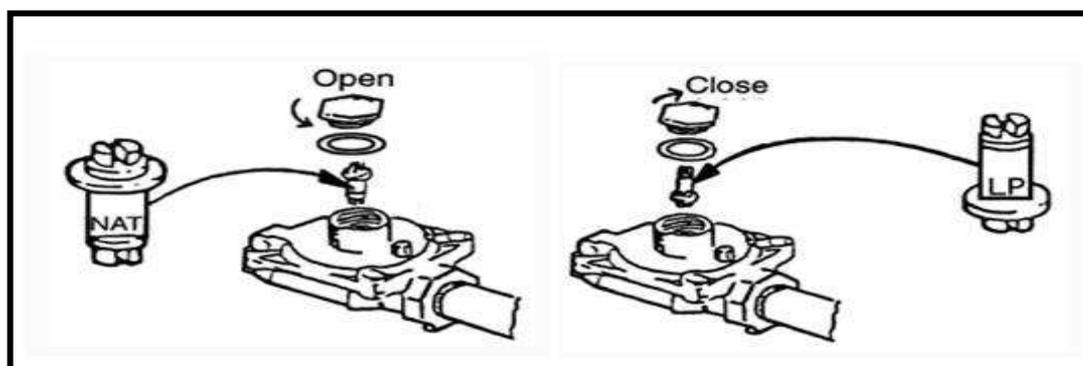
Cualquier ajuste al regulador deberá ser realizado por personal calificado.

### 2.4.1 TIPO DE GAS A USAR Y CONVERSION.

Revisar la placa matricula del equipo para saber a qué tipo de gas está fabricado el equipo

La conversión de gas deberá ser realizada por personal calificado. Sera necesario contar con espreas de cambio y con el regulador apropiado.

- A. Desmontar la tapa superior del regulador y remover el pivote plástico debajo de la tapa.
- B. Girar el pivote y colocar en la tapa dependiendo el tipo de gas que se requiera.



***El no instalar el regulador de gas elimina la garantía del equipo***

Paso 1; Remover el piso horno (solera).



Paso 2; Remover el deflector.



Paso 3; Retirar la tapa superior del marco.



Paso 4; Retirar el quemador de horno.



Step 5; Retire y cambie la espree de gas.



Para volver a colocar los componentes, siga las instrucciones al revés.

## 2.5 Location

La instalación de los equipos deberá de ser realizada por personal calificado y certificado que tenga experiencia con las normas locales de instalación

- Antes de la instalación, leer el manual de operación por completo.
- No remover etiquetas, advertencias o placas matrículas del equipo
- Revisar todas las reglamentaciones y códigos locales que apliquen

Si no existen normas o reglamentaciones locales, la instalación deberá hacerse conforme el National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1 (última edición)

El equipo debe aislarse del sistema de tuberías de suministro de gas, cerrando la válvula de paso individual durante cualquier prueba de presión del sistema de tuberías de suministro de gas a la presión de prueba igual o menor a 1/2" psi (3.45kpa)

## CLAROS

El área del uso del equipo debe estar libre de todo tipo de combustibles

Los productos de las serie AEPOs son para instalación en áreas no combustibles.

	COMBUSTIBLE	NO COMBUSTIBLE
LATERALES	12 Pulgadas	0 Pulgadas
POSTERIOR	8 Pulgadas	0 Pulgadas
PISO	6 Pulgadas	0 Pulgadas

## 2.1 SUMINISTRO DE AIRE Y VENTILACION

El área de enfrente, alrededor y por debajo del equipo debe estar libre de cualquier obstrucción que impida la el flujo de aire para una buena combustión del quemador.

Deberán mantenerse los claros adecuados para facilitar los servicios a los equipos. Deberán instalarse elementos que permitan expulsar los residuos de la combustión fuera del local. Usualmente se coloca el equipo por debajo de campanas que son construidas acorde a códigos locales. El colocar extractores demasiado grandes en las campanas o en el sistema de aire acondicionado, puede producir un vacío en el local o puede causar corrientes de aire que pueden interferir con el funcionamiento del piloto o quemadores del equipo. Las corrientes de aire deben ser revisadas durante la instalación del equipo. Deben colocarse desviadores de corrientes en le local, si persisten problemas con el funcionamiento del los pilotos o quemadores.

# OPERACIÓN

3.1 Información General.

3.2 Instrucciones de encendido.

3.3 Apagado diario

## 3.1 INFORMACIÓN GENERAL.

La operación de este equipo deberá realizarse por personal autorizado o calificado que este familiarizado con el funcionamiento del equipo.

### WARNING

Las superficies calientes pueden causar quemaduras severas. Tenga cuidado cuando opere el horno.

No intente mover el horno cuando esté caliente.

No se acerque al área directamente arriba de la chimenea cuando el horno está en funcionamiento.

Se pueden causar quemaduras graves.

## 3.2 INSTRUCCIONES DE ENCENDIDO

1. Presione el botón rojo en la válvula de seguridad piloto.
2. Espere cinco minutos.
3. Presionar el sistema de piezo de chispa eléctrica.
4. Soltar el piloto de la válvula de gas.
5. Si el piloto no está encendido, por favor repetir paso dos y tres.
6. Girar la perilla de la válvula de gas en la posición "ON".
7. Girar la perilla del termostato hasta llegar a la temperatura deseada.
8. Para el complete apagado gire el termostato y la válvula manual en la posición "OFF"
9. Espere cinco minutos después del periodo de apagado antes de volver a encender el equipo.

NOTA: Puede ser necesario volver a encender el piloto varias veces hasta que las líneas se purguen de cualquier aire atrapado y se obtenga un flujo de gas constante.

## 3.3 CIERRE DIARIO

Al final del día, gire el dial de grifo de gas en la válvula de combinación de gas y el termostato a la posición OFF.

# **MANTENIMIENTO**

## **4.1 LIMPIEZA**

Cualquier equipo trabaja mejor y su duración es más prolongada con un mantenimiento adecuado; los equipos de cocción no son la excepción. Su equipo ASBER deberá permanecer limpio diariamente.

### **4.1.1 DIARIO**

#### **OVENS**

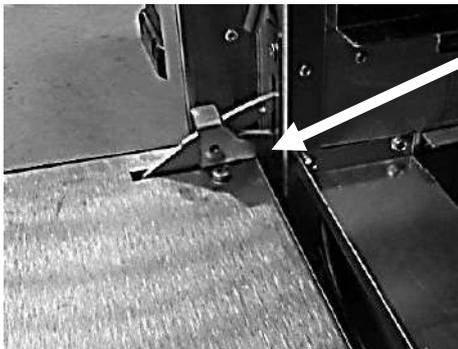
Colocar el termostato a 250° F y operar durante una hora, esto eliminara cualquier limpiador que se encuentre en el horno. Al final de esta hora, apague el termostato, abrir la puerta y deje que la unidad se enfríe. El horno debe ser lavado a fondo con agua caliente y jabón antes de ser utilizado

### **4.1.2 PARTES DE ACERO INOXIDABLE**

A todas las superficies de acero inoxidable se les deberá de pasar un trapo con solución jabonosa durante el día; al final del día se le deberá aplicar un limpiador liquido especificado para este tipo de material; NO EMPLEAR fibras de acero, fibras abrasivas o lijas para limpiar las superficies de acero inoxidable. En caso de necesitar retirar material incrustado en la superficie de acero inoxidable; dejar remojando en agua y después limpiar con una fibra de nylon; NO USAR cuchillos, espátulas de metal o cualquier utensilio de metal para retirar residuos pegados; la mayoría de los residuos se eliminan con este procedimiento

Póngase en contacto con la fábrica, el representante de la fábrica o una empresa de servicio local para realizar todas las reparaciones de mantenimiento y servicio.

### 4.1.3 RETIRAR LA PUERTA DEL HORNO



PASO 1.- Colocar de esta forma el ensamblador horno en ambas bisagras (Estas piezas se encuentran en la caja de las patas, 2 piezas)



PASO 2.- Soportar la puerta con ambas manos sobre las bisagras



PASO 3.- Subir la puerta hasta formar un ángulo de 45°



PASO 4.- Tirar de la puerta para retirarla

Para volver a colocar la puerta, siga las instrucciones al revés

## SOLUCIÓN DE PROBLEMAS COMUNES.

PROBLEMA	CAUSA DEL PROBLEMA	SOLUCIÓN
QUEMADORES NO ENCIENDEN	LA ALIMENTACIÓN DEL GAS AL EQUIPO ESTA CERRADO	ABRIR LA ALIMENTACIÓN DE GAS AL EQUIPO DE COCCIÓN
PILOTOS NO ENCIENDEN	LA ALIMENTACIÓN DEL GAS AL EQUIPO ESTA CERRADO	ABRIR LA ALIMENTACIÓN DE GAS AL EQUIPO DE COCCIÓN
	REGULADOR DE PILOTO CERRADO	ABRIR REGULADOR DE PILOTO
QUEMADORES PRODUCEN DEPÓSITOS DE CARBÓN	TIPO DE GAS INCORRECTO	CONECTAR EL GAS CORRECTO
	PRESIÓN DE GAS INCORRECTA	LLAMAR AL INSTALADOR DE GAS
	ESPREAS INCORRECTAS	LLAMAR AL CENTRO DE SERVICIO ASBER
	EL AIRE PRIMARIO NO ESTA AJUSTADO ADECUADAMENTE	AJUSTAR EL REGULADOR DE AIRE PRIMARIO
EL PILOTO NO SE MANTIENE ENCENDIDO	AJUSTE DE FLAMA INCORRECTA	AJUSTAR LA FLAMA DEL PILOTO CON EL REGULADOR
	CORRIENTE DE AIRE ACTÚA SOBRE EL PILOTO	ELIMINAR CORRIENTE DE AIRE
	SISTEMA DE EXTRACCIÓN, VENTILACIÓN INAPROPIADO	LLAMAR AL ESPECIALISTA EN SISTEMAS DE EXTRACCIÓN, VENTILACIÓN
	ACUMULACIÓN DE GRASA Y RESIDUOS EN LOS PILOTOS	LIMPIAR GRASA Y RESIDUOS DE LOS PILOTOS
	FALLA EN LA VÁLVULA DEL PILOTO	REEMPLAZAR VÁLVULA DAÑADA
EL EQUIPO DE COCCIÓN NO CALIENTA LO SUFICIENTE	LAS TOBERAS PUEDEN ESTAS SUCIAS	CUANDO EL EQUIPO ESTE FRIO, REVISAR Y LIMPIAR TOBERAS
	BAJA PRESIÓN DE GAS	REVISAR LA PRESIÓN DE GAS A 5" WC (NAT) O 10" WC (L.P.)
	PARRILLAS PUEDEN ESTAR SUCIAS	CUANDO EL EQUIPO ESTE FRIO REVISAR Y LIMPIAR PARRILLAS
	SI EL SISTEMA DE EXTRACCIÓN, VENTILACIÓN ES DEMASIADO FUERTE, PUEDE EXTRAER CALOR DE LA SUPERFICIE DEL EQUIPO.	LLAMAR AL ESPECIALISTA EN SISTEMAS DE EXTRACCIÓN, VENTILACIÓN



**ASBER**

Circuito Exportación N° 201  
Parque Industrial Tres Naciones  
San Luís Potosí, S.L.P. México

13105 NW 47th Ave  
Miami, Fl. 33054

[www.asberprofessional.com](http://www.asberprofessional.com)

**MULTI-SOLUTION MANUFACTURER OF FOODSERVICE EQUIPMENT**

**SUBENSAMBLE** (Llenar correctamente por personal de armado de sistema de gas)

Matricula

Fecha: \_\_\_\_\_

Tipo de Gas: LP  NG

		Responsable/ Firma	fecha	Observaciones/Hallazgos
1	SUB-ENSAMBLE (Sistema de Gas)			

**ENSAMBLE** (Llenar correctamente por personal de montaje de linea)

**Verificación para descartar fugas de gas:**

**Verificación Para Equipos de Sobremesa / Estufas con Horno / Múltiples/ Freidora**

- 3.1 Conexiones en ensamble de manifold , Están libres de fuga?
- 3.2 La válvula grifo con su vástago en posición de cerrado, Esta libre de fuga?
- 3.3 Conexiones de pilotos tip a reguladores en manifold, libres de fuga?
- 3.4 Conexión ensamble de termostato de Horno, esta libre de fuga?
- 3.5 Conexión de termostato a válvula de horno, libre de fugas?
- 3.6 Conexión del piloto de horno, esta libre de fuga?

Aceptado?		
Si	No	N/A

**Prueba de funcionamiento:**

- 3.7 La calidad de las flamas en quemadores superiores es azul sin puntas amarillas?
- 3.9 Al encender la flama del quemador tarda menos de 4 segundos?
- 3.8 La calidad de las flama en el horno, es azul sin puntas amarillas?

Aceptado?		
Si	No	N/A

		Responsable/ Firma	fecha	Observaciones/Hallazgos
2	MONTAJE LINEA PRINCIPAL			
3	PRUEBA DE FUNCIONAMIENTO			

**EMBALAJE** (Llenar correctamente por personal de empaquetado del producto)

**GENERAL**

Tipo de Gas acorde a modelo?

Sin filos en orillas y esquinas?

Sin ralladuras y golpes?

Libre de rastros de oxido ?

Tarima con sticker acorde a modelo?

Caja armada y matricula alineada a corde a modelo?

Identificación tipo de gas en caja?

Esquineros de madera incluidos ?

Kit de Conversión y Manual, Acorde a modelo de equipo?

Placa de marca alineada?

Accesorios acorde a Spec?

Aceptado?		
Si	No	N/A

**FREIDORAS**

Jaladeras alineadas?

Puerta alineada?

Manteca presente en orillas de freidora

Libre de rastros de quemaduras

Chimenea ensamblada correctamente?

**TOMAR FOTOGRAFIA DE EVIDENCIA**

Aceptado?		
Si	No	N/A

**PLANCHAS**

Manteca y protección presente en plancha?

Perilla de válvula grifo gira libremente?

Aceptado?		
Si	No	N/A

**HORNO/MULTIPLE**

Parrilla de Horno colocada?

Jaladeras alineadas?

Perilla de válvula grifo gira libremente?

Perilla acorde a espec Cliente

BACK SPLASH acorde BOM?

Manteca y protección presente en plancha?

Quemadores colocados y asegurados?

Aceptado?		
Si	No	N/A

**CHEESE MELTER/SALAMANDRA**

Parrilla colocada?

Perilla de válvula grifo gira libremente?

Carro de salamandra acciona correctamente?

Aceptado?		
Si	No	N/A

**HORNILLO**

Quemador(es) colocado (s) y asegurado(s)

Aceptado?		
Si	No	N/A

**PARRILLAS**

Perilla de válvula grifo gira libremente?

Quemadores colocados y asegurados?

Aceptado?		
Si	No	N/A

**HORNOS DE PIZZA**

Verificar con gage la alineacion de guias de piedra refractaria

Aceptado?		
Si	No	N/A

**BARBACOA**

Kg de Piedra Volcánica acorde a BOM?

Parrilla colocada y asegurada?

Aceptado?		
Si	No	N/A

		Responsable/ Firma	fecha	Observaciones/Hallazgos
4	LIBERACION DE PRODUCTO TERMINADO			