

asber



Manual instructions
Installation and Operation



Manual de instrucciones
Uso y mantenimiento



Bedienungshinweise
Installation und Betrieb



Ręczny
Obsługa i konserwacja



Manuel talimatları
Kurulum ve Çalıştırma



Manuel d'instructions
Installation et fonctionnement



Manual do instruções
Instalação e Operação

1.1 INFORMACION IMPORTANTE DE SEGURIDAD

Todos los equipos fabricados por ASBER GROUP. Se utilizan con el tipo de gas especificado en la placa de características y para la instalación se ajustarán al Código Nacional de Gas Combustible ANSI Z223.1 (última edición)



FOR YOUR SAFETY: Do not store or use gasoline or other flammable vapors or liquids in the vicinity of this or any other appliance.



POR TU SEGURIDAD: No almacene ni use gasolina u otros vapores o líquidos inflamables cerca de este o de cualquier otro electrodoméstico.

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



WARNING: Improper installation, adjustment, alteration, service or maintenance can cause property damage, injury or death. Read the installation, operating and maintenance instructions thoroughly before installing or servicing this equipment.



ADVERTENCIA: La instalación, ajuste, alteración, servicio o mantenimiento incorrectos pueden causar daños a la propiedad, lesiones o la muerte. Lea atentamente las instrucciones de instalación, operación y mantenimiento antes de instalar o dar servicio a este equipo.

PORFAVOR, CONSERVE ESTE MANUAL PARA FUTURAS REFERENCIAS

ÍNDICE

1.1	INFORMACIÓN DE SEGURIDAD IMPORTANTE.....	¡Error! Marcador no definido.
INTRODUCCIÓN ALA MAQUINA ¡Error! Marcador no definido.		
1.2	INTRODUCCIÓN ALA MÁQUINA Y VALORES	¡Error! Marcador no definido.
INSTALACIÓN ¡Error! Marcador no definido.		
2.1	Transporte, manejo, desembalaje,ubicación	¡Error! Marcador no definido.
2.2	Descripción de la etiqueta de identificación del fabricante..	¡Error! Marcador no definido.
2.3	Instalación y Montaje	¡Error! Marcador no definido.
2.3.1	DESEMBALAJE.....	¡Error! Marcador no definido.
2.3.2	INSTALACIÓN DE PATAS (SI APLICA).....	¡Error! Marcador no definido.
2.4	Conexión de Gas	¡Error! Marcador no definido.
2.4.1	VÁLVULA DE APAGADO MANUAL	6
2.4.2	REGULADOR DE PRESIÓN.....	7
2.4.3	ESTE EQUIPO ESTA EQUIPADO PARA GAS NATURAL.....	¡Error! Marcador no definido.
2.5	Ubicación.....	¡Error! Marcador no definido.
2.6	SUMINISTRO DE AIRE Y VENTILACIÓN.....	¡Error! Marcador no definido.
OPERACIÓN ¡Error! Marcador no definido.		
3.1	Información General.....	¡Error! Marcador no definido.
3.2	INSTRUCCIÓN DE ILUMINACIÓN	¡Error! Marcador no definido.
3.3	CIERRE DIARIO	¡Error! Marcador no definido.
MANTENIMIENTO 10		
4.1	LIMPIEZA.....	¡Error! Marcador no definido.
4.1.1	DIARIA	¡Error! Marcador no definido.
4.1.2	PARTES DE ACERO INOXIDABLES	¡Error! Marcador no definido.

INTRODUCCIÓN A LA MÁQUINA

1.2 INTRODUCCIÓN A LA MÁQUINA Y MODELOS

Todos los equipos fabricados por ASBER. Son para usar con el tipo de gas especificado en la placa de características y para la instalación de acuerdo con el Código Nacional de Gas Combustible ANSI Z223.1 (última edición).

INSTALACIÓN

- 2.1 Transporte, manejo, desembalaje, ubicación.
- 2.2 Descripción de la etiqueta de identificación del fabricante.
- 2.3 Instalación y montaje.
- 2.4 Conexiones de gas

2.1 Transporte, manejo, desembalaje, ubicación

Luego de recibir su nuevo Equipo ASBER, revise el paquete y la máquina por cualquier daño que pueda haber ocurrido durante el transporte. Inspeccione visualmente el exterior del paquete. Si está dañado, abra e inspeccione los contenidos con el transportista. Cualquier daño debe anotarse e informarse en el recibo del transportista que lo entregó.

En el caso de que el exterior no se dañe, al abrir, hay un daño oculto en el equipo, notifíquelo inmediatamente a la compañía. La notificación debe hacerse verbalmente y en forma escrita. Solicite una inspección por parte de la compañía naviera del equipo dañado. Retenga todo el material de embalaje hasta que se haya realizado la inspección. Finalmente, contacte al distribuidor a través del cual compró la unidad.

2.2 Descripción de la etiqueta de identificación del fabricante

La información en esta placa incluye el modelo, el número de serie, la entrada de BTU / hora de los quemadores que operan la presión de gas en pulgadas WC, y si el artefacto es orificios para gas natural o propano.

Cuando se comunique con la fábrica acerca de una unidad o solicite partes o información especial, Los datos de la placa de clasificación son esenciales para una identificación adecuada.

LOS APARATOS DE COCCIÓN DE ASBER SE DEBEN CONECTAR ÚNICAMENTE AL TIPO DE GAS IDENTIFICADO EN LA PLACA DE CLASIFICACIÓN.

The image shows a manufacturer identification label for Asber. It includes the Asber logo, technical specifications, and safety information. Callouts on the right side of the label point to the Model (1122281605), Serial Number (17190002M41), and Gas Type (Nat Gas, 5" W.C.).

Code: 1122281605			
Model: SRPO-24			
Serial: 17190002M41			
Gas Type:	LP Gas	Nat Gas <input checked="" type="checkbox"/>	
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	

Manufacturer Information
 Made in Mexico
 Onnera Group, San Luis Potosi, S.L.P. Mex

Notes
 EQUIPMENT FOR NG

2.3 Instalación y montaje

PROCEDIMIENTO DE RECLAMO POR DAÑOS DE ENVÍO

El equipo es inspeccionado y embalado por personal calificado antes de salir de nuestra fábrica. La empresa de transporte asume la responsabilidad total por la entrega segura al aceptar este equipo. Si el envío llega dañado:

Pérdida o daño visibles: nota sobre el envío de la factura o entrega urgente y firmada por la persona que realiza la entrega.

Presente una demanda por daños y perjuicios inmediatamente: independientemente del alcance de los daños.

Pérdida o daño ocultos: si se nota daño después de desempacar, notifique a la Compañía de Transporte

inmediatamente y presente un reclamo de "Daño Oculto" con ellos. Esto debe hacerse dentro de los (15) días a partir de la fecha de entrega. Conservar el contenedor para su inspección.

2.3.1 UNIFICAR

Corta y retira el embalaje exterior. Corte las (4) abrazaderas que sujetan el equipo al patín y levante la unidad del patín.

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 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.

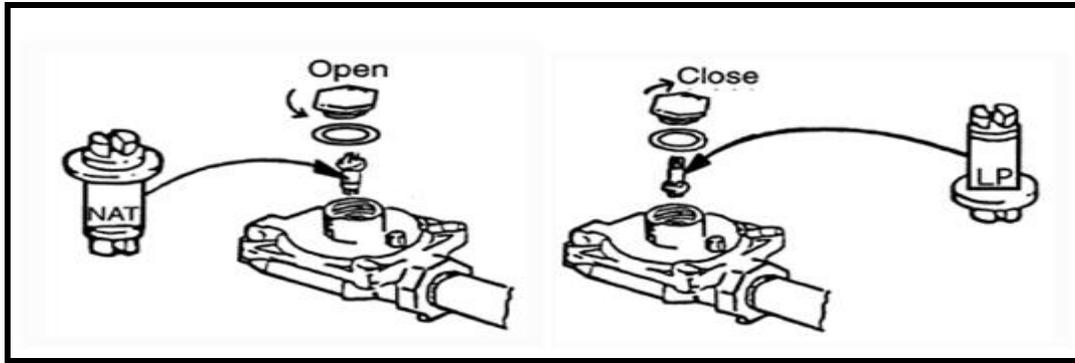
Cualquier ajuste al regulador deberá ser realizado por personal calificado.

2.4.2 ESTE APARATO ESTÁ EQUIPADO PARA GAS NATURAL.

Este electrodoméstico está equipado con orificios dimensionados para funcionar con gas natural.

Para la conversión a gas LP (PROPANO) ver la placa de instrucciones en el aparato. La conversión de gas debe ser realizada por personal calificado o autorizado. Los orificios necesarios para LP (PROPANO) y el regulador para la conversión se proporcionan en la caja

de accesorios.



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

2.4.3.1 Conversión de gas L.P.

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.



Paso 5: Retire y cambie la esprea de gas.

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

2.4.2 Ubicación

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 AEPO's son para instalación en áreas no combustibles.

	NON COMBUSTIBLE
SIDES	0
REAR	0
FLOOR	0

2.5 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 el local, si persisten problemas con el funcionamiento de 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 pieza 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 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 USA**
- 13105 NW 47th Ave
- Opa-Locka, FL 33054

ASBER MEXICO
Circuito Exportación 201
Parque Industrial Tres Naciones

- Phone: +1 (305) 779 – 0170
- Fax: +1 (305) 779 – 0173
-

CP. 78395 San Luis Potosí, SLP
Phone: +52 (444) 137 0500
info@asber.com.mx