

MOCA

MANUAL DE USUARIO Y MONTAJE

Ref.: 080.852. MÓDULO MOCA BBQ DE 2 QUEMADORES



Edición: 2025-01

Fecha: 18-11-202

País: España



Índice

1.	Datos del fabricante y servicio técnico.....	3
2.	Especificaciones técnicas.....	3
3.	Información general	4
4.	Advertencias.....	4
5.	Seguridad	4
6.	Prueba de fugas	5
7.	Informaciones sobre el gas, el regulador de presión y el tubo	5
8.	Instalación:.....	6
9.	Utilización	7
10.	cuidado y mantenimiento.....	10
11.	Medida de la barbacoa.....	12
12.	Instrucciones de montaje.....	13

1. Datos del fabricante y servicio técnico.

EMPRESA FABRICANTE: MANUEL OBRERO RUIZ SA

GERENTE: JOSE MANUEL OBRERO DOMÍNGUEZ

DIRECCIÓN: P.I. EL GARROTAL CALLE D N°. 1,3 Y 5

CODIGO POSTAL: 14700 PALMA DEL RIO (CÓRDOBA)

TELEFONO: 957 641 137

FAX: 957 649 198

E-MAIL: info@imor-sa.com

2. Especificaciones técnicas

MODELO: MÓDULO BBQ GAS 2 QUEMADORES MOCA			
	BUTANO	Consumo Q _n (s/Hs)	5,84 KW
		Presión gas (mbar)	28-30 mbar
		Tamaño inyector (mm)	0,84
	PROPANO	Potencia (kW)	5,84 KW
		Presión gas (mbar)	37 mbar
		Tamaño inyector (mm)	0,84
PESO NETO (Kg)		39KG ± 0,5KG	
Consumo nominal (s/Hs)	Quemador izquierdo	Quemador derecho	
	2,92 kW	2,92 kW	
Categoría I ₃₊	Tamaño inyector	0,84 mm	
	Aire primario	6 mm	
TIPO DE GAS BUTANO - G30	Presión de gas	28-30 mbar	
TIPO DE GAS PROPANO - G30	Presión de gas	37 mbar	

Las especificaciones están sujetas a cambios sin previo aviso.

NOTA: la barbacoa viene preparada para funcionar con GAS Butano o Propano.

3. Información general

- Lea las instrucciones de este manual cuidadosamente contiene información importante de como instalar, usar y manipular la barbacoa de una forma segura, adecuada y eficaz.
- Manténgase este manual en un lugar seguro para que pueda ser consultado por todos los usuarios.
- Esta barbacoa debería ser instalada siguiendo las instrucciones suministradas por el fabricante y en cumplimiento con todas las normativas locales.
- En caso de fallo o mal funcionamiento apague la barbacoa y corte el suministro de gas y quite el regulador de gas de la bombona.
- El incumplimiento de lo anterior puede poner en peligro la seguridad de la barbacoa.

4. Advertencias

- Únicamente para uso en exteriores. No concebido para uso comercial
- Lea atentamente el manual de instrucciones antes de utilizar el producto. El incumplimiento de las instrucciones podría conllevar accidentes mortales, lesiones corporales graves y/o daños materiales.
- ATENCIÓN: algunas partes accesibles podrían estar muy calientes. Mantenga alejados de los niños.
- No desplace la barbacoa durante su utilización.
- Cierre la llave de paso del recipiente de gas después del uso.
- No modifique la barbacoa. El uso inadecuado o el incumplimiento de las instrucciones podrían ser peligrosos y anularían la garantía. Esto no afecta para nada a sus derechos legales.
- Conserve el manual para referencia en el futuro.
- Efectúe una prueba de estanqueidad anualmente y cada vez que cambie o desconecte la bombona de gas. Verifique que las conexiones de la tubería de gas estén bien apretadas.
- La barbacoa deberá mantenerse alejado de materiales inflamables durante su uso.
- No debe realizar modificaciones del aparato inicial.

5. Seguridad

- Nunca deje la barbacoa desatendida mientras esté en funcionamiento.
- No mueva la barbacoa mientras esté caliente.
- No almacene ni utilice gasolina u otros líquidos o vapores inflamables cerca de la barbacoa.
- No almacene bombonas de gas en las proximidades, aparte de la conectada a la barbacoa.
- En caso de olor a gas:
 - Corte la alimentación de gas a la barbacoa

- Apague cualquier llama abierta
- Si el olor persistiera, deje de utilizar el aparato y póngase en contacto con su distribuidor.
- Nunca manipule los sellos de los tornillos de ajuste situados en las válvulas de gas.
- Para uso exclusivo con gas propano o butano en la bombona, deberá emplear un regulador de presión apropiado para el propano o butano.
- Retire los embalajes de plástico de todas las piezas antes de encender la barbacoa.
- Asegúrese de no utilizar la barbacoa a menos de un metro de distancia de cualquier estructura o superficie inflamable.
- Las bombonas de gas no deberán colocarse ni utilizarse en posición horizontal.
- Abra la cubierta de la barbacoa antes de encenderla.
- Se recomienda el uso de un guante de cocina para la manipulación de los elementos especialmente calientes.
- Emplee utensilios especialmente concebidos para barbacoas y provistos de mangos largos y resistentes al calor.
- Preste atención al vapor caliente que podría desprenderse cuando abra la cubierta.
- No cubra la barbacoa hasta que no se haya enfriado totalmente.
- Utilice la barbacoa únicamente sobre una superficie estable y plana.
- Realice la prueba de estanqueidad anualmente y después de cada sustitución o retirada de la bombona de gas y del tubo flexible.
- No utilice aerosoles cerca de la barbacoa.
- Las partes protegidas por el fabricante o su representante no deberán ser manipuladas por parte del usuario.
- El incumplimiento de las instrucciones que se proporcionan en el presente manual podría conllevar lesiones personales o daños materiales graves.
- Si tiene preguntas con relación a estas instrucciones, póngase en contacto con su distribuidor local.

6. Prueba de fugas

La estanqueidad deberá comprobarse en exteriores, lejos de cualquier fuente de calor, cigarrillos, chispas o llamas. Asegúrese de que las manetas de los mandos estén en la posición cerrada. Tras la apertura de la llave de paso de la bombona de gas, con la ayuda de agua jabonosa, verifique la ausencia de burbujas sobre todos los puntos de conexión de la bombona, del regulador de presión y del aparato. Si aparecieran burbujas, esto indicará que existen fugas de gas. Cierra la bombona de gas y vuelva a apretar las conexiones. Repita la prueba de estanqueidad. Si la fuga procediera de otra pieza, no utilice la barbacoa y póngase en contacto con el servicio de atención al cliente, al teléfono +34 957 641 137 o con la tienda donde ha adquirido el aparato.

7. Informaciones sobre el gas, el regulador de presión y el tubo

La barbacoa puede alimentarse mediante gas propano o butano en bombona. Las bombonas de gas butano suministran una alimentación de gas suficiente en verano, pero

el rendimiento de la bombona podría verse afectado si la temperatura desciende por debajo de +10° C. Las bombonas de propano suministran gas durante todo el año, incluso en invierno, cuando hace más frío. Podría ser necesario utilizar una llave (no incluida) para cambiar la bombona. Verifique que dispone de la bombona de gas y del regulador de presión correctos para la barbacoa.

Emplee tubo de gas en conformidad con la norma UNE 53539; su longitud deberá ser adecuada para su uso y no sobrepasar nunca los 1,5 m.

El tubo de gas deberá desenrollarse normalmente, sin tracción ni torsión, e instalarse siguiendo las instrucciones del fabricante, para asegurar que no entra en contacto con partes calientes de la barbacoa.

El tubo de gas deberá cambiarse cuando se alcance la fecha de caducidad inscrita en el mismo, y en todos los casos si presentara cortes, signos de desgaste o agrietamiento.

La barbacoa está concebida para funcionar con cualquier recipiente de gas butano (G30) o propano (G31) de 13 kg provisto de un regulador de presión en conformidad con la normativa del país de uso:

Para España: GLP –B/P presión fija doméstico 11680 según UNE-EN-12864

Para Francia: -Butano regulador de presión de seguridad (NF) de 28 mbar.

Propano: regulador de presión de seguridad (NF) de 37 mbar

El recipiente de gas equipado con el regulador de presión deberá tener una altura máxima de 700 mm y una anchura de 320 mm

DEBERÁ DISPONER DE UN REGULADOR DE PRESIÓN Y UNA BOMBONA ADECUADOS PARA EL USO SEGURO Y EFICAZ DE LA BARBACOA. LA UTILIZACION DE UN REGULADOR DE PRESIÓN INADECUADO O DEFECTUOSO ES PELIGROSO Y ANULARÁ LA GARANTIA. Consulte a su distribuidor de gas local para determinar las bombonas de gas y los reguladores de presión más apropiados.

8. Instalación:

• Selección de una ubicación

La barbacoa deberá utilizarse exclusivamente al aire libre y ubicarse en un lugar bien ventilado. Asegúrese de no colocarla nunca sobre una superficie combustible. Los laterales de la barbacoa no deberán estar NUNCA a menos de un metro de cualquier superficie combustible. Mantenga la barbacoa alejada de materiales inflamables.

Seleccione cuidadosamente la ubicación de uso de la barbacoa. El emplazamiento deberá encontrarse dentro de un espacio abierto donde no dé el viento, alejado de árboles y de cualquier otro elemento que pudiera prender fuego.

• Precauciones

Totalmente prohibido obstruir las aberturas de ventilación del alojamiento de la bombona. Coloque la bombona de gas dentro del mueble en el lugar habilitado para albergar la bombona, ajustado la posición de los tornillos de la bandeja inferior de forma que sujete la bombona de forma firme evitando desplazamientos involuntarios.

El cambio del recipiente de gas deberá hacerse en un lugar ventilado y alejado de cualquier fuente de inflamación, como puede ser llamas abiertas, cigarrillos o cualquier otra fuente de calor. Verifique la estanqueidad al final de la sustitución.

- **Conexión**

- Conecte el tubo de gas a la conexión con la que es distribuida junto con el aparato, asegurando así el uso de conexión de cada país, según la Norma UNE EN-498, en el lado izquierdo de la barbacoa.

- Pase el tubo de gas por el agujero protegido con la goma circular previamente instalada, marcando el espacio necesario para que pase el tubo y de forma que quede con una forma circular sin que el tubo presente dobleces o estrangulamientos que obstruyan el paso del gas.



- Atornille el otro extremo del tubo al regulador de presión siguiendo las informaciones suministradas con el tubo y regulador de presión.
- Conecte el regulador de presión a la bombona de gas, verificando el apriete de la conexión, así como la presencia de la junta en el regulador de presión.
- Haga una prueba de estanqueidad cuando finalice la conexión.

9. Utilización

- **Advertencias**

- Antes de continuar, asegúrese de haber comprendido perfectamente las secciones “ANTERIORES” del presente manual.
- El diseño de la barbacoa prohíbe la utilización de una placa solida en la zona de cocinado. Si se cubrieran, se producirá una acumulación excesiva de calor que podría dañar la barbacoa. Esto no estará cubierto por la garantía.
- No modificar el aparato.

- **Preparativos antes del cocinado.**

- **ADVERTENCIA:** Cada vez que vaya a utilizar la barbacoa, revise la bandeja corrediza recolectora de grasas para cerciorarse de que no haya acumuladas grasas o líquidos de usos anteriores. Retire cualquier exceso de grasa para evitar un incendio de grasa. Un incendio de grasas puede causar lesiones corporales graves o daños materiales.

- Se recomienda verter una cantidad de agua que cubra todo el fondo de la bandeja corrediza recolectora de grasa. Recomendamos encarecidamente se use agua, especialmente debido a las ventajas asociadas a este sistema, puesto que el añadir agua evita que las grasas se adhieran a la superficie de la bandeja y reduciendo el riesgo de llamaradas de una forma considerable.

- PRECAUCIÓN: NO FORRE LA BANDEJA CORREDIZA RECOLECTORA DE GRASA CON HOJA DE ALUMINIO.

- *Abra la bandeja unos 15 cm, asegúrese que el tapón de drenaje está bien colocado y vierta una capa de agua en la bandeja recolectora. El agua enfriará de inmediato la grasa del cocinado, reduciendo el riesgo de inflamación de grasas y facilitará la limpieza posterior.*

- Para evitar que los alimentos se peguen a la superficie esmaltada, utilice una brocha con mango largo para aplicar una ligera capa de aceite de cocina o de aceite vegetal antes de cada barbacoa (Nota: Cuando encienda la barbacoa por vez primera, los colores de la pintura podrían cambiar ligeramente bajo el efecto de calor. (Esto es totalmente normal y no debe preocuparle). Antes de cocinar por vez primera, caliente la barbacoa poniéndola en la posición "Max." Durante 15 minutos sin cocinar nada.

• **Encendido de la barbacoa.**

- Abra la tapa de la barbacoa antes de encenderla.

- Abra la llave de paso de la bombona de gas o del regulador de presión.

- Con la maneta de mando del quemador que dese encender en la posición <<off>>, empújela y gírela en el sentido contrario de las agujas del reloj hasta que note resistencia: espere 4 segundos y luego continúe girando el botón hasta oír un clic (el quemador debería encenderse normalmente)

- Repita la etapa 3, varias veces hasta que el quemador encienda.

- Si el quemador no se encendiera, gire el botón a la posición <<off>> y, a continuación, cierre la alimentación de gas. Espere 5 minutos y luego reintente a partir de la etapa 2.

- Encienda los quemadores restantes en cualquier orden en función de sus necesidades.



Fig. 1

Fig. 2

• **Instrucciones para encendido manual.**

- Abra la cubierta de la barbacoa antes de encenderla. No encienda JAMÁS la barbacoa cerrada.

- Asegúrese de que todos los botones de gas estén en la posición de APAGADOS. Abra la llave de paso de gas de la bombona o del regulador de presión de gas.

- Introduzca una cerilla encendida a través del orificio de encendido situado más a la derecha del lado derecho de la barbacoa y acérquela al orificio del quemador de la derecha.

- Empuje y gire el botón de gas de la derecha en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta la posición máxima, teniendo cuidado de protegerse de las llamas.
- Cuando el quemador de la derecha esté encendido, ponga en marcha los quemadores restantes, de derecha a izquierda.
- Verifique que cada quemador de la derecha esté encendido, antes de poner en marcha el siguiente quemador.
- Si el quemador no se encendiera, póngase en contacto con su distribuidor local.
- Una vez encendidos, los quemadores deberán funcionar en la posición máxima durante 3 a 5 minutos para precalentar la barbacoa. Este proceso deberá efectuarse antes de cada sesión de cocinado. La cubierta deberá estar abierta.
- Una vez terminado el precalentamiento, ponga todos los quemadores en la posición mínima para garantizar unos resultados de cocinado óptimos.

- **Cocinado a la parrilla.**

Los quemadores de acero inoxidable calientan el difusor de calor, bajo la parrilla, que, a su vez, calienta los alimentos colocados sobre la parrilla. Los jugos naturales de los alimentos producidos durante el cocinado se vierten en la bandeja recoge grasas depositándose. El humo resultante envuelve los alimentos, al escaparse hacia arriba, lo que les proporciona el aroma único de una barbacoa. No baje la cubierta de la barbacoa en ningún caso.

- **Cocinado con la tapa bajada**

La barbacoa NO está diseñada para el cocinado con la tapa bajada, podría alcanzar temperaturas demasiado altas, dañar la barbacoa y causar daños personales debido a la temperatura.

- **Control de las inflamaciones “Muy importante”**

Las inflamaciones se producen cuando se cocina carne y los jugos y las grasas gotean sobre los difusores de calor candentes. El humo ayuda, por supuesto, a dar un buen sabor a la barbacoa, pero es preferible evitar que se prenda fuego para que la carne no se queme. Para controlar las inflamaciones, es ABSOLUTAMENTE ESENCIAL retirar el exceso de grasa de la carne o las aves antes de cocinarlas. Utilice razonablemente los adobos y las salsas de cocinado y trate de evitar los trozos de carne más grasos ya que tienen tendencia a tener mucha grasa. También es preciso poner los quemadores en la posición MÍN. para el cocinado.

Cuando se produzcan inflamaciones, éstas podrán apagarse normalmente echando levadura química o sal directamente sobre los difusores de calor. Protéjase siempre las manos cuando trabaje cerca de la superficie de cocinado de la barbacoa, y tenga cuidado de protegerse contra las llamas.

En caso de que las grasas prendan fuego, siga las instrucciones que se presentan a continuación.

- **Inflamación de grasas:**

Vacíe y limpie la bandeja recolectora de grasas de todos los restos de cocinado después de cada uso. Si utiliza la barbacoa para grandes recepciones, será necesario apagarla y limpiarla cada dos horas. Límpiela con mayor frecuencia si cocina una gran cantidad de comida muy grasa. No respetar estas instrucciones podría dar lugar a inflamación de las grasas, lo cual podría ocasionar lesiones personales y dañar la barbacoa.

- **En caso de inflamación de grasas/advertencias:**
- Si puede hacerlo con total seguridad, cierre todos los botones de gas.
- Cierre la bombona de gas
- Mantenga alejado a todo el mundo de la barbacoa y espere a que se apague el fuego.
- No cierre la cubierta ni la tapa de la barbacoa.
- **NO ASPERJA NUNCA LA BARBACOA CON AGUA. SI UTILIZA UN EXTINTOR, ÉSTE DEBERÁ DE SER DE POLVO.**
- **NO RETIRE EL CAJÓN RECEPTOR DE GRASAS.**
- Si el fuego no se redujera o pareciera agravarse, póngase en contacto con los bomberos para pedir ayuda.

- **Fin de la sesión de cocinado.**

Después de cada sesión de cocinado, ponga los quemadores de la barbacoa en la posición máxima y déjelos quemar durante 5 minutos. Este procedimiento permitirá quemar los residuos de cocinado y, consiguientemente, facilitará la limpieza. Asegúrese de que la cubierta esté abierta durante esta operación.

- **Apagado de la barbacoa.**

Cuando haya terminado de utilizar la barbacoa, gire todos los mandos del gas a fondo en el sentido de las agujas del reloj hasta la posición de APAGADO y corte la alimentación de gas a nivel de la bombona.

Espere a que la bandeja recolectora de grasas esté fría para limpiarla. Abra la bandeja unos 15 cm con un movimiento suave y lento para evitar el efecto “ola” en el agua y que pueda salpicar. Coloque un contenedor debajo del agujero de drenado y proceda a retirar el tapón, una vez que toda el agua haya caído de la bandeja al contenedor proceda a reciclar los residuos conforme a las disposiciones locales, a continuación, limpie la bandeja con un paño húmedo y secar con un papel, en el caso de que fuera necesario para su limpieza se puede usar agua jabonosa. Finalmente colocar la bandeja y el tapón del drenaje en posición habitual.

Atención: Si lo desea la bandeja puede llenarse de arena en lugar de agua.

10. cuidado y mantenimiento.

Limpie periódicamente la barbacoa entre los usos y especialmente después de periodos de almacenamientos prolongados. Verifique que la barbacoa y sus componentes estén suficientemente fríos antes de limpiarlos. No deje nunca la barbacoa expuesta a la intemperie y manténgala protegida de la humedad.

- No asperja nunca agua sobre la barbacoa cuando las superficies estén calientes.
- No manipule nunca las piezas calientes sin protegerse las manos.

Para prolongar la vida útil y mantener la barbacoa en perfecto estado, se recomienda fervientemente cubrirla. En caso de dejarla al aire libre durante periodos prolongados,

especialmente durante los meses de invierno, en su distribuidor local podría adquirir las fundas para exteriores especialmente diseñadas para cada modelo.

Aunque la barbacoa esté cubierta por su protección, deberá inspeccionarse periódicamente, ya que se podría formar humedad o condensación y provocar daños en la misma. Podría ser necesario secar la barbacoa y el interior de la funda de protección. Es posible que los residuos grasos provoquen moho en partes de la barbacoa. Dichos residuos, deberán limpiarse con agua jabonosa caliente.

Cualquier parte oxidada y que no entre en contacto con la comida deberá tratarse con un antióxido y volverse a pintar con una pintura para barbacoas resistente al calor.

- **Superficies de cocinado, parrilla de recalentamiento y plancha.**

Limpie la barbacoa con agua caliente y jabonosa cuando se haya enfriado. Para eliminar los restos alimentarios, utilice un detergente lavavajillas. No utilice estropajos ni polvos abrasivos, ya que podrían estropear definitivamente el acabado de la barbacoa. Aclare y seque bien.

- **Quemadores.**

Es aconsejable quemar los residuos tras el cocinado para mantener los quemadores limpios, en la medida en que se utilicen correcta y normalmente.

Los quemadores deberán retirarse y limpiarse anualmente, en caso de incrustación, para verificar que no existen signos de bloqueo (suciedad, insectos) en los orificios de los quemadores ni en la toma de aire principal de los mismos. Utilice limpia tubos para limpiar las obstrucciones.

Cuando vuelva a montar los quemadores, verifique que el cuello del quemador engancha la salida del aspersor de la válvula.

Si apareciera óxido entre los usos, esto es normal. Podrá quitarse con un cepillo suave y productos de limpieza para acero inoxidable.

- **Bandeja recolectora de grasas**

Después de cada uso, retire, elimine el agua con grasas y limpie la bandeja recolectora de grasas y quite cualquier trozo de comida y de grasa utilizando, si fuera necesario, una rasqueta de madera o de plástico.

En caso de no respetar estas instrucciones las grasas podrían prender fuego. Esto podría conllevar deterioros importantes de la barbacoa, que no están cubiertos por la garantía. Si fuera necesario, podrá limpiar la bandeja y el tazón recoge grasas con agua jabonosa.

- **Cuerpo de la barbacoa.**

Retire periódicamente el exceso de grasa del cuerpo de la barbacoa utilizando un paño empapado en agua jabonosa y bien escurrido. El exceso de grasa y trozos de comida pueden retirarse del interior del cuerpo de la barbacoa con una rasqueta de madera o de plástico flexible. Si necesitará limpiarla completamente, emplee un paño y agua caliente jabonosa o un cepillo de nailon. No utilice productos abrasivos. Retire las parrillas y/o placas y los quemadores antes de limpiar a fondo. No sumerja los botones de gas ni las rampas en agua. Verifique el encendido tras haber reinstalado cuidadosamente los elementos en el cuerpo de la barbacoa.

- **Cubierta o tapa de la barbacoa.**

Limpie la cubierta de la barbacoa con un trapo o una bayeta no abrasivos y agua caliente y jabonosa. No utilice estropajos o polvos agresivos para la limpieza, ya que podría dañar el acabado e la barbacoa de forma permanente. Seque cuidadosamente tras la limpieza

para evita la formación de óxido.

- **Fijaciones.**

Se recomienda verificar y apretar todos los tornillos, pernos, etc. periódicamente.

- **Almacenamiento.**

Asegúrese de que la barbacoa esté totalmente fría antes de cubrirla o almacenarla. Guarde la barbacoa en un lugar fresco y seco.

Cubra los quemadores con papel de aluminio para evitar la presencia de insectos y otra suciedad por los orificios del quemador.

Si la barbacoa se almacenara en interiores, la bombona de gas deberá desconectarse y dejarla en el exterior. La bombona de gas deberá dejarse siempre al aire libre, en un lugar seco y bien ventilado, apartada de fuentes de calor y de ignición. No deje que los niños jueguen con la bombona. No exponga la bombona de gas a la luz solar directa.

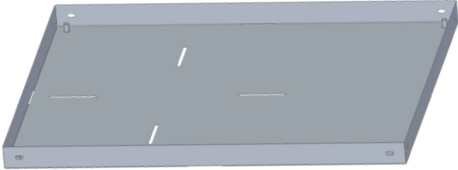
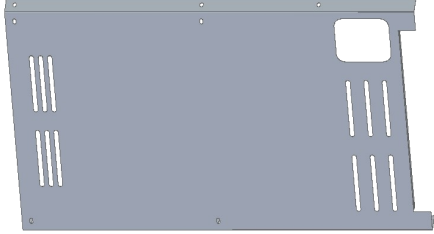
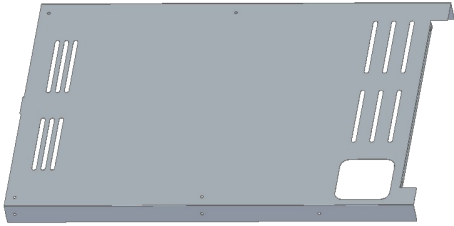

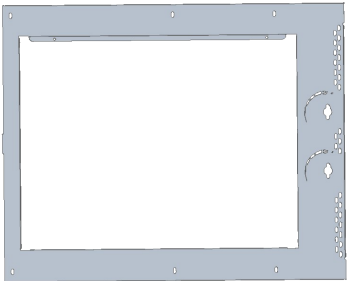


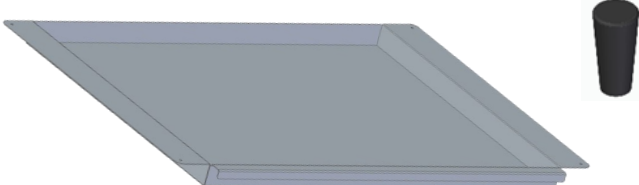
Antes de utilizar la barbacoa tras periodos de almacenamiento prolongados, lleve a cabo los procedimientos de limpieza.

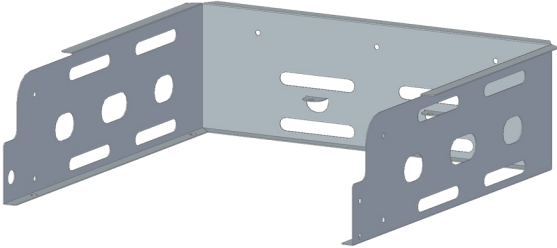



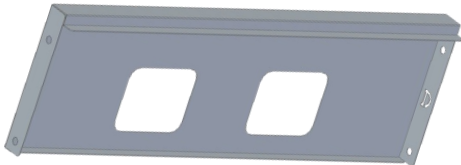
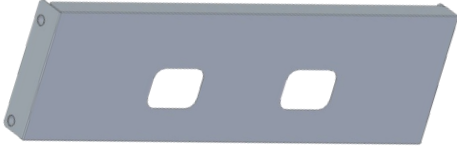
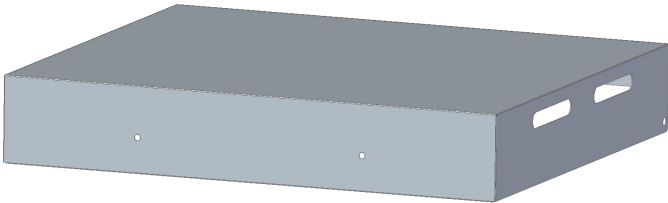
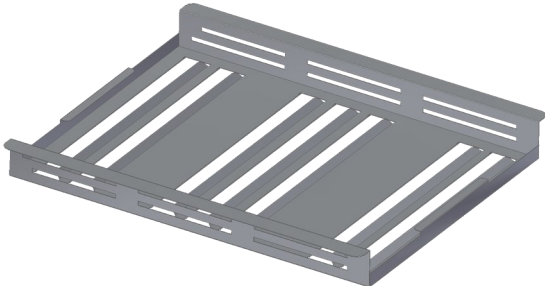
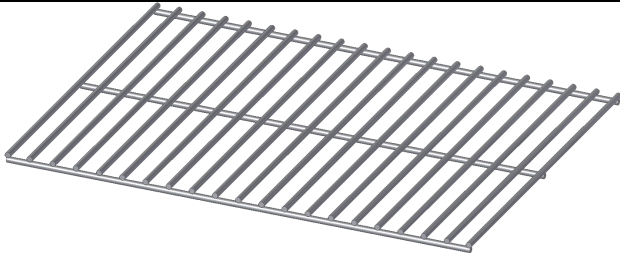

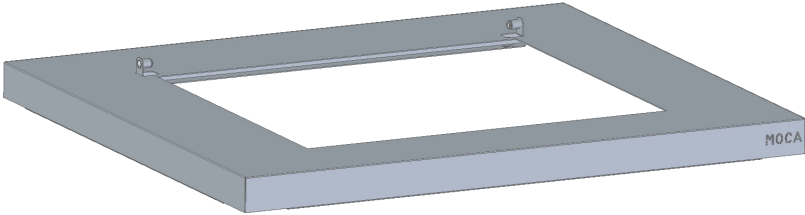
11. Medida de la barbacoa.


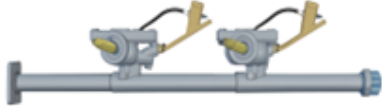

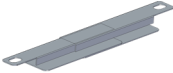
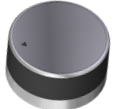

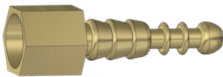
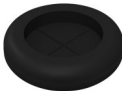





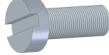



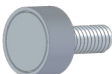
PESO APROXIMADO: 39 KG











12. Instrucciones de montaje.

NOMBRE	IMAGEN	QTY
BANDEJA INFERIOR		1
LATERAL DERECHO		1
LATERAL IZQUIERDO		1
TRASERA MUEBLE		1
FRONTAL MUEBLE		1
PUERTA MUEBLE		1
BALDA INTERMEDIA		1
BANDEJA RECOGE GRASA Y TAPÓN		1

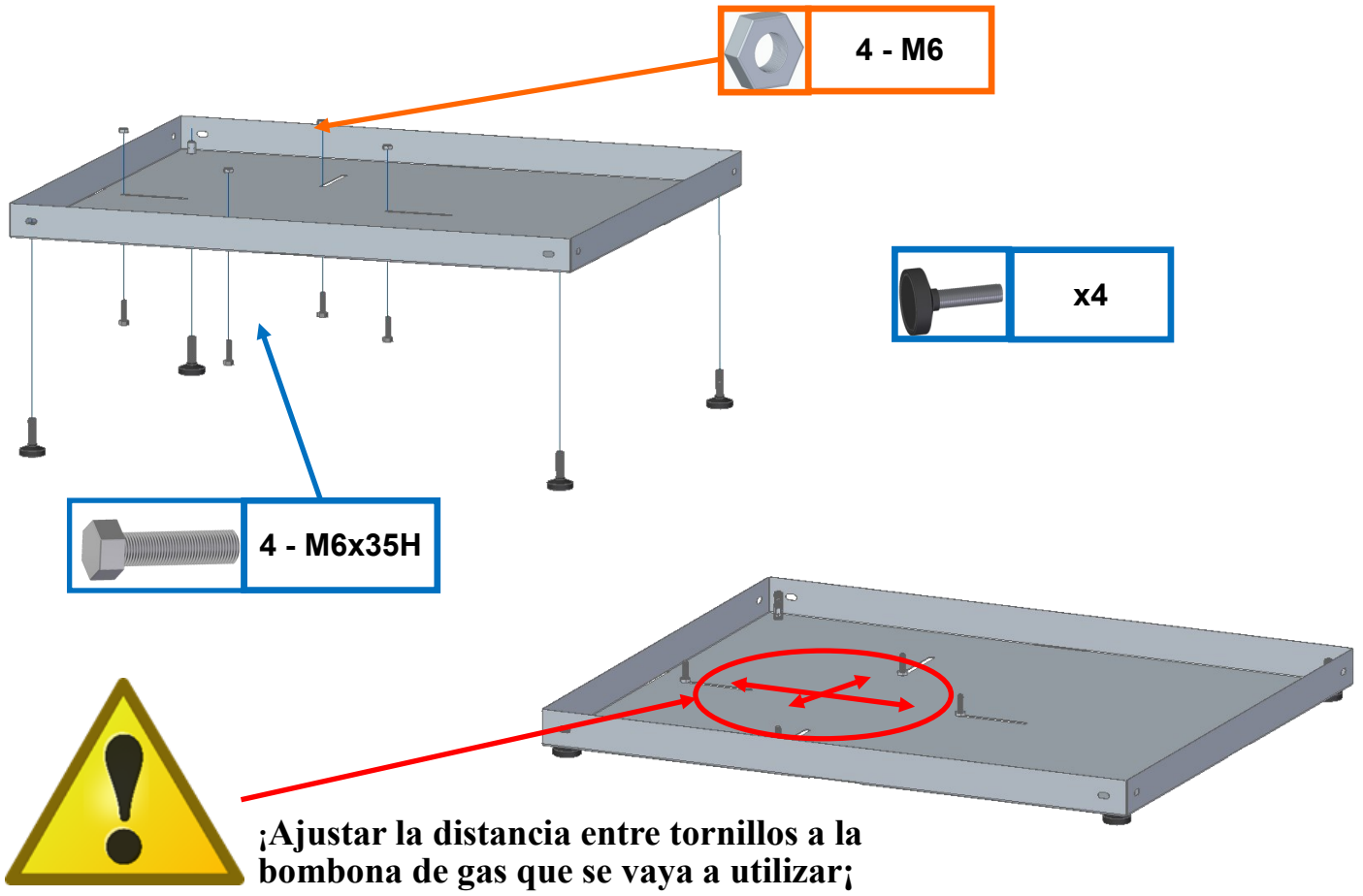
CUERPO BBQ		1
GUÍA IZQUIERDA BANDEJA RECOGE GRASA		1
GUÍA DERECHA BANDEJA RECOGE GRASA		1
SOPORTE PARRILLA		1
FRONTAL INTERMEDIO		1
FRONTAL CAMARA DE AIRE		1
TAPADERA		1
BANDEJA ROCA DE LAVA		1
PARRILLA ASADORA		1
NIVELADOR		4
ENCIMERA		1

TIRADOR		1
COLECTOR		1
QUEMADOR		2
SISTEMA INTERENCEDIDO		1
MANDO ENCEDEDOR		2
EMBELLECEDOR MANDO		2
ESPIGA GAS		1
PASADOR GOMA		1
BOOMPER		2
TORNILLO CRUZ	 M6X12	39
TORNILLO EJE	 M6X8	4
TUERCA M6	 M6	43
TUERCA M4	 M4	2
TORNILLO M4X10	 M4X10	4
TORNILLO HEXAGONAL	 M6X35	4
TORNILLO M4	 M4	2
TORNILLO	 M6X35	4
IMANES		2

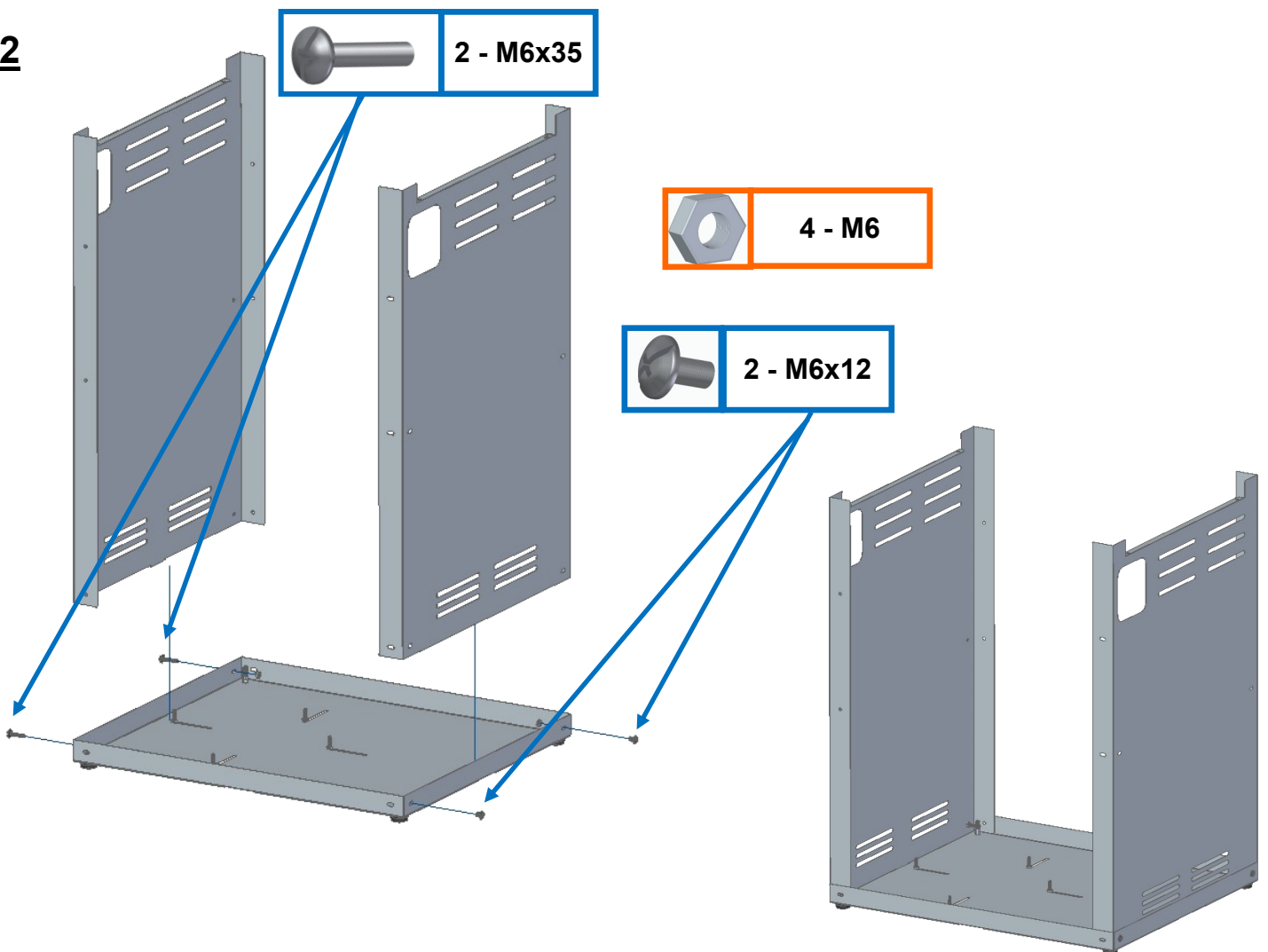
Tools not included

  x2	 60 min	 +	 10-12	 12-13	 8-9	
--	---	--	--	--	--	---

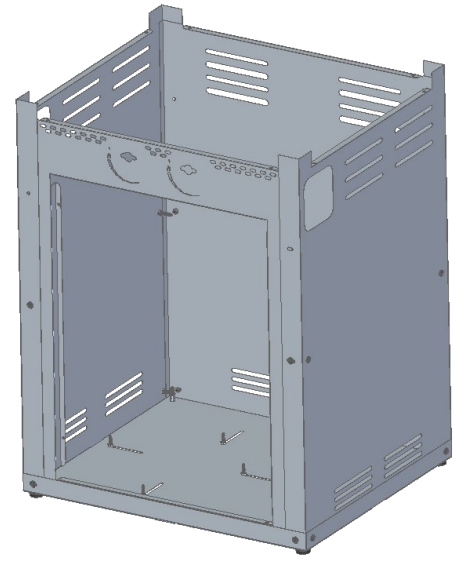
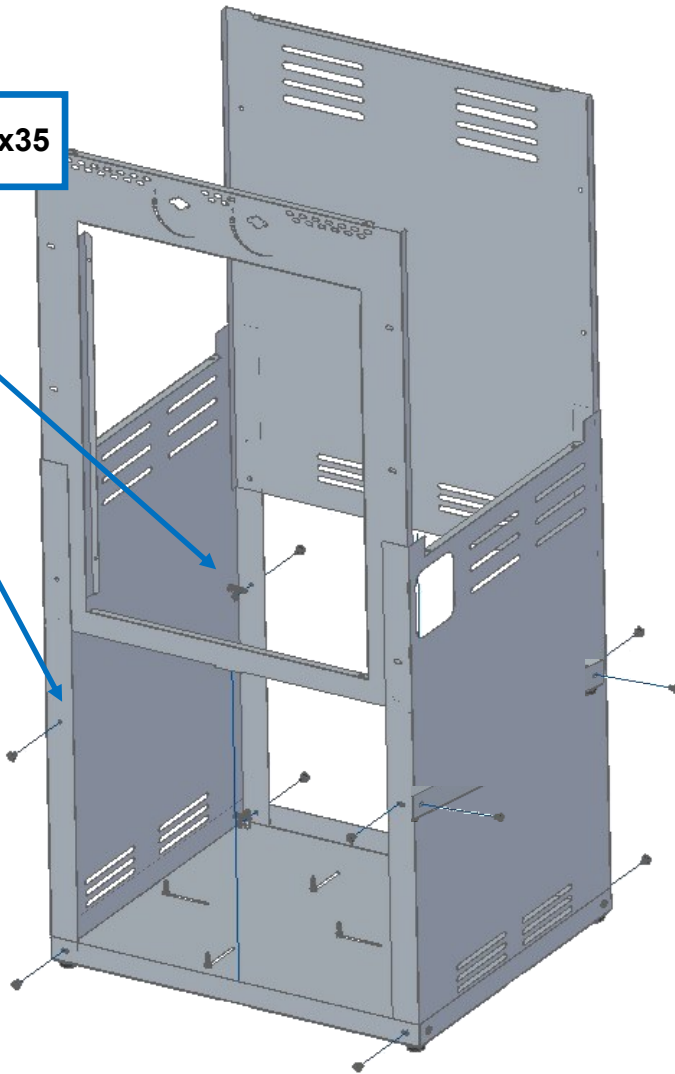
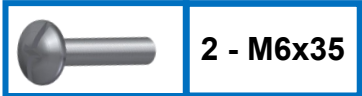
1



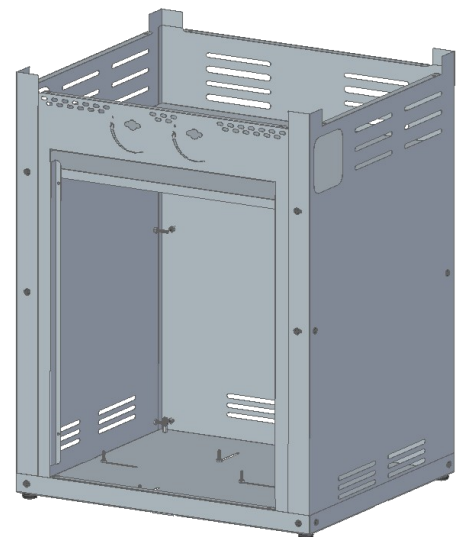
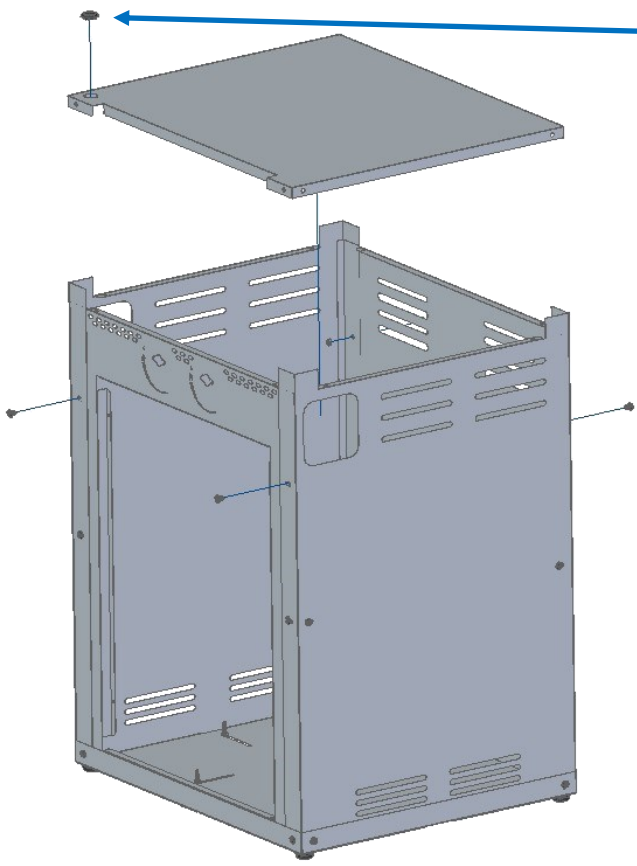
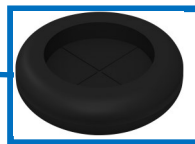
2



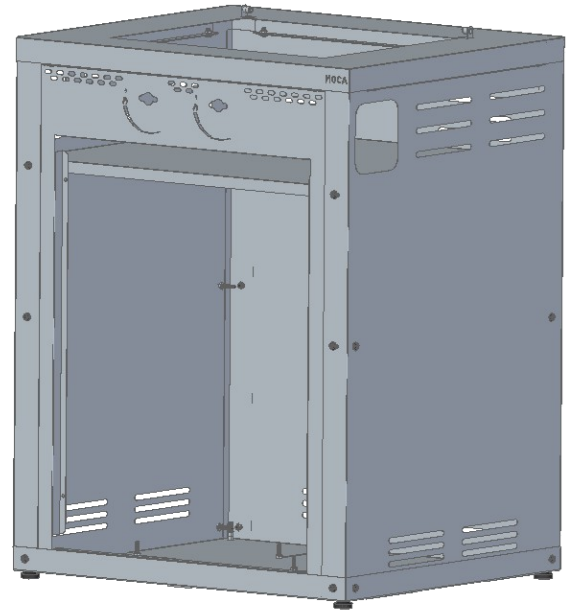
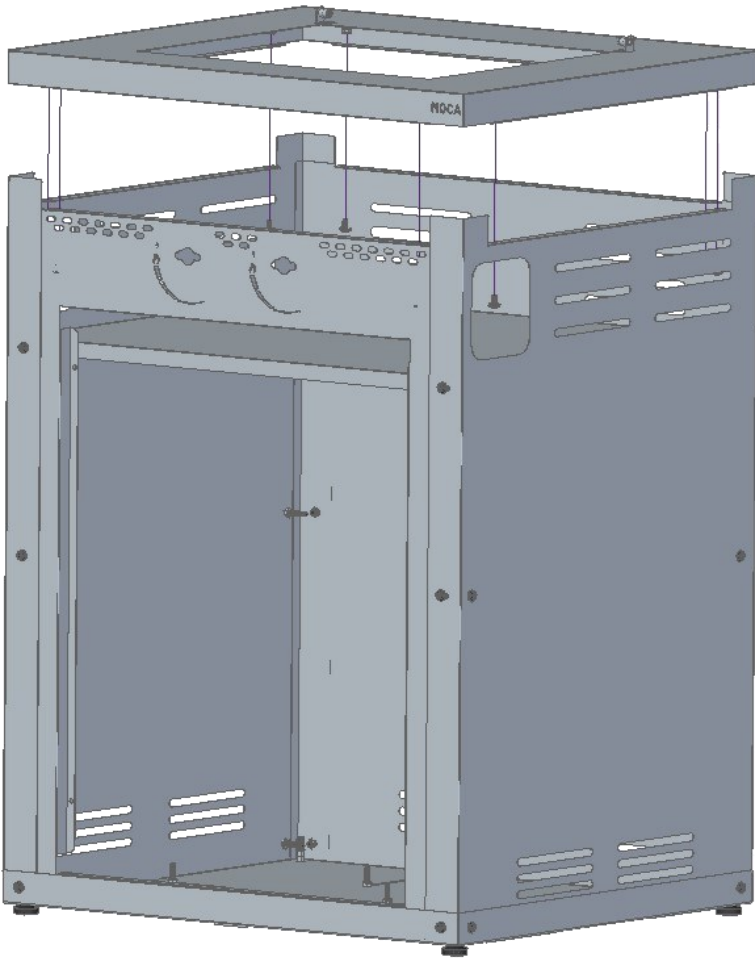
3



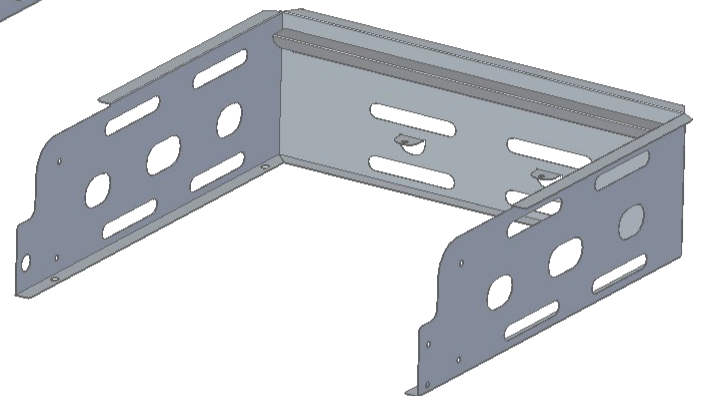
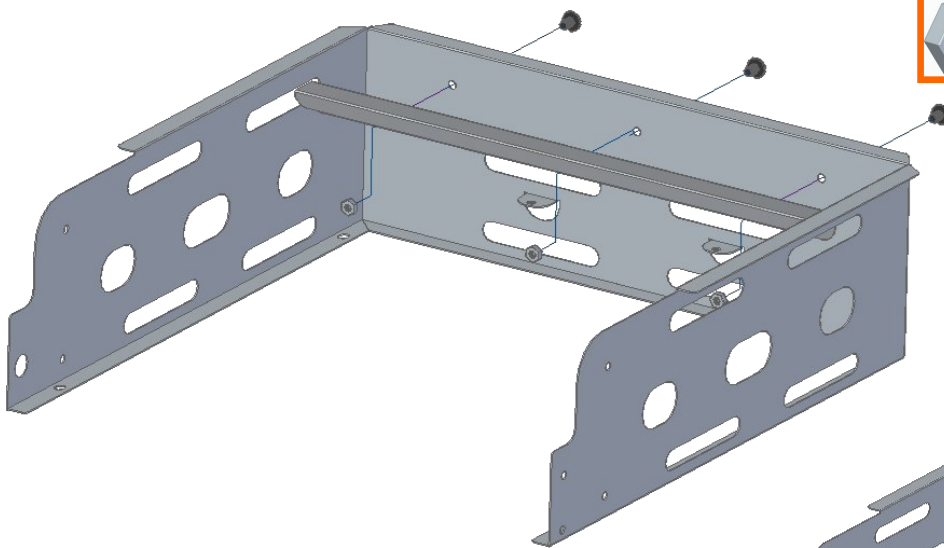
4



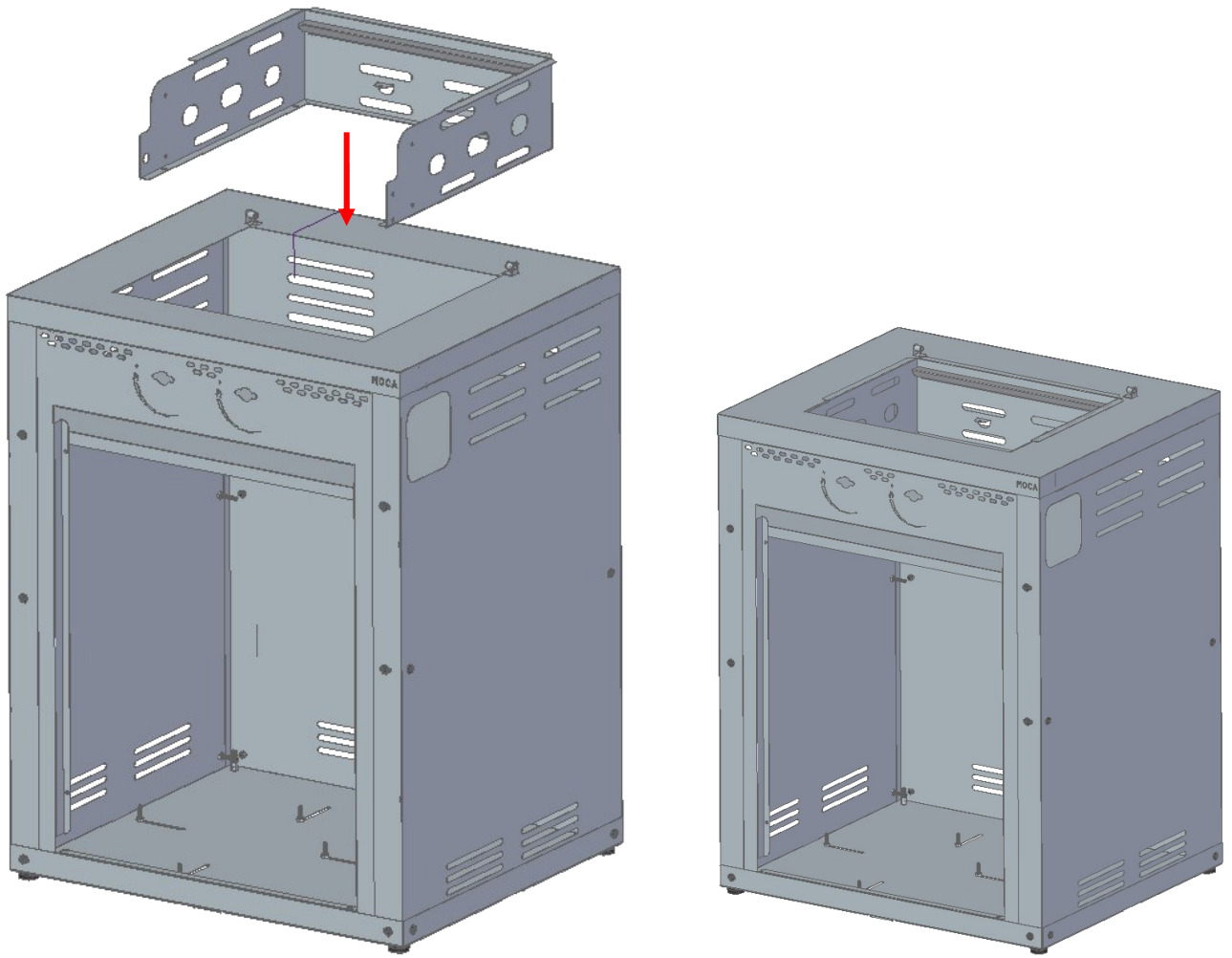
5





6

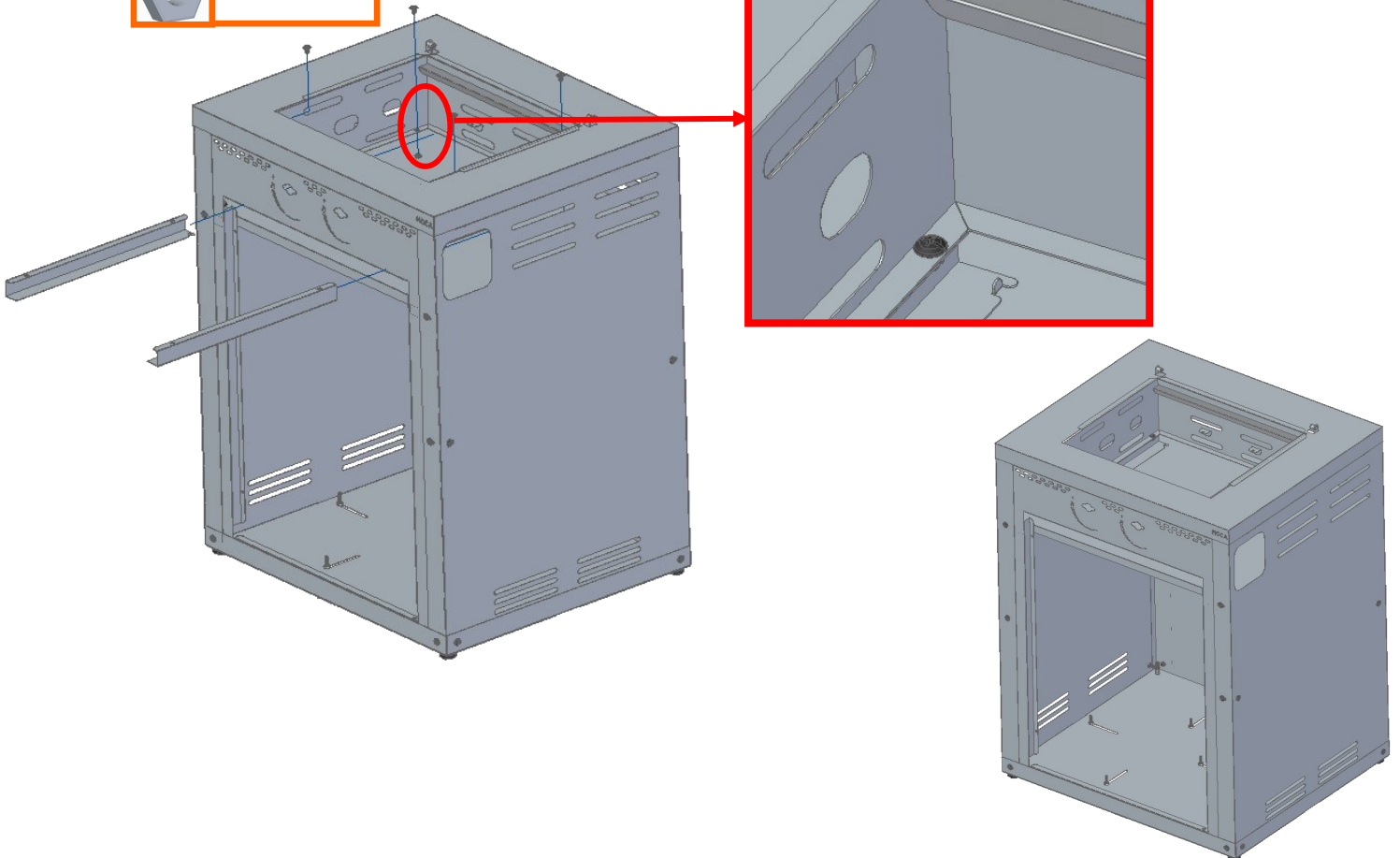


7

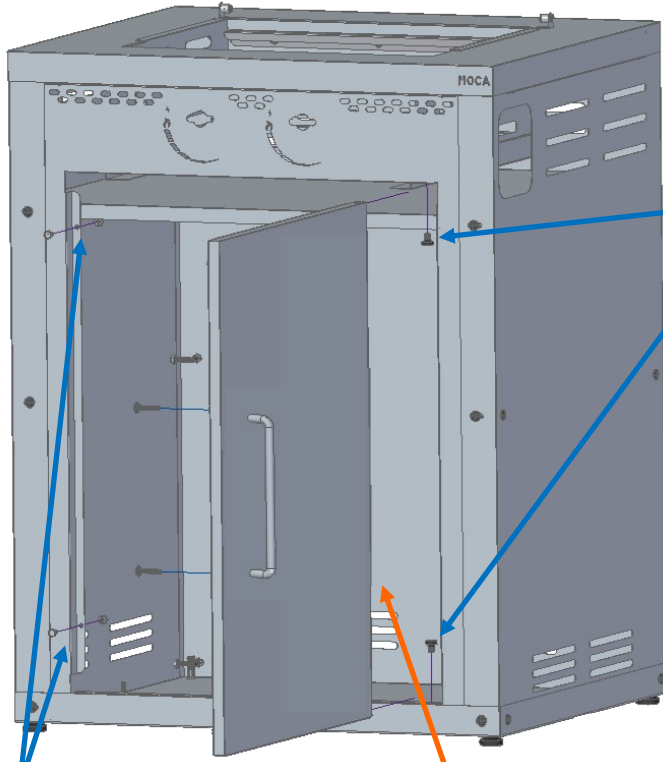


8

- | | |
|---|-----------|
|  | 4 - M6x12 |
|  | 4 - M6 |



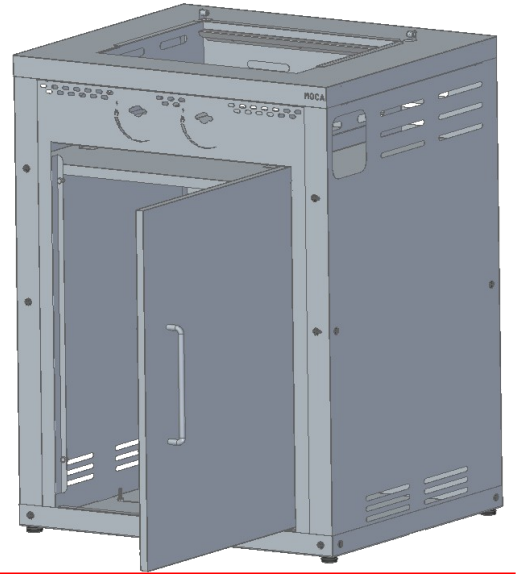
19



2 - M6x8

x2

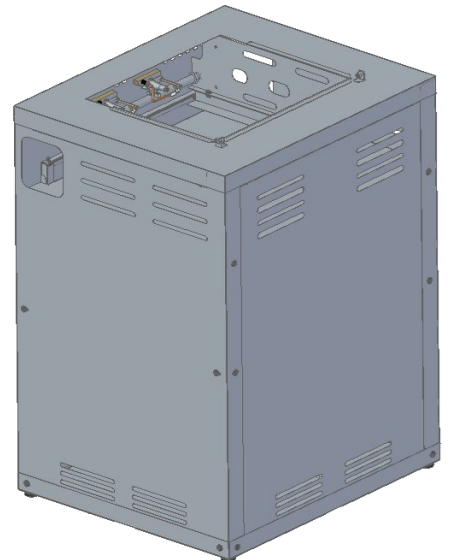
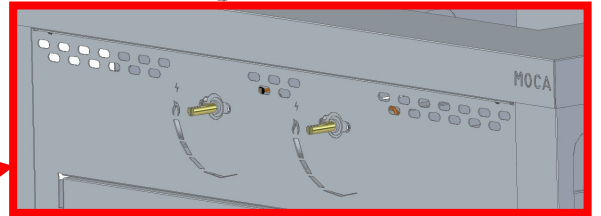
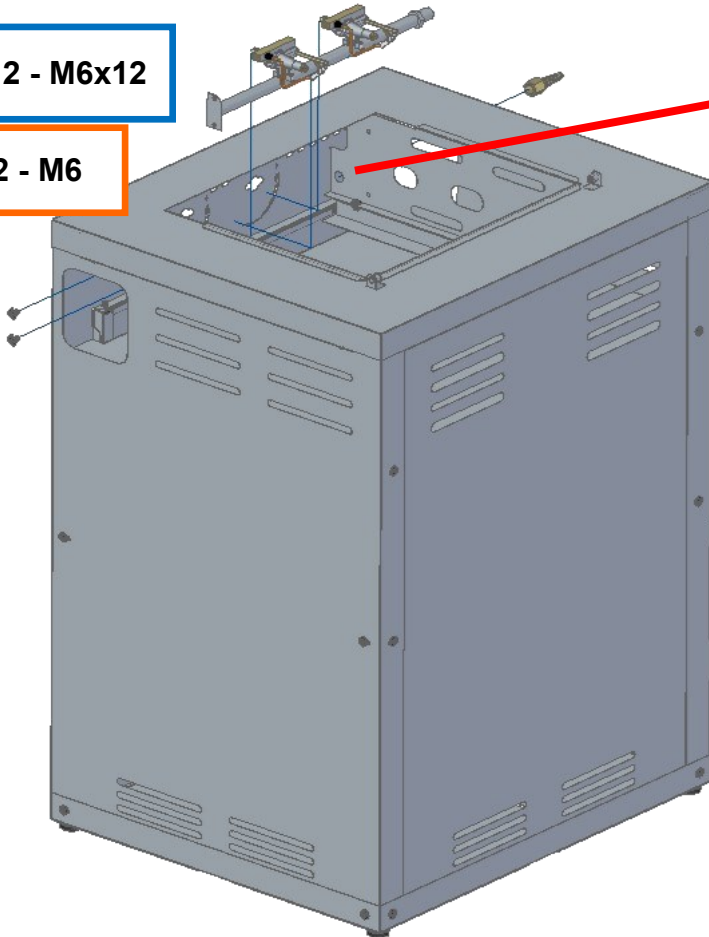
2 - M4



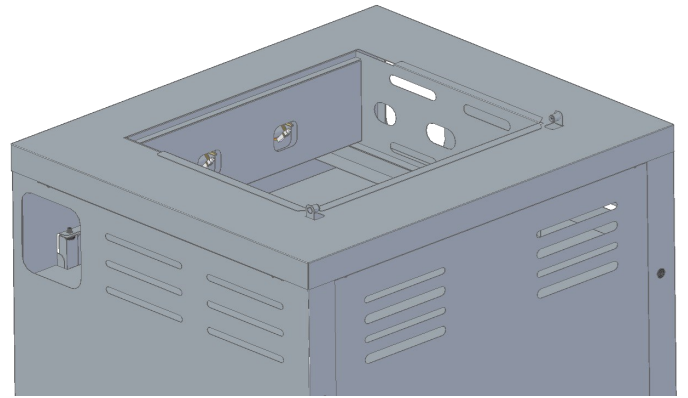
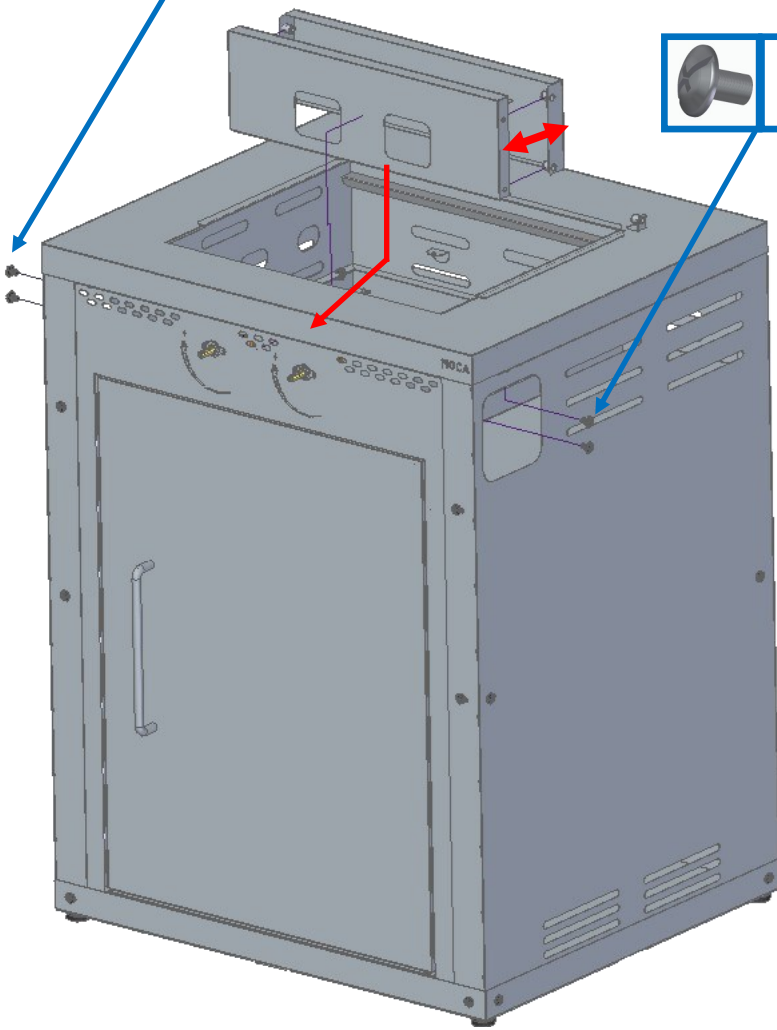
10

2 - M6x12

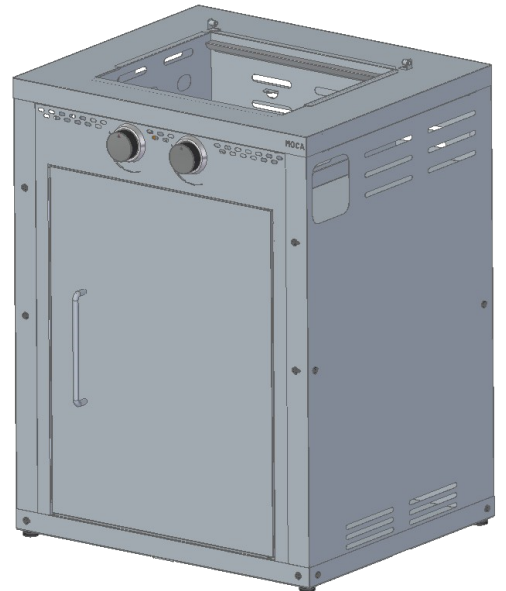
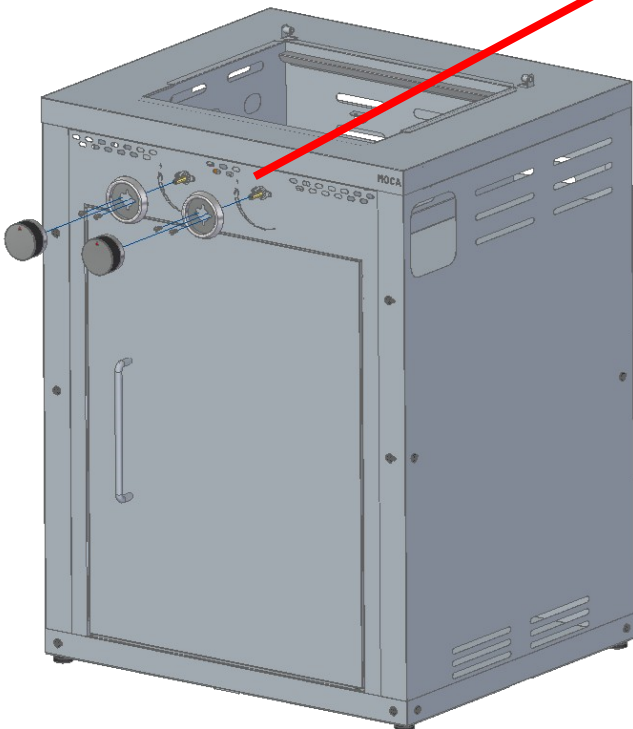
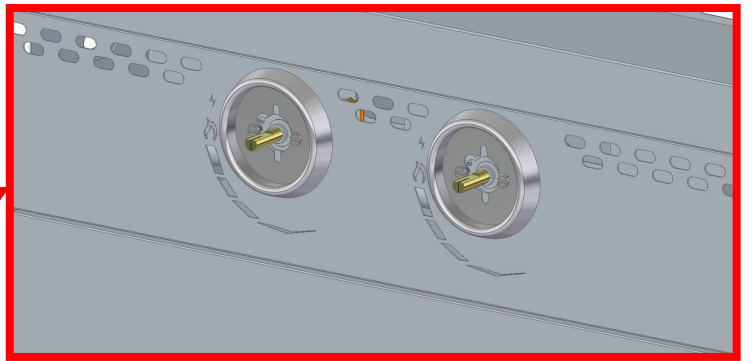
2 - M6



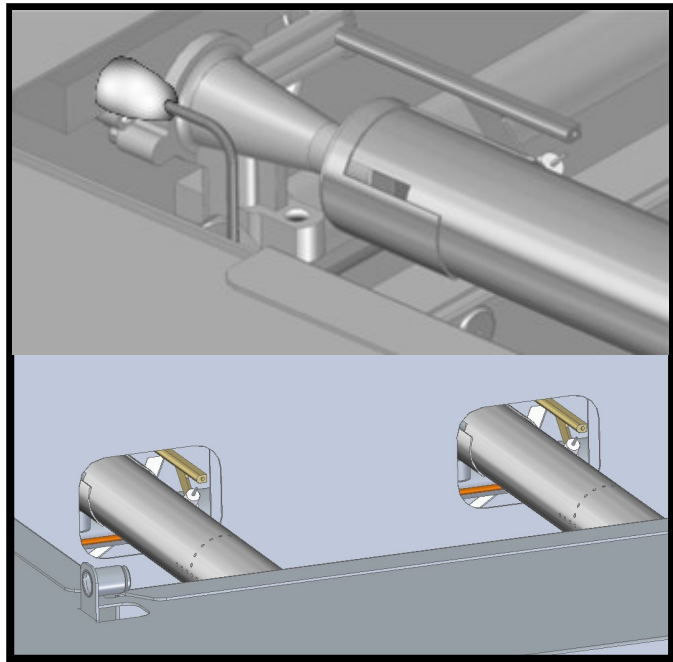
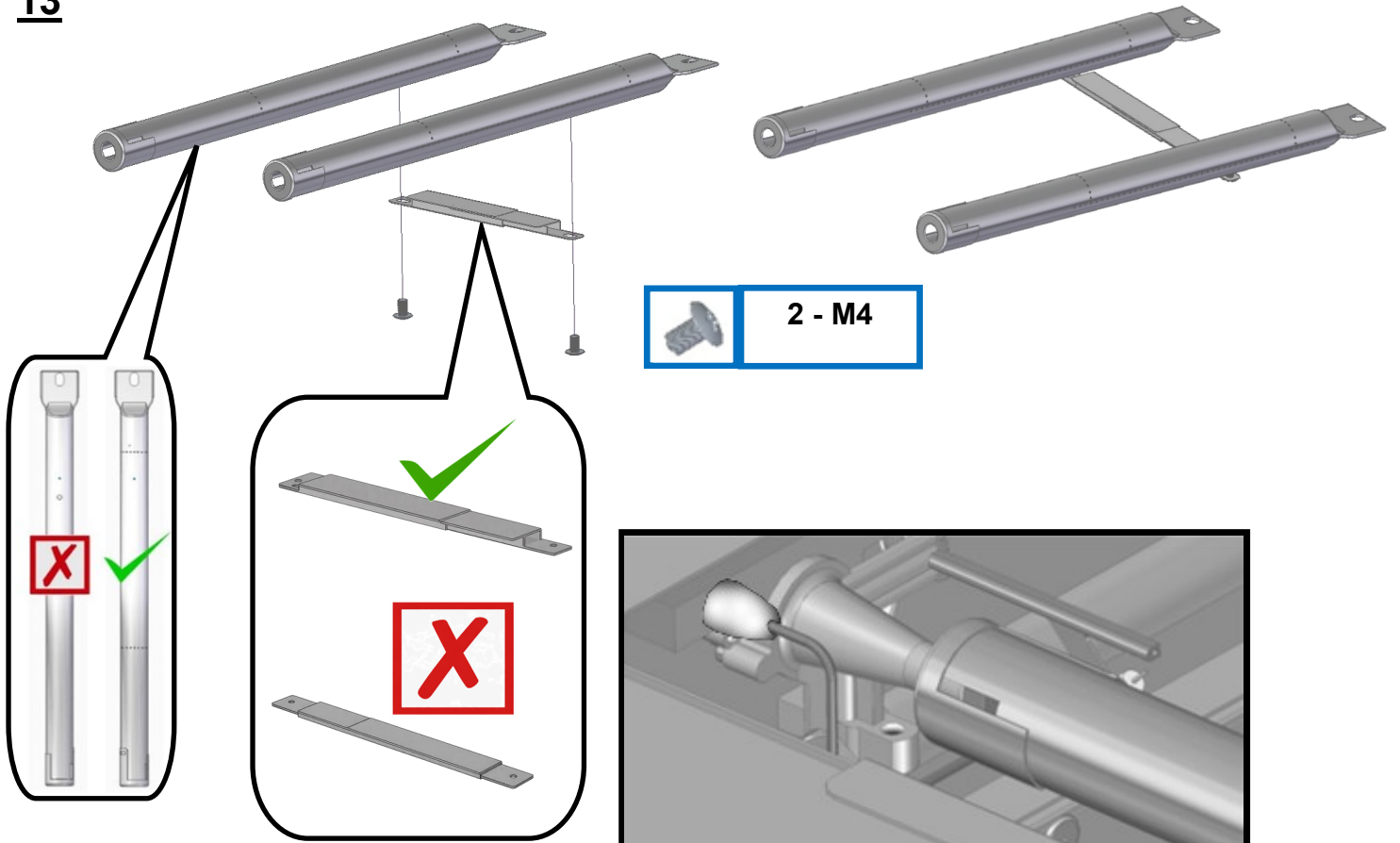
11



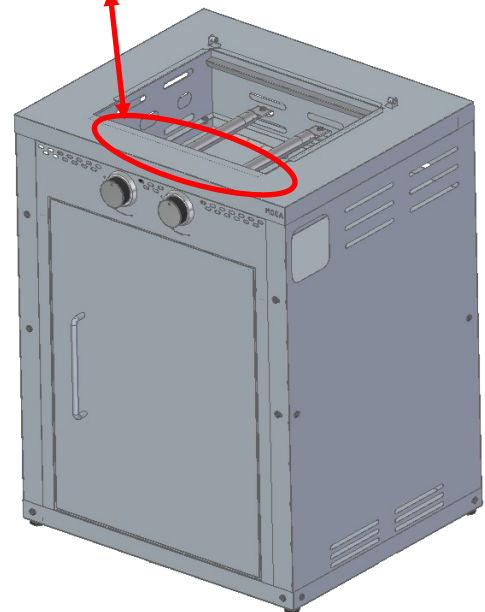
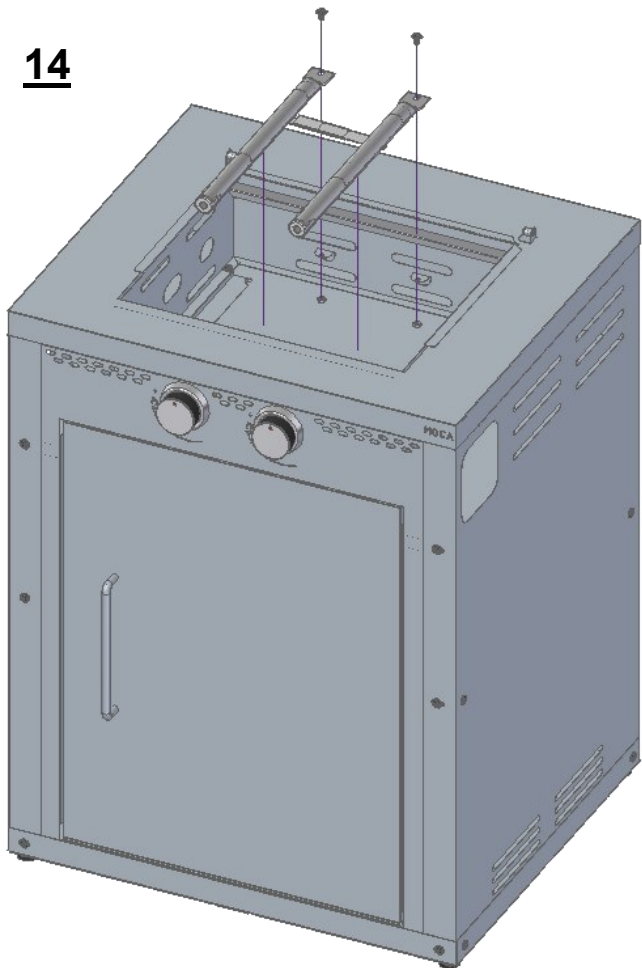
12



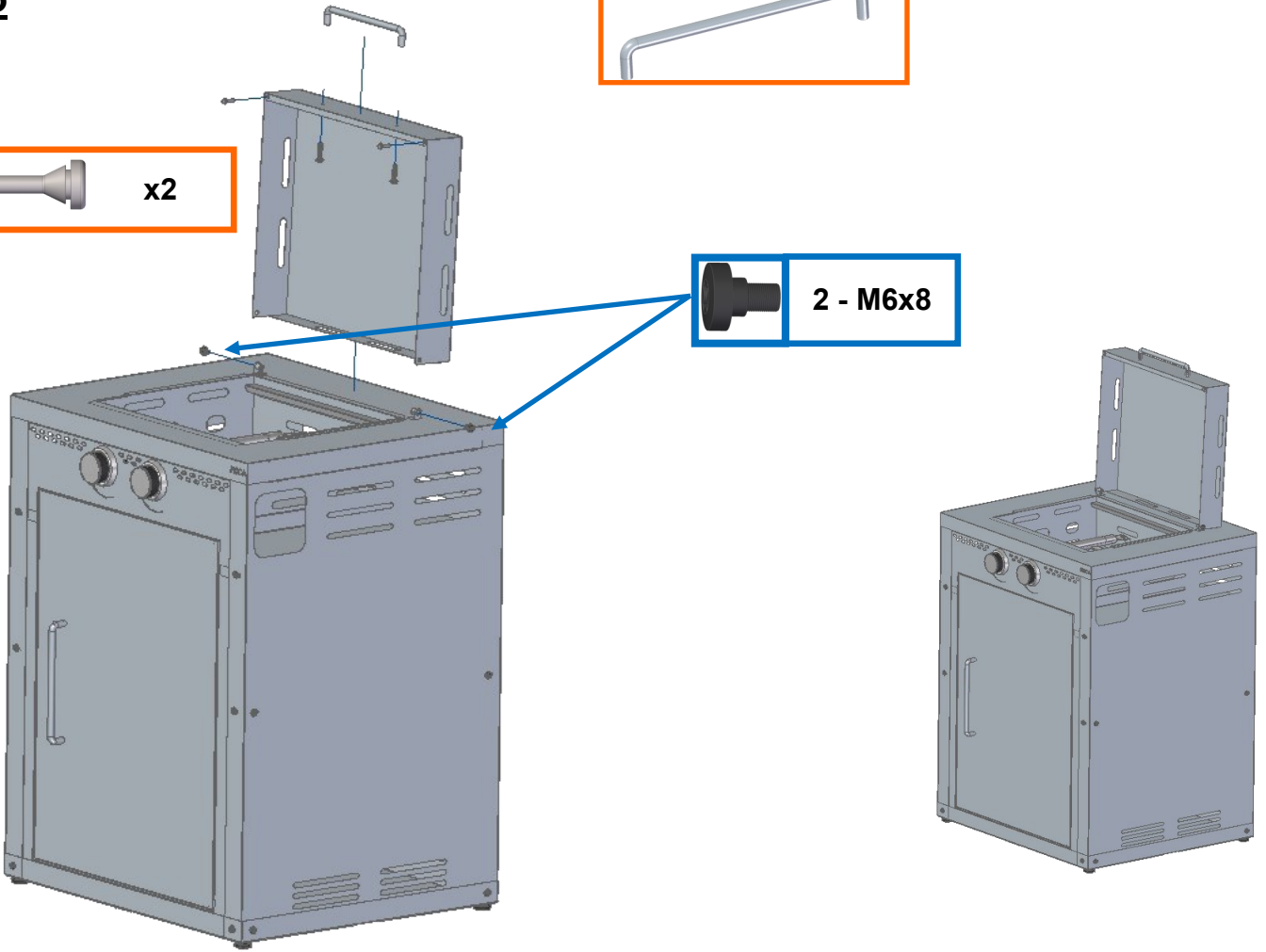
13



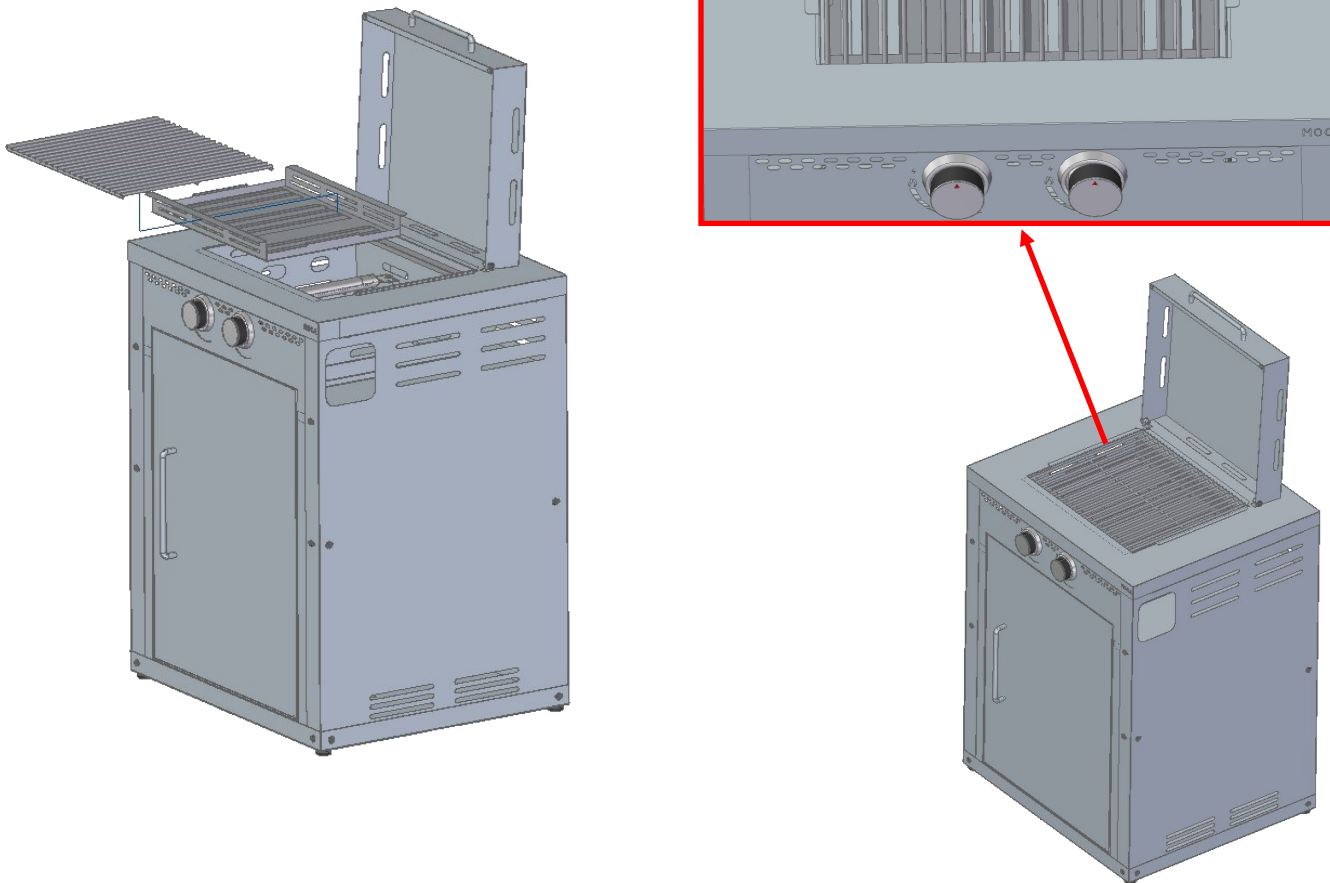
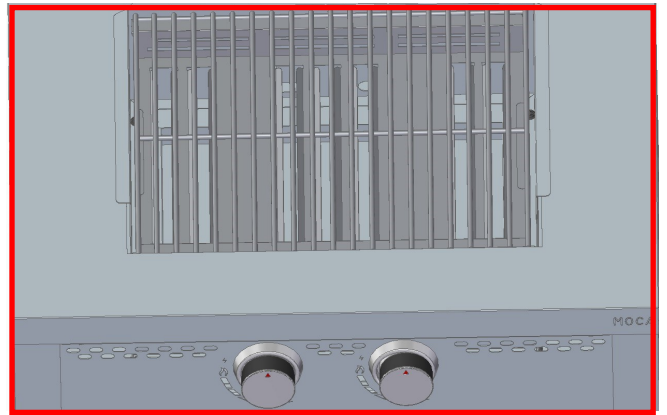
14



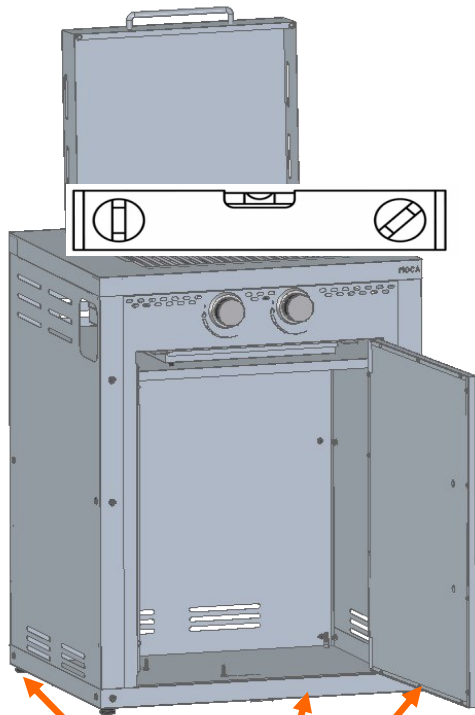
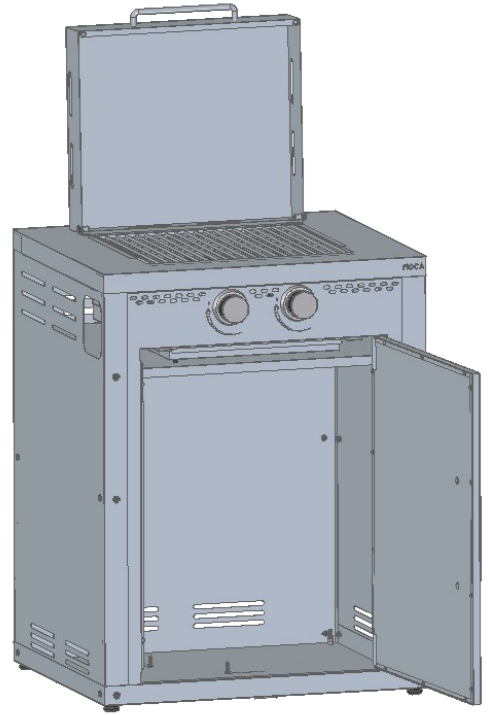
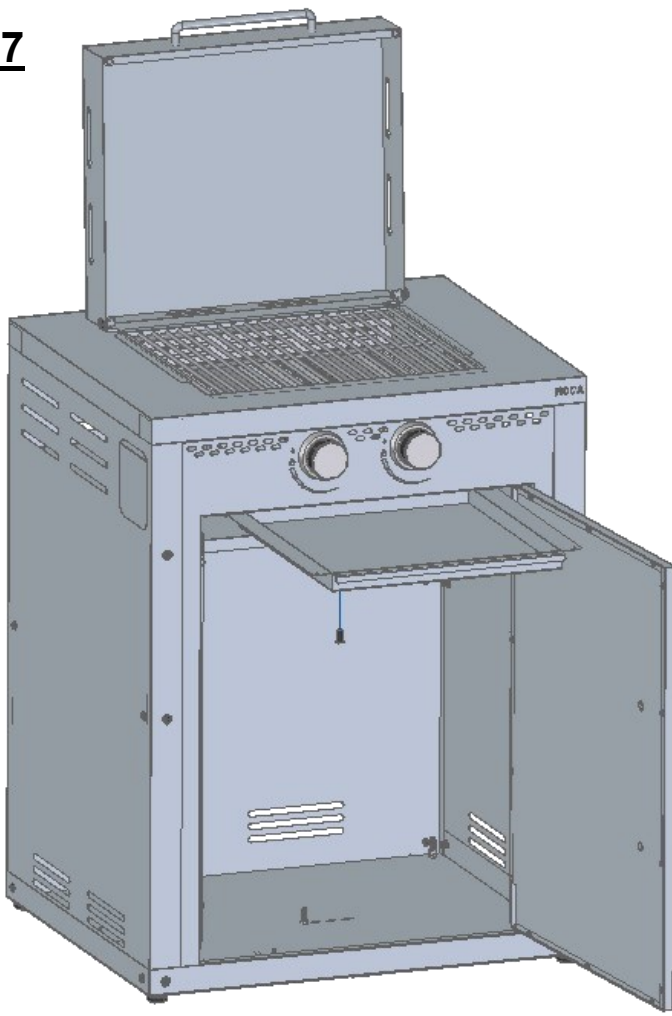
15



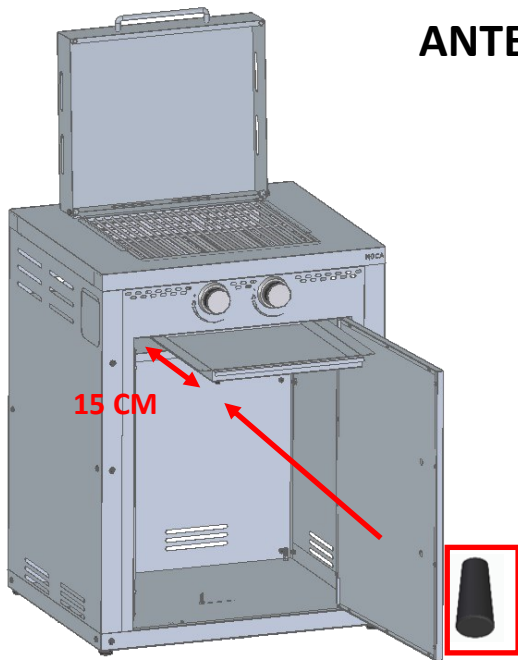
16



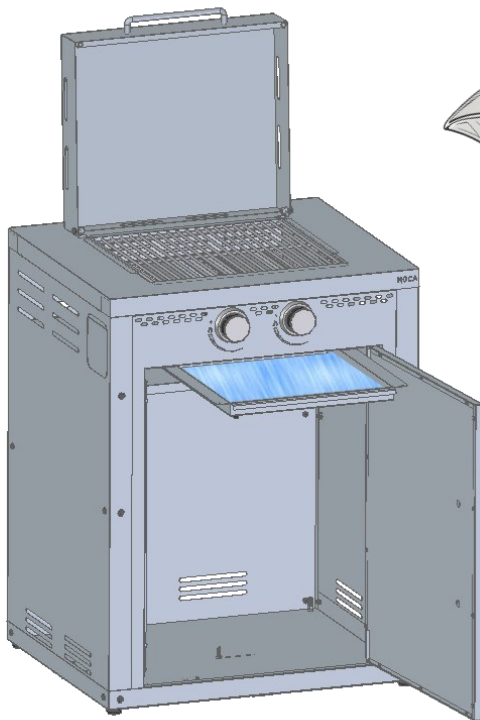
17



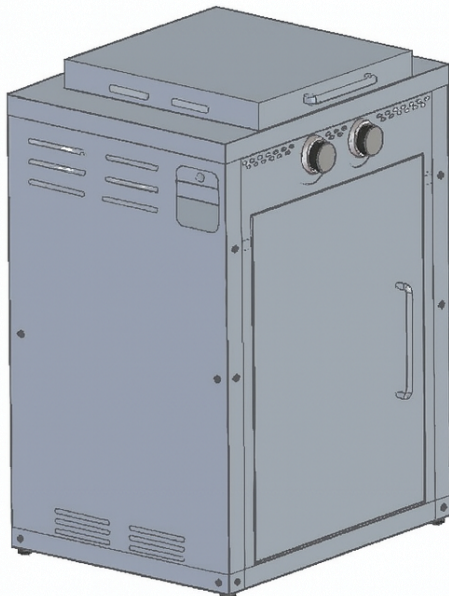
ANTES DEL COCINADO



1. Abra la puerta del soporte.
2. Extraiga la bandeja aproximadamente 15 cm.
3. Coloque el tapón de silicona en la posición correcta, asegurándose de que el desagüe quede completamente sellado.
4. Vierta agua en la bandeja.
5. Deslice la bandeja nuevamente hacia adentro hasta su posición final de cierre.

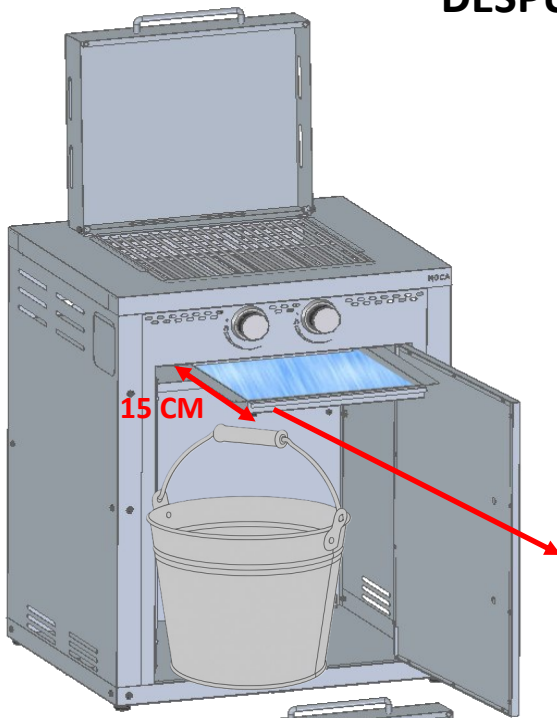


4. Vierta agua en la bandeja.

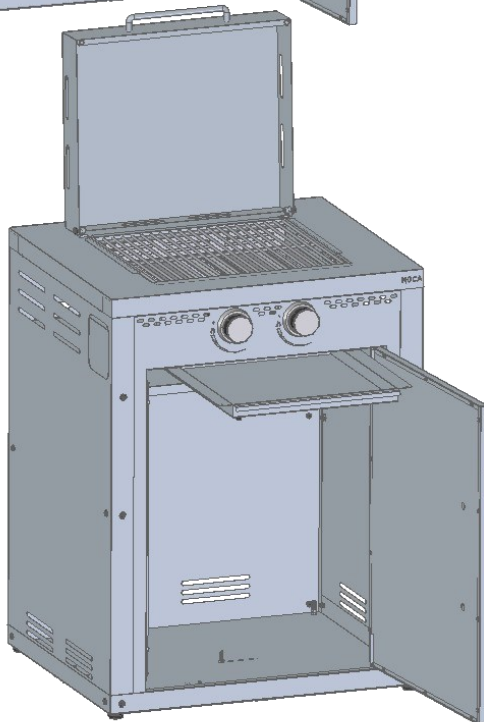


5. Deslice la bandeja nuevamente hacia adentro hasta su posición final de cierre.
6. Se recomienda mantener cerrada la puerta del mueble durante el cocinado.

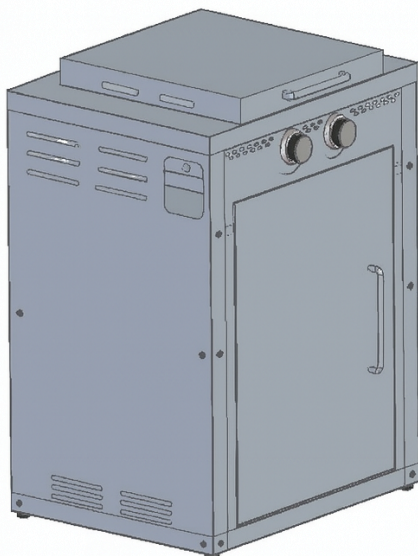
DESPUÉS DEL COCINADO



1. Espere a que la bandeja recolectora esté fría.
2. Extraiga la bandeja aproximadamente 15 cm.
3. Coloque un recipiente vacío bajo el desagüe de la bandeja.
4. Retire el tapón del desagüe.
5. Espere a que toda el agua con las grasas e impurezas caiga dentro del recipiente.



6. Limpie la bandeja con un paño húmedo y seque con un papel, en caso de que fuera necesario use agua jabonosa.



7. Finalmente colocar la bandeja y el tapón del drenaje en posición habitual.



iii ADVERTENCIA !!!

Muy importante:

SI COCINANDO COMIENZA A GENERARSE LLAMAS, ESTAS PODRÍAN PROVOCAR LA INFLAMACIÓN DE LAS GRASAS DE LA BANDEJA INFERIOR. EL APARATO PUEDE INCENDIARSE PROVOCANDO UN ACCIDENTE GRAVE.

LEA "CONTROL DE LAS INFLAMACIONES EN EL MANUAL"

AVERTISSEMENT !!!

Très important :

SI DES FLAMMES COMMENCENT À SE FORMER PENDANT LA CUISSION, ELLES POURRAIENT ENFLAMER LES GRAISSES DU PLATEAU INFÉRIEUR. LE BARBECUE POURRAIT ALORS PENDRE FEU ET CAUSER UN GRAVE ACCIDENT.

LIRE ATTENTIVEMENT: "INFLAMMATIONS DES GRAISSES DANS LE MANUEL"

WARNING !!!

Very important:

IF THE FLAMES START TO FORM DURING COOKING, THEY COULD IGNITE THE GREASES OVER THE BOTTOM TRAY. THE BARBECUE COULD CATCH FIRE AND CAUSE A SERIOUS ACCIDENT.

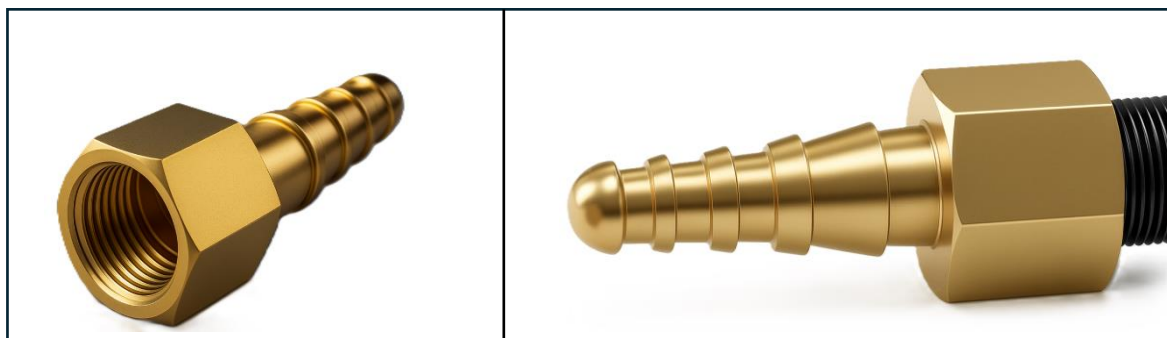
READ CAREFULLY: "THE INFAMATIONS AT THE GREASE" IN THE MANUAL.

INSTRUCCIONES DE CONEXIÓN DEL ADAPTADOR

NO ADECUADO PARA EL MERCADO FRANCÉS

Foto del adaptador:

Foto de la toma de gas conectada:



Pasos:

1. Coloque el adaptador en la toma de gas, situada en la parte izquierda del aparato y enrosque suavemente con la mano.
2. Cuando note que empieza a presentar resistencia, use una llave hexagonal para apretarlo.
3. Conecte la manguera al adaptador y fijela correctamente con una abrazadera metálica homologada
4. Pase el tubo de gas por el agujero protegido con la goma circular previamente instalada, marcando el espacio necesario para que pase el tubo y de forma que quede con una forma circular sin que el tubo presente dobleces o estrangulamientos que obstruyan el paso del gas.



Atención:

REALICE UNA PRUEBA DE FUGAS DESPUÉS DE CONECTAR EL ADAPTADOR.

VENTAJAS DEL COCINADO CON ROCA DE LAVA



" Imagenes ilustrativas"

Las **barbacoas de gas con opción para roca de lava** ofrecen beneficios significativos frente a las barbacoas de gas convencionales. Las rocas absorben la grasa, reducen la suciedad, distribuyen el calor uniformemente y contribuyen a un menor consumo de gas.

Las piedras de lava, de origen volcánico natural, se colocan sobre la bandeja situada encima de los quemadores y bajo la parrilla. Una vez encendida la barbacoa, basta esperar unos minutos para que las piedras alcancen la temperatura óptima. Gracias a su capacidad de mantener el calor, puede apagarse la barbacoa antes y aprovechar el calor residual para terminar la cocción de los alimentos.

Además, permiten mantener los alimentos calientes durante un tiempo incluso con la barbacoa apagada.

Para garantizar un cocinado eficiente y seguro:

- Evite utilizar piedras saturadas de grasa de usos anteriores.
- Si prefiere limpiarlas, puede hacerlo con agua caliente y un cepillo de raíces.
- Otra opción es envolverlas completamente en papel de aluminio, encender la barbacoa y esperar a que dejen de emitir humo. Una vez frías, estarán listas para reutilizarse.

Se recomienda sustituir las piedras cada temporada o antes, según la frecuencia de uso. Siga siempre las instrucciones del envase del producto.

Declaración UE de Conformidad

Reglamento (UE) 2016/426

MANUEL OBRERO RUIZ SA

P.I. EL GARROTAL, CALLE D, PCLAS 1, 3 Y 5
C.P. 14700 PALMA DEL RÍO (CÓRDOBA)
ESPAÑA

DECLARAMOS bajo nuestra responsabilidad que el aparato descrito a continuación es conforme con la legislación de armonización de la Unión aplicable:

- *Aparato:* Barbacoa de Gas I₃₊, butano (28-30 mbar), Propano (37mbar).
- *Modelo:* MÓDULO MOCA BBQ DE 2 QUEMADORES
- *Marca:* IMOR
- *Nº de Serie:* 01-25 Año de fabricación: 2025

DECLARAMOS que el aparato indicado cumple con las prescripciones de diseño, construcción y seguridad de las **Normas Europeas** relativas a **Aparatos a Gas**, relacionadas a continuación:

- *UNE-EN 498 – Especificaciones para los aparatos que utilizan exclusivamente gases licuados del petróleo. Barbacoas para uso al aire libre incluidas las planchas.*

Para dar cumplimiento a la siguiente reglamentación:

- *Reglamento (UE) 2016/426 – Normas para la comercialización y la puesta en servicio de aparatos que queman combustibles gaseosos.*
- *Reglamento (UE) 1935/2004 – Normas sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos.*

El organismo notificado **LGAI TECHNOLOGICAL CENTER, S.A. (APPLUS)** con nº **0370**, situado en Barcelona – España, ha efectuado el Examen UE de Tipo y ha expedido el certificado con nº PIN 370CU3274 (en fecha 2019-03-09, con duración de 10 años), así como, la Evaluación de Conformidad (módulo C2 y ha expedido el certificado con nº 0370-GAR-32717/C2 (en fecha 11-03-2023, con vigencia de 1 año).

En Palma del Rio, a 18 de noviembre de 2025, se firma la presente declaración


IMOR
Manuel Obbero Ruiz, S.A.
Pg. El Garrotal C/D Poles 1, 3 y 5 Apdo Correos 212
14700 PALMA DEL RIO (Córdoba)
Tfno. 957 641 137 Fax 957 649 198

Firmado por: JOSE M OBRERO

En nombre de: IMOR

IMOR®

Manuel Obrero Ruiz, s.a.
P.I. "EL GARROTAL",
CALLE D, PCLAS 1,3 Y 5
14700 Palma del Río, Córdoba
Teléfono: +34 957 641 137
info@imor-sa.com

Fabricado en España

080.852 MÓDULO MOCA BBQ
DE 2 QUEMADORES