

# habitex®

## Instrucciones y garantía

Ref. 1475 Y 60



# SC6000

**Multigrill digital**

**Multigrill digital**

**Digital multigrill**

**Multigril numérique**

**Multigrill digitale**

**Digitaler Multigrill**

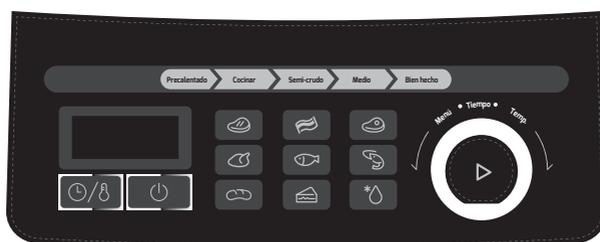


## Conozca su multigrill

1. Placas de asar.
2. Panel de control.
3. Asa.
4. Tapa superior.
5. Recipiente recoge-grasa.



## Panel de control



Le felicitamos por la compra de este aparato marca Habitex, acaba de adquirir un producto de gran calidad que le proporcionará muchos años de uso siempre que lo utilice debidamente.



**Antes del primer uso del aparato, lea integralmente este manual y actúe de acuerdo a sus indicaciones. El incumplimiento de las advertencias indicadas puede provocar accidentes. Guarde el manual para futuras consultas.**

## Contenido

El equipo completo del aparato se encuentra detallado en la lista de componentes adjunta. Verifique durante el desembalaje que no falta ninguna pieza.

En caso de detectar que faltan accesorios o que el aparato ha sufrido daños durante el transporte, informe a su distribuidor.

## Consejos y advertencias de seguridad

- Si ignora las instrucciones de seguridad, eximirá al fabricante de toda responsabilidad por posibles daños.
- Este aparato ha sido diseñado para su uso doméstico, no para un uso profesional o industrial. No está diseñado para ser usado por clientes en entornos de hostelería o de tipo residencial, casas rurales o zonas de cocina para el personal de oficinas, tiendas y otros entornos de trabajo.

- Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- Este aparato puede ser utilizado por niños con edad de 8 años o mayores y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimiento, si se les ha dado la supervisión o formación adecuadas respecto al uso del aparato y comprenden los peligros que implica.
- La limpieza y mantenimiento del aparato a realizar por el usuario no deben realizarlos los niños, a menos que sean mayores de 8 años y estén supervisados por un adulto.
- Este aparato no es un juguete, los niños deben estar bajo vigilancia para asegurar que no juegan con el aparato.
- Desconectar el aparato de la toma de corriente antes de instalar o retirar sus accesorios, de proceder a su limpieza o cuando no lo esté utilizando.
- No sumergir el aparato en agua u otros líquidos. No ponerlo bajo el grifo.
- Si observa un funcionamiento anómalo, desconectar el aparato de la red eléctrica.
- Este aparato no es apto para uso en exteriores.
- La temperatura de las superficies accesibles puede ser elevada cuando funciona el aparato.

- El aparato no está diseñado para usarse mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
- Es peligroso cubrir el grill con papel de aluminio u otro material, ya que el calor no puede salir y hace que la barbacoa se derrita y funcione mal.
- **ADVERTENCIA:** No debe utilizarse carbón ni combustibles similares con este aparato.

## Seguridad eléctrica

- Verifique que el voltaje indicado en la placa de características coincide con el de red.
- Conectar el aparato a una base de toma de corriente provista de toma de tierra y que soporte como mínimo 10 Amperios.
- La clavija del aparato debe coincidir con la base eléctrica de la toma de corriente. Nunca modificar la clavija ni usar adaptadores de clavija.
- No utilizar el aparato si el cable eléctrico o la clavija están dañados.
- No forzar el cable eléctrico de conexión. Nunca usar el cable eléctrico para levantar, transportar o desenchufar el aparato.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, por su servicio postventa o por per-

sonal cualificado similar, con el fin de evitar un peligro.

- No dejar que el cable eléctrico de conexión quede en contacto con las superficies calientes del aparato. No enrollar el cable eléctrico alrededor del aparato.
- Los cables dañados o enredados aumentan el riesgo de choque eléctrico.
- No tocar la clavija ni el aparato con las manos mojadas.
- Si alguna de las partes envolventes del aparato está dañada, desconectar inmediatamente el aparato de la red para evitar un choque eléctrico.
- Si la conexión de red está dañada, llevar el aparato a un Servicio de Asistencia Técnica autorizado. Para evitar accidentes, no intente desmontarlo o repararlo por si mismo.
- Secar el aparato inmediatamente después de su limpieza y asegurarse de que el enchufe del aparato está totalmente seco.
- No tocar las partes calefactadas del aparato, ya que podrían provocar quemaduras graves.

## Utilización y cuidados

- No usar el aparato si los accesorios o consumibles no están debidamente acoplados.
- No usar el aparato si su interruptor de puesta en marcha/paro no funciona.

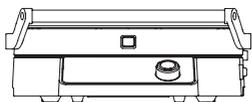
- No mover o desplazar el aparato mientras esté en funcionamiento.
- Desenchufar el aparato de la red cuando no se use y antes de realizar cualquier operación de limpieza.
- No guardar el aparato si está caliente.

## Antes de usar

Coloque el Multigrill en una superficie limpia y plana. La parrilla tiene 3 posiciones posibles:

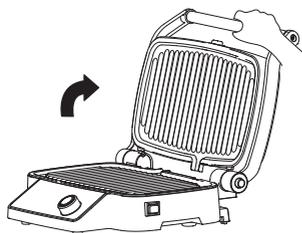
## Posición cerrada

Esta posición se utiliza para comenzar y calentar cuando se usa como parrilla de contacto.



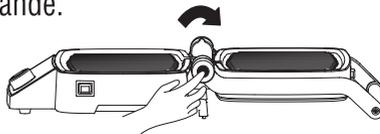
## Posición abierta

Abra la tapa superior a 100°. Para ajustar la placa a esta posición, debe levantar el asa con la mano hasta que sienta que la parrilla superior se bloquea. Mantenga el multigrill en esta posición hasta que lo cierre de nuevo.



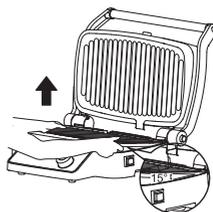
## Posición horizontal

Las bandejas de asar superior e inferior se pueden colocar de forma horizontal, proporcionando un área de cocción más grande.



1. Ajuste el aparato a la posición abierta
2. Coja el asa con su mano izquierda y empújela suavemente hacia abajo, presionando el botón de bloqueo al mismo tiempo. Empuje el asa hacia atrás hasta que la carcasa superior esté nivelada. Si la parrilla está en una posición abierta y desea ajustarse a una posición cerrada, debe tirar suavemente del asa hacia Vd. hasta que la carcasa superior se bloquee en posición abierta.

## Retire las placas de asar

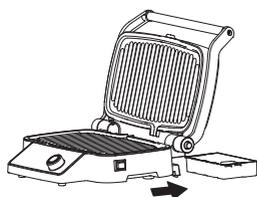


1. Mantenga el aparato en posición abierta mientras se está enfriando. Presione el botón ON/OFF para retirar las placas de asar.
  - a. El botón de bloqueo de la placa de asar inferior, esta situado al lado derecho de la base.

b. El botón de bloqueo de la placa de asar superior se encuentra en el centro de la base superior.

2. Sujete la placa con ambas manos y retírela suavemente de su ubicación.

## Retire la bandeja recoge-grasa



Asegúrese de que la bandeja recoge-grasa se deslice en el centro de la parte trasera de la base antes de usar. Los restos de aceite de la placa se recogerán en dicha bandeja, que podrá retirarse y limpiarse en el lavavajillas una vez que el Multigrill se enfríe por completo.

## Funcionamiento

1. Enchufe el aparato a la fuente de alimentación y presione el botón “⏻”, aparecerá “---” en el display.

2. Si la comida está congelada, debe colocarla en la placa inferior, cerrar la cubierta superior y presionar el botón “⬆” para descongelar.

3. Gire el mando de función para seleccionar la función deseada y presione el botón “▶” para precalentar. La luz indicadora “Precalentar” parpadea para indicar que la máquina está en estado

de precalentamiento, y se iluminará de forma fija cuando se complete el precalentamiento. Sonará un aviso acústico.

4. Abra la tapa superior después del precalentamiento y coloque los alimentos en la placa inferior, cierre la tapa y comience a cocinar. La luz indicadora “Start” está encendida.

## Nota

a. Si la máquina está encendida durante mucho tiempo, el sistema de seguridad la apagará automáticamente.

b. Este aparato puede identificar automáticamente el grosor de los alimentos y ajustar el tiempo y la temperatura de cocción. El grado de cocción se muestra en el display.

c. No abrir la tapa durante la cocción.

d. Los alimentos cilíndricos con una altura superior a 50 mm. deben ajustarse manualmente durante el proceso de cierre de la placa superior.

5. Cuando el alimento alcance el punto deseado (Poco-medio-bien hecho), abra la cubierta superior y retire la comida.

6. Cuando termine la cocción, vuelva al paso 1. Si continúa cocinando, repita los pasos 2, 3, 4 y 5.

7. Cuando la tapa está abierta, solo está disponible la función DIY. No abra la tapa superior durante el precalentado. Pasados 10 segundos desde la apertura de la tapa, se activa la función DIY.

## Consejos de menú

Ítem	Como se hace	Nivel de cocido	Resultados
Carne	<p>1.Retira la humedad con papel de cocina.</p> <p>2. Condimenta e impregna con un poco de mantequilla derretida o aceite de oliva virgen extra.</p>	Casi cruda	Este nivel de cocido derrite la grasa, resalta el sabor del aceite y da como resultado un bistec jugoso. Un bistec con un centro casi crudo, rodeado por un anillo rosáceo y una costra dorada.
		En su punto	El centro del bistec ya no es rojo sino rosáceo. El bistec retiene el sabor, como en el cocido casi crudo, pero con menos jugo y menos suavidad debido a la evaporación de la humedad.
		Hecha	Con este nivel de cocido, el bistec sigue siendo suave. Este nivel de temperatura hará que el bistec sea más seco.
Cerdo	<p>1.Retira la humedad con papel de cocina.</p> <p>2. Condimenta e impregna con un poco de mantequilla derretida o aceite de oliva virgen extra.</p>	Casi crudo	Color general rosado, jugoso y tierno. Cocción perfecta para lomo de cerdo o solomillo.
		En su punto	Color marrón, con un poco de color rosa en el interior. Esta cocción se recomienda para carnes grasas como el lomo superior.
		Hecho	Toque marrón grisáceo. Se recomienda para aquellos que no pueden ver ninguna parte rosa, pero aún mantenemos una ligera humedad sin cocinar demasiado.

<b>Ítem</b>	<b>Como se hace</b>	<b>Nivel de cocido</b>	<b>Resultados</b>
Pollo	<p>1.Retira la humedad con papel de cocina.</p> <p>2. Condimenta e impregna con un poco de mantequilla derretida o aceite de oliva virgen extra.</p>	Casi crudo	Color general rosado con exterior blanco, jugoso y tierno. Cocción perfecta para pechuga sin piel.
		En su punto	Color marrón, con un poco de color rosa en el interior. Esta cocción se recomienda para pollo con piel como muslos deshuesados.
		Hecho	Toque marrón grisáceo. Esta cocción se recomienda para alimentos con huesos, pero manteniendo una ligera humedad sin cocinar demasiado. Alitas de pollo o muslos enteros.
Pescado	<p>1.Retira la humedad con papel de cocina.</p> <p>2. Condimenta e impregna con un poco de mantequilla derretida o aceite de oliva virgen extra.</p>	Casi crudo	La superficie está bien sellada y marrón, la parte interna se mantiene jugosa, completamente tierna, se derrite en la boca. Perfecto para pescados previamente congelados y así evitar problemas de parásitos.
		En su punto	La superficie está bien sellada y dorada y la parte interior guarda menos jugo, se cuece casi por completo.
		Hecho	Bien dorado y completamente cocido, está seco y no hay mucha humedad en la parte interior.
Marisco	<p>1.Retira la humedad con papel de cocina.</p> <p>2. Condimenta e impregna con un poco de mantequilla derretida o aceite de oliva virgen extra.</p>	Casi crudo	Muy jugoso, perfecto para el que le guste el marisco menos cocido.
		En su punto	Casi todo cocido, conserva la humedad pero sin partes crudas.
		Hecho	Dorado y gustoso, bien cocido.

Ítem	Como se hace	Nivel de cocido	Resultados
Sándwich	1. Unta tu pan con mantequilla para obtener mejor sabor.	Cocinado	Consigue un dorado uniforme y templada bien la parte interior, sin quemar la parte exterior.
Salchichas	1. Retira la humedad con papel de cocina. 2. Condimenta e impregna con un poco de mantequilla derretida o aceite de oliva virgen extra.	Casi crudas	Color general rosado exterior blanco, jugoso y tierno. Cocción perfecta para salchichas prehechas.
		En su punto	Color marrón, con un poco de color rosa en el interior.
		Hechas	Color marrón grisáceo en todas partes. Se recomienda para embutidos crudos que no tengan ningún proceso de precocción.
Bacon	1. Precaliente el aparato y agregue su bacon.	Casi crudo	Cocción ligera, simplemente templado. Bacon sin partes quemadas.
		En su punto	Hecho pero manteniendo la humedad.
		Hecho	Bien cocido y crujiente, ideal para quien le guste el bacon bien tostado.

## Limpieza

Asegúrese de desconectar el aparato de la fuente de alimentación.

1. Retire las placas de cocción para evitar dañar la superficie. Tanto las placas como la bandeja recoge-grasa se pueden lavar en lavavajillas. Si no, puede utilizar un poco de detergente y un paño suave, retirar la suciedad y secar con un trozo de papel de cocina.

2. El cable de alimentación y los accesorios no se pueden lavar en lava-

vajillas. Si el aparato está sucio, es necesario esperar hasta que esté completamente frío para limpiarlo con un paño seco.

### Nota

a. No intente limpiar ninguna parte del grill con estropajos metálicos ni esponjas abrasivas.

b. No sumerja el aparato en agua u otros líquidos. Asegúrese de que esté totalmente seco antes de guardarlo.

## Solución de problemas

Error	Causa	Solución	Exclusiones
E1	Circuito abierto en el sensor de la bandeja inferior.	Se ha desconectado el sensor de la bandeja inferior o se ha dañado el cable de conexión.	Lleve el producto a revisión técnica para su debido mantenimiento.
E2	Corto circuito en la bandeja inferior	El sensor de la bandeja inferior se ha dañado o el cable se ha derretido.	
E3	Circuito abierto en el sensor de la bandeja superior.	Se ha desconectado el sensor de la bandeja superior o se ha dañado el cable de conexión.	
E4	Corto circuito en la bandeja superior	El sensor de la bandeja superior se ha dañado o el cable se ha derretido.	

## Especificaciones técnicas

Alimentación 220-240V~50-60Hz

Tensión red 1750-2100W



### Información de reciclaje

En base a la Directiva Europea 2012/19/EU sobre aparatos eléctricos y electrónicos inservibles, éstos deben acumularse por separado para ser sometidos a un reciclaje ecológico. Deposite los materiales en el contenedor adecuado o diríjase a los puntos de recogida habilitados de su localidad.

## Declaración de conformidad

Este aparato cumple con las normas de Compatibilidad Electromagnética (CEM) establecidas por la Directiva Europea 2014/30/EU y las Regulaciones para Bajo Voltaje (2014/35/EU). Cumple con la Directiva 2011/65/EU sobre restricciones a la utilización de determinadas sustancias peligrosas en aparatos eléctricos y electrónicos y con la Directiva 2009/125/EC sobre los requisitos de diseño ecológico aplicable a los productos relacionados con la energía.

---

## Garantía

El periodo de garantía de este aparato, queda cubierto por los plazos y términos establecidos por la ley vigente de cada país. La garantía resultará efectiva a partir de la fecha de compra del aparato, justificable mediante la presentación de la factura de compra.

Durante el periodo de garantía, se subsanará cualquier defecto del aparato imputable tanto a los materiales como a la fabricación, bien sea reparando, sustituyendo piezas, o facilitando un aparato nuevo según nuestro criterio.

Esta garantía no es válida por defectos causados como resultado de:

1. Mal uso, abuso o negligencia.
2. Uso profesional.

3. Intento de reparación por personal no autorizado.
4. Desgaste normal por el uso que causen defectos o una disminución en el valor o funcionamiento del producto.
- 5 Daños causados por accesorios y objetos externos, sustancias o accidentes.

En caso de reclamación bajo garantía, diríjase al punto de venta donde adquirió el producto.

Ehlis, S.A. declina toda responsabilidad en caso de accidente por uso inadecuado del aparato o incumplimiento de las instrucciones de uso y mantenimiento.

