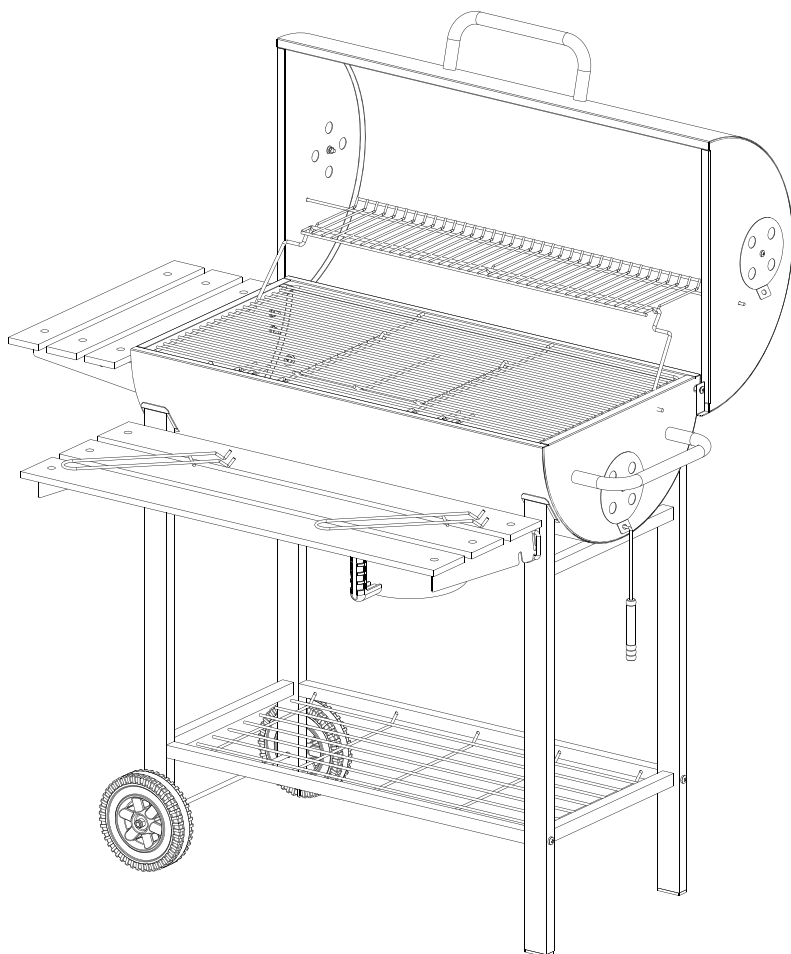


# habitex®



## Supergrill 70

Ref. 552 C 16

**ES** Barbacoa de carbón/leña  
**PT** Barbecue a carvão/lenha  
**GB** Charcoal barbecue/firewood  
**FR** Barbecue au charbon/bois  
**IT** Barbecue a carbone/legna  
**DE** Holzkohlegrill/brennholz

**Manual de instrucciones y garantía**  
**Manual de instruções e garantia**  
**Instructions manual and warranty**  
**Mode d'emploi et garantie**  
**Manuale di istruzioni e garanzia**  
**Bedienungsanleitung und Garantiekarte**

## **Advertencias y precauciones de seguridad**

**Por favor, lea con atención estas instrucciones y guárdelas para futuras consultas. No respetar las advertencias y precauciones podría causar daños personales, así como incendios y explosiones que provocarían daños materiales.**

- Siga las instrucciones de montaje de este manual, un montaje incorrecto puede resultar peligroso.
- Compruebe regularmente el correcto estado de la estructura de la barbacoa. Reapriete los tornillos en caso necesario.
- Utilice la barbacoa solo al aire libre y en un área bien ventilada. No la utilice en garajes, zonas cubiertas ni en ninguna otra área cerrada. Si se utiliza en espacios interiores, se acumularán humos nocivos que pueden provocar intoxicaciones.
- Instale la barbacoa en una superficie plana y estable.
- No utilice la barbacoa a menos de metro y medio de distancia de cualquier material inflamable. No utilice la barbacoa bajo ninguna estructura inflamable como pérgolas o porches de madera.
- No utilice la barbacoa en zonas con mucho viento.

## **PRECAUCIÓN**

- No utilice gasolina, alcohol u otros líquidos inflamables para encender el carbón o la leña. Utilice pastillas sólidas de encendido.
- Mantenga el área de cocción libre de materiales combustibles y líquidos inflamables, como gasolina, alcohol, etc.
- Evite llevar prendas con mangas largas y sueltas cuando encienda o use la barbacoa.
- La barbacoa alcanza temperaturas muy elevadas: no la mueva cuando esté funcionando.
- Mientras cocine recuerde que la estructura de la barbacoa estará caliente, esté atento y evite posibles quemaduras. No toque nunca las parrillas de cocción o del carbón, las cenizas, el carbón ni la barbacoa para comprobar si están calientes.
- Nunca deje desatendida la barbacoa mientras esté encendida.
- Utilice guantes o manoplas específicos y utensilios apropiados para barbacoas con mangos largos y resistentes al calor.
- No retire la cenizas hasta que el carbón se haya quemado y apagado por completo y la barbacoa se haya enfriado.
- No almacene la barbacoa hasta que las cenizas y los trozos de carbón estén totalmente apagados.
- No tire trozos de carbón calientes donde puedan pisarlos o donde puedan constituir un peligro de incendio. No tire nunca cenizas o trozos de carbón antes de que se hayan apagado por completo.
- Este producto está diseñado para uso doméstico, no para uso profesional..

## **ADVERTENCIA**

- Este producto no ha sido diseñado para ser utilizado por niños o personas con capacidades físicas o mentales limitadas salvo que se utilicen bajo la supervisión de una persona responsable de su seguridad.
- Mantenga alejados a niños y mascotas. No deje bebés, niños o animales sin vigilancia cerca de una barbacoa caliente.

### **Poner la barbacoa en funcionamiento**










**Le recomendamos calentar la barbacoa y mantener el carbón muy caliente durante un mínimo de 30 minutos antes de cocinar por primera vez.**

- Para que el aire circule correctamente, retire las cenizas acumuladas en la parte inferior de la barbacoa (solo después de que el carbón se haya apagado por completo). El carbón vegetal necesita oxígeno para arder; por lo tanto, asegúrese de que nada obstruya las rejillas de ventilación.
- Utilice exclusivamente carbón vegetal/leña como combustible, no rellene nunca la cubeta de la barbacoa más del 65% de su capacidad.
- Coloque siempre el carbón/leña encima de la parrilla inferior destinada para ello. No lo coloque directamente en la parte inferior del recipiente.
- Coloque pastillas de encendido (no son tóxicas, son inodoras e insípidas) o papel de periódico arrugado debajo de la pila de carbón vegetal y encienda el fuego. Utilice únicamente encendedores que cumplan con la norma EN 1860-3.
- No cocine hasta que el combustible tenga una capa de ceniza. Cuando el combustible esté cubierto por una fina capa de ceniza (normalmente transcurridos entre 25 y 30 minutos), distribúyalo con unas tenazas de mango largo.
- Para lograr un mayor sabor a los alimentos, puede añadir virutas o trozos de madera noble o hierbas aromáticas frescas -romero, tomillo u hojas de laurel- humedecidas. Coloque las hierbas o la madera directamente encima de los trozos de carbón justo antes de empezar a cocinar.
- Recuerde que los tiempos de cocción de los alimentos se ven afectados por agentes como el viento, la altitud, la temperatura exterior y el grado de cocción que se desee. Nunca deje desatendidos los alimentos sobre la barbacoa encendida.

### **Mantenimiento de la barbacoa**

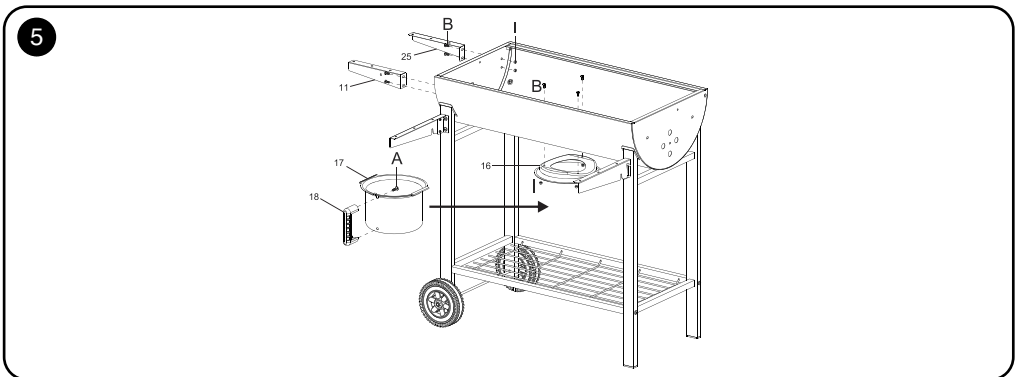
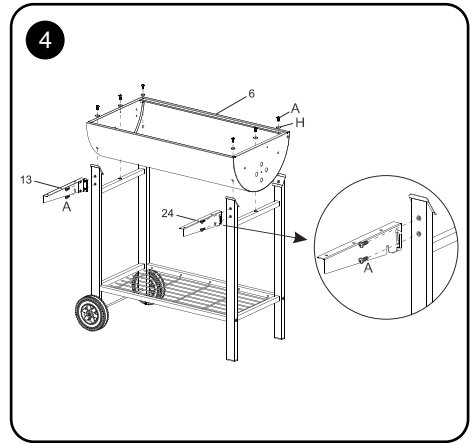
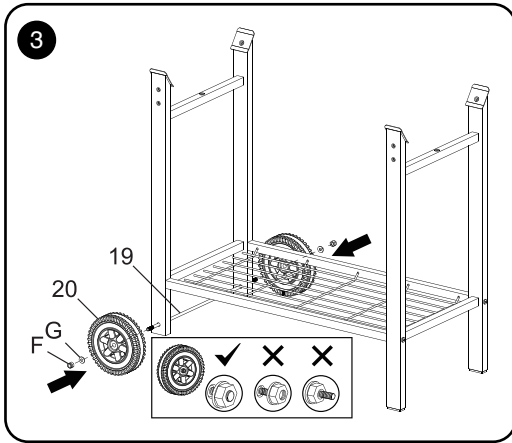
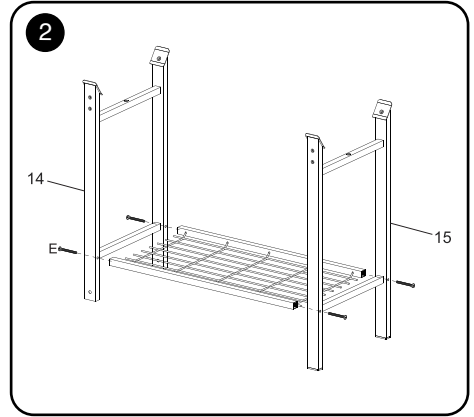
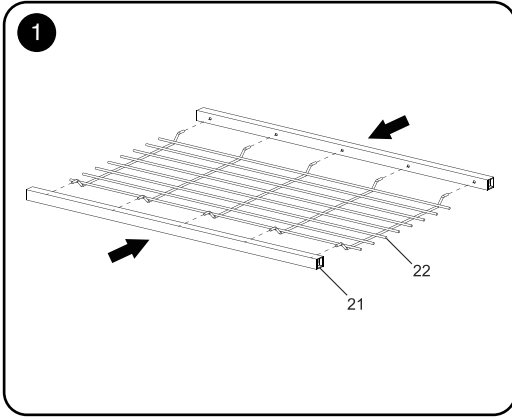
**Prolongue la vida útil de la barbacoa limpiándola al menos una vez al año.**

- Asegúrese de que la barbacoa se haya enfriado y de que los carbones se hayan apagado completamente. Retire las parrillas de cocción y las cenizas existentes.
- Lave la barbacoa con agua y un detergente suave. Aclárela bien con agua limpia y séquela con un paño.
- No es necesario lavar la parrilla de cocción después de cada uso. Para retirar los restos enganchados utilice un cepillo de cerdas para barbacoas o papel de aluminio arrugado y, a continuación, limpie la superficie con papel de cocina.

Descripción			Cantidad
A	Tornillo M6x16 mm		12
B	Tornillo M5x10 mm		11
C	Tornillo M5x20 mm		12
D	Tornillo M6x25 mm		6
E	Tornillo M6x60 mm		4
F	Tuerca M8		2
G	Arandela		2
H	Arandela		6
I	Tuerca M5		23

Nº	Descripción	Unid.
1	Mango	2
2	Tapa	1
3	Respiraderos	4
4	Poste de ventilación	1
5	Mango de madera	1
6	Caldera	1
7	Rejilla de cocción	1
8	Rejilla para el carbón	1
9	Rejilla superior	1
10	Mesa auxiliar de madera	3
11	Soporte lateral derecho	1
12	Mesa frontal de madera	3
13	Soporte delantero izquierdo	1

Nº	Descripción	Unid.
14	Pata corta	1
15	Pata larga	1
16	Enlace del recogedor	1
17	Recogedor de cenizas	1
18	Mango de baquelita	1
19	Eje	1
20	Ruedas	2
21	Tubos metálicos	2
22	Rejilla	1
23	Mango de rejilla	2
24	Soporte frontal derecho	1
25	Soporte lateral izquierdo	1





## **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.
- La garantía solamente tendrá validez si la fecha de compra es confirmada mediante la factura o el albarán de compra correspondiente.
- Dentro del periodo de garantía, se subsanará cualquier defecto del aparato imputable tanto a los materiales como a la fabricación, ya sea reparando, sustituyendo piezas, o facilitando un aparato nuevo según nuestro criterio.
- La garantía no ampara averías por uso indebido, funcionamiento a distinto voltaje del indicado, conexión a un enchufe inadecuado, rotura, desgaste normal por el uso que causen defectos o una disminución en el valor o funcionamiento del producto.
- La garantía perderá su efecto en caso de ser efectuadas reparaciones por personas no autorizadas, o si no son utilizados recambios originales Habitex.
- En caso de reclamación bajo garantía, dirijase 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.

EHLIS, S.A. Polígono Industrial La Veredilla III, Avenida Valverde, 7  
45200 Illescas - Toledo (España) - [www.ehlis.es](http://www.ehlis.es) - Fabricado en China

© Ehlis, S.A. Reservados todos los derechos. Prohibida la reproducción total o parcial de este documento a través de cualquier medio sin permiso del titular del Copyright.

**habitex**<sup>®</sup>