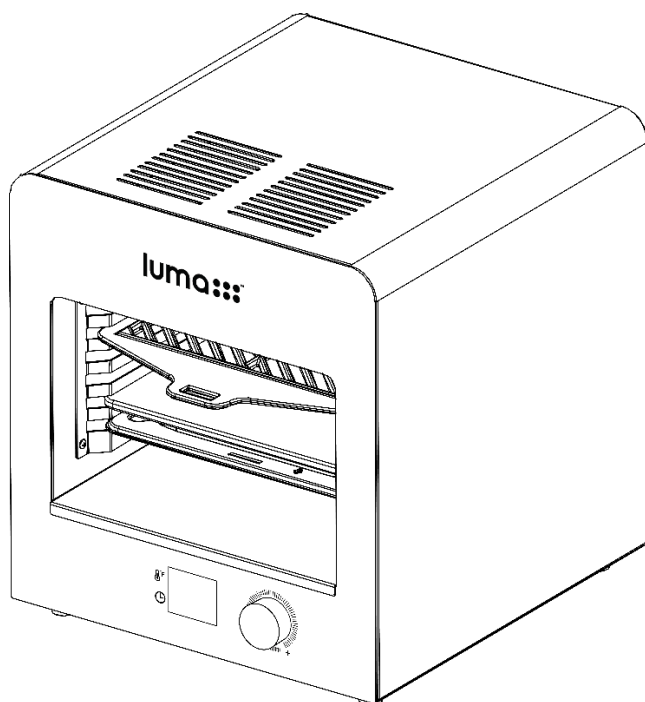


Electric Steak Grill

Gril à steak électrique

Parrilla eléctrica



OWNER'S MANUAL

Manuel de L'utilisateur

Manual del Propietario



A Name You Can Trust

Trust should be earned and we will earn yours. Customer happiness is the focus of our business.

From the factory to the warehouse, from the sales floor to your home, the whole Luma™ family promises to provide you with innovative products, exceptional service, and support when you need it the most.

Count on Luma

As a proud Luma™ owner, welcome to our family. There are no robots here, real people shipped your product and real people are here to help you.

Contact Us

Please reach out to our customer service team before making a return to your store of purchase. We are happy to help with any questions or concerns!

Mon-Fri from 8-4 PST at:

Email: support@lumacomfort.com

Online: www.lumacomfort.com

A team member will respond to you within 24 hours.

Follow Us



Facebook.com/luma_usa



Instagram.com/luma_usa

Luma™ is a brand is under the Newair® brand and is protected under trademark.

REGISTER YOUR PRODUCT ONLINE

Register Your Luma™ Product Online Today!

Take advantage of all the benefits product registration has to offer:



Service and Support

Diagnose troubleshooting and service issues faster and more accurately



Recall Notifications

Stay up to date for safety, system updates and recall notifications



Special Promotions

Opt-in for Luma™ promotions and offers

Registering your product information online is safe
& secure and takes less than 2 minutes to complete:

lumacomfort.com/register

Alternatively, we recommend you attach a copy of your sales receipt below and record the following information, located on the manufacturer's nameplate on the rear of the unit. You will need this information if it becomes necessary to contact the manufacturer for service inquiries.

Date of Purchase:	
Serial Number:	
Model Number:	

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

TABLE OF CONTENTS

Register Your Product Online.....	3
Table Of Contents	4
Specifications	5
Safety Information & Warnings	6
Parts List.....	9
Installation Instructions	10
Quick Start Guide	10
Assembly & Installation	10
Operating Instructions	11
Heater Control Panel	11
Cookbook	13
Cleaning & Maintenance.....	14
Cleaning and Care	14
Troubleshooting.....	15
Limited Manufacturer's Warranty	16

SPECIFICATIONS

MODEL No.:	LSG080BK00
VOLTAGE / FREQUENCY:	120V/60Hz
POWER RATING	1800W

SAFETY INFORMATION & WARNINGS



Please read the instruction manual carefully before use and keep it in a safe place for future reference. If the product is passed on to someone else, please make sure the manual is also handed over.

USAGE CONDITIONS AND RESTRICTIONS

- This grill is only suitable for the heating, grilling and browning of foods such as meat, fish or vegetables.
- The grill is intended for use in private households and is not suitable for commercial use.
- It can only be used in enclosed spaces that have adequate ventilation.
- The grill is not suitable for use in aviation, shipping or passenger vehicles.
- The manufacturer assumes no liability for damage resulting from improper use.
- This grill is not intended for use by people (including children) with limited physical, sensory or mental abilities, capabilities or lack of experience and knowledge unless they are supervised or given instructions concerning the use of the use of the grill by a person responsible for their safety.
- Keep children away from packaging materials. If swallowed, there is a risk of suffocation. Also, ensure that the packaging bag is never placed over a child's head.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the grill.

ELECTRICAL SAFETY AND CORD HANDLING

- The grill must not be immersed in water or other liquids-risk of electric shock.
- The grill must not be blasted with water or other liquids-risk of electric shock.
- Do not use the grill near sources of moisture such as a sink.
- Connect the grill to a properly installed outlet with a voltage corresponding to that listed in "Technical Specifications".
- Ensure that the power outlet is easily accessible so that you can quickly unplug the power cord if necessary.
- Do not use the grill if it is damaged, if the heating element cracks, if the power cord or plug are damaged, if the grill has been dropped or there is any other damage to the grill.
- Completely unwind the power cord before each use. Make sure that the power cord is not damaged by sharp edges or hot objects.
- Unplug the grill from the outlet after every use, when not using the grill, before cleaning or storing, if a malfunction occurs during operation and during thunderstorms.
- Always pull the plug, not the cord when disconnecting from the power socket.
- Do not make any modifications to the grill or to the power cord.
- Do not use an extension cord.
- If the power cable of the grill is damaged, call the after sales support for assistance.
- The grill must not be connected to an external timer or a remote-controlled socket.
- The grill must be operated via a residual current line which has a tripping current of no more than 30 mA. If you are unsure, consult a qualified electrician.

If an unexpected power cut occurs during operation, do the following:

1. Remove the food from the grilling area.
2. Do not touch the housing and make sure that no other objects come into contact with it. Without active cooling, the housing can become very hot due to the residual heat of the heater.
3. If the power interruption is short, the fan will continue to run automatically after restoring the power supply. In this case, let the fan continue until the grill has cooled down completely.
4. Otherwise, unplug the grill from the wall outlet, ensure sufficient room ventilation and do not leave the grill unattended until it has cooled down completely.

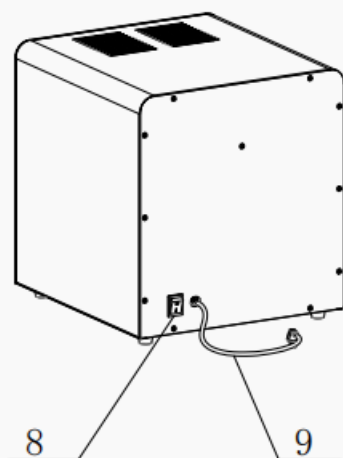
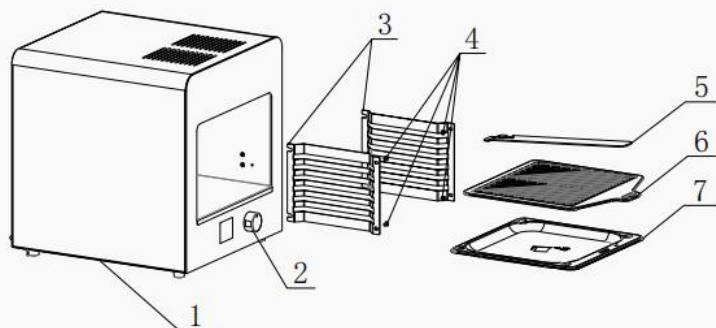
RISK OF BURNS / FIRE HAZARD WARNINGS

- Be careful when putting food into the hot device or removing heated food and accessories. Please use potholders or oven gloves.
- The housing parts are hot during use. Do not touch while the grill is in operation.
- Do not place any objects such as towels or pre-packaged foods on or in the grill-fire hazard.
- Do not leave the grill unattended during use or while heating up and cooling down.
- Overheated food or hot oil can catch fire.
- Allow the grill to cool completely before you transport, clean or store.
- Cooling slots are located on the sides and top of the device's housing and air intakes are located on the floor of the housing. These may not be covered as the device can overheat and become a fire hazard.
- After using the grill, the cooling fans remain in operation for some time until the heater has dropped below a temperature of 140 °F. Do not pull the plug and do not turn off the fan at the main switch on the back of the grill as the fan prevents the grill from overheating.
- The heating element at the top of the grilling area is extremely hot. Touching can lead to severe burns.
- Food must not touch the heating element located in the grill. This is extremely hot and foods may ignite causing a fire hazard.
- The entire grill area is very hot. Be careful and never touch the heated parts.
- The enclosed guide handle at the entrance of the cooking grid must not remain on the cooking grid during grilling or cooking under any circumstances. It can heat up to high temperatures and result in significant burns.
- Remove the handle immediately after positioning the grill grate and use it again only if you want to remove or reposition the grill. Use special heat-resistant gloves or oven mitts when touching the handle.
- Operate only when the entire cooking grid and grease tray are in place in the grill. Fill the drip tray with a little water in order to avoid ignition of the collected grease and check the water level continuously during operation. Should the water evaporate, turn the grill off completely and remove the cooled grease drip tray carefully to refill with water.
- Fats and oils can ignite when not used properly. Never attempt to extinguish with water. Disconnect the device from the electrical outlet and use a suitable extinguishing agent.

GENERAL SAFETY

- Set the device on a stable, level and heat-resistant surface.
- Be careful when roasting or toasting. We advise against the cooking of dry foods.
- Keep the grill away from water especially when hot.
- Use only the accessories supplied.
- Because furniture or floor surfaces consist of various materials and are treated with various care products, it cannot be completely ruled out that some substances may contain ingredients which can corrode the device feet and soften them. If necessary, place a non-slip mat under the feet.
- When cleaning, do not use aggressive cleaning agents, abrasive cleaners, hard sponges, etc.
- When cleaning, do not spray any liquids onto or into the grill. Use a slightly moistened cloth, with gentle cleaning agents.

PARTS LIST



1	Grill	6	Cooking Grid
2	Temperature and time control	7	Oil tray
3	Rack guides	8	Power switch
4	M4×10 thumbscrews	9	Power cord
5	Handle		

INSTALLATION INSTRUCTIONS

QUICK START GUIDE

UNPACKING THE GRILL

1. Take the grill and accessories out of the box.
2. Keep the two wrapping cartons and the enclosed padding for the interior components. If you need to transport the grill, it's best to do so in its original packaging.
3. Remove the remaining accessories from the interior of the grill.
4. Carefully remove all packaging and check that the interior is free from packaging material. Check the grill and especially the heating element and cable for damage.

ASSEMBLY & INSTALLATION

- When setting up, ensure there is enough distance between the device and other strong heat sources such as hot plates, heating tubes, etc.
- Place the grill in an area that allows heat to dissipate to avoid heat buildup
- The minimum distance on the sides of the device must be at least 6". Keep a clearance of 20" on top. The feet also serve as spacers between the floor of the grill and the surface upon which it is placed. Do not dismantle.
- Do not place the device under a wall cabinet or in a corner. Keep a safe distance from flammable materials such as curtains or tablecloths.
- During first use, heat the device while it is empty (without food) for about 10 minutes in a well-ventilated room with the grill and drip tray intact.

Cleaning before first-time use

Before first use, you should clean the grill carefully to remove dust and possible packaging and production residues. Afterward, heat the grill without food and clean again.

1. Clean all of the accessories in warm water. Dry the parts thoroughly. Note that aggressive cleaning agents can cause corrosion, even on stainless steel.
2. Clean the outside and inside of the grill with a soft cloth slightly dampened with water.
3. Wipe the oven dry.

OPERATING INSTRUCTIONS

HEATER CONTROL PANEL

Operation and Usage

1. Make sure that the power supply corresponds with the connection specifications of the grill plugging it in.
2. Press the Power switch (backside of grill), the screen will turn on and the grill will beep once.
3. Temperature and timer knob function:
 - (a) The temperature and timer will flash on the display.
 - (b) Rotate the knob left and right to select the desired temperature then press the knob to confirm.
 - (c) The timer will now flash. Rotate the knob left and right to select the desired time then press the knob to confirm.
 - (d) The light will then turn on and the fan will start running.
 - (e) Press the knob to stop the grill.
 - (f) Press the knob again to restart the grill.
4. When you are done using the grill or do not intend to use the grill for a long time, shut off the power and unplug the power cord once the fan has stopped operating.

Preheating

While the grill is operating, the display will show the current temperature. When it reaches the pre-set temperature, the grill will beep. Note that the temperature display could have a variance of $\pm 20^{\circ}$. The grill will reach its highest thermal efficiency after preheating. For best results, it is recommended that the grill is preheated for at least 3 minutes before placing food with the cooking grid into it.

Cooking raw meat and poultry

Usual cooking time is between one and three minutes for each side of the food. The meat should be taken out of the refrigerator about 1 to 2 hours before grilling and slowly brought to room temperature.

Insert the drip tray into the bottom slot using the handle. Place the meat on the cooking grid and insert it into any of the above rack guide slots using the guide handle.

Select a guide slot depending on the thickness of the meat. For optimal browning and crusting, the meat should be positioned as close to the heating element as possible, but never touching it. The optimal rack guide in this case is position 2 or 3 from the top. Immediately remove the handle from the cooking grid to avoid heating the handle.

When placing meat, make sure that the piece of meat is positioned centrally under the heating element to ensure uniform cooking of the food.

To turn the meat you should completely remove the cooking grid and place it on a fireproof surface. Turn the meat over and put it back into the BBQ. Use a grill tong instead of sharp utensils to avoid the meat juice from flowing out.

Cancel grilling

To stop the grilling function, push the temperature dial once.

Note: Do not cook the food in the uppermost rack guide for more than 1 minute at a time! Searing food on this layer will cause unnecessary smoke emission.

Resting the cooked meat

The strong radiant heat at a high temperature setting between 1200 °F and 1500 °F ensures rapid browning or crusting. In most cases, it is recommended that after grilling at high temperatures, you remove the meat and let it rest. This can be done at reduced temperature in the lower guide slots or even directly in the drip tray in the lower room of the grill attachment (resting area). For this, you can remove the drip tray with the guide handle (Caution: This can be hot and should be placed on a fireproof base).

Oil drip tray

During the grilling of meat products, liquid is normally released from the food. This must not enter the interior of the housing. Operate therefore only with the grease drip tray inserted and **with water inside the drip tray**. By default, the drip tray should be inserted on the bottom slot during the grilling process. It can get hot and, just like the grill, should only be operated with the guide handle.



Although the dripping grease drains off quickly into the grease trap, a thin film of grease may adhere to the surface of the drip tray. Due to the strong infrared radiation, it can burn into the surface. From a practical point of view, it is recommended to remove the drip tray briefly between rounds of grilling and drain with water or wipe with a damp cloth.

The preparation of a steak is divided into the following steps:

1. **Add water to the oil drip tray** and pre-heat the grill.
2. Position and insert the meat.
3. Grill one side of the meat for 1-4 minutes, depending on the meat and distance (See table).
4. Turn over and grill the other side for 1-4 minutes, depending on the type of meat and distance (See table).
5. Let the meat rest.
6. Enjoy!

Turn off and allow to cool down

After using the grill, the cooling fans remain in operation for some time until the heater has dropped below a temperature of 140 °F. Do not pull the plug and do not turn off the grill at the main switch on the back of the device as the grill may overheat.

COOKBOOK

Food	Weight	Rack Slot	Rare	Medium	Well done	Degree (each side)	Rest time	Comment
Steak	200g	2	40s	1min	1min30s	1472°F (800°C)	3min	Bake on the rack slot for 60 seconds. And the other side for 40 seconds (medium)
Pork	400g	4-2-3			3min30s	1472°F (800°C)	Not necessary	Bake the first side on the rack slot for 70 seconds and the other side for 60 seconds, then move to second slot for 50 seconds, and third slot for 30 seconds.
	400g	3-2			3min10s	1472°F (800°C)	Not necessary	Bake on the third rack slot for 90 seconds, and the other side for 60 seconds, and then move to the second layer for 40 seconds.
Potato	200g	6			10min	1472°F (800°C)	Not necessary	
Chicken wing	200g	3			4min	1472°F (800°C)	Not necessary	Bake on the third rack slot for 120 seconds and the other side for 120 seconds.

CLEANING & MAINTENANCE

CLEANING AND CARE

The grill may only be cleaned after it has cooled down completely, the main switch has been switched off and the earthing contact plug has been removed from the socket - the device is therefore completely disconnected.

First remove the cooking grid, the drip tray, the drip tray and then the rack guides. To remove the rack guides, Loosen the thumbscrews and slightly raise the latching hooks to release it. Pull the rack guide out carefully. Contact with the heating element must be avoided to prevent damage.

The grill should be sprayed with an appropriate cleaner. Pay attention to metal compatibility when choosing a cleaner. Let the cleaning agent act, and if the grill insert is very dirty, spray several times. After a sufficient reaction time, thoroughly rinse the insert with a cleaning brush with plastic bristles. Do not use abrasives, wire brushes or steel sponges to prevent scratches and corrosion.

The grill room and the housing must be regularly and thoroughly cleaned with a slightly damp cloth. Do not spray cleaners in or on the grill. Detergent should be applied to the grill using a cloth. Prevent strong mechanical loads on the heating during the cleaning process. Attention: Residues may ignite, so clean thoroughly.

Please note: The removable parts are made of high-quality stainless steel and are dishwasher safe.

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible reason	Solution
The grill produces smoke when it is on.	Food is touching the heating element.	Switch off the product and re-position the food until it is not touching the heating element
	The food is smoking without touching the heating element.	Interrupt the grilling process immediately and allow the device to cool. Do not reheat the food.
The grill is not responding or does not heat up.	Plug is not plugged in.	Insert the plug into the mains socket.
	The grill is not switched on.	Push the power button at the back of the grill.
	Timer has finished counting.	Turn on the grill again.
	The fuse has blown	Contact the authorized service agent.
	Overheat protection is triggered	If the grill overheats, it will automatically turn off for safety. Make sure the oil tray is filled with water and wait for 5-6 minutes before restarting the appliance. .
The outside of the grill is very hot.	Blocked vents.	Remove any items that may be blocking the vents.
	Blocked air intakes.	Make sure that the air intakes underneath the grill are free.

LIMITED MANUFACTURER'S WARRANTY

This appliance is covered by a limited manufacturer's warranty. For one year from the original date of purchase, the manufacturer will repair or replace any parts of this appliance that prove to be defective in materials and workmanship, provided the appliance has been used under normal operating conditions as intended by the manufacturer.

Warranty Terms:

During the first year, any components of this appliance found to be defective due to materials or workmanship will be repaired or replaced, at the manufacturer's discretion, at no charge to the original purchaser. The purchaser will be responsible for any removal or transportation costs.

Warranty Exclusions:

The warranty will not apply if damage is caused by any of the following:

- Power failure
- Damage in transit or when moving the appliance
- Improper power supply such as low voltage, defective household wiring or inadequate fuses
- Accident, alteration, misuse or abuse of the appliance such as using non-approved accessories, inadequate air circulation in the room or abnormal operating conditions (extreme temperatures)
- Use in commercial or industrial applications
- Fire, water damage, theft, war, riot, hostility or natural disasters as hurricanes, floods, etc.
- Use of force or damage caused by external influences
- Partially or completely dismantled appliances
- Excess wear and tear by the user

Obtaining Service:

When making a warranty claim, please have the original bill of purchase with the purchase date available. Once confirmed that your appliance is eligible for warranty service, all repairs will be performed by a Newair™ authorized repair facility. The purchaser will be responsible for any removal or transportation costs. Replacement parts and/or units will be new, re-manufactured or refurbished and is subject to the manufacturer's discretion. For technical support and warranty service, please email support@lumacomfort.com.

Un nom de confiance

La confiance doit être gagnée et nous allons mériter la vôtre. La satisfaction du client est notre priorité. De l'usine à l'entrepôt et de la surface de vente à votre domicile, les fabricants des produits Luma™ font la promesse de vous fournir des produits novateurs, un service exceptionnel et un soutien au moment où vous en avez le plus besoin.

Vous pouvez compter sur Luma™

En votre qualité de fier propriétaire d'un produit Luma™, nous vous souhaitons la bienvenue dans notre famille. Notre entreprise n'utilise aucun robot, uniquement de véritables personnes pour vous livrer votre produit et de véritables personnes pour vous aider.

Contactez-nous

Veuillez contacter notre équipe du service client avant de faire un retour dans votre magasin d'achat. Nous sommes heureux de répondre à toutes vos questions ou préoccupations!

Contactez-nous du lundi au vendredi de 8h à 4h HNP au:

Courriel : support@lumacomfort.com

En ligne : www.lumacomfort.com

Un membre de l'équipe vous répondra dans les 24 heures.

Suivez-nous :



Facebook.com/luma_usa



Instagram.com/luma_usa

Luma™ est une marque de la marque Newair® et est protégée par le droit des marques. marque déposée.

ENREGISTRER VOTRE PRODUIT EN LIGNE

Enregistrer votre produit Luma™ en ligne dès aujourd'hui!

Profitez de tous les avantages de l'enregistrement de votre produit :

Services et soutien



Faites un diagnostic des problèmes d'utilisation et de service plus rapidement et plus efficacement

Avis de rappel



Restez à l'affût des mises à jour du système et de sécurité, et des avis de rappel

Promotions spéciales



Abonnez-vous pour recevoir les promotions et offres de Luma™

Enregistrer l'information relative à votre produit en ligne est sécuritaire et prendra moins de 2 minutes :

lumacomfort.com/register

Alternativement, nous vous recommandons de joindre une copie de votre reçu de vente ci-dessous et de noter les informations suivantes, situées sur la plaque signalétique du fabricant à l'arrière de l'appareil. Vous aurez besoin de ces informations pour contacter le fabricant pour des demandes de service.

Date d'Achat:	
Numéro De Série:	
Numéro De Modèle:	

LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

TABLE DES MATIÈRES

Enregistrer Votre Produit En Ligne	18
Caractéristiques	20
Consignes De Sécurité Et Mises En Garde.....	21
Liste Des Pièces	24
Instructions D'installation	25
Guide Démarrage Rapide.....	25
Montage Et Installation.....	25
Instructions D'utilisation	26
Panneau De Contrôle Du Chauffage	26
Livre De Recettes	29
Nettoyage Et Entretien	30
Nettoyage Et Entretien	30
Dépannage	31
Garantie Limitée Du Fabricant	32

CARACTÉRISTIQUES

MODEL No.:	LSG080BK00
VOLTAGE / FREQUENCY:	120V/60Hz
POWER RATING	1800W

CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET MISES EN GARDE



Veuillez lire attentivement le manuel d'instructions avant utilisation et le garder dans un endroit sûr pour référence future. Si le produit est transmis à quelqu'un d'autre, assurez-vous que le manuel est également transmis.

CONDITIONS D'UTILISATION ET RESTRICTIONS

- Ce gril ne convient que pour le chauffage, la cuisson et le brunissement d'aliments comme la viande, le poisson ou les légumes.
- Le gril est destiné à un usage domestique et ne convient pas à un usage commercial.
- Il ne peut être utilisé que dans des espaces clos disposant d'une ventilation adéquate.
- Le gril ne convient pas à une utilisation dans l'aviation, la navigation ou les véhicules de tourisme.
- Le fabricant n'assume aucune responsabilité pour les dommages résultant d'une mauvaise utilisation.
- Ce gril n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales limitées, des aptitudes ou un manque d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles ne soient surveillées ou qu'elles ne reçoivent des instructions concernant l'utilisation du gril par une personne responsable de leur sécurité.
- Tenir les enfants à l'écart des matériaux d'emballage. En cas d'ingestion, il y a un risque d'étouffement. Assurez-vous également que le sac d'emballage n'est jamais placé sur la tête d'un enfant.
- Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

SÉCURITÉ ÉLECTRIQUE ET MANUTENTION DU CORDON

- Le gril ne doit pas être immergé dans l'eau ou d'autres liquides - risque de choc électrique.
- Le gril ne doit pas être pulvérisé avec de l'eau ou d'autres liquides - risque de choc électrique.
- N'utilisez pas le gril à proximité de sources d'humidité telles qu'un évier.
- Connectez le gril à une prise correctement installée avec une tension correspondant à celle indiquée dans les "Spécifications Techniques".
- Assurez-vous que la prise de courant est facilement accessible afin de pouvoir débrancher rapidement le cordon d'alimentation si nécessaire.
- N'utilisez pas le gril s'il est endommagé, si l'élément chauffant se fissure, si le cordon d'alimentation ou la fiche est endommagé, si le gril a été échappé ou s'il présente d'autres dommages.
- Déroulez complètement le cordon d'alimentation avant chaque utilisation. Assurez-vous que le cordon d'alimentation n'est pas endommagé par des bords tranchants ou objets chauds.
- Débranchez le gril de la prise de courant après chaque utilisation, lorsqu'il n'est pas utilisé, avant de le nettoyer ou de le ranger, en cas de mauvais fonctionnement pendant le fonctionnement et pendant les orages.
- Tirez toujours sur la fiche, et non sur le cordon, lors de la déconnexion de la prise de courant.

- N'apportez aucune modification au gril ou au cordon d'alimentation.
- N'utilisez pas de rallonge.
- Si le câble d'alimentation du gril est endommagé, appelez le service après-vente pour obtenir de l'aide.
- Le gril ne doit pas être connecté à une minuterie externe ou une prise télécommandée.
- Le gril doit être opéré via une ligne de courant résiduel qui a un courant de déclenchement ne dépassant pas 30 mA. En cas de doute, consultez un électricien qualifié.

Si une coupure de courant inattendue survient pendant le fonctionnement, procédez comme suit:

1. Enlevez les aliments de la zone de cuisson.
2. Ne touchez pas le boîtier et assurez-vous qu'aucun autre objet n'entre en contact avec. Sans refroidissement actif, le boîtier peut devenir très chaud à cause de la chaleur résiduelle de l'élément chauffant.
3. Si la panne de courant est courte, le ventilateur continuera à fonctionner automatiquement après avoir rétabli l'alimentation électrique. Dans ce cas, laissez le ventilateur continuer jusqu'à ce que le gril ait complètement refroidi.
4. Sinon, débranchez le gril de la prise murale, assurez une ventilation suffisante de la pièce et ne laissez pas le gril sans surveillance jusqu'à ce qu'il ait complètement refroidi.

AVERTISSEMENTS DE RISQUE DE BRÛLURES / RISQUE D'INCENDIE

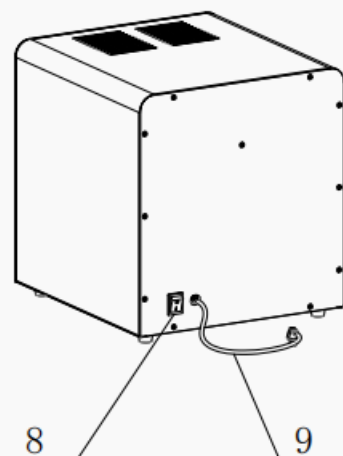
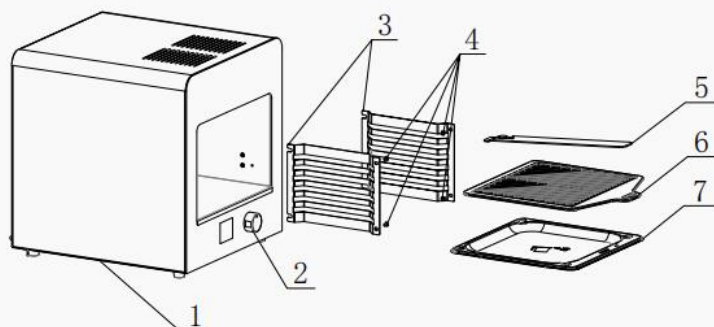
- Soyez prudent quand vous mettez des aliments dans l'appareil chaud ou enlevez les aliments et accessoires chauffés. Veuillez utiliser des poignées ou des gants de four.
- Les parties du boîtier sont chaudes pendant l'utilisation. Ne pas toucher pendant le fonctionnement du gril.
- Ne placez aucun objet comme des serviettes ou aliments préemballés sur ou dans le gril - risque d'incendie.
- Ne laissez pas le gril sans surveillance pendant l'utilisation ou pendant le chauffage et le refroidissement.
- Les aliments surchauffés ou l'huile chaude peuvent prendre feu.
- Laissez le gril refroidir complètement avant de le transporter, le nettoyer ou le ranger.
- Les fentes de refroidissement sont situées sur les côtés et sur le dessus du boîtier de l'appareil et les prises d'air sont situées sur le sol du boîtier. Ceux-ci ne doivent pas être couverts car l'appareil peut surchauffer et devenir un risque d'incendie.
- Après avoir utilisé le gril, les ventilateurs de refroidissement fonctionnent pendant un certain temps jusqu'à ce que le chauffage soit tombé en dessous d'une température de 140 °F. Ne débranchez pas la prise et n'éteignez pas le ventilateur à l'aide de l'interrupteur principal situé à l'arrière du gril, car le ventilateur empêche le gril de surchauffer.
- L'élément chauffant au haut de la zone de cuisson est extrêmement chaud. Le toucher peut entraîner de graves brûlures.
- Les aliments ne doivent pas toucher l'élément chauffant situé dans le gril. Il fait extrêmement chaud et les aliments peuvent s'enflammer, ce qui peut causer un risque d'incendie.

- Toute la zone du gril est très chaude. Soyez prudent et ne touchez jamais les pièces chauffées.
- La poignée de guidage incluse à l'entrée de la grille de cuisson ne doit en aucun cas rester sur la grille de cuisson pendant le grillage ou la cuisson. Il peut chauffer jusqu'à des températures élevées et entraîner des brûlures sévères.
- Enlevez la poignée immédiatement après avoir positionné la grille et ne l'utilisez à nouveau que si vous voulez enlever ou repositionner la grille. Utilisez des gants ou des gants de four spéciaux résistants à la chaleur quand vous touchez la poignée.
- Utilisez uniquement quand toute la grille de cuisson et le bac à graisse sont en place dans le gril. Remplissez le bac d'égouttement avec un peu d'eau afin d'éviter l'inflammation de la graisse collectée et vérifiez le niveau d'eau continuellement pendant le fonctionnement. Si l'eau s'évapore, éteignez complètement le gril et enlevez soigneusement le bac d'égouttement de graisse refroidi pour le remplir d'eau.
- Les graisses et les huiles peuvent s'enflammer lorsqu'elles ne sont pas utilisées correctement. N'essayez jamais de les éteindre avec de l'eau. Débranchez l'appareil de la prise électrique et utilisez un agent extincteur approprié.

SÉCURITÉ GÉNÉRALE

- Placez l'appareil sur une surface stable, plane et résistante à la chaleur.
- Soyez prudent pendant le rôtissage ou le grillage. Nous déconseillons la cuisson des aliments secs.
- Gardez la grille à l'écart de l'eau, surtout lorsqu'elle est chaude.
- Utilisez uniquement les accessoires fournis
- Étant donné que les meubles ou les planchers sont constitués de divers matériaux et sont traités avec divers produits d'entretien, il ne peut être complètement exclu que certaines substances puissent contenir des ingrédients qui peuvent corroder les pieds de l'appareil et les ramollir. Si nécessaire, placez un tapis antidérapant sous les pieds.
- Lors du nettoyage, n'utilisez pas d'agents de nettoyage agressifs, de nettoyeurs abrasifs, d'éponges dures, etc.
- Lors du nettoyage, ne vaporisez aucun liquide sur ou dans le gril. Utilisez un chiffon légèrement humidifié, avec des produits de nettoyage doux.

LISTE DES PIÈCES



1	Gril	6	Grille de cuisson
2	Contrôle de température et du temps	7	Bac à huile
3	Guides de rack	8	Interrupteur d'alimentation
4	Vis à pouce M4×10	9	Cordon d'alimentation
5	Poignée		

INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

GUIDE DÉMARRAGE RAPIDE

DÉBALLAGE DU GRIL

1. Sortez le gril et les accessoires de la boîte.
2. Gardez les deux cartons d'emballage et le rembourrage inclus pour les composants intérieurs. Si vous devez transporter le gril, il est préférable de le faire dans son emballage d'origine.
3. Enlevez les accessoires restants de l'intérieur du gril.
4. Enlevez soigneusement tous les emballages et vérifiez que l'intérieur est exempt de matériaux d'emballage. Vérifiez que le gril et en particulier l'élément chauffant et le câble ne sont pas endommagés.

MONTAGE ET INSTALLATION

- Lors de l'installation, assurez-vous qu'il y a suffisamment de distance entre l'appareil et d'autres sources de chaleur fortes comme des plaques chauffantes, des tubes chauffants, etc.
- Placez le gril dans une zone qui permet à la chaleur de se dissiper pour éviter l'accumulation de chaleur
- La distance minimale sur les côtés de l'appareil doit être d'au moins 6". Gardez un dégagement de 20" sur le dessus. Les pieds servent également d'espaces entre le sol du gril et la surface sur laquelle il est placé. Ne pas démonter.
- Ne placez pas l'appareil sous une armoire murale ou dans un coin. Gardez une distance de sécurité par rapport aux matériaux inflammables comme les rideaux ou les nappes.
- Lors de la première utilisation, chauffez l'appareil pendant qu'il est vide (sans nourriture) pendant environ 10 minutes dans une pièce bien ventilée avec le gril et le bac d'égouttement intacts.

Nettoyage avant la première utilisation

Avant la première utilisation, vous devez nettoyer soigneusement le gril pour éliminer la poussière et éventuels résidus d'emballage et de production. Ensuite, faites chauffer le gril sans nourriture et nettoyez à nouveau.

1. Nettoyez tous les accessoires à l'eau tiède. Séchez soigneusement les pièces. Notez que les agents de nettoyage agressifs peuvent causer de la corrosion, même sur l'acier inoxydable.
2. Nettoyez l'extérieur et l'intérieur du gril avec un chiffon doux légèrement imbibé d'eau.
3. Essuyez le four.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

PANNEAU DE CONTRÔLE DU CHAUFFAGE

Fonctionnement et Utilisation

1. Assurez-vous que l'alimentation électrique correspond aux spécifications de connexion du gril qui le branche.
2. Appuyez sur l'interrupteur d'alimentation (à l'arrière du gril), l'écran s'allumera et le gril émettra un bip.
3. Fonction du bouton de température et de minuterie:
 - (a) La température et la minuterie clignoteront sur l'écran.
 - (b) Tournez le bouton vers la gauche et la droite pour sélectionner la température désirée, puis appuyez sur le bouton pour confirmer.
 - (c) La minuterie va maintenant clignoter. Tournez le bouton vers la gauche et la droite pour sélectionner le temps désiré, puis appuyez sur le bouton pour confirmer.
 - (d) La lumière s'allume alors et le ventilateur commence à fonctionner.
 - (e) Appuyez sur le bouton pour arrêter le gril.
 - (f) Appuyez à nouveau sur le bouton pour redémarrer le gril.
 - (g) When you are done using the grill or do not intend to use the grill for a long time, shut off the power and unplug the power cord once the fan has stopped operating.

Préchauffage

Pendant que la grille fonctionne, l'écran affiche la température actuelle. Lorsqu'il atteint la température prédéfinie, le gril émet un bip. Notez que l'affichage de la température peut avoir une variance de $\pm 20^{\circ}$. La grille atteindra son rendement thermique le plus élevé après le préchauffage. Pour de meilleurs résultats, il est recommandé de préchauffer la grille pendant au moins 3 minutes avant d'y placer les aliments avec la grille de cuisson.

Cuisson de la viande crue et la volaille

Le temps de cuisson habituel est compris entre une et trois minutes pour chaque côté de l'aliment. La viande doit être sortie du réfrigérateur environ 1 à 2 heures avant la cuisson et lentement ramenée à température ambiante.

Insérez le bac d'égouttement dans la fente inférieure à l'aide de la poignée. Placez la viande sur la grille de cuisson et insérez-la dans l'une des fentes de guidage de la grille ci-dessus à l'aide de la poignée de guidage.

Sélectionnez une fente de guidage selon l'épaisseur de la viande. Pour un brunissement et un croûtage optimaux, la viande doit être positionnée aussi près que possible de l'élément chauffant, mais sans jamais y toucher. Enlevez immédiatement la poignée de la grille de cuisson pour éviter de la chauffer.

Quand vous placez de la viande, assurez-vous que le morceau de viande est positionné au centre sous l'élément chauffant pour assurer une cuisson uniforme des aliments.

Pour retourner la viande, vous devez enlever complètement la grille de cuisson et la placer sur une surface ignifuge. Retournez la viande et remettez-la dans la grille. Utilisez une pince à griller au lieu d'ustensiles tranchants pour éviter que le jus de viande ne s'écoule.

Annuler le grillage

Pour arrêter la fonction de grillage, appuyez une fois sur le bouton de température.

Remarque: Ne faites pas cuire les aliments dans le guide de la grille supérieure pendant plus d'une minute à la fois ! La cuisson des aliments sur cette couche entraînera des émissions de fumée inutiles.

Repos de la viande cuite

La forte chaleur rayonnante à une température élevée comprise entre 1200°F et 1500°F assure un brunissement ou un croûtage rapide. Dans la plupart des cas, il est recommandé de retirer la viande après l'avoir grillée à haute température et de la laisser reposer. Cela peut être fait à température réduite dans les fentes de guidage inférieures ou même directement dans le bac d'égouttement dans la pièce inférieure de l'accessoire de gril (zone de repos). Pour cela, vous pouvez enlever le bac d'égouttement avec la poignée de guidage (attention: il peut être chaud et doit être placé sur une base ignifuge).

Bac d'égouttement d'huile

Lors de la cuisson des produits carnés, le liquide est normalement libéré de l'aliment. Cela ne doit pas pénétrer à l'intérieur du boîtier. Utiliser donc uniquement avec le bac d'égouttement de graisse inséré et avec de l'eau à l'intérieur du bac de récupération. Par défaut, le bac d'égouttement doit être inséré sur la fente inférieure pendant le processus de grillage. Il peut devenir chaud et, tout comme le gril, ne doit être utilisé qu'avec la poignée de guidage.



Bien que la graisse qui s'égoutte s'écoule rapidement dans le piège à graisse, un mince film de graisse peut adhérer à la surface du bac d'égouttement. À cause du fort rayonnement infrarouge, il peut brûler à la surface. D'un point de vue pratique, il est recommandé de enlever brièvement le bac d'égouttement entre les rondes de grillage et de l'égoutter avec de l'eau ou de l'essuyer avec un chiffon humide.

La préparation d'un steak est divisée en les étapes suivantes:

1. Ajouter de l'eau dans le bac de récupération d'huile et préchauffez le gril.
2. Positionnez et insérez la viande.
3. Faites griller un côté de la viande pendant 1 à 4 minutes, selon la viande et la distance (voir tableau).
4. Retournez et faites griller l'autre côté pendant 1 à 4 minutes, selon le type de viande et la distance (voir tableau).
5. Laissez reposer la viande.
6. Savourez!

Éteindre et laisser refroidir

Après avoir utilisé le gril, les ventilateurs de refroidissement fonctionnent pendant un certain temps jusqu'à ce que le chauffage soit tombé en dessous d'une température de 140 °f. Ne tirez pas sur la fiche et ne pas éteindre le gril à l'aide de l'interrupteur principal situé à l'arrière de l'appareil, car le gril pourrait surchauffer.

LIVRE DE RECETTES

Aliment	Poids	Fente de grille	Saignant	Moyen	Bien cuit	Degré (de chaque côté)	Temps de repos	Commentaire
Steak	200g	2	40s	1min	1min30s	1472°F (800°C)	3min	Cuire sur la fente de grill pendant 60 secondes. Et l'autre côté pendant 40 secondes (moyen)
Porc	400g	4-2-3			3min30s	1472°F (800°C)	Pas nécessaire	Faites cuire le premier côté sur la fente de grill pendant 70 secondes et l'autre côté pendant 60 secondes, puis passez à la deuxième fente pendant 50 secondes et à la troisième fente pendant 30 secondes.
	400g	3-2			3min10s	1472°F (800°C)	Pas nécessaire	Cuire sur la troisième fente de grill pendant 90 secondes, et de l'autre côté pendant 60 secondes, puis passer à la deuxième fente pendant 40 secondes.
Pomme de terre	200g	6			10min	1472°F (800°C)	Pas nécessaire	
Aile de poulet	200g	3			4min	1472°F (800°C)	Pas nécessaire	Cuire sur la troisième fente de grill pendant 120 secondes et de l'autre côté pendant 120 secondes.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Le gril ne peut être nettoyé qu'une fois qu'il a complètement refroidi, que l'interrupteur principal a été éteint et que la fiche de contact de mise à la terre a été enlevée de la prise - l'appareil est donc complètement déconnecté.

Enlevez d'abord la grille de cuisson, le bac d'égouttement, le bac d'égouttement, puis les guides de grille. Pour enlever les guides de grille, desserrez les vis à oreilles et soulevez légèrement les crochets de verrouillage pour le libérer. Enlevez le guide de grille avec précaution. Le contact avec l'élément chauffant doit être évité pour éviter tout dommage.

Le gril doit être pulvérisé avec un nettoyant approprié. Faites attention à la compatibilité des métaux lors du choix d'un nettoyeur. Laissez agir l'agent de nettoyage et, si l'insert du gril est très sale, vaporisez-le plusieurs fois. Après un temps de réaction suffisant, rincez soigneusement l'insert avec une brosse de nettoyage avec des poils en plastique. N'utilisez pas d'abrasifs, de brosses métalliques ou d'éponges en acier pour éviter les rayures et la corrosion.

La salle de gril et le boîtier doivent être nettoyés régulièrement et soigneusement avec un chiffon légèrement humide. Ne vaporisez pas de nettoyeurs dans ou sur le gril. Le détergent doit être appliqué sur le gril à l'aide d'un chiffon. Évitez les fortes charges mécaniques sur le chauffage pendant le processus de nettoyage. Attention: les résidus peuvent s'enflammer, alors nettoyez-les soigneusement.

Remarque : les pièces amovibles sont en acier inoxydable de haute qualité et vont au lave-vaisselle.

DÉPANNAGE

Problème	Raison possible	Solution
Le gril produit de la fumée lorsqu'il est allumé.	Les aliments touchent l'élément chauffant.	Éteignez le produit et repositionnez les aliments jusqu'à ce qu'ils ne touchent pas l'élément chauffant
	Les aliments fument sans toucher l'élément chauffant.	Interrompez immédiatement le processus de grillage et laissez l'appareil refroidir. Ne réchauffez pas les aliments.
Le gril ne répond pas ou ne chauffe pas.	La fiche n'est pas branchée.	Insérez la fiche dans la prise secteur.
	Le gril n'est pas allumé.	Appuyez sur le bouton d'alimentation à l'arrière du gril.
	La minuterie a fini de compter.	Allumez à nouveau le gril.
	Le fusible a grillé	Contactez l'agent de service agréé.
	Le gril a surchauffé.	Si le gril surchauffe, il éteindra automatiquement le système de chauffage pour des raisons de sécurité. Assurez-vous que le bac à huile est rempli d'eau et attendez 5 à 6 minutes avant de redémarrer l'appareil.
L'extérieur du gril est très chaud.	Évents bloqués.	Enlevez tous les éléments qui pourraient obstruer les évents.
	Prises d'air bloquées.	Assurez-vous que les prises d'air sous le gril sont libres.

GARANTIE LIMITÉE DU FABRICANT

Cet appareil est couvert par la garantie limitée du fabricant. Pour une période d'un an à compter de la date d'achat, le fabricant réparera ou remplacera les pièces de cet appareil qui s'avèreraient défectueuses en raison de vices de matériaux ou de main-d'œuvre, pourvu que l'appareil ait été utilisé dans des conditions normales recommandées par le fabricant.

Conditions de la garantie :

Au cours de la première année, toutes les composantes de l'appareil défectueuses en raison d'un vice de matière ou de fabrication seront réparées ou remplacées gratuitement, à la discrétion du fabricant. L'acheteur devra assumer les frais de déplacement ou de transport.

Exclusions de la garantie :

La garantie ne s'applique pas si des dommages sont survenus pour les raisons suivantes :

- Panne de courant
- Dommages pendant le transport ou le déplacement de l'appareil
- Une mauvaise alimentation en courant comme une basse tension, un câblage défectueux ou des fusibles inadaptés
- Un incident, une altération, une mauvaise utilisation ou un abus de l'usage de l'appareil comme l'utilisation d'accessoires non agréés, une circulation d'air insuffisante dans la pièce ou des conditions d'utilisation anormales (températures extrêmes)
- Utilisation dans des applications commerciales ou industrielles
- Incendie, dégâts d'eau, vol, guerre, émeute, hostilité ou catastrophes naturelles comme les ouragans, inondations, etc.
- Utilisation de la force ou dommages causés par des influences extérieures
- Appareils partiellement ou complètement désassemblés
- Usure excessive par l'utilisateur

Pour obtenir des services :

Pour invoquer la garantie, veuillez avoir la facture d'achat originale indiquant la date d'achat. Après avoir reçu la confirmation que votre appareil est admissible à la garantie, toutes les réparations doivent être effectuées par un atelier de réparation Newair™ agréé. L'acheteur devra assumer les frais de déplacement ou de transport. Les pièces ou appareils de remplacement seront à l'état neuf, reconditionnés ou remis à neuf et sont assujettis à la discrétion du fabricant. Pour obtenir un soutien technique et un service sous garantie, veuillez envoyer un courriel à support@lumacomfort.com

Un Nombre en el que Puedes Confiar

La confianza debe ganarse y nosotros nos ganaremos la suya. La felicidad del cliente es el centro de nuestro negocio. Desde la fábrica hasta el almacén, desde el piso de ventas hasta su hogar, toda la familia Luma™ se compromete a brindar productos innovadores, un servicio excepcional y asistencia cuando más lo necesite.

Cuenta con Luma™

Como orgulloso propietario de Luma™, bienvenido a nuestra familia. Aquí no hay robots, personas reales enviaron su producto y personas reales están aquí para ayudarlo.

Contáctenos

Por favor contacte a nuestro equipo de atención a clientes antes de realizar una devolución de producto. Estaremos felices de poder ayudar con cualquier pregunta o duda.

Lun-Vie de 8-4 (Hora del Pacífico)

Email: support@lumacomfort.com

En Línea: www.lumacomfort.com

Un miembro de nuestro equipo le responderá dentro de un lapso de 24 hrs.

Síguenos:



Facebook.com/luma_usa



Instagram.com/luma_usa

Luma™ es una marca que se encuentra bajo la marca Newair® y está protegida bajo marca registrada.

REGISTRE SU PRODUCTO EN LÍNEA

¡Registre su producto Luma™ en línea hoy!

Aproveche todos los beneficios que ofrece el registro de productos:



Servicio y soporte

Diagnostique y resuelva problemas de servicio de forma más rápida y precisa



Notificaciones

Manténgase actualizado sobre seguridad y actualizaciones del sistema por medio de notificaciones



Promociones especiales

Inscríbese para recibir promociones y ofertas de Luma™

Registrar la información de tu producto en línea de forma segura y en menos de 2 minutos:

lumacomfort.com/register

Le recomendamos que adjunte una copia de su recibo de compra a continuación y registre la siguiente información, que se encuentra en la placa de identificación del fabricante en la parte posterior de la unidad. Necesitará esta información si es necesario ponerse en contacto con el fabricante para consultas de servicio.

Fecha de Compra:	
Número de Serie:	
Número del modelo:	

LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

INDICE

Registre Su Producto En Línea	34
Índice.....	35
Especificaciones Técnicas	36
Advertencias E Información De Seguridad.....	37
Lista De Partes	40
Instrucciones De Instalación	41
Guía De Inicio Rápido	41
Montaje E Instalación	41
Instrucciones De Uso	42
Panel De Control Del Calefactor	42
Libro De Cocina	45
Limpieza Y Mantenimiento	46
Limpieza Y Cuidado	46
Solución De Problemas	47
Garantía Del Fabricante	48

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

MODEL No.:	LSG080BK00
VOLTAGE / FREQUENCY:	120V/60Hz
POWER RATING	1800W

ADVERTENCIAS E INFORMACIÓN DE SEGURIDAD



Lea atentamente el manual de instrucciones antes de usarlo y guárdelo en un lugar seguro para consultarlo en el futuro. Si el producto se entrega a otra persona, asegúrese de entregar también el manual.

CONDICIONES Y RESTRICCIONES DE USO

- Esta parrilla sólo es adecuada para calentar, asar y dorar alimentos como carne, pescado o verduras.
- La parrilla está diseñada para su uso en hogares privados y no es adecuada para uso comercial.
- Sólo se puede utilizar en espacios cerrados que cuenten con una ventilación adecuada.
- La parrilla no es adecuada para su uso en vehículos aéreos, marítimos o de pasajeros.
- El fabricante no asume ninguna responsabilidad por los daños resultantes de un uso inadecuado.
- Esta parrilla no está diseñada para que la utilicen personas (incluidos niños) con capacidades o capacidades físicas, sensoriales o mentales limitadas o con falta de experiencia y conocimiento, a menos que estén supervisados o reciban instrucciones sobre el uso de la parrilla por una persona responsable de su seguridad.
- Mantenga a los niños alejados de los materiales de embalaje. Si se ingiere existe riesgo de asfixia. Además, asegúrese de que la bolsa de embalaje nunca se coloque sobre la cabeza de un niño.
- Se debe supervisar a los niños para asegurarse de que no jueguen con la parrilla.

SEGURIDAD ELÉCTRICA Y MANEJO DEL CABLE

- La parrilla no debe sumergirse en agua u otros líquidos, ya que existe riesgo de descarga eléctrica.
- La parrilla no debe ser rociada con agua u otros líquidos, ya que existe riesgo de descarga eléctrica.
- No utilice la parrilla cerca de fuentes de humedad como un fregadero.
- Conecte la parrilla a un tomacorriente correctamente instalado con un voltaje correspondiente al que se indica en “Especificaciones técnicas”.
- Asegúrese de que se pueda acceder fácilmente a la toma de corriente para poder desconectar rápidamente el cable de alimentación si es necesario.
- No utilice la parrilla si está dañada, si el elemento calefactor se agrieta, si el cable de alimentación o el enchufe están dañados, si la parrilla se ha caído o si hay algún otro daño en la parrilla.
- Desenrolle completamente el cable de alimentación antes de cada uso. Asegúrese de que el cable de alimentación no se dañe con bordes afilados u objetos calientes.
- Desenchufe la parrilla del tomacorriente después de cada uso, cuando no la use, antes de limpiarla o guardarla, si ocurre un mal funcionamiento durante el funcionamiento y durante tormentas eléctricas.
- Tire siempre del enchufe, no del cable, cuando lo desconecte de la toma de corriente.
- No realice ninguna modificación en la parrilla ni en el cable de alimentación.
- No utilice un cable de extensión.

- Si el cable de alimentación de la parrilla está dañado, llame al servicio de asistencia posventa para obtener ayuda.
- La parrilla no debe conectarse a un temporizador externo ni a una toma de corriente con control remoto.
- La parrilla debe funcionar a través de una línea de corriente residual que tenga una corriente de disparo de no más de 30 mA. Si no está seguro, consulte a un electricista calificado.

Si ocurre un corte de energía inesperado durante la operación, haga lo siguiente:

1. Retire los alimentos del área de parrilla.
2. No toque la carcasa y asegúrese de que ningún otro objeto entre en contacto con ella. Sin refrigeración activa, la carcasa puede calentarse mucho debido al calor residual del calentador.
3. Si la interrupción del suministro eléctrico es breve, el ventilador seguirá funcionando automáticamente después de restablecer el suministro eléctrico. En este caso, deje que el ventilador continúe hasta que la parrilla se haya enfriado por completo.
4. De lo contrario, desenchufe la parrilla del tomacorriente, asegúrese de que haya suficiente ventilación en la habitación y no deje la parrilla desatendida hasta que se haya enfriado por completo.

RIESGO DE QUEMADURAS/ADVERTENCIAS DE PELIGRO DE INCENDIO

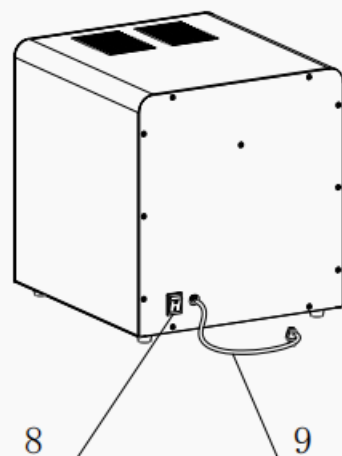
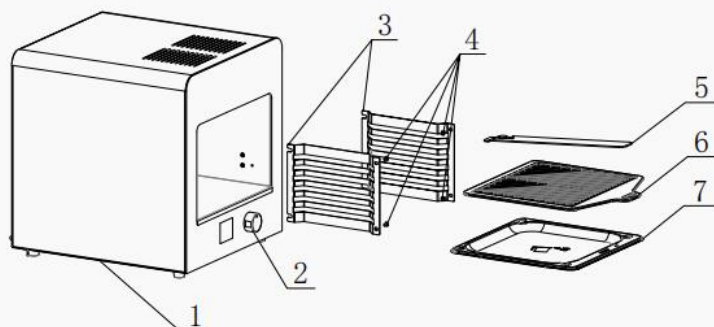
- Tenga cuidado al introducir alimentos en el dispositivo caliente o al retirar alimentos y accesorios calientes. Utilice agarraderas o guantes para horno.
- Las piezas de la carcasa se calientan durante el uso. No tocar mientras la parrilla esté en funcionamiento.
- No coloque ningún objeto como toallas o alimentos preenvasados sobre o dentro de la parrilla, ya que existe peligro de incendio.
- No deje la parrilla desatendida durante su uso o mientras la calienta y enfría.
- Los alimentos sobrecalentados o el aceite caliente pueden incendiarse.
- Deje que la parrilla se enfríe completamente antes de transportarla, limpiarla o guardarla.
- Las ranuras de refrigeración están ubicadas a los lados y en la parte superior de la carcasa del dispositivo y las entradas de aire están ubicadas en el piso de la carcasa. Es posible que no estén cubiertos ya que el dispositivo puede sobrecalentarse y convertirse en un peligro de incendio.
- Después de usar la parrilla, los ventiladores de refrigeración permanecen en funcionamiento durante algún tiempo hasta que el calentador haya bajado de una temperatura de 1 140 °F. No desconecte el enchufe ni apague el ventilador con el interruptor principal situado en la parte posterior de la parrilla, ya que el ventilador evita que la parrilla se sobrecaliente.
- El elemento calefactor en la parte superior del área de asado está extremadamente caliente. Tocar puede provocar quemaduras graves.
- Los alimentos no deben tocar el elemento calefactor ubicado en la parrilla. Esto hace mucho calor y los alimentos pueden encenderse provocando peligro de incendio.

- Toda la zona de la parrilla está muy caliente. Tenga cuidado y nunca toque las partes calientes.
- El mango guía adjunto en la entrada de la parrilla de cocción no debe permanecer en la parrilla de cocción bajo ninguna circunstancia mientras asa o cocina. Puede calentarse a altas temperaturas y provocar quemaduras importantes.
- Retire el mango inmediatamente después de colocar la parrilla y úselo nuevamente solo si desea quitar o reposicionar la parrilla. Utilice guantes especiales resistentes al calor o manoplas para horno al tocar el mango.
- Opere solo cuando toda la rejilla para cocinar y la bandeja para grasa estén en su lugar en la parrilla. Llene la bandeja de goteo con un poco de agua para evitar la ignición de la grasa acumulada y controle el nivel del agua continuamente durante el funcionamiento. Si el agua se evapora, apague la parrilla por completo y retire con cuidado la bandeja de goteo de grasa enfriada para volver a llenarla con agua.
- Las grasas y los aceites pueden inflamarse si no se utilizan correctamente. Nunca intente apagar con agua. Desconecte el dispositivo de la toma de corriente y utilice un agente extintor adecuado.

SEGURIDAD GENERAL

- Coloque el dispositivo sobre una superficie estable, nivelada y resistente al calor.
- Tenga cuidado al asar o tostar. Desaconsejamos la cocción de alimentos secos.
- Mantenga la parrilla alejada del agua, especialmente cuando esté caliente.
- Utilice únicamente los accesorios suministrados.
- Debido a que los muebles y las superficies del suelo están compuestos de distintos materiales y se tratan con distintos productos de cuidado, no se puede descartar por completo que algunas sustancias puedan contener ingredientes que puedan corroer las patas del aparato y ablandarlas. Si es necesario, coloque una alfombra antideslizante debajo de los pies.
- Al limpiar, no utilice agentes de limpieza agresivos, limpiadores abrasivos, esponjas duras, etc.
- Al limpiar, no rocíe ningún líquido sobre o dentro de la parrilla. Utilice un paño ligeramente humedecido con productos de limpieza suaves.

LISTA DE PARTES



1	Rejillas	6	Rejilla para cocinar
2	Control de temperatura y tiempo	7	Bandeja de aceite
3	Guías de bastidor	8	Interruptor de alimentación
4	Tornillos mariposa M4×10	9	Cable de alimentación
5	Manija		

INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

GUÍA DE INICIO RÁPIDO

DESEMBALAJE DE LA PARRILLA

1. Saque la parrilla y los accesorios de la caja.
2. Guarde las dos cajas de embalaje y el acolchado adjunto para los componentes interiores. Si necesitas transportar la parrilla, lo mejor es hacerlo en su embalaje original.
3. Retire los accesorios restantes del interior de la parrilla.
4. Retire con cuidado todo el embalaje y compruebe que el interior esté libre de material de embalaje. Compruebe si la parrilla y especialmente el elemento calefactor y el cable están dañados.

MONTAJE E INSTALACIÓN

- Al instalarlo, asegúrese de que haya suficiente distancia entre el dispositivo y otras fuentes de calor fuertes, como placas calientes, tubos calefactores, etc.
- Coloque la parrilla en un área que permita que el calor se disipe para evitar la acumulación de calor.
- La distancia mínima a los lados del dispositivo debe ser de al menos 6". Mantenga un espacio libre de 20" en la parte superior. Las patas también sirven como espaciadores entre el piso de la parrilla y la superficie sobre la que se coloca. No la desmonte.
- No coloque el dispositivo debajo de un armario de pared o en un rincón. Mantenga una distancia de seguridad con materiales inflamables como cortinas o manteles.
- Durante el primer uso, caliente el dispositivo mientras está vacío (sin comida) durante unos 10 minutos en una habitación bien ventilada con la parrilla y la bandeja de goteo intactas.

Limpieza antes del primer uso

Antes del primer uso, conviene limpiar la parrilla con cuidado para eliminar el polvo y posibles residuos de embalaje y producción. Luego calentar la parrilla sin comida y limpiar nuevamente.

1. Limpia todos los accesorios en agua tibia. Seque bien las piezas. Tenga en cuenta que los agentes de limpieza agresivos pueden provocar corrosión, incluso en acero inoxidable.
2. Limpia el exterior y el interior de la parrilla con un paño suave ligeramente humedecido con agua.
3. Seque el horno con un paño.

INSTRUCCIONES DE USO

PANEL DE CONTROL DEL CALEFACTOR

Operación y Uso

1. Asegúrese de que la fuente de alimentación corresponda con las especificaciones de conexión de la parrilla al enchufarla.
2. Presione el interruptor de encendido (parte trasera de la parrilla), la pantalla se encenderá y la parrilla emitirá un pitido.
3. Función de la perilla de temperatura y temporizador:
 - (a) La temperatura y el temporizador parpadearán en la pantalla.
 - (b) Gire la perilla hacia la izquierda y hacia la derecha para seleccionar la temperatura deseada y luego presione la perilla para confirmar.
 - (c) El cronómetro ahora parpadeará. Gire la perilla hacia la izquierda y hacia la derecha para seleccionar el tiempo deseado y luego presione la perilla para
 - (d) confirmar.
 - (e) Entonces la luz se encenderá y el ventilador comenzará a funcionar.
 - (f) Presione la perilla para detener la parrilla.
 - (g) Presione la perilla nuevamente para reiniciar la parrilla.
4. Cuando haya terminado de usar la parrilla o no tenga intención de usarla durante un tiempo prolongado, apague la alimentación y desenchufe el cable de alimentación una vez que el ventilador haya dejado de funcionar.

Pre calentamiento

Mientras la parrilla está funcionando, la pantalla mostrará la temperatura actual. Cuando alcance la temperatura preestablecida, la parrilla emitirá un pitido. Tenga en cuenta que la visualización de la temperatura podría tener una variación de $\pm 20^{\circ}$. La parrilla alcanzará su máxima eficiencia térmica después del pre calentamiento. Para obtener mejores resultados, se recomienda precalentar la parrilla durante al menos 3 minutos antes de colocar los alimentos con la rejilla para cocinar.

Cocinar carnes y aves crudas

El tiempo de cocción habitual es de uno a tres minutos por cada lado de la comida. La carne se debe sacar del refrigerador aproximadamente 1 a 2 horas antes de asarla y llevarla lentamente a temperatura ambiente.

Inserte la bandeja de goteo en la ranura inferior usando el asa. Coloque la carne en la parrilla de cocción e insértela en cualquiera de las ranuras guía de la parrilla anteriores usando el mango guía.

Seleccione una ranura guía según el grosor de la carne. Para que se dore y se forme una costra óptima, la carne debe colocarse lo más cerca posible del elemento calefactor,

pero nunca tocarlo. Retire inmediatamente el mango de la parrilla de cocción para evitar calentarlo.

Al colocar la carne, asegúrese de que el trozo de carne esté colocado centralmente debajo del elemento calefactor para garantizar una cocción uniforme de los alimentos.

Para darle la vuelta a la carne debes retirar completamente la rejilla de cocción y colocarla sobre una superficie ignífuga. Dale la vuelta a la carne y vuelve a colocarla en la barbacoa. Utilice unas pinzas para parrilla en lugar de utensilios afilados para evitar que se derrame el jugo de la carne.

Nota: ¡No cocine los alimentos en la guía de la rejilla superior durante más de 1 minuto cada vez! Sofreír los alimentos en esta capa provocará una emisión de humo innecesaria.

Cancelar asado

Para detener la función de asado, presione el dial de temperatura una vez.

Reposar la carne cocida

El fuerte calor radiante a una temperatura alta entre 1200 °F y 1500 °F garantiza un rápido dorado o formación de costras. En la mayoría de los casos, lo recomendable es que después de asar a altas temperaturas, retires la carne y la dejes reposar. Esto se puede hacer a temperatura reducida en las ranuras guía inferiores o incluso directamente en la bandeja de goteo en la zona inferior del accesorio grill (zona de descanso). Para ello, puedes retirar la bandeja de goteo con el mango guía (Precaución: puede estar caliente y debe colocarse sobre una base ignífuga).

Bandeja de goteo de aceite

Al asar productos cárnicos, normalmente se libera líquido de los alimentos. Éste no debe entrar en el interior de la carcasa. Por lo tanto, operar sólo con la bandeja recoge grasas insertada y con agua dentro de la bandeja recoge grasas. De forma predeterminada, la bandeja de goteo debe insertarse en la ranura inferior durante el proceso de asado. Puede calentarse y, al igual que la parrilla, sólo debe manejarse con el mango guía.



Aunque la grasa que gotea se escurre rápidamente hacia la trampa de grasa, es posible que se adhiera una fina película de grasa a la superficie de la bandeja de goteo. Debido a la fuerte radiación infrarroja, puede quemar la superficie. Desde un punto de vista práctico, se recomienda retirar la bandeja de goteo brevemente entre rondas de asado y escurrirla con agua o limpiarla con un paño húmedo.

La preparación de un bistec se divide en los siguientes pasos:

1. Añada agua a la bandeja de goteo de aceite y pre-recalienta la parrilla.
2. Colocar e introducir la carne.
3. Asa un lado de la carne durante 1 a 4 minutos, dependiendo de la carne y la distancia (ver tabla).
4. Voltee y ase el otro lado durante 1-4 minutos, dependiendo del tipo de carne y la distancia (Ver tabla).
5. Deja reposar la carne.
6. ¡Disfruta!

Apagar y dejar enfriar

Después de usar la parrilla, los ventiladores de refrigeración permanecen en funcionamiento durante algún tiempo hasta que el calentador haya bajado de una temperatura de 140 °F. No desenchufe ni apague la parrilla con el interruptor principal en la parte posterior del dispositivo, ya que la parrilla podría sobrecalentarse.

LIBRO DE COCINA

Comida	Peso	Ranura de estante	Poco Hecho	Término Medio	Bien cocido	Grados (De cada lado)	Tiempo de descanso	Comentarios
Bistek	200g	2	40s	1min	1min30s	1472°F (800°C)	3min	Hornee en la ranura de la rejilla durante 60 segundos. Y el otro lado durante 40 segundos (medio)
Puerco	400g	4-2-3			3min30s	1472°F (800°C)	No necesario	Hornee el primer lado en la ranura de la rejilla durante 70 segundos y el otro lado durante 60 segundos, luego pase a la segunda ranura durante 50 segundos y a la tercera durante 30 segundos.
	400g	3-2			3min10s	1472°F (800°C)	No necesario	Hornee en la tercera ranura de la rejilla durante 90 segundos y en el otro lado durante 60 segundos, y luego pase a la segunda capa durante 40 segundos.
Papa	200g	6			10min	1472°F (800°C)	No necesario	
Alitas de Pollo	200g	3			4min	1472°F (800°C)	No necesario	Hornee en la tercera ranura de la rejilla durante 120 segundos y en el otro lado durante 120 segundos.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

LIMPIEZA Y CUIDADO

La parrilla sólo se puede limpiar después de que se haya enfriado por completo, se haya desconectado el interruptor principal y se haya quitado el enchufe de puesta a tierra de la toma de corriente; por lo tanto, el aparato estará completamente desconectado.

Primero retire la parrilla de cocción, la bandeja de goteo, la bandeja de goteo y luego las guías de las rejillas. Para quitar las guías del bastidor, afloje los tornillos de mariposa y levante ligeramente los ganchos de bloqueo para liberarlos. Saque la guía de la rejilla con cuidado. Se debe evitar el contacto con el elemento calefactor para evitar daños.

La parrilla se debe rociar con un limpiador adecuado. Preste atención a la compatibilidad con metales al elegir un limpiador. Deje actuar el producto limpiador y, si el inserto de la parrilla está muy sucio, rocíe varias veces. Después de un tiempo de reacción suficiente, enjuague bien el inserto con un cepillo de limpieza con cerdas de plástico. No utilice abrasivos, cepillos de alambre ni esponjas de acero para evitar rayones y corrosión.

La sala de barbacoa y la carcasa deben limpiarse periódicamente y en profundidad con un paño ligeramente húmedo. No rocíe limpiadores dentro o sobre la parrilla. Se debe aplicar detergente a la parrilla con un paño. Evite fuertes cargas mecánicas en la calefacción durante el proceso de limpieza. Atención: Los residuos pueden inflamarse, por lo que debe limpiarse a fondo.

Tenga en cuenta: Las piezas extraíbles están fabricadas en acero inoxidable de alta calidad y se pueden lavar en el lavavajillas.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Posible Razón	Solución
La parrilla produce humo cuando está encendida.	La comida está tocando el elemento calefactor.	Apague el producto y vuelva a colocar la comida hasta que no toque el elemento calefactor.
	La comida humea sin tocar el elemento calefactor.	Interrumpa inmediatamente el proceso de asado y deje que el aparato se enfríe. No recalentar la comida.
La parrilla no responde o no calienta.	El enchufe no está enchufado.	Inserte el enchufe en la toma de corriente.
	La parrilla no está encendida.	Presione el botón de encendido en la parte posterior de la parrilla.
	El cronómetro ha terminado de contar.	Enciende la parrilla nuevamente.
	El fusible se ha fundido	Póngase en contacto con el agente de servicio autorizado.
	La parrilla se ha sobrecalentado.	Si la parrilla se sobrecalienta, apagará automáticamente por seguridad. Asegúrese de que la bandeja de aceite está llena de agua y espere 5-6 minutos antes de volver a poner en marcha el aparato.
El exterior de la parrilla está muy caliente.	Ventilaciones bloqueadas.	Retire cualquier elemento que pueda estar bloqueando las rejillas de ventilación.
	Entradas de aire bloqueadas.	Asegúrese de que las entradas de aire debajo de la parrilla estén libres.

GARANTÍA DEL FABRICANTE

Este aparato está cubierto por una garantía limitada del fabricante. Durante un año a partir de la fecha original de compra, el fabricante reparará o reemplazará cualquier pieza de este electrodoméstico que demuestre tener defectos de materiales y mano de obra, siempre que el electrodoméstico se haya utilizado en las condiciones de funcionamiento normales previstas por el fabricante.

Términos de garantía:

Durante el primer año, cualquier componente de este electrodoméstico que se encuentre defectuoso debido a los materiales o la mano de obra será reparado o reemplazado, a discreción del fabricante, sin cargo para el comprador original. El comprador será responsable de los gastos de traslado o transporte.

Exclusiones de garantía:

La garantía no se aplicará si el daño es causado por cualquiera de los siguientes:

- Fallo de alimentación
- Daños durante el transporte o al mover el aparato
- Suministro de energía inadecuado, como bajo voltaje, cableado doméstico defectuoso o fusibles inadecuados
- Accidente, alteración, mal uso o abuso del aparato como el uso de accesorios no aprobados, circulación de aire inadecuada en la habitación o condiciones de funcionamiento anormales (temperaturas extremas)
- Uso en aplicaciones comerciales o industriales
- Incendio, daños por agua, robo, guerra, disturbios, hostilidad o casos fortuitos como huracanes, inundaciones, etc.
- Uso de fuerza o daño causado por influencias externas
- Aparatos parcial o totalmente desmontados
- Exceso de desgaste por parte del usuario

Obtención del servicio:

Cuando haga un reclamo de garantía, tenga disponible la factura de compra original con la fecha de compra. Una vez confirmado que su electrodoméstico es elegible para el servicio de garantía, todas las reparaciones serán realizadas por un centro de reparación autorizado de Newair™. El comprador será responsable de los gastos de traslado o transporte. Las piezas y / o unidades de reemplazo serán nuevas, refabricadas o reacondicionadas y están sujetas a la discreción del fabricante. Para soporte técnico y servicio de garantía, envíe un correo electrónico a support@lumacomfort.com.