

This Owner's Manual is provided and hosted by [Appliance Factory Parts](#).



# Grand Hall HEG09A Owner's Manual

[Shop genuine replacement parts for Grand Hall  
HEG09A](#)



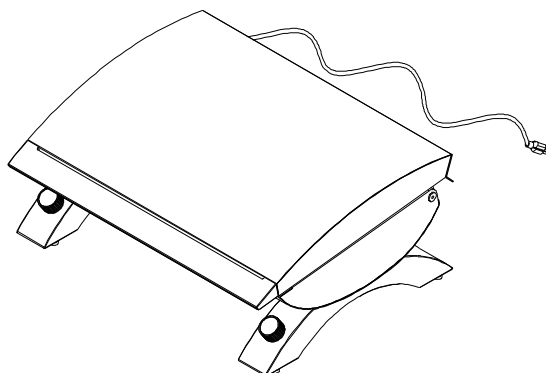
[Find Your Grand Hall Grill Parts - Select From 203 Models](#)

----- Manual continues below -----

# grandhall

Electric Grill  
Model HEG09A

Operator's Manual



## FREE HELP FROM THE GRILL EXPERTS

At Grand Hall we're the experts on this product and trained to help you with:

- Assembly questions
- Grill operation
- Replacement of damaged or missing parts

visit [www.grandhall.com](http://www.grandhall.com) or call:

1-877-329-1263  
Monday - Friday 8:00am-4:30pm CST

## IMPORTANT:

• **NOTE TO ASSEMBLER/INSTALLER:**  
Leave this manual with the consumer.

• **NOTE TO CONSUMER:**  
Keep this manual for future reference.

• **RECORD YOUR SERIAL #** \_\_\_\_\_  
(see rating label on grill)



## WARNING



- Failure to comply with these instructions could result in a fire or electric shock that could cause serious bodily injury or property damage.
- **WARNING: NOT FOR COMMERCIAL USE. FOR OUTDOOR HOUSEHOLD USE ONLY. DO NOT IMMERSE IN WATER. DO NOT EXPOSE TO RAIN.**
- Whether this grill was assembled by you or someone else, **you must read this entire manual before using your grill** to ensure the grill is properly assembled, installed and maintained.
- **Your grill will get very hot.** Always wear a flame retardant BBQ Mitt when cooking on your grill. Never lean over cooking areas while using grill. Do not touch cooking surfaces, Lid, grill housing or other parts while grill is in operation, or until the grill has cooled down after use.
- **Use your grill at least 2 feet away from any wall or surface.** Use your grill at least **2 feet away** from combustible objects that can melt or catch fire (such as vinyl or wood siding, fences and overhangs) or sources of ignition including pilot lights on water heaters and live electrical appliances.

## Table of Contents

Primary Safety Warnings .....	1-3
Pre-Assembly Instructions .....	3
Part Diagrams and Lists .....	4-5
Use & Care .....	6-7
Troubleshooting .....	8
Cleaning and Maintenance .....	9
Cooking Guide .....	10
Warranty Terms and Conditions .....	Back Cover

## IMPORTANT SAFEGUARDS

When using this grill or any electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:

- Read all Instructions
- Use grill on a level, stable surface.
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- To protect against electrical shock do not immerse cord, plugs, or this grill in water or any other liquid.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children and/or pets.
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug. Do not operate any appliance if it cannot be operated safely or if it was been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment.
- The use of any accessory attachments unauthorized by Grand Hall may cause injuries, property damage, or death.
- Do not let cord(s) hang over table or counter edges. Secure cord(s) and place cord(s) so that it can not be tripped over or easily pulled.
- Do not let cord(s) touch hot surfaces.
- Do not place on or near a hot gas or electrical burner, or in a heated oven.
- Do not move the appliance when it is in use. Allow the appliance to cool before moving or storing.
- Use flame retardant BBQ mitts when handling any receptacle containing hot oil or liquids.
- Attach the plug of the appliance to the receptacle of the power supply extension cord first, and then plug cord into the wall outlet. To disconnect, turn the control knobs to "off," then remove the plug from the wall outlet.
- Do not use the appliance for any purposes other than its intended use. Do not alter this appliance in any way.
- Do not use the appliance as a heater.
- NEVER use charcoal, lighter fluid, or any fuel in this appliance.
- NEVER line the bottom of the grill housing with aluminum foil or any substance that will restrict the flow of grease into the Grease Receptacle.
- Grease receptacle must be installed during grill use.
- Do not leave grill unattended when it is in use.
- Use only on dedicated, properly grounded outlet.  
A short power-supply cord has been provided to reduce the risk of becoming entangled in or tripping over a longer cord per CSA standard.

- If more clearance is needed between the grill and a wall/surface, an extension cord may be used if precautions are taken.
- If an extension cord is used:
  - 1) The marked electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.
  - 2) The extension cord should be arranged so that it will not drop over the counter top or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.
  - 3) The appliance must be properly grounded. The extension cord should be a grounding-type 3 wire cord.
- Use an extension cord suited for outdoor use with a tag stating "Suitable for Use with Outdoor Appliances".
- Store this unit indoors out of the reach of children when not in use. Do not operate this grill indoors or plug power cord into indoor outlet(s).
- Do not clean this product when it is in use or plugged into a power source.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS



### WARNING



**Failure to read and follow the Use and Care Instructions could result in a fire or explosion that could cause serious bodily injury, death or property damage.**



### WARNING



#### California Proposition 65

Brass components, such as the rheostat valve stem used on this electric grill, contain lead which is known to the State of California to cause cancer, birth defects, or other reproductive harm.



### WARNING



The Grease Receptacle must be visually inspected before each grill use. Remove any grease and wash Grease Receptacle with a mild soap and warm water solution.

Patent Pending on Cooking System

## Pre-Assembly

Read and perform the following pre-assembly instructions:

- Open lid of shipping carton and remove unit and packing materials. Open the Grill Lid and unpack parts inside. Remove and discard all packing materials from unit and parts.
- Do not assemble or operate the grill if it appears damaged. If there are damaged or missing parts when you unpack the shipping box or you have questions during the assembly process, call the GRILL INFORMATION CENTER 1-877-329-1263 Monday - Friday 8:00am-4:30pm CST.

### GROUND FAULT INTERRUPTER REQUIRED

- Since 1971 the National Electric Code (NEC) has required Ground Fault Circuit Interrupter devices on all outdoor circuits.
- If your residence was built before 1971, check with a qualified electrician to determine if a Ground Fault Circuit Interrupter protector exists.
- Do not use this appliance if the circuit does not have GFCI protection.

### CAUTION

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be used.

### WARNING

- This appliance, when installed, must be electrically grounded in accordance with local codes or, in the absence of local codes, with the *National Electrical Code, ANSI/NFPA 70*, or the *Canadian Electrical Code, CSA C22.1*.
- Keep electrical supply cord(s) away from any heated surfaces.
- Do not use 16 or 18 gauge extension cords with your electric grill. Damage to wiring and/or fire could result.
- Never connect the appliance to more than 1 extension cord or damage to wiring and/or fire could result.

### DANGER

**ELECTRIC SHOCK CAN KILL OR RESULT IN SERIOUS INJURY.**

#### TO PREVENT ELECTRICAL SHOCK:

- Connect cord to properly grounded GFCI (Ground Fault Circuit Interrupter) outlet only.
- Never operate your electric grill when it is raining.
- Always keep cord dry and off the ground.
- Never put the cord or heating element in water or any liquid.
- To prevent your grill from being splashed by water or falling into water, do not use grill within 10 feet of pool, spa, pond, water faucet or any body of water.
- Make sure the control knobs are set to OFF before plugging OR unplugging your grill.
- Unplug your grill when not in use or before moving the grill.
- Do not unplug your grill by pulling the cord.
- Keep cord away from hot grill surfaces.
- Never operate your grill if the cord or plug appears damaged.
- Never remove the grounding plug or use with an adapter to two prongs.
- Unplug the cord before using water or any liquid to clean your grill.

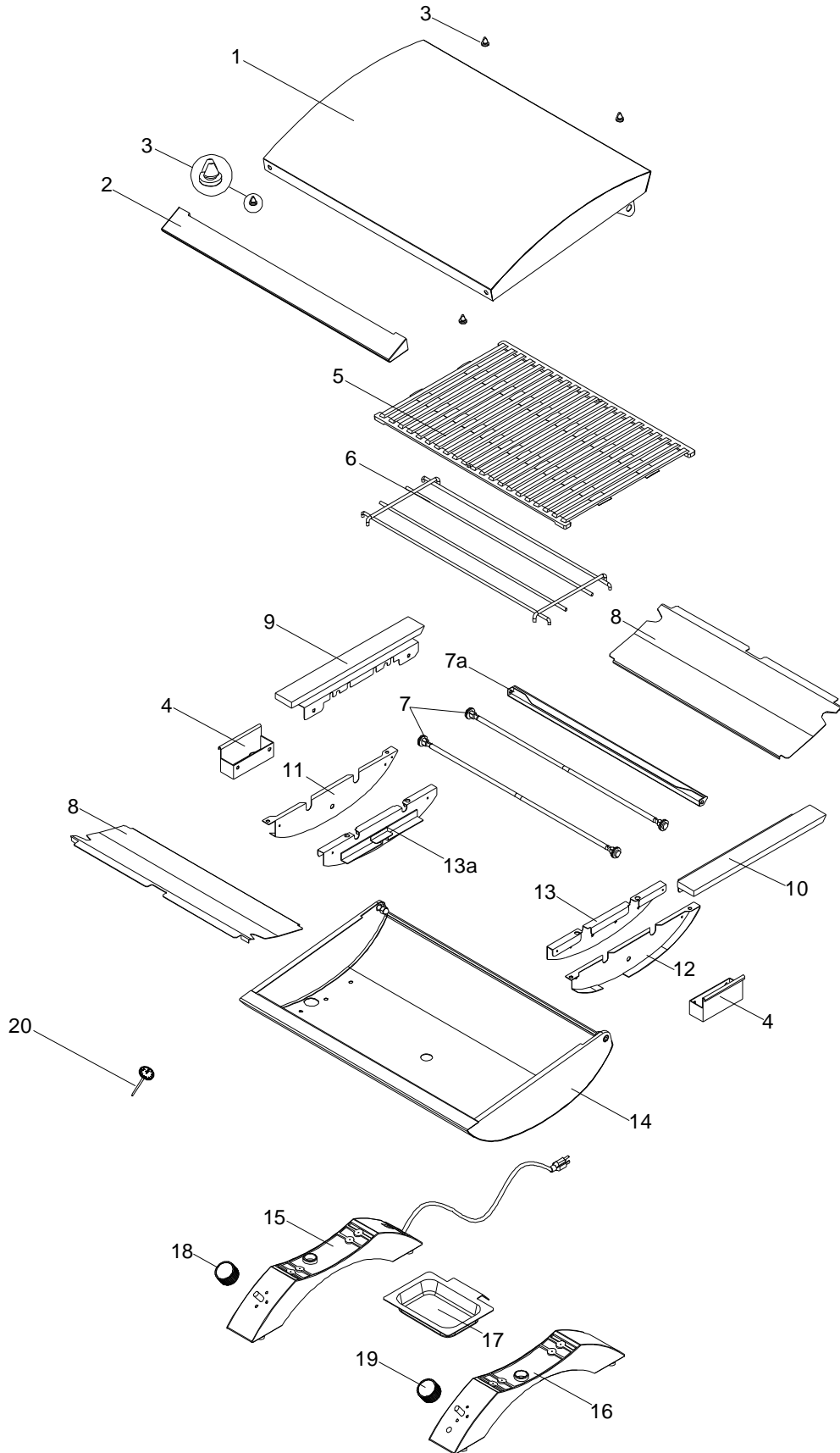
### WARNING

**NOT FOR COMMERCIAL USE. FOR OUTDOOR HOUSEHOLD USE ONLY. DO NOT IMMERSE IN WATER. DO NOT EXPOSE TO RAIN.**

### WARNING

**YOUR GRILL WILL GET VERY HOT. DO NOT TOUCH COOKING SURFACES, LID, GRILL HOUSING OR OTHER PARTS WHILE GRILL IS IN OPERATION, OR UNTIL THE GRILL HAS COOLED DOWN AFTER USE.**

# Parts Diagram for Model HEG09A



## Parts List for Model HEG09A

KEY	DESCRIPTION	PART#	QTY
1	Lid Assembly/Stainless Steel (HEG09A)	P0015308K4	1
2	Lid Handle	P00202024A	1
3	Protective Pad	P05518105I	4
4	Waterproof Electrical Box	P03350002D	2
5	Cooking Grid	P01615040F	1
6	Lamp Protective Grid	P033500035	1
7	Infrared Lamp, 750W	P02014001A	2
7a	Grease Draining Tray Bracket	P03303142L	1
8	Grease Draining Tray	P01704002A	2
9	Lamp Protective Plate, Left	P03350004D	1
10	Lamp Protective Plate, Right	P03350005D	1
11	Lamp Support Bracket, Left	P03311050D	1
12	Lamp Support Bracket, Right	P03311051D	1
13	Wire Heat Shield, Right	P06922001B	1
13a	Wire Heat Shield, Left	P06922002B	1
14	Bowl Assembly	P0071380AB	1
15	Leg Assembly, Left	P05391001B	1
16	Leg Assembly, Right	P05391002B	1
17	Grease Receptacle	P02701327B	1
18	Control Knob for Timer	P03440015U	1
19	Control Knob for Lamp	P03440025U	1
20	Meat Thermometer	P00601431A	1
	Cover	P07001028A	1
	Operator's Manual	P80134005P	1

For the repair or replacement parts you need:

Call 1-877-329-1263 M-F 8AM-4:30 PM CST

To obtain the correct replacement parts for your gas grill, please refer to the part numbers in this parts list. The following information is required to ensure you receive the correct parts:

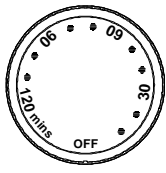
1. Model and Serial Number (see UL label on grill)
2. Part Number
3. Part Description
4. Quantity of parts needed

**Important:** Use only Grand Hall replacement parts. The use of any part that is not a Grand Hall replacement part can be dangerous and will also void your product warranty. Keep this Operator's Manual for convenient referral and for part replacement.

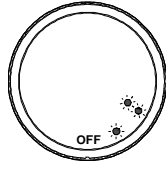
# USE AND CARE INSTRUCTIONS

## Turning Grill On

1. Make sure the Control Knobs are set to OFF.



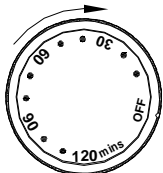
Timer Knob



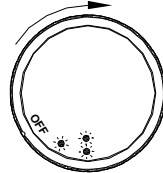
Infrared Knob

2. Disconnect other appliances from the circuit before using your grill.
3. Check the Grease Receptacle for any grease. If it has grease, remove the Receptacle and clean with a warm soap and water solution. Reinstall the Receptacle after it has been thoroughly cleaned and dried. (See "Installing Grease Receptacle" for correct installation of Receptacle.)
4. Plug grill into properly grounded GFCI, 120 VAC, 15A outlet. Do not plug any other devices into the outlet.
5. To set the Timer Knob to desired time, turn Timer Knob past the 120 minute mark and then back to your desired time. Turn Infrared Knob to ☀. Keep Lid closed.

- ☀ - Setting the Knob to ☀ turns on the back lamp. This is the lower heat setting.
- ☀☀ - Setting the Knob to ☀☀ turns on both lamps. This is the highest heat setting.



Timer Knob



Infrared Knob

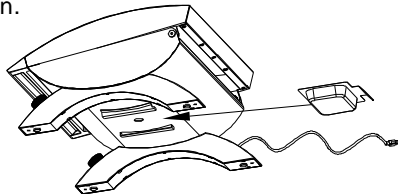
6. Allow the grill to preheat for no more than 15 minutes with the lid closed. Open the lid and place food on Cooking Grid once preheating is finished.

## Preheating

- Preheating the grill increases the grill surface temperature and reduces the actual cooking time. Do not preheat the grill with the lid closed for more than 15 minutes.
- After preheating is finished, you can adjust your grill to the lower cooking setting if needed.

## Install Grease Receptacle

- Install the Grease Receptacle from the rear side of the grill as shown.



## IMPORTANT: AUTO SWITCH OFF MODE

This grill has been designed with a safety feature that will automatically shut off the grill once the internal air temperature of the grill reaches 570 °F.

This grill will also shut itself off once the end of the set time period has been reached.

## An Important Note about Cooking Temperatures

- The suggested heat settings and cooking times shown on the Guide to Grilling on page 10 are approximate. Variables including outside temperatures, direction and conditions of wind, as well as grill location will affect your grill's heat distribution. Because these conditions vary, we offer this guide as a convenience. We recommend you monitor your grill closely and rotate foods as needed to prevent overcooking and ensure the most delicious results every time.



## CAUTION



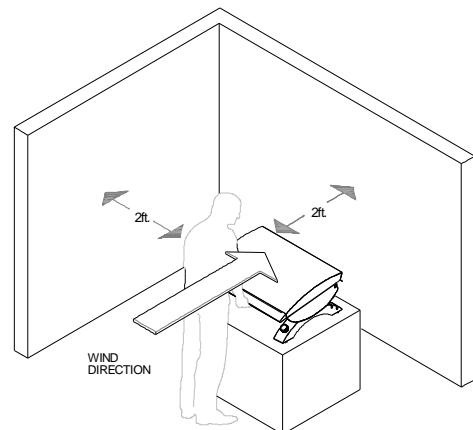
To set the Timer Knob to desired time, turn Timer Knob past the 120 minute mark and then back towards desired time.



## WARNING



- ⚠ Failure to comply with these instructions could result in a fire or explosion that could cause serious bodily injury, death or property damage.
- ⚠ Keep a multi-purpose fire extinguisher readily accessible. In the event of a fire, turn control knobs to OFF and unplug grill from outlet. NEVER use water to put out a fire in this or any other electrical appliance.
- ⚠ This grill is not intended to be installed in or on recreational vehicles and/or boats.
- ⚠ NEVER line the bottom of the grill housing with charcoal, aluminum foil, sand or any substance that will restrict the flow of grease into the Grease Receptacle.
- ⚠ Before each use of your grill: Pull out the Grease Receptacle and remove all grease and food debris to prevent grease fire hazard.
- ⚠ Use your grill at least 2 feet away from any wall or surface. Use your grill at least 2 feet away from combustible objects that can melt or catch fire (such as vinyl or wood siding, fences and overhangs) or sources of ignition including pilot lights on water heaters and live electrical appliances.



## USE AND CARE INSTRUCTIONS

### Grounding Instructions:

This appliance must be grounded while in use to protect the operator from electrical shock. The appliance is equipped with a 3-conductor cord and 3 prong grounding-type plug to fit the proper grounding-type receptacle. Plug the appliance into a GFCI-protected outdoor receptacle only.

### Extension Cords:

1. Only use a 3-wire extension cord that has a 3-prong grounding-type plug and 3-prong cord connector that accepts the plug from the appliance.
2. Use a cord marked "Suitable for use with outdoor appliances." Outdoor extension cords should be marked with "W-A".
3. Only use extension cords that have an electrical rating no less than the rating of the appliance.
4. Do not use damaged extension cords. Examine cord before using and replace if damaged. Do not abuse extension cord.
5. Do not tug on the cord to disconnect it from appliance or power source.
6. Keep cord away from heat and sharp edges.
7. Keep connection to extension cord dry and off the ground.
8. Never use more than one extension cord to plug appliance to power source.

⚠
WARNING
⚠

To avoid overheating of the grill, the safety device will cut off power to the grill when the internal air temperature of the grill reaches 570°F. If the grill shuts off, open the lid to cool the grill down. The power should automatically start after approximately 10 minutes (this figure may vary if the grill is used in hotter climates).

Do not preheat your grill for more than 15 minutes.

⚠
CAUTION
⚠

REMOVE THE GREASE RECEPTACLE BEFORE MOVING GRILL. USE CAUTION WHEN HANDLING RECEPTACLE OR SERIOUS INJURY CAN OCCUR. RECEPTACLE MUST BE INSTALLED FOR GRILL OPERATION.

⚠
WARNING
⚠

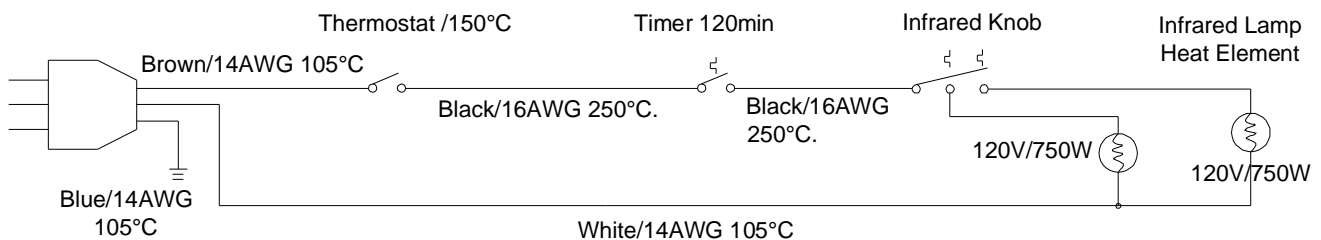
Infrared Lamps and Grill surfaces may still be hot even if Heat ON Lamp is off.

⚠
WARNING
⚠

Grill will not work if timer and infrared knobs are not engaged.

## Specification and Wiring Diagram for HEG09A

**DC Power: 120 V /15A**



**Warning:** If any of the original wiring supplied with the appliance needs to be replaced, contact Grand Hall for replacements at:


**GRILL INFORMATION CENTER**

**1-877-329-1263**


Monday - Friday 8:00am-4:30pm CST

## TROUBLESHOOTING

### If the grill fails to produce any heat:

1. Be sure there is power to the grill. Turn the Control Knobs OFF and try the following:
  - Plug cord into properly grounded outlet.
  - Ground Fault Circuit Interrupter (GFCI) may be tripped. Reset or replace if needed.
  - Outlet may be faulty. Try another outlet.
  - Make sure the grill is on a dedicated outlet. The grill cannot be used if there is another device plugged into the outlet.
2. Control Knob(s) may be in OFF position.
  - Turn Infrared knob to . Turn Timer Knob to desired time (see page 6 for more details).
3. Heating Element may need replacing.
  - Call 1-877-329-1263 to order replacement parts and only use Grand Hall certified replacement parts.
4. The internal heating element will automatically shut itself OFF after the set time limit has been reached.
  - To reset the internal timer, turn the Control Knobs to OFF and unplug the cord from the power outlet. Plug the cord back in and turn the Timer and Infrared Knobs on.
5. The internal heating element will automatically shut itself OFF if the internal air temperature of the grill reaches 570°F.
  - Check to see if the Timer Knob has reached zero (0). If it hasn't reached zero (0), open the lid to cool the grill down. The power should automatically start after approximately 10 minutes (this figure may vary if the grill is used in hotter climates).

### If the grill cooks too slowly:

1. Always preheat the grill with the Lid closed before putting food into the grill. Do not preheat for more than 15 minutes on the highest setting.
2. If it is windy, reposition the grill to reduce its effects.
3. Infrared Knob may be set too low.
  - Turn Infrared Knob to .

### If the Heat ON Light is OFF:

1. Be sure there is power to the grill.
  - Plug the power supply cord to GFCI protected outlet, or GFCI protected extension cord and outlet.
2. Control Knobs may be in OFF position.
  - Set Infrared Knob to desired setting. Set Timer Knob to desired time.
3. Auto Knob has been triggered (internal temperature of grill has reached 570°F).
  - Do not preheat on the highest setting with the lid closed for more than 15 minutes. Open the lid to cool the grill down. The grill should restart automatically after about 10 minutes.
4. Heat ON Light or Heating Element may need replacing.
  - Call 1-877-329-1263 to order Grand Hall replacement parts.

### Circuit breaker continues to trip:

1. Caused by a power surge
  - Make sure the Control Knobs are set to OFF before plugging OR unplugging your grill.
2. Circuit may be overloaded with appliances.
  - Disconnect other appliances from the circuit when using your grill.
3. Electrical connections may be damp or wet.
  - Always keep cord dry and off the ground.
  - Never put the cord or heating element in water or any liquid.
  - If the grill is outdoors, do not use it when it is raining.
  - If the grill is being used in a humid area, it may take a day or more for electrical circuits to thoroughly dry before the breaker will reset. This is not a defect of the product.
4. Electrical Cord may be damaged. Never operate your grill if the cord or plug appears to be damaged.
  - Call 1-877-329-1263 to order Grand Hall certified replacement parts.

### If you have excessive flare-ups when cooking:

1. The fats and juices dripping from grilled food can cause flare-ups. To minimize flare-ups try the following:
  - Trim excess fat from meat before grilling.
  - Consider choosing leaner cuts of meat for cooking.
  - Use a lower temperature setting.
2. Grease and food build up inside your grill and Grease Receptacle.
  - Be sure your grill is turned OFF, unplugged, and completely cool. Follow the Cleaning and Maintenance steps found in this manual to clean the cooking grid, grease Receptacle, and inside of bowl and lid.

## CLEANING AND MAINTENANCE

Proper care and maintenance will keep your grill in top operating condition and prolong its life. Follow these cleaning procedures on a timely basis and your grill will stay clean and operate with minimum effort.

**CAUTION:** Be sure your grill is OFF, unplugged, and cool before cleaning.

### Cleaning the Cooking Grid

- Before initial use and periodically, wash the Cooking Grid in a mild soap and warm water solution. You can use a wash cloth or vegetable brush to clean your Cooking Grid. Dry the Grid completely before reinstalling it back in the grill.

### Cleaning the Grease Receptacle

- To reduce the chance of fire, the Grease Receptacle must be visually inspected before each grill use. Remove the Grease Receptacle from the grill. Remove any grease and wash the Grease Receptacle with a mild soap and warm water solution. Dry the Receptacle completely before reinstalling.

### Cleaning the Inside of the Grill Lid

- Grease can build up on the inside of the Lid. Visually inspect the inside of the Grill lid before each grill use. Unplug the unit and use a wet washcloth to remove any grease. Leave the Lid open and let the grill dry before using it again.

### Cleaning Exterior painted Surfaces:

- Before initial use and periodically thereafter, we suggest you spot clean your grill's exterior using a mild soap and warm water solution. (Do not immerse the grill or cord in water.) You can use a wash cloth or sponge for this process. Do not use a stiff wire or brass brush. These will scratch stainless steel and chip painted surfaces during the cleaning process. Unplug the unit (grill must be completely cool) before cleaning exterior surfaces. Let the unit completely dry before cooking.

### Cleaning Exterior Stainless Steel Surfaces:

- Routine care and maintenance is required to preserve the appearance and corrosion resistance of stainless steel. The fact is stainless steel can corrode, rust and discolor under certain conditions. Rust is caused when regular steel particles in the atmosphere become attached to the stainless steel surface. Steel particles can also become attached to your grill if you use steel wool or stiff wire brushes to clean the grill instead of non-abrasive cloth, sponge or nylon cleaning tools. In coastal areas rust pits can develop on stainless surfaces that cannot be fully removed. Bleach and other chlorine based solutions used for household and pool cleaning can also cause corrosion to stainless steel.
- Weathering, extreme heat, smoke from cooking and machine oils used in the manufacturing process can cause stainless steel to turn tan in color. Although there are many factors which can affect the surface appearance of stainless steel, they do not affect the integrity of the steel or the performance of the grill. To help maintain the finish of stainless steel, follow these cleaning tips for the best results:
  1. After every use, unplug the unit and wait for your grill to cool. Wipe stainless steel surfaces with a damp cloth or sponge. Be sure to remove all food particles, sauces, or marinades because these can be highly acidic and damaging to stainless steel surfaces.
  2. Never use abrasive cleaners, scrubbers, or stiff wire brushes of any type on your grill.
  3. Make sure your unit is unplugged. Use a heat resistant stainless steel cleaner and rub or wipe in the direction of the stainless steel grain or polish lines.

**Call the Grill Information Center** if you have any problem with this product. We can help with questions about assembly, grill operation, accessory availability or if there are damaged or missing parts when you unpack this unit from the shipping box. Please call us before contacting your local retailer.

### GRILL INFORMATION CENTER

Call 1-877-329-1263 Monday - Friday 8:00am-4:30pm CST

## Guide to Grilling

### Grilling Steak

Preheat the grill using the highest setting for no more than 15 minutes. Open Lid and place the meat on the Cooking Grid. Cook the meat on both sides until seared. Maintain high heat and cook until done. Grilling times will vary according to meat thickness.

### Grilling Hamburgers

Preheat the grill using the highest setting for no more than 15 minutes. Open Lid and place the meat on the Cooking Grid. Cook the meat on both sides until seared. Maintain heat and cook until done. Grilling times will vary according to meat thickness.

### Grilling Poultry

Preheat the grill using the highest setting for no more than 15 minutes. Open Lid and place the poultry on the Cooking Grid. Cook the poultry on both sides until seared. Maintain heat and cook until done. Grilling times will vary according to poultry thickness.

Poultry skin is fatty so you should expect some flare-ups. You can choose to remove the skin or excess fat to prevent these flare ups.

### Grilling Pork

Preheat the grill using the highest setting for no more than 15 minutes. Open Lid and place the meat on the Cooking Grid. Cook the meat on both sides until seared. Maintain heat and cook until done. Grilling times will vary according to meat thickness.

### Grilling Fish

Preheat the grill using the highest setting for no more than 15 minutes. Open Lid and place fish (skin down) on the Cooking Grid. Cook the fish on both sides until seared. Cook until fish is opaque but still moist.

### Vegetables and Fruit

Preheat the grill using the highest setting for no more than 15 minutes. Open Lid and place food on the Cooking Grid. Vegetables and fruit that work best on the grill are relatively soft and require a short cooking time: mushrooms, zucchini, tomatoes and skewered fruit such as apricots, peaches, pineapple, strawberries and kiwis.

For very firm vegetables—particularly potatoes and yams, we recommend that you partially boil until almost cooked, before placing them on the grill. Cooking times will be comparable to normal pan frying.

### Using Your Instant Read Thermometer

Outside conditions can affect your grill's ability to heat evenly. This may make it hard to figure out how your food's cooking. You can use the included instant read thermometer to take the away the guesswork of knowing when your food is done. We've included a guide with approximate internal temperatures and levels of doneness.

To test for doneness, place the probe a couple of inches into the thickest part of your food to get a reading. Make sure the probe does not touch any bone. Once you've got a reading, take the probe out. Do not leave the probe in your food for the cooking duration.

The meat should come off the grill 5-10 degrees below the desired final temperature as the internal temperature will continue to rise as the meat rests. You should let your meat rest for about 5-10 minutes before serving.

Minimum Internal Temperatures for Doneness (in °F)				
Type of Meat	Rare	Medium-Rare	Medium	Well-Done
Beef	115-130	120-145	130-160	150-160
Lamb	115-130	120-145	130-160	150-160
Chicken	*	*	145-160	160-165
Pork	*	130-145	140-160	150-160

## Grand Hall Limited Warranty

Grand Hall will warrant to the ORIGINAL PURCHASER of this product that it will be free of defects in material and workmanship for set periods below from the date of purchase when used under normal outdoor use and correct assembly:

Full Warranty on Grill-1 Year (except for paint loss and rusting)  
Cooking Grid-2 Year Limited Warranty, no rust through  
Stainless Steel Parts-3 Year Limited Warranty, no rust through

Grand Hall will require reasonable proof of your date of purchase. Therefore, you should send in the owner registration card or register online at [www.grandhall.com](http://www.grandhall.com). Save your receipt in case it is required as proof of purchase.

This Limited Warranty is limited to replacement of parts at Grand Hall's option that proved to be defective under normal use and service.

Grand Hall may require the return of defective parts for examination before issuing replacement parts. If you are required to return defective parts, shipping charges must be prepaid. No returns will be accepted without prior authorization from Grand Hall.

Upon examination and to Grand Hall's satisfaction, if the original part is proven defective, Grand Hall may approve your claim and elect to replace such parts without charge. You will be charged for shipping and handling of the replacement parts.

This Warranty does not cover any failures or operating difficulties due to accident, abuse, misuse, alteration, misapplication, vandalism, improper installation, maintenance, operation or service, as set out in the Operator's Manual.

This Warranty does not cover cosmetic wear and tear such as scratches, dents, corrosion or discoloration caused by weather, heat, chemicals, paint loss, or surface rust. Deterioration or damage due to severe weather conditions such as hail, hurricanes, earthquakes, tsunamis, tornadoes, Act of God or terrorism is not covered by this Limited Warranty.

To Obtain Warranty:  
Call 1-877-329-1263  
Monday-Friday 8AM-4:30PM CST

### Warranty Restrictions:

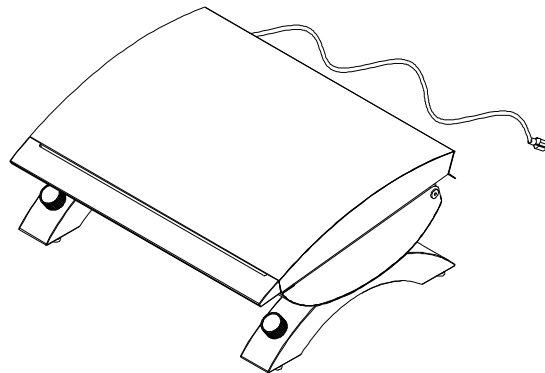
- This Warranty is non-transferable and is void if product is used for commercial or rental purposes.
- This Warranty applies only when the product is used in the United States or Canada.
- This Warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state.

Manufacturer:  
Grand Hall Enterprise Co., Ltd.  
9th Fl., No. 298, Rueiguang Rd., Neihu,  
Taipei, Taiwan (114)

# grandhall

Parrilla eléctrica  
Modelo HEG09A

Manual del Operador



## AYUDA GRATIS DE LOS EXPORTADORES DE PARRILLAS

En Grand Hall somos los expertos en este producto y estamos capacitados para ayudarle con:

- Preguntas de Ensamblaje
- Funcionamiento de la parrilla
- Reemplazo de partes dañadas o faltantes

Visite [www.grandhall.com](http://www.grandhall.com) o llame al:

1-877-329-1263  
Lunes - Viernes 8:00 am - 4: 30pm CST

## IMPORTANTE:

• **AVISO PARA EL ENSAMBLADOR/INSTALADOR:**  
Deje este manual con el consumidor.

• **AVISO AL CONSUMIDOR:**  
Conserve este manual para futuras referencias.

• **REGISTRE SU NÚMERO DE SERIE#**

(vea la etiqueta de clasificación en la parrilla)



## ADVERTENCIA



- Fallo en cumplir con estas instrucciones puede resultar en un incendio, o descarga eléctrica que pudiese causar serias lesiones al cuerpo o daños a la propiedad.
- **ADVERTENCIA: NO APTA PARA USO COMERCIAL. SÓLO APTA PARA USO DOMÉSTICO Y EN EXTERIORES. NO LA SUMERJA EN AGUA. NO LA EXPONGA A LA LLUVIA.**
- Ya sea esta parrilla ensamblada por usted u otra persona, **usted debe leer este manual por entero antes de usar su parrilla** para asegurarse que la parrilla esté bien ensamblada, instalada y mantenida.
- **La superficie de su parrilla estará muy caliente.** Siempre use guantes retardantes de calor para barbacoa cuando cocina en su parrilla. Nunca se incline sobre las superficies de cocinar mientras está usando la parrilla. No toque la superficie de cocinar, tapa, armazón u otras partes mientras la parrilla está en operación, espérese hasta que se enfríe por completo.
- **Use su parrilla a NO menos de 2 pies de distancia de cualquier pared o superficie. NO menos de 2 pies de cualquier objeto combustible, derretible o inflamable (como vinilo o revestimiento, cercas y techos) u orígenes de inicio incluyendo llamas de piloto de calentadores de agua u otros aparatos eléctricos.**

## Tabla de Contenido

Advertencias de Seguridad principales.....	1-3
Instrucciones para antes del ensamblaje.....	3
Diagrama de partes y listas.....	4-5
usoycuidado.....	6-7
Reparación técnica.....	8
Limpieza y mantenimiento.....	9
Guía para asar.....	10
Garantía.....	Contraportada

## PROTECCIÓN IMPORTANTE

Al usar esta parrilla o cualquier otro aparato eléctrico, precauciones básicas deben seguirse e incluyendo:

- Leer todas las instrucciones
- Use la parrilla sobre una superficie estable y nivelada.
- No tocar superficies calientes. Use las manijas y perillas.
- Para protegerse contra choque eléctrico. No moje la cuerda, enchufes, o la parrilla con ningún líquido.
- Es necesaria una estrecha supervisión cuando se use el producto por o cerca de niños.
- Desconecte del enchufe antes de limpiar. Permita que la parrilla se enfríe antes de remover o colocar partes.
- No opere ningún aparato con una cuerda dañada o enchufe o después que el aparato malfunciona, o que esté dañado en cualquier forma. Devuelva el aparato a la facilidad autorizada de servicio más cercana, para un examen, reparaciones o ajustes.
- No se recomienda el uso de accesorios que no sean recomendados por el fabricante, ya que pueden causar lesiones.
- No permita que la cuerda cuelgue del borde de la mesa, área de trabajo, o que toque las superficies calientes. No modifique este dispositivo de ninguna manera.
- Mantenga el(los) cable(s) del suministro eléctrico(s) alejado(s) de cualquier superficie caliente.
- No coloque su parrilla cerca de gas caliente, o de un fogón eléctrico caliente o un horno caliente.
- Use extremo cuidado al mover utensilios que contienen grasa caliente u otros líquidos calientes.
- Siempre use guantes retardantes de calor para barbacoa cuando cocina en su parrilla.
- Fije primero, el enchufe del aparato electrodoméstico en el receptáculo del poder eléctrico de la cuerda de extensión, luego enchufe la cuerda en el tomacorriente de la pared.
- Para desconectar, ponga los controles en OFF, y luego desenchúfe del tomacorriente.
- Este aparato no se debe usar en ninguna otra manera que la intentada por el fabricante.
- Cuando use la parrilla, ésta deberá tener colocado el receptáculo para grasa.
- **Nunca forme** el fondo del tazón con carbón, papel de aluminio, arena o cualquier otro ingrediente que pueda impedir que la grasa fluya al receptáculo para la grasa.
- No deje la parrilla desatendida mientras la usa. En esta parrilla no se deben usar combustibles como gas, carbón o leña.
- Enchúfela a un tomacorriente propiamente puesto a tierra.

- Se le ha proporcionado una cuerda eléctrica corta y desprendible para reducir la posibilidad de que se enrede en algo o que se tropiece con una cuerda más larga.

1) Si piensa usar una cuerda de extensión, la clasificación de esta debe ser lo mismo o más alta que la clasificación del aparato eléctrico.

2) La cuerda debe ser arreglada para que no sobresalga del borde del área de trabajo donde niños pueden jalarla o tropezarse contra la cuerda accidentalmente.

3) Este aparato debe ser puesto a tierra, la cuerda de extensión debe también estar puesta a tierra use tipo -3 de alambre eléctrico.

- Cuerdas de extensión para uso al aire libre deben ser usadas con productos para uso al aire libre y estos están marcados con las letras "W-A" y con una etiqueta que indica "Apropiada para ser usada en aparatos de uso al aire libre".
- La conexión a la cuerda debe mantenerse seca y fuera del piso.
- Guarde los productos adentro cuando no los usa – fuera del alcance de los niños.
- No rocíe este producto o use nada similar.

## GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES



### ADVERTENCIA



**Fallo en leer y seguir las instrucciones de Uso y Cuidado puede resultar en un incendio o descarga eléctrica lo cual puede causar serias lesiones al cuerpo, muerte o daños a la propiedad.**



### ADVERTENCIA



#### Proposición de California 65

Los componentes metálicos, como el eje de la válvula del termostato usados en esta barbacoa eléctrica, contienen plomo, conocido por el Estado de California como causante de cáncer, Defectos de nacimiento, u otros daños reproductivos.



### ADVERTENCIA



Para reducir la posibilidad de fuego, el recipiente de grasa debe ser inspeccionado visualmente antes de cada uso de la parrilla. Retire cualquier grasa y lave el receptáculo para la grasa con una solución de jabón y agua tibia.

Sistema de Cocción con Patente en Trámite

## Pre-Ensamblaje

Lea y realice las siguientes instrucciones de pre-ensamblaje:

- Abra la tapa de cartón del envío y saque la unidad y materiales de embalaje. Abra la Tapa de la Parrilla y desempaquete las piezas en su interior. Retire y deseche todos los materiales de embalaje de la unidad y sus partes.
- No ensamble o utilice la parrilla si parece estar dañada. Si hay piezas dañadas o faltantes al desempacar la caja de envío o si tiene preguntas durante el proceso de montaje, llame al CENTRO DE INFORMACIÓN DE LA PARRILLA 1-877-329-1263 Lunes - Viernes de 8:00 am a 4: 30pm CST.

### INTERRUPTOR A TIERRA REQUERIDO

- Desde 1971, el Código Eléctrico Nacional (NEC) requiere que haya Interruptores de Circuito con Salida a Tierra en todos los artefactos que operan al aire libre.
- Si su residencia fue construida antes de 1971, consulte con un electricista calificado para determinar si existe un Interruptor de Circuito con Salida a Tierra.
- No utilice este aparato si el circuito no tiene la protección de un ICST.

### PRECAUCIÓN

Quando use aparatos eléctricos, las precauciones de seguridad básicas siempre deben de ser consideradas.

### ADVERTENCIA

- Este artefacto, cuando está instalado, debe ser conectado a tierra de acuerdo con los códigos locales o, en ausencia de códigos locales, con el Código Eléctrico Nacional, ANSI / NFPA 70, o el Código Eléctrico Canadiense, CSA C22.1.
- Mantenga el(los) cable(s) del suministro eléctrico(s) alejado(s) de cualquier superficie caliente.
- No use cables de extensión calibre 16 o 18 con su parrilla eléctrica. Esto podría resultar en daño al cableado doméstico y/o fuego.
- Nunca conecte el dispositivo a más de 1 cable de extensión o podría resultar en daño al cableado doméstico y/o fuego.

### PELIGRO

**UNA DESCARGA ELÉCTRICA PUEDE CAUSAR LA MUERTE O RESULTAR EN LESIONES GRAVES.**

#### PARA PREVENIR DESCARGAS ELÉCTRICAS:

- Debe conectar la cuerda sólo a un tomacorriente GFCI (Interruptor Accionado por Pérdida de Conexión a Tierra) y correctamente puesto a tierra.
- Nunca opere la parrilla cuando está lloviendo.
- Mantenga la cuerda eléctrica seca y fuera de contacto con la tierra.
- Nunca coloque la cuerda eléctrica o el elemento en agua o cualquier líquido.
- Para prevenir que se moje o que se caiga al agua su parrilla, No la ubique a menos de 10 pies de una alberca, pozo, balneario, llave de agua, o cualquier depósito de agua.
- Asegúrese que la perilla de control esté en OFF antes de enchufar O desenchufar.
- Desenchufe su parrilla cuando no está en uso o antes de moverla de sitio.
- No jale la cuerda para desenchufar su parrilla.
- Mantenga la cuerda fuera de superficies calientes.
- Nunca opere su parrilla si la cuerda se ve dañada.
- Nunca remueva la puesta a tierra o use un adaptador con sólo dos puntas.
- Desenchufe la parrilla si va a usar agua o cualquier líquido o para limpiarla.

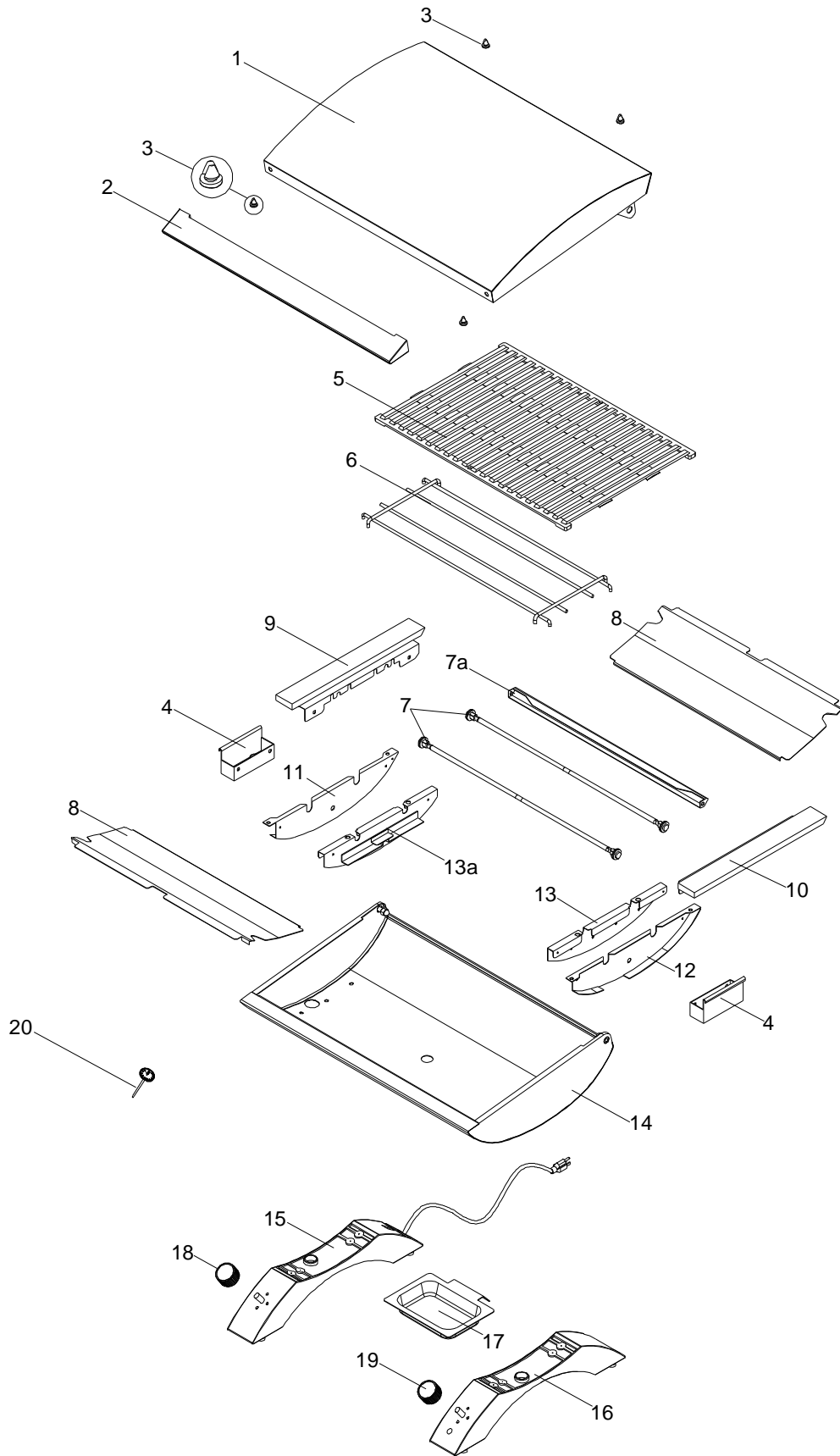
### ADVERTENCIA

**NO APTA PARA USO COMERCIAL.SÓLO APTA PARA USO DOMÉSTICO Y EN EXTERIORES. NO LA SUMERJA EN AGUA. NO LA EXPONGA A LA LLUVIA.**

### ADVERTENCIA

**LA PARRILLA PUEDE ESTAR MUY CALIENTE. NO TOQUE LAS SUPERFICIES EN DONDE COCINA, LA TAPA, LA CARCASA EXTERIOR Y NINGUNA OTRA PARTE MIENTRAS LA PARRILLA ESTÉ EN FUNCIONAMIENTO O HASTA QUE SE HAYA ENFRIADO, DESPUÉS DE USARLA.**

# Diagrama de partes Model HEG09A



## Diagrama de partes Model HEG09A

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN DE LAS PARTES	PARTE#	UNIDADES
1	Montaje de la Tapa/Acero Inoxidable (HEG09A)	P0015308K4	1
2	Agarradera de la Tapa	P00202024A	1
3	Almohadilla Protectora	P05518105I	4
4	Caja del Cable a Prueba de Agua	P03350002D	1
5	Rejilla de Asado	P01615040F	1
6	Rejilla de Protección de la Lámpara	P033500035	1
7	Lámpara Infrarroja, 750w	P02014001A	2
7a	Soporte de la Bandeja de Drenado de la Grasa	P03303142L	1
8	Bandeja de Drenado de la Grasa	P01704002A	2
9	Placa de Protección de la Lámpara, Izquierda	P03350004D	1
10	Placa de Protección de la Lámpara, Derecha	P03350005D	1
11	Soporte de la Lámpara, Izquierdo	P03311050D	1
12	Soporte de la Lámpara, Derecho	P03311051D	1
13	Escudo Térmico del Cable, Derecho	P06922001B	1
13a	Escudo Térmico del Cable, Izquierdo	P06922002B	1
14	Montaje del Tazón	P0071380AB	1
15	Montaje de la Pata, Izquierda	P05391001B	1
16	Montaje de la Pata, Derecha	P05391002B	1
17	Receptor de la Grasa	P02701327B	1
18	Perilla de Control Del Cronómetro	P03440015U	1
19	Perilla de Control De La Lámpara	P03440025U	1
20	Termómetro de carne	P00601431A	1
	Cobertor	P07001028A	1
	Manual del Operador	P80134005P	1

Para la reparación o sustitución de piezas que usted necesita:

Llame 1-877-329-1263 Lun.-Vie. 8AM-4: 30 PM CST

Para obtener las piezas de repuesto correctas para su parrilla de gas, por favor consulte los números de parte en esta lista de piezas. La siguiente información es requerida para asegurarse de que usted reciba las piezas correctas:

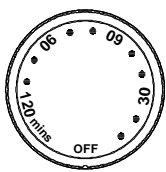
1. Modelo y Número de Serie (vea la etiqueta UL sobre la parrilla)
2. Número de Pieza
3. Descripción de la Pieza
4. Cantidad de piezas necesarias

**Importante:** Utilice sólo las piezas de remplazo de Grand Hall. El uso de cualquier parte que no es una pieza de remplazo de Grand Hall puede ser peligroso y anulará la garantía del producto. Guarde este Manual del Operador para su conveniente referencia, y para la sustitución de partes.

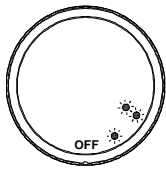
## Uso y cuidado Instrucciones

### Encendiendo la Parrilla

1. Asegúrese de que las Perillas de Control estén en APAGADO.

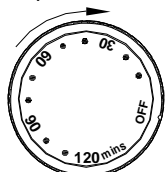


Botón del Temporizador

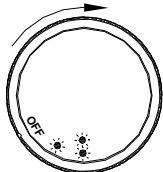


Botón infrarrojo

2. Desconecte otros aparatos del circuito antes de usar su parrilla.
3. Controle si el Recipiente para Grasa tiene grasa. Si es así, extraiga el Recipiente y límpielo con una solución de agua tibia y jabón. Luego de limpiarlo y secarlo bien vuelva a instalar el recipiente. (Observe el punto "Instale el Recipiente para Grasa" para ver cómo se instala el Recipiente correctamente).
4. Conecte la parrilla en un tomacorriente de 120 VCA, 15A, con un ICST adecuadamente conectado a tierra. No conecte ningún otro dispositivo en el tomacorriente.
5. Para fijar la perilla del reloj en los minutos deseados, haga girar la perilla hasta pasar la marca de los 120 minutos y luego retroceda para colocarla en los minutos deseados. Gire el Botón Infrarrojo hasta . Mantenga la Tapa cerrada.
  - Al posicionar el Botón en se enciende una lámpara. Ésta es la posición de calor más baja.
  - Al posicionar el Botón en se encienden ambas lámparas. Ésta es la posición de calor más alta.



Botón del Temporizador



Botón infrarrojo

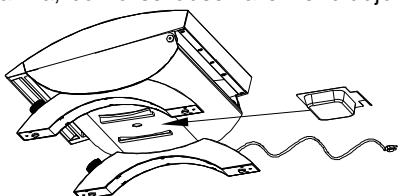
6. Deje que la parrilla precaliente durante no más de 15 minutos con la tapa cerrada. Abra la tapa y ponga la comida en la Rejilla para Cocinar luego de que haya precalentado.

### Pre calentamiento

- Siempre precaliente la parrilla con el ajuste más alto durante 15 minutos con la Tapa cerrada. Precalear la parrilla aumenta la temperatura de la superficie de la parrilla y reduce el tiempo esperado de cocción.

### Instale el Recipiente para Grasa

- Instale el Recipiente para Grasa desde la parte trasera de la parrilla, como se observa en el dibujo.



### ¡IMPORTANTE: MODO DE APAGADO AUTOMÁTICO

La parrilla ha sido diseñada con una función de seguridad que la apagará automáticamente una vez que la temperatura interna del aire haya alcanzado los 300°C (570°F). La parrilla también se apagará sola cuando se haya alcanzado el periodo tiempo establecido.

### Un Aviso Importante acerca de las Temperaturas de Cocción

Los sugeridos ajustes de calor y tiempos de cocción que aparecen en la Guía de Cocinar a la Parrilla en la página 10 son aproximaciones. Si se cocina al aire libre, ciertas variables, incluyendo la temperatura exterior, la dirección y las condiciones del viento, así como la ubicación de la parrilla, afectarán la distribución de calor de su parrilla. Debido a que estas condiciones varían, ofrecemos esta guía para su conveniencia. Le recomendamos que vigile de cerca su parrilla y voltee los alimentos según sea necesario para evitar que se cocinen demasiado y garantizar los resultados más deliciosos todo el tiempo.



**Para fijar la perilla del reloj en los minutos deseados, haga girar la perilla hasta pasar la marca de los 120 minutos y luego retroceda para colocarla en los minutos deseados.**



¡ Fallo en cumplir con estas instrucciones puede resultar en un incendio o descarga eléctrica que pueden causar serias lesiones al cuerpo, muerte o daños a la propiedad.

¡ Si un fuego en la parrilla ocurre, gire la perilla de control a OFF, desenchufe la cuerda del tomacorriente y deje que el fuego se apague por si solo. No use agua para apagar un fuego en cualquier aparato eléctrico.

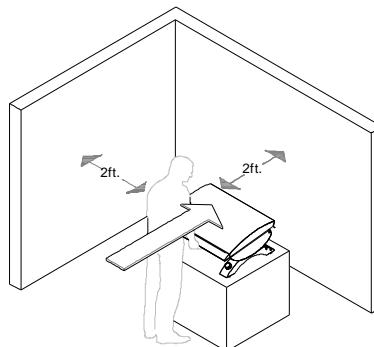
¡ Esta parrilla no debe instalarse en o sobre vehículos recreativos o embarcaciones.

¡ Antes de cada uso de la parrilla: Saque el receptáculo para la grasa y remueva toda la grasa y restos de comida para prevenir fuegos de grasa.

¡ Use su parrilla a no menos de 2 pies de distancia de una pared o superficie. Use su parrilla a no menos de 2 pies de distancia de objetos combustibles que se pueden derretir o quemar (como vinilo, revestimiento de madera, o llamas piloto, y aparatos eléctricos encendidos).

¡ Nunca use su parrilla en un garaje, porche, cobertizo, pasadizo o una área cerrada.

¡ En condiciones de vientos fuertes, siempre coloque el delantero de la parrilla cara hacia el viento para reducir que el humo y calor le peguen a su cara y prevenir posibles peligros hacia usted y la parrilla.



**Instrucciones de toma de tierra:**

Este aparato debe tener toma de tierra cuando esté en uso para proteger al operario de electrocuciones. El aparato incluye un cable de 3 hilos y un enchufe con toma de tierra de 3 patillas adecuado para el receptáculo de toma de tierra correspondiente. Conectar a una toma de exterior protegida GFCI cuando sea disponible.

**Cables de extensión:**

1. Use exclusivamente cables extensores de 3 hilos que tengan enchufes con toma de tierra de 3 patillas y conectores de 3 polos que acepten el enchufe del aparato. Sólo los cables extensores identificados con la indicación "Adecuado para el uso con aparatos de exterior" deben usarse en exteriores. Use exclusivamente cables extensores con una calificación eléctrica no inferior a la calificación del aparato. No use cables extensores dañados. Compruebe los cables extensores antes del uso y cámbielos si están dañados. No abuse de los cables extensores ni tire de los cables para desenchufar. Mantenga el cable alejado del calor y los bordes afilados.
2. Los cables extensores de exterior deben usarse con productos de uso en exterior; estos cables están marcados con letras de sufijo como "W-A", y con una etiqueta que indica "Adecuado para uso con aparatos de exterior". La conexión a un cable extensor deberá mantenerse seca y separada del suelo. Guarde los productos en el interior cuando no estén en uso, fuera del alcance de los niños. No limpie este producto con agua a presión o similares.

3. Sólo utilice cables de extensión que tengan un índice eléctrico que no sea inferior al índice del artefacto.
4. No use cables de extensión dañados. Examine el cable antes de usarlo y reemplácelo si está dañado. No abuse del cable de extensión.
5. No tire del cable para desconectarlo del aparato o de la fuente de alimentación.
6. Mantenga cable lejos del calor y de bordes afilados.
7. Mantenga la conexión al cable de extensión seca y no en el suelo.
8. Nunca utilice más de un cable de extensión para conectar el aparato a la fuente de poder.

**Prudencia**

RETIRE EL RECEPTÁCULO PARA GRASA ANTES DE CAMBIAR DE LUGAR LA PARRILLA. TENGA CUIDADO AL MANIPULAR EL RECEPTÁCULO YA QUE PUEDE CAUSARLE LESIONES GRAVES. EL RECEPTÁCULO DEBE ESTAR INSTALADO PARA QUE FUNCIONE LA PARRILLA.

**ADVERTENCIA**

Para evitar el sobrecalentamiento de la parrilla, el dispositivo de seguridad se pondrá en marcha y cortará la energía automáticamente cuando la temperatura interior de la parrilla llegue a 570°F; después, por favor, abra la tapa de la parrilla para dejar que se enfríe, la energía reiniciará automáticamente unos 5 minutos más tarde.

No precaliente su parrilla durante más de 15 minutos.

**ADVERTENCIA**

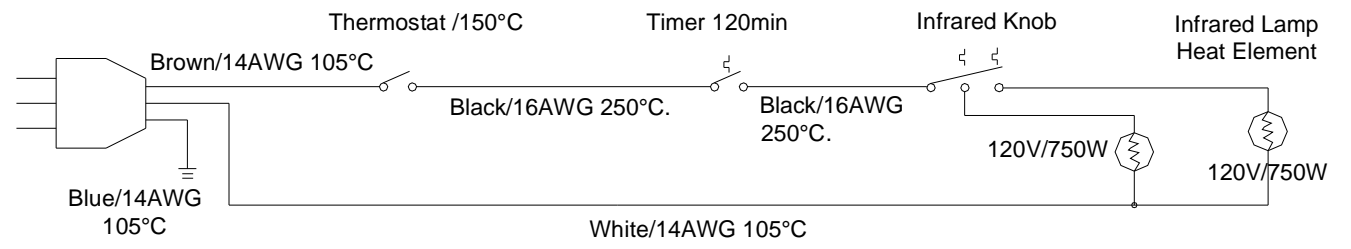
La parrilla no funcionará si el Temporizador y los botones infrarrojos no están encendidos.

**ADVERTENCIA**

Las lámparas infrarrojas y las superficies de la parrilla pueden estar calientes aún cuando la lámpara de encendido de calor esté apagada.

**Especificaciones y Diagrama de Cableado para HEG09A**

CD de energía: 120 V / 15A




Advertencia: Si alguno de los cables originalmente suministrados con el aparato necesitan ser reemplazados, póngase en contacto con Grand Hall para los reemplazos en:

**CENTRO DE INFORMACIÓN DE PARRILLAS**


Llame entre 8:00am y 4:30pm CST **1-877-329-1263** de lunes a viernes

## REPARACION TECNICA

### Si la parrilla no produce calor alguno:

1. Asegúrese de que hay energía eléctrica para la parrilla. Gire las Perillas de Control a APAGADO y pruebe lo siguiente:
  - Conecte el cable en un tomacorriente adecuadamente conectado a tierra.
  - El Interruptor de Circuito con Salida a Tierra (ICST) puede estar rasgado. Restablezca o reemplazelo si es necesario.
  - El tomacorriente puede estar defectuoso. Pruebe con otro tomacorriente.
  - Asegúrese de que la parrilla está en un tomacorriente sólo para ella. La parrilla no puede ser utilizada si hay otro dispositivo conectado al tomacorriente.
2. La(s) Perilla(s) de Control puede(n) estar en la posición APAGADO.
  - Gire el Botón Infrarrojo hasta . Gire el Botón del Temporizador hasta el tiempo deseado (ver la página 6 para obtener mayores detalles).
3. El Calentador Eléctrico podría necesitar un remplazo.
  - Llame al 1-877-329-1263 para pedir piezas de repuesto y sólo utilice refacciones certificadas Grand Hall.
4. El Módulo de Temporizador Eléctrico interno cambiará automáticamente el calentador eléctrico a la posición de APAGADO cuando esté en funcionamiento continuo más del tiempo que usted estableció.
  - Para restablecer el temporizador interno, gire las Perillas de Control a APAGADO y desconecte el cable del tomacorriente. Enchufe de nuevo el cable y encienda el Temporizador y el Interruptor de la Lámpara.
  - Controle para ver si el Botón del Temporizador Llegó a cero (0). Si no llegó a cero (0), abra la tapa para enfriar la parrilla. Ésta se debe volver a encender automáticamente luego de aproximadamente 15 minutos (este valor puede variar si la parrilla se utiliza en climas más cálidos).

### Si la parrilla cocina muy lentamente:

1. Siempre precaliente la parrilla con la Tapa cerrada antes de poner comida en la misma. No precaliente durante más de 10 minutos en la configuración más alta.
2. Si hay mucho viento, cambie la parrilla de posición para reducir los efectos del viento.
3. El Botón Infrarrojo se puede poner muy bajo.
  - Gire el Botón Infrarrojo hasta .

### Si la Luz de Calor no está encendida:

1. Asegúrese de que haya energía en la parrilla.
  - Enchufe el cable de energía eléctrica al toma protegido con cable a tierra o al prolongador y toma protegidos con cable a tierra.
2. Los Botones de Control pueden estar en la posición OFF (APAGADO).
  - Ponga el Botón Infrarrojo en la posición deseada. Ponga el Botón del Temporizador en el tiempo deseado.
3. Se ha presionado el Botón Automático (la temperatura interna de la parrilla ha alcanzado los 300°C(570°F)).
  - No precaliente en la opción más alta con la tapa cerrada durante más de 10 minutos. Abra la tapa para enfriar la parrilla. La parrilla debe volver a arrancar automáticamente luego de aproximadamente 15 minutos.
4. Llame al 1-877-329-1263 para ordenar refacciones Grand Hall.

### El interruptor del circuito sigue funcionando:

1. Causado por una subida de tensión
  - Asegúrese de que las Perillas de Control estén puestas en APAGADO antes de conectar O desconectar su parrilla.
2. El circuito podría estar sobrecargado con aparatos.
  - Desconecte otros aparatos del circuito cuando utilice su parrilla.
3. Las conexiones eléctricas podrían estar empapadas o húmedas.
  - Mantenga siempre el cable seco y fuera del piso.
  - Nunca coloque el cable o el elemento calorífico en agua o algún otro líquido.
  - Si la parrilla está al intemperie, no la utilice cuando esté lloviendo.
  - Si la parrilla se está utilizando en un área húmeda, podría tomar uno o más días para que los circuitos eléctricos sequen por completo antes de reinstalar el interruptor. Este no es un defecto del producto.
4. El Cable Eléctrico podría estar dañado. Nunca opere su parrilla si el cable o el enchufe parecen estar dañados.
  - Llame al 1-877-329-1263 para ordenar refacciones certificadas Grand Hall.

### Si tiene llamaradas excesivas al cocinar:

1. Las grasas y jugos que gotean de la comida asada puede causar llamaradas. Debido a que las llamaradas imparten favorablemente un sabor y color distintivos a la comida asada, deben de aceptarse a cierto nivel. Para minimizar las llamaradas intente lo siguiente:
  - Quite el exceso de grasa de la carne antes de asarla.
  - Considere el elegir carne con menos grasa para cocinar.
  - Utilice un nivel de temperatura más bajo.
2. Grasa y comida se incorporan dentro de su parrilla y Bandeja de Grasa.
  - Asegúrese de que su parrilla esté APAGADA, desconectada, y completamente fría. Siga los pasos de Limpieza y Mantenimiento que se encuentran en este manual para limpiar la rejilla, bandeja de grasa, y el interior del tazón y tapa.

## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Un cuidado correcto y mantenimiento mantendrán su parrilla en una condición operativa superior y prolongarán su vida. Siga estos procedimientos de limpieza con regularidad y su parrilla se mantendrá limpia y trabajará con mínimo esfuerzo.

**CUIDADO:** Asegúrese de que la parrilla esté en OFF (APAGADA), desenchufada y fría antes de limpiar.

### Limpiando las rejas de cocinar

- Antes de su uso inicial y periódicamente, lave las rejas con una solución de jabón y agua tibia. Usando un trapo o una cepillo de verduras.

### Limpiando el receptáculo para la grasa

- Para reducir la posibilidad de fuego, el recipiente de grasa debe ser inspeccionado visualmente antes de cada uso de la parrilla. Retire cualquier grasa y lave el receptáculo para la grasa con una solución de jabón y agua tibia.

### Limpiando el interior de la tapa de la parrilla

- La grasa puede tener una tendencia de acumularse en el interior de la tapa de la parrilla y podría gotear en la terraza o patio cuando la tapa está abierta. Inspeccione el interior de la tapa de la parrilla visualmente antes de cada uso. Retire cualquier grasa y lave con una solución de jabón y agua tibia.

### Limpiando el exterior del pintado

- Antes del uso inicial y en forma periódica después de empezar a usarla, le recomendamos que limpie las manchas en el exterior de la parrilla con una solución de jabón suave y agua tibia. (No sumerja la parrilla ni el cable en agua). No use un alambre rígido o cepillo de fibra metálica. Éstos rayan la superficie del acero inoxidable y descascara las superficies pintadas (varía por modelo) durante el proceso de la limpieza. Unplug the unit before cleaning exterior surfaces. Let the unit completely dry before cooking.

### Limpiando el exterior del acero inoxidable

- Cuidado rutinario y mantenimiento es requerido para mantener la apariencia y la resistencia a la corrosión del acero inoxidable. El hecho es que el acero inoxidable puede corroerse, oxidación y pérdida de color pueden ser causadas bajo ciertas condiciones. El óxido es causado cuando las partículas de acero regulares en la atmósfera se fijan a la superficie de acero inoxidable. Partículas de acero también pueden fijarse a su parrilla con el uso de lana de acero o cepillos de metal rígidos para limpiar la parrilla en lugar de materiales o telas no-abrasivas, esponja o nilón las que son mejores para limpiar. En áreas de la costa descarche de óxido pueden desarrollarse sobre superficies inoxidables que no pueden ser removidas por completo. Blanqueadores y otras soluciones a base de cloro usadas para la limpieza de la casa y piscinas también pueden causar corrosión al acero inoxidable.
- La intemperie, el calor extremo, el humo de la cocción y los aceites mecánicos utilizados en el proceso de fabricación pueden hacer que el acero cambie de color. Aunque existen varios factores que pueden afectar la apariencia de la superficie del acero inoxidable, no afectan la integridad del acero o el funcionamiento de la parrilla. Para obtener los mejores resultados y ayudar a mantener el acabado del acero inoxidable, siga estos pasos de limpieza:
  1. Luego de cada uso, desenchufe la unidad y espere a que se enfríe la parrilla. Seque las superficies de acero inoxidable con un paño o esponja húmedos. Asegúrese de quitar todas las partículas de comida, salsas o adobos ya que pueden ser muy ácidos y pueden dañar la superficie de acero inoxidable.
  2. Nunca utilice limpiadores abrasivos, estropajos o cepillos de cerda gruesa de ningún tipo en su parrilla.
  3. Asegúrese de que su unidad esté desenchufada. Utilice un producto limpiador de acero inoxidable resistente al calor y frote o seque en la misma dirección de las vetas o de las líneas de pulimento del acero inoxidable.

**Llame al Centro de Información de la Parrilla si tiene algún problema con este producto. Podemos ayudarle con preguntas sobre el ensamblaje, operación de la parrilla, disponibilidad de accesorios o en caso de que encuentre partes dañadas o faltantes al desempacar esta unidad de su caja. Por favor llámenos antes de contactar a su distribuidor local.**

### CENTRO DE INFORMACIÓN DE PARRILLAS

Llame entre 8:00am y 4:30pm CST **1-877-329-1263** de lunes a viernes

# GUÍA PARA ASAR

## Asando bistec

Pre caliente la parrilla usando la temperatura más alta entre 10 minutos con la tapa cerrada. Abra la tapa y coloque la carne en las rejillas. Cocine la presa en ambos lados hasta que esté dorada. Mantenga el calor y áselo hasta que esté cocinado. El tiempo de asar varía de acuerdo con el grosor de la presa.

## Asando hamburguesas

Pre caliente la parrilla usando la temperatura más alta entre 15 minutos con la tapa cerrada. Abra la tapa y coloque la carne en las rejillas. Cocine la presa en ambos lados hasta que esté dorada. Mantenga el calor y áselo hasta que esté cocinado. El tiempo de asar varía de acuerdo con el grosor de la presa.

## Asando aves

Pre caliente la parrilla usando la temperatura más alta entre 15 minutos con la tapa cerrada. Abra la tapa y coloque la carne en las rejillas. Cocine la presa en ambos lados hasta que esté dorada. Mantenga el calor y cocine hasta que esté listo. El tiempo de asar varía de acuerdo con el grosor de las presas.

La piel de las aves tiene mucha grasa y debe controlar las llamaradas. Puede sacarle la piel o el exceso de grasa para evitar las llamas.

## Asando puerco

Pre caliente la parrilla usando la temperatura más alta entre 15 minutos con la tapa cerrada. Abra la tapa y coloque la carne en las rejillas. Cocine la presa en ambos lados hasta que esté dorada. Mantenga el calor y cocine hasta que esté listo. El tiempo de asar varía de acuerdo con el grosor de la presa.

## Grilling Fish

Pre caliente la parrilla usando la temperatura más alta entre 15 minutos con la tapa cerrada. Abra la tapa y coloque la carne en las rejillas. Cocine la presa en ambos lados hasta que esté dorada. Cocine hasta que el pescado esté opaco pero húmedo.

## Vegetables and Fruit

Pre caliente la parrilla usando la temperatura más alta entre 15 minutos con la tapa cerrada. Abra la tapa y coloque la comida en la parrilla de cocción. Las mejores frutas y vegetales para asar en la parrilla son relativamente suaves y requieren muy poco tiempo para cocinarse: cebollas, zapallitos, calabacitas, tomates y frutas en brocheta como albaricoques, melocotones, piña, fresas y kiwis.

Para vegetales muy firmes-en particular papas y camotes, recomendamos que las hierva hasta que estén casi cocinadas, antes de colocarlas en la parrilla. El tiempo para cocinarlas será comparable a freírlas en un sartén o hacer papas asadas.

## Use el termómetro de lectura instantánea

Las condiciones externas pueden afectar la capacidad de la parrilla de cocinar en forma pareja los alimentos y hacer que sea difícil darse cuenta del grado de cocción. Si usa el termómetro de lectura instantánea incluido no tendrá que adivinar cuándo está lista la comida. Hemos incluido una guía con las temperaturas internas aproximadas y el nivel de cocción de los alimentos.

Para conocer el grado de cocción, coloque la sonda aproximadamente 5 cm dentro de la parte más gruesa del alimento y obtenga una lectura. Asegúrese de que la sonda no entre en contacto con ningún hueso. Una vez obtenida la lectura, retire la sonda. No deje la sonda colocada en el alimento durante la cocción.

Es necesario retirar la carne de la parrilla cuando esté a 5-10 grados por debajo de la temperatura final deseada ya que la temperatura interna continuará aumentando mientras la carne descansa. Deje descansar la carne durante aproximadamente 5 a 10 minutos antes de servirla.

Temperaturas internas mínimas para la cocción (en °F)				
Tipo de carne	Rare	Medio hecha	Medium	Bien cocida
Carne de res	115-130	120-145	130-160	150-160
Cordero	115-130	120-145	130-160	150-160
Pollo	*	*	145-160	160-165
Cerdo	*	130-145	140-160	150-160

## Garantía Limitada de Grand Hall

Grand Hall garantizará al COMPRADOR ORIGINAL de este producto que estará libre de defectos tanto en material como en mano de obra de acuerdo a los periodos descritos debajo desde la fecha de compra cuando se utilice bajo condiciones de uso exterior normal y correctamente ensamblado:

Grand Hall le solicitará una prueba razonable de su fecha de compra. Por lo tanto, debe enviar la tarjeta de registro del propietario o registrarse en Ivnea en [www.grandhall.com](http://www.grandhall.com). Conserve su recibo en caso de que se requiera como prueba de compra.

Garantva Total de 1 año sobre la Parrilla (excepto debido a pérdida de pintura u oxidación)

Garantva Limitada de 2 años sobre la Rejilla de Cocción, no incluye oxidación

Garantva Limitada de 3 años sobre las Partes de Acero Inoxidable, no incluye oxidación

Esta Garantva Limitada está limitada a reemplazo de partes a decisión de Grand Hall al comprobarse estar defectuosas bajo condiciones de uso y servicio normales.

Grand Hall podrá solicitarle que regrese las partes defectuosas para revisión antes de enviarle las partes de reemplazo. Si se le solicita regresar las partes defectuosas, los gastos de envío deben de ser prepagados. Ninguna devolución será aceptada sin previa autorización de Grand Hall.

De acuerdo a la revisión y satisfacción de Grand Hall, si se comprueba que la parte original está defectuosa, Grand Hall aprobará su reclamación y reemplazará dichas partes sin costo. Usted deberá pagar el envío y manejo de las partes de reemplazo.

Esta Garantva no cubre fallas o dificultades de operación debido a accidentes, abuso, mal uso, alteración, mala aplicación, vandalismo, instalación inadecuada, mantenimiento, operación o servicio, como se indica en el Manual de Operación.

Esta Garantva no cubre desgaste cosmético y roturas como rayones, abolladuras, corrosión o decoloración causados por el clima, calor, químicos, desgaste de la pintura, u oxidación de la superficie. El deterioro o daño debido a condiciones climáticas severas como granizadas, huracanes, terremotos, tsunami, tornados, Actos de Dios o terrorismo no están cubiertos por esta Garantva Limitada.

Para Obtener la Garantva:

Llame al 1-877-329-1263

Lunes-Viernes 8AM-4:30PM CST

Restricciones de la Garantva:

- Esta Garantva no es transferible y es inválida si el producto es utilizado con propósitos comerciales o de renta.
- Esta Garantva aplica solo cuando el producto es utilizado en los Estados Unidos o Canadá.
- Esta Garantva le proporciona derechos legales específicos, y puede tener además otros derechos que varían de estado a estado.

Fabricante:

Grand Hall Enterprise Co., Ltd.

9th Fl., No. 298, Rueiguang Rd., Neihu,

Taipei, Taiwan (114)