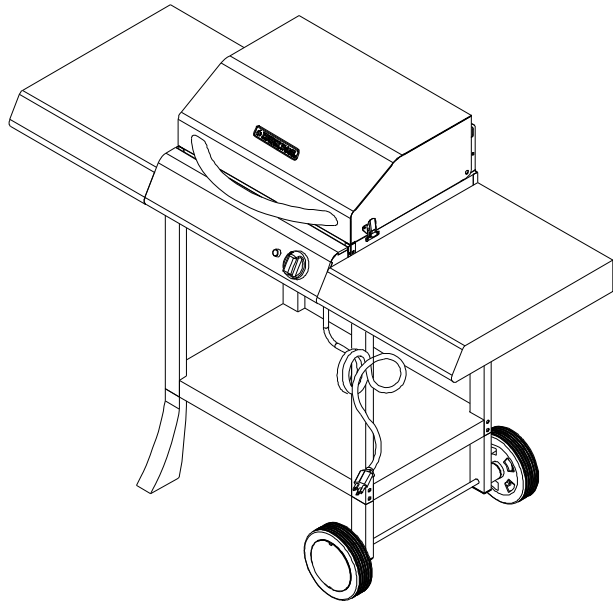
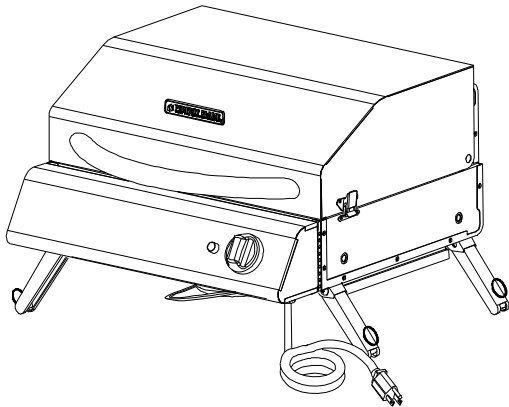




Dual Purpose Electric Grill  
246563  
Model LE1808CA

## OPERATOR'S MANUAL



This dual purpose grill can be used as a portable model or attached to the included grill cart as shown above right.

### FREE HELP FROM THE GRILL EXPERTS

**Do not return to the store.** 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:

**1-877-550-8041**

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, death or property damage.
- **FOR OUTDOOR USE ONLY. DO NOT USE INDOORS OR FOR COMMERCIAL COOKING.**
- 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 .....   | 4-6        |
| Assembly Instructions.....      | 7-12       |
| Use and Care Instructions ..... | 13         |
| Troubleshooting .....           | 14         |
| Cleaning and Maintenance .....  | 15         |
| Cooking Chart .....             | 16         |
| Warranty Terms.....             | Back Cover |

## IMPORTANT SAFEGUARD

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

- Read all Instructions.
- 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 other liquid.
- Close supervision is necessary when any appliance is used near children.
- 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 or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment.
- The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
- Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
- Do not place on or near a hot gas or electrical burner, or in a heated oven.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- Attach the plug of the appliance to the receptacle of power supply extension cord first, then plug cord into the wall outlet. To disconnect, turn any control to "off", then remove plug from wall outlet.
- Do not use appliance for other than intended use.
- Fuel, such as charcoal briquettes, is not to be used with appliance.
- Use only on properly grounded outlet.

- A short power-supply cord (or detachable power-supply cord) is to be provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
- If a longer detachable power-supply cord or extension cord is used:
  - 1) The marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance, and
  - 2) The cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over.
  - 3) The appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding-type 3-wire cord.
- Outdoor extension cords should be used with outdoor use products and are surface marked with suffix letters "W-A" and with a tag stating "Suitable for Use with Outdoor Appliances". The connection to an extension cord should be kept dry and off the ground.
- Store products indoors when not in use – out of the reach of children.
- Do not clean this product with a water spray or the like.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

### IMPORTANT

Remove the Grease Receptacle BEFORE detaching the Grill Head for portable or table-top use.

Reinstall the Grease Receptacle once the Grill Head is firmly in position (with legs opened and placed on a flat surface).



### 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.**



## 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 knob is 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.

### 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.
- Do not plug this grill into an indoor electrical circuit.

**Save These Instructions  
for Future Reference**



## WARNING



- The use of an extension cord is not recommended with this grill.
- Grill is rated for 1,700 watts at 120VAC.
- **If you must use an extension cord, for your safety:** Use only outdoor extension cords marked with suffix letters "W-A" and with a tag stating "Suitable for Use with Outdoor Appliances".
- Do not use 16 or 18 gauge extension cords with your electric grill. Damage to household wiring and/or fire could result.
- **DO NOT USE CHARCOAL OR ANY TYPE FUEL INSIDE THIS GRILL.** Using charcoal or fuel will damage your grill and result in a fire or explosion that could cause serious bodily injury, death or property damage.
- **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.

### PRE-ASSEMBLY

Read and perform the following pre-assembly instructions:

- Tools Required for Assembly:**
  - protective work gloves
  - For your safety, obtain assistance from another person when assembling this gas grill.
  - #2 & #3 Phillips Head Screwdriver
- Open lid of shipping carton and remove parts box and packing materials. Lay cardboard sheet on floor and use as a work surface to protect floor and grill parts from scratches.
- You may slice the carton front corners with a utility knife to lay open the carton front panel. This allows you to raise the grill head lid and remove the components packed inside, making it easier to lift. Use the sliced off carton front as a work surface to protect floor and grill parts from scratches.
- Use the Hardware and Part Diagrams to ensure all items are included and free of damage.
- 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

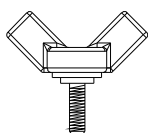
**Grill Information Center 1-877-550-8041**

8am-4:30pm CST, Monday through Friday

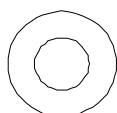
## Hardware Pack Parts List for Model LE1808CA

| PART #     | PART DESCRIPTION                           | QTY | PURPOSE OF PART                              |
|------------|--|-----|--|
| P06027002A | Hardware Pack                              | 1   | For use in assembly of Model LE1808CA        |
| P05501106B | Cotter Pin                                 | 2   | Attaches Wheel Axle and Wheels to Cart Legs  |
| S411G07012 | Washer 7/16 in.                            | 2   |  |
| S112G04324 | Phillips Head Screw 1/4 in. X 2 in.        | 8   | Attaches Cart Bottom Shelf between Cart Legs |
| S112G04084 | Phillips Head Screw 1/4 in. x 1/2 in.      | 8   | Attaches Bowl Brackets to Upper Cart Legs    |
| S112G04084 | Phillips Head Screw 1/4 in. x 1/2 in.      | 8   | Attaches Side Shelf Bracket to Cart Legs     |
| S233G04104 | Wing Bolt 1/4 in. x 5/8 in.                | 6   | Attaches Grill Head onto Bowl Bracket        |
| PD13010050 | Control Knob for Electric Burner           | 1   | Attaches to Control Panel                    |
| S138G04104 | Pattern Head Screw 1/4 in. x 5/8 in.       | 8   | Attaches Side Shelf to Side Shelf Bracket    |
| P05515020B | "L" Screwdriver                            | 1   |  |
| S193G04074 | Special Flat Head Screw 1/4 in. x 7/16 in. | 2   | Attaches to Grease Tray Bracket              |

## Hardware Pack Diagram for Model LE1808CA



Wing Bolt  
1/4 in. x 5/8 in.  
Qty. 6  
Part # S233G04104



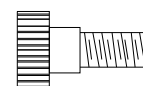
Washer 7/16 in.  
Qty. 2  
Part # S411G07012



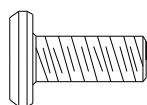
Cotter Pin  
Qty. 2  
Part # P05501106B



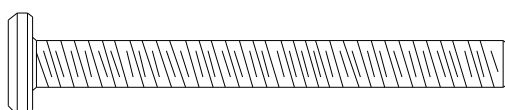
Special Flat Head Screw  
1/4 in. x 7/16 in.  
Qty. 2  
Part # S193G04074



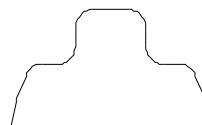
Pattern Head Screw  
1/4 in. x 5/8 in.  
Qty. 8  
Part # S138G04104



Phillips Head Screw  
1/4 in. x 1/2 in.  
Qty. 16  
Part # S112G04084



Phillips Head Screw  
1/4 in. x 2 in.  
Qty. 8  
Part # S112G04324



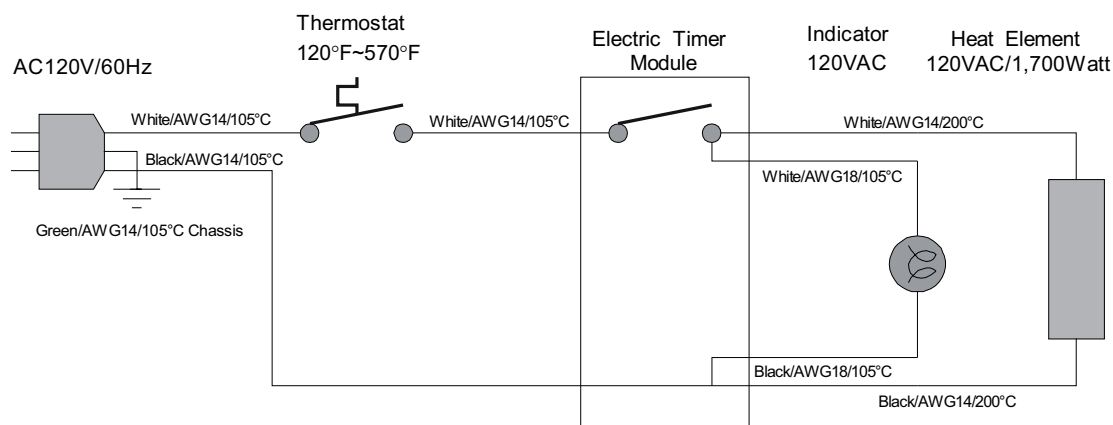
Control Knob for  
Electric Burner  
Qty. 1  
Part # PD13010050  
Scale: 1:2



"L" Screwdriver  
Qty. 1  
Part # P05515020B  
Scale: 1:2

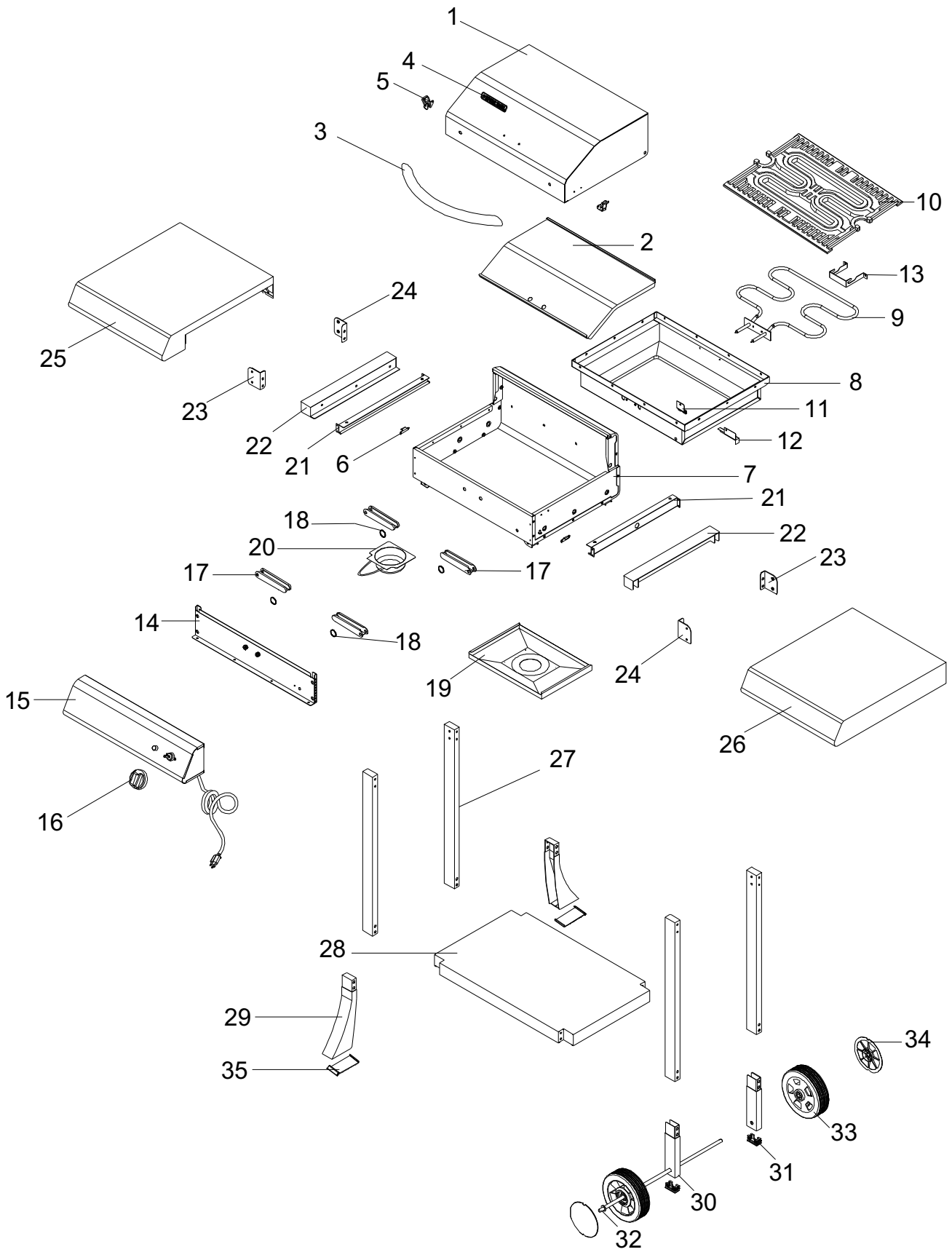
## Specification and Wiring Diagram

- AC Power Rate: 120 VAC / 60 Hz, 1,700 Watts
- Temperature Setting Range: 120°F ~ 570°F



**WARNING:** If any of the original wire supplied with the appliance needs to be replaced, it must be replaced with specified type as above or its equivalent.

# Parts Diagram for Model LE1808CA



## Parts List for Model LE1808CA

| KEY | PART DESCRIPTION                    | PART #     | QTY |
|-----|-------------------------------------|------------|-----|
| 1   | Lid                                 | PD01010015 | 1   |
| 2   | Lid Trim Plate                      | PD01020012 | 1   |
| 3   | Lid Handle                          | PD02010015 | 1   |
| 4   | Name Plate                          | P00414041C | 1   |
| 5   | Lid Latch, Upper                    | PD03010011 | 2   |
| 6   | Lid Latch, Lower                    | PD03020011 | 2   |
| 7   | Bowl, Outer                         | PD04010015 | 1   |
| 8   | Bowl, Inner                         | PD04020012 | 1   |
| 9   | Burner, Electric                    | PD05010010 | 1   |
| 10  | Cooking Grid                        | PD07010013 | 1   |
| 11  | Thermostat Bracket                  | PD08010025 | 1   |
| 12  | Thermostat Protector                | PD08010042 | 1   |
| 13  | Burner Bracket                      | PD16010025 | 1   |
| 14  | Control Panel Heat Shield           | PD08010015 | 1   |
| 15  | Control Panel Assembly              | PD09010015 | 1   |
| 16  | Control Knob                        | PD13010050 | 1   |
| 17  | Leg, Foldable                       | PD17030015 | 4   |
| 18  | Leg Grip                            | PD17040015 | 4   |
| 19  | Grease Draining Tray                | PD14010012 | 1   |
| 20  | Grease Receptacle                   | PD14020012 | 1   |
| 21  | Grease Tray Bracket                 | PD16040015 | 2   |
| 22  | Bowl Bracket                        | PD16010042 | 2   |
| 23  | Side Shelf Bracket, LF/RR           | PD16030032 | 2   |
| 24  | Side Shelf Bracket, RF/LR           | PD16030042 | 2   |
| 25  | Side Shelf, Left                    | PD19010022 | 1   |
| 26  | Side Shelf, Right                   | PD19020022 | 1   |
| 27  | Cart Leg, Upper                     | PD17010032 | 4   |
| 28  | Cart Bottom Shelf                   | PD20010012 | 1   |
| 29  | Cart Leg, Lower Left                | PD17020012 | 2   |
| 30  | Cart Leg, Lower Right               | PD17020032 | 2   |
| 31  | End Cap, Leg                        | PD21010010 | 2   |
| 32  | Wheel Axle                          | PD18010015 | 1   |
| 33  | Wheel                               | P05101001A | 2   |
| 34  | Wheel Hub Cap                       | P05116001B | 2   |
| 35  | Cart Leg Protective Pad, Lower Left | PD17020056 | 2   |
|     | Hardware Pack                       | P06027002A | 1   |
|     | Operator's Manual                   | P80173002H | 1   |

**Note:** This grill can be assembled in approximately 30 minutes.

### To Order Grand Hall Certified Replacement Parts, Call 1-877-550-8041

To obtain the correct replacement parts for your electric 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 certified replacement parts. The use of any part that is not a factory authorized part can be dangerous and will also void your product warranty. Keep this Operator's Manual for convenient referral and for part replacement.

# Assembly Instructions

## 1 Install Wheel (Fig. 1)

1. Thread Wheel Axle on the Lower Front Left Cart Legs.
2. Insert 1 Wheel and 1 Washer 7/16 in. to the left side of Wheel Axle and secure Cotter Pin as shown.
3. Snap the Wheel Hub Caps onto the Wheels.
4. Repeat steps for the rear right side of Wheel Axle.

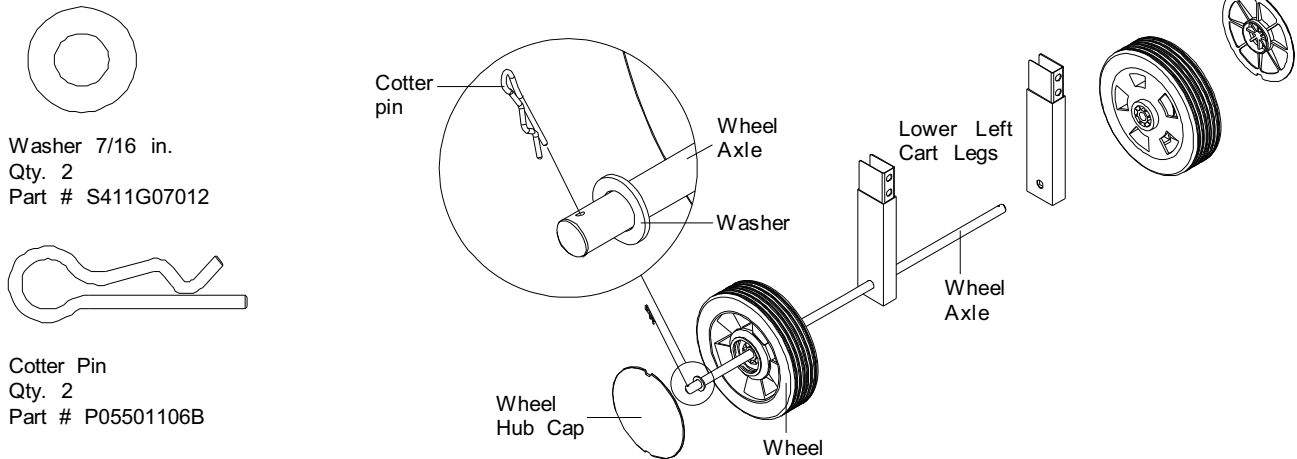


Fig. 1

## 2 Install Cart Legs (Fig. 2)

1. Align the 2 holes on the Lower Right Cart Legs with the threaded holes on the Upper Right Cart Legs and snap fit the two parts together.
2. Repeat Steps for Upper Left Cart Legs and Lower Left Cart Legs.

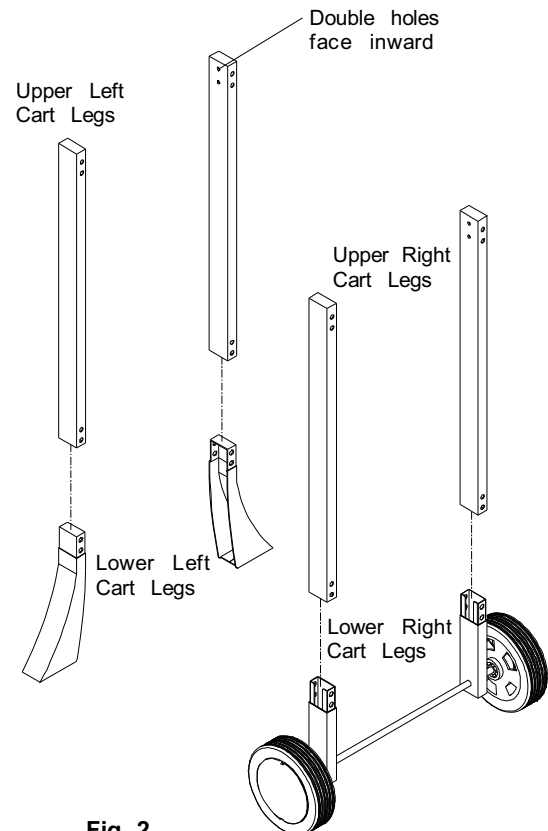


Fig. 2

### 3 Install Cart Bottom Shelf (Fig. 3)

1. Attach the Cart Bottom Shelf between the Cart Legs (as shown).  
Note: Ensure double holes face inward on 4 Cart Legs.
2. Insert 2 Phillips Head Screws 1/4 in. x 2 in. per Cart Leg and tighten securely.

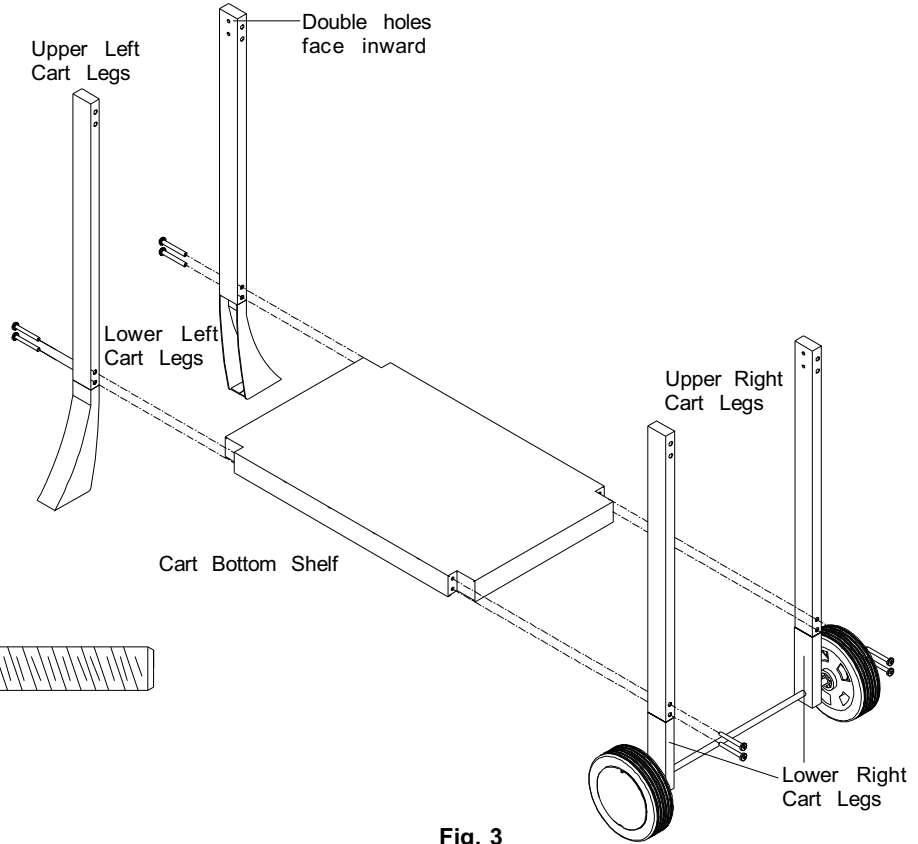


Fig. 3

### 4 Install Bowl Brackets (Fig. 4)

1. Attach a Right Bowl Bracket between the Upper Right Cart Legs.  
Note: Ensure flat plate faces inward.
2. Insert 4 Phillips Head screws 1/4 in. x 1/2 in. and tighten securely.
3. Repeat steps for Left Bowl Bracket between the Upper Left Cart Legs.

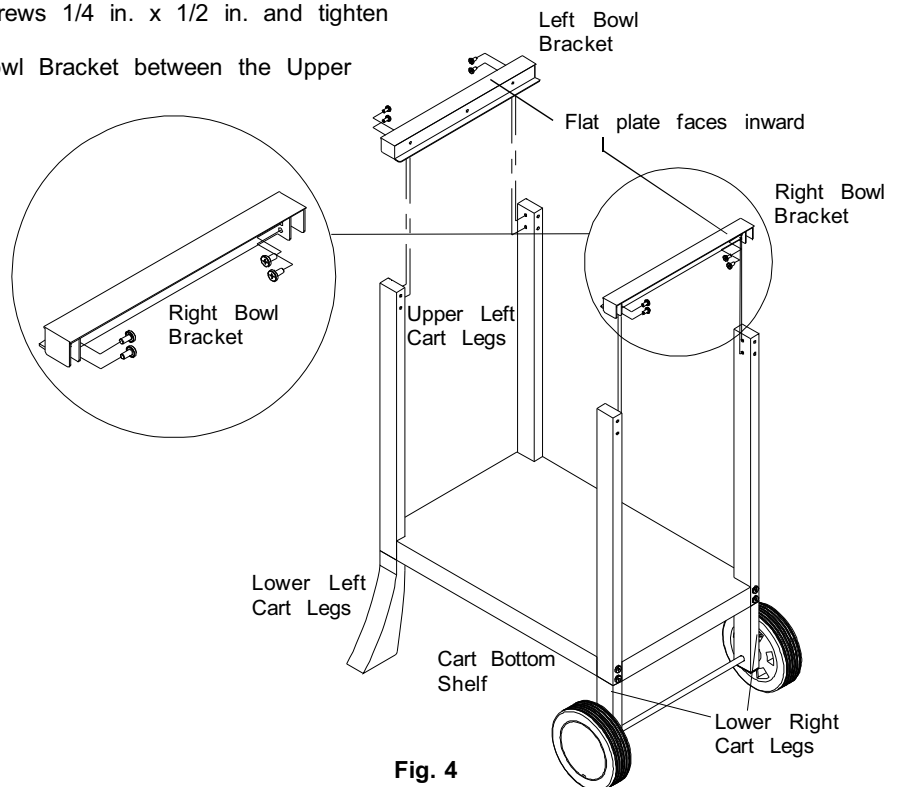
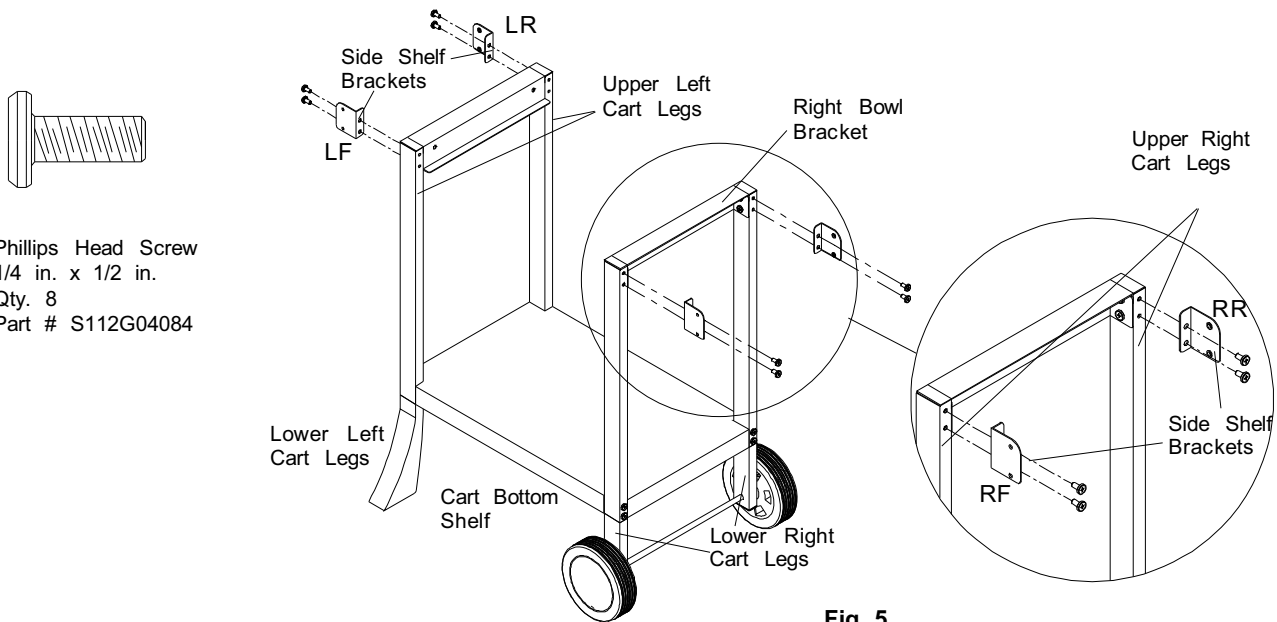


Fig. 4



## 5 Install Side Shelf Brackets (Fig. 5)

1. Attach the Side Shelf Brackets, (RF/RR) to the Upper Right Cart Legs.
2. Insert 4 Phillips Head Screws 1/4 in. x 1/2 in. and tighten securely.
3. Repeat steps for Left Side Shelf Brackets to Upper Left Cart Legs.

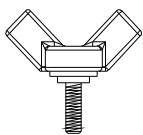


Phillips Head Screw  
1/4 in. x 1/2 in.  
Qty. 8  
Part # S112G04084

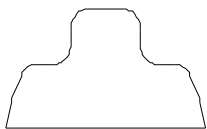
Fig. 5

## 6 Install Grill Head and Control Knob (Fig. 6)

1. Place Grill Head onto Bowl Bracket.
2. Tighten securely using 6 Wing Bolts 1/4 in. x 5/8 in. from underside of Left and Right Bowl Brackets.
3. Attach Control Knob as shown.



Wing Bolt  
1/4 in. x 5/8 in.  
Qty. 6  
Part # S233G04104



Control Knob for  
Electric Burner  
Qty. 1  
Part # PD13010050  
Scale: 1:2

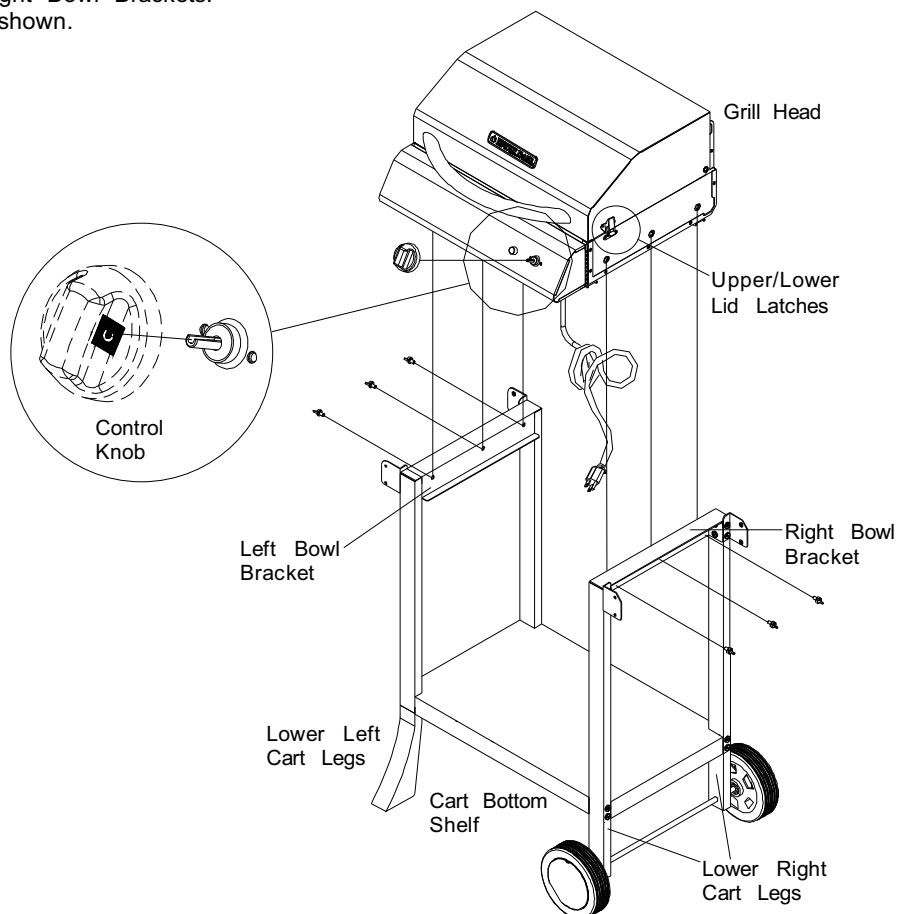
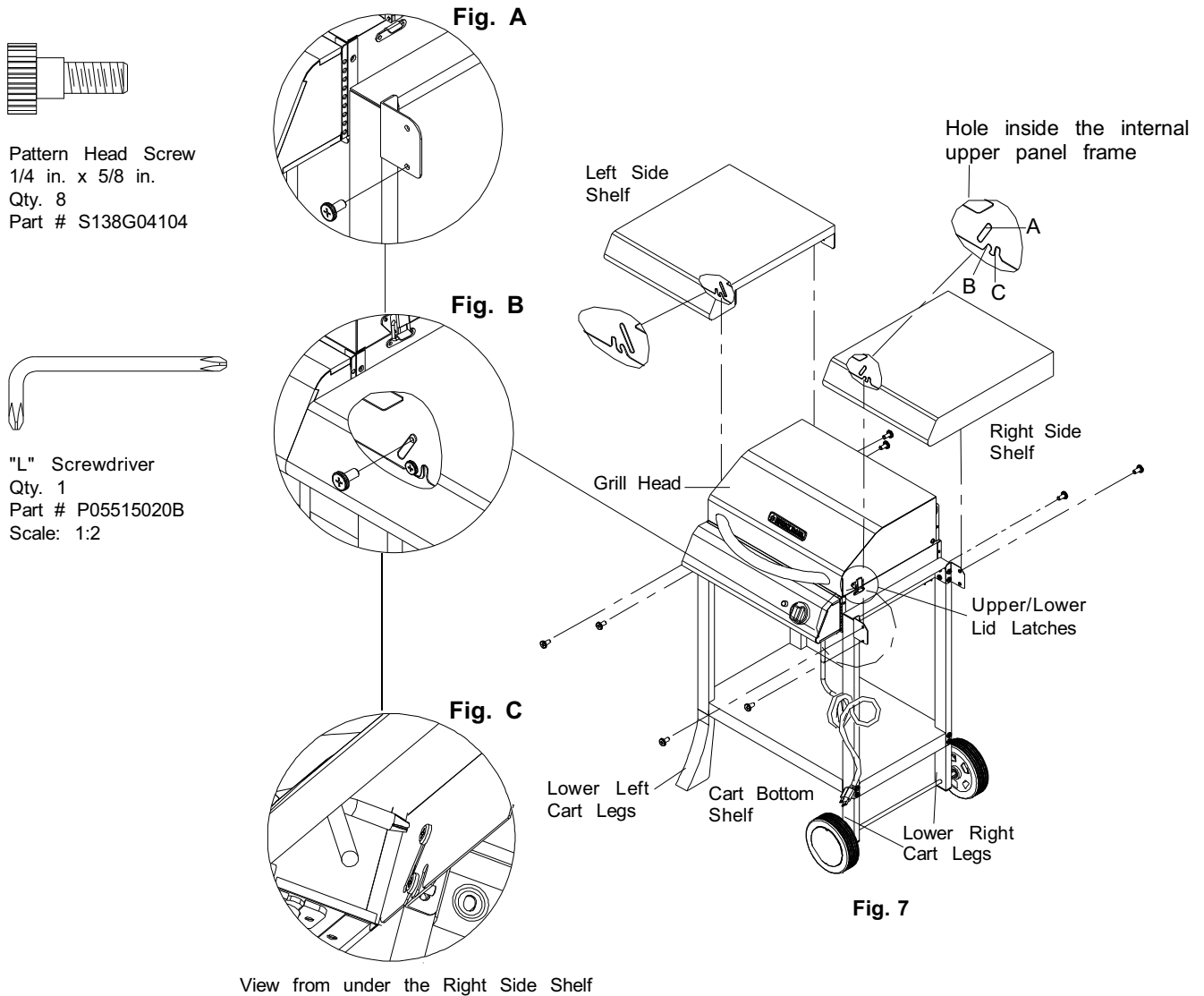


Fig. 6

## 7-1 Install Side Shelf (Fig. 7)

1. Attach two Pattern Head Screws 1/4 in. x 5/8 in. to the lower holes of the Right Side Shelf Brackets and tighten securely. (See Fig. A). Align the slot B of the Right Side Shelf to the installed Pattern Head Screws and secure the side shelf into position.
2. From the underside of the Side Shelf, insert one Pattern Head Screw 1/4 in. x 5/8 in. into the front Side Shelf Bracket, (see Fig. B). Then tighten securely using a "L" Screwdriver provided. (See Fig. C).
3. From the underside of the Side Shelf, insert one Pattern Head Screw 1/4 in. x 5/8 in. into the rear Side Shelf Bracket and tighten securely.
4. Repeat for Left Side Shelf.



## 7-2 Fold-Away Side Shelf Option (Fig. 8)

1. With both hands grab both sides of Left Side Shelf and lift to dislodge it from the fixed position B slots.
2. Pull Left Side Shelf away from the grill head and release for Fold Away option.
3. Then allow the Side Shelf to slide down along the slot C until it comes to a stop.
4. Repeat for Right Side Shelf.

For illustration purposes - Rear View of the Left Side Shelf

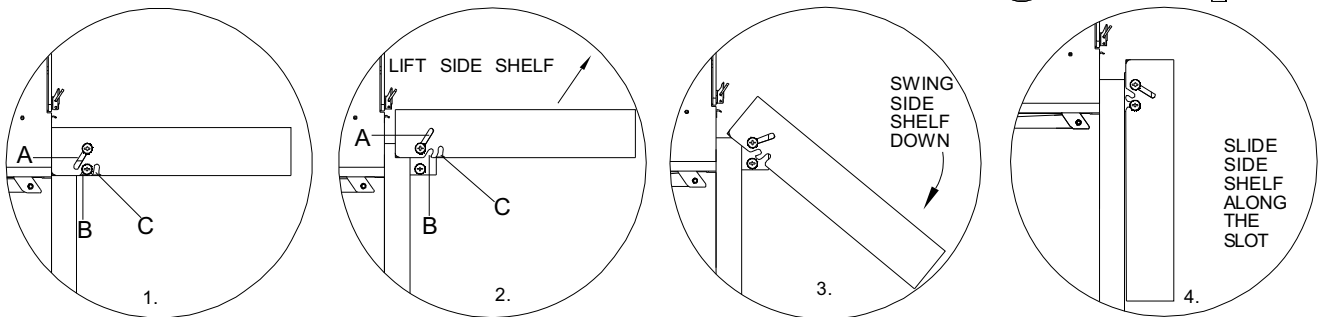
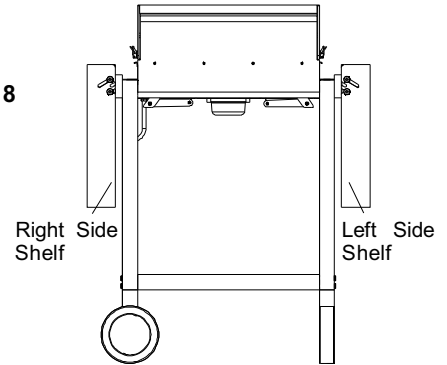
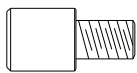


Fig. 8



## 8 Install Grease Tray and Grease Receptacle (Fig. 9)

1. Slide the Grease Tray side tabs over Grease Tray Bracket side rails underneath the Grill Bowl.
2. Secure Special Flat Head Screw 1/4 in. x 7/16 in. to Grease Tray Bracket (Fig. 9)
3. The Grease Tray is required to be present and centered for your safety.
4. Slide the Grease Receptacle over Grease Tray (attached to underside of Grease Tray) until it rests in place.



Special Flat Head Screw  
1/4 in. x 7/16 in.  
Qty. 2  
Part # S193G04074

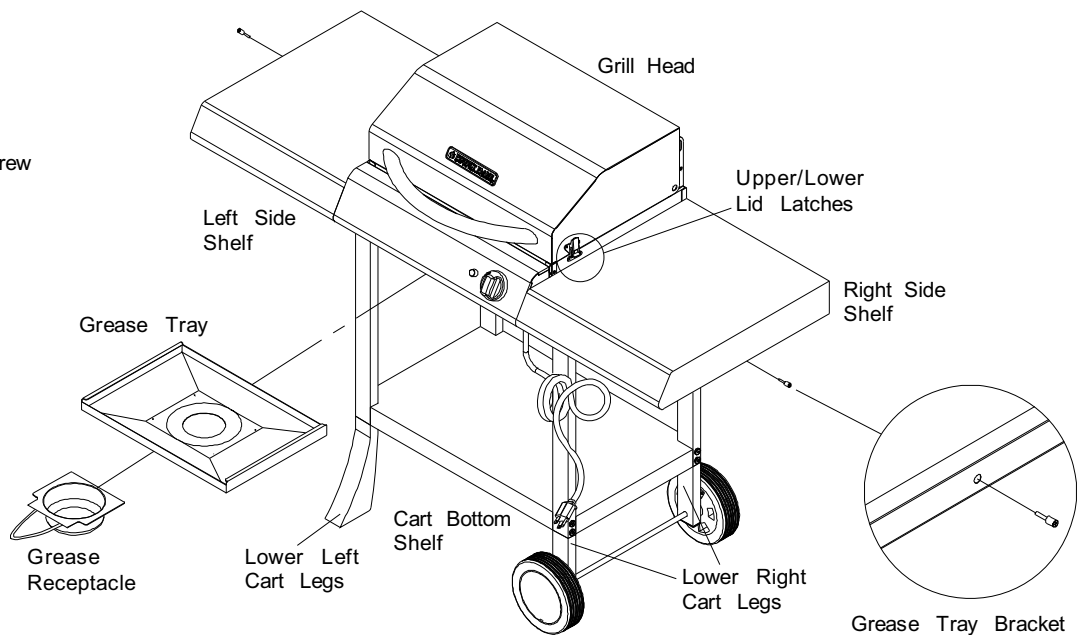


Fig. 9

## 9

### Install Cooking Grid (Fig. 10)

1. Release the latch on either side of the Lid and open the Lid to place the Cooking Grid in the Grill Bowl ledge.

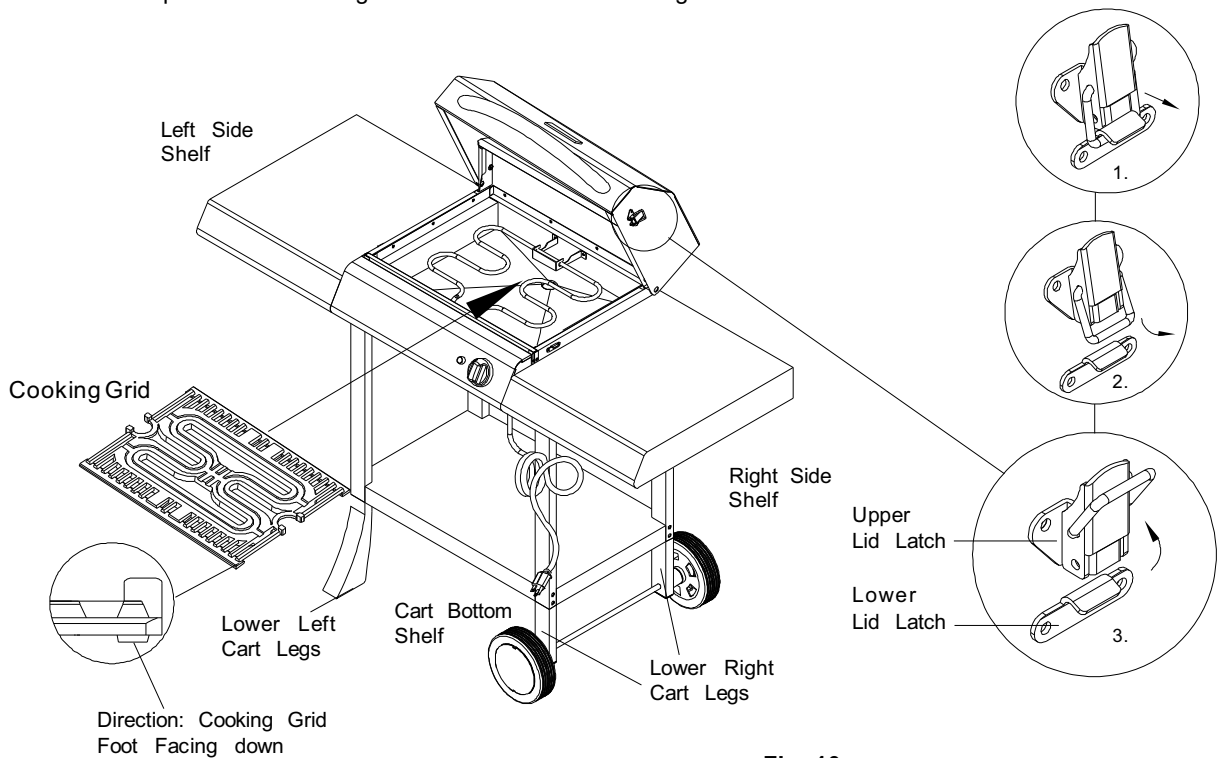


Fig. 10

### Final Grill Assembly Step

When you have finished assembling your grill be sure that all screws are tightened for safe operation of your grill.

### IMPORTANT

Remove the Grease Receptacle BEFORE detaching the Grill Head for portable or table-top use.

Reinstall the Grease Receptacle once the Grill Head is firmly in position (with legs opened and placed on a flat surface).

### Option: Portable Grill Use (Fig. 11)

1. Unplug the electrical cord.
2. Remove Cooking Grid from inside Grill Bowl and Grease Receptacle before detaching the Grill Head.
3. With the help of an assistant, unscrew the 6 Wing Bolts from the underside of the Right Side Shelf and Left Side Shelf. CAUTION: Grill Head may become unstable when removing the Wing Bolts.
4. Lift and remove the Grill Head from Bowl Bracket.
5. Open the foldable legs from under the Grill Head, then reinstall the Grease Receptacle.

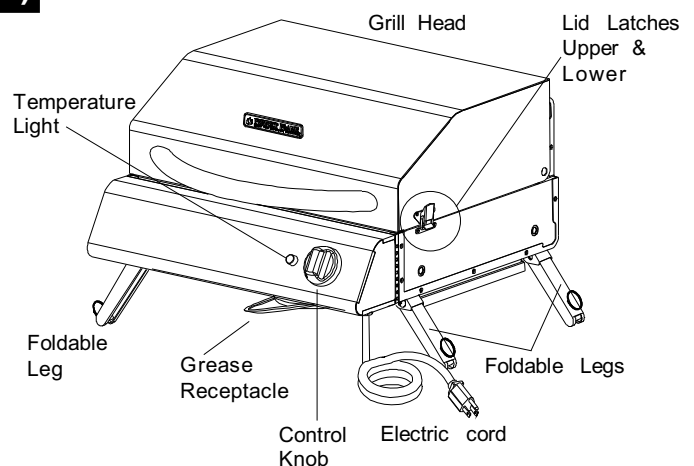
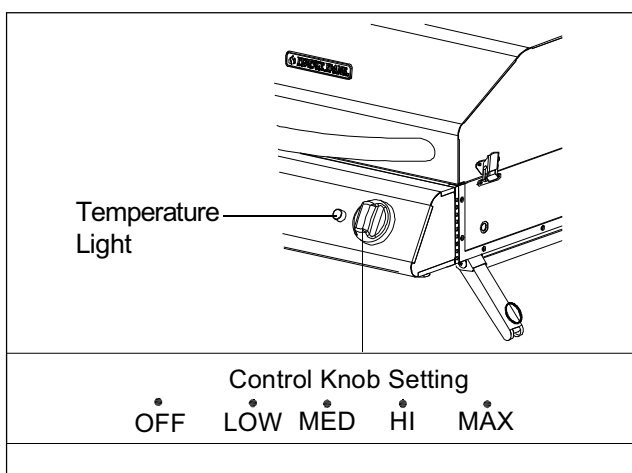


Fig. 11

## USE AND CARE INSTRUCTIONS

### Turning Grill On

1. Make sure the Control Knob is set to OFF.
2. Disconnect other appliances from the circuit before using your grill.
3. Plug grill into properly grounded GFCI, 120VAC, 15A outlet.
4. Turn Control Knob to the Right on the highest setting and close Lid.
5. Allow grill to preheat 15-20 minutes then adjust to your desired cooking temperature.
6. Temperature Light will turn off when the grill reaches desired temperature. The grill and Temperature Light will cycle on and off as needed to maintain the desired temperature.



### Turning Grill Off

1. Turn Control Knob to OFF.
2. Unplug electrical cord from outlet.

### IMPORTANT: AUTO SWITCH OFF MODE

The internal Electric Timer Module will automatically switch the heating element to power OFF when it is in continuous operation more than 2 1/2 hours.

To reset the internal timer, turn the Control Knob to OFF and unplug the cord from power outlet, **then plug the cord back in and turn Control Knob to desired cooking temperature.**

### Preheating

- Always preheat the grill using the highest setting for 15-20 minutes with the Lid closed. Preheating the grill increases the grill surface temperature and reduces the actual cooking time.

### Flare-Ups

- The fats and juices dripping from grilled food can cause flare-ups. Since flare-ups impart a favorably, distinctive taste and color to grilled foods, they should be accepted up to a point.

### An Important Note About Cooking Temperatures

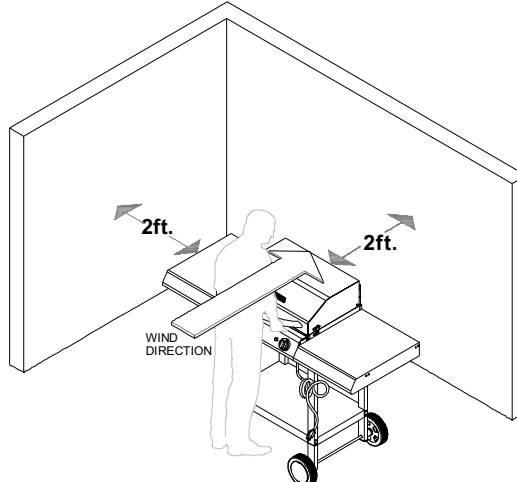
The suggested heat settings and cooking times shown on the Manual to Grilling on page 16 are approximate. Unlike the controlled environment inside your kitchen, variables including outside temperatures, direction and conditions of wind, as well as grill location will affect your grill's heat distribution. Because these conditions vary, and no two back-yards are alike, we offer this guide as a convenience. We recommend you monitor your grill closely and rotate foods as needed to prevent over cooking and ensure the most delicious results every 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.
- **If a grill fire occurs, turn control knob to OFF, unplug grill from outlet and allow fire to burn out.** Do not use water to put out a fire in this or any other electrical appliance.
- **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.
- **Never** use your grill in a garage, porch, shed, breezeway or any other enclosed area.
- In **windy conditions**, always position the front of grill to face oncoming wind to reduce smoke and heat blowing in your face and prevent potential hazards to self and grill.



### Grounding Instructions:

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

### Extension Cords:

1. Use only 3-wire extension cords that have 3-prong grounding-type plugs and 3-pole cord connectors that accept the plug from the appliance. Only extension cords identified by the marking "Suitable for use with outdoor appliances" shall be used outdoors. Use only extension cords having an electrical rating not less than the rating of the appliance. Do not use damaged extension cords. Examine extension cord before using and replace if damaged. Do not abuse extension cord and do not tug on any cord to disconnect. Keep cord away from heat and sharp edges.
2. Outdoor extension cords shall be used with outdoor use products; such cords are surface marked with suffix letters "W-A" and with a tag stating "Suitable for use with outdoor appliances" ; Connection to an extension cord shall be kept dry and off the ground; Store products indoors when not in use, out of the reach of children; and do not clean this product with a water spray or the like.

## TROUBLESHOOTING

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

1. Be sure there is power to the grill. Turn the Control Knob OFF and try the following:
  - a. Plug cord into properly grounded outlet.
  - b. Ground Fault Circuit Interrupter (GFCI) may be tripped. Reset or replace if needed.
  - c. Outlet may be faulty. Try another outlet.
2. Control Knob may be in OFF position.
  - a. Turn Control Knob to highest setting.
3. Heating Element may need replacing.
  - a. Call 1-877-550-8041 for Grand Hall certified replacement parts.
4. The internal Electric Timer Module will automatically switch the heating element to power OFF when it is in continuous operation more than 2 1/2 hours.
  - a. To reset the internal timer, turn the Control Knob to OFF and unplug the cord from power outlet, then plug the cord back in and turn Control Knob to desired cooking temperature.

### If the grill cooks too slowly:

1. Always preheat the grill 15-20 minutes with the Lid closed.
2. Keep grill Lid closed as much as possible during the cooking process to minimize heat loss.
  - a. Reposition grill to reduce affect of wind.

3. Turn Control Knob to higher setting.
4. Use of an extension cord can reduce your grill performance.
  - a. Connect grill to outlet with no extension cord.
  - b. If you must use an extension cord use only outdoor extension cords marked with letters "W-A" and with a tag stating "Suitable for Use with Outdoor Appliances".

### If the Temperature Light is not on:

1. Be sure there is power to the grill.
2. Control Knob may be in OFF position.
3. Temperature Light will turn off when the grill reaches desired temperature. The grill and Temperature Light will cycle on and off as needed to maintain the exact temperature.
4. Temperature Light or Heating Element may need replacing.
  - a. Call 1-877-550-8041 for Grand Hall certified replacement parts.

### Circuit breaker continues to trip:

1. Caused by a power surge.
  - a. Make sure the Control Knob is set to OFF before plugging OR unplugging your grill.
2. Circuit may be overloaded with appliances.
  - a. Disconnect other appliances from the circuit when using your grill.
3. Electrical connections may be damp or wet.
  - a. Always keep cord dry and off the ground.
  - b. Never put the cord or heating element in water or any liquid.
  - c. Never operate your electric grill when it is raining.
  - d. Depending on the humidity in your 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 damaged.  
Call 1-877-550-8041 for 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. Since flare-ups impart a favorable, distinctive taste and color to grilled foods they should be accepted up to a point. To minimize flare-ups try the following:
  - a. Use a cooking pan to grill foods that produce a lot of grease.
  - b. Trim excess fat from meat before grilling.
  - c. Use a lower temperature setting.
2. Grease and food build up inside your grill and Grease Receptacle.
  - a. Be sure your grill is turned OFF, unplugged and not hot. Then follow the Cleaning and Maintenance steps found in this manual to clean the cooking grid, grease receptacle and inside of bowl and lid.

## GRILL INFORMATION CENTER

Call 8am to 4:30pm CST **1-877-550-8041** Monday through Friday

## 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 and cool before cleaning.

### Cleaning The Cooking Grid

- Before initial use, and periodically, wash your Cooking Grid in a mild soap and warm water solution. You can use a wash cloth or vegetable brush to clean your Cooking Grid.

### Cleaning The Grease Receptacle

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

### Cleaning the Inside of the Grill Lid

- Grease can build up on the inside of the Grill Lid and could drip onto deck or patio when the lid is opened. Visually inspect the inside of the Grill Lid before each grill use. Remove any grease and wash with a mild soap and warm water solution.

### Regular Cleaning of The Grill Interior

- Burning-off excess food after every cookout will keep it ready for instant use. However, at least every 3 months you must give the entire grill a thorough cleaning to minimize your risk of grease fire and keep the grill in top shape.

### Cleaning Exterior Surfaces

- Before initial use, and periodically thereafter, we suggest you wash your grill using a mild soap and warm water solution. 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 (varies by model) during the cleaning process.

### 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 of stainless steel 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 procedures for the best results:
  1. After every use (after your grill has cooled down), wipe stainless surfaces with a soft, soapy cloth or sponge then rinse with water. Be sure to remove all food particles, sauces or marinades from stainless steel because these can be highly acidic and damaging to stainless surfaces.
  2. Never use abrasive cleaners, scrubbers or stiff wire brushes of any type on your grill.
  3. Use a heat resistant Stainless Steel Cleaner and rub or wipe in the direction of the stainless steel grain or polish lines NOT against the grain.

**Online Registration and FAQ's now  
available at [www.grandhall.com](http://www.grandhall.com)**

For personal assistance, call the Grill Information Center, 8am to 4.30pm CST, Monday through Friday at:  
**1-877-550-8041**

## Guide to Grilling

All cooking times are after grill has been properly pre-heated

### Grilling Steak

Preheat the grill using the highest setting for 15-20 minutes with the Lid closed. 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.

### Cut of Meat

T-bone steak  
Sirloin steak  
Filet Mignon  
Porterhouse steak  
New York strip steak

### Approx. Cooking Times

**Rare:** 7-10 minutes  
**Medium:** 12-15 minutes  
**Well done:** 18-20 minutes

### Grilling Hamburgers

Preheat the grill using the highest setting for 15-20 minutes with the Lid closed. 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.

Hamburgers

**Medium:** 8 minutes  
**Medium Well:** 8-10 minutes  
**Well done:** 12 minutes

### Grilling Poultry

Preheat the grill using the highest setting for 15-20 minutes with the Lid closed. Open Lid and place the poultry on the Cooking Grid. Cook the poultry on both sides until seared. Reduce heat and cook until done. Grilling times will vary according to poultry thickness.

Chicken breast  
(boneless, skinless)  
Chicken wings  
Drumsticks

10 minutes per side

Poultry skin is fatty so you should expect some flare-ups. To minimize flare-ups, try grilling poultry in a cooking pan.

### Grilling Pork

Preheat the grill using the highest setting for 15-20 minutes with the Lid closed. Open Lid and place the meat on the Cooking Grid. Cook the meat on both sides until seared. Reduce heat and cook until done. Grilling times will vary according to meat thickness.

Chops  
Loins  
Cutlets

20 minutes

### Grilling Fish

Preheat the grill using the highest setting for 15-20 minutes with the Lid closed. Open Lid and place fish (skin down) on the Cooking Grid. Cook the poultry on both sides until seared. Reduce heat and use cooking time as a guide or until fish is opaque but still moist.

Whole fish  
Whole fish fillets

3 - 5 minutes or until fish is opaque

### Vegetables and Fruit

Preheat the grill using the highest setting for 15-20 minutes with the Lid closed. Open Lid and place food on the Cooking Grid then reduce heat. 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 or grilling.



## Limited Warranty

Grand Hall Enterprise Co., Ltd. will warrant to the ORIGINAL PURCHASER of this grill 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)**  
**Stainless Steel Parts – 3 years, no rust through**  
**Cooking Grid – 2 years, 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 repair or 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 or repairs. If you are required to return defective parts, transportation charges must be prepaid.

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 are responsible for shipping charges of such replacement parts.

This warranty does not cover scratches, dents, corrosion or discoloration caused by weather, heat, abrasive and chemical cleaners, pool or spa chemicals or any tools used in the assembly or installation of this unit. This warranty does not cover paint loss, surface rust or stainless steel discoloration which is considered normal wear. This warranty does not cover the cost of any inconvenience, personal injury or property damage due to improper use or product failure.

This Warranty does not cover any failures or operating difficulties due to accident, abuse, misuse, alteration, misapplication, vandalism, improper installation, maintenance or service, damages caused by flashback fires or grease fires, as set out in this Operator's Manual.

Deterioration or damage due to severe weather conditions such as hail, hurricane, earthquakes, tsunamis, tornadoes, Acts of God or terrorism, discoloration due to exposure to chemicals either directly or in the atmosphere, is not covered by this Limited Warranty.

No returns will be accepted without prior authorization from Grand Hall. Authorization for return may be obtained by calling [1-877-550-8041](tel:1-877-550-8041) 8 am – 4:30 pm CST, Monday through Friday.

### Warranty Restrictions

- This warranty is void if grill is used for commercial or rental purposes.
- This grill is safety certified for use only in the country where purchased. Modification for use in any other location is a safety hazard and will void the warranty.
- This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state.

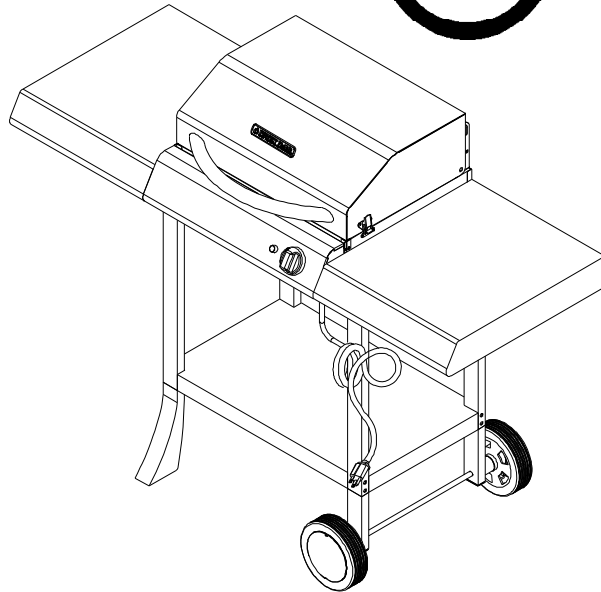
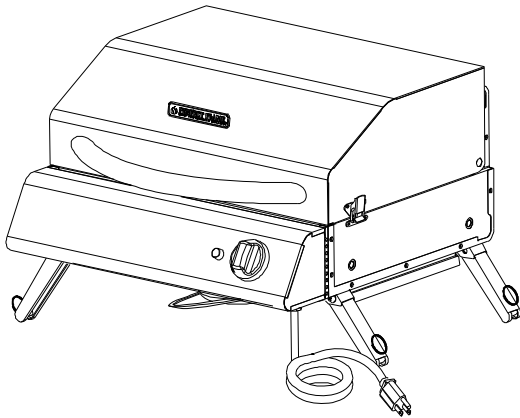
Manufacturer:

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



Parrilla eléctrica de doble función  
246563  
Modelo LE1808CA

MANUAL DEL OPERADOR



Esta parrilla de doble función puede ser usada como modelo portátil o empotrada en la carreta como se muestra.

## YUDA GRATUITA DE LOS EXPERTOS DEL GRILL

**No lo devuelva a la tienda.** En Grand Hall somos expertos en este producto y estamos formados para ayudarle con:

- Preguntas de montaje
- Funcionamiento del Grill
- Sustitución de partes dañadas o que faltan

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

**1-877-550-8041**

Lunes- Viernes 8:00 am-4:30 pm CST

## IMPORTANTE:

- **NOTA AL ENSAMBLADOR/INSTALADOR:**  
Deje este manual con el consumidor.
- **NOTA AL CONSUMIDOR:**  
Retenga este manual para consultas futuras.
- **INSCRIBA SU #DE SERIE** \_\_\_\_\_  
(Vea la etiqueta en su 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.
- **SÓLO PARA USO AL AIRE LIBRE. NO LA USE DENTRO DE LA CASA O PARA USO COMERCIAL.**
- 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 principales de seguridad..... | 1-3              |
| Instrucciones para antes del ensamblaje... | 3                |
| Listas de partes y diagramas.....          | 4-6              |
| Instrucciones para el ensamblaje.....      | 7-12             |
| Uso y cuidado .....                        | 13               |
| Como prevenir problemas .....              | 14               |
| Limpieza y mantenimiento .....             | 15               |
| Guía para asar.....                        | 16               |
| Términos de la garantía ....               | Portada de atrás |

## PROTECCIÓN IMPORTANTE

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

- Leer todas las instrucciones.
- 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.
- Debe haber supervisión 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 coloque su parrilla cerca de gas caliente, o de un fogón eléctrico caliente o un horno caliente.
- Use extremado cuidado al mover utensilios que contienen grasa caliente u otros líquidos calientes.
- 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.
- 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

### IMPORTANTE

Remueva el receptáculo para la grasa ANTES de separar el cabezal de la parrilla para el uso portátil o colocarlo en una superficie plana.

Reinstale el recipiente de grasa cuando el cabezal de la parrilla esté firmemente en posición (con la patas abiertas y puesto sobre una superficie plana).



**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.**



## PELIGRO



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

- 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.

### Requerido: Un Interruptor Accionado por Pérdida de Conexión a Tierra

- Desde 1971 El Código Nacional de Electricidad (NEC) ha requerido el uso de dispositivos para circuitos conectados al aire libre.
- Si su casa fue construida antes de 1971, haga que un electricista le diga si existe un Interruptor Accionado por Pérdida de conexión.
- No use este aparato si su circuito no contiene un GFCI de protección.
- No enchufe esta parrilla a un circuito dentro de la casa.

**Guarde estas instrucciones para futura referencia**



## WARNING



- El uso de una cuerda de extensión no se recomienda para esta parrilla.
  - Esta parrilla esta clasificada para 1,700 vatios y 120VAC.
  - **Si usted debe usar una extensión, para su seguridad:** use solamente extensiones especificadas para uso al aire libre marcadas con el sufijo "W-A" y con una etiqueta declarando "Apropiado para aparatos de uso al aire libre".
  - No use en su parrilla cuerdas eléctricas de extensión calibradas entre 16 o 18. Pueden causar daños all cableado de su residencia y/o causar un incendio.
  - **No use carbón o ningún tipo de combustible dentro de esta parrilla.** El uso de carbón o combustibles dañará su parrilla y puede resultar en un fuego o explosión que podría causar lesiones serias al cuerpo, muerte o daños a la propiedad.
- 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.

### PRE-ENSAMBLAJE

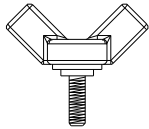
Lea y ejecute las siguientes instrucciones de pre-ensamblaje:

- Herramientas que se necesitan,**
  - Guantes de trabajo, tipo industrial
  - Por su seguridad, consiga la ayuda de otra persona cuando monte esta barbacoa a gas.
  - Destornillador con cabeza Phillips #2 y #3.
- Abra la tapa del cartón de envío y saque la caja de partes y materiales de empaque. Coloque una hoja grande de cartón en el piso y use el espacio como área de trabajo para proteger la superficie del piso y partes de la parrilla de rayones.
- Puede cortar las esquinas del cartón con una cuchilla para abrir el panel frontal. Esto le permitirá alzar la tapa del cabezal de la parrilla y sacar los componentes empacados adentro. Use el pedazo de cartón frontal como área para trabajar e impedir raspados de las partes y proteger el piso.
- Use los diagramas de partes y ferretería para asegurarse que todas las partes están incluidas y que no tengan daños.
- Mientras que es posible que una persona sola pueda ensamblar esta parrilla, obtenga la ayuda de otra persona cuando necesite manejar las partes grandes y más pesadas.
- No ensamble u opere la parrilla si aparenta tener daños. Si hay piezas dañadas o faltantes cuando usted desempaca la caja de envío o usted tiene preguntas durante el proceso del ensamblaje, llame:  
**Centro de Información de Parrillas 1-877-550-8041**  
8am a 4:30pm CST, de lunes a viernes

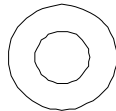
## Paquete de ferretería - Lista de partes para el Modelo LE1808CA

| PART #     | DESCRIPCIÓN DE LAS PARTES                             | UNIDADES | USO DE LAS PARTES   |
|------------|---|----------|---|
| P06027002A | Paquete de ferretería                                 | 1        | Para uso en el ensamble del Modelo LE1808CA   |
| P05501106B | Pasador hendido Cotter                                | 2        | Fija el eje y las ruedas a las patas de arriba de la carreta                            |
| S411G07012 | Arandela 7/16 in.                                     | 2        |   |
| S112G04324 | Tornillo con cabeza Phillips 1/4 in. x 2 in.          | 8        | Fija el soporte de la repisa inferior de la carreta a través de las patas de la carreta |
| S112G04084 | Tornillo con cabeza Phillips 1/4 in. x 1/2 in.        | 8        | Fija el soporte del tazón a las patas de arriba de la carreta                           |
| S112G04084 | Tornillo con cabeza Phillips 1/4 in. x 1/2 in.        | 8        | Fija el soporte de la repisa lateral a las patas de la carreta                          |
| S233G04104 | Perno mariposa 1/4 in. x 5/8 in.                      | 6        | Fija el cabezal de la parrilla al soporte del tazón                                     |
| PD13010050 | Perilla de control del fogón eléctrico                | 1        | Fija el panel de control  |
| S138G04104 | Tornillo de cabezal estriado 1/4 in. x 5/8 in.        | 8        | Fija las repisas laterales al soporte de la repisa lateral                              |
| P05515020B | Destornillador tipo "L"                               | 1        |   |
| S193G04074 | Tornillo especial con cabeza plana 1/4 in. x 7/16 in. | 2        | Fija el soporte de la bandeja para la grasa   |

## Paquete de ferretería para el Modelo LE1808CA



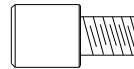
Perno mariposa  
1/4 in. x 5/8 in.  
Cantidad 6  
Parte # S233G04104



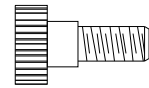
Arandela 7/16 in.  
Cantidad 2  
Parte # S411G07012



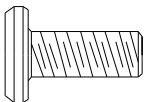
Pasador hendido Cotter  
Cantidad 2  
Parte # P05501106B



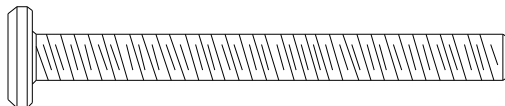
Tornillo especial con  
cabeza plana  
1/4 in. x 7/16 in.  
Cantidad 2  
Parte # S193G04074



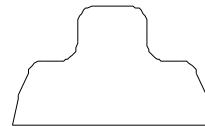
Tornillo de cabezal estriado  
1/4 in. x 5/8 in.  
Cantidad 8  
Parte # S138G04104



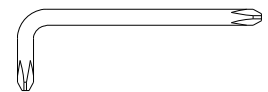
Tornillo con cabeza Phillips  
1/4 in. x 1/2 in.  
Cantidad 16  
Parte # S112G04084



Tornillo con cabeza Phillips  
1/4 in. x 2 in.  
Cantidad 8  
Parte # S112G04324



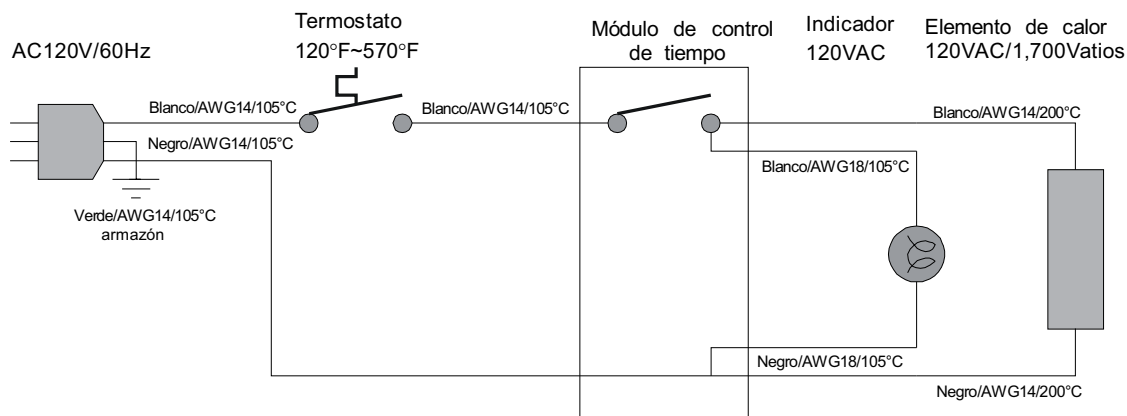
Perilla de control del  
fogón eléctrico  
Cantidad 1  
Parte # PD13010050  
Escala 1:2



Destornillador tipo "L"  
Cantidad 1  
Parte # P05515020B  
Escala 1:2

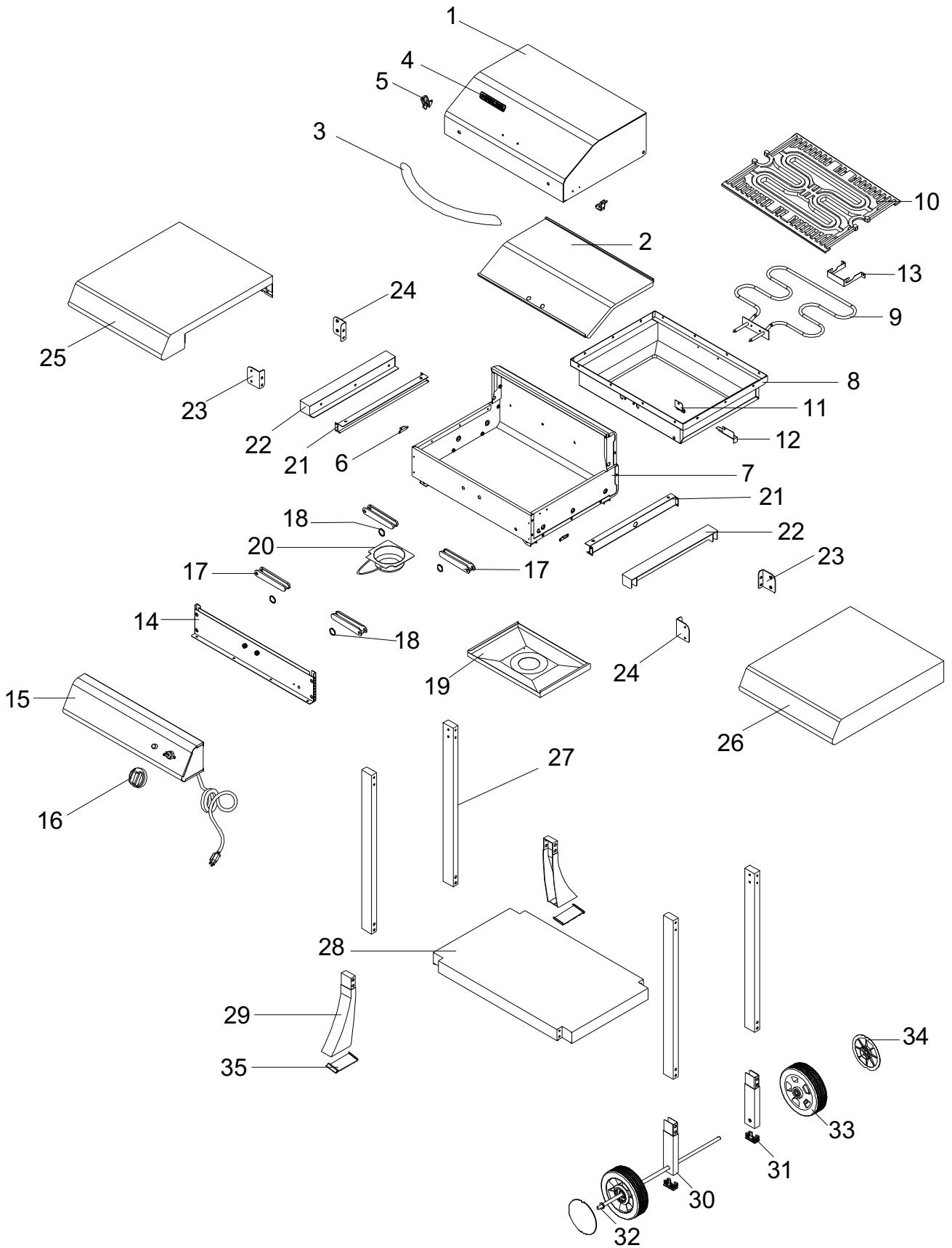
## Diagrama de especificaciones y cableado

- Clasificación de Poder AC: 120 VAC / 60 Hz, 1,700 Vatios
- Alcance de temperatura entre: 120°F ~ 570°F



**AVISO:** Si cualquiera de los alambres proporcionados con el aparato necesitan ser reemplazados, debe ser reemplazado por el tipo especificado como se describe arriba o su equivalente.

# Diagrama de partes para el Modelo LE1808CA



## Lista de partes para el Modelo LE1808CA

| Código | Descripción   | Parte #    | Unidades |
|--------|---|------------|----------|
| 1      | Tapa  | PD01010015 | 1        |
| 2      | Moldura de la tapa  | PD01020012 | 1        |
| 3      | Manija de la tapa   | PD02010015 | 1        |
| 4      | Placa con el nombre   | P00414041C | 1        |
| 5      | Cierre de la tapa, superior                                     | PD03010011 | 2        |
| 6      | Cierre de la tapa, inferior                                     | PD03020011 | 2        |
| 7      | Exterior del tazón  | PD04010015 | 1        |
| 8      | Interior del tazón  | PD04020012 | 1        |
| 9      | Fogón eléctrico   | PD05010010 | 1        |
| 10     | Cuadrículo para cocinar   | PD07010013 | 1        |
| 11     | Soporte del termostato  | PD08010025 | 1        |
| 12     | Protector del termostato  | PD08010042 | 1        |
| 13     | Soporte del fogón   | PD16010025 | 1        |
| 14     | Protector de calor del panel de control                         | PD08010015 | 1        |
| 15     | Ensamble del panel de control                                   | PD09010015 | 1        |
| 16     | Perilla de control  | PD13010050 | 1        |
| 17     | Pata plegable   | PD17030015 | 4        |
| 18     | Agarre de la pata   | PD17040015 | 4        |
| 19     | Bandeja para drenaje de grasa                                   | PD14010012 | 1        |
| 20     | Receptáculo para la grasa                                       | PD14020012 | 1        |
| 21     | Soporte de la bandeja para la grasa                             | PD16040015 | 2        |
| 22     | Soporte del tazón   | PD16010042 | 2        |
| 23     | Soporte de la repisa lateral, frontal izquierda/trasera derecha | PD16030032 | 2        |
| 24     | Soporte de la repisa lateral, frontal derecha/trasera izquierda | PD16030042 | 2        |
| 25     | Repisa lateral, izquierdo                                       | PD19010022 | 1        |
| 26     | Repisa lateral, derecho   | PD19020022 | 1        |
| 27     | Pata de la carreta, superior                                    | PD17010032 | 4        |
| 28     | Repisa inferior de la carreta                                   | PD20010012 | 1        |
| 29     | Pata de la carreta, inferior izquierda                          | PD17020012 | 2        |
| 30     | Pata de la carreta, inferior derecha                            | PD17020032 | 2        |
| 31     | Tapa del extremo de la pata                                     | PD21010010 | 2        |
| 32     | Eje de la rueda   | PD18010015 | 1        |
| 33     | Rueda   | P05101001A | 2        |
| 34     | Tapa de la rueda  | P05116001B | 2        |
| 35     | Material protector de Patas de la carreta, inferior izquierda   | PD17020056 | 2        |
|        | Paquete de ferretería   | P06027002A | 1        |
|        | Manual del Operador   | P80173002H | 1        |

**Nota:** Esta parrilla puede ser ensamblada en aproximadamente 30 minutos.

### Para ordenar partes de reemplazo certificados de Grand Hall, llame al 1-877-550-8041

Para obtener las partes correctas de reemplazo para su parrilla eléctrica, favor refiérase al número de parte en esta lista. La siguiente información es para asegurarse que recibirá las partes correctas:

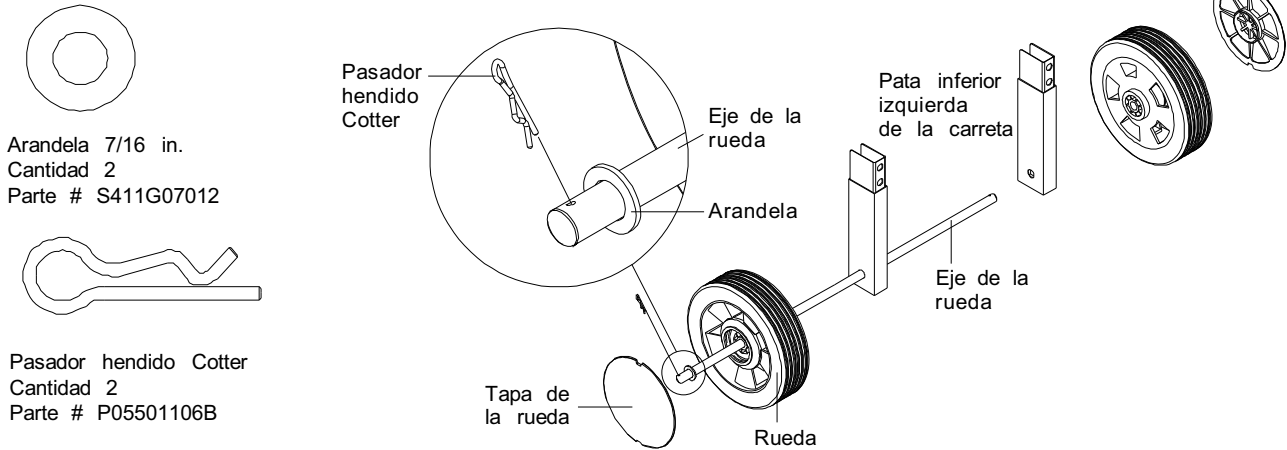
1. Modelo Número de serie (Vea la etiqueta UL en la parrilla)
2. Número de parte
3. Descripción de parte
4. Cantidad de partes requeridas

**Importante:** Sólo use para reemplazo las partes certificadas de Grand Hall. El uso de cualquier parte que no sea autorizada puede ser peligroso y le anulará la garantía del producto. Mantenga el Manual de Operación en un lugar conveniente para su referencia y lista de partes.

# Instrucciones para el ensamblaje

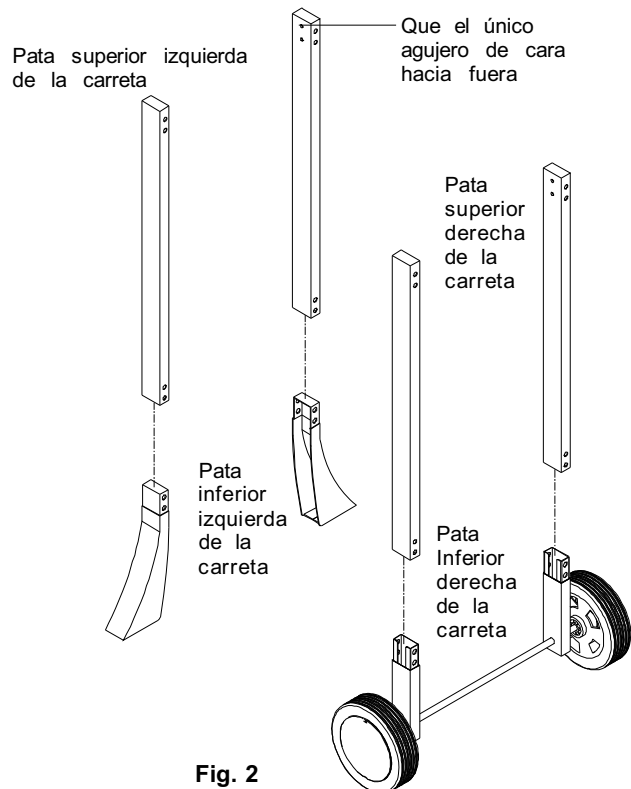
## 1 Instalando las ruedas (Fig. 1)

1. Enrosque el eje de las ruedas a través del frente inferior izquierdo de las patas de la carreta.
2. Inserte una rueda y una arandela 7/16 in. al lado izquierdo del eje de la rueda y asegúrela con el pasador hendido Cotter como se muestra.
3. Déle un golpecito forzando la tapa de la rueda para que entre en su lugar.
4. Repita estos pasos para colocar las ruedas traseras derechas en los ejes.



## 2 Instalando las patas de la carreta (Fig. 2)

1. Alínie los 2 hoyos en la pata inferior derecha de la carreta con los hoyos enroscados en la parte superior de la pata derecha de la carreta dándoles un golpecito para forzar a que entren y queden unidas las dos partes.
2. Repita estos pasos en la parte superior izquierda de las patas de la carreta y la pata inferior izquierda de la carreta.





### 3

#### Instaleando la repisa inferior de la carreta (Fig. 3)

1. Fije el repisa inferior de la carreta a través de las patas de la carreta (como se muestra).  
Nota: Asegúrese que el doble agujero en las 4 patas de cara hacia fuera.
2. Inserte 2 tornillos con cabeza Phillips 1/4 in. x 2 in. en cada pata de la carreta y aprételes con seguridad.

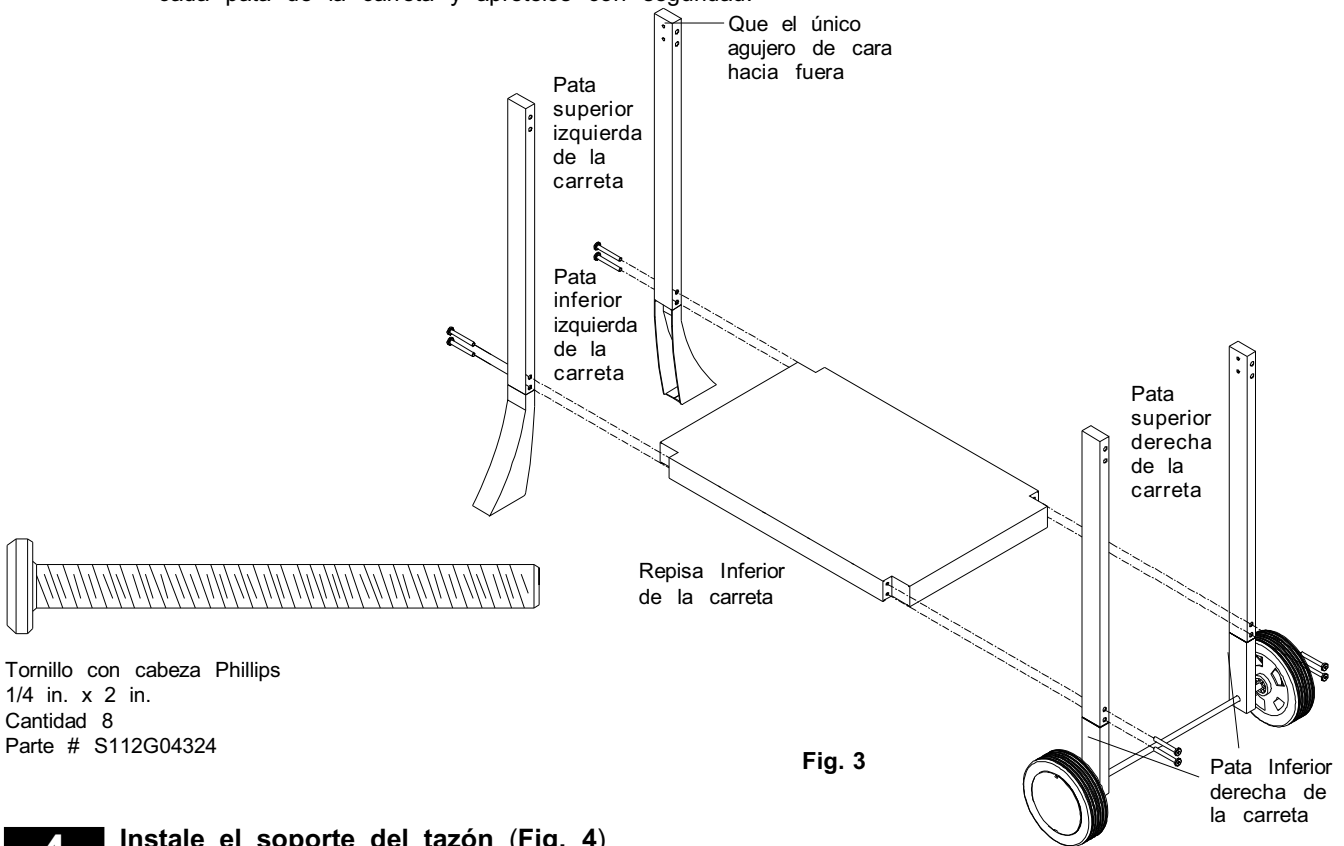


Fig. 3

### 4

#### Instale el soporte del tazón (Fig. 4)

1. Fije el soporte derecho del tazón entre las patas superior derechas de la carreta.  
Nota: Asegúrese que la placa plana de cara hacia adentro.
2. Inserte 4 tornillos con cabeza Phillips 1/4 in. x 1/2 in. y aprételes con seguridad.
3. Repita estos pasos para el soporte izquierdo del tazón entre las patas superior izquierdas de la carreta.

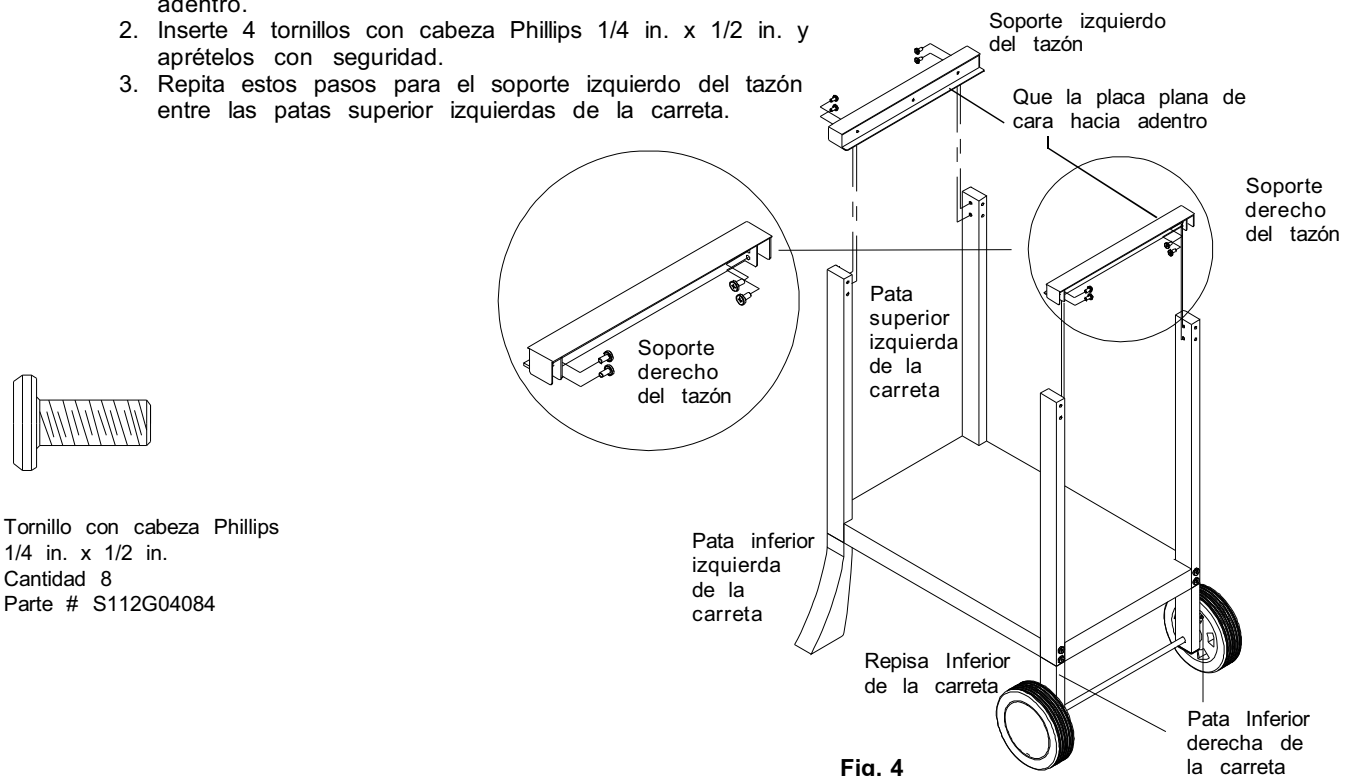
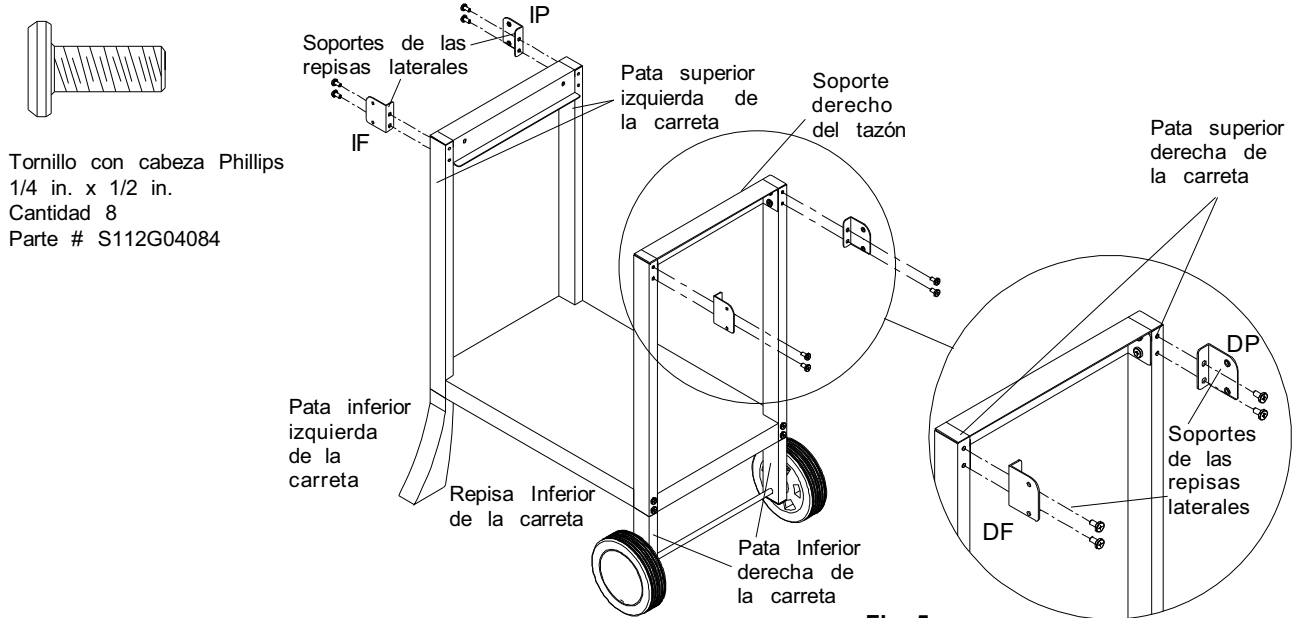


Fig. 4

## 5 Instale los soportes de las repisas laterales (Fig. 5)

1. Fije el soporte de la repisa lateral derecha, (DF/DP) a la parte superior de la pata derecha de la carreta.
2. Inserte 4 Tornillos con cabeza Phillips 1/4 in. x 1/2 in. y aprételos con seguridad.
3. Repita estos pasos para fijar el soporte de la repisa lateral izquierda a la parte superior izquierda de la pata superior izquierda de la carreta.

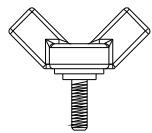


Tornillo con cabeza Phillips  
1/4 in. x 1/2 in.  
Cantidad 8  
Parte # S112G04084

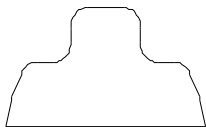
Fig. 5

## 6 Instalando el cabezal de la parrilla y la perilla de control (Fig. 6)

1. Coloque el cabezal de la parrilla sobre el soporte del tazón.
2. Aprételo con seguridad usando 6 pernos mariposa 1/4 in. x 5/8 in. por debajo de los soportes izquierdo y derecho del tazón.
3. Fije la perilla de control como se muestra.



Perno mariposa  
1/4 in. x 5/8 in.  
Cantidad 6  
Parte # S233G04104



Perilla de control del  
fogón eléctrico  
Cantidad 1  
Parte # PD13010050  
Escala 1:2

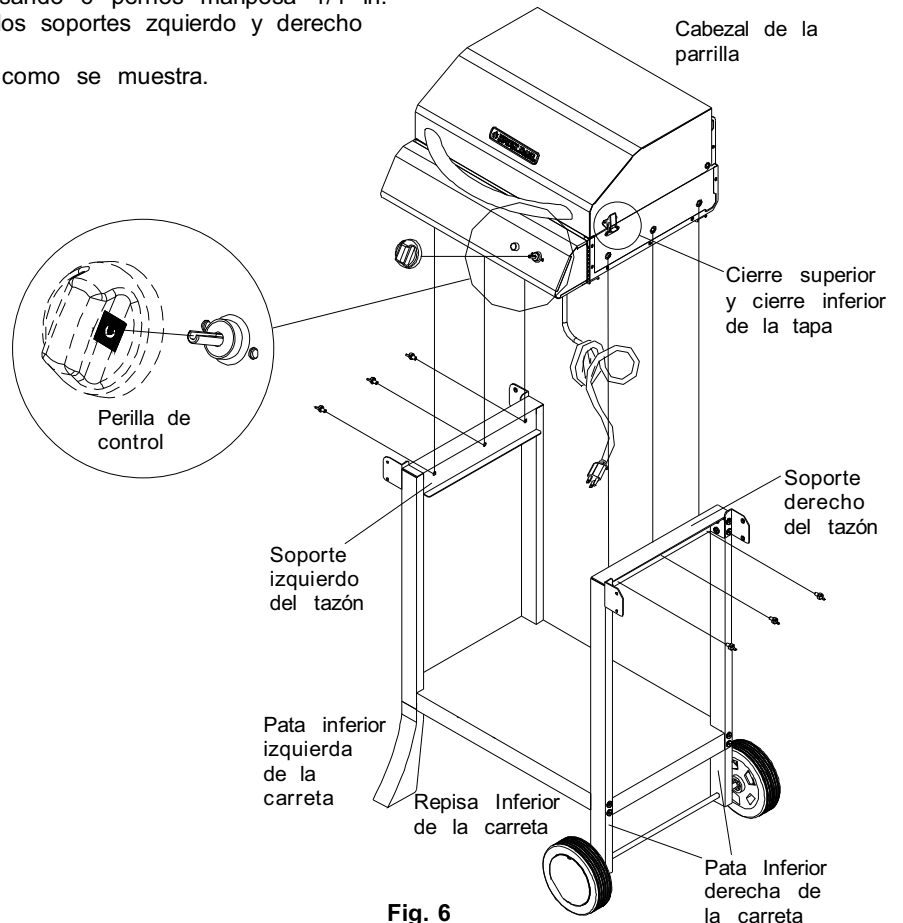
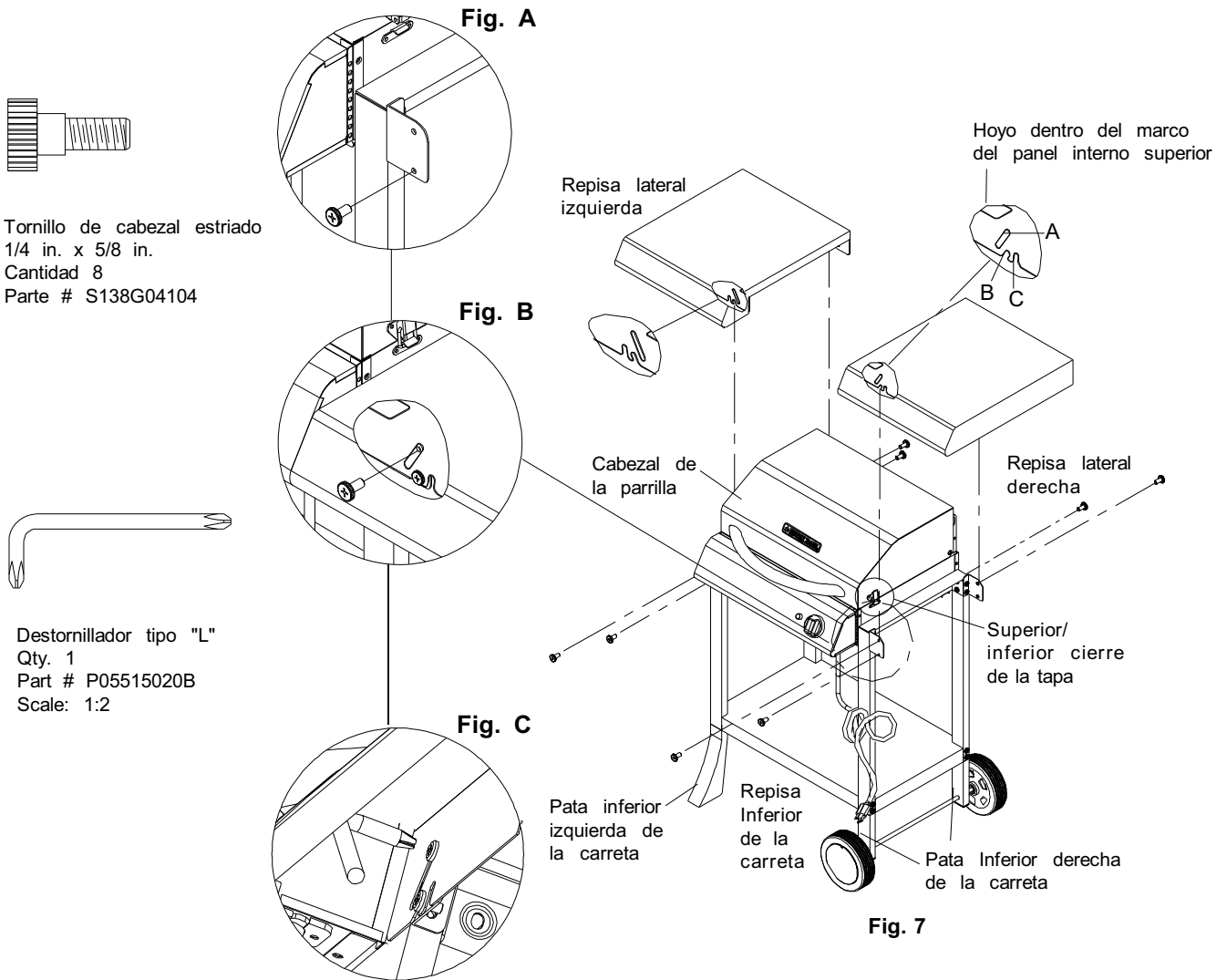


Fig. 6

## 7-1 Instalando la repisa lateral (Fig. 7)

1. Una dos tornillos de cabeza estriada de 1/4 in. x 5/8 in. a los agujeros inferiores de los soportes de estante del lado derecho y apriételos con firmeza. (Vea la Fig. A). Alinee la ranura B del estante del lado derecho en los tornillos de cabezal estriado instalados y coloque el estante lateral en su lugar.
2. Desde la parte interior del estante lateral, introduzca un tornillo de cabezal estriado de 1/4" X 5/8" en el soporte del estante lateral. (ver Fig. B). Apriete con firmeza usando el destornillador en "L" incluido. (ver Fig. C)
3. Desde la parte interior del estante lateral, introduzca un tornillo de cabezal estriado de 1/4" X 5/8" en el soporte del estante posterior y apriételo con firmeza.
4. Repita estos pasos para instalar la repisa izquierda.

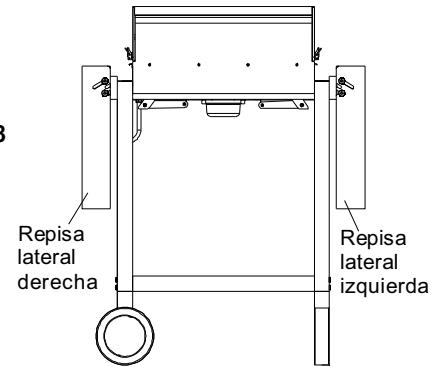


Vista desde debajo del estante lateral derecho

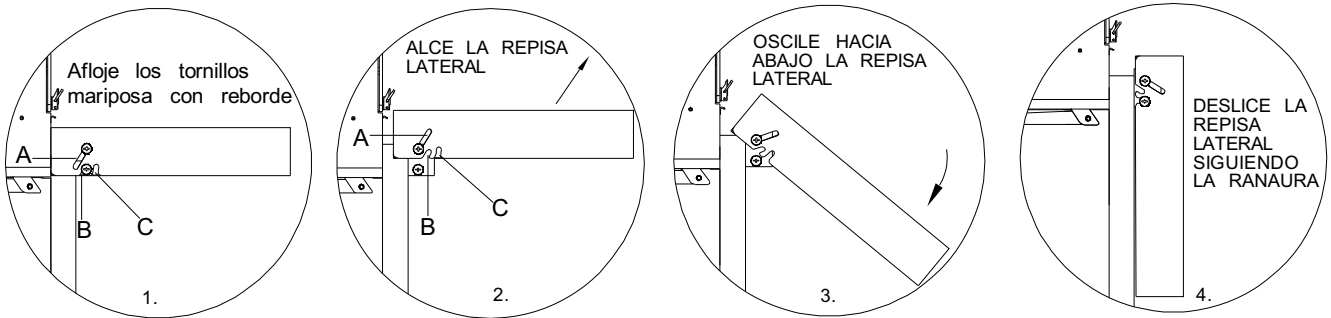
## 7-2 Opción de la repisa lateral plegable (Fig. 8)

1. Agarre con ambas manos los dos lados de la repisa izquierda y alce para desalojarla de su posición fija B en las ranuras. Jale las repisas laterales para alejarlas del cabezal de la parrilla y suéltelas para la opción plegable.
2. Luego permita que la repisa lateral se deslice hacia abajo siguiendo la ranura C hasta que llegue a detenerse.
3. Repita los pasos para la repisa lateral derecha.

Fig. 8

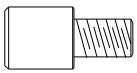


Para propósitos de ilustración - Vista trasera de la repisa lateral izquierda



## 8 Instalando la bandeja y el receptáculo para la grasa (Fig. 9)

1. Deslice las lengüetas laterales de la bandeja por encima de los carriles que están debajo del tazón de la parrilla.
2. Segura tornillo especial con cabeza plana 1/4 in. x 7/16 in. al soporte de la bandeja para la grasa.
3. Para su seguridad la bandeja para la grasa se requiere esté presente y centrada.
4. Deslice el receptáculo para la grasa sobre el soporte de la bandeja para la grasa (colocado por debajo de la bandeja para la grasa) ajústelo hasta que quede en su lugar.



Tornillo especial con cabeza plana  
1/4 in. x 7/16 in.  
Cantidad 2  
Parte # S193G04074

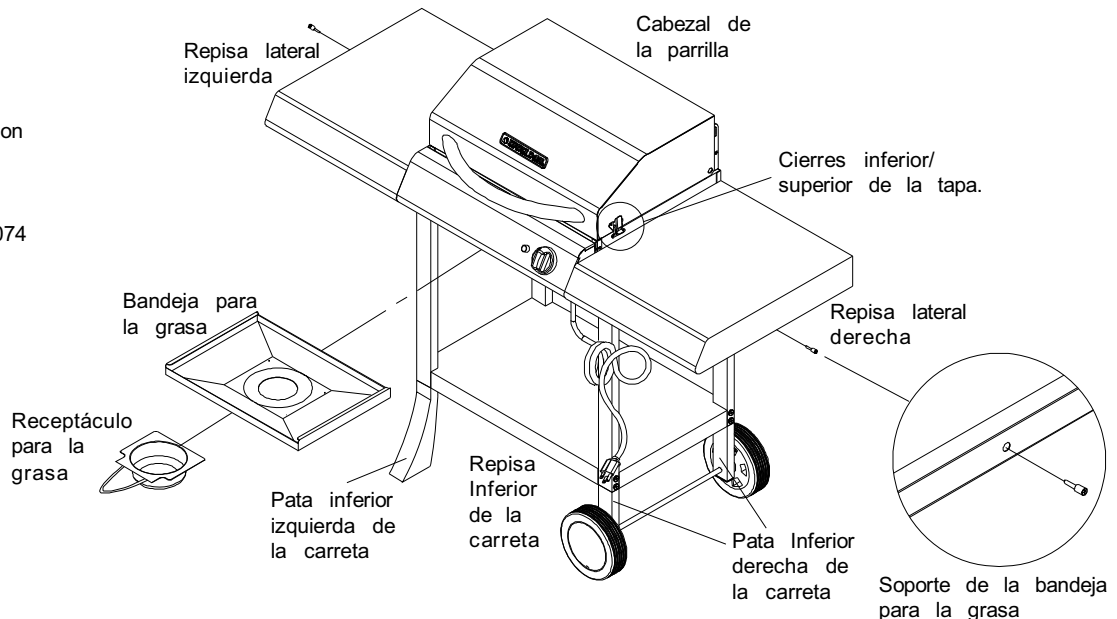


Fig. 9

## 9

### Instalando el cuadrículo (Fig. 10)

1. Suelte el cierre en cualquiera de los dos lados del panel de la tapa y abra la tapa para colocar el cuadrículo para asar en el borde del tazón de la parrilla.

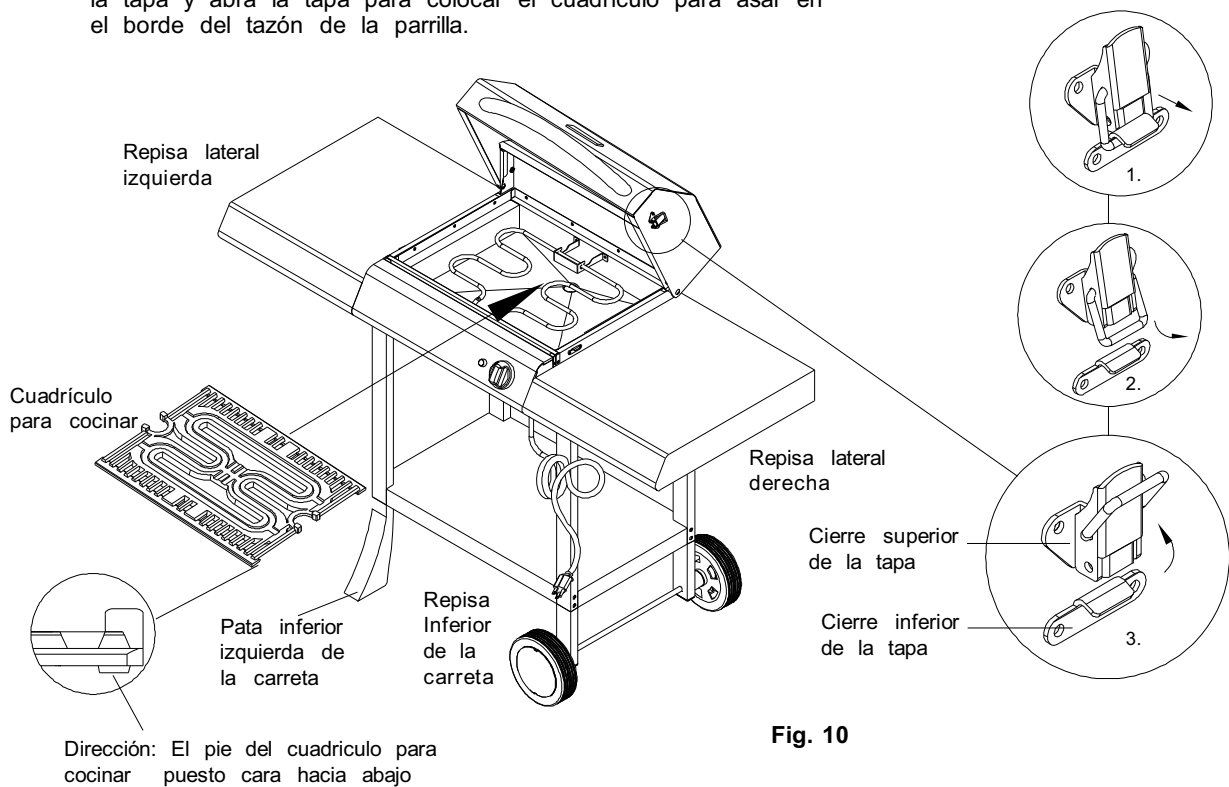


Fig. 10

### Paso final del ensamblaje

Quando haya terminado de ensamblar su parrilla asegúrese que todos los tornillos estén apretados para tener una operación segura.

### IMPORTANTE

Remueva el receptáculo para la grasa ANTES de separar el cabezal de la parrilla para el uso portátil o colocarlo en una superficie plana.

Reinstale el recipiente de grasa cuando el cabezal de la parrilla esté firmemente en posición (con la patas abiertas y puesto sobre una superficie plana).

### Opción: Uso portátil de la parrilla (Fig. 11)

1. Desenchufe la cuerda eléctrica
2. Remueva el cuadrículo del tazón de la parrilla y el receptáculo para la grasa ANTES de remover el cabezal de la parrilla.
3. Con la ayuda de un asistente, destornille los 6 pernos mariposa ubicados por debajo de las repisas laterales derecha e izquierda.  
CUIDADO: El cabezal de la parrilla puede volverse inestable al destornillar los pernos.
4. Levante y remueva el cabezal de la parrilla del tazón.
5. Abra las patas plegables ubicadas debajo del cabezal de la parrilla, y reinstale el receptáculo para la grasa.

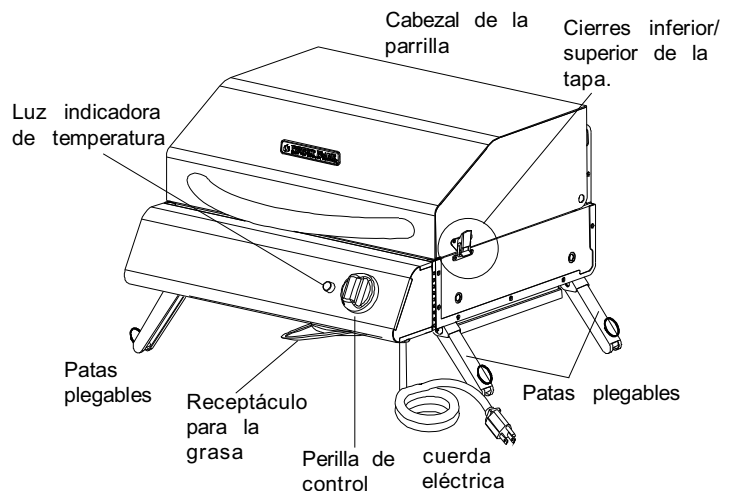
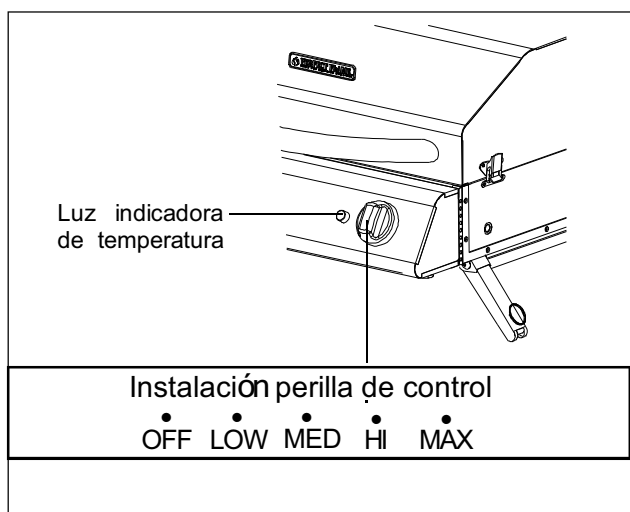


Fig. 11

## INSTRUCCIONES DE USO Y CUIDADO

### Encendiendo la parrilla

1. Asegúrese que la perilla de control está en OFF.
2. Desconecte los otros aparatos eléctricos del circuito antes de usar su parrilla.
3. Enchufe la parrilla en un tomacorriente propiamente puesto a tierra GFCI, 120VAC, 15A.
4. Gire la perilla de control hacia la derecha para obtener la temperatura más alta y cierre la tapa.
5. Permita que la parrilla se caliente por 15-20 minutos y ajústela a la temperatura deseada.
6. La luz de la temperatura se apagará a OFF cuando la temperatura llega a su punto deseado. La parrilla y luz de la temperatura tendrán un ciclo de inicio y apague como se necesite para mantener constante la temperatura deseada.



### Apagando la parrilla

1. Gire la perilla de control a OFF.
2. Desenchufe la cuerda del tomacorriente.

### IMPORTANTE: MODO DE APAGAR AUTOMÁTICO

El módulo eléctrico de control de tiempo interno automáticamente cortará el poder del elemento de calor a OFF cuando está en operación por más de 2-1/2 horas.

Para volver a fijar el control de tiempo interno, gire la perilla de control a OFF y desconecte la cuerda del tomacorriente por el enchufe, luego vuelva a enchufar la cuerda por el enchufe y gire la perilla de control a la temperatura deseada.

### Pre-calentado

- Siempre pre-caliente su parrilla poniendo la temperatura más alta por 15-20 minutos con la tapa cerrada. El pre-calentado aumenta las temperaturas de la superficie de la parrilla y reduce el tiempo del cocinado.

### Llamaradas

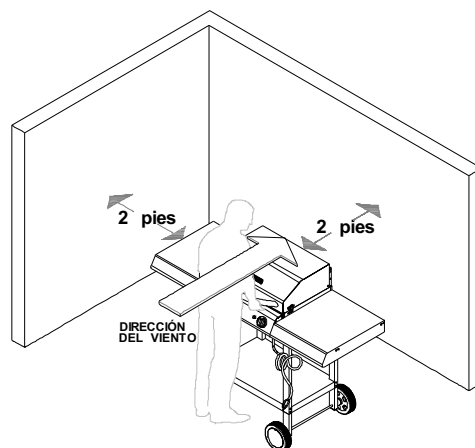
- El goteo de jugos y grasas que caen de la comida que se está asando puede causar llamaradas. Ya que las llamaradas contribuyen a darle un buen sabor a la comida además de su color, se deben aceptar hasta cierto punto.

### Una nota importante sobre temperaturas:

Las posiciones de calor sugeridas y los tiempos de cocción indicados en la Manual de Parrilla de la página 16 son aproximados. La parrilla no es como el ambiente controlado de su cocina, hay variables incluyendo la temperatura de afuera, dirección y condición del viento, lo mismo el sitio en que está ubicada la parrilla, todos afectan la distribución del calor. Debido a los variables y que no hay dos patios iguales, se les ofrece la guía para su conveniencia. Recomendamos que supervise su parrilla y rotar la comida como sea necesario para que no se cocine demasiado, y asegurar los mas deliciosos resultados.

## ADVERTENCIA

- 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.
- Nunca forre 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.
- 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.



## COMO PREVENIR PROBLEMAS

### Si la parrilla falla en producir calor:

1. Asegúrese que haya poder. Gire la perilla de control a OFF y trate lo siguiente:
  - a. Enchufe la cuerda a un tomacorriente con puesta al suelo.
  - b. El interruptor del (GFCI) ha sido desactivado. Vuelvalo a iniciarlo o reemplázelo si es necesario.
  - c. El tomacorriente puede estar dañado. Use otro tomacorriente.
2. La perilla de control puede estar en OFF.
  - a. Gire la perilla de control a la temperatura más alta.
3. El elemento de calor puede necesitar reemplazo.
  - a. Llame al 1-877-550-8041 para obtener las partes de reemplazo certificadas por Grand Hall
4. El módulo eléctrico de control de tiempo interno automáticamente cortará el el poder del elemento de calor a OFF cuando está en operación por más de 2-1/2 horas.
  - a. Para volver a fijar el control de tiempo interno, gire la perilla de control a OFF y desconecte la cuerda del tomacorriente por el enchufe, luego vuelva a enchufar la cuerda por el enchufe y gire la perilla de control a la temperatura deseada.

### Si la parrilla cocina muy despacio:

1. Siempre pre-caliente la parrilla por 15-20 minutos con la tapa cerrada.
2. Mantenga la tapa cerrada lo más que pueda durante el proceso de cocinar para minimizar la pérdida de calor.
  - a. Reposicione la parrilla para reducir el efecto del aire.
3. Gire la perilla de control y fijela en el calor más alto.
4. El uso de una cuerda de extensión puede reducir la efectividad de su parrilla.
  - a. Conecte la parrilla a un tomacorriente sin usar la cuerda de extensión.
  - b. Si usted debe usar una cuerda de extensión use una cuerda para uso al aire libre marcada con el sufijo: "W-A" y con etiqueta que dice: "Apropiada para ser usada en aparatos de uso al aire libre".

### Si la luz de la temperatura no enciende:

1. Asegúrese que la parrilla tiene poder eléctrico.
2. La perilla de control puede estar en OFF.
3. La luz de la temperatura se apaga cuando la temperatura llega a su punto deseado.
4. La luz se apaga y enciende como necesita para mantener la temperatura correcta.
  - a. Llame al 1-877-550-8041 para obtener las partes de reemplazo certificadas por Grand Hall

### Si el interruptor se sigue desconectando, pueda ser:

1. Causado por una alta tensión eléctrica.
  - a. Asegúrese que la perilla de control esté puesta en OFF antes de enchufar O desenchufar su parrilla.
2. El circuito puede estar recargado con aparatos eléctricos.
  - a. Desconecte los otros aparatos del circuito cuando usa su parrilla.
3. Las conexiones eléctricas pueden estar húmedas o mojadas.
  - a. Siempre mantenga la cuerda seca y fuera del piso.
  - b. Nunca sumerja la cuerda o el elemento de calentar en agua u otro líquido.
  - c. Nunca opere su parrilla eléctrica cuando está lloviendo.
  - d. Dependiendo de la humedad en su área, pueden tomar un día o más en secarse por completo los circuitos antes que el interruptor se vuelva a reiniciar. Este no es un defecto del producto.
4. La cuerda eléctrica puede estar dañada. Nunca opere su parrilla si la cuerda o el enchufe parecen estar dañados.  
Llame al 1-877-550-8041 para obtener las partes de reemplazo certificadas por Grand Hall

### Si hay demasiadas llamaradas al cocinar:

1. La grasa y jugos que gotean de la carne en la parrilla pueden causar llamaradas. Ya que las llamaradas ayudan a impartir un sabor delicioso y le dan un sabor distintivo y color a la barbacoa se deben aceptar hasta cierto punto. Para disminuir las llamaradas trate lo siguiente:
  - a. Use un utensilio para asar comidas que producen mucha grasa.
  - b. Recorte el exeso de grasa de la carne antes de asarla.
  - c. Use una temperatura más baja.
2. Grasa y comida se van acumulando dentro de su parrilla y el receptáculo de grasa.
  - a. Asegúrese que su parrilla está en OFF, desconectada y fría. Luego siga los pasos de limpieza y mantenimiento que se encuentran en este manual para la limpieza del cuadrículo para cocinar, el receptáculo de grasa y por dentro del tazón y la tapa.

## CENTRO DE INFORMACIÓN DE PARRILLAS

Llame entre 8am y 4.30pm CST **1-877-550-8041** de lunes a viernes

## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

El mantenimiento y cuidado correcto de su parrilla la mantendrán en buena condición y le prolongarán la vida. Siga estos procedimientos de limpieza con regularidad y su parrilla se mantendrá limpia y en buenas condiciones con un esfuerzo mínimo.

**CUIDADO:** Asegúrese que su parrilla está en OFF y fría antes de limpiarla.

### Limpiando las rejillas para cocinar

- Antes del uso inicial, y periódicamente lave las rejillas con una solución de agua tibia con jabón. Puede usar un paño o un cepillo para lavar los vegetales, en la limpieza de las rejillas.

### Limpiando el receptáculo para la grasa

- Para reducir la oportunidad del fuego, el receptáculo para la 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 en agua tibia.

### Limpiando por dentro de la tapa de la parrilla

- La grasa se puede acumularse por dentro de la tapa de la parrilla y puede gotear en el piso o en el patio cuando se abre la tapa. Debe inspeccionar la parte de adentro de la tapa visualmente antes de cada uso. Debe limpiar cualquier grasa acumulada con agua tibia y jabón.

### Limpieza frecuente del interior de la parrilla

- Si quema el exceso de residuos de comida después de cada parrillada eso mantendrá su equipo listo para el próximo uso. Sin embargo cada 3 meses por lo menos debe limpiar toda la parrilla por completo para disminuir la posibilidad de fuego y mantenerla en perfecto estado.

### Limpiando las superficies exteriores:

- Antes del uso inicial, y periódicamente, le sugerimos que lave su parrilla con una solución de jabón en agua tibia. Puede usar trapos para lavar o esponjas para este proceso. No use un cepillo de metal o de bronce. Estos rayarán la superficie del acero inoxidable y descascararán las áreas pintadas, (varía por modelos).

### 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 al cocinar y aceites de maquinaria usados en el proceso de fabricar el acero inoxidable pueden causar que el acero inoxidable se vuelva color caramelo. Aunque hay muchos factores que pueden afectar la apariencia de la superficie del acero inoxidable, estos no afectan la integridad del acero o el rendimiento de la parrilla.

Para ayudar en mantener el terminado de acero inoxidable, siga los siguientes procedimientos para obtener los mejores resultados:

1. Después de cada uso (después de que su parrilla se ha enfriado), pase un trapo a cubertería de acero inoxidable que las superficies con un paño blando y jabonoso o esponja entonces/luego enjuagan con el agua. Sea sure retirar todas partículas de comida, salsas o escabeches de acero inoxidable porque éstos pueden ser muy acídicos y perjudicial para las superficies inoxidables.
2. No use tintorería abrasiva, depuradores de aires o cepillos de cable rígidos de ningún tipo nunca sobre su parrilla.
3. Use un calor limpiador de acero inoxidable contrario y la frotación o la limpieza en dirección a el grano de acero inoxidable o saque lustre a líneas no contra el cereal.

**Regístrese en línea y las preguntas más frecuentes disponibles en [www.grandhall.com](http://www.grandhall.com)**

Para recibir ayuda personal llame al Centro de Información de Parrillas al **1-877-550-8041** entre las 8:00 am y 4:30 pm CST de lunes a viernes.



## GUÍA PARA ASAR

Los tiempos para cocinar han sido estimados después que la parrilla haya sido precalentada.

### Asando bistec

Precaliente la parrilla usando la temperatura más alta entre 15-20 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.

### Corte de la carne

Bistec T-bone  
Bistec Sirloin  
Filete  
Bistec Porterhouse  
Bistec New York strip

### Approx. tiempo de cocinar

**Crudo:** 7-10 minutos  
**Mediano:** 12-15 minutos  
**Cocinado:** 18-20 minutos

### Asando hamburguesas

Precaliente la parrilla usando la temperatura más alta entre 15-20 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.

Hamburguesas

**Mediano:** 8 minutos  
**Mediano bien:** 8-10 minutos  
**Cocinado:** 12 minutos

### Asando aves

Precaliente la parrilla usando la temperatura más alta entre 15-20 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. Reduzca el calor y siga cocinando hasta que esté cocinado. El tiempo de asar varía de acuerdo con el grosor de las presas.

Pechuga de gallina  
(Con hueso, sin hueso)  
alas  
pierna

10 minutos por lado

La piel de las aves tiene mucha grasa y debe controlar las llamaradas. Para disminuir las llamaradas trate de cocinar en un utensilio de hierro fundido.

### Asando puerco

Precaliente la parrilla usando la temperatura más alta entre 15-20 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. Reduzca el calor y siga cocinando hasta que esté cocinado. El tiempo de asar varía de acuerdo con el grosor de la presa.

Chuletas  
Lomo  
Costillas

20 minutos

### Grilling Fish

Precaliente la parrilla usando la temperatura más alta entre 15-20 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. Reduzca el calor y use la tabla de tiempo como una guía hasta que el pescado esté opaco pero todavía húmedo.

Pescado entero o  
Filete entero

3 - 5 minutos o hasta  
el pescado esté opaco

### Vegetables and Fruit

Precaliente la parrilla usando la temperatura más alta entre 15-20 minutos con la tapa cerrada. Abra la tapa y coloque los vegetales sobre las rejillas, luego reduzca el calor. 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 ~~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.

## GARANTÍA LIMITADA

Grand Hall Enterprise Co., Ltd. le garantiza al COMPRADOR ORIGINAL de este producto que está libre de defectos en material y mano de obra por los periodos determinados abajo desde la fecha de la compra cuando el producto es usado al aire libre bajo condiciones normales y ensamble correcto.

**Garantía completa de la parrilla - 1 año (pérdida de pintura y herrumbre)**

**Partes de acero inoxidable – 3 años sin corrosión a través**

**Cuadrículas para asar - 2 años sin corrosión a través**

Grand Hall requerirá prueba razonable de la fecha de compra. Por lo tanto, usted debe enviar la tarjeta de registro de propietario o registrar su parrilla por medio del Internet. Guarde su recibo en caso de que la prueba de compra sea requerida.

Esta Garantía limitada se limita sólo a la reparación o sustitución de partes, bajo la opción de Grand Hall que pruebe el producto se encuentra defectuoso bajo uso normal y servicio.

Grand Hall podría requerir el regreso de piezas defectuosas para ser examinadas antes de suministrar reemplazos o reparos. Si usted es exigido devolver las piezas defectuosas, los costos de transporte deben ser pagados por anticipado.

Bajo el examen y a la satisfacción de Grand Hall, si la pieza original muestra ser defectuosa, Grand Hall puede aprobar su reclamo y elegir reemplazar tales piezas libres de costo. Usted es responsable por el flete de transporte de las partes de reemplazo.

Esta garantía no cubre raspaduras, rayones, aboyaduras, corrosión o pérdida de color causada por mal tiempo, calor, abrasivos y limpiadores químicos, agentes químicos para albercas o spas o cualquier herramienta usada en el ensamble o instalación de esta unidad. Esta garantía no cubre pérdida de pintura, herrumbre en la superficie o decoloración del acero inoxidable lo cual se considera que ocurre en su uso normal. Esta garantía no cubre el costo de cualquier inconveniencia, lesiones personales o daños a la propiedad debido a uso incorrecto o fallo del producto.

Esta garantía no cubre ningún fallo o dificultades en su funcionamiento atribuibles a accidente, abuso, mal uso, alteración, mala aplicación, vandalismo, instalación impropia, mantenimiento, servicio o daños causados por retroceso de llamas, como se ha indicado en este manual de operación.

Deterioro o daños atribuibles a condiciones climáticas serias como granizo, huracán, sismos, tsunamis, tornados, actos de Dios o terrorismo, ambiente hostil, exposición directa a agentes químicos o en la atmósfera, no están cubiertos por esta Garantía limitada.

Ningún regreso será aceptado sin la previa autorización de Grand Hall. La autorización para el regreso puede ser obtenida llamando al 1-877-550-8041 8am a 4:30pm CST, lunes a viernes

**Restricciones de la Garantía**

- Esta Garantía es nula si la parrilla se pone en usos comerciales o ser alquilada..
- La seguridad de esta parrilla esta certificada cuando se usa sólo en el país donde ha sido comprada. Modificaciones para ser usada en cualquier otro lugar es un peligro contra la seguridad y anulará su garantía.
- Esta garantía le proporciona derechos legales especificos y usted puede también tener otros derechos que varían de estado a estado.

Fabricante:

**Grand Hall Enterprise Co., Ltd.**

9th Fl., No.298, Rueiguang Rd., Neihu,  
Taipei, Taiwan (114)