

BRINKMANN®

Modelo / Model 810-3013-M

Asador a Carbón de Barril Charcoal Barrel Grill

MANUAL DEL PROPIETARIO / OWNER'S MANUAL
INSTRUCCIONES DE ARMADO Y OPERACIÓN
ASSEMBLY AND OPERATING INSTRUCTIONS

**GUARDE ESTE MANUAL PARA REFERENCIA FUTURA
SAVE THIS MANUAL FOR FUTURE REFERENCE**

Modelo / Model 810-3013-M

**AVISO PARA EL INSTALADOR:
ENTREGUE ESTAS INSTRUCCIONES AL
PROPIETARIO DE LA ASADOR PARA
REFERENCIA FUTURA.**

**NOTICE TO INSTALLER:
LEAVE THESE INSTRUCTIONS WITH
THE GRILL OWNER FOR FUTURE
REFERENCE.**

⚠ ADVERTENCIA / WARNING

SE PUEDE PRODUCIR UNA EXPLOSIÓN PELIGROSA SI SE HACE CASO OMISO A ESTAS ADVERTENCIAS E INSTRUCCIONES. LEA Y SIGA TODAS LAS ADVERTENCIAS E INSTRUCCIONES EN ESTE MANUAL PARA EVITAR LESIONES PERSONALES, INCLUSO LA MUERTE, O LOS DAÑOS MATERIALES.

HAZARDOUS EXPLOSION MAY RESULT IF THESE WARNINGS AND INSTRUCTIONS ARE IGNORED. READ AND FOLLOW ALL WARNINGS AND INSTRUCTIONS IN THIS MANUAL TO AVOID PERSONAL INJURY, INCLUDING DEATH OR PROPERTY DAMAGE.



Servicios Home Depot, S. de R.L. de C.V.
Ricardo Margain 605,
Santa Engracia, San Pedro Garza García,
Nuevo León, C.P. 66267 Tel. 01 800 00 46633

Brinkmann Outdoor Living™

TABLA DE CONTENIDOS:

Importantes Advertencias de Seguridad	2-3
Instrucciones de Armado	4-12
Preparación para el Uso Y Instrucciones de Encendido	13-14
Instrucciones de Operación	15-19
Seguridad Posterior al Uso	20
Información de la Garantía (Válida sólo en E.U.A.)	Contracubierta

- ▲ PELIGRO:** Indica una situación inminentemente peligrosa que, de no evitarse, causará la muerte o lesiones graves.
- ▲ ADVERTENCIA:** De no cumplir con estas instrucciones, esté alerta a la posibilidad de sufrir lesiones físicas graves. Cerciórese de leer y de seguir cuidadosamente todos los mensajes.
- ▲ PRECAUCIÓN:** Indica una situación potencialmente peligrosa que, de no evitarse, puede causar lesiones menores o moderadas.

PARA OBTENER INFORMACIÓN SOBRE TAPAS, ACCESORIOS Y OTROS PRODUCTOS, POR FAVOR VISÍTENOS ONLINE EN:

WWW • BRINKMANN • NET

IMPORTANTES ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

ES NUESTRO DESEO QUE ARME Y UTILICE SU ASADOR EN LA FORMA MÁS SEGURA POSIBLE.

EL PROPÓSITO DE ESTE SÍMBOLO DE ALERTA DE SEGURIDAD 

ES QUE USTED PRESTE ATENCIÓN A LOS POSIBLES PELIGROS CUANDO ARME Y UTILICE SU ASADOR.

¡CUANDO VEA ESTE SÍMBOLO DE ALERTA DE SEGURIDAD, PRESTE ESPECIAL ATENCIÓN A LA INFORMACIÓN A CONTINUACIÓN!

 LEA DETENIDAMENTE TODAS LAS ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD E INSTRUCCIONES ANTES DE ARMAR Y USAR EL ASADOR.

ADVERTENCIA

- Sólo use esta asador sobre una superficie dura, nivelada, estable y no combustible (de concreto, piso, etc.) capaz de soportar el peso del asador. Nunca la use sobre una superficie de madera u otras superficies que pueden arder.
- NO use el asador sin la bandeja para carbón instalada. NO intente retirar la bandeja para carbón si contiene brasas calientes.
- Debe mantenerse un espacio apropiado de 10 pies (3 m) entre el asador y las construcciones o materiales combustibles (arbustos, árboles, plataformas de madera, cercas, edificios, etc.) todo el tiempo mientras se esté usando el asador. No sitúe el asador debajo de un alero u otra área cerrada.
- Para uso exterior únicamente. No opere el asador en áreas interiores o cerradas.
- Para uso doméstico únicamente. No use esta asador para ningún propósito que no sea el previsto.
- Recomendamos que utilice un Encendedor para Chimenea a Carbón para evitar los peligros asociados con el fluido de encendido de carbón. Si decide usar fluido de encendido, sólo use fluido aprobado para encender carbón. Lea cuidadosamente las advertencias e instrucciones del fabricante sobre el fluido de encendido y el carbón antes de usar el producto. Guarde el fluido de encendido de carbón lejos del asador.
- Cuando use fluido de encendido de carbón, deje que el carbón arda con la tapa y puertas del asador abiertas hasta que esté cubierto con una ceniza ligera (aproximadamente 20 minutos). Esto permitirá que el fluido de encendido se consuma. De lo contrario, se pueden atrapar vapores del fluido en el asador y causar un incendio repentino o explosión al abrir la tapa.
- Nunca use carbón que haya sido pretratado con fluido de encendido. Sólo use carbón puro de alta calidad y una mezcla de carbón y madera.
- No use gasolina, queroseno o alcohol para encender el carbón. El uso de cualquiera de estos productos o productos similares puede causar una explosión y causar graves lesiones personales.
- Nunca añada fluido de encendido de carbón a las brasas calientes o tibias ya que puede producirse un retroceso de la llama y causar quemaduras graves.
- Coloque el asador en un área fuera del alcance de los niños o animales domésticos. Se necesita supervisión rigurosa cuando el asador está en uso.
- No deje el asador desatendida cuando esté en uso.
- Cuando agregue carbón y/o leña, sea extremadamente precavido y siga las instrucciones en la sección "Cómo agregar carbón/leña mientras cocina" de este manual.
- No guarde ni use el asador cerca de gasolina u otros líquidos o gases inflamables ni donde pudiera haber vapores inflamables presentes.
- No guarde el fluido de encendido u otros líquidos o materiales inflamables debajo del asador.
- Sea precavido cuando ajuste la altura de la rejilla para carbón. La manija puede estar caliente cuando la rejilla está en uso.
- Nunca levante o baje la rejilla para carbón si se puede salpicar agua caliente sobre el carbón y producir una ráfaga de vapor y brasas calientes.

El asador está caliente cuando está en uso. Para evitar las quemaduras:

- NO trate de mover el asador.
- Apoye el asador para que no se mueva accidentalmente.
- Use guantes protectores o guantes para el horno.
- NO toque ninguna superficie caliente del asador.
- NO use ropa suelta ni permita que el cabello haga contacto con el asador.

⚠ ADVERTENCIA

- Verifique el nivel de grasa en la lata con frecuencia y vacíela o cámbiela cuando esté 3/4 llena. Tenga mucho cuidado ya que el asador, la lata y su contenido estarán calientes.
- Cuando cocine en el asador, la grasa de la carne puede gotear sobre el carbón y producir una llamarada. Si esto sucede, cierre la tapa para sofocar la llama. No use agua para apagar incendios causados por grasa.
- Sea precavido ya que pueden producirse llamaradas cuando el aire fresco hace contacto repentino con las llamas. Cuando abra la tapa, mantenga las manos, la cara y el cuerpo a una distancia segura del vapor caliente y las llamaradas
- Nunca coloque más de 15 libras (7 kg) sobre gaveta delantera. No se apoye en la gaveta delantera.
- No exceda los 400 °F (204 °C) de temperatura. No permita que el carbón y/o la leña hagan contacto con las paredes del asador. Si hacen contacto, se reducirá enormemente la vida útil del metal y el acabado del asador.
- Sea precavido cuando arme y haga funcionar el asador para evitar rasparse o cortarse con los bordes afilados de las partes de metal. Tenga cuidado cuando alcance dentro o debajo del asador.
- Cuando abra la tapa, asegúrese de abrirla por completo. Si la tapa no está completamente abierta, puede caerse a la posición cerrada y producir lesiones
- Si hay viento, sitúe el asador en un área exterior protegida del viento.
- Cierre la tapa, obturador de aire y la chimenea para apagar la llama.
- Nunca deje las brasas y cenizas en el asador desatendida. Se deben remover las brasas y cenizas restantes del asador antes de dejarla desatendida. Sea precavido para protegerse usted y su propiedad. Coloque cuidadosamente el resto de las brasas y cenizas en un recipiente de metal no combustible y satúrelas por completo con agua. Deje las brasas y el agua en el recipiente metálico 24 horas antes de desecharlos.
- Las brasas y cenizas apagadas deben situarse a una distancia segura de todas las estructuras y materiales combustibles.
- Con una manguera común para el jardín, moje la superficie debajo y alrededor del asador para apagar las cenizas, carbón o brasas que se hayan caído mientras cocinaba o durante el proceso de limpieza.
- Limpie bien el asador después de cada uso y aplique una capa ligera de aceite vegetal al interior para evitar la oxidación. Cubra el asador para protegerla contra la oxidación excesiva.
- Sea precavido cuando levante o mueva el asador para evitar las esguinces y lesiones a la espalda.
- Recomendamos que tenga a mano un extinguidor de incendios. Consulte con la autoridad local para determinar el tamaño y tipo correctos.
- No se recomienda usar accesorios no fabricados por The Brinkmann Corporation para este producto en particular ya que pueden causar lesiones personales o daños materiales.
- Guarde el asador fuera del alcance de los niños y en un lugar seco cuando no esté en uso.
- No intente dar servicio a el asador excepto por el mantenimiento normal explicado en las secciones de "Seguridad posterior al uso" y "Cuidado y mantenimiento apropiados" de este manual. Sólo The Brinkmann Corporation debe efectuar reparaciones.
- Quite la Etiquetas y etiquetas engomadas Antes del Primer Uso
- Deseche todos los materiales de empaque en la forma debida.

SEA PRECAVIDO Y UTILICE SENTIDO COMÚN CUANDO OPERE EL ASADOR.

HACER CASO OMISO A LAS ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD E INSTRUCCIONES EN ESTE MANUAL PUEDE PRODUCIR GRAVES LESIONES PERSONALES O DAÑOS MATERIALES.

GUARDE ESTE MANUAL PARA REFERENCIA FUTURA.

INSTRUCCIONES DE ARMADO

⚠ LEA DETENIDAMENTE TODAS LAS ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD E INSTRUCCIONES ANTES DE ARMAR Y USAR EL ASADOR.

SI FALTAN PARTES, LLAME A SERVICIO AL CLIENTE AL 800-527-0717.

Inspeccione el contenido de la caja para verificar que todas las partes estén incluidas e intactas.

Servicio no válido para México.

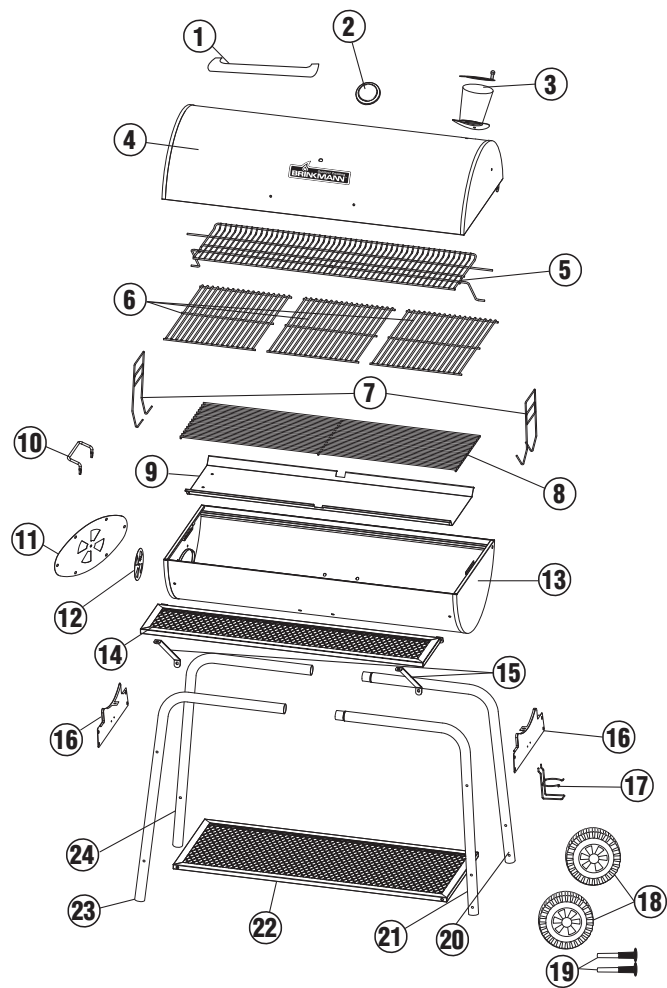
Recomendamos que esta unidad sea armada por dos personas.

Se necesitan las siguientes herramientas para armar esta Asador a Carbón de Barril:

- Alicates
- Destornilladores Phillips y de punta plana
- Llave ajustable

LISTA DE PARTES - Asador a Carbón de Barril:

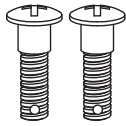
- ① 1 Manija del Asador
- ② 1 Medidor de Temperatura
- ③ 1 Ensamblado de Chimenea
- ④ 1 Tapa de el Asador
- ⑤ 1 Parrilla para Calentar
- ⑥ 3 Parrillas para Cocinar
- ⑦ 2 Soportes de la Parrilla para Carbón
- ⑧ 1 Parrilla para Carbón
- ⑨ 1 Bandeja para Carbón
- ⑩ 1 Manija de Empuje
- ⑪ 1 Placa Izquierda del Asador
- ⑫ 1 Obturador de Aire
- ⑬ 1 Grill Body
- ⑭ 1 Repisa Delantera
- ⑮ 2 Apoyos de la Repisa Delantera
- ⑯ 2 Soporte para las Patas
- ⑰ 1 Sujetador del Recipiente para Grasa
- ⑱ 2 Ruedas
- ⑲ 2 Ejes de Ruedas
- ⑳ 1 Pata Derecha Trasera
- ㉑ 1 Pata Derecha Frontal
- ㉒ 1 Repisa Inferior
- ㉓ 1 Pata Izquierda Frontal
- ㉔ 1 Pata Izquierda Trasera



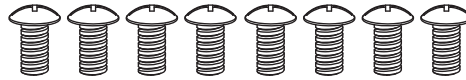
Contenido de la bolsa de partes

- | | | | |
|----|-----------------------------|---|----------------------|
| 2 | Pernos de Hombro M6 X 25 mm | 4 | Chavetas |
| 8 | Pernos M6 X 12 mm | 4 | Pernos M5 X 40 mm |
| 25 | Pernos M5 X 12 mm | 2 | Arandelas M10 mm |
| 8 | Tuercas M6 | 1 | Tuerca de Bloqueo M5 |
| 6 | Tuercas M5 | | |

Pernos de Hombro
M6 X 25 mm



Pernos M6 X 12 mm



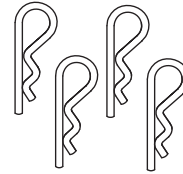
Tuercas M5



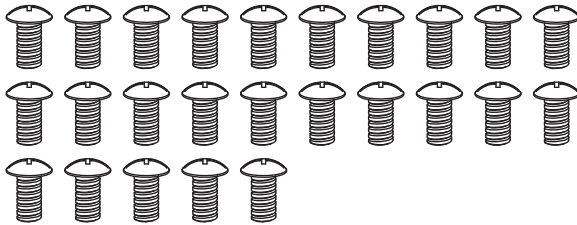
Tuercas M6



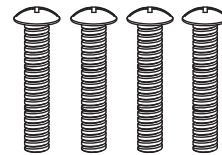
Chavetas



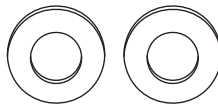
Pernos M5 X 12 mm



Pernos M5 X 40 mm



Arandelas M10



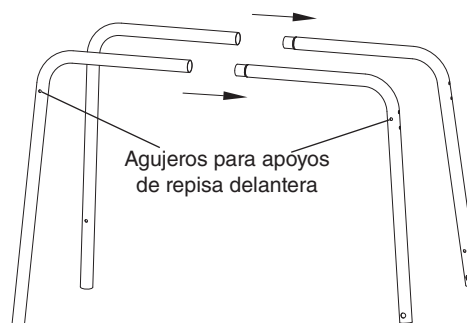
Tuerca de
Bloqueo M5



Elija un lugar adecuado y despejado para armar el asador y pídale a un amigo que le ayude. Tienda cartón sobre el suelo para proteger el acabado del asador y el área de armado. Coloque el asador de costado para comenzar el armado.

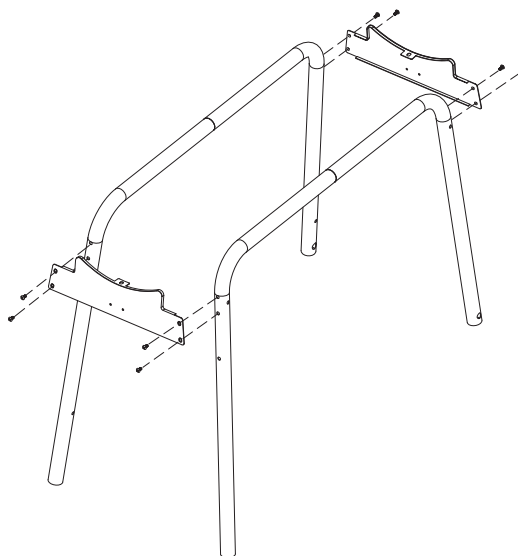
Paso 1

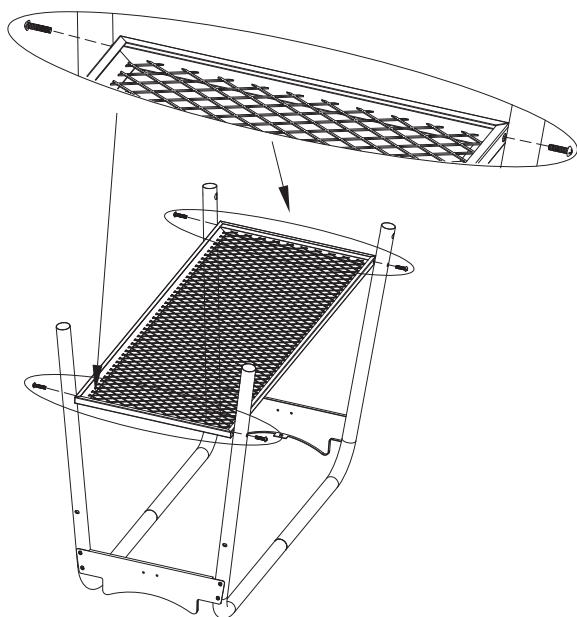
Conecte y una las patas derechas e izquierdas (2 pares). El par de patas delanteras tiene 2 agujeros extra para los soportes de la repisa delantera, tal como se ilustra.



Paso 2

Una el soporte para las patas a las patas derechas usando cuatro pernos M5 X 12 mm . Una el soporte para las patas a las patas izquierdas usando cuatro pernos M5 X 12 mm .

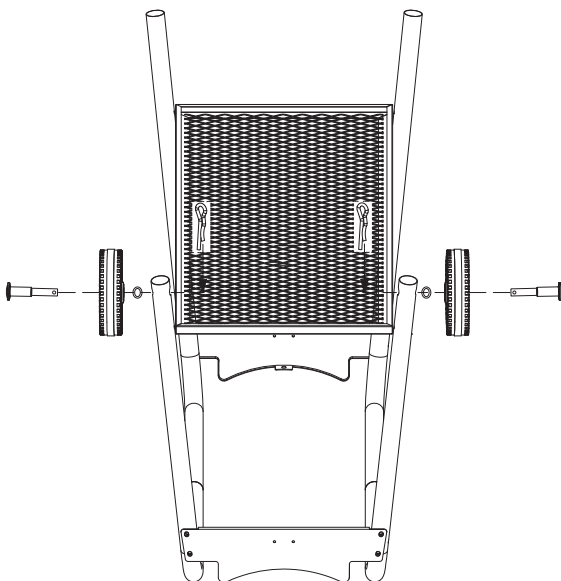




NOTA: Con la ayuda de un amigo, voltee el carrito.

Paso 3

Coloque la repisa inferior a las patas usando cuatro pernos M5 x 40 mm .



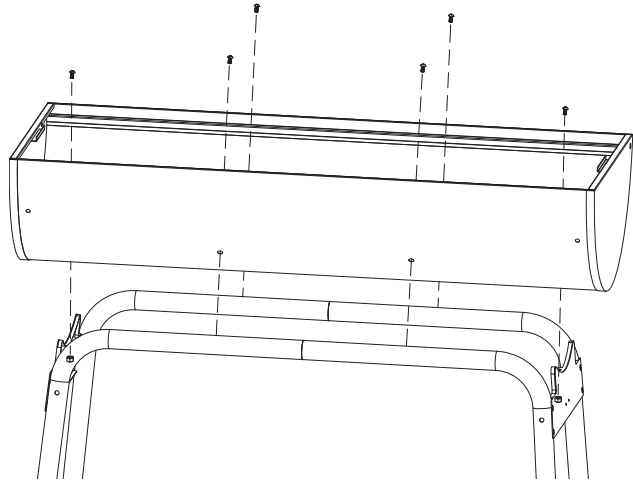
Paso 4

Inserte el eje de las ruedas a través de la rueda, la arandela y el ensamblado de la pata. Asegure el eje de la rueda con una chaveta. Repita para la otra rueda.

NOTA: Con la ayuda de un amigo, voltee el carrito a la posición vertical.

Paso 5

Instale la base de la parrilla a la base del carrito usando seis pernos M5 X 12 mm y dos tuercas M5.

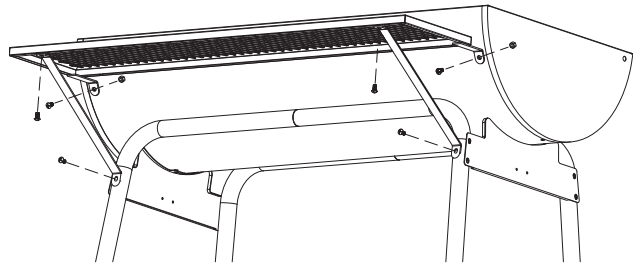


Paso 6

Instale dos soportes para la repisa frontal a la base del carrito usando dos pernos M5 X 12 mm .

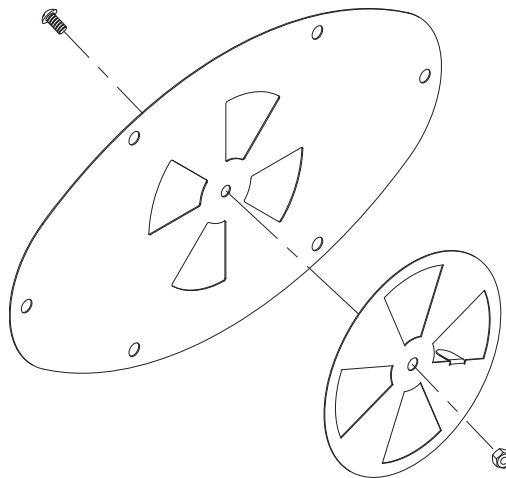
Una la repisa frontal a la parrilla usando dos pernos M5 X 12 mm y tuercas M5.

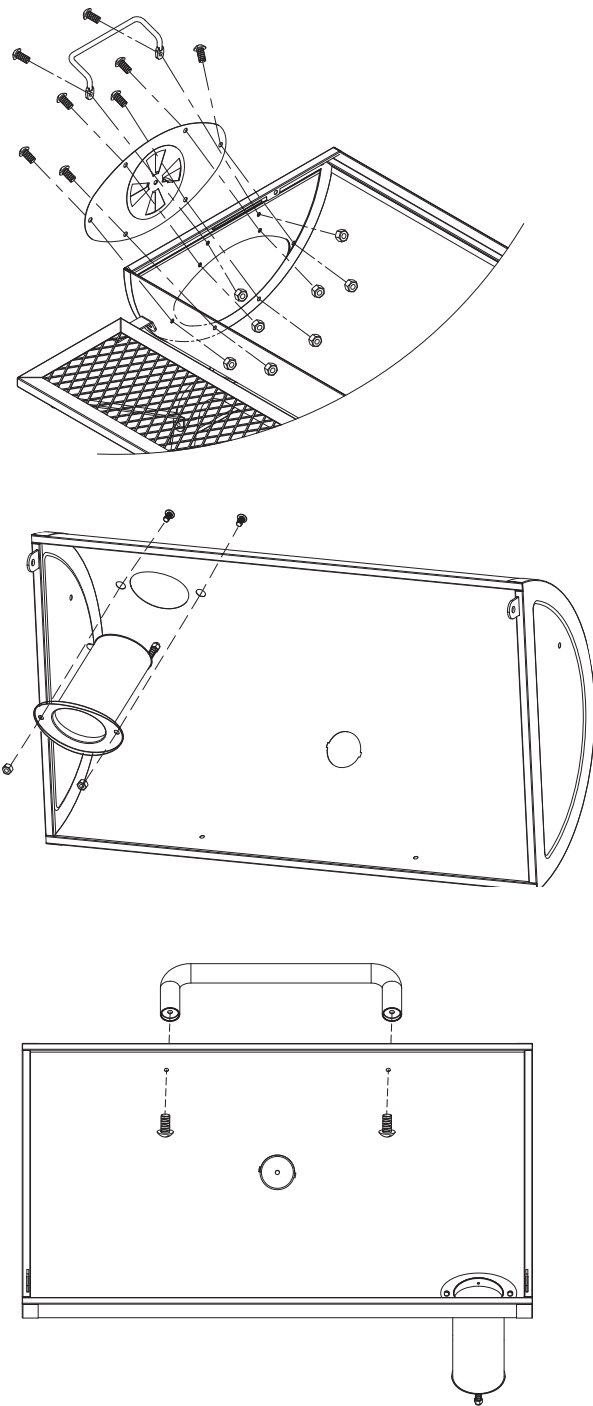
Una los dos soportes para la repisa frontal a la repisa frontal usando dos pernos M5 X 12 mm .



Paso 7

Fije el obturador de aire a la placa de la cubierta izquierda usando un perno mm M5 X 12 mm y una tuerca de bloqueo M5 como se ilustra.





9

Paso 8

Fije el conjunto de placa de la cubierta izquierda al cuerpo del asador con seis pernos M6 X 12 mm y tuercas M6, a continuación, coloque la manija del cuerpo del asador utilizando dos pernos M6 X 12 mm y tuercas M6, como se ilustra.

Paso 9

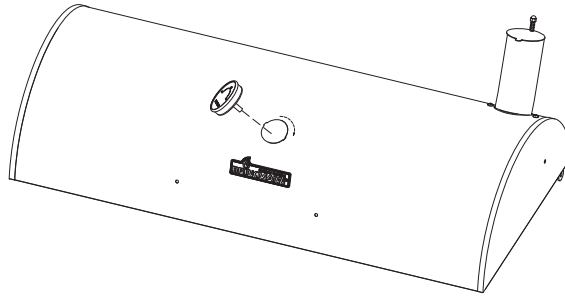
Conecte la chimenea a la tapa del asador usando dos pernos M5 X 12 mm y dos tuercas M5.

Paso 10

Instale la manija de la tapa del asador usando dos pernos M5 X 12 mm .

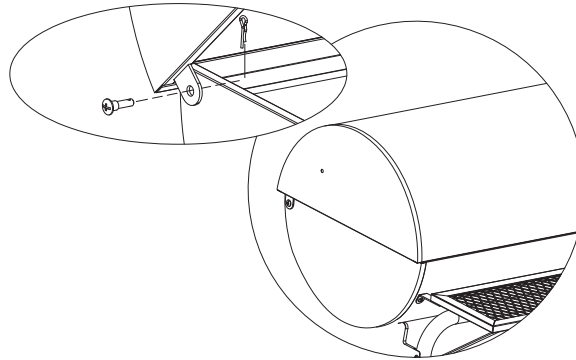
Paso 11

Inserte el medidor de temperatura, y gírelo a la derecha para trabar en su lugar.



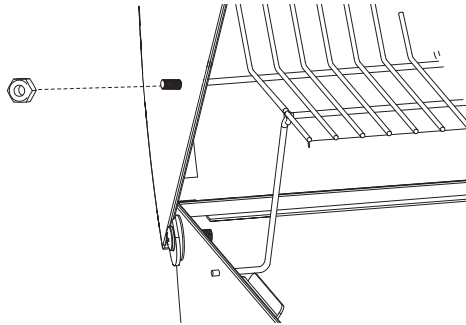
Paso 12

Instale la tapa del asador a la base del asador usando dos pernos M6 X 25 mm de hombro y chavetas.



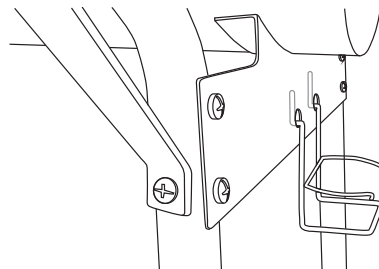
Paso 13

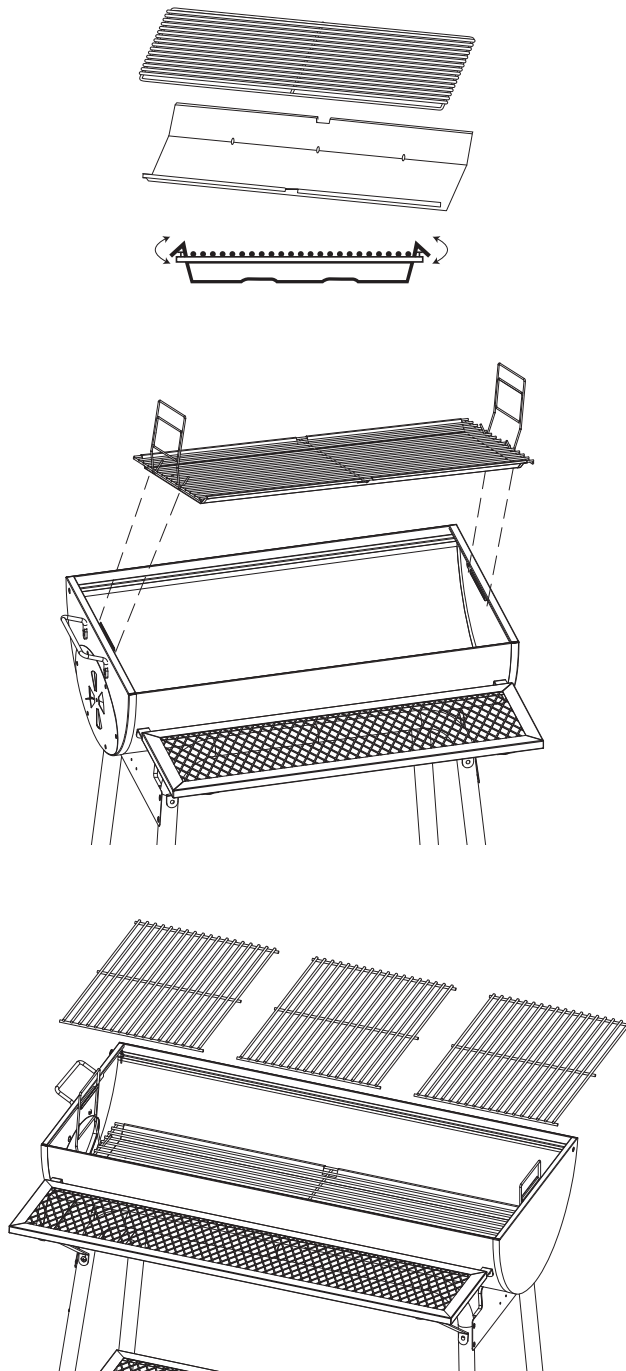
Remueva una tuerca de trabe ensambladas previamente en la parrilla para calentar. Inserte la parrilla para calentar en los agujeros en la tapa del asador y luego inserte las patas de la parrilla para calentar en los agujeros den la base del asador. Asegure usando la tuerca de trabe en la punta de rosquilla de la parrilla para calentar.



Paso 14

Inserte el sujetador de resipiente para grasa en el soporte derecho del carrito.

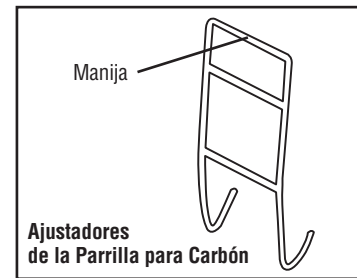




Paso 15

Coloque la parrilla para carbón del asador en la bandeja de carbón. Cuelgue el ensamblado de parrilla para carbón dentro de la base del asador usando los ajustadores de la rejilla para carbón.

⚠ ADVERTENCIA: Nunca cuelgue la parrilla para carbón de las manijas de los ajustadores de la parrilla para carbón.



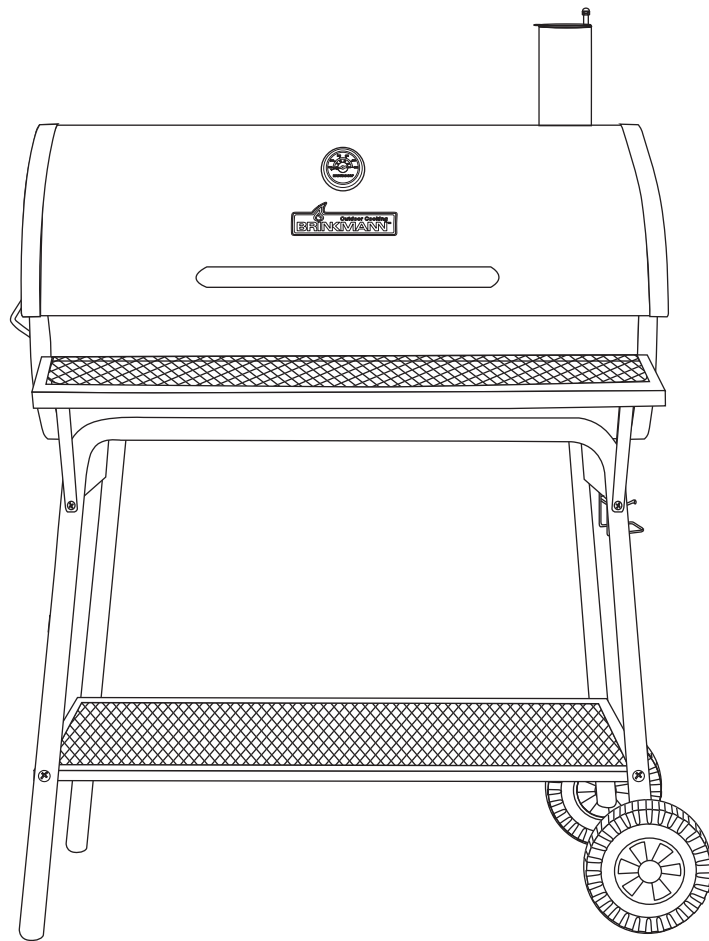
Paso 16

Cuelgue el ensamblado de la parrilla para carbón dentro de la base del asador usando los ajustadores de la parrilla para carbón.

Paso 17

Coloque las parrillas para cocinar en las esquinas de apoyo directamente sobre la parrilla para carbón.

Asador a Carbón de Barril
(Armado)

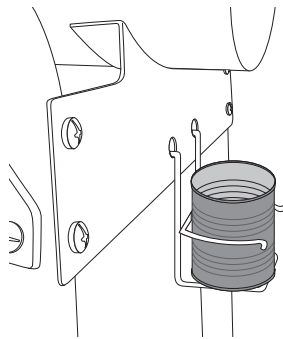


PREPARACIÓN PARA EL USO Y INSTRUCCIONES DE ENCENDIDO

⚠ COLOQUE EL ASADOR AL AIRE LIBRE SOBRE UNA SUPERFICIE DURA, NIVELADA Y NO COMBUSTIBLE, LEJOS DE UN ALERO O DE CUALQUIER MATERIAL COMBUSTIBLE. NUNCA LA USE SOBRE UNA SUPERFICIE DE MADERA U OTRAS SUPERFICIES QUE PUEDEN ARDER. SITÚE EL ASADOR LEJOS DE LAS VENTANAS O PUERTAS ABIERTAS PARA EVITAR QUE ENTRE HUMO A LA CASA. SI HAY VIENTO, SITÚE EL ASADOR EN UN ÁREA EXTERIOR PROTEGIDA DEL VIENTO.

⚠ LEA CUIDADOSAMENTE TODAS LAS ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD E INSTRUCCIONES ANTES DE USAR EL ASADOR.

Curado de la Parrilla



Antes de usar el Asador a Carbón de Barril, siga las instrucciones a continuación para curarla. El curado de la parrilla reducirá al mínimo los daños al acabado exterior y eliminará el olor a pintura que puede afectar el sabor de la primera comida preparada en el Asador a Carbón de Barril.

IMPORTANTE: Para proteger su parrilla contra la oxidación excesiva, la unidad debe curarse correctamente y mantenerse cubierta todo el tiempo cuando no la esté usando. Se puede ordenar una cubierta para el Asador a Carbón de Barril directamente de Brinkmann llamando al 800-468-5252.

Paso 1

Remueva la parrilla para cocinar del asador y póngalas a un lado.

Paso 2

Aplice una capa ligera de aceite vegetal líquido o en aerosol a todas las superficies interiores el Asador a Carbón de Barril, incluyendo las rejillas para cocinar. No aplique aceite a las rejillas para carbón o a la bandeja para cenizas de carbón.

Paso 3

Coloque una lata sobre el sujetador de la gaveta para grasa. Debe haber una lata colocada bajo el agujero para grasa todo el tiempo.

Paso 4

Siga cuidadosamente las instrucciones a continuación para encender la parrilla. Puede usar carbón y/o leña como combustible en el Asador a Carbón de Barril (ver la sección "Cómo agregar carbón/leña mientras cocina" de este manual).

NOTA: Recomendamos usar carbón que haya sido pretratado con fluido de encendido o carbón encendedor.

⚠ ADVERTENCIA: NO guarde combustibles ni otros líquidos inflamables, madera o carbón pretratado con fluido de encendido debajo de o cerca de la parrilla.

Si usa un Encendedor para Chimenea a Carbón, siga todas las advertencias e instrucciones del fabricante para el uso de su producto. Comience con 5.5 libras (2.5 kg) de carbón en el compartimiento para cocinar. Esto debe ser suficiente carbón para cocinar, una vez que el proceso de curado se haya completado.

Paso 5

Con las tapa del asador abierta, suba la parrilla para carbón al nivel más alto, retírese y cuidadosamente encienda el carbón y déjelo que arda hasta que se cubra con una capa de ceniza (aproximadamente 20 minutos). Ya que el carbón arda, cuidadosamente ponga las brasas en el centro de las rejillas para carbón.

⚠ ADVERTENCIA: NO use el asador sin la bandeja para cenizas de carbón instalada. NO intente retirar la bandeja para cenizas de carbón si contiene brasas calientes.

NOTA: Para prolongar la vida útil de la parrilla, asegúrese de que las brasas calientes y la leña no toquen las paredes de la parrilla.

**SI ESTÁ USANDO UN ENCEDEDOR PARA CHIMENEA A CARBÓN,
CONTINÚE CON EL PASO 9**

Si usa un Encendedor para Chimenea a Carbón, siga todas las advertencias e instrucciones del fabricante para el uso de su producto. Comience con 5.5 libras (2.5 kg) de carbón en el compartimiento para cocinar. Esto debe ser suficiente carbón para cocinar una vez que el proceso de curado se haya completado. Abra el obturador de aire del fogón aproximadamente 1 ó 2 pulg. (2.54 cm - 5 cm) y el regulador de tiro de la chimenea hasta la mitad.

Paso 6

Sature el carbón con fluido encendedor. Espere 2 a 3 minutos con la tapa abierta para dejar que el fluido empape el carbón. Guarde el fluido en un lugar seguro y alejado del asador.

Paso 7

Con la tapa del asador abierta, retírese y cuidadosamente encienda el carbón y déjelo que arda hasta que se cubra con una capa de ceniza (aproximadamente 20 minutos).

ADVERTENCIA: Se debe permitir que el fluido de encendido se consuma por completo antes de cerrar la tapa de la parrilla (aproximadamente 20 minutos). De lo contrario, se pueden atrapar vapores del fluido en la parrilla y causar un incendio repentino o explosión al abrir las tapas.

ADVERTENCIA: Mantenga las brasas calientes alejadas del obturador de aire para evitar que se caigan.

NOTA: Para prolongar la vida útil de la parrilla, asegúrese de que las brasas calientes y la leña no toquen las paredes de la parrilla.

**SI ESTÁ USANDO UN ENCEDEDOR PARA CHIMENEA A CARBÓN,
CONTINÚE CON EL PASO 9**

Si usa un Encendedor para Chimenea a Carbón, siga todas las advertencias e instrucciones del fabricante para el uso de su producto. Comience con 5.5 libras (2.5 kg) de carbón en el compartimiento para cocinar. Esto debe ser suficiente carbón para cocinar una vez que el proceso de curado se haya completado. Abra el obturador de aire del fogón aproximadamente 1 ó 2 pulg. (2.54 cm - 5 cm) y el regulador de tiro de la chimenea hasta la mitad.

Paso 8

Con la tapa del asador abierta, apártese y encienda cuidadosamente el carbón; déjelo arder hasta que esté cubierto con una ceniza ligera (aproximadamente 20 minutos). Se debe permitir que el fluido de encendido se consuma por completo antes de cerrar la tapa del asador.

Paso 9

Una vez que el carbón esté ardiendo bien, cierre la tapa. Deje que la temperatura alcance 250 °F (121 °C) en el termómetro. Mantenga esta temperatura durante 2 horas.

Paso 10

Aumente la temperatura a aproximadamente 400 °F (205 °C). Esto puede lograrse abriendo el regulador de tiro de la chimenea y añadiendo más carbón y/o leña (ver la sección "Cómo agregar carbón/leña mientras cocina" de este manual). Mantenga esta temperatura durante 1 hora, luego deje que la unidad se enfríe por completo.

NOTA: Nunca exceda una temperatura de 450 °F (232 °C) en la cámara de cocción. Es importante no rayar o frotar el exterior del asador durante el proceso de curado.

AHORA ASADOR A CARBÓN DE BARRIL BRINKMANN ESTÁ CURADA Y LISTA PARA EL USO.

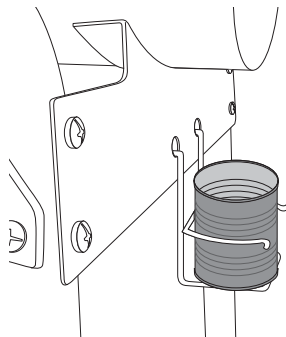


INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

⚠ COLOQUE EL ASADOR AL AIRE LIBRE SOBRE UNA SUPERFICIE DURA, NIVELADA Y NO COMBUSTIBLE, LEJOS DE UN ALERO O DE CUALQUIER MATERIAL COMBUSTIBLE. NUNCA LA USE SOBRE UNA SUPERFICIE DE MADERA U OTRAS SUPERFICIES QUE PUEDEN ARDER. SITÚE EL ASADOR LEJOS DE LAS VENTANAS O PUERTAS ABIERTAS PARA EVITAR QUE ENTRE HUMO A LA CASA. SI HAY VIENTO, SITÚE EL ASADOR EN UN ÁREA EXTERIOR PROTEGIDA DEL VIENTO.

⚠ LEA CUIDADOSAMENTE TODAS LAS ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD E INSTRUCCIONES ANTES DE USAR EL ASADOR.

Cómo Ahumar



Paso 1

Retirar la parrilla para cocinar en la cámara de cocción, luego siga cuidadosamente las instrucciones a continuación para encender el asador. Puede usar carbón y/o leña como combustible en el Asador a Carbón de Barril (ver la sección “Cómo agregar carbón/leña mientras cocina” de este manual).

Paso 2

Coloque una lata sobre el sujetador de la gaveta para grasa. Debe haber una lata colocada bajo el agujero para grasa todo el tiempo.

NOTA: Recomendamos usar carbón que haya sido pretratado con fluido de encendido o carbón encendedor.

⚠ ADVERTENCIA: NO guarde combustibles ni otros líquidos inflamables, madera o carbón pretratado con fluido de encendido debajo de o cerca de la parrilla.

Si usa un Encendedor para Chimenea a Carbón, siga todas las advertencias e instrucciones del fabricante para el uso de su producto. Coloque cuidadosamente 2.5 libras (1.13 kg) de brasas sobre la parrilla para carbón.

Paso 3

Con la tapa del asador abierta, baje la parrilla para carbón al nivel más bajo, retírese y cuidadosamente encienda el carbón y déjelo que arda hasta que se cubra con una capa de ceniza (aproximadamente 20 minutos). Ya que el carbón arda, cuidadosamente ponga las brasas en el lado izquierdo de la parrilla para carbón.

⚠ ADVERTENCIA: Mantenga las brasas calientes alejadas del obturador de aire para evitar que se caigan.

NOTA: Para prolongar la vida útil del asador, asegúrese de que las brasas calientes y la leña no toquen las paredes del asador.

SI ESTÁ USANDO LIQUIDO ENCEDEDOR CONTINÚE CON EL PASO 7


Si decide usar fluido de encendido de carbón, SÓLO use fluido aprobado para encender carbón. No use gasolina, queroseno, alcohol u otro material inflamable para encender el carbón. Siga todas las advertencias e instrucciones del fabricante con respecto al uso de su producto. Coloque 2.5 libras (1.13 kg) de carbón sobre la rejilla para carbón en el lado izquierdo de la parrilla para carbón.

Paso 4

Sature el carbón con fluido de encendido. Con la tapa abierta, espere 2 a 3 minutos para permitir que el carbón absorba el fluido. Guarde el fluido de encendido de carbón lejos del asador.

Paso 5

Abra el obturador de aire aproximadamente 1 ó 2 pulg. (2.54 cm - 5 cm) y el regulador de tiro de la chimenea hasta la mitad. Con la tapa abierta, apártese y encienda cuidadosamente el carbón; déjelo arder hasta que esté cubierto con una ceniza ligera (aproximadamente 20 minutos).

 **ADVERTENCIA:** Se debe permitir que el fluido de encendido se consuma por completo antes de cerrar la tapa. De lo contrario, se pueden atrapar vapores del fluido en el asador y causar un incendio repentino o explosión al abrir la tapa.

NOTA: Para prolongar la vida útil del asador, asegúrese de que las brasas calientes y la leña no toquen las paredes del asador.

SI ESTÁ USANDO LIQUIDO ENCEDEDOR CONTINÚE CON EL PASO 7

Si usa un Encendedor para Chimenea a Carbón, siga todas las advertencias e instrucciones del fabricante para el uso de su producto. Comience con 2.5 libras (1.13 kg) de carbón en el lado izquierdo de la parrilla para carbón. Abra el obturador de aire aproximadamente 1 ó 2 pulg. (2.54 cm - 5 cm) y el regulador de tiro de la chimenea a la mitad.

Paso 6


Con la tapa del asador abierta, suba la parrilla para carbón al nivel mas alto, retírese y cuidadosamente encienda el carbón y déjelo que arda hasta que se cubra con una capa de ceniza (aproximadamente 20 minutos). Ya que el carbón arda, cuidadosamente ponga las brazas en el centro de la parrilla para carbón.

Paso 7

Con las brasas ardiendo bien, agregue trozos de leña cuidadosamente con tenazas largas para cocinar (ver las secciones "Leña de sazonado" y "Cómo agregar carbón/leña mientras cocina" de este manual).

Paso 8

Use guantes para el horno y coloque la parrilla para cocinar sobre los bordes de apoyo de la cámara de cocción.

 **ADVERTENCIA:** Siempre use guantes para el horno para no quemarse las manos cuando ajuste los niveles para cocinar.

Paso 9

La temperatura ideal para ahumar es entre 175 °F (79.5 °C) y 250 °F (121 °C). Para cortes grandes de carne, permita aproximadamente 1 hora de tiempo de cocción por libra de carne. **Siempre use un termómetro para carne para verificar que la carne está completamente cocida antes de retirarla de la parrilla.**

Paso 10

Deje que la parrilla se enfríe por completo, luego siga las instrucciones en las secciones de "Seguridad posterior al uso" y "Cuidado y mantenimiento apropiados" de este manual.

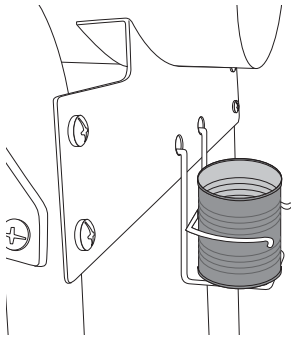
Durante el proceso de ahumado, evite la tentación de abrir la tapa para inspeccionar la comida. Al abrir la tapa, se permite que se escape el calor y el humo, prolongando el tiempo de cocción necesario.

Los alimentos más cercanos al fuente de calor se cocinarán y dorarán más rápido. Cambie de posición los alimentos en la mitad del ciclo de cocción. Si los alimentos están demasiado dorados o demasiado ahumados, envuélvalos en papel de aluminio después de las primeras horas de ahumado. Esto permitirá que los alimentos continúen cocinándose sin dorarse o ahumarse más.

Cuando cocine pescado o cortes de carne sin grasa, puede ser conveniente ahumar con agua para que los alimentos no se sequen. Antes de encender el carbón, coloque la rejilla para carbón en el nivel más bajo. Utilice un recipiente de metal de fondo plano de poca profundidad que calce entre la rejilla para el carbón y la rejilla para cocinar como recipiente para agua. Coloque el recipiente de metal sobre la rejilla para carbón debajo las rejillas para alimentos y para cocinar. Agregue agua o salsa para adobo al recipiente hasta que esté 2/3 lleno.

Consejos para Ahumar o Cocinar al Vapor

Cómo Cocinar a la Parrilla en la Cámara de Cocción



Paso 1

Quite la parrilla para cocinar de la cámara de cocción y póngalas a un lado. Coloque el conjunto de la parrilla para carbón en el nivel más bajo de la cámara de cocción.

Paso 2

Coloque una lata sobre el sujetador de la gaveta para grasa. Debe haber una lata colocada bajo el agujero para grasa todo el tiempo.

Paso 3

Siga cuidadosamente las instrucciones a continuación para encender la parrilla. Puede usar carbón y/o leña como combustible en el Asador a Carbón de Barril (ver la sección "Cómo agregar carbón/leña mientras cocina" de este manual).

NOTA: Recomendamos usar carbón que haya sido pretratado con fluido de encendido o carbón encendedor.

ADVERTENCIA: NO guarde combustibles ni otros líquidos inflamables, madera o carbón pretratado con fluido de encendido debajo de o cerca de la parrilla.

Si usa un Encendedor para Chimenea a Carbón, siga todas las advertencias e instrucciones del fabricante para el uso de su producto. Comience con 5.5 libras (2.5 kg) de carbón en el compartimiento para cocinar.

Paso 4

Con las tapas de la parrilla abiertas, suba las rejillas para carbón al nivel más alto, retírese y cuidadosamente encienda el carbón y déjelo que arda hasta que se cubra con una capa de ceniza (aproximadamente 20 minutos). Ya que el carbón arda, cuidadosamente ponga las brazas en el centro de las rejillas para carbón.

ADVERTENCIA: NO use la parrilla sin la bandeja para cenizas de carbón instalada. NO intente retirar la bandeja para cenizas de carbón si contiene brasas calientes.

NOTA: Para prolongar la vida útil de la parrilla, asegúrese de que las brasas calientes y la leña no toquen las paredes de la parrilla.

SI ESTÁ USANDO UN ENCENDEDOR PARA CHIMENEA A CARBÓN, CONTÍNE CON EL PASO 8

Si decide usar fluido de encendido de carbón, SÓLO use fluido aprobado para encender carbón. No use gasolina, queroseno, alcohol u otro material inflamable para encender el carbón. Siga todas las advertencias e instrucciones del fabricante con respecto al uso de su producto. Comience con 5.5 libras (2.5 kg) de carbón. Coloque el carbón en el centro de cada rejilla para carbón.

Paso 5

Sature el carbón con fluido de encendido. Con la tapa abierta, espere 2 a 3 minutos para permitir que el carbón absorba el fluido. Guarde el fluido de encendido de carbón lejos de la parrilla.

Paso 6

Abra el obturador de aire aproximadamente 1 ó 2 pulg. (2.54 cm - 5 cm) y el regulador de tiro de la chimenea hasta la mitad. Párese atrás y encienda cuidadosamente el carbón. Con la tapa y de la cámara de cocción abierta, deje que el carbón arda hasta que quede cubierto con una ceniza ligera (aproximadamente 20 minutos).

ADVERTENCIA: Se debe permitir que el fluido de encendido se consuma por completo antes de cerrar la tapa del asador (aproximadamente 20 minutos). De lo contrario, se pueden atrapar vapores del fluido en el asador y causar un incendio repentino o explosión al abrir la tapa.

SI ESTÁ USANDO LIQUIDO ENCEDEDOR CONTINÚE CON EL PASO 8

Si usa un Encendedor para Chimenea a Carbón, siga todas las advertencias e instrucciones del fabricante para el uso de su producto. Comience con 5.5 libras (2.5 kg) de carbón en el compartimiento para cocinar Abra el obturador de aire aproximadamente 1 ó 2 pulg. (2.54 cm - 5 cm) y el regulador de tiro de la chimenea a la mitad.

Paso 7

Con la tapa del asador abiertas, suba la parrilla para carbón al nivel mas alto, retírese y cuidadosamente encienda el carbón y déjelo que arda hasta que se cubra con una capa de ceniza (aproximadamente 20 minutos). Ya que el carbón arda, cuidadosamente ponga las brazas en el centro de la parrilla para carbón.

Paso 8

Use guantes para el horno y coloque la parrilla para cocinar sobre los bordes de apoyo de la cámara de cocción.

ADVERTENCIA: Siempre use guantes para el horno para no quemarse las manos cuando ajuste los niveles para cocinar.

Paso 9

Coloque los alimentos sobre las parrillas para cocinar y cierre la tapa del asador. **Siempre use un termómetro para carne para verificar que la carne está completamente cocida antes de retirarla del asador.**

Paso 10

Deje que el asador se enfríe por completo, luego siga las instrucciones en las secciones de "Seguridad posterior al uso" y "Cuidado y mantenimiento apropiados" de este manual.

Para dar a los alimentos su sabor ahumado favorito, experimente con trozos o briquetas de leña de sazonado como nogal, pacana, manzano, cerezo o mezquita. La mayoría de la madera de los árboles frutales puede usarse para sazonar y ahumar. No use madera resinosa como el pino ya que producirá un sabor desagradable.

Los trozos de leña o astillas de 3 a 4 pulg. (7.6 cm - 10 cm) de largo y 1 ó 2 pulg. (2.54 cm - 5 cm) de espesor funcionan mejor. A menos que la madera aún esté verde, remójela en agua 30 minutos o envuelva cada trozo en papel de aluminio y perforo agujeros pequeños en el papel de aluminio para producir más humo y evitar que la leña arda demasiado rápido. No se requiere mucha leña para lograr un buen sabor ahumado. Una cantidad recomendada para el Asador a Carbón de Barril es 5 ó 6 trozos o astillas de leña. Experimente usando más leña para obtener un sabor ahumado más fuerte o menos madera para un sabor más suave.

No debe ser necesario agregar más leña de sazonado durante el proceso de cocción. Sin embargo, puede ser necesario si se cocinan trozos muy grandes. Siga las instrucciones y precauciones en la sección "Cómo añadir carbón/leña mientras cocina" de este manual para evitar las lesiones.

Para aumentar el calor y la circulación de aire, abra por completo el obturador de aire y el regulador de tiro de la chimenea. Si el aumento en la circulación de aire no eleva lo suficiente la temperatura, quizá deba añadir más leña y/o carbón. Siga las instrucciones en la sección "Cómo agregar carbón/leña mientras cocina" de este manual.

Para mantener la temperatura, puede ser necesario añadir leña y/o carbón durante el ciclo de cocción.

NOTA: La leña seca produce más calor que el carbón, así que puede ser conveniente aumentar la proporción de leña a carbón para aumentar la temperatura. La madera dura como el roble, nogal, mezquita o de árboles frutales es un excelente combustible debido a la temperatura a la que arde. Cuando use leña como combustible, asegúrese que la madera esté seca. NO use madera resinosa como el pino ya que producirá un sabor desagradable.

Leña de Sazonado



Cómo Regular el Calor

Cómo Agregar Carbón/ Leña Mientras Cocina

Puede ser necesario añadir carbón y/o leña para mantener o aumentar la temperatura de cocción.

Cómo agregar carbón/leña en la cámara de cocción

Paso 1

Apártese y abra cuidadosamente la tapa de la cámara de cocción. Sea precavido ya que pueden producirse llamaradas cuando el aire fresco hace contacto repentino con las llamas.

Paso 2

Use guantes para el horno para retirar la comida y la parrilla para cocinar.

Paso 3

Apártese una distancia segura y use tenazas largas para cocinar para quitar suavemente las cenizas de las brasas calientes. Use tenazas para cocinar para añadir carbón y/o leña, teniendo cuidado de no provocar cenizas o chispas. Si es necesario, utilice el Encendedor para Chimenea a Carbón para encender el carbón y/o leña que añadió.



ADVERTENCIA: Nunca añada fluido de encendido de carbón a las brasas calientes o tibias ya que puede producirse un retroceso de la llama y causar quemaduras graves.

Paso 4

Cuando las brasas estén ardiendo bien nuevamente, use guantes para el horno y reinstale la parrilla para cocinar y la comida.

Paso 5

Cierre la tapa de la cámara de cocción y deje que los alimentos continúen cocinándose.

SEGURIDAD POSTERIOR AL USO

⚠ ADVERTENCIA

- Siempre deje que el asador y todos los componentes se enfríen bien antes de tocarlos.
- Nunca deje las brasas y cenizas en el asador desatendidas. Verifique que las brasas y cenizas están totalmente apagadas antes de retirarlas.
- Se deben remover las brasas y cenizas restantes del asador antes de dejarlo desatendido. Sea precavido para protegerse usted y su propiedad. Coloque cuidadosamente el resto de las brasas y cenizas en un recipiente de metal no combustible y satúrelas por completo con agua. Deje las brasas y el agua en el recipiente metálico 24 horas antes de desecharlos.
- Las brasas y cenizas apagadas deben situarse a una distancia segura de todas las estructuras y materiales combustibles.
- Con una manguera común para el jardín, moje bien la superficie debajo y alrededor del asador para apagar las cenizas, carbón o brasas que se hayan caído mientras cocinaba o durante el proceso de limpieza.
- Deje que el cubo o lata de metal y su contenido se enfríe por completo antes de quitarla. Deseche el contenido correctamente.
- Cubra y guarde el asador en un área protegida fuera del alcance de los niños o animales domésticos.

- Cure el asador periódicamente durante todo el año para protegerlo contra la oxidación excesiva.
- Para proteger su asador contra la oxidación excesiva, la unidad debe curarse correctamente y mantenerse cubierta todo el tiempo cuando no la esté usando. Se puede ordenar una cubierta para el Asador a Carbón de Barril directamente de Brinkmann llamando al 800-468-5252.
- Lave las parrillas para cocinar y la parrilla para carbón con agua jabonosa caliente, enjuáguelas bien y séquelas. Aplique una capa ligera de aceite vegetal líquido o en aerosol a las rejillas.
- Limpie el interior y exterior del asador con un paño húmedo. Aplique una capa ligera de aceite vegetal líquido o en aerosol a la superficie interior para impedir la oxidación.
- Si observa oxidación en la superficie exterior del asador, limpie y pule el área afectada con lana de acero o una tela esmeril fina. Retoque el área con una pintura resistente a las altas temperaturas de buena calidad.
- Nunca aplique pintura a la superficie interior. Las manchas de oxidación en la superficie interior pueden pulirse, limpiarse y luego cubrirse con una capa ligera de aceite vegetal líquido o en aerosol para reducir al mínimo la oxidación.

Cuidado y Mantenimiento Apropriados

TABLE OF CONTENTS:

General Warnings	22-23
Assembly Instructions	24-32
Preparation for Use & Lighting Instructions	33-34
Operating the Grill	35-39
After-use Safety	40
Warranty Information	Back Cover

- ⚠ DANGER:** Indicates an imminently hazardous situation which, if not avoided, will result in death or serious injury.
- ⚠ WARNING:** Be alert to the possibility of serious bodily injury if the instructions are not followed. Be sure to read and carefully follow all of the messages.
- ⚠ CAUTION:** Indicates a potentially hazardous situation which, if not avoided, may result in minor or moderate injury.

FOR COVERS, ACCESSORIES AND OTHER PRODUCTS, PLEASE VISIT US ONLINE AT:

WWW - BRINKMANN - NET

IMPORTANT SAFETY WARNINGS

WE WANT YOU TO ASSEMBLE AND USE YOUR GRILL AS SAFELY AS POSSIBLE.

THE PURPOSE OF THIS SAFETY ALERT SYMBOL  IS TO ATTRACT YOUR ATTENTION TO POSSIBLE HAZARDS AS YOU ASSEMBLE AND USE YOUR GRILL.

WHEN YOU SEE THE SAFETY ALERT SYMBOL, PAY CLOSE ATTENTION TO THE INFORMATION WHICH FOLLOWS!

 READ ALL SAFETY WARNINGS AND INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE ASSEMBLING AND OPERATING YOUR GRILL.

WARNING

- Only use this grill on a hard, level, non-combustible, stable surface (concrete, ground, etc.) capable of supporting the weight of the grill. Never use on wooden or other surfaces that could burn.
 - DO NOT use grill without charcoal tray in place. DO NOT attempt to remove charcoal tray while tray contains hot coal.
 - Proper clearance of 10 feet between the grill and combustible material (bushes, trees, wooden decks, fences, buildings, etc.) or construction should be maintained at all times when grill is in use. Do not place grill under a roof overhang or other enclosed area.
 - For outdoor use only. Do not operate grill indoors or in an enclosed area.
 - For household use only. Do not use this grill for other than its intended purpose.
 - We recommend the use of a Charcoal Chimney Starter to avoid the dangers associated with charcoal lighting fluid. If you choose to use charcoal lighting fluid, only use lighting fluid approved for lighting charcoal. Carefully read manufacturer's warnings and instructions on the charcoal lighting fluid and charcoal prior to the use of their product. Store charcoal lighting fluid safely away from grill.
 - When using charcoal lighting fluid, allow charcoal to burn with grill lid and doors open until covered with a light ash (approximately 20 minutes). This will allow charcoal lighting fluid to burn off. Failure to do this could trap fumes from charcoal lighting fluid in grill and may result in a flash fire or explosion when lid is opened.
 - Never use charcoal that has been pre-treated with lighter fluid. Use only a high grade plain charcoal or charcoal/wood mixture.
 - Do not use gasoline, kerosene or alcohol for lighting charcoal. Use of any of these or similar products could cause an explosion possibly leading to severe bodily injury.
 - Never add charcoal lighting fluid to hot or even warm coals as flashback may occur causing severe burns.
 - Place grill in an area where children and pets cannot come into contact with unit. Close supervision is necessary when grill is in use.
 - Do not leave grill unattended when in use.
 - When adding charcoal and/or wood, use extreme caution and follow instructions in "Adding Charcoal/Wood During Cooking" section of this manual.
 - Do not store or use grill near gasoline or other flammable liquids, gases or where flammable vapors may be present.
 - Do not store lighter fluid or other flammable liquids or material under the grill.
 - Use caution when adjusting charcoal grate height. Handle may be hot when in use.
 - Never raise or lower charcoal grate when water smoking as hot water may splash onto coals creating a burst of hot steam and coals.
- Grill is hot when in use. To avoid burns:
- DO NOT attempt to move the grill.
 - Brace grill so the unit does not accidentally move.
 - Wear protective gloves or oven mitts.
 - DO NOT touch any hot grill surfaces.
 - DO NOT wear loose clothing or allow hair to come in contact with grill.

⚠ WARNING

- Check grease level in tin can often and empty or change when 3/4 full. Use extreme caution as the grill, tin can and its contents will be hot.
- When grilling, grease from meat may drip into the charcoal and cause a grease fire. If this should happen close lid to suffocate the flame. Do not use water to extinguish grease fires.
- Use caution since flames can flare-up when fresh air suddenly comes in contact with fire. When opening the lid, keep hands, face and body a safe distance from hot steam and flame flare-ups.
- Never place more than 15 pounds on front shelf. Do not lean on the front shelf.
- Do not exceed a temperature of 400°F. Do not allow charcoal and/or wood to rest on the walls of grill. Doing so will greatly reduce the life of the metal and finish of your grill.
- Use caution when assembling and operating your grill to avoid scrapes or cuts from sharp edges of metal parts. Use caution when reaching into or under grill.
- When opening lid, make sure it is pushed all the way open. If lid is not fully open, it could fall back to a closed position and cause bodily injury.
- In windy weather, place grill in an outdoor area that is protected from the wind.
- Close lid, air shutter and smoke stack to suffocate flame.
- Never leave coals and ashes in grill unattended. Before grill can be left unattended, remaining coals and ashes must be removed from grill. Use caution to protect yourself and property. Carefully place remaining coals and ashes in a non-combustible metal container and saturate completely with water. Allow coals and water to remain in metal container 24 hours prior to disposing.
- Extinguished coals and ashes should be placed a safe distance from all structures and combustible materials.
- With a garden hose, completely wet the surface beneath and around grill to extinguish any ashes, coals or embers which may have fallen during the cooking or cleaning process.
- After each use, clean the grill thoroughly and apply a light coat of vegetable oil to interior to prevent rusting. Cover the grill to protect it from excessive rusting.
- Use caution when lifting or moving grill to prevent strains and back injuries.
- We advise that a fire extinguisher be on hand. Refer to your local authority to determine proper size and type of fire extinguisher.
- Accessory attachments not manufactured by The Brinkmann Corporation for this particular product are not recommended and may lead to personal injury or property damage.
- Store the grill out of reach of children and in a dry location when not in use.
- Do not attempt to service grill other than normal maintenance as explained in "After-Use Safety" and "Proper Care & Maintenance" sections of this manual. Repairs should be performed by The Brinkmann Corporation only.
- Remove all stickers and labels before first use.
- Properly dispose of all packaging material.

USE CAUTION AND COMMON SENSE WHEN OPERATING YOUR GRILL.

**FAILURE TO ADHERE TO SAFETY WARNING AND GUIDELINES IN THIS MANUAL COULD RESULT
IN BODILY INJURY OR PROPERTY DAMAGE.**

SAVE THIS MANUAL FOR FUTURE REFERENCE.

ASSEMBLY INSTRUCTIONS

⚠ READ ALL SAFETY WARNINGS & ASSEMBLY INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE ASSEMBLING OR OPERATING YOUR GRILL.

FOR MISSING PARTS, PLEASE CALL CUSTOMER SERVICE AT 800-527-0717.

Inspect contents of the box to ensure all parts are included and undamaged.

Not valid for Mexico.

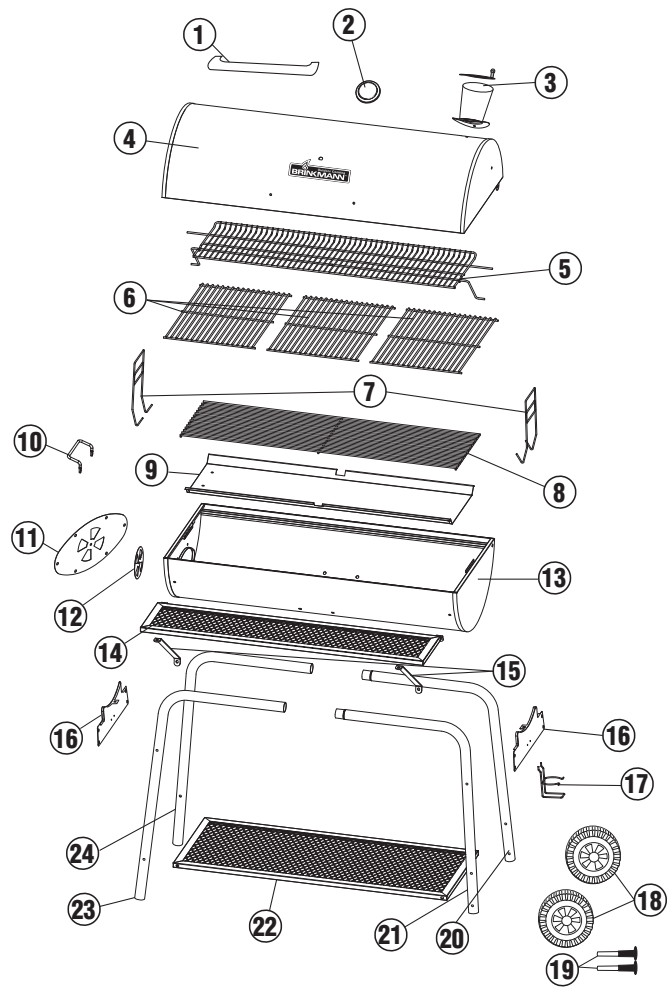
We recommend two people work together when assembling this unit.

The following tools are required to assemble this Charcoal Barrel Grill:

- Pliers
- Phillips & Flathead Screwdrivers
- Adjustable Wrench

PARTS LIST - Charcoal Barrel Grill:

- ① 1 Grill Lid Handle
- ② 1 Temperature Gauge
- ③ 1 Chimney
- ④ 1 Grill Lid
- ⑤ 1 Warming Rack
- ⑥ 3 Cooking Grates
- ⑦ 2 Charcoal Grate Brackets
- ⑧ 1 Grill Charcoal Grate
- ⑨ 1 Charcoal Tray
- ⑩ 1 Side Handle
- ⑪ 1 Left Cover Plate
- ⑫ 1 Air Shutter
- ⑬ 1 Grill Body
- ⑭ 1 Front Shelf
- ⑮ 2 Front Shelf Brackets
- ⑯ 2 Cart Beams
- ⑰ 1 Grease Cup Bracket
- ⑱ 2 Wheels
- ⑲ 2 Wheel Axles
- ⑳ 1 Right Rear Leg
- ㉑ 1 Right Front Leg
- ㉒ 1 Bottom Panel
- ㉓ 1 Left Front Leg
- ㉔ 1 Left Rear Leg

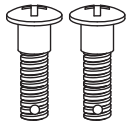


24

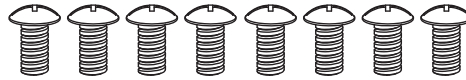
Parts Bag Contents

- 2 M6 X 25 mm Shoulder Bolts
- 8 M6 X 12 mm Bolts
- 25 M5 X 12 mm Bolts
- 8 M6 Nuts
- 6 M5 Nuts
- 4 Cotter Pins
- 4 M5 X 40 mm Bolts
- 2 M10 mm Flat Washers
- 1 M5 Lock Nut

M6 X 25 mm
Shoulder Bolts



M6 X 12 mm Bolts



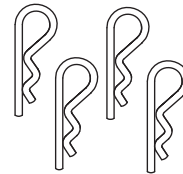
M5 Nuts



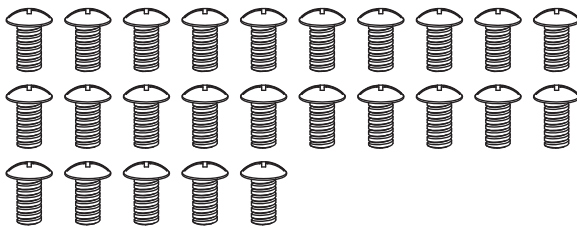
M6 Nuts



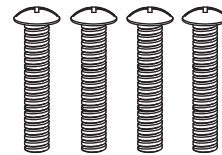
Cotter Pins



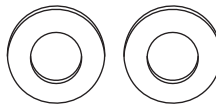
M5 X 12 mm Bolts



M5 X 40 mm Bolts



M10 Flat Washers



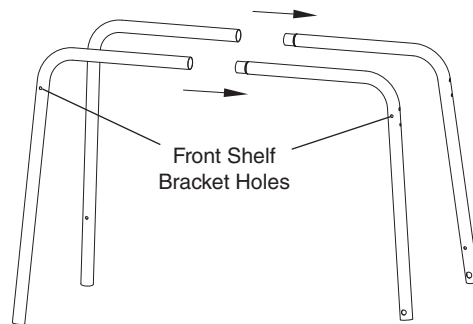
M5 Lock Nut



Choose a good, cleared assembly area and get a friend to help you put your grill together. Lay cardboard down to protect grill finish and assembly area. Turn the grill on its side to begin assembly.

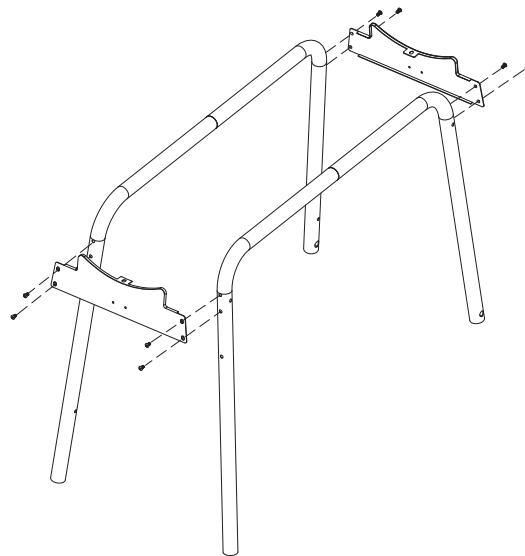
Step 1

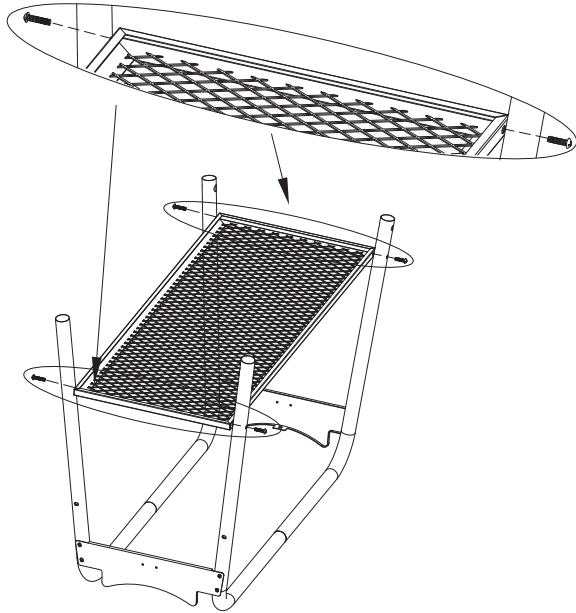
Connect right and left legs together (2 pairs). Front pair legs will have two extra holes for front shelf supports as illustrated.



Step 2

Attach right cart beam to right legs using four M5 X 12 mm bolts. Attach left cart beam to left legs using four M5 X 12 mm bolts.

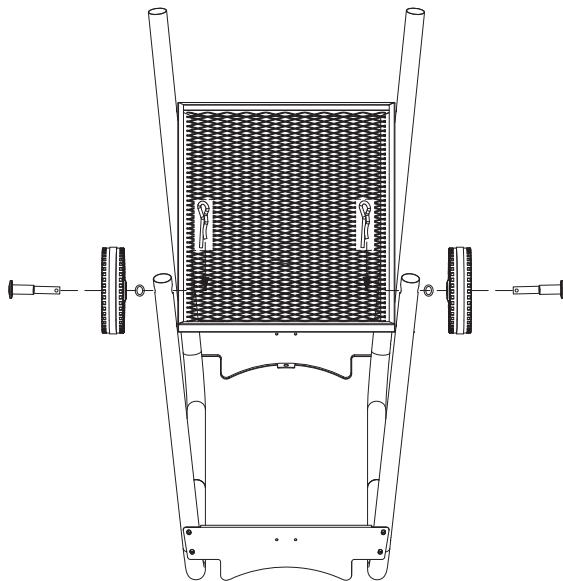




NOTE: With the help of a friend, turn cart assembly over.

Step 3

Attach bottom panel to the legs using four M5 X 40 mm bolts as illustrated.



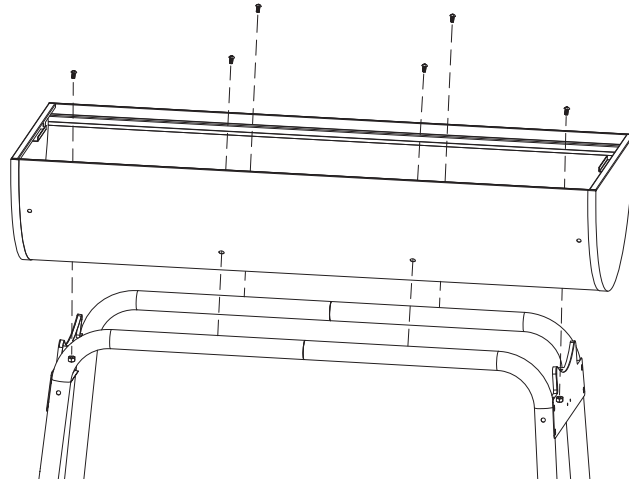
Step 4

Insert wheel axle through wheel, washer, and leg assembly. Secure wheel axle using a cotter pin. Repeat for other wheel.

NOTE: With the help of a friend, turn cart assembly to the upright position.

Step 5

Attach grill body to cart base using six M5 X 12 mm bolts and two M5 nut.

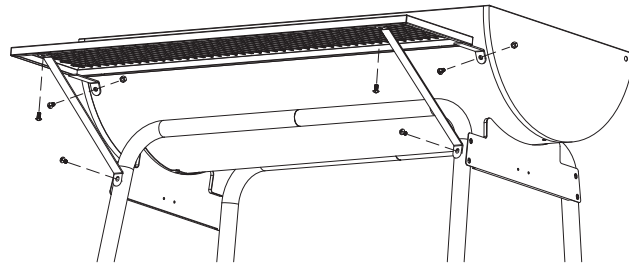


Step 6

Attach two front shelf brackets to cart base using two M5 X 12 mm bolts.

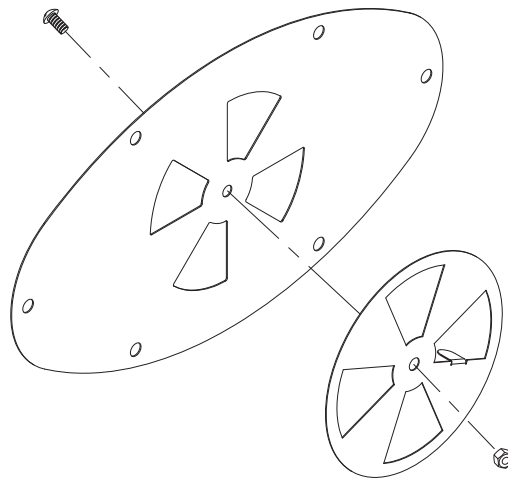
Attach front shelf to grill using two M5 X 12 mm bolts and M5 nuts.

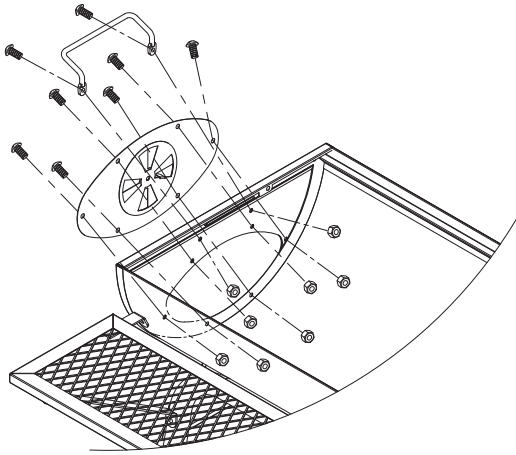
Attach two front shelf brackets to front shelf using two M5 X 12 mm bolts.



Step 7

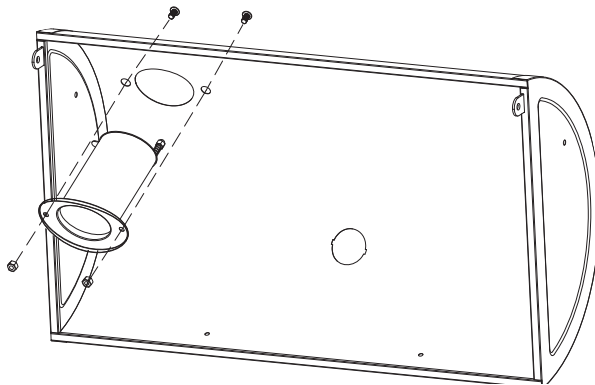
Attach air shutter to left cover plate using one M5 X 12 mm bolt and one M5 lock nut as illustrated.





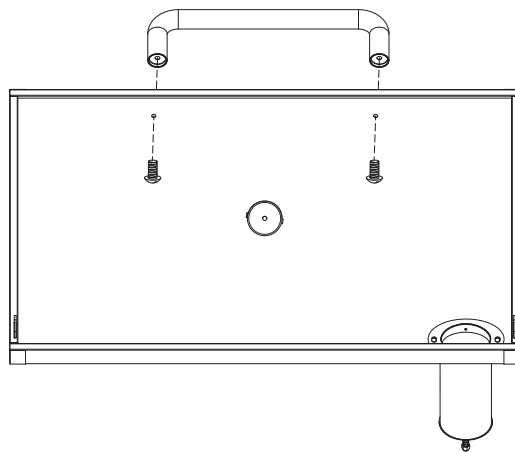
Step 8

Attach left cover plate assembly to grill body using six M6 X 12 mm bolts and M6 nuts, then attach grill body side handle using two M6 X 12 mm bolts and M6 nuts as illustrated.



Step 9

Attach chimney to the grill lid using two M5 X 12 mm bolts and two M5 nuts.

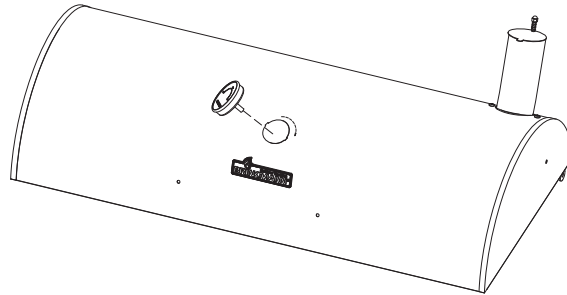


Step 10

Attach grill lid handle to grill lid using two M5 X 12 mm bolts.

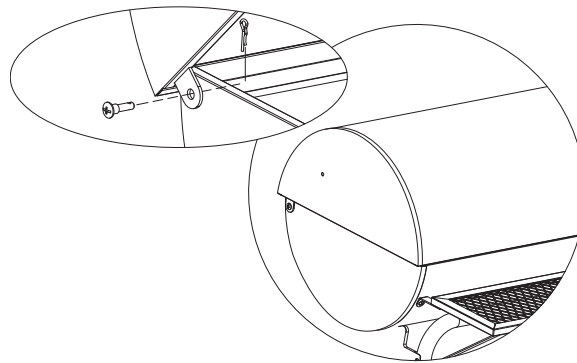
Step 11

Insert the temperature gauge and then turn it clockwise to lock into place.



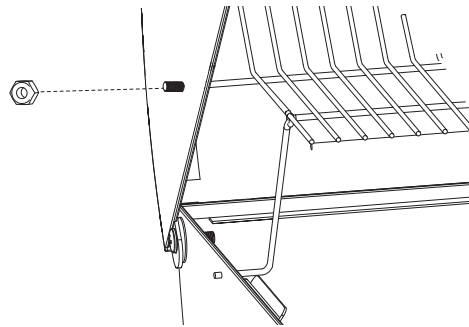
Step 12

Attach grill lid to grill body using two M6 X 25 mm shoulder bolts and cotter pins.



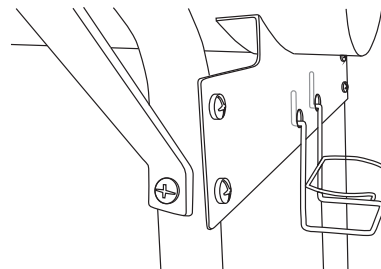
Step 13

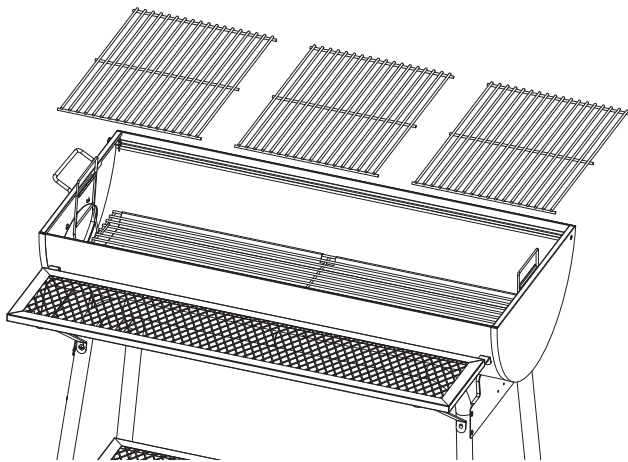
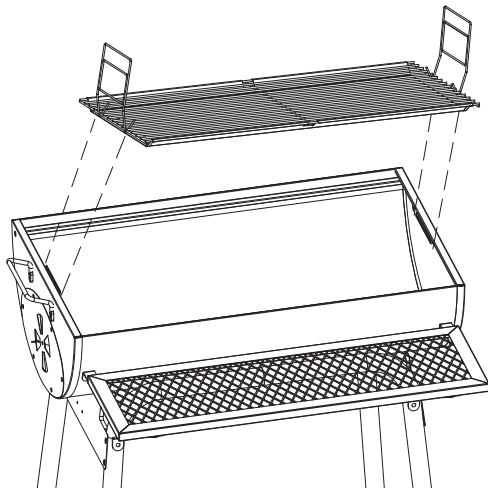
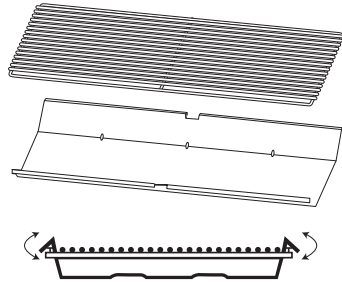
Remove one pre-attached lock nut on the warming rack. Insert warming rack through holes in the grill lid and then insert the warming rack legs through the holes in the grill body. Secure using the lock nut on threaded warming rack end.



Step 14

Insert grease cup bracket on the cart right beam.



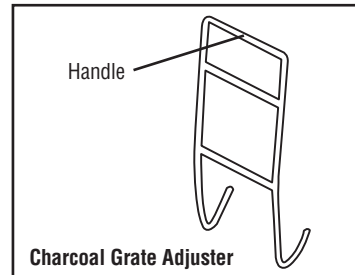


31

Step 15

Insert smoker charcoal grate to ash tray. Hang the charcoal grate assembly inside grill body using charcoal grate brackets.

⚠ WARNING: Never hang charcoal grate from charcoal grate adjuster handles.



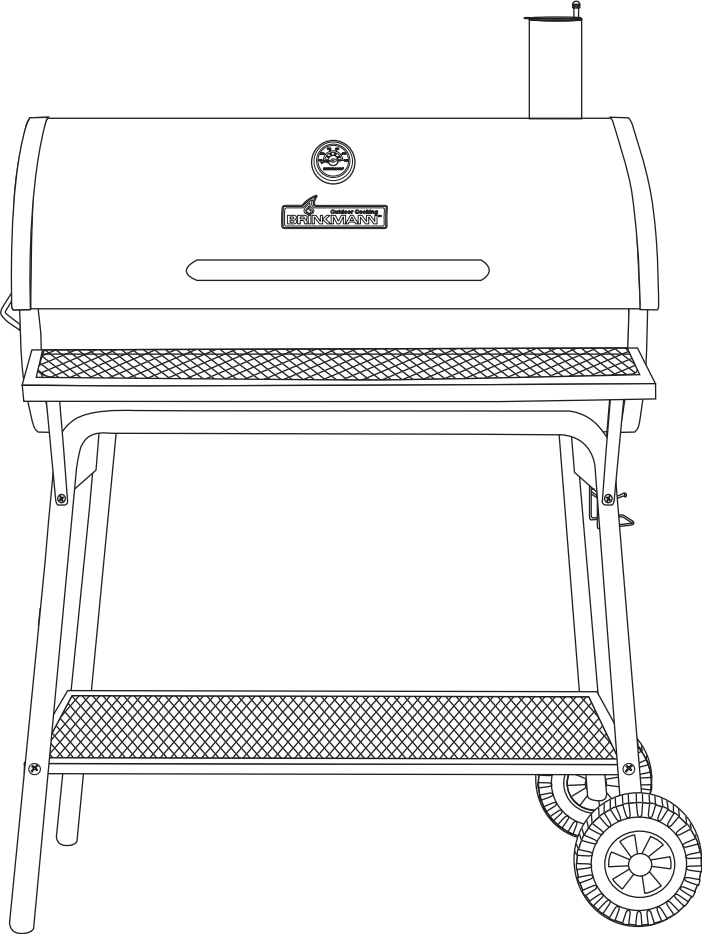
Step 16

Hang the charcoal grate assembly inside grill body using charcoal grate brackets.

Step 17

Place cooking grates on support ribs directly above charcoal grate.

Charcoal Barrel Grill
(Assembled)

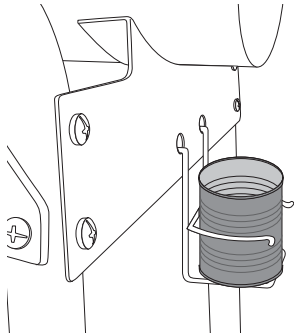


PREPARATION FOR USE & LIGHTING INSTRUCTIONS

⚠ PLACE THE GRILL OUTDOORS ON A HARD, LEVEL, NON-COMBUSTIBLE SURFACE AWAY FROM ROOF OVERHANG OR ANY COMBUSTIBLE MATERIAL. NEVER USE ON WOODEN OR OTHER SURFACES THAT COULD BURN. PLACE THE GRILL AWAY FROM OPEN WINDOWS OR DOORS TO PREVENT SMOKE FROM ENTERING YOUR HOUSE. IN WINDY WEATHER, PLACE THE GRILL IN AN OUTDOOR AREA THAT IS PROTECTED FROM THE WIND.

⚠ READ ALL SAFETY WARNINGS AND INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE OPERATING YOUR GRILL.

Curing Your Grill



Prior to your first use of the Brinkmann Charcoal Barrel Grill, follow the instructions below carefully to cure your grill. Curing your grill will minimize damage to the exterior finish as well as rid the grill of paint odor that can impart unnatural flavors to the first meal prepared on your Brinkmann Charcoal Barrel Grill.

IMPORTANT: To protect your grill from excessive rust, the unit must be properly cured and covered at all times when not in use. A cover for your Charcoal Barrel Grill may be ordered directly from Brinkmann by calling 800-468-5252.

Step 1

Remove cooking grill from cooking chamber and set aside.

Step 2

Lightly coat all interior surfaces of the Charcoal Barrel Grill including cooking grills with vegetable oil or vegetable oil spray. Do not coat charcoal grates or charcoal tray.

Step 3

Place a tin can on the grease cup holder. A tin can must be placed under the grease hole at all times.

Step 4

Follow the instructions below carefully to build a fire. You may use charcoal and/or wood as fuel in the Charcoal Barrel Grill (see "Adding Charcoal/Wood During Cooking" section of this manual).

NOTE: We recommend using charcoal that has been pre-treated with lighter fluid or a charcoal chimney starter.

⚠ WARNING: DO NOT store lighter fluid or other flammable liquids, material or charcoal that has been pre-treated with lighter fluid under or around the grill.

If using a Charcoal Chimney Starter, follow all manufacturer's warnings and instructions regarding the use of their product. Start with 5.5 pounds of charcoal in cooking chamber. This should be enough charcoal to cook with, once the curing process has been completed.

Step 5

With lid open, raise charcoal grate in the cooking chamber to highest level, stand back and carefully light charcoal and allow to burn until covered with a light ash (approximately 20 minutes). When charcoal is burning strong, carefully place hot coals in center of charcoal grate.

⚠ WARNING: DO NOT use grill without charcoal ash tray in place. DO NOT attempt to remove charcoal ash tray while tray contains hot coals.

NOTE: To extend the life of your grill, make sure that hot coals and wood do not touch the walls of grill.

IF USING CHARCOAL CHIMNEY STARTER, PROCEED TO STEP 9

If using lighter fluid, follow all manufacturer's warnings and instructions regarding the use of their product. Start with 5.5 pounds of charcoal in cooking chamber. This should be enough charcoal to cook with once the curing process has been completed. Open the firebox air shutter approximately 1" to 2" and smokestack damper halfway.

Step 6

Saturate charcoal with lighting fluid. With lid open wait 2 to 3 minutes to allow lighting fluid to soak into charcoal. Store charcoal lighting fluid safely away from the grill.

Step 7

With grill lid open, stand back and carefully light charcoal and allow to burn until covered with a light ash (approximately 20 minutes).

WARNING: Charcoal lighting fluid must be allowed to completely burn off prior to closing grill lid (approximately 20 minutes). Failure to do this could trap fumes from charcoal lighting fluid in grill and may result in a flash-fire or explosion when lid is opened.

WARNING: Keep hot coals away from the air shutter to prevent coals from falling out.

NOTE: To extend the life of your grill, make sure that hot coals and wood do not touch the walls of grill.

IF USING LIGHTER FLUID, PROCEED TO STEP 9

If using pre-treated charcoal, follow all manufacturer's warnings and instructions regarding the use of their product. Start with 5.5 pounds of charcoal in cooking chamber. This should be enough charcoal to cook with once the curing process has been completed. Open the firebox air shutter approximately 1" to 2" and smokestack damper halfway.

Step 8

With grill lid open, stand back and carefully light charcoal and allow to burn until covered with a light ash (approximately 20 minutes). When charcoal is burning strong, carefully place hot coals in center of charcoal grate.

Step 9

With coals burning strong, close the lid. Allow the temperature to reach 250°F on heat indicator. Maintain this temperature for 2 hours.

Step 10

Increase the temperature to approximately to 400°F. This can be achieved by opening the smokestack damper and adding more charcoal and/or wood (see "Adding Charcoal/Wood During Cooking" section of this manual). Maintain this temperature for 1 hour then allow unit to cool completely.

NOTE: Never exceed a temperature of 450°F in cooking chamber. It is important that the exterior of the grill is not scraped or rubbed during the curing process.

**YOUR BRINKMANN CHARCOAL BARREL GRILL
IS NOW CURED AND READY FOR USE.**

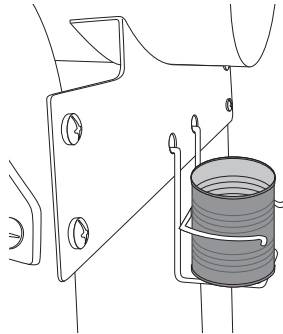


OPERATING INSTRUCTIONS

⚠ PLACE THE GRILL OUTDOORS ON A HARD, LEVEL, NON-COMBUSTIBLE SURFACE AWAY FROM ROOF OVERHANG OR ANY COMBUSTIBLE MATERIAL. NEVER USE ON WOODEN OR OTHER SURFACES THAT COULD BURN. PLACE THE GRILL AWAY FROM OPEN WINDOWS OR DOORS TO PREVENT SMOKE FROM ENTERING YOUR HOUSE. IN WINDY WEATHER, PLACE THE GRILL IN AN OUTDOOR AREA THAT IS PROTECTED FROM THE WIND.

⚠ READ ALL SAFETY WARNINGS AND INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE OPERATING YOUR GRILL.

Smoking



Step 1

Remove cooking grills in cooking chamber, then follow instructions below carefully to build a fire. You may use charcoal and/or wood as fuel in the Charcoal Barrel Grill (see “Adding Charcoal/Wood During Cooking” section of this manual).

Step 2

Place a tin can on the grease cup holder. A tin can must be placed under the grease hole at all times.

NOTE: We recommend using charcoal that has been pre-treated with lighter fluid or a charcoal chimney starter.

⚠ WARNING: DO NOT store lighter fluid or other flammable liquids, material or charcoal that has been pre-treated with lighter fluid under or around the grill.

If using a Charcoal Chimney Starter, follow all manufacturer’s warnings and instructions regarding the use of their product. Start with 2.5 pounds of coals on left side of charcoal grate.

Step 3

With lid open, lower charcoal grate in the cooking chamber to lowest level, stand back and carefully light charcoal and allow to burn until covered with a light ash (approximately 20 minutes). When charcoal is burning strong, carefully place hot coals on left side of charcoal grate.

⚠ WARNING: Keep hot coals away from the air shutter to prevent coals from falling out.

NOTE: To extend the life of your grill, make sure that hot coals and wood do not touch the walls of grill.

IF USING CHARCOAL CHIMNEY STARTER, PROCEED TO STEP 7


If you choose to use charcoal lighting fluid, ONLY use charcoal lighting fluid approved for lighting charcoal. Do not use gasoline, kerosene, alcohol or other flammable material for lighting charcoal. Follow all manufacturer’s warnings and instructions regarding the use of their product. Place 2.5 pounds of charcoal on left side of charcoal grate.

Step 4

Saturate charcoal with lighting fluid. With lid open wait 2 to 3 minutes to allow lighting fluid to soak into charcoal. Store charcoal lighting fluid safely away from the grill.

Step 5

Open the air shutter approximately 1" to 2" and smokestack damper half way. With lid open, stand back and carefully light charcoal and allow to burn until covered with a light ash (approximately 20 minutes).

 **WARNING:** Charcoal lighting fluid must be allowed to completely burn off prior to closing lid (approximately 20 minutes). Failure to do this could trap fumes from charcoal lighting fluid in grill and may result in a flash-fire or explosion when lid is opened.

NOTE: To extend the life of your grill, make sure that hot coals and wood do not touch the walls of grill.

IF USING LIGHTER FLUID, PROCEED TO STEP 7

If using pre-treated charcoal, follow all manufacturer's warnings and instructions regarding the use of their product. Start with 2.5 pounds of charcoal on left side of charcoal grate. Open the air shutter approximately 1" to 2" and smokestack damper halfway.

Step 6

With grill lid open, stand back and carefully light charcoal and allow to burn until covered with a light ash (approximately 20 minutes). When charcoal is burning strong, carefully place hot coals on left side of charcoal grate.

Step 7

With coals burning well, carefully add wood chunks using long cooking tongs (see "Flavoring Wood" and "Adding Charcoal/Wood During Cooking" sections of this manual.)

Step 8

Wearing oven mitts/gloves, place the cooking grills on support frame of cooking chamber.

 **WARNING:** Always wear oven mitts/gloves when adjusting cooking levels to protect your hands from burns.

Step 9

The ideal smoking temperature is between 175°F and 250°F. For large cuts of meat, allow approximately one hour of cooking time per pound of meat.

Always use a meat thermometer to ensure food is fully cooked before removing from grill.

Step 10

Allow grill to cool completely, then follow instructions in the "After-Use Safety" and "Proper Care & Maintenance" sections of this manual.

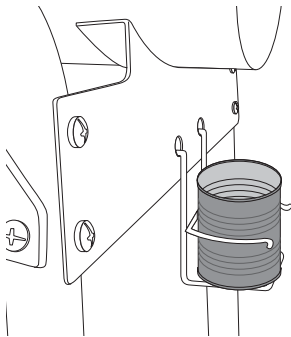
During the smoking process, avoid the temptation to open lid to check food. Opening the lid allows heat and smoke to escape, making additional cooking time necessary.

Food closest to the heat source will cook and brown faster. Rotate food midway through the cooking cycle. If food is excessively browned or flavored with smoke, wrap food in aluminum foil after the first few hours of smoking. This will allow food to continue cooking without further browning or smoke flavoring.

When cooking fish or extra lean cuts of meat, you may want to try water smoking to keep the food moist. Before starting a fire, place charcoal grate to lowest level. Use a flat bottom metal pan shallow enough to fit between charcoal grate and cooking grills as a water pan. Set the metal pan on charcoal grate under food and cooking grills. Fill with water or marinade until 2/3 full.

Smoke Cooking Tips

Grilling In Cooking Chamber



Step 1

Remove cooking grill from cooking chamber and set aside. Place charcoal grate assembly to lowest level of cooking chamber.

Step 2

Place a tin can on the grease cup holder. A tin can must be placed under the grease hole at all times.

Step 3

Follow the instructions below carefully to build a fire. You may use charcoal and/or wood as fuel in the Charcoal Barrel Grill (see "Adding Charcoal/Wood During Cooking" section of this manual).

NOTE: We recommend using charcoal that has been pre-treated with lighter fluid or a charcoal chimney starter.

WARNING: DO NOT store lighter fluid or other flammable liquids, material or charcoal that has been pre-treated with lighter fluid under or around the grill.

If using a Charcoal Chimney Starter, follow all manufacturer's warnings and instructions regarding the use of their product. Start with 5.5 pounds of hot coals on charcoal grate.

Step 4

With lid open, stand back and carefully light charcoal and allow to burn until covered with a light ash (approximately 20 minutes). When charcoal is burning strong, carefully place hot coals in center of cooking chamber charcoal grate.

WARNING: DO NOT use grill without charcoal ash tray in place. DO NOT attempt to remove charcoal ash tray while tray contains hot coals.

NOTE: To extend the life of your grill, make sure that hot coals and wood do not touch the walls of grill.

IF USING CHARCOAL CHIMNEY STARTER, PROCEED TO STEP 8

If you choose to use charcoal lighting fluid, ONLY use charcoal lighting fluid approved for lighting charcoal. Do not use gasoline, kerosene, alcohol or other flammable material for lighting charcoal. Follow all manufacturer's warnings and instructions regarding the use of their product. Start with 5.5 pounds of charcoal. Place the charcoal in center of cooking chamber charcoal grate.

Step 5

Saturate charcoal with lighting fluid. With lid open wait 2 to 3 minutes to allow lighting fluid to soak into charcoal. Store charcoal lighting fluid safely away from the grill.

Step 6

Open the air shutter approximately 1" to 2" and smokestack damper half way. Stand back and carefully light charcoal. With cooking chamber lid open, allow charcoal to burn until covered with a light ash (approximately 20 minutes).

WARNING: Charcoal lighting fluid must be allowed to completely burn off prior to closing grill lid (approximately 20 minutes). Failure to do this could trap fumes from charcoal lighting fluid in grill and may result in a flash-fire or explosion when lid is opened.

IF USING LIGHTER FLUID, PROCEED TO STEP 8

If using pre-treated charcoal, follow all manufacturer's warnings and instructions regarding the use of their product. Start with 5.5 pounds of charcoal in cooking chamber. Open the air shutter approximately 1" to 2" and smokestack damper halfway.

Step 7

With grill lid open, stand back and carefully light charcoal and allow to burn until covered with a light ash (approximately 20 minutes). When charcoal is burning strong, carefully place hot coals in center of charcoal grate.

Step 8

Wearing oven mitts/gloves, place the cooking grills on support frame of cooking chamber.



WARNING: Always wear oven mitts/gloves when adjusting cooking levels to protect your hands from burns.

Step 9

Place food on cooking grills and close grill lid. **Always use a meat thermometer to ensure food is fully cooked before removing from grill.**

Step 10

Allow grill to cool completely, then follow instructions in the "After-Use Safety" and "Proper Care & Maintenance" sections of this manual.

To obtain your favorite smoke flavor, experiment by using chunks, sticks or chips of flavor producing wood such as hickory, pecan, apple, cherry, or mesquite. Most fruit or nut tree wood may be used for smoke flavoring. Do not use resinous wood such as pine as it will produce an unpleasant taste.

Wood chunks or sticks 3" to 4" long and 1" to 2" thick work best. Unless the wood is still green, soak the wood in water for 30 minutes or wrap each piece in foil and tear several small holes in the foil to produce more smoke and prevent the wood from burning too quickly. A lot of wood is not required to obtain a good smoke flavor. A recommended amount for the Charcoal Barrel Grill is 5 to 6 wood chunks or sticks. Experiment by using more wood for stronger smoke flavor or less wood for milder smoke flavor.

Additional flavoring wood should not have to be added during the cooking process. However, it may be necessary when cooking very large pieces of food. Follow instructions and cautions in the "Adding Charcoal/Wood During Cooking" section of this manual to avoid injury while adding wood.

To increase heat and air circulation, fully open air shutter and smokestack damper. If increased air circulation does not raise temperature sufficiently, more wood and/or charcoal may be needed. Follow instructions in "Adding Charcoal/Wood During Cooking" section of this manual.

To maintain the temperature, more wood and/or charcoal may need to be added during the cooking cycle.

NOTE: Dry wood burns hotter than charcoal, so you may want to increase the ratio of wood to charcoal to increase the cooking temperature. Hardwood such as oak, hickory, mesquite, fruit and nut wood are an excellent fuel because of their burning rate. When using wood as fuel, make sure the wood is seasoned and dry. **DO NOT** use resinous wood such as pine as it will produce an unpleasant taste.

Flavoring Wood



Regulating Heat

Adding Charcoal/Wood During Cooking

Additional charcoal and/or wood may be required to maintain or increase cooking temperature.

Adding Charcoal/Wood in Cooking Chamber

Step 1

Stand back and carefully open cooking chamber lid. Use caution since flames can flare-up when fresh air suddenly comes in contact with fire.

Step 2

Wearing oven mitts/gloves, remove food and cooking grills.

Step 3

Stand back a safe distance and use long cooking tongs to lightly brush aside ashes on hot coals. Use cooking tongs to add charcoal and/or wood, being careful not to stir-up ashes and sparks. If necessary, use your Charcoal Chimney Starter to light additional charcoal and/or wood and add to existing fire.



WARNING: Never add charcoal lighting fluid to hot or even warm coals as flashback may occur causing severe burns.

Step 4

When charcoal is burning strong again, wear oven mitts/gloves and carefully replace cooking grill and food.

Step 5

Close the cooking chamber lid and allow food to continue cooking.

AFTER-USE SAFETY

⚠ WARNING

- Always allow grill and all components to cool completely before handling.
- Never leave coals and ashes in grill unattended. Make sure coals and ashes are completely extinguished before removing.
- Before grill can be left unattended, remaining coals and ashes must be removed from grill. Use caution to protect yourself and property. Place remaining coals and ashes in a noncombustible metal container and completely saturate with water. Allow coals and water to remain in metal container 24 hours prior to disposing.
- Extinguished coals and ashes should be placed a safe distance from all structures and combustible materials.
- With a garden hose, completely wet surface beneath and around the grill to extinguish any ashes, coals or embers which may have fallen during the cooking or cleaning process.
- Allow metal bucket or tin can and its contents to cool completely before removing. Dispose of contents properly.
- Cover and store grill in a protected area away from children and pets.

- Cure your grill periodically throughout the year to protect against excessive rust.
- To protect your grill from excessive rust, the unit must be properly cured and covered at all times when not in use. A Charcoal Barrel Grill cover may be ordered directly from Brinkmann by calling 800-468-5252.
- Wash cooking grills and charcoal grate with hot, soapy water, rinse well and dry. Lightly coat grills and grates with vegetable oil or vegetable oil spray.
- Clean inside and outside of grill by wiping off with a damp cloth. Apply a light coat of vegetable oil or vegetable oil spray to the interior surface to prevent rusting.
- If rust appears on the exterior surface of your grill, clean and buff the affected area with steel wool or fine grit emery cloth. Touch-up with a good quality high-temperature resistant paint.
- Never apply paint to the interior surface. Rust spots on the interior surface can be buffed, cleaned, then lightly coated with vegetable oil or vegetable oil spray to minimize rusting.

Proper Care & Maintenance

PARA CUBIERTAS, ACCESORIOS Y OTROS PRODUCTOS, FAVOR DE VISITARNOS POR LA RED MUNDIAL EN:

WWW • BRINKMANN • NET

FOR COVERS, ACCESSORIES AND OTHER PRODUCTS, PLEASE VISIT US ONLINE AT:

WWW • BRINKMANN • NET

1 AÑO DE GARANTÍA LIMITADA (VÁLIDA SÓLO EN E.U.A.)

Durante un año a partir de la fecha de compra, The Brinkmann Corporation garantiza al comprador original que el Asador de Barril Grande está libre de defectos de materiales o mano de obra. Las obligaciones de The Brinkmann Corporation con respecto a esta garantía se limitan a lo siguiente:

- Esta garantía no cubre Asadores que han sido alteradas/modificados o dañadas debido al: desgaste ordinario, óxido, abuso, mantenimiento inapropiado y/o uso inapropiado.
- Esta garantía no cubre rayones superficiales o daño por calor al acabado, lo cual se considera como uso normal.
- The Brinkmann Corporation puede decidir reparar o reemplazar las unidades dañadas cubiertas bajo los términos de esta garantía.
- Esta garantía se otorga al comprador original únicamente y no es transferible o asignable a los compradores posteriores.

The Brinkmann Corporation exige un comprobante de compra razonable. Por lo tanto, le recomendamos enfáticamente que retenga su recibo o factura de venta. Para obtener partes de reemplazo para el Asador de Barril Grande bajo los términos de esta garantía, sírvase llamar al Departamento de Servicio al Cliente al 800-800-527-0717 para recibir un **número de autorización de devolución** y otras instrucciones. **Se requerirá el recibo o comprobante de compra.** The Brinkmann Corporation no será responsable de ninguna asador devuelta a nosotros sin autorización previa.

EXCEPTO POR LO INDICADO ARRIBA, THE BRINKMANN CORPORATION NO OTORGA NINGUNA OTRA GARANTÍA EXPRESA.

LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS DE COMERCIABILIDAD Y ADECUACIÓN CON UN FIN EN PARTICULAR SON DE DURACIÓN LIMITADA DE 1 AÑO A PARTIR DE LA FECHA DE COMPRA. ALGUNOS ESTADOS NO PERMITEN LIMITACIONES DE DURACIÓN DE UNA GARANTÍA IMPLÍCITA; POR LO TANTO, LA LIMITACIÓN ANTERIOR PODRÍA NO SER APLICABLE EN SU CASO.

SE EXCLUYE CUALQUIER RESPONSABILIDAD POR DAÑOS INDIRECTOS, INCIDENTALES O CONSIGUIENTES DERIVADOS DE LA FALTA DE CUMPLIMIENTO DE ESTA GARANTÍA O DE CUALQUIER GARANTÍA IMPLÍCITA EL ASADOR DE BARRIL GRANDE. EL CLIENTE RECONOCE QUE EL PRECIO DE COMPRA COBRADO SE BASA EN LAS LIMITACIONES CONTENIDAS EN LA GARANTÍA ANTERIOR. ALGUNOS ESTADOS NO PERMITEN LA EXCLUSIÓN O LIMITACIÓN DE LOS DAÑOS INCIDENTALES O CONSIGUIENTES; POR LO TANTO, LA LIMITACIÓN O EXCLUSIÓN ANTERIOR PODRÍA NO SER APLICABLE EN SU CASO. ESTA GARANTÍA LE OTORGA DERECHOS LEGALES ESPECÍFICOS Y USTED PUEDE TENER ADEMÁS OTROS DERECHOS QUE VARIAN DE UN ESTADO A OTRO.

1-YEAR LIMITED WARRANTY

For 1-year from date of purchase, The Brinkmann Corporation warrants the Large Barrel Grill against defects due to workmanship or materials to the original purchaser. The Brinkmann Corporation's obligations under this warranty are limited to the following guidelines:

- This warranty does not cover grills that have been altered/modified or damaged due to: normal wear, rust, abuse, improper maintenance and/or improper use.
- This warranty does not cover surface scratches or heat damage to the finish, which is considered normal wear.
- The Brinkmann Corporation may elect to repair or replace damaged units covered by the terms of this warranty.
- This warranty extends to the original purchaser only and is not transferable or assignable to subsequent purchasers.

The Brinkmann Corporation requires reasonable proof of purchase. Therefore, we strongly recommend that you retain your sales receipt or invoice. To obtain replacement parts for your Large Barrel Grill under the terms of this warranty, please call Customer Service Department at 800-527-0717 for a **Return Authorization Number** and further instructions. **A receipt or proof of purchase will be required.** The Brinkmann Corporation will not be responsible for any grills forwarded to us without prior authorization.

EXCEPT AS ABOVE STATED, THE BRINKMANN CORPORATION MAKES NO OTHER EXPRESS WARRANTY.

THE IMPLIED WARRANTIES OF MERCHANTABILITY AND FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE ARE LIMITED IN DURATION TO 1-YEAR FROM THE DATE OF PURCHASE. SOME STATES DO NOT ALLOW LIMITATIONS ON HOW LONG AN IMPLIED WARRANTY LASTS, SO THE ABOVE LIMITATION MAY NOT APPLY TO YOU.

ANY LIABILITY FOR INDIRECT, INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES ARISING FROM THE FAILURE OF THE LARGE BARREL GRILL TO COMPLY WITH THIS WARRANTY OR ANY IMPLIED WARRANTY IS EXCLUDED. CUSTOMER ACKNOWLEDGES THAT THE PURCHASE PRICE CHARGED IS BASED UPON THE LIMITATIONS CONTAINED IN THE WARRANTY SET OUT ABOVE. SOME STATES DO NOT ALLOW THE EXCLUSION OR LIMITATION OF INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES, SO THE ABOVE LIMITATION OR EXCLUSION MAY NOT APPLY TO YOU. THIS WARRANTY GIVES YOU SPECIFIC LEGAL RIGHTS, AND YOU MAY ALSO HAVE OTHER RIGHTS WHICH VARY FROM STATE TO STATE.

Garantía impresa en el manual no válida para México / Warranty printed on manual not valid for Mexico

140-3013-M
0414

©2014 The Brinkmann Corporation
Dallas, Texas 75244 U.S.A.

Manual del Propietario para el Modelo
Owner's Manual for Model
810-3013-M

WWW • BRINKMANN • NET