

BRINKMANN®

Ceramic Egg Charcoal Grill **Huevo Cerámico Parrilla a Carbón**

OWNER'S MANUAL **ASSEMBLY AND OPERATING INSTRUCTIONS** **MANUAL DEL PROPIETARIO** **INSTRUCCIONES DE ARMADO Y OPERACIÓN** **MODEL / MODELO 855-5001-0**

SAVE THIS MANUAL FOR FUTURE REFERENCE

GUARDE ESTE MANUAL PARA REFERENCIA FUTURA

⚠ WARNING

READ AND FOLLOW ALL WARNINGS AND INSTRUCTIONS IN THIS MANUAL TO AVOID PERSONAL INJURY OR PROPERTY DAMAGE.

⚠ ADVERTENCIA

LEA Y SIGA TODAS LAS ADVERTENCIAS E INSTRUCCIONES EN ESTE MANUAL PARA EVITAR LESIONES PERSONALES O DAÑOS MATERIALES.

NOTICE TO INSTALLER:

LEAVE THESE INSTRUCTIONS WITH THE GRILL OWNER FOR FUTURE REFERENCE.

AVISO PARA EL INSTALADOR:

ENTREGUE ESTAS INSTRUCCIONES AL PROPIETARIO DE LA PARRILLA PARA REFERENCIA FUTURA.



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 grate in place. DO NOT attempt to remove charcoal grate 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 or Electric Starter to light charcoal.
- 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.
- DO NOT USE charcoal lighting fluid or charcoal that has been pre-treated with lighting fluid in this grill. Doing so could impart unnatural flavors to your food and may damage your grill.
- 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.
- Use caution when coming into contact with the exterior of the grill, as the surface will be extremely hot.
- 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.
- Do not use grill without grill cart.
- Do not cover the grill or cart when hot.
- Do not pour water into a hot or warm grill.
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

- 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.
- **AVOID FLASHBACKS.** Vent grill before opening lid. Use caution since flames can flare-up when fresh air suddenly comes in contact with fire. When opening the lid, first raise the lid an inch or two, and then close it. Do this a couple of times before fully opening the lid. This action will help to avoid dangerous flashbacks. Keep hands, face and body a safe distance from hot steam and flame flare-ups.
- **AVOID BACKDRAFTS.** Before opening lid, be sure that the shutter and vent are not fully closed.
- 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, vent first and then 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 top vent to suffocate flame.
- Before grill can be left unattended, coals and ashes must be suffocated. Use caution to protect yourself and property. Close lid, air shutter and top vent to suffocate flame.
- As you can never be too cautious, using 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.
- Cover the grill and cart 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.
- 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.

CALIFORNIA PROPOSITION 65 WARNING

This product contains chemicals, including lead in the brass of certain component parts, that are known to the State of California to cause cancer, and birth defects or other reproductive harm. *Wash hands after handling.* When used, this product emits fuel combustion chemicals that are known to the State of California to cause cancer, and birth defects or other reproductive harm. *Follow all instructions in this manual and use only in well ventilated, outdoor area.*

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.*

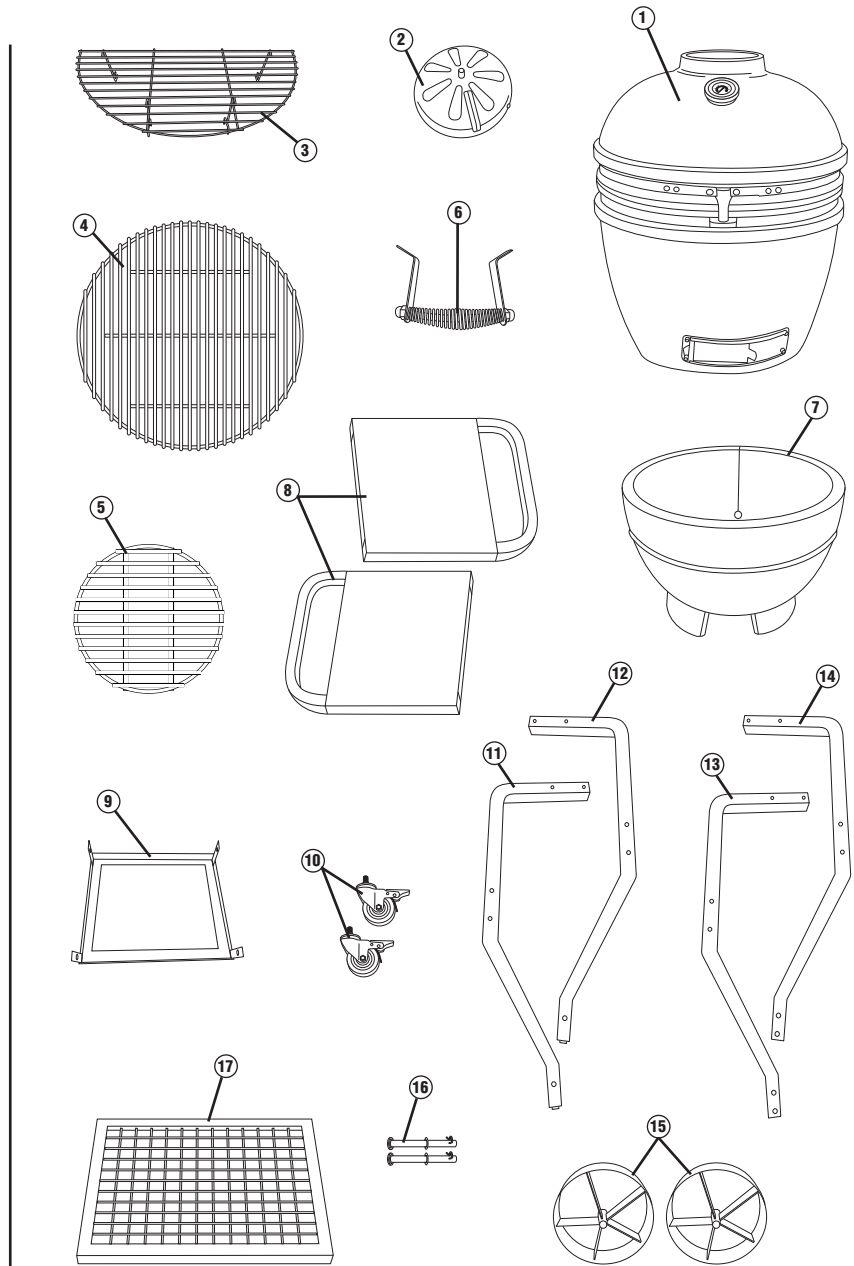
We recommend two people work together when assembling this unit.

The following tools are required to assemble this Ceramic Egg Charcoal Grill:

- Phillips Screwdriver
- Wrench

PARTS LIST:

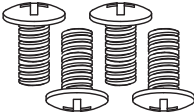
- ① 1 Egg Assembly
- ② 1 Top Air Vent
- ③ 1 Warming Rack
- ④ 1 Cooking Grate
- ⑤ 1 Charcoal Grate
- ⑥ 1 Egg Lid Handle
- ⑦ 1 Egg Firebox
- ⑧ 2 Side Tables
- ⑨ 1 Egg Base
- ⑩ 2 Casters
- ⑪ 1 Left Front Leg
- ⑫ 1 Left Back Leg
- ⑬ 1 Right Back Leg
- ⑭ 1 Right Front Leg
- ⑮ 2 Wheels
- ⑯ 2 Wheel Axles, Washers & Cotter Pins
- ⑰ 1 Cart Base



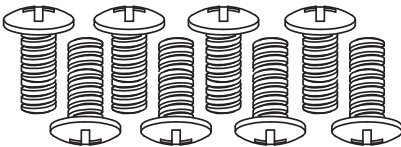
Parts Bag Contents

- 4 M4 x 8 mm Bolts
- 8 M6 x 10 mm Bolts
- 12 M6 x 40 mm Shoulder Bolts
- 1 Wrench

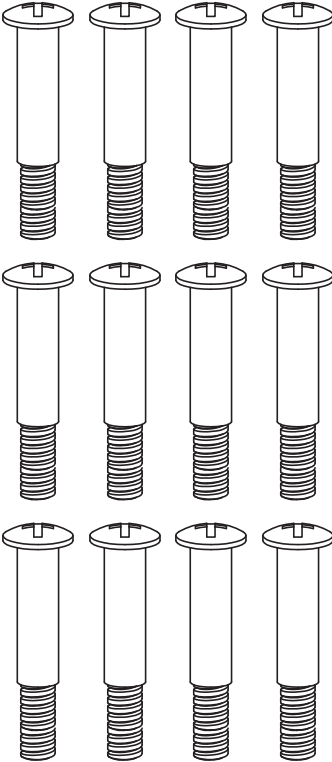
M4 x 8 mm Bolts



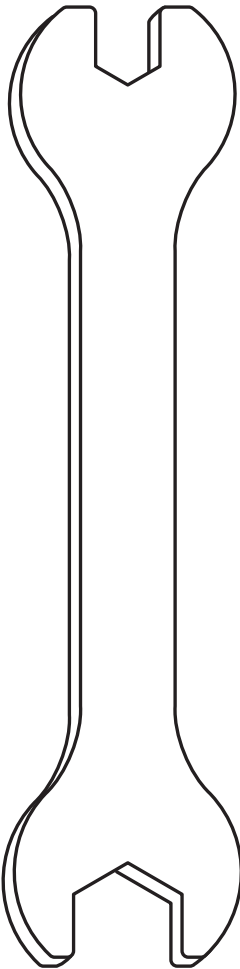
M6 x 10 mm Bolts



M6 x 40 mm Bolts



Wrench

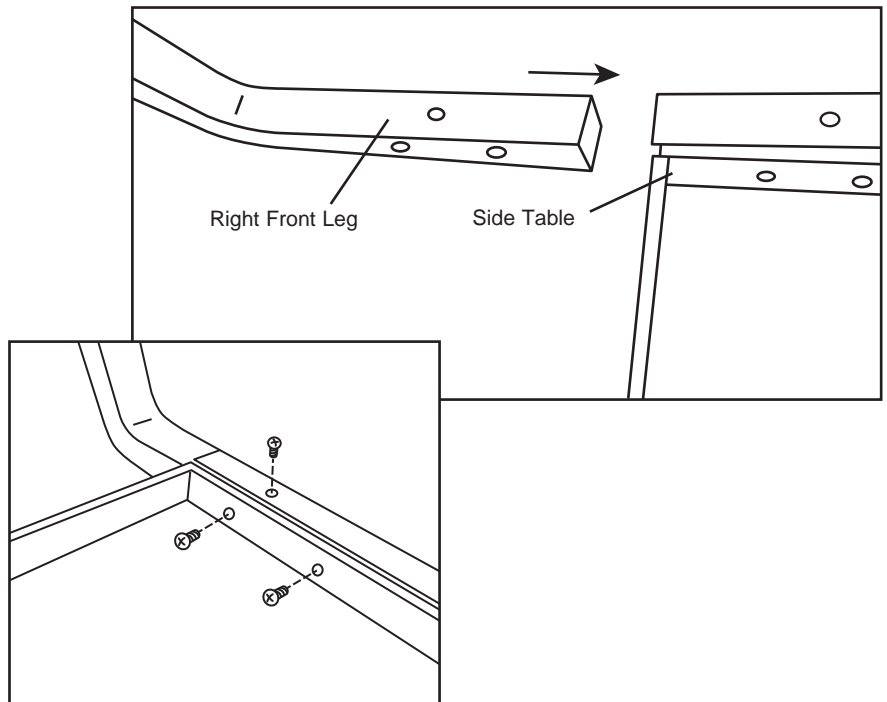
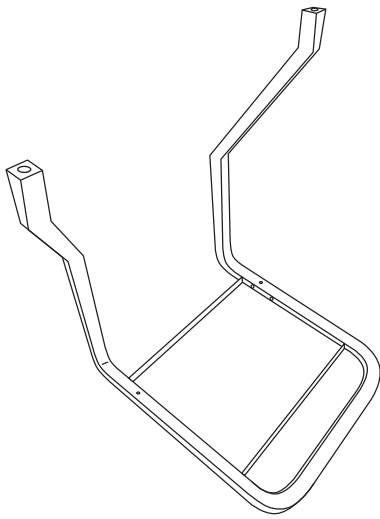


Clear an assembly area and get a friend to help you put your grill together. Lay cardboard down to protect grill finish and assembly area.

⚠ CAUTION: Some parts may contain sharp edges. Wear protective gloves if necessary.

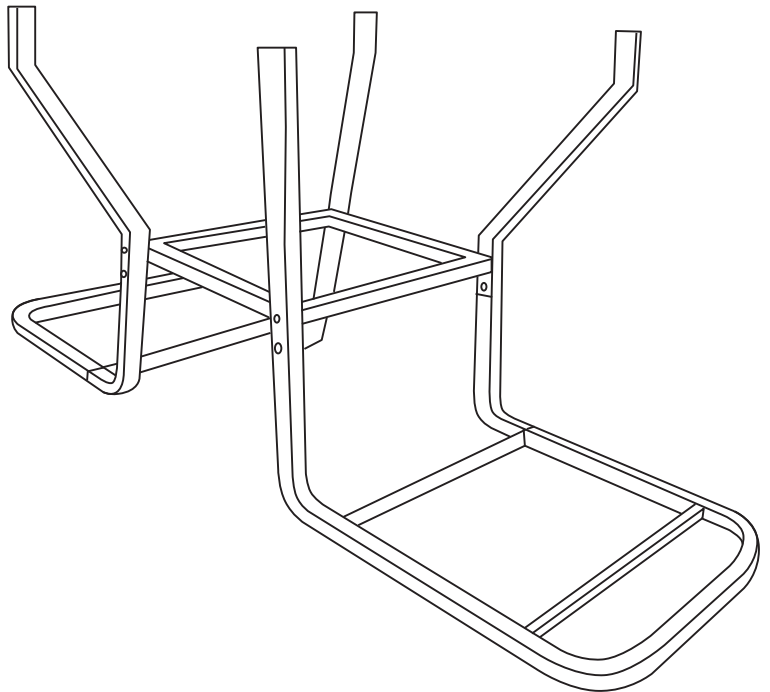
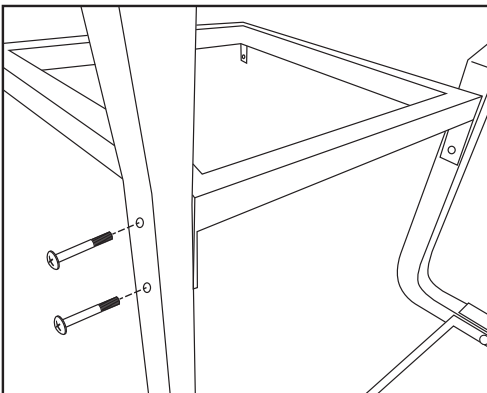
Step 1

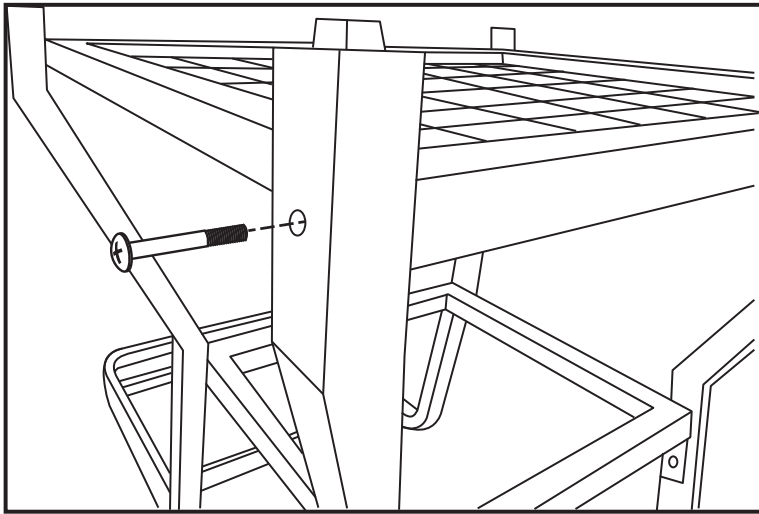
Insert right front leg through side table frames, aligning the holes. Secure using one M4 x 8 mm bolt and two M6 x 10 mm bolts. Repeat for other legs.



Step 2

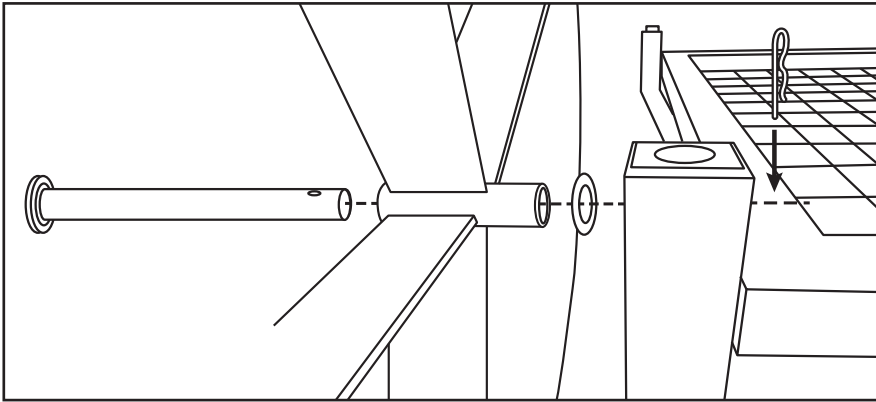
Attach egg base to leg assembly using eight M6 x 40 mm bolts.





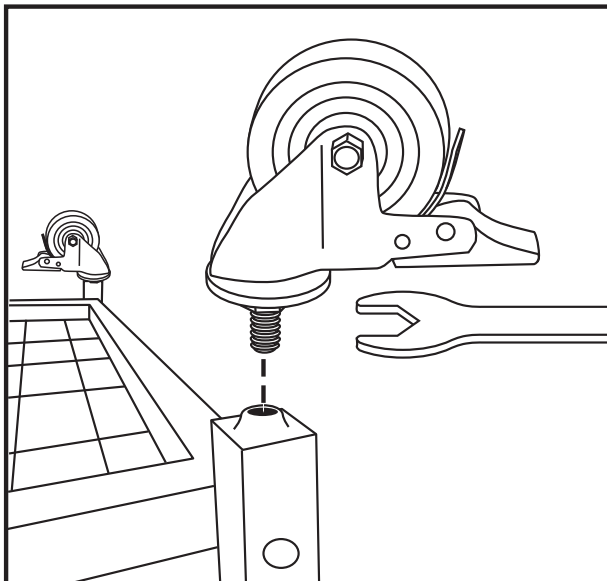
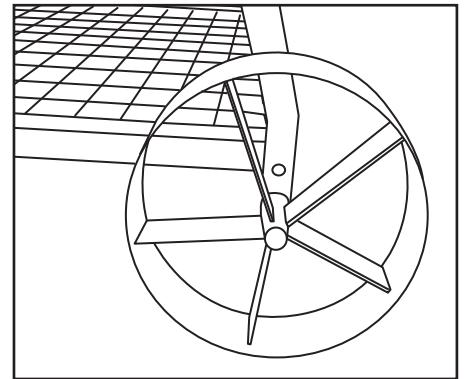
Step 3

Attach cart base to leg assembly using four M6 x 40 mm bolts.



Step 4

Insert the wheel axle through wheel, washer and right front leg. Secure using cotter pin. Repeat for back right leg.



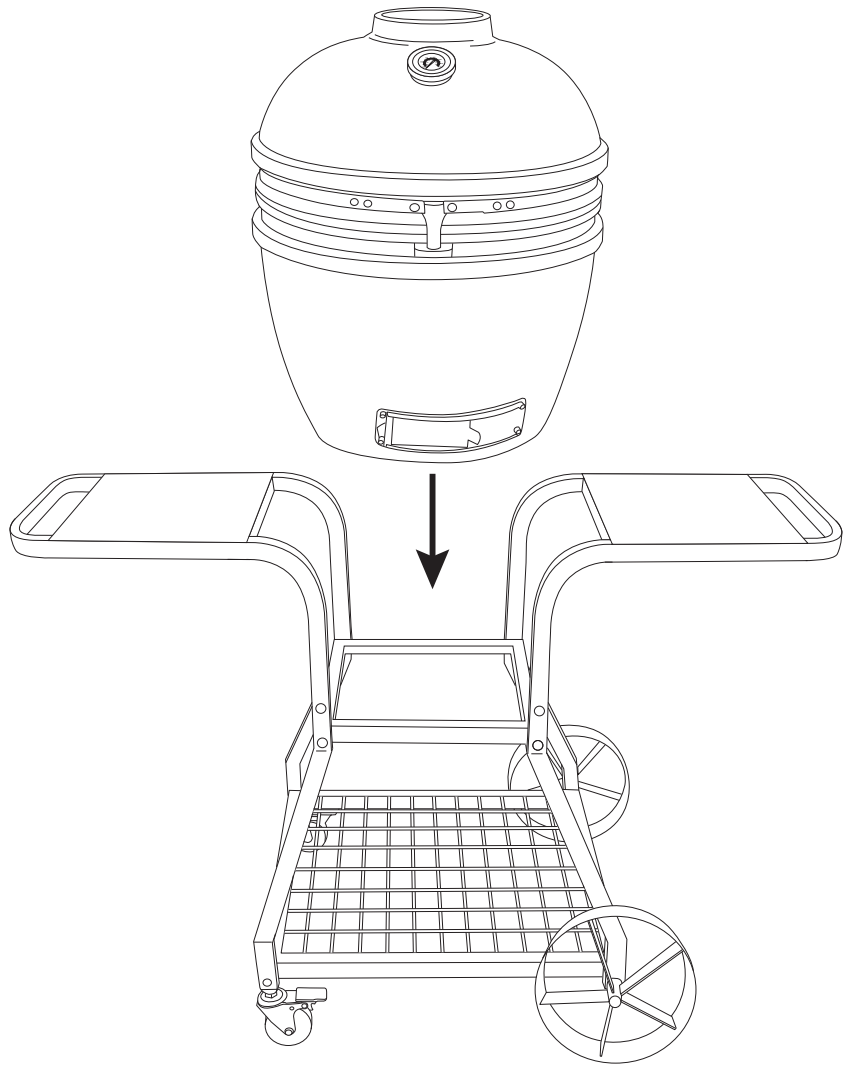
Step 5

Attach casters to bottom of each left leg. Tighten caster bolts securely using hex nut wrench provided in parts pack.

Step 6

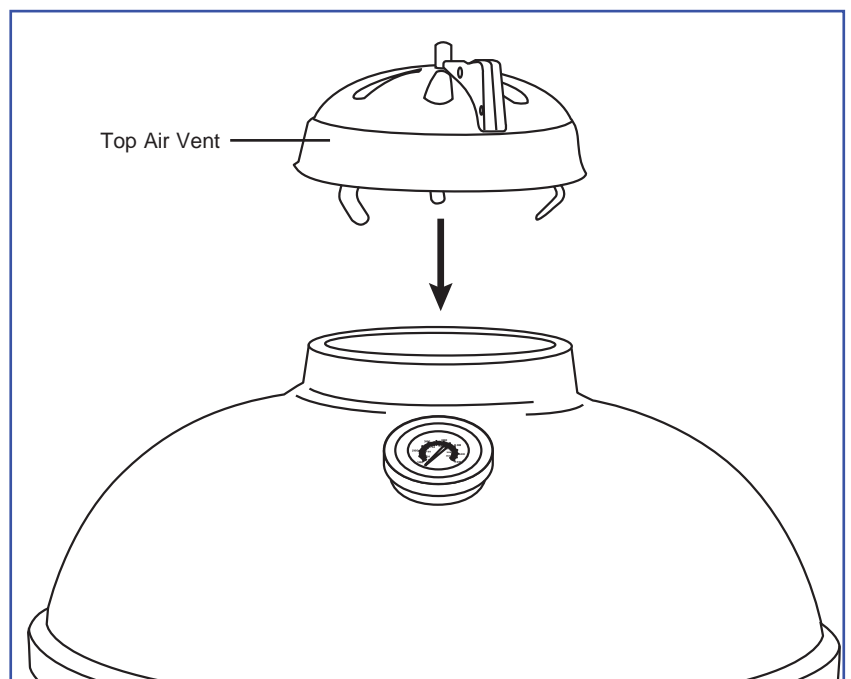
Remove all parts from inside the ceramic egg assembly and with the help of a friend, place the ceramic egg assembly onto the cart with the temperature gauge facing forward.

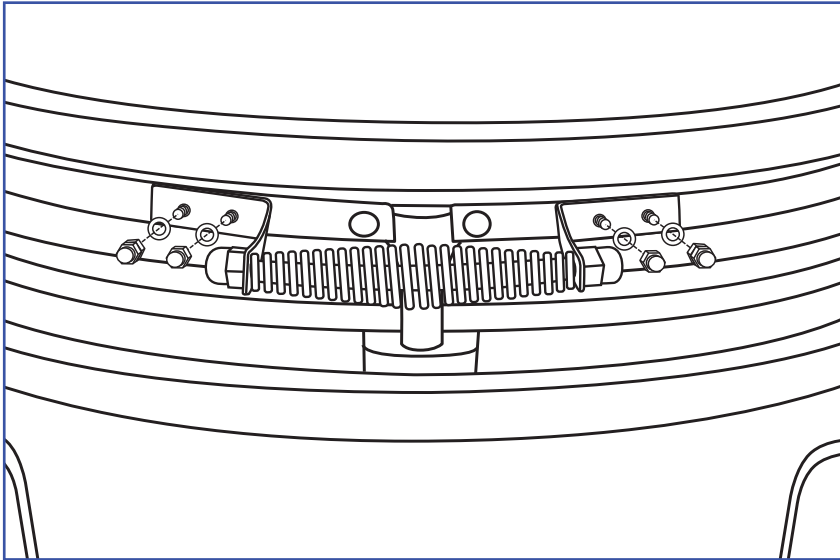
Note: Use care when lifting ceramic egg to avoid injuries to hand, fingers, and backs.



Step 7

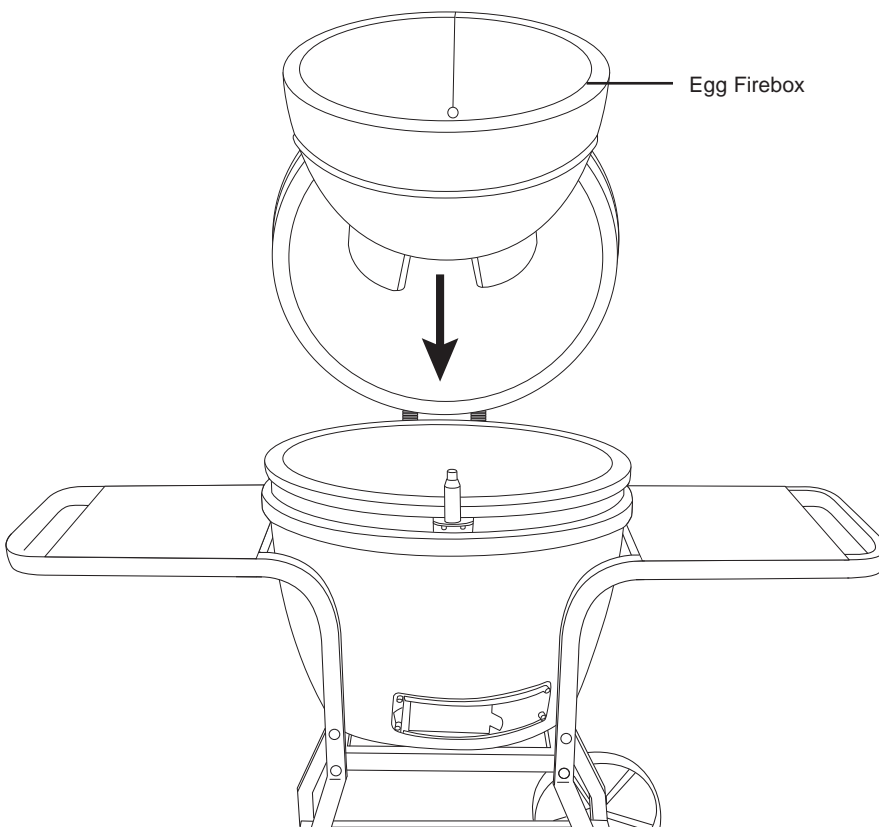
Attach the top air vent, inserting prongs through opening.





Step 8

Attach egg lid handle using four pre-attached nuts and washers.

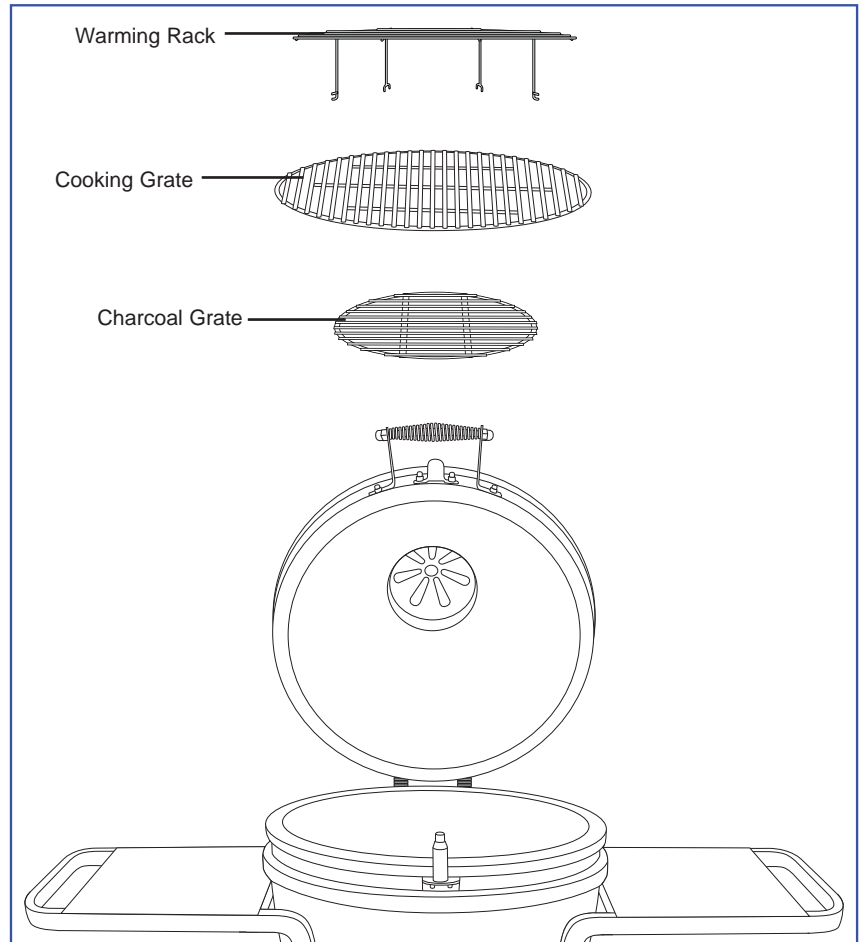
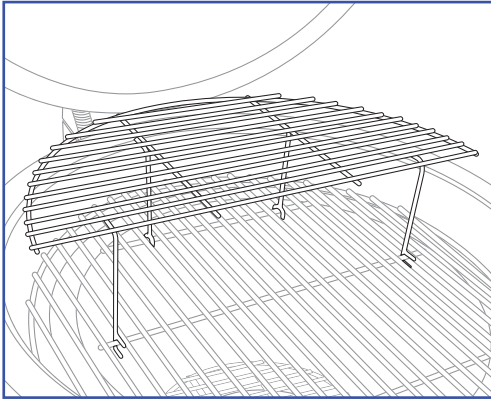


Step 9

Place the egg firebox into egg assembly, as shown. Firebox needs to be in the correct position to align with air vent.

Step 10

Insert charcoal grate (rests in the bottom of firebox), cooking grate and warming rack. Warming rack sits on cooking grate as shown.



Ceramic Egg Charcoal Smoker & Grill
(Assembled)



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

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

Step 2

Remove cooking grate from cooking chamber and set aside.

NOTE: We recommend using a charcoal chimney starter or electric starter to light charcoal.

⚠ WARNING: Do not use lighter fluid or charcoal that has been pre-treated with lighter fluid in your grill.

⚠ 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.

Follow all manufacturer’s warnings and instructions regarding the use of their product. Start with 2-3 pounds of hot coals on charcoal grate.

Step 3

With lid open, carefully place hot coals in center of charcoal grate. Place food on cooking grate in cooking chamber and close lid.

Step 4

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 5

Place cooking grate back into cooking chamber.

Step 6

Place food on cooking grate in cooking chamber and close lid.

Step 7

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 8

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. Set the metal pan on cooking grate beside food. Fill with water or marinade until 2/3 full.

Step 1

Remove cooking grate from cooking chamber and set aside.

Step 2

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

NOTE: We recommend using a charcoal chimney starter or electric starter to light charcoal.

⚠ WARNING: Do not use lighter fluid or charcoal that has been pre-treated with lighter fluid in your grill.

⚠ 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.

Follow all manufacturer’s warnings and instructions regarding the use of their product. Start with 2-3 pounds of hot coals on charcoal grate.

Step 3

With lid open, carefully place hot coals in center of charcoal grate. Place food on cooking grate in cooking chamber and close lid.

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

Step 4

Wearing oven mitts/gloves, place the cooking grate in cooking chamber.

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

Step 5

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

Step 6

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

Smoke Cooking Tips

Grilling

Flavoring Wood



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 Drum 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.

Regulating Heat

To increase heat and air circulation, fully open air vents. 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.

Adding Charcoal/Wood During Cooking

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

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 grill.

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.

Step 4

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

- To protect your grill from excessive rust, the unit must be covered at all times when not in use.
- Wash cooking grate and charcoal grate with hot, soapy water, rinse well and dry. Lightly coat grate with vegetable oil or vegetable oil spray.
- Clean outside of grill by wiping off with a damp cloth.
- If rust appears on the exterior surface of your cart, clean and buff the affected area with steel wool or fine grit emery cloth.
- Never apply paint to the interior surface.

Proper Care & Maintenance

IMPORTANTES ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

ES NUESTRO DESEO QUE ARME Y UTILICE SU PARRILLA 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 PARRILLA.

¡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 LA PARRILLA.

ADVERTENCIA

- Sólo use esta parrilla sobre una superficie dura, nivelada, estable y no combustible (de concreto, piso, etc.) capaz de soportar el peso de la parrilla. Nunca la use sobre una superficie de madera u otras superficies que pueden arder.
- NO use la parrilla 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 entre la parrilla y las construcciones o materiales combustibles (arbustos, árboles, plataformas de madera, cercas, edificios, etc.) todo el tiempo mientras se esté usando la parrilla. No sitúe la parrilla debajo de un alero u otra área cerrada.
- Para uso exterior únicamente. No opere la parrilla en áreas interiores o cerradas.
- Para uso doméstico únicamente. No use esta parrilla 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 de la parrilla.
- Cuando use fluido de encendido de carbón, deje que el carbón arda con la tapa y puertas de la parrilla 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 la parrilla y causar un incendio repentino o explosión al abrir la tapa.
- 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 la parrilla en un área fuera del alcance de los niños o animales domésticos. Se necesita supervisión rigurosa cuando la parrilla está en uso.
- No deje la parrilla 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 la parrilla 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 de la parrilla.

La parrilla está caliente cuando está en uso. Para evitar las quemaduras:

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

⚠ ADVERTENCIA

- Cuando cocine en la parrilla, 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
- Sea precavido cuando arme y haga funcionar la parrilla para evitar rasparse o cortarse con los bordes afilados de las partes de metal. Tenga cuidado cuando alcance dentro o debajo de la parrilla.
- 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 la parrilla en un área exterior protegida del viento.
- Cierre la tapa, las puertas y el respiradero para apagar la llama.
- Nunca deje las brasas y cenizas en la parrilla desatendida. Se deben remover las brasas y cenizas restantes de la parrilla 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 de la parrilla para apagar las cenizas, carbón o brasas que se hayan caído mientras cocinaba o durante el proceso de limpieza.
- Cubra la parrilla para protegerla contra la oxidación excesiva.
- Sea precavido cuando levante o mueva la parrilla 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 la parrilla fuera del alcance de los niños y en un lugar seco cuando no esté en uso.
- No intente dar servicio a la parrilla excepto por el mantenimiento normal explicado en las secciones de “Seguridad posterior al uso” y “Cuidado y mantenimiento apropiados” de este manual.
- 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 LA PARRILLA.

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.

ADVERTENCIA DE LA PROPOSICIÓN 65 DE CALIFORNIA

Este producto contiene químicos, incluyendo el plomo en el estaño en ciertas partes de sus componentes, conocido en el estado de California porque producen cáncer y defectos de nacimiento u otros daños reproductivos. *Lávese las manos después de manejarlo.* Cuando se usa, este producto emite químicos de combustión de combustible que son conocidos en el estado de California porque producen cáncer y defectos de nacimiento u otros daños reproductivos. *Siga todas las instrucciones en este manual y úselo solamente en un área bien ventilada en exteriores.*

INSTRUCCIONES DE ARMADO

⚠ LEA DETENIDAMENTE TODAS LAS ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD E INSTRUCCIONES ANTES DE ARMAR Y USAR LA PARRILLA.

*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.*

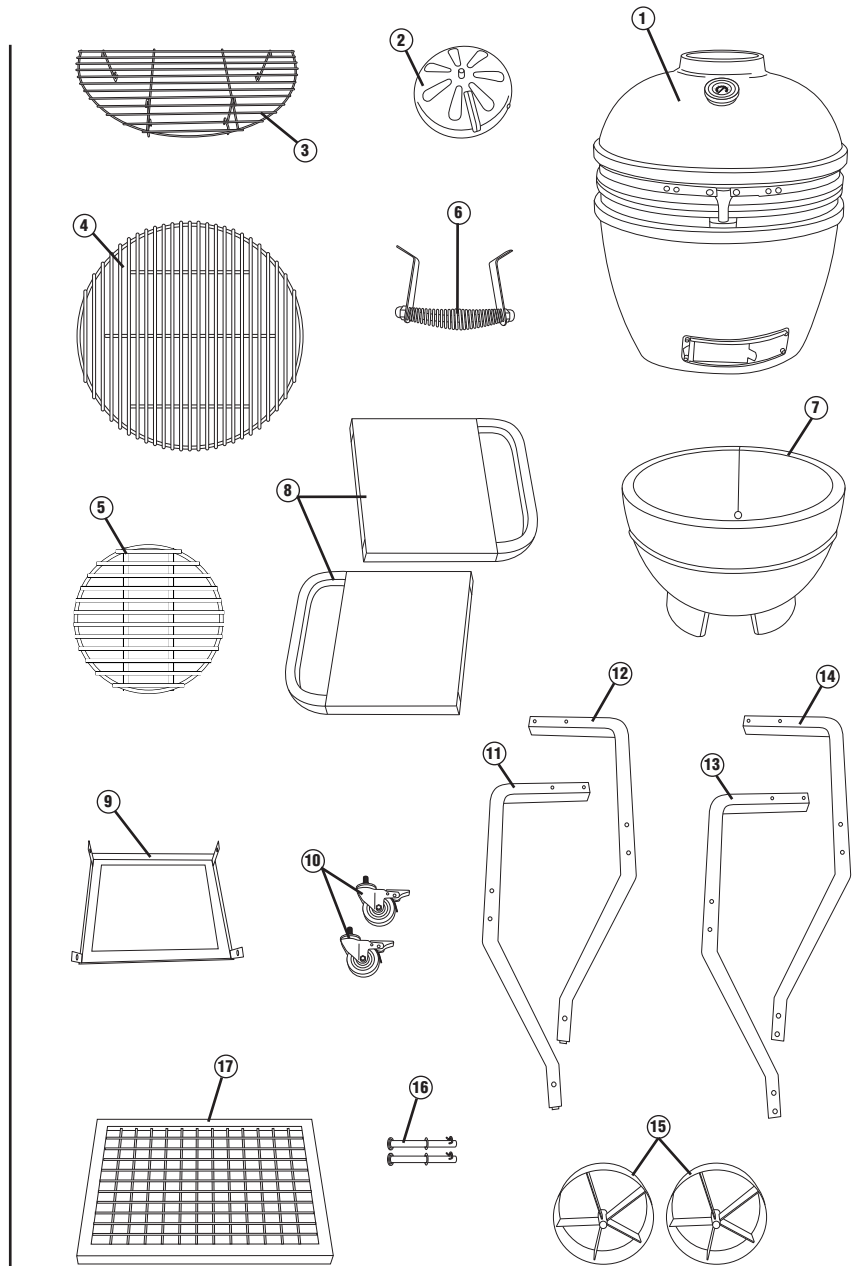
Recomendamos que esta unidad sea armada por dos personas.

Se necesitan las siguientes herramientas para armar este Huevo Cerámico Parrilla a Carbón:

- Destornilladores Phillips
- Llave Inglesa

LISTA DE PIEZAS :

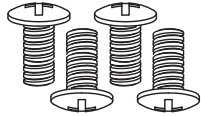
- ① 1 Montaje del Huevo
- ② 1 Respiradero Superior
- ③ 1 Rejilla para Calentar
- ④ 1 Rejilla para Cocinar
- ⑤ 1 Rejilla para Carbón
- ⑥ 1 Mango de la Tapa del Huevo
- ⑦ 1 Caja de Fuego del Huevo
- ⑧ 2 Mesas Laterales
- ⑨ 1 Base del Huevo
- ⑩ 2 Ruedas
- ⑪ 1 Pata Izquierda Frontal
- ⑫ 1 Pata Izquierda Trasera
- ⑬ 1 Pata Derecha Trasera
- ⑭ 1 Pata Derecha Frontal
- ⑮ 2 Llantas
- ⑯ 2 Ejes de Ruedas, Arandelas y Chavetas
- ⑰ 1 Base del Carro



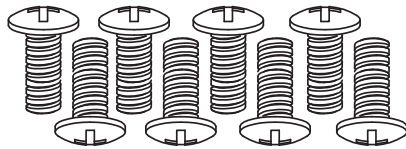
Contenido de la Bolsa de Partes

- 4 Pernos M4 x 8 mm
- 8 Pernos M6 x 10 mm
- 12 Pernos de Hombro M6 x 40 mm
- 1 Llave

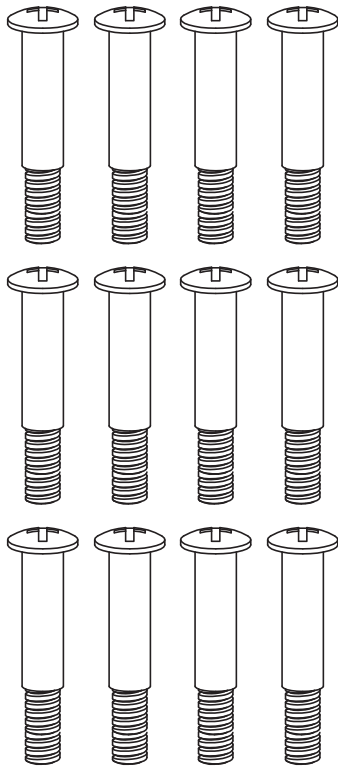
Pernos M4 x 8 mm



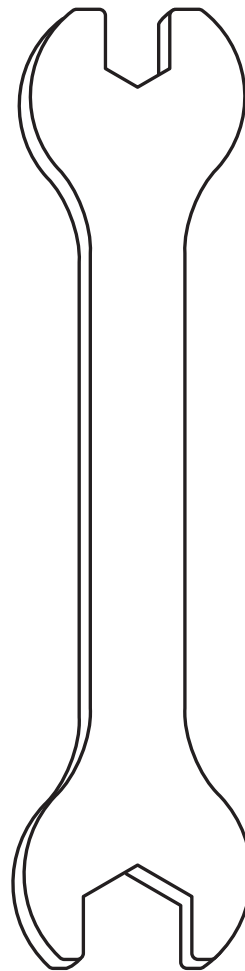
Pernos M6 x 10 mm



Pernos M6 x 40 mm



Llave

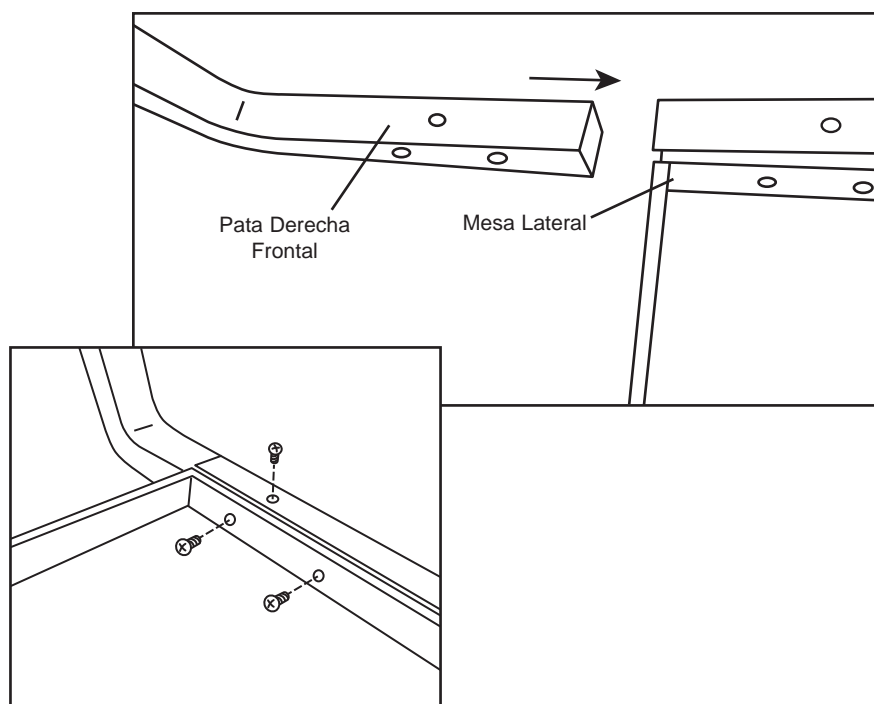
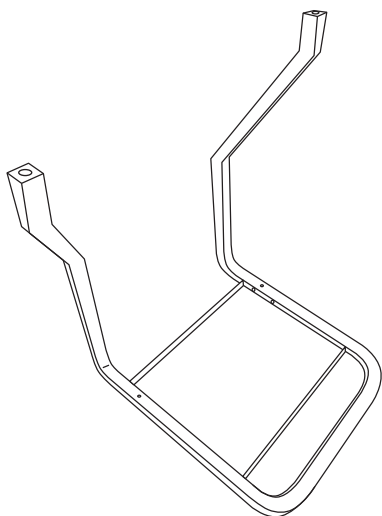


Elija un área de montaje buena, despejada y consiga un amigo para que lo ayude a armar la parrilla. Coloque cartones debajo para proteger el acabado de la parrilla y el área de montaje.

⚠ PRECAUCIÓN: Algunas partes pueden tener bordes afilados. Use guantes de protección si es necesario.

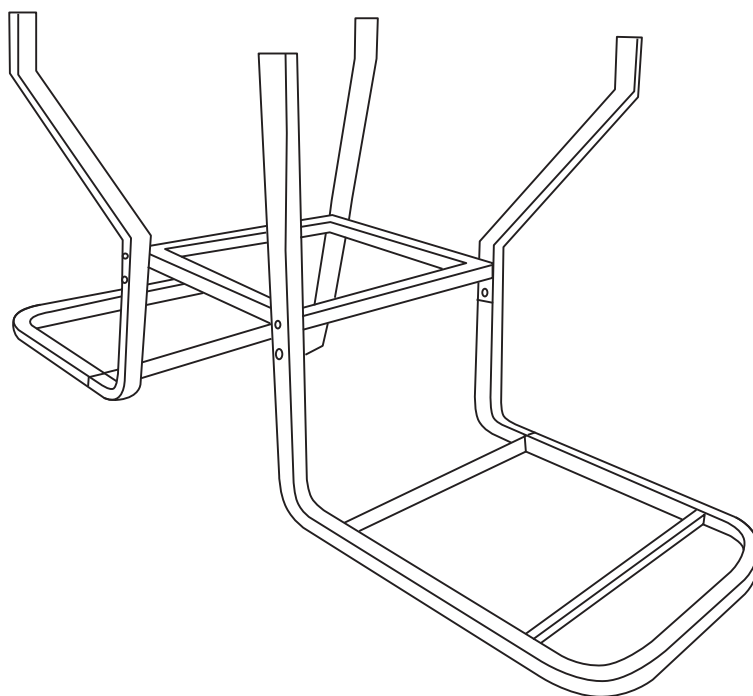
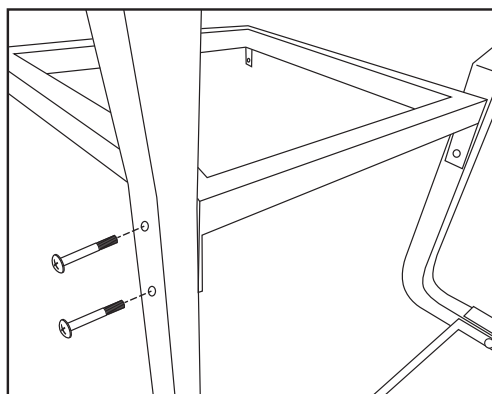
Paso 1

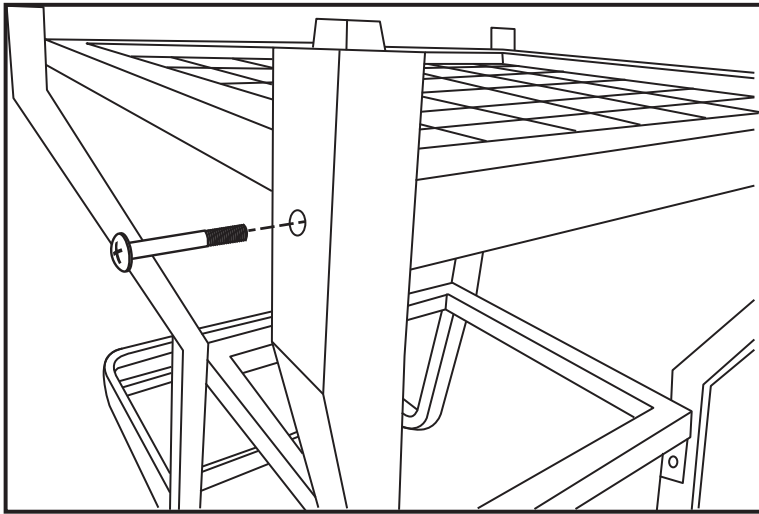
Inserte la pata derecha frontal a través del marco de la mesa lateral, alinee los agujeros. Asegure usando un perno M4 x 8 mm y dos pernos M6 x 10 mm. Repita para las otras patas.



Paso 2

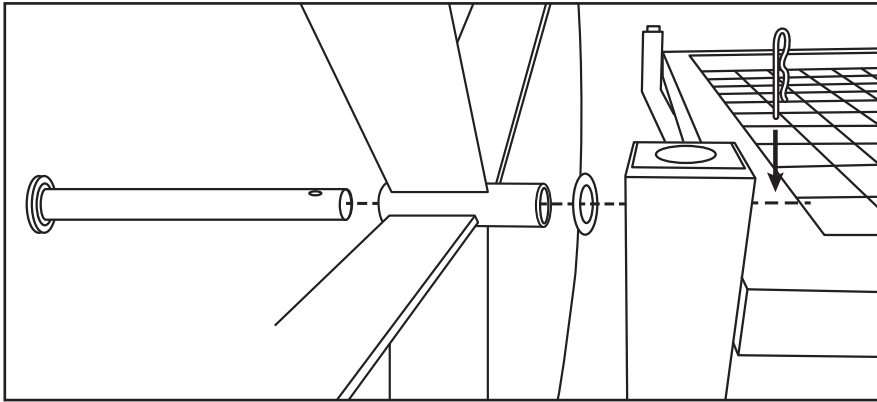
Una la base del huevo a el montaje de las patas usando ocho pernos M6 x 40 mm.





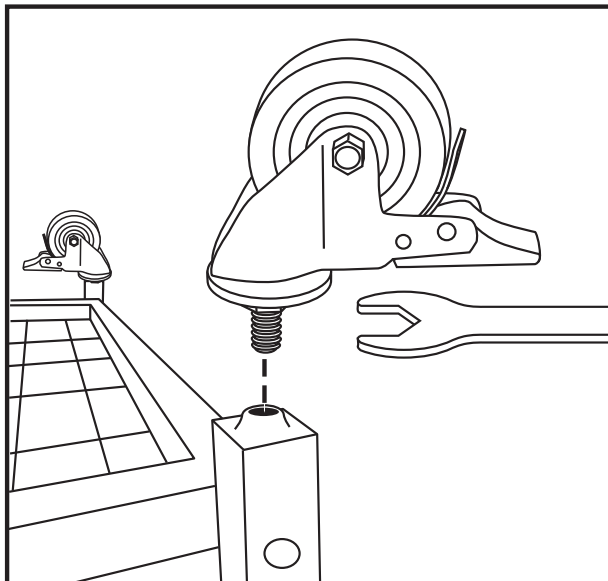
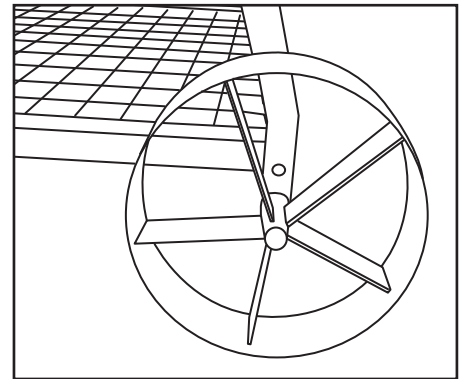
Paso 3

Una la base del carro al montaje de las patas usando cuatro pernos M6 x 40 mm.



Paso 4

Inserte el eje de las ruedas a través de la llanta, arandela y pata derecha frontal. Asegúrela usando una chaveta. Repita para la pata derecha trasera.



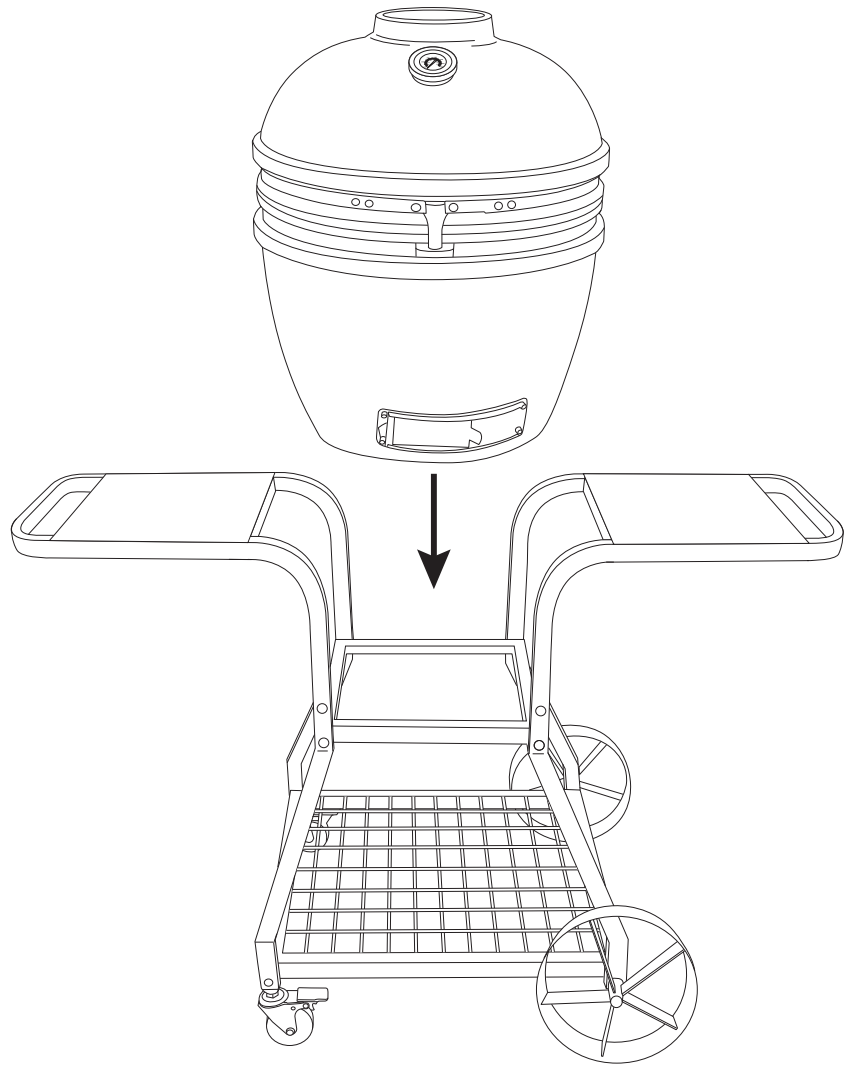
Paso 5

Una las ruedas a la parte inferior de cada pata izquierda. Apriete los pernos de las ruedas firmemente usando la llave proveída en los contenidos.

Paso 6

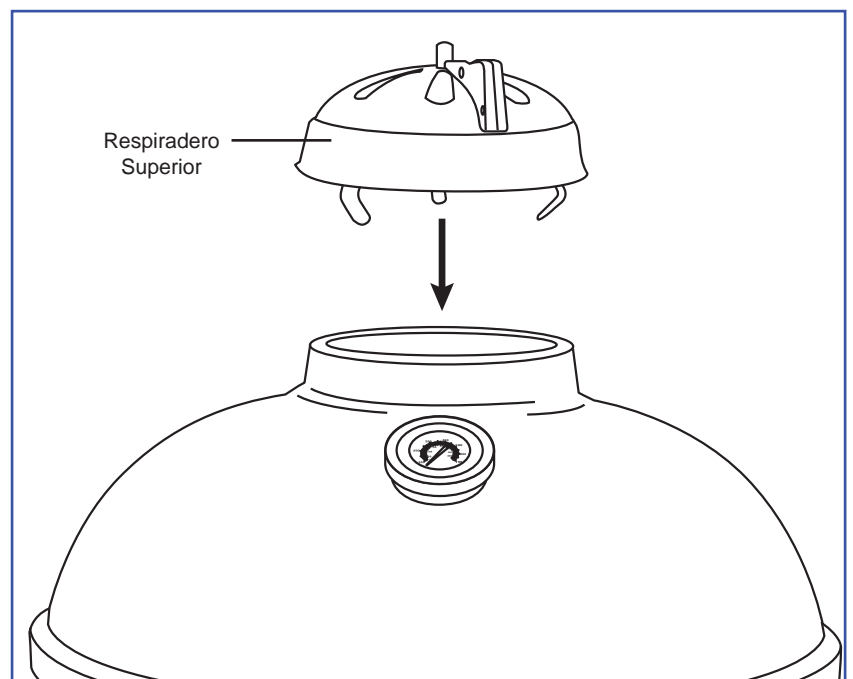
Remueva todas las partes del huevo cerámico y con la ayuda de un amigo, coloque el huevo cerámico sobre el carro con el medidor de temperatura hacia el frente.

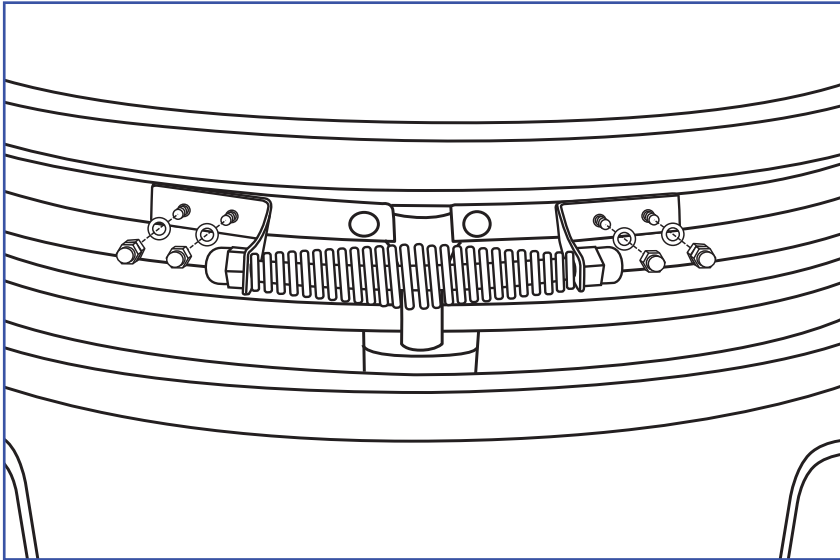
Nota: Tenga cuidado al levantar el huevo cerámico para evitar lesiones a las manos, dedos y espalda.



Paso 7

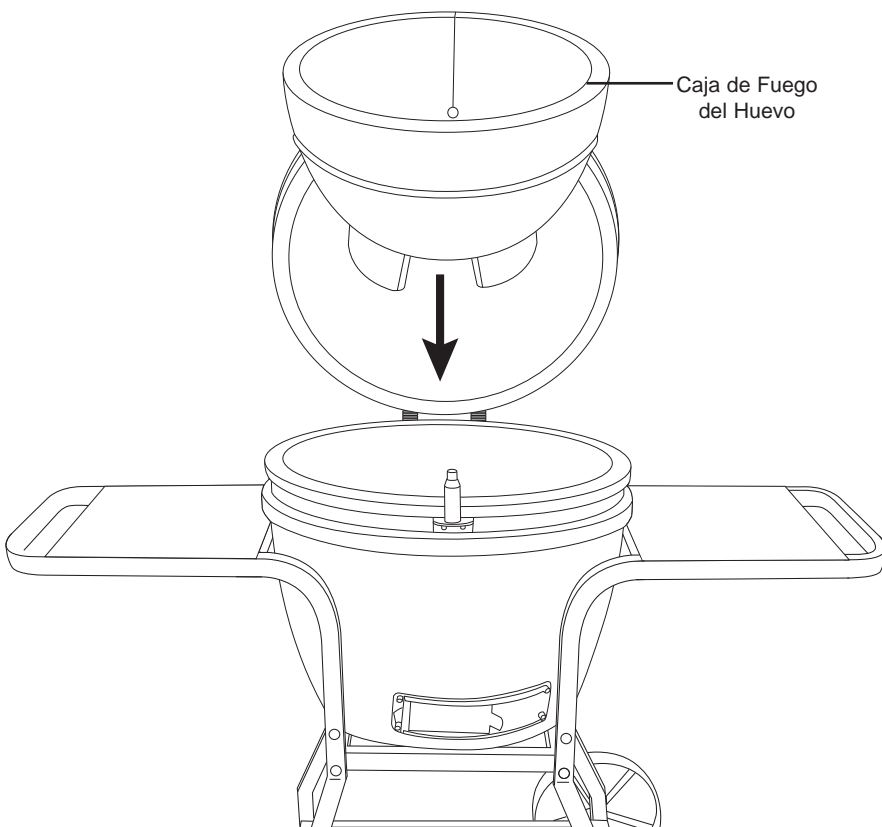
Una el respiradero superior, inserte las puntas a través de la abertura.





Paso 8

Una el mango de la tapa del huevo usando cuatro tuercas y arandelas previamente ensambladas.

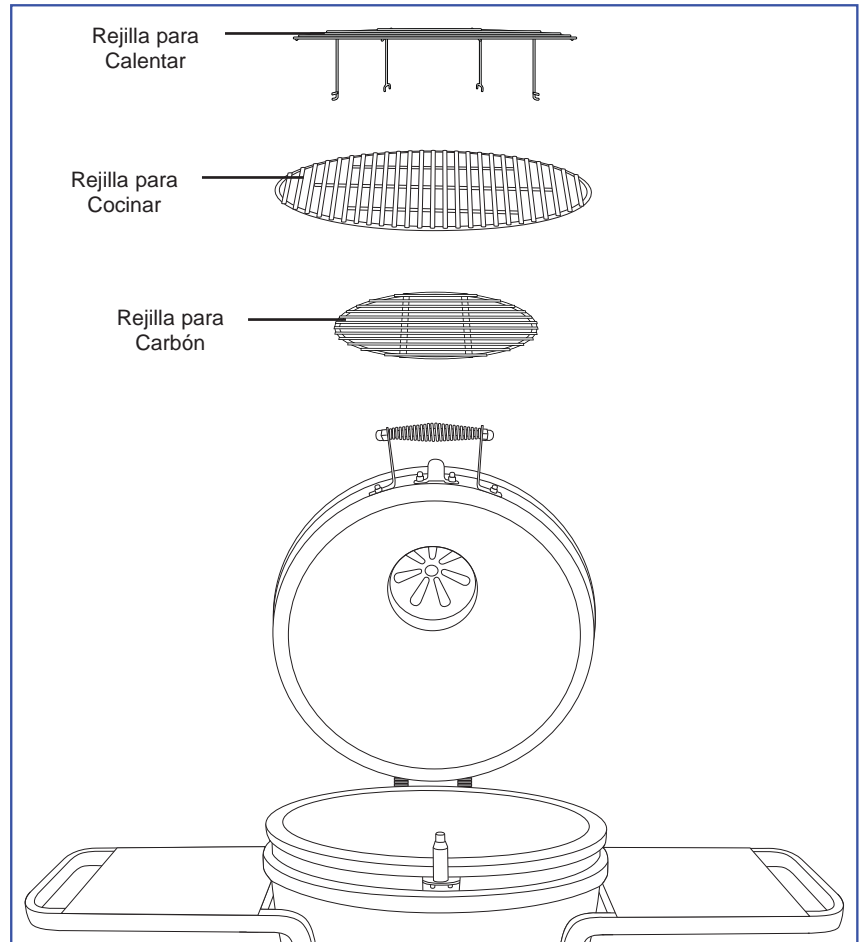
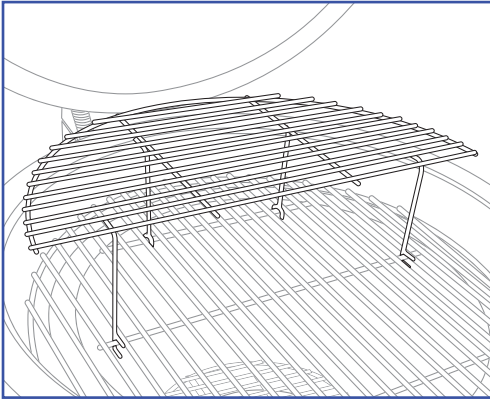


Paso 9

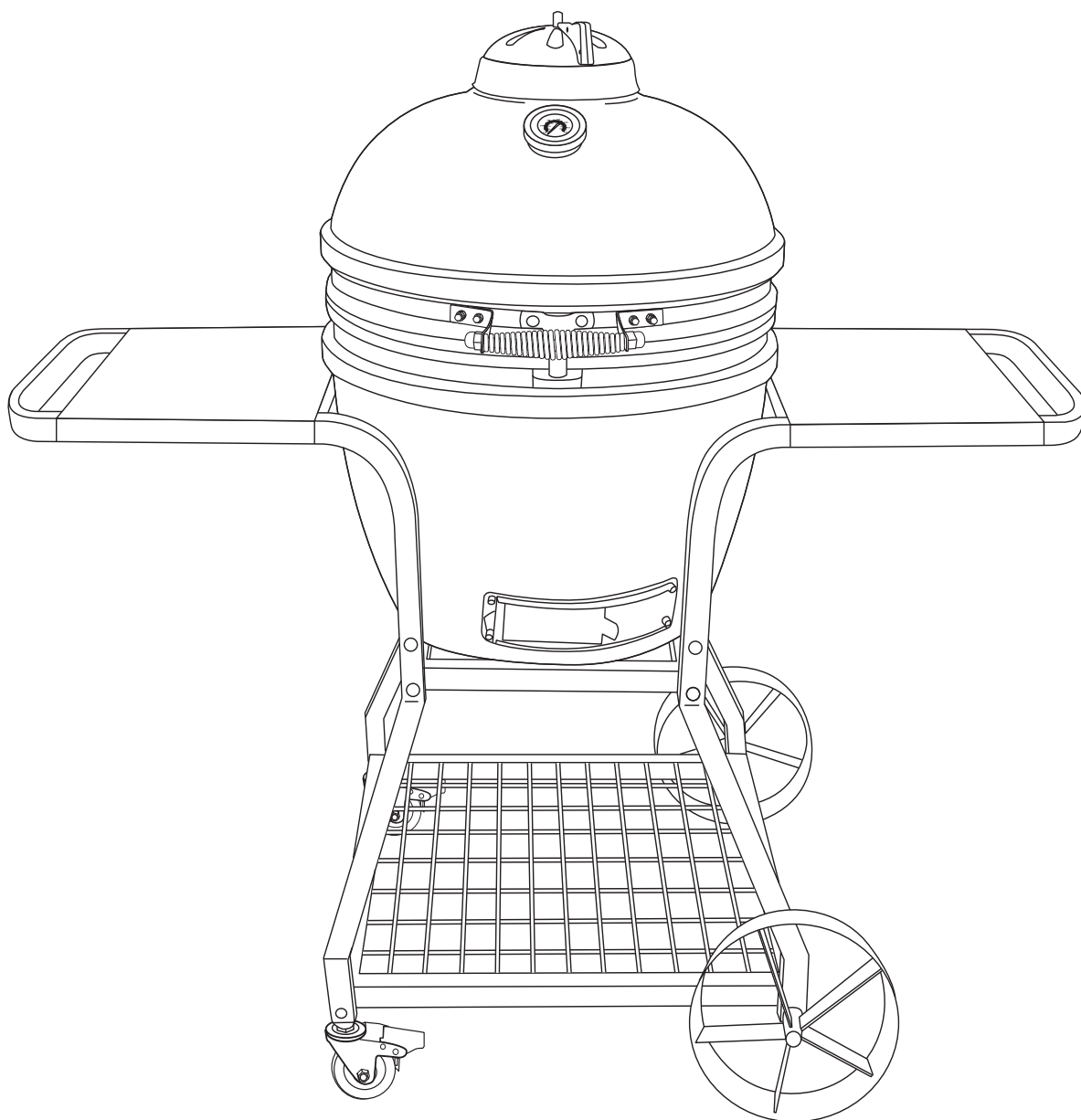
Coloque la caja de fuego dentro del armado del huevo, como se ilustra. La caja de fuego debe estar en la posición correcta para alinearse con el respiradero.

Paso 10

Inserte la rejilla para carbón (descansa en el fondo de la caja de fuego), rejilla para cocinar y rejilla para calentar. La rejilla para calentar descansa sobre la rejilla para cocinar como se ilustra.



Parrilla a Gas Huevo Cerámico
(Armada)



INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

⚠ COLOQUE LA AHUMADOR 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 LA AHUMADOR LEJOS DE LAS VENTANAS O PUERTAS ABIERTAS PARA EVITAR QUE ENTRE HUMO A LA CASA. SI HAY VIENTO, SITÚE LA AHUMADOR EN UN ÁREA EXTERIOR PROTEGIDA DEL VIENTO.

LEA CUIDADOSAMENTE TODAS LAS ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD E INSTRUCCIONES ANTES DE USAR LA PARRILLA.

Cómo Ahumar

Paso 1

Siga las instrucciones a continuación cuidadosamente para encender el fuego. Puede usar carbón y / o leña como combustible en el Tambor para Carbón (ver “Cómo agregar carbón / leña mientras cocina” de este manual).

Paso 2

Remueva la rejilla para cocinar de la caja de fuego y póngala a un lado.

NOTA: Recomendamos usar encendedor de chimenea o encendedor eléctrico para encender el carbón.

⚠ ADVERTENCIA: No use líquido encendedor o carbón que haya sido tratado con líquido encendedor en su parrilla

⚠ ADVERTENCIA: NO guarde líquidos para encendedores u otros líquidos inflamables, materiales o carbón que haya sido previamente tratado con líquido encendedor debajo o alrededor de la parrilla.

Siga todas las advertencias e instrucciones del fabricante para el uso de su producto. Comience con 2-3 libras de carbón caliente en la rejilla para carbón.

Paso 3

Con la tapa abierta, cuidadosamente coloque carbón caliente en el centro de la rejilla para carbón. Coloque la comida en la rejilla para cocinar en la cámara de cocina y cierre la tapa.

Paso 4

Con el carbón ardiendo bien, agregue cuidadosamente trozos de madera usando tenazas largas para cocinar (vea “Madera saborizante” y “Para agregar carbón / leña mientras cocina” de este manual.)

Paso 5

Coloque la rejilla para cocinar de vuelta en la cámara de cocina.

Paso 6

Coloque los alimentos sobre la rejilla para cocinar y cierre la tapa.

Paso 7

La temperatura ideal para ahumar es entre 175 °F y 250 °F. 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 ahumador.

Paso 8

Permita 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 fogón 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. Utilice un recipiente de metal de fondo plano de poca profundidad que calce entre la piedra para hornear y la rejilla para cocinar como recipiente para agua. Coloque el recipiente de metal sobre la piedra para hornear debajo la rejilla para alimentos y para cocinar. Agregue agua o salsa para adobo al recipiente hasta que esté 2/3 lleno.

Paso 1

Quite la rejilla para cocinar de la cámara de cocción y póngalas a un lado.

Paso 2

Siga cuidadosamente las instrucciones a continuación para encender un fuego. Puede usar carbón y/o leña como combustible en el Huevo Cerámico (ver la sección “Cómo agregar carbón/leña mientras cocina” de este manual).

NOTA: Recomendamos usar encendedor de chimenea o encendedor eléctrico para encender el carbón.

⚠ ADVERTENCIA: No use líquido encendedor o carbón que haya sido tratado con líquido encendedor en su parrilla

⚠ ADVERTENCIA: NO guarde líquidos para encendedores u otros líquidos inflamables, materiales o carbón que haya sido previamente tratado con líquido encendedor debajo o alrededor de la parrilla.

Siga todas las advertencias e instrucciones del fabricante para el uso de su producto. Comience con 2-3 libras de carbón caliente en la rejilla para carbón.

Paso 3

Con la tapa abierta, cuidadosamente coloque carbón caliente en el centro de la rejilla para carbón. Coloque la comida en la rejilla para cocinar en la cámara de cocina y cierre la tapa.

⚠ ADVERTENCIA: NO use la parrilla sin la rejilla para carbón instalada. NO intente retirar la rejilla para carbón si contiene brasas calientes.

Paso 4

Usando guantes para horno / guantes, coloque las rejillas para cocinar en la cámara de cocina.

⚠ ADVERTENCIA: Siempre use guantes para el horno para ajustar la rejilla para cocinar para proteger sus manos de quemaduras.

Paso 5

Coloque los alimentos sobre la rejilla para cocinar y cierre la tapa. **Siempre use un termómetro de carne para asegurar que la comida esté completamente cocida antes de retirarla de la ahumador.**

Consejos para Ahumar

Cómo Cocinar a la Parrilla

Leña de Sazonado



Cómo Regular el Calor

Cómo Agregar Carbón/ Leña Mientras Cocina

Paso 6

Permita 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.

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 pulgadas de largo y 1 a 2 pulgadas 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 perfora 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 ahumador Tambor para Carbón 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 los respiraderos del fogón. 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.

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

Paso 1

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

Paso 2

Con guantes para el horno puestos, retire los alimentos y la rejilla 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.

Step 4

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

Step 5

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

SEGURIDAD POSTERIOR AL USO

⚠ WARNING

- **Siempre deje que el parrilla y todos los componentes se enfríen bien antes de tocarlos.**
- **Nunca deje las brasas y cenizas en el parrilla desatendidas. Verifique que las brasas y cenizas están totalmente apagadas antes de retirarlas.**
- **Se deben remover las brasas y cenizas restantes del parrilla 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 sáturelas 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 parrilla 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 parrilla en un área protegida fuera del alcance de los niños o animales domésticos.**

- Para proteger su parrilla contra la oxidación excesiva, la unidad debe mantenerse cubierta todo el tiempo cuando no la esté usando.
- Lave la rejilla para cocinar y la rejilla para carbón con agua jabonosa caliente, enjuáguelas bien y séquelas. Aplique una capa ligera de aceite vegetal líquido o en aerosol a las rejilla.
- Limpie el exterior de la parrilla con un paño húmedo.
- Si observa oxidación en la superficie exterior del carro, limpie y pula el área afectada con lana de acero o una tela esmeril fina.
- Nunca aplique pintura a la superficie interior.

Cuidado y Mantenimiento Apropiaados

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

WWW • BRINKMANN • NET

POUR LES COUVERCLES ET ACCESSOIRES POUR GRILLS, CONSULTEZ LE SITE INTERNET SUIVANT :

WWW • BRINKMANN • NET

1-YEAR LIMITED WARRANTY

For 1-year from date of purchase, The Brinkmann Corporation warrants the Ceramic Egg Charcoal 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 Ceramic Egg Charcoal 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 CERAMIC EGG CHARCOAL 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.

1 AÑO DE GARANTÍA LIMITADA

Durante un año a partir de la fecha de compra, The Brinkmann Corporation garantiza al comprador original que el Huevo Cerámico Parrilla a Carbón 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 parrillas 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 Huevo Cerámico Parrilla a Carbón 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 parrilla 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 DEI HUEVO CERÁMICO PARRILLA A CARBÓN. 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.