

BRINKMANN®

Electric Patio Grill Parrilla Eléctrica para Patio

OWNER'S MANUAL / MANUAL DEL PROPIETARIO

**ASSEMBLY AND OPERATING INSTRUCTIONS
INSTRUCCIONES DE ARMADO Y OPERACIÓN**

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

MODEL / MODELO 810-9060-S

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.

⚠ WARNING/ADVERTENCIA

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.


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.



Brinkmann Outdoor Living®



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

 Do NOT use in humid or wet conditions

WARNING

1. Improper installation, adjustment, service or maintenance can cause injury or property damage.
2. Read all instructions and guidelines carefully and thoroughly before installation or service
3. Failure to follow these instructions could result in fire or explosion.

DANGER

 NOT for use in or on boats or recreation vehicles.

DANGER



1. Do not store or use gasoline or any other flammable vapors or liquids in the vicinity of this appliance.
2. When cooking with oil/grease, do not allow the oil or grease to exceed 350°F (175°C). Do not store extra cooking oils in the vicinity of this appliance.

TABLE OF CONTENTS

General Warnings	3-4
Operating Grill and Helpful Hints	5-7
Proper Care and Maintenance	7-8
Transporting and Storage	8
Trouble Shooting	9
Parts List and Assembly Instructions	10-16
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.

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.

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

WWW-BRINKMANN-NET

GENERAL WARNINGS

⚠ WARNING

When using electric appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:

- Do not attempt to touch cooking surfaces or other hot surfaces. Use handles or knobs
- To protect against electric shock, do not immerse cord, plugs, or heating element in water or any other liquids.
- Never leave appliance unattended. Do not allow children or pets near a working appliance.
- Unplug this grill from the power source when not in use and before cleaning. Allow appliance to cool down before attempting to clean or service.
- Do not use accessories or attachments not recommended by the manufacturer, as they may not be compatible with this appliance, and may cause damage or injury.
- Do not place power cord where it may come in contact with hot surfaces, or pose a tripping hazard.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- Always attach the power plug to the appliance first, then plug the power cord into the power outlet. To disconnect, turn the control to "OFF", then remove the plug from the power outlet.
- Do not use this appliance for anything other than its intended use.
- Use only with a properly-grounded GFCI (Ground Fault Circuit Interrupter) household circuit.
- Do not use fuel, such as charcoal or lava rocks, with this appliance.
- This grill is not for use indoors. Do not use inside a building, garage or any other enclosed area.
- This product is not designed for commercial use.
- This product is not designed for tabletop use. Do not set this product on a tabletop.
- Outdoor extension cords must be used with outdoor use products and are marked with suffix "W" and with the statement "Suitable for Use with Outdoor Appliances."
- Longer extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
- If a longer extension cord is used the marked rating should be at least as great as the electrical rating of the appliance. The extension cord must be grounding - Type 3 - wire cord.
- Do not operate this product in rain or wet conditions. Do not allow this product to come in contact with excess water. Set this product up more than 10' from any large body of water (swimming pool, lake, pond, etc).
- CAUTION - To reduce the risk of electric shock, keep extension cord connection dry and off the ground.
- Do not operate grill with an electric temperature controller that has been damaged in any way. Contact an authorized customer service center for replacement information. Use only temperature controller model number 116-9060-1.

GENERAL WARNINGS

⚠ WARNING

- Never alter or remove the grounding plugs on the power cord or household outlet.
- In case of fire, turn the control "OFF". Unplug the grill from the power source and allow the fire to burn out on its own. Do not use water to try to extinguish a fire.
- Do not use water or any other liquid spray to clean grill while it is still plugged in. Unplug the grill before cleaning.
- Do not operate this grill while under the influence of drugs, alcohol, or while fatigued.
- Do not use grill lighter fluid, lava rocks, gasoline, Kerosene, or alcohol with this grill.
- Do not use in the presence of explosive or flammable gases, vapor or other substances.
- Keep all combustible materials at least 36" (91cm) away from the grill at all times. Do not use this grill or any other gas product under any overhang or near any combustible structures.
- Do not use this grill unless it is completely assembled and all parts are securely fastened and tightened.
- Use only identical replacement parts.
- Do not use this product in high winds.
- Do not attempt to move this appliance while it is in use.
- Always open the grill lid carefully - heat and steam trapped inside the lid can burn.
- Set up this grill on a hard, smooth level surface.
- Do NOT use on wood decks.
- Keep all electric cords away from the hot grill.
- Do not use this product for indoor heating, as toxic fumes will accumulate.
- After a period of storage, inspect the grill for abrasion, wear, cuts, or damage to the temperature controller and power cord.
- Always use a meat thermometer to ensure food is cooked to a safe temperature.
- Death, serious injury, or severe property damage may result if the above safety precautions are not followed carefully.
- Store products indoors when not in use - out of the reach of children. Do not clean this product with a water spray or the like.
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or is dropped or damaged in any manner. Please contact Brinkmann Customer Service at 800-527-0717.

⚠ USE CAUTION AND COMMON SENSE WHEN OPERATING YOUR ELECTRIC GRILL.

FAILURE TO ADHERE TO THE SAFETY WARNINGS AND GUIDELINES IN THIS MANUAL COULD RESULT IN SEVERE BODILY INJURY OR PROPERTY DAMAGE.

SAVE THIS MANUAL FOR FUTURE REFERENCE.

WARNING

OPERATING THE GRILL:

Read and follow all warnings and instructions contained in the preceding sections of this manual.

BREAKING IN YOUR GRILL:

- In manufacturing and preserving the components of your grill, oil residue may be present on the element and cooking surfaces of your grill.
- Before cooking on your grill for the first time you should preheat it for 15 minutes on “HIGH” to burn off these residual oils.

PREHEATING THE GRILL:

- Prior to use, it is recommended that you preheat your grill. This ensures that the grilling surfaces are at the desired temperatures to sear the food sugars when cooking. After turning on your grill, set the temperature controller to the “HIGH” position for 10 to 15 minutes. Close the cover during the preheat period.

WARNING

- **DO NOT** leave your grill unattended while in use.
- **DO NOT** move grill when in use. Block wheels in place to stabilize grill.
- **DO NOT** use water to extinguish flare-ups.

TO MINIMIZE FLARE-UPS:

- Trim excess fat from meats prior to cooking.
- Cook meats with high fat contents (chicken or pork) on Low settings or indirectly.
- Ensure that your grill is on level ground and the grease is allowed to evacuate the grill through the drain hole in the bottom and into grease cup.

⚠ WARNING

OPERATING THE TEMPERATURE CONTROLLER:

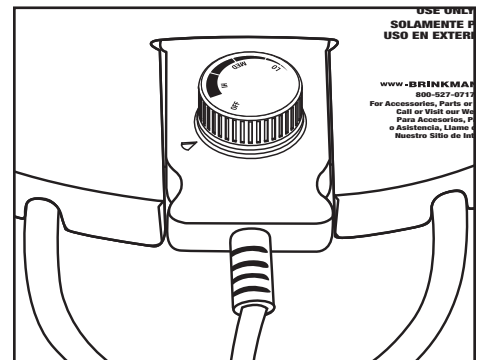
Using an extension cord is NOT recommended.

IF AN EXTENSION CORD IS ABSOLUTELY NECESSARY:

- Use a CSA or UL- approved 3-prong grounded extension cord that is rated for at least 15 A and is marked as suitable for outdoor use.
- NEVER connect two or more extension cords in series.
- Use the shortest extension cord possible.
- Use a 12 or 14 AWG gauge extension cord of less than 50' in length.
- Keep the power cord connection dry and off of the ground.
- Avoid running the power or extension cord across walkways, driveways, or anywhere where it could pose a tripping hazard.

TURNING ON THE GRILL:

1. Make sure the control knob is in the 'OFF' position.
2. Plug the temperature controller fully into the grill.
3. Plug the other end of the temperature controller into a dry GFCI 3-prong power outlet.
4. Adjust the setting on the control knob to the desired temperature level.



TURNING OFF THE GRILL:

- Turn the temperature controller knob to 'OFF'.
- Unplug the power cord from the wall outlet.
- Unplug the temperature controller from the grill.

COOKING:

- Set temperature controller to desired level and allow temperature to be reached.
- Place food on cooking grill.
- With lid open or closed, cook until desired internal temperature is reached.
- Use caution when removing food from electric grill. All surfaces are HOT and may cause burns. Use protective gloves or long, sturdy cooking tools to remove food.
- Electric grill is HOT while in use and will remain HOT for a period of time afterwards. Use caution.

GRILL COOKING TIPS

CLEANLINESS

- Always wash hands thoroughly with soap and hot water prior to handling food and after handling raw meat, uncooked poultry or seafood.
- When using a platter to carry raw meat, uncooked poultry or seafood to the grill, make sure to wash the platter thoroughly with soap and hot water before placing cooked foods back on the platter or use different platters for raw and cooked foods.
- Never use the same utensils when handling raw meat, uncooked poultry or seafood unless you wash the utensils thoroughly with soap and hot water.
- Never re-use marinade from raw meat or uncooked poultry on foods that have been cooked and are ready to be served.

GRILLING TO PROPER TEMPERATURE

- Use a meat thermometer to be sure food has reached a safe internal temperature.
- The US Department of Agriculture recommends the **minimum** temperature be reached for the following food items:

Chops	145 degrees F (62.8° C)
Ground Meat	160 degrees F (71° C)
Pork	145 degrees F (62.8° C)
Poultry	165 degrees F (73.9° C)
Roasts	145 degrees F (62.8° C)
Seafood	145 degrees F (62.8° C)
Vegetables	145 degrees F (62.8° C)

HELPFUL HINTS

- If you pre-cook meat or poultry, do so immediately before grilling.
- Never defrost meat at room temperature or on a countertop.
- Refrigerate leftovers within 2 hours of taking food off the grill.
- For additional information, please phone the USDA's toll free Meat & Poultry Hotline at 800-535-4555.

PROPER CARE & MAINTENANCE

- To protect your grill from excessive rust, the unit must be kept clean and covered at all times when not in use.
- Wash cooking grills with hot, soapy water, rinse well and dry. Lightly coat cooking grill 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.
- 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.

CLEANING AND MAINTENANCE:

- Keep the appliance free and clear of combustible materials, gasoline and other flammable vapors and liquids.
- For safe grilling and peak performance of your grill, perform these checks at least twice per year or after extended periods of storage.
- Be sure to tighten up all hardware (nuts, bolts, screws, etc.) at least twice per year.
- **⚠ CAUTION:** Some parts may contain sharp edges. Wear protective gloves if necessary.
- Remove the cooking grills, from inside your grill. Use a brush with hot water and detergent to remove excess residue. NEVER use a commercial oven cleaner. Rinse completely with water. Towel dry and replace all components as described in the assembly instructions.
- The cooking grate is coated with a non-stick finish, which can be damaged by a metal spatula or abrasive cleaning products.

COOKING GRILLS

- Clean with mild soap detergent and water. A brass bristled brush or a nylon cleaning pad can be used to remove residue from the stainless steel surfaces. Do not use steel wire bristles to clean the cooking grills. Steel can cause the finish to chip or crack. DO NOT use a commercial oven cleaner.

⚠ WARNING

TRANSPORTING AND STORAGE:

- **Never move a grill when it is hot or when objects are on the cooking surfaces.**
- **Never store flammable liquids or spray canisters under or near the grill.**
- **DO NOT extinguish grease fires using water.**

BEFORE STORING YOUR GRILL:

- Clean all surfaces.
- If storing the grill outdoors, cover the grill with a grill cover for protection from the weather.

TROUBLE SHOOTING

PROBLEM	CAUSE	CORRECTION
<p>Electric element will not heat up</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Check that the 3-wire plug is fully seated into a 3-wire grounded GFCI outlet wired for 120 volts and protected at 15 or 20 amps. 2. Check the breakers or fuses for the outlet being used are not open or shorted. 3. Check that the GFCI outlet has not been tripped. 4. Electric element may be damaged and needs replacing. 5. Bad temperature controller. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Reseat plug in a 3-wire grounded GFCI outlet wired for 120 volts and protected at 15 or 20 amps. 2. Reset breakers or replace fuse. 3. Reset GFCI outlet. 4. Replace element. 5. Replace temperature controller.
<p>Grill is not getting hot enough</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Adjust temperature control on electric element. 2. Avoid the temptation to check food too often. 3. Extension cord is wrong type. 4. Electric element may be damaged and needs replacing. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Turn up heat on control dial. 2. Opening the door allows heat to escape and slows the cooking process; open door only when necessary. 3. Do not use an extension cord unless absolutely necessary. Use the shortest length possible. Use a 12/3 or 14/3 grounded-type extension cord with a rating of at least 15 amps. 4. Replace element.
<p>Grill is getting too hot</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Adjust temperature control on electric element. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Turn down heat on control dial.

PARTS BAG CONTENTS

Make sure you have all items listed under **PARTS LIST** and **PARTS CARD CONTENTS** before you begin the installation process.

PARTS CARD CONTAINS:

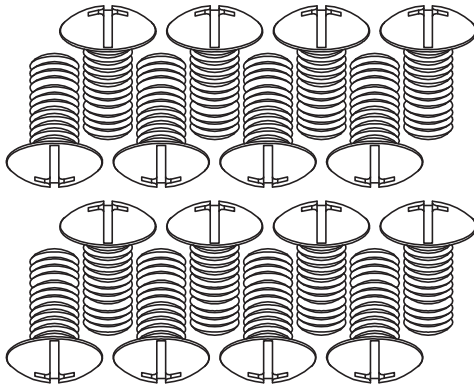
Qty.

16 M5 X 10 mm Bolts (Black)

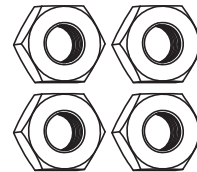
4 M5 Nuts (Black)

1 Wrench

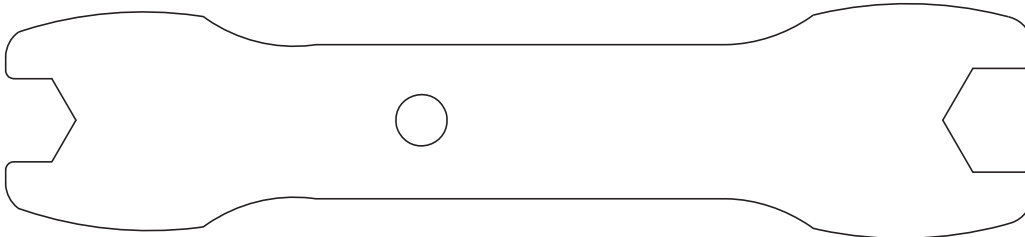
M5 X 10 mm Bolts (Black)



M5 Nuts (Black)



Wrench



ASSEMBLY INSTRUCTIONS

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

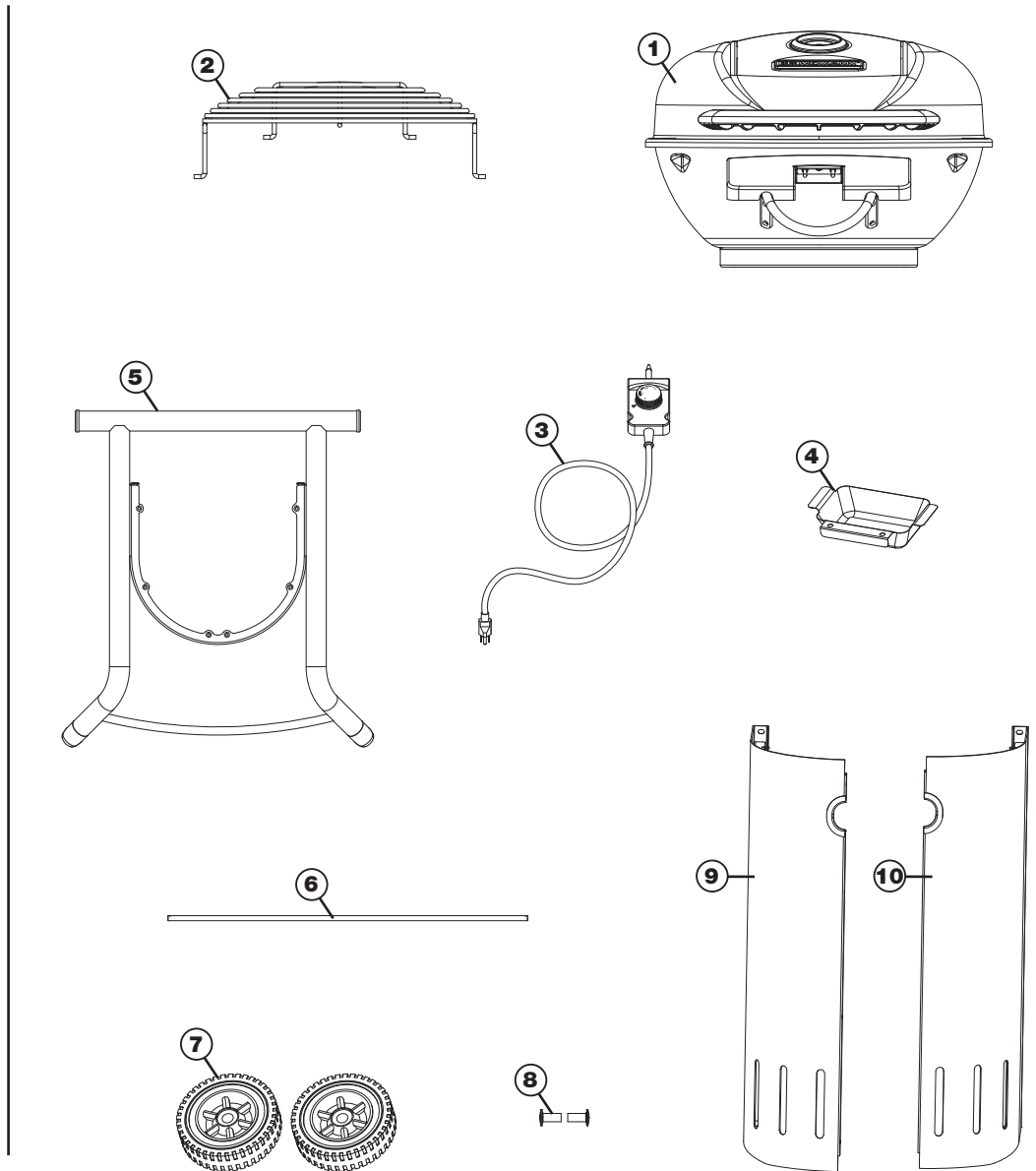
WE RECOMMEND TWO PEOPLE WORK TOGETHER WHEN ASSEMBLING THIS UNIT.

The following tools are required to assemble this Brinkmann® Electric Patio Grill:

- Screwdriver
- Wrench

PARTS LIST:

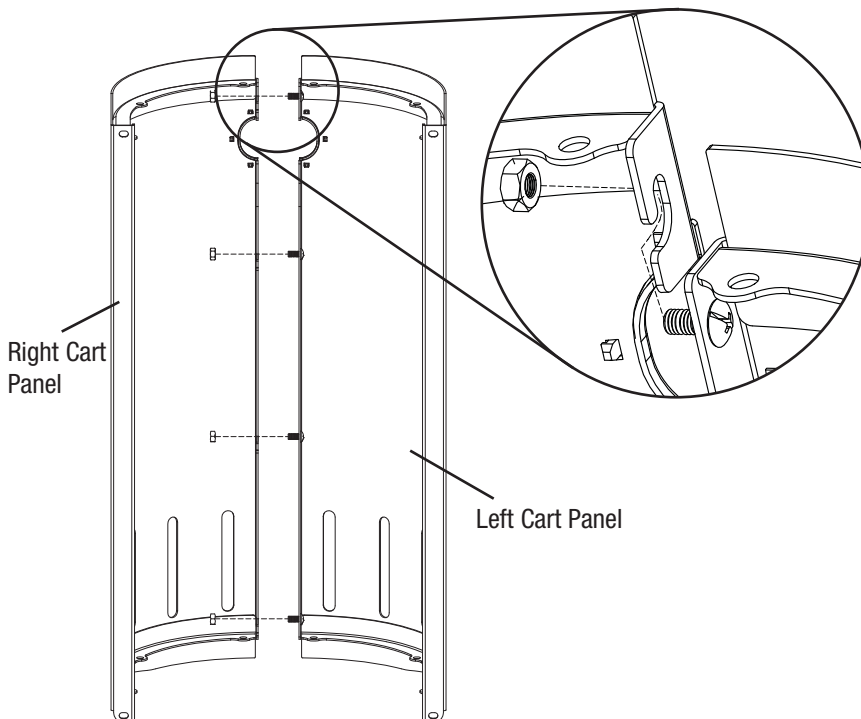
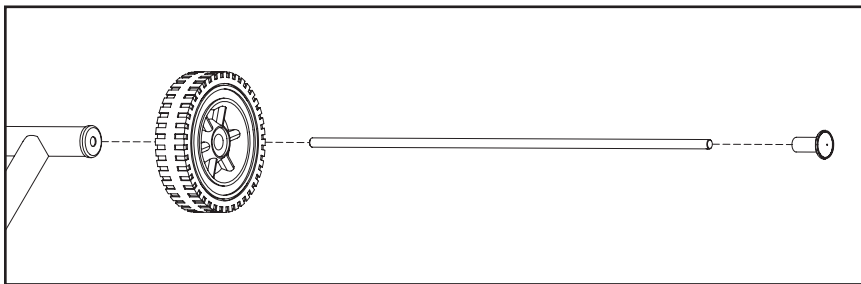
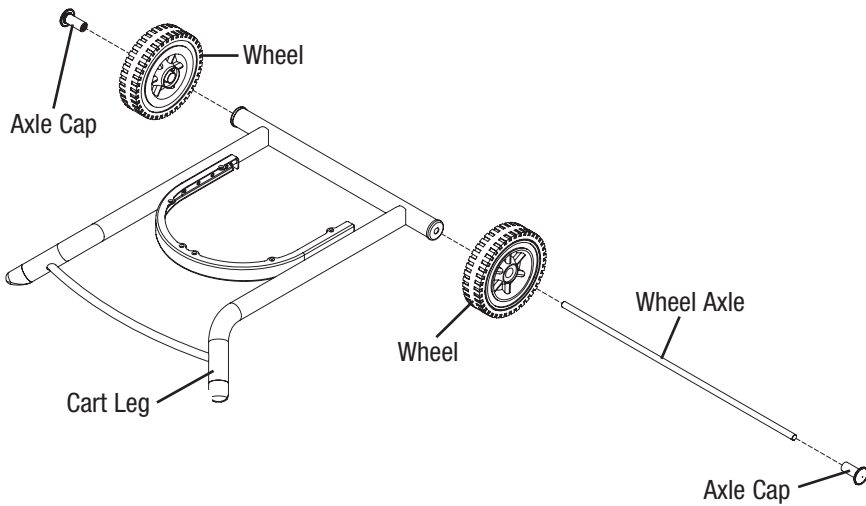
- ① 1 Grill Body
- ② 1 Warming Rack
- ③ 1 Temperature Controller
- ④ 1 Grease Cup
- ⑤ 1 Cart Leg
- ⑥ 1 Wheel Axle
- ⑦ 2 Wheels
- ⑧ 2 Axle Caps
- ⑨ 1 Left Cart Panel
- ⑩ 1 Right Cart Panel



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

WWW.BRINKMANN-NET

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

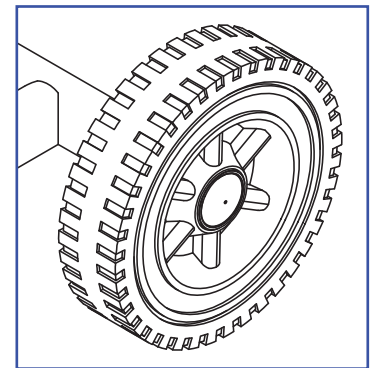


Choose a good, cleared assembly area and get a friend to help you put your grill together. Lay cardboard down to protect grill finish and assembly area.

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

Step 1

Insert the wheel axle through the wheels and cart leg as illustrated. Secure by inserting the two axle caps on each end of the wheel axle in the center of the wheels.

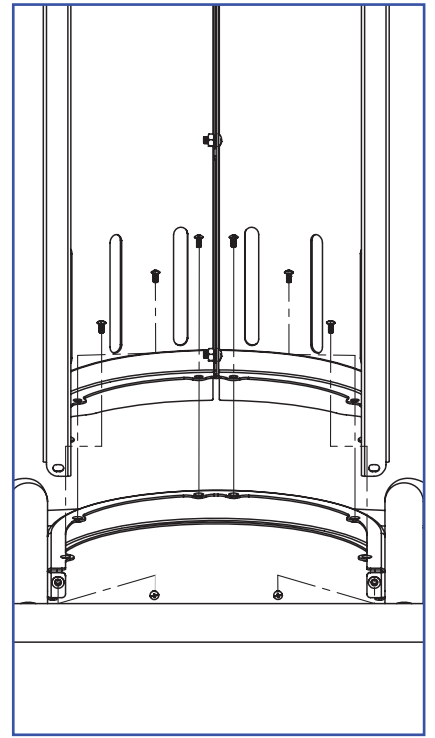
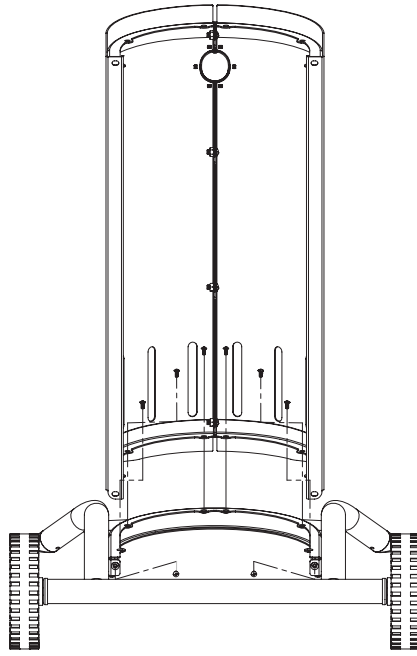
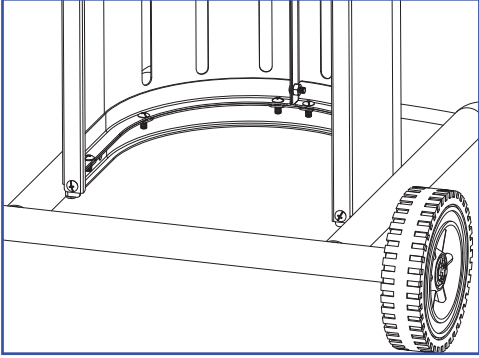


Step 2

Insert the pre-attached bolts on left cart panel into the corresponding slots on the right cart panel as illustrated. After bolts are in position, and the panels are aligned, secure each bolt with a M5 nut (black).

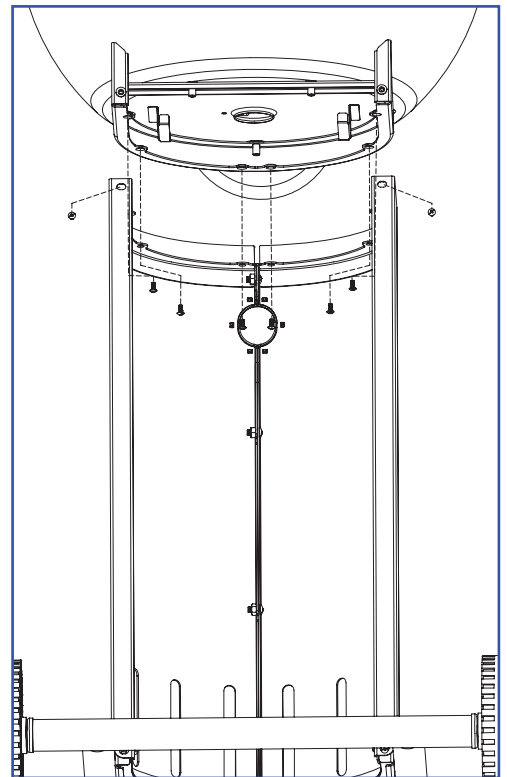
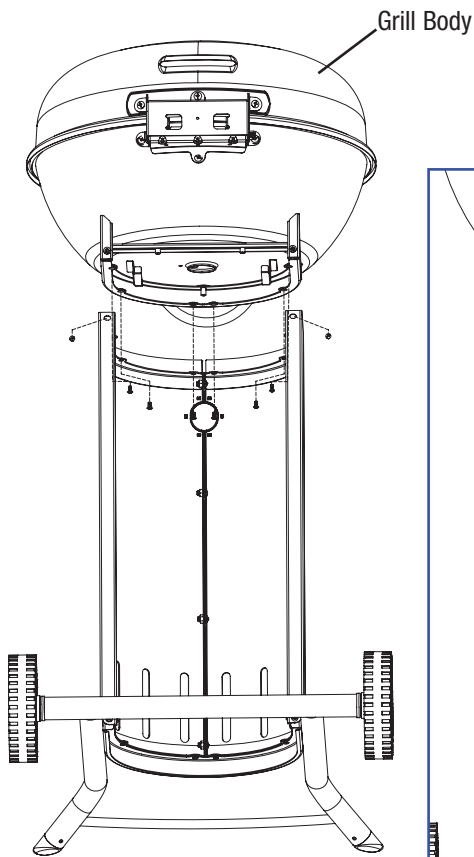
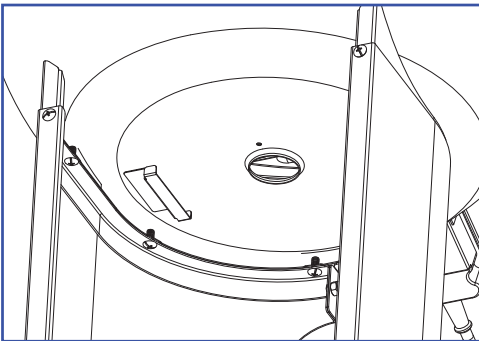
Step 3

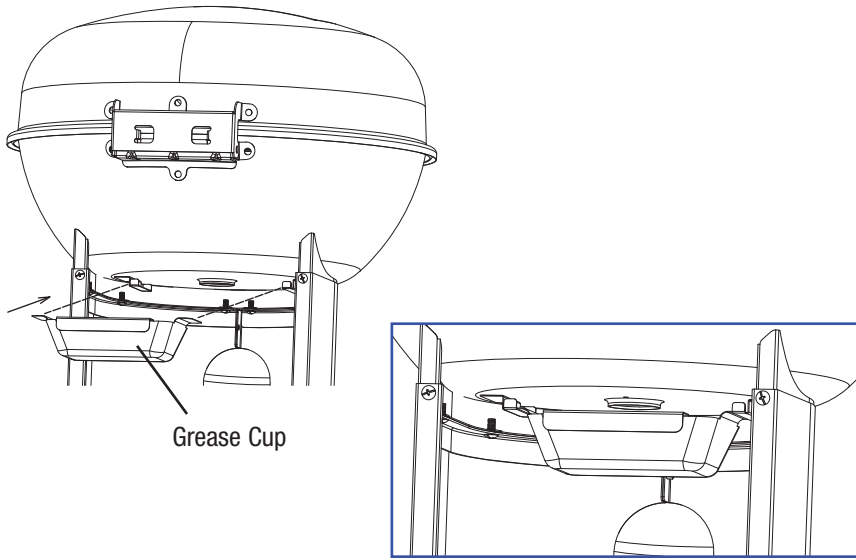
Use eight M5 x 10 mm bolts (black) to attach the cart panel to the base as illustrated.



Step 4

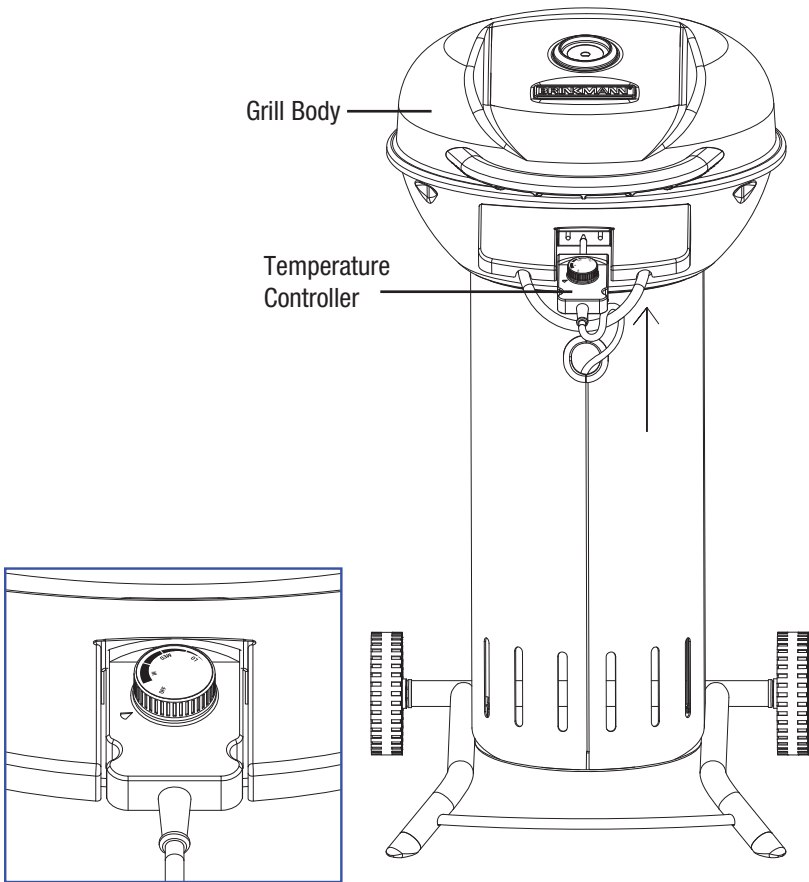
Use eight M5 x 10 mm bolts (black) to attach the grill body on the cart panel as illustrated.





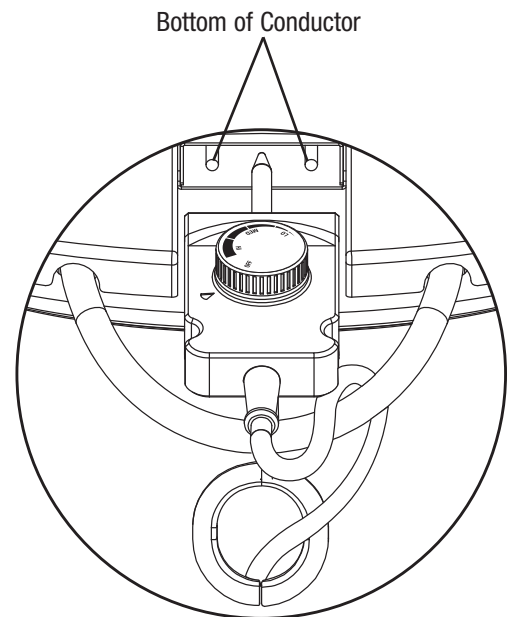
Step 5

Attach the grease cup to the bracket under the grill body.



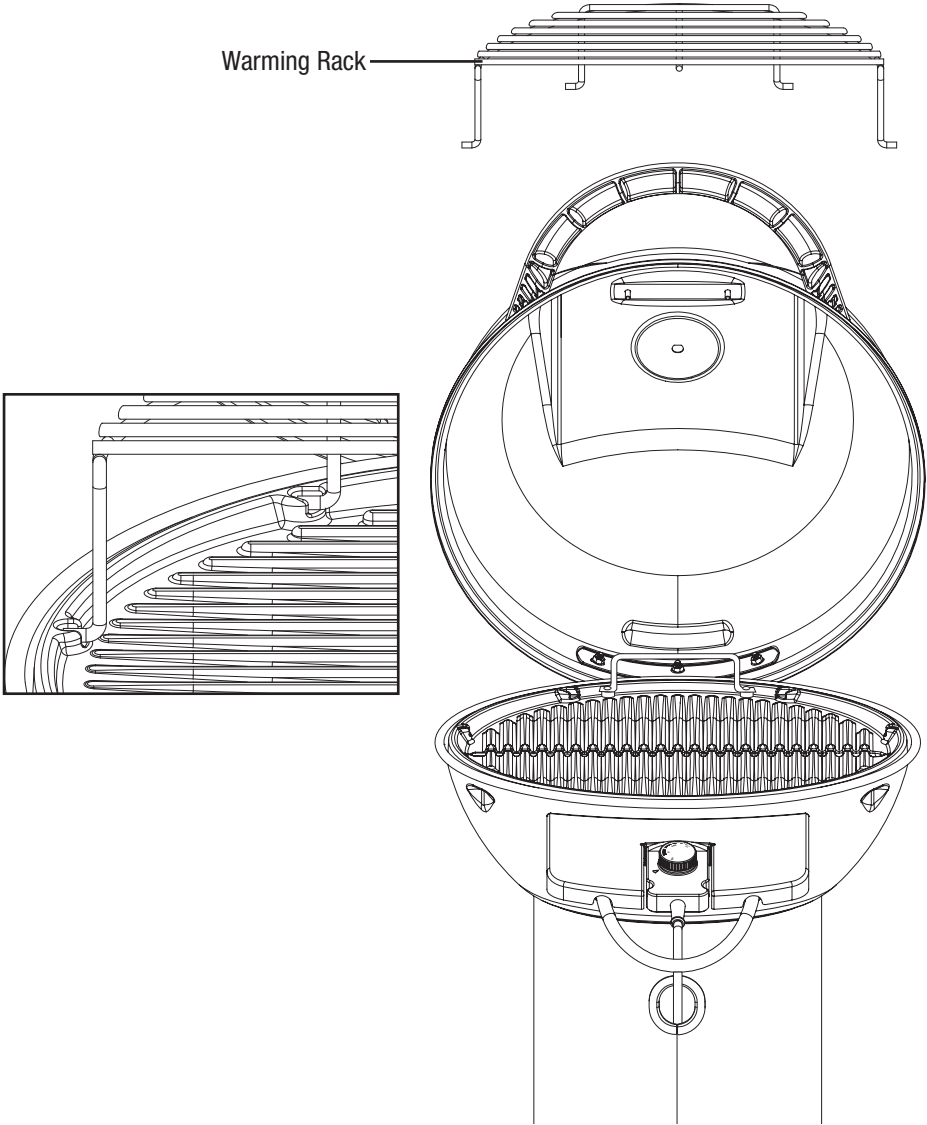
Step 6

Insert the temperature controller into the bracket in the grill body.

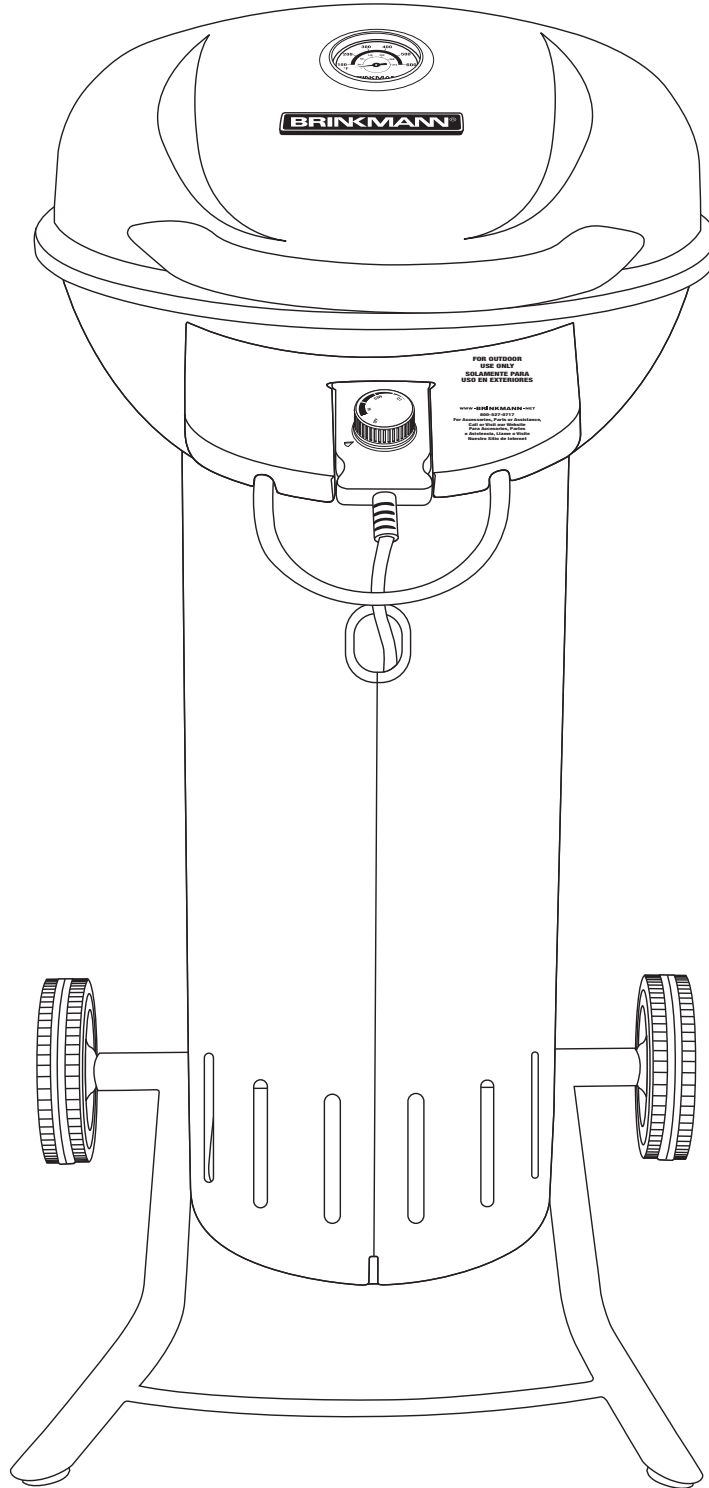


Step 7

Attach the warming rack in slots on the grill body.




Brinkmann® 9060 (Assembled)





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.

¡CUÁNDO 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.

PELIGRO

 NO use en condiciones húmedas o mojadas.

ADVERTENCIA

1. La instalación, el ajuste, el servicio o el mantenimiento incorrecto pueden causar lesión o daños materiales.
2. Lea detenidamente las instrucciones y pautas y a fondo antes de armar o manténimiento.
3. La falta de seguir estas instrucciones podría dar lugar a fuego o explosión.

PELIGRO

 NO para el uso en barcos o los vehículos de la esparcimiento.

PELIGRO



1. No guarde o utilice gasolina o cualquier otro vapor o líquido inflamable cerca de este electrodoméstico.
2. Cuando cocine con aceite/grasa, no permita que el aceite o la grasa supere los 350 °F (175 °C). No guarde aceites de cocina extra cerca de este electrodoméstico.

ÍNDICE

Advertencias generales	19-20
Funcionamiento de la parrilla y recomendaciones útiles.	21-23
Cuidado y mantenimiento apropiados.	23-24
Transporte y almacenaje	24
Identificación y resolución de problemas	25
Lista de partes e instrucciones de armado	26-32
Información de la garantía	Cubierta trasera

- ⚠ PELIGRO:** Indica una situación peligrosa inminente la cual, si no se evita, producirá lesiones graves o aún la muerte.
- ⚠ ADVERTENCIA:** Manténgase alerta a la posibilidad de lesiones corporales graves si no se siguen las instrucciones. Asegúrese de leer y seguir cuidadosamente todos los mensajes.
- ⚠ PRECAUCIÓN:** Indica una situación posiblemente peligrosa la cual, si no se evita, puede producir lesiones menores o moderadas.

CALIFORNIA PROPOSICIÓN 65 ADVERTENCIA

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.

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

www-BRINKMANN-NET

ADVERTENCIAS GENERALES

⚠ ADVERTENCIA

Cuando utilice electrodomésticos, cumpla con estas medidas de seguridad básicas:

- No intente tocar las superficies de la cocina o cualquier otra superficie caliente. Utilice mangos o perillas.
- Para protegerse de descargas eléctricas, no sumerja el cable, las conexiones ni el elemento calentador en agua ni en ningún otro líquido.
- Nunca descuide el electrodoméstico. No permita que los niños ni las mascotas se acerquen a un electrodoméstico que esté en funcionamiento.
- Desenchufe esta parrilla de la fuente de alimentación cuando no esté en uso y antes de limpiarla. Permita que el electrodoméstico se enfríe antes de intentar limpiarlo o realizar el mantenimiento.
- No utilice accesorios que no estén recomendados por el fabricante, puesto que pueden no ser compatibles con este electrodoméstico y pueden causarle daños o lesiones.
- No coloque el cable de alimentación donde pueda entrar en contacto con superficies calientes o causar tropiezos.
- Debe ser extremadamente cauteloso cuando mueva un electrodoméstico que contiene aceite caliente u otro líquido caliente.
- Siempre coloque el cable de alimentación en el electrodoméstico primero y luego enchufe el cable de alimentación en el tomacorriente. Para desconectarlo, coloque el control en "APAGADO" y retire el enchufe del tomacorriente.
- No dé a este electrodoméstico un uso para el que no ha sido diseñado.
- Utilícelo únicamente con un circuito para el hogar GFCI (Interruptor del circuito de fallos de conexión a tierra) con una conexión a tierra adecuada.
- No utilice combustible, como carbón o rocas de lava, con este electrodoméstico.
- Esta parrilla no está diseñada para uso en interiores. No la utilice dentro de un edificio, garaje o cualquier otra área cerrada.
- Este producto no está diseñado para uso comercial.
- Este producto no está diseñado para ser utilizado sobre una mesa. No coloque este producto sobre una mesa.
- Los cables de extensión para exteriores deben utilizarse con productos para uso en exteriores y están marcados en la superficie con letras de sufijo "W" y tienen una etiqueta que indica "Apto para uso con electrodomésticos diseñados para exteriores".
- Cuerdas de extensión más largas están disponibles y pueden ser utilizadas si el cuidado se ejerce en su uso.
- Si se utiliza una cuerda de extensión más larga el grado marcado debe ser por lo menos tan grande como el grado eléctrico de la aplicación. La cuerda de extensión debe poner a tierra - el tipo 3 - ata con alambre la cuerda.
- No opere este producto bajo la lluvia o en condiciones de humedad. No permita que este producto entre en contacto con agua en exceso. Coloque este producto a una distancia mayor a 10 pies (3 m) de cualquier superficie grande de agua (piscina, lago, estanque, etc.).
- **PRECAUCIÓN** - reducir el riesgo de descarga eléctrica, siempre mantenga esta parrilla y el controlador de temperatura eléctrico secos.
- No opere esta parrilla con un controlador de temperatura eléctrico que se haya dañado de algún modo. Póngase en contacto con un centro de servicios autorizado para obtener información sobre cómo reemplazar un producto. Utilice únicamente el número de controlador de temperatura modelo 116-9060-1.

ADVERTENCIAS GENERALES

⚠ ADVERTENCIA

- Nunca cambie o retire los enchufes de conexión a tierra del cable de alimentación o del tomacorriente para el hogar.
- En caso de incendio, coloque la perilla de control en “APAGADO”. Desenchufe la parrilla de la fuente de alimentación y deje que el fuego se apague por sí solo. No utilice agua para intentar extinguir un incendio.
- No utilice agua o ningún otro rociador en líquido para limpiar la parrilla mientras todavía está enchufada. Desenchufe la parrilla antes de limpiarla.
- No opere esta parrilla mientras se encuentra bajo la influencia de drogas, alcohol o si está fatigado.
- No utilice líquido combustible para parrilla, rocas de lava, gasolina, queroseno o alcohol con esta parrilla.
- No la utilice en presencia de gases inflamables o explosivos, vapor u otras sustancias.
- Siempre mantenga todos los materiales combustibles a una distancia de al menos 36” (91 cm) de la parrilla. No utilice esta parrilla o cualquier otro producto a gas bajo un alero o cerca de cualquier estructura combustible.
- No utilice esta parrilla, a menos que esté completamente ensamblada y todas las partes estén sujetadas y ajustadas firmemente.
- Utilice únicamente partes de reemplazo idénticas.
- No utilice este producto cuando haya vientos fuertes.
- No intente mover este electrodoméstico mientras está en uso.
- Siempre abra la tapa de la parrilla con cuidado: el calor y el vapor atrapados en la tapa pueden quemar.
- Instale esta parrilla sobre una superficie nivelada, lisa y dura.
- NO utilice este producto sobre terrazas de madera.
- Mantenga todos los cables eléctricos lejos de la parrilla caliente.
- No utilice este producto como calefactor de interiores, ya que se acumularán los gases tóxicos.
- Después de haber guardado la parrilla por un tiempo, inspecciónela para ver la abrasión, el desgaste, los cortes o el daño causados al controlador de temperatura y al cable de alimentación.
- Siempre utilice un termómetro para carne para asegurarse de que la comida se cocine a una temperatura segura.
- Puede causar la muerte, lesiones o daños graves a la propiedad si no cumple cuidadosamente las medidas de seguridad mencionadas arriba.
- Almacene los productos adentro cuando no este en uso - fuera del alcance de niños. No limpie este producto con un aerosol de agua o los similares.
- Desenchufe del enchufe cuando no este en uso y antes de limpiar. Permita refrescarse antes de poner o de sacar piezas.
- No funcione ninguna aplicación con una cuerda o un enchufe dañada o después de que la aplicación funcione incorrectamente o se caiga o se dañe de cualquier manera. Por favor llame al servicio al cliente de Brinkmann al 800-527-0717.

⚠ SEA PRECAVIDO Y UTILICE SENTIDO COMÚN CUANDO OPERE LA PARRILLA DE GAS.

**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

OPERACIÓN DE LA PARRILLA:

Lea y siga todas las advertencias e instrucciones indicadas en las secciones anteriores de este manual.

PREPARACIÓN DE LA PARRILLA PARA USARLA POR PRIMERA VEZ:

- Debido al proceso de fabricación y preservación de los componentes de la parrilla, puede haber residuo de aceite presente en la hornillas y en las superficies de cocción de la parrilla.
- Antes de cocinar por primera vez en la parrilla, precaliéntela durante 15 minutos en “ALTO” para quemar este aceite residual.

PRECALENTAMIENTO DE LA PARRILLA:

- Se recomienda que precaliente la parrilla antes de usarla. Esto asegura que las superficies para cocinar estén a las temperaturas deseadas para dorar los azúcares de los alimentos cuando cocine. Después de encender la parrilla, coloque las perillas de control de las hornillas principales a la posición “ALTO” durante 10 a 15 minutos. Cierre la cubierta durante el período de precalentamiento.

ADVERTENCIA

- **NO deje la parrilla desatendida mientras está en uso.**
- **NO mueva la parrilla cuando esté en uso. Trabe las ruedas en posición para estabilizar la parrilla.**
- **NO utilice agua para apagar las llamaradas.**

PARA REDUCIR AL MÍNIMO LAS LLAMARADAS:

- Recorte el exceso de grasa de la carne antes de cocinarla.
- Cocine la carne con alto contenido de grasa (pollo o puerco) con llama suave o indirecta.
- Verifique que la parrilla está sobre suelo nivelado y que la grasa puede salir de la parrilla a través del agujero de drenaje en la sección inferior y acumularse en la gaveta para grasa.

⚠ ADVERTENCIA

CÓMO OPERAR EL CONTROLADOR DE TEMPERATURA:

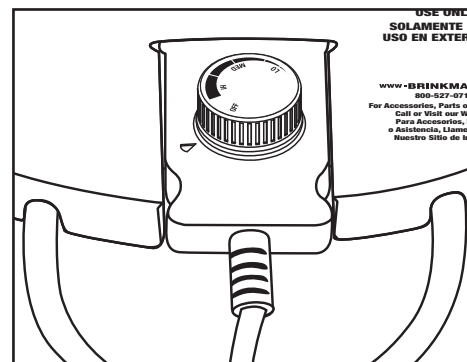
NO se recomienda utilizar el cable de extensión.

SI UN CABLE DE EXTENSIÓN ES ABSOLUTAMENTE NECESARIO:

- Utilice un cable de extensión conectado a tierra de 3 puntas aprobado por CSA o UL que esté calificado para al menos 15 A y marcado como apto para uso en exteriores.
- NUNCA conecte dos o más cables de extensión en serie.
- Utilice el cable de extensión más corto posible.
- Utilice un cable de extensión de menos de 50 pies (15,24 m) de largo y de calibre 12 ó 14 AWG.
- Mantenga la conexión del cable de extensión seca y lejos del suelo.
- Evite enchufar el cable de extensión o de alimentación de manera que atraviesen entradas de auto, senderos o en cualquier lugar donde puedan causar tropiezos.

CÓMO ENCENDER LA PARRILLA:

1. Abra la tapa del controlador de temperatura. Asegúrese de que la perilla de control se encuentre en la posición “APAGADO”.
2. Inserte completamente el controlador de temperatura en la parrilla.
3. Enchufe el otro extremo del controlador de temperatura en un tomacorriente de 3 puntas GFCI que esté seco.
4. Ajuste las configuraciones de la perilla de control en el nivel de temperatura deseada.



CÓMO APAGAR LA PARRILLA:

- Coloque la perilla del controlador de temperatura en “APAGADO”.
- Desenchufe el cable de alimentación del tomacorriente de pared.
- Desconecte el controlador de temperatura de la parrilla.
- Cierre la tapa del controlador de temperatura.
- Coloque el cable eléctrico en el soporte mientras la parrilla no está en uso.

CÓMO COCINAR:

- Configure el controlador de temperatura en el nivel deseado y deje que alcance la temperatura.
- Coloque la comida en la parrilla para cocinar.
- Con la tapa abierta o cerrada, cocine hasta que se alcance la temperatura interna deseada.
- La parrilla eléctrica es CALIENTE mientras que es funcionando y seguirá siendo CALIENTE por un periodo de tiempo. Tenga cuidado.

RECOMENDACIONES PARA COCINAR EN LA PARRILLA

LIMPIEZA

- Siempre lávese bien las manos con agua caliente y jabón antes de manipular alimentos y después de tocar carne, pollo o mariscos crudos.
- Cuando utilice una fuente para llevar carne, pollo o mariscos crudos a la parrilla, asegúrese de lavar bien la fuente con agua caliente y jabón antes de colocar alimentos cocidos en ella, o utilice fuentes distintas para los alimentos crudos y cocidos.
- Nunca utilice los mismos utensilios para manipular carne cruda, pollo crudo o mariscos, a menos que los lave bien con agua caliente y jabón.
- Nunca reutilice el adobo de la carne o pollo crudo en alimentos ya cocidos y listos para servir.

COCINAR A LA PARRILLA A LA TEMPERATURA APROPIADA

- Utilice un termómetro para carne para verificar que haya alcanzado una temperatura interna segura. Puede ordenar un termómetro de calidad comercial de Brinkmann. Para obtener más información sobre este producto y otros accesorios Brinkmann, consulte las páginas de accesorios al final de este manual.
- El Departamento de Agricultura de EE.UU. recomienda que los siguientes alimentos alcancen las siguientes temperaturas mínimas:

Chuletas	145 grados F (62.8° C)
Carne molida	160 grados F (71° C)
Cerdo	145 grados F (62.8° C)
Pollo	180 grados F (82° C)
Asados	145 grados F (62.8° C)
Mariscos	140 grados F (60° C)
Verduras	145 grados F (62.8° C)
Verduras	63 °C (145 °F)

RECOMENDACIONES ÚTILES

- Si precocina carne o pollo, hágalo inmediatamente antes de cocinarlo en la parrilla.
- Nunca descongele carne a la temperatura ambiente o sobre un mostrador.
- Refrigere los restos a más tardar 2 horas después de haber sacado la comida de la parrilla.
- Para mayor información, llame a la Línea de Información sobre Carne y Pollo de USDA al número sin cargo 800-535-4555.

CUIDADO Y MANTENIMIENTO ADECUADOS:

- Para proteger su parrilla contra la oxidación excesiva, manténgala limpia y cubierta todo el tiempo cuando no la esté usando.
- Lave las rejillas para cocinar con agua jabonosa caliente, enjuáguelas bien y séquelas. Aplique una capa ligera de aceite vegetal líquido o en aerosol a las rejillas para cocinar.
- Limpie el interior y exterior de la parrilla con un paño húmedo. Aplique una capa ligera de aceite vegetal líquido o en aerosol a la superficie interior para impedir la oxidación.
- 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.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO:

- Mantenga el artefacto alejado de materiales combustibles, gasolina u otros vapores o líquidos inflamables.
- Verifique lo siguiente por lo menos dos veces al año o después de largos períodos de almacenaje para cocinar sin peligro y obtener el mejor rendimiento de su parrilla.
- Asegúrese de apretar toda la tornillería (tuercas, pernos, tornillos, etc.) por lo menos dos veces por año.

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

- Retire las rejillas para cocinar, las placas de distribución de calor y las hornillas del interior de la parrilla. Utilice un cepillo con agua caliente y detergente para quitar el exceso de residuos. NUNCA use un limpia hornos comercial. Enjuague bien con agua. Seque con una toalla y reinstale todos los componentes en la forma descrita en las instrucciones de armado.
- La rejilla de cocción esta cubierta con in acabado antiadherente, que puede ser dañado por espátula metálica o productos de limpieza abrasivos.

REJILLAS PARA COCINAR

- Límpielas con agua y detergente de jabón suave. Se puede usar un cepillo con cerdas de latón o una esponja de limpieza de nilón para quitar los residuos de las superficies de acero inoxidable. No use cerdas de acero para limpiar las parrillas de porcelana. El acero puede picar o agrietar el acabado. NO use un limpiahornos comercial.

⚠ ADVERTENCIA

TRANSPORTE Y ALMACENAJE:

- **Nunca mueva una parrilla cuando está caliente o con objetos sobre las superficies de cocción.**
- **Nunca guarde líquidos inflamables o latas de aerosol debajo o cerca de la parrilla.**
- **NO apague incendios de grasa con agua.**

ANTES DE GUARDAR LA PARRILLA:

- Limpie todas las superficies.
- Si deja la parrilla en el exterior, cierre la tapa de la perilla de control y cubra la parrilla con una cubierta para parrillas para protegerla de las condiciones climáticas.

IDENTIFICACIÓN Y CORRECCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSA	CORRECCION
Elemento eléctrico no calienta	<ol style="list-style-type: none"> 1. Asegúrese que el cable de 3 alambres este enchufado bien en una tomacorriente aterrizador de 3 alambres de 120 voltios que es protegido por GFCI de 15 o 20 amperios. 2. Compruebe los trituradores o los fusibles para ver si hay un cortocircuito. 3. Compruebe que el GFCI no se hay cortado o disparado. 4. Elemento eléctrico esta dañado y necesita reemplazo. 5. Controlador de temperatura dañada. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Enchufe de nuevo al cable de 3 alambres de 120 voltios que es protegido por GFCI de 15 o 20 amperios. 2. Apague y prenda de nuevo los trituradores o sustituya el fusible. 3. Apague y prenda la tomacorriente por el GFCI. 4. Reemplace el elemento. 5. Reemplace el Controlador de temperatura.
Ahumador no calienta como debería	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ajuste la temperatura con el regulador eléctrico. 2. No cheque lo comida tanto. 3. Cuerda de extensión no es el tipo correcto. 4. Elemento eléctrico esta dañado y necesita reemplazo. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Súbale al regulador eléctrico. 2. Abriendo demasiado la puerta permite que el calor se escape, solo abre la puerta cuando es necesario. 3. No use una extensión, solo use extensión cuando absolutamente necesario. Use extensión mas corta posible. Use extensión 12/3 o 14/3 aterrizado de 15 amperios. 4. Reemplace el elemento.
Ahumador calienta demasaido	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ajuste la temperatura con el regulador eléctrico. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Bájale al regulador eléctrico.

CONTENIDO DE LA BOLSA DE PARTES

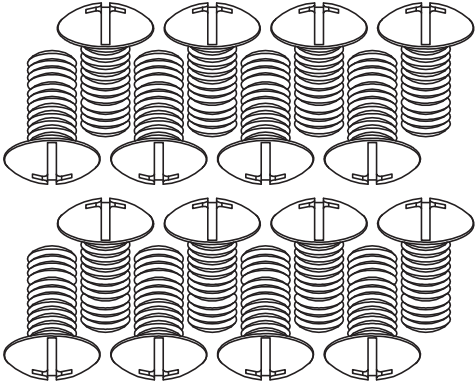
Verifique que tiene todos los artículos indicados en la **LISTA DE PARTES** y en el **CONTENIDO DE LA BOLSA DE PARTES** antes de comenzar con el proceso de instalación.

LA BOLSA DE PARTES INCLUIRÁ LO SIGUIENTE:

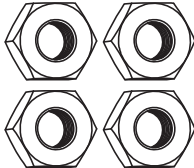
Cant.

- 16 M5 x 10 mm Pernos (Negros)
- 4 M5 Tuercas (Negros)
- 1 Llave Inglesa

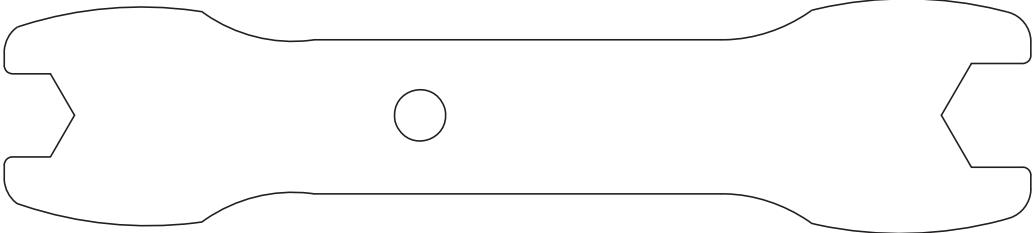
M5 x 10 mm Pernos (Negros)



M5 Tuercas (Negros)



Llave Inglesa



INSTRUCCIONES DE ARMADO

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

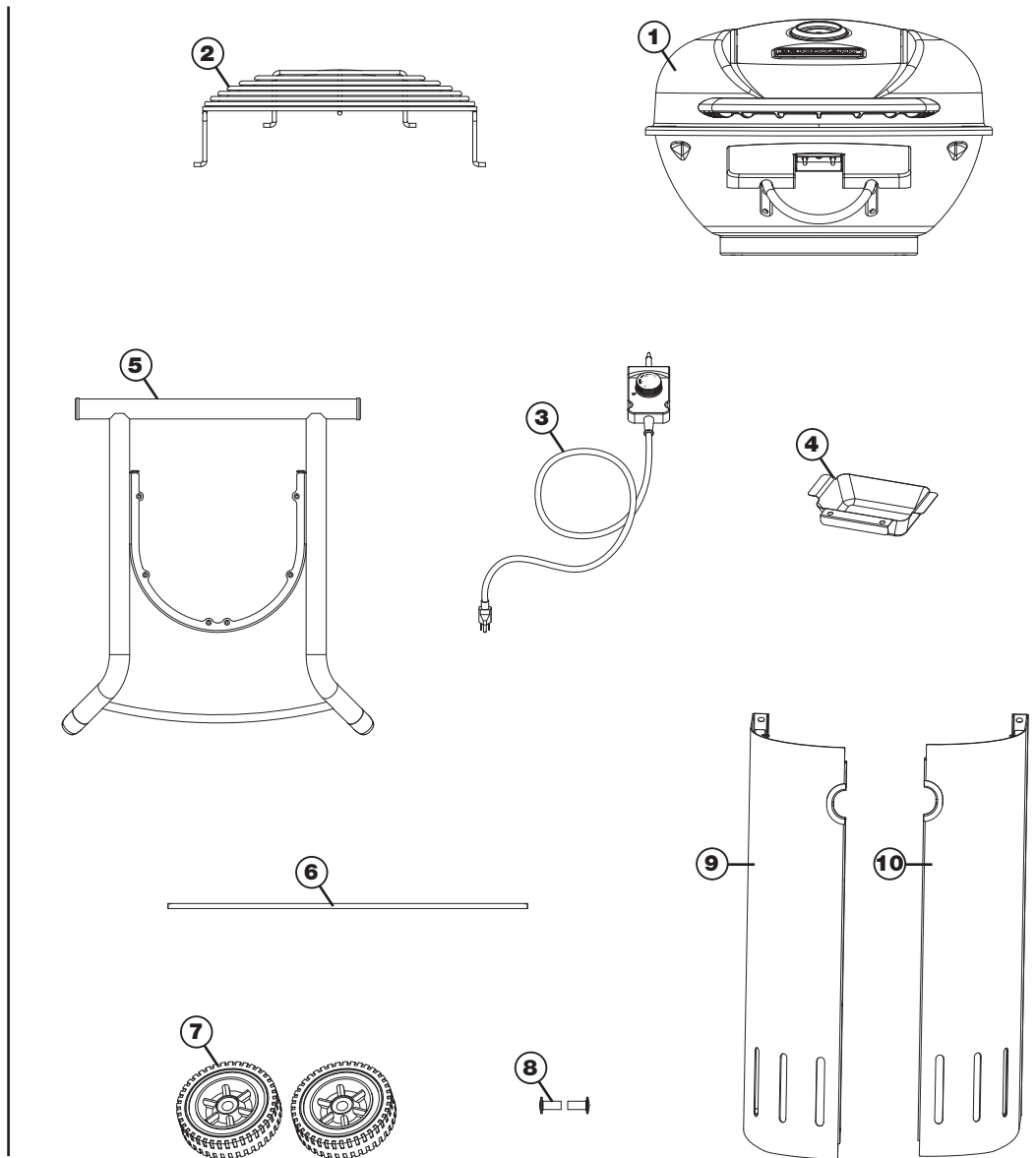
RECOMENDAMOS QUE ESTA UNIDAD SEA ARMADA POR DOS PERSONAS.

Se necesitan las siguientes herramientas para armar esta Parrilla Eléctrica para Patio Brinkmann®:

- Destornillador
- Llave Inglesa

LISTA DE PARTES:

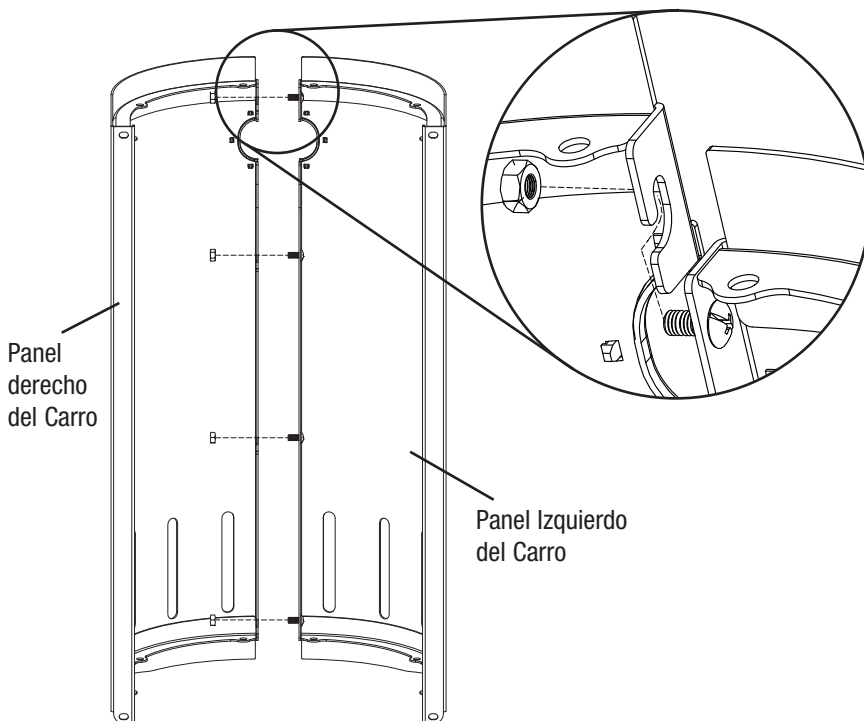
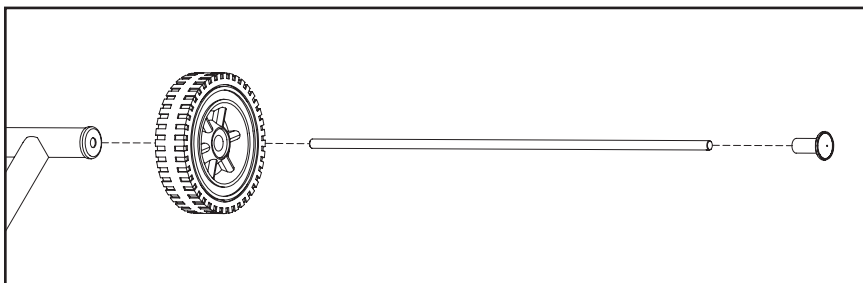
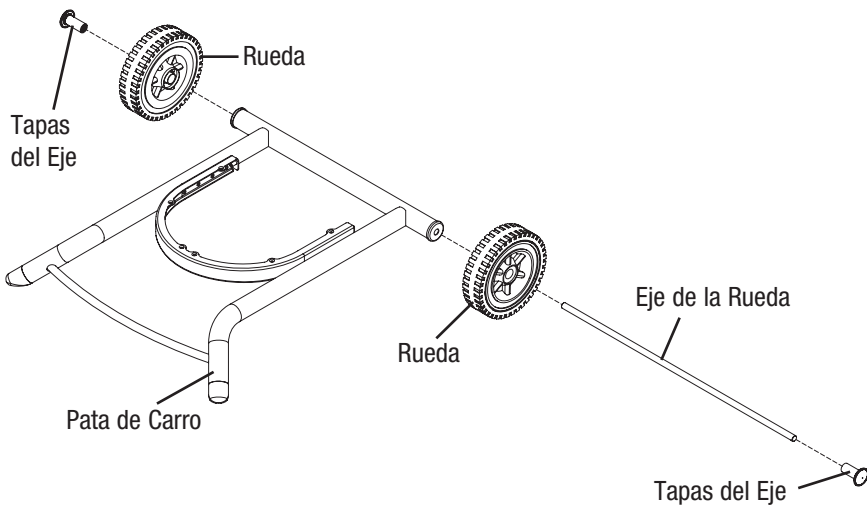
- ① 1 Montaje del Cuerpo de la Parrilla
- ② 1 Rejilla para Calentar
- ③ 1 Controlador de Temperatura
- ④ 1 Recipiente para la Grasa
- ⑤ 1 Pata de Carro
- ⑥ 1 Eje de la Rueda
- ⑦ 2 Ruedas
- ⑧ 2 Tapas del Eje
- ⑨ 1 Panel Izquierdo del Carro
- ⑩ 1 Panel derecho del Carro



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

WWW-BRINKMANN-NET

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

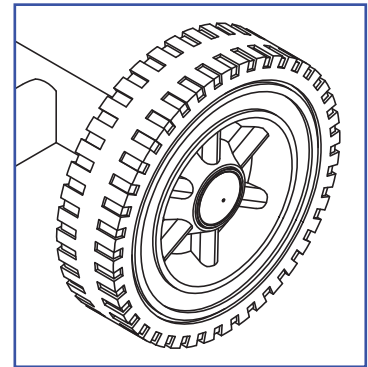


Elija un lugar adecuado y despejado para armar la parrilla y pídale a un amigo que le ayude. Tienda cartón sobre el suelo para proteger el acabado de la parrilla y el área de armado.

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

Paso 1

Inserte el eje de las ruedas a través de las ruedas y las patas tal como se ilustra. Asegúrelo insertando las dos tapas del eje en cada extremo del eje al centro de las ruedas.

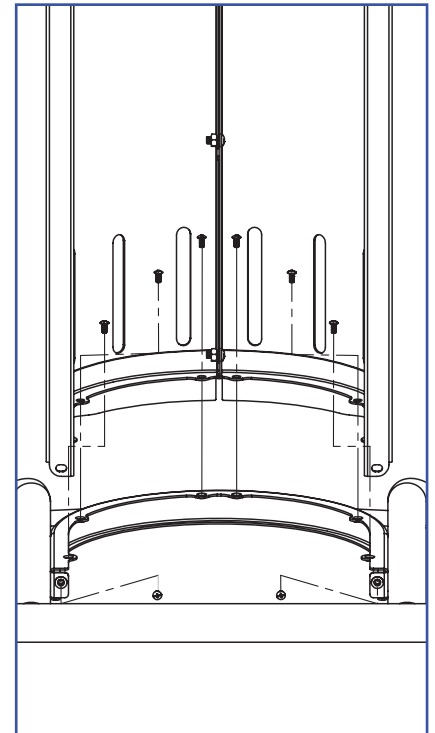
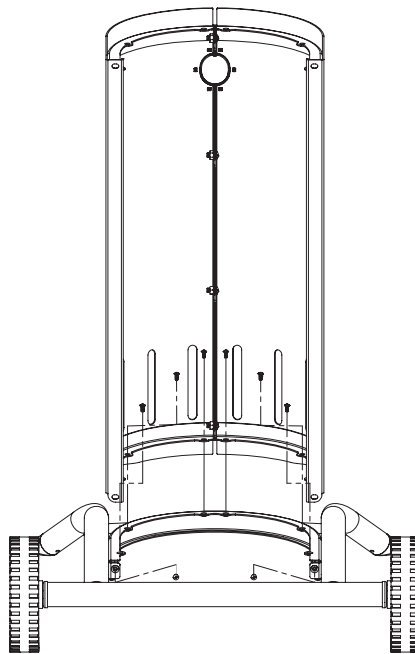
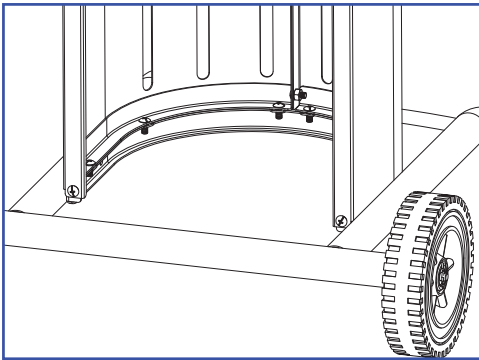


Paso 2

Inserte los pernos que están previamente ensamblados en el panel izquierdo del carro en los agujeros correspondientes en el panel derecho tal como se ilustra. Con los pernos ya en posición, y los paneles alineados, asegure cada perno con una tuerca M5 (negra).

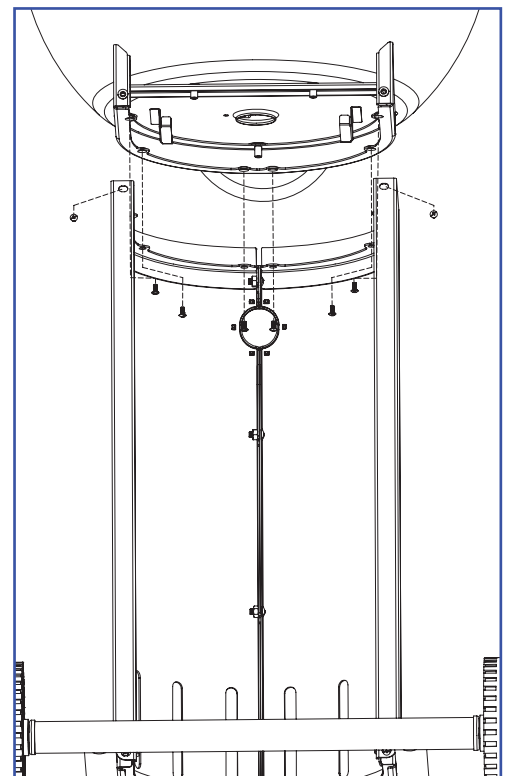
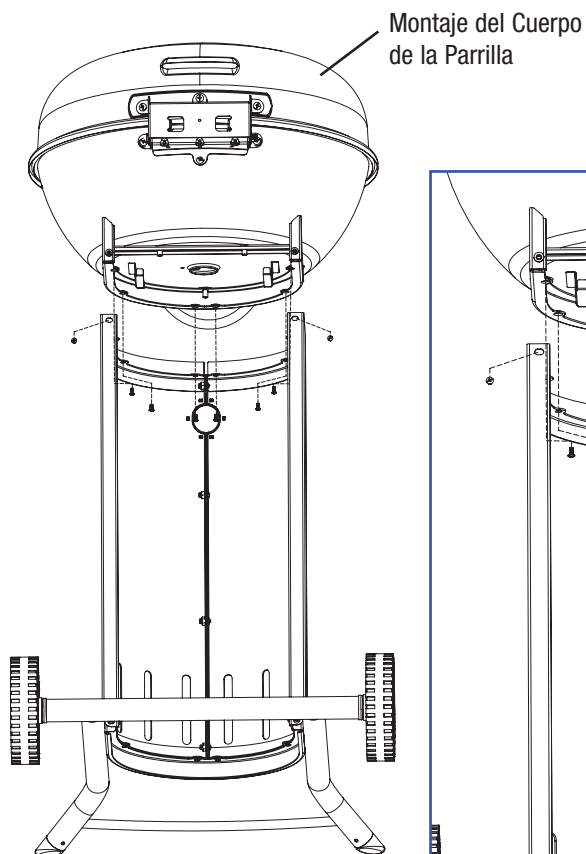
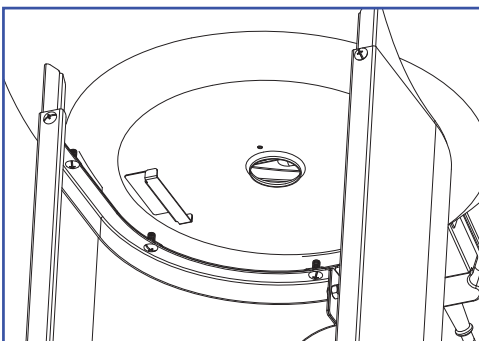
Paso 3

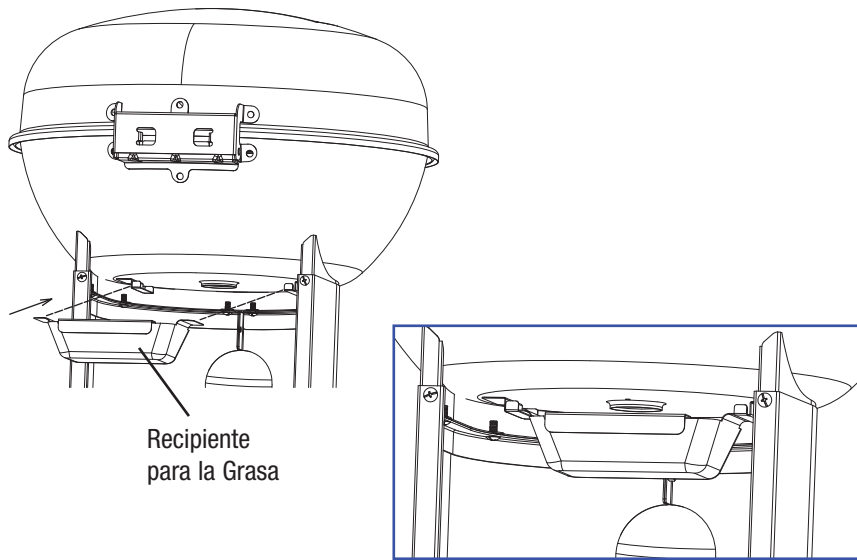
Use ocho pernos M5 x 10 mm (negros) para unir el panel del carro a la base tal como se ilustra.



Paso 4

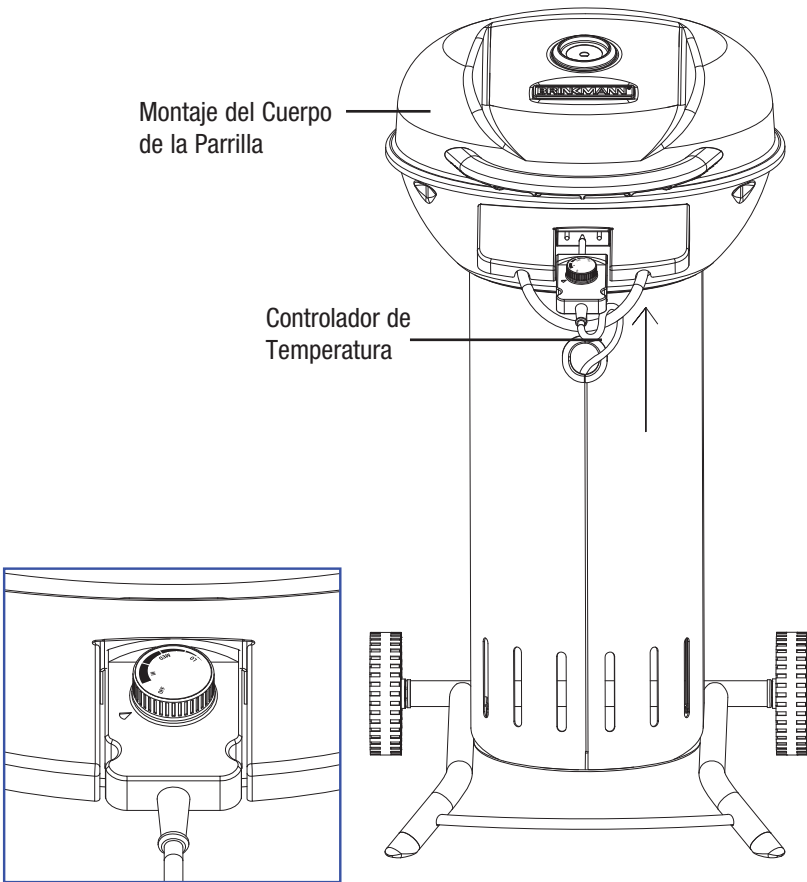
Use ocho pernos M5 x 10 mm (negros) para unir el cuerpo de la parrilla al panel del carro tal como se ilustra.





Montaje del Cuerpo de la Parrilla

Controlador de Temperatura



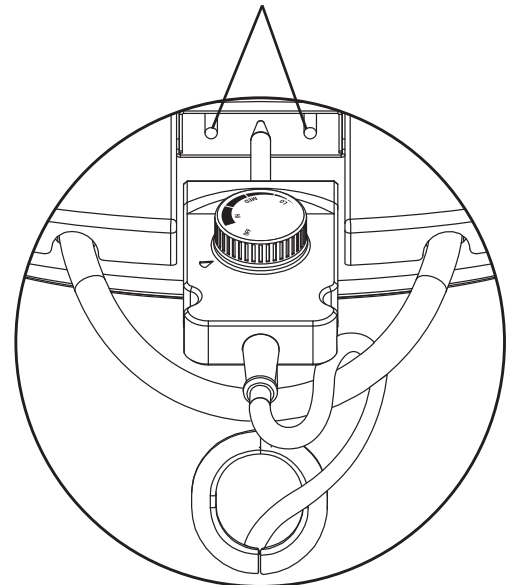
Paso 5

Una el recipiente para grasa al soporte debajo del cuerpo de la parrilla.

Paso 6

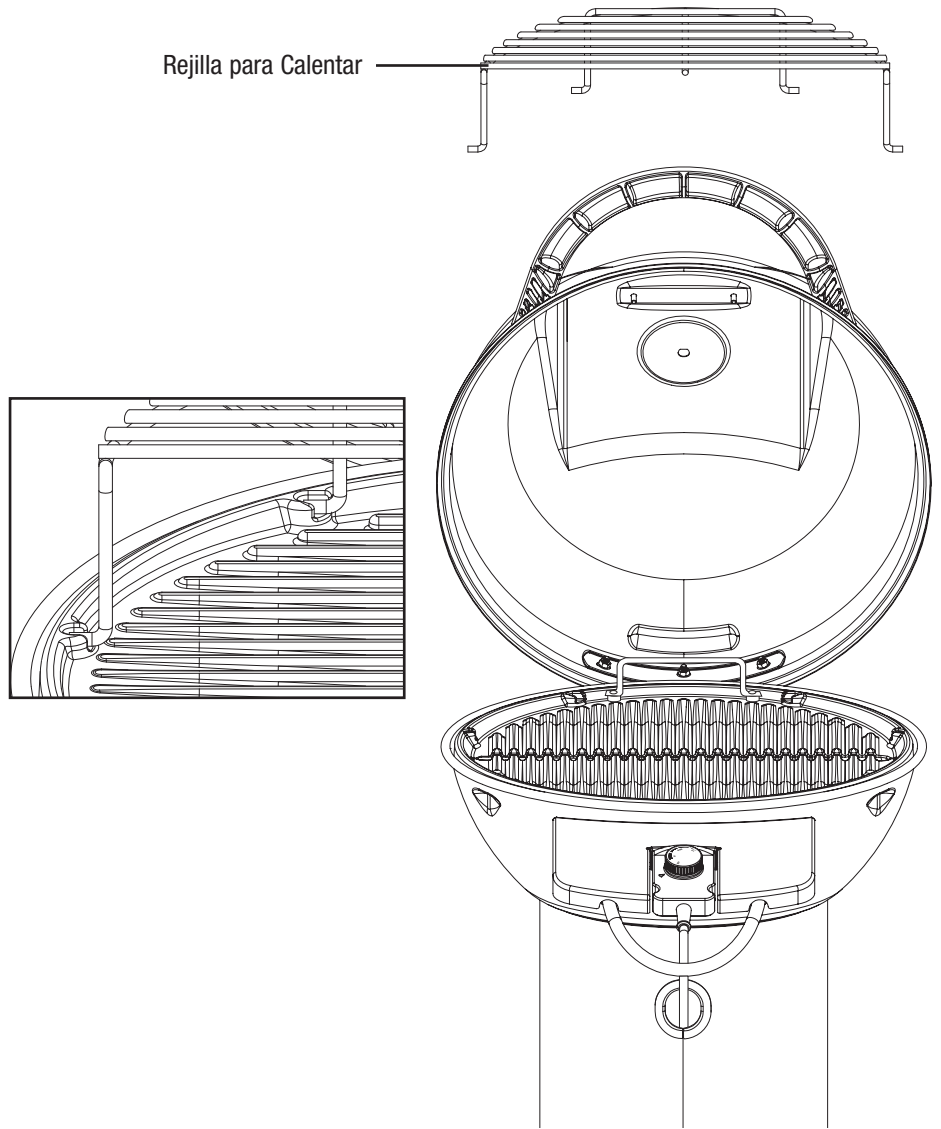
Inserte el controlador de temperatura en el soporte en el cuerpo de la parrilla.

Parte Inferior del Conductor

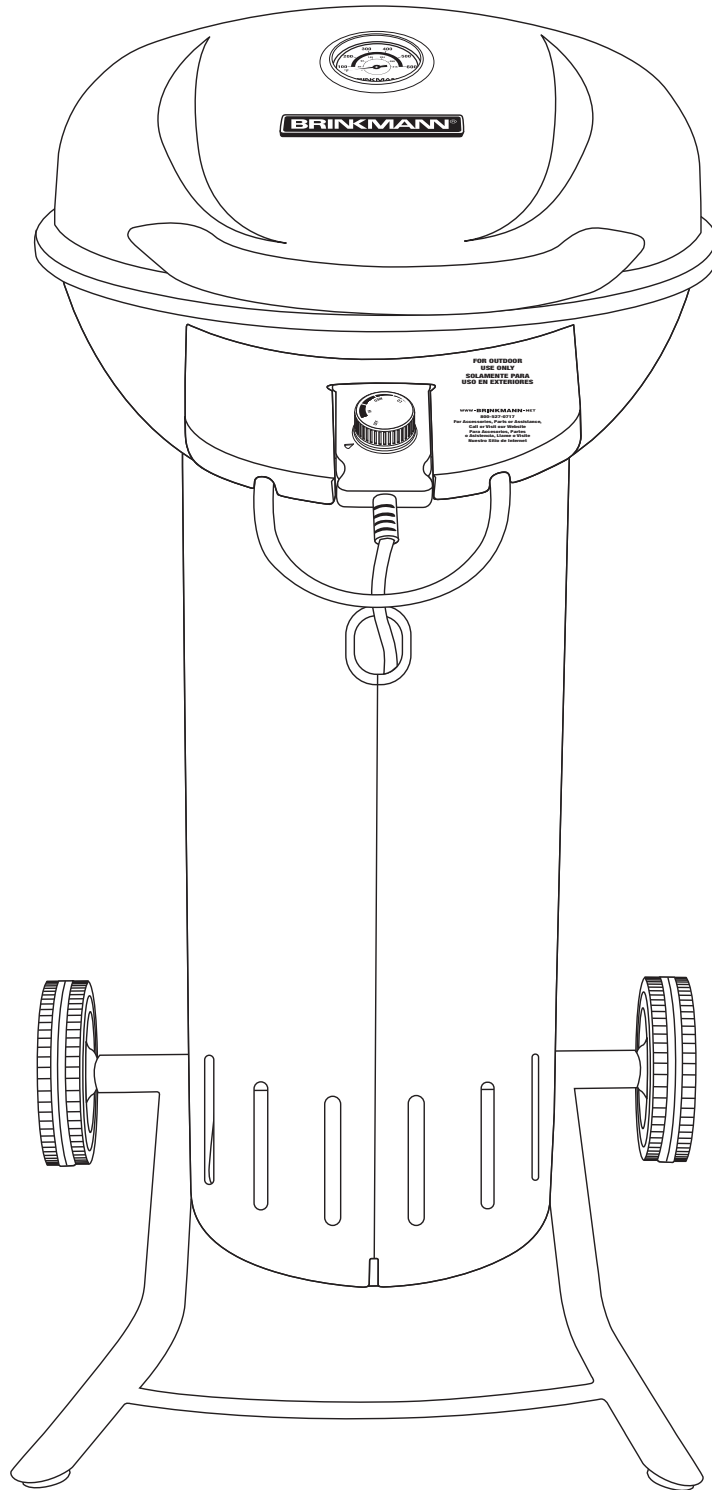


Paso 7

Una la rejilla para Calentar en los agujeros en el cuerpo de la parrilla.



Brinkmann® 9060 (Armado)



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

WWW • BRINKMANN • NET

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

WWW • BRINKMANN • NET

ONE YEAR LIMITED WARRANTY

For one year from date of purchase, The Brinkmann Corporation warrants the Brinkmann® Electric Patio 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 Brinkmann® Electric Patio Grill under the terms of this warranty, please call Customer Service Department at 800-527-0717. A receipt 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 ONE 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 BRINKMANN® ELECTRIC PATIO 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 LIMITADA DE UN AÑO

Por un año a partir de la fecha de compra, The Brinkmann Corporation garantiza la Parrilla Eléctrica para Patio de Brinkmann® contra defectos debidos a la mano de obra o materiales, al comprador original. Las obligaciones de The Brinkmann Corporation bajo esta garantía están limitadas a los siguientes lineamientos:

- 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 en la superficie ni daño al acabado provocado por el calor, el cual es considerado desgaste ordinario.
- The Brinkmann Corporation puede elegir reparar o reemplazar unidades dañadas cubiertas bajo los términos de esta garantía.
- Esta garantía se extiende al comprador original únicamente y no es cedible ni asignable a compradores subsecuentes.

The Brinkmann Corporation requiere una prueba de compra razonable. Por lo tanto le recomendamos fuertemente que **conservar su recibo o factura**. Para obtener piezas de reemplazo para su Parrilla Eléctrica para Patio de Brinkmann® conforme a los términos de esta garantía, por favor llame al Departamento de Servicio al Cliente al 800-527-0717. Un recibo será necesario. The Brinkmann Corporation no se hará responsable por cualquier parrilla que le sea remitida sin autorización previa.

SALVO EN CUANTO A LO ANTERIORMENTE INDICADO, THE BRINKMANN CORPORATION NO HACE OTRA GARANTÍA EXPRESA.

LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS DE CALIDAD E IDONEIDAD PARA UN FIN CONCRETO ESTÁN LIMITADAS EN DURACIÓN A UN AÑO A PARTIR DE LA FECHA DE COMPRA. ALGUNOS ESTADOS NO PERMITEN LIMITACIONES EN CUANTO AL TIEMPO DE DURACIÓN DE UNA GARANTÍA IMPLÍCITA, POR LO QUE LA ANTERIOR LIMITACIÓN PODRÍA NO APLICARLE A USTED.

CUALQUIER RESPONSABILIDAD POR DAÑOS INDIRECTOS, INCIDENTALES O EMERGENTES RESULTANTE DE FALLAS DE LA PARRILLA ELÉCTRICA PARA PATIO DE BRINKMANN® PARA CUMPLIR CON ESTA GARANTÍA O CUALQUIER GARANTÍA IMPLÍCITA QUEDA EXCLUIDA. EL CONSUMIDOR ACEPTA QUE EL PRECIO DE COMPRA ESTÁ BASADO EN LAS LIMITACIONES CONTENIDAS EN LA GARANTÍA ESTABLECIDA ARRIBA. ALGUNOS ESTADOS NO PERMITEN LA EXCLUSIÓN NI LIMITACIÓN DE LOS DAÑOS INCIDENTALES O EMERGENTES, ASÍ QUE LA LIMITACIÓN O EXCLUSIÓN QUE APARECE ARRIBA PODRÍA NO APLICARLE A USTED. ESTA GARANTÍA LE DA A USTED DERECHOS LEGALES ESPECÍFICOS, Y USTED TAMBIÉN PODRÍA TENER OTROS DERECHOS QUE VARIAN DE ESTADO A ESTADO.