

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



BBQ-Pro PG-CG007-1 Owner's Manual

[Shop genuine replacement parts for BBQ-Pro
PG-CG007-1](#)



[Find Your BBQ-Pro Grill Parts - Select From 33 Models](#)

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



OWNER'S MANUAL

BARREL GRILL

Product code: 47219/ 0-08432491-2

Item: 146.47219610

UPC code: 182995001665

Date of purchase: ___ / ___ /

 **CARBON MONOXIDE HAZARD** 

Burning Charcoal gives off carbon monoxide which has no odor and cause death.

Do not burn charcoal inside homes, vehicles, tents, garages or any enclosed areas.

Use outdoors only, where it is well ventilated.

 **WARNING** 

Read and follow all Safety, Assembly, and Use and Care Instructions in this Guide before assembling and cooking with this grill.

Call Grill Service Center For Help And Parts
If you have questions or need assistance during assembly, please call 1-888-287-0735. You will be speaking to a representative of the grill manufacturer. To order new parts call at 1-800-4-MY-HOME®.

Product Record

IMPORTANT: Fill out the product record information below.

Model Number _____

Serial Number _____
See rating label on grill for serial number.

Date Purchased _____

 **CAUTION** 

For residential use only. Do not use for commercial cooking.

Installation Safety Precautions

- Please read this User's Manual in its entirety before using the grill.
- Failure to follow the provided instruction can result in seriously bodily injury and/or property damage.
- Some parts of this grill may have sharp edges. Please wear suitable protective gloves.
- Never use the grill with its back and side closer than 36 inches to any combustible wall or surface.
- Place your grill outdoors on a firm, level surface. Do not use this grill on a surface that will burn or melt, such as a plastic or artificial surface or wood table. Keep grill away from wooden fences, overhanging trees, or other flammable objects before adding and lighting charcoal.
- **DO NOT USE GASLINE, ALCOHOL OR KEROSENE IN THIS GRILL.** Use only commercial lighter fluid with charcoal briquettes or pre-soaked charcoal briquettes. Prepare charcoal according to the product's instructions. Do not exceed 5 lbs of charcoal briquettes in this grill per use.
- After lighting charcoal, do not leave grill unattended.
- Remember to keep children and pets away from lit grill at all times. To avoid harm to people, pets, or property, do not move the grill once the charcoal has been lit.
- Once coals are lit, the grill and surrounding surfaces become very hot.
- To extinguish charcoal after cooking, douse coals with sand or spray with a fine mist of water.
- After your grill has cooled, remove ashes from the catcher and cover, store the grill when not in use.

IMPORTANT: This grill is intended for outdoor use only and is not intended to be installed in or on recreational vehicles or boats.

NOTE TO INSTALLER: Leave this User's Manual with the customer after delivery and/or installation.

NOTE TO CONSUMER: Leave this User's Manual in a convenient place for future reference.

Safety Symbols

The symbols and boxes shown below explain what each heading means. Read and follow all of the messages found throughout the manual.

 **DANGER** 

DANGER: Indicates an imminently hazardous situation which, if not avoided, will result in death or serious injury.

 **WARNING** 

WARNING: Indicates an potentially hazardous situation which, if not avoided, could result in death or serious injury.

 **CAUTION** 

CAUTION: Indicates a potentially hazardous situation or unsafe practice which, if not avoided, may result in minor or moderate injury.

TABLE OF CONTENTS

For Your Safety 2
Grill Service Center. 2
Product Record Information 2
Installation Safety Precautions 2
Safety Symbols 2
BBQ PRO Grill Warranty 3
Parts List 4
Parts Diagram. 5
Assembly 6-15
Assembly Instructions. . .	. 16-24



WARNING



CALIFORNIA PROPOSITION 65

1. Combustion by-products produced when using this product contain chemicals known to the State of California to cause cancer, birth defects, and other reproductive harm.
2. This product contains chemicals, including lead and lead compounds, known to the State of California to cause cancer, birth defects or other reproductive harm.

Wash your hands after handling this product.

WARRANTY

BBQ PRO CHARCOAL GRILL WARRANTY

90 Days Full Warranty on BBQ Pro Grill
If this grill fails due to a defect in material or workmanship within 90 days from the date of purchase, call 1-800-4-MY-HOME® to arrange for free parts replacement (if repair proves impossible).

All warranty coverage excludes grill part paint loss, discoloration or rusting, which are either expendable parts that can wear out from normal use within the warranty period, or are conditions that can be the result of normal use, accident or improper maintenance.

All warranty coverage is void if this grill is ever used for commercial or rental purposes. All warranty coverage applies only if this grill is used in the United States.

This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state.

Kmart Corporation
Hoffman Estates, IL 60179

Installation Service

For professional installation of home appliances, garage door openers, water heaters, and other major home items, in the U.S.A. call 1-800-4-MY-HOME®.

PARTS LIST

Key	Description	Qty	Part Number	Key	Description	Qty	Part Number
01	Smoke Stack	1	01600017	14	M6 Carriage Bolt	2	01600014
02	M6 Lock Nut	2	01600091	15	Bottom Bowl	1	01700005
03	Spring	1	01600021	16	Air Vent	1	01600049
04	Smoke Stack Cup	1	01600018	17	Elbow Leg	2	01600067
05	Thermometer	1	52200015	18	Left Long Leg	2	01600068
06	Brand	1	01600013	19	Leg Bowl	2	01600072
07	Handle	1	01600095	20	Bottom Rack	1	01600087
08	Side shelf	1	01600059	21	Wheel	2	01600073A
09	Side shelf Bracket Short	2	01600057	22	Right Short Leg	2	01600069
10	Side shelf Bracket Long	2	01600058	23	Axle	1	01600074
11	Lid	1	01700002	24	Leg Bracket	2	01600070
12	Cooking Grid	3	01700010	25	Axle Cap	2	01600073B
13	Charcoal Grid	1	01600031	26	Cotter Pin	2	110050

Not Pictured

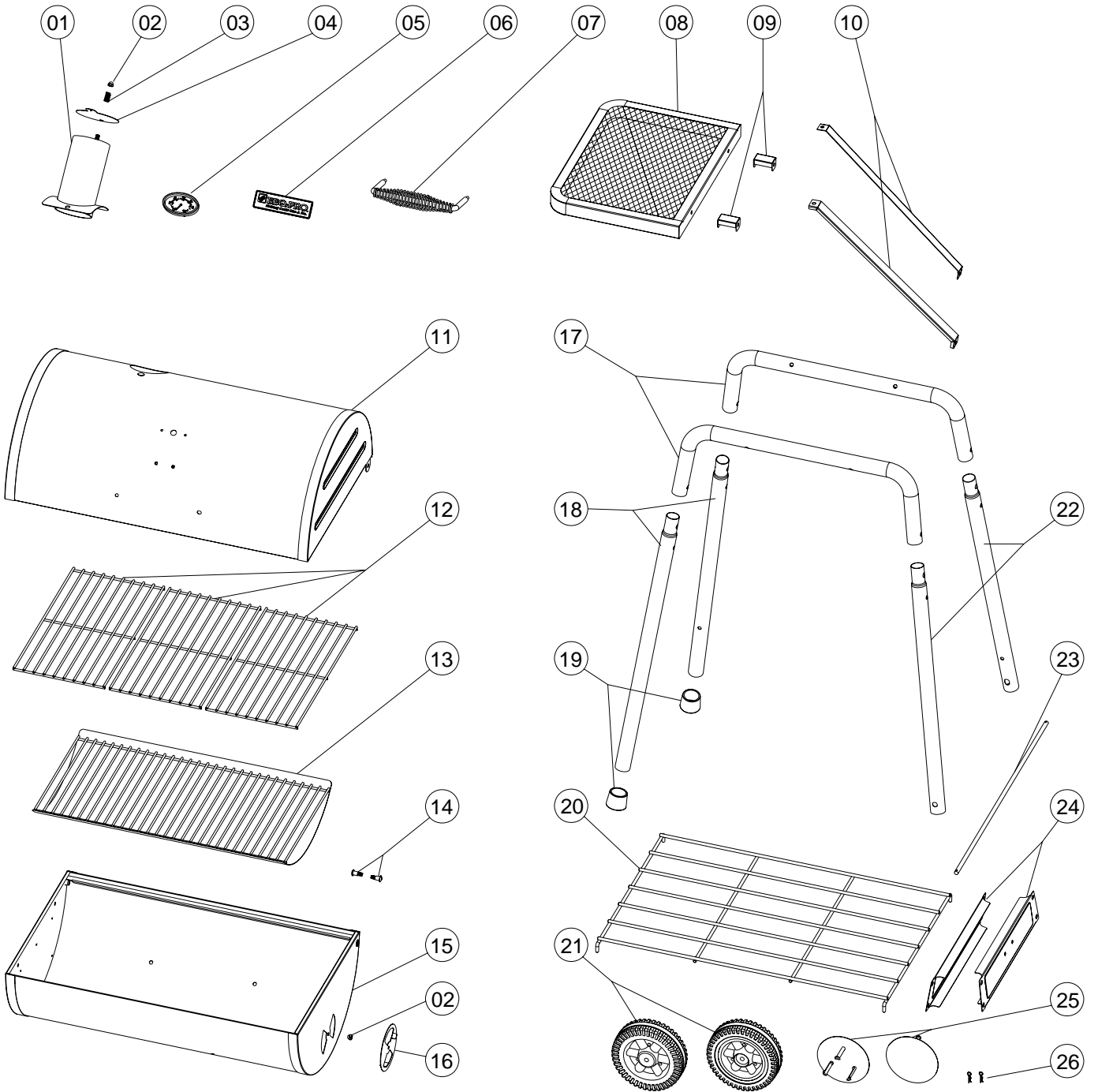
Hardware Pack	1	01700012
Manual	1	01700018

If you are missing hardware or have damaged parts after unpacking grill, call 1-888-287-0735 for replacement.

To order replacement parts after using grill, call 1-800-4-MY-HOME®

NOTE: Some grill parts shown in the assembly steps may differ slightly in appearance from Those on your particular grill model. However, the method of assembly remains the same.

PARTS DIAGRAM

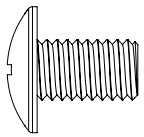
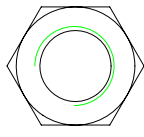
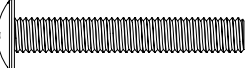
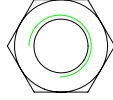

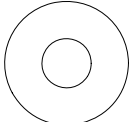
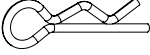


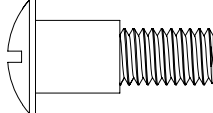


ASSEMBLY

PLEASE READ AND FOLLOW THE INSTRUCTIONS CAREFULLY STEP BY STEP

Tools Required:

- Adjustable wrench (not provided)
- Screwdriver (not provided)
- 7/16" Combination wrench (not provided)
- The following hardware is provided in blister pack:

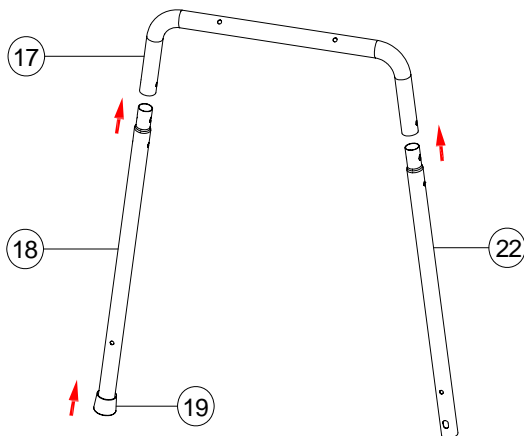
M6x10 screw Qty:5 pcs 	M6 Lock Nut Qty:18 pcs 
M6x40 screw Qty:12 pcs 	M5 Lock Nut Qty:2 pcs 
M6x50 screw Qty:2 pcs 	M6 Flat Washer Qty:2 pcs 
Cotter Pin Qty:2 pcs 	M5 Flat Washer Qty:2 pcs 
M6 Cap Nut Qty:1 pc 	M6x20 screw Qty:2 pcs 

1

Step 1:

- Pay close attention to when assembling grill legs. Right leg (22) is shorter to accommodate wheels.
- Insert short leg (22) and long leg (18) into elbow leg (17) as shown.
- Insert the leg bowl (19) to the bottom of legs (18).

Note: Please note to keep the holes on elbow legs (17) facing inward for installing bottom bowls in later steps.



2

Step 2:

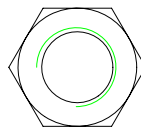
- Attach leg bracket (24) to short leg (22) as shown using M6x40 screw (B) and M6 lock nut (E).

Repeat Step 2 on opposite side.

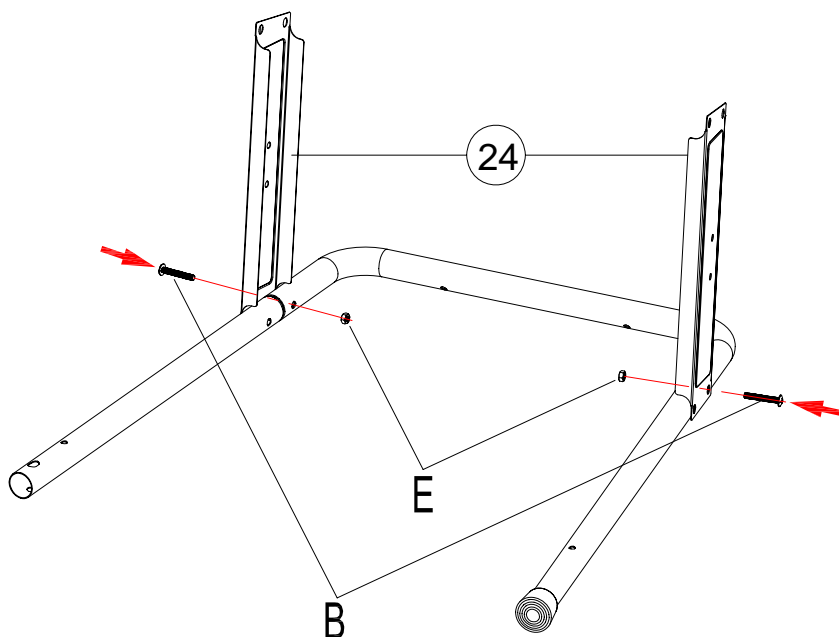
Do not fully tighten screws at this time.



M6x40 screw, Qty: 2 pcs



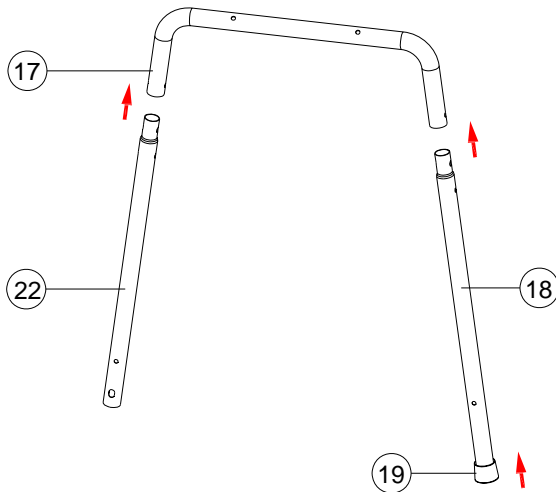
M6 Lock Nut, Qty: 2 pcs



3

Step 3:

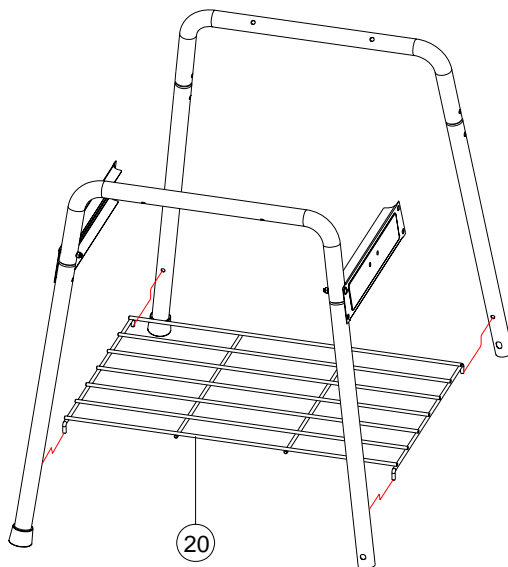
- Pay close attention to when assembling grill legs. Left leg (22) is shorter to accommodate wheels.
- Insert short leg (22) and long leg (18) into elbow leg (17) as shown.



4

Step 4: Helper is needed for this step.

- Insert bottom rack (20) into holes of assembled grill as shown.



5

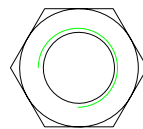
Step 5:

- Attach leg bracket to short leg as shown using **M6x40 screw (B)** and **M6 lock nut (E)**.

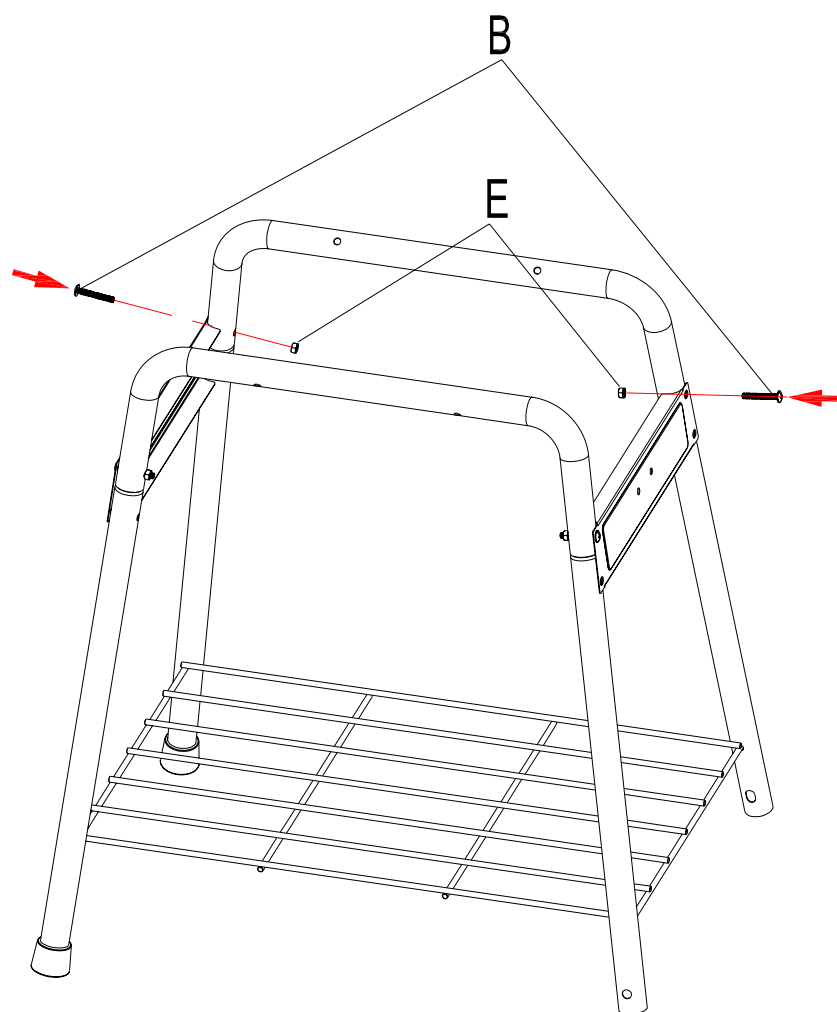
Repeat step 5 on opposite side. Do not fully tighten screws at this time.



M6x40 screw, Qty: 2 pcs



M6 Lock Nut, Qty: 2 pcs

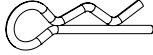


6**Step 6:**

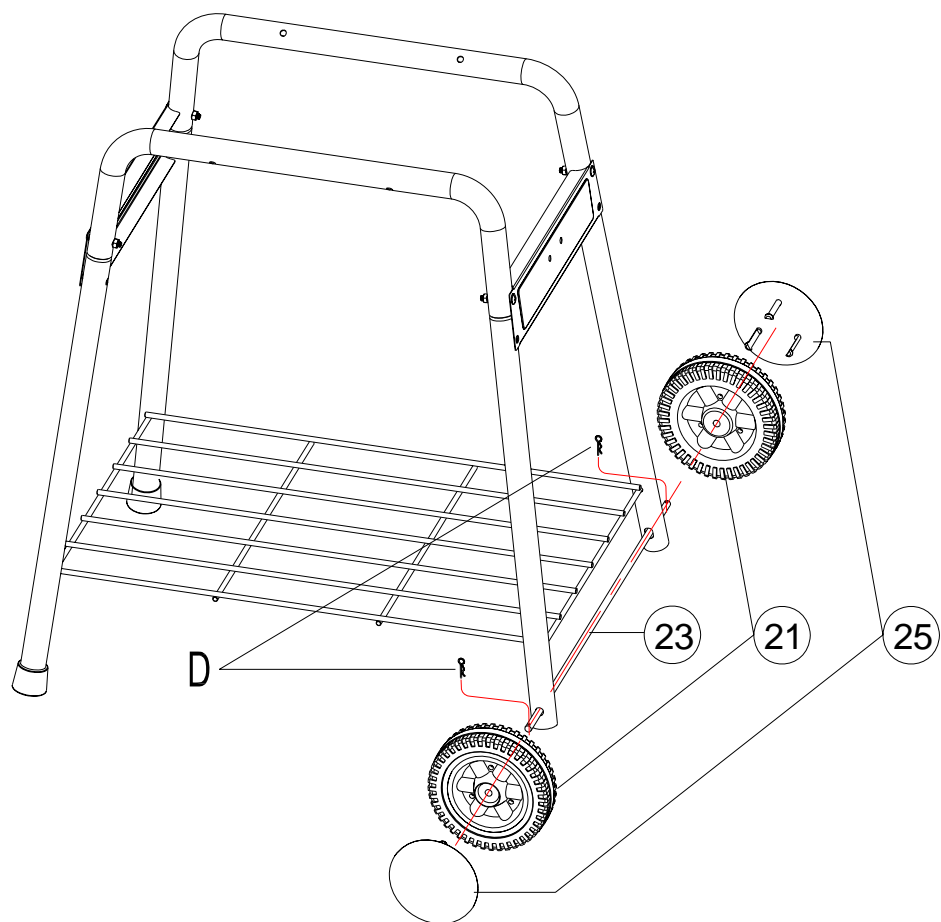
- Insert axle (23) through holes on short legs.
- Slide wheel (21) onto axle and secure using cotter pin (D). Snap axle cap (25) onto end of wheel assembly as shown.

Repeat step 6 on opposite side for remaining wheel.

Note: Please make sure the side of the wheels with 3 holes is facing outwards.



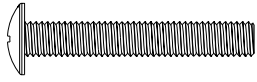
Cotter Pin, Qty: 2 pcs



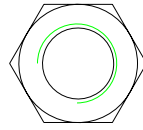
7

Step 7:

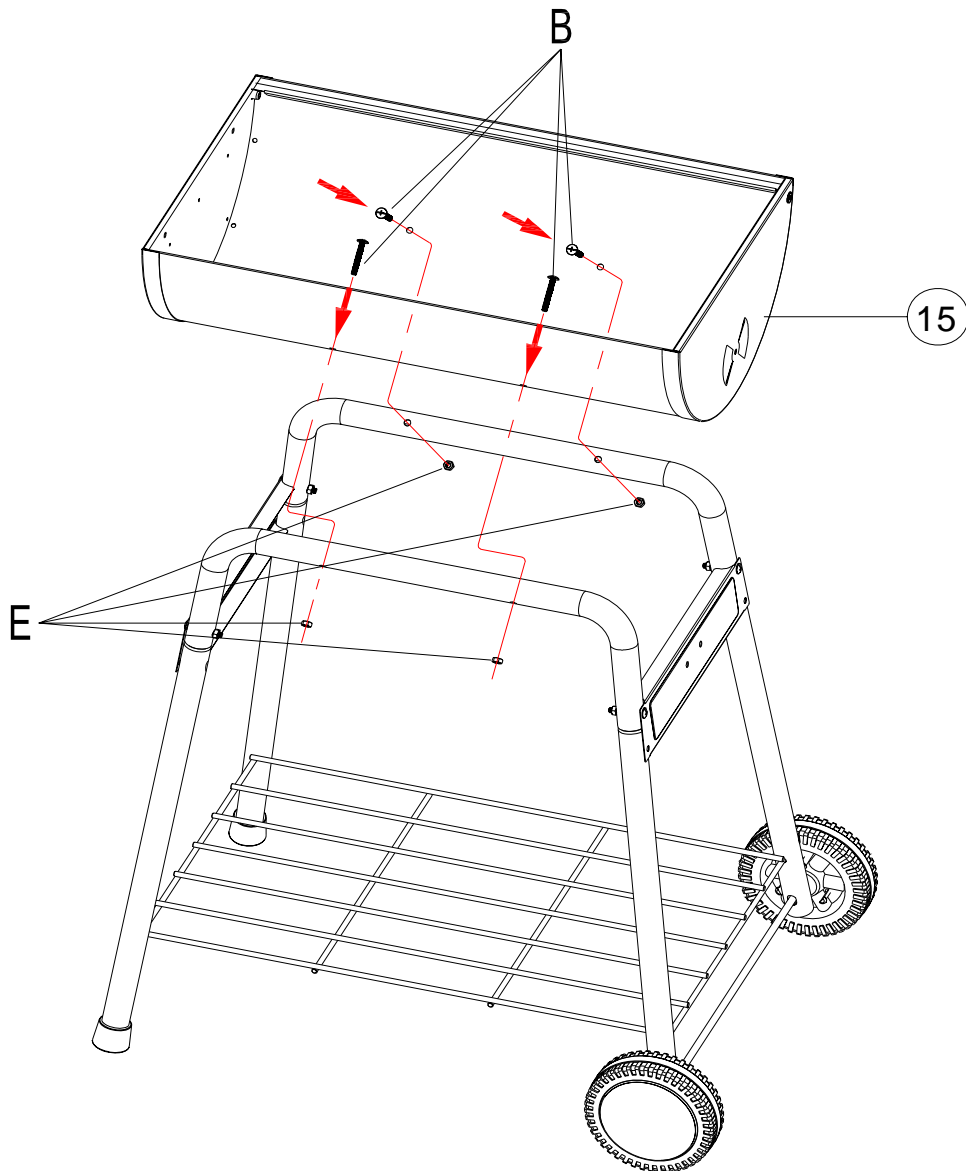
- Place bottom bowl (15) onto assembled legs with smoker box opening on the same side as the front short leg.
- Tightly secure bottom bowl to elbow leg using **4 M6x40 screws (B)** and **4 M6 lock nuts (E)**. Do not fully tighten screws at this time.



M6x40 screw, Qty: 4 pcs



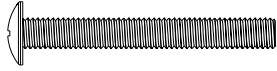
M6 Lock Nut, Qty: 4 pcs



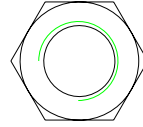
8

Step 8: Helper is needed for this step.

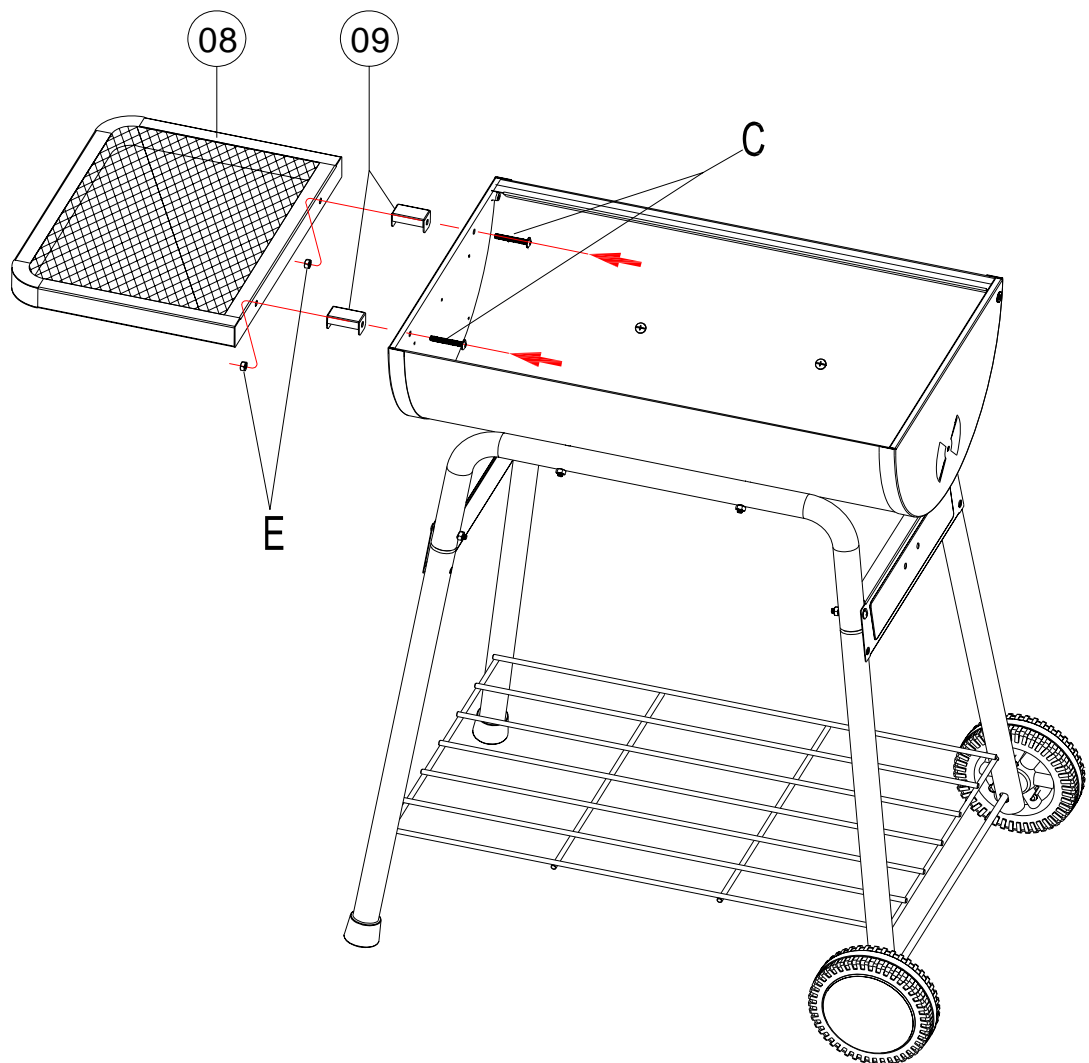
- Align holes on assembled side shelf (08) with holes on bottom bowl as shown.
- Insert 2 **M6x50 screws** (C) through holes on bottom bowl and side shelf bracket short (09) into side shelf (08) . Secure using 2 **M6 lock nuts** (E) as shown.



M6x50 screw, Qty: 2 pcs



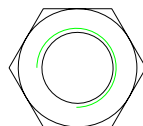
M6 Lock Nut, Qty: 2 pcs



9

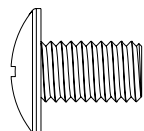
Step 9:

- Attach side shelf brackets long (10) to below holes in leg brackets as shown in illustration and using 4 M6x40 screws (B). Secure using 4 M6 lock nuts (E) .
- Attach side shelf brackets long (10) to side shelf using 2 M6x10 screws (A).

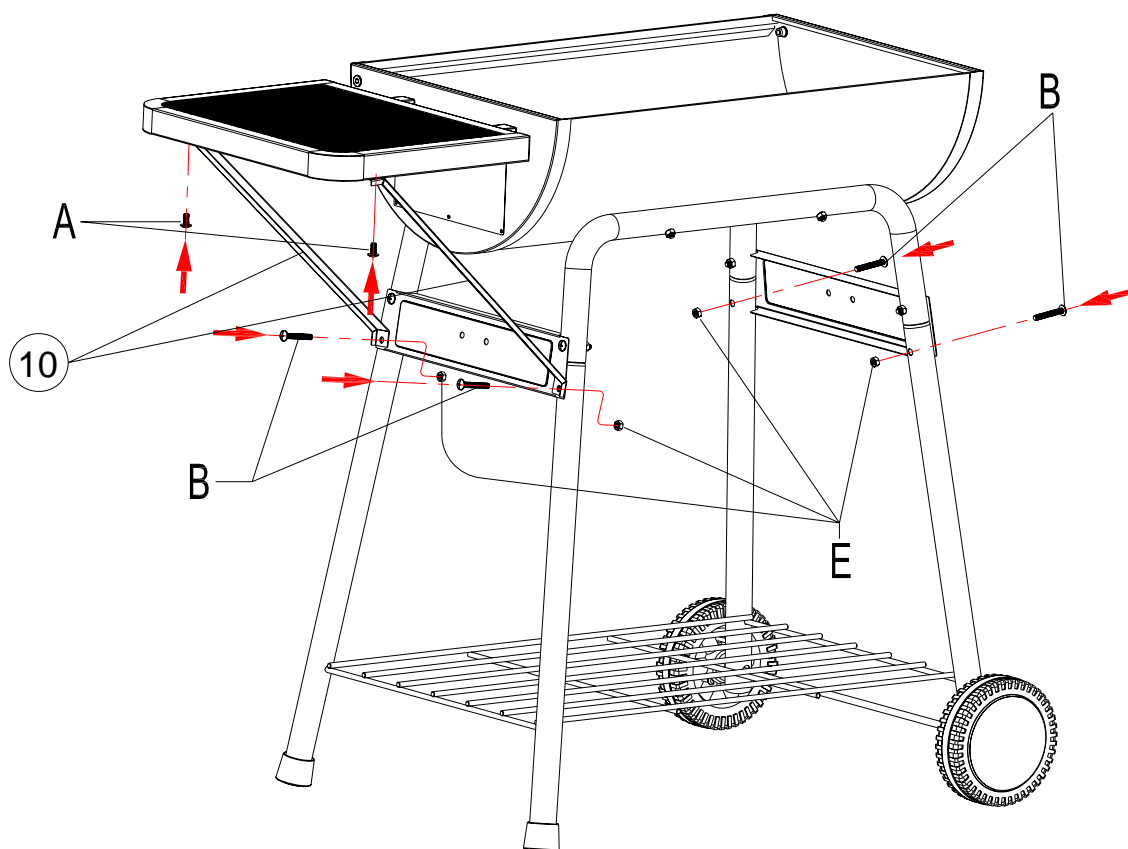


M6x40 screw, Qty: 4 pcs

M6 Lock Nut, Qty: 4 pcs



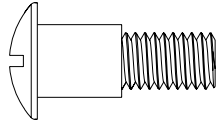
M6x10 screw, Qty: 2 pcs



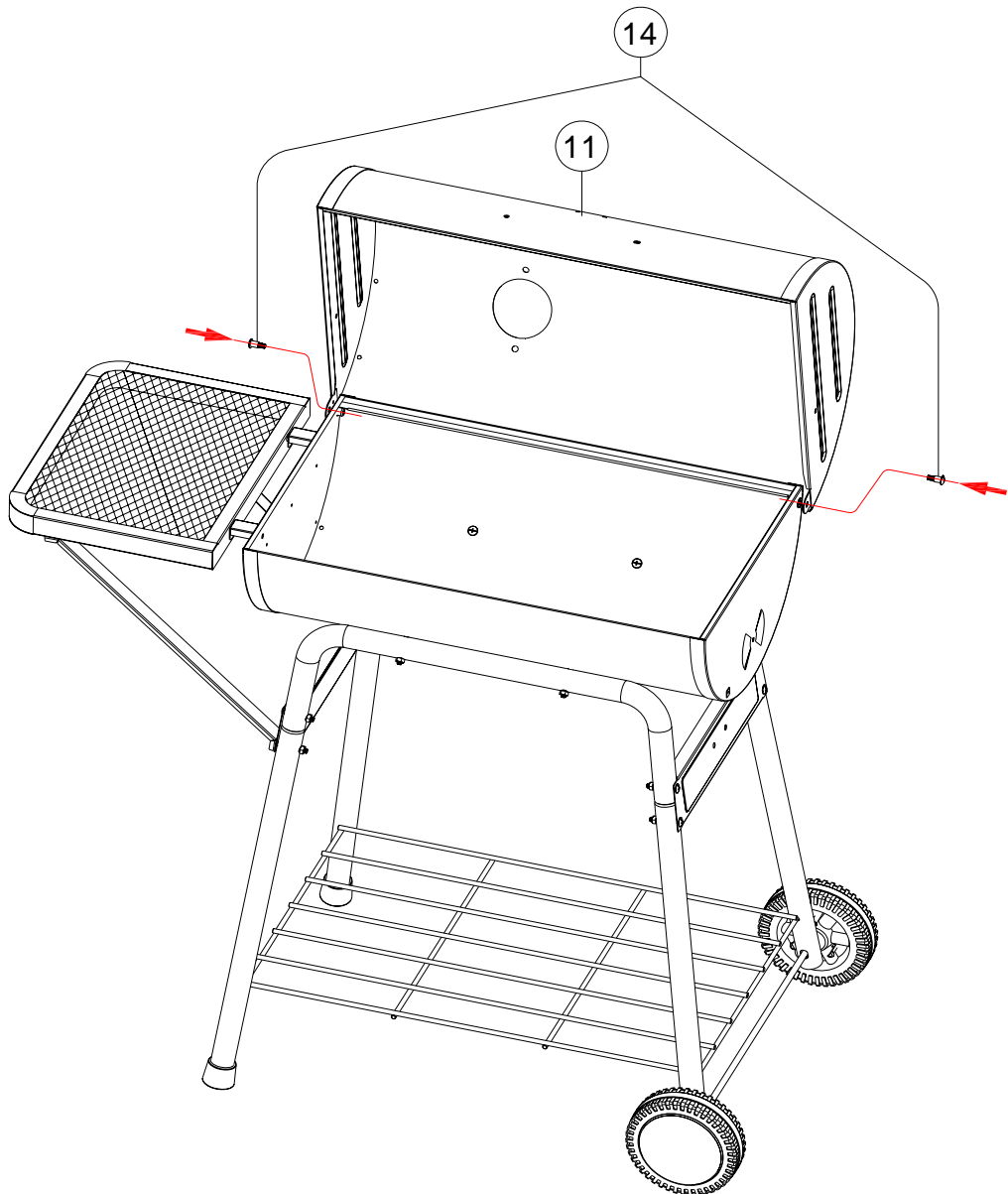
10

Step 10:

- Align grill lid (11) with bottom bowl as shown.
- Secure grill lid (11) to bottom bowl using 2 M6x20 screws (14).



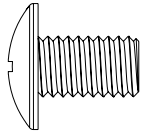
M6x20 screw, Qty: 2 pcs



11

Step 11:

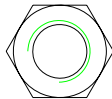
- Do not over tighten. Air vent should move freely.
- Attach air vent (16) to bottom bowl using M6x10 screw (A) and M6 Cap nut (02) as shown.
- Attach brand (06) to grill lid (11) by inserting 2 M5 lock nuts (E) and 2 M5 flat washers (G).



M6x10 screw, Qty: 1 pc



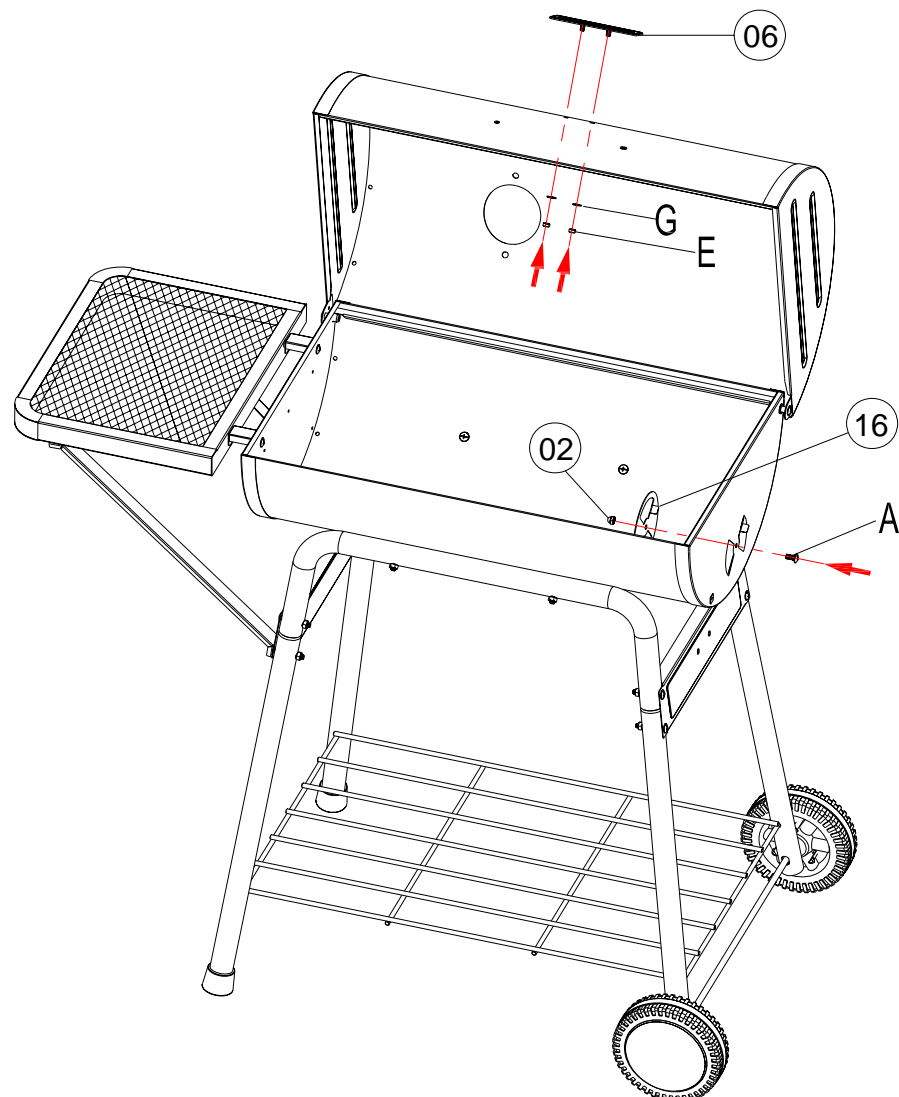
M6 Cap nut, Qty: 1 pc



M5 lock nut, Qty: 2 pcs



M5 flat washer, Qty: 2 pcs

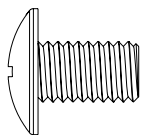


12

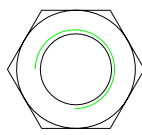
Step 12:

- Attach smoke stack (01) to grill lid and secure with 2 M6x10 screws (A) and 2 M6 lock nuts (E) as shown.
- Screw out spring (03) and M6 cap nut (03) from smoke stack (01).
- Secure smoke stack cap (04) to smoke stack with spring (03) and M6 cap nut (02) as shown.

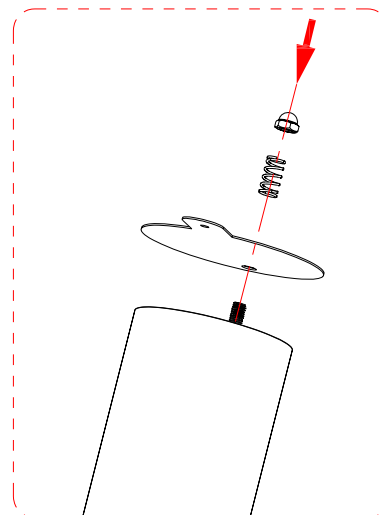
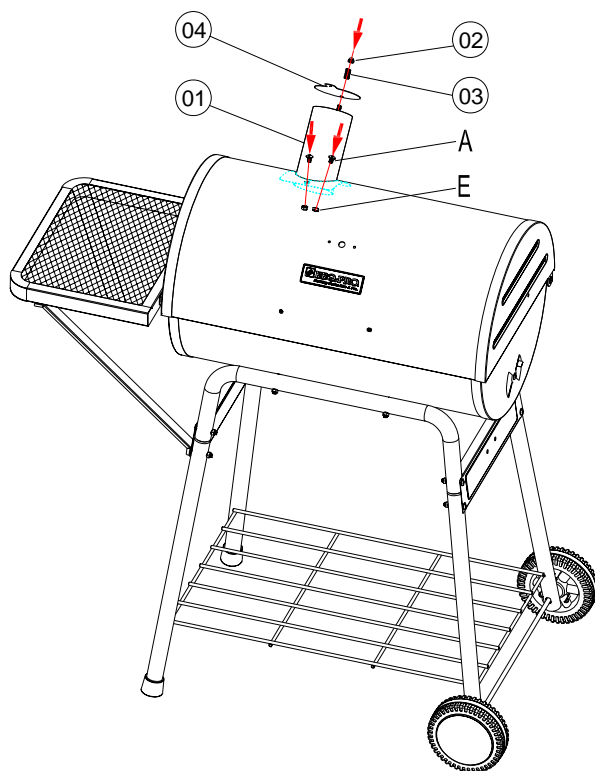
Note that the smoke stack is inserted from inside the grill lid.



M6x10 screw, Qty: 2 pc



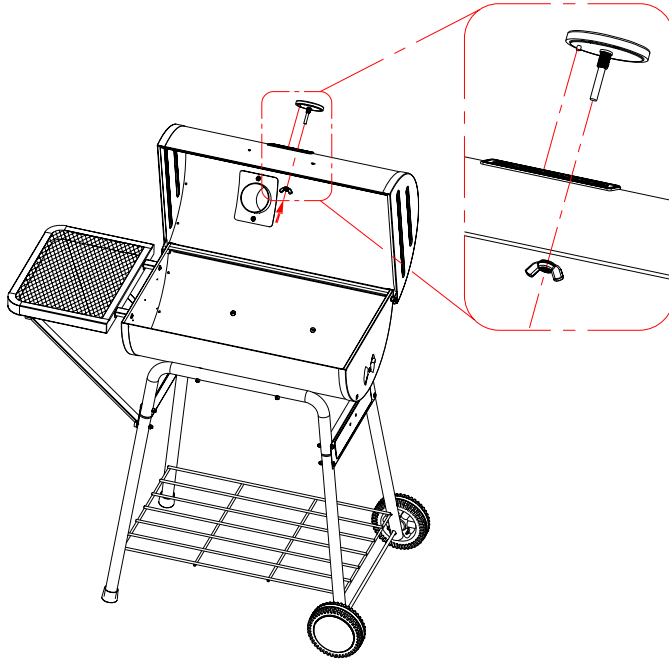
M6 Lock Nut, Qty: 2 pcs



13

Step 13:

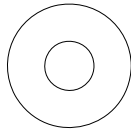
- Screw out wing nut from thermometer (06).
- Insert thermometer (06) through slotted hole in grill lid.
- Secure thermometer (06) to lid with wing nut.



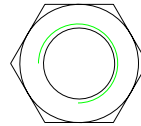
14

Step 14:

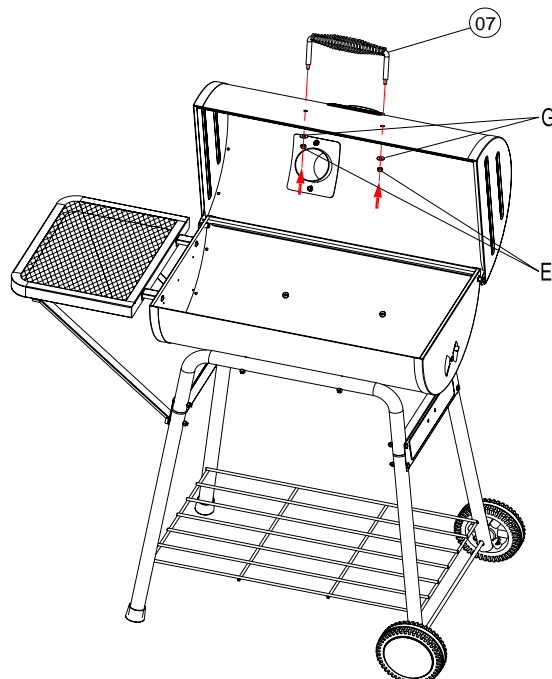
- Attach handle (17) to grill lid using 2 M6 flat washers (G) and 2 M6 lock nuts (E).



M6 Flat Washers, Qty: 2 pcs



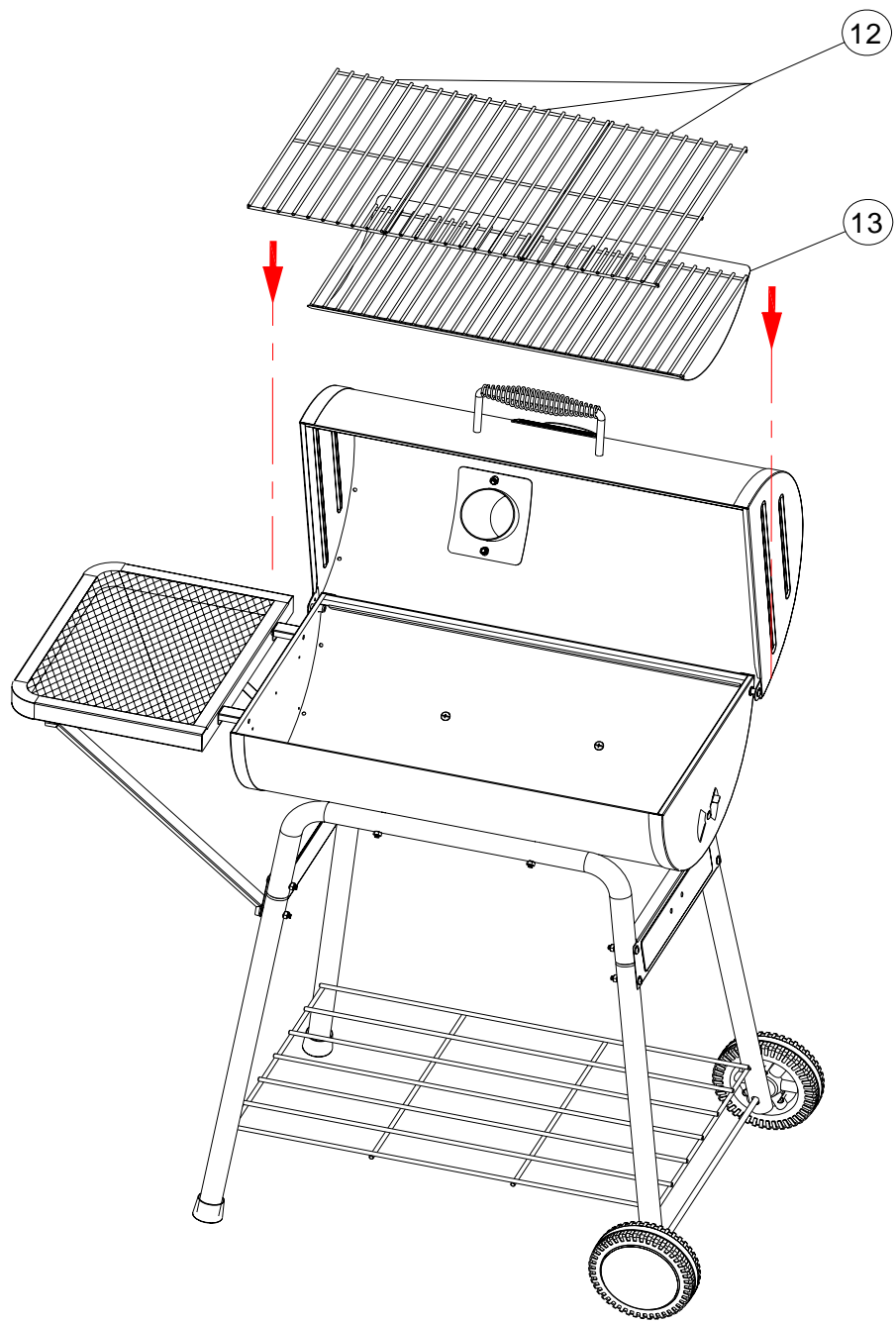
M6 Lock Nuts, Qty: 2 pcs



15

Step 15:

- Insert cooking grid (12) and charcoal grid (13) into bottom bowl.



BBQ PRO Charcoal Grill Assembly Instructions

Safe Storage And Maintenance:

Inspect hardware tightness on a regular basis to insure grill is in safe working condition.

ALWAYS allow grill to cool completely before handling.

ALWAYS empty charcoal pan after use only when ashes have completely cooled.

This will help prolong charcoal pan life.

Clean grill, including special surfaces such as cooking grates with mild cleaning agents.

Wipe out side of grill with damp rag. DO NOT use oven cleaner.

ALWAYS cover and store cold grill in a protected area.

Indoor storage of grill is permissible only if the charcoal has burned to a complete ash AND is cold. Remember to remove cold ashes before storing.

Grill is made of steel and may rust over time. If rusting occurs on outside surfaces, clean area with sand paper or steel wool, then cover with heat resistant paint.

If rusting occurs on the inside surface of grill, clean area with sandpaper or steel wool, then coat with cooking oil.

NEVER USE PAINT ON INSIDE SURFACES OF GRILL.

Grilling Instructions and Tips:

1. Preheat the cooking grid for 5-10 minutes.
2. Before heating grid, lightly coat cooking grid with cooking oil to prevent food from sticking.
3. Your grill is equipped with a lid vent to vary the cooking heat. Grasp vent lever with gloved hand or metal pliers and rotate vent to increase opening to raise heat. Decrease vent opening to lower heat.
4. The ash catcher on this grill is equipped with a damper door on each side to vary cooking heat. Use metal pliers to grasp damper door tab and slide the door to increase hole opening to raise heat. Decrease opening to lower heat.

WARNING: To avoid injury, DO NOT touch lid vent or damper with bare hands unless grill is completely cool. Use gloved hand or metal pliers to adjust lid vent openings. Use metal pliers to adjust damper openings.

Maintenance and Storage:

Allow ashes and coals to completely cool before moving your grill. Always empty ashes and charcoal before storing. Allow grill to cool completely before cleaning. Clean with hot, soapy water and rinse completely. Use a wire brush if necessary on cooking grid.

WARNING: To ensure that it is safe to eat, food must be cooked to the minimum internal temperatures listed in the table below.

USDA*Recommended Safe Minimum Internal Temperatures	
Beef, Veal, Lamb and Pork: Whole Cuts**	145°F
Fish	145°F
Beef, Veal, Lamb and Pork: Ground	160°F
Egg Dishes	160°F
Turkey, Chicken & Duck: Whole, Pieces & Ground	165°F

* United States Department of Agriculture

**Allow meat to rest three minutes before carving or consuming.



MANUAL DE PROPIETARIO

BBQ PARRILLA CILÍNDRICA

Código de producto: 47219/ 0-08432491-2

Item: 146.47219610

Código de UPC: 182995001665

Fecha de compra: ___ / ___ /

CARBON MONOXIDE HAZARD

La quema de carbón produce monóxido de carbono que no tiene olor y causa la muerte.

No queme carbón dentro de las casas, vehículos, tiendas, garajes o cualquier áreas cerradas.

Usar sólo al aire libre, en el que esté bien ventilado.

ADVERTENCIA

Lea y siga todas Seguridad, la Asamblea y Uso y Cuidado instrucciones de esta guía antes de montar y cocinar con esta parrilla.

Comuníquese con el centro de servicio para parrillas para solicitar ayuda o repuestos
 Si tiene alguna pregunta o necesita ayuda durante el armado, llámenos al **1-888-287-0735**. Hablará con un representante del fabricante de la parrilla. Para pedir piezas nuevas, llame a al **1-800-4-MY-HOME®**.

Inscripción del producto

IMPORTANTE: Llene la siguiente información de inscripción.

Número de modelo _____

Número de serie _____
El número de serie se encuentra en la etiqueta de especificaciones de la parrilla.

Fecha de compra _____

CAUTION

Sólo para uso particular. No lo use para fines comerciales

Installation Safety Precautions

- Medidas de seguridad de instalación
- Por favor, lea este manual del usuario en su totalidad antes de usar la parrilla.
- Si no se siguen las instrucciones indicadas puede provocar lesiones graves corporales y / o daños materiales.
- Algunas partes de esta parrilla pueden tener bordes afilados. Por favor, use guantes de protección adecuados.
- Nunca use la parrilla con su espalda y el costado cerca de 36 pulgadas de cualquier pared o superficie combustible.
- Coloque la parrilla al aire libre en una superficie firme y nivelada. No utilice esta parrilla sobre una superficie que va a quemar o derretir, tal como un plástico o superficie artificial o mesa de madera. Mantenga la parrilla lejos de vallas de madera, árboles colgantes u otros objetos inflamables antes de añadir y encender el carbón.
- **NO USE GASODUCTO, ALCOHOL O KEROSENE EN ESTA PARRILLA.** Utilice solamente líquido de comercial ligero con briquetas de carbón o briquetas de carbón pre-empapados. Preparar carbón vegetal de acuerdo con las instrucciones del producto. No exceda de 5 libras de briquetas de carbón en esta parrilla por uso.*
 After lighting charcoal, do not leave grill unattended.
- Recuerde que debe mantener a los niños y mascotas lejos de la parrilla encendida en todo times. To evitar daños a las personas, animales domésticos o la propiedad, no se mueven de la parrilla una vez que el carbón ha sido iluminado
- Una vez que el carbón se encienden, la parrilla y las superficies circundantes se calientan mucho.
- Para extinguir el carbón después de la cocción, carbones dowse con arena o aerosol con una fina niebla de agua.
- Después de que su parrilla se haya enfriado, quite las cenizas del colector y la cubierta, almacenar la parrilla cuando no esté en uso.

IMPORTANTE: Esta parrilla es sólo para uso al aire libre y no está destinado a ser instalado en o sobre vehículos de recreo o embarcaciones.

NOTA PARA EL INSTALADOR: Deje este manual del usuario con el cliente después de la entrega y / o instalación.

Nota para el consumidor: Deje este manual del usuario en un lugar conveniente para referencia futura.

Símbolos de seguridad

Los símbolos y las casillas ilustradas más adelante explican lo que significa cada encabezado. Lea y cumpla lo indicado en los mensajes que se encuentran en todo el manual.

PELIGRO

PELIGRO: Indica una situación peligrosa inminente que, de no evitarse, ocasionará la muerte o lesiones graves.

ADVERTENCIA

ADVERTENCIA: Indica una situación potencialmente peligrosa que, de no evitarse, podría causar la muerte o lesiones graves.

CAUTION

CAUTION: Indica una situación potencialmente peligrosa o práctica peligrosa que, de no evitarse, puede resultar en lesiones menores o moderadas.

TABLE OF CONTENTS

Por su propia seguridad21
Centro de servicio para parrillas.21
Información de inscripción de la garantía21
Símbolos de seguridad21
Medidas de seguridad para la instalación21
Garantía Limitada BBQ PRO22
Lista de piezas23
Vista esquemática de las piezas.24
Asamblea25-37
Asamblea Instrucciones.38

WARRANTY

BBQ PRO Parrilla de carbón GARANTÍA

90 días de garantía completa de BBQ Pro Grill
Si esta parrilla falla debido a un defecto en el material o mano de obra dentro de los 90 días a partir de la fecha de compra, llame al 1-800-4-MY-HOME® hacer arreglos para sustitución de piezas libre (si la reparación resulta imposible).

Toda la cobertura de garantía excluye parte de la parrilla pintar pérdida, decoloración u oxidación, que son piezas fungibles o bien que pueden desgastarse por el uso normal dentro de la garantía periodo, o son condiciones que pueden ser el resultado del uso normal, accidente o inadecuado mantenimiento.

Toda la cobertura de la garantía se anula si esta parrilla es
Alguna vez ha utilizado para fines comerciales o de alquiler.
Toda la cobertura de garantía se aplica únicamente si este parrilla se utiliza en los Estados Unidos.

Esta garantía le otorga derechos legales específicos, y usted también puede tener otros derechos que variar de estado a estado.

Kmart Corporation
Hoffman Estates, IL 60179

Servicio de instalación

Para la instalación profesional de electrodomésticos, dispositivos para abrir puertas de cocheras, calentadores de agua, y otros artefactos para el hogar, en EE. UU., llame al 1-800-4-MY-HOME®



WARNING



PROPOSICION 65 DEL ESTADO DE CALIFORNIA

1. Subproductos de la combustión generados al usar este producto contienen sustancias químicas conocidas en el estado de California como causantes de cáncer, defectos de nacimiento y otros problemas reproductivos.
2. Este producto contiene químicos, incluyendo plomo y sus compuestos, conocidos en el estado de California como causantes de cáncer, defectos de nacimiento u otros daños reproductivos.

Lávese las manos después de manipular este.

LISTA DE PARTES

Llave	Descripción	Qty	Número de pieza	Llave	Descripción	Qty	Número de pieza
01	Chimenea industrial	1	01600017	14	M6 Perno de Porte de	2	01600014
02	M6 Tuerca de bloqueo	2	01600091	15	Tazón inferior	1	01700005
03	Primavera	1	01600021	16	Salida de aire	1	01600049
04	Chimenea industrial Copa	1	01600018	17	codo pierna	2	01600067
05	Termómetro	1	52200015	18	Corto pierna	2	01600068
06	Marca	1	01600013	19	pierna Tazón	2	01600072
07	Manejar	1	01600095	20	estante inferior	1	01600087
08	estante lateral	1	01600059	21	rueda	2	01600073A
09	Side estante Soporte Corto	2	01600057	22	Pierna larga	2	01600069
10	Estante lateral Soporte Largo	2	01600058	23	Eje	1	01600074
11	tapa	1	01700002	24	pierna soporte	2	01600070
12	parrilla de cocción	3	01700010	25	Eje Cap	2	01600073B
13	carbón Cuadrícula	1	01600031	26	Chaveta	2	110050

Not Pictured

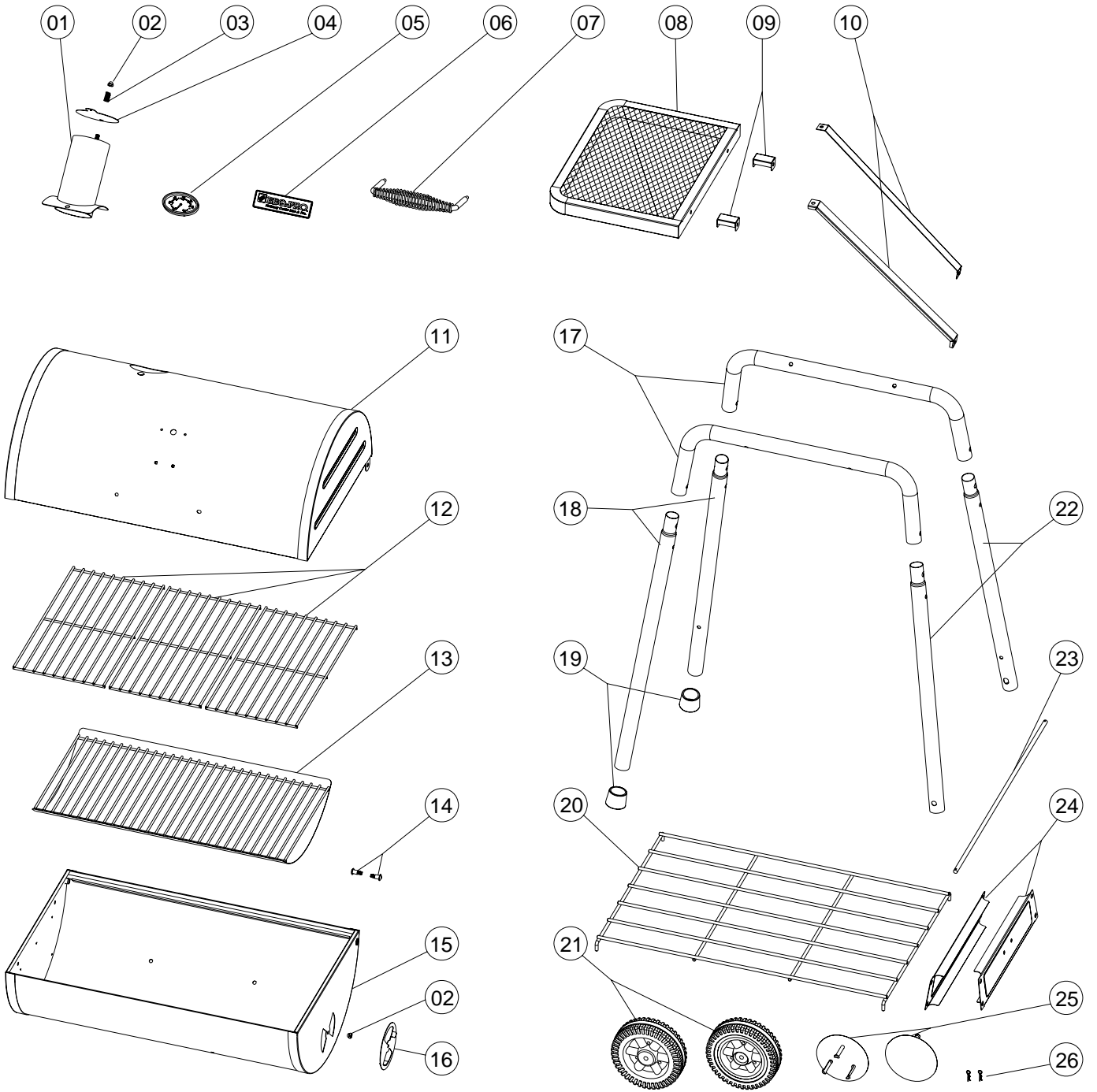
Paquete de Hardware	1	01700012
Manual	1	01700018

If you are missing hardware or have damaged parts after unpacking grill, call 1-888-287-0735 for replacement.

To order replacement parts after using grill, call 1-800-4-MY-HOME®

NOTE: Some grill parts shown in the assembly steps may differ slightly in appearance from Those on your particular grill model. However, the method of assembly remains the same.

PARTS DIAGRAM

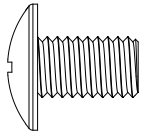
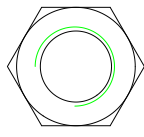
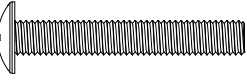
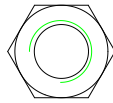
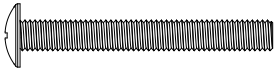
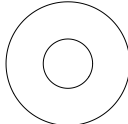
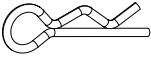


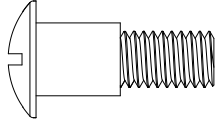


ASAMBLEA

POR FAVOR LEA Y SIGA LAS INSTRUCCIONES PASO A PASO

Herramientas necesarias:

- Llave ajustable (no incluido)
- destornillador (no incluido)
- 7/16 "Llave combinada (no incluido)
- El siguiente hardware se proporciona en blister:

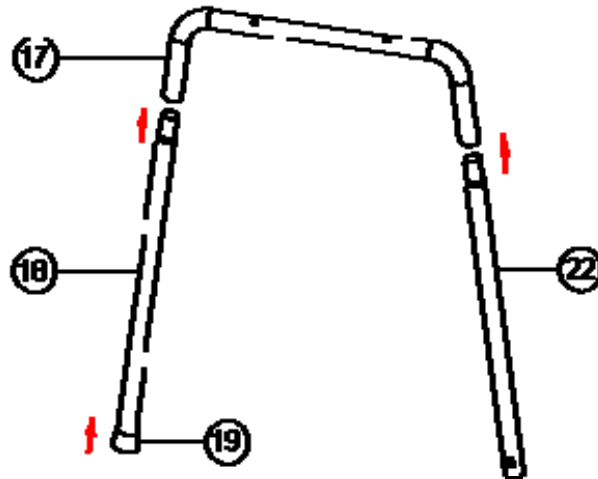
M6x10 tornillo Qty:5 pcs 	M6 tuerca de bloqueo Qty:18 pcs 
M6x40 tornillo Qty:12 pcs 	M5 tuerca de bloqueo Qty:2 pcs 
M6x50 tornillo Qty:2 pcs 	M6 Arandela plana Qty:2 pcs 
Chaveta Qty:2 pcs 	M5 Arandela plana Qty:2 pcs 
M6 Cap Nut Qty:1 pc 	M6x20 tornillo Qty:2 pcs 

1

Paso 1:

- Preste mucha atención a la hora montaje piernas parrilla. Pierna derecha (22) es más corta para acomodar las ruedas.
- Inserte la pierna corta (22) y la pierna de largo (18) en la pierna del codo (17) como se muestra.
- Inserte el cuenco de la pierna (19) a la parte inferior de las piernas (18).

Nota: Tenga en cuenta para mantener los agujeros en las piernas de codo (17) hacia adentro para la instalación de tazones de fondo en pasos posteriores.



2

Paso 2:

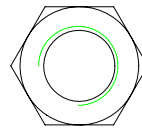
- Fije el soporte de la pierna (24) a la pata corta (22) como se muestra usando M6x40 tornillo (B) y la tuerca de bloqueo M6 (E).

Repita el paso 2 en el lado opuesto.

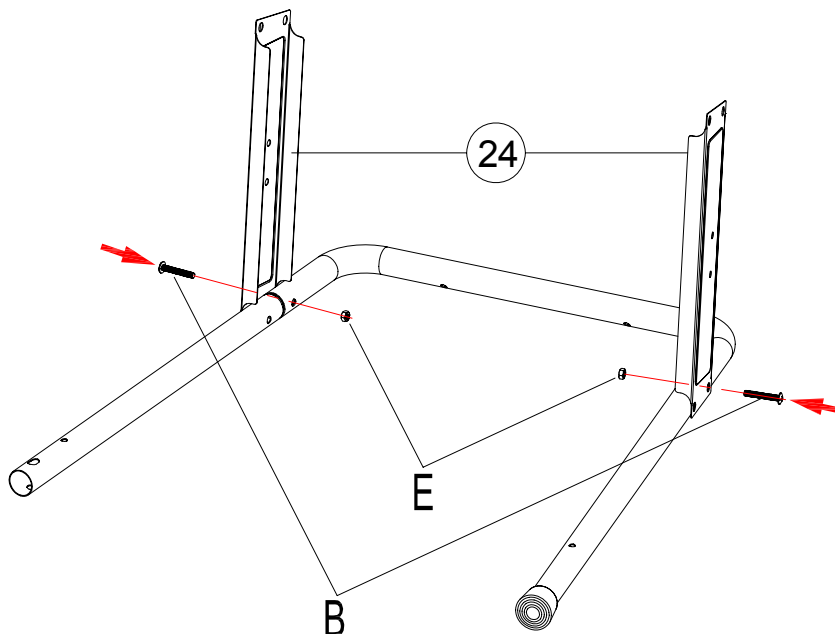
No apriete los tornillos en este momento.



M6x40 tornillo, Qty: 2 pcs



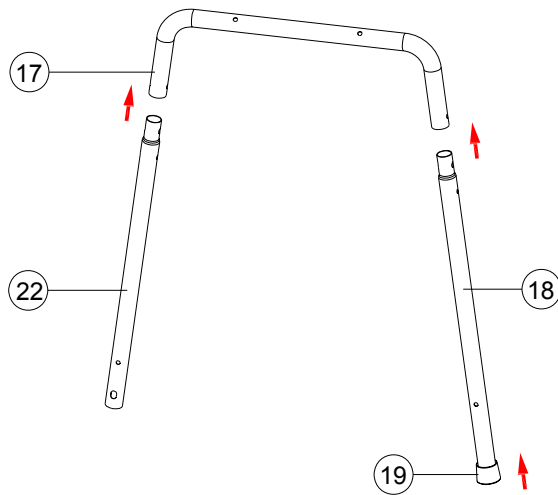
M6 Tuerca de bloqueo, Qty: 2 pcs



3

Paso 3:

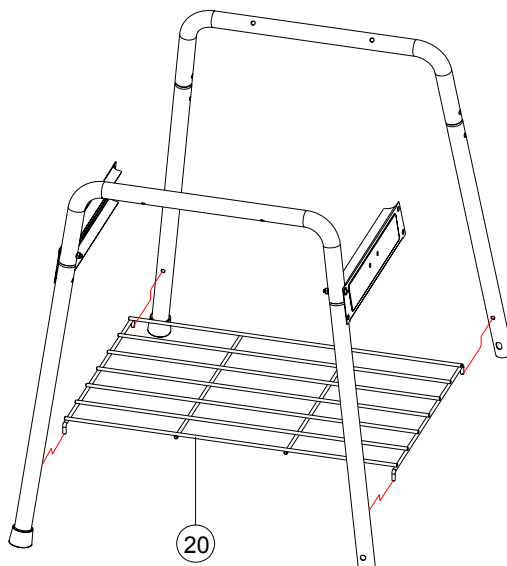
- Preste mucha atención a la hora montaje piernas parrilla. Pierna izquierda (22) es más corta para acomodar las ruedas.
- Inserte la pierna corta (22) y la pierna de largo (18) en la pierna del codo (17) como se muestra.



4

Paso 4: Se necesita ayudante para este paso.

- Inserte rejilla inferior (20) en los orificios de la parrilla ensamblado como se muestra.

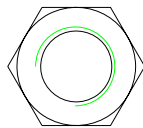


5

Paso 5:

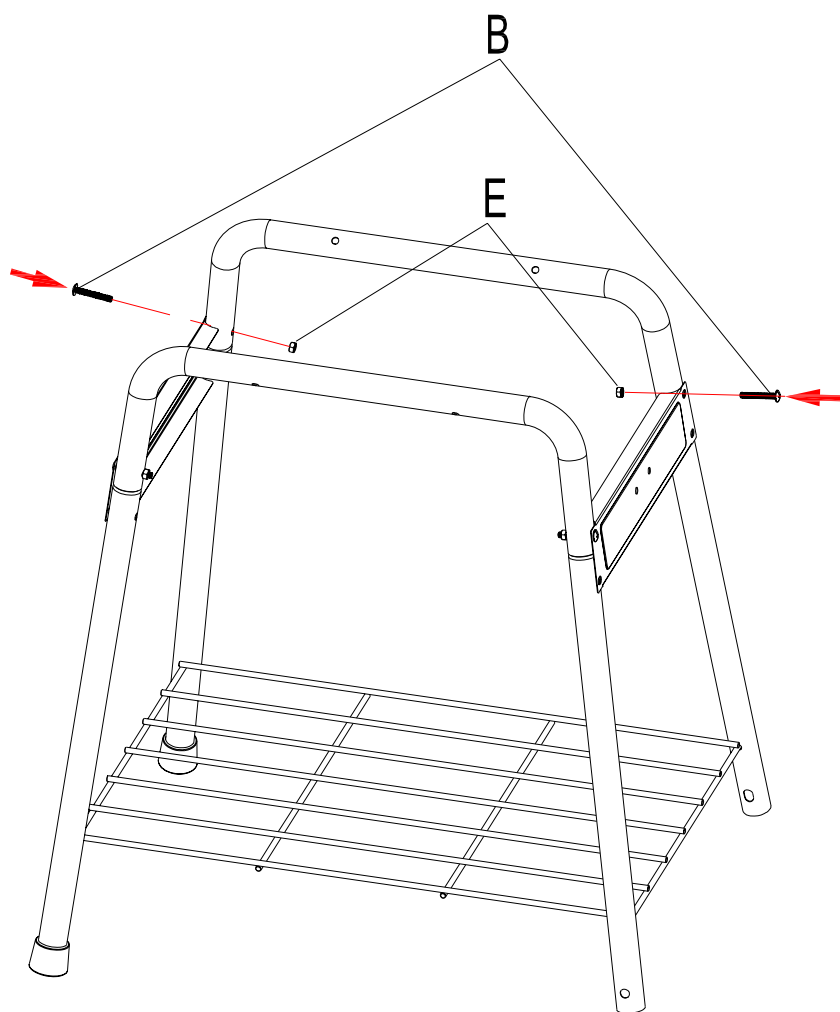
- Fije el soporte de la pierna a pierna corta como se muestra mediante el tornillo M6x40 (B) y la tuerca de bloqueo M6 (E).

Repita el paso 5 en el lado opuesto. No apriete los tornillos en este momento



M6x40 tornillo, Qty: 2 pcs

M6 Tuerca de bloqueo, Qty: 2 pcs



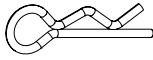
6

Paso 6:

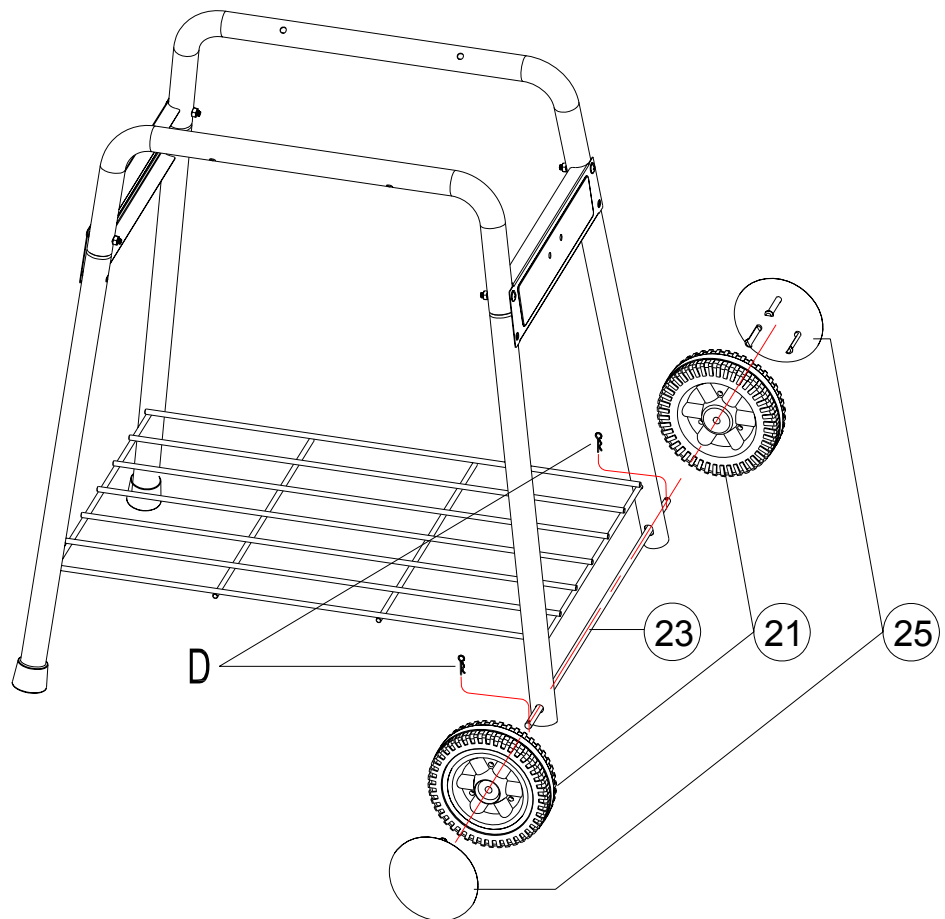
- Inserte el eje (23) a pesar de los agujeros en las piernas cortas.
- rueda de diapositivas (21) sobre el eje y seguro usando la chaveta (D). Encajar el casquillo del eje (25) en el extremo del conjunto de la rueda como se muestra.

Repita el paso 6 en el lado opuesto de la rueda restante.

Nota: Por favor, asegúrese de que el lado de las ruedas con 3 agujeros se enfrenta hacia el exterior.



Chaveta, Qty: 2 pcs



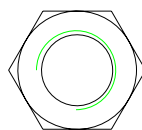
7

Paso 7:

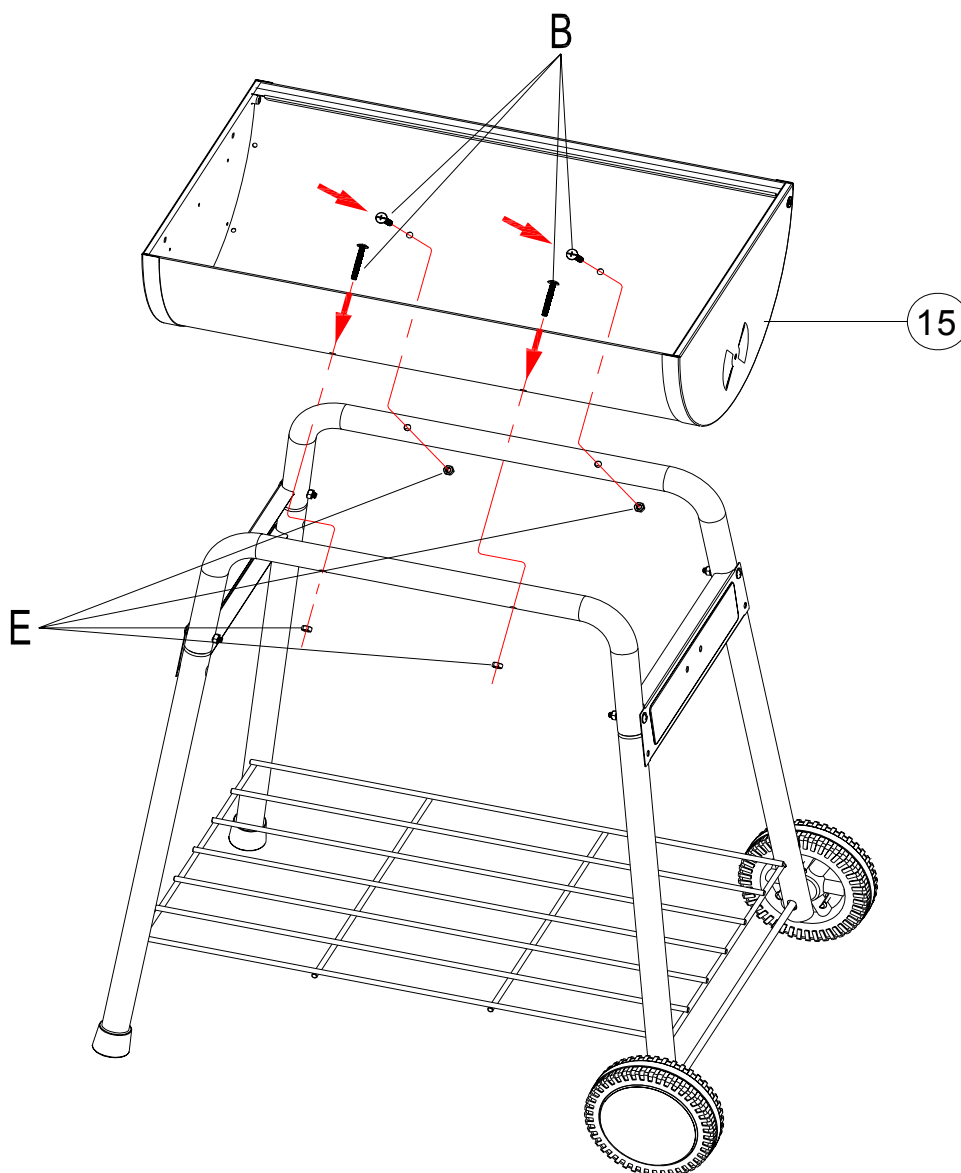
- Coloque el recipiente inferior (15) en las piernas montadas con apertura caja de ahumado en el mismo lado que la pierna corta frente.
- Tazón inferior firmemente seguro a la pierna codo con 4 tornillos M6x40 (B) y 4 tuercas de fijación M6 (E). No apriete los tornillos en este momento.



M6x40 tornillo, Qty: 4 pcs



M6 Tuerca de bloqueo, Qty: 4 pcs



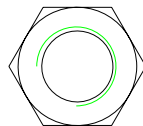
8

Paso 8: Se necesita ayudante para este paso.

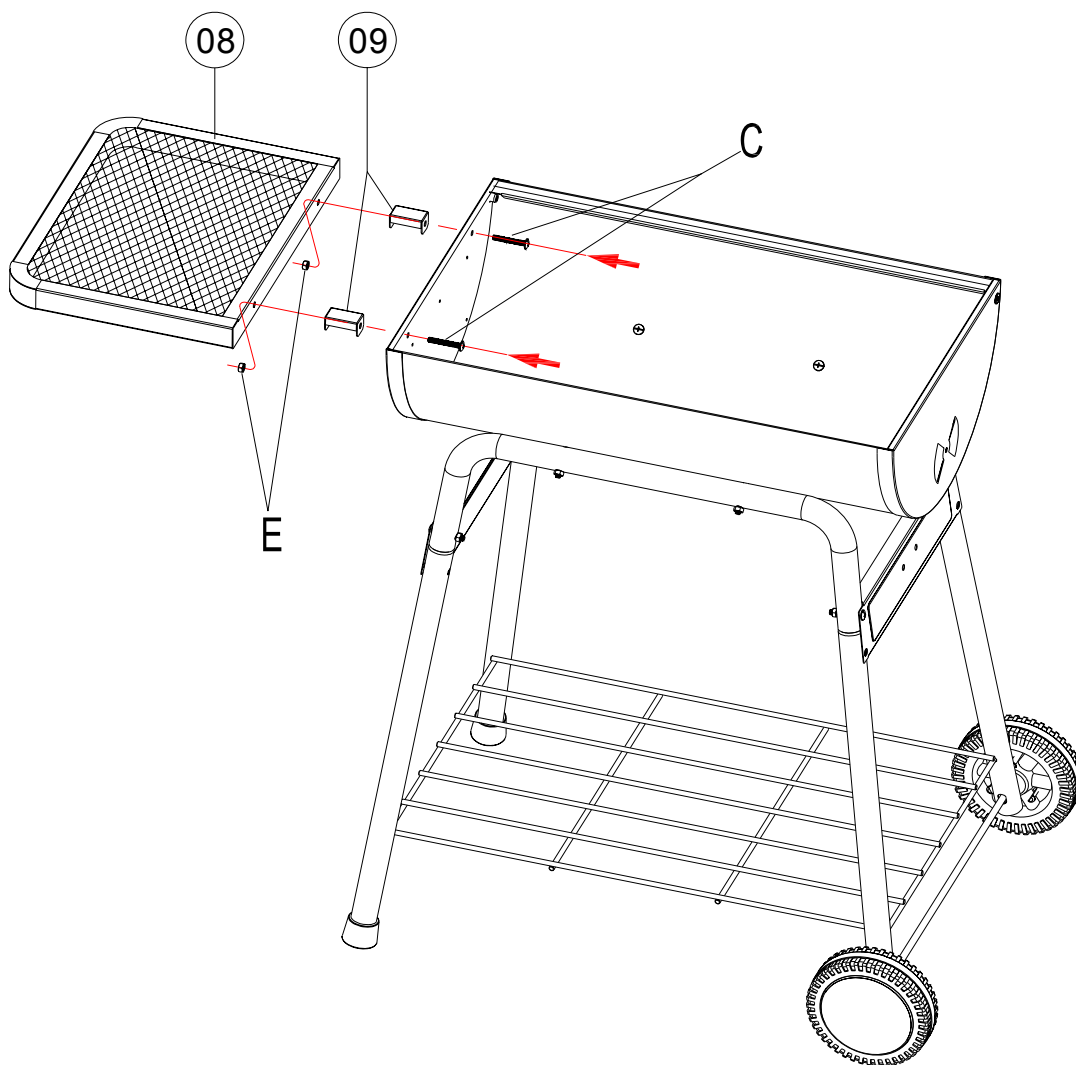
- Alinee los agujeros en la repisa lateral montado (08) con los agujeros en el tazón de fuente inferior como se muestra.
- Inserte 2 M6x50 (C) a través de agujeros en un tazón inferior y lateral soporte útil corta (09) en la repisa lateral (08). Asegure con 2 tuercas de fijación M6 (E) como se muestra.



M6x50 tornillo, Qty: 2 pcs

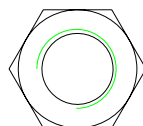


M6 Tuerca de bloqueo, Qty: 2 pcs



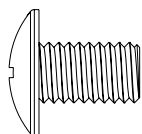
9**Paso 9:**

- Instale los soportes de estante lateral largos (10) por debajo de los agujeros en los soportes de las piernas como se muestra en la ilustración y con 4 tornillos M6x40 (B). Sujete con 4 tuercas de fijación M6 (E).
- Instale los soportes de estante lateral largos (10) a la repisa lateral con 2 tornillos M6x10 (A).

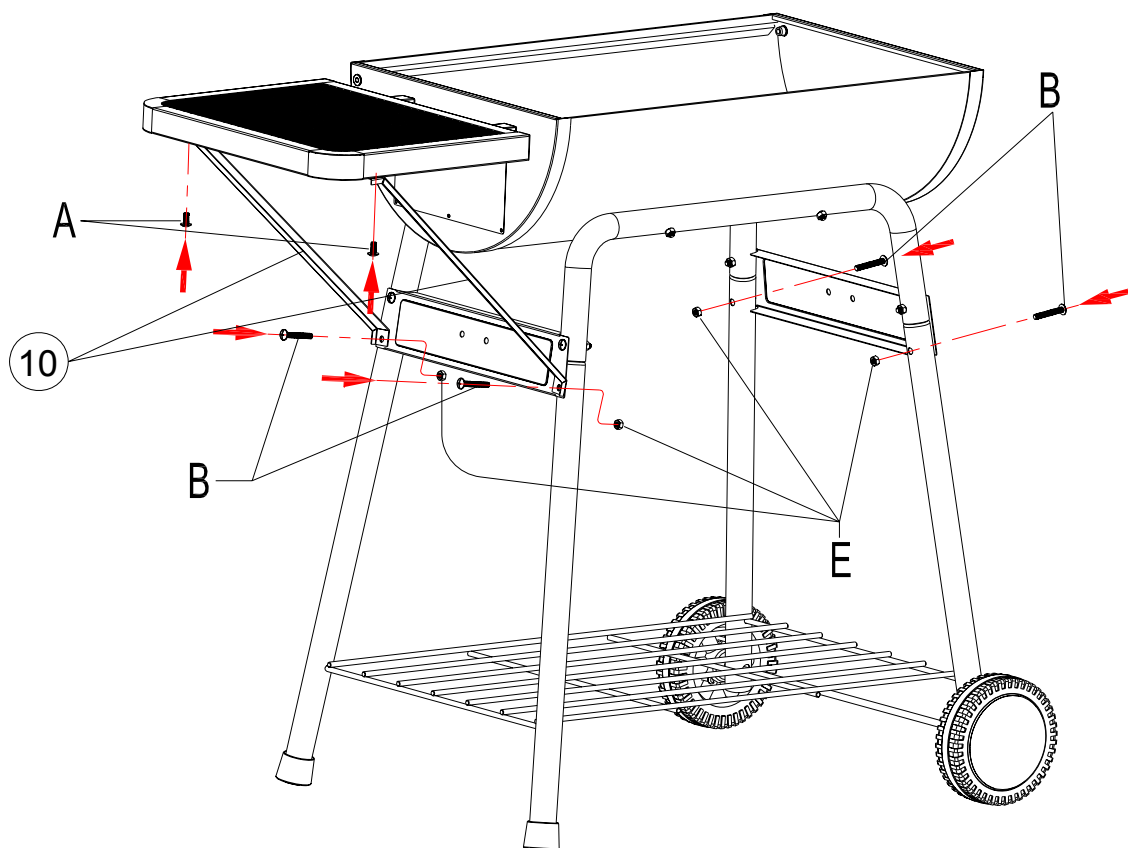


M6x40 tornillo, Qty: 4 pcs

M6 Tuerca de bloqueo, Qty: 4 pcs



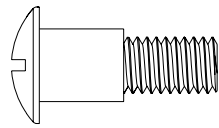
M6x10 tornillo, Qty: 2 pcs



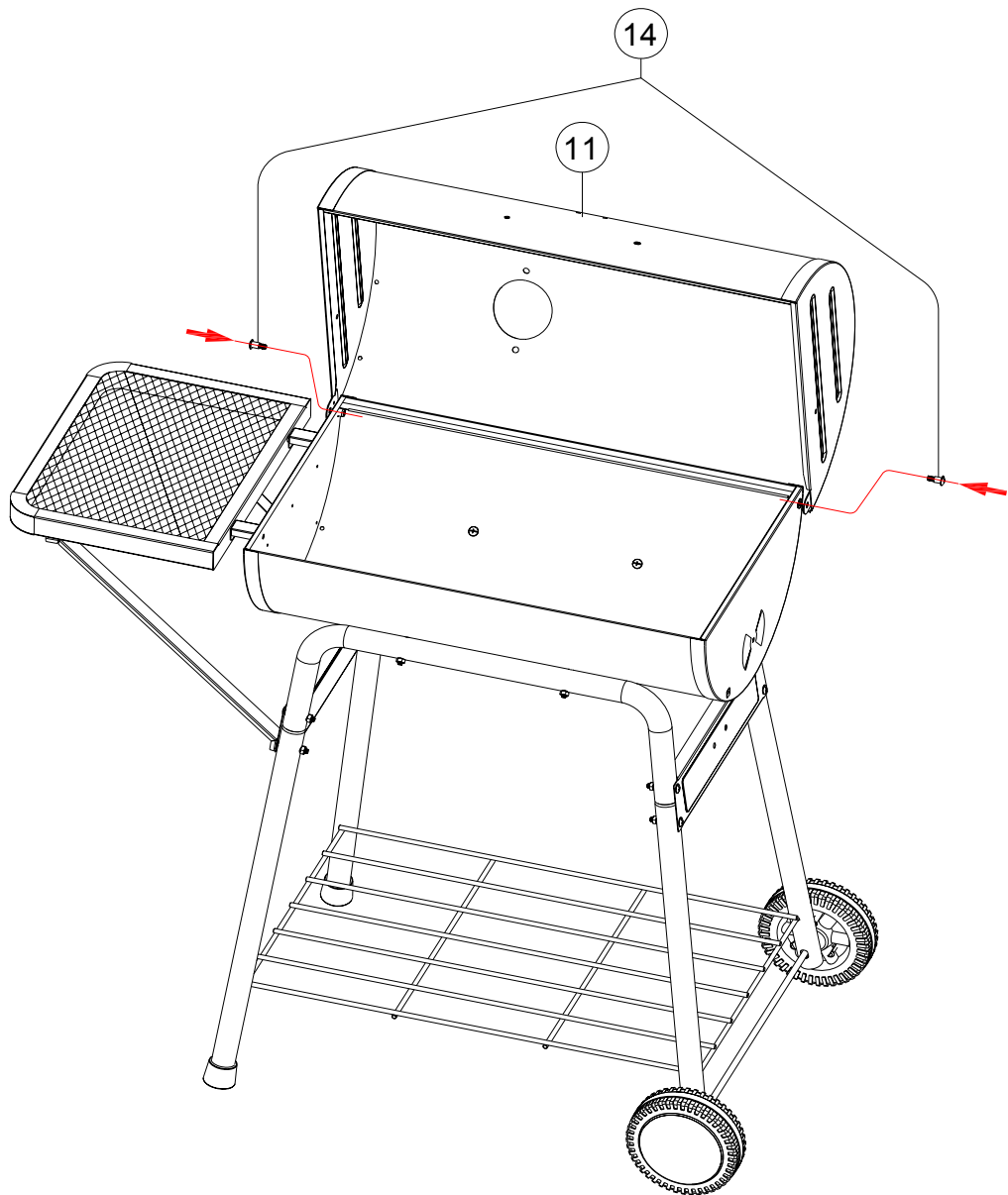
10

Paso 10:

- Alinear tapa de la parrilla (11) con el tazón inferior como se muestra.
- tapa de la parrilla seguros (11) al recipiente inferior con 2 tornillos M6x20 (14).



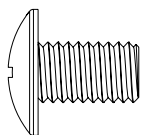
M6x20 tornillo, Qty: 2 pcs



11

Paso 11:

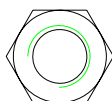
- No apriete demasiado. Salida de aire debe moverse libremente.
- Conecte la salida de aire (16) al recipiente inferior con tornillo M6x10 (A) y la tuerca M6 Cap (02) como se muestra.
- Coloque la marca (06) a la tapa de la parrilla (11) mediante la inserción de 2 M5 tuerca de bloqueo (E) y 2 arandelas planas M5 (G).



M6x10 tornillo, Qty: 1 pc



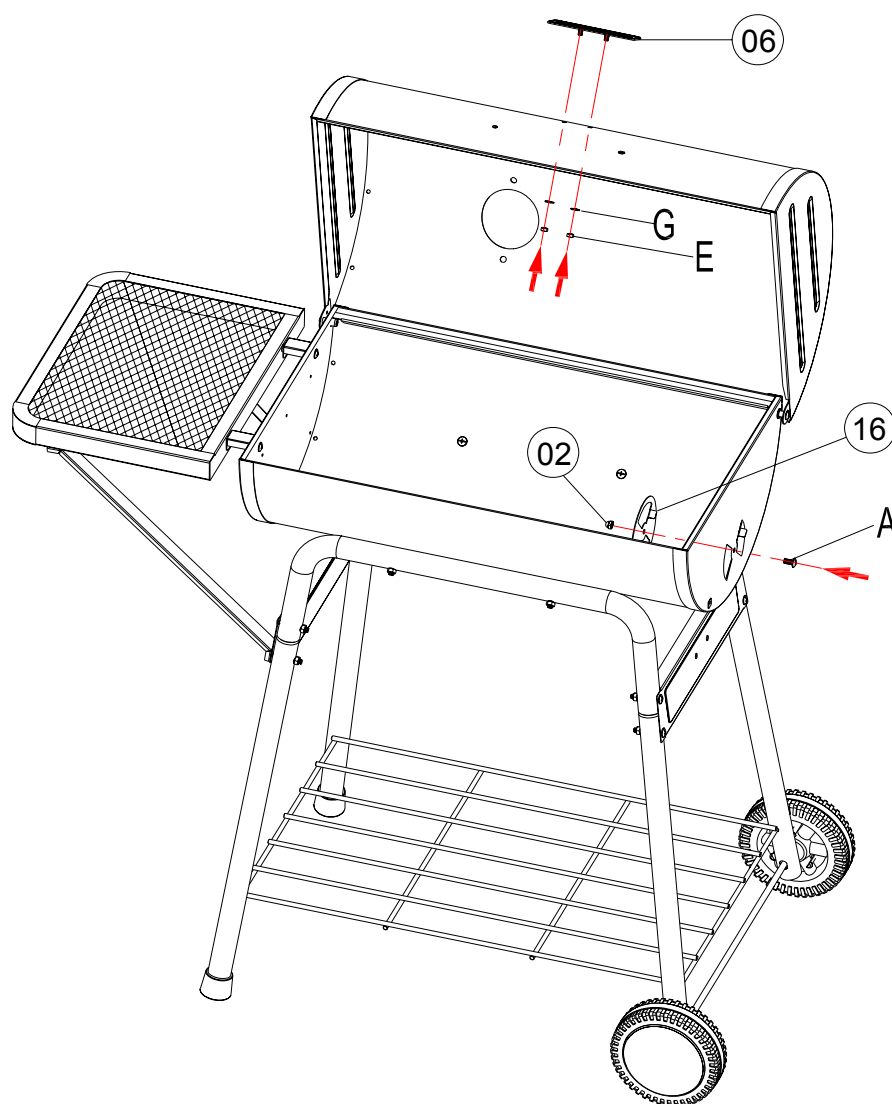
M6 Tuerca Gorra, Qty: 1 pc



M5 Tuerca de bloqueo, Qty: 2 pcs



M5 arandelas planas, Qty: 2 pcs

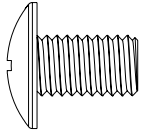


12

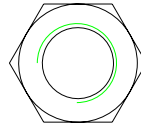
Paso 12:

- Coloque la pila de humo (01) a la tapa de la parrilla y asegúralo con 2 tornillos M6x10 (A) y 2 tuercas de fijación M6 (E) como se muestra.
- Desenrosque el resorte (03) y M6 tuerca de la tapa (03) de la pila de humo (01).
- tapa de la pila de humo seguros (04) al humo pila con muelle (03) y M6 tuerca de la tapa (02) como se muestra.

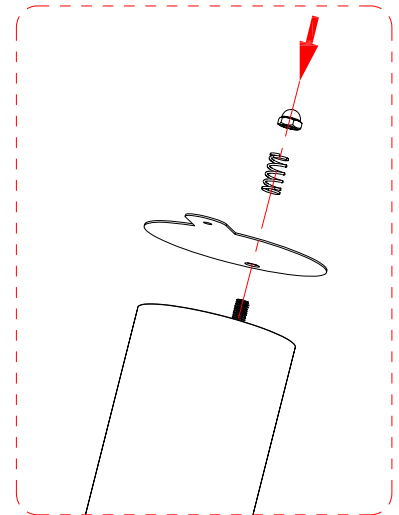
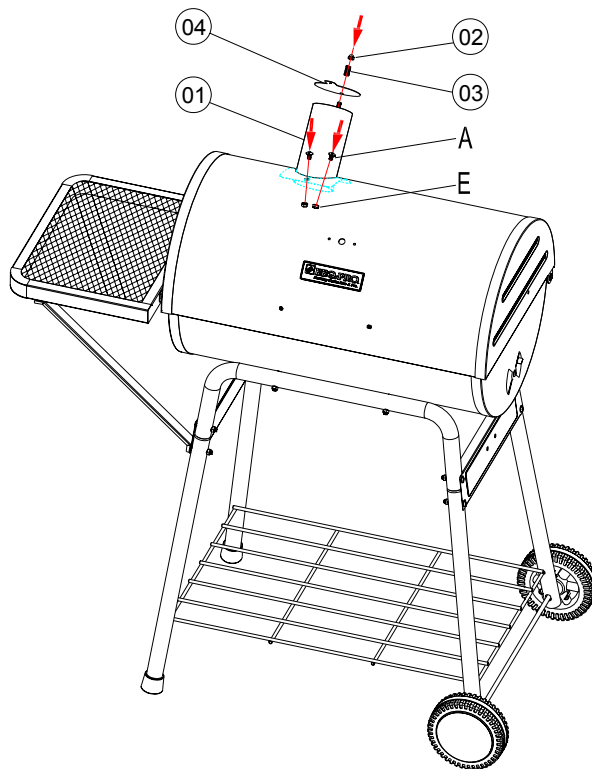
Tenga en cuenta que la pila de humo se inserta desde el interior de la tapa de la parrilla.



M6x10 tornillo, Qty: 2 pc



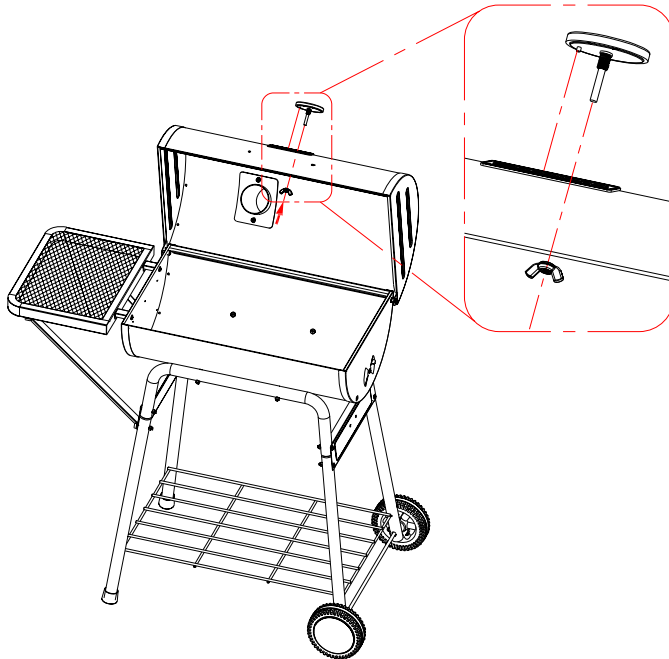
M6 Tuerca de bloqueo, Qty: 2 pcs



13

Paso 13:

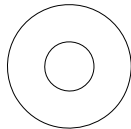
- Desenroscar la tuerca de mariposa del termómetro (06).
- Inserte el termómetro (06) a través del agujero ranurado en tapa de la parrilla.
- termómetro seguros (06) de la tapa con la tuerca de mariposa.



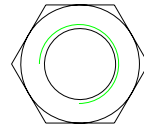
14

Paso 14:

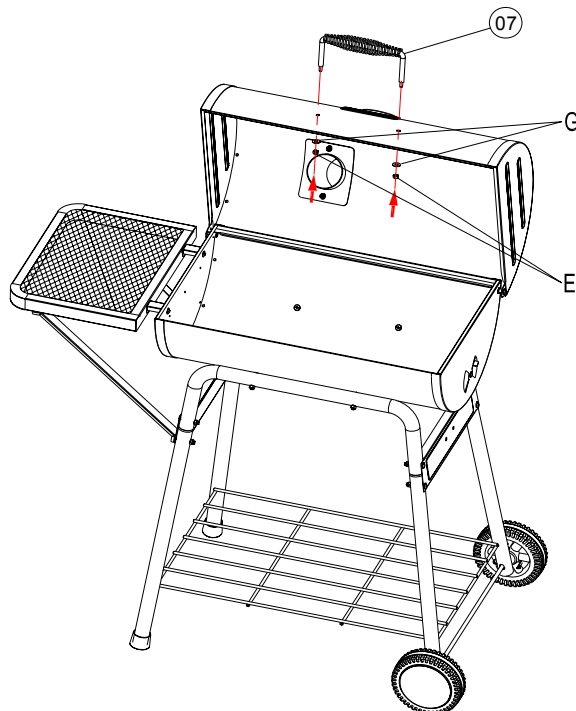
- Coloque la manija (17) a la tapa de la parrilla usando 2 arandelas M6 planas (G) y 2 tuercas de fijación M6 (E).



M6 arandelas planas, Qty: 2 pcs



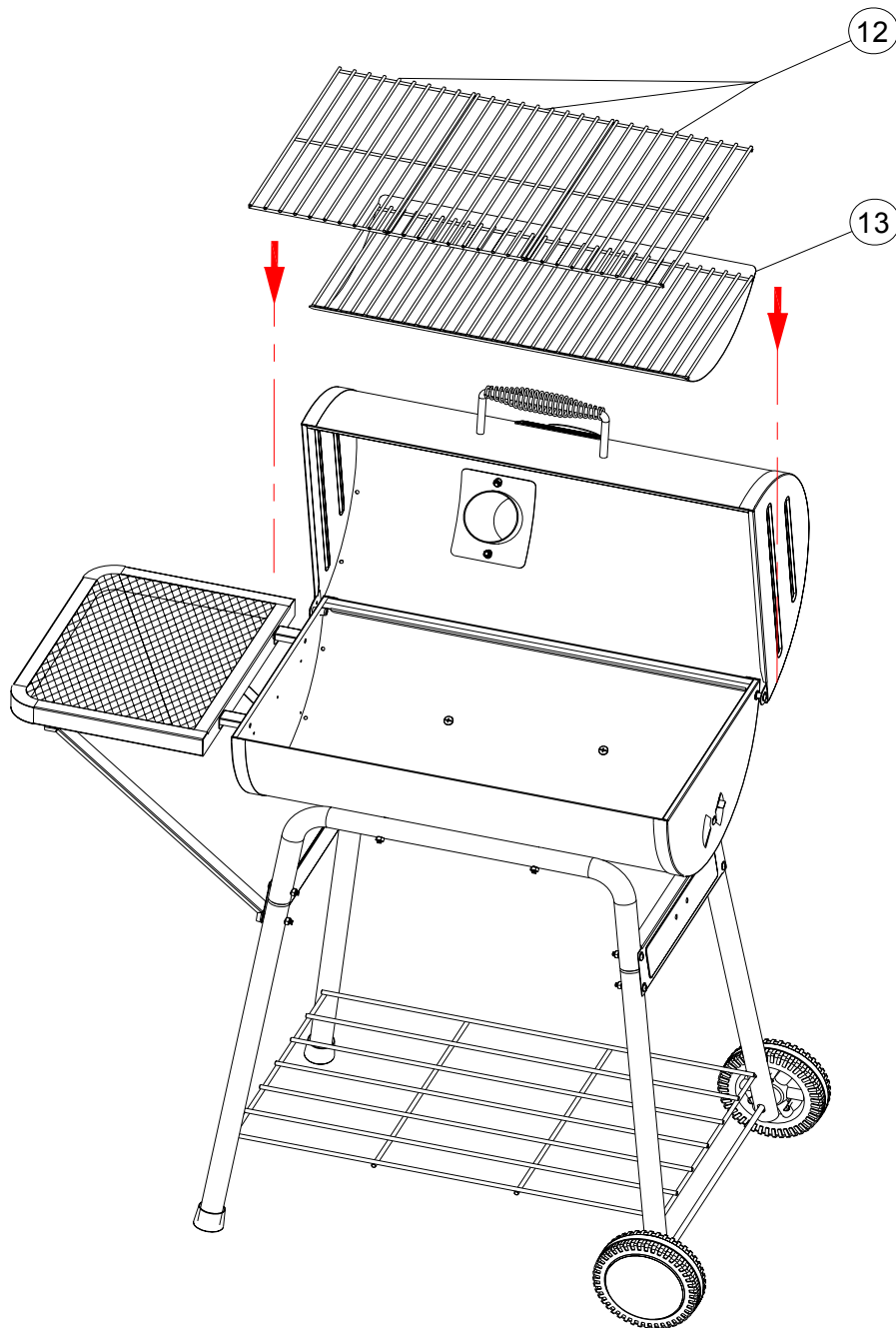
M6 Tuerca de bloqueo, Qty: 2 pcs



15

Paso 15:

- Inserte la rejilla de cocción (12) y la rejilla de carbón (13) en un recipiente inferior.



Instrucciones BBQ PRO Charcoal Grill Asamblea

Almacenamiento seguro y Mantenimiento:

Inspeccione la estanqueidad de hardware de forma regular para asegurar la parrilla está en buenas condiciones de funcionamiento.

SIEMPRE permita que la parrilla se enfríe por completo antes de su uso.

SIEMPRE bandeja de carbón vacío después de utilizar sólo cuando las cenizas se hayan enfriado.

Esto ayudará a prolongar la vida de la bandeja para carbón.

Limpie la parrilla, incluyendo superficies especiales tales como parrillas de cocción con productos de limpieza suaves.

Limpie lado de la parrilla con un trapo húmedo. NO use limpiador de hornos.

SIEMPRE cubrir y almacenar la parrilla fría en un área protegida.

El almacenamiento interno de la parrilla sólo será admisible cuando el carbón se ha quemado a una ceniza completa Y es frío. Recuerde retirar cenizas frías antes de guardarla.

Grill está hecha de acero y puede oxidarse con el tiempo. Si la oxidación se produce en las superficies exteriores, limpie con una con papel de lija o lana de acero, luego cubrir con pintura resistente al calor.

Si se produce oxidación en la superficie interior de la parrilla, limpie el área con papel de lija o lana de acero, a continuación, cubrir con aceite de cocina.

NUNCA USE LA PINTURA EN EL INTERIOR DE SUPERFICIES OFGRILL.

Asar a la parrilla Instrucciones y Consejos:

1. Precaliente el enemigo rejilla de cocción 5-10 minutos.

2. Antes de la rejilla de calefacción, la ligera capa de rejilla de cocción con aceite de cocina para evitar que los alimentos se peguen.

3. Su parrilla está equipada con un respiradero tapa para variar el calor arrullo. Sujete la palanca de ventilación con unos alicates de mano o de metal con guantes y rotar rienda suelta a aumentar la apertura para aumentar el calor.

Disminuir abertura de ventilación para reducir el calor.

4. El recogedor de ceniza en esta parrilla está equipada con una puerta de amortiguador a cada lado para variar la cocción de calor. Utilice pinzas de metal para captar pestaña compuertas y deslice la puerta para aumentar la apertura del agujero de aumentar el calor. Disminuir la apertura de calor más bajo.

WARNING: Para evitar lesiones, NO toque respiradero tapa o amortiguador con las manos desnudas a menos parrilla se enfríe por completo. Utilice los alicates de la mano o de metal con guantes para ajustar aberturas de ventilación de la tapa. Utilice pinzas de metal para ajustar las aberturas de los amortiguadores.

Mantenimiento y almacenamiento:

Mallow cenizas y carbones se enfríe completamente antes de mover su parrilla. Siempre cenizas vacías y el carbón antes de guardarla. Deje que la parrilla se enfríe completamente antes de limpiarlo. Limpie con agua caliente y jabón y enjuague completamente. Use un cepillo de alambre si es necesario en la parrilla de cocción.

ADVERTENCIA: Para asegurarse de que es seguro para comer, los alimentos deben cocinarse a las temperaturas internas mínimas que figuran en la siguiente tabla.

USDA * Recomendado Temperaturas seguridad interna mínima	
Carne de res, ternera, cordero y cerdo: Cortes enteros **	145°F
Pescado	145°F
Carne de res, ternera, cordero y cerdo: Planta	160°F
Los platos de huevo	160°F
Turquía, pollo y pato: Todo, Piezas y tierra	165°F

* Departamento de Agricultura de los Estados Unidos

** Deje que la carne reposar tres minutos antes de cortarlo o consumir.



Made in/ Hecho en CHINA
Distributed by Kmart Corporation, Hoffman Estates, IL 60179

**See our extensive assortment of outdoor living products
on-line at www.sears.com and www.kmart.com**