

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



BBQ-Pro PG-CG006-1 Owner's Manual

[Shop genuine replacement parts for BBQ-Pro
PG-CG006-1](#)



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

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



OWNER'S MANUAL

BBQ Pro Barrel Smoker

Product code: 47218 / 08432490-4

Item: 146. 47218610

UPC code: 182995001689

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.

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.

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.

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 6-23
Assembly Instructions. 24

	WARNING	
<p>CALIFORNIA PROPOSITION 65</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p><u><i>Wash your hands after handling this product.</i></u></p>		

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	Smoker Stack	1	01600017	17	Elbow Leg	2	01600067
02	M6 Cap Nut	2	01600091	18	Left Leg	2	01600068
03	Spring	1	01600021	19	Leg Bowl	2	01600072
04	Smoker Stack Cap	1	01600018	20	Bottom Rack	1	01600087
05	Thermometer	1	52200015	21	Wheel	2	01600073A
06	Brand	1	01600013	22	Right Leg	2	01600069
07	Handle	2	01600095	23	Axle Rod	1	01600074
08	Side Shelf	1	01600059	24	Leg Bracket	2	01600070
09	Side Shelf Bracket Short	2	01600057	25	Axle Cap	2	01600073B
10	Side Shelf Bracket Long	2	01600058	26	Cotter Pin	2	110050
11	Lid	1	01600004	27	Right Side Bottom Bowl	1	01600043
12	Cooking Gril	3	01600030	28	Air Vent	1	01600049
13	Charcoal Grid	1	01600031	29	Side Panel, Right Side Grill	1	01600050
14	Roasted Rod	2	01600014	30	Cooking Grid, Right Side Grill	2	01600047
15	Bottom Bowl	1	01600034	31	Charcoal Grid, Right Side Grill	1	01600048
16	Warming Rack	1	01600015	32	Right Side Grill Bracket	1	01600071
				33	Right Side Grill Lid	1	01600035

Not Pictured

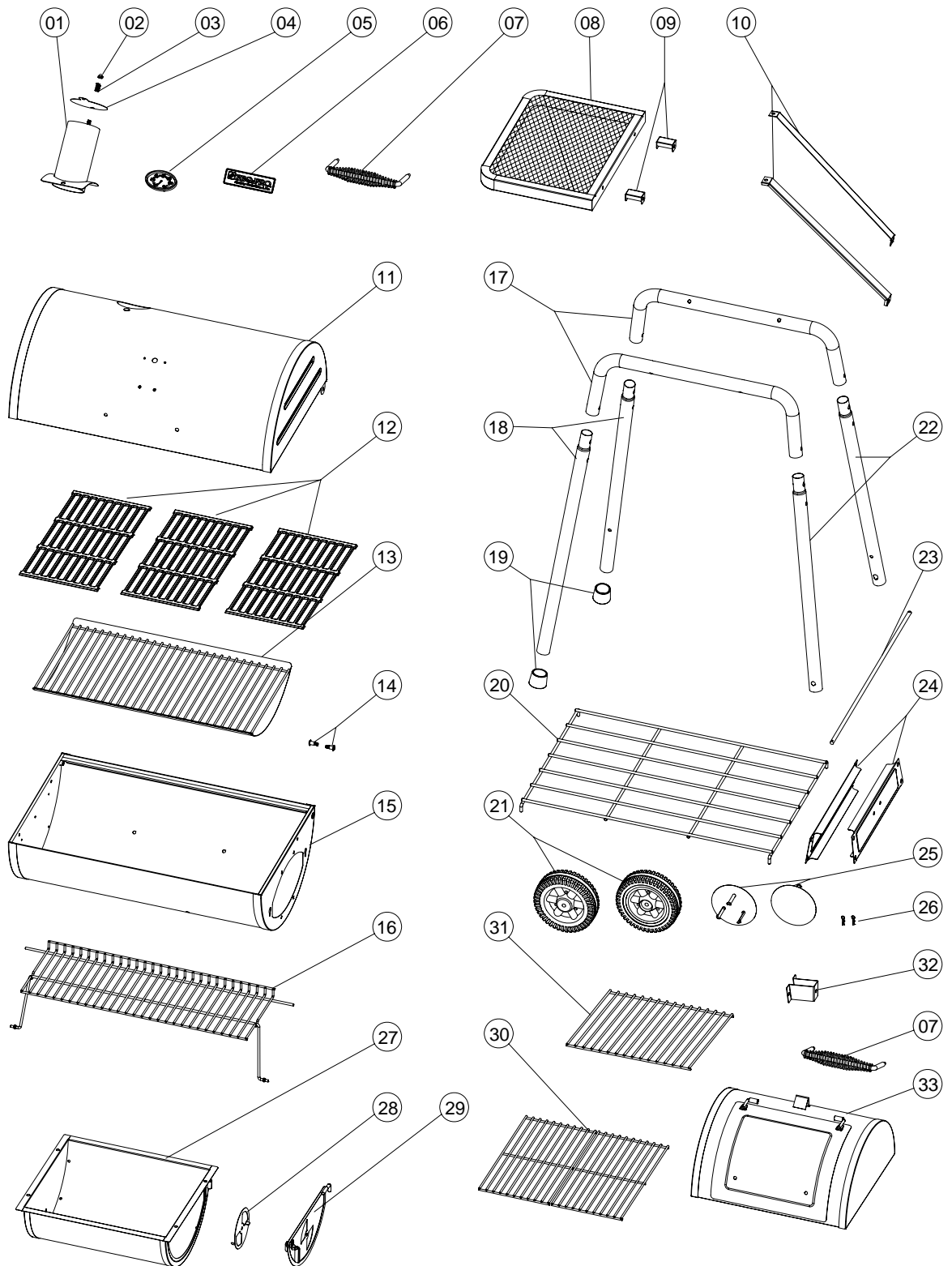
Hardware Pack	1	01600078
Manual	1	01600079

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

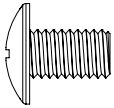
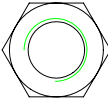



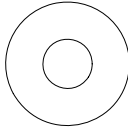
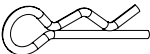
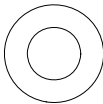
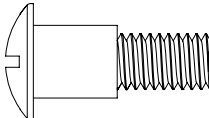


ASSEMBLY

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:

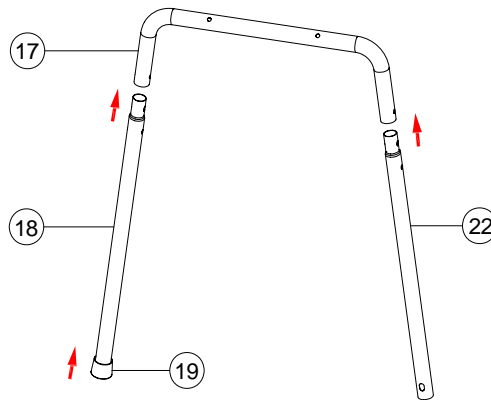
<p>A. M6x10 screw Qty:17 pcs</p> 	<p>E. M6 Lock Nut Qty:32 pcs</p> 
<p>B. M6x40 screw Qty:12 pcs</p> 	<p>F. M5 Lock Nut Qty:2 pcs</p> 
<p>C. M6x50 screw Qty:2 pcs</p> 	<p>G. M6 Flat Washer Qty:4 pcs</p> 
<p>D. Cotter Pin Qty:2 pcs</p> 	<p>H. M5 Flat Washer Qty:2 pcs</p> 
	<p>I. M6x20 screw Qty:2 pcs</p> 

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:

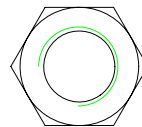
- Attach leg bracket (24) to short leg (22) as shown using **M6x40 screw (B)** and **M6 Lock Nut (E)**.

Repeat Step 2 on opposite side.

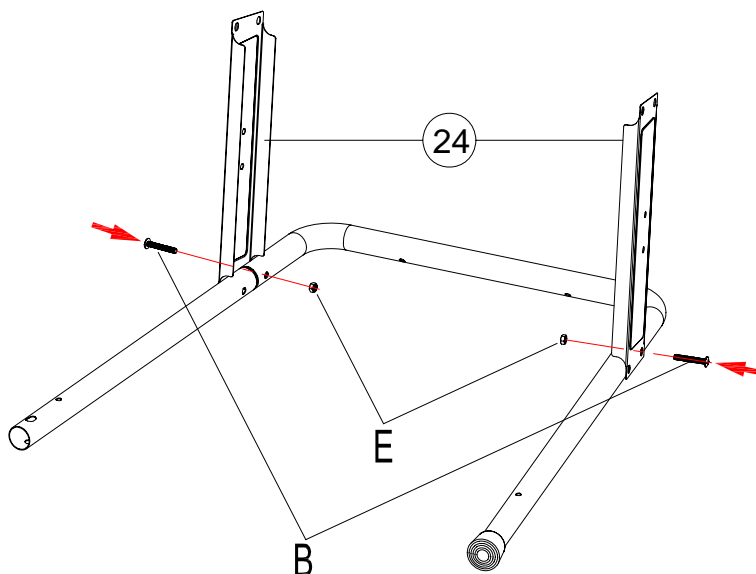
Do not fully tighten screws at this time.



M6x40 screw, Qty: 2 pcs



M6 Lock Nut, Qty: 2 pcs

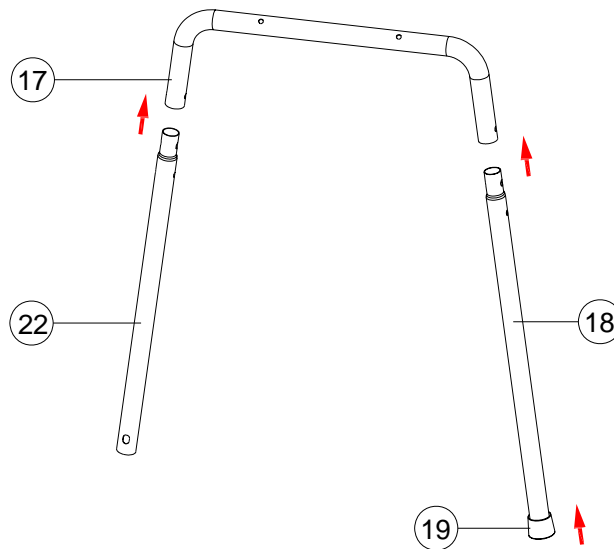


3

Step 3:

- Pay close attention to when assembling grill legs. Right leg 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.

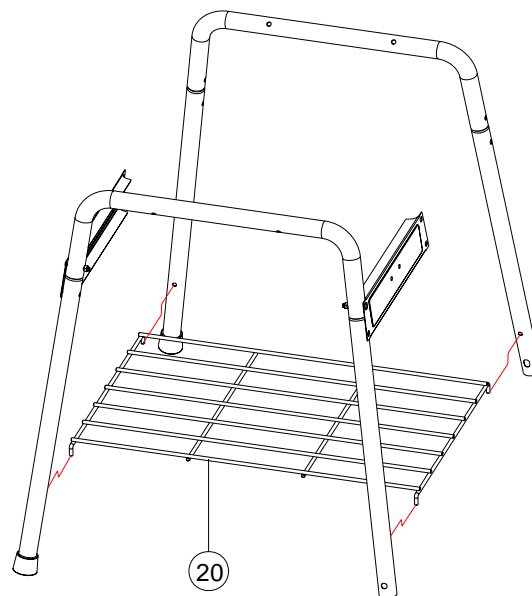
Note: Please note to keep the holes on Elbow Legs facing inward for installing Bottom Bowls in later steps.



4

Step 4:

- Helper is needed for this step.
- Insert Bottom Rack (20) into holes of assembled grill as shown.

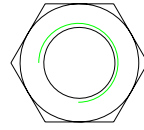
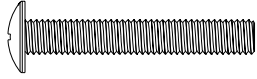


5

Step 5:

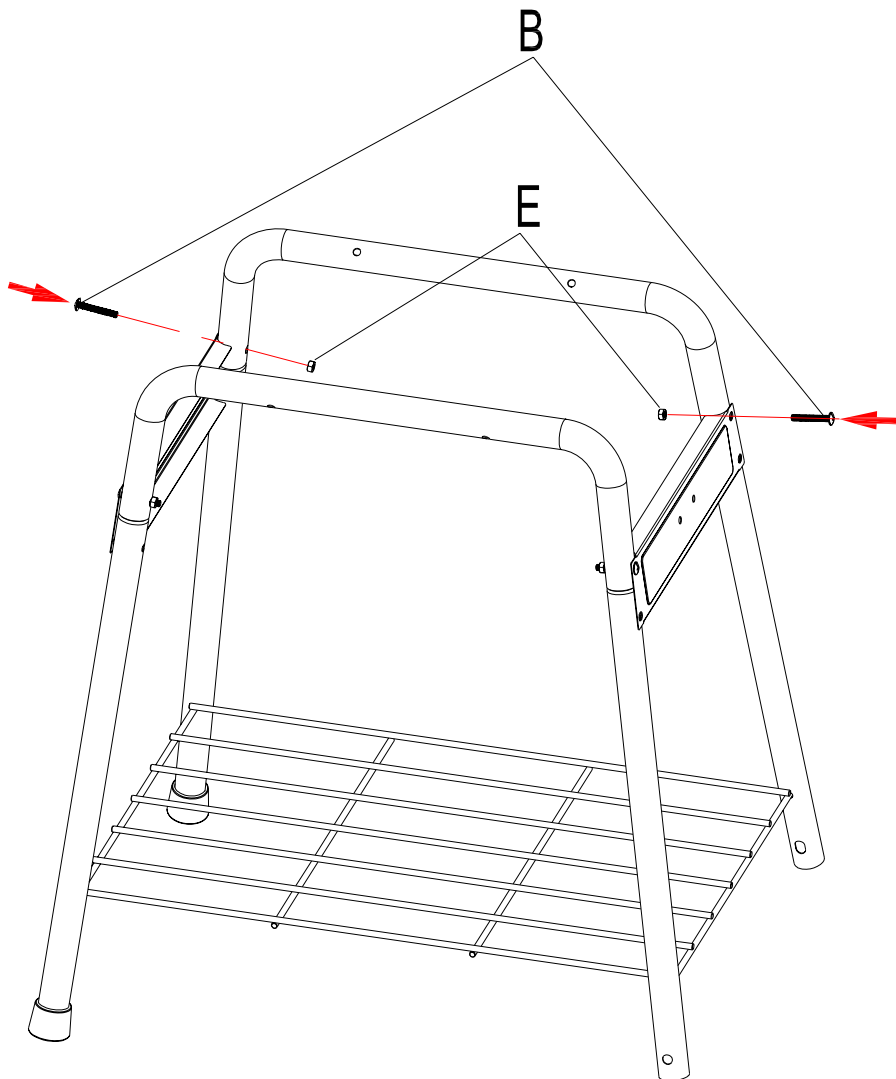
- Attach leg bracket to short leg as shown using **M6x40** screw (B) and **M6** lock nut (E).

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

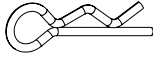


6**Step 6:**

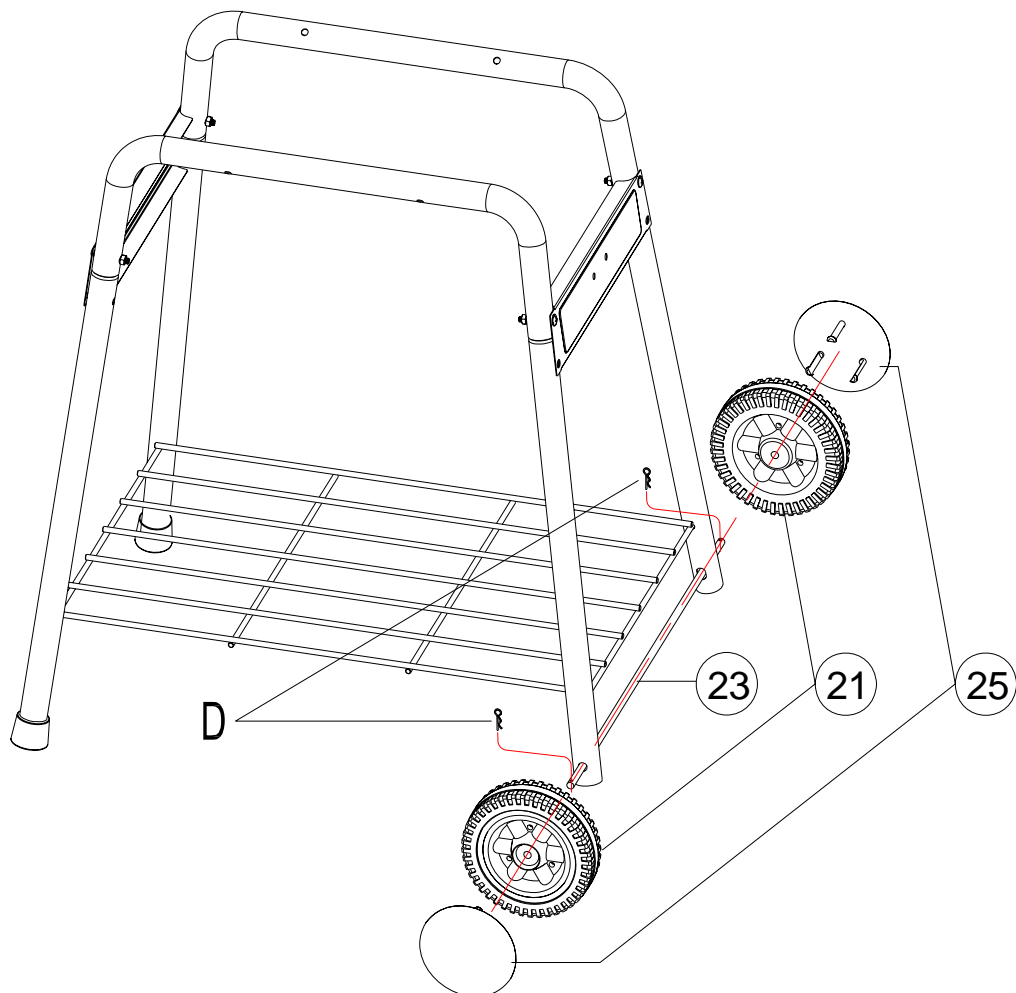
- Insert Axle Rod (23) through holes on short legs.
- Slide Wheel (21) onto Axle Rod and secure using **cotter pin (D)**. Snap Axle Cap (25) onto end of Wheel assembly as shown.

Repeat step 6 on opposite side for remaining wheel.

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



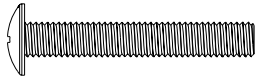
Cotter Pin, Qty: 2 pcs



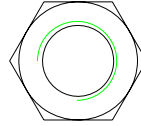
7

Step 7:

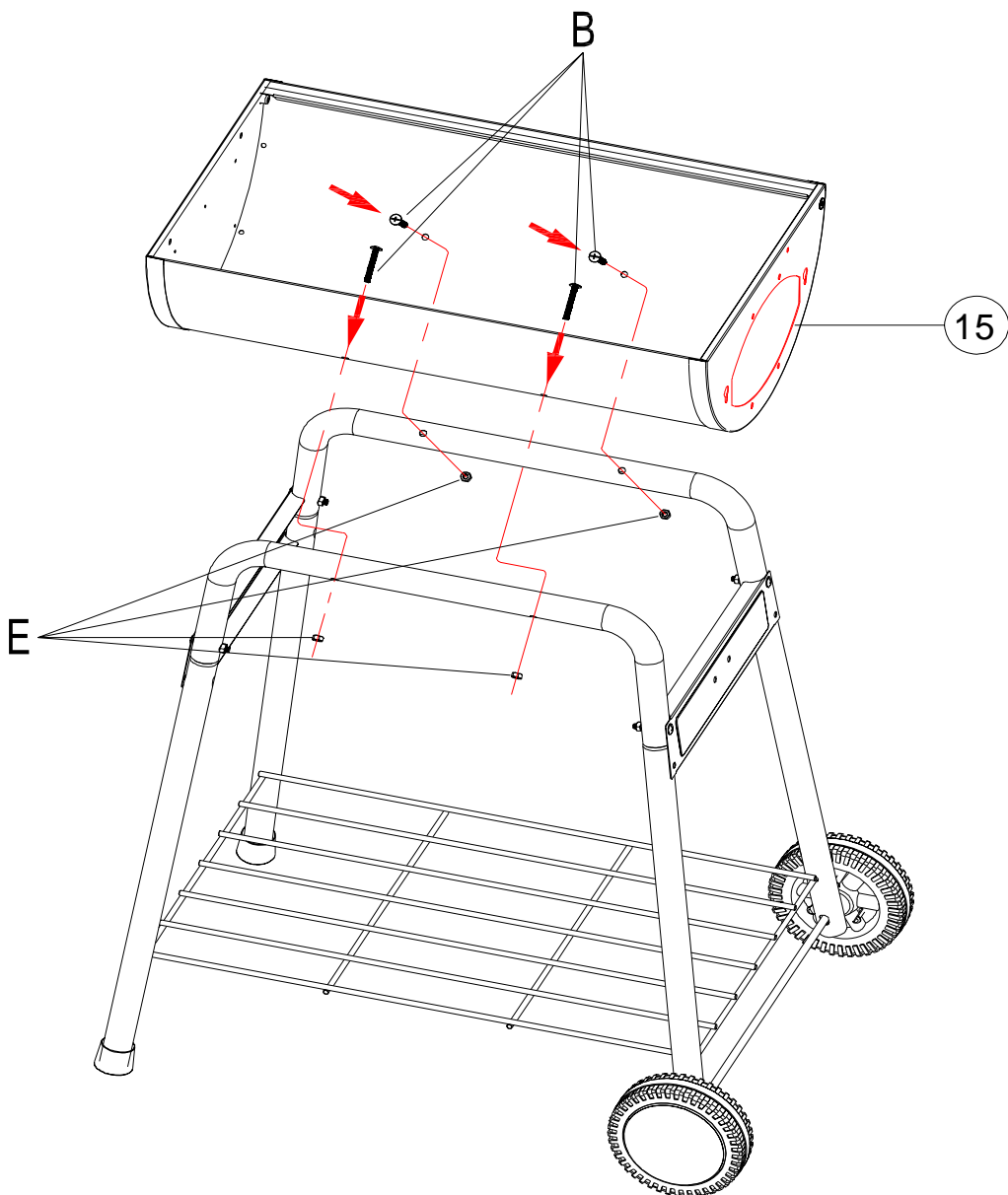
- Place Bottom Bowl (15) onto assembled legs with smoker box opening on the same side as the front short leg.
- Tightly secure Bottom Bowl to Elbow Leg using 4 M6x40 screws (B) and 4 M6 lock nuts (E). Do not fully tighten screws at this time.



M6x40 screw, Qty: 4 pcs



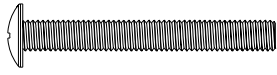
M6 Lock Nut, Qty: 4 pcs



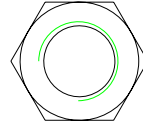
8

Step 8:

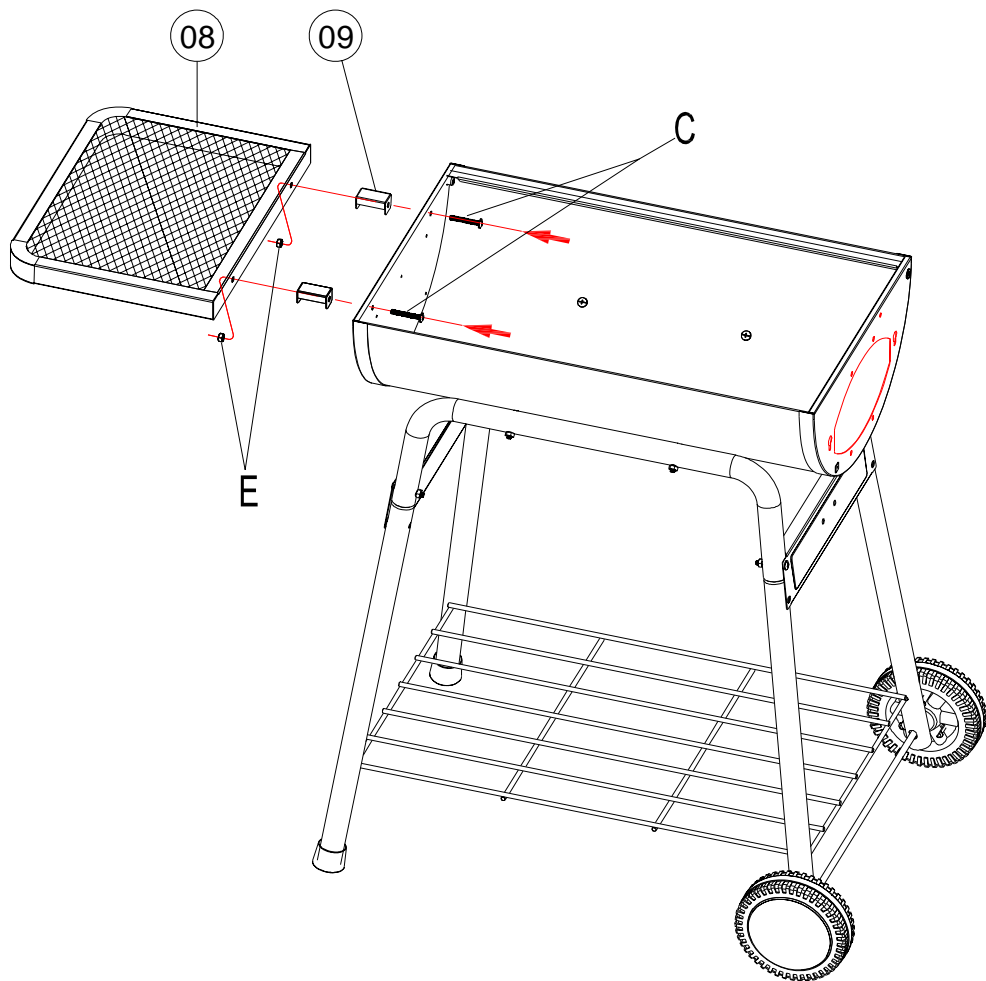
- Helper is needed for this step.
- Align holes on assembled Side Shelf (08) with holes on Bottom Bowl as shown.
- Insert 2 M6x50 screws (C) through holes on bottom bowl and Side Shelf Bracket Short (09) into Side Shelf. Secure using 2 M6 lock nuts (E) as shown.



M6x50 screw, Qty: 2 pcs



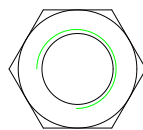
M6 Lock Nut, Qty: 2 pcs



9

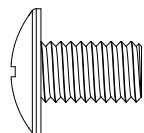
Step 9:

- 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 to Side Shelf using 2 M6x10 screws (A).

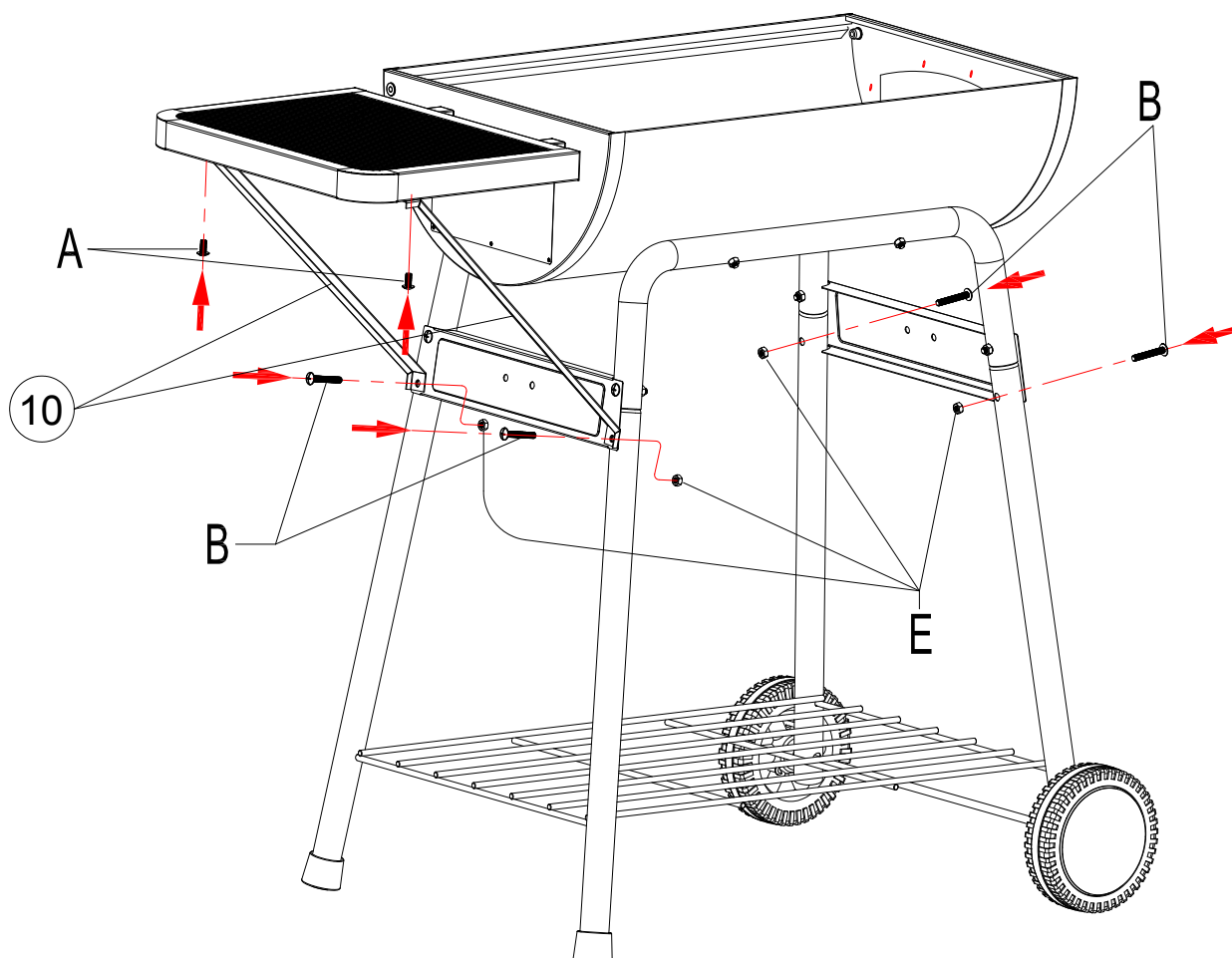


M6x40 screw, Qty: 4 pcs

M6 Lock Nut, Qty: 4 pcs



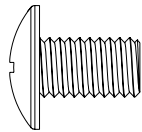
M6x10 screw, Qty: 2 pcs



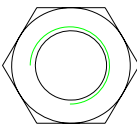
10

Step 10:

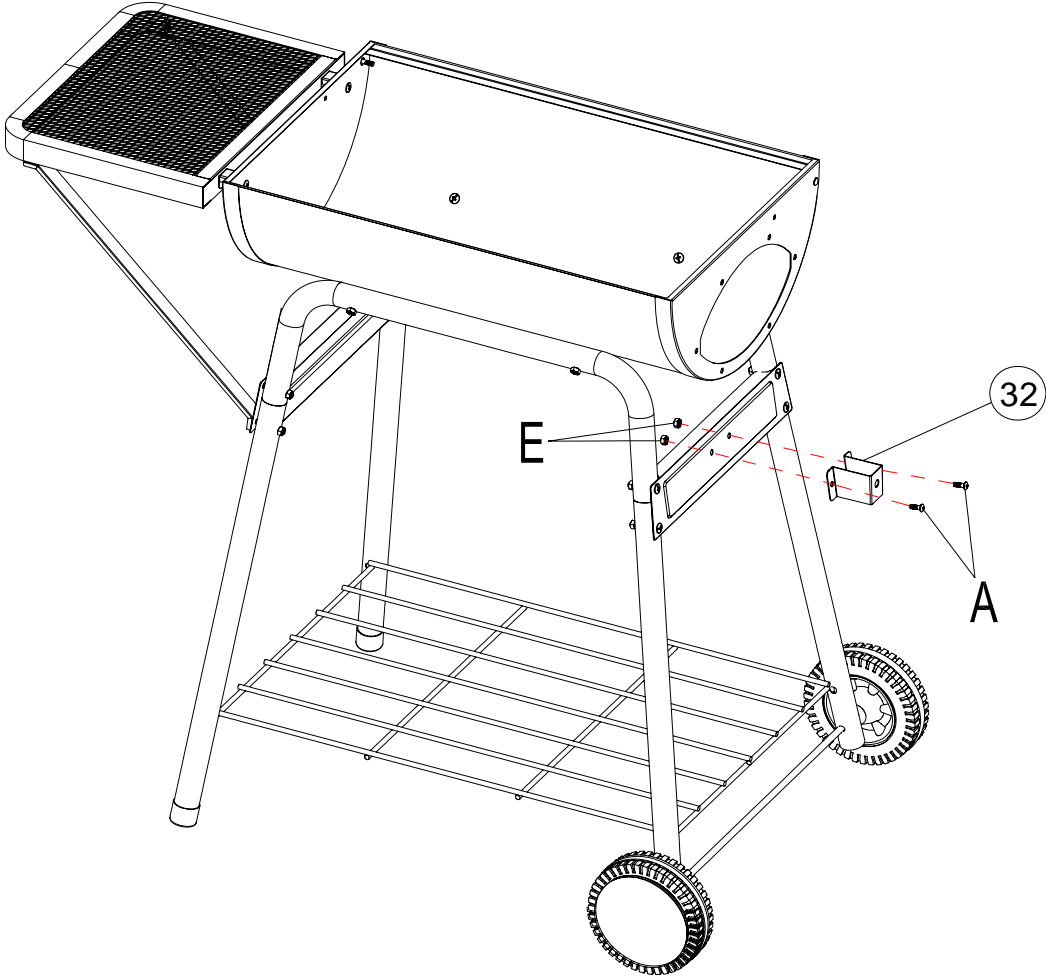
□ Insert 2 M6x10 Screws(A) through holes on Right Side Grill Bracket (32).
Secure using 2 M6 Lock Nuts(E) as shown.



M6x10 Screw, Qty: 2 pc



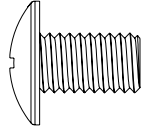
M6 Lock Nut, Qty: 2 pcs



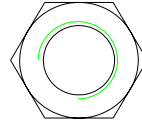


Step 11:

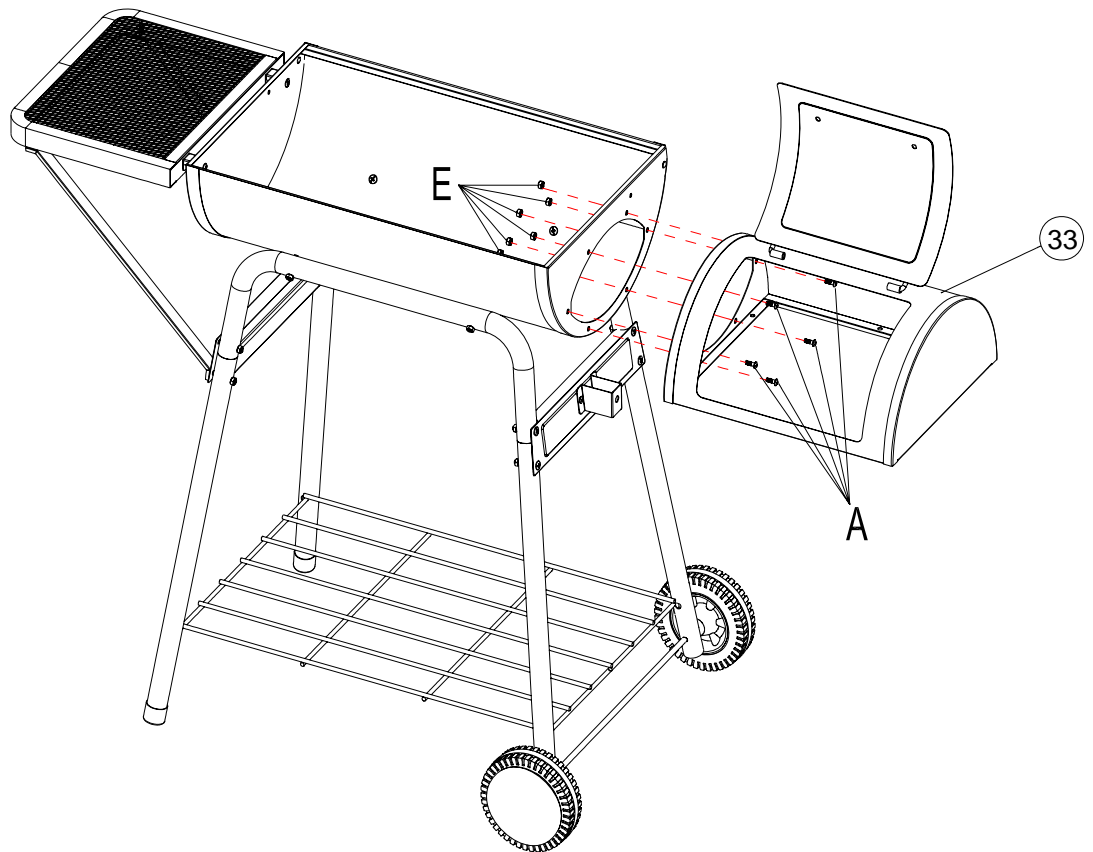
- Helper is needed for this step.
- Insert **6 M6x10 Screws (A)** through holes on Right Side Lid (33) into Bottom Bowl. Secure using **6 M6 Lock Nuts (E)** as shown.



M6x10 Screw, Qty: 6 pc

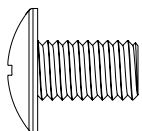


M6 Lock Nut, Qty: 6 pcs

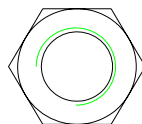


12 Step 12:

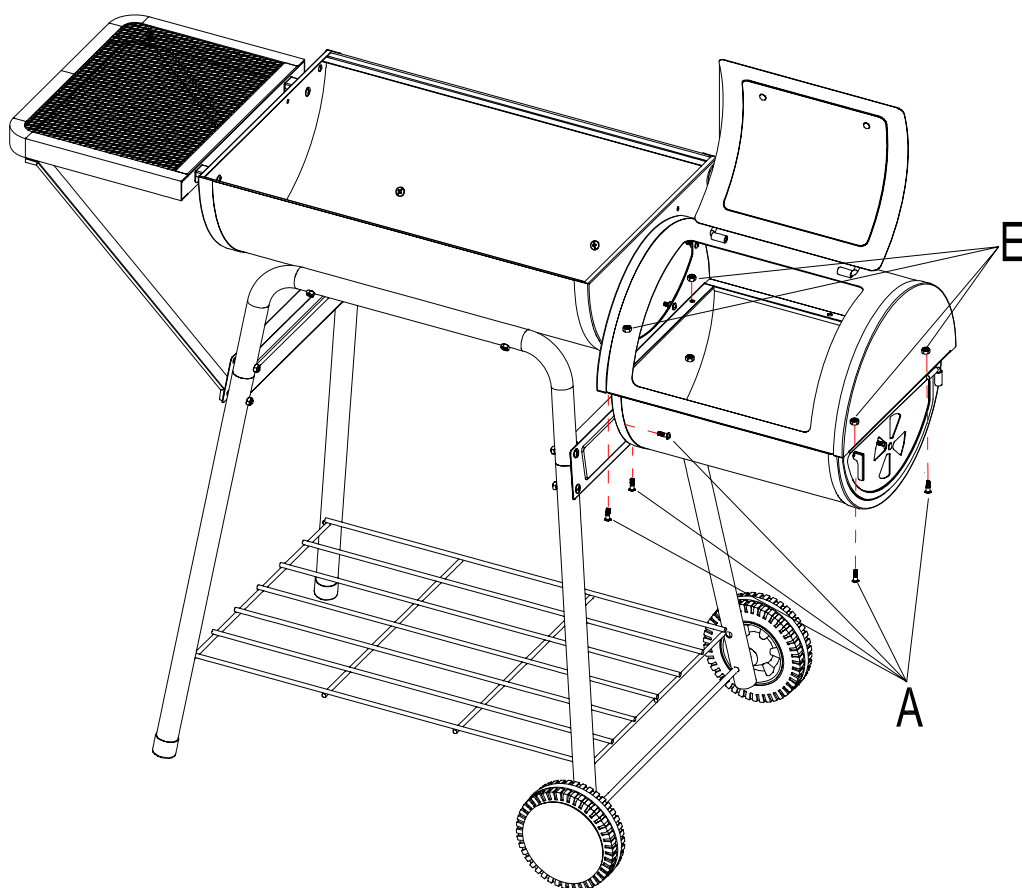
- Helper is needed for this step.
- Insert **4 M6x10 screws (A)** through holes on Right Side Bottom Bowl into Right Side Lid. Secure using **4 M6 lock nuts (E)** as shown.
- Insert 1 M6x10 screws (A) through holes on Right Side Bottom Bowl into Right Side Bracket as shown.



M6x10 Screw, Qty: 5 pc



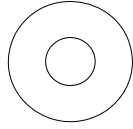
M6 Lock Nut, Qty: 4 pcs



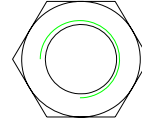
13

Step 13:

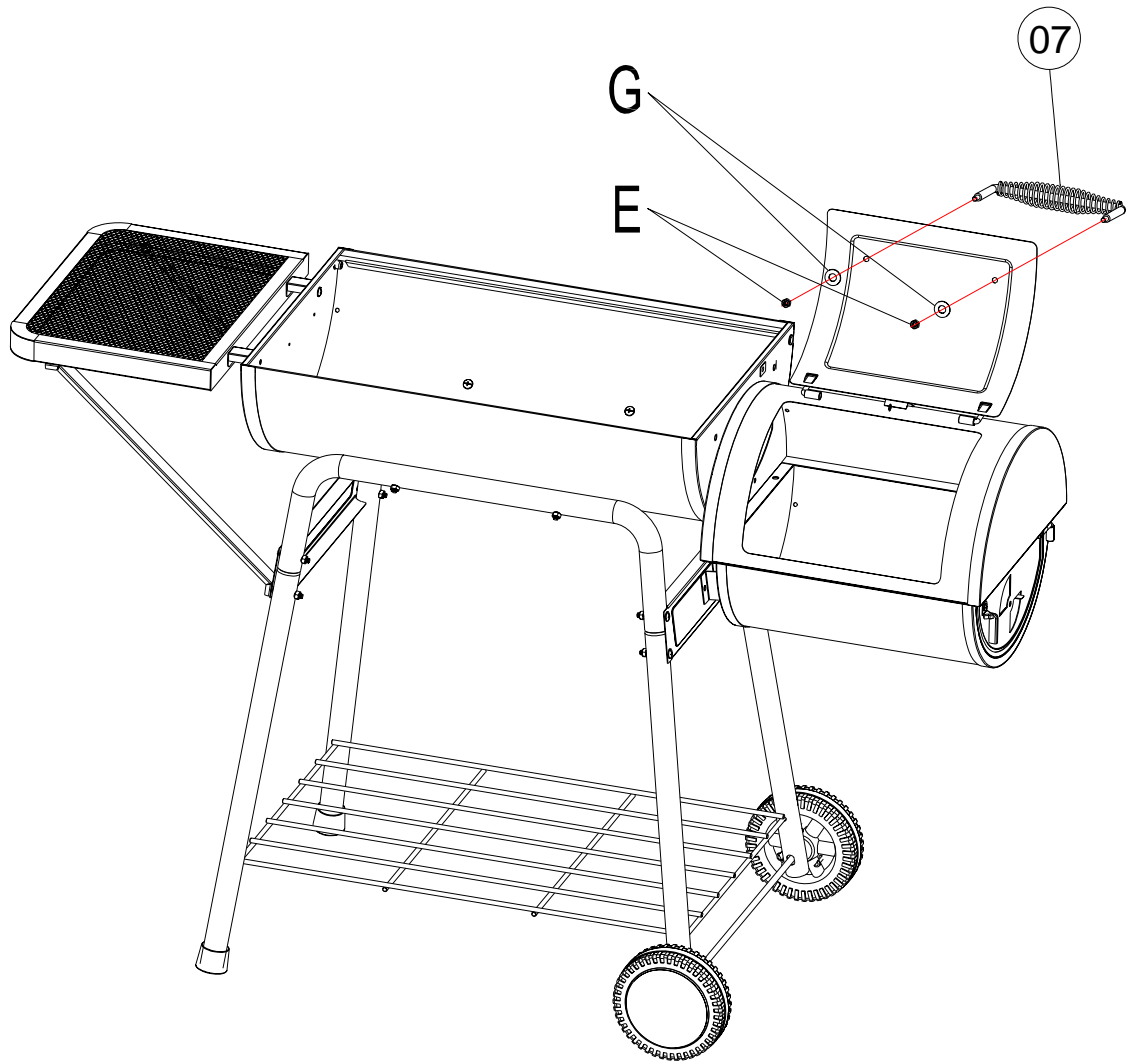
□ Attach Handle (07) to Right Side Grill Lid using 2 M6 flat washers (G) and 2 M6 Lock Nuts (E)



M6x10 Screw, Qty: 2 pc



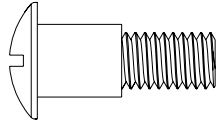
M6 Lock Nut, Qty: 2 pcs



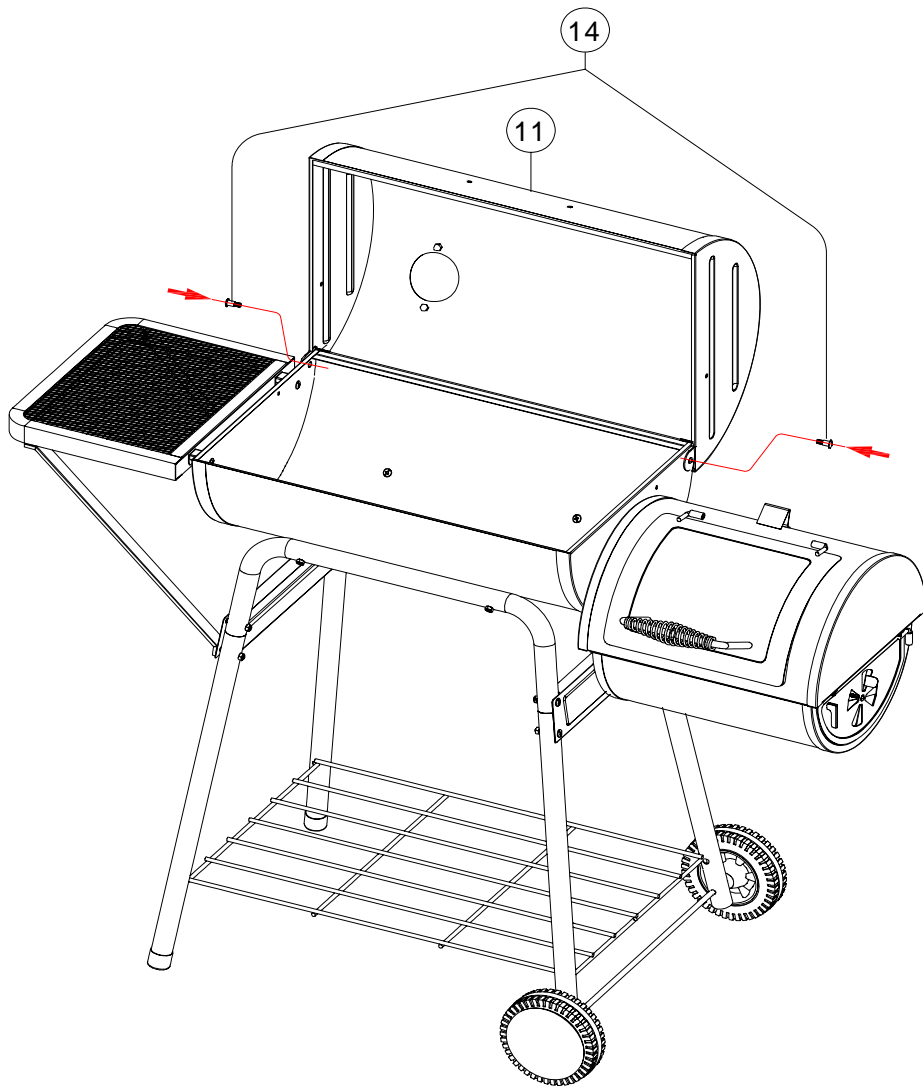
14

Step 14:

- Align Grill Lid (11) with Bottom Bowl as shown.
- Secure Grill Lid to Bottom Bowl using 2 M6x20 screws (14).



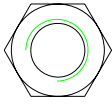
M6x20 screw, Qty: 2 pcs



15

Step 15:

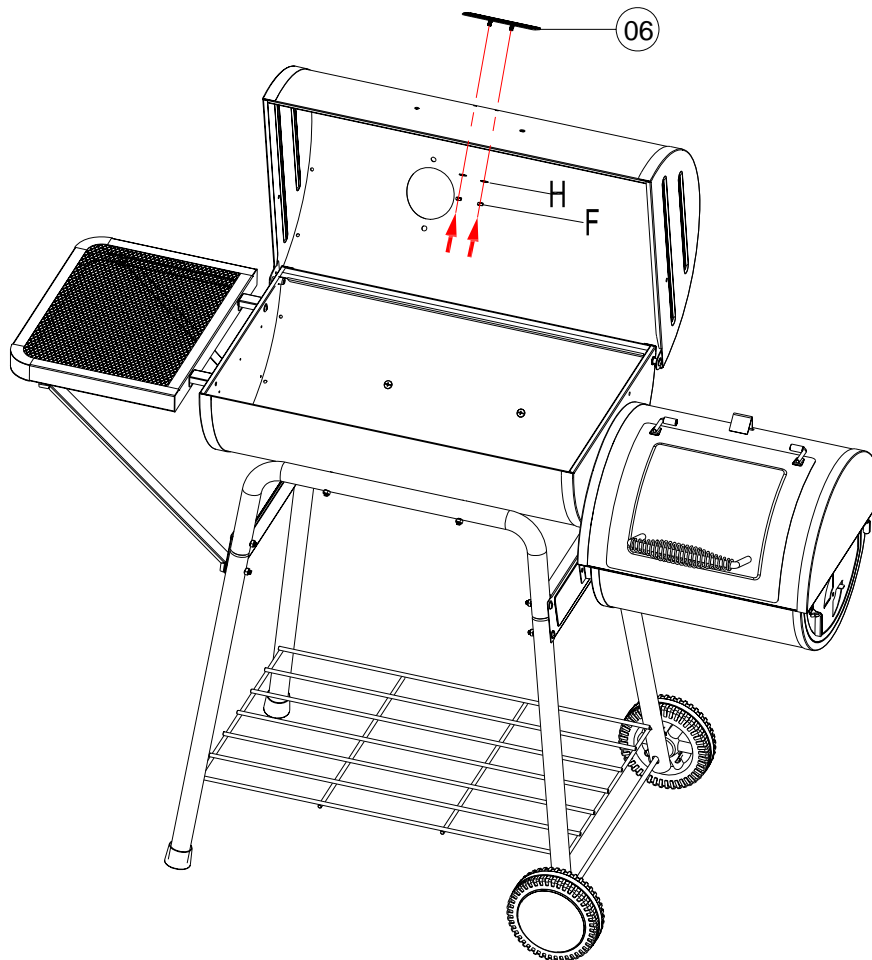
□ Attach Brand (06) to grill lid (11) by inserting 2 M5 lock nuts (F) and 2 M5 flat washers (H).



M5 lock nut, Qty: 2 pcs



M5 flat washer, Qty: 2 pcs

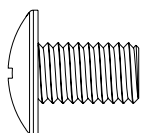


16

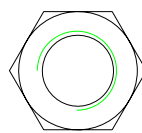
Step 16:

- 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 (02) from Smoke Stack (01).
- Secure Smoke Stack Cap (04) to Smoke Stack with Spring (03) and M6 Cap Nut (02) as shown.

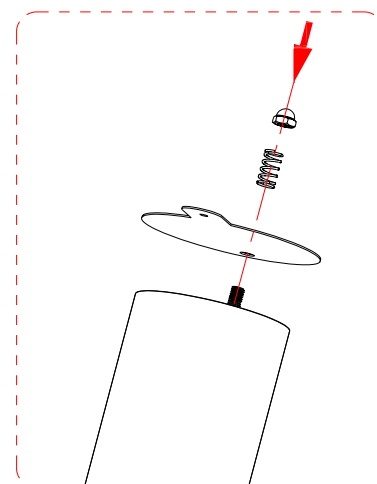
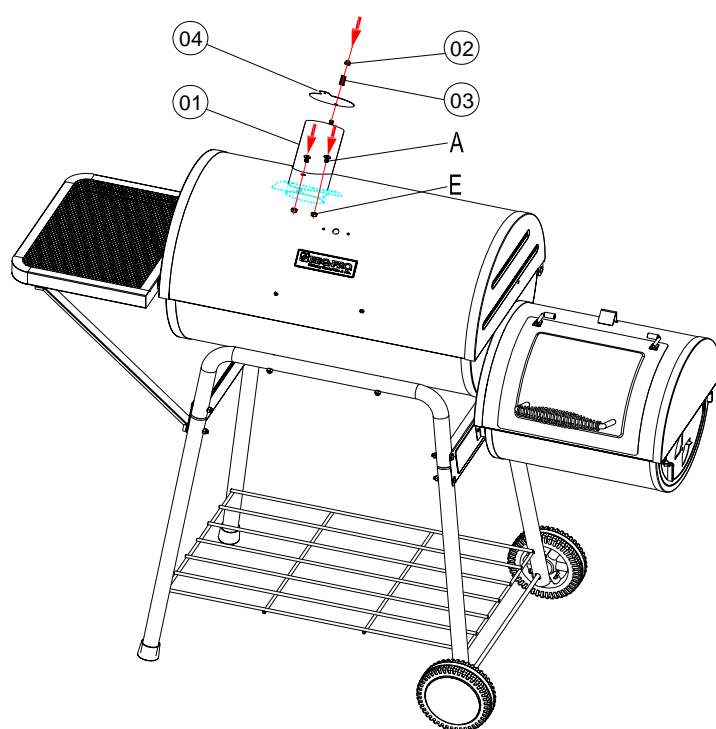
Note that the Smoke Stack is inserted from inside the grill lid.



M6x10 screw, Qty: 2 pc



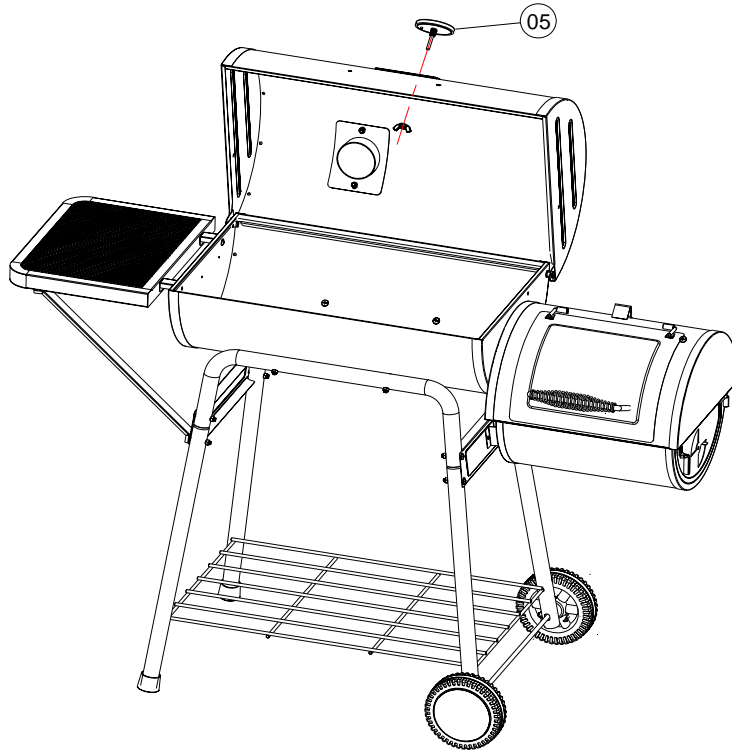
M6 Lock Nut, Qty: 2 pcs



17

Step 17:

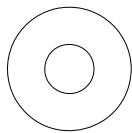
- Screw out wing nut from Thermometer (05).
- Insert Thermometer (05) through slotted hole in grill lid.
- Secure Thermometer (05) to lid with wing nut.



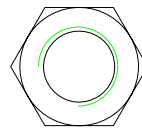
18

Step 18:

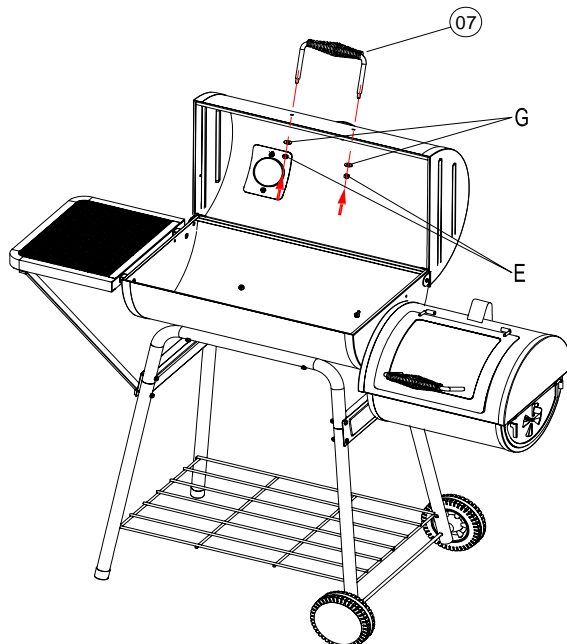
- Attach Handle (07) to Grill Lid using 2 M6 flat washers (G) and 2 M6 Lock Nuts (E).



M6 flat washer, Qty: 2 pcs



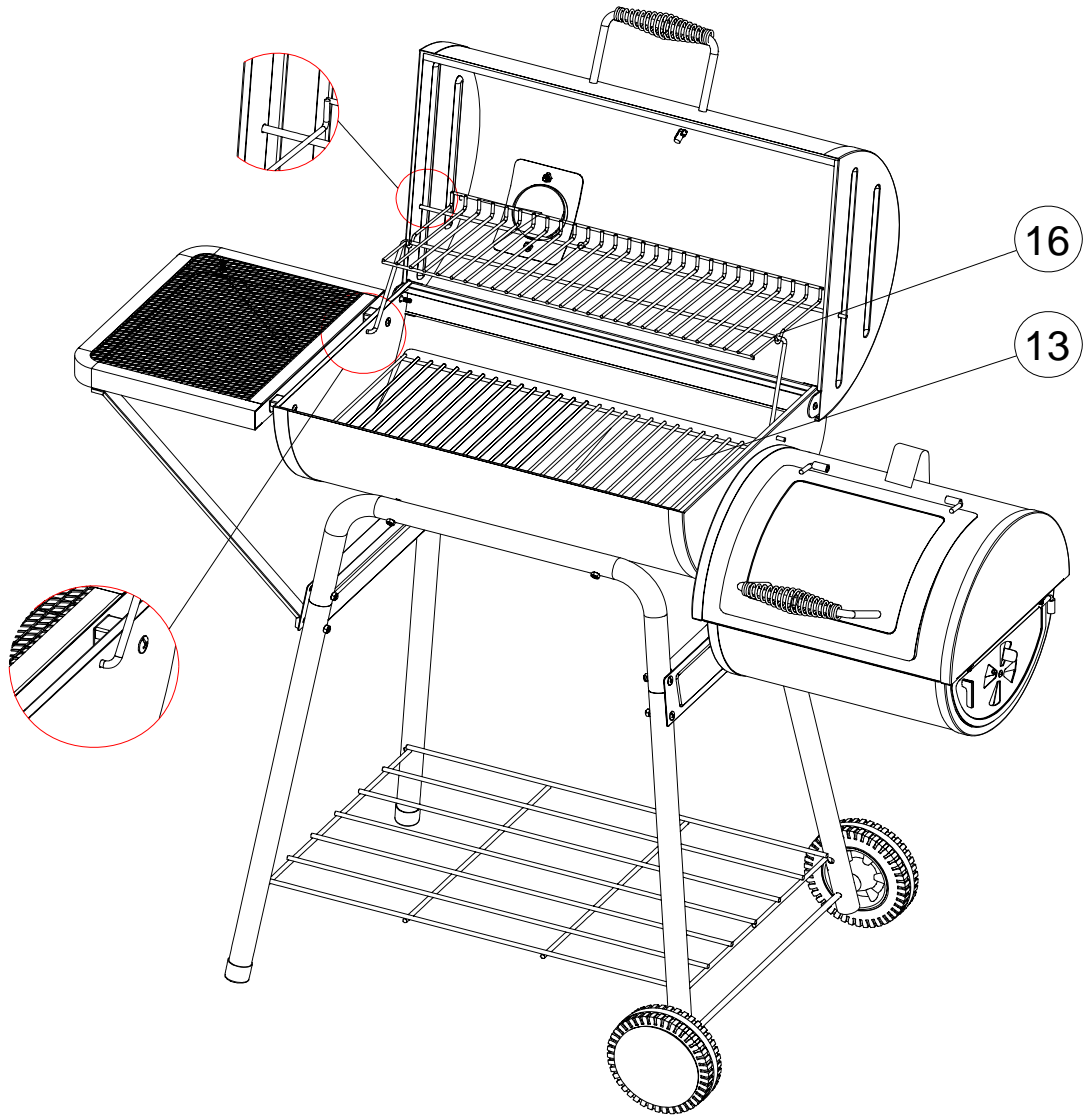
M6 Lock Nut, Qty: 2 pcs



19

Paso 19:

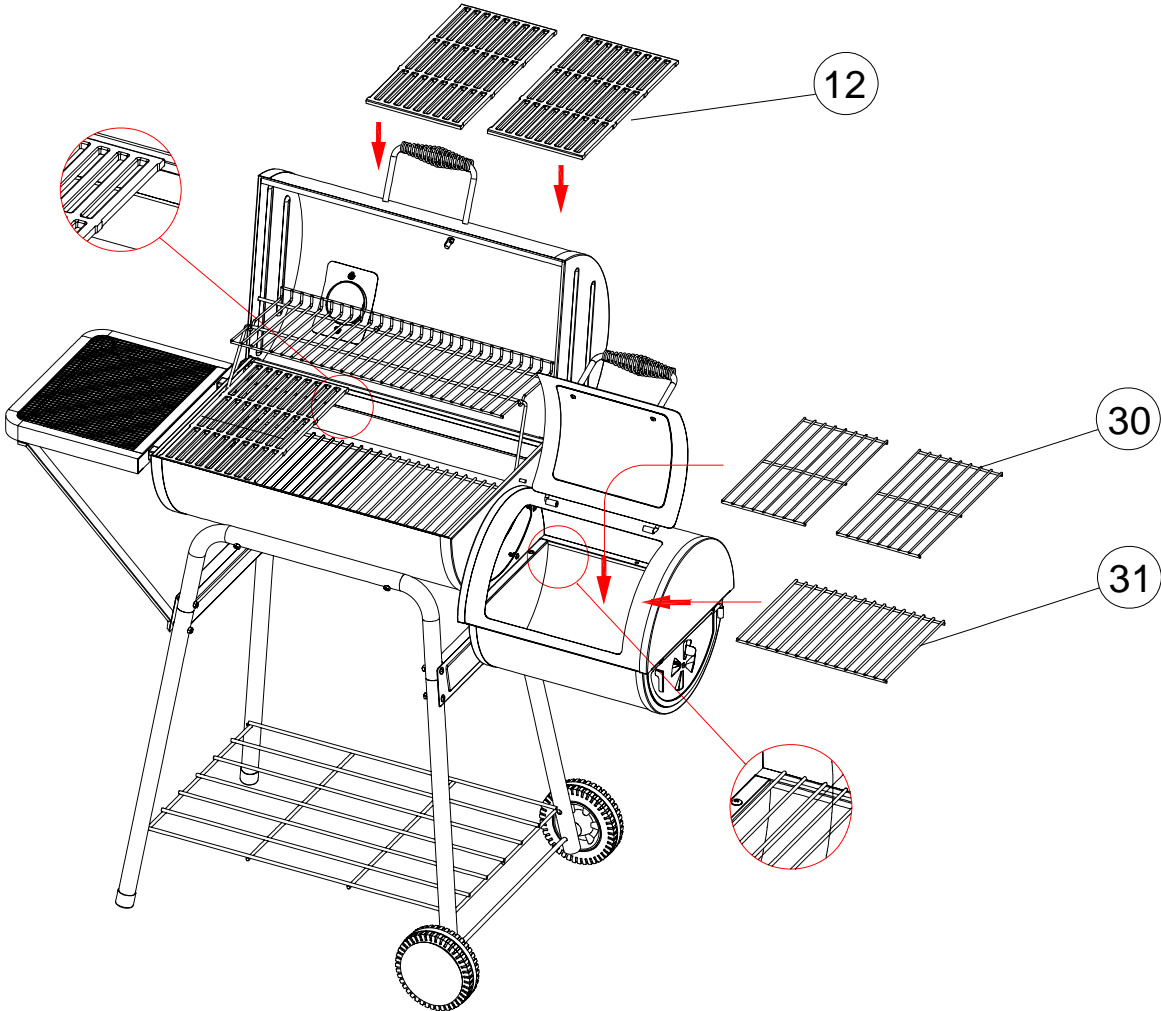
- Inserte la rejilla para calentar (16) en la parrilla tapa como se muestra.
- Insertar carbón rejilla (13) en el tazón inferior como se muestra.



20

Step 20:

- Place Cooking Grid (12) on Grill Bottom Bowl as shown.
- Insert Charcoal Grid (31) into Right Side Bottom Bowl as shown.
- Place Cooking Grid (30) on Right Side Grill Bottom Bowl as shown.



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 Pro Barril Fumador

Código de producto: 47218 / 08432490-4

Item: 146. 47218610

Código de UPC: 182995001689

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.

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.

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

TABLE OF CONTENTS

Por su propia seguridad26
Centro de servicio para parrillas.26
Información de inscripción de la garantía26
Símbolos de seguridad26
Medidas de seguridad para la instalación26
Garantía Limitada BBQ PRO27
Lista de piezas28
Vista esquemática de las piezas.29
Asamblea30-47
Asamblea Instrucciones.48



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.

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 varían 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®

PARTS LIST

Clave	Descripción	Qty	Número de pieza	Clave	Descripción	Qty	Número de pieza
01	Fumador Pila	1	01600017	17	codo pierna	2	01600067
02	M6 Cap Nut	2	01600091	18	Pierna izquierda	2	01600068
03	Primavera	1	01600021	19	pierna Tazón	2	01600072
04	Fumador Pila Cap	1	01600018	20	estante inferior	1	01600087
05	Termómetro	1	52200015	21	rueda	2	01600073A
06	Marca	1	01600013	22	Pierna derecha	2	01600069
07	Manejar	2	01600095	23	Eje de Rod	1	01600074
08	estante lateral	1	01600059	24	pierna soporte	2	01600070
09	Side Shelf Bracket Corto	2	01600057	25	Eje Cap	2	01600073B
10	Side Shelf Bracket Largo	2	01600058	26	Chaveta	2	110050
11	tapa	1	01600004	27	Lado Derecho Tazón Inferior	1	01600043
12	Cocinar Gril	3	01600030	28	Salida de aire	1	01600049
13	carbón Cuadrícula	1	01600031	29	Panel lateral, lado derecho Grill	1	01600050
14	asado de Rod	2	01600014	30	Parrilla de cocción, Right Side Grill	2	01600047
15	Tazón inferior	1	01600034	31	Carbón Cuadrícula, Right Side Grill	1	01600048
16	Calentamiento rack	1	01600015	32	Right Side Grill Soporte	1	01600071
				33	Right Side Grill Tapa	1	01600035

No Imaginado

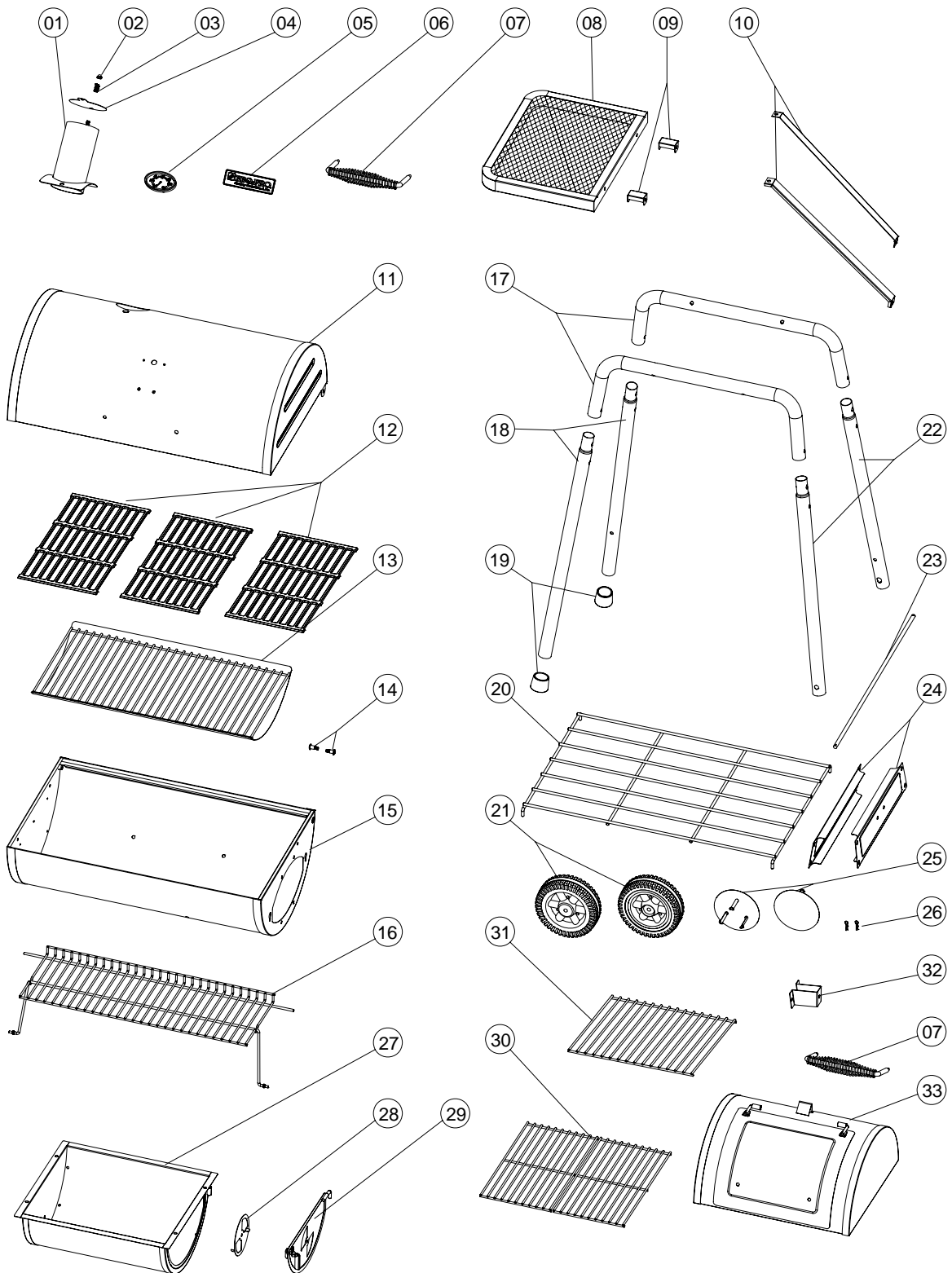
Paquete de Hardware	1	01600078
Manual	1	01600079

Si se echa en falta hardware o tiene partes dañadas después de desempacar la parrilla, llame 1-888-287-0735 para su sustitución.

Para pedir piezas de repuesto después de usar la parrilla, llame al 1-800-4-MY-HOME®.

NOTA: Algunas piezas de la parrilla que se muestran en las etapas de montaje pueden variar ligeramente en apariencia de: Los de su modelo de parrilla. Sin embargo, el método de montaje sigue siendo el mismo.

Diagrama de piezas

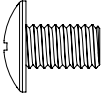

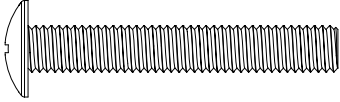

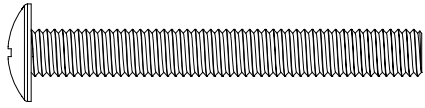
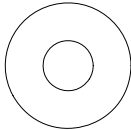
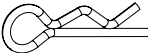

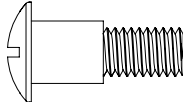


ASAMBLEA

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:

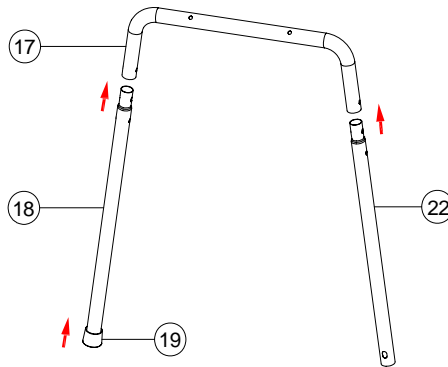
<p>A. M6x10 screw Qty:17 pcs</p> 	<p>E. M6 Lock Nut Qty:32 pcs</p> 
<p>B. M6x40 screw Qty:12 pcs</p> 	<p>F. M5 Lock Nut Qty:2 pcs</p> 
<p>C. M6x50 screw Qty:2 pcs</p> 	<p>G. M6 Flat Washer Qty:4 pcs</p> 
<p>D. Cotter Pin Qty:2 pcs</p> 	<p>H. M5 Flat Washer Qty:2 pcs</p> 
	<p>I. M6x20 screw Qty:2 pcs</p> 

1

Paso 1:

- Preste mucha atención a la hora montaje Grill piernas. Pierna derecha es más corta para dar cabida a las ruedas.
- Inserte la pierna corta (22) y la pierna de largo (18) en codo para las Piernas (17) como se muestra.
- Introducir la pierna Bowl para la parte inferior de las piernas.

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



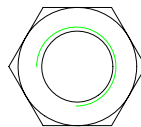
2

Paso 2:

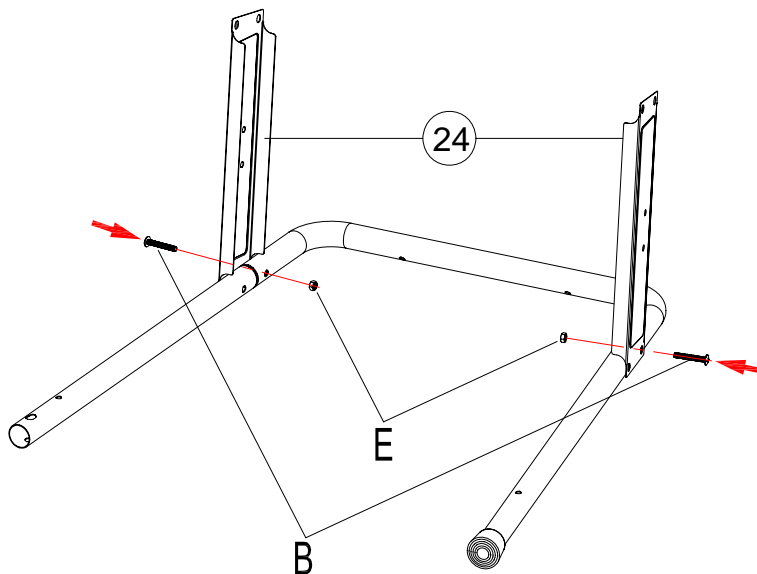
- Fije el soporte de la pierna (24) de pata corta como se muestra usando M6x40 tornillo (B) y la tuerca de bloqueo M6 (E). Repita Paso 2 en el lado opuesto. No apriete los tornillos en este momento.



M6x40 tornillo, Qty: 2 pcs



M6 Tuerca de bloqueo, Qty: 2 pcs

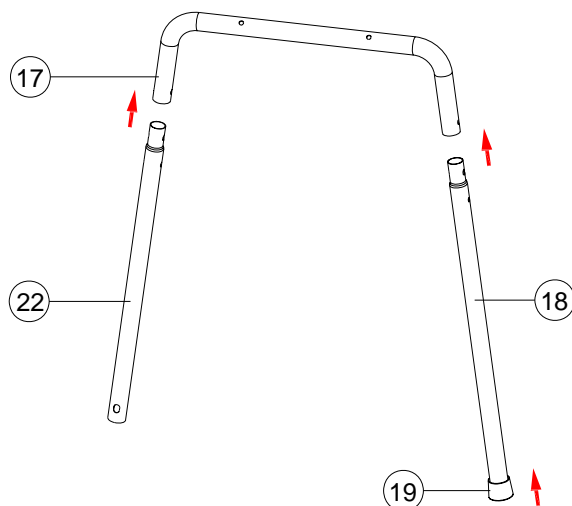


3

Paso 3:

- Preste mucha atención a la hora montaje piernas parrilla. Pierna derecha es más corta para dar cabida a las ruedas.
- Insertar pierna corta (22) y Long Piernas (18) en codo para las Piernas (17) como se muestra.
- Inserte la Pata Bowl (19) a la parte inferior de las piernas.

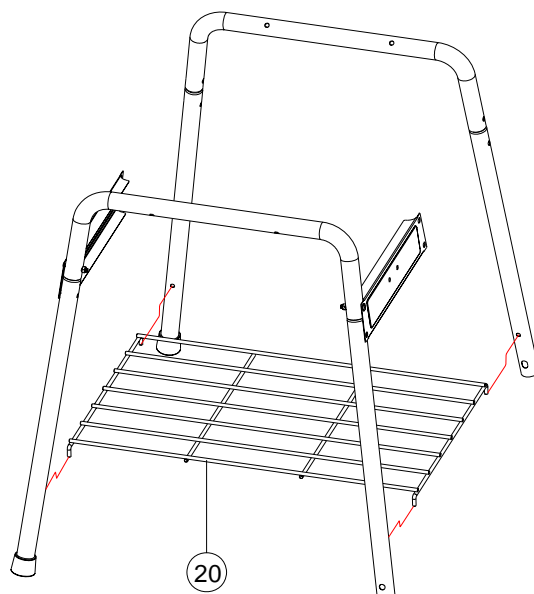
Nota: Tenga en cuenta para mantener los agujeros en las piernas del codo hacia adentro para instalar Bowls Bottom en adelante Pasos.



4

Paso 4:

- Se necesita ayudante para este Paso.
- Inserte estante inferior (20) en los agujeros de la parrilla ensamblada como se muestra.

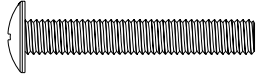


5

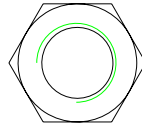
Paso 5:

□ Coloque la pierna soporte a pata corta, como se muestra mediante el tornillo M6x40 (B) y la tuerca de bloqueo M6 (E).

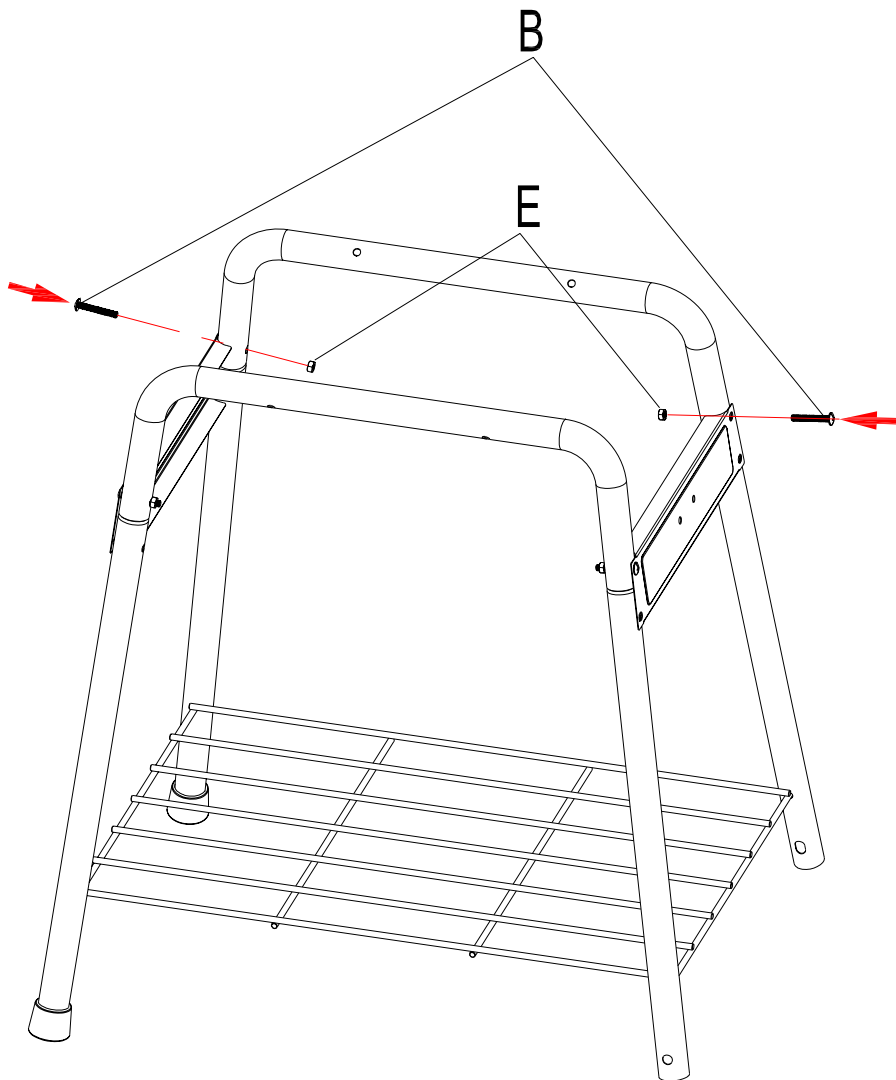
Repita Paso 5 en el lado opuesto. No apriete los tornillos en este momento.



M6x40 screw, Qty: 2 pcs



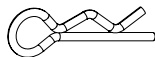
M6 Lock Nut, Qty: 2 pcs



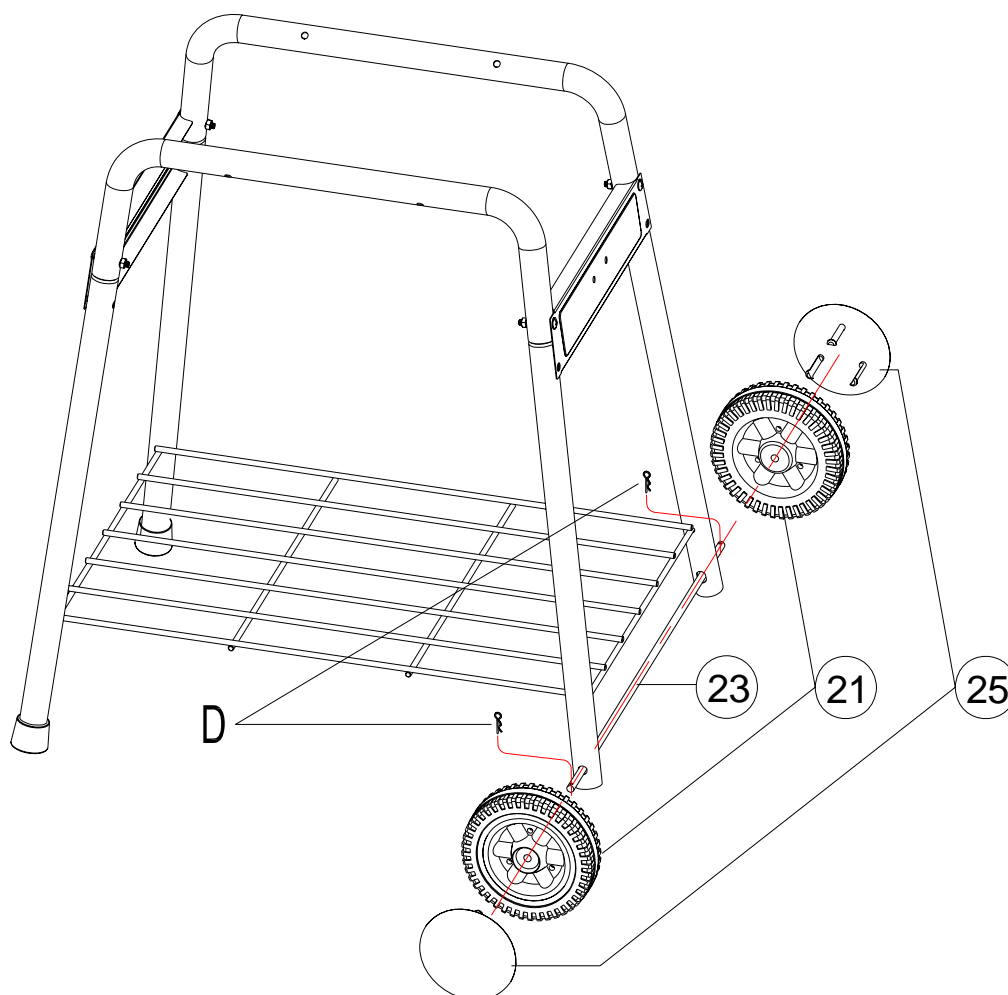
6**Paso 6:**

- Eje Inserte la varilla (23) a pesar de los agujeros en las piernas cortas.
- Rueda de diapositivas (21) sobre el Eje Rod y seguro chaveta usando (D). Snap Eje Cap (25) en el extremo del conjunto de la rueda como se muestra. Repita 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



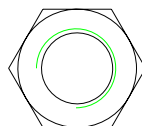
7

Paso 7:

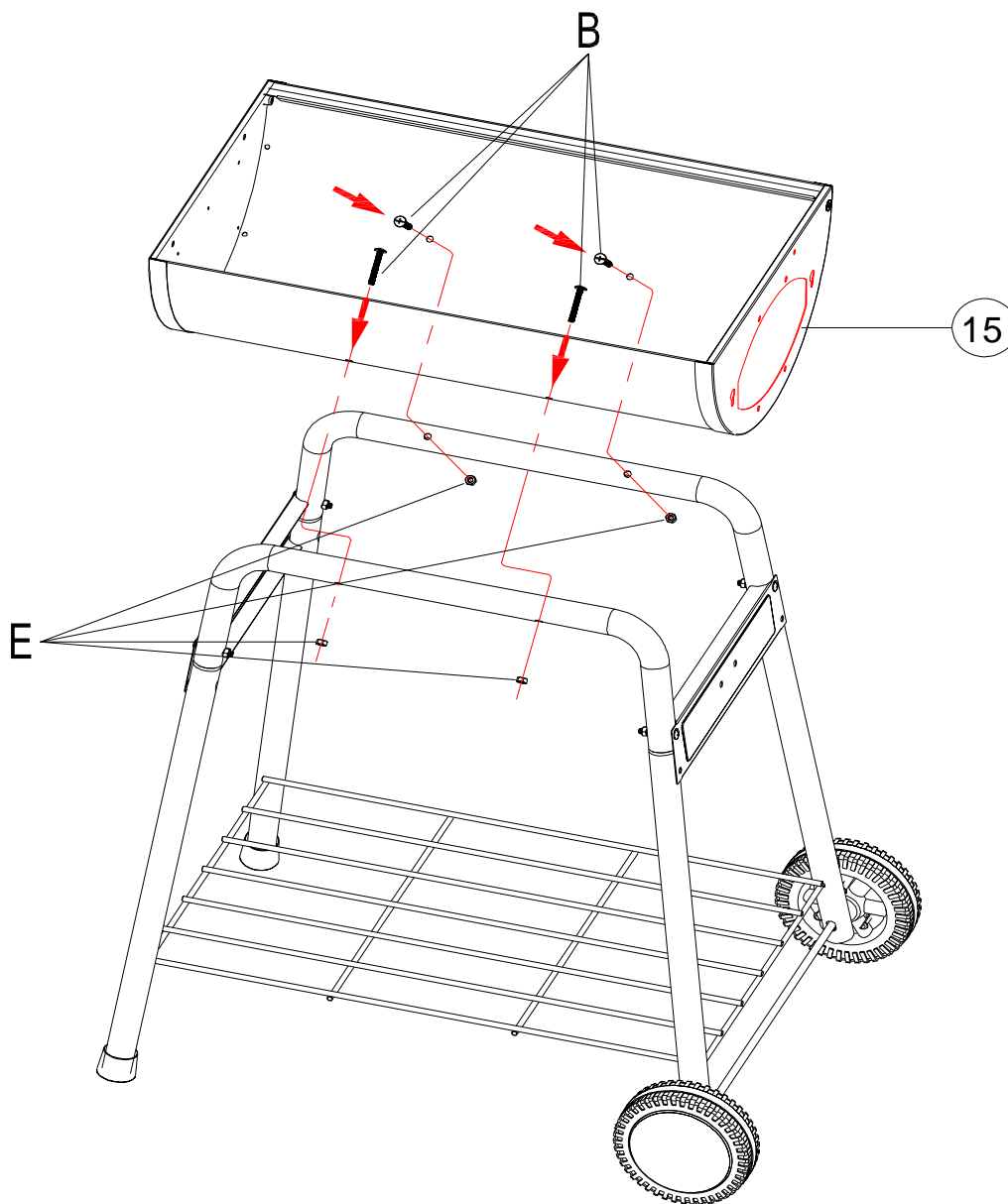
- Coloque Tazón Inferior (15) sobre las piernas montadas con apertura caja de ahumado en el mismo lado que la pierna corta frente.
- Tazón Inferior firmemente seguro a codo Pierna con 4 tornillos M6x40 (B) y 4 tuercas de fijación M6 (E). No apriete los tornillos en este momento.



M6x40 tornillo, Qty: 4 pcs



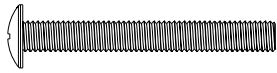
M6 Tuerca de bloqueo,
Qty: 4 pcs



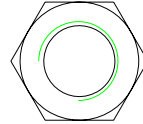
8

Paso 8:

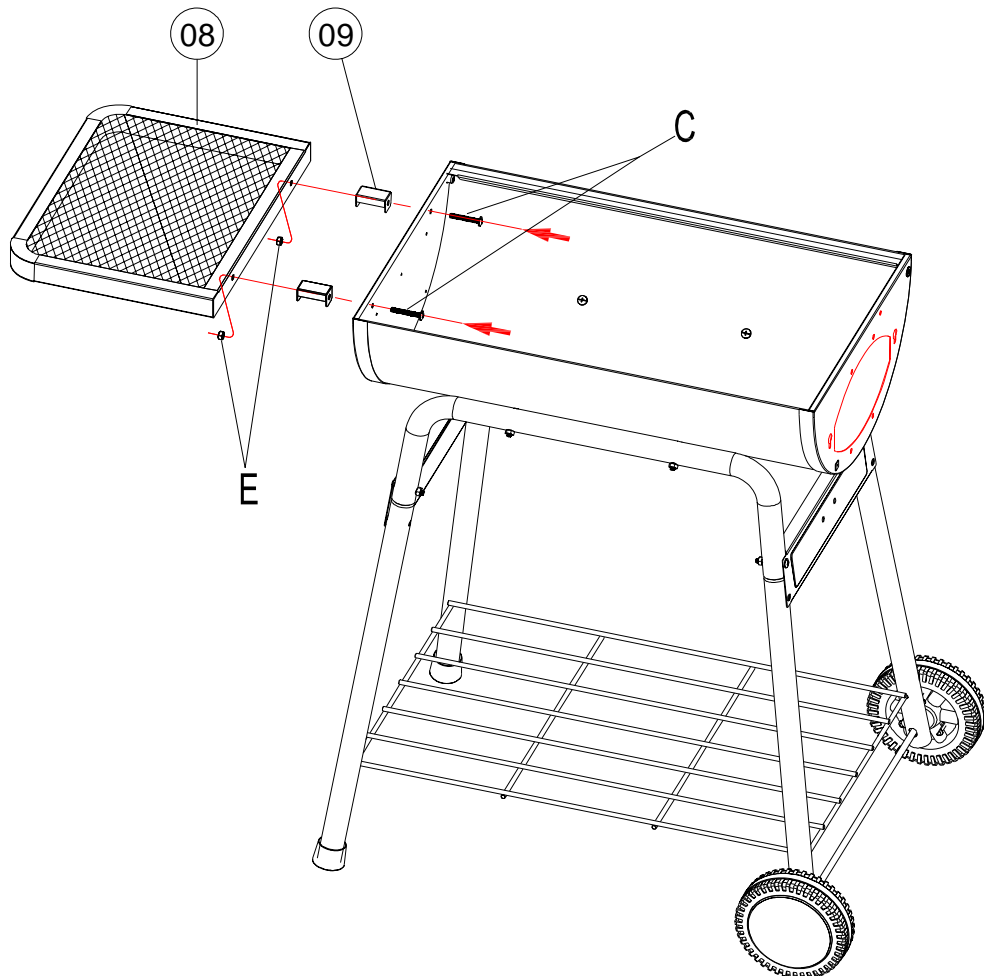
- Se necesita ayudante para este Paso.
- Alinee los orificios de ensamblado estante lateral (08) con orificios de Tazón inferior como se muestra.
- Inserte 2 M6x50 (C) a través de agujeros en un tazón inferior y estante lateral Soporte Corto (09) en estante lateral. Asegure con 2 tuercas de fijación M6 (E) como se muestra.



M6x50 tornillo, Qty: 2 pcs

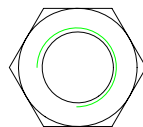


M6 Tuerca de bloqueo,
Qty: 2 pcs



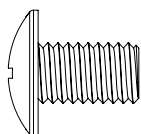
9**Paso 9:**

- Conecte estante lateral Soportes Largo (10) por debajo de los agujeros en la pierna soportes como se muestra en la ilustración y con 4 tornillos M6x40 (B). Sujete con 4 tuercas de fijación M6 (E).
- Conecte estante lateral Soportes largo de estante lateral con 2 tornillos M6x10 (A).

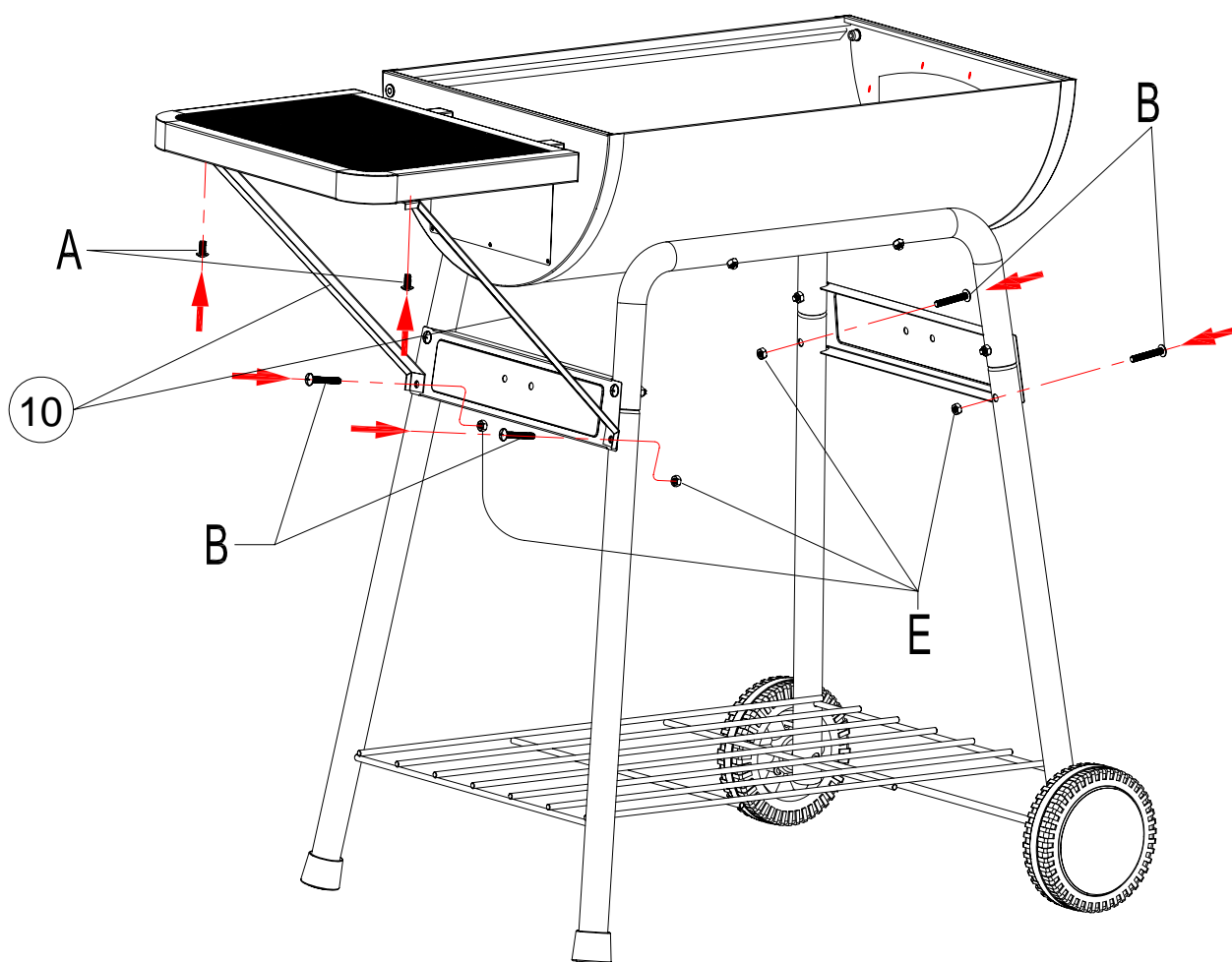


M6x40 tornillo, Qty: 4 pcs

M6 Tuerca de bloqueo, Qty: 4 pcs

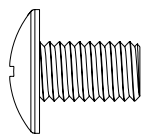


M6x10 tornillo, Qty: 2 pcs

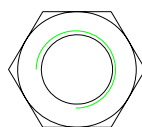


10**Paso 10:**

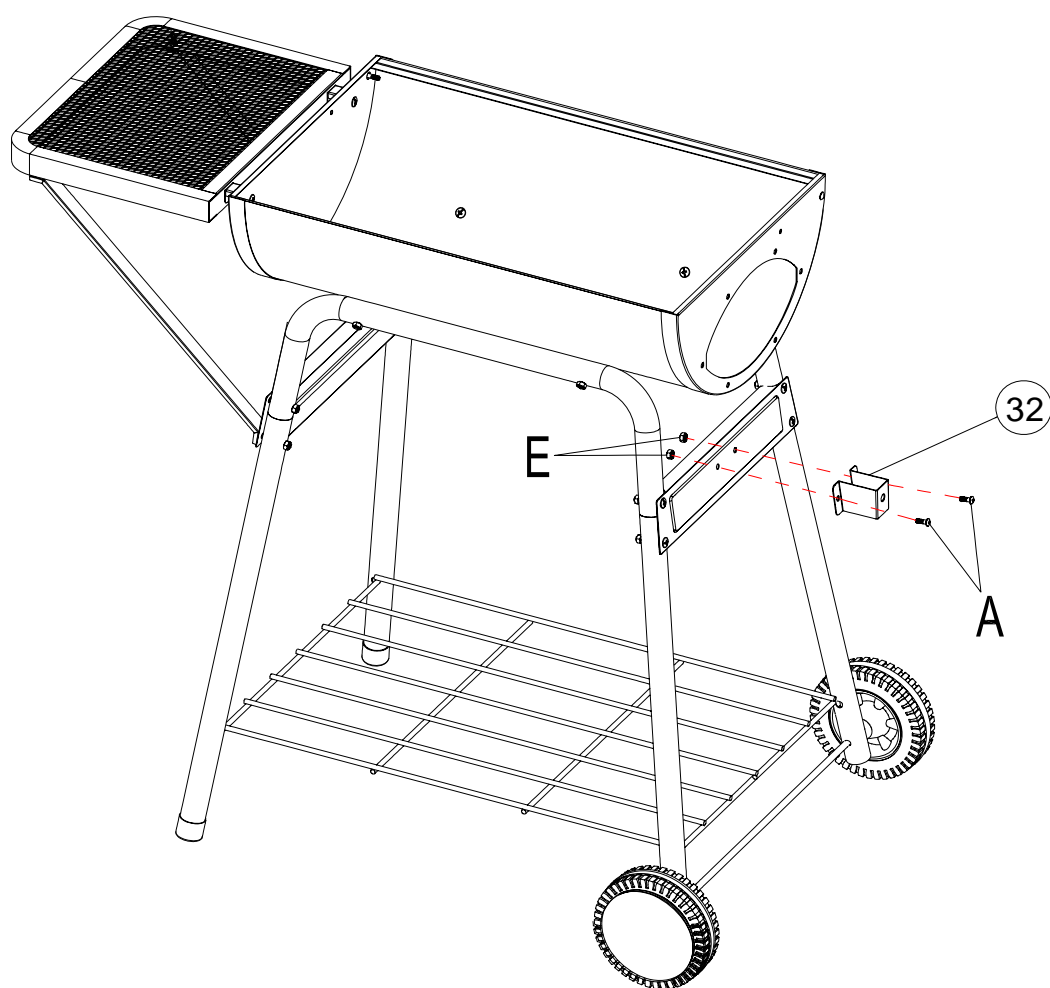
- tornillos Inserte 2 M6x10 (A) a través de agujeros en lado derecho Grill soporte (32). Asegure con 2 tuercas de fijación M6 (E) como se muestra.



M6x10 tornillo, Qty: 2 pc



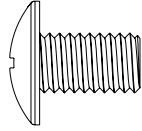
M6 Tuerca de bloqueo, Qty: 2 pcs



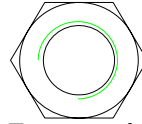


Paso 11:

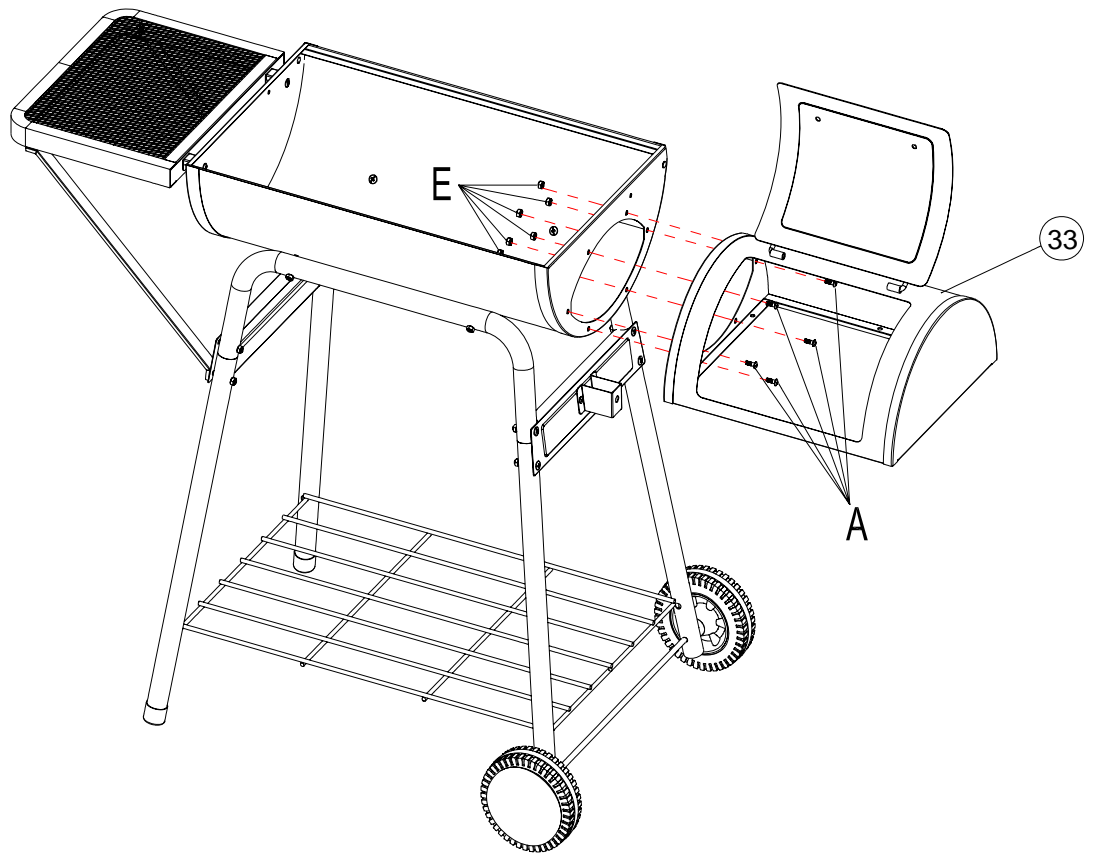
- Se necesita ayudante para este Paso.
- Insertar tornillos M6x10 6 (A) a través de agujeros en la tapa lateral derecho (33) en Tazón Inferior. Sujete con 6 tuercas de fijación M6 (E) como se muestra.



M6x10 tornillo, Qty: 6 pc



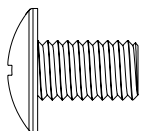
M6 Tuerca de bloqueo, Qty: 6 pcs



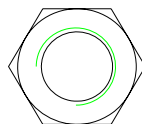
12

Paso 12:

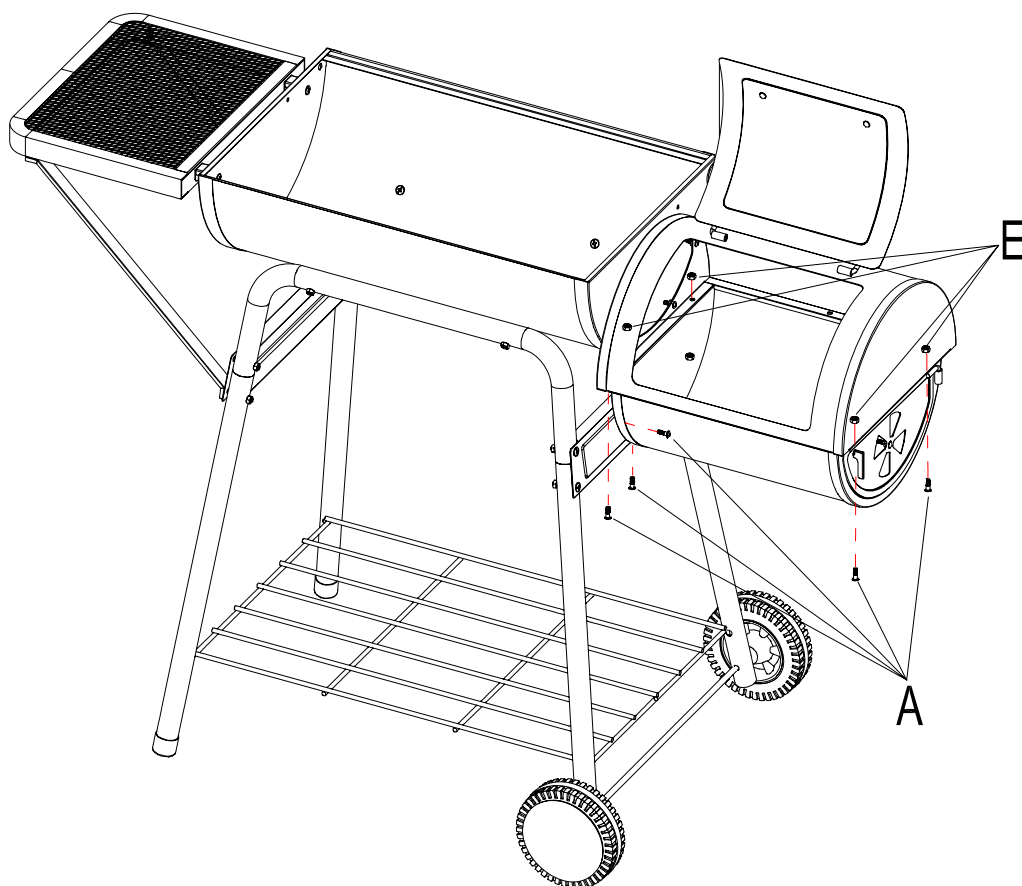
- Se necesita ayudante para este Paso.
- tornillos Inserte 4 M6x10 (A) a través de agujeros en el lado derecho inferior Tazón en la tapa lateral derecha. Sujete con 4 tuercas de fijación M6 (E) como se muestra.
- Insertar tornillos M6x10 1 (A) a los agujeros en el lado derecho Tazón Inferior al lado derecho del soporte como se muestra.



M6x10 tornillo, Qty: 5 pc



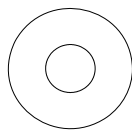
M6 Tuerca de bloqueo, Qty: 4 pcs



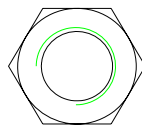
13

Paso 13:

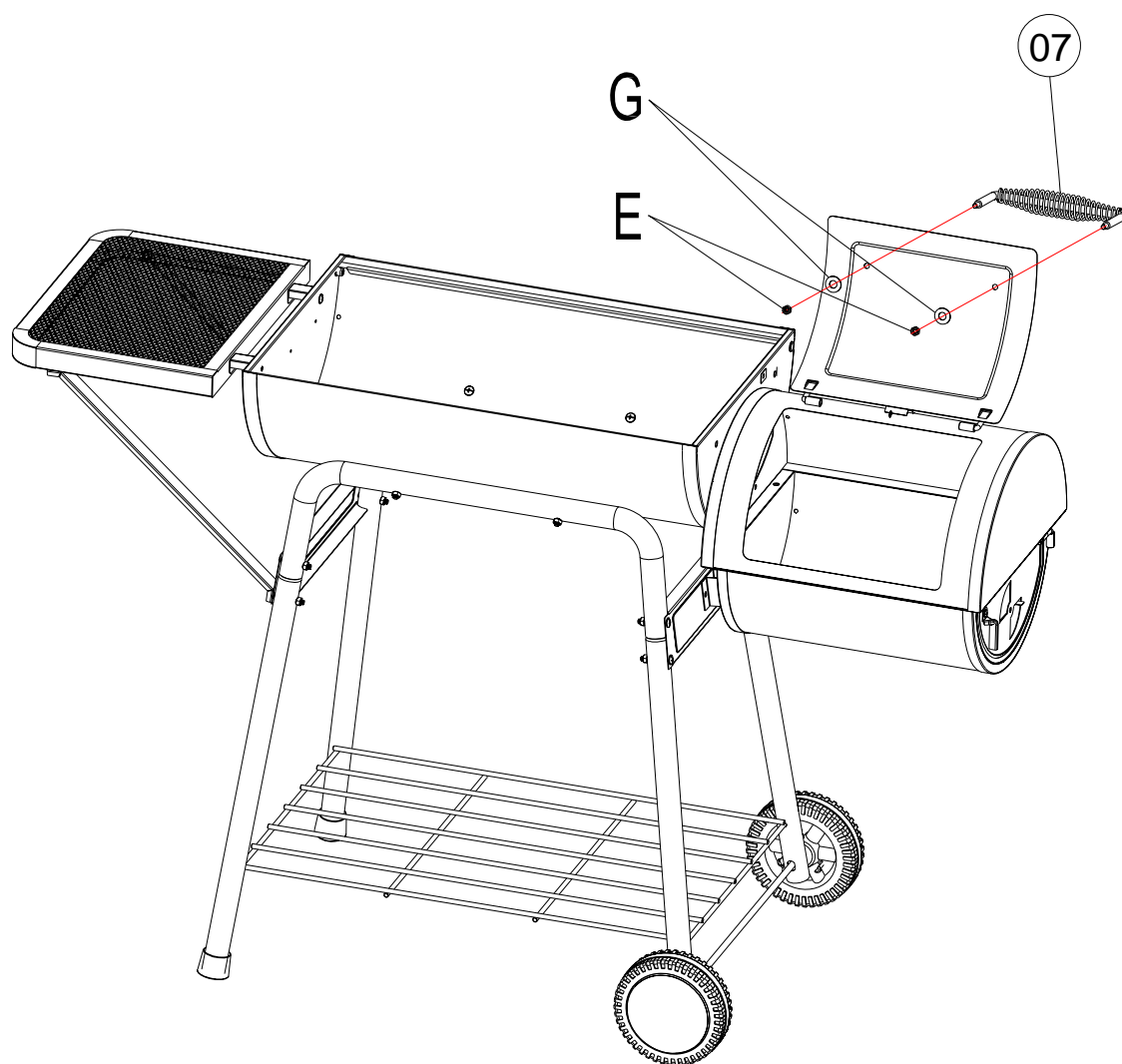
□ Coloque la manija (07) al lado derecho Grill tapa usando 2 arandelas M6 planas (G) y 2 tuercas de fijación M6 (E)



M6x10 tornillo, Qty: 2 pc



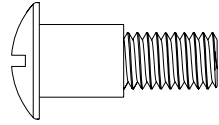
M6 Tuerca de bloqueo, Qty: 2 pcs



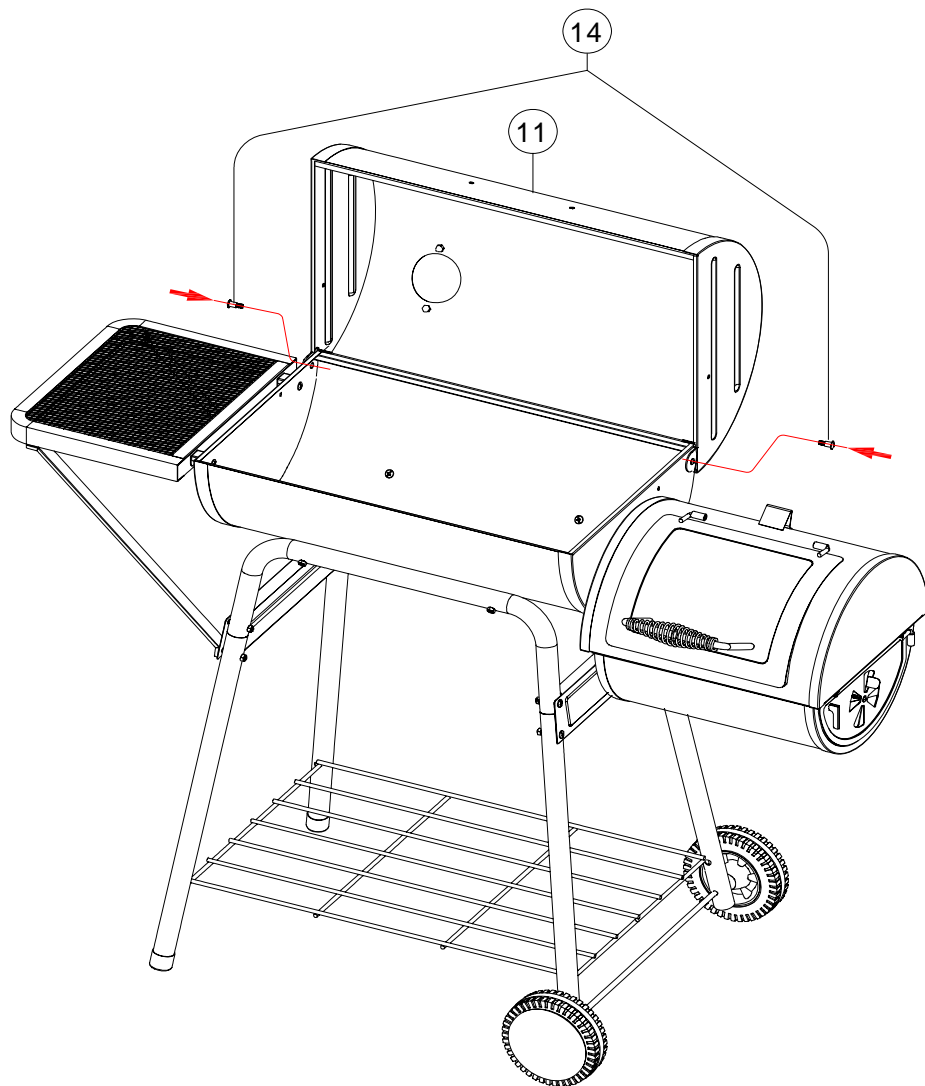
14

Paso 14:

- Alinear Grill tapa (11) con el tazón de fuente inferior como se muestra.
- Secure Grill tapa a abajo Tazón con 2 tornillos M6x20 (14).



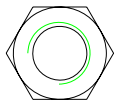
M6x20 tornillo, Qty: 2 pcs



15

Paso 15:

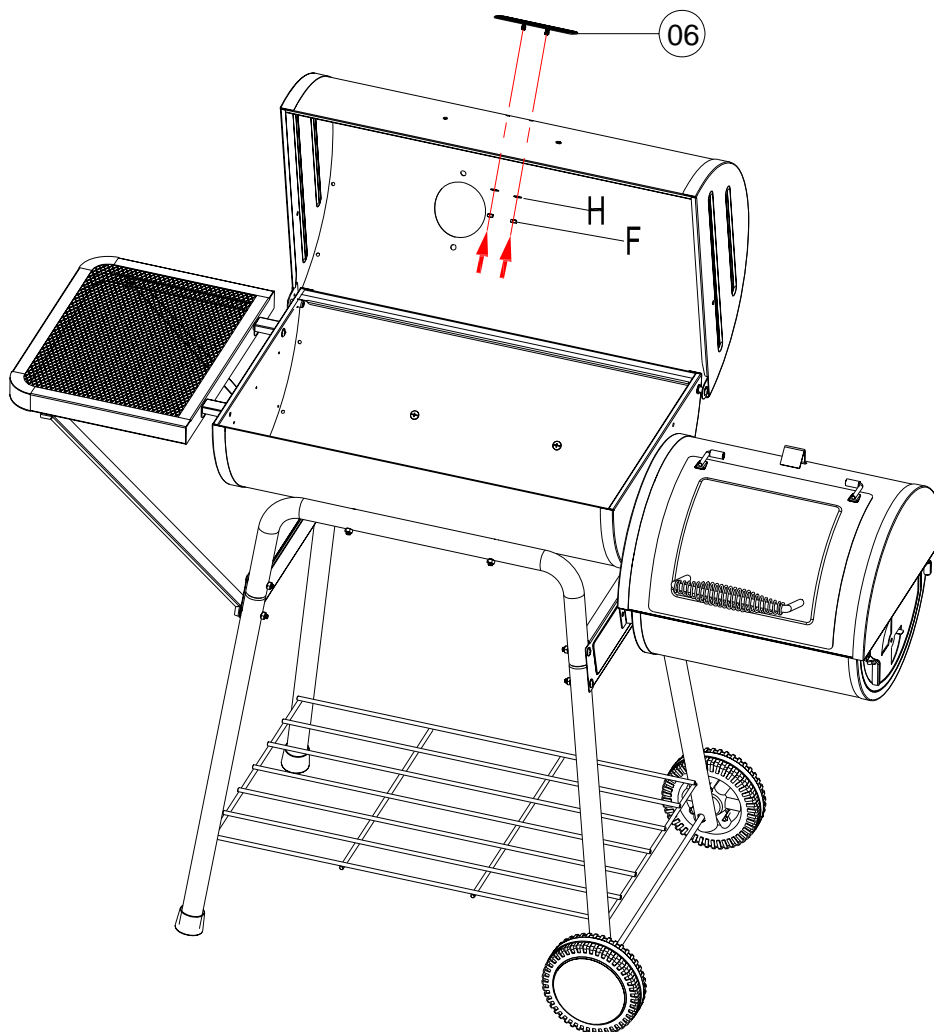
- Conecte Marca (06) a la tapa de la parrilla (11) mediante la inserción de 2 tuercas M5 bloqueo (F) y 2 arandelas planas M5 (H).



M5 Tuerca de bloqueo,
Qty: 2 pcs



M5 arandela plana,
Qty: 2 pcs

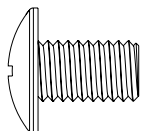


16

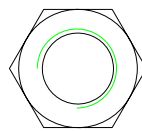
Paso 16:

- Conecte Chimenea industrial (01) a la parrilla tapa y asegure con 2 tornillos M6x10 (A) y 2 tuercas de fijación M6 (E) como se muestra.
- Desenrosque Primavera (03) y M6 Cap tuerca (02) a partir de Smoke Stack (01).
- Secure Humo Pila Cap (04) para Chimenea industrial con la primavera (03) y M6 Cap Nut (02) como se muestra.

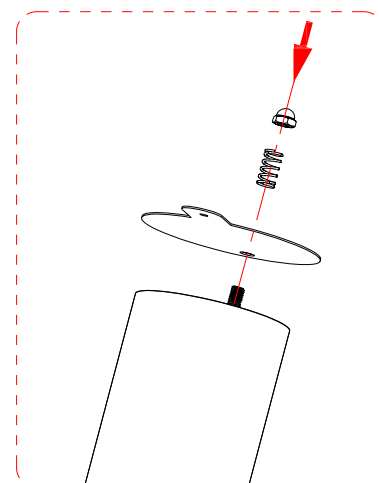
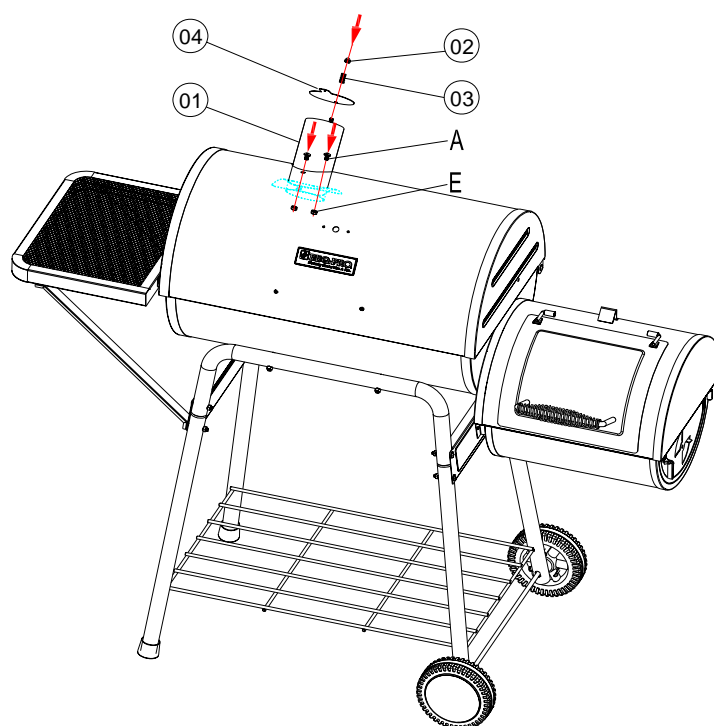
Tenga en cuenta que la chimenea se inserta desde el interior de la tapa de la parrilla.



M6x10 tornillo, Qty: 2 pc

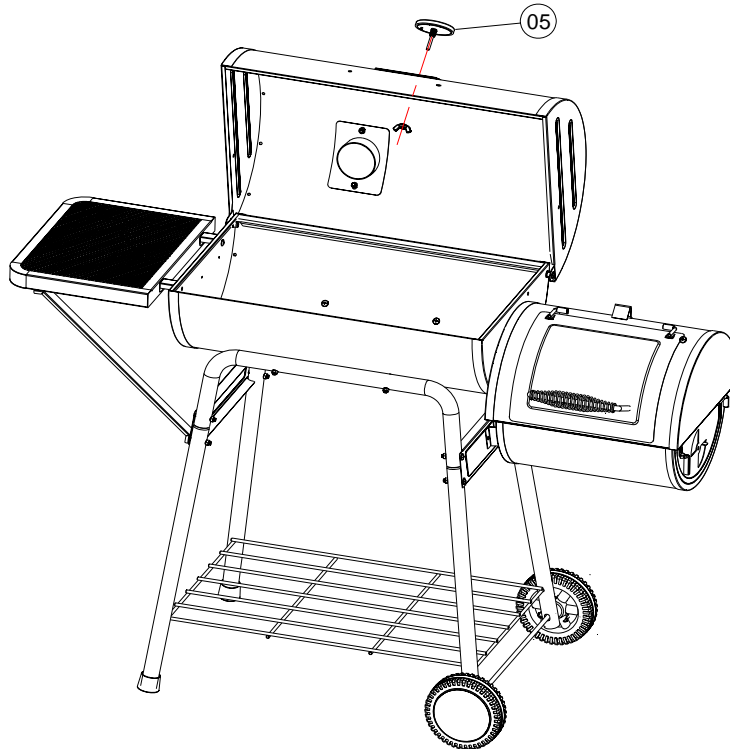


M6 Tuerca de bloqueo, Qty: 2 pcs

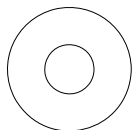


17**Paso 17:**

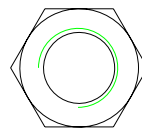
- Desenroscar la tuerca de mariposa del termómetro (05).
- Inserte el termómetro (05) a través del agujero ranurado en tapa de la parrilla.
- Termómetro seguros (05) de la tapa con la tuerca de mariposa.

**18****Paso 18:**

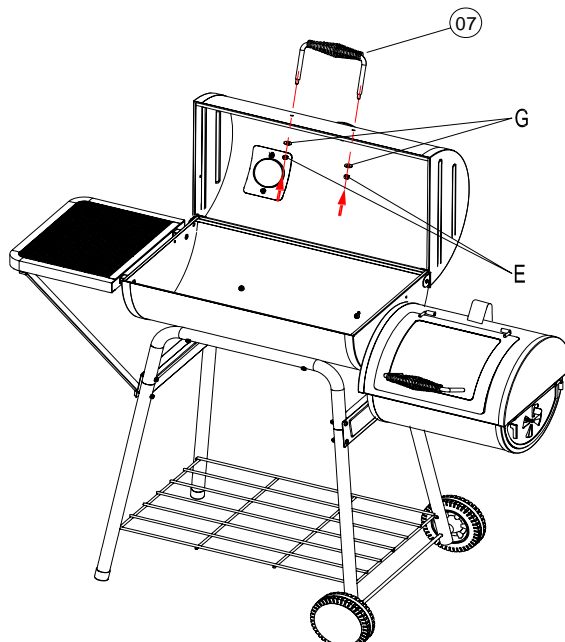
- Coloque la manija (07) a la parrilla tapa usando 2 arandelas M6 planas (G) y 2 tuercas de fijación M6 (E).



M6 arandelas planas, Qty: 2 pcs



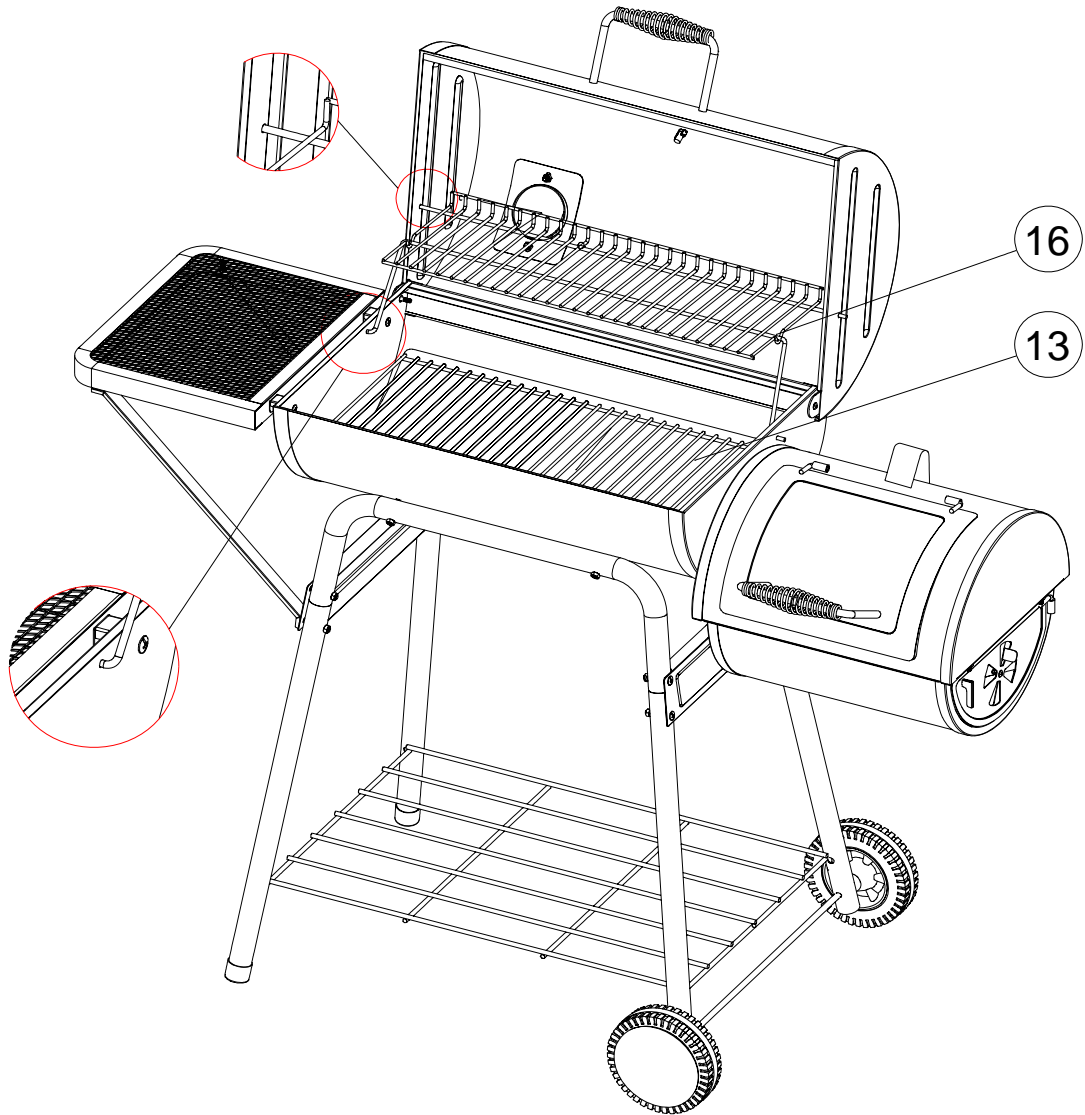
M6 Tuerca de bloqueos, Qty: 2 pcs



19

Paso 19:

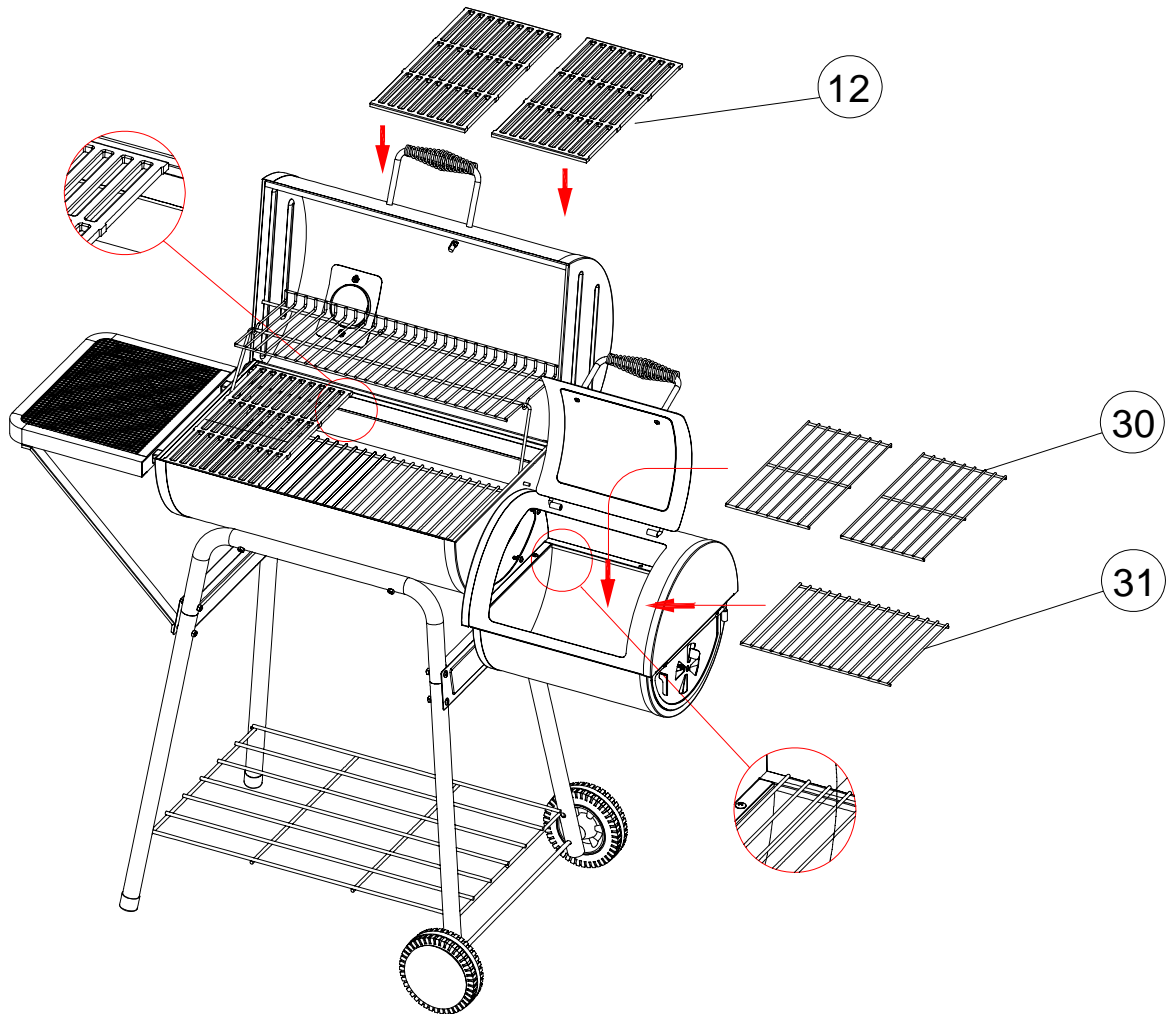
- Inserte la rejilla para calentar (16) en la parrilla tapa como se muestra.
- Insertar carbón rejilla (13) en el tazón inferior como se muestra.



20

Paso 20:

- cuadrícula Place Cocina (12) sobre el Grill Tazón inferior como se muestra.
- Insertar carbón rejilla (31) dentro del lado derecho Tazón inferior como se muestra.
- cuadrícula Place Cocina (30) en el lado derecho Grill Tazón inferior como se muestra.



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**