



**57cm Charcoal Kettle BBQ with  
Accessories**

**57 cm Holzkohle Kugelgrill BBQ  
mit Zubehör**

PLEASE READ AND KEEP THESE INSTRUCTIONS FOR FUTURE USE

**SAP Code: JB03300101**

For further assistance, other products and more, join us at:

# UK

Thank you for choosing our Fire Mountain Charcoal Kettle BBQ. Please read this user manual carefully and keep it for future reference. If you need any assistance, please contact our customer service team on the details provided on the back page of this manual.

## Contents:

1 x 57cm Kettle BBQ

1 x Pack Screws, Nuts and Washers

1 x Warming Rack

1 x Front Rack

2 x Side Racks

1 x 3 Piece BBQ Tool Set

1 x Bottle Opener

1 x Rain Cover

## WARNING



**“Caution! Do not use spirit, petrol or comparable fluids for lighting or relighting.”**

**Fire Mountain**

Vale Mill (Rochdale) Ltd, John Street, Rochdale OL16 1HR United Kingdom

Model No: BQ-R32

Batch Code: 4500069984 & 4500069985

Made in China

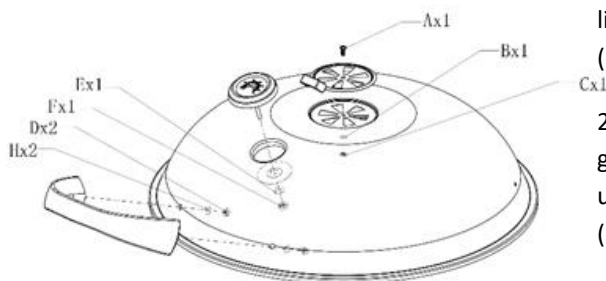
## **FOR YOUR SAFETY:**

- 1) Read the assembly instructions carefully.
- 2) The barbecue must be assembled on a solid, stable and level surface.
- 3) Never use your barbecue indoors, under a cover and keep it away from flammable materials.
- 4) Never use alcohol, petrol or flammable liquids to light or revive the fire. Only use firelighters, barbecue lighting fluid or gel available from shops.
- 5) Ensure that the firelighters have burnt out completely before putting the food on to cook. Keep the firelighters out of the reach of children.
- 6) Never move the appliance when it is lit.
- 7) Keep children and domestic animals away from the barbecue.
- 8) The tray of the appliance should be filled with charcoal to a maximum 70% of its capacity and with only one layer of briquettes.
- 9) Before using for the first time, light your appliance for 30 minutes and allow it cool down.
- 10) Only use charcoal and briquettes which conform to EN1860-2 standards.

## **LIGHTING YOUR BARBECUE:**

- Wear protective gloves when working with your appliance.
  - For best results, light the charcoal in our Fire Mountain charcoal starter then add to the barbecue tray once a grey ash has formed.
  - Otherwise, arrange the charcoal in the tray in a pyramid shape
  - Start the fire either by spreading liquid or gel firelighters or by putting 2 or 3 fire lighting cubes on the charcoal
- 11) After lighting your barbecue and before starting to cook, wait until a fine layer of grey ash has formed.
  - 12) After each use, leave to cool down then carefully clean your appliance and utensils, and empty the cinders out of the tray.

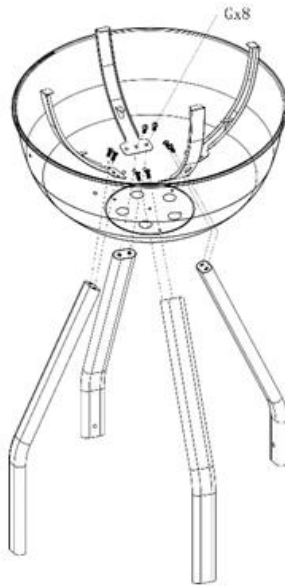
## Assembly Instructions



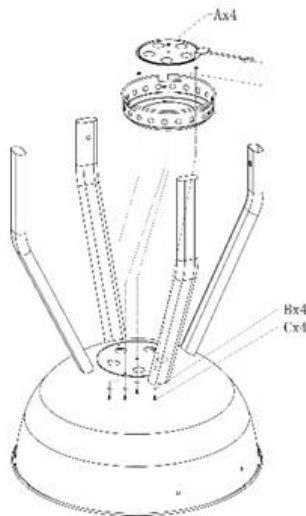
1. Attach air vent on the top lid by using 1 x (A) bolt, 1 x (B) washer and 1 x (C) nut.

2. Place the temperature gauge on the lid the fix it using 1 x (E) washer and 1 x (F) nut.

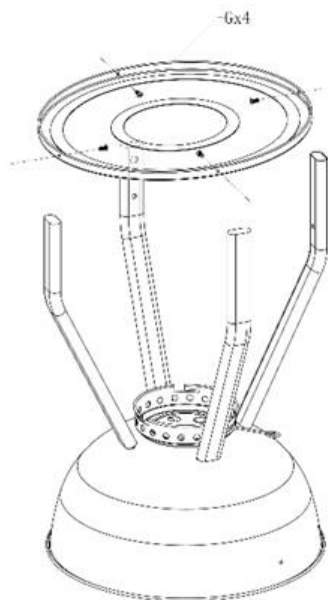
3. Assemble one handle on the top lid using 2 x (D) nuts and 2 x (H) washer



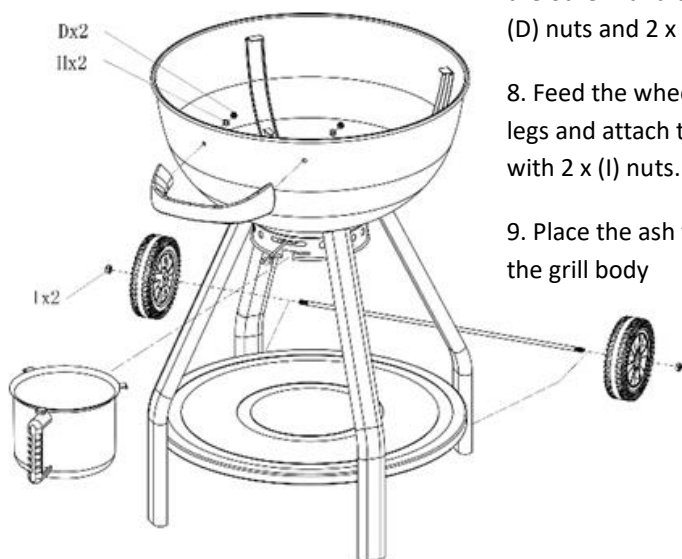
4. Assemble the 4 legs on the grill body with 4 grill supports by using 8 x (G) bolts



5. Place the grill upside down, attach the ash tray holder and ash tray door to the grill body using 4 x (A) bolt, 4 x (B) washer and 4 x (C) nut.



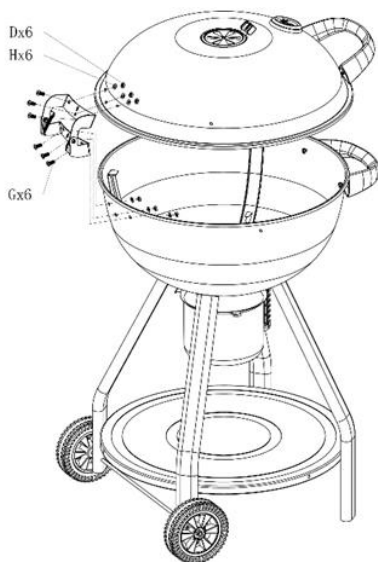
6. Attach the base shelf to the lower part of leg using 4 x (G) bolts.



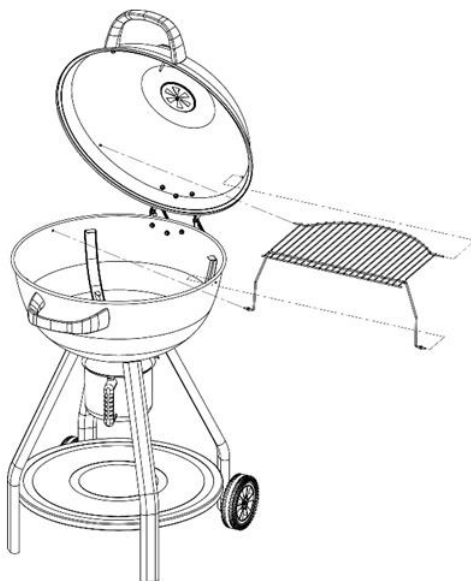
7. Place the grill upright and assemble the other handle on grill body using 2 x (D) nuts and 2 x (H) washer

8. Feed the wheel axle through two rear legs and attach two wheels securing with 2 x (I) nuts.

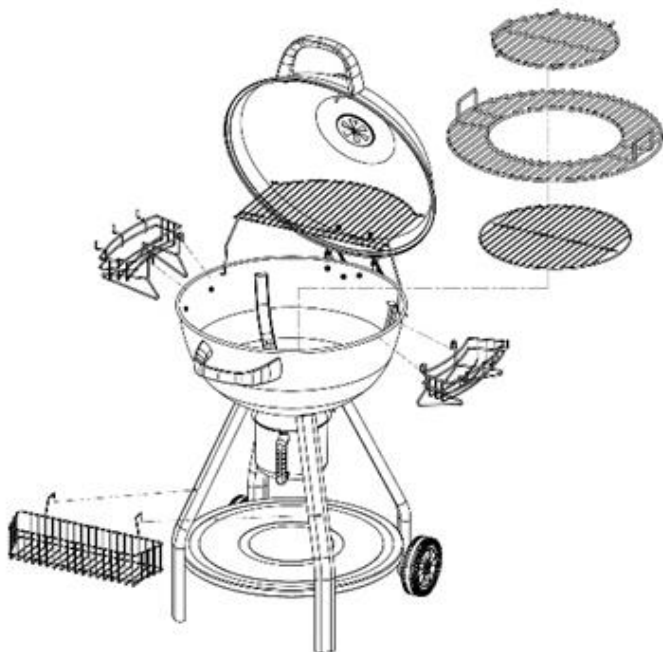
9. Place the ash tray on the holder under the grill body



10. Attach the top lid to the grill body using the hinge with 6 x (G) bolts, 6 x (H) washers and 6 x (D) nuts.



11. Place the warming grill inside of the unit body with drilled holes on the unit.



12. Place the charcoal grate, cooking grill and middle cooking grill on the unit body.

13. Position two side baskets at your preferable position on sides of the unit body.

14. Hook front basket on to the lower front leg with drilled holes.



**CAUTION!** This barbecue will become very hot. Do not move it while it is in use.

**CAUTION!** Do not use in enclosed areas.

**CAUTION!** Do not use alcohol, petrol or any other similar liquid to light or reactivate the barbecue.

**CAUTION!** Keep the barbecue out of the reach of children and domestic animals.

### **CARE AND MAINTENANCE**

To preserve your barbecue as long as possible, we advise you to:

- Place it under a protective cover during fine weather, and then store it in a sheltered place during extended periods of non-use.
- Clean it with appropriate products (enamel and chrome cleaner) and clean the cooking grills after each use.

For charcoal barbecues: do not fill the tray more than 70%; a tray which is overfilled with charcoal can be very quickly damaged and the temperature reached will be too high to cook your food properly.

After each use, empty the cinders from the tray when it has cooled down completely.

## Guarantee

Our products are guaranteed for a period of 2 years from the date of purchase. Products that develop a fault within this period are covered by our warranty and we will replace defective parts, or where not available the whole product. The warranty does not apply to any defect in the goods arising from fair wear and tear, wilful damage, accident, negligence by you or any third party, use otherwise than as recommended by us, failure to follow our instructions, any alteration or repair carried out without our approval or has been the subject of commercial use. Your statutory rights remain unaffected, in particular any rights you have under the Consumer Rights Act 2015.

If you have a problem with your product within this warranty period please contact our customer services team.

In the event of changes to the specification of a product and we are not able to replace parts, we will replace the whole product within the 2 year guarantee period

For products that fall outside of the 2 year guarantee, we will endeavour to provide spare parts to purchase for as many of the replaceable parts as possible, but cannot foresee specification changes or upgrades to products or parts outside of the initial 2 year period.

### Customer Services:

If you would like further advice or information on your product, ensure you have the SAP code ready and please get in touch with us at Fire Mountain on the contact options below:

**SAP Code:** JB03300101

**Phone:** 0330 002 1177 (Mon – Fri 9am to 5pm)

**Email:** [support@fire-mountain.co.uk](mailto:support@fire-mountain.co.uk)

**Address:** Alfresia, Vale Mill (Rochdale) Ltd, Robinson Street, Rochdale, OL16 1TA

# DE

Vielen Dank, dass Sie sich für unseren Fire Mountain Holzkohle-Kugelgrill entschieden haben. Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch und bewahren Sie diese zum späteren Nachschlagen auf. Wenn Sie Hilfe benötigen, wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst. Die Einzelheiten finden Sie auf der Rückseite dieses Handbuchs.

## Inhalt:

- 1 x 57 cm Kugelgrill
- 1 x Packung Schrauben, Muttern und Unterlegscheiben
- 1 x Warmhalte-Rost
- 1 x Vorderer Ablagekorb
- 2 x Seitliche Ablagekörbe
- 1 x 3-teiliges Grillwerkzeug-Set
- 1 x Flaschenöffner
- 1 x Regenschutz

## WARNUNG



**Vorsicht! Verwenden Sie keinen Spiritus, Petrol oder vergleichbare Flüssigkeiten zum Anzünden oder Nachzünden dieses Kugelgrills. – Fire Mountain**

Delu Ako Minky GmbH, Hauptstraße 103, 53619 Rheinbreitbach, Deutschland

Modellnummer: BQ-R32

Fertigungsnummer: 4500069984 & 4500069985

Hergestellt in China

## **ZU IHRER SICHERHEIT:**

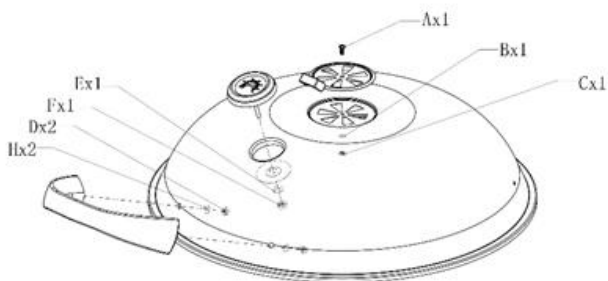
- 1) Lesen Sie sich die Montageanleitung sorgfältig durch.
- 2) Der Grill muss auf einem festen, stabilen und ebenen Untergrund aufgestellt werden.
- 3) Verwenden Sie Ihren Grill niemals in Innenräumen, unter einer Decke oder Abdeckung und halten Sie ihn von brennbaren Materialien fern.
- 4) Verwenden Sie niemals Alkohol, Benzin oder andere brennbare Flüssigkeiten, um das Feuer anzuzünden oder nachzuzünden. Verwenden Sie nur Grillanzünder, Grillflüssigkeit oder Brennpaste, die im Handel erhältlich sind.
- 5) Gehen Sie sicher, dass die Feueranzünder vollständig ausgebrannt sind, bevor Sie das Gargut aufsetzen. Bewahren Sie die Feueranzünder außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- 6) Bewegen oder verstellen Sie den Grill niemals, während er angezündet ist.
- 7) Halten Sie Kinder und Haustiere vom Grill fern.
- 8) Der Schale des Grills sollte zu maximal 70% mit Holzkohle und mit nur einer Schicht Briketts gefüllt werden.
- 9) Zünden Sie Ihr Gerät vor dem ersten Gebrauch für 30 Minuten an und lassen Sie es abkühlen.
- 10) Verwenden Sie nur Holzkohle und Briketts, die den EN1860-2 Normen entsprechen.

## **ANZÜNDEN IHRES GRILLS:**

- Tragen Sie beim Umgang mit dem Grill immer Grillhandschuhe.
- Um optimale Ergebnisse zu erzielen, zünden Sie die Holzkohle in unserem Fire Mountain Kohleanzünder an und fügen Sie die Kohle dann in die Grillschale, sobald sich eine graue Asche gebildet hat.
  - Ansonsten stellen Sie die Holzkohle pyramidenförmig in die Schale
  - Starten Sie das Feuer, indem Sie entweder Flüssigkeit oder Brennpaste verteilen, oder indem Sie 2 bis 3 Feuerzündwürfel auf die Holzkohle legen

- 11) Warten Sie nach dem Anzünden des Grills und bevor Sie mit dem Grillvorgang beginnen, bis sich eine feine Schicht graue Asche gebildet hat.
- 12) Lassen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch abkühlen, reinigen Sie es sorgfältig und leeren Sie die Asche aus der Grillschale.

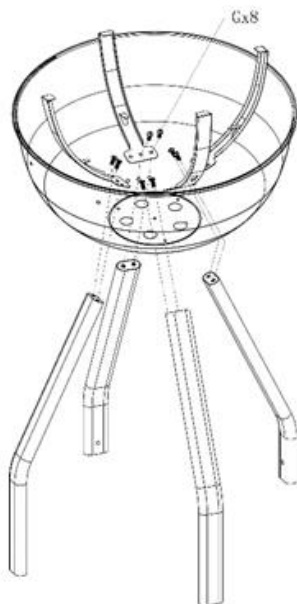
## Montageanleitung



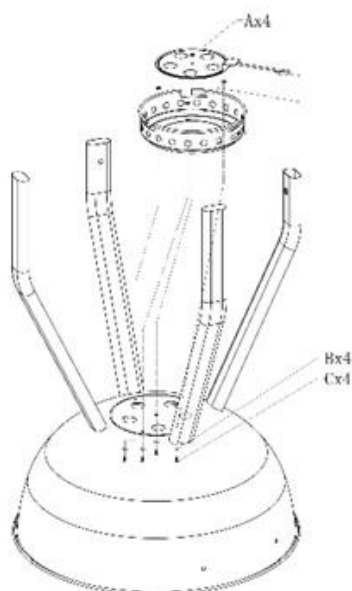
Entwärtungsschraube mit 1 x Schraube (A), 1 x Unterlegscheibe (B) und 1 x Mutter (C) am oberen Deckel.

2. Setzen Sie das Temperaturmessgerät auf den Deckel und befestigen Sie es mit 1 x Unterlegscheibe (E) und 1 x Mutter (F)

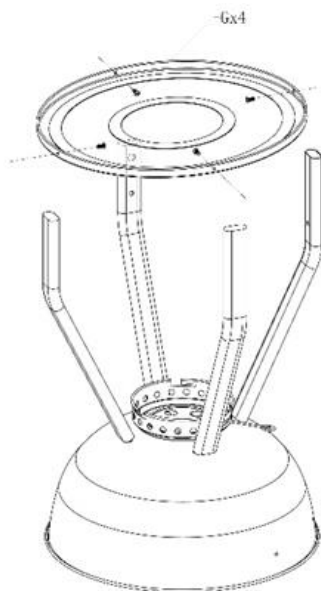
3. Montieren Sie einen Griff am oberen Deckel mit 2 x Muttern (D) und 2 x Unterlegscheiben (H).



4. Befestigen Sie die 4 Beine mit 4 Grillstützen mit 8 x Schrauben (G) am Grillkörper.



5. Stellen Sie den Grill verkehrt herum und befestigen Sie die Auffangschale für Asche mit 4 Schrauben (A), 4 Unterlegscheiben (B) und 4 Muttern (C) am Grillkörper.

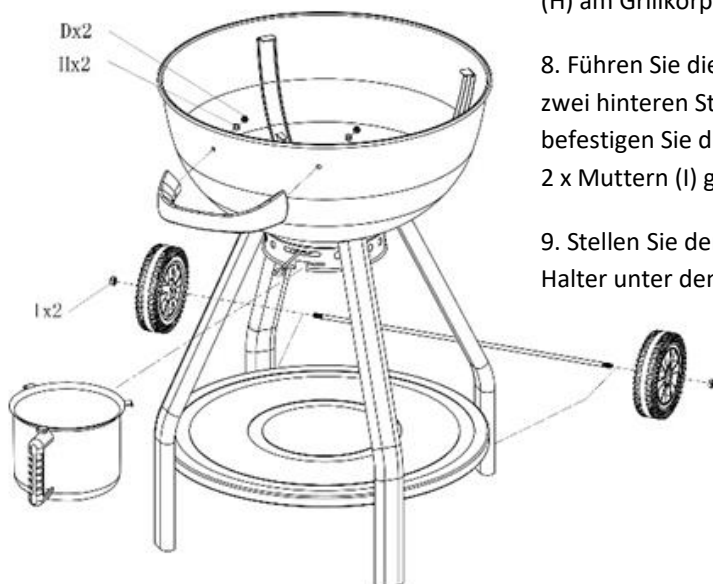


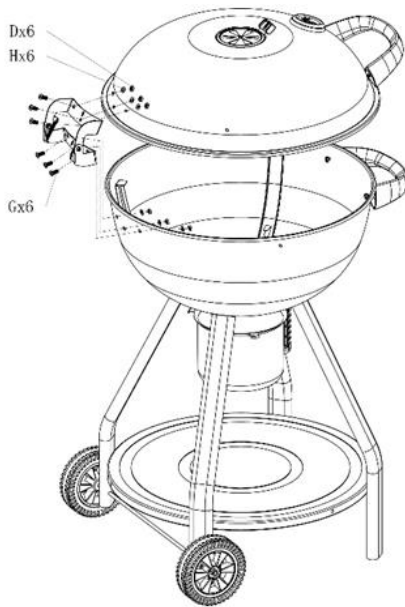
6. Befestigen Sie die Grundplatte mit 4 x Schrauben (G) am unteren Teil des Beins.

7. Stellen Sie den Grill aufrecht und montieren Sie den anderen Griff mit 2 x Muttern (D) und 2 x Unterlegscheiben (H) am Grillkörper.

8. Führen Sie die Radachse durch die zwei hinteren Standbeine und befestigen Sie die beiden Räder, die mit 2 x Muttern (I) gesichert sind.

9. Stellen Sie den Aschenbecher auf den Halter unter den Grillkörper.



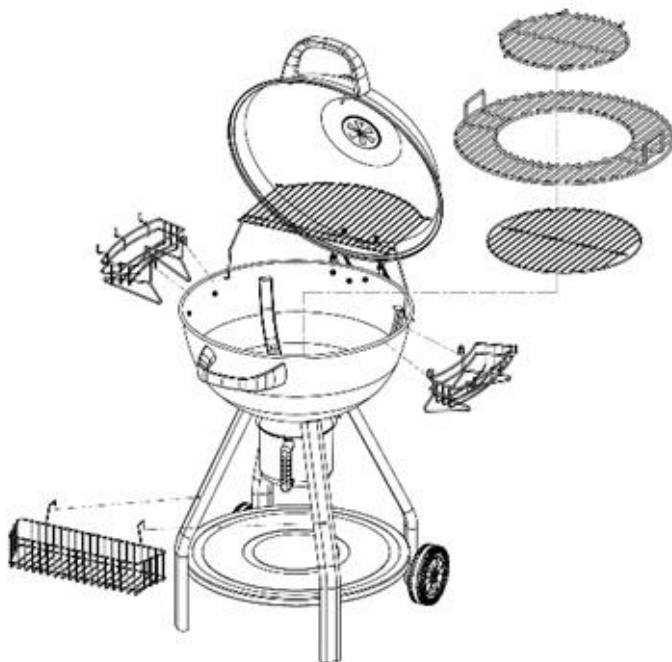


10. Befestigen Sie den oberen Deckel mit dem Scharnier mit 6 x Schrauben (G), 6 x Unterlegscheiben (H) und 6 x Muttern (D) am Grillkörper.



11. Platzieren Sie das Warnhalterost in die vorgebohrten Löcher im Inneren des Geräts.





12. Stellen Sie den Holzkohlerost, den Grillrost, sowie den mittleren Grillrost auf den Gerätekörper.

13. Positionieren Sie die zwei seitlichen Ablagekörbe an der gewünschten Stelle an den Seiten des Gerätekörpers.

14. Haken Sie den vorderen Korb mit den gebohrten Löchern am unteren Vorderbein ein.

**VORSICHT!** Dieser Grill wird sehr heiß. Bewegen oder verstellen Sie ihn nicht, während er in Gebrauch ist.

**VORSICHT!** Nicht in geschlossenen Räumen verwenden.

**VORSICHT!** Verwenden Sie keinen Alkohol, Benzin, oder ähnliche Flüssigkeiten, um den Grill anzuzünden oder nachzuzünden.

**VORSICHT!** Bewahren Sie den Grill außerhalb der Reichweite von Kindern und Haustieren auf.

## **PFLEGE UND WARTUNG**

Um Ihren Grill so lange wie möglich zu erhalten, empfehlen wir Ihnen:

- Platzieren Sie den Grill bei schönem Wetter unter der mitgelieferten Schutzhülle und bewahren Sie ihn bei längerer Nichtbenutzung an einem geschützten Ort auf.
- Reinigen Sie den Grill mit geeigneten Mitteln (Emaille- und Chromreiniger) und reinigen Sie die Grillgitter nach jedem Gebrauch.

Für Holzkohlegrills: Füllen Sie die Grillschale nicht zu mehr als 70%. Eine Grillschale, die mit Holzkohle überfüllt ist, kann sehr schnell beschädigt werden und die erreichte Temperatur ist zu hoch, um Ihr Essen richtig zu garen.

Leeren Sie nach jedem Gebrauch die Asche aus der Grillschale, wenn diese vollständig abgekühlt ist.

## Garantie

Unsere Produkte unterliegen ab Kaufdatum einer Gewährleistungsfrist von 2 Jahren. Produkte, bei denen innerhalb dieses Zeitraums ein Fehler auftritt, sind von unserer Garantie abgedeckt. Wir ersetzen defekte Teile oder, sofern keine Ersatzteile verfügbar sind, das gesamte Produkt. Die Garantie gilt nicht für Mängel an der Ware, die auf normale Abnutzung, vorsätzliche Beschädigung, Unfall, Fahrlässigkeit von Ihnen oder Dritten, nicht von uns empfohlene Verwendungen, Nichtbeachtung unserer Anweisungen, durchgeführte Änderungen oder Reparaturen zurückzuführen sind, die nicht unserer Zustimmung entsprechen, oder falls das Produkt kommerziell genutzt wurde.

Sollten Sie während der Gewährleistungsfrist ein Problem mit unserem Produkt haben, wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst.

Wir ersetzen das gesamte Produkt innerhalb der Gewährleistungsfrist von zwei Jahren, sollten sich Änderungen bei der Spezifikation des Produktes ergeben oder für den Fall, dass wir keine Ersatzteile auf Lager haben.

Für Produkte, die außerhalb der 2-Jahres-Garantie liegen, sind wir bestrebt, Ersatzteile für möglichst viele der austauschbaren Teile bereitzustellen, können jedoch keine Änderungen oder Erneuerungen an Produkten oder Teilen außerhalb der ersten 2-Jahres-Frist vorhersehen.

### Kundendienst:

Falls Sie weitere Informationen zu Ihrem Produkt benötigen, können Sie sich gerne unter der untenstehenden E-Mail Adresse an uns wenden:

**SAP Code:** DE\_ JB03300101

**Email:** support@vitinni.co.uk

**Adresse:** Delu Ako Minky GmbH, Hauptstraße 103, 53619 Rheinbreitbach