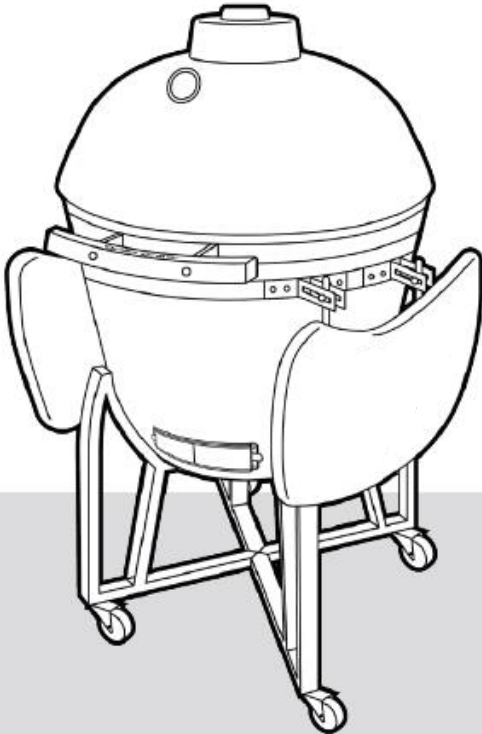




Fire MOUNTAIN



24" Kamado BBQ

PLEASE READ AND KEEP THESE INSTRUCTIONS FOR FUTURE USE

SAP Code: JB03300301

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

Website: www.firemountain.co.uk

Facebook: www.facebook.com/fire-mountain

Thank you for choosing our Fire Mountain Kamado 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.

**FAILURE TO FOLLOW THIS OPERATIONAL MANUAL
IN ITS ENTIRETY WILL VOID ALL WARRANTIES.**

Important – Please Read Before You Get Started

Before assembling your new Kamado BBQ, place the entire assembly on a soft surface to avoid scratching the paint.

As you assemble the grill, leave all bolts and nuts loosely tightened until all parts are assembled. Never over-tighten the bolts and use only moderate pressure to avoid damaging the components, hardware, or the grill itself. Extract all packaging before assembling your grill, and read all instructions before getting started.

Please note safety warnings in the instructions.

This grill is intended for residential use only.

The Kamado BBQ is a versatile grill that can be used for a wide variety of cooking activities, including grilling, smoking, and baking. Thanks to the Kamado BBQ's innovative heat retention properties, the grill achieves and maintains high temperatures that are ideal for quickly cooking hamburgers, hot dogs, and other foods. Meats can be made even more flavourful with the addition of wood chips. The Kamado BBQ is also excellent for cooking meats that require lower temperatures over a longer period of time.

The Kamado BBQ is intended for outdoor use only. Never use the grill indoors and don't leave it burning unattended. Keep children and pets at a safe distance while the grill is in use.

The grill may emit hot embers while in use. Due to the potential for carbon monoxide poisoning, never light the grill, let it smoulder, or allow it to cool down within a confined space.

Use caution when opening the grill after its top and bottom vents are closed to extinguish the fire. A sudden rush of air could create a flashback. To avoid this problem, lift the lid slightly and allow any built-up steam and heat to escape before opening completely.

Never use the product under any awnings or gazebos. Use the Kamado BBQ outdoors in an area where there is adequate clearance for ventilation, and clear the space around the grill of hanging tree limbs or flammable objects.

Never use lighter fluid, alcohol, petrol, or any other flammable substance to light your grill. When lighting the Kamado BBQ, use a lighter that complies with EN1860-3. Use lump charcoal to achieve the longest burn and lowest amount of ash. When the grill is in use, lift the lid slightly to allow air to enter safely and slowly, thus minimizing flare-ups and backdrafts.

Assume that the product will always be hot when in use, and use heat-resistant gloves when touching any of its cooking surfaces or assembly. Allow the Kamado BBQ to cool down completely before moving it and never move the equipment while it is in use.

Inspect the grill prior to each use and replace any damaged or worn parts as needed.

When moving the Kamado BBQ, never lift it by the grill's hinge. With two people holding the bottom and back of the unit, use one hand to grab the bottom vent (on the inside of the grill) and slowly lower it into the metal stand or table.

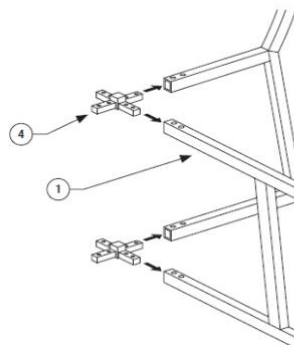
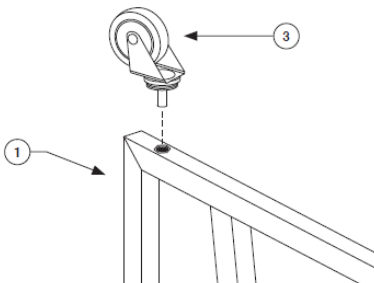
Lubricate the moving parts inside the hinge at least twice yearly to ensure that the lid's opening and closing mechanism remains in good condition.

Assembly

Two adults are needed to assemble the grill.

Tools Needed: Box Cutter, Phillips Screwdriver, 10mm Wrench

1. Attach the four pre-threaded castor wheels (2 & 3) to each of the four brackets (1) by hand-tightening them in the hole.
2. To assemble the cart, insert the two crosspieces (4) into two of the four brackets (1) from both the top and bottom.



3. Continue to insert the crosspieces (4) into the other two brackets (1). Secure the brackets (1)

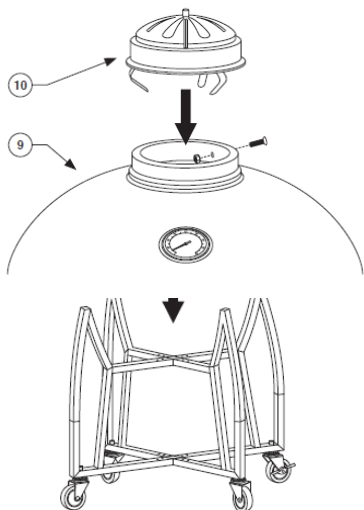
4. Make sure the cart is secure and all of the bolts are tight. Lock the grill (9) to lock the castor wheels to ensure the kamado cannot move.

CAUTION: Use a minimum of two people when lifting the Kamado Grill onto the cart. Lifting by the hinge or the side tables could result in injury and damage to the product.

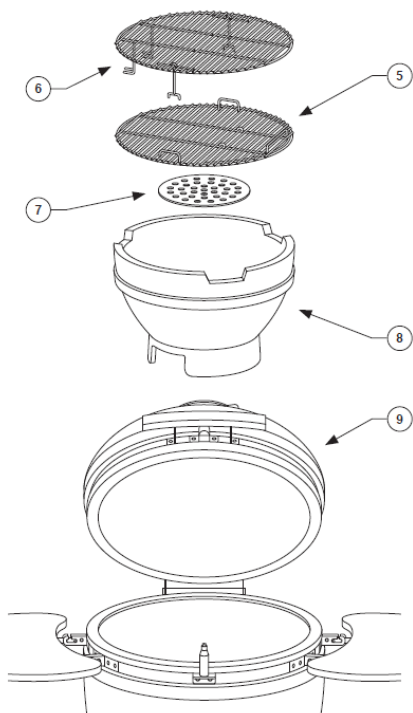


7. Once grill is securely seated in the cart, attach the top vent (10). Align the side notch with the thermometer at the front and set over the top opening. Secure with pre-attached bolt and nut.

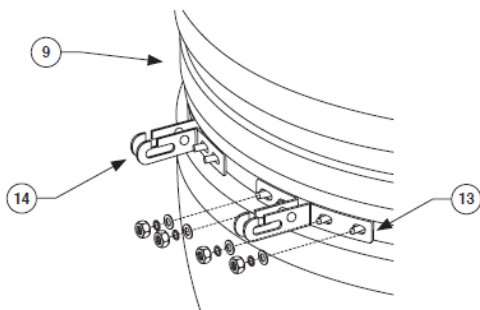
5. To place the Kamado Grill (9) on the cart, first remove all of the items that are inside of the grill to make lifting easier. Place one of your hands in the bottom vent of the Kamado and the other under the grill.



- 8.** Add the firebox (8), charcoal plate (7), and cooking grill (5) inside of the Kamado Grill. Please reference the diagram below. The raised cooking grid (6) can be placed atop the cooking grill (5), if required.

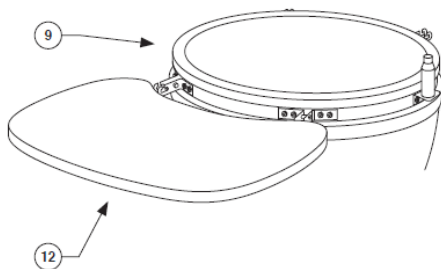


- 9.** Attach the 2x table brackets (13) to the Kamado Grill (9) using the 8x pre-attached bolts with their corresponding washers, locking washers, and nuts per bracket. Please note the position shown in the diagram below.



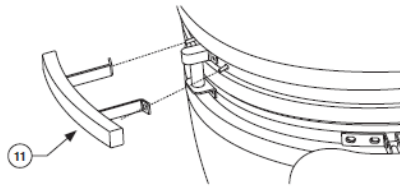
- 10.** Attach the 2x table brackets (14) to the Kamado Grill (9) using the 8x pre-attached bolts with their corresponding washers, locking washers, and nuts per bracket. Please note the position shown in the above diagram.

- 11.** Insert the 2x table hinges into each of the table brackets (13 & 14).

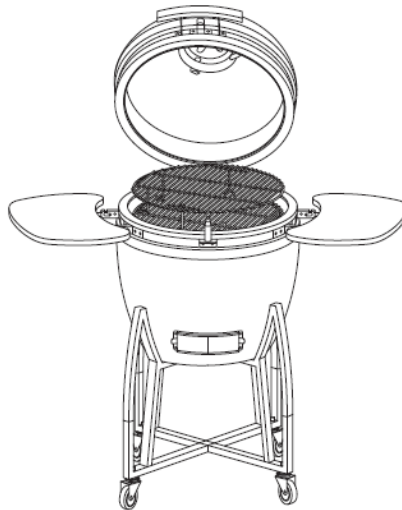


Carefully pull the grill when moving. To prevent the potential of grill tipping it over, never push grill. When the grill is in the desired location, push down the tabs on the locking casters to set the locks.

- 12.** To attach the handle (11) to the lid of the Kamado Grill (9), use the 2x pre-attached bolts with their corresponding washers, locking washers, and nuts per bracket.



The Kamado Grill is now ready to use.
Please ensure that grill curing instructions
are read thoroughly prior to use.



Operation

Putting the Kamado in Place for Use

Because the Kamado BBQ is very heavy and difficult to move, enlist at least two to three persons to help you move it to its final destination. First, remove all of the grill's internal components, the lid, and the bottom (i.e., the "outer shell") to the destination of choice. Don't loosen the grill's outer bands or the lid's hinge assembly. Carefully place the unit on a wood table or metal stand, remembering that the warranty will not cover any damage inflicted by mishandling of the grill.

Once the unit is in place, you simply need to install the firebox and inside components as follows:

Firebox: The firebox is a one-piece unit with an air vent installed on the front of the unit. Carefully position the firebox in the bottom of the grill, aligning the vent holes with the air control vent. This will ensure proper airflow to your Kong.

Inside components: Place the ceramic bottom plate in the bottom of the firebox (the plate fits into the base of the firebox with its surface facing upward). Put the bottom grate at the firebox's mid-base with the divider slots facing upward.

Lighting the Kamado BBQ

First, place a newspaper roll and either solid re-lighters or lighter cubes on the Kamado BBQ's charcoal plate. Next, put two to three handfuls of lump charcoal over the top of the newspaper. Open the bottom vent and use either a long-nosed lighter or safety matches to light the newspaper. Once the newspaper catches, build a small bed of hot embers by keeping the bottom vent and lid open for at least 10 minutes.

Important: Never use petrol, lighter fluid alcohol, or other flammable substance to light or relight your grill. Never overload the unit with fuel as intense heat may damage your grill.

The charcoal will heat up and should be allowed to remain red hot for at least 30 minutes before you use your Kamado for the first time. Leave the coals in position once they are lit, don't try to turn or stoke them; this will ensure a more uniform and efficient burn.

Be sure to use heat-resistant hand protection when touching the grill's hot cooking surfaces or ceramics. You'll find a cooking temperature guide in this manual.

How to Extinguish Your Grill

Extinguish the Kamado BBQ by closing all of the vents and the lid, stop adding fuel, and then letting the fire go out naturally. Never use water or any other liquid to extinguish the charcoal; this may damage the ceramic Kamado BBQ.

After Using Your Grill for the First Time

After using your grill for the first time, inspect all nuts and bolts to ensure that they are tight. Check and tighten the metal band connecting the Kamado BBQ's lid to its base as this component will naturally expand from the high temperatures and could become loose.

Storing, Cleaning and Maintaining Your Grill

If you're storing your Kamado BBQ outside, be sure to cover it once it has cooled off completely. If possible, store the unit under the cover of a shed, lanai, or garage to ensure that it's completely protected (particularly during the winter months).

Your Kamado BBQ grill is self-cleaning and can be heated up to 260°F degrees for 30 minutes to scorch off any food and debris. Never use water or other cleaning products on your Kamado BBQ as they may cause the unit's porous walls to crack. If soot is visible and excessive on the grill, use the included ash tool to remove the carbon remnants before using the grill again. Open the grill's bottom vent and sweep the soot into a small container.

Always use a non-abrasive cleaner to clean the Kamado BBQ's grills and plates and only once the unit has cooled completely. Note that the cooking grill is not dishwasher safe and should be cleaned using only warm water and a mild detergent.

The Kamado BBQ's outer surface should be cleaned regularly with a damp cloth and mild detergent (once the grill has cooled). Be sure to tighten the bands and apply oil to the unit's hinges a few times a year.

Refuelling Your Grill

The Kamado BBQ will remain at a high temperature for several hours if you keep the unit's top and bottom vents closed. Should you need longer cooking times (for slow-smoking or cooking a whole cut of meat), for example, you may need to add more charcoal. To do this, simply open the grill's lid, add the charcoal, and then continue cooking according to directions.

Low-Temperature Cooking Guide

1. Using the instructions listed on page 6, light the lump charcoal. Once lit, do not attempt to move or stoke the coals.
2. Fully open the Kamado BBQ's bottom vent and open the lid for 10 minutes in order to create a bed of hot ember.
3. Monitor the grill until the temperature has risen to the intended level.
4. Close the Kamado BBQ's bottom vent to maintain this temperature.
5. The Kamado BBQ is now ready for low temperature cooking.
6. When opening the lid, be sure to lift it only slightly, allowing the air to enter the unit slowly and safely. This will prevent flare-ups and any backdrafts.










High-Temperature Cooking Guide

1. Using the instructions listed in this manual, light the lump charcoal, close the Kamado's lid, and open the top and bottom vents.
2. Close the unit's bottom vent halfway and monitor the temperature for the next few minutes.
3. The Kamado is now ready for high temperature cooking.
4. When opening the lid, be sure to lift it only slightly, allowing the air to enter the unit slowly and safely. This will prevent flare-ups and any backdrafts.










Using Your Kamado BBQ as a Smoker

1. Use the instructions listed on page 6 to light the Kamado BBQ.
2. Monitor the unit until it has risen to the desired temperature.
3. Leave the bottom vent open slightly, but close the top vent while continuously monitoring the temperature.
4. Use heat-resistant hand protection to place wood chips in a circle on top of the hot charcoal (You can prolong the smoking process by soaking the chips or cooking planks in water for 15 minutes first.)
5. The Kamado BBQ is now ready for smoking.
6. When opening the lid, be sure to lift it only slightly, allowing the air to enter the unit slowly and safely. This will prevent flare-ups and any backdrafts.

PARTS DIAGRAM

PART	DIAGRAM	PART #
Top		9 (Top)
Body		9 (Bottom)
Firebox		8
Top Vent		10
Thermometer		15
Tray Brackets		13/14
Left Tray		16
Right Tray		17
Handle		11

PARTS DIAGRAM (cont.)

PART	DIAGRAM	PART #
Upper Cooking Grid	 A circular, textured metal grid with a small tab on the left side and a small leg-like protrusion at the bottom center.	6
Main Cooking Grid	 A circular, textured metal grid with a small tab on the right side.	5
Charcoal Grate	 A circular metal grate with a grid of small circular holes.	7
Damper	 A curved metal damper with a central vertical slot and small tabs at both ends.	18
Bracket Crosspiece	 A cross-shaped metal bracket with four rectangular ends.	4
Base cart	 A simple metal frame with two vertical legs and a horizontal top bar.	1
Screws	 Three screws: one is a small flat-head screw, and the other two are larger screws with washers.	19
Wheel	 A castor wheel with a metal housing and a central axle.	2
Locking Wheel	 A castor wheel with a metal housing, a central axle, and a locking mechanism on the side.	3

Troubleshooting and FAQ

Is it safe to use my Kamado BBQ year-round?

Absolutely – the Kamado BBQ performs well in all climates.

Can I leave my Kamado BBQ outside in the rain?

Yes. The exterior shell's lead-free porcelain glaze is thermally bonded and able to withstand the elements, but we recommend a protective grill cover when the unit is not in use.

When should I use liquid lighter fluid in the Kamado BBQ?

Never. The ceramic will absorb the smell of the liquid and will impact how your food tastes. Using lighter fluid in the Kamado BBQ will also void the manufacturer's warranty.

How to adjust grill temperature?

If you are cooking slowly and at low temperatures, close both vents before the thermometer reaches 220°F. For medium roasting, let the grill reach about 300°F then shut down the vents to halfway. For high heats, wait until the temperature reaches 500 to 550°F and then close the vents halfway.

How can I quick reduce the temperature of the grill?

Close both the bottom slide door and the top vent completely, and leave them like this until the desired cooking temperature is reached. Then, readjust the slide door and the top vent to regulate the temperature.

Can I leave the Kamado BBQ's lid open while cooking?

No. Cooking with the lid open will result in dried-out food and a loss of all the great benefits of using a ceramic grill.

Can I cook different kinds of food at the same time?

Absolutely. One of the best features of the Kamado BBQ is that it allows you to cook different food simultaneously and at varied temperatures.

Can I use my Kamado for smoking?

Yes. You'll just need to adjust the grill's temperature to between 150 to 250°F. To add flavour, sprinkle in some of your favourite wood chips.

Do the interior walls of the grill need to be cleaned?

No. To maintain the Kong, simply clean the cooking grates and remove the ashes. The exterior glazed surface can be washed with warm water and a mild detergent.

Can I bake pizza or bread in my Kamado?

Yes. You can use a ceramic baking stone to bake pizza, breads, or other baked goods in the Kong.

Should I use a drip pan in my grill?

Yes, as this will help prevent flame-ups, particularly when roasting large pieces of meat.

Should I raise or lower the cooking rack(s)?

This isn't necessary. In the Kong, the heat circulates around the food so there's never a need to place the grill closer to the charcoal.

How do I remove the ash that's in the bottom of the Kamado?

Open the grill's bottom vent and use the ash tool to rake out the remaining ashes. If you're using natural lump charcoal, you'll need to do this after about 8 to 10 uses (a big build-up of ash will reduce airflow and impact the grill's heating properties).

Should I be concerned about tiny cracks in the Kamado?

No. These are completely normal and will not impact the grill's performance or durability.

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: JB03300301

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

Email: 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 Kamado Grill 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.

**FAILURE TO FOLLOW THIS OPERATIONAL MANUAL
IN ITS ENTIRETY WILL VOID ALL WARRANTIES.**

Wichtig – Bitte lesen Sie die folgenden Hinweise, bevor Sie beginnen

Legen Sie die gesamte Baugruppe vor dem Zusammenbau Ihres neuen Kamado-Grills auf eine weiche Oberfläche, um Kratzer auf der Farbe zu vermeiden.

Lassen Sie beim Zusammenbau des Grills alle Schrauben und Muttern locker angezogen, bis alle Teile zusammengebaut sind. Ziehen Sie die Schrauben niemals zu fest an und üben Sie nur mäßigen Druck aus, um eine Beschädigung der Komponenten, der Schrauben oder des Grills selbst zu vermeiden. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien, bevor Sie den Grill zusammenbauen und lesen Sie alle Anweisungen sorgfältig durch, bevor Sie beginnen.

Bitte beachten Sie die Sicherheitshinweise in der Anleitung.

Dieser Grill ist nur für den privaten Gebrauch bestimmt.

Der Kamado Grill ist ein vielseitiger Grill, der für eine Vielzahl von Kochvorgängen verwendet werden kann, einschließlich Grillen, Räuchern und Backen. Dank der innovativen Eigenschaften zur Wärmerückhaltung erreicht und hält der Grill hohe Temperaturen, die sich ideal zum Garen von Hamburgern, Hot Dogs und anderen Lebensmitteln eignen. Durch den Einsatz von Räucherchips aus Holz kann das Fleisch noch geschmackvoller gemacht werden. Der Kamado grill eignet sich auch hervorragend zum Garen von Fleisch, das über einen längeren Zeitraum hinweg niedrige Temperaturen erfordert.

Der Kamado BBQ Grill ist nur zur Verwendung im Freien bestimmt. Verwenden Sie den Grill niemals in Innenräumen und lassen Sie ihn nicht unbeaufsichtigt brennen. Halten Sie Kinder und Haustiere während des Grillvorgangs in sicherem Abstand.

Der Grill kann während des Betriebs heiße Glut abgeben. Aufgrund der Gefahr einer Kohlenmonoxidvergiftung darf der Grill niemals auf engem Raum angezündet, glühen gelassen oder abgekühlt werden.

Öffnen Sie den Grill unter höchster Vorsicht, nachdem die oberen und unteren Lüftungsöffnungen geschlossen wurden, um das Feuer zu löschen. Ein plötzlicher Luftstoß könnte ein nachzündendes verursachen. Um dieses Problem zu vermeiden, heben Sie den Deckel leicht an und lassen Sie die angesammelten Dampf und Hitze entweichen, bevor Sie ihn vollständig öffnen. 15

Verwenden Sie den Grill niemals unter Markisen oder Pavillons. Verwenden Sie den Kamado-Grill im Freien an einem Ort, an dem ausreichend Platz für die Belüftung vorhanden ist und räumen Sie den Grillbereich von hängenden Ästen und brennbaren Gegenständen frei.

Verwenden Sie niemals Feuerzeugbenzin, Alkohol, Benzin oder andere brennbare Substanzen, um Ihren Grill anzuzünden. Verwenden Sie zum Anzünden des Kamado-Grills ein Feuerzeug, das der EN1860-3 Norm entspricht. Verwenden Sie Holzkohle, um eine maximale Brenndauer und die geringste Aschemenche zu erzielen. Wenn der Grill in Gebrauch ist, heben Sie den Deckel leicht an, damit die Luft langsam einströmen kann, wodurch Aufflackern und Backdraft minimiert werden.

Gehen Sie immer davon aus, dass der Grill während des Betriebs heiß ist und verwenden Sie dementsprechend immer hitzebeständige Handschuhe, wenn Sie den Grill oder die Grillroste berühren. Lassen Sie den Kamado Grill vollständig abkühlen, bevor Sie ihn bewegen. Bewegen Sie den Grill niemals, während er in Gebrauch ist.

Überprüfen Sie den grill vor jedem Gebrauch und ersetzen Sie beschädigte oder abgenutzte Teile nach Bedarf.

Heben Sie den Kamado Grill niemals am Scharnier des Grills an, wenn Sie ihn bewegen. Heben Sie den Grill mit zwei Personen am Boden und auf der Rückseite des Grills an und greifen Sie mit einer Hand nach der unteren Entlüftungsöffnung (an der Innenseite des Grills) und senken Sie sie langsam in den Metallständer oder -tisch ab.

Schmieren Sie die beweglichen Teile im Inneren des Scharniers mindestens zweimal jährlich, um sicherzustellen, dass der Öffnungs- und Schließmechanismus des Deckels in einwandfreiem Zustand bleibt.

Montage

Für die Montage des Grills sind zwei Erwachsene erforderlich.

Benötigtes Werkzeug: Kastenschneider, Schraub

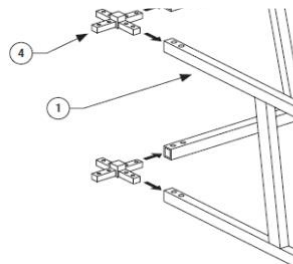
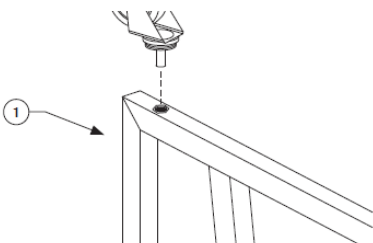
1. Attach the four pre-threaded castor wheels (2 & 3) to each of the four brackets (1) by hand-tightening **nicht**

Befestigen Sie die mit Gewinde versehenen Lenkrollen (2 & 3) an jeder der vier Halterungen (1), indem Sie sie von Hand in der Bohrung festziehen.

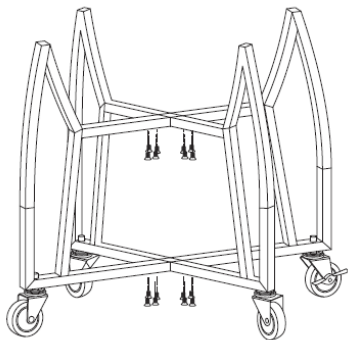
2. To assemble the cart, insert the two crosspieces (4) into two of the four brackets (1) from both the top and bottom.



Setzen Sie zum Zusammenbau des Wagens die beiden Querstreben (4) von oben und unten in zwei der vier Halterungen (1) ein.



3. Setzen Sie die Querstreben (4) nun in die beiden anderen Halterungen (1) ein. Befestigen Sie die Halterungen (1) mit den 16x-Schrauben an den Querstreben (4). Bitte beachten Sie die Position in der Abbildung.

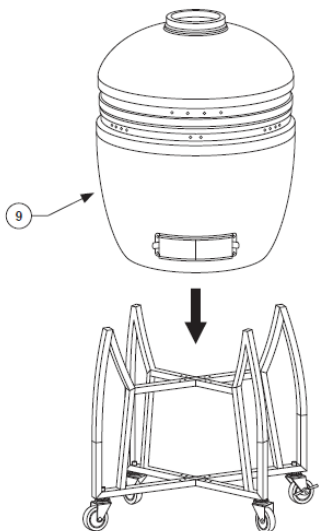


4. Vergewissern Sie sich, dass der Wagen sicher ist und alle Schrauben fest angezogen sind, bevor Sie die Grilleinheit (9) einsetzen. Drücken Sie die Lenkrollenhebel nach unten, um die Lenkrollen zu blockieren und sicherzustellen, dass sich der Kamado nicht bewegen kann.

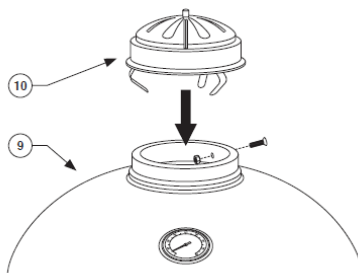
5. Um den Kamado-Grill (9) auf den Grillwagen zu setzen, entfernen Sie zuerst alle im Grill befindlichen Teile, um das Anheben zu erleichtern. Legen Sie eine Hand in die untere Öffnung des Kamados und die andere unter den Grill.

⚠ VORSICHT: Heben Sie den Kamado-Grill mit mindestens zwei Personen auf den Grillwagen. Das Anheben am Scharnier oder an den Ablagetischen kann zu Verletzungen und Schäden am Produkt führen.

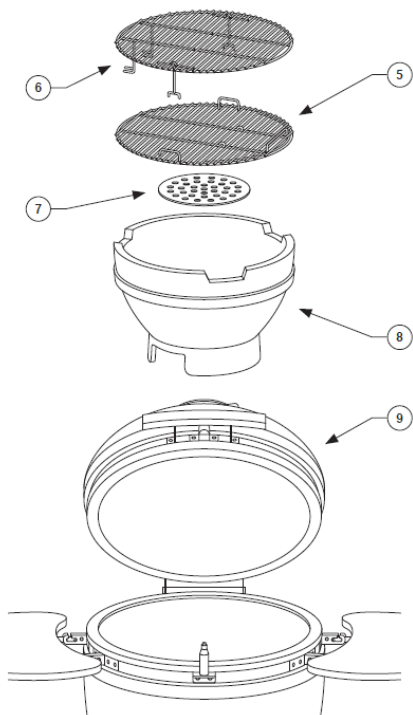
6. Stellen Sie den Kamado-Grill so auf, dass die untere Entlüftungsöffnung zur Vorderseite des Wagens zeigt, damit sich die Entlüftungsöffnung ohne Unterbrechung öffnen und schließen lassen kann.



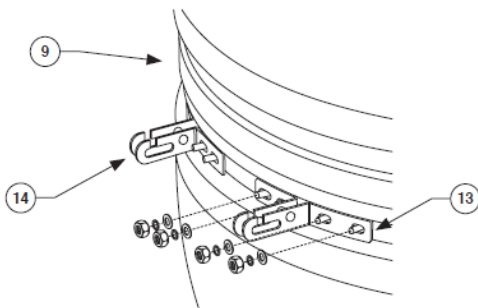
- Sobald der Grill fest im Wagen sitzt, befestigen Sie die obere Entlüftung (10). Richten Sie die seitliche Kerbe mit dem Thermometer an der Vorderseite aus und setzen Sie sie über die obere Öffnung. Mit vormontierter Schraube und Mutter befestigen.



- 8.** Stellen Sie die Feuerschale (8), die Holzkohleplatte (7) und den Grill (5) in den Kamado-Grill. Bitte beachten Sie die Abbildung unten. Der erhöhte Grillrost (6) kann bei Bedarf auf den herkömmlichen Grillrost (5) gestellt werden.

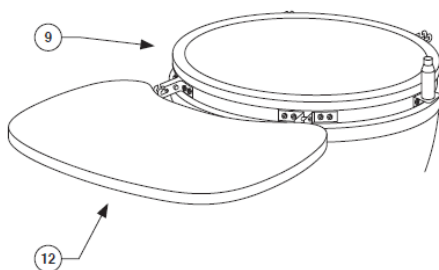


- 9.** Befestigen Sie die 2 Tischhalterungen (13) mit den 8 vormontierten Schrauben und den entsprechenden Unterlegscheiben, Sicherungsscheiben und Muttern pro Halterung am Kamado-Grill (9). Bitte beachten Sie die Position in der folgenden Abbildung.



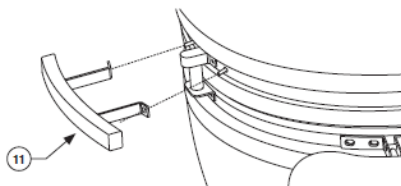
- 10.** Befestigen Sie die 2 x Tischhalterungen (14) mit den 8x vormontierten Schrauben mit den entsprechenden Unterlegscheiben, Sicherungsscheiben und Muttern pro Halterung am Kamado-Grill (9). Bitte beachten Sie die Position in der oberen Abbildung.

- 11.** Stecken Sie die 2x Tischscharniere in jede der Tischhalterungen.

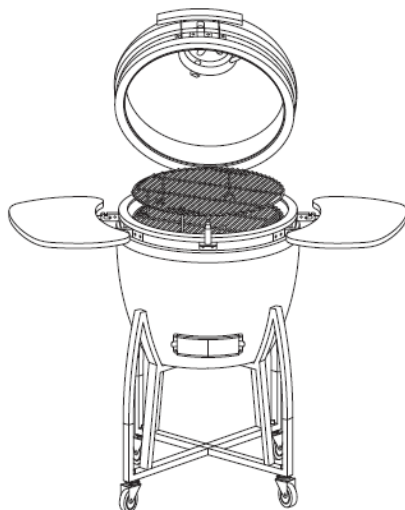


Ziehen Sie den Grill vorsichtig, wenn Sie ihn bewegen möchten. Schieben Sie den Grill niemals, um zu verhindern, dass der Grill umkippt. Wenn sich der Grill an der gewünschten Stelle befindet, drücken Sie die Verriegelung an den Rollen, sodass sich die Rollen nicht weiter bewegen können.

- 12.** Um den Griff (11) am Deckel des Kamado-Grills (9) zu befestigen, verwenden Sie die 2x vormontierten Schrauben mit den entsprechenden Unterlegscheiben, Sicherungsscheiben und Muttern pro Halterung.



Der Kamado-Grill ist nun einsatzbereit. Bitte stellen Sie sicher, dass die Anweisungen zur Benutzung des Grills vor dem Gebrauch sorgfältig gelesen werden.



Betrieb

Platzieren Sie den Kamado an einem geeigneten Ort

Da der Kamado-Grill sehr schwer und daher schwierig zu transportieren ist, sollten Sie den Grill mit mindestens zwei bis drei Personen an seinen endgültigen Bestimmungsort stellen. Entfernen Sie zunächst alle internen Komponenten des Grills, den Deckel und den Boden (d.h. die Außenschale) zum Ziel Ihrer Wahl. Lösen Sie nicht die äußeren Bänder des Grills oder die Scharnierbaugruppe des Deckels. Stellen Sie das Gerät vorsichtig auf einen Holztisch oder einen Metallständer. Beachten Sie, dass die Garantie keine Schäden abdeckt, die durch unsachgemäße Handhabung des Grills entstehen.

Sobald das Gerät installiert ist, müssen Sie lediglich die Feuerschale und die inneren Komponenten wie folgt installieren:

Feuerschale: Die Feuerschale ist eine einteilige Einheit mit einer Lüftungsöffnung an der Vorderseite der Einheit. Stellen Sie die Feuerschale vorsichtig in den Boden des Grills und richten Sie die Lüftungsöffnungen an der Luftregulierungsöffnung aus. Dies gewährleistet einen ordnungsgemäßen Luftstrom zu Ihrem Kong.

Innere Komponenten: Setzen Sie die Keramikbodenplatte in den Boden der Feuerschale ein (die Platte passt mit der Oberfläche nach oben in den Boden des Feuerraums). Legen Sie das untere Gitter mit den Trennschlitzen nach oben in die Mitte der Feuerschale.

Anzünden des Kamado BBQ Grills

Legen Sie zuerst ein wenig Zeitungspapier und Zündwürfel auf die Holzkohleplatte des Kamado BBQ Grills. Legen Sie dann zwei bis drei Handvoll Holzkohle auf die Zeitung. Öffnen Sie die untere Entlüftungsöffnung und zünden Sie die Zeitung mit einem Stabfeuerzeug oder Sicherheitsstreichhölzern an. Wenn die Zeitung gezündet hat, bauen Sie ein kleines Bett aus heißer Glut, indem Sie die Bodenöffnung und den Deckel mindestens 10 Minuten lang offen halten.

Wichtig: Verwenden Sie niemals Benzin, Feuerzeugalkohol oder andere brennbare Substanzen, um Ihren Grill anzuzünden oder nachzuzünden. Überladen Sie den Grill niemals mit Brennstoff, da starke Hitze den Grill beschädigen kann.

Die Holzkohle erwärmt sich und sollte mindestens 30 Minuten lang glühend sein, bevor Sie Ihren Kamado zum ersten Mal verwenden. Lassen Sie die Kohlen in der Feuerschale, sobald sie angezündet sind. Versuchen Sie nicht, sie zu drehen oder zu schüren. Dies sorgt für eine gleichmäßigere und effizientere Verbrennung der Holzkohlen.

Achten Sie darauf, einen hitzebeständigen Handschutz zu verwenden, wenn Sie die heißen Kochflächen oder Keramiken des Grills berühren. Eine Anleitung zur Hochtemperatur finden Sie in dieser Anleitung.

Löschen Ihres Grills

Löschen Sie den Kamado-Grill, indem Sie alle Lüftungsschlitze und den Deckel schließen, den Brennstoff nicht mehr nachfüllen und das Feuer dann auf natürliche Weise ausgehen lassen. Verwenden Sie niemals Wasser oder andere Flüssigkeiten, um die Holzkohle zu löschen. Dies kann den keramischen Kamado-Grill beschädigen.

Nach dem ersten Gebrauch Ihres Grills

Überprüfen Sie nach dem ersten Gebrauch des Grills alle Schrauben und Muttern auf festen Sitz. Überprüfen Sie das Metallband, das den Deckel des Kamado Grills mit dem Boden verbindet und ziehen Sie es fest, da sich diese Komponente aufgrund der hohen Temperaturen auf natürliche Weise ausdehnt und sich lösen kann.

Aufbewahren, Reinigen und Warten Ihres Grills

Wenn Sie den Kamado-Grill draußen aufbewahren, müssen Sie ihn abdecken, sobald er vollständig abgekühlt ist. Lagern Sie den Grill nach Möglichkeit unter der Abdeckung eines Schuppens, einer Veranda oder einer Garage, um sicherzustellen, dass er vollständig geschützt ist (insbesondere in den Wintermonaten).

Ihr Kamado BBQ-Grill ist selbstreinigend und kann 30 Minuten lang auf 180°C erhitzt werden, um alle Lebensmittel und Ablagerungen zu verbrennen. Verwenden Sie niemals Wasser oder andere Reinigungsmittel für Ihren Kamado-Grill, da dies zu Rissen an den porösen Wänden des Geräts führen kann. Wenn Ruß auf dem Grill sichtbar wird und zu stark ist, entfernen Sie die Kohlenstoffreste mit dem mitgelieferten Aschewerkzeug, bevor Sie den Grill wieder verwenden. Öffnen Sie den Boden des Grills und fegen Sie den Ruß in einen kleinen Behälter.

Verwenden Sie zum Reinigen des Grills und der Grillroste immer einen nicht scheuernden Reiniger. Reinigen Sie das Gerät erst nach vollständiger Abkühlung. Beachten Sie, dass die Grillroste nicht für die Spülmaschine geeignet sind und nur mit warmen Wasser und einem milden Reinigungsmittel gereinigt werden sollten.

Die Außenfläche des Kamado-Grills sollte regelmäßig mit einem feuchten Tuch und einem milden Reinigungsmittel gereinigt werden (sobald der Grill abgekühlt ist). Ölen Sie die Scharniere des Grills einige Male im Jahr.

Nachfüllen Ihres Grills

Der Kamado-Grill bleibt mehrere Stunden lang auf hoher Temperatur, wenn Sie die oberen und unteren Lüftungsöffnungen des Geräts geschlossen halten. Wenn Sie beispielsweise längere Garzeiten benötigen (zum langsamen Räuchern oder zum Garen eines ganzen Stücks Fleisch), müssen Sie möglicherweise mehr Holzkohle hinzufügen. Öffnen Sie dazu einfach den Grilldeckel, fügen Sie die Holzkohle hinzu und garten Sie dann gemäß den Anweisungen weiter.

Hochanleitung für niedrige Temperaturen

1. Zünden Sie die Holzkohle gemäß den Anweisungen auf Seite 6 an. Versuchen Sie nach dem Anzünden nicht, die Kohlen zu bewegen oder zu schüren.
2. Öffnen Sie die Bodenöffnung des Kamado-Grills vollständig und öffnen Sie den Deckel für 10 Minuten, um eine Unterlage aus heißer Glut zu erzeugen.
3. Überwachen Sie den Grill, bis die Temperatur auf die vorgesehene Gradzahl angestiegen ist.
4. Schließen Sie die Bodenöffnung des Kamado-Grills, um diese Temperatur beizubehalten.
5. Der Kamado BBQ kann jetzt bei niedrigen Temperaturen verwendet werden.
6. Heben Sie den Deckel beim Öffnen nur leicht an, damit die Luft langsam und sicher in das Gerät eindringen kann. Dies verhindert Aufflackern und Rückschläge.










Hochanleitung für hohe Temperaturen

1. Befolgen Sie die Anweisungen in diesem Handbuch, zünden Sie die Holzkohle an, schließen Sie den Kamado-Deckel und öffnen Sie die Lüftungsöffnungen.
2. Schließen Sie die Bodenentlüftung des Geräts zur Hälfte und überwachen Sie die Temperatur für die nächsten Minuten.
3. Der Kamado ist jetzt für das Garen bei hohen Temperaturen bereit.
4. Heben Sie den Deckel beim Öffnen nur leicht an, damit die Luft langsam und sicher in das Gerät eindringen kann. Dies verhindert Aufflackern und Rückschläge.










Verwenden Sie Ihren Kamado BBQ Grill zum Räuchern

1. Befolgen Sie die Anweisungen auf Seite 6, um Ihren Grill anzuzünden.
2. Überwachen Sie das Gerät, bis es auf die gewünschte Temperatur angestiegen ist.
3. Lassen Sie die untere Entlüftung etwas offen, schließen Sie jedoch die obere Entlüftung, während Sie die Temperatur kontinuierlich überwachen.
4. Verwenden Sie einen hitzebeständigen Handschutz, um Holzspäne in einem Kreis auf die heiße Holzkohle zu legen. (Sie können den Räucherprozess verlängern, indem Sie die Späne oder Bretter zuerst 15 Minuten in Wasser legen).
5. Der Kamado BBQ Grill ist jetzt bereit zum Räuchern.
6. Heben Sie den Deckel beim Öffnen nur leicht an, damit die Luft langsam und sicher in das Gerät eindringen kann. Dies verhindert Aufflackern und Rückschläge.

PARTS DIAGRAM

EINZELTEIL	GRAFIK	TEILENUMMER
Deckel		9 (oben)
Grillkörper		9 (unten)
Feuerschale		8
Obere Lüftung		10
Thermometer		15
Halterung Ablage		13/14
Linke Ablage		16
Rechte Ablage		17
Griff		11

PARTS DIAGRAM (cont.)

EINZELTEIL	GRAFIK	TEILENUMMER
Oberer Grillrost	 A circular grill grate with a textured surface and a small handle on the left side.	6
Grillrost	 A circular grill grate with a textured surface and a small handle on the right side.	5
Rost für Holzkohle	 A circular grate with a grid of small holes, used for charcoal.	7
Luftklappe	 A curved metal flap with a central slot and four mounting tabs.	18
Halterung	 A cross-shaped metal bracket with four rectangular ends.	4
Grillwagen	 A simple metal frame with a curved backrest and two legs.	1
Schrauben	 Three screws: one small hex head screw, one larger hex head screw, and one hex head screw with a washer.	19
Rad	 A castor wheel with a metal hub and a swivel base.	2
Feststellrad	 A castor wheel with a metal hub and a fixed base.	3

Fehlerbehebung und häufig gestellte Fragen

Ist es sicher, meinen Kamado-Grill das ganze Jahr über zu benutzen?

Auf jeden Fall – der Kamado BBQ Grill lässt sich bei jeglichen Wetterverhältnissen nutzen.

Kann ich den Kamado-Grill draußen im Regen stehen lassen?

Ja. Die bleifreie Porzellanglasur der Außenschale ist thermisch gebunden und hält unterschiedlichen Wetterbedingungen stand. Wir empfehlen jedoch eine Grillschutzabdeckung, wenn das Gerät nicht verwendet wird.

Wann sollte ich beim Kamado BBQ Grill flüssigen Grillanzünder verwenden?

Nein. Die Keramik nimmt den Geruch der Flüssigkeit auf und beeinflusst den Geschmack der Speisen. Die Verwendung von Brennflüssigkeiten im Kamado-Grill führt ebenfalls zum Erlöschen der Herstellergarantie.

Wie lässt sich die Grilltemperatur einstellen?

Wenn Sie langsam und bei niedrigen Temperaturen kochen, schließen Sie beide Belüftungsöffnungen, bevor das Thermometer 100°C (220°F) erreicht. Lassen Sie den Grill zum Braten auf mittlerer Stufe auf etwa 150°C (300°F) warm werden und schließen Sie dann die Lüftungsschlitze zur Hälfte. Warten Sie bei hohen Temperaturen, bis der Grill 250°C - 380°C (500°F - 550°F) erreicht hat und schließen Sie dann die Lüftungsschlitze zur Hälfte.

Wie kann man die Temperatur des Grills schnell senken?

Schließen Sie die untere Schiebetür und die obere Entlüftung vollständig und lassen Sie diese so lange geschlossen, bis die gewünschte Temperatur erreicht ist. Stellen Sie dann die Schiebetür und die obere Entlüftung neu ein, um die Temperatur zu regulieren.

Kann der Deckel des Kamado-Grills beim Kochen offen gelassen werden?

Nein. Wenn Sie mit geöffnetem Deckel kochen, werden die Lebensmittel ausgetrocknet und Sie verlieren alle Vorteile eines Keramikgrills.

Können verschiedene Arten von Lebensmitteln gleichzeitig gekocht werden?

Absolut. Eine der besten Eigenschaften des Kamado BBQ Grills ist, dass Sie verschiedene Speisen gleichzeitig und bei unterschiedlichen Temperaturen zubereiten können.

Kann mit dem Kamado Grill geräuchert werden?

Ja. Sie müssen lediglich die Temperatur des Grills auf 65°C - 125°C (150°F - 250°F) einstellen. Streuen Sie einige Hackschnitze ein, um den Geschmack zu verstärken.

Müssen die Innenwände des Grills gereinigt werden?

Nein. Um den Grill zu pflegen, reinigen Sie einfach die Roste und entfernen Sie die Asche. Die von außen glasierte Oberfläche kann mit warmen Wasser und einem milden Reinigungsmittel abgewaschen werden.

Kann im Kamado Grill Pizza oder Brot gebacken werden?

Ja. Mit Hilfe eines Keramikbacksteins können Sie Pizza, Brot oder andere Backwaren im Kamado Grill backen.

Sollte eine Auffangwanne im Grill verwendet werden?

Ja, da dies dazu beiträgt, Flammen zu vermeiden, insbesondere beim Braten großer Fleischstücke.

Sollen die Grillroste abgehoben oder gesenkt werden?

Dies ist nicht erforderlich. In der Grillkugel zirkuliert die Wärme um das Essen, sodass der Grill nie näher an der Holzkohle platziert werden muss.

Wie wird die Asche entfernt, die sich am Boden des Kamado befindet?

Öffnen Sie die Bodenentlüftung des Grills und entfernen Sie die Asche mit dem Aschewerkzeug. Wenn Sie Natur-Holzkohle verwenden, müssen Sie dies nach ca. 8 bis 10 Anwendungen machen (eine starke Ascheanhäufung verringert den Luftstrom und beeinträchtigt die Heizeigenschaften des Grills).

Sollte ich mir Sorgen um winzige Risse im Kamado machen?

Nein. Diese sind völlig normal und beeinträchtigen weder die Leistung noch die Lebensdauer des Grills.

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_ JB03300301

Email: support@fire-mountain.co.uk

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