



VISION GRILLS™

**Kamado Diamond Cut B-Serie**

## Benutzerhandbuch



Zum Patent  
angemeldet

Willkommen beim Kamado-Grillen! Unser Vision Grills Kamado-Grill basiert auf mehr als 3000 Jahren Erfahrung mit dem Grillen im Tontopf in aller Welt. Unsere Vorfahren haben die Kamado-Technik über Generationen weiter verbessert und zum Grillen, Räuchern und Backen von Lebensmitteln aller Art eingesetzt. Die Zubereitung im Kamado-Grill erhält den Wassergehalt der Lebensmittel und bietet diverse Wege, sie um interessante Aromen zu bereichern. Damit kann man sich vom Wochenendgriller zum Küchenchef des ganzen Viertels steigern.

Unser Vision Grills Kamado-Grill basiert auf dieser Technik und ergänzt sie durch frisches Design und neue Funktionen zur Erhöhung der Sicherheit und des Komforts. Sein von einer Feder unterstützter Deckel lässt sich leicht anheben, und die hochwertigen Materialien definieren einen neuen Standard mit Bezug auf Design und Innovation. Die dicke Keramikschale unseres Grills bietet eine ausgezeichnete Isolierung, sodass man zu jeder Jahreszeit damit grillen, kochen, backen oder räuchern kann.

In diesem Handbuch vermitteln wir Ihnen die Grundlagen für die Bedienung des Gerätes. Weitere Informationen finden Sie auf unserer Website [www.visiongrills.com](http://www.visiongrills.com): u.a. Rezepte, detaillierte Hinweise zur Benutzung und Pflege sowie Kontaktdaten für den Fall, dass Sie weitere Hilfe benötigen.

Das gesamte Team von Vision Grills dankt Ihnen nochmals für Ihren Kauf und begrüßt Sie herzlich als neuen Küchenchef in Ihrem Viertel!

## So benutzen Sie Ihren Kamado-Grill

Mit Ihrem neuen Vision Grills Kamado-Grill besitzen Sie eine komplette Ausrüstung für das Outdoor-Kochen, mit der Sie Lebensmittel aller Art grillen, backen, räuchern und dörren können. Um die besten Ergebnisse zu erzielen, empfehlen wir Ihnen die Verwendung natürlicher Holzkohle aus Harthölzern. Im Vergleich zu Briketts lässt sich natürliche Holzkohle leichter anzünden, verbrennt sauberer, erreicht höhere Temperaturen und produziert weniger Asche. Übrig gebliebene natürliche Holzkohle lässt sich außerdem wieder anzünden, kann also ein zweites Mal verwendet werden. Bevor Sie den Grill erneut anzünden, sollten Sie anhaftende Asche von der übrig gebliebenen Holzkohle abklopfen. Entfernen Sie regelmäßig die Asche, aber nur, wenn der Grill kalt ist.

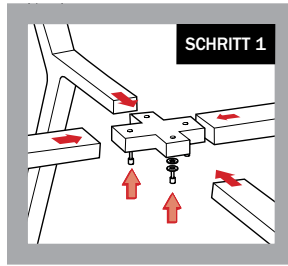
Das Starten Ihres Vision Kamado-Grills geht einfach und schnell: Öffnen Sie den Grilldeckel, öffnen Sie die Zu- und Abluftventile vollständig, füllen Sie die Feuerschale mit so viel Holzkohle, dass sie die Luftlöcher gerade bedeckt, und entzünden Sie die Holzkohle entweder mit einem Elektrozünder oder mit einem zugelassenen Grillstarter. Wenn einige Kohlen brennen, verteilen Sie diese gleichmäßig, schließen dann den Deckel, stellen die Zu- und Abluftventile entsprechend ein und warten, bis der Kamado-Grill die von Ihnen gewünschte Temperatur erreicht hat. Falls nötig, klappen Sie den Grillrost beiseite und geben Sie weitere Holzkohle hinzu. Achten Sie darauf, sich nicht an dem heißen Grillrost oder an heißen Lebensmitteln zu verbrennen.



# MONTAGE

## Schritt 1: Zusammenbau des Rollgestells

- Entfernen Sie die Schrauben, Unterleg- und Sicherungsscheiben von den beiden "X"-Verbindern.
- Entfernen Sie die Papier-Unterlegscheiben und beginnen Sie mit dem Zusammenbau der "X"-Verbinder und der Füße.
- Bitte beachten Sie:  
Obere und untere "X"-Verbinder müssen zur gleichen Zeit montiert werden, um zusammenzupassen.
- Montieren Sie das Rollgestell, indem Sie die beiden "X"-Verbinder in die Enden der Füße stecken, und bringen Sie die Schrauben und Unterlegscheiben wieder in der gleichen Reihenfolge an, in der sie aus den "X"-Verbindern entfernt wurden.
- Ziehen Sie die Schrauben beim Zusammenbau nur mit der Hand fest, um das Rollgestell noch einstellen zu können.

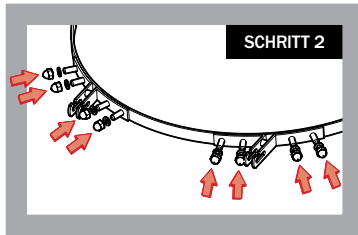


Andernfalls kann es schwierig sein, alle weiteren Schrauben zu montieren.

- Schrauben Sie Standard-Gummiräder an die hinteren Füße des Rollgestells und die feststellbaren Gummiräder an die vorderen Füße des Rollgestells (Abb. 1b).
- Ziehen Sie die Muttern mit dem mitgelieferten Schlüssel fest.
- Ist das Rollgestell zusammengebaut, prüfen Sie bitte noch einmal, ob alle Schrauben festgezogen sind.

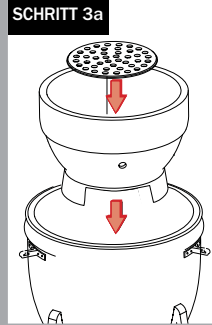
## Schritt 2: Bügel für Abstellbretter

- Entfernen Sie die Muttern und Unterlegscheiben von den Schrauben, die auf das Metallband am Bodenteil geschweißt sind, und entfernen Sie die Papier-Unterlegscheiben.
- Montieren Sie die Bügel für die Abstellbretter auf den Schrauben seitlich an dem Metallband am Bodenteil des Grills; dabei muss der Bügelverschluss nach oben zeigen.
- Die Bügel sind auf der Rückseite mit Buchstaben gekennzeichnet, die ihre Position benennen (z.B. LF = Bügel für links vorne und RB= Bügel für rechts hinten).
- Setzen Sie auf jede Schraube eine flache Unterlegscheibe nebst Mutter und ziehen Sie sie mit dem mitgelieferten Schlüssel fest.



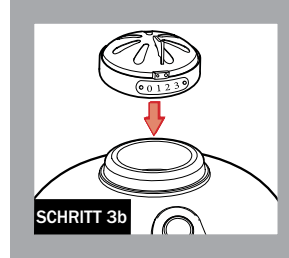
## Schritt 3: Zusammenbau des Grills

- Nehmen Sie alle anderen Teile aus dem Grill, bevor Sie ihn anheben. Der Grill ist schwer und man benötigt zwei Personen, um den Kamado in das Rollgestell zu heben und einzusetzen.
- Achten Sie darauf, dass die Luftzufuhr im Bodenteil mittig ausgerichtet ist und der Grill auf den beiden hinteren Füßen ruht.
- (Schritt 3a:) Setzen Sie die Feuerschale in den Grill und danach den Gusseisenrost in die Feuerschale.
- Legen Sie die Grillroste auf den Grill auf, wobei der klappbare Teil zur Vorderseite des Grills zeigen muss.



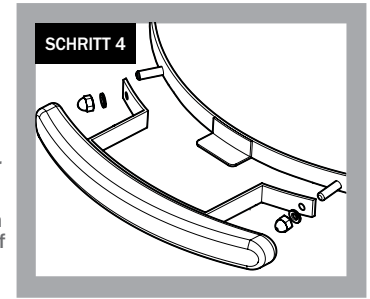
## Schritt 3: Zusammenbau des Grills (Forts.)

- (Schritt 3b:) Schließen Sie den Deckel und drücken Sie den Luftauslass mit der Maßeinteilung zur Vorderseite oben auf den Grill.



## Schritt 4: Montage des Griffs und der seitlichen Abstellbretter

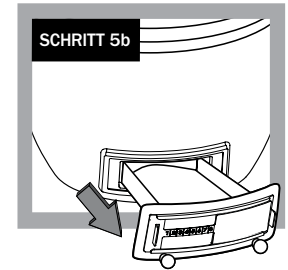
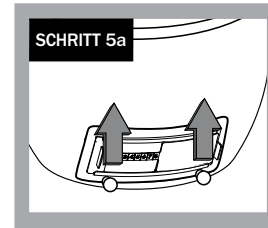
- Entfernen Sie die Muttern und Unterlegscheiben von den Schrauben, die auf das Metallband am Deckel gegenüber dem Scharnier geschweißt sind.
- Entfernen Sie die Papier-Unterlegscheiben und stecken Sie die Bügel für den Griff auf die Schrauben.
- Auf jede Schraube eine flache Unterlegscheibe und eine Hutmutter aufsetzen, dann festziehen.
- Montieren Sie die Abstellbretter, indem Sie die Brettstange in die Haltebügel stecken. Wenn Sie das Stellbrett leicht anheben und wieder herausziehen, können Sie die Stellbretter entfernen und getrennt verwahren.



## Schritt 5: Verwendung der Aschenlade

- Wenn der Grill kalt ist, kann die Asche sicher aus der Aschenlade entfernt werden.
- (Schritt 5a:) Greifen Sie die beiden Knöpfe an der Aschenlade, heben Sie diese leicht an und (Schritt 5b:) ziehen Sie die Aschenlade heraus.
- Ist die Asche entleert worden, setzen Sie die Aschenlade wieder ein und schieben Sie sie in den Grill, bis sie wieder am richtigen Platz ist.

**ACHTUNG:**  
WARTEN SIE IMMER, BIS DIE ASCH KALT IST, BEVOR SIE DIE ASCHENLADE HERAUSZIEHEN. DIE ASCHENLADE NIE HERAUSZIEHEN, WENN DER GRILL HEISS IST.



# HINWEIS

**ACHTUNG!** Dieses Grillgerät wird sehr heiß und darf während des Betriebes nicht bewegt werden! Nicht in geschlossenen Räumen nutzen!

**ACHTUNG!** Zum Anzünden oder Wiederanzünden keine Spiritus oder Benzin verwenden- Nur Anzündhilfen entsprechend EN 1860-3 verwenden!

**ACHTUNG!** Seien Sie vorsichtig beim Grillen, da der Grill an der Oberfläche heiß wird. Benutzen Sie stets Schutzhandschuhe, um Verbrennungen zu vermeiden, wenn Sie die Ventile verstellen, während der Grill betrieben wird. Tragen Sie in der Nähe des Grills keine lockeren Kleidungsstücke.

Betreiben Sie den Grill nicht in geschlossenen und/oder bewohnbaren Räumen, z. B. Gebäuden, Zelten, Wohnwagen, Wohnmobilen, Booten. Es besteht Lebensgefahr durch Kohlenmonoxid-Vergiftung. Halten Sie die direkte Umgebung des Grills frei von brennbaren Materialien. Rund um den Grill muss mindestens 1 Meter Freiraum vorhanden sein (= Mindestentfernung zum Haus, zu anderen Gegenständen, hängenden Ästen, Sträuchern usw.).

**ACHTUNG!** Kinder und Haustiere fernhalten.

Kinder dürfen den Grill nicht benutzen. Lassen Sie den Grill nicht unbeaufsichtigt, wenn er betrieben wird.

Der Grill muss vor dem Anzünden sicher auf einer ebenen Fläche aufgestellt werden. Betreiben Sie den Grill nur auf einer harten, stabilen und ebenen Fläche (Betonboden, Erdboden usw.), die das Gewicht des Grills auch tragen kann, wenn er mit Lebensmitteln bestückt ist. Betreiben Sie den Grill unter keinen Umständen auf Holzflächen, Holzböden oder anderen brennbaren Stellflächen. Versuchen Sie nicht, den Grill während des Betriebs oder des Abkühlens zu bewegen. Betreiben

## Langfristige Pflege des Geräts

1. Die seitlichen Holzablagen sollten immer angeklappt und abgedeckt sein. Wischen Sie die Oberfläche mit einem feuchten Tuch von Zeit zu Zeit ab.
2. Prüfen Sie vor dem Grillen die Federunterstützung auf der Rückseite auf Funktion und festen Sitz der Schraubverbindung.
3. Stellen Sie sicher, dass die Radbremsen des Gestelles gelöst sind, wenn Sie den Grill bewegen wollen. Sichern Sie die Radbremsen wieder am neuen Ort. Schieben Sie niemals den Grill, ziehen Sie das Gerät an der Deckelaufhängung auf der Rückseite. Lassen Sie sich von einer weiteren Person helfen. **ACHTUNG** das Gerät kann kippen wenn die Räder blockiert sind.
4. Grillen Sie niemals ohne die innere Kohleschale. Reinigen Sie diese mit einem Kohlekratzer oder einem Handfeger ausschließlich im kalten Zustand. Kleine Risse in der inneren Kohleschale sind normal und beeinträchtigen nicht die Funktion.

Sie den Grill nicht, wenn sich entzündliche Flüssigkeiten in einer Distanz von weniger als 7,5 Meter befinden. Betreiben Sie den Grill nicht, wenn sich eine Gasflasche in einer Distanz von weniger als 3 Meter befindet. Der Grill darf nicht unterhalb von brennbaren Bauteilen aufgestellt werden, beispielsweise in einer Garage, auf einer Veranda, einem Patio-Balkon oder in einem Carport. Die Verbrennung von Holzkohle setzt Kohlenmonoxid frei, das geruchlos ist und tödlich sein kann.

Der Genuss von Alkohol oder (nicht) verschreibungspflichtigen Medikamenten kann die Fähigkeit des Benutzers zum ordnungsgemäßen Zusammenbau oder zum sicheren Betrieb des Grills beeinträchtigen.

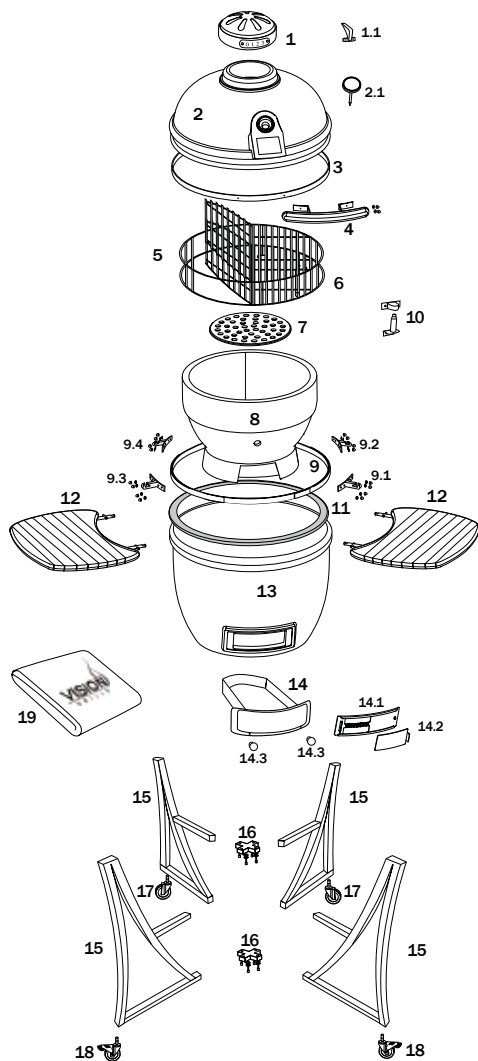
Wir empfehlen Ihnen vor dem ersten Grillvorgang das Grillgerät gut aufzuheizen und mindestens 30 Minuten die Holzkohle durchglühen zu lassen, damit evtl. Produktionsrückstände verbrennen können. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie Holzkohle in den Grill nachfüllen. Wir empfehlen die Verwendung eines Elektrozünders. Entsorgung der ausgekühlten Asche: Erst in Alufolie wickeln, dann in Wasser tauchen und dann in einen nicht brennbaren Abfallbehälter legen. Achten Sie immer darauf, dass der Grill vollständig abgekühlt ist, bevor Sie die eingebaute Aschenlade öffnen.

Beim Grillen mit einer Temperatur von über 500 °F/260 °C und geschlossenem Zu- und Abluftventil kann ein schnelles Öffnen des Deckels zu einem plötzlichen Sauerstoffzufluss in den Grill führen, der eine Stichflamme auslöst. Wenn Sie bei solchen Temperaturen grillen, empfehlen wir, dass Sie vor dem Öffnen des Deckels erst das Zu- und Abluftventil öffnen, um Sauerstoff in den Grill einströmen zu lassen. Dadurch reduzieren Sie die Gefahr von Stichflammen.

info@market-in.de Vertrieb in Europa: Oelkers MARKET IN GmbH,  
Bahnhofstraße 15, 82340 Feldafing, +49 8157 90 39 80



# BAUTEILE



Name des Bauteils	Nummer des Bauteils
1 Luftauslass aus Gusseisen	VGC TV-CA
1.1 Bakelit-Schild	VGC TV-CA-T
2 Gewölbter Keramikdeckel	VGC CDL-DCW
2.1 Thermometer	VGC IT
3 Oberer Metallring	VGC RA1-L
4 Griff (mit Muttern und Unterlegscheiben)	VGC HDL-DW
5 Oberer Grillrost	VGC CGT-L
6 Unterer Grillrost	VGC CGB-L
7 Holzkohlenrost	VGC CG-L
8 Feuerschale	VGC FB-ADB
9 Unterer Metallring	VGC RA2
9.1 Abstellbrett-Halterung rechts vorne (mit Muttern und Unterlegscheiben)	VGC SB-RF
9.2 Abstellbrett-Halterung rechts hinten (mit Muttern und Unterlegscheiben)	VGC SB-RB
9.3 Abstellbrett-Halterung links vorne (mit Muttern und Unterlegscheiben)	VGC SB-LF-L
9.4 Abstellbrett-Halterung links hinten (mit Muttern und Unterlegscheiben)	VGC SB-LB-L
10 Schließdämpfer zum Schließen des Deckels	VGC AC-L
11 Filzdichtung	VGC FLT-L
12 Holzbretter, gelocht, dunkel (2 Stück)	VGC WS-SD-L
13 Gewölbtes Keramik-Bodenteil	VGC DB-DCB
14 Aschenlade	VGC ADB
14.1 Rahmen für Zuluftschieber im Bodenteil	VGC BDDF-L
14.2 Zuluftschieber im Bodenteil	VGC BDD-L
14.3 Knöpfe für Aschenlade (2 Stück)	VGC ADK
15 Rollgestellfüße (4 Stück)	VGC ICLEG-4
16 "X"-Verbinder (mit Schrauben, Unterlegscheiben und Federscheiben)	VGC XLC-L
17 Gummiräder Standard (2 Stück)	VGC WHLS-L
18 Gummiräder feststellbar (2 Stück)	VGC WHL-L-L
19 Grill-Wetterschutzhaube	VGC GC-L

# GARANTIE

Nach Maßgabe der folgenden Bedingungen garantiert die Phase 2, LLC, d/b/a Vision Grills („Vision Grills“) dem Erstkäufer, dass der von Vision Grills hergestellte oder gelieferte Keramikgrill bei normaler Benutzung frei von Material- oder Produktionsfehlern ist, und zwar für folgende Zeiträume, gerechnet ab dem Kaufdatum: Begrenzte Lebensdauer für alle Keramikteile, fünf (5) Jahre für alle Metallteile, ein (1) Jahr für die Temperaturanzeige und die Dichtung. Bitte beachten Sie, dass der Kaufbeleg aufbewahrt und bei jedem Garantieanspruch vorgelegt werden muss. Alle Unebenheiten und Risse in der Glasur des Keramikgrills, die im Zeitpunkt des Kaufs vorhanden sind, müssen im Original-Kaufbeleg vermerkt werden. Diese Garantie ist nicht auf spätere Eigentümer übertragbar. Hinweise zur Pflege und Wartung finden Sie in unserem Benutzerhandbuch.

Sollte ein von dieser Garantie erfasstes Produkt einen von der Garantie erfassten Mangel aufweisen, wird dieses Produkt nach Wahl von Vision Grills entweder repariert und in seinen Originalzustand versetzt oder durch ein vergleichbares neues Produkt bzw. Bauteil ersetzt. Die Reparatur und/oder Ersatzleistung stellt die Obergrenze der Haftung und Verpflichtung von Vision Grills aus dieser Garantie dar. Macht der Käufer einen Garantieanspruch geltend, ist er verpflichtet, dabei entsprechende Fotos als Nachweis vorzulegen. Kratzer, Risse, Unebenheiten, Dellen, Mikrorisse oder kleinere kosmetische Unzulänglichkeiten der Außenglasur beeinträchtigen nicht die Leistung des Gerätes und sind von der Garantie nicht gedeckt. Maßgeblich ist die Einschätzung von Vision Grills.

Diese Garantie gilt nicht für Schäden, die durch unsachgemäßen Zusammenbau oder Gebrauch, mangelnde Pflege, Nichtbeachtung der Gebrauchsanleitung, zweckwidrigen Gebrauch, grobe Fahrlässigkeit, extreme Umgebungsbedingungen, normalen Verschleiß, Unfälle, höhere Gewalt, unzulässige Reparaturen, Veränderungen oder Modifikationen eintreten. Maßgeblich ist die Einschätzung von Vision Grills. Diese Garantie gilt auch nicht für Unebenheiten oder Risse in der Keramik des Grills, die erst auftreten, nachdem der Keramikgrill vom Erstkäufer erworben wurde. Vision Grills haftet nicht für fehlerhafte oder verspätete Leistungen nach dieser Garantie, wenn diese durch Umstände beeinflusst sind, die außerhalb ihrer Kontrolle liegen. Diese Garantie entfällt, wenn Flüssigkeiten, insbesondere Zündflüssigkeiten auf oder in den Keramikgrill geraten. Die Schutzschicht des Keramikgrills kann durch Stoffe beeinträchtigt werden, die außerhalb der Kontrolle von Vision Grills liegen. Da Vision Grills rostresistente Materialien verwendet, gilt die Garantie nicht für Metallteile, wenn an diesen Rost oder Oxidationseffekte auftreten, es sei denn, die strukturelle Integrität des Keramikgrills wird dadurch beeinträchtigt. Maßgeblich ist die Einschätzung von Vision Grills.

Diese Garantie greift nicht, wenn das Gerät von einem nicht zugelassenen Händler und/oder von Dritten gekauft wurde. Die Garantiedeckung ist auf solche Produkte begrenzt, die von einem zugelassenen Wiederverkäufer erworben werden.

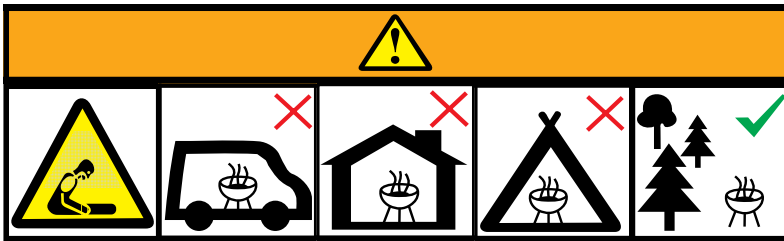
Eine Nutzung zu gewerblichen Zwecken und ähnliche Anwendungen sind nicht von dieser Garantie gedeckt. Die Garantiedeckung erfasst nur die normale Nutzung für den Hausgebrauch bei normaler Pflege.

Vision Grills haftet auf Grund dieser Garantie nicht wegen Nichterfüllung oder wegen Verzögerungen, wenn diese durch ein Ereignis oder durch Umstände verursacht sind, die außerhalb der Kontrolle von Vision Grills liegen. Dies schließt auch höhere Gewalt, Feuer, behördliche Verbote oder Auflagen, Streiks, mangelnde Belieferung mit Material oder Transportverzögerungen ein.

DIESE GARANTIE SCHLIESST ALLE ANDEREN ANSPRÜCHE GEGEN VISION GRILLS AUS. VISION GRILLS SCHLIESST AUSDRÜCKLICH ALLE ANDEREN ZUSICHERUNGEN AUS, SEIEN SIE AUSDRÜCKLICH ODER STILLSCHWEIGEND ABGEBENEN, INSBESONDERE FÜR DIE EIGNUNG, VERKÄUFLICHKEIT ODER EIGNUNG FÜR EINEN BESTIMMTEN ZWECK. DIESE GARANTIE DECKT NICHT SOLCHE SCHÄDEN, DIE DURCH ZEITVERLUST, AUSFALL VON BETRIEBSMITTELN ODER SONSTIGE NACHTEILE ENTSTEHEN. VISION GRILLS HAFTET AUSSERDEM NICHT FÜR ZUFÄLLIGE UND AUSSERGEWÖHNLICHE SCHÄDEN UND/ODER FÜR FOLGESCHÄDEN. DEM KÄUFER STEHEN AUSSCHLIESSLICH DIE ANSPRÜCHE AUF REPARATUR ODER ERSATZLEISTUNG FÜR DAS BETREFFENDE PRODUKT ZU, DIE IN DIESER GARANTIE AUSDRÜCKLICH BESCHRIEBEN SIND.

Der Kauf eines Vision-Grills-Produkts von einer anderen Quelle als Vision Grills oder einem zugelassenen Vision-Grills-Händler lässt die mit dem Produkt verbundene Garantie entfallen. Wenn Sie Zweifel an der Identität oder Zulassung eines Händlers haben, sollten Sie daher Vision Grills kontaktieren, bevor Sie das Produkt kaufen.

Für Service- und Garantieleistungen wenden Sie sich bitte an Ihren Verkäufer. Ein Kaufbeleg muss vorgelegt werden. Hinweise zur Pflege und Wartung finden Sie in unserem Benutzerhandbuch. Zur Bestellung von Ersatzteilen senden Sie bitte eine E-Mail an [info@market-in.de](mailto:info@market-in.de) Vertrieb in Europa: Oelkers MARKET IN GmbH, Bahnhofstraße 15, 82340 Feldafing, +49 8157 90 39 80



## ANZÜNDEN DES GRILLS

### Schritt 1: Einfüllen von Holzkohle

Öffnen Sie das Zuluftventil im Bodenteil und den Deckel des Grills. Ermitteln Sie die Menge der benötigten Holzkohle. Zum Grillen: Füllen Sie die Feuerschale mit so viel Holzkohle, dass die Luftlöcher gerade bedeckt sind. Füllen Sie nicht mehr als 1,67 kg Holzkohle ein. Zum Räuchern bei niedrigen Temperaturen und für längere Zeit (1,5 Stunden oder mehr) benötigen Sie etwas mehr Holzkohle, bis zur Höhe von etwa 50 mm über den Luftlöchern. Um das beste Ergebnis zu erreichen, empfehlen wir, nur natürliche Holzkohle zu verwenden.



### Schritt 2: Anzünden der Holzkohle

Öffnen Sie die Zu- und Abluftventile unten und oben. Zünden Sie die Holzkohle mit einem Elektrozünder oder einem Zündkamin an. Verwenden Sie keine Zündflüssigkeiten. Beginnen Sie nicht mit dem Grillen, bevor sich auf der Holzkohle eine Ascheschicht zeigt.



Elektrozünder  
(nicht im Lieferumfang)



Firelighters  
(Sonderzubehör)



Chimney  
(Sonderzubehör)

## TEMPERATURREGULIERUNG

Die Steuerung der Temperatur des Vision Kamado-Grills erfolgt durch das Einstellen der mit einer Maßeinteilung versehenen Zu- und Abluftventile.

Die Erhöhung des Luftdurchflusses an den Zu- und Abluftventilen führt zum Anstieg der Temperatur, während das Reduzieren des Luftdurchflusses die Verbrennung verlangsamt, sodass sich die Grilltemperatur reduziert. Das Schließen der Zu- und Abluftventile blockiert die Sauerstoffzufuhr und führt dazu, dass die Holzkohle ausgeht.

\*Vorsicht - Wenn Sie Lebensmittel langsam und bei niedriger Temperatur garen wollen, darf der Grill nicht zu heiß werden. Halten Sie die Temperatur niedrig; es dauert Stunden bis zum Abkühlen.

\*Vorsicht - Das ständige Grillen bei extrem hohen Temperaturen kann dazu führen, dass sich die Filzdichtung entzündet.

### Schritt 3: Temperaturregulierung

Hat die Holzkohle gezündet, verteilen Sie sie etwas, damit die Hitze gleichmäßig abgegeben wird. Schließen Sie den Deckel. Stellen Sie das Zuluft- und das Abluftventil auf den gewünschten Stand ein. Schauen Sie dazu in die Tabelle zur Temperaturregulierung in diesem Handbuch, die angibt, in welche Position die Ventile gebracht werden müssen, um eine gewünschte Temperatur zu erreichen. Geben Sie Ihrem Kamado-Grill etwa 5 bis 15 Minuten Zeit, um die gewünschte Grilltemperatur zu erreichen, bevor Sie die Lebensmittel auf den Grill legen.

HINWEIS: Zum Räuchern darf die Temperatur 200 °F/93 °C nicht übersteigen.

- A) Verteilen Sie die heiße Holzkohle gleichmäßig auf den Kohlerost.
- B) Stellen Sie die Zu- und Abluftventile auf die gewünschte Temperatur ein.
- C) Warten Sie, bis die Temperatur sich stabilisiert hat.



### Schritt 4: Mit dem Grillen beginnen

Grillgut erst auflegen, wenn der Brennstoff mit einer Ascheschicht bedeckt ist. Zum Reinigen der Grillroste eine Drahtbürste verwenden. Das war alles: Nun sind Sie bereit für die Grillerfahrung Ihres Lebens. Rezepte finden Sie auf unserer Website [www.visiongrills.com](http://www.visiongrills.com).

### SO VERMEIDEN SIE STICHFLEMMEN: BURP

UM DIE LEBENSDAUER DER DICHTSCHNUR ZU VERLÄNGERN GEHEN SIE BITTE WIE FOLGT VOR:

Wird der Deckel zu schnell geöffnet, strömt eine große Menge Sauerstoff ins Innere des Grills, was eine Stichflamme auslösen kann. Um Stichflammen zu vermeiden, sollten Sie den Deckel erst nur um 25 mm anheben und drei Sekunden abwarten, bevor Sie ihn vollständig öffnen.



	ABLUFVENTIL OBEN		ZULUFVENTIL UNTEN
<b>Dörren</b>		<b>500° + F</b> <b>260° + C</b>	
<b>Grillen</b>		<b>300° - 450°F</b> <b>149° - 233°C</b>	
<b>Räuchern</b>		<b>225° - 250°F</b> <b>107° - 221°C</b>	

## GRILLTEMPERATUR

### RÄUCHERN

	Grilldauer (ungefähre Zeit)	Temperatur zum Räuchern (°F)	Fleischtemperatur (°F)
<b>RINDFLEISCH</b>			
Bruststück (8 - 12 lbs)	1,5 Stunden pro lb	225 - 250	185 - 205
Rippenstück	5 Stunden	225 - 250	Vom Knochen gezogen
Tenderloin (3 - 4 lbs)	1-4 Stunden	225 - 250	120 - 160
<b>SCHWEIN</b>			
Baby Back Ribs (1,5 - 2,5 lbs)	5 Stunden	225 - 250	Vom Knochen gezogen
Schweinenaugen (6 - 8 lbs)	1,5 Stunden pro lb	225 - 250	170 - 205
Schinken (mit Knochen)	1,5 Stunden pro lb	225 - 250	160
Schulterstück (6 - 10 lbs)	5 - 12 Stunden	225 - 250	170 - 205
Spare Ribs (2,5 - 3 lbs)	5 - 7 Stunden	225 - 250	Vom Knochen gezogen
Filets (1,5 - 2 lbs)	2,5 - 3 Stunden	225 - 250	160
<b>GEFLÜGEL</b>			
Truthahn (am Stück: 10 - 12 lbs)	5 - 6,5 Stunden	240 - 275	170
Hähnchen (am Stück: 2,5 - 4,5 lbs)	2,5 - 4 Stunden	250 - 275	170

### GRILLEN (350 - 450 °F)

	Rindfleisch Temperatur (°F)	Schweinefleisch Temperatur (°F)
Rare	125 + 3 min. Rest	—
Medium-Rare	130 - 135	145 + 3 min. Rest
Medium	135 - 140	150
Medium-Well	140 - 150	155
Well-Done	155+	160+
Boden		160
<b>Geflügel Temperatur (°F)</b>		
Dunkles Fleisch	165 - 175	
Helles Fleisch	165	
Boden	170 - 175	

Alle Angaben zur Grilledauer und Grilltemperatur sind Näherungswerte. Bitte informieren Sie sich auf der Website [foodsafety.gov](http://foodsafety.gov) über die Grilltemperatur, die aus Gründen der Lebensmittelsicherheit eingehalten werden muss.