



Patented

VISIONTM
GRILLS

KAMADO PROFESSIONAL S SERIES

*For safety and longevity of grill and components
read all Instructions and Warnings before operation.

GREAT TASTE...

EASY GRILLING



ENGLISH

WELCOME

Welcome to Kamado cooking! You will never return to gas after tasting the difference! Our Vision Grills Kamado is based on 3,000+ years of clay pot cooking from around the world. Over generations our ancestors have continued to refine kamado techniques for grilling, smoking, baking and cooking all types of meats, poultry, fish and vegetables. Kamado cooking locks in moisture and provides a variety of ways to infuse different tastes into your foods that turns weekend grillers into neighborhood chefs.

Our Vision Grills Kamado builds on this heritage with fresh aesthetics, safety and convenience features, easy-lift lid with spring assist and high quality materials to define a new industry standard for design and innovation.

The thick ceramic construction of our grill provides superior thermal insulation allowing you to grill, cook, bake or smoke regardless of the season, from the hot summer days in our home town of St. Louis to the cold snowy days in Ottawa Canada.

In this manual we provide the basics to get you cooking and invite you to our website, www.visiongrills.com where we share recipes, detailed Use & Care information and contact information if you need more help.

From our entire team here at Vision Grills, thanks for your purchase and welcome to becoming the destination eatery in your neighborhood!

*Patented
Model Number: S-4C1D1



COOKING WITH YOUR KAMADO

Your new Vision Grills Kamado is the complete outdoor cooking appliance that allows you to sear, grill, bake and smoke all types of food. For best results, we recommend using natural lump charcoal made from hardwoods. Compared to briquettes, natural charcoals start faster, burn cleaner and longer, reach higher temperatures and produce less ash. Left-over natural charcoal also relights for re-use. Before re-starting the grill, knock off excess ashes to any remaining charcoal. Routinely empty ashes, but only empty ashes when grill is cold.

Starting your Vision Kamado Grills is simple and fast: Open grill lid, open top and bottom vents wide open, fill the inner fire bowl with enough charcoal to just cover the air holes, then light the charcoal using either an electric starter or approved grill starters. After several coals are burning, spread evenly, close lid, adjust top and bottom vents, and wait for the Kamado to reach your desired cooking temperature. As needed, add more charcoal by using the flip grate feature, being careful not to burn yourself with the hot food or cooking grate.



**KAMADO
PROFESSIONAL
S SERIES**

Patented



STARTING

Step 1: Measuring Charcoal



Set bottom vent wide open and open lid. Measure out the amount of charcoal needed. For grilling foods fill the fire bowl with enough charcoal to just cover the air holes. For smoking foods at low temperatures for longer periods of time (1.5 hours+) you will need to add a little more charcoal, up to approximately 2" (50 mm) above the same air holes. Once measured mound charcoal over perforated stainless steel electric starter pocket. Use lump charcoal for best results.

Step 2: Starting Charcoal

Open the electric starter flipper door and insert starter as far as possible then plug in. Wait until edges of charcoal turn white and flames are licking the mound of charcoal. On average it takes 10 -15 minutes to start the charcoal. When coals are started remove electric starter and close electric starter flipper door. **WARNING: Flipper door and ash drawer will become hot during operation, do not open until grill is cooled down.**



Insert Electric Starter
in Lighting Port



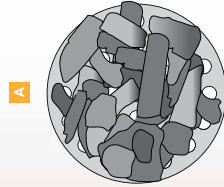
Electric Starter
(Sold Separately)

Step 3: Setting Temperature

When charcoal is ready level it out for even heat distribution. Close the lid. Set the top and bottom vents to the desired setting by referring to the Setting Temperature section in this manual that tells what number calibrations to use to attain the cooking temperature you want. Give your kamado 5-15 minutes to settle into the cooking temperature you want before you put food on the grill.

NOTE: If smoking, do not bring your temperature up above 200°F/93°C.

- A)** Spread hot charcoal evenly over grate.
- B)** Set top and bottom vents for cooking.
- C)** Let temperature stabilize.



A



B

Top Vent



Bottom Vent

C









Step 4: Get Cooking

Use a wire grill brush to clean the cooking grate. That's it - you are ready for the cooking experience of your life. Go to our website for recipes.

VISION™
GRILLS

KAMADO
PROFESSIONAL
S SERIES

SETTING TEMPERATURE

	TOP VENT	BOTTOM VENT
SEARING	 500°F+ 260°C+	 5 - 10
GRILLING	 300° - 450°F 149° - 233°C	 5 - 7
SMOKING	 225° - 250°F 107° - 221°C	 1/2 - ●●

Vision Kamado Grills cooking temperatures are controlled by adjusting the calibrated top and bottom vents.

*Caution - Decide if you're cooking low and slow, then do not let the grill get too hot. Keep the temperature low, it takes hours to cool down.

Increasing air flow through top and bottom air vents increases cooking temperature, just as decreasing air flow slows the burn and lowers the cooking temperature. Closing both top and bottom vents starves the charcoal of oxygen and shuts down the fire.

*Caution - Continuous grilling at extreme high temperatures will cause the felt to burn.

Prevent Flare-Ups:

If the lid is lifted too quickly, oxygen will rush inside the grill causing a flare-up. To prevent a flare up, lift the lid 1"/25mm and count to three before fully opening the grill.

To extend the life of the felt, make sure to avoid Flare-Ups.



COOKING TEMPERATURE

All cooking times are approximate.

SMOKING

	Approximate Cooking Time	Smoker Temp (°F)	Meat Temp. (°F)
BEEF			
Brisket (8 - 12 lbs)	1.5 hours/lb	225 - 250	185 - 205
Short Ribs	5 hours	225 - 250	Pulls back from bones
Tenderloin (3 - 4 lbs)	1-4 hours	225 - 250	120 - 160
PORK			
Baby Back Ribs (1.5 - 2.5 lbs)	5 hours	225 - 250	Pulls back from bones
Butt (6 - 8 lbs)	1.5 hours/lb	225 - 250	170 - 205
Ham (Bone In)	1.5 hours/lb	225 - 250	160
Shoulder (6 - 10 lbs)	5 - 12 hours	225 - 250	170 - 205
Spare Ribs (2.5 - 3 lbs)	5 - 7 hours	225 - 250	Pulls back from bones
Tenderloin (1.5 - 2 lbs)	2.5 - 3 hours	225 - 250	160
POULTRY			
Turkey (Whole: 10 - 12 lbs)	5 - 6.5 hours	240 - 275	170
Chicken (Whole: 2.5 - 4.5 lbs)	2.5 - 4 hours	250 - 275	170

GRILLING (350 - 450°F)

	Beef Temp (°F)	Pork Temp (°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+
Ground	160	
Poultry Temp (°F)		
Dark Meat	165 - 175	
White Meat	165	
Ground	170 - 175	



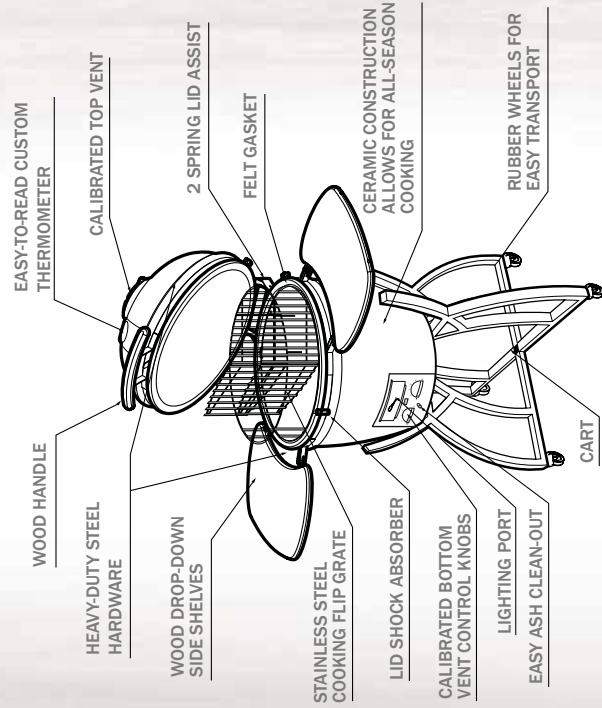
KAMADO
PROFESSIONAL
S SERIES

Patented

Patented

VISION™ GRILLS

KAMADO PROFESSIONAL S SERIES



WARRANTY

Subject to the following terms and conditions, Phase 2, LLC, d/b/a Vision Grills (“Vision Grills”) warrants to the original purchaser that the ceramic cooker manufactured or supplied by Vision Grills will be free from defects in material and workmanship under normal use for the following periods from the original date of purchase: limited lifetime for all ceramic parts, five (5) years for all metal parts, one (1) year for temperature gauge, gasket and cover, 90-days for side shelves, electric starter and lava stone. This Limited Lifetime Warranty is contingent upon purchaser registering the product at www.visiongrills.com/ register within 30 days from the date of purchase along with a copy of the original dated sales receipt which can be attached in an electronic format (i.e. scan, photograph, etc.) to your registration at www.visiongrills.com/register. Failure to do so will invalidate the warranty. Any chips or cracks in the finish of the ceramic cooker present at the time of purchase must be noted on the original dated sales receipt. This Warranty is not transferable to subsequent owners. If you cannot register online it will be necessary to contact Vision Grills customer service at (877) 917-4273 or email help@visiongrills.com.

If any product covered by this Warranty is defective due to a covered warranty condition, such product will, at the option of Vision Grills, be repaired to its original condition or replaced with a comparable new product or part. The repair and/or replacement of parts shall constitute the extent of the liability and obligations of Vision Grills under this Warranty. Purchaser is required to provide photographic evidence to assess the damage when submitting claim. Scratches, cracks, chips, dents, crazing, or minor cosmetic blemishes of the exterior glaze not affecting performance are not covered under warranty, as determined by Vision Grills.

This Warranty does not cover damages caused by improper assembly, improper care, failure to follow directions of use, misuse, abuse, negligence, extreme environmental conditions, normal wear and tear, accidents, acts of nature, or unauthorized repair, alteration or modification, as determined by Vision Grills. This Warranty does not apply to chips or cracks in the ceramic cooker which may occur after the ceramic cooker is purchased by the original purchaser. Vision Grills is not liable for any default or delay in its performance under this Warranty that is caused by any circumstances beyond its control. This Warranty will be invalidated if any liquids, including starter lighter fluid, are poured on or in the ceramic cooker. The protective coating of the ceramic cooker can be compromised by substances or conditions that are beyond Vision Grills’ control. While Vision Grills uses rust-resistant materials, the Warranty as to metal parts does not cover rust or oxidation unless the structural integrity of the ceramic cooker is compromised as determined by Vision Grills.

This Warranty does not cover purchases with unauthorized resellers and/or third parties. Warranty coverage is limited to products purchased at an authorized reseller only.

Commercial use and related applications are not covered under this Warranty. Warranty coverage is based on normal residential use and maintenance.

Vision Grills shall not be liable for any delay or default under this Warranty caused by any event or contingency beyond Vision Grills control. This includes acts of nature, fire, government restrictions or restraints, strikes, reduced supply of materials or transportation delays.

THIS WARRANTY IS THE EXCLUSIVE WARRANTY OF VISION GRILLS. VISION GRILLS EXPRESSLY DISCLAIMS ANY AND ALL OTHER WARRANTIES, EXPRESS OR IMPLIED, INCLUDING WARRANTIES OF FITNESS, MERCHANTABILITY, OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE. THIS WARRANTY DOES NOT COVER, AND VISION GRILLS IS NOT LIABLE FOR, ANY DAMAGES RELATING TO LOSS OF TIME, LOSS OF USE OF EQUIPMENT, INCONVENIENCE, OR ANY INCIDENTAL, SPECIAL AND/OR CONSEQUENTIAL DAMAGES. PURCHASER’S EXCLUSIVE REMEDY FOR BREACH OF THIS WARRANTY SHALL BE LIMITED AS SPECIFIED HEREIN TO REPLACEMENT OR REPAIR OF THE AFFECTED PRODUCT.

Some states do not allow limitations on how long an implied warranty lasts or the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so the above limitations and exclusions may not apply to you. This Warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state. Vision Grills does not authorize any person or entity to assume any obligation or liability on its behalf in connection with the sale and purchase of any of its products. The purchase of any Vision Grills product from anyone other than Vision Grills or an authorized dealer will void the Warranty associated with the product. If you have a question regarding the identity of an authorized dealer, you should contact Vision Grills before you purchase the product.

To submit a warranty claim, the original purchaser or authorized agent of the original purchaser must contact Vision Grills at (877) 917-4273 or contact Vision Grills via e-mail through the website at www.visiongrills.com or help@visiongrills.com.

VISION[™]
GRILLS

**KAMADO
PROFESSIONAL
S SERIES**



Patented

WARNING

PLEASE READ THE ENTIRE MANUAL BEFORE OPERATING YOUR VISION KAMADO GRILL. PLEASE KEEP THIS MANUAL FOR FUTURE REFERENCE.

ATTENTION! Use caution when cooking as grill surfaces get hot. To avoid burns, always use protective gloves to adjust top and bottom vents when grill is in use. Do not wear loose clothing near the grill.

For outdoor cooking use only. Do not operate grill indoors or in an enclosed space. Use grill only in well ventilated areas. Keep immediate area around the grill free from combustible materials. Allow for at least 3 feet/1 metre of clearance around grill (house, other outdoor products, hanging tree limbs, shrubs, etc.)

WARNING! Keep children and pets away from the grill at all times. Do not allow children to operate grill. Never leave grill unattended when in use.

Grill needs to be placed securely on a level base prior to use. Only operate grill on a hard, stable level surface (concrete patio, ground, etc.) capable of supporting the grill's weight when loaded with food. Never operate grill on wood support surface, wood deck or like combustible support surfaces under any conditions. Never attempt to move grill when in operation or cooling down. Never operate this grill within 25 feet/7.5 metres of any flammable liquid. Never operate this grill within 10 feet/3 metres of a gas cylinder. The grill should not be placed under combustible structures, such as garage, porch, patio, or carport. Burning charcoal gives off carbon monoxide, which has no odor and can cause death.

The use of alcohol, prescription or non-prescription drugs may impair the operator's ability to properly assemble or safely operate the grill. Do not use on boats or recreational vehicles.

CAUTION: Never use lighter fluid, gasoline, or other volatiles to start your charcoal, as is dangerous and they leave a residual taste in your food. Use utmost care when adding charcoal to grill. Electric start-up is recommended. Dispose of cooled ashes by placing them in aluminum foil, soaking with water and discarding in a non-combustible container.

When cooking above 500° F/260° C, with both top and bottom vents closed, rapidly opening the lid creates a sudden rush of oxygen into the grill which can cause a flare-up of flames. When in this cooking mode, we recommend that, prior to opening the lid, you open both top and bottom vents to allow oxygen to stabilize inside the grill before opening, minimizing the possibility of flare-ups.

**VISION™**
GRILLS
**KAMADO
PROFESSIONAL
S SERIES**

Patented



Patentado

VISIONTM
GRILLS

KAMADO SERIE PROFESIONAL S

* Para seguridad y longevidad de grill y componentes Lea todas las instrucciones y advertencias antes de la operación.

**FORMIDABLE
SABOR...**

FÁCIL ASADO



ESPAÑOL

BIENVENIDO

¡Bienvenido al placer de cocinar con kamado! ¡Ya nunca regresará al gas después de probar la diferencia! Nuestros asadores Vision Grills Kamado se basan en más de 3 mil años de cocción en potes de arcilla en todo el mundo. Por muchas generaciones, nuestros antepasados refinaron las técnicas kamado para asar a la parrilla, ahumar y cocinar todo tipo de carnes, aves, pescados y vegetales. La cocción por kamado sella toda la humedad y ofrece una variedad de métodos para infundir diferentes sabores a sus comidas que convierten a los parrilleros de fines de semanas en chefs del vecindario.

Nuestros asadores Vision Grills Kamado se apoyan en esa tradición con una nueva estética, funciones de protección y conveniencia, una cómoda tapa con auxiliares de resortes que se levanta fácilmente, y materiales de alta calidad que definen una nueva norma en la industria en diseño e innovación.

La gruesa construcción de cerámica de nuestro asador ofrece

un aislamiento térmico superior que le permite asar a la parrilla, cocer o ahumar independientemente de la temporada del año, desde los cálidos días del verano en nuestra ciudad natal de St. Louis a las frías tardes nevadas de Ottawa, Canadá.

En este manual incluimos los fundamentos para que usted empiece a cocinar y le invitamos a que visite nuestro sitio de Internet www.visiongrills.com, donde compartimos fabulosas recetas, información detallada de uso y cuidado de su asador, así como vías de contacto por si usted necesita ayuda adicional.

Todo nuestro equipo aquí en Vision Grills le agradece su compra y le da la bienvenida por convertirse en ¡el sitio favorito para comer en su propio vecindario!

*Patentado
Número de modelo: S-4C1D1



LA COCCIÓN CON SU KAMADO

Su nuevo Kamado de Vision Grills es el equipo completo de cocción al aire libre que le permite dorar, asar a la parrilla y ahumar todo tipo de alimentos. Para mejores resultados, le recomendamos usar carbón natural a granel hecho de maderas duras. Comparado con las briquetas, los carbones naturales prenden con más rapidez, queman más limpio, alcanzan mayores temperaturas y producen menos cenizas. Además, las sobras de carbón natural pueden volver a usarse. Antes de encender de nuevo el asador, dé golpecitos al carbón para desprender el exceso de ceniza. Vacíe el asador de cenizas con regularidad, pero solamente cuando el asador esté frío.

Encender su asador Vision Kamado es rápido y sencillo: abra la tapa del asador, abra bien los respiraderos superior e inferior, llene el fogón con suficiente carbón como para cubrir las ventanillas, prenda el carbón con un encendedor eléctrico u otro encendedor aprobado para asadores. Cuando varios carbones estén ardiendo, espárzalos uniformemente, cierre la tapa, ajuste los respiraderos superior e inferior y espere a que el Kamado alcance la temperatura de cocción deseada. Si es necesario, agregue más carbón con la función de parrilla volteadora, siempre cuidando de no quemarse con la comida o la parrilla caliente.

VISION[™]
GRILLS

KAMADO
SERIE
PROFESIONAL S

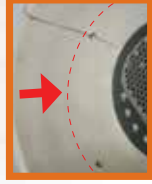
Patentado



ENCENDIDO

Paso 1:

Medida del Carbón



Abra completamente el respiradero inferior y levante la tapa. Mida la cantidad de carbón que necesita. Para comidas a la parrilla, eche en el fogón el carbón suficiente para cubrir las ventanillas. Para comidas ahumadas a bajas temperaturas por un tiempo más largo (1.5 horas o más) necesitará añadir un poco más de carbón, hasta aproximadamente 2" (50 mm) por encima de las mismas ventanillas. Ya medido, apile carbón en la cavidad perforada de encendido de acero inoxidable. Use carbón a granel o en trozos para mejores resultados.

Paso 2: Encendido del Carbón

Abra la puerta del encendedor eléctrico e inserte el encendedor lo más profundo que pueda y después enciéndalo. Espere hasta que los bordes del carbón se tornen blancos y haya llamas saliendo de la pila de carbón. Como promedio toma de 10 a 15 minutos encender el carbón. **ADVERTENCIA**: *Puerta de Flipper y cajón de cenizas se calientan durante el funcionamiento, no abra hasta que la parrilla se haya enfriado.*



Inserte el Encendedor Eléctrico en la Toma de Encendido



Encendedor eléctrico (Se vende por separado)

Paso 3: Ajuste de la Temperatura

Cuando el carbón esté listo, nivélelo para que la distribución del calor sea uniforme. Cierre la tapa. Ajuste los respiraderos superior e inferior a los valores deseados consultando la sección de Ajuste de la Temperatura de este manual, que dice el número de calibraciones que deben usarse para obtener la temperatura de cocción que usted desea. Espere de 5 a 15 minutos para que su kamado se adapte a la temperatura de cocción que usted desea antes de colocar sus alimentos en la parrilla.

NOTA: Si echa humo, no eleve la temperatura a más de 200°F/93°C.

- A)** Esparza el carbón ardiendo uniformemente sobre la rejilla.
- B)** Ajuste los respiraderos superior e inferior para la cocción.
- C)** Deje que la temperatura se establezca.

A

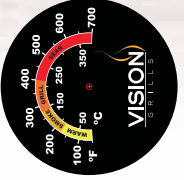


B



Respiradero superior

C









Respiradero inferior

Paso 4: A Cocinar

Para limpiar la parrilla de cocción, use un cepillo de alambre para asadores. Eso es todo: ya está listo para la mejor experiencia de cocción de su vida.

AJUSTE DE LA TEMPERATURA

	RESPIRADERO SUPERIOR	RESPIRADERO INFERIOR
DORADO	 500°F 260°C	 5 - 10
A LA PARRILLA	 300° - 450°F 149° - 233°C	 5 - 7
AHUMADOS	 225° - 250°F 107° - 221°C	 1/2 - ●●

Las temperaturas de cocción de los asadores Vision Kamado se controlan ajustando los respiraderos calibrados superior e inferior.

*Precaución – Decida si va a cocer lentamente y a baja temperatura y, entonces, no permita que el asador se caliente demasiado. Mantenga baja la temperatura, porque demora horas en enfriarse.

El incremento del flujo de aire en los respiraderos superior e inferior aumenta la temperatura de cocción, y reducir el flujo demora la combustión y reduce la temperatura de cocción. Si se cierran los dos respiraderos se corta la entrada de oxígeno al carbón y el fuego se extingue.

*Precaución - Asar constantemente a altas temperaturas provocará que se quemé el fieltro.

Cómo evitar las llamaradas:

Si se levanta la tapa de repente, el oxígeno entra súbitamente al interior del asador y provoca 1”/25mm llamarada. Para evitar las llamaradas, levante la tapa una pulgada y cuente hasta tres antes de abrir completamente el asador.

Para prolongar la vida del fieltro, asegúrese de evitar brotes.



TEMPERATURAS DE COCCIÓN

Todos los tiempos de cocción son aproximados.

AHUMADOS

	tiempo de cocción aproximado	temperatura fumador (°F)	temperatura de la carne (°F)
CARNE DE RES			
Falda (8 - 12 lbs)	1.5 horas/lb	225 - 250	185 - 205
Costillas Cortas	5 horas	225 - 250	Tira hacia atrás de los huesos
Solomillo (3 - 4 lbs)	1-4 horas	225 - 250	120 - 160
CERDO			
Costillitas (1.5 - 2.5 lbs)	5 horas	225 - 250	Tira hacia atrás de los huesos
Asado a tope (6 - 8 lbs)	1.5 horas/lb	225 - 250	170 - 205
Jamón (ósea en)	1.5 horas/lb	225 - 250	160
Hombro (6 - 10 lbs)	5 - 12 horas	225 - 250	170 - 205
Costillares (2.5 - 3 lbs)	5 - 7 horas	225 - 250	Tira hacia atrás de los huesos
Filete de lomo (1.5 - 2 lbs)	2.5 - 3 horas	225 - 250	160
AVES			
Pavo (Todo 10 - 12 lbs)	5 - 6.5 horas	240 - 275	170
Pollo (Todo: 2.5 - 4.5 lbs)	2.5 - 4 horas	250 - 275	170

A LA PARRILLA (350 - 450°F)

	carne de vaca temperatura (°F)	cerdo temperatura (°F)
Raro	125 + 3 min. Descanso	—
Medianamente raro	130 - 135	145 + 3 min. Descanso
Medio	135 - 140	150
Medio bien	140 - 150	155
Bien hecho	155+	160+
Suelo	160	

Temperatura de aves de corral (°F)

Carne oscura	165 - 175
Carne blanca	165
Suelo	170 - 175

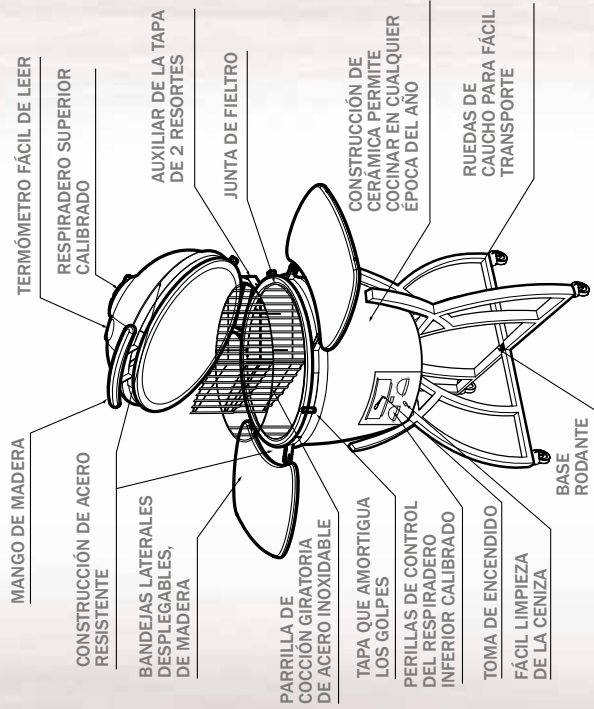
VISION
GRILLS

KAMADO
SERIE PROFESIONAL S Patentado

Patentado

VISION™
GRILLS

KAMADO
SERIE
PROFESIONAL S



GARANTÍA

Sujeto a los siguientes términos y condiciones, Phase 2, LLC, que comercia bajo el nombre de Vision Grills ("Vision Grills"), otorga al comprador original que el equipo de cocción de cerámica fabricado o distribuido por Vision Grills estará libre de defectos de materiales y mano de obra bajo uso normal, por los siguientes períodos a partir de la fecha original de compra: la garantía limitada de por vida para todas las piezas de cerámica, cinco (5) años para todas las piezas metálicas, un (1) año para indicador de temperatura, junta y cubierta y 90 días para las bandejas laterales, arranque eléctrico y piedra volcánica. Esta Garantía Limitada está condicionada a que el comprador registre el producto en www.visiongrills.com/register dentro de los 30 días siguientes a la fecha de compra junto con una copia del recibo de venta original que pueda adjuntarse en formato electrónico (por ejemplo: escaneado, fotografiado, etc.) al registro en www.visiongrills.com/register. No hacerlo invalidará la garantía. Cualquier descascamiento o grieta en el acabado de la cerámica del asador que sea visible en el momento de la compra debe indicarse en el recibo de venta original con su fecha. Esta Garantía no es transferible a propietarios subsiguientes. Si usted no puede registrarse por Internet, es necesario que contacte al servicio de atención al cliente de Vision Grills por el teléfono (877) 917-4273 o el correo electrónico emailhelp@visiongrills.com.

Si algún producto cubierto por esta Garantía es defectuoso debido a una condición cubierta por la misma, dicho producto, a opción de Vision Grills, será reparado a su estado original o reemplazado por uno nuevo comparable o con la pieza requerida. La reparación y/o el reemplazo de piezas será una extensión de la responsabilidad y obligaciones de Vision Grills bajo esta Garantía. Se requiere al comprador que, al remitir la reclamación aporte prueba fotográfica para evaluar el daño.

Las rayas, grietas, descascamientos, abolladuras, rajaduras y defectos cosméticos menores del esmalte exterior que no afecten el desempeño no están cubiertos por esta garantía, según lo determine Vision Grills.

Esta Garantía no cubre ningún daño causado por mal ensamble, descuido, no seguir las instrucciones de uso, abuso, negligencia, alteraciones, condiciones ambientales extremas, desgaste normal, accidentes, desastres naturales, o reparaciones, alteraciones o modificaciones no autorizadas, según lo determine Vision Grills. Esta Garantía no se aplica a descascamientos o grietas en el asador de cerámica que puedan ocurrir después de que el producto sea adquirido por el comprador original. Vision Grills no es responsable de incumplimientos o retrasos en su desempeño bajo esta Garantía, que sean el resultado de circunstancias más allá de su control. Esta Garantía quedará invalidada si algún fluido, entre ellos fluido de encendedores, se vierte sobre o en el asador de cerámica. La capa protectora del asador de cerámica puede afectarse con sustancias o condiciones que están más allá del control de Vision Grill. Aunque Vision Grills usa materiales resistentes a la corrosión, la Garantía para las piezas metálicas no cubre la corrosión u oxidación, a menos que la integridad estructural del asador de cerámica quede comprometida según lo determine Vision Grills.

Esta garantía no cubre adquisiciones a través de terceros ni de revendedores no autorizados. La cobertura de la garantía se limita solo a productos adquiridos de revendedores autorizados.

El uso comercial y sus aplicaciones relacionadas no están cubiertos por esta garantía. La cobertura de la garantía se basa en el uso residencial y mantenimiento normales.

Vision Grills no será responsable por ninguna demora o incumplimiento, bajo esta garantía, causado por evento o contingencia más allá del control de Vision Grills. Esto incluye desastres naturales, incendios, restricciones o impedimentos gubernamentales, huelgas, reducción del suministro de materiales o demoras de transporte.

ESTA GARANTÍA ES LA GARANTÍA EXCLUSIVA DE VISION GRILLS. VISION GRILLS NIEGA EXPRESAMENTE CUALQUIERA Y TODA OTRA GARANTÍA, EXPRESA O IMPLÍCITA, COMO GARANTÍAS DE IDONEIDAD, COMERCIABILIDAD, O IDONEIDAD PARA UN FIN PARTICULAR. ESTA GARANTÍA NO CUBRE, Y VISION GRILLS NO ES RESPONSABLE DE NINGÚN DAÑO RELACIONADO CON PÉRDIDA DE TIEMPO, PÉRDIDAS DE USO, INCONVENIENCIAS, O CUALQUIER OTRO DAÑO INCIDENTAL, ESPECIAL Y/O RESULTANTE DEL USO DEL EQUIPO. EL ÚNICO REMEDIO DEL COMPRADOR POR LA VIOLACIÓN DE ESTA GARANTÍA ESTARÁ LIMITADO, TAL COMO SE ESPECIFICA EN LA PRESENTE, AL REEMPLAZO O LA REPARACIÓN DEL PRODUCTO AFECTADO.

Algunos estados no permiten limitaciones sobre la duración de una garantía implícita o la exclusión o limitación de los daños incidentales o resultantes, de manera que las limitaciones y exclusiones mencionadas anteriormente pudieran no ser aplicables en su caso. Esta Garantía le otorga derechos legales específicos y usted también podría tener otros derechos que varían según el estado. Vision Grills no autoriza a ninguna persona o entidad a presumir ninguna obligación o responsabilidad a su favor relacionada con la venta o la compra de alguno de sus productos. La compra de cualquier producto Vision Grills que no sea a través de Vision Grills o de un concesionario autorizado, anulará la Garantía asociada con ese producto. Si usted tiene alguna pregunta concerniente a la identidad de un concesionario autorizado, deberá contactar a Vision Grills antes de comprar el producto.

Para someter una reclamación de garantía, el comprador original o el agente autorizado del comprador original deberá contactar a Vision Grills a través del teléfono (877) 917-4273 o por correo electrónico en el sitio web www.visiongrills.com o help@visiongrills.com.

VISION™
GRILLS

**KAMADO
SERIE
PROFESIONAL S**



Patentado

ADVERTENCIA

LEA TODO EL MANUAL ANTES DE OPERAR SU ASADOR VISION KAMADO. GUARDE ESTE MANUAL PARA CONSULTARLO EN EL FUTURO.

¡ATENCIÓN! Sea precavido al cocinar porque las superficies del asador se calientan. Para evitar quemaduras, use siempre guantes protectores para ajustar los respiraderos de arriba y abajo cuando el asador esté en uso. No use ropa holgada cerca del asador.

Solamente para cocinar en exteriores. No opere el asador en interiores o en espacios cerrados. Solamente use el asador en áreas bien ventiladas. Toda el área alrededor del asador debe estar libre de materiales inflamables. Deje un espacio despejado de al menos 3 pies/1 metro alrededor del asador (de la casa, otros productos de exteriores, ramas de árboles colgantes, arbustos, etc.)

¡ADVERTENCIA! Mantenga a los niños y las mascotas alejados del asador todo el tiempo. No permita que los niños operen el asador. Nunca deje el asador sin atención cuando esté en uso.

El asador debe colocarse firme sobre una base nivelada antes de usarlo. Solamente opere el asador sobre una superficie dura y estable (un patio de concreto, la tierra, etc.) capaz de soportar su peso cuando esté lleno de alimentos. Nunca opere el asador sobre una base de apoyo de madera, una terraza de madera u otras superficies inflamables, bajo ninguna circunstancia. Nunca trate de mover el asador cuando esté funcionando o se esté enfriando. Nunca opere este asador a 25 pies/7.5 metros de algún fluido inflamable. Nunca opere este asador a 10 pies/3 metros de un cilindro de gas. El asador no debe colocarse bajo estructuras inflamables como garaje, porche, patio o cochera. El carbón quemado libera monóxido de carbono, el cual es inodoro y puede provocar la muerte.

El uso de bebidas alcohólicas y medicamentos con o sin receta puede afectar la capacidad del operador de armar u operar adecuadamente el asador. No lo use en botes ni en vehículos de recreación.

ADVERTENCIA: Nunca use fluido de encendedores, gasolina u otros compuestos volátiles para encender el carbón, ya que son peligrosos y dejan un sabor residual en la comida. Tenga un cuidado extremo cuando agregue carbón al asador. Se recomienda el encendedor eléctrico. Elimine las cenizas frías colocándolas en papel de aluminio, humedeciéndolas con agua y botándolas en un recipiente no inflamable.

Cuando cocine por encima de los 500° F/260° C, con los respiraderos superior e inferior cerrados, abrir la tapa de repente crea una entrada súbita de oxígeno al asador que puede causar una llamarada. En esta modalidad de cocción, recomendamos que antes de abrir la tapa, abra primero los dos respiraderos superior e inferior, para permitir que el oxígeno se estabilice dentro del asador, lo que minimiza la posibilidad de llamaradas.

VISION™
G R I L L S

KAMADO
SERIE
PROFESIONAL S