

**VISION**<sup>TM</sup>  
GRILLS

# **KAMADO GRILL ACCESSORIES ACCESORIOS PARA EL ASADOR KAMADO ACCESSOIRES POUR GRIL VISION**



## **Vision Grills 8-Piece Grilling & Smoking Accessory Set Juego de accesorios de 8 piezas para asar y ahumar de Vision Grills Trousse 8 morceaux d'accessoires à griller et fumer pour grils Vision**

**COOKING STONE & BRACKET**

**CAST IRON GRIDDLE**

**STANDING RIB RACK**

**ELECTRIC STARTER**

**STORAGE HOLSTER FOR  
ELECTRIC STARTER**

**STAINLESS STEEL CHICKEN  
ROASTER**

**BRANDED LEATHER GLOVES**

**PIEDRA DE COCCIÓN Y SOPORTE**

**PLANCHA DE HIERRO FUNDIDO**

**PARRILLA INDEPENDIENTE PARA  
COSTILLAS**

**ENCENDEDOR ELÉCTRICO**

**SOPORTE PARA GUARDAR EL  
ENCENDEDOR ELÉCTRICO**

**ASADOR DE POLLO DE ACERO  
INOXIDABLE**

**GUANTES DE CUERO EXCLUSIVOS**

**PIERRE DE CUISSON ET  
SUPPORT**

**GRIL EN FONTE**

**SUPPORT POUR CÔTES  
VERTICAL**

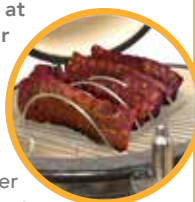
**ALLUMEUR ÉLECTRIQUE  
SUPPORT DE RANGEMENT  
POUR ALLUMEUR  
ÉLECTRIQUE**

**RÔTISSOIRE À POULET EN  
ACIER INOXYDABLE  
GANTS EN CUIR DE MARQUE**

## STANDING RIB RACK



The Vision Grills Standing Rib Rack Allows up to 6 ribs to be cooked at once while grilling on your Kamado grill.



### COOKING RIBS

- Step 1:** Place cooking stone or drip pan on lower cooking grate. Place Rib Rack on the upper grill grate with flat support legs facing down.
- Step 2:** Lay ribs in the open slots of the Rib Rack and follow recommended instructions to cook to your perfection

**WARNING:** RIB RACK WILL BECOME EXTREMELY HOT!  
ALWAYS USE HEAT RESISTANT MATERIAL/GLOVES WHEN HANDLING RIB RACK DURING AND AFTER USE.

## HALF MOON CAST IRON GRIDDLE

The Vision Grills Half moon Cast Iron Griddle is perfect for your frying, searing and sautéing needs.



### FRYING/SEARING/SAUTÉING

- Step 1:** Open grill and place Half Moon Cast Iron Griddle directly on grill grate
- Step 2:** For healthier cooking, place the grooved surface face up to allow fats and grease to channel away from the food

**WARNING:** CAST IRON WILL BECOME EXTREMELY HOT!  
ALWAYS USE HEAT RESISTANT MATERIAL/GLOVES WHEN HANDLING CAST IRON DURING AND AFTER USE.

## COOKING STONES & BRACKET

The Vision Grills Cooking Stone and Heat Deflector has been designed for use (1) directly on the primary grate for stone cooking or (2) installation in the bracket (included) for indirect grilling.



### STONE COOKING:

- Step 1:** Light grill according to instructions
- Step 2:** Place Cooking Stone on primary or secondary grate, then bring grill to desired cooking temperature
- Step 3:** Place food directly on Cooking Stone at desired temperature

### HEAT DEFLECTION:

- Step 1:** Remove primary cooking grate
- Step 2:** Unfold and install bracket onto interior fire bowl
- Step 3:** Light grill according to instructions
- Step 4:** Lower Cooking Stone into bracket
- Step 5:** Replace primary cooking grate
- Step 6:** Place food on cooking grate at desired temperature



Bracket Installed (interior fire bowl)



Cooking Stone (placed on bracket)

**WARNING:** ALWAYS USE HEAT RESISTANT MATERIAL/GLOVES WHEN HANDLING COOKING STONE DURING AND AFTER USE. PLACE STONE ON GRILL PRIOR TO REACHING FULL TEMPERATURE TO MINIMIZE RISK OF DAMAGE FROM EXTREME HEAT.

## STAINLESS STEEL CHICKEN ROASTER

Insert the small end of the Roaster into the cavity of the chicken and place vertically on the grill grates. Place the cooking stone or a drip pan underneath to prevent flareups.



**WARNING:** ROASTER WILL BECOME EXTREMELY HOT!  
ALWAYS USE HEAT RESISTANT MATERIAL/GLOVES WHEN HANDLING ROASTER DURING AND AFTER USE.



## BRANDED LEATHER GLOVES

Protect your hands from the heat of handling the Rib Rack, Griddle, Cooking Stone and Chicken Roaster.

**WARNING:** GLOVES ARE HEAT RESISTANT. AVOID USING THEM IN DIRECT FLAME OR TO HANDLE COALS.

## ELECTRIC STARTER



The Vision Grills Accessory Pack includes an Electric Starter for quick and even ignition of charcoal.

### STARTING GRILL

- Step 1:** Flip open the electric starter port flipper door and insert Electric Starter as far in as possible
- Step 2:** Fill interior fire bowl with desired amount of charcoal on top of the electric starter pocket
- Step 3:** Plug in Electric Starter
- Step 4:** When bottom charcoal has white ash edges and licking flames; unplug electric starter
- Step 5:** Place Electric Starter in Storage Holster when done.

If Storage Holster is not installed place Electric Starter in inaccessible area to avoid accidental burn or risk of fire



**WARNING:** ELECTRIC STARTER WILL ACHIEVE EXTREMELY HIGH TEMPERATURES.

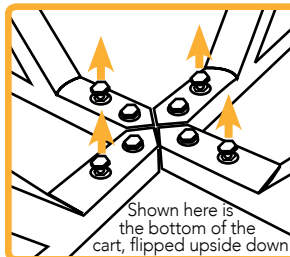
## HOLSTER for ELECTRIC STARTER

For your Vision Kamado Grill (B,C or S-Series) to safely store your Electric Starter. If retrofitting your Vision Grill it will be necessary to remove grill from its Cart and start with Step 1.

### INSTALLATION

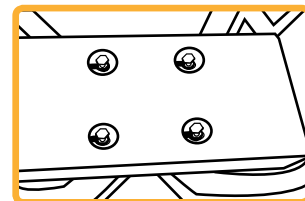
**Step 1:** Once Cart is assembled, flip cart over so that bolts are exposed.

**Step 2:** Loosen the (4) outer bolts slightly so as to allow for the Holster body to slide into the gap between the bolt heads and the leg bars.



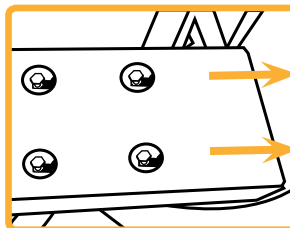
### Step 3:

With opening of Holster facing the front of the cart (the Locking Wheels) slide Holster over bolts so that eyelet holes line up with bolts.



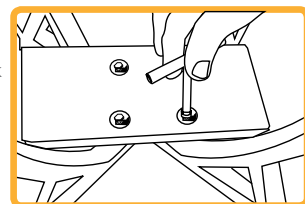
### Step 4:

Slide Holster back into place.



### Step 5:

Using provided T-Handle Wrench, tighten bolts again through hole openings in bottom of Holster.



### Step 6:

Once Holster is secure, flip cart back over to proper position so that it is resting on Wheels. Continue with rest of Grill Assembly.



When installed, the Holster provides a safe, convenient place to store your Electric Starter.

## PARRILLA INDEPENDIENTE PARA COSTILLAS



La Parrilla independiente para costillas de Vision Grills permite que se cocinen hasta 6 costillas al mismo tiempo mientras asa en su asador Kamado.



### PARA COCINAR COSTILLAS

- Paso 1:** Coloque la piedra de cocción o bandeja recolectora en la parrilla de cocción inferior. Coloque la parrilla para costillas en la parrilla de cocción superior con las patas de soporte planas hacia abajo.
- Paso 2:** Extienda las costillas en los espacios abiertos de la parrilla para costillas y siga las instrucciones recomendadas para cocinarlas a la perfección.

**ADVERTENCIA:** ¡LA PARRILLA PARA COSTILLAS SE PONDRÁ EXTREMADAMENTE CALIENTE!  
USE SIEMPRE MATERIALES/GUANTES RESISTENTES AL CALOR AL MANIPULAR LA PARRILLA PARA COSTILLAS DURANTE Y DESPUÉS DE SU USO.

## PLANCHA DE HIERRO FUNDIDO EN FORMA DE MEDIA LUNA

La plancha de hierro fundido en forma de media luna de Vision Grills es perfecta para freír, sellar y saltear.

### FREÍR/SELLAR/SALTEAR

- Paso 1:** Abra el asador y coloque la plancha de hierro fundido en forma de media luna directamente sobre la parrilla de cocción.
- Paso 2:** Para cocinar más sano, coloque la superficie acanalada hacia arriba para permitir que la grasa escurra lejos de la comida.

**ADVERTENCIA:** ¡LA PLANCHA DE HIERRO FUNDIDO SE PONDRÁ EXTREMADAMENTE CALIENTE!  
USE SIEMPRE MATERIALES/GUANTES RESISTENTES AL CALOR AL MANIPULAR LA PLANCHA DE HIERRO FUNDIDO DURANTE Y DESPUÉS DE SU USO.

## PIEDRAS DE COCCIÓN Y SOPORTE

La piedra de cocción y repelente de calor de Vision Grills se ha diseñado para usarse

- (1) directamente sobre la parrilla de cocción principal para cocinar en la piedra o (2) instalación en el soporte (incluido) para asar de forma indirecta.

### COCINAR EN LA PIEDRA:

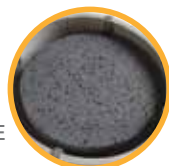
- Paso 1:** Encienda el asador de acuerdo con las instrucciones.
- Paso 2:** Coloque la piedra de cocción en la parrilla principal o secundaria, y espere a que el asador alcance la temperatura deseada.
- Paso 3:** Coloque la comida directamente sobre la piedra de cocción a la temperatura deseada.

### REPELER EL CALOR:

- Paso 1:** Retire la parrilla de cocción principal.
- Paso 2:** Despliegue e instale el soporte en el interior del brasero.
- Paso 3:** Encienda el asador de acuerdo con las instrucciones.
- Paso 4:** Coloque la piedra de cocción en el soporte.
- Paso 5:** Vuelva a colocar la parrilla de cocción principal.
- Paso 6:** Coloque la comida sobre la parrilla de cocción a la temperatura deseada.



Soporte instalado (brasero interior)



Piedra de cocción (colocada en el soporte)

**ADVERTENCIA:** USE SIEMPRE MATERIALES/GUANTES RESISTENTES AL CALOR AL MANIPULAR LA PIEDRA DE COCCIÓN DURANTE Y DESPUÉS DE SU USO. COLOQUE LA PIEDRA EN EL ASADOR ANTES DE ALCANZAR LA TEMPERATURA COMPLETA PARA MINIMIZAR EL RIESGO DE SUFRIR DAÑOS POR EL CALOR EXTREMO.

## ASADOR DE POLLO DE ACERO INOXIDABLE

Inserte el extremo pequeño del asador en la cavidad del pollo y colóquelo en posición vertical sobre la parrilla de cocción. Coloque la piedra de cocción o una bandeja recolectora debajo para evitar llamaradas.



**ADVERTENCIA:** ¡EL ASADOR SE PONDRÁ EXTREMADAMENTE CALIENTE!  
USE SIEMPRE MATERIALES/GUANTES RESISTENTES AL CALOR AL MANIPULAR EL ASADOR DURANTE Y DESPUÉS DE SU USO.



## GUANTES DE CUERO EXCLUSIVOS

Proteja sus manos del calor al manipular la Parrilla para costillas, la Plancha, la Piedra de cocción y el Asador de pollo.

**ADVERTENCIA:** LOS GUANTES SON RESISTENTES AL CALOR, EVITE USARLOS EN LLAMAS DIRECTAS O PARA MANIPULAR EL CARBÓN.

## ENCENDEDOR ELÉCTRICO



El Paquete de accesorios de Vision Grills incluye un encendedor eléctrico para un encendido rápido y uniforme del carbón.

### ENCENDIDO DEL ASADOR

- Paso 1:** Abra la tapa abatible del puerto del encendedor e inserte el encendedor eléctrico hasta donde llegue.
- Paso 2:** Llene el brasero interior con la cantidad deseada de carbón encima de la bolsa del encendedor eléctrico.
- Paso 3:** Conecte el encendedor eléctrico.
- Paso 4:** Cuando el carbón de abajo tenga ceniza blanca en los bordes y llamas, desconecte el encendedor eléctrico.
- Paso 5:** Cuando termine, coloque el encendedor eléctrico en el soporte.

Si no tiene el soporte instalado, coloque el encendedor eléctrico en un área inaccesible para evitar quemaduras accidentales o riesgo de incendio.

**ADVERTENCIA:** EL ENCENDEDOR ELÉCTRICO ALCANZARÁ TEMPERATURAS EXTREMADAMENTE ALTAS.

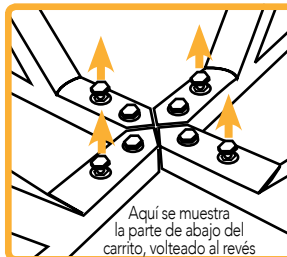


## SOPORTE para ENCENDEDOR ELÉCTRICO

Para su Asador Vision Kamado (Serie B, C o S), para guardar de manera segura su encendedor eléctrico. Al modernizar su Vision Grill, tendrá que retirar el asador de su carrito y comenzar con el Paso 1.

### INSTALACIÓN

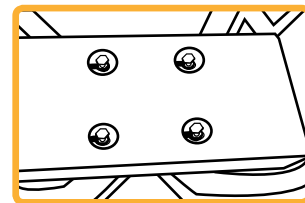
**Paso 1:** Una vez que esté ensamblado el carrito, volteeo para que los tornillos queden a la vista.



**Paso 2:** Afloje un poco los (4) tornillos exteriores para permitir que el cuerpo del soporte se deslice por la abertura entre las cabezas de los tornillos y las barras de las patas.

### Paso 3:

Con la abertura del soporte hacia el frente del carrito (las ruedas de seguridad) deslice el soporte sobre los tornillos de manera que los agujeros estén alineados con los tornillos.

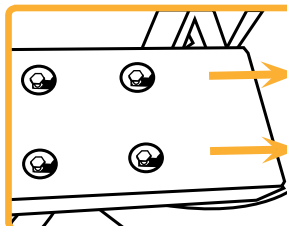


### Paso 4:

Deslice el soporte en su lugar.

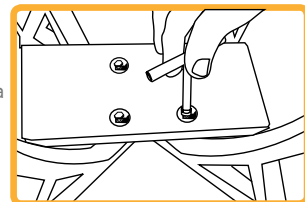
### Paso 5:

Con la llave en forma de T incluida, apriete los tornillos otra vez a través de los agujeros en la parte inferior del soporte.



### Paso 6:

Cuando el soporte esté asegurado, volteo el carrito otra vez a la posición correcta para que descansa sobre las ruedas. Continúe con el ensamblaje del resto del asador.



Cuando está instalado, el soporte proporciona un lugar conveniente y seguro para guardar el encendedor eléctrico.

## SUPPORT POUR CÔTES VERTICAL



Le support pour côtes vertical des grills Vision permet de cuire jusqu'à 6 côtes à la fois tout en utilisant le grill Kamado.



### CUISSON DES CÔTES

**Étape 1 :** Placez la pierre de cuisson ou le bac d'égouttement sur la grille de cuisson inférieure. Placez le support pour côtes sur la grille de cuisson supérieure, pieds plats vers le bas.

**Étape 2 :** Placez les côtes dans les fentes ouvertes du support pour côtes et suivez les instructions recommandées pour obtenir une cuisson parfaite.

**AVERTISSEMENT :** LE SUPPORT POUR CÔTES DEVIENT EXTRÊMEMENT CHAUD!

UTILISEZ TOUJOURS UN MATÉRIAU/DES GANTS À L'ÉPREUVE DE LA CHALEUR POUR MANIPULER LE SUPPORT POUR CÔTES PENDANT ET APRÈS LA CUISSON.

## GRIL EN FONTE EN FORME DE DEMI-LUNE

Le grill en fonte en forme de demi-lune des grills Vision est parfait pour vos besoins de friture, de braisage et de cuisson à la poêle.

### FRIRE/BRAISER/SAUTER

**Étape 1 :** Ouvrez le grill et placez le grill en fonte en forme de demi-lune directement sur la grille du grill.

**Étape 2 :** Pour une cuisson plus saine, placez la surface rainurée vers le haut pour permettre au gras et à la graisse de s'écouler des aliments.

**AVERTISSEMENT :** LA FONTE DEVIENT EXTRÊMEMENT CHAUDE!

UTILISEZ TOUJOURS UN MATÉRIAU/DES GANTS À L'ÉPREUVE DE LA CHALEUR POUR MANIPULER LA FONTE PENDANT ET APRÈS LA CUISSON.



## PIERRES DE CUISSON ET FERRURE

La pierre de cuisson et le déflecteur de chaleur des grills Vision sont conçus pour (1) être utilisés directement sur la grille principale pour une cuisson sur pierre ou (2) être installés dans la ferrure (fournie) pour une cuisson indirecte.

### CUISSON SUR PIERRE :

**Étape 1 :** Allumez le grill conformément aux instructions.

**Étape 2 :** Placez la pierre de cuisson sur la grille primaire ou secondaire, puis amenez la grille à la température de cuisson désirée.

**Étape 3 :** Placez les aliments directement sur la pierre de cuisson quand elle atteint la température désirée.

### DÉFLECTEUR DE CHALEUR :

**Étape 1 :** Retirez la grille de cuisson principale.

**Étape 2 :** Dépliez et installez la ferrure dans la cuve à charbon.

**Étape 3 :** Allumez le grill conformément aux instructions.

**Étape 4 :** Abaissez la pierre de cuisson dans la ferrure.

**Étape 5 :** Remplacez la grille de cuisson principale.

**Étape 6 :** Placez les aliments sur la grille de cuisson à la température désirée.

**AVERTISSEMENT :** UTILISEZ TOUJOURS UN MATÉRIAU/DES GANTS À L'ÉPREUVE DE LA CHALEUR POUR MANIPULER LA PIERRE DE CUISSON PENDANT ET APRÈS LA CUISSON. PLACEZ LA PIERRE SUR LE GRIL AVANT QU'IL ATTEIGNE SA TEMPÉRATURE FINALE POUR RÉDUIRE LES RISQUES DE DOMMAGES CAUSÉS PAR LA CHALEUR EXTRÊME.



Ferrure installée (cuve à charbon)



Pierre de cuisson (placée sur la ferrure)

## RÔTISSOIRE À POULET EN ACIER INOXYDABLE

Insérez la petite extrémité de la rôtissoire dans la cavité du poulet et placez le tout à la verticale sur les grilles du grill. Placez la pierre de cuisson ou un bac d'égouttement au-dessous pour prévenir les flambées.



**AVERTISSEMENT :** LA RÔTISSOIRE DEVIENT EXTRÊMEMENT CHAUDE!

UTILISEZ TOUJOURS UN MATÉRIAU/DES GANTS À L'ÉPREUVE DE LA CHALEUR POUR MANIPULER LA RÔTISSOIRE PENDANT ET APRÈS LA CUISSON.



## GANTS EN CUIR DE MARQUE

Protégez vos mains de la chaleur pendant la manipulation du support pour côtes, du grill, de la pierre de cuisson et de la rôtissoire à poulet.

**AVERTISSEMENT :** LES GANTS RÉSISTENT À LA CHALEUR. ÉVITEZ DE LES UTILISER DANS UNE FLAMME VIVE OU POUR MANIPULER LES BRAISES.

## ALLUMEUR ÉLECTRIQUE



La trousse d'accessoires des grills Vision comprend un allumeur électrique pour allumer rapidement et uniformément le charbon de bois.

### ALLUMER LE GRIL

**Étape 1 :** Ouvrez la porte à bascule de l'orifice de l'allumeur électrique et insérez l'allumeur électrique le plus profondément possible.

**Étape 2 :** Remplissez la cuve à charbon de la quantité requise de charbon de bois, par-dessus la pochette de l'allumeur électrique.

**Étape 3 :** Branchez l'allumeur électrique.

**Étape 4 :** Lorsque le fond du charbon de bois présente des bords cendrés blancs et une flamme enveloppante, débranchez l'allumeur électrique.

**Étape 5 :** Remplacez l'allumeur électrique dans son support de rangement après l'usage.

Si le support de rangement n'est pas installé, placez l'allumeur électrique dans un endroit inaccessible pour prévenir les brûlures accidentelles et les risques d'incendie.

**AVERTISSEMENT :** L'ALLUMEUR ÉLECTRIQUE ATTEINT DES TEMPÉRATURES EXTRÊMEMENT ÉLEVÉES.



## SUPPORT DE RANGEMENT POUR ALLUMEUR ÉLECTRIQUE

Pour votre grill Vision Kamado (série B, C ou S) afin de ranger votre allumeur électrique en toute sécurité. Pour mettre à niveau votre grill Vision, le grill doit être enlevé de son chariot et l'installation doit commencer à l'Étape 1.

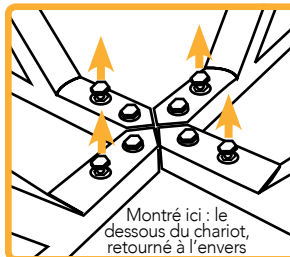
### INSTALLATION

**Étape 1 :**

Une fois le chariot assemblé, retournez-le afin que les boulons soient exposés.

**Étape 2 :**

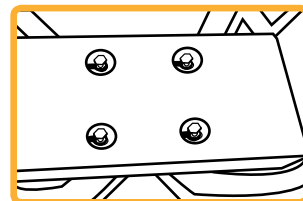
Desserrez légèrement les (4) boulons extérieurs pour permettre au support de glisser dans l'ouverture entre la tête des boulons et la tige des pattes.



Montré ici : le dessous du chariot, retourné à l'envers

**Étape 3 :**

Avec l'ouverture du support vers le devant du chariot (côté des roues verrouillantes), glissez le support sur les boulons afin que les œillets s'alignent sur les boulons.

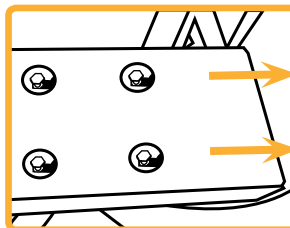


**Étape 4 :**

Remettez le support en place.

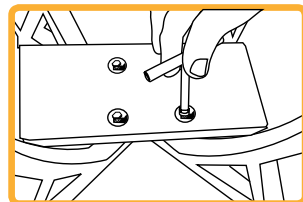
**Étape 5 :**

À l'aide de la clé en T, serrez les boulons de nouveau à travers les ouvertures dans le bas du support.



**Étape 6 :**

Une fois le support solide, retournez le chariot vers la position appropriée afin qu'il repose sur ses roues. Continuez le reste de l'assemblage du grill.



Lorsqu'il est installé, le support est un endroit sécuritaire et pratique pour ranger l'allumeur électrique.

