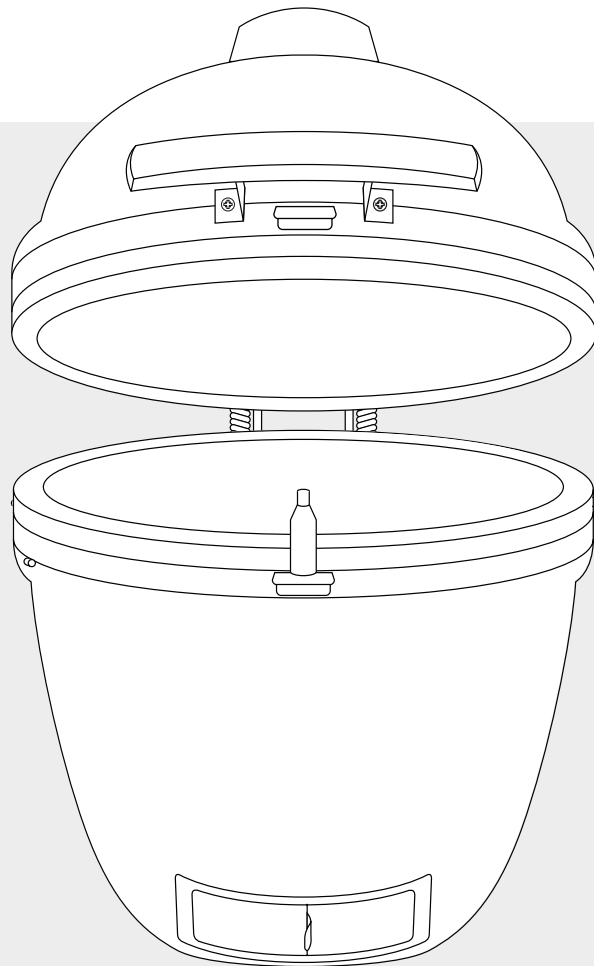


OUTDOOR REFINEMENTS

JULIEN



GUIDE D'INSTALLATION ET D'ENTRETIEN

INSTALLATION GRIL AU CHARBON DE STYLE KAMADO

INSTRUCTIONS D'UTILISATION : CONSERVER CES INSTRUCTIONS POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEUR.

IMPORTANT : retirez tous les emballages, mais conservez les instructions à proximité de l'appareil pour pouvoir vous y référer ultérieurement. Les instructions font partie intégrante de l'appareil. Lisez-les toutes et prêtez une attention particulière aux avertissements de sécurité.

Ce produit est destiné à un usage résidentiel **UNIQUEMENT** et ne doit pas être utilisé à des fins commerciales ou contractuelles.

TABLE DES MATIÈRES

DIRECTIVES D'ENTRETIEN ET D'UTILISATION	5
À PROPOS DE VOTRE GRIL AU CHARBON	5
PREMIÈRE UTILISATION DE VOTRE GRIL AU CHARBON	6
ÉTEINDRE	6
CONSEILS POUR UN ENTRETIEN ET UNE UTILISATION EN TOUTE SÉCURITÉ	7
ENTREPOSAGE	7
NETTOYAGE	7
ENTRETIEN	7
ALLUMAGE, FONCTIONNEMENT ET ENTRETIEN	7
LISTE DES PIÈCES	8
INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE	9
GARANTIE	11

DIRECTIVES D'ENTRETIEN ET D'UTILISATION

À PROPOS DE VOTRE GRIL AU CHARBON

« Kamado » signifie « poêle » ou « cuisinière » en japonais. Sa découverte remonte à 4 000 ans, lorsque des archéologues ont découvert au Japon de grands récipients en argile qui seraient les premières incarnations du cuiseur en céramique Kamado. Le pot d'argile rond « Mushikamado » était doté d'un couvercle bombé amovible conçu pour cuire le riz à la vapeur. Le Kamado a été adopté par les Américains et est devenu depuis un terme générique pour ce style de cuisinière en céramique. Le cuiseur en céramique de base a évolué de plusieurs façons : couvercle amovible, ajout d'une porte de tirage pour un meilleur contrôle de la chaleur et utilisation du bois comme combustible principal pour remplacer le charbon.

Les cuisinières Kamado sont incroyablement polyvalentes. Elles peuvent être utilisées pour griller ou fumer, mais également pour vous aider à cuire sans effort des pizzas, du pain, des tartes et des biscuits. Les fours en céramique ont d'excellentes propriétés de rétention de la chaleur. Ils peuvent atteindre et maintenir des températures élevées puisqu'ils contrôlent avec précision le flux d'air qui passe par les événements supérieurs et inférieurs. Les hautes températures sont idéales pour les hamburgers et les saucisses rapides, tandis que les basses températures permettent de cuire de grandes pièces sur une période plus longue. Vous pouvez aussi ajouter des copeaux de bois au charbon ou essayer de combiner des copeaux de bois de différentes saveurs pour rendre vos viandes encore plus savoureuses.



AVERTISSEMENTS : ATTENTION !

- Ce produit est destiné à être utilisé à l'extérieur uniquement. NE PAS l'utiliser à l'intérieur.
- Gardez TOUJOURS les enfants et les animaux domestiques à une distance sûre du four lorsqu'il est utilisé.
- Ne laissez JAMAIS le feu allumé sans surveillance.
- DANGER d'empoisonnement au monoxyde de carbone: n'allumez JAMAIS le four dans un espace confiné, même pour le laisser chauffer ou pour le faire refroidir.
- N'utilisez PAS ce produit dans une tente, une caravane, une voiture, une cave, un grenier ou sur un bateau.
- NE PAS utiliser sous un auvent, un parasol ou un pavillon, sauf s'il y a un système de ventilation/aération adéquat.
- RISQUES D'INCENDIE : des braises chaudes peuvent s'échapper pendant l'utilisation.
- ATTENTION : n'utilisez PAS d'essence, de White Spirit (naphte lourd), d'essence à briquet, d'alcool ou de produits chimiques similaires pour allumer ou rallumer le feu.
- Il est fortement recommandé d'utiliser du charbon de bois en morceaux dans votre Kamado. Il brûle plus longtemps et produit moins de cendres qui peuvent restreindre le flux d'air.
- N'utilisez PAS de charbon avec ce produit.
- IMPORTANT : si vous devez ouvrir le couvercle pendant que le four est chaud, soulevez-le légèrement, seulement pour permettre à l'air de pénétrer lentement et en toute sécurité. Vous éviterez ainsi tout refoulement ou embrasement susceptible de provoquer des blessures.
- Suivez TOUJOURS les INSTRUCTIONS POUR LA CUISSON DES ALIMENTS de ce mode d'emploi.
- N'utilisez PAS le Kamado sur une terrasse ou toute autre surface inflammable telle que de l'herbe sèche, des copeaux de bois, des feuilles ou des écorces décoratives.
- Laissez toujours au moins 2 mètres entre votre Kamado et tout élément inflammable.
- Le Kamado est conçu pour chauffer les aliments sur une courte ou longue période, mais pas pour cuire en profondeur. Vous ne devez donc pas utiliser votre Kamado comme un four de cuisine, surtout pour les viandes.
- AVERTISSEMENT : ce produit devient très chaud lorsqu'il est utilisé. Ne le déplacez JAMAIS avant qu'il ne soit refroidi.

- UTILISEZ TOUJOURS des gants résistant à la chaleur lorsque vous manipulez de la céramique ou des surfaces de cuisson chaudes.
- Laissez l'appareil refroidir complètement avant de le déplacer ou de le ranger.
- Inspectez toujours l'appareil pour vérifier qu'il n'est pas usé ou endommagé avant de l'utiliser et remplacez-le si nécessaire.

PREMIÈRE UTILISATION DE VOTRE GRIL AU CHARBON

- Pour allumer un feu, placez du papier journal enroulé avec quelques cubes d'allumage ou des allume-feu solides sur la plaque de charbon de bois (7) à la base du Kamado. Placez ensuite 2 ou 3 poignées de charbon de bois sur le papier journal.
- N'utilisez PAS d'essence, de White Spirit (naphte lourd), d'essence à briquet, d'alcool ou de produits chimiques similaires pour allumer ou rallumer le feu.
- Ouvrez l'évent inférieur et allumez le papier journal avec un briquet à long bec ou des allumettes de sécurité.
- NE PAS suralimenter l'appareil. Un feu trop intense pourrait endommager le Kamado.
- Laissez le four chauffer jusqu'à ce que tout le combustible soit utilisé et éteint.
- Si les premières flammes sont trop intenses, elles risquent d'endommager le joint en feutre avant qu'il n'ait eu le temps de se réchauffer correctement.
- Après la première utilisation, vérifiez que toutes les fixations sont bien serrées. La bande métallique qui relie le couvercle à la base se dilate sous l'effet de la chaleur et peut se desserrer. Il est recommandé de vérifier et, si nécessaire, de resserrer la bande à l'aide d'une clé.
- Vous pouvez maintenant utiliser votre Kamado.

ÉTEINDRE

- Pour éteindre l'appareil, arrêtez d'ajouter du combustible. Fermez ensuite tous les événements et le couvercle pour permettre au feu de s'éteindre naturellement.
- N'utilisez PAS d'eau pour éteindre les braises. Vous pourriez endommager le Kamado en céramique.

CONSEILS POUR UN ENTRETIEN ET UNE UTILISATION EN TOUTE SÉCURITÉ

ENTREPOSAGE

- Lorsque votre Kamado n'est pas utilisé et qu'il est entreposé à l'extérieur, vous devez le couvrir avec une housse contre pluie. Attendez que l'appareil soit bien refroidi avant.
- Rangez votre Kamado dans un garage ou une remise pendant l'hiver pour une protection complète.

NETTOYAGE

- Le Kamado est autonettoyant. Chauffez-le à 260 °C pendant 30 minutes et il éliminera par calcination tous les aliments et débris.
- N'UTILISEZ PAS d'eau ou tout autre type de produit de nettoyage pour nettoyer l'intérieur de votre Kamado. Les parois sont poreuses et absorberont tout liquide, ce qui pourrait faire craquer le Kamado. Si la suie devient excessive, utilisez une brosse métallique pour gratter le carbone restant avant l'utilisation suivante.
- Retirez régulièrement les cendres du plateau à cendre à l'aide de la pelle incluse.
- La grille de cuisson chromée ne va PAS au lave-vaisselle ; utilisez un détergent doux avec de l'eau chaude.
- Pour nettoyer les grilles, utilisez un produit non abrasif après le refroidissement complet de l'appareil.
- Pour nettoyer la surface extérieure, attendez que le Kamado soit froid et utilisez un chiffon humide avec un détergent doux.

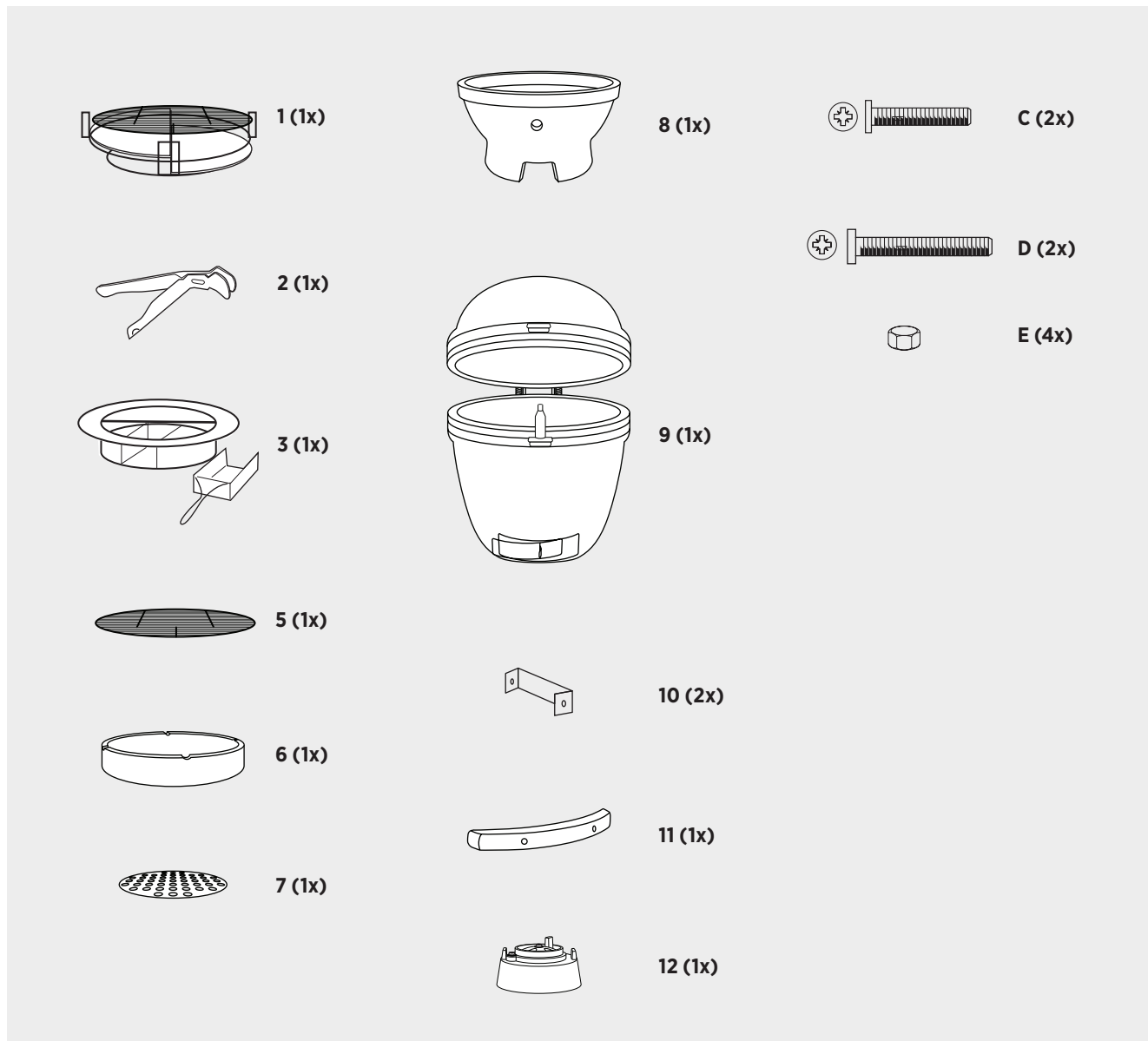
ENTRETIEN

- Serrez les bandes et huilez la charnière deux fois par an ou plus si nécessaire.

ALLUMAGE, FONCTIONNEMENT ET ENTRETIEN

- Le Kamado doit être placé sur une surface permanente, plane, à niveau, résistante à la chaleur et ignifugée, loin des objets inflammables.
- Votre Kamado doit avoir une distance d'au moins 2 m des autres objets ou surfaces faits de matériaux combustibles.
- Pour l'allumage, placez du papier journal enroulé avec quelques cubes d'allumage ou des allume-feu solides sur la plaque de charbon de bois (7) dans la base du Kamado. Placez ensuite 2 ou 3 poignées de charbon de bois sur le papier journal.
- N'utilisez PAS d'essence, de White Spirit (naphte lourd), d'essence à briquet, d'alcool ou de produits chimiques similaires pour allumer ou rallumer le feu.
- Ouvrez l'évent inférieur et allumez le papier journal avec un briquet à long bec ou des allumettes de sécurité. Une fois que le feu est allumé, laissez l'évent inférieur et le couvercle ouverts pendant environ 10 minutes pour créer un petit lit de braises chaudes.
- Laissez le charbon de bois se réchauffer. Il doit être rouge pendant au moins 30 minutes avant que vous puissiez commencer la cuisson. NE CUISEZ PAS avant que le combustible ait une couche de cendres.
- Il est recommandé de ne pas nourrir ou retourner les charbons une fois qu'ils sont allumés pour permettre une combustion plus uniforme et efficace.
- Une fois les charbons allumés, utilisez UNIQUEMENT des gants résistants à la chaleur pour manipuler les céramiques ou les surfaces de cuisson chaudes.

LISTE DES PIÈCES



Lisez les instructions avant de commencer le montage. Vérifiez toutes les pièces reçues et comparez-les aux pièces indiquées. Faites l'installation sur une surface souple pour éviter de rayer la peinture. Conservez ces renseignements pour pouvoir vous y référer ultérieurement. Pour faciliter l'assemblage, ne serrez que légèrement les boulons, puis serrez-les complètement une fois l'assemblage terminé.



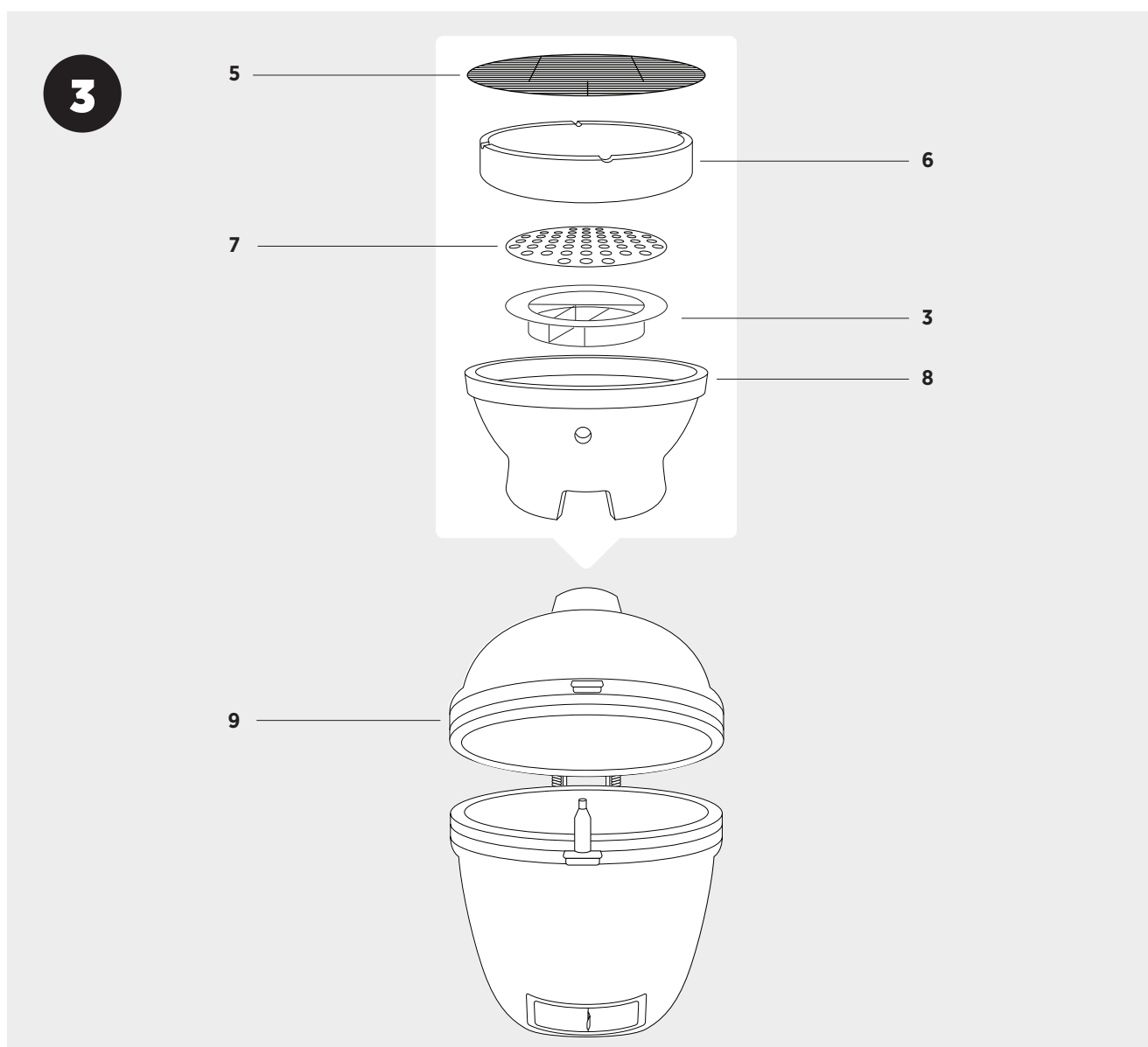
AVERTISSEMENT : ATTENTION !

NE SERREZ PAS trop les boulons. Serrez-les avec une pression modérée pour éviter d'endommager les boulons ou les composants du four Kamado.

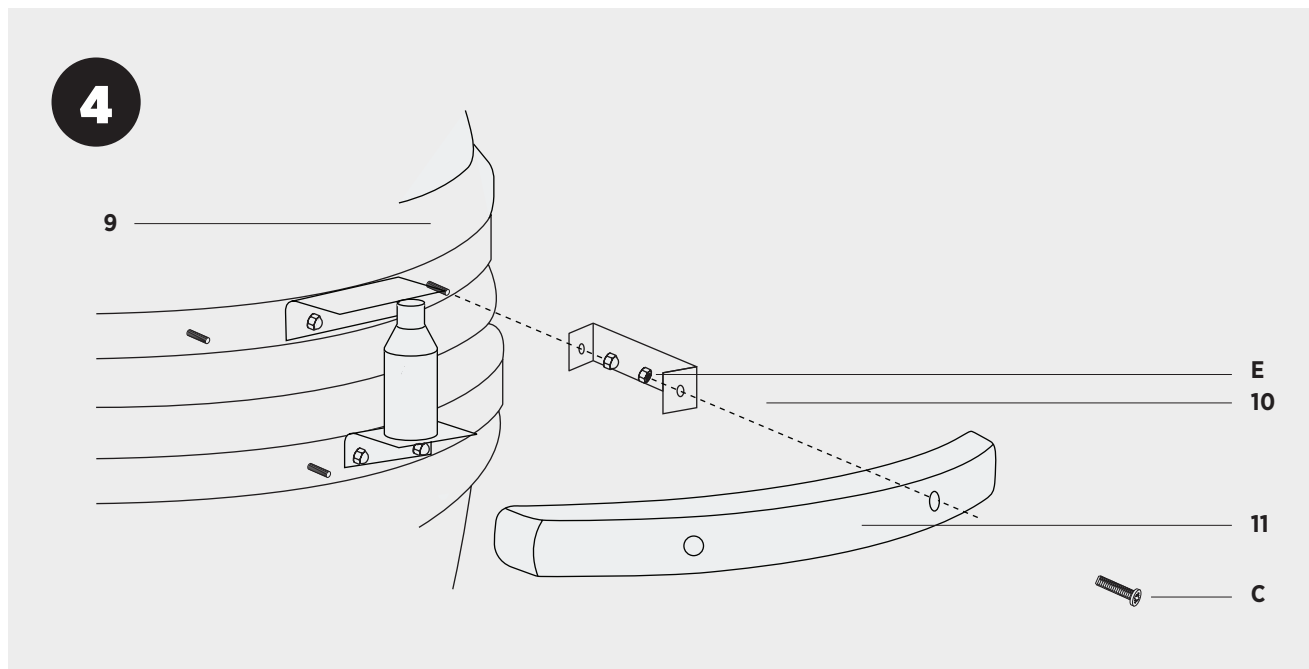
INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE

IMPORTANT : Retirez tout l'emballage avant l'utilisation, mais conservez les consignes de sécurité et rangez-les avec ce produit. Confirmez que le couvercle est fermé avant l'assemblage.

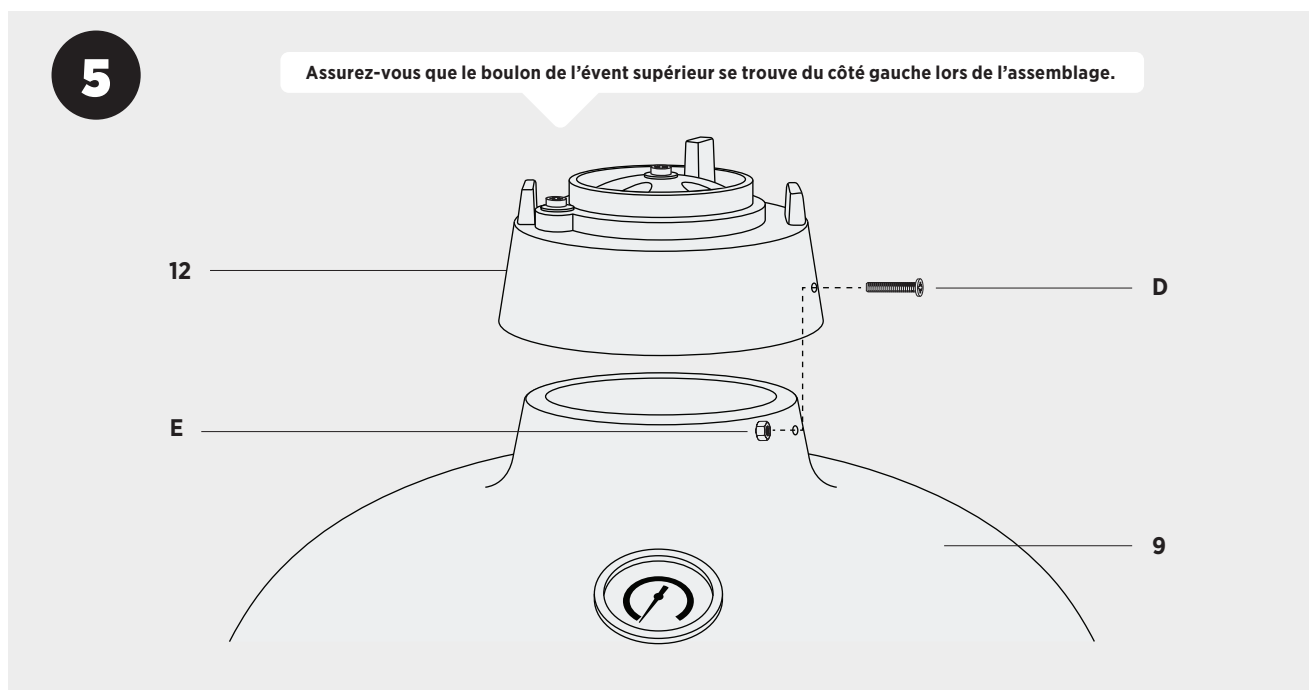
1. Utilisez au moins deux personnes pour soulever le four Kamado sur la base. Placez une de vos mains dans l'évent inférieur du Kamado et l'autre sous le four. Évitez d'utiliser la charnière ou les tables latérales pour soulever le four, car cela pourrait causer des blessures ou endommager le produit.
2. Placez le four Kamado sur une surface plane et au niveau en plaçant l'évent inférieur tourné vers l'avant pour lui permettre de s'ouvrir et de se fermer.
3. Lorsque le four est bien placé, ajoutez la chambre de cuisson (8), le plateau à cendres (3), le plateau à charbon de bois (7), l'anneau supérieur (6) et la grille de cuisson (5) à l'intérieur du four Kamado, comme indiqué sur le schéma de montage.



4. Pour fixer la poignée (10) au couvercle du four Kamado (9), fixez d'abord les 2 supports de poignée (11) à l'aide des 2 boulons et écrous à tête bombée. Fixez la poignée (10) aux supports (11) à l'aide de 2 boulons (C) et écrous (E).



5. Pour fixer l'évent supérieur (12) au four Kamado (9), placez-le sur le dessus et alignez les deux trous de boulon. Fixez-le avec 2 boulons (D) et écrous (E). Assurez-vous que le boulon de l'évent supérieur se trouve du côté gauche lors de l'assemblage.



**VOTRE FOUR KAMADO EST MAINTENANT PRÊT À ÊTRE UTILISÉ.
LISEZ ATTENTIVEMENT LES INSTRUCTIONS D'ENTRETIEN AVANT DE L'UTILISER.**

GARANTIE

GÉNÉRALITÉS

Home Refinements peut à sa seule discrétion réparer, remplacer ou faire des ajustements au Produit ou aux composantes qui sont défectueux afin de les restaurer à une bonne condition. Même si le Produit ou les composantes s'avèrent défectueux, la responsabilité de Home Refinements ne peut en aucun cas dépasser le prix payé pour le Produit. Home Refinements se réserve le droit d'inspecter l'installation avant le remplacement ou la réparation du Produit ou des composantes. Home Refinements peut exiger des photos avant d'analyser toute demande. Cette garantie est nulle et non avenue si le Produit ou ses composantes ont été réparés ou modifiés par quiconque autre que Home Refinements ou sous sa supervision. Cette garantie limitée remplace toute autre garantie, expresse ou implicite, y compris les garanties implicites de qualité marchande ou d'adéquation à un usage particulier. Les lois régissant les garanties sur les produits peuvent varier d'un état ou d'une province à l'autre. Cette garantie n'a pas pour but de contrevenir à l'ordre public et ne doit pas être interprétée comme tel. Cette garantie limitée s'adresse au **propriétaire d'origine/utilisateur final** dans des applications résidentielles et n'est pas transférable à tout acheteur subséquent. Dans le cas d'une réclamation de garantie, la **preuve originale d'achat** (facture) sera nécessaire. Tout frais d'expédition et de manutention (pour retourner le Produit ou ses composantes pour une réparation ou un remplacement de Produits ou de composantes) n'est pas couvert par cette garantie limitée. Tout frais de main-d'œuvre ou tout dommage directement ou indirectement en relation au remplacement, à l'enlèvement, la réparation, l'ajustement ou l'installation du Produit ou des composantes, sont exclus de cette garantie limitée.

ATTENTION > La garantie sera nulle et non avenue pour tout dommage résultant d'une installation ne respectant pas les consignes et Home Refinements ne sera pas tenu responsable pour tout frais encouru. Advenant le cas d'une réclamation, une preuve d'achat sera requise – conservez votre facture d'origine.

GRIL AU CHARBON STYLE KAMADO

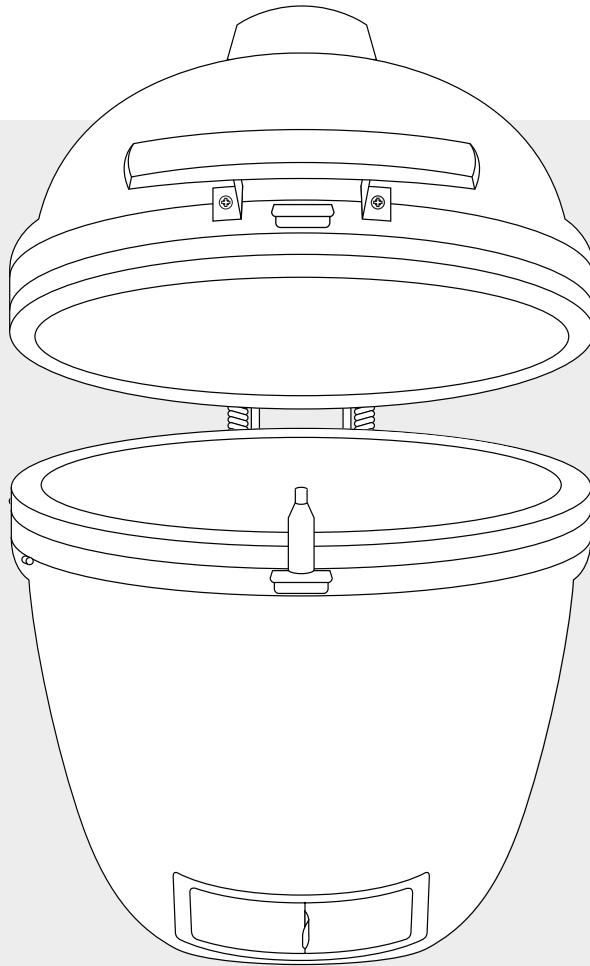
Home Refinements offre une garantie À VIE limitée contre les défauts de matériau et de fabrication sur toutes les pièces de céramique du gril au charbon. Cette garantie est limitée aux défauts ou dommages résultant d'une utilisation normale résidentielle. La garantie ne couvre pas les dommages dus à l'usure, tels que les rayures, les bosses, les coups, les éclats ou les fissures esthétiques mineures puisque ces changements esthétiques n'affectent pas ses performances du gril. Home Refinements ne se porte pas garant des défauts ou dommages causés par une installation inadéquate.

Home Refinements offre une garantie limitée d'UN (1) AN contre les défauts de matériau et de fabrication sur toutes les pièces de métal, de fonte, de bois (poignée), et les accessoires. Cette garantie est limitée aux défauts ou dommages résultant d'une utilisation normale résidentielle. La garantie ne couvre pas les changements cosmétiques ou de couleur, les intempéries ou les fissures, sauf en cas de perte d'intégrité structurelle. Home Refinements ne se porte pas garant des défauts ou dommages causés par une installation inadéquate.

EXCLUSIONS : Cette garantie ne couvre pas les points suivants:

- Les éraflures ou égratignures, les rayures, les bosses, les coups, les éclats, les craquelures ou les fissures esthétiques mineures qui n'affectent pas ses performances;
- Des dommages ou de l'oxydation causés par les hautes températures, l'humidité, le chlore ou tout autre produit chimique;
- Des dommages causés dans le transport;
- Des facteurs environnementaux ayant pu causer des dommages;
- Une utilisation commerciale;
- Un problème d'installation, de soins et/ou d'entretien;
- Les dommages causés par une mauvaise utilisation, une utilisation anormale ou abusive, une négligence;
- Tout signe d'usure normale;
- Des bosses, des déformations causées par l'impact de tout objet.

OUTDOOR
REFINEMENTS
JULIEN



INSTALLATION AND MAINTENANCE GUIDE

INSTALLATION OF KAMADO STYLE CHARCOAL GRILL

USER INSTRUCTIONS - PLEASE KEEP FOR FUTURE REFERENCE

IMPORTANT - Remove all packaging from the product, but keep the instructions near the unit for future reference. The instructions are an integral part of the unit. Read them all and pay particular attention to the safety warnings.

This product is for residential use ONLY and should not be used for commercial or contractual purposes.

TABLE OF CONTENTS

MAINTENANCE AND USE GUIDELINES	17
ABOUT YOUR CHARCOAL GRILL	17
USING YOUR CHARCOAL GRILL FOR THE FIRST TIME	18
EXTINGUISH	18
TIPS FOR SAFE MAINTENANCE AND USE	19
STORAGE	19
CLEANING	19
MAINTENANCE	19
IGNITION, OPERATION, AND MAINTENANCE	19
PARTS LIST	20
ASSEMBLY INSTRUCTIONS	21
WARRANTY	23

MAINTENANCE AND USE GUIDELINES

ABOUT YOUR KAMADO

“Kamado” is a Japanese term used for “stove” or “cooking range.” Their discovery goes back to 4,000 years ago when archaeologists discovered large clay vessels believed to be early incarnations of the Kamado ceramic cooker in Japan. The “Mushikamado” round clay pot had a removable domed lid designed to steam rice. The Kamado was adopted by Americans and has since become a generic term for this style of ceramic stove. The basic ceramic cooker has evolved in several ways: a removable lid, an added draft door for better heat control, and wood as the primary fuel for replacing coal.

Kamado cookers are incredibly versatile. Not only can they be used for grilling or smoking, but they can also help you bake pizzas, bread, pies, and cookies effortlessly. Ceramic cookers have excellent heat retention properties. They can reach and maintain high temperatures by controlling the airflow through top and bottom vents. High temperatures are ideal for quick burgers and sausages, while low temperatures allow large pieces to be cooked over a longer period. You can even add wood chips to the charcoal or try combining wood chips of different flavours to make your meats even more flavourful.



WARNING—CAUTION!

- This product is intended **FOR OUTDOOR USE ONLY**. DO NOT use indoors.
- ALWAYS keep children and pets at a safe distance from the oven when in use.
- NEVER leave a burning fire unattended.
- DANGER of carbon monoxide poisoning. NEVER light this product or let it smoulder or cool down in confined spaces.
- DO NOT use this product in a tent, caravan, car, cellar, loft, or boat.
- DO NOT use under any awnings, parasols, or gazebos, unless it is very well ventilated.
- FIRE HAZARDS: Hot embers from the oven may fall or catch in the wind and cause a fire.
- CAUTION: DO NOT use petrol, White Spirit (heavy naphtha), lighter fluid, alcohol, or similar chemicals for lighting or relighting.
- It is highly recommended that you use lump charcoal in your Kamado. It burns longer and produces less ash, which can restrict the airflow.
- DO NOT use coal with this product.
- IMPORTANT: When opening the lid at high temperatures, lift only slightly to allow air to enter slowly and safely. You will thus prevent any backdraft or flare-ups that may cause injury.
- ALWAYS follow the INSTRUCTIONS FOR COOKING FOOD of this instruction manual.
- Do NOT use the Kamado on a deck or any other flammable surface such as dry grass, wood chips, leaves, or decorative bark.
- Always leave at least **2 meters** between your Kamado and any flammable items.
- DO NOT use this Kamado as a furnace.
- WARNING: This product becomes very hot when in use. NEVER MOVE it while it is hot.
- ALWAYS USE heat-resistant gloves when handling hot ceramic or cooking surfaces.
- Allow the appliance to cool completely before moving or storing.
- Always inspect the unit for wear or damage before use and replace if necessary.

USING YOUR KAMADO FOR THE FIRST TIME

- To start a fire, place rolled-up newspaper with a few lighting cubes or solid fire starters on the charcoal plate (7) at the base of the Kamado. Then place 2 or 3 handfuls of lump charcoal on the newspaper.
- DO NOT use gasoline, White Spirit (heavy naphtha), lighter fluid, alcohol, or similar chemicals for lighting or relighting.
- Open the bottom vent and light the newspaper with a long-bill lighter or safety matches.
- DO NOT over-fuel the unit. Too much fire could damage the Kamado.
- Allow the oven to heat up until all the fuel is used and extinguished.
- If the first flames are too intense, they could damage the felt gasket seal before it has had time to warm up properly.
- After the first use, check that all fasteners are tight. The metal band that connects the lid to the base expands in the heat and may loosen. It is recommended to check and, if necessary, tighten the band with a wrench.
- Now you can use your Kamado.

EXTINGUISH

- To extinguish the appliance, stop adding fuel and close all vents and the lid to allow the fire to burn out naturally.
- DO NOT use water to extinguish embers. You may damage the ceramic Kamado.

TIPS FOR SAFE MAINTENANCE AND USE

STORAGE

- When your Kamado is not in use and is stored outside, you should cover it using a suitable rain cover. Make sure the unit has cooled thoroughly before.
- Store your Kamado in a garage or shed during the winter for complete protection.

CLEANING

- The Kamado is self-cleaning. Heat it to 260 °C for 30 minutes, and it will scorch away all food and debris.
- DO NOT use water or any other type of cleaning agent to clean the inside of your Kamado. The walls are porous and will absorb any liquid used, which could cause the Kamado to crack. If the soot becomes excessive, use a wire brush to scrape off the remaining carbon before the subsequent use.
- Remove the ashes from the tray regularly with the ash shovel included.
- The chrome cooking rack is NOT dishwasher safe; use a mild detergent with hot water.
- To clean the grates, use a non-abrasive product after the unit has cooled down completely.
- To clean the outer surface, wait until the Kamado is cool and use a damp cloth with a mild detergent.

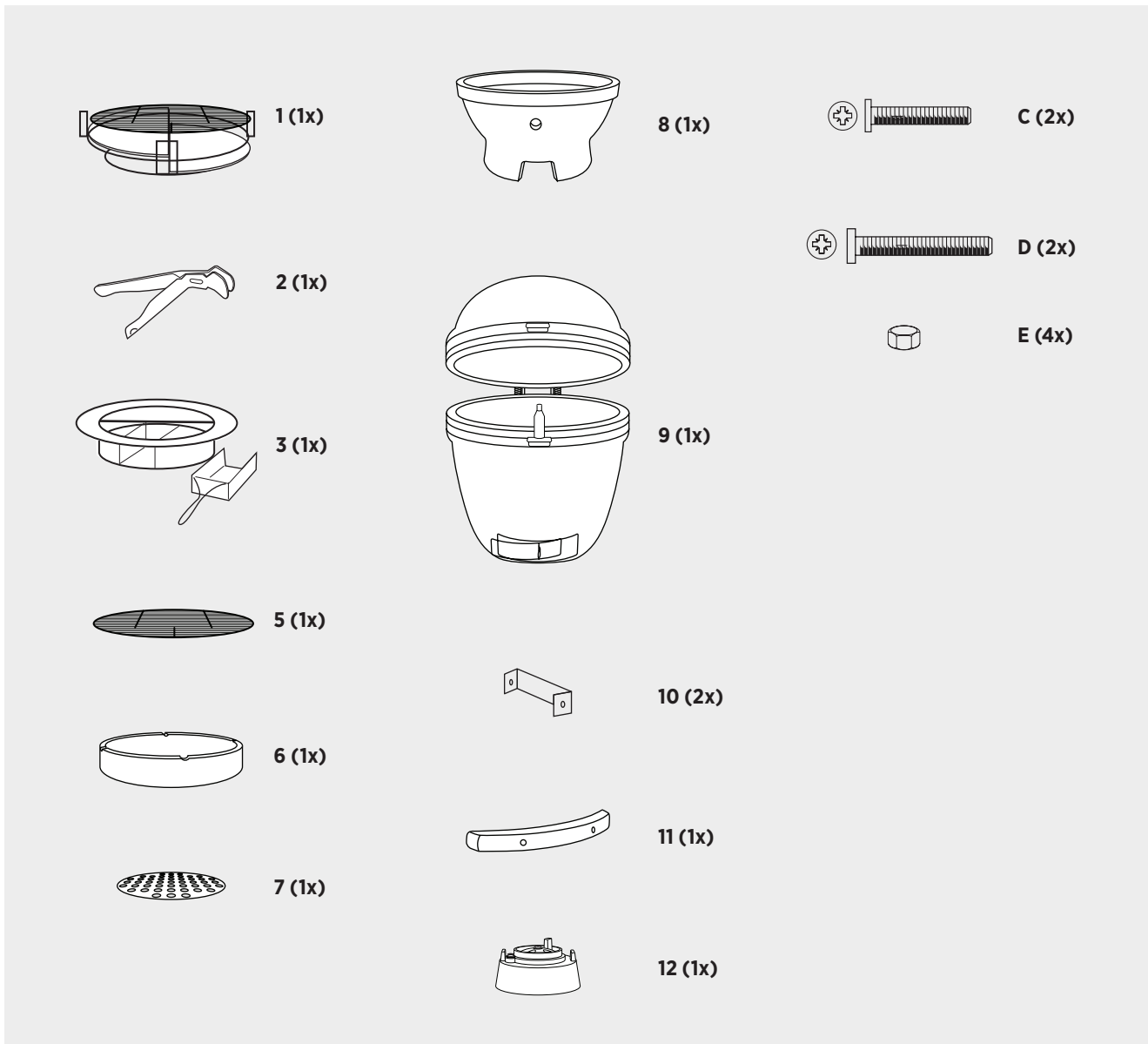
MAINTENANCE

- Tighten the bands and oil the hinge twice a year or more if necessary.

IGNITION, OPERATION, AND MAINTENANCE

- The Kamado should be placed on a permanent, flat, level, and heat resistant, fireproof surface, away from flammable objects.
- Your Kamado should have a distance of at least 2 m from other surrounding flammable items or surface.
- To start a fire, place rolled-up newspaper with a few lighting cubes or solid firelighters on the charcoal plate (7) in the base of the Kamado. Then place 2 or 3 handfuls of lump charcoal on the newspaper.
- DO NOT use gasoline, White Spirit (heavy naphtha), lighter fluid, alcohol, or similar chemicals for lighting or relighting.
- Open the bottom vent and light the newspaper with a long-bill lighter or safety matches. Once the fire is lit, leave the bottom vent and lid open for about 10 minutes to create a small bed of hot embers.
- Allow the charcoal to warm up. It should be red-hot for at least 30 minutes before you start cooking. DO NOT cook until the fuel has an ash layer.
- It is recommended that you not feed or turn the coals once they are lit to allow for more even and efficient burning.
- Once the coals are lit, ONLY use heat-resistant gloves to handle hot ceramics or cooking surfaces.

PARTS LIST



Read the instructions before beginning assembly. Check all parts received and compare them to the parts listed. Assemble on a soft surface to avoid scratching the paint. Save this information for future reference. For ease of assembly, only lightly tighten the bolts, then fully tighten them after assembly is complete.



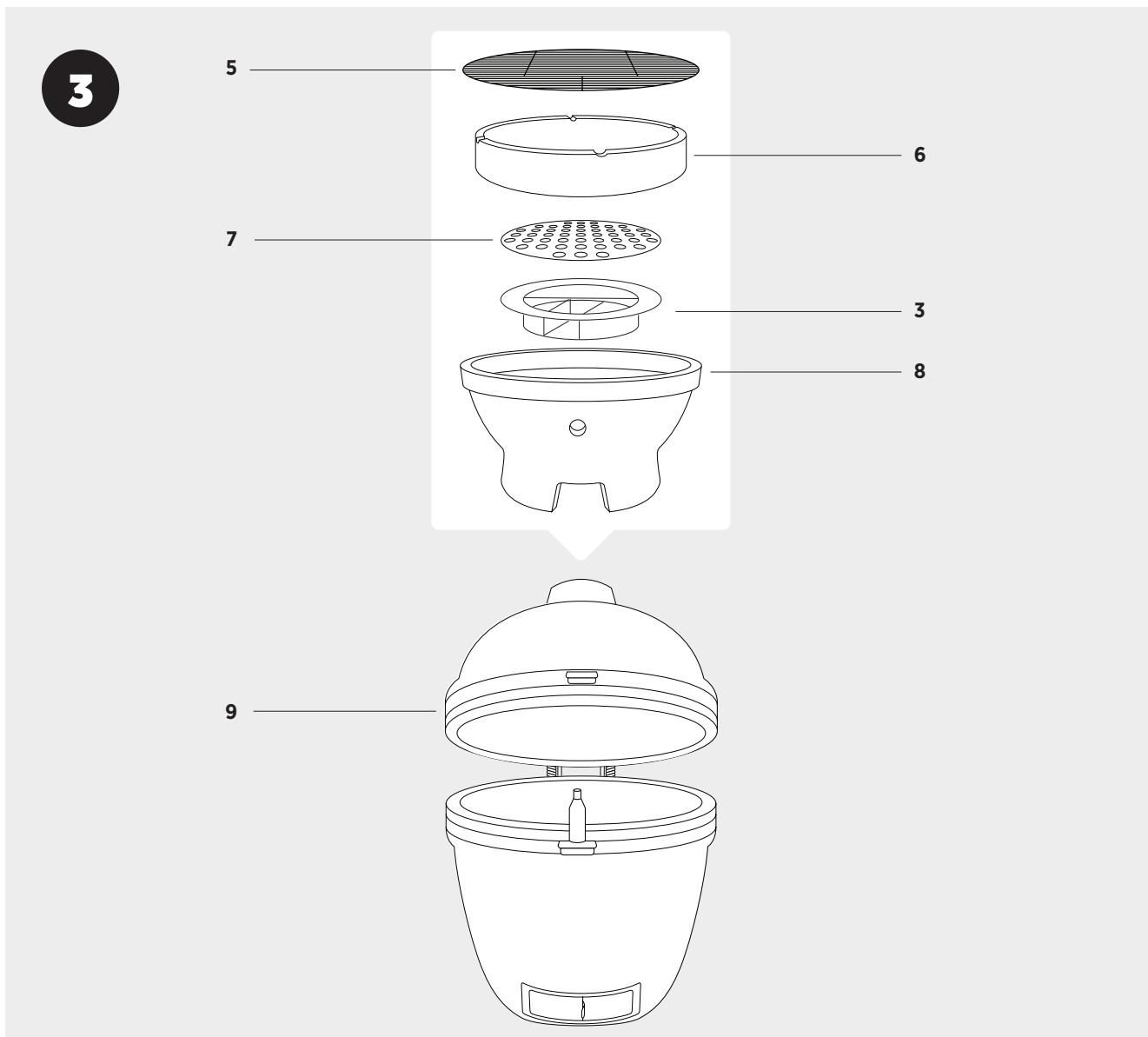
WARNING:

DO NOT overtighten the bolts. Tighten with moderate pressure to avoid damage to the bolts or components of the Kamado grill.

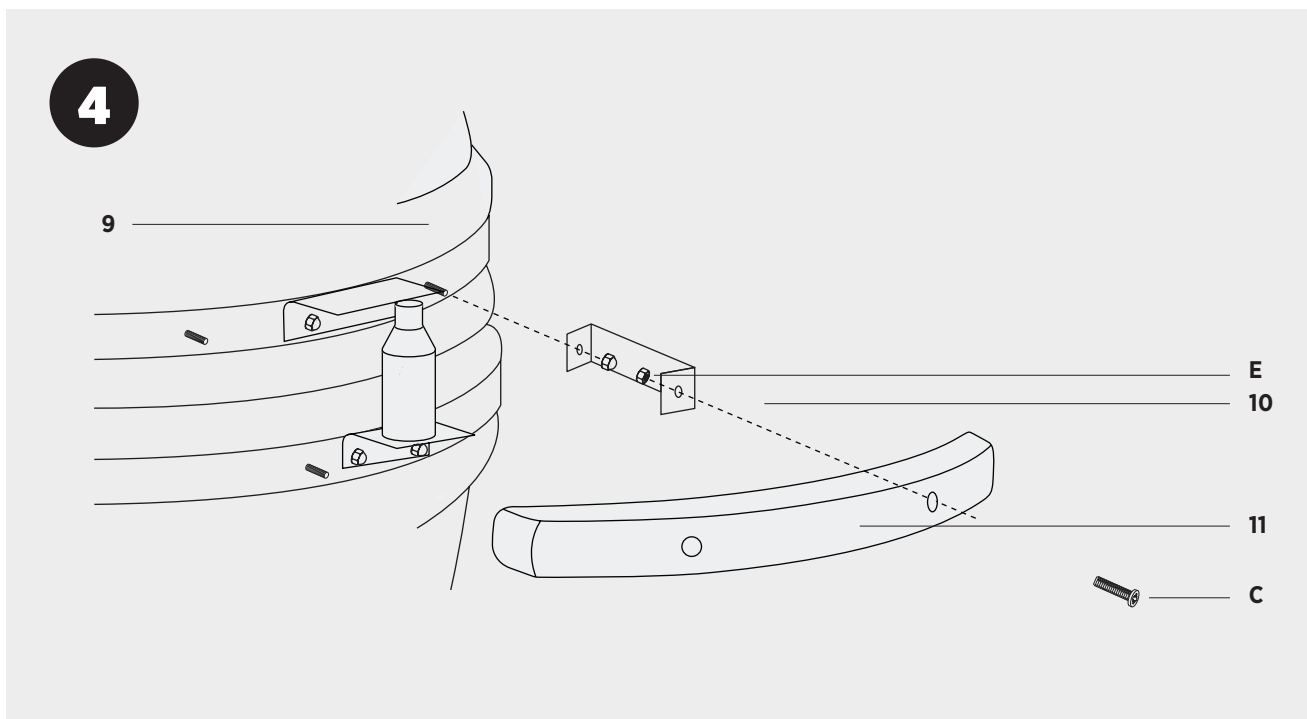
ASSEMBLY INSTRUCTIONS

IMPORTANT: Remove all packaging before use, but save the safety instructions and store them with this product. Make sure the lid is closed before assembly.

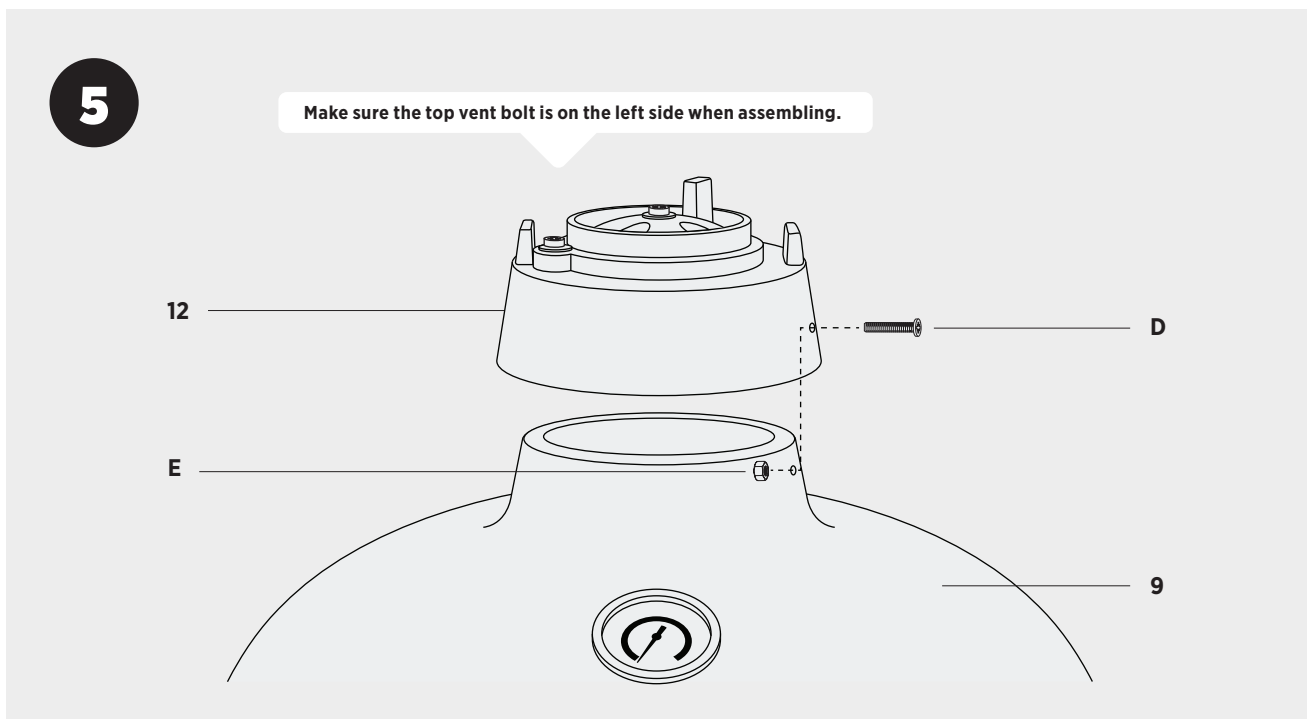
1. Use at least two people to lift the Kamado Grill onto the grill base. Place one of your hands in the bottom vent of the Kamado and the other under the grill. Avoid lifting the grill using the hinge or side tables as it could cause injury or damage the product.
2. Place the Kamado grill on a level flat surface with the bottom vent facing the front to allow the vent to open and close. Make sure the grill cannot tip over.
3. When the grill is secured in place, add the firebox (8), ash tray (3), charcoal tray (7), top ring (6) and cooking grate (5) to the inside of the Kamado Grill, as shown in the assembly diagram.



4. To attach the handle (10) to the Kamado grill cover (9), first attach the 2 handle brackets (11) using the 2 bolts and nuts with domed heads. Attach the handle (11) to the brackets (10) using 2 bolts (C) and nuts (E).



5. To attach the top vent (12) to the Kamado Grill (9), place it on top and align the two bolt-holes. Secure it with 2 bolts (D) and nuts (E). Make sure the top vent bolt is on the left side when assembling.



**THE KAMADO GRILL IS NOW READY FOR USE.
PLEASE READ THE CARE INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE USE**

WARRANTY

GENERAL

Home Refinements may at its sole option, repair, replace or make appropriate adjustments to the Product or components proven to be defective in order to restore to good working condition. In no event, even if Product or components are found to be defective, shall Home Refinements' liability exceed the price paid for the Product. Home Refinements reserves the right to inspect the installation prior to the replacement or repair of the Product or its component parts. Home Refinements may at its discretion require pictures prior to analyzing a claim. This limited warranty is null and void if the Product or components have been repaired, altered or modified other than by Home Refinements or under its supervision. This limited warranty replaces any and all other warranty, expressed or implied, including implied warranties of merchantability or fitness for a particular purpose. Laws governing product warranties may vary from one state or province to another. This warranty is not intended to contravene to the public order and shall not be so interpreted. This limited warranty extends only to the **original owner/end user** in residential applications and is not transferable to any subsequent purchaser. In the event of a warranty claim, **original proof of purchase** (sales receipt) will be required. Shipping and handling costs (for returning the product or components for repairs or to replace product or components) are not covered under this limited warranty. Also excluded from this limited warranty is any labor, workmanship or other costs incurred in connection with the Product or components removal, repairs, replacement, adjustment or installation and any incidental or consequential damages.

ATTENTION > Warranty will be null and void for any damage resulting from installation not respecting the instructions and Home Refinements will not be held responsible for any costs incurred. In the event of a limited warranty claim, original proof of purchase will be required – save original sales receipt.

KAMADO STYLE CHARCOAL GRILL

Home Refinements offers a limited LIFETIME warranty against defects in material and workmanship on all ceramic parts of the charcoal grill. This warranty is limited to defects or damage resulting from normal residential use. The warranty does not cover damage due to normal wear and tear, such as scratches, dents, dings, chips or minor cosmetic cracks since these cosmetic changes do not affect the performance of the grill. Home Refinements does not warrant any defects or damage caused by improper installation.

Home Refinements offers a ONE (1) YEAR limited warranty against defects in material and workmanship on all metal, cast iron, wood (handle), and accessories. This warranty is limited to defects or damage resulting from normal residential use. The warranty does not cover cosmetic or color changes, weathering or cracking that do not compromise the product performance nor structural integrity. Home Refinements does not warrant any defects or damage caused by improper installation.

WARRANTY EXCLUSIONS: this warranty explicitly excludes the following elements:

- Scuffs or scratches, dents, knocks, chips, cracks or crazing that do not affect grill performance;
- Damage or oxidation caused by high temperatures, humidity, chlorine or any other chemical product;
- Damage caused by misuse, abnormal or abusive use or negligence;
- Damage caused during transportation;
- Damage caused by environmental factors;
- Commercial use of the products;
- Defect or damage caused by an improper installation;
- Bumps or deformation caused by the impact of any object;
- Normal wear and tear;
- Installation, maintenance or care related problems.

JULIEN

955, rue Lachance, Quebec (Quebec) Canada G1P 2H3
T 1 866 901-5624 · 418 687-3630 | F 1 866 397-9090 · 418 687-9129
homerefinements.ca

© Julien 2021 - All rights reserved./ Tous droits réservés.

Product no./ N° produit : 996300065