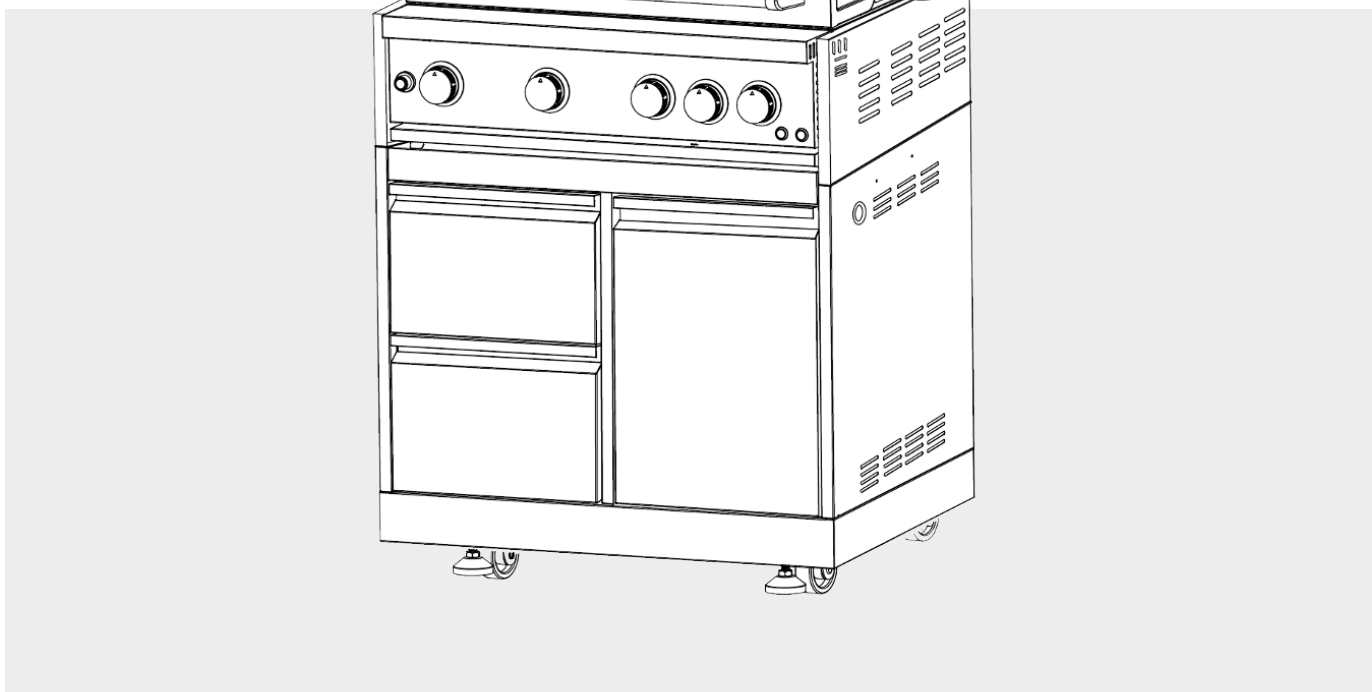


HOME
REFINEMENTS

JULIEN



GUIDE D'INSTALLATION ET D'ENTRETIEN

INSTALLATION DU GRIL AU GAZ ET BASE ELEMENT (HR-ELKGG32-P)

FÉLICITATIONS POUR L'ACQUISITION DE VOTRE NOUVELLE CUISINE EXTÉRIEURE HOME REFINEMENTS.

Tous nos produits sont fabriqués avec le plus grand soin et soumis à des standards rigoureux de qualité. Le design de chaque module combine esthétique et fonctionnalité, dans le but de vous faire vivre une expérience unique et remarquable.

POUR TOUTE QUESTION CONCERNANT VOTRE CUISINE EXTÉRIEURE, N'HÉSITÉZ PAS À COMMUNIQUER AVEC NOTRE SERVICE À LA CLIENTÈLE.

1 866 901-5624

serviceclientele@homerefinements.ca

ATTENTION

Conservez ce guide après l'installation de votre cuisine.
Il contient des informations importantes sur l'entretien et la garantie.

IMPORTANT

Installateur : laissez ces instructions de montage au propriétaire.

Propriétaire : conservez ces instructions de montage pour vous y référer plus tard et pour l'inspecteur en électricité.

AVERTISSEMENTS

Les avertissements résumés ci-dessous sont les plus critiques.



AVERTISSEMENT

Que faire si vous sentez du gaz

- N'allumez pas l'appareil ou tout autre appareil à proximité.
- Ne touchez aucun interrupteur électrique.
- Quittez les lieux et appelez immédiatement le fournisseur de gaz.
- Suivez les instructions du fournisseur de gaz.
- Si vous ne pouvez pas joindre le fournisseur de gaz, appelez les pompiers.



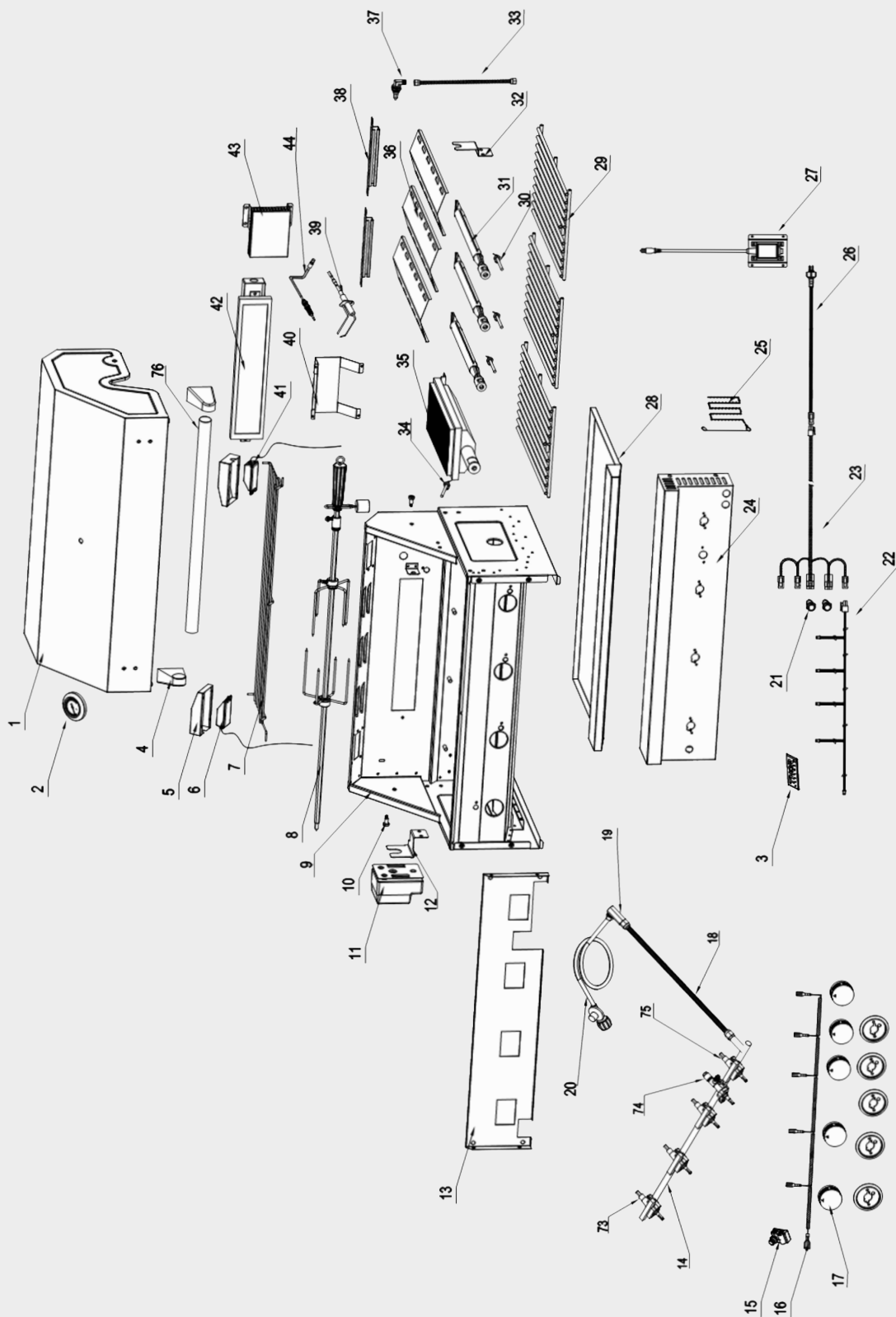
AVERTISSEMENT

- Si les instructions de ce manuel ne sont pas suivies à la lettre, un incendie ou une explosion peut se produire et entraîner des dommages matériels, des blessures ou la mort.
- Ne stockez pas et n'utilisez pas d'essence ou d'autres substances et liquides inflammables à proximité de cet appareil ou d'autres appareils.
- L'installation de cet appareil doit être effectuée par un fournisseur de service qualifié ou un fournisseur de gaz.

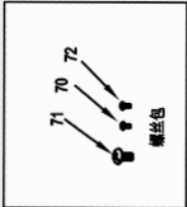
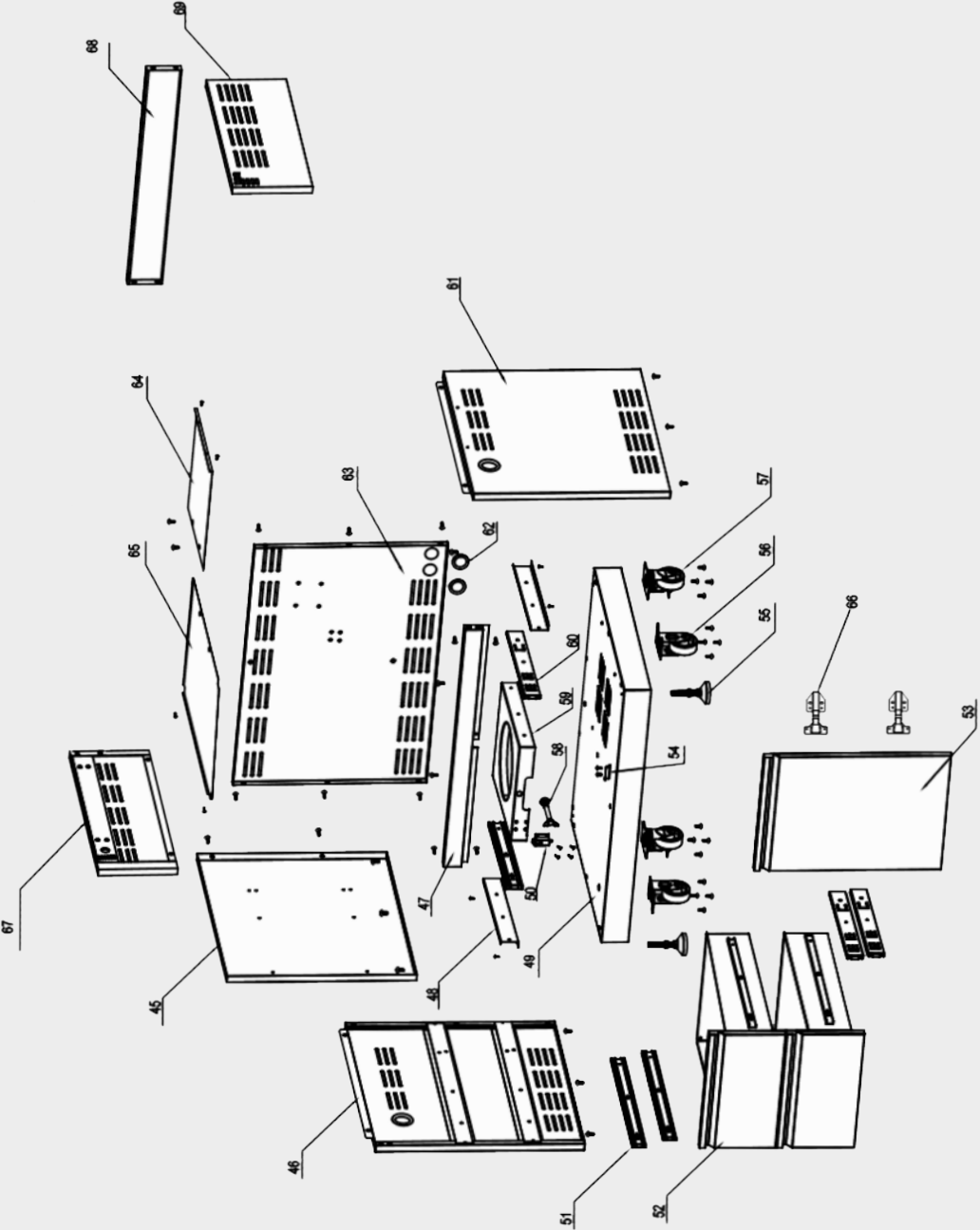
TABLE DES MATIÈRES

PIÈCES	5
DIMENSIONS	9
INSTALLATION DE LA BASE DU MODULE	10
MONTAGE DU GRIL À GAZ INTÉGRÉ	20
INSTALLATION DU GRIL À GAZ ENCASTRÉ ELEMENT (HR-ELGG32-P)	25
GARANTIE	46
CUISINES D'EXTÉRIEUR DE LA COLLECTION ELEMENT	47

PIÈCES



PIÈCES



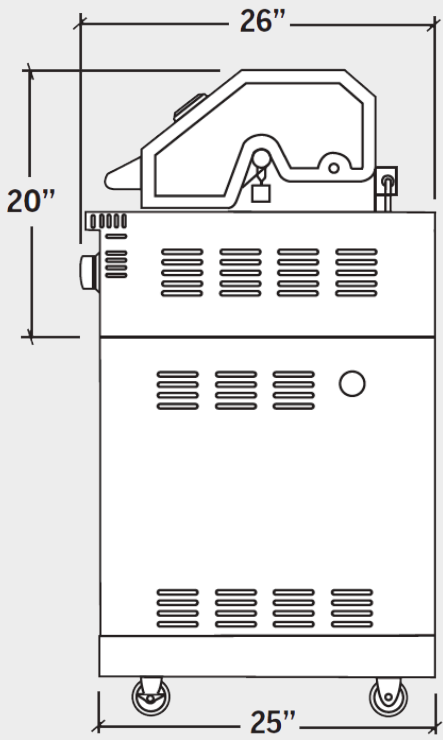
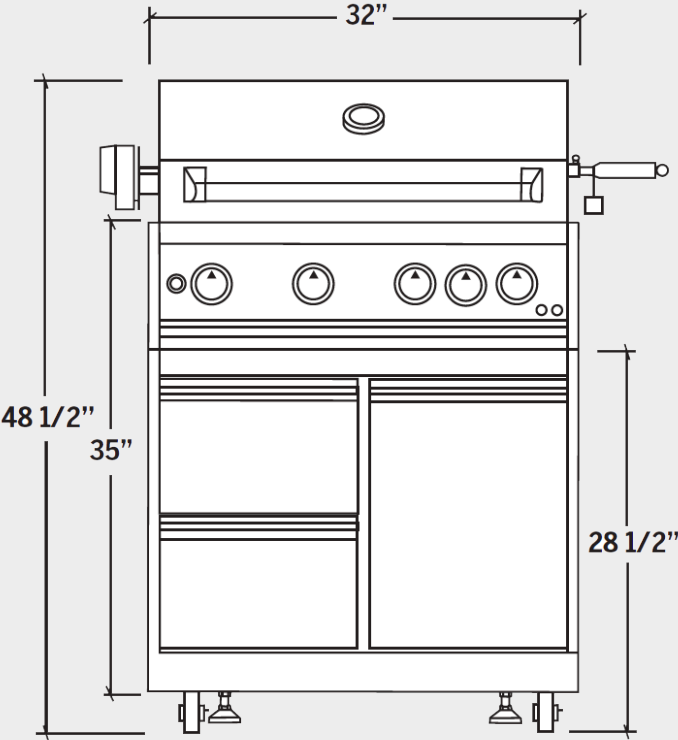
LISTE DES PIÈCES

N° sur la vue en éclatée	Nom de la pièce	N° de la pièce	Quantité
1	Couvercle supérieur du gril		1
2	Thermomètre		1
3	Logo		1
4	Support de poignée gauche		1
5	Couvercle de la lumière		2
6	Lumière 1		1
7	Grille de réchaud supérieure		1
8	Rôtisserie		1
9	Cavité du gril		1
10	Goupille du couvercle supérieur		2
11	Moteur		1
12	Support du moteur		1
13	Plaque de fixation de la vanne du brûleur		1
14	Collecteur principal		1
15	Module d'allumage à 5 points		1
16	Rampe d'allumage du brûleur principal		1
17	Bouton du brûleur principal	204400111	5
18	Drain annelé		1
19	Joint intégré		1
20	Régulateur et tuyau de gaz	204400108	1
21	Bouton-poussoir en métal		2
22	Filage de la lumière du bouton du brûleur principal		1
23	Filage de l'interrupteur principal		1
24	Panneau de contrôle du gril		1
25	Support à allumettes		1
26	Fiche d'alimentation du brûleur principal		1
27	Transformateur aux normes américaines		1
28	Plaque à graisse		1
29	Grille de cuisson	204400112	1
30	Électrode du brûleur principal		3
31	Brûleur à tube		3
32	Support de rôtisserie		1
33	Drain annelé pour le brûleur du gril arrière		1
34	Électrode du brûleur du gril avant		1
35	Brûleur de gril à infrarouge		1
36	Défecteur de flammes	204400107	3
37	Orifice du brûleur du gril arrière (bouteille de propane)		1
38	Plaque de transfert de flamme		2
39	Électrode du brûleur du gril arrière		1
40	Couvercle de protection du brûleur du gril arrière		1

LISTE DES PIÈCES (SUITE)

N° sur la vue en éclatée	Nom de la pièce	N° de la pièce	Quantité
41	Lumière 2		1
42	Brûleur de gril arrière		1
43	Couvercle du collecteur de gaz		1
44	Tige de température		1
45	Panneau à clapet		1
46	Panneau latéral gauche A		1
47	Poutre		1
48	Glissière pour la base de la bouteille de propane		2
49	Base de la bouteille de propane		1
50	Verrou à ressort		1
51	Glissière de coulisseau		4
52	Tiroir		2
52,1	Plaque soudée du panneau frontal du tiroir		2
52,2	Doublure du panneau frontal du tiroir		2
52,3	Plaque centrale du tiroir		2
52,4	Plaque de fond de tiroir		2
53	Porte		1
54	Barrière de porte		1
55	Patte de soutien	204400100	2
56	Roue fixe		2
57	Roue pivotante universelle avec frein		2
58	Tige de fixation de la bouteille de propane		1
59	Support de la base pour la bombonne de propane		1
60	Glissière de 14"	204400106	4
61	Panneau latéral droit A		1
62	Joint en caoutchouc	204400101	4
63	Panneau arrière A		1
64	Bouclier thermique de la bombonne de propane		1
65	Panneau stratifié		1
66	Charnière de porte		2
67	Panneau latéral gauche B		1
68	Panneau arrière B		1
69	Panneau latéral droit B		1
70	Vis à tête ronde Phillips de 5/32"		52
71	Vis à tête ronde antidérapante Phillips de 1/4" x 1/2"		59
72	Vis à tête plate Phillips de 5/32" x 5/16"		12
73	Valve du brûleur du gril avant		1
74	Valve du brûleur du gril arrière		1
75	Valve du brûleur principal	204400109	3
76	Poignée du couvercle supérieur		1
77	Plaque de jonction arrière du module		2

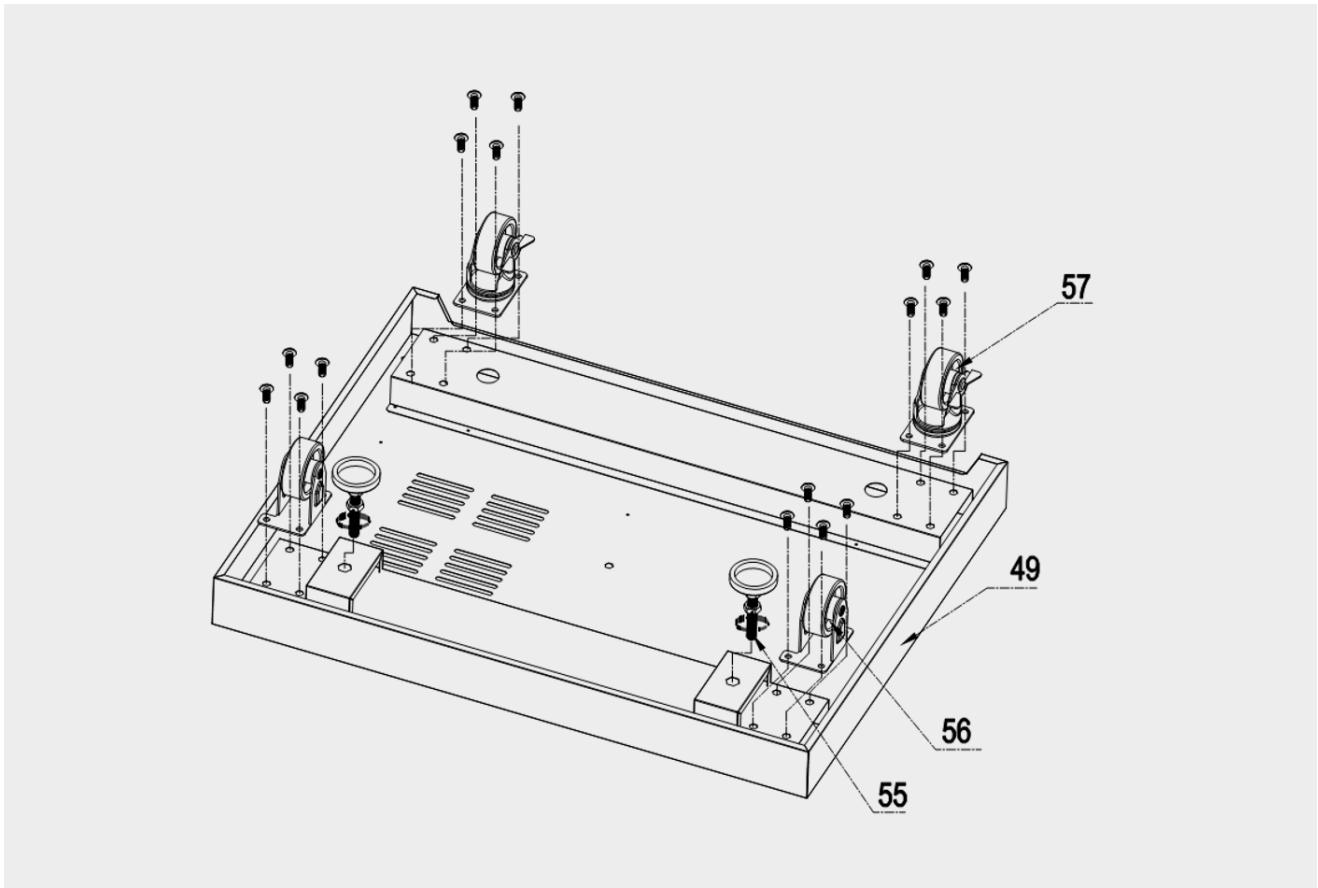
DIMENSIONS DU PRODUIT



INSTALLATION DE LA BASE DU MODULE

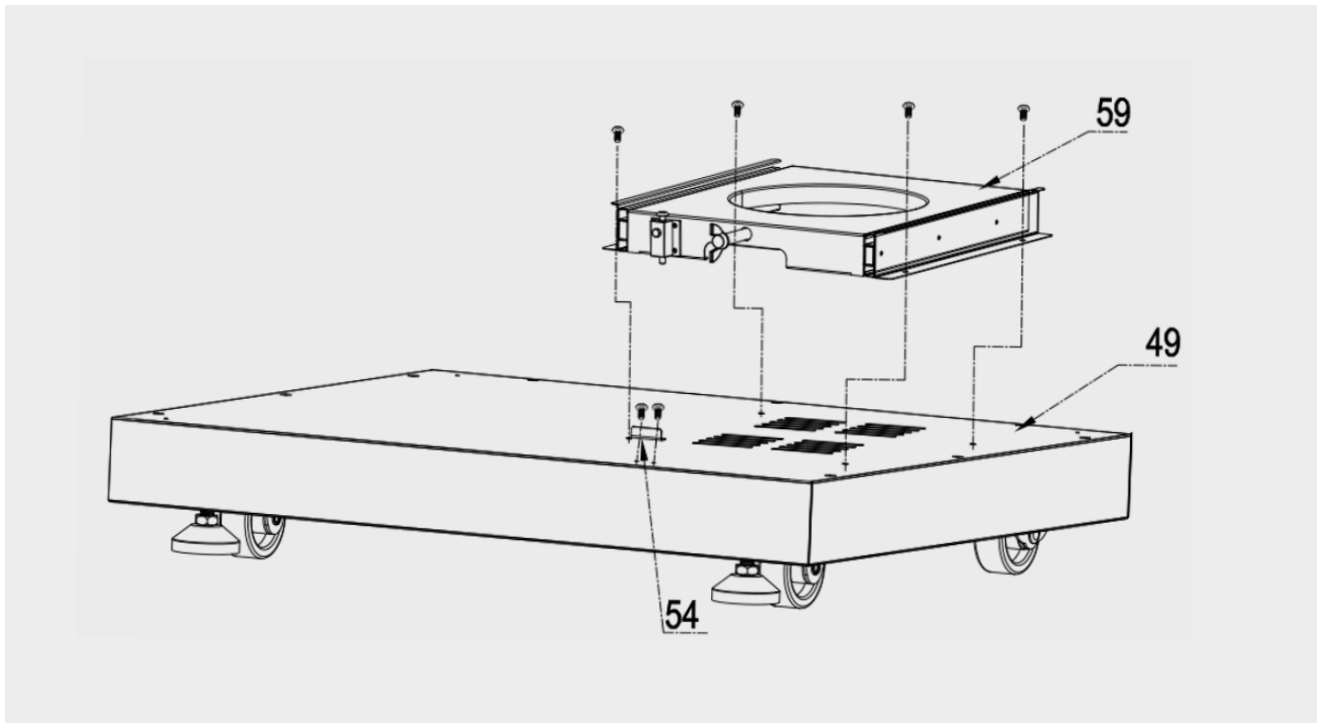
ÉTAPE 1

1. Retournez la base de la bombonne de propane (pièce n° 49) pour installer les pattes et les roues.
2. Installez deux (2) pattes de soutien (pièce n° 55) sur la base de la bombonne de propane (pièce n° 49).
3. Utilisez seize (16) vis à tête ronde antidérapantes Phillips de 1/4" x 1/2" (pièce n° 71) pour installer deux (2) roues fixes (pièce n° 56) et deux (2) roues pivotantes universelles avec frein (pièce n° 57) sur la base de la bombonne de propane (pièce n° 49).



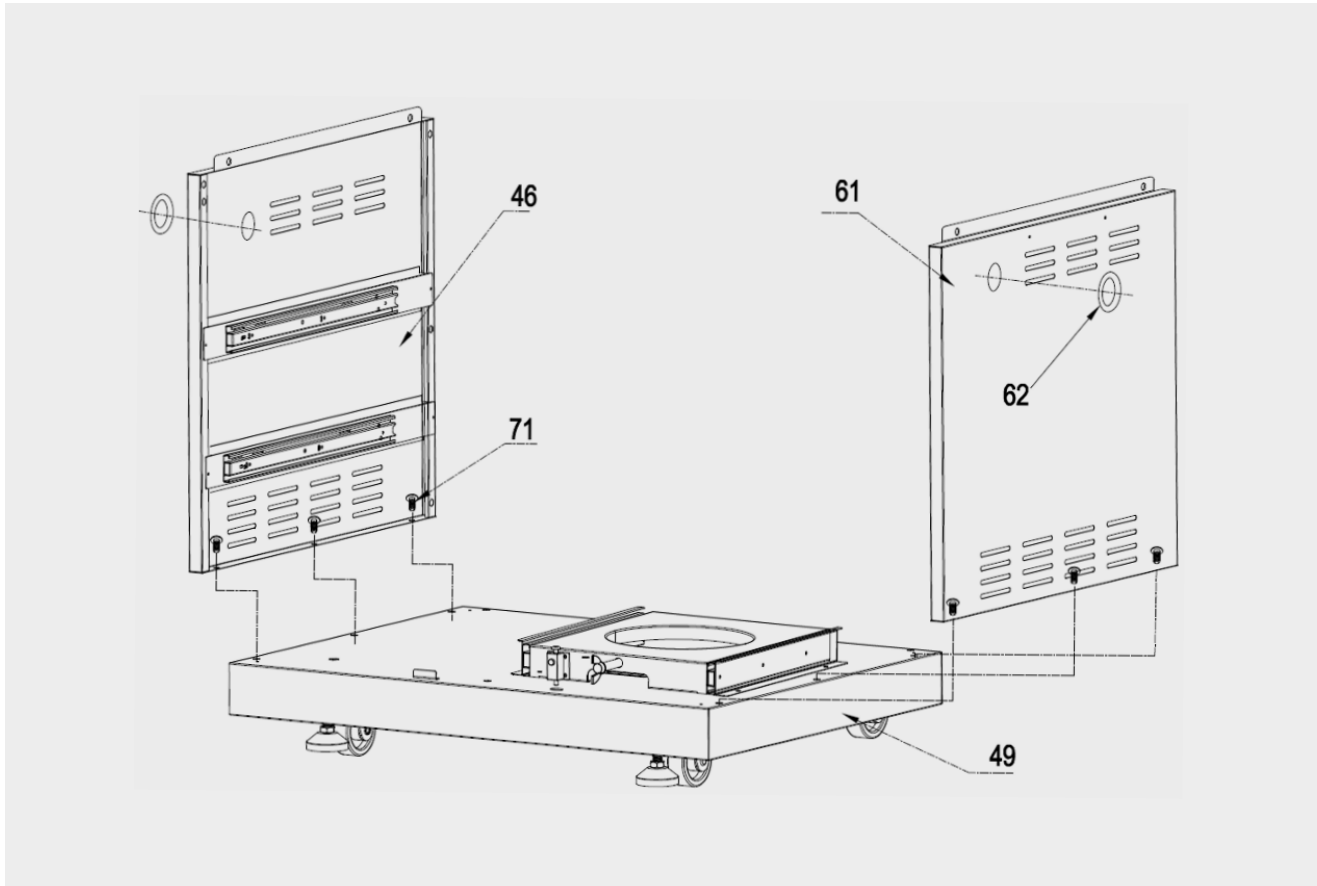
ÉTAPE 2

1. Une fois les roues et les pattes installées, retournez la base de la bombonne de propane.
2. Utilisez quatre (4) vis à tête plate Phillips de 5/32" x 5/16" (pièce n° 72) pour fixer le support de la base pour la bombonne de propane (pièce n° 59) à la base même (pièce n° 49).
3. Utilisez deux (2) vis à tête plate Phillips de 5/32" x 5/16" (pièce n° 72) pour fixer la barrière de porte (pièce n° 54) à la base (pièce n° 49).



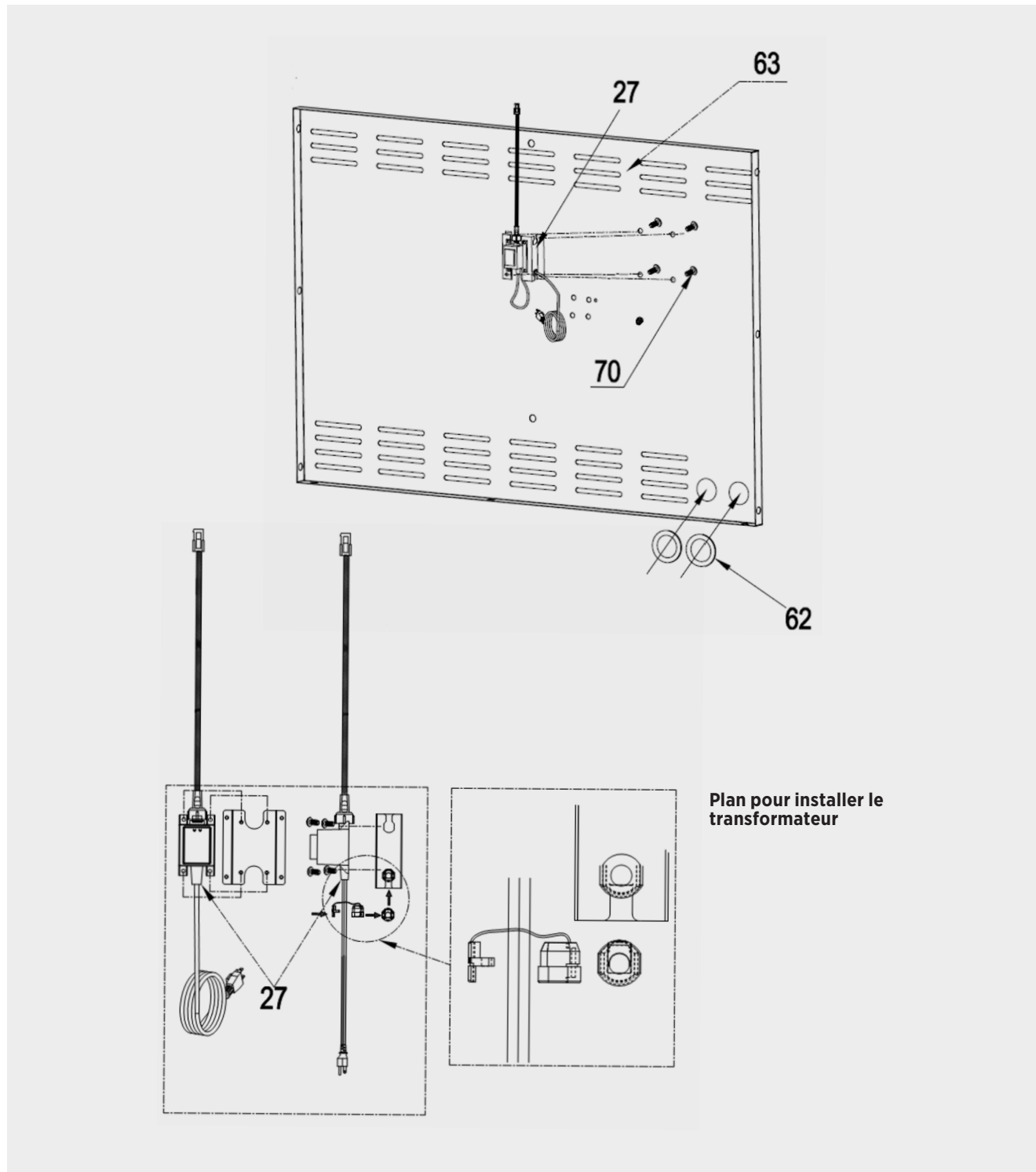
ÉTAPE 3

1. Utilisez six (6) vis à tête ronde antidérapantes Phillips de 1/4" x 1/2" (pièce n° 71) pour fixer le panneau latéral gauche A (pièce n° 46) et le panneau latéral droit A (pièce n° 61) à la base de la bombonne de propane (pièce n° 49).
2. Fixez deux (2) joints en caoutchouc (pièce n° 62) aux endroits désignés sur le panneau latéral gauche A (pièce n° 46) et le panneau latéral droit A (pièce n° 61).



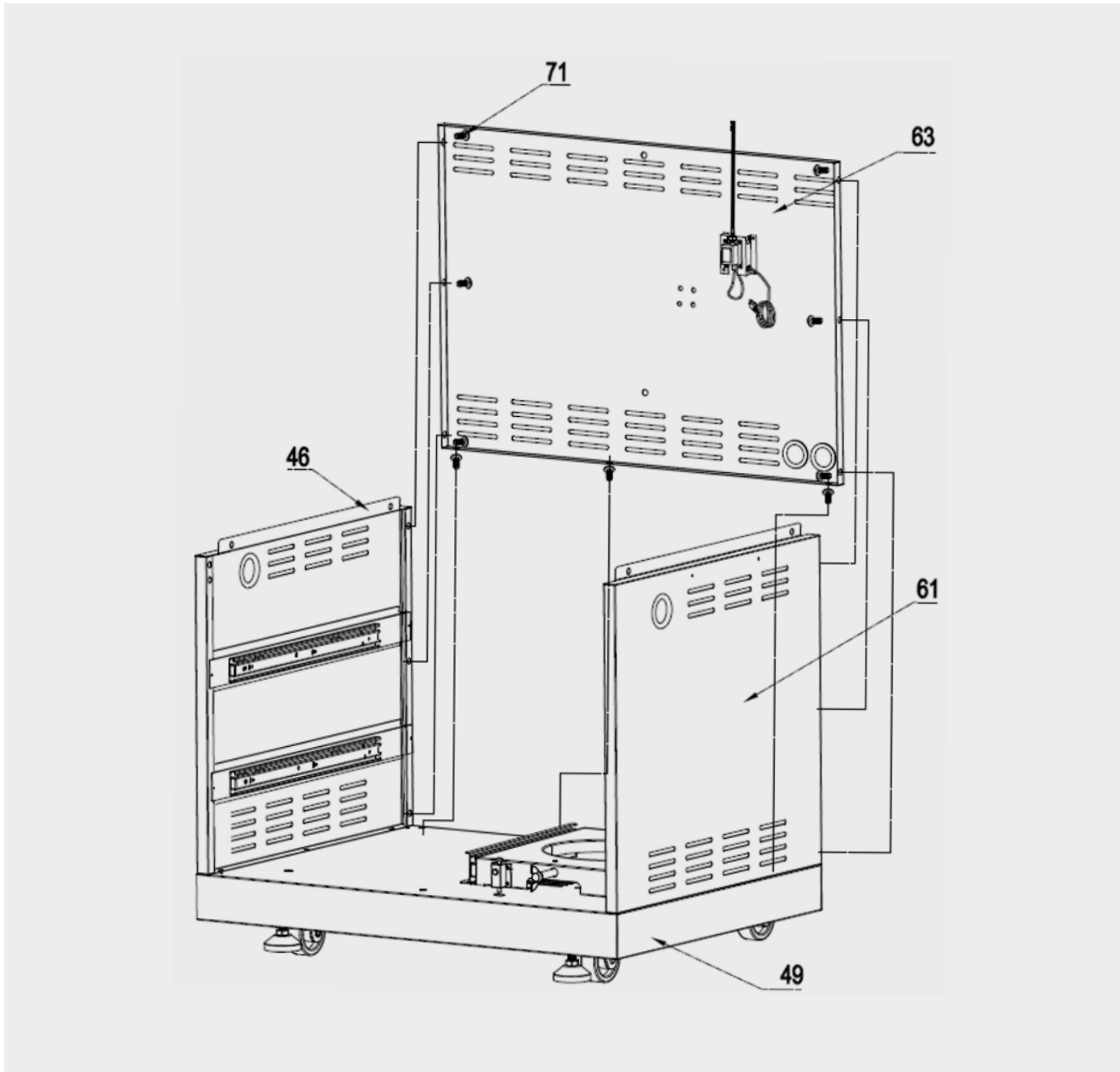
ÉTAPE 4

1. Prenez le transformateur aux normes américaines (pièce n° 27) dans l'emballage du gril.
2. Utilisez quatre (4) vis à tête ronde Phillips de 5/32" (pièce n° 70) pour installer le transformateur (pièce n° 27) sur le panneau arrière A (pièce n° 63). Faites attention de ne pas endommager la fiche d'alimentation en bas et la boucle en haut.
3. Fixez deux (2) joints en caoutchouc (pièce n° 62) aux endroits désignés sur le panneau arrière A (pièce n° 63).



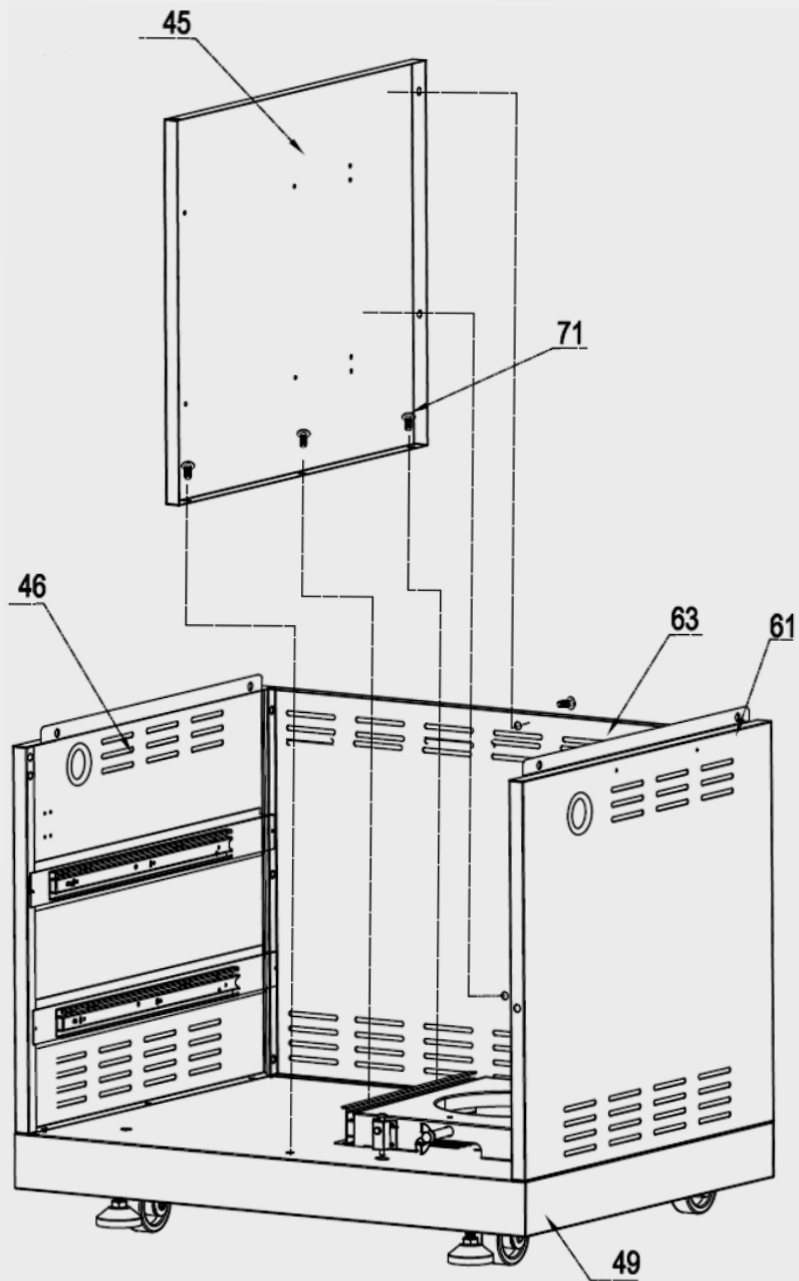
ÉTAPE 5

1. Utilisez trois (3) vis à tête ronde antidérapantes Phillips de 1/4" x 1/2" (pièce n° 71) pour installer le panneau arrière A (pièce n° 63) sur la base de la bombonne de propane (pièce n° 49).
2. Utilisez trois (3) vis à tête ronde antidérapantes Phillips de 1/4" x 1/2" (pièce n° 71) pour connecter le panneau arrière A (pièce n° 63) aux panneaux latéraux gauche A (pièce n° 46) et droit A (pièce n° 61).



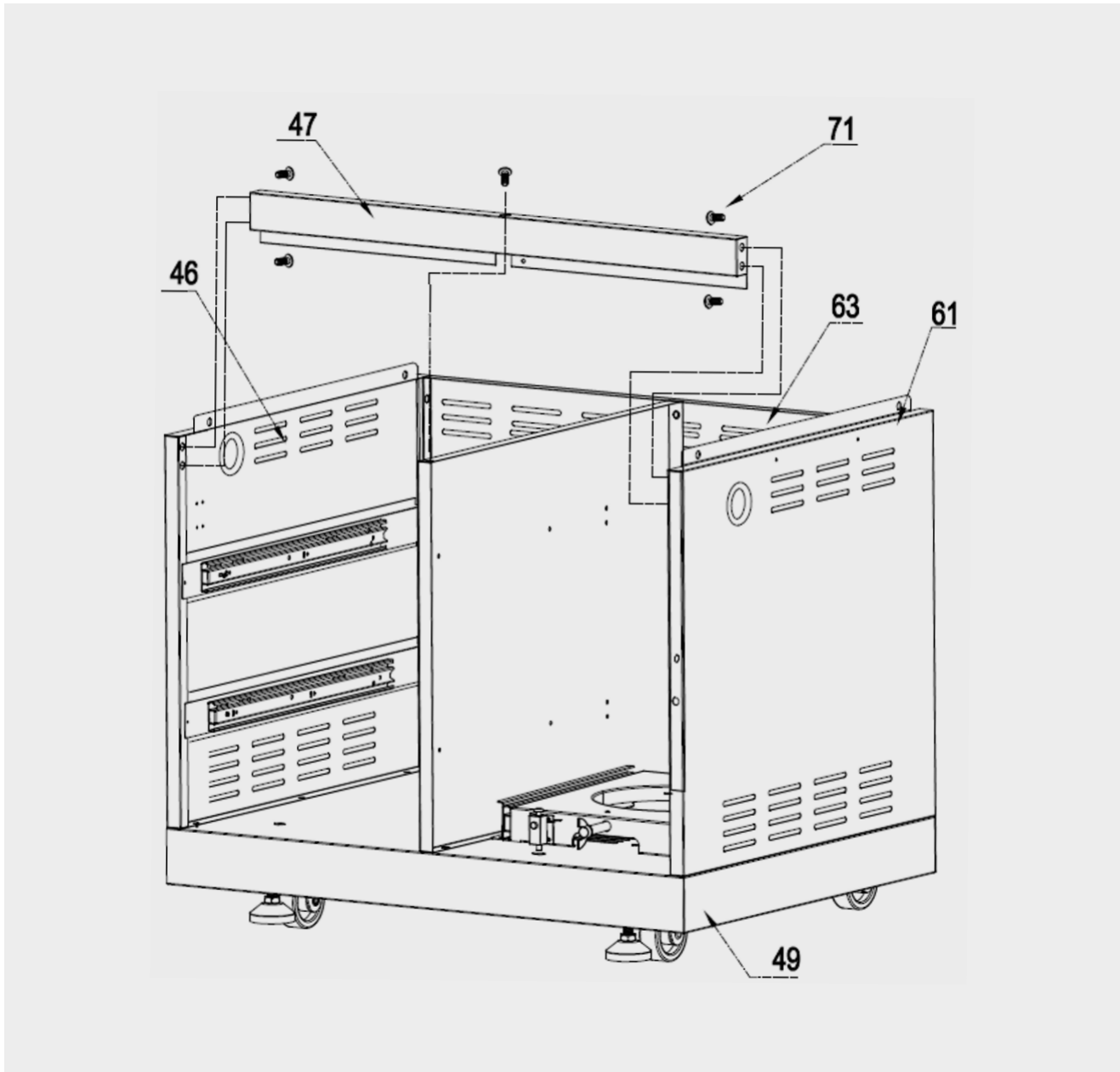
ÉTAPE 6

1. Utilisez cinq (5) vis à tête ronde antidérapantes Phillips de 1/4" x 1/2" (pièce n° 71) pour connecter le panneau à clapet (pièce n° 45) avec la base (pièce n° 49) et le panneau arrière A (pièce n° 63).



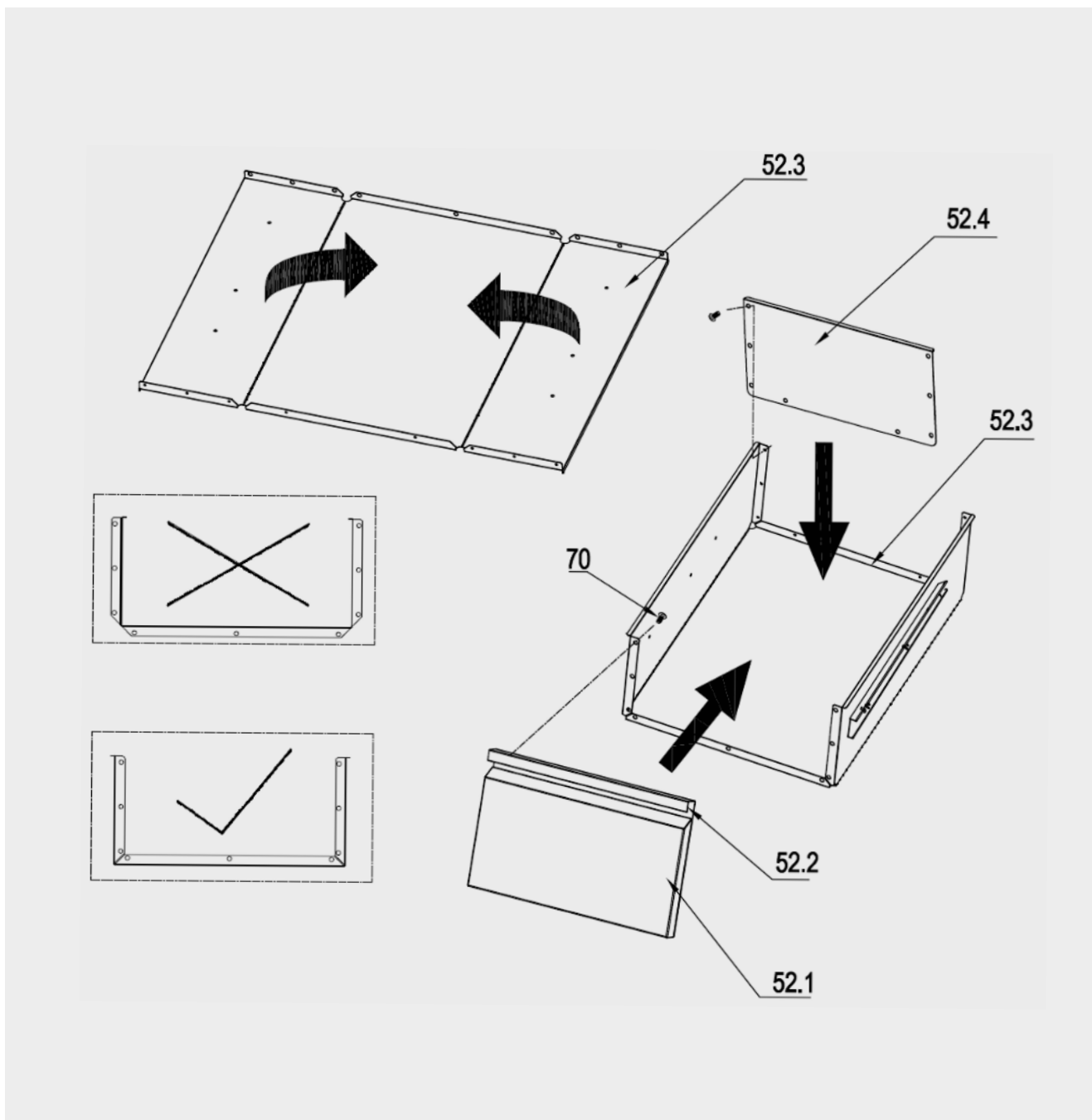
ÉTAPE 7

1. Utilisez cinq (5) vis à tête ronde antidérapantes Phillips de 1/4" x 1/2" (pièce n° 71) pour raccorder la poutre (pièce n° 47) au panneau latéral gauche A (pièce n° 46), au panneau à clapet (pièce n° 45) et au panneau latéral droit A (pièce n° 61).



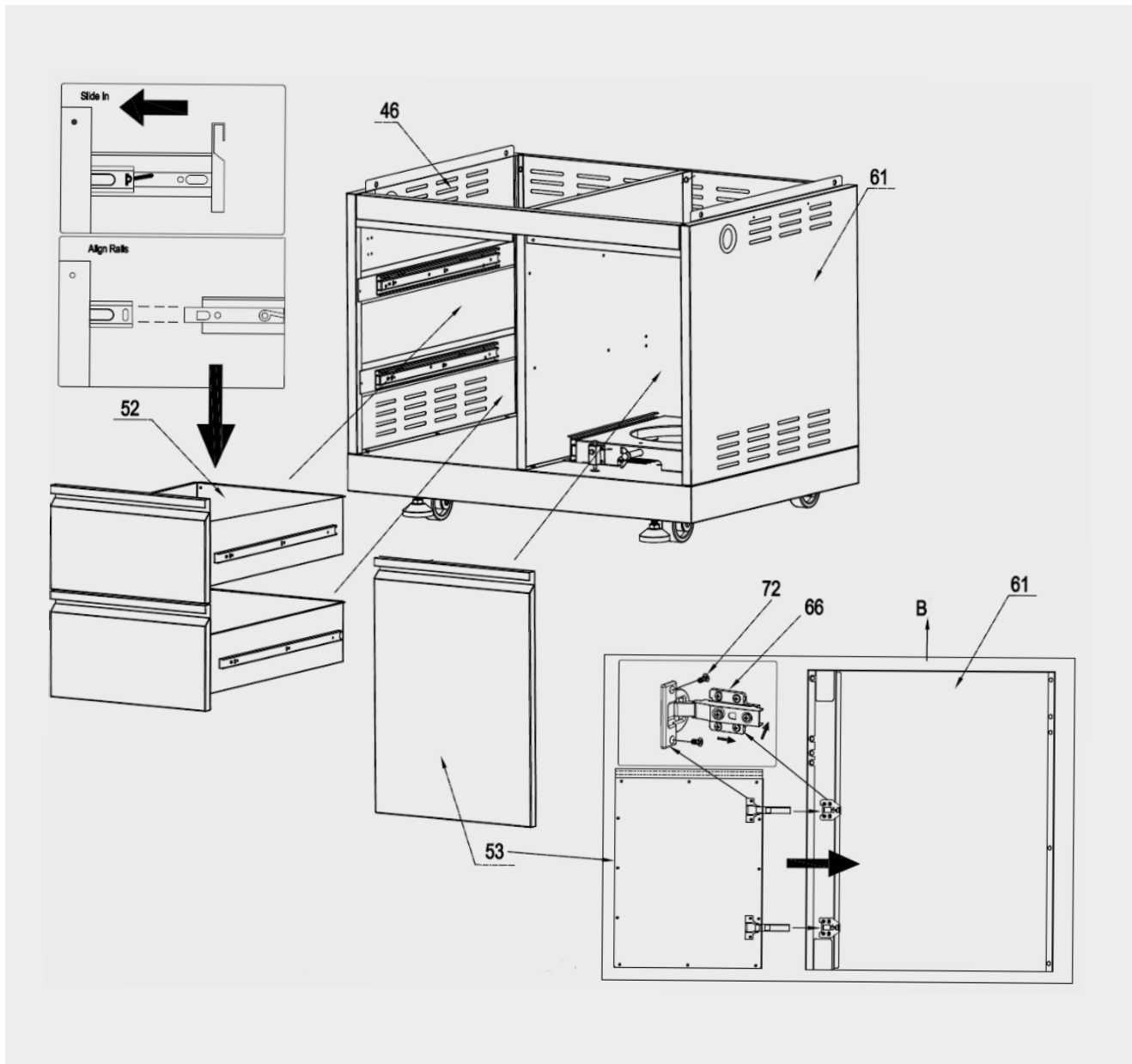
ÉTAPE 8

1. Vérifiez le rebord de la plaque centrale du tiroir (pièce n° 52.3) et confirmez qu'il est orienté vers le haut. Sinon, le pliage se fera dans le mauvais sens (voir l'image ci-dessous qui montre le mauvais sens de pliage avec un « x »). Faites attention lorsque vous pliez.
2. Utilisez huit (8) vis à tête ronde Phillips de 5/32" (pièce n° 70) pour installer la plaque de fond du tiroir (pièce n° 52.4) sur la plaque centrale du tiroir (pièce n° 52.3).
3. Utilisez neuf (9) vis à tête ronde Phillips de 5/32" (pièce n° 70) pour installer la plaque soudée du panneau frontal du tiroir (pièce n° 52.1) sur la plaque centrale du tiroir (pièce n° 52.3).
4. Répétez les étapes 1 à 3 pour assembler le deuxième tiroir.



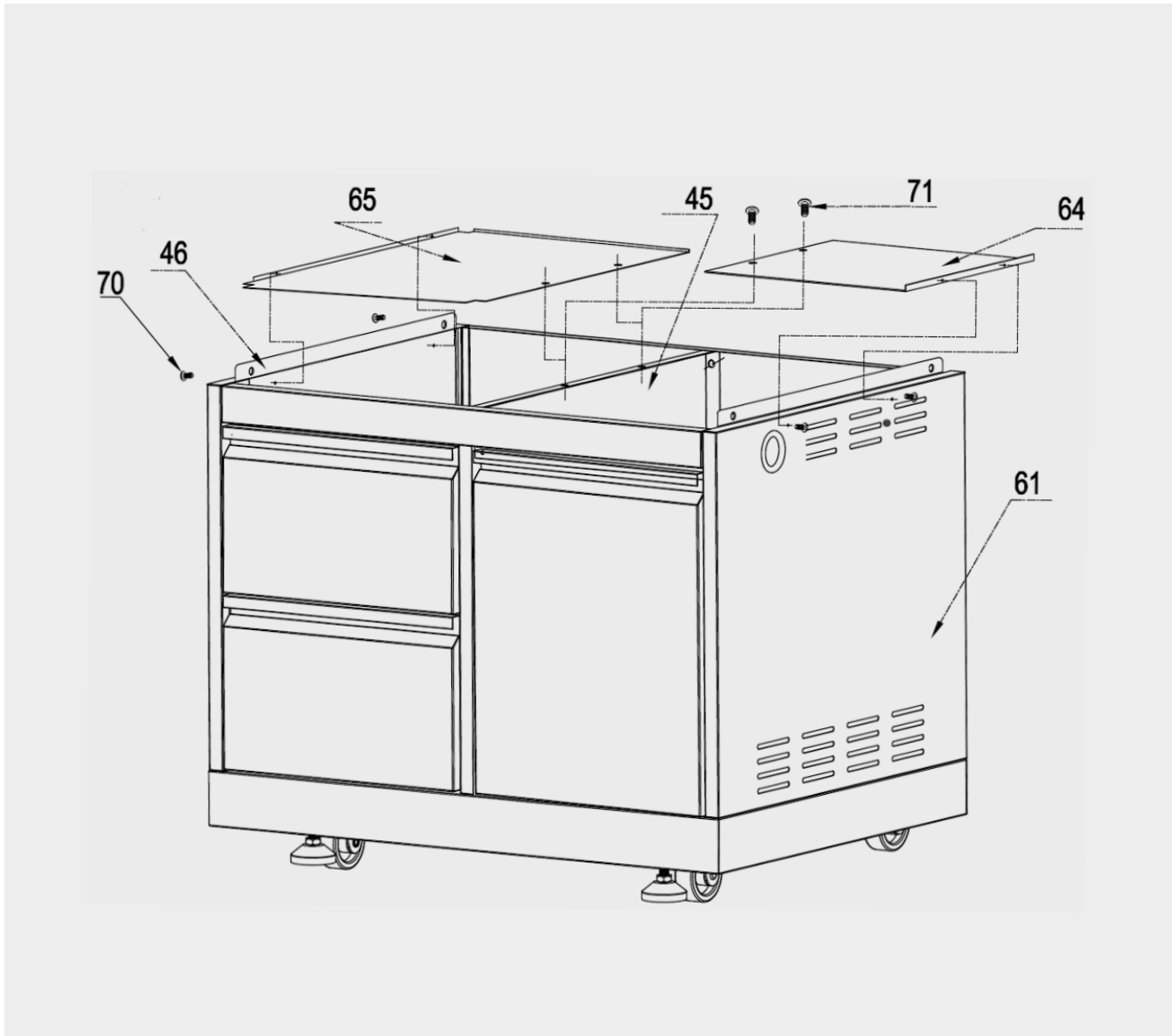
ÉTAPE 9

1. Insérez les deux (2) tiroirs assemblés (pièce n° 52) dans le module.
2. Divisez la charnière de porte en deux parties (pièce n° 66) et utilisez douze (12) vis à tête plate Phillips de 5/32" x 5/16" (pièce n° 72) pour installer les charnières sur le panneau latéral droit A (pièce n° 61) et la porte (pièce n° 53).
3. Installez la porte (pièce n° 53) comme on le montre sur l'image ci-dessous.



ÉTAPE 10

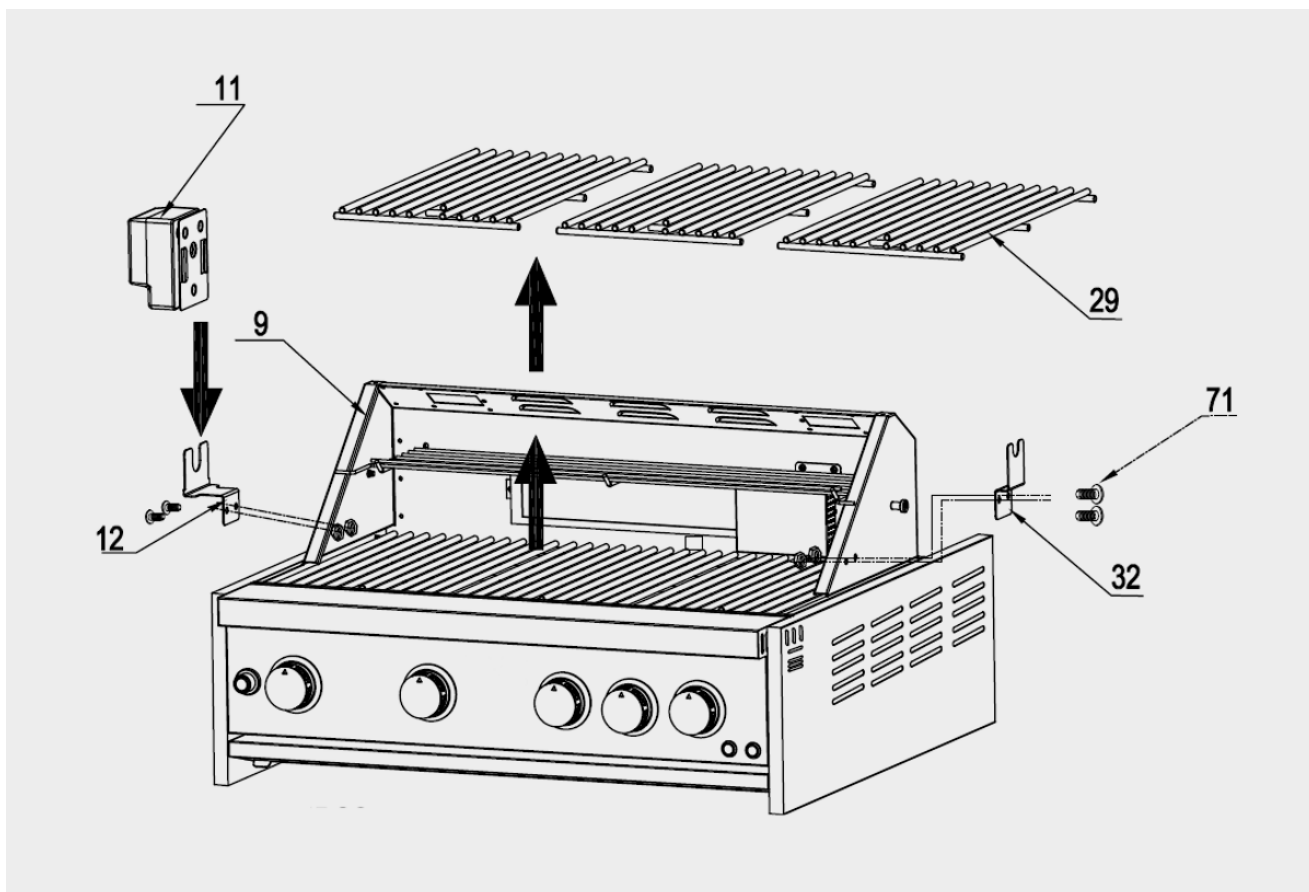
1. Utilisez deux (2) vis à tête ronde Phillips de 5/32" (pièce n° 70) pour installer le panneau stratifié (pièce n° 65) sur le panneau latéral gauche A (pièce n° 46).
2. Utilisez deux (2) vis à tête ronde Phillips de 5/32" (pièce n° 70) pour installer le bouclier thermique de la bombonne de propane (pièce n° 64) sur le panneau latéral droit A (pièce n° 61).
3. Utilisez deux (2) vis à tête ronde antidérapantes Phillips de 1/4" x 1/2" (pièce n° 71) pour installer le bouclier thermique de la bombonne de propane (pièce n° 64) et le panneau stratifié (pièce n° 65) sur le panneau à clapet (pièce n° 45).



MONTAGE DU GRIL À GAZ INTÉGRÉ

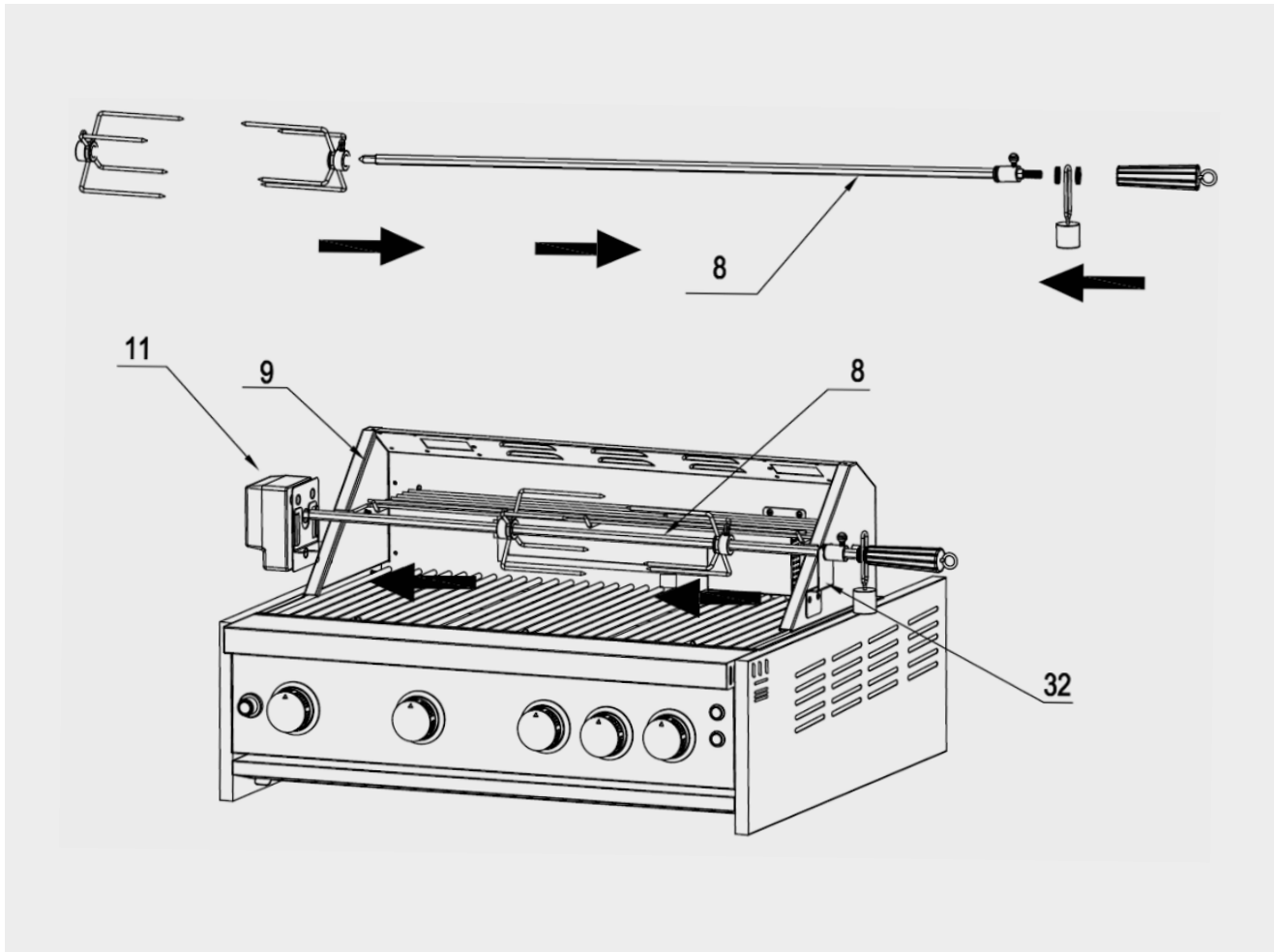
ÉTAPE 1

1. Ouvrez le couvercle du gril. Retirez les trois (3) grilles de cuisson (pièce n° 29) des brûleurs principaux pour éviter tout dommage potentiel.
2. Utilisez deux (2) vis à tête ronde antidérapantes Phillips de 1/4" x 1/2" (pièce n° 71) pour installer le support du moteur (pièce n° 12) dans la cavité du gril (pièce n° 9).
3. Utilisez deux (2) vis à tête ronde antidérapantes Phillips de 1/4" x 1/2" (pièce n° 71) pour installer le support de rôtisserie (pièce n° 32) à la cavité du gril (pièce n° 9).
4. Placez le moteur (pièce n° 11) sur le support du moteur (pièce n° 12) et remettez les trois (3) grilles de cuisson (pièce n° 29) en place.
5. Installez la grille de réchaud supérieure (pièce n° 7) sur la cavité du gril (pièce n° 9).



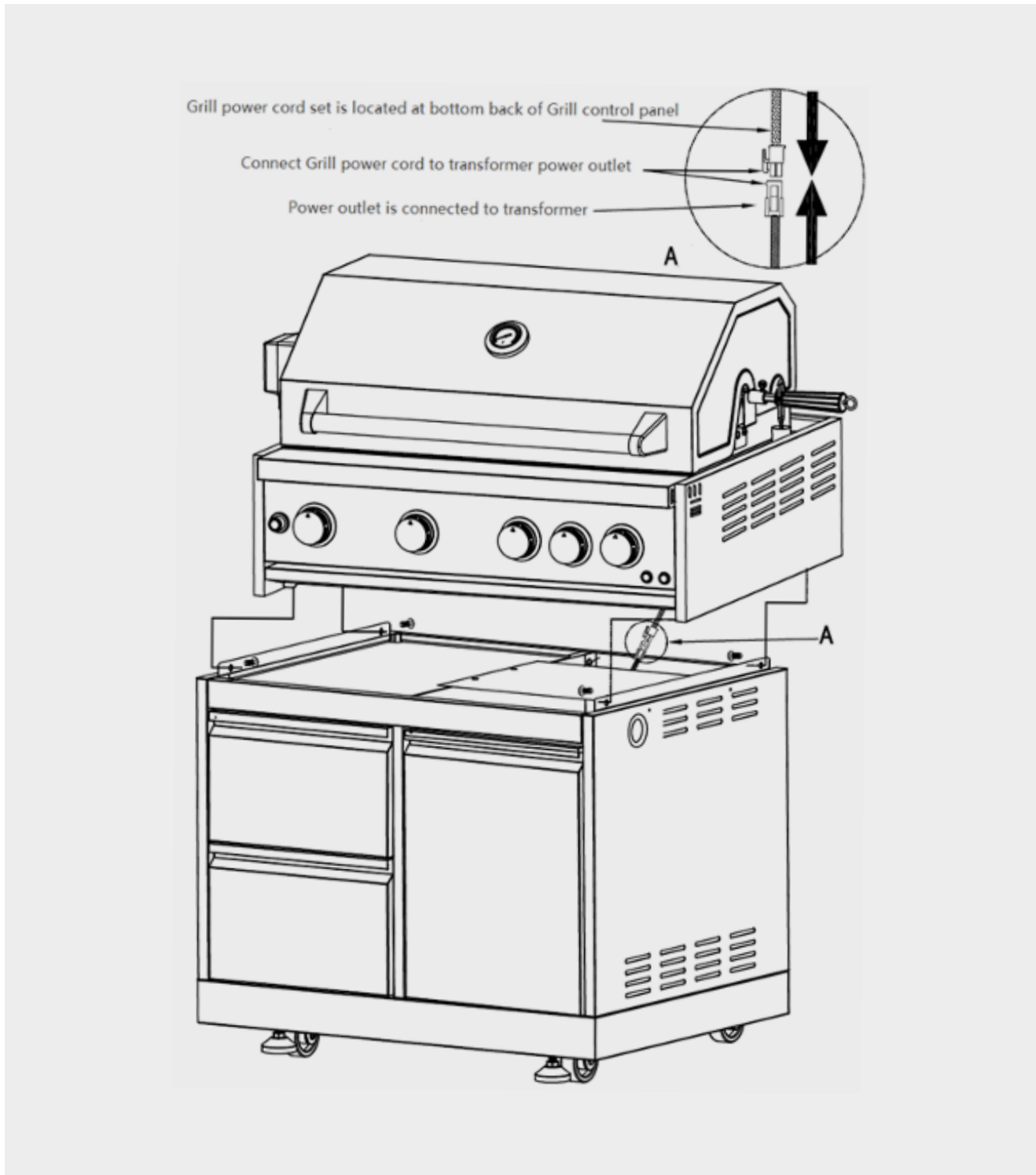
ÉTAPE 2

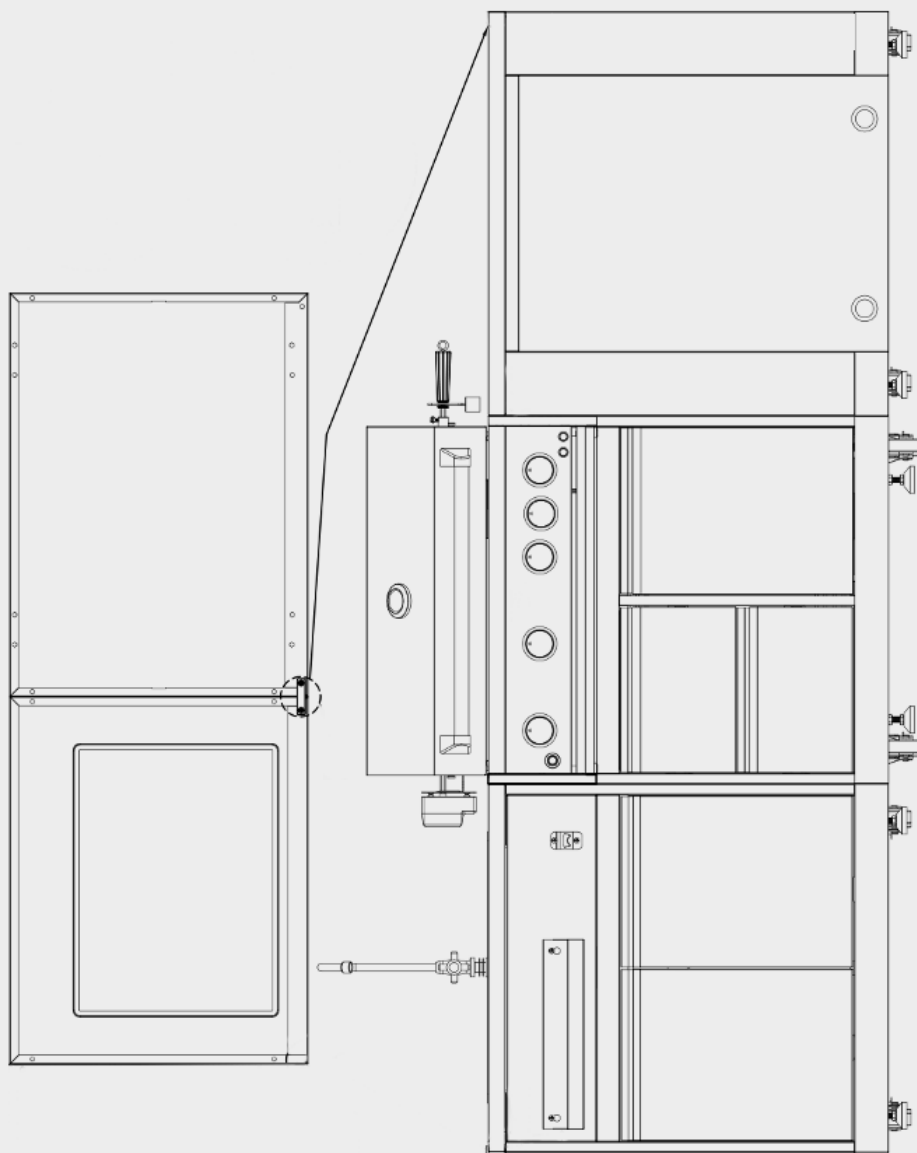
1. Installez les broches dans le milieu de la rôtisserie (pièce n° 8) et serrez-les.
2. Installez le poids et la poignée sur le côté droit de la rôtisserie (pièce n° 8).
3. Insérez le côté pointu de la rôtisserie (pièce n° 8) dans le moteur (pièce n° 11) et l'autre côté sur le support de la rôtissoire (pièce n° 32).



ÉTAPE 3

1. Enlevez les tiroirs et ouvrez la porte droite du module.
2. Utilisez quatre (4) vis à tête ronde antidérapantes Phillips de 1/4" x 1/2" (pièce n° 71) pour connecter le gril au module (consultez le manuel d'utilisation pour l'essai d'étanchéité).
3. Branchez le cordon d'alimentation du gril à la prise de courant comme indiqué dans le gros plan ci-dessous.

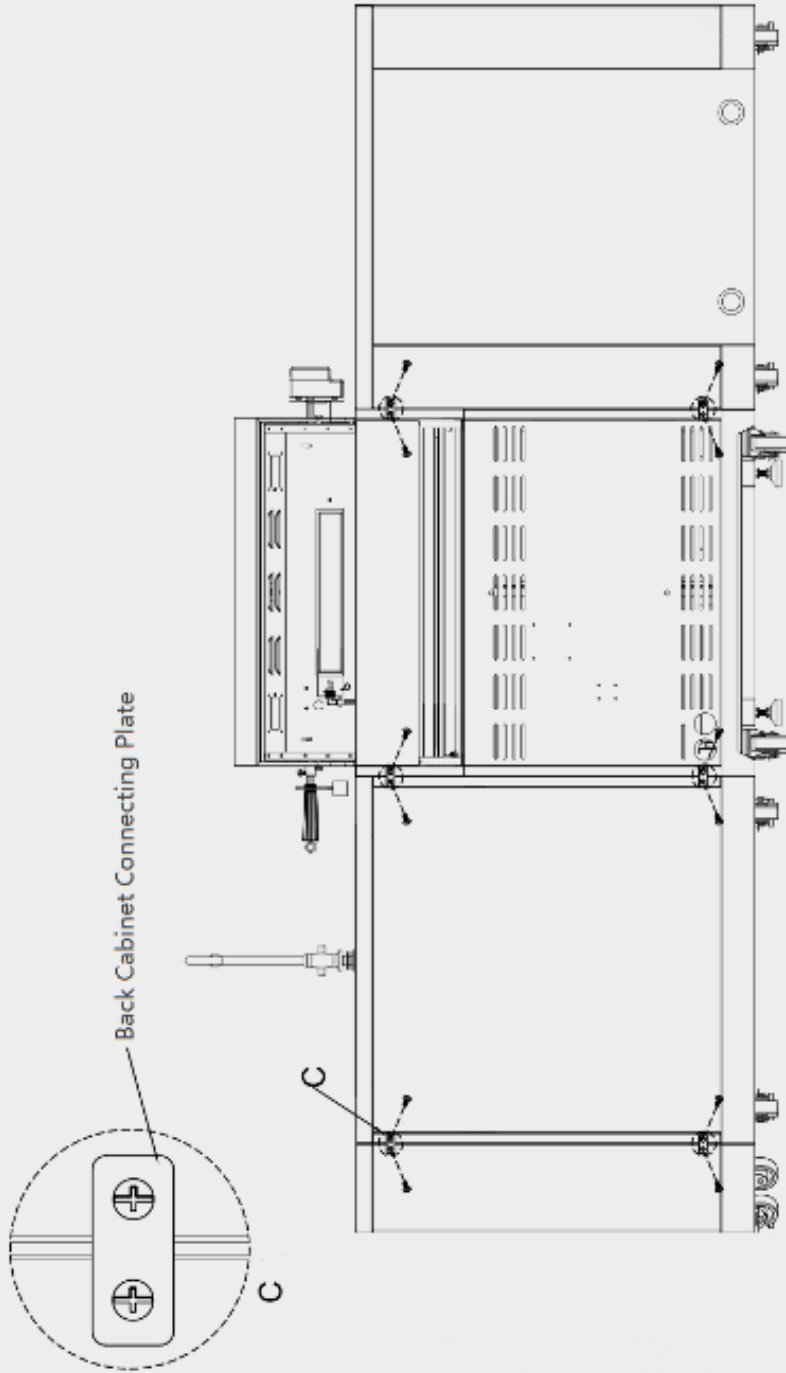




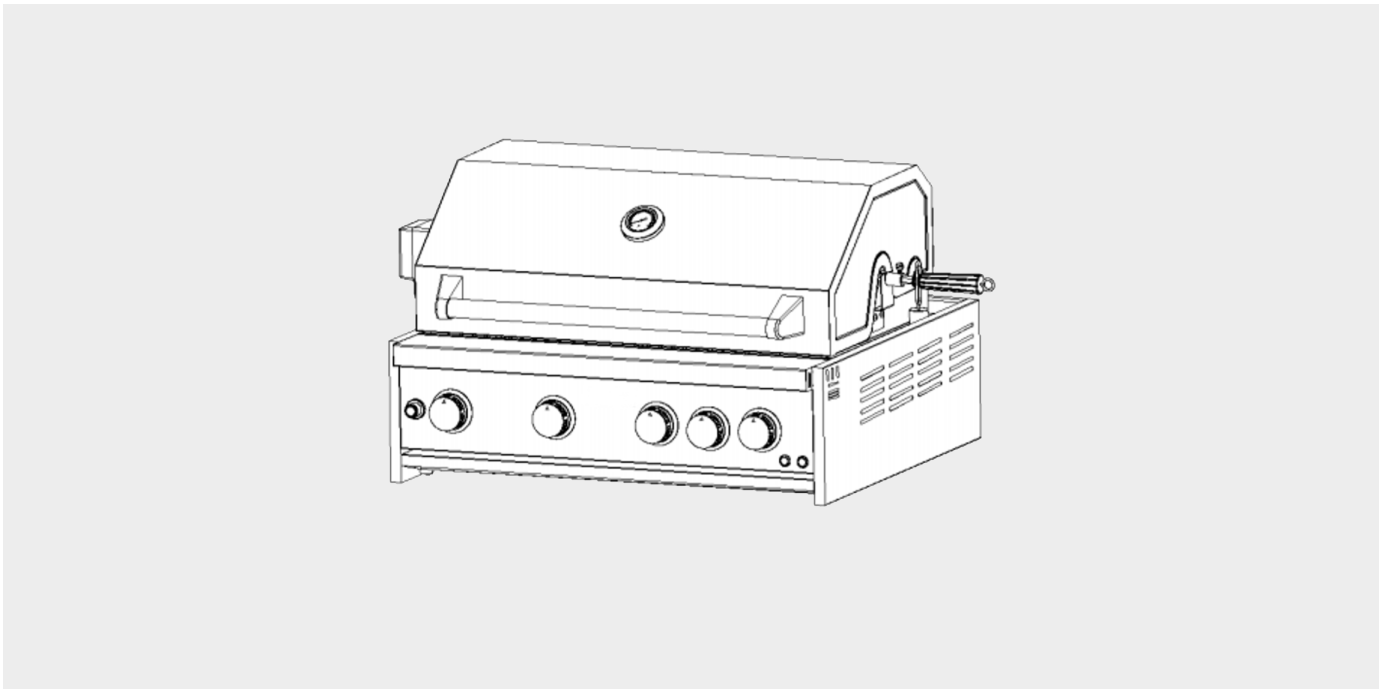
Votre module de cuisine extérieure HOME REFINEMENTS ELEMENT peut être raccordé à tout autre module de la collection ELEMENT.

Si votre aménagement comprend un évier ou un module à appareils, raccordez les deux modules à l'aide de la plaque de jonction et de deux (2) vis à tête ronde Phillips de 1/4" x 1/2".

*** Les modules de grill extérieurs ne peuvent être raccordés que par l'arrière.**



Pour raccorder les panneaux arrière des deux modules, utilisez la plaque de jonction avec deux (2) vis à tête ronde antidérapantes Phillips de 1/4" x 1/2" (pièce n° 72).



GUIDE D'INSTALLATION ET D'ENTRETIEN

INSTALLATION DU GRIL À GAZ ENCASTRÉ ELEMENT (HR-ELGG32-P)

FÉLICITATIONS POUR L'ACQUISITION DE VOTRE NOUVELLE CUISINE EXTÉRIEURE HOME REFINEMENTS.

Tous nos produits sont fabriqués avec le plus grand soin et soumis à des standards rigoureux de qualité. Le design de chaque module combine esthétique et fonctionnalité, dans le but de vous faire vivre une expérience unique et remarquable.

POUR TOUTE QUESTION CONCERNANT VOTRE CUISINE EXTÉRIEURE, N'HÉSITÉZ PAS À COMMUNIQUER AVEC NOTRE SERVICE À LA CLIENTÈLE.

1 866 901-5624

serviceclientele@homerefinements.ca

ATTENTION

Conservez ce guide après l'installation de votre cuisine.
Il contient des informations importantes sur l'entretien et la garantie.

IMPORTANT

Installateur : laissez ces instructions de montage au propriétaire.

Propriétaire : conservez ces instructions de montage pour vous y référer plus tard et pour l'inspecteur en électricité.



DANGER

Si vous sentez une odeur de gaz :

1. Coupez l'alimentation en gaz de l'appareil.
2. Éteignez toute flamme nue.
3. Ouvrez le couvercle.
4. Si l'odeur persiste, éloignez-vous de l'appareil et appelez immédiatement votre fournisseur de gaz ou le service d'incendie.



AVERTISSEMENT

1. Valider que le site d'installation puisse supporter le poids de votre cuisine extérieure (balcon, patio et terrasse) et les utilisateurs du même coup.
2. Ne stockez pas de bonbonnes de gaz à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil (autre que la bonbonne connectée à l'appareil).

L'installation doit être conforme aux codes locaux ou, en l'absence de tels codes, au National Fuel Gas Code (ANSI Z223.1/NFPA 54) ; au Natural Gas and Propane Installation Code (CSA B149.1) ; ou au Propane Storage and Handling Code (CSA B149.2).

L'appareil de cuisson à gaz extérieur, une fois installé, doit être mis à la terre conformément aux codes locaux ou, en l'absence de tels codes, au National Electrical Code (ANSI/NFPA 70) ou au Code canadien de l'électricité, Partie I (CSA C22.1).

TABLE DES MATIÈRES

SÉCURITÉ DES GRILS EXTÉRIEURS	29
CONSIGNES IMPORTANTES DE SÉCURITÉ	30
EXIGENCE D'INSTALLATION	31
SPÉCIFICATIONS DU GRIL EXTÉRIEUR INTÉGRÉ	32
RACCORD AU GAZ PROPANE	34
INSTRUCTIONS POUR LE GRIL	37
UTILISATION DE VOTRE GRIL À GAZ	38
UTILISATION DE VOTRE BRÛLEUR DE LA RÔTISSOIRE	40
ENTRETIEN DU GRIL EXTÉRIEUR	41
REPLACEMENT DE LA PILE DE L'ALLUMEUR	41
NETTOYAGE GÉNÉRAL	41
ACIER INOXYDABLE	41
GRILLES DU GRILL	41
GRILLE DE RÉCHAUD	42
EXTÉRIEUR	42
INTÉRIEUR	42
BRÛLEURS	42
BRÛLEURS DE LA RÔTISSOIRE	43
ÉGOUTTOIR	43
BOUTONS ET COLLETS	43
ILLUSTRATIONS SUR LE PANNEAU DE COMMANDE	43
DÉPANNAGE	44
GARANTIE	46
CUISINES D'EXTÉRIEUR DE LA COLLECTION ELEMENT	47

SÉCURITÉ DES GRILS EXTÉRIEURS

VOTRE SÉCURITÉ ET CELLE DES AUTRES SONT TRÈS IMPORTANTES.

Ce guide contient plusieurs mesures de sécurité importantes pour votre appareil. Lisez et suivez toujours tous les avertissements de sécurité.



- Ce pictogramme est le symbole d'alerte de sécurité.
- Ce symbole vous avertit des dangers potentiels qui peuvent vous tuer ou vous blesser ou blesser et tuer d'autres personnes.
- Le symbole d'alerte de sécurité est suivi d'un avertissement et des mots « DANGER » ou « AVERTISSEMENT ». Ces mots signifient que :
 - **Le non-respect de ces instructions peut entraîner un incendie ou une explosion susceptible de provoquer des blessures graves, la mort ou des dommages matériels.**
 - **Le non-respect de ces instructions peut entraîner la mort ou des blessures graves.**

Tous les messages de sécurité vous indiquent le danger potentiel, comment réduire le risque de blessure et ce qui se passera si les instructions ne sont pas suivies.



AVERTISSEMENT

- Utilisez cet appareil à l'extérieur uniquement.
- Veillez à lire et comprendre ces instructions avant d'utiliser l'appareil.
- Avertissement : tenez les enfants à l'écart comme les pièces peuvent devenir très chaudes.
- Tenez cet appareil loin des matériaux inflammables pendant son utilisation.
- Ne déplacez jamais l'appareil pendant son utilisation.
- Coupez l'alimentation en gaz à partir de la bonbonne de propane après utilisation.
- N'apportez aucune modification à l'appareil



AVERTISSEMENT

Serrez fermement tous les raccords de gaz.

Demandez à un technicien qualifié de confirmer que la pression du gaz ne dépasse pas la pression recommandée. Voici des exemples de techniciens qualifiés :

- Personnel de chauffage autorisé,
- Personnel autorisé du fournisseur de gaz et personnel de service autorisé.

Si votre appareil est installé par une personne non qualifiée, vous courez le risque d'une explosion, d'un incendie ou de la mort.

*La température maximale du gril est de 600 F.

CONSIGNES IMPORTANTES DE SÉCURITÉ



AVERTISSEMENT

Conservez ces instructions pour pouvoir vous y référer ultérieurement.

Suivez les précautions de base ci-dessous pour réduire le risque d'incendie, de choc électrique, de blessure ou de dommage lorsque vous utilisez l'appareil de cuisson au gaz extérieur :

- Les appareils de cuisson au gaz extérieur ne sont pas conçus pour être installés dans un bateau ou même dessus.
- Respectez toujours les dégagements minimaux nécessaires avec toute construction combustible. Voir la section « Exigences en matière d'emplacement ».
- L'appareil de cuisson au gaz extérieur ne doit pas être placé sous une construction combustible non protégée.
- L'appareil de cuisson au gaz extérieur doit être utilisé à l'extérieur et jamais dans un bâtiment, un garage ou tout autre endroit fermé.
- Maintenez le cordon d'alimentation électrique et le tuyau d'alimentation en gaz à l'écart de toute surface chaude.
- Maintenez la zone de l'appareil de cuisson au gaz extérieur dégagée et exempte de matériaux combustibles, d'essence et d'autres vapeurs et liquides inflammables.
- N'obstruez jamais le flux d'air, de combustion et de ventilation. Maintenez les ouvertures de ventilation de l'enceinte de la bombonne libres et dégagées de tout débris.
- Inspectez le tuyau d'alimentation de la bombonne de gaz avant chaque utilisation de l'appareil. Contactez votre revendeur et n'utilisez que des tuyaux de rechange recommandés pour un appareil de cuisson au gaz extérieur.
- Vérifiez les flammes du brûleur. Elles doivent être bleues ou légèrement jaunes.
- Vérifiez que les tubes du brûleur ne contiennent pas d'insectes ou de nids d'insectes et nettoyez-les si nécessaire. Un tube bouché peut entraîner un incendie sous l'appareil.
- Ce modèle est conçu pour être utilisé avec une bombonne de propane liquide standard de 20 lb.
- Confirmez qu'il n'y a pas de fuites aux raccords chaque fois que vous branchez la bombonne de propane. Voir la section « Instructions de montage » pour plus de détails.
- Si l'appareil de cuisson à gaz extérieur n'est pas utilisé, l'alimentation en gaz doit être coupée directement à la bombonne.
- Le stockage d'un appareil de cuisson au gaz extérieur à l'intérieur n'est autorisé que si les bombonnes de gaz sont débranchées et retirées de l'appareil.
- Les bombonnes doivent être entreposées à l'extérieur, hors de la portée des enfants, et ne doivent pas être entreposées dans un bâtiment, un garage ou tout autre endroit fermé.
- Utilisez le régulateur de pression et le tuyau fournis avec l'appareil de cuisson au gaz extérieur. Pour remplacer le régulateur de gaz et la tuyauterie, utilisez uniquement les modèles spécifiés par le fabricant.
- Placez le bouchon anti-poussière sur la sortie du robinet de la bombonne dès que vous cessez d'utiliser la bombonne. Utilisez uniquement le capuchon anti-poussière fourni avec le robinet de la bombonne. Si vous utilisez un autre type de capuchons ou de bouchons, vous courrez le risque de causer une fuite de gaz.
- Le non-respect de ces instructions peut entraîner un incendie et provoquer des blessures graves, voire mortelles.
- Ne stockez pas de bombonnes de rechange sous l'appareil ou à proximité.
- N'utilisez que des bombonnes de gaz de propane liquéfié construites et marquées conformément aux spécifications et exigences du département américain du transport des marchandises dangereuses et de la Commission (CAN/CSA-B339).
- La bombonne utilisée doit avoir un collier pour protéger le robinet.

EXIGENCE D'INSTALLATION

OUTILS ET PIÈCES

Rassemblez les outils et les pièces nécessaires avant de commencer le montage. Lisez et suivez les instructions fournies avec tous les outils énumérés ici.

Outils nécessaires

- Ruban à mesurer
- Clé à tube
- Petit tournevis à tête plate
- Solution ou savon non corrosif pour détecter les fuites
- Ciseaux pour retirer les attaches
- Tournevis cruciforme n° 2 et n° 3
- Niveau
- Clé ou pinces

Pièces fournies

- Régulateur de pression et tuyauterie pour le gaz
- Une (1) pile de taille AA
- Sachet avec du matériel

EXIGENCES EN MATIÈRE D'EMPLACEMENT



AVERTISSEMENT

- Risque d'explosion.
- Ne rangez pas la bombonne de gaz dans un garage ou à l'intérieur.
- Ne rangez pas le gril avec une bombonne de gaz dans un garage ou à l'intérieur.
- Le non-respect de ces instructions peut provoquer une explosion ou un incendie pouvant causer des blessures ou la mort.



AVERTISSEMENT

- Risque d'incendie
- N'utilisez pas le gril à proximité de matériaux combustibles.
- Ne stockez pas de matériaux combustibles à proximité du gril pour éviter les risques d'incendie pouvant causer des blessures ou la mort.
- Choisissez un emplacement protégé du vent et des forts courants d'air et éloigné des voies de circulation.
- N'obstruez jamais le flux d'air, de combustion et de ventilation. Respectez le dégagement requis par rapport aux matériaux combustibles :
 - Un dégagement minimum de 36" (914 mm) doit être maintenu entre l'avant du capot, les côtés et l'arrière du gril et toute construction combustible.
 - Un dégagement minimal de 36" (914 mm) doit également être maintenu entre le dessous de la surface de cuisson et toute construction combustible.
- Voir la section « Aide ou service » pour commander.

SPÉCIFICATIONS DU GRILL EXTÉRIEUR INTÉGRÉ



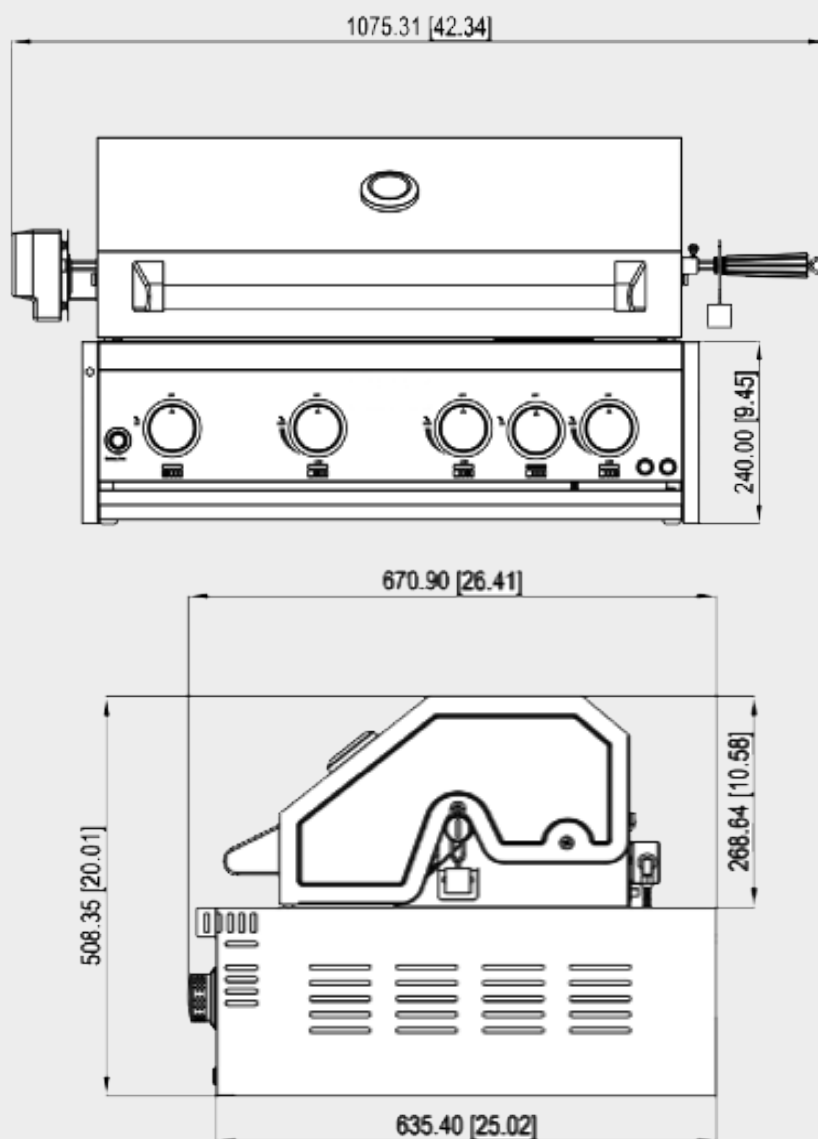
AVERTISSEMENT

Risque d'incendie

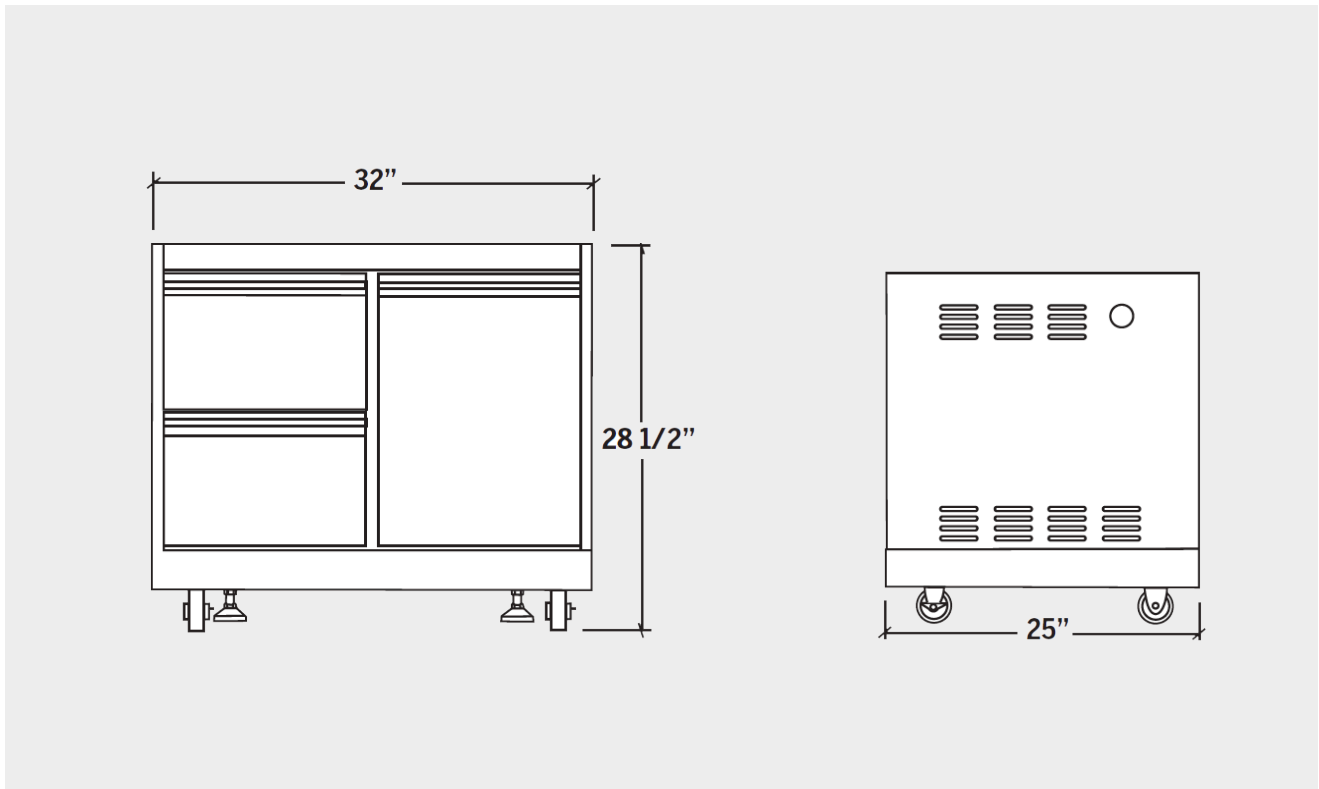
N'installez pas le grill sur des matériaux combustibles ou à proximité sans un couvercle isolé pour éviter les risques d'incendie pouvant causer des blessures ou la mort.

Ce grill d'extérieur encastré a été conçu uniquement pour être installé dans une enceinte encastrée construite avec des matériaux incombustibles tels que des briques, un pare-feu ou de l'acier. N'utilisez pas de bois ou d'autres matériaux combustibles pour construire l'enceinte.

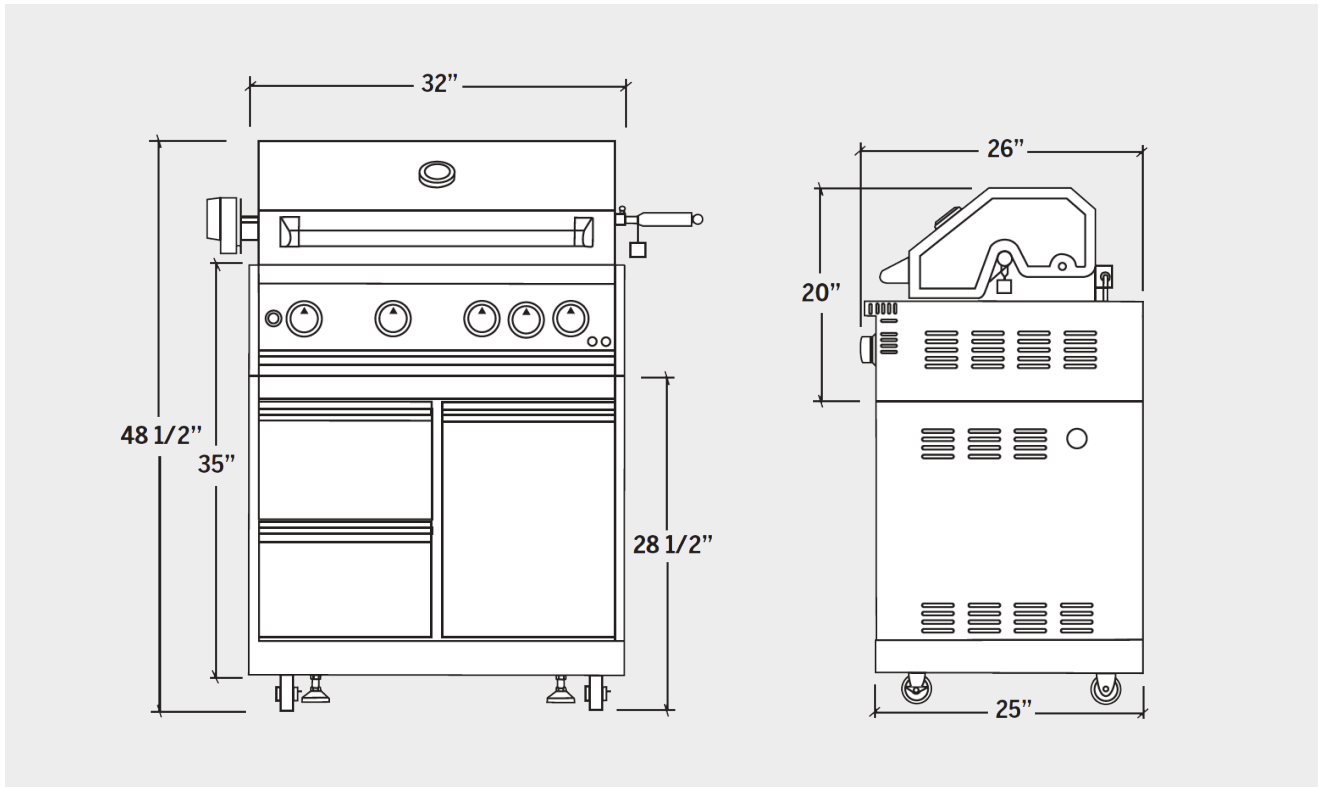
DIMENSIONS DU GRILL AU GAZ ENCASTRÉ ELEMENT (HR-ELGG32-P)



DIMENSIONS DE HR-ELGRB32 ELEMENT BASE POUR GRIL AU GAZ 32" 1 PORTE 2 TIROIRS



DIMENSIONS DE HR-ELKGG32-P ELEMENT GRIL AU GAZ ET BASE 32" 1 PORTE 2 TIROIRS, PROPANE

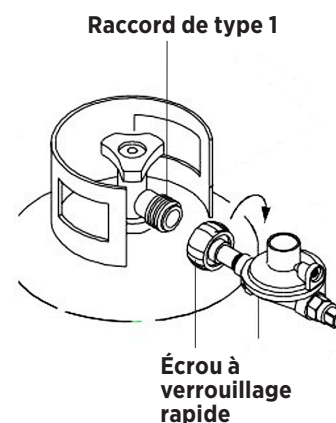


RACCORD AU GAZ PROPANE

RÉGULATEUR DE PRESSION DE GAZ

Utilisez toujours le régulateur de pression de gaz fourni avec ce gril. La pression d'entrée du régulateur (fourni) doit être la suivante pour un bon fonctionnement :

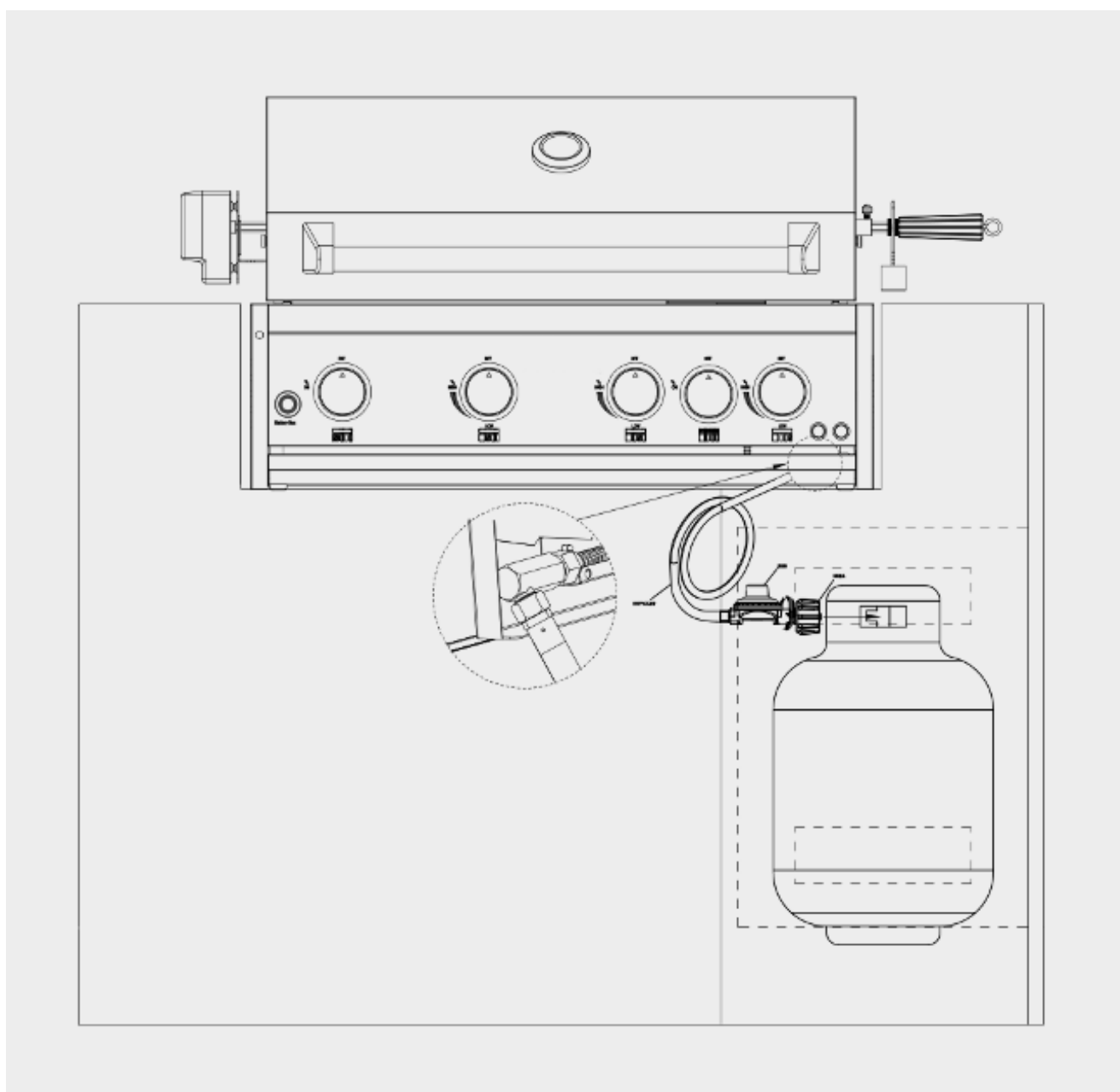
- Utilisez le tuyau pour raccorder le régulateur à votre bombonne de gaz liquéfié.
- Mettez tous les boutons de commande en position « OFF ».
- Inspectez l'orifice du raccord de la vanne et le régulateur pour tout dommage ou débris et nettoyez-les si nécessaire. N'utilisez jamais un équipement endommagé.
- Raccordez le régulateur à la vanne de la bombonne et serrez **À LA MAIN** l'écrou du raccord rapide dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'arrête. **N'UTILISEZ PAS** de clé pour serrer l'écrou, car cela pourrait l'endommager et provoquer une fuite de gaz et un d'incendie.
- Ouvrez le robinet de la bombonne d'un quart à un demi-tour complet (dans le sens inverse des aiguilles d'une montre) et utilisez une solution d'eau savonneuse pour vérifier l'étanchéité de tous les raccords avant d'allumer votre gril. Si vous trouvez une fuite, fermez le robinet de la bombonne et n'utilisez pas votre gril tant que la fuite n'est pas réparée.



INSTALLATION DE LA BOMBONNE DE PROPANE

Ce gril est conçu pour être utilisé avec une bombonne de propane (non fournie). Il vient avec un régulateur de pression et la tuyauterie pour le gaz. Le plateau de la bombonne est compatible avec la plupart des bombonnes de propane sur le marché. La bombonne de propane doit être montée et fixée.

1. Ouvrez les portes de l'armoire.
2. Desserrez la vis de blocage du plateau.
3. Placez la bombonne de propane dans le plateau sous le gril.
4. Serrez la vis de verrouillage dans le sens des aiguilles d'une montre contre le collier inférieur de la bombonne de propane pour la fixer (pour plus de renseignements, consultez le plan d'installation ci-dessous).
5. Pour faciliter l'installation, placez le robinet de la bombonne à droite.



SÉCURITÉ ÉLECTRIQUE

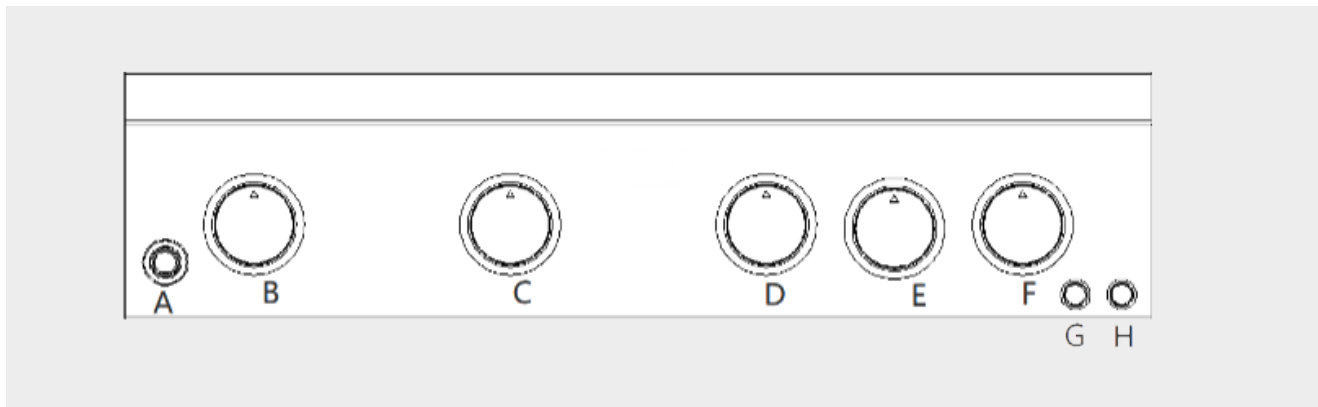
L'équipement électrique fourni avec l'appareil de cuisson au gaz extérieur doit être utilisé et installé selon les instructions suivantes :

- Pour vous protéger contre les chocs électriques, ne plongez pas le cordon ou les fiches dans l'eau ou tout autre liquide.
- Débranchez le gril de la prise lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Laissez refroidir l'appareil avant d'ajouter ou de retirer des pièces.
- N'utilisez pas un appareil de cuisson au gaz extérieur dont le cordon ou la fiche est endommagé, ou si l'appareil fonctionne mal ou a été endommagé de quelque manière que ce soit. Contactez le fabricant pour la réparation.
- Ne laissez pas le cordon pendre sur le bord d'une table ou toucher des surfaces chaudes.
- N'utilisez pas un appareil de cuisson au gaz extérieur à des fins autres que celles prévues.
- Pour brancher votre appareil, branchez le cordon à l'appareil de cuisson au gaz extérieur, puis à la prise de courant.
- Vous devez utiliser un circuit protégé par disjoncteur de fuite à la terre (GFI) avec cet appareil de cuisson au gaz extérieur.
- Ne retirez jamais la fiche de mise à la terre et n'utilisez jamais l'appareil avec un adaptateur à deux broches.
- N'utilisez que des rallonges munies d'une fiche de mise à la terre à trois broches, conçues pour la puissance appropriée et approuvées pour une utilisation à l'extérieur avec un marquage W-A.

INSTRUCTIONS POUR LE GRIL

Le gril que vous avez acheté peut avoir seulement certaines des caractéristiques ci-dessous ou toutes. L'emplacement et l'apparence des caractéristiques présentées ici peuvent ne pas correspondre parfaitement à votre modèle.

PANNEAU DE CONTRÔLE



- A. Boîtier de pile (pour l'allumage)
- B. Bouton du brûleur avant gauche
- C. Bouton du brûleur tubulaire avant gauche
- D. Bouton du brûleur tubulaire avant central
- E. Bouton du brûleur arrière (brûleur de la rôtissoire)
- F. Bouton du brûleur tubulaire avant droit
- G. Interrupteur d'éclairage du bouton du gril
- H. Interrupteur de la lumière de la cavité du gril

UTILISATION DE VOTRE GRIL À GAZ



AVERTISSEMENT

Risque d'explosion.

Ne rangez pas le gril avec une bombonne de gaz dans un garage ou à l'intérieur.

Le non-respect de ces instructions peut entraîner une explosion ou un incendie et causer des blessures ou la mort.



AVERTISSEMENT

Risque d'incendie

N'utilisez pas le gril à proximité de matériaux combustibles.

Ne stockez pas de matériaux combustibles à proximité du gril pour éviter tout risque d'incendie pouvant causer des blessures ou la mort.



AVERTISSEMENT

Risque d'empoisonnement alimentaire

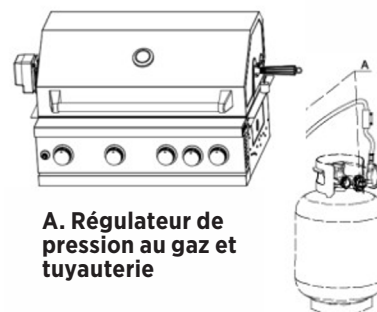
Ne laissez pas reposer d'aliments pendant plus d'une heure avant ou après la cuisson pour éviter les intoxications alimentaires ou autres maladies.



AVERTISSEMENT

Inspectez le tuyau d'alimentation de la bombonne de gaz

Inspectez le régulateur de pression de gaz et la tuyauterie avant chaque utilisation. N'utilisez jamais votre appareil de cuisson au gaz si vous constatez de l'abrasion ou une usure excessive ou si le tuyau est coupé. Faites les remplacements nécessaires avant.



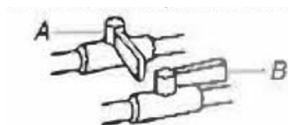
A. Régulateur de pression au gaz et tuyauterie

PRÉPARER L'ALIMENTATION EN GAZ

Confirmez que les boutons de commande sont à «OFF». L'égouttoir doit être en place et poussé au fond, vers l'arrière.

ALLUMEZ L'ALIMENTATION EN GAZ

1. Pour les grils extérieurs équipés d'une bombonne de propane, ouvrez lentement le robinet de la bombonne. REMARQUE : Si le dispositif de limitation du débit s'active, votre gril risque de ne pas s'allumer. Si votre gril s'allume quand même, les flammes seront basses et ne chaufferont pas correctement. Fermez le robinet de la bombonne et tous les boutons de commande et attendez 30 secondes. Après avoir fermé la bombonne, ouvrez très lentement le robinet et attendez 5 secondes avant d'allumer le gril de nouveau.
2. Pour les grils extérieurs avec une source d'alimentation en gaz naturel (le cas échéant), ouvrez le robinet d'arrêt manuel sur la ligne d'alimentation en gaz. Le robinet est ouvert lorsque la poignée est parallèle à la conduite de gaz.



A. Robinet fermé B. Robinet ouvert

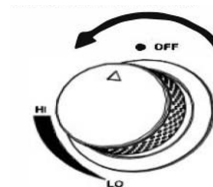
INSTALLATION DE LA PILE DE L'ALLUMEUR

1. Dévissez (dans le sens inverse des aiguilles d'une montre) le capuchon sur le bouton d'allumage du boîtier de la pile (A).
2. Placez une nouvelle pile alcaline « AA » en commençant par l'extrémité négative.
3. Revissez le capuchon du bouton d'allumage (dans le sens des aiguilles d'une montre).

ALLUMAGE DU GRIL PRINCIPAL

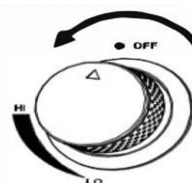
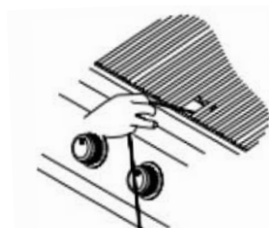
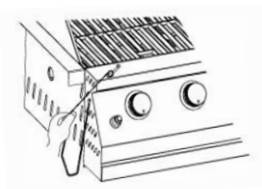
IMPORTANT : Si le brûleur ne s'allume pas immédiatement, tournez le bouton du brûleur à « OFF » et attendez 5 minutes avant de le rallumer.

1. Ne vous penchez pas au-dessus du gril.
2. Sélectionnez le brûleur que vous souhaitez allumer. Appuyez sur le bouton pendant quelques secondes et tournez le bouton de commande du brûleur du gril sur « IGNITE/HI » (continuez de peser sur le bouton).
3. Vous entendrez le bruit « sec » de l'étincelle. Lorsque le brûleur est allumé, relâchez le bouton et tournez le bouton jusqu'au réglage souhaité.
4. Répétez l'opération pour chacun des autres brûleurs si nécessaire.



ALLUMAGE MANUEL DU GRIL PRINCIPAL

1. Ne vous approchez pas du gril et évitez de vous pencher au-dessus.
2. Retirez l'extension d'éclairage manuel (voir l'illustration suivante) et fixez une allumette à l'anneau fendu.
3. Frottez l'allumette pour l'allumer.
4. Guidez l'allumette allumée sous la grille du gril.
5. Pesez sur l'allumage à impulsion et tournez le bouton du brûleur sur « IGNITE/HI ». Le brûleur s'allume immédiatement. Lorsque le brûleur est allumé, tournez le bouton sur le réglage souhaité.
6. Répétez les étapes 2 à 5 pour chaque brûleur principal.
7. Retirez l'allumette et replacez l'extension d'éclairage manuel sur le panneau latéral droit.



IMPORTANT : Si le brûleur ne s'allume pas immédiatement, tournez le bouton du brûleur à « OFF » et attendez 5 minutes avant de le rallumer.

Si vous ne réussissez pas à allumer le brûleur manuellement, contactez le centre de service à la clientèle.



AVERTISSEMENT (APRÈS UTILISATION)

L'entreposage d'un appareil de cuisson à gaz extérieur à l'intérieur n'est autorisé que si la bombonne est débranchée et retirée de l'appareil.

UTILISATION DE VOTRE BRÛLEUR DE LA RÔTISSOIRE

Pour éviter d'endommager la grille, retirez-la lorsque vous utilisez le brûleur de la rôtissoire. N'utilisez pas les brûleurs principaux lorsque le brûleur de la rôtissoire est en service.

ALLUMER LE BRÛLEUR DE LA RÔTISSOIRE

1. Ne vous approchez pas du gril et évitez de vous pencher au-dessus.
2. Appuyez sur l'allumage à impulsion, puis poussez et tournez lentement le bouton du brûleur arrière sur «IGNITE/HI». Vous entendrez le bruit «sec» de l'étincelle.
3. Lorsque le brûleur de la rôtissoire s'allume, continuez à appuyer sur le bouton pendant 15 secondes, puis relâchez le bouton. Le brûleur reste allumé. Vous entendrez le bruit «sec» de l'étincelle jusqu'à ce que vous relâchiez le bouton.

IMPORTANT : Si le brûleur de la rôtissoire ne s'allume pas immédiatement, tournez le bouton du brûleur à «OFF» et attendez 5 minutes avant de le rallumer.

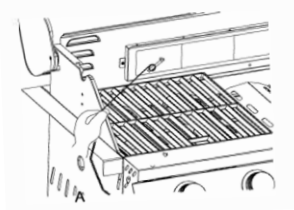
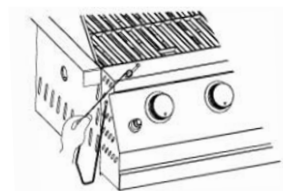
REMARQUE : Le brûleur de la rôtissoire n'a qu'un réglage, élevé.



ALLUMER MANUELLEMENT LE BRÛLEUR DE LA RÔTISSOIRE

1. Ne vous approchez pas du gril et évitez de vous pencher au-dessus.
2. Retirez l'extension d'éclairage manuel (voir l'illustration suivante) et fixez une allumette à l'anneau fendu.
3. Frottez l'allumette pour l'allumer.
4. Tenez délicatement l'allumette allumée près du brûleur de la rôtissoire.
5. Appuyez sur l'allumage à impulsion puis enfoncez et tournez le bouton de commande sur «IGNITE/ON». Continuez à appuyer sur le bouton pendant 15 secondes après l'allumage du brûleur.

IMPORTANT : Si le brûleur de la rôtissoire ne s'allume pas immédiatement, tournez le bouton de commande du brûleur de la rôtissoire sur «OFF» et attendez 5 minutes avant de le rallumer.



AVERTISSEMENT

Ne laissez pas les aliments reposer pendant plus d'une heure avant ou après la cuisson pour éviter les intoxications alimentaires ou autres maladies.

Si possible, utilisez des gants de protection lorsque vous manipulez des éléments chauds. Les pièces scellées par le fabricant ne doivent pas être modifiées par l'utilisateur final.

ENTRETIEN DU GRIL EXTÉRIEUR

REPLACEMENT DE LA PILE DE L'ALLUMEUR

Si les allumeurs ne produisent plus d'étincelles, remplacez la pile.

1. Dévissez le capuchon du bouton de l'allumeur (tournez dans le sens inverse des aiguilles d'une montre).
2. Retirez la pile du compartiment.
3. Placez une nouvelle pile alcaline «AA» en commençant par l'extrémité négative.
4. Revissez le capuchon du bouton de l'allumeur (dans le sens des aiguilles d'une montre).

NETTOYAGE GÉNÉRAL

IMPORTANT : Avant de nettoyer, confirmez que toutes les commandes sont éteintes et que le grill est froid. Suivez toujours les instructions sur l'étiquette des produits de nettoyage.

Pour un nettoyage de routine, lavez avec de l'eau et du savon à l'aide d'un chiffon doux ou d'une éponge. Rincez à l'eau claire et séchez immédiatement avec un chiffon doux et non pelucheux pour éviter les taches et les traces.

N'utilisez pas de laine d'acier pour nettoyer le grill afin d'éviter de rayer la surface.

ACIER INOXYDABLE

IMPORTANT : Pour éviter d'endommager les surfaces en acier inoxydable, n'utilisez pas de tampons à récurer remplis de savon, de nettoyeurs abrasifs, de crème à polir pour table de cuisson, de laine d'acier, de gants de toilette granuleux ou de serviettes en papier. Les produits de nettoyage ne doivent pas contenir de chlore, lequel pourrait endommager la surface.

Les dégâts d'aliments doivent être nettoyés dès que le grill est froid parce qu'ils pourraient autrement provoquer une décoloration permanente.

Méthodes de nettoyage

- Frottez dans le sens du grain pour éviter de rayer ou d'endommager la surface.
- Utilisez un nettoyeur pour acier inoxydable ou un détergent liquide ou un nettoyeur tout usage.
- Rincez à l'eau claire et séchez avec un chiffon doux et non pelucheux.
- Utilisez du vinaigre pour éliminer les taches d'eau plus difficiles à enlever.
- Utilisez un nettoyeur à vitres pour éliminer les traces de doigts.

GRILLES DU GRILL

IMPORTANT : Pour éviter d'endommager les grilles du grill, n'utilisez pas de grattoir en acier ou en fibre de carbone. Immédiatement après avoir fini de cuisiner, enlevez les taches de nourriture avec une brosse à poils en laiton. Mettez tous les brûleurs sur «HI» pendant 10 à 15 minutes avec le couvercle fermé pour brûler les taches causées par des aliments. Éteignez ensuite tous les brûleurs, relevez le couvercle et laissez les grilles refroidir. Utilisez la brosse à poils en laiton pour enlever les cendres des grilles.

Lorsqu'elles sont complètement refroidies, les grilles peuvent être retirées pour un nettoyage complet avec un détergent doux et de l'eau chaude.

Pour les salissures cuites, préparez une solution de 250 ml (1 tasse) d'ammoniaque pour 3,75 litres (1 gal.) d'eau. Faites tremper les grilles pendant 20 minutes, puis rincez-les à l'eau et séchez-les complètement.

GRILLE DE RÉCHAUD

Méthode de nettoyage :

- Utilisez un détergent liquide ou un nettoyant tout usage.
- Rincez à l'eau claire et séchez avec un chiffon doux et non pelucheux.
- Pour les taches tenaces ou les graisses cuites, utilisez un dégraissant commercial pour l'acier inoxydable.

IMPORTANT : Confirmez que l'alimentation en gaz est coupée et que tous les boutons de commande sont en position « Off ».

EXTÉRIEUR

Ce matériau de qualité résiste à la plupart des taches et des crevasses, à condition que la surface soit maintenue propre, polie et couverte.

- Avant la première utilisation, appliquez un produit de polissage pour acier inoxydable sur toutes les surfaces non destinées à la cuisson. Renouvelez l'application après chaque nettoyage pour éviter tout dommage permanent à la surface.
- Le nettoyage doit toujours être suivi d'un rinçage à l'eau chaude propre.
- Essayez la surface complètement sèche avec un chiffon doux.
- Pour les taches tenaces ou les graisses cuites, utilisez un dégraissant commercial conçu pour l'acier inoxydable.

INTÉRIEUR

La décoloration de l'acier inoxydable sur ces pièces est à prévoir en raison de la chaleur intense du brûleur. Frottez toujours dans le sens du grain. Le nettoyage doit toujours être suivi d'un rinçage à l'eau propre et chaude.

Méthodes de nettoyage :

- Utilisez un détergent liquide ou un nettoyant tout usage.
- Rincez à l'eau claire et séchez complètement avec un chiffon doux et non pelucheux.
- Une éponge à récurer résistante peut être utilisée avec des produits de nettoyage doux.
- Pour les petites surfaces difficiles à nettoyer, utilisez un dégraissant commercial conçu pour l'acier inoxydable.

BRÛLEURS

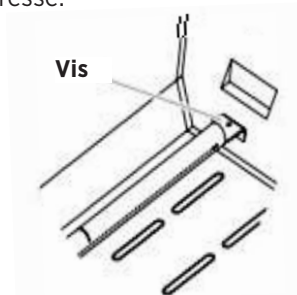
Méthodes de nettoyage

Extérieur des brûleurs :

1. Nettoyez l'extérieur du brûleur avec une brosse métallique.
2. Débarrassez les orifices du brûleur de toute obstruction à l'aide d'un trombone redressé.
3. Vérifiez et nettoyez les tubes venturi du brûleur.

Intérieur des brûleurs :

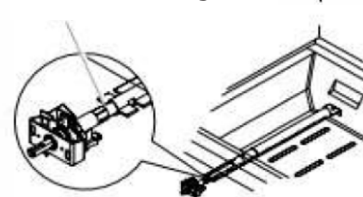
1. Retirez les grilles et les dispositifs de contrôle de la flamme.
2. Dévissez les 2 vis qui maintiennent le brûleur en place, puis retirez-le.



Intérieur des brûleurs : (suite)

3. Utilisez une lampe de poche pour inspecter le brûleur par l'entrée pour confirmer qu'il n'est pas obstrué. Si vous voyez une obstruction, utilisez un cintre métallique redressé pour la dégager.
4. Après avoir inspecté l'intérieur du brûleur pour vérifier qu'il n'est pas obstrué, rassemblez le brûleur en faisant glisser le tube central du brûleur à gaz sur l'orifice de gaz.
5. Fixez à nouveau le brûleur à gaz à l'aide des 2 vis.

Brûleur/Orifice à gaz



BRÛLEURS DE LA RÔTISSOIRE

Méthodes de nettoyage :

1. Allumez le brûleur de la rôtière. Voir la section «Utilisation du brûleur de la rôtière».
2. Fermez le couvercle du grill.
3. Laissez le brûleur allumé pendant environ 30 minutes en position «High».
4. Tournez le bouton sur «OFF» et laissez refroidir complètement.
5. Brossez les particules de cendres du brûleur de la rôtière.

ÉGOUTTOIR

IMPORTANT : Attendez que le grill soit froid avant de retirer l'égouttoir. L'égouttoir pleine largeur recueille la graisse et les particules alimentaires qui tombent à travers le grill. Nettoyez souvent pour éviter l'accumulation de graisse.

Méthodes de nettoyage :

- Retirez le plateau et posez-le sur une surface plane.
- Essuyez l'excès de graisse avec des serviettes en papier.
- Utilisez un détergent doux et de l'eau chaude. Rincez et séchez soigneusement.
- Remettez le plateau en place.

BOUTONS ET COLLETS

IMPORTANT : N'utilisez pas de laine d'acier, de nettoyeurs abrasifs ou des nettoyeurs pour le four sur les boutons ou leur collet pour ne pas les endommager.

Méthodes de nettoyage

- Utilisez un détergent doux, un chiffon doux et de l'eau chaude. Rincez et séchez.

ILLUSTRATIONS SUR LE PANNEAU DE COMMANDE

IMPORTANT : N'utilisez pas de laine d'acier, de nettoyeurs abrasifs ou de nettoyeurs pour le four sur les illustrations du panneau de contrôle pour éviter de les endommager.

Ne vaporisez pas de nettoyeur directement sur le panneau.

Méthodes de nettoyage

- Nettoyez délicatement le pourtour des étiquettes du brûleur : si vous frottez trop fort, l'impression pourrait s'effacer.
- Utilisez un détergent doux, un chiffon doux et de l'eau chaude. Rincez et séchez.

DÉPANNAGE

Le gril ne s'allume pas

- Le robinet de la bombonne de propane est-il fermé ?
Ouvrez le robinet.
- Le gril est-il correctement raccordé à l'alimentation en gaz ?
Vérifiez les instructions de montage.
- Y a-t-il du gaz dans la bombonne de propane ?
Vérifiez le niveau de gaz avant d'utiliser le gril.
- L'allumeur fonctionne-t-il ?
Vérifiez si la pile de l'allumeur est correctement installée et si elle doit être remplacée. Vérifiez si le gril s'allume à l'aide d'une allumette.
Vérifiez si des débris bloquent l'électrode.
- Si l'allumeur ne produit pas d'étincelles à l'extrémité de l'électrode, vous devrez peut-être remplacer l'allumeur.

La flamme du brûleur ne reste pas allumée

- La vanne d'alimentation en gaz est-elle dans la bonne position ?
Vérifiez la position du robinet de gaz et ajustez-le en fonction de la performance de la flamme.
- Le niveau de gaz dans la bombonne est-il bas ?
Vérifiez le niveau de gaz.
- Le brûleur est-il correctement installé et en bon état ?
Vérifiez que le brûleur est correctement installé.
Vérifiez que le brûleur n'est pas défectueux.

Les flammes s'emballent

- Y a-t-il un excès de graisse dans les aliments à griller ?
Maintenez la flamme à un niveau bas ou éteignez un brûleur. Gardez le capot relevé pendant la cuisson pour éviter que les flammes ne s'emballent. Déplacez les aliments sur la grille réchaud jusqu'à ce que les flammes s'apaisent. Pour éviter d'endommager le gril, ne vaporisez pas d'eau sur les flammes.

Je veux remplacer l'ampoule

- Retirez l'égouttoir et trouvez le raccord de l'ampoule.
- Retirez les 5 vis du couvercle de la lampe pour avoir accès à l'ampoule.

La flamme est bruyante, faible ou irrégulière.

- L'alimentation en gaz est-elle complètement ouverte ?
Vérifiez si le robinet de la bombonne de propane est complètement ouvert.
- Le niveau de gaz dans la bombonne est-il bas ?
Vérifiez le niveau de gaz.
- Est-ce qu'un seul brûleur semble faible ?
Vérifiez et nettoyez le brûleur s'il est obstrué ou sale. Voir la section « Nettoyage général ».
- Le tuyau d'alimentation en gaz est-il plié ou entortillé ?
Redressez le tuyau d'alimentation en gaz.
- La flamme est-elle bruyante ou s'éloigne-t-elle du brûleur ?
Le brûleur reçoit peut-être trop d'air. Vérifiez le réglage de l'obturateur d'air.
- La flamme du brûleur est-elle principalement jaune ou orange ?
Le gril se trouve peut-être dans une zone trop venteuse ou ne reçoit pas assez d'air. Vérifiez que les entrées d'air du brûleur ne sont pas obstruées. Vérifiez le réglage de l'obturateur d'air, voir la section « Vérification et réglage des brûleurs ».

Le chauffage est faible avec ma bombonne de propane liquéfié

Pour les grils d'extérieur qui utilisent une bombonne de propane, ouvrez lentement le robinet de la bombonne.

REMARQUE : Si le dispositif de limitation du débit s'active, votre gril risque de ne pas s'allumer. Si votre gril s'allume quand même, les flammes seront basses et ne chaufferont pas correctement.

1. Fermez le robinet de la bombonne et tous les boutons de commande et attendez 30 secondes.
2. Après avoir fermé la bombonne, ouvrez lentement le robinet et attendez 5 secondes avant d'allumer le gril de nouveau.
3. Fermez un brûleur à la fois. Consultez la section « Allumage du gril principal ».

GARANTIE

À sa seule discrétion, Home Refinements peut réparer, remplacer ou apporter les ajustements appropriés au Produit ou à tout composant prouvé défectueux afin de les remettre en bon état de fonctionnement.

En aucun cas, même si le Produit ou ses composants s'avèrent défectueux, la responsabilité de Home Refinements ne pourra dépasser le prix payé pour le Produit. Home Refinements se réserve le droit d'inspecter l'installation avant de remplacer ou de réparer le Produit ou ses composants. À sa discrétion, Home Refinements peut exiger des photos avant d'analyser la réclamation. Cette garantie limitée est nulle et non avenue si le produit ou ses composants ont été réparés, altérés ou modifiés autrement que par Home Refinements ou sous sa supervision.

Cette garantie limitée remplace toutes les autres garanties, expresses ou implicites, y compris les garanties implicites de qualité marchande ou de convenance. Les lois qui régissent la garantie des produits peuvent varier d'un état ou d'une province à l'autre. Cette garantie n'est pas destinée à contrevenir à l'ordre public et ne doit pas être interprétée de la sorte. Cette garantie limitée s'applique uniquement au propriétaire ou à l'utilisateur final initial pour une utilisation résidentielle et n'est pas transférable à un acheteur ultérieur. En cas de réclamation au titre de la garantie, la preuve d'achat originale (reçu de vente) sera exigée. Les frais d'expédition et de manutention (pour le retour du Produit ou de ses composants en vue de leur réparation ou de leur remplacement) ne sont pas couverts par la présente garantie limitée. Sont également exclus de cette garantie limitée tous les frais de main-d'œuvre, de fabrication ou autres frais encourus en rapport avec le retrait, la réparation, le remplacement, le réglage ou l'installation du Produit ou de ses composants, ainsi que tout dommage accessoire ou consécutif.

ATTENTION

Cette garantie sera nulle et non avenue pour tout dommage qui résulterait d'une installation qui ne respecte pas ces instructions et Home Refinements ne sera pas tenu responsable des frais encourus. En cas de réclamation au titre de la garantie limitée, la preuve d'achat originale sera exigée; vous devez conserver le reçu original.

CUISINES EXTÉRIEURES DE LA COLLECTION ELEMENT

Home Refinements offre une garantie de DEUX (2) ANS contre tout défaut de fabrication ou de matériaux sur les régulateurs de gaz propane et les brûleurs à gaz des cuisines extérieures de la collection ELEMENT, à condition que le client ou l'utilisateur final fasse un usage normal, résidentiel et raisonnable des produits.

Home Refinements offre une garantie de UN (1) AN contre tout défaut de fabrication ou de matériau sur tous les produits de quincaillerie (glissières, charnières, etc.) des cuisines extérieures de la collection ELEMENT, à condition que le client ou l'utilisateur final fasse un usage normal, résidentiel et raisonnable des produits.

EXCLUSIONS : La présente garantie exclut explicitement les éléments suivants :

- La corrosion chimique ou naturelle des surfaces (notamment due à l'eau salée)*;
- Les éraflures ou les rayures;
- Les dommages causés par une mauvaise utilisation, une utilisation anormale ou abusive, ou une négligence;
- Les dommages causés pendant le transport;
- Les dommages causés par des facteurs environnementaux;
- L'utilisation commerciale des produits;
- Les défauts ou dommages causés par une installation incorrecte;
- Les bosses ou déformations causées par l'impact de tout objet;
- L'usure normale;
- Les problèmes d'installation, de maintenance ou d'entretien.

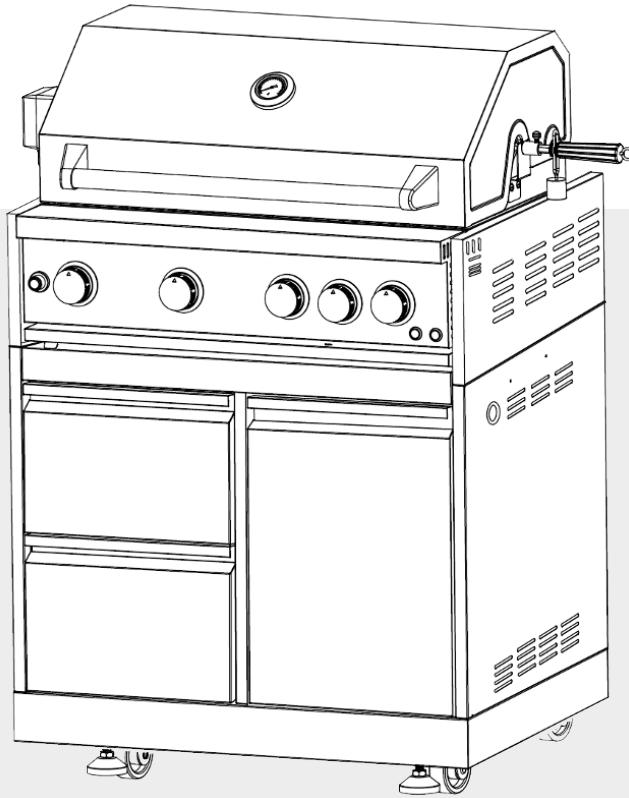
Si vous pensez avoir une réclamation au titre de la garantie ou si vous souhaitez obtenir de plus amples renseignements sur la garantie de nos produits, veuillez contacter notre service clientèle.

1 866 901-5624

serviceclientele@homerefinements.ca

**PROFITEZ DE VOTRE
CUISINE EXTÉRIEURE !**

HOME
REFINEMENTS
JULIEN



INSTALLATION AND MAINTENANCE GUIDE

INSTALLATION OF ELEMENT GAS GRILL AND BASE CABINET (HR-ELKGB32-P)

CONGRATULATIONS ON THE PURCHASE OF YOUR NEW HOME REFINEMENTS OUTDOOR KITCHEN.

All our products are manufactured with the utmost care and subjected to rigorous quality standards. Each design unit combines aesthetics and functionality to give you a unique and remarkable experience.

**IF YOU HAVE ANY QUESTIONS ABOUT YOUR OUTDOOR KITCHEN, PLEASE DO NOT
HESITATE TO CONTACT OUR CUSTOMER SERVICE DEPARTMENT.**

1 866 901-5624

serviceclientele@homerefinements.ca

WARNING

Keep this guide even after your kitchen is installed.
It contains essential maintenance and warranty information.

IMPORTANT

Installer: Leave these installation instructions with the homeowner.

Homeowner: Keep these installation instructions for future reference and for the electrical inspector's use.

WARNING

Read this Installation and User Care Guide carefully before using your built-in grill and cabinet to reduce the risk of fire hazards, burns or other injuries



WARNING

What to do if you smell gas

- Do not light the appliance or any appliance in the vicinity
- Do not touch any electrical switch
- Leave the premise and immediately call the gas supplier
- Follow the gas supplier's instructions
- If you cannot reach the gas supplier, call the fire department



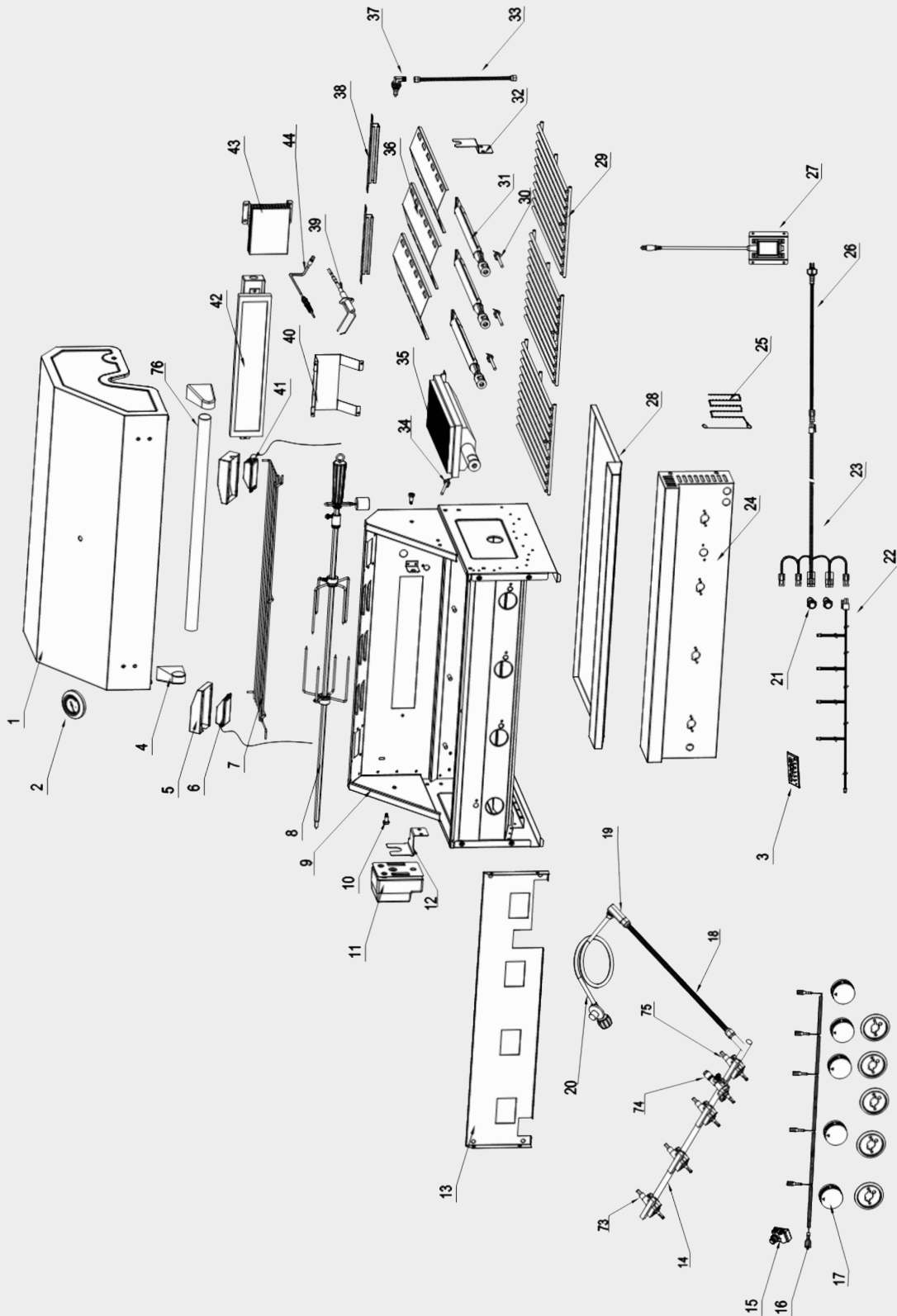
WARNING

- If the instructions in this manual are not followed strictly, a fire or explosion may result, causing property damage, personal injury or death.
- Do not store or use gasoline or other flammable substances and liquids near this or other appliances.
- Installation of this appliance must be done by a qualified service agency or gas supplier.

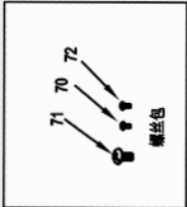
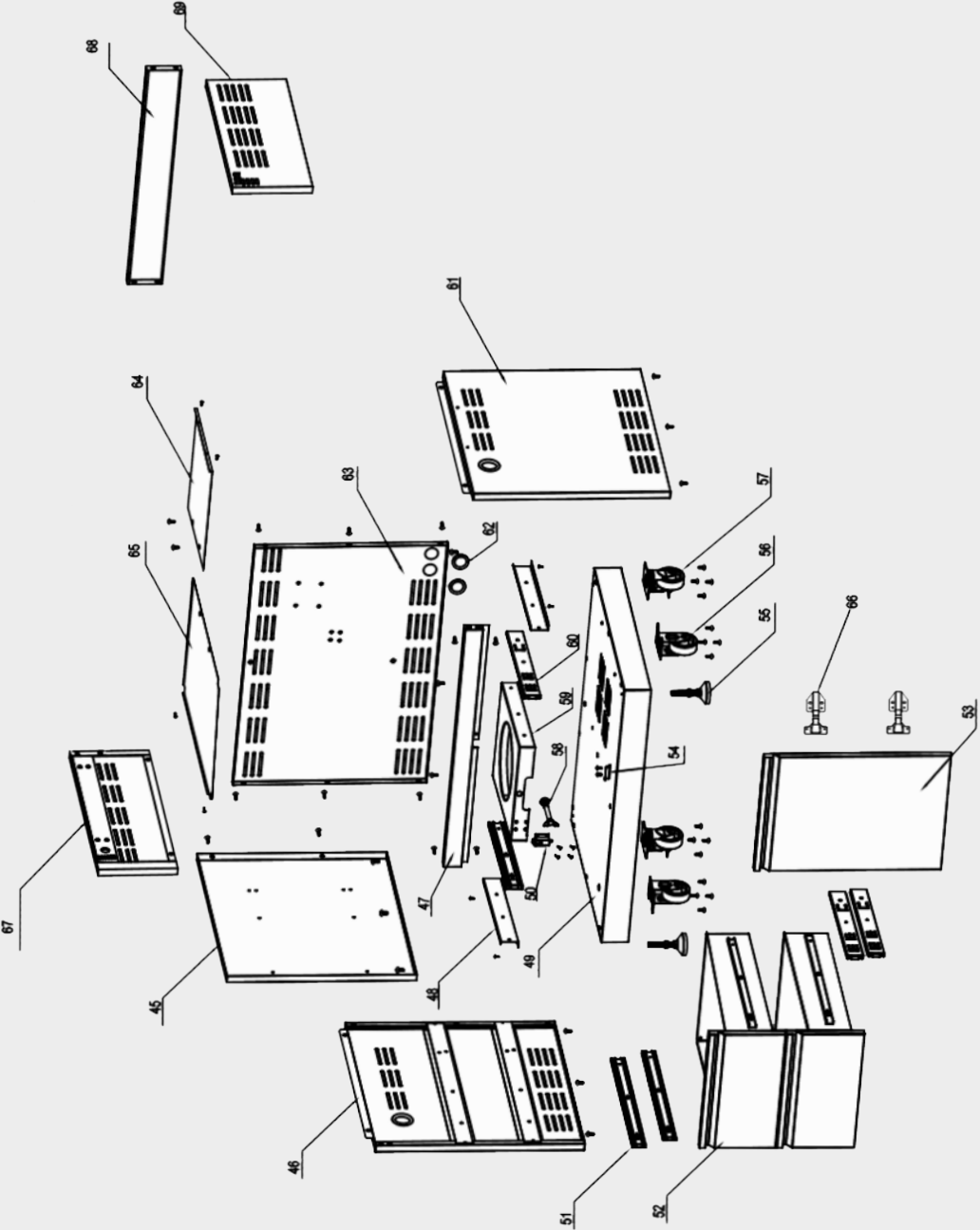
TABLE OF CONTENTS

PARTS	53
DIMENSIONS	57
BASE CABINET INSTALLATION	58
BUILT-IN GAS GRILL INSTALLATION	68
ELEMENT BUILT-IN GAS GRILL PROPANE (HR-ELGG32-P) INSTALLATION	73
WARRANTY	94
ELEMENT OUTDOOR KITCHEN COLLECTION	95

PARTS



PARTS



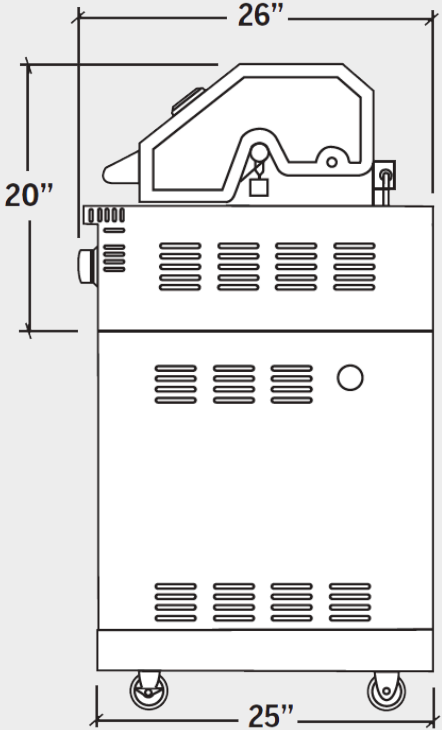
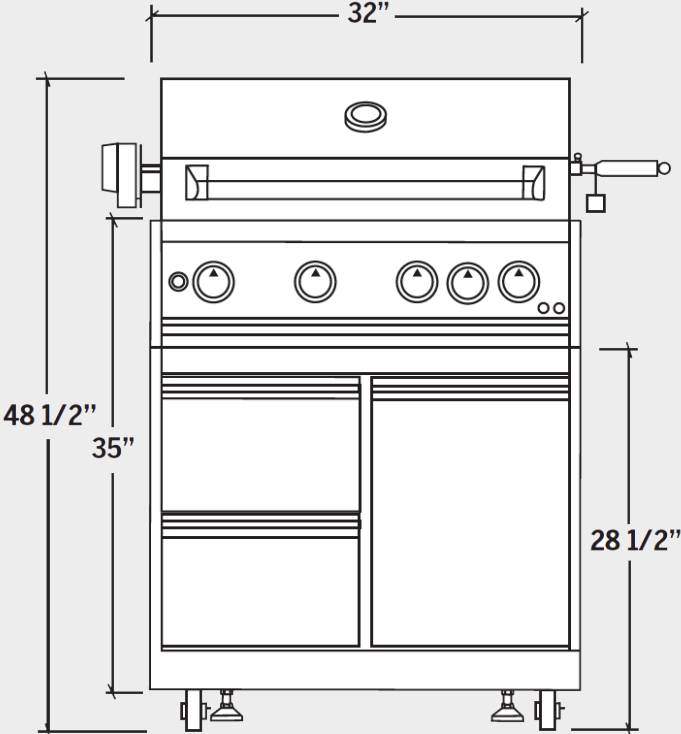
PARTS LIST

Explosive #	Part Name	Part #	Quantity
1	Grill top cover		1
2	Thermometer		1
3	Logo		1
4	Left handle holder		1
5	Light cover		2
6	Light #1		1
7	Top warming rack		1
8	Rotisserie		1
9	Grill cavity		1
10	Top cover rotary pin		2
11	Motor		1
12	Motor holder		1
13	Burner valve holding plate		1
14	Main manifold		1
15	5-point spark module		1
16	Main burner ignition harness		1
17	Main burner knob	204400111	5
18	Corrugated pipe		1
19	Embedded joint		1
20	Gas regulator and gas pipe	204400108	1
21	Metal push button		2
22	Main burner knob light wiring		1
23	Main switch wiring		1
24	Grill control panel		1
25	Match holder		1
26	Main burner power plug		1
27	American-standard transformer		1
28	Grease tray		1
29	Cooking grid	204400112	1
30	Main burner electrode		3
31	Tube burner		3
32	Rotisserie holder		1
33	Back broil burner corrugated pipe		1
34	Front broil burner electrode		1
35	Infrared broil burner		1
36	Flame tamer	204400107	3
37	Back broil burner orifice—LP		1
38	Flame transferring welding plate		2
39	Back broiler burner electrode		1
40	Back broiler burner protection cover		1

PARTS LIST

Explosive #	Part Name	Part #	Quantity
41	Light #2		1
42	Back broil burner		1
43	Gas-collecting hood		1
44	Temperature rod		1
45	Clapboard		1
46	Left-side panel A		1
47	Beam		1
48	LP tank supporting slide		2
49	Tank base		1
50	Snap bolt		1
51	Slide way		4
52	Drawer		2
52,1	Drawer front panel welding plate		2
52,2	Drawer front panel lining		2
52,3	Drawer middle plate		2
52,4	Drawer bottom plate		2
53	Door		1
54	Door barrier strip		1
55	Supporting leg	204400100	2
56	Fixed caster		2
57	Universal swivel caster with brake		2
58	Tank fixing rod		1
59	Tank base support		1
60	14" Sliders	204400106	4
61	Right-side panel A		1
62	Rubber gasket	204400101	4
63	Back panel A		1
64	Gas tank heat shield		1
65	Laminate board		1
66	Door hinge		2
67	Left-side panel B		1
68	Back Panel B		1
69	Right-side panel B		1
70	5/32" Phillips roundhead screw		52
71	1/4" x 1/2" Phillips roundhead screw with anti-slip design		59
72	5/32" x 5/16" Phillips flathead screw		12
73	Front broil burner valve		1
74	Back broil burner valve		1
75	Main burner valve	204400109	3
76	Top cover handle		1
77	Cabinet back connecting plate		2

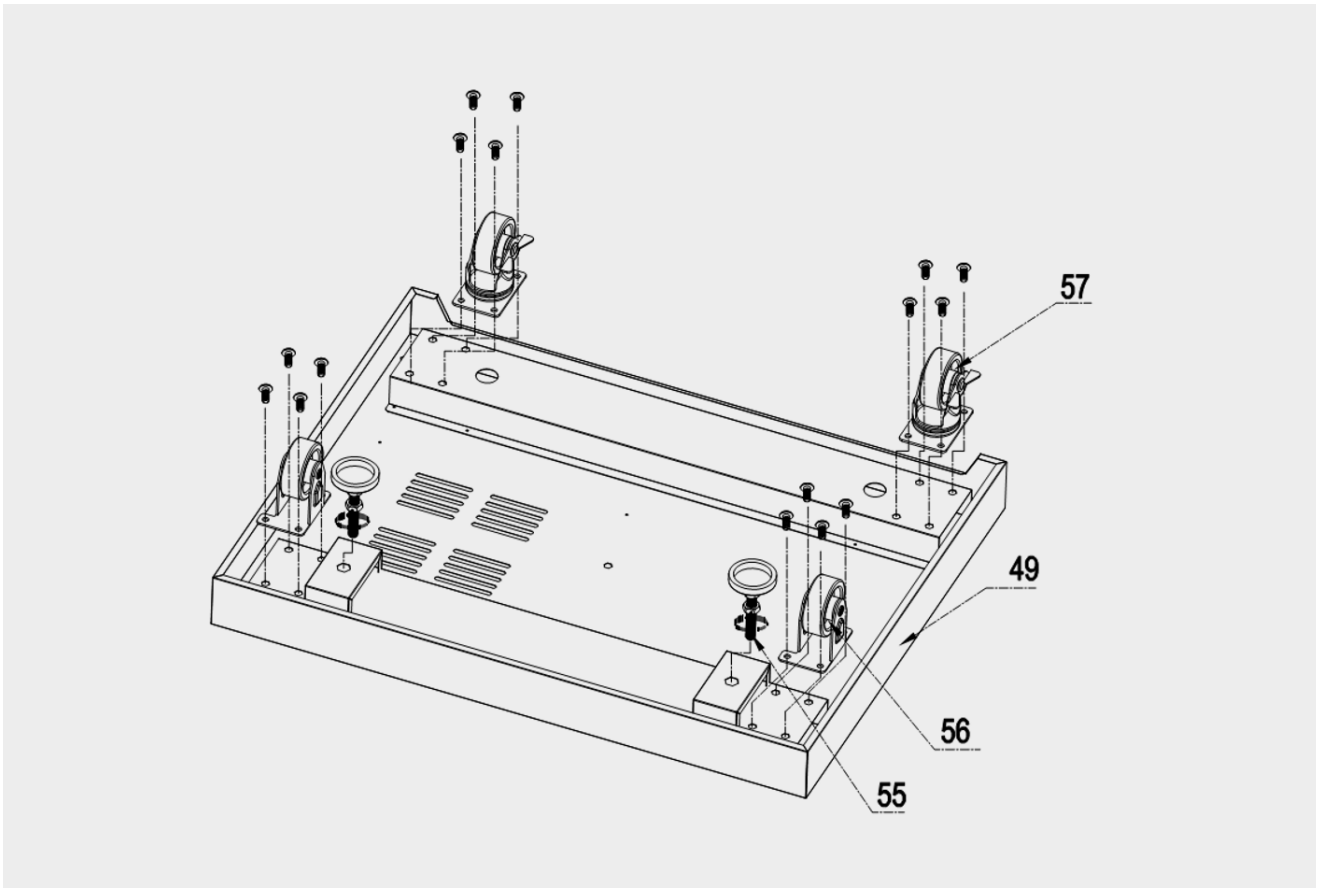
PRODUCT DIMENSIONS



BASE CABINET INSTALLATION

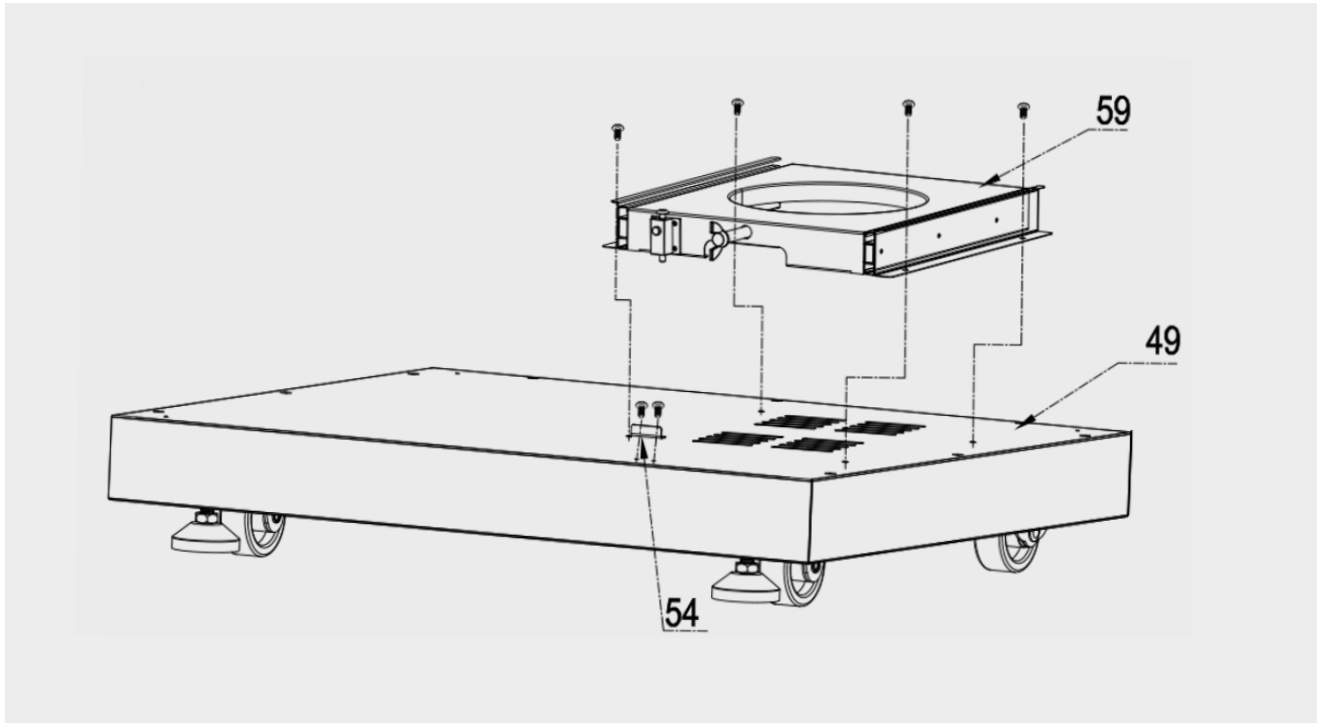
STEP 1

1. Flip the tank base (part #49) to install the legs and casters.
2. Install two (2) supporting legs (part #55) to the tank base (part #49).
3. Use sixteen (16) 1/4" x 1/2" Phillips roundhead screws with anti-slip design (part #71) to install two (2) fixed casters (part #56) and two (2) universal swivel casters with brake (part #57) to the tank base #49).



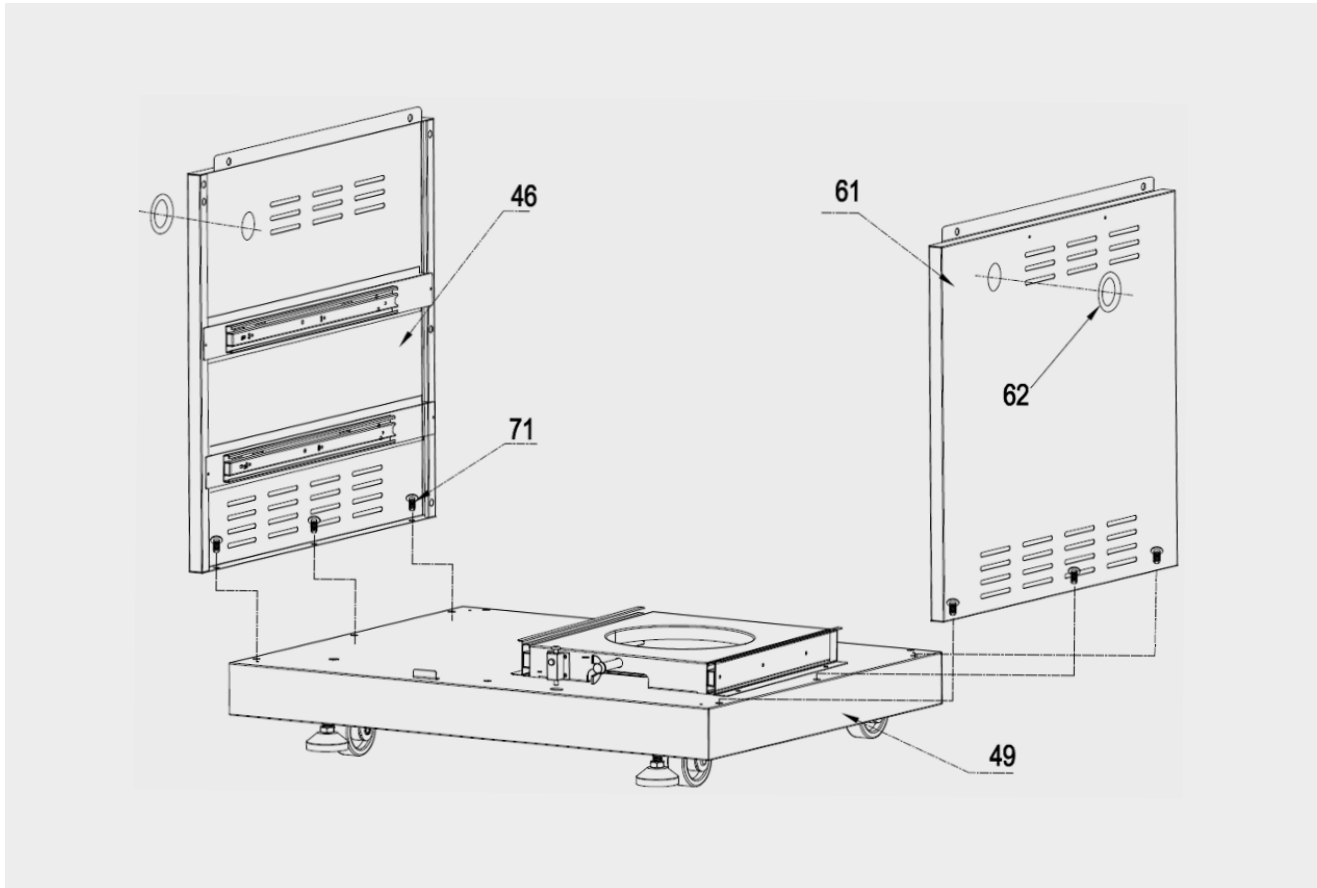
STEP 2

1. Once the casters and legs are installed, flip back the tank base.
2. Use four (4) 5/32" x 5/16" Phillips flathead screws (part #72) to connect the tank base support (part #59) to the tank base (part #49).
3. Use two (2) 5/32" x 5/16" Phillips flathead screws (part #72) to connect the door barrier strip (part #54) to the tank base (part #49).



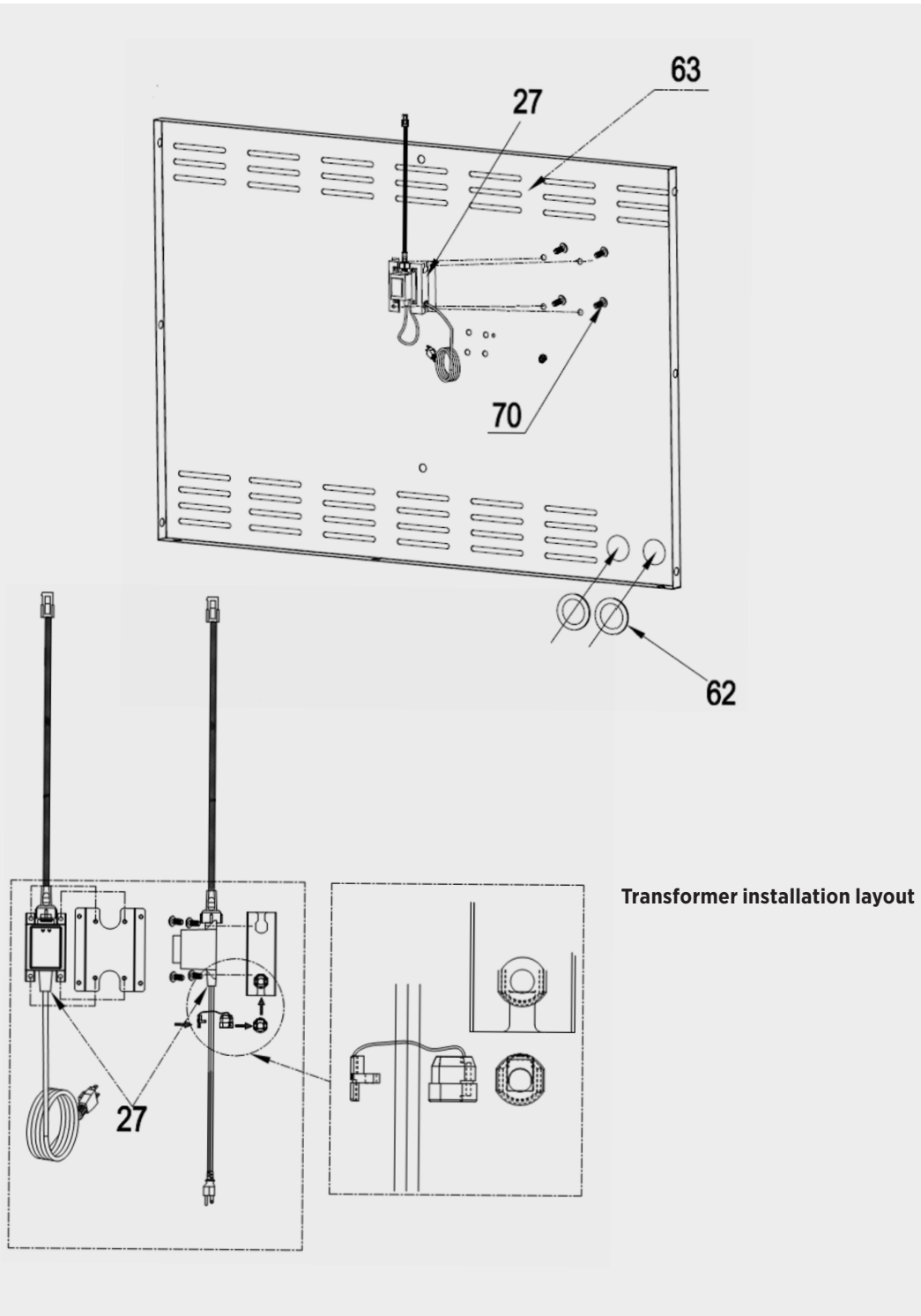
STEP 3

1. Use six (6) 1/4" x 1/2" Phillips roundhead screws with anti-slip design (part #71) to the left-side panel A (part #46) and the right-side panel A (part #61) to tank base (part #49).
2. Attach two (2) rubber gaskets (part #62) to designated areas on the left-side panel A (part #46) and the right-side panel A (part #61).



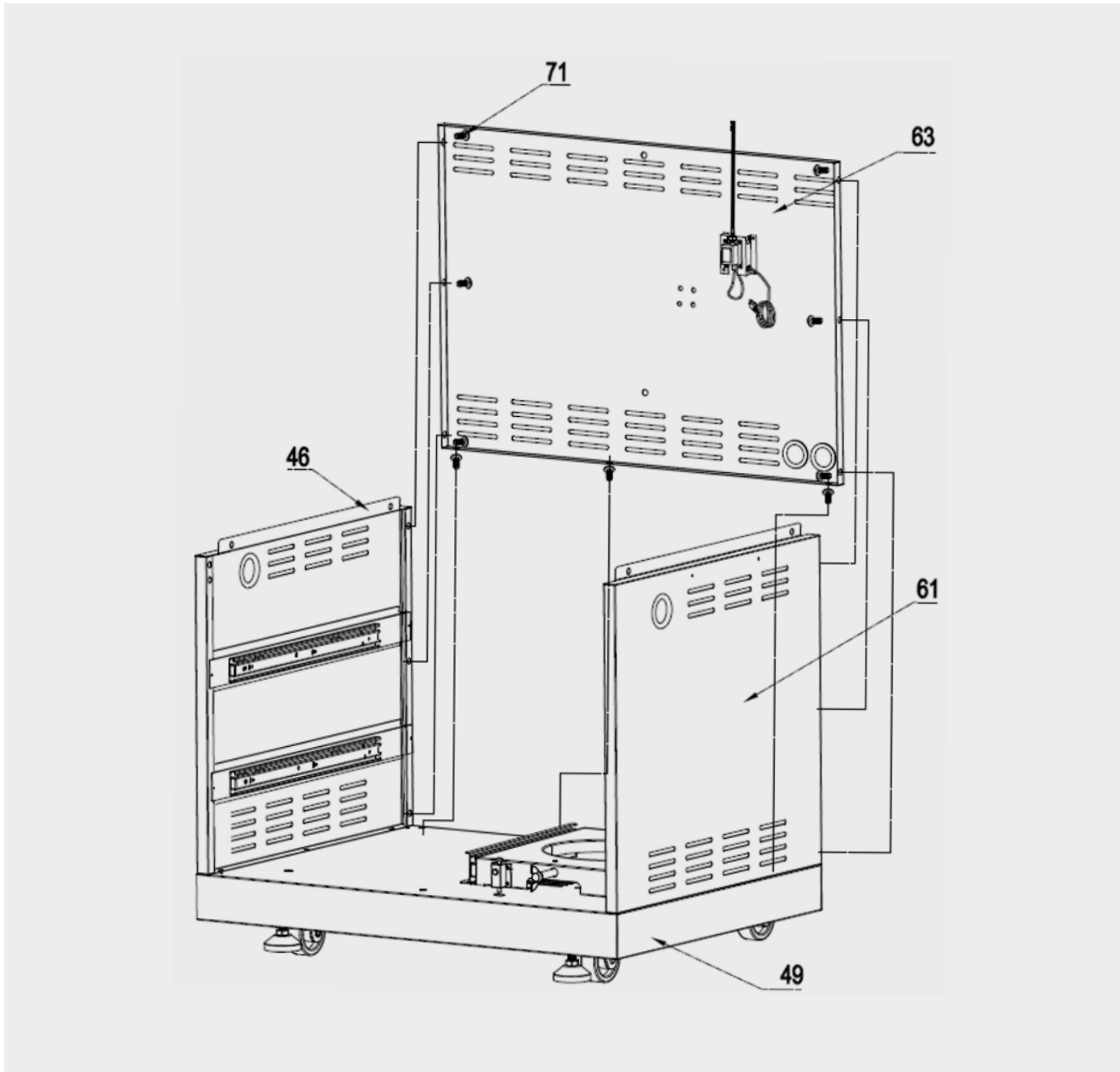
STEP 4

1. Get the American-standard transformer (part #27) from the grill packaging.
2. Use four (4) 5/32" Phillips roundhead screws (part #70) to install the American-standard transformer (part #27) on the back panel A (part #63). Be careful not to damage the power plug on the bottom and the buckle on the top.
3. Attach two (2) rubber gaskets (part #62) to the designated areas on the back panel A (part #63).



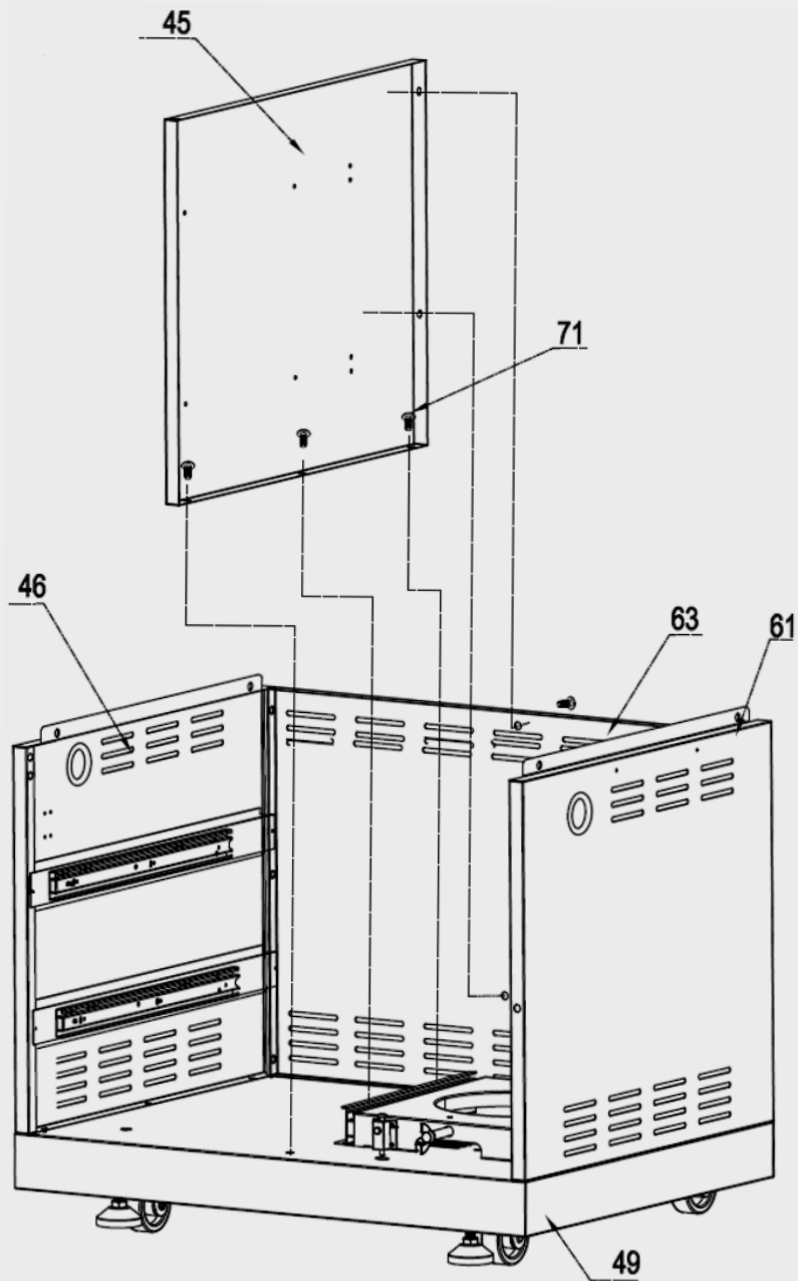
STEP 5

1. Use three (3/4" x 1/2" Phillips roundhead screws with anti-slip design (part #71) to install the back panel A (part #63) to the tank base (part #49).
2. Use three (3/4" x 1/2" Phillips roundhead screws with anti-slip design (part #71) to connect the back panel A (part #63) with the left-side panel A (part #46) and the right-side panel A (part #61).



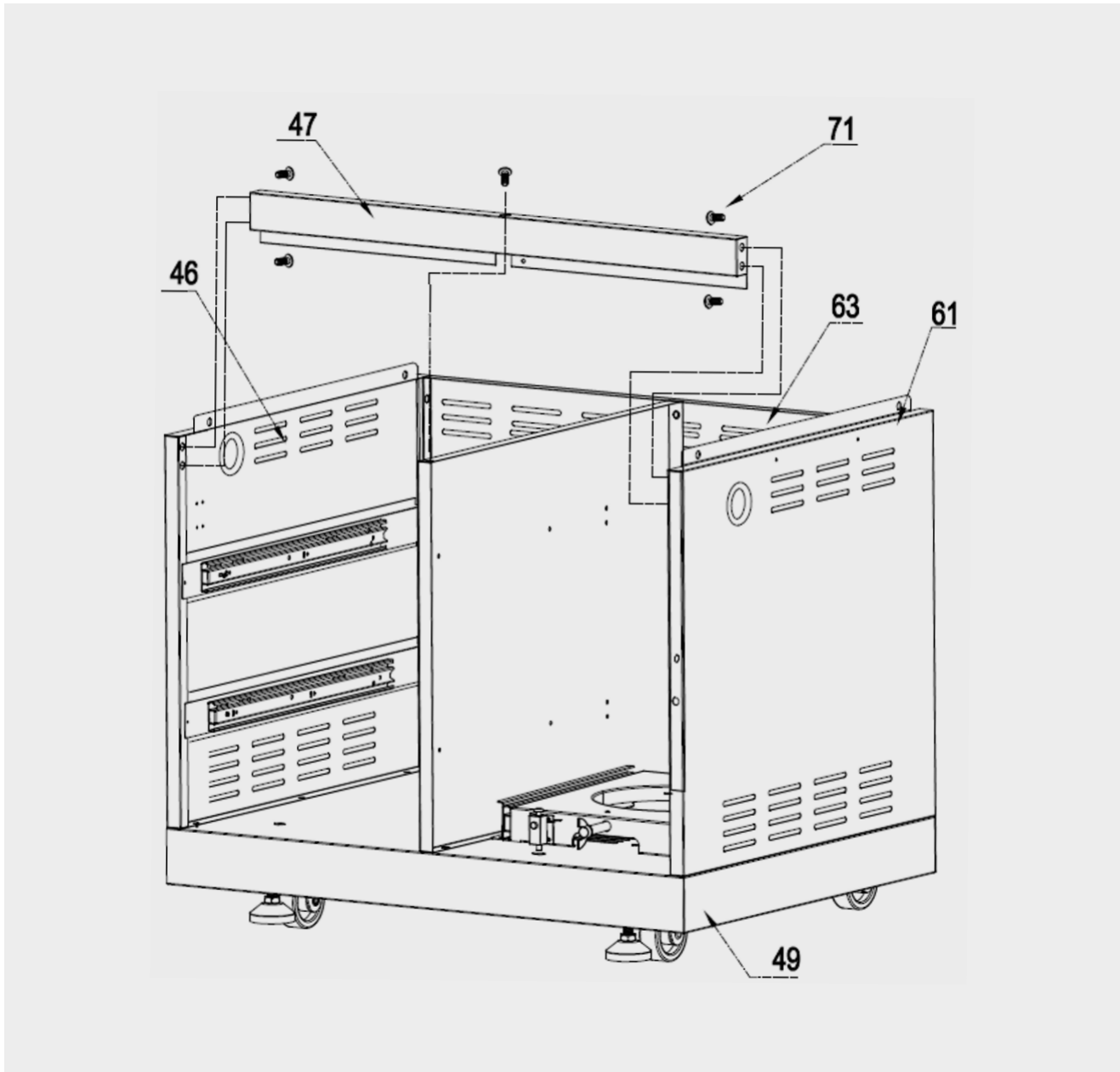
STEP 6

1. Use five (5) 5/4" x 1/2" Phillips roundhead screws with anti-slip design (part #71) to connect the clapboard (part #45) with the tank base (part #49) and the back panel A (part #63).



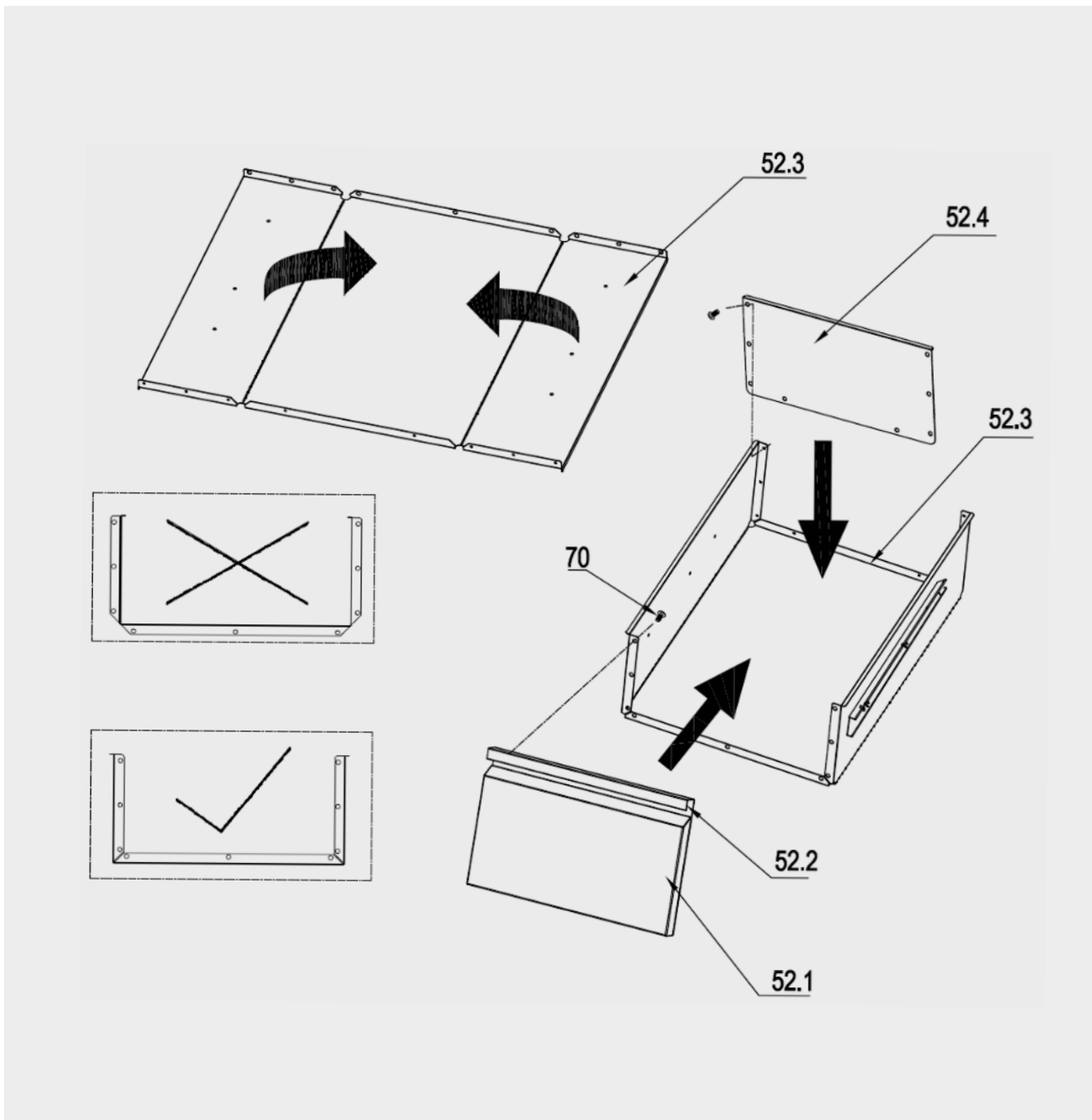
STEP 7

1. Use five (5) 1/4" x 1/2" Phillips roundhead screws with anti-slip design (part #71) to connect the beam (part #47) with the left-side panel A (part #46), the clapboard (part #45), and the right-side panel A (part #61).



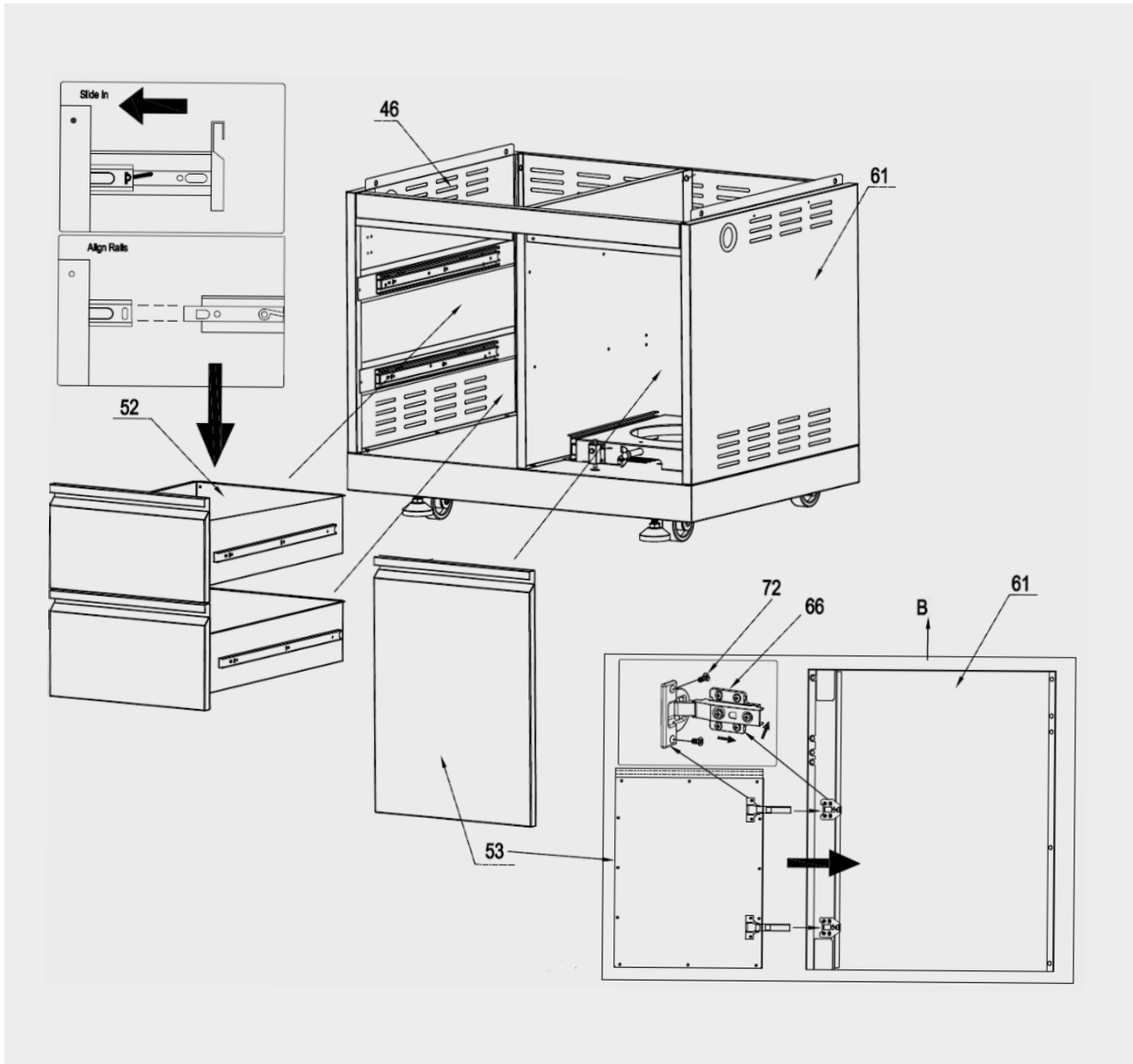
STEP 8

1. Check the drawer middle plate edge (part #52.3) and ensure the edge side is facing up. Otherwise, the folding will be in the wrong direction (see the picture below showing the wrong folding direction with a "x"). Be careful with the folding process.
2. Use eight (8) 5/32" Phillips roundhead screws (part #70) to install the drawer bottom plate (part #52.4) to the drawer middle plate (Part #52.3).
3. Use nine (9) 5/32" Phillips roundhead screws (part #70) to install the drawer front panel welding plate (Part 52.1) to the drawer middle plate (part# 52.3).
4. Repeat steps 1 to 3 to assemble the second drawer.



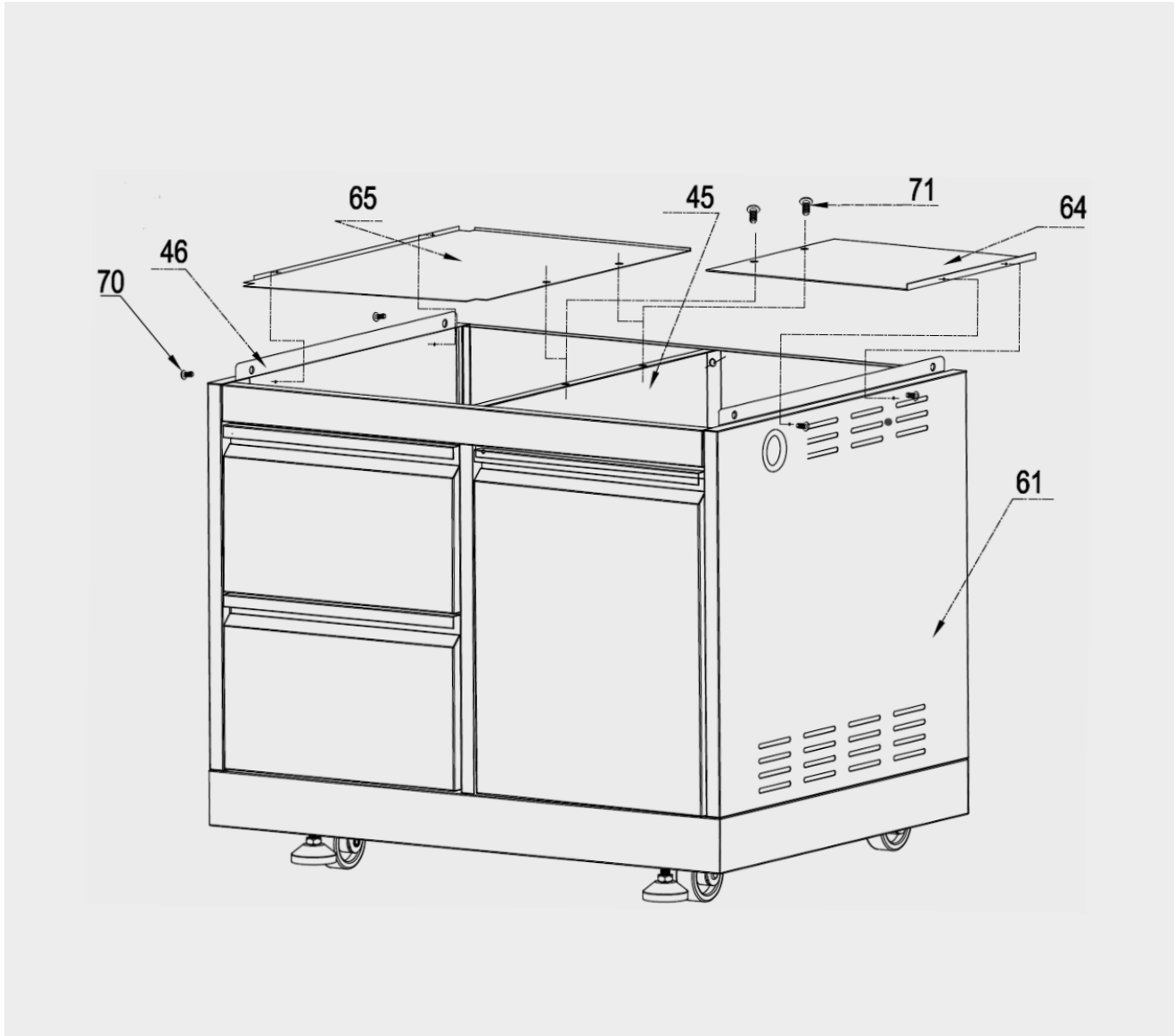
STEP 9

1. Insert the two (2) assembled drawers (part #52) into the cabinet.
2. Divide the door hinge into two parts (part #66) and use twelve (12) 5/32" x 5/16" Phillips flathead screws (part #72) to install the hinges to the right-side panel A (part #61) and the door (part #53)
3. Follow the step shown in the picture to install the door (part #53)



STEP 10

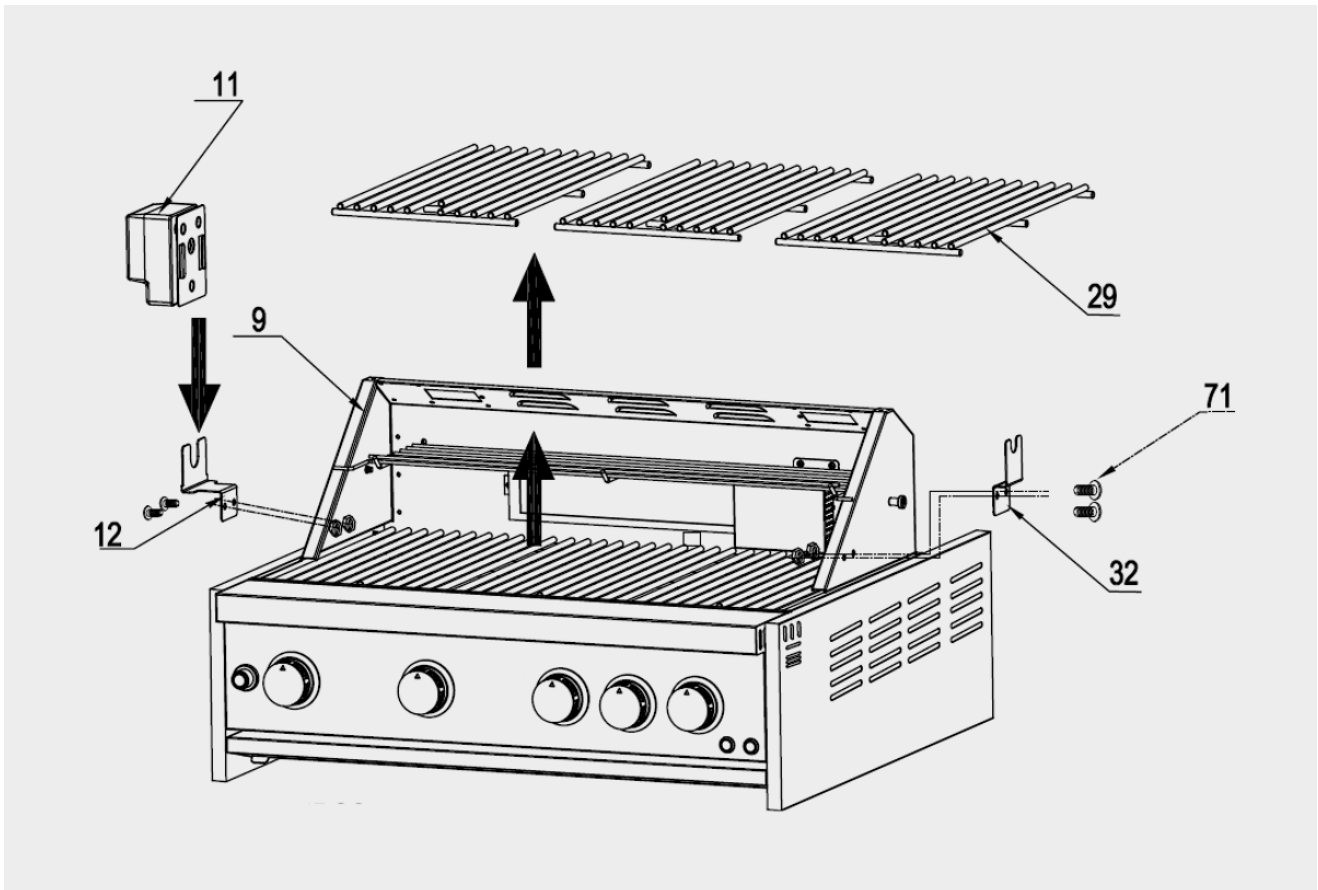
1. Use two (2) 5/32" Phillips roundhead screws (part #70) to install the laminate board (part #65) to the left-side panel A (part #46).
2. Use two (2) 5/32" Phillips roundhead screws (part #70) to install the gas tank heat shield (part #64) to the right-side panel A (part #6).
3. Use two (2) 1/4" x 1/2" Phillips roundhead screws with anti-slip design (Part #71) to install the gas tank heat shield (part #64) and the laminate board (part #65) to the clapboard (part #45).



BUILT-IN GAS GRILL INSTALLATION

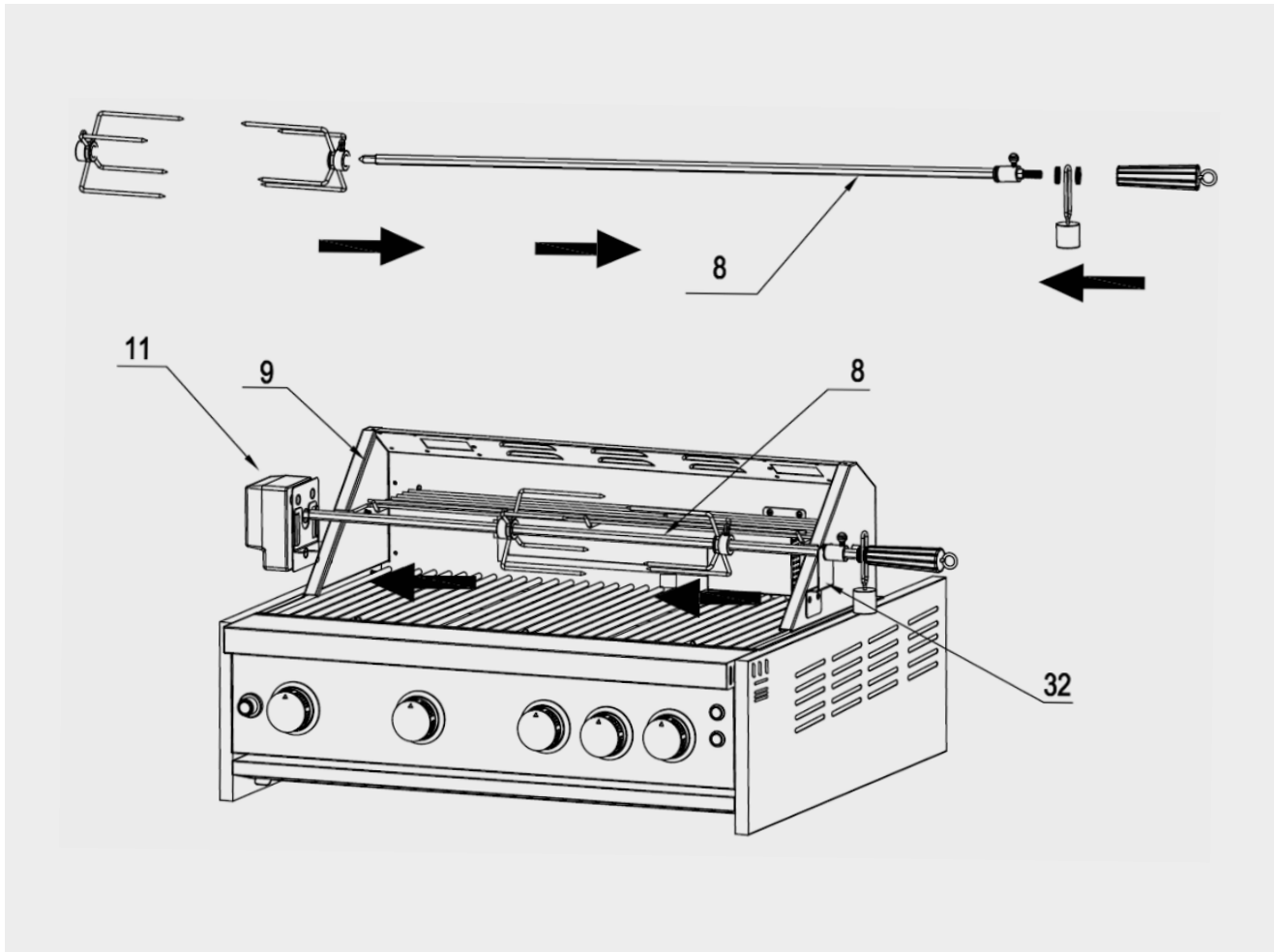
STEP 1

1. Open the grill cover. Remove all three (3) cooking grids (part #29) from the main burners to avoid potential damage.
2. Use two (2) 1/4" x 1/2" Phillips roundhead screws with anti-slip design (part #71) to install the motor holder (part #12) to the grill cavity (part #9).
3. Use two (2) 1/4" x 1/2" Phillips roundhead screws with anti-slip design (part #71) to install the rotisserie holder (part #32) to the grill cavity (part #9).
4. Put the motor (part #11) on top of the motor holder (part #12) and put back the three (3) cooking grids (part #29).
5. Install the top warming rack (part #7) on the grill cavity (part #9).



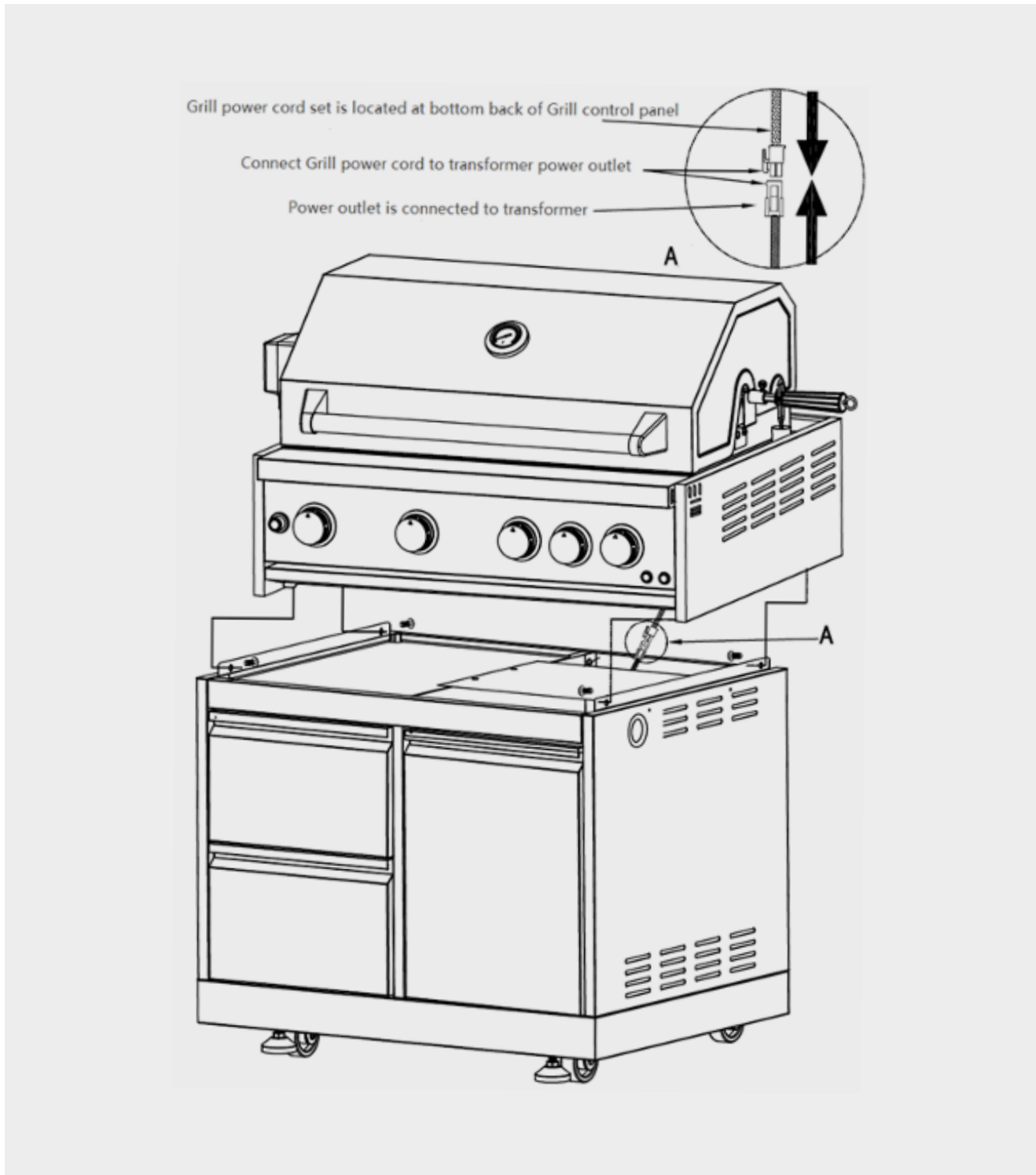
STEP 2

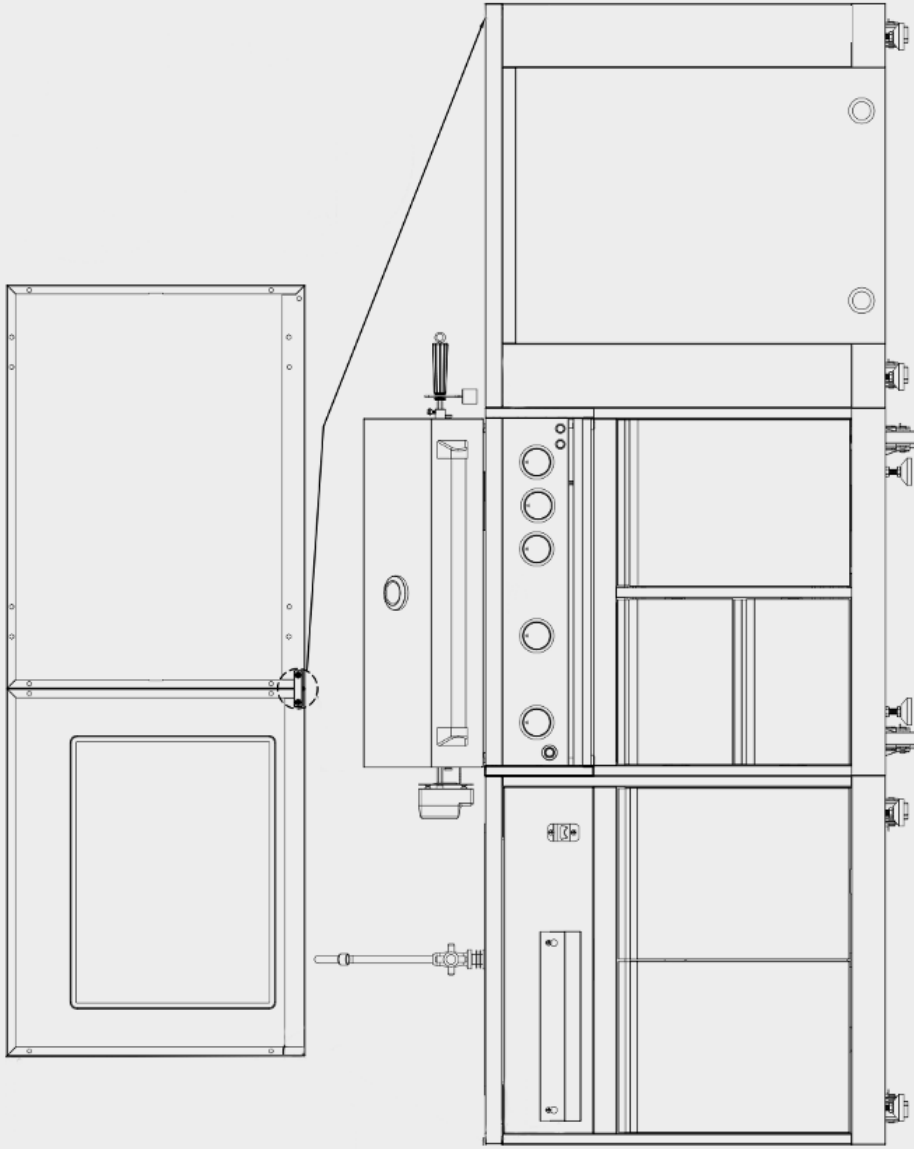
1. Install and tighten the meat holders in the middle of the rotisserie (part #8).
2. Install the weight and handle on the right side of the rotisserie (part #8).
3. Insert the sharp side of the rotisserie (part #8) to the motor (part #11), and the other side on top of the rotisserie holder (part #32).



STEP 3

1. Take off the drawers and open the right cabinet door.
2. Use four (4) 1/4" x 1/2" Phillips roundhead screws with anti-slip design (part #71) to connect the grill with the cabinet (refer to the use manual for gas leak test).
3. Connect the grill power cord to the power outlet as shown in the close-up below.

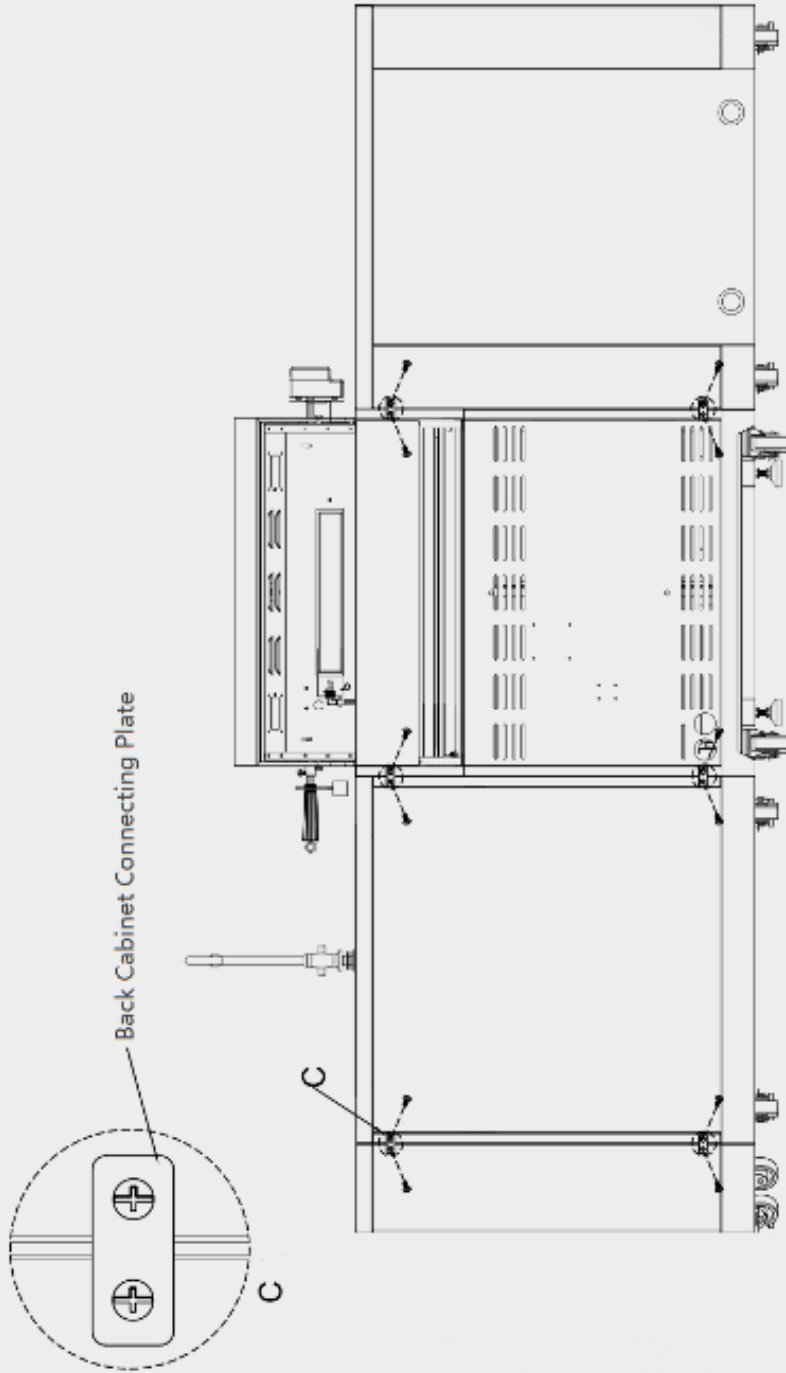




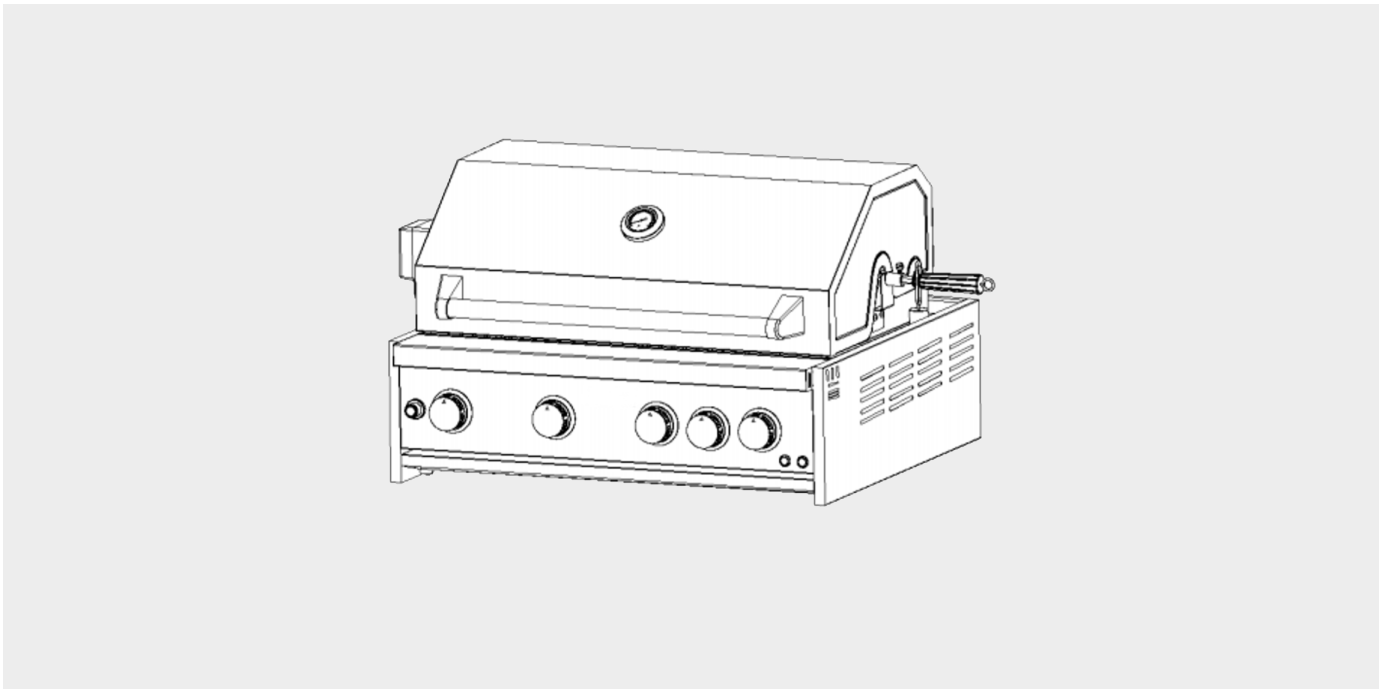
Your HOME REFINEMENTS ELEMENT outdoor kitchen cabinet can be connected to any other ELEMENT cabinet models.

If your layout includes a sink or appliance cabinet, use the cabinet connecting plate with two (2) 1/4" x 1/2" Phillips roundhead screws to connect both cabinets.

***Outdoor grill cabinets can only be connected from the back.**



To connect back panels, use the back cabinet connecting plate with two (2) 1/4" x 1/2" Phillips roundhead screws (Part #12) to connect both cabinets.



INSTALLATION AND MAINTENANCE GUIDE

INSTALLATION OF ELEMENT BUILT-IN GAS GRILL PROPANE (HR-ELGG32-P)

CONGRATULATIONS ON THE PURCHASE OF YOUR NEW HOME REFINEMENTS OUTDOOR KITCHEN.

All our products are manufactured with the utmost care and subjected to rigorous quality standards. Each design unit combines aesthetics and functionality to give you a unique and remarkable experience.

**IF YOU HAVE ANY QUESTIONS ABOUT YOUR OUTDOOR KITCHEN, PLEASE DO NOT
HESITATE TO CONTACT OUR CUSTOMER SERVICE DEPARTMENT.**

1 866 901-5624

serviceclientele@homerefinelements.ca

WARNING

Keep this guide even after your kitchen is installed.
It contains essential maintenance and warranty information.

IMPORTANT

Installer: Leave these installation instructions with the homeowner.

Homeowner: Keep these installation instructions for future reference and for the electrical inspector's use.

Read this Installation and User Care Guide carefully before using your built-in grill to reduce the risk of fire hazards, burns or other injuries.



DANGER

If you smell gas:

1. Turn off the appliance gas supply.
2. Extinguish any open flame.
3. Open the lid.
4. If the odour continues, keep away from the appliance and immediately call your gas supplier or your fire department.



WARNING

1. Do not store or use gasoline or other flammable liquids or vapours in the vicinity of this or any other appliance.
2. Gas cylinders not connected or in use shall not be stored in the vicinity of this or any other appliance.

The installation must conform with local codes or, in the absence of local codes, with either the National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA 54, or the Natural Gas and Propane Installation Code, CSA B149.1, or the Propane Storage and Handling Code, CSA B149.2

The outdoor cooking gas appliance, when installed, must be electrically grounded under local codes or, in the absence of local codes, with the National Electrical Code, ANSI/NFPA 70, or the Canadian Electrical Code, Part I, CSA C22.1.

TABLE OF CONTENTS

OUTDOOR GRILL SAFETY	77
IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS	78
INSTALLATION REQUIREMENT	79
BUILT-IN OUTDOOR GRILL SPEC	80
PROPANE GAS CONNECTION	82
GRILL INSTRUCTIONS	85
USING YOUR GAS GRILL	86
USING YOUR ROTISSERIE BURNER	88
OUTDOOR GRILL CARE	89
REPLACE THE IGNITER BATTERY	89
GENERAL CLEANING	89
STAINLESS STEEL	89
GRILL GRATES	89
WARMING RACK	90
EXTERIOR	90
INTERIOR	90
BURNERS	91
ROTISSERIE BURNER	91
DRIP TRAY	91
KNOB AND FLANGE AREA AROUND KNOBS	91
CONTROL PANEL GRAPHICS	91
TROUBLESHOOTING	92
WARRANTY	94
ELEMENT OUTDOOR KITCHEN COLLECTION	95

OUTDOOR GRILL SAFETY

YOUR SAFETY AND THE SAFETY OF OTHERS ARE VERY IMPORTANT.

This guide contains several important safety measures for your appliance. Always read and follow all safety messages.



- This is the safety alert symbol.
- This symbol alerts you of potential hazards that can kill or hurt you and others.
- All safety messages will follow the safety alert symbol and either the word “DANGER” or “WARNING. These words mean:
 - **Failure to comply with these instructions could result in a fire or explosion that could cause serious injuries, death, or property damage.**
 - **Failure to follow these instructions could cause death or serious injuries.**

All safety messages will tell you what the potential hazard is, how to reduce the chance of injury, and what will happen if the instructions are not followed.



WARNING

- Use the appliance outdoor only
- Read the instructions before using the appliance.
- Warning: accessible parts may be very hot. Keep young children away.
- This appliance must be kept away from flammable materials during use.
- Do not move the appliance during use
- Turn off the gas supply at the gas tank after use
- Do not modify the appliance



WARNING

Securely tighten all gas connections.

Have a qualified technician confirm that the gas pressure does not exceed the recommended pressure. Examples of a qualified technician include:

- Licensed heating personnel,
- Authorized gas company personnel and authorized service personnel.

If your appliance is installed by a non-qualified individual, you run the risk of an explosion, fire or death.

*The BBQ Grill's maximum temperature is 600 F.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS



WARNING

To reduce the risk of fire, electrical shock injury to persons, or damage when using the outdoor cooking gas appliance, follow basic precautions, including the following:

- An outdoor cooking gas appliance is not intended to be installed in or on boats.
- Always maintain minimum clearances from combustible construction. See the “Location Requirements” section.
- The outdoor cooking gas appliance shall not be located under unprotected combustible construction.
- The outdoor cooking gas appliance shall be used outdoors and never in a building, garage or any other enclosed area.
- Keep all the electrical supply cord and fuel supply hose away from any heated surfaces.
- Keep the outdoor cooking gas appliance area clear and free from combustible materials, gasoline and other flammable vapours and liquids.
- Do not obstruct the flow of combustion and ventilation air. Keep the ventilation openings of the cylinder enclosure free and clear from debris.
- Inspect the gas cylinder supply hose before each use of the outdoor cooking gas appliance. Contact your dealer and use only replacement hoses recommended for an outdoor cooking gas appliance.
- Visually check the burner flames. They should be blue or slightly yellow.
- Check the burner tube for insects and insect nest and clean if needed. A clogged tube can lead to a fire under the outdoor cooking gas appliance.
- This model is designed for use with a standard 20 lb liquid propane gas tank.
- Check connections for leaks each time you connect the gas supply cylinder. See the “ Installation Instructions” section for details.
- When the outdoor cooking gas appliance is not in use, the gas must be turned “OFF”at the supply cylinder.
- Storage of an outdoor cooking gas appliance indoors is permissible only if the cylinder is disconnected and removed from the outdoor cooking gas appliance.
- Cylinders must be stored outdoors and out of the reach of children and must not be stored in a building, garage or other enclosed area.
- Use the pressure regulator and hose assembly supplied with the outdoor cooking gas appliance. To replace the gas regulator and hose assembly, use only the models specified by the manufacturer.
- Place a dust cap on the cylinder valve outlet whenever the cylinder is not in use. Use only the dust cap provided with the cylinder valve. Other types of caps or plugs may result in leakage of gas.
- Failure to follow these instructions could result in a fire and cause serious injuries or death.
- Do not store a spare gas cylinder under or near the outdoor cooking gas appliance.
- Only use LP gas cylinders constructed and marked in accordance with the specifications of LP gas cylinders of the U.S. Department of Transportation of Dangerous Goods and Commission, CAN/CSA-B339.
- The cylinder used must include a collar to protect the cylinder valve.

INSTALLATION REQUIREMENT

TOOLS AND PARTS

Gather the required tools and parts before starting installation. Read and follow the instructions provided with any tools listed here.

Tools Needed

- Measuring tape
- Pipe wrench
- Small, flat head screwdriver
- Non-corrosive leak-detection solution/soap
- Scissors to remove tie downs
- #2 and #3 Phillips screwdriver
- Level
- Wrench or pliers

Parts Supplied

- Gas pressure regulator/hose assembly
- One (1) 'AA' size battery
- Hardware packet

LOCATION REQUIREMENTS



WARNING

- Explosion Hazard
- Do not store the fuel tank in a garage or indoors.
- Do not store the grill with a fuel tank in a garage or indoors.
- Failure to follow these instructions can result in death, explosion, or fire.



WARNING

- Fire Hazard
- Do not use the grill near combustible materials.
- Do not store combustible materials near the grill. Failure to follow these instructions can result in death, explosion, or fire.
- Select a location protected from the wind and strong draft areas and far from traffic paths. Do not obstruct the flow of combustion and ventilation air. The clearance from combustible material is:
 - A minimum of 36" (914 mm) must be maintained between the front of the grill's hood, sides and back of the grill and any combustible construction.
 - A 36" (914 mm) minimum clearance must also be maintained between the cooking surface underside and any combustible construction.
- See the "Assistance or Service" section to order.

BUILT-IN OUTDOOR GRILL SPEC



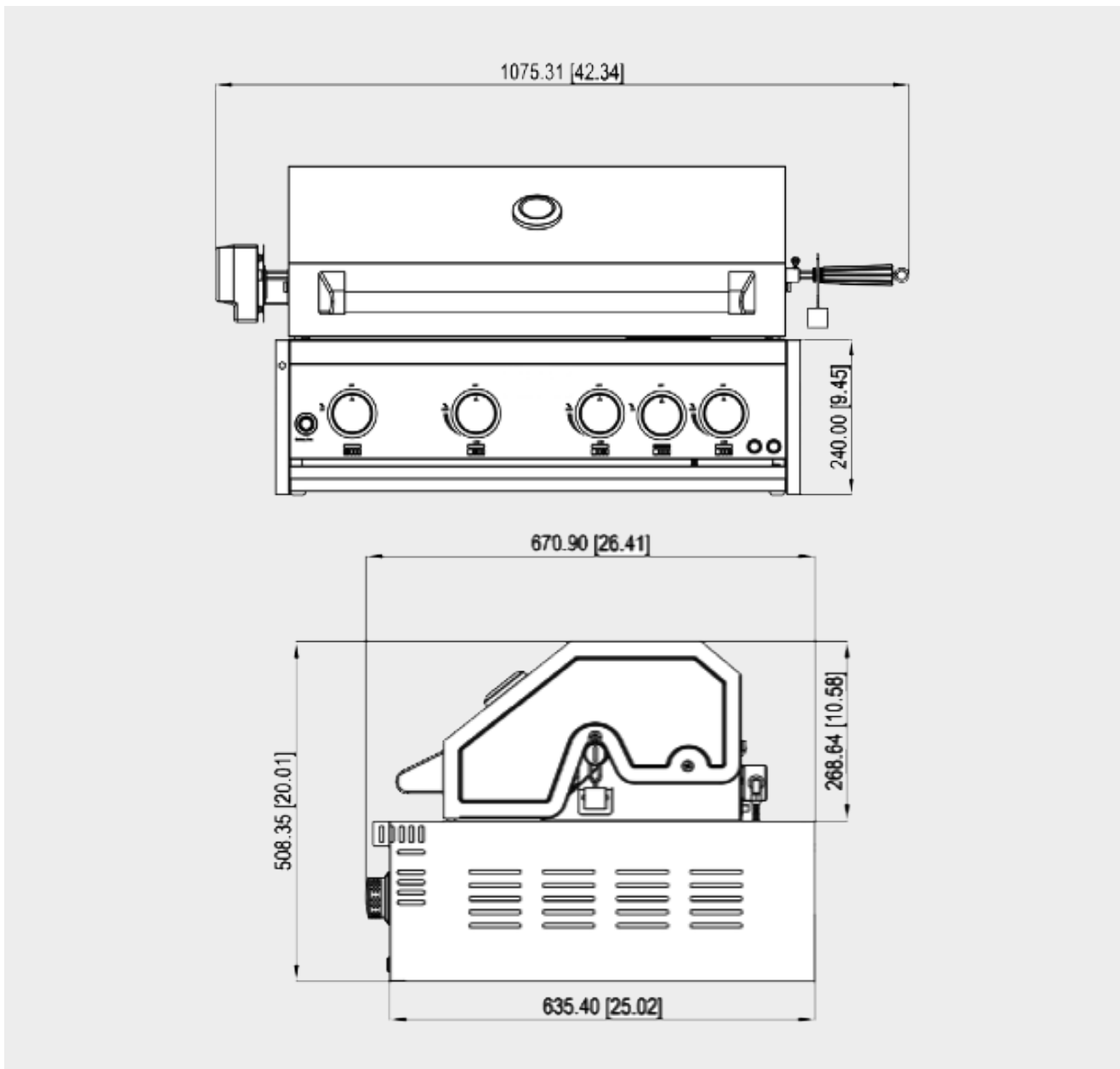
WARNING

Fire Hazard

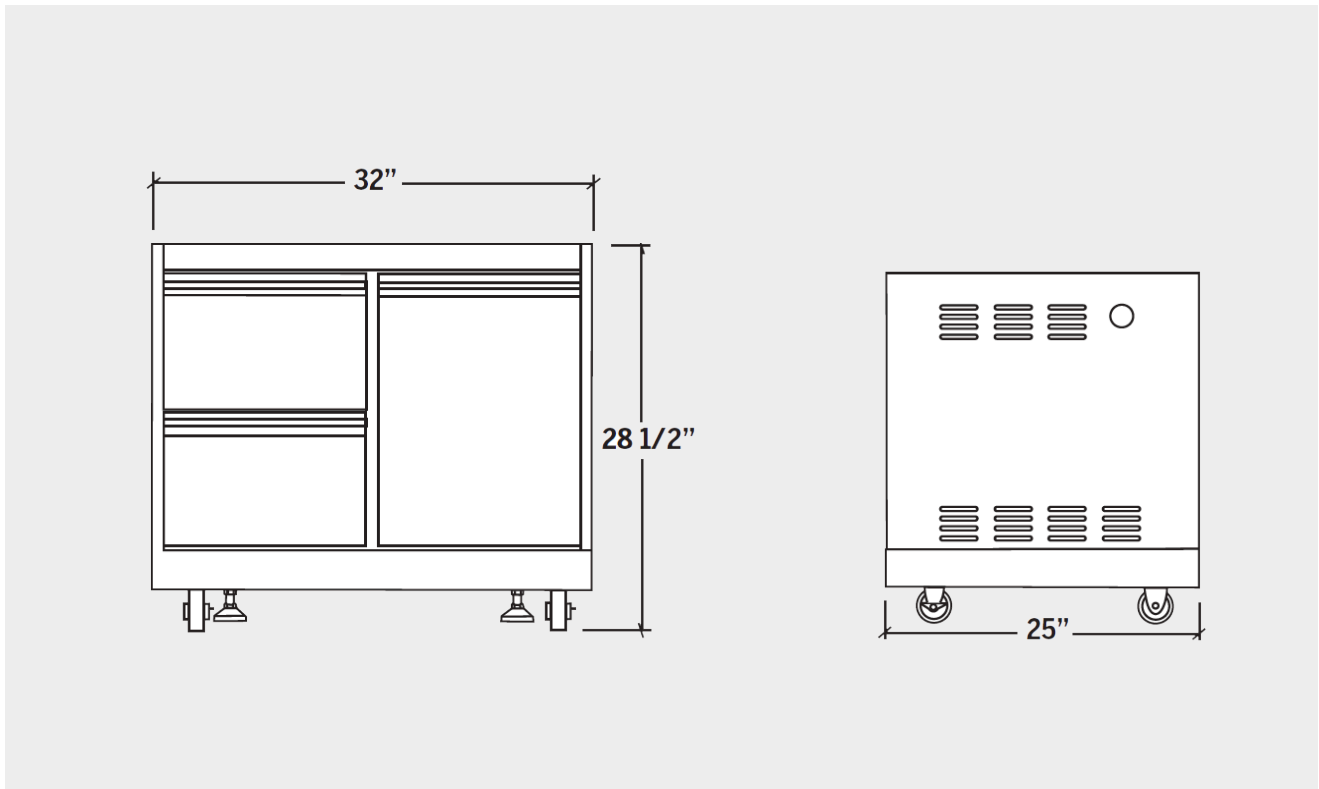
Do not install grill on or near combustible materials without an insulated cover to avoid death or fire.

This built-in outdoor grill was designed only to be installed in a built-in enclosure constructed with noncombustible materials such as bricks, a firewall or steel. Do not use wood or other combustible materials to build the enclosure.

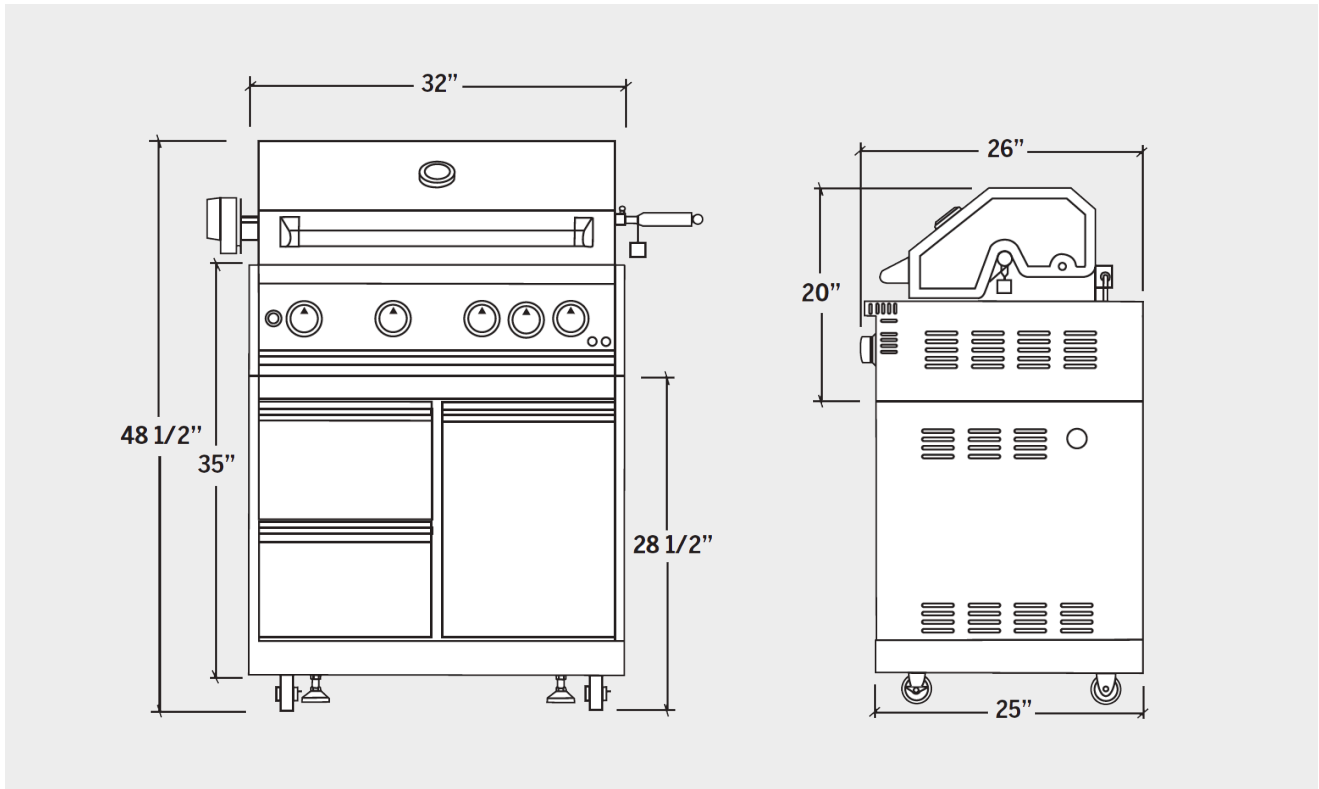
HR-ELGG32-P ELEMENT BUILT-IN GAS GRILL DIMENSIONS



HR-ELGRB32 ELEMENT BASE FOR GAS GRILL 32" 1 DOOR 2 DRAWER DIMENSIONS



HR-ELKGGB32-P ELEMENT GAS GRILL AND BASE 32" 1 DOOR 2 DRAWER, PROPANE DIMENSIONS

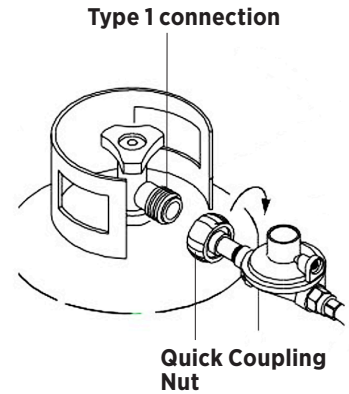


PROPANE GAS CONNECTION

GAS PRESSURE REGULATOR

Always use the gas pressure regulator supplied with this grill. The inlet (supplied) pressure to the regulator should be as follows for proper operation.

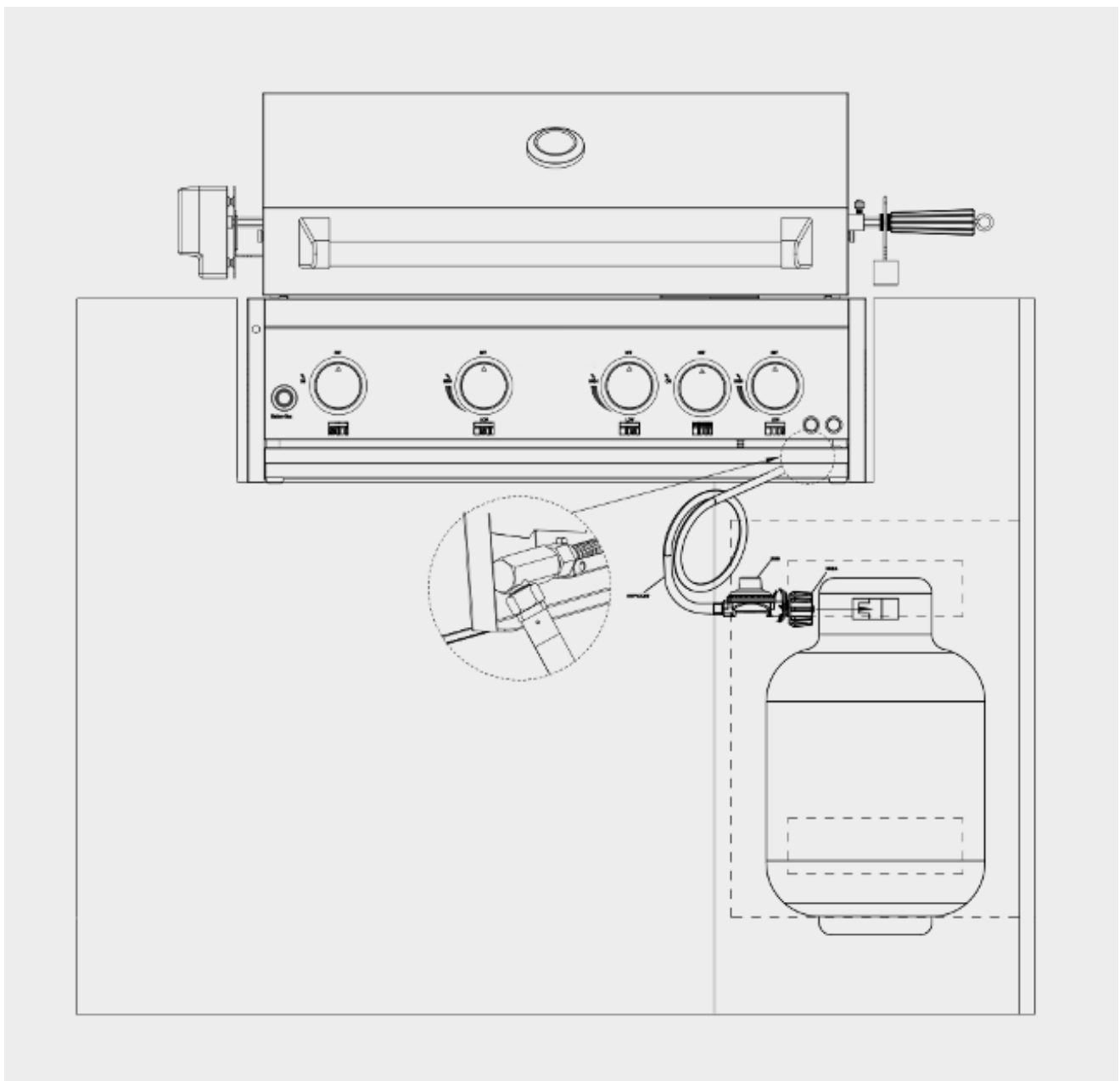
- Use the hose to connect the regulator to your LP gas tank.
- Turn all control knobs to the “OFF” position.
- Inspect the valve connection port and regulator assembly for damage or debris and clean them if needed. Never use damaged equipment.
- Connect the regulator assembly to the tank valve and **HAND TIGHTEN** the quick coupling nut clockwise to a full stop. **DO NOT** use a wrench to tighten the nut because it could damage the nut and cause a gas leak/ fire hazard.
- Open the tank valve $\frac{1}{4}$ to $\frac{1}{2}$ of a full turn (counterclockwise) and use a soapy water solution to check all connections for leaks before attempting to light your grill. See “Check AEI Connections for LP Gas Leaks.” If a leak is found, turn the tank valve off and do not use your grill until the leak is repaired.



INSTALL PROPANE TANK

This grill was designed to be used with a propane tank (not supplied). A gas pressure regulator/hose assembly is supplied. The grill tank tray is compatible with most propane tanks in the market. The propane tank must be mounted and secured.

1. Open cabinet doors;
2. Loosen the tank tray locking screw;
3. Put the propane tank into the tank tray under the grill.
4. Tighten the locking screw clockwise against the propane tank bottom collar to secure it (for more information, please see above picture-LP Tank Installation Layout)
5. For easy installation, place the tank liquid withdrawal valve on the right side.



ELECTRICAL SAFETY

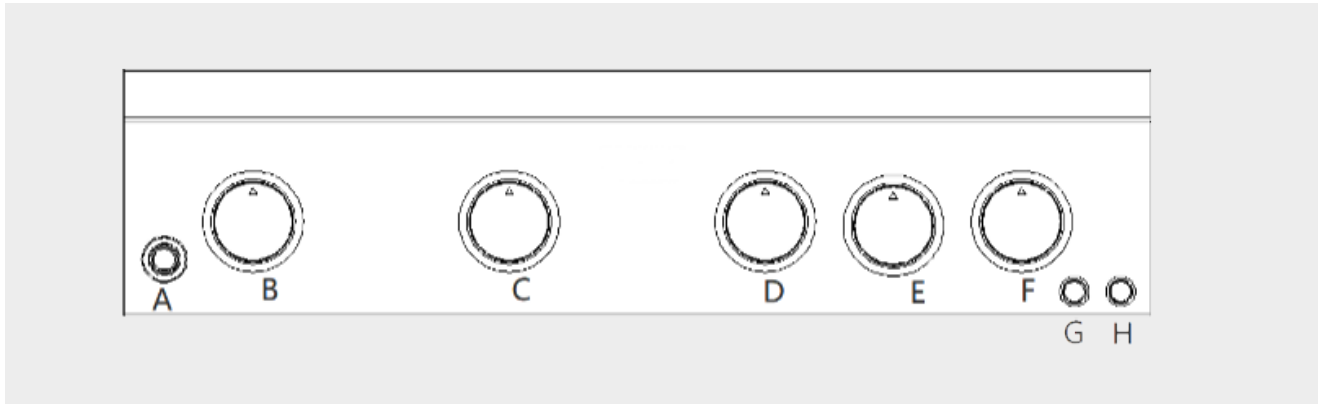
The electrical equipment provided with the outdoor cooking gas appliance shall be used and installed following these instructions:

- To protect against electric shock, do not immerse cord or plugs in water or other liquid;
- Unplug the grill from the outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before adding or removing parts;
- Do not use an outdoor cooking gas appliance with a damaged cord or plug, or if the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Contact the manufacturer for repair;
- Do not let the cord hang over the edge of a table or touch hot surfaces;
- Do not use an outdoor cooking gas appliance for purposes other than those intended;
- To connect your appliance, plug the cord to the outdoor cooking gas appliance and then into the outlet;
- Use only a Ground Fault Interrupter (GFI) protected circuit with this outdoor cooking gas appliance;
- Never remove the grounding plug or use with a 2-prong adapter;
- Use only extension cords with a 3-prong grounding plug, rated for the right power, and approved for outdoor use with a W-A marking.

GRILL INSTRUCTIONS

The grill you have purchased may have some of the features below or all of them. The locations and appearances of the features shown here may not perfectly match your model.

CONTROL PANEL



- A. Battery box (for ignition)
- B. Front left broil burner knob
- C. Front left tube burner knob
- D. Middle front tube burner knob
- E. Back broil burner knob (rotisserie burner)
- F. Right front tube burner knob
- G. Grill knob light switch
- H. Grill cavity light switch

USING YOUR GAS GRILL



WARNING

Explosion Hazard

Do not store a fuel tank in a garage or indoors.

Do not store the grill with a fuel tank in a garage or indoors.

Failure to follow these instructions can result in death, explosion, or fire.



WARNING

Fire Hazard

Do not use the grill near combustible materials.

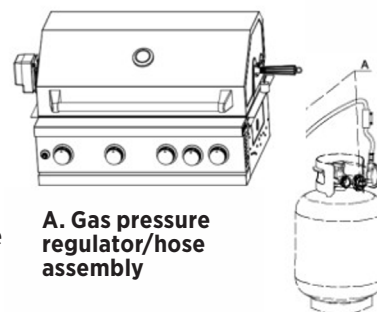
Do not store combustible materials near the grill to prevent death or fire.



WARNING

Inspect the Gas Fuel Tank Supply Hose

Inspect the gas pressure regulator/hose assembly before each use. Never use your cooking gas appliance if you see excessive abrasion or wear or if the hose is cut. Make any required replacements before.

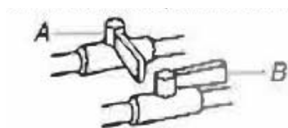


PREPARE THE GAS SUPPLY

Make sure the control knobs are turned to “OFF”. The drip tray must be in place and pushed all the way to the back.

TURN THE GAS SUPPLY “ON”

1. For outdoor grills with a propane tank, slowly open the tank valve.
NOTE: If the flow limiting device activates, your grill may not light. If your grill does light, the flames will be low and will not heat properly. Turn the tank valve and all control knobs “OFF” and wait 30 seconds. After shutting “OFF” the tank, very slowly open the tank valve and wait 5 seconds before lighting.
2. For outdoor grills with a natural gas supply source (if applicable), open the manual shutoff valve on the gas supply line. The valve is open when the handle is parallel to the gas pipe.



A. Closed valve B. Open valve

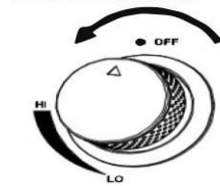
INSTALL THE IGNITER BATTERY

1. Unscrew the battery box igniter button cap (A) counterclockwise to remove it.
2. Place a new alkaline “AA” size battery. Install the battery with the negative end first.
3. Screw back the igniter button cap back on (turn clockwise).

LIGHTING THE MAIN GRILL

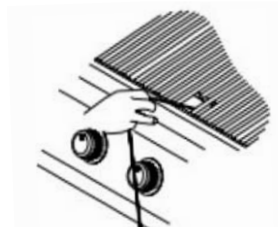
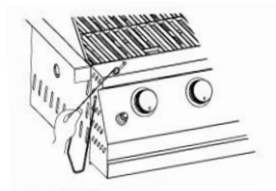
IMPORTANT: If the burner does not light immediately, turn the burner knob to “OFF” and wait 5 minutes before relighting.

1. Do not lean over the grill.
2. Select the burner you want to light. Push the knob for a few seconds and turn the grill burner control knob to IGNITE/HI (do not stop pushing the knob).
3. You will hear the “snapping” sound of the spark. When the burner is lit, release the knob and turn the knob to the desired setting.
4. Repeat for each of the other burners as needed.



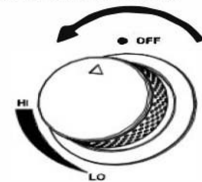
MANUALLY LIGHTING THE MAIN GRILL

1. Stay away from the grill and do not lean over it.
2. Remove the manual lighting extension (see following illustration) and attach a match to the split ring.
3. Strike the match to light it.
4. Guide the lit match under the grill grate.
5. Push the pulse igniter module in and turn the burner knob to IGNITE/HI. The burner will light immediately. When the burner is lit, turn the knob to the desired setting.
6. Repeat steps 2 through 5 for each main burner.
7. Remove the match and replace the manual lighting extension on the right-side panel.



IMPORTANT: If burner does not light immediately, turn the burner knob to “OFF” and wait 5 minutes before relighting.

If a burner does not light after attempting to light it manually, contact the Customer Service Center in the “Assistance” section.



WARNING (AFTER USE)

Storage of an outdoor cooking gas appliance indoors is permissible only if the cylinder is disconnected and removed from the outdoor cooking gas appliance.

USING YOUR ROTISSERIE BURNER

To avoid damage to the warming rack, remove the grill grates when using the rotisserie burner. Do not use the main burners when the rotisserie burner is in use.

LIGHTING THE ROTISSERIE BURNER

1. Stay away from the grill and do not lean over it.
2. Push the pulse igniter module and then push and turn the rear burner knob slowly to IGNITE/HI. You will hear the “snapping” sound of the spark.
3. When the rotisserie burner lights, keep pushing the knob for another 15 seconds, then release the knob. The burner will stay lit. You will hear the “snapping” sound of the spark until the knob is released.

IMPORTANT: If the rotisserie burner does not light immediately, turn the burner knob to “OFF” and wait 5 minutes before relighting.

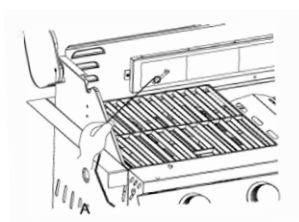
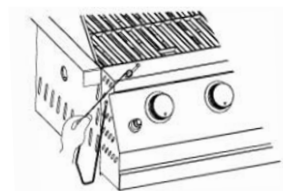
NOTE: The rotisserie burner has high setting only.



MANUALLY LIGHTING THE ROTISSERIE BURNER

1. Stay away from the grill and do not lean over it.
2. Remove the manual lighting extension (see following illustration) and attach a match to the split ring.
3. Strike the match to light it.
4. Gently hold the lit match close to the rotisserie burner.
5. Push the pulse igniter module than push in and turn the control knob to IGNITE/ON. Keep pushing the knob for 15 seconds after the burner is lit.

IMPORTANT: If the rotisserie burner does not light immediately, turn the rotisserie burner control knob to “OFF” and wait 5 minutes before relighting.



WARNING

Do not let food stayed for more than one hour before or after cooking. Doing so can result in food poisoning or sickness.

If possible, use protective gloves when handling hot components. Parts sealed by the manufacturer must not be altered or changed by the end user.

OUTDOOR GRILL CARE

REPLACE THE IGNITER BATTERY

If the igniters stop sparking, replace the battery.

1. Unscrew the igniter button cap (turn counterclockwise) to remove it.
2. Remove the battery from the compartment.
3. Replace with a new alkaline “AA” size battery. Install the battery with the negative end first.
4. Screw the igniter button cap back on (turn clockwise).

GENERAL CLEANING

IMPORTANT: Before cleaning, make sure all controls are “OFF” and the grill is cool. Always follow the instruction label on cleaning products.

For routine cleaning, wash with soap and water using a soft cloth or sponge. Rinse with clean water and dry at once with a soft, lint-free cloth to avoid spots and streaks.

Do not use steel wool to clean the grill to avoid scratching the surface.

STAINLESS STEEL

IMPORTANT: To avoid damage to stainless steel surfaces, do not use soap-filled scouring pads, abrasive cleaners, cooktop polishing creme, steel wool, gritty washcloths or paper towels. The cleaning agents should not contain chlorine to avoid damaging the surface.

Food spills should be cleaned as soon as the entire grill is cool. Spills may cause permanent discoloration.

Cleaning Method

- Rub in the grain direction to avoid scratching or damaging the surface.
- Use a stainless steel cleaner or a liquid detergent or all-purpose cleaner.
- Rinse with clean water and dry with a soft, lint-free cloth.
- Use vinegar to remove hard water spots.
- Use glass cleaner to remove fingerprints.

GRILL GRATES

IMPORTANT: To avoid damaging the grill grates, do not use a steel or fiber scraper. Immediately after you are finished cooking, remove food stains with a brass bristle brush. Turn all burners to “HI” for 10–15 minutes with the hood closed to burn off food soil. Turn “OFF” all burners, raise the hood and let the grates cool. Use the brass bristle brush to remove ash from the grill grates.

When completely cool, grill racks can be removed for thorough cleaning. Clean them with a mild detergent and warm water.

For baked-on soil, prepare a solution of 1 cup (250 ml) ammonia to 1 gal. (3.75 L) water. Soak the grates for 20 minutes, then rinse them with water and dry completely.

WARMING RACK

Cleaning Method:

- Use Liquid detergent or an all-purpose cleaner.
- Rinse with clean water and dry with a soft, lint-free cloth.
- For tough spots or baked-on grease use a commercial degreaser designed for stainless steel.

IMPORTANT: Make sure the gas supply is “OFF” and that all control knobs are in the “OFF” position.

EXTERIOR

This quality material resists most stains and pits, providing that the surface is kept clean, polished, and covered.

- Apply stainless steel polish to all non-cooking areas before first use. Reapply after each cleaning to avoid permanent damage to the surface.
- Cleaning should always be followed by a rinse using clean warm water.
- Wipe the surface completely dry with a soft cloth.
- For tough spots or baked-on grease use a commercial degreaser designed for stainless steel.

INTERIOR

Stainless steel discoloration on these parts is to be expected, due to the burner intense heat. Always rub in the grain direction. Cleaning should always be followed by a rinse with clean, warm water.

Cleaning Method:

- Use liquid detergent or all-purpose cleaner.
- Rinse with clean water and dry completely with a soft, lint-free cloth.
- A heavy-duty scrub sponge can be used with mild cleaning products.
- For small, difficult-to-clean areas, use a commercial degreaser designed for stainless steel.

BURNERS

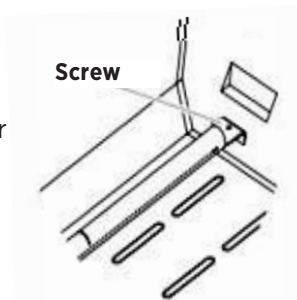
Cleaning Method

Exterior of the burners:

1. Clean the exterior of the burner with a wire brush.
2. Clear any clogged burner ports with a straightened paper clip.
3. Check and clean burner venturi tubes.

Interior of the burners:

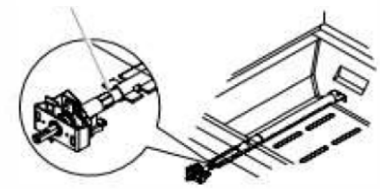
1. Remove grill grates and flame tamers.
2. Unscrew the 2 screws that hold the burner in place and then remove the gas burner from the grill.



Interior of the burners:

3. Use a flashlight to inspect the burner through the burner inlet to ensure there is no blockage. If you see any obstruction, use a metal coat hanger that has been straightened to clear them.
4. After inspecting the burner inside for blockage, reassemble the burner by sliding the middle tube of the gas burner over the gas orifice.
5. Reattach gas burner using the 2 screws.

Burner/Orifice connection



ROTISSERIE BURNER

Cleaning Method:

1. Light the rotisserie burner. See the “Using Your Rotisserie Burner” section.
2. Close the grill hood.
3. Leave the burner “ON” for approximately 30 minutes in the “high” position.
4. Turn knob to “OFF” and let cool completely.
5. Brush off ash particles from the rotisserie burner.

DRIP TRAY

IMPORTANT: The drip tray should only be removed when grill is completely cool. The full-width drip tray collects grease and food particles that fall through the grill. Clean often to avoid grease buildup.

Cleaning Method:

- Remove the tray and place it on a flat surface.
- Wipe the excess grease with paper towels.
- Use a mild detergent and warm water. Rinse and dry thoroughly.
- Replace the tray.

KNOB AND FLANGE AREA AROUND KNOBS

IMPORTANT: To avoid damaging the knobs or the flange area around them, do not use steel wool, abrasive cleaners, or oven cleaner.

Cleaning Method:

- Use mild detergent, a soft cloth, and warm water. Rinse and dry.

CONTROL PANEL GRAPHICS

IMPORTANT: To avoid damaging the control panel graphics, do not use steel wool, abrasive cleaners or oven cleaner.

Do not spray cleaner directly onto the panel.

Cleaning Method:

- Clean around the burner labels gently: scrubbing may remove printing.
- Use mild detergent, a soft cloth, and warm water. Rinse and dry.

TROUBLESHOOTING

The grill will not light

- Is the propane tank valve turned “OFF”?
Turn “ON” the valve.
- Is the grill properly connected to the gas supply?
Check installation instructions.
- Is there any gas in the propane tank?
Check the gas level before using the grill.
- Is the igniter working?
Check if the igniter battery is properly installed, also check if the battery needs to be replaced.
Check if the grill lit when using a match.
Check if there’s any debris blocking the electrode.
- If the igniter is not sparking at the tip of the electrode, you might need to replace the igniter.

The burner flame will not stay lit

- Is the gas supply valve turned on at the correct position?
Check the position of the gas valve, adjust the gas valve according to the flame performance.
- Is the gas level in the tank low?
Check the gas level.
- Is the burner properly installed and in good condition?
Check that the burner is installed properly. Check for defects in the burner.

I have excessive flare-ups

- Is there excessive fat in the food being grilled?
Keep the flame on low or turn one burner “OFF”.
Keep the hood up when grilling to avoid excessive flare-ups. Move the food to the warming rack until flames subside. To avoid damage to the grill, do not spray water on gas flames.

I want to replace the light Bulb

- Take out the grease tray and find the grill light bulb connector.
- Take out the 5 screws on the lamp cover to get access to the bulb.

The flame is noisy, low or erratic

- Is the gas supply fully turned on?
Check if the propane tank valve is fully open.
- Is the gas level in the tank low?
Check the gas level.
- Does only one burner appear low?
Check and clean the burner if it’s clogged or dirty.
See the “General Cleaning” section.
- Is the gas supply hose bent or kinked?
Straighten the gas supply hose.
- Is the flame noisy or lifting away from the burner?
Burner may be getting too much air. Check the air shutter adjustment
- Is the burner flame mostly yellow or orange?
The grill may be in an area that is too windy or it is not receiving enough air. Check the burner air inlets for obstructions. Check the air shutter adjustment, see the “Check and Adjust Burners” section.

The heat is low with my LP gas cylinder

For outdoor grills using a propane tank, slowly open the tank valve.

NOTE: If the flow limiting device activates, your grill may not light. If your grill does light, the flames will be low and will not heat properly.

1. Turn the tank valve and all control knobs “OFF” and wait 30 seconds.
2. After shutting off the tank, slowly open the tank valve and wait 5 seconds before lighting.
3. Light one burner at a time. See the “Lighting the Main Grill” section.

WARRANTY

At its sole discretion, Home Refinements may repair, replace, or make appropriate adjustments to the Product or any components proven to be defective to restore them to good working condition.

In no case, even if the Product or its components are defective, shall the liability of Home Refinements exceed the price paid for the Product. Home Refinements reserves the right to inspect the installation prior to replacing or repairing the Product or its components. At its discretion, Home Refinements may require photographs prior to analyzing the claim. This limited warranty is null and void if the Product or its components have been repaired, altered, or modified other than by Home Refinements or under its supervision.

This limited warranty replaces any and all other warranties, express 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 the public order and shall not be so interpreted. This limited warranty extends only to the original owner/end user for 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 its components for repair or replacing the Product or its components) are not covered under this limited warranty. Also excluded from this limited warranty are any labour, workmanship, or other costs incurred in connection with the removal, repair, replacement, adjustment, or installation of the Product or its components and any incidental or consequential damage.

ATTENTION

This warranty will be null and void for any damage resulting from an installation that does not respect these instructions, and Home Refinements will not be held liable for any costs incurred. In the event of a limited warranty claim, original proof of purchase will be required—please save your original sales receipt.

ELEMENT OUTDOOR KITCHEN COLLECTION

Home Refinements offers a TWO (2)-YEAR warranty against any manufacturing or materials defect on propane gas regulators and gas burners for the ELEMENT outdoor kitchen collection, provided that the Client or end user makes a normal, residential, and reasonable use of the products.

Home Refinements offers a ONE (1)-YEAR warranty against any manufacturing or materials defect on all hardware products (slides, hinges, casters, etc.) for ELEMENT outdoor kitchen collection, provided that the Client or end user makes a normal, residential, and reasonable use of the products.

EXCLUSIONS: This warranty explicitly excludes the following elements:

- Chemical or natural surface corrosion (especially due to saltwater)*;
- Scuffs or scratches;
- Damage caused by misuse, abnormal or abusive use, or negligence;
- Damage caused during transport;
- Damage caused by environmental factors;
- Commercial use of the products;
- Defects or damage caused by improper installation;
- Dents or deformations caused by the impact of any object;
- Normal wear and tear;
- Installation, maintenance, or care-related problems.

If you believe that you have a warranty claim or if you need more information about the warranty on our products, please contact our customer service department.

1 866 901-5624

customerservice@homerefinements.ca

ENJOY YOUR OUTDOOR KITCHEN!

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

ALT-ITEM : HROK-ELEMENT-GRILL-GUIDE-BIL
Product no./N° produit : 996313705

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