

# Electric Grill with Detachable Stand

## Assembly and User Manual

SKU  
085-0328-0/E20601

Last updated  
WZ - DEC 18, 2024

SERIAL NO./ N° DE SÉRIE

**vida**<sup>TM/MC</sup>  
by/par PADERNO



CSA/ANSI Z21.58-2022 / CSA 1.6-2022  
Outdoor Cooking Gas Appliances.



CSA/ANSI Z21.58-2022 / CSA 1.6-2022  
Outdoor Cooking Gas Appliances.

Your feedback is important to us.  
Share your experience by writing a review  
[at www.canadiantire.ca](http://www.canadiantire.ca)



# Table of Contents

## Getting Started

Important Safeguards .....	04
Product Instructions .....	06

## Assembly

Exploded Diagram .....	07
Parts List .....	08
Assembly Instructions .....	09
Installation .....	21

## Operation

Start-Up Instructions .....	22
Shutdown Procedure .....	23

## Start Grilling

Food Preparation .....	24
Grilling Guide .....	24

## Care and Maintenance

Seasoning Cooking Grates .....	25
Care and Maintenance .....	26
Storing Electric Grill .....	27

## Customer Support

Troubleshooting .....	28
Warning Hot Surface .....	29
Service .....	30
Warranty .....	31

# Important Safeguards

## ! CAUTION:

- Read all instructions.
- **OUTDOOR USE ONLY.**
- Remove all packaging materials and protective film before operating your electric grill.
- **HOT SURFACES.**
- Sharp edges. Wear gloves when assembling your electric grill.
- To ensure continued protection against risk of electric shock, connect to properly grounded outlets only.
- When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed.
- **DO NOT** let the cord touch hot surfaces.
- **DO NOT** immerse cord, plugs, controller (or other specific part or parts) in water or other liquids.
- **DO NOT** operate any appliance with a damaged cord or plug. Do not operate the appliance if it is malfunctioning or if it is dropped or damaged in any manner.
- **DO NOT** leave unattended. Keep children and pets away from appliance when in operation.
- Use extreme caution when removing any parts or disposing of hot grease.
- This manual should be kept with the electric grill at all times.
- **DO NOT** modify the appliance. Modifications are unsafe and will void your warranty.
- **DO NOT** use this electric grill unless all of the parts are in place and the grill was assembled according to the assembly instructions.
- Always check that the controller is OFF before plugging cord into electrical outlet. To disconnect, turn the control to OFF, then remove plug from electrical outlet.

## ! WARNING:

- Failure to follow all of the manufacturer's instructions could result in hazardous fires, explosions, property damage or serious personal injury or even death.
- **DO NOT** use appliance for other than intended use.
- **DO NOT** use any fuel, such as charcoal briquettes in this appliance.
- **DO NOT** exceed the wattage of the electrical outlet.
- **DO NOT** plug any high wattage appliances into the same circuit when using the electric grill.
- **DO NOT** touch surfaces that may be hot.
- **DO NOT** leave electric grill unattended when in operation.
- All surfaces in and around the electric grill can become HOT to the touch. Keep children and pets away.  
**DO NOT** allow people to congregate around the electric grill.
- Always use long-handled grill utensils and grilling gloves to avoid burns and protect from grease splatters.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

# Important Safeguards

## ① STORAGE:

- Always turn the controller to the (O) /OFF position and unplug the unit before servicing, or cleaning.
- Allow the appliance to cool before moving, cleaning or storing.
- Always unplug by pulling the plug. Do not pull on the cable.
- Cover the electric grill only when it is cool.

## ① DANGER:

- **DO NOT** use the electric grill if there are damaged, defective, or modified parts.
- **DO NOT** operate the unit if the electrical outlet is damaged.
- **DO NOT** operate the electric grill on a combustible surface. Ensure the surface is non-combustible and heat resistant.
- **Your electric grill's stainless steel and painted steel parts can become very hot when in use or when in direct sunlight.**
- **DO NOT** modify the appliance. Modifications are unsafe and will void your warranty.

① **THIS ELECTRIC GRILL IS FOR OUTDOOR USE ONLY !**

**CONTACT CALL CENTRE IF ANY PARTS ARE MISSING**

**1-800-263-9768**

# Product Instructions

## ! THIS APPLIANCE IS RATED FOR:

- **120 V, 50/60 Hz**
- **OUTPUT POWER (WATTS): 1560 W**

### Grounding Instructions

This appliance should be grounded while in use to protect the operator from electric shock. The appliance is equipped with a 3-conductor cord and a 3-prong grounding-type plug to fit the proper grounding-type receptacle. Plug into a GFCI-protected outdoor receptacle.

### Extension Cords

- To minimise the risk of property damage and/or personal injury, do not use an extension power supply cable unless it conforms to the specifications listed in this manual.
- If it is necessary to use an extension cord it must be connected to a grounded outlet. Plug type: NEMA 5-15R to NEMA 5-15P; Gauge: 16 AWG; Rating: 125 V, 13 A. The maximum length for the extension cord is 6 m (20'). Keep the extension cord as short as possible.
- Keep the connections dry.
- Observe all local laws and regulations when using this appliance.
- Use only 3-wire extension cords that have 3-prong grounding-type plugs and 3-pole cord connectors that accept the plug from the appliance.
- Only extension cords surface marked with the suffix letter "W" and identified by the marking "Suitable for use with outdoor appliances" should be used outdoors.
- Use only extension cords having an electrical rating not less than the rating of the appliance.
- Do not use damaged extension cords. Examine extension cord before using and replace if damaged. Do not abuse extension cord and do not tug on any cord to disconnect. Keep cord away from heat and sharp edges.
- The cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.
- The electrical cord must not come in contact with the grease tray.

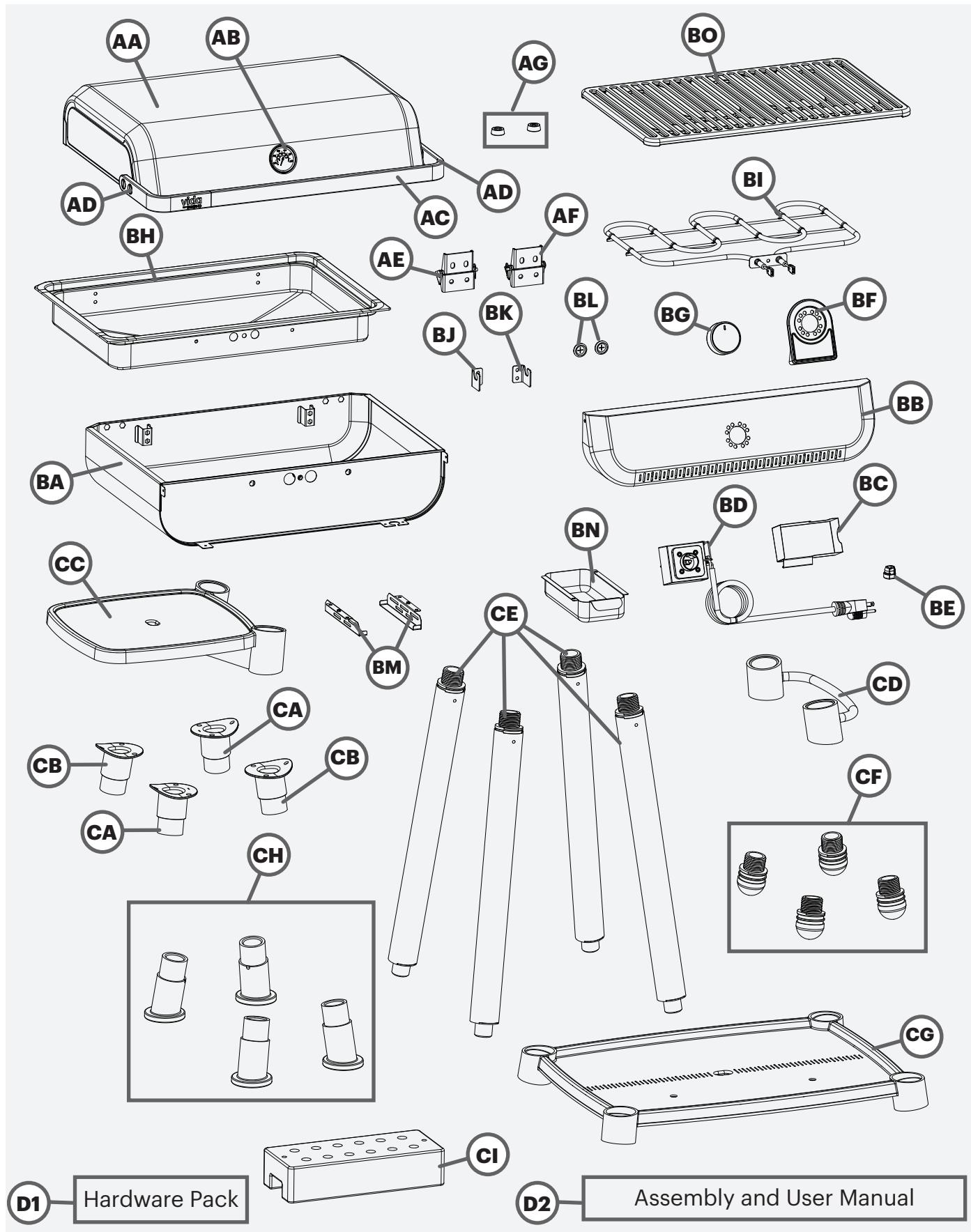
### Circuit Breaker

- Your electric grill operates on 13 A of electric current.
- For the best experience and to prevent power loss:
- 15 – 20 A circuit breaker on the outlet being used is recommended (normal breaker amperage).

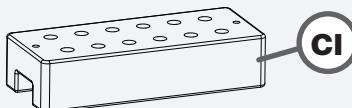
**NOTE: IF THE ELECTRIC GRILL IS USED ON A LOWER CURRENT OUTLET, CIRCUIT TRIPPING COULD OCCUR.**

- Identify other electrical devices powered by the exterior circuit breaker that the electric grill will be plugged in to. If they require more than 2 amps of current, then unplug them before plugging in your electric grill.

# Exploded Diagram



## D1 Hardware Pack



D2 Assembly and User Manual

# Parts List

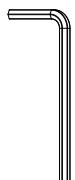
Assembly

ITEM NO.	DESCRIPTION	PART NO.	QTY
AA	Top Lid Assembly	E206-2900-01	1
AB	Thermometer	G253-0054-01	1
AC	Lid Handle	G253-0052-01	1
AD	Lid Handle Bezel	G253-0061-01	2
AE	Lid Hinge, Left	E330-3200-01	1
AF	Lid Hinge, Right	E330-3100-01	1
AG	Lid Bumper	G527-0002-01	2
BA	Firebox	E206-0100-01	1
BB	Control Panel	E206-0011-01	1
BC	Heat Shield	E206-0021-01	1
BD	Controller	E206-2600-01	1
BE	Controller Sleeve	E203-0025-01	1
BF	Control Knob Bezel	E206-0012-01	1
BG	Control Knob	E206-2800-01	1
BH	Firebox Liner	E206-0009-01	1
BI	Heating Element	E206-2700-01	1
BJ	Heating Element Support, Left	E206-0017-01	1
BK	Heating Element Support, Right	E206-0018-01	1
BL	Wire Sleeve	P402-0008-01	2
BM	Grease Tray Support	G369-0006-01	2
BN	Grease Collection Tray	G416-0015-01	1
BO	Cooking Grate	E206-0014-01	1
CA	Feet Pedestal A	E206-0001-01	1
CB	Feet Pedestal B	E206-0005-01	1
CC	Side Shelf Table	E206-0007-01	1
CD	Towel Bar	E206-0008-01	1
CE	Stand Leg	E206-2000-01	4
CF	Tabletop Feet	E206-0003-01	4
CG	Bottom Panel	E206-0006-01	1
CH	Feet	E206-0015-01	4
CI	Block Weight	G651-0012-01	1
D1	Hardware Pack	E206-B001-01	1
D2	Assembly and User Manual	E206-M001-01	1

# Tools required



Screwdrivers



Hex Key

Assembly

## Hardware pack

PART NO.	DESCRIPTION	PHOTO	QTY
1	1/4"-20UNC x 30 Screw		4
2	1/4" Hexagon Socket Screw		12
3	Φ7 Washer		12
4	C-Washer		5
5	Wrench		1
6	1/4"-20UNC x 60 Screw		2
7	1/4"-20UNC Nut		2

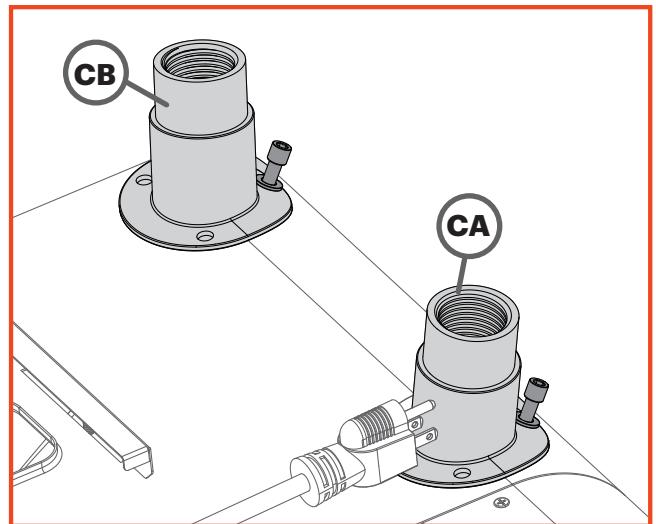
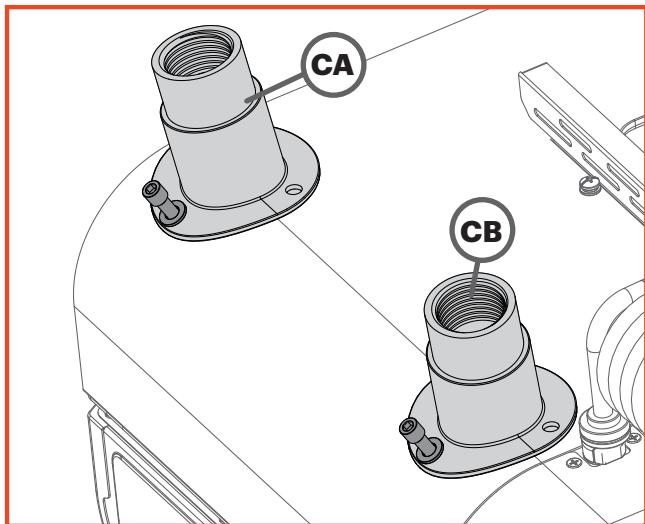
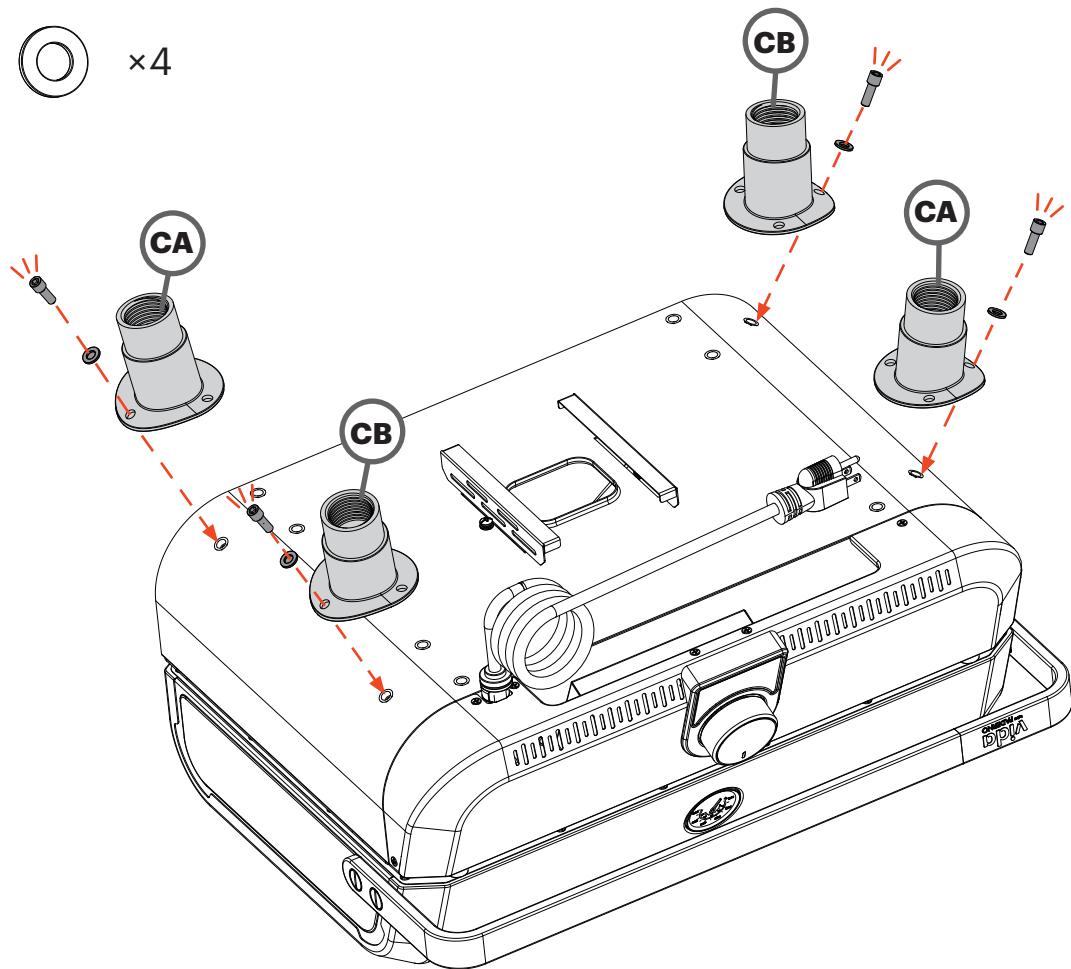
# Step 1

Assembly

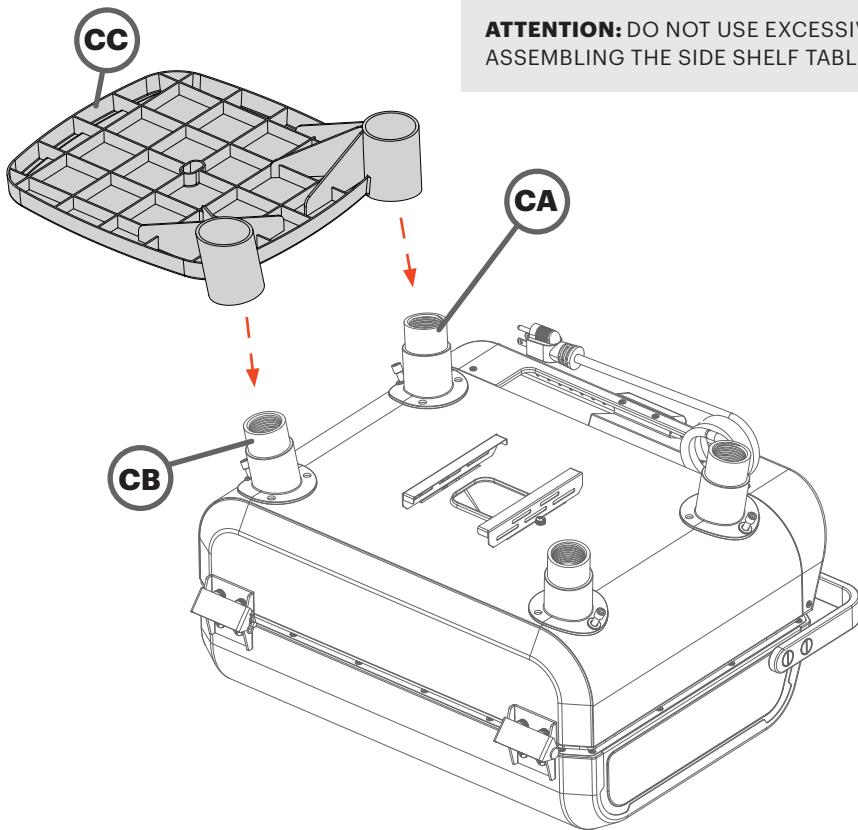
2



3

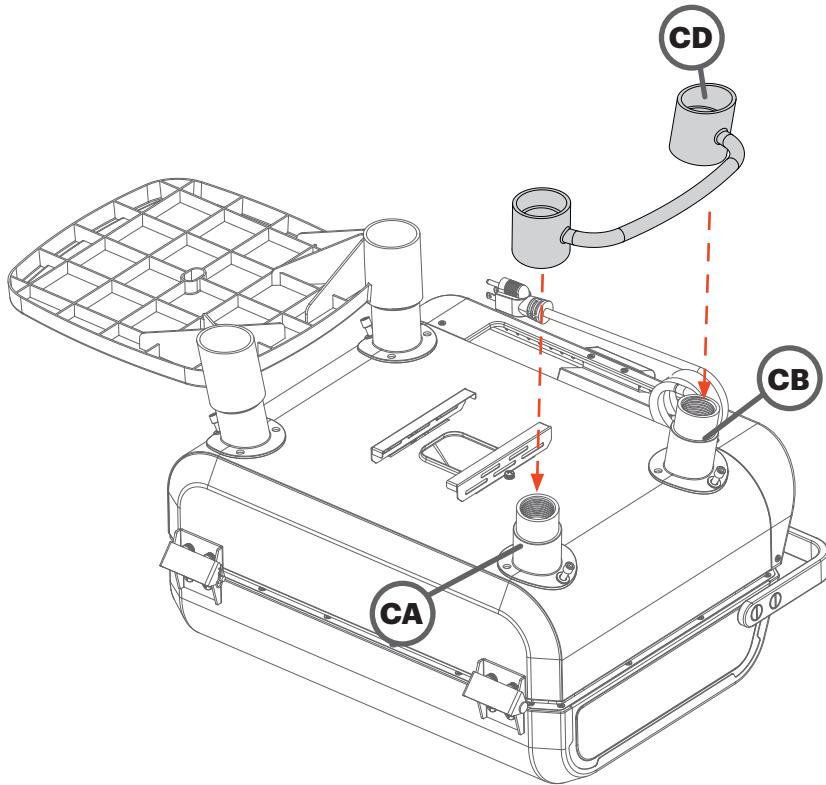


## Step 2



Assembly

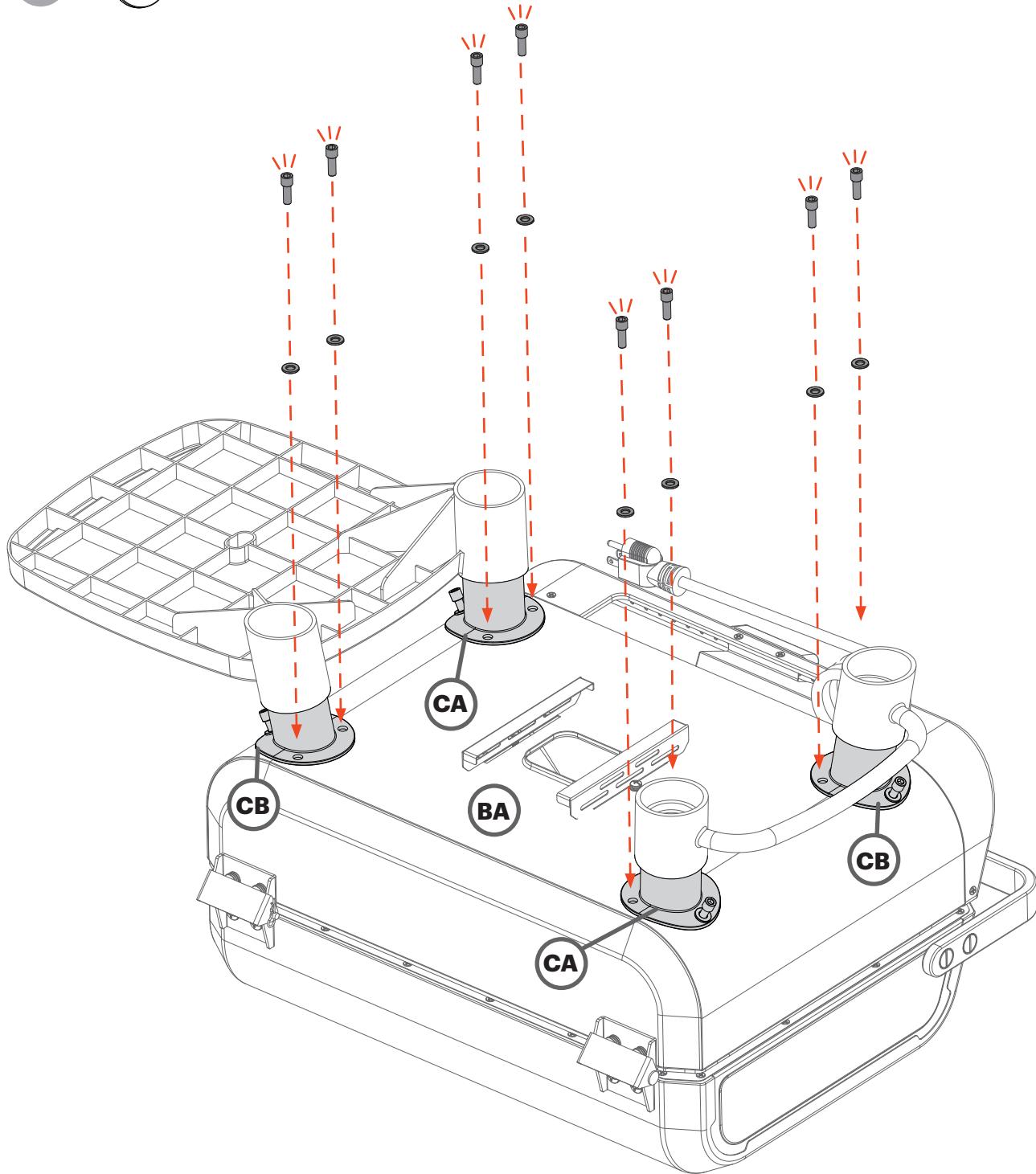
## Step 3



# Step 4

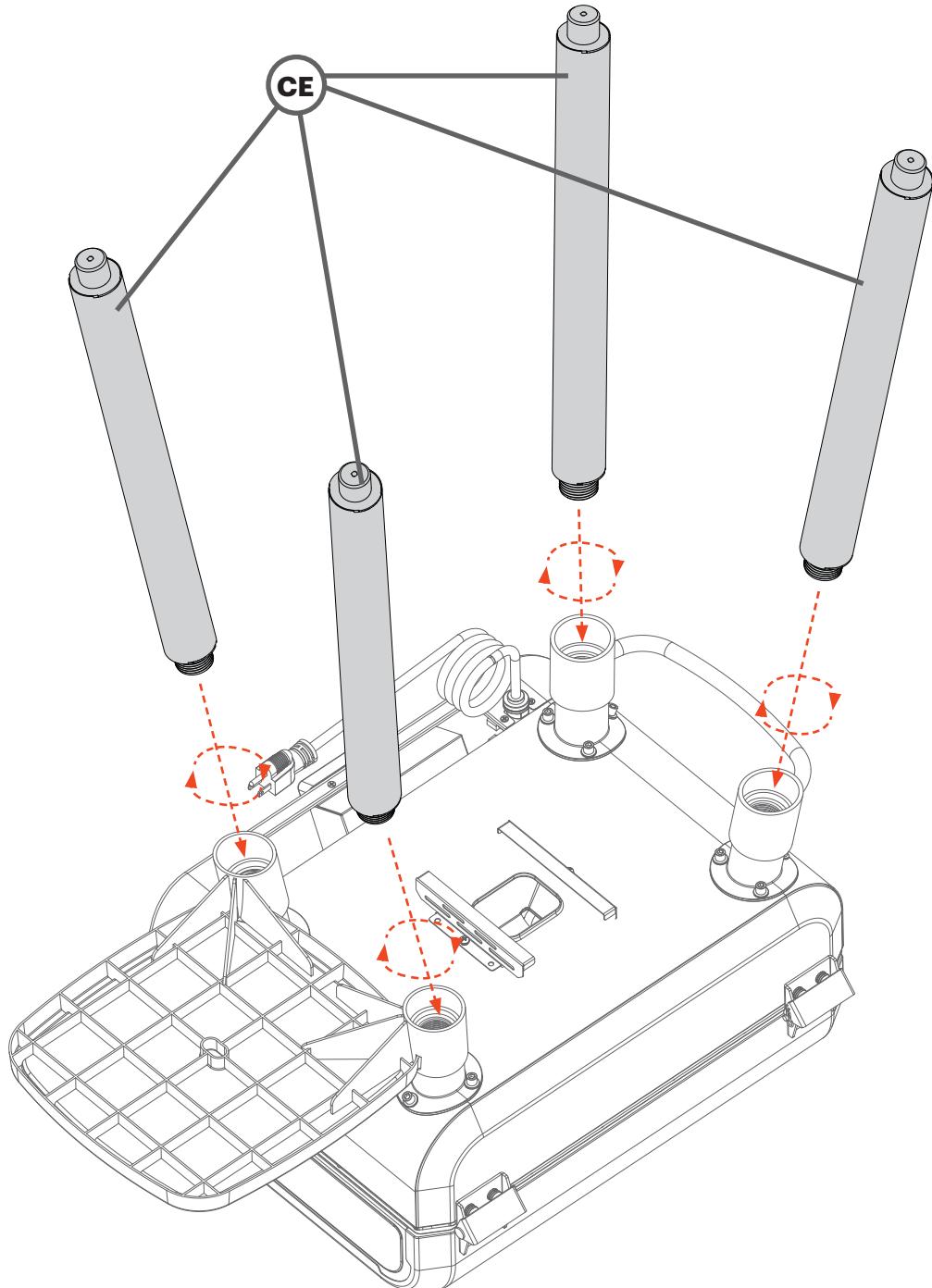
Assembly

- 2  ×8
- 3  ×8



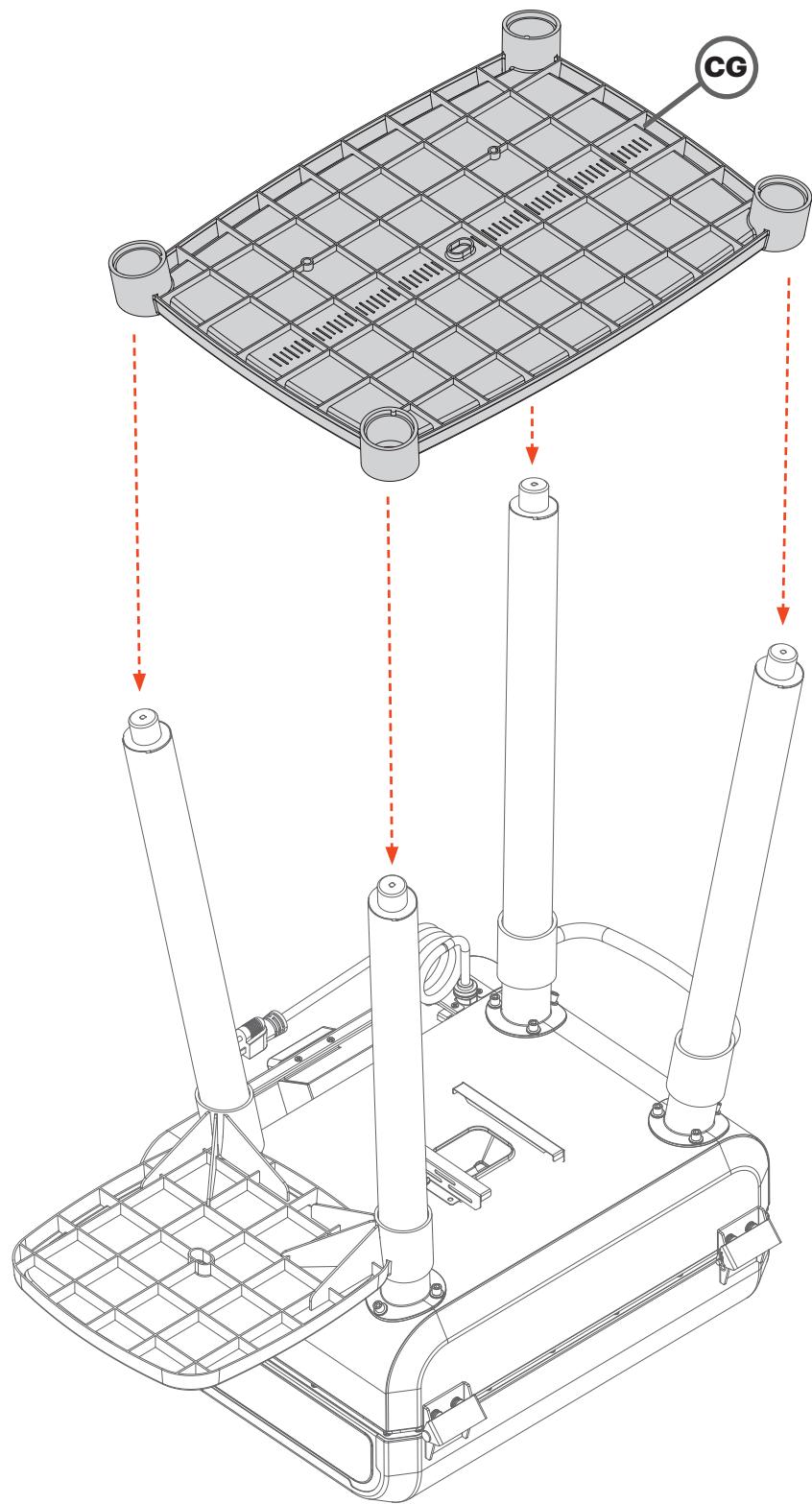
# Step 5

**! To install the electric grill onto the stand, proceed with Step 5.  
For tabletop use, skip to Step 9.**



# Step 6

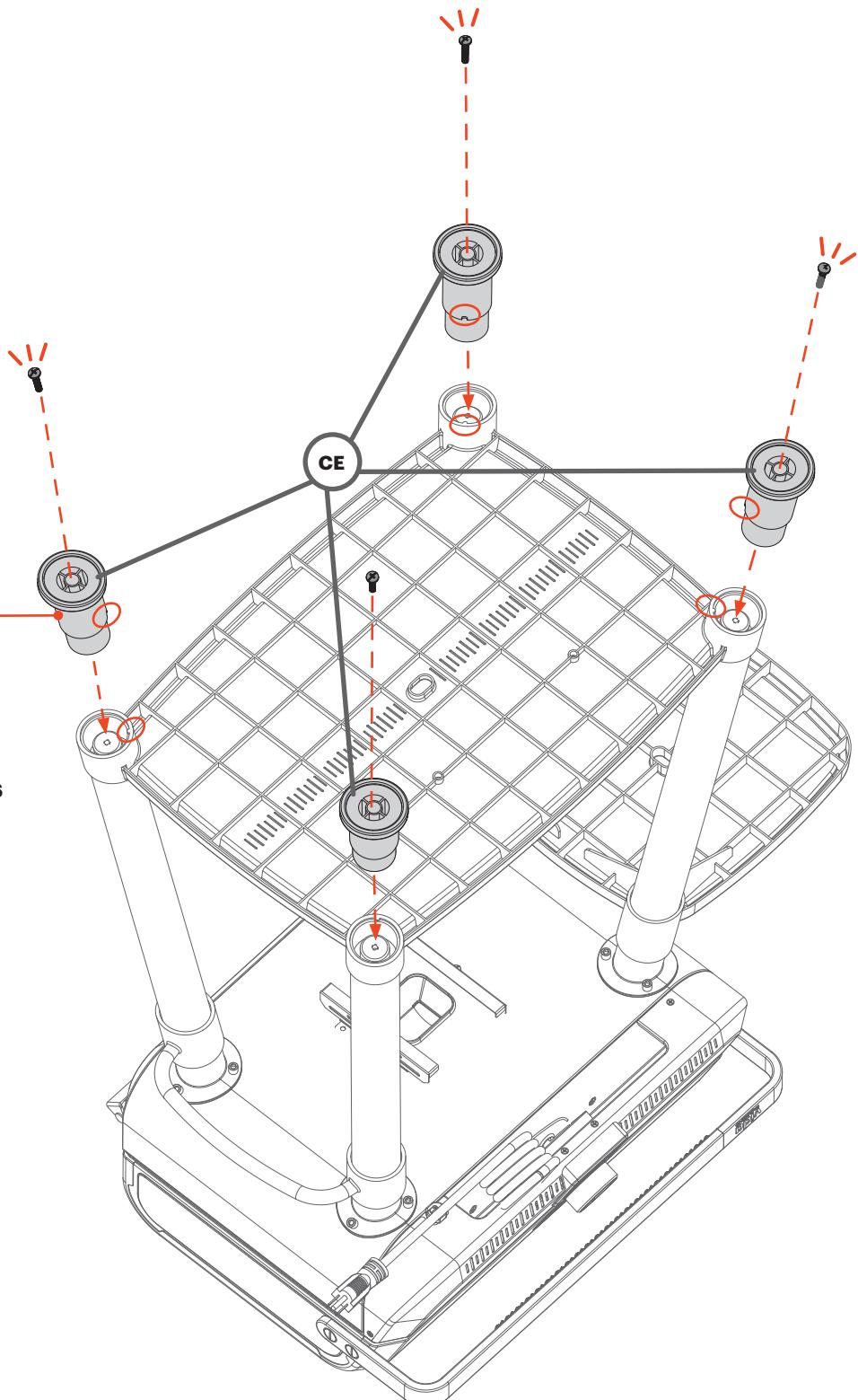
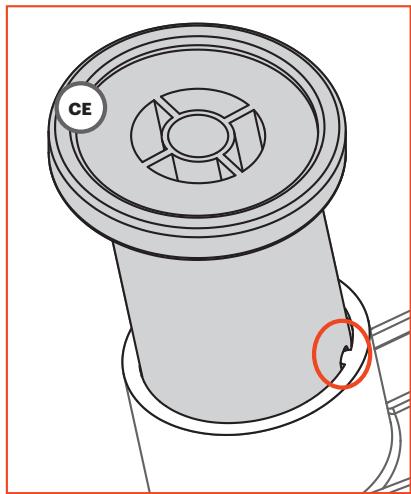
Assembly



# Step 7

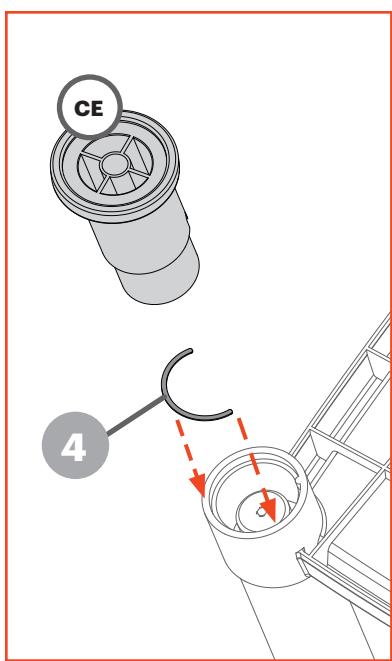
Assembly

**1**  ×4



**!** Note: If the grill is uneven, use the C-shaped washers (#4) to adjust its level.

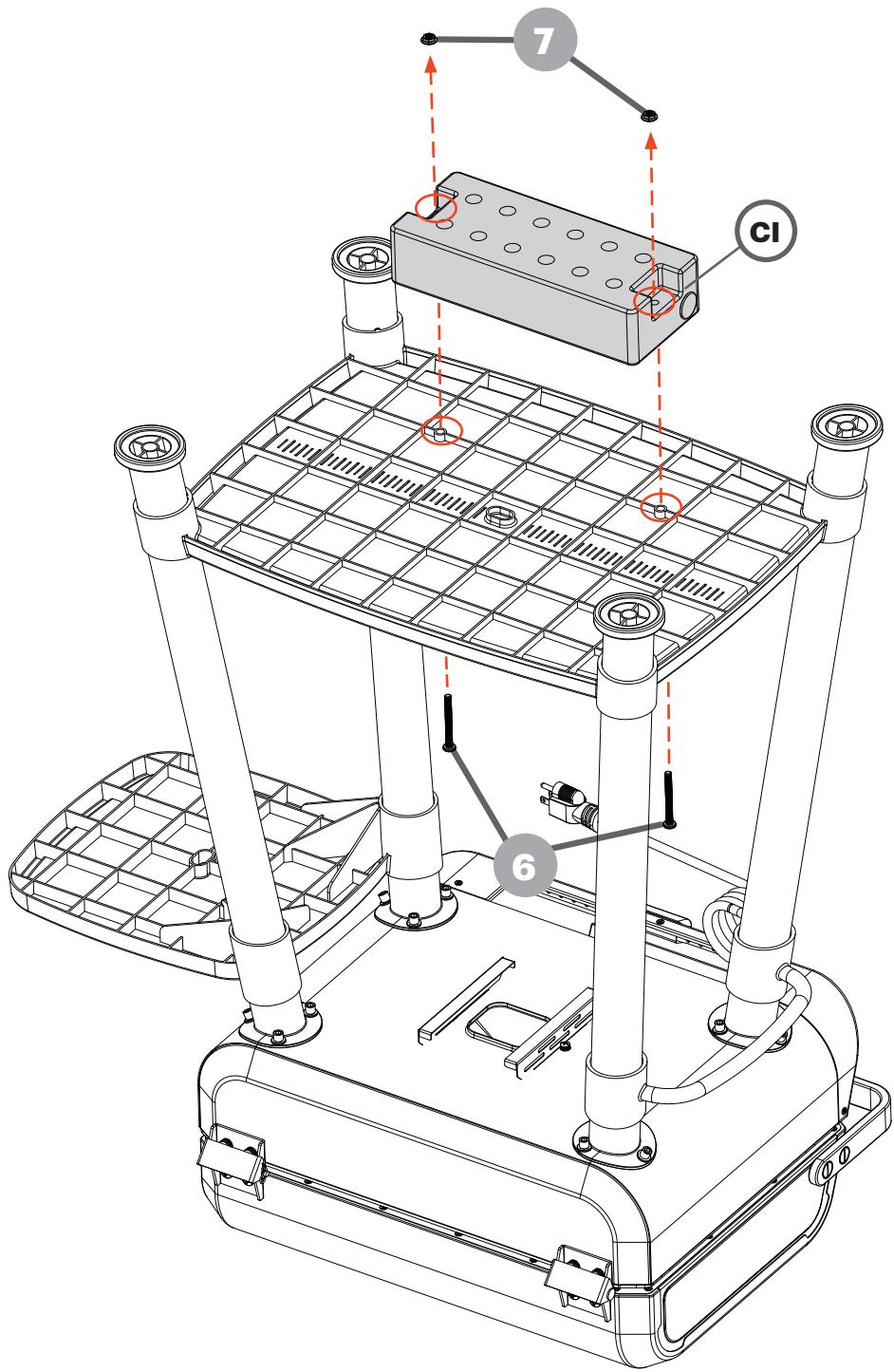
**4**  × 5



# Step 8

Assembly

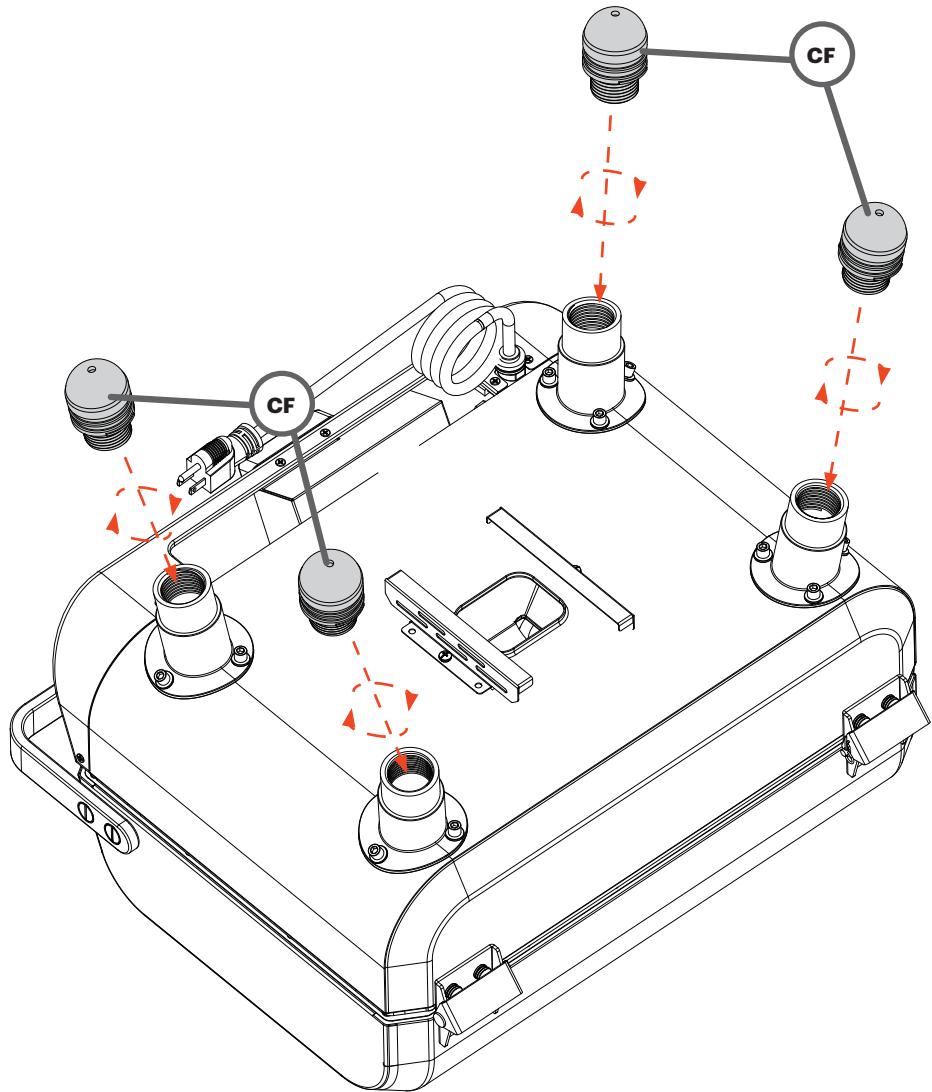
- 6 ×2
- 7 ×2



# Step 9

17

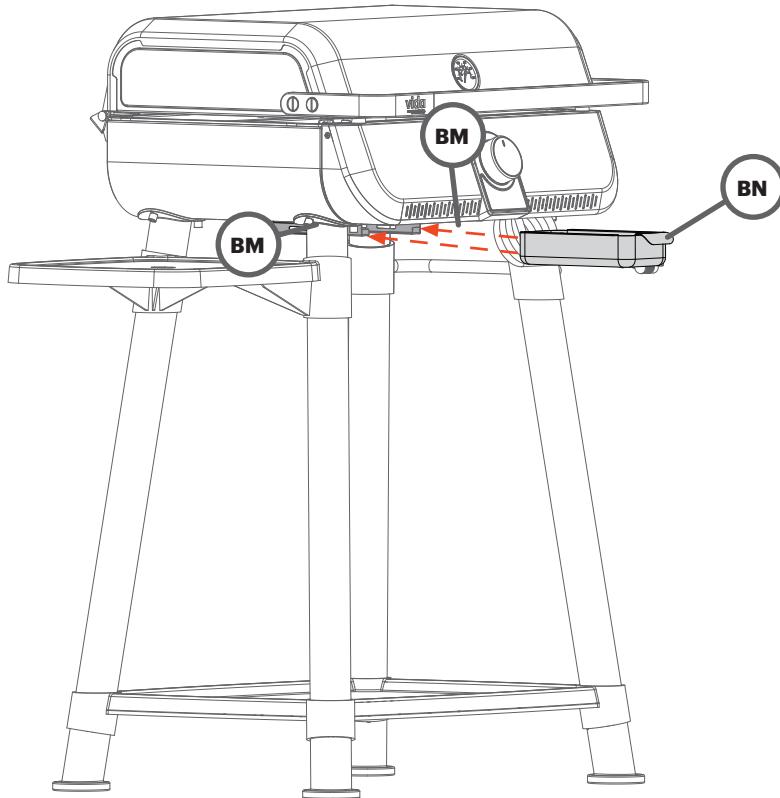
Assembly



# Step 10

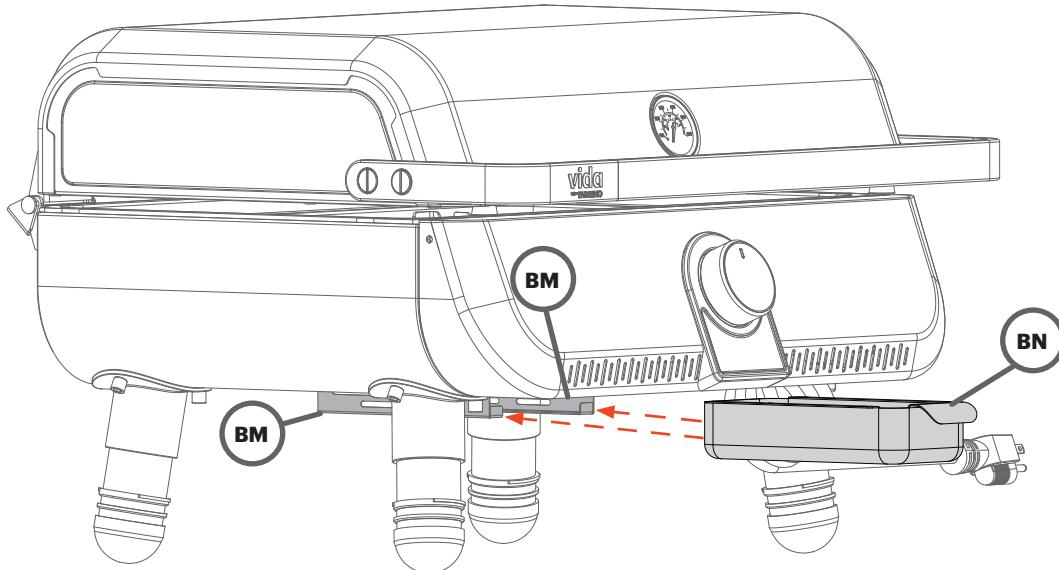
Assembly

## Stand



# Step 10

## Tabletop

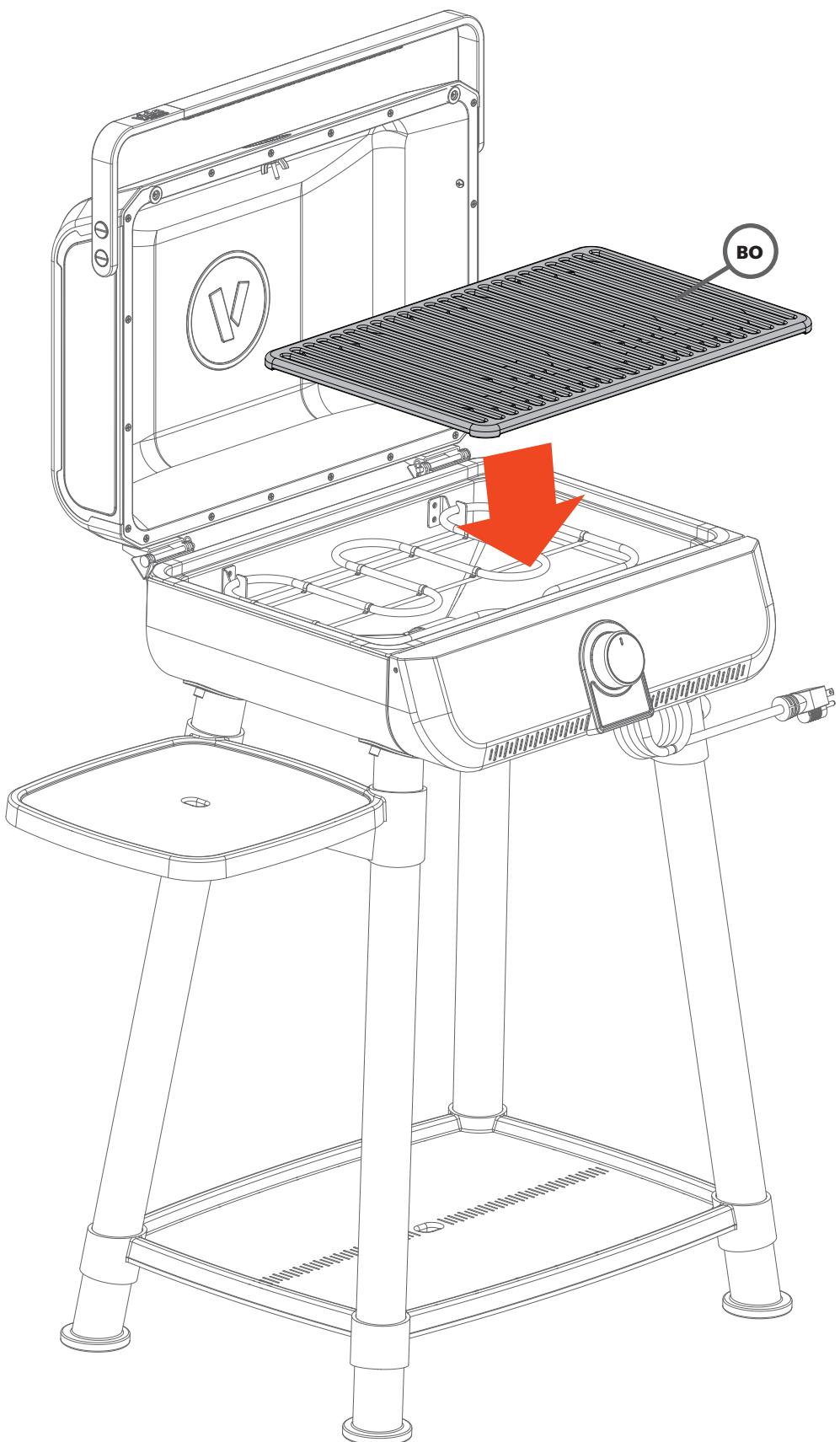


# Step 11

19

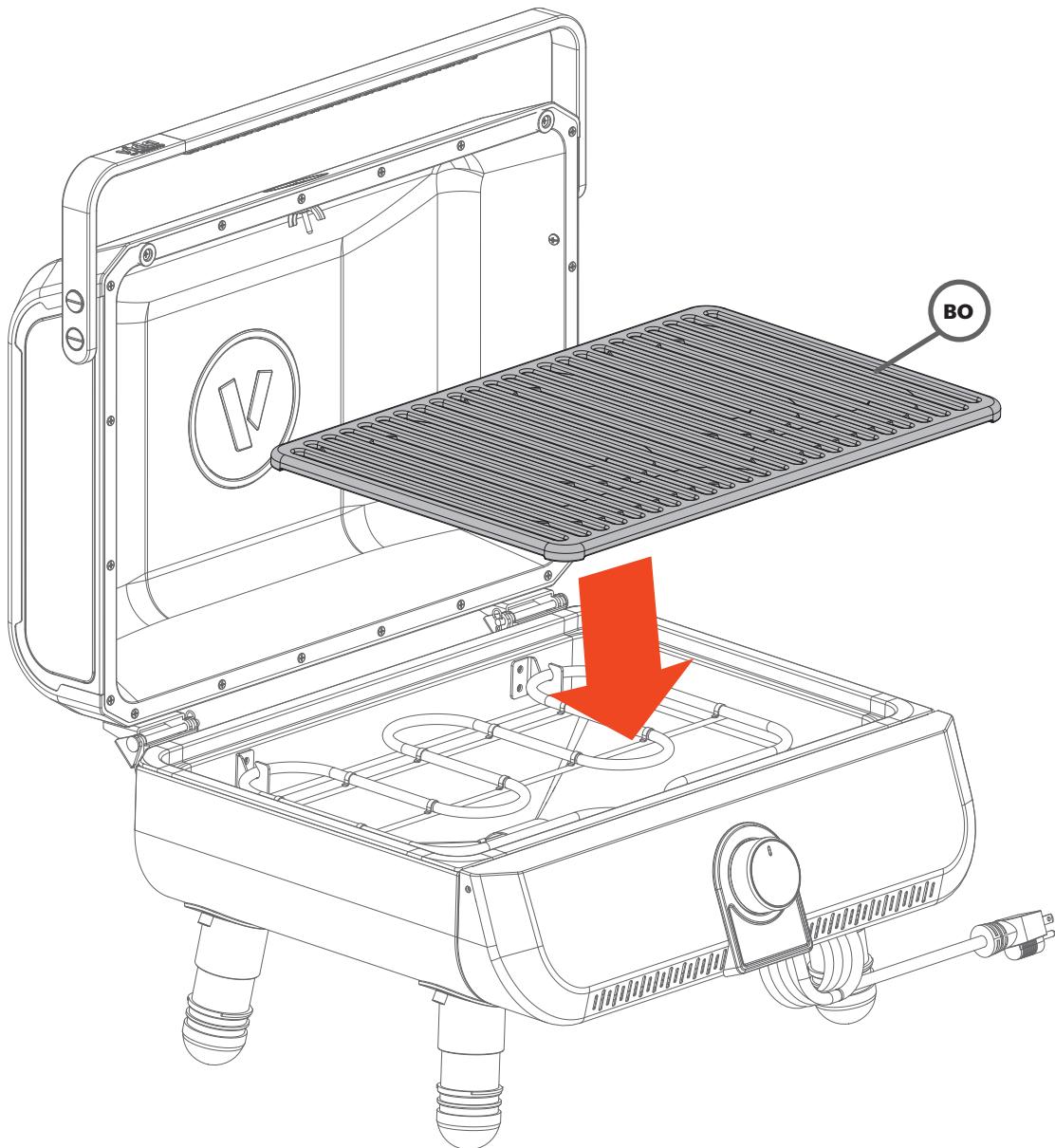
Stand

Assembly



# Step 11 B

## Tabletop

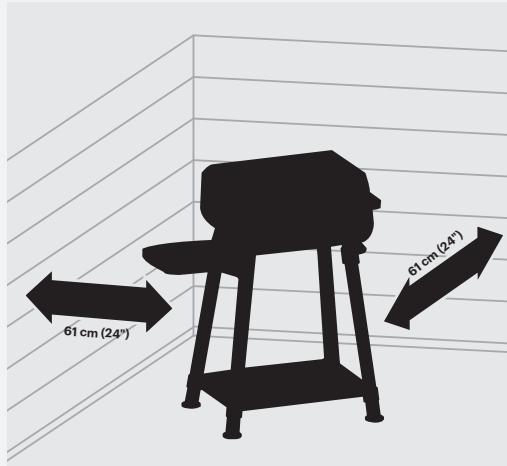


# Installation

## Setting Up Your Electric grill

For outdoor use only, in a well-ventilated area. Minimum clearance to adjacent combustible materials:

- Must have a clearance of 61 cm (24") to combustible materials on all sides. Ensure proper clearance from a dwelling, walls, windows, fencing, and any other combustible materials.
- Use only outdoors in a well-ventilated area.
- Locate the power cable away from traffic areas. Arrange the cable so that it will not be pulled or tripped over.
- Risk of electric shock: keep the extension cord connection dry and off the ground.
- Do not use the electric grill within 3 m (10') of any body of water, such as a pool or lake.
- Do not use in or on a recreational vehicle, SUV, and/or boat.
- Do not use under any overhang, siding, or other combustible material.
- Do not exceed the wattage of the electrical outlet.
- Do not plug in any other high-wattage appliances into the same circuit when using the electric grill.
- Do not position this electric grill in a windy location.
- Avoid grease spills by ensuring the electric grill is on a level surface for proper flow of grease into the grease tray.

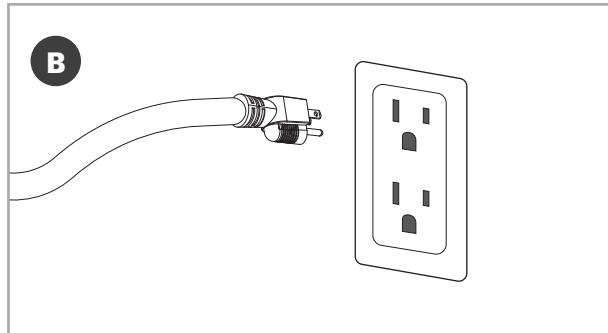
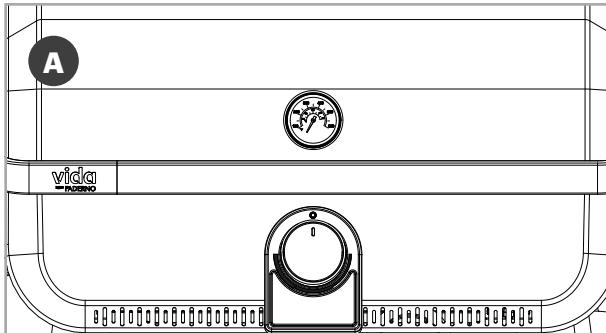


# Operation

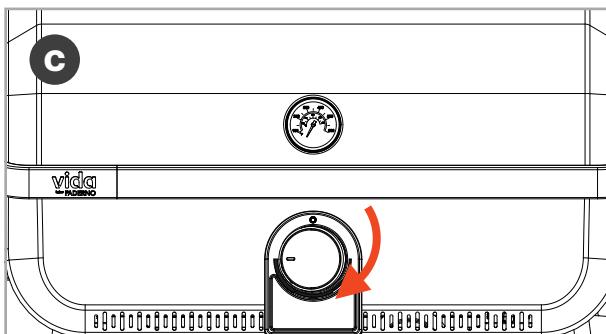
## Start-Up Instructions

1. Open the lid.
2. Make sure the controller is in the ( **O** )/ OFF position (see image A).
3. Plug the power cord into a grounded electrical outlet (see Image B).

**NOTE: ALWAYS ROUTE THE POWER CORD AWAY FROM ANY HOT SURFACES.**



4. Turn the controller knob **CLOCKWISE** to the **MAX.** position (see Image C). The controller light will illuminate.
5. Close the lid and preheat for 20 minutes before use.



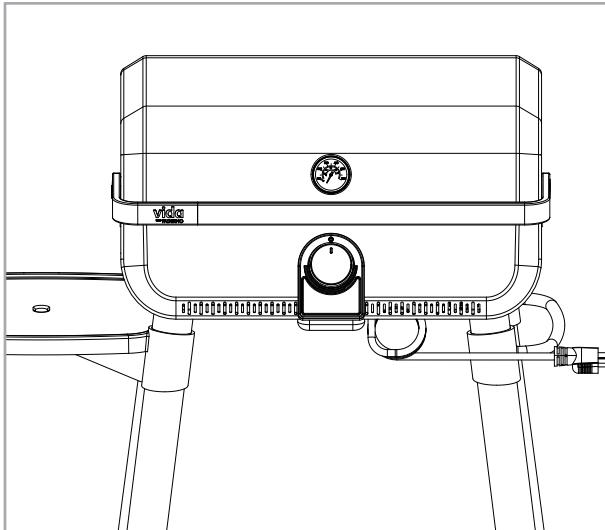
**WARNING:** DO NOT REMOVE HOT COMPONENTS FROM THE ELECTRIC GRILL WHILE IN USE.

# Operation

## Preheating

Preheating the electric grill is critical for reaching the temperatures necessary for effective barbecuing and searing, preventing food from sticking, and ensuring optimal cooking conditions by burning off grease build-up. The controller must be set to max. position, and typically takes around 20 minutes with the lid closed, but this depends greatly on ambient conditions. Colder temperatures and/or wind can cause longer preheating times.

**CAUTION:** ALWAYS PLACE THE ELECTRIC GRILL IN A LOCATION SHIELDED FROM WINDY CONDITIONS. IF USING AS A TABLETOP, ENSURE A LEVEL, STABLE, NON-COMBUSTIBLE SURFACE.



## Shutdown Procedure

1. Turn the controller to the (O) / OFF position.
2. Unplug the power cord.
3. Let the electric grill cool before covering it with a cover for storage.

# Start Grilling

## Food Preparation

- Avoid cross-contamination when preparing food. Always use separate plates and utensils for the handling of raw food. Never place raw food and cooked food on the same plate and never place cooked food on a plate that was used for handling raw food. Always carefully wash all plates and utensils used to handle raw food before using them to handle cooked food.
- Sanitize counters, equipment and utensils after handling raw meat, seafood or poultry.
- Always wash all vegetables, seafood and poultry before cooking.
- Always leave uncooked foods in the refrigerator until you are ready to start cooking.
- Always marinate meat in the refrigerator. Always dispose of the excess marinade and never reuse it.
- Trim excess fat from meats and slit the remaining fat at two-inch increments to avoid flare-ups and curling.
- Meats must be adequately thawed before placing onto the grills cook surface.

## Grilling Guide - Temperature Tips

**⚠ WARNING ⚠**

FOOD MUST BE COOKED TO THE  
MINIMUM INTERNAL TEMPERATURES LISTED IN THE TABLE BELOW.

**AAFC\* SAFE MINIMUM INTERNAL TEMPERATURES**

Fish	145°F (63°C)
Pork	160°F (71°C)
Egg Dishes	160°F (71°C)
Steaks and Roasts of Beef, Veal or Lamb	145°F (63°C)
Ground Beef, Veal or Lamb	160°F (71°C)
Whole Poultry (Turkey, Chicken, Duck, etc.)	165°F (74°C)
Ground or Pieces Poultry (Chicken Breast, etc.)	165°F (74°C)

\* Agriculture and Agri-Food Canada

**WARNING:** TO ENSURE THAT IT IS SAFE TO EAT, FOOD MUST BE COOKED TO THE MINIMUM INTERNAL TEMPERATURES LISTED IN THE TABLE ABOVE.

# Care and Maintenance

## Maintaining Temperature and Cooking Guidelines:

To ensure stable cooking temperatures and heat retention, keep the electric grill lid closed during use. Utilize the lid-mounted temperature gauge to monitor progress and consistently use a meat probe to track internal temperatures for optimal cooking. Electric grills are expected to achieve temperatures similar to gas grills, but shielding from wind and maintaining a closed lid during cooking are crucial. Experimentation with food, time, and temperature adjustments is key; vigilantly monitor cooking progress to achieve desired results.

## Cooking Grate Seasoning

Seasoning the porcelain-coated cast iron cooking grate is essential for extending the lifespan and ensuring ongoing, optimal performance on your electric grill. By regularly seasoning your grate you are adding a protective coating which will aid in resisting corrosion and increase your grid's non-stick capabilities.

### How to Season Your Cooking Grate—FIRST TIME USE

1. Wash cooking grate with soap and water. Do not soak the cooking grate.
2. Rinse and thoroughly dry with a towel or in sunlight.
3. Using rubber gloves, coat the grate (top, bottom, sides, and rods) with a thin layer of vegetable shortening.
4. Place the grate in the electric grill; preheat for 20 minutes on the highest temperature setting.
5. Turn off and allow the grate to cool completely to finish seasoning.

**NOTE: REPEAT THE SEASONING PROCESS PERIODICALLY THROUGHOUT THE SEASON FOR OPTIMAL PERFORMANCE. DO NOT ALLOW THE SEASONING TO FADE.**

**RECOMMENDATION:** Canola oil, vegetable shortening, vegetable oil, or peanut oil are the best options for outdoor grills.

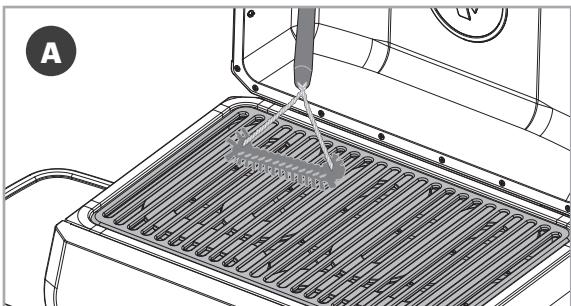
#### **WARNING:**

- TURN YOUR ELECTRIC GRILL OFF AND WAIT FOR IT TO COOL BEFORE THOROUGHLY CLEANING IT.
- DO NOT SPRAY LIQUID ON HEATING ELEMENT OR CONTROLLER.
- DO NOT IMMERSE IN WATER WHEN CLEANING.

#### **CAUTION:**

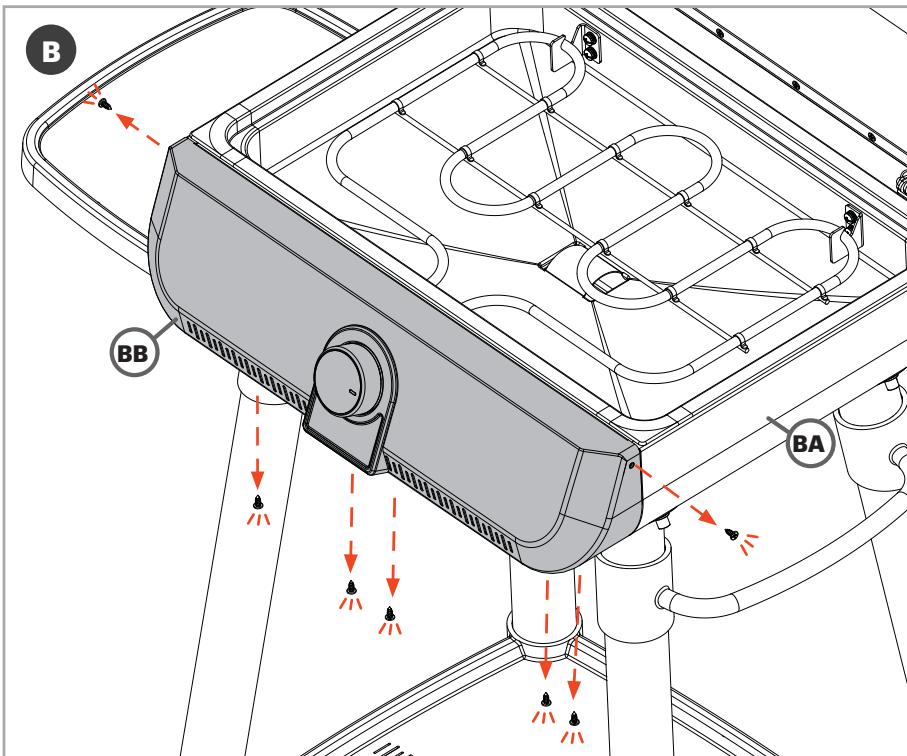
- DISCONNECT THE APPLIANCE FROM THE SUPPLY CIRCUIT BEFORE PERFORMING CLEANING AND MAINTENANCE.
- DO NOT USE ANY OF THE FOLLOWING TO CLEAN YOUR ELECTRIC GRILL: ABRASIVE STAINLESS-STEEL POLISHES OR PAINTS, CLEANERS THAT CONTAIN ACID, MINERAL SPIRITS OR XYLENE, OVEN CLEANER, ABRASIVE CLEANERS (KITCHEN CLEANERS) OR ABRASIVE CLEANING PADS.
- DO NOT USE METAL BRUSHES TO CLEAN HEATING ELEMENTS. ALLOW FOOD TO BURN OFF DURING PREHEATING.

# Care and Maintenance



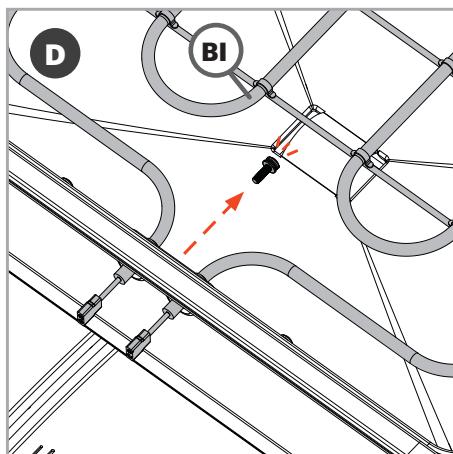
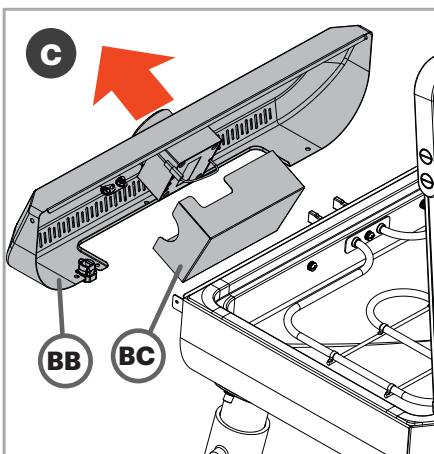
## Daily Usage—Cleaning the Cooking Grate

Before preheating, use a barbecue brush to remove any grease buildup from the cooking grate. If the grate appears dry, apply a light coating of grill oil spray, or use a paper towel with barbecue tongs to apply a thin layer of vegetable oil to the surface.



## Cleaning the Firebox

1. Turn the control knob to the (O) / OFF position and unplug the power cord.
2. Remove the cooking grate.
3. Remove the seven screws, as shown in Image B.

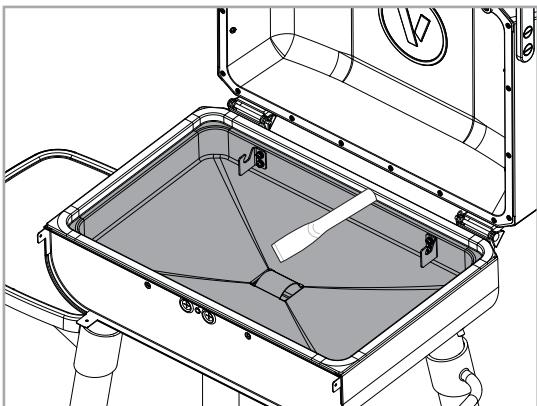


4. Remove the control panel (BB) and heat shield (BC).

**CAUTION:** TAKE CARE WHEN DISCONNECTING THE WIRE, AS IT IS TIGHT AND REQUIRES FORCE. APPLY EVEN PRESSURE TO AVOID DAMAGING THE WIRE AT THE HEATING ELEMENT.

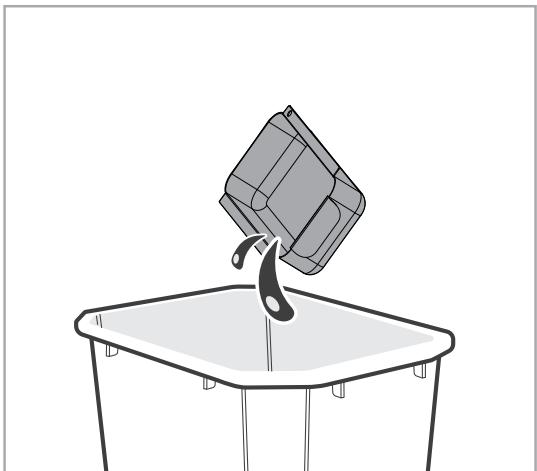
5. Unplug the connecting wire.
6. Remove the single screw securing the heating element (BI).

# Care and Maintenance



## Cleaning the Firebox

7. Use a plastic scraper to remove buildup from the firebox liner into the grease collection tray.



## Cleaning the Grease Collection Tray

Remove and clean the grease tray frequently: every 3 to 4 uses. Grease can accumulate under the electric grill in the grease tray and pose a fire hazard if not cleaned regularly.

DO NOT line the grease tray with aluminium foil, as it can block airflow. Simply use a putty knife or scraper to clean it out.

**WARNING:** USE CAUTION WHEN REMOVING GREASE TRAY AND DISPOSING OF HOT GREASE. CHECK THE GREASE TRAY BEFORE EACH USE. REMOVE EXCESS GREASE TO AVOID A GREASE FIRE.

## Cleaning the Inside of the Lid

Over time, you may notice “paint-like” peeling on the inside of the lid. During use, grease and smoke vapours turn into carbon deposits, which eventually begin to peel. These deposits are non-toxic but should be cleaned off to avoid flakes falling onto food.

## Exterior Surface Cleaning Tips:

Use a non-abrasive, non-toxic cleaner and a soft or microfibre cloth. Rinse thoroughly with water if any residue remains from the cleaner, and dry with a microfibre cloth. Promptly wipe off any spills from sauces on stainless steel surfaces after cooking.

## Storing Your Electric Grill

- Always thoroughly clean all parts of your Vida™ by PADERNO Electric Grill with Detachable Stand before storing to avoid corrosion.
- Always clean and season the cooking grates before storing.
- Always remove and store the heating element and the temperature controller indoors.
- If possible, always store in a cool, dry location.
- Always cover your electric grill with a full-length, all-weather grill cover to protect it from the elements.

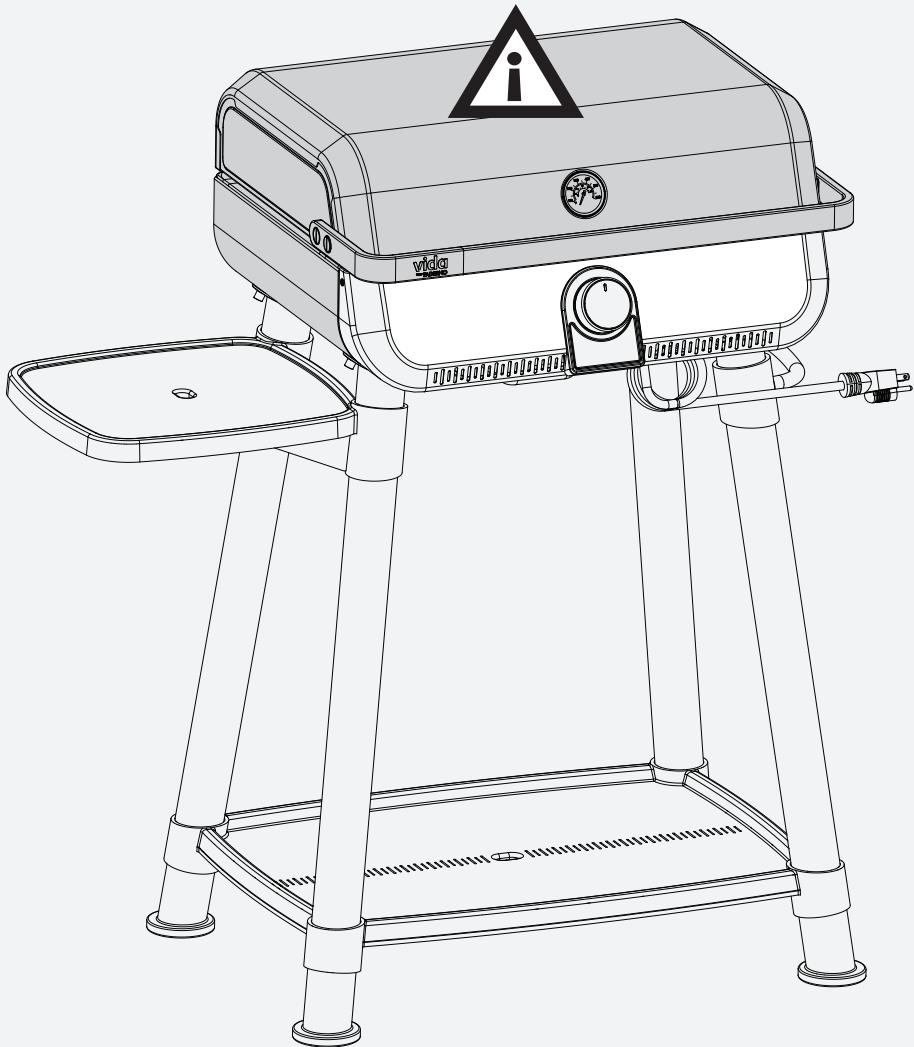
**CAUTION:** ONLY COVER THE ELECTRIC GRILL WHEN FULLY COOLED.

# Troubleshooting

PROBLEM	IDENTIFYING THE CAUSE
<b>GREASE FIRES OR FLARE-UPS</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Excessive fat in meats</li> <li>• Excessive cooking temperatures</li> <li>• Excess grease build-up</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Level the electric grill for proper grease flow into the grease tray.</li> <li>• Trim excess fat from meats before cooking.</li> <li>• Adjust cooking temperatures to a lower setting for more manageable cooking.</li> <li>• Perform maintenance on the firebox liner, cooking grates, and grease tray immediately.</li> </ul>
<b>LOW HEAT/NO HEAT</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Electrical issue</li> <li>• Preheat required</li> <li>• Faulty part</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Check the electrical outlet and circuit breaker. Test other outlets.</li> <li>• Turn the control knob to the max. position. Preheat the electric grill with the lid closed for 15-20 minutes.</li> <li>• Replace the heating element. Contact <b>Vida™ by PADERNO</b> customer service: <b>1-800-263-9768</b>.</li> </ul>
<b>CIRCUIT BREAKER TRIPS OR FUSE BLOWS</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Overloaded circuit</li> <li>• Faulty power cord or plug</li> </ul>	<p>Unplug other appliances on the same circuit. Inspect the power cord for damage and replace if needed. Contact <b>Vida™ by PADERNO</b> customer service: <b>1-800-263-9768</b>.</p>
<b>GRILL WILL NOT COOK PROPERLY</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lid left open</li> <li>• Insufficient power supply</li> <li>• Incorrect temperature setting or insufficient preheat</li> <li>• Excessive buildup on firebox liner</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Close the lid while cooking to maintain temperature.</li> <li>• Ensure the grill is plugged in and the circuit is functional.</li> <li>• Adjust the temperature setting as necessary. Always preheat for 15-20 minutes with the lid closed before cooking.</li> <li>• Clean the firebox liner to remove buildup.</li> </ul>
<b>CONTROL KNOB LIGHT IS NOT LIT</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Controller is in the OFF position</li> <li>• No power</li> <li>• Faulty controller</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Turn the control knob to a cooking setting.</li> <li>• Check that electrical outlet and circuit breaker.</li> <li>• Replace the controller or heating element, if needed. Contact <b>Vida™ by PADERNO</b> customer service: <b>1-800-263-9768</b>.</li> </ul>
<b>PERSISTENT GREASE FIRES</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Excess grease buildup inside the firebox liner and grease tray</li> </ul>	<p>Turn the controller to the (●)/ OFF position. Keep lid closed and allow the grill to cool. Clean the firebox liner and grease tray thoroughly.</p> <p><b>Note:</b> Do not use water to extinguish a grease fire.</p>
<b>GRILL AUTOMATICALLY SHUTS DOWN AFTER EXTENDED USE</b>	<p>This grill has a safety feature that automatically shuts down power after 3 hours of continuous use. To reset, turn the control knobs to the (●)/ OFF position and then back on to the desired setting.</p>



# WARNING HOT SURFACES



**WARNING:** EXTERIOR SURFACES WILL BECOME VERY HOT. TO PREVENT BURNS, ALWAYS WEAR INSULATED PROTECTIVE BARBECUE MITTS WHEN USING THE GRILL.

- Failure to follow all of the manufacturer's instructions could result in hazardous fires, explosion, property damage or serious personal injury or even death.
- Do not try to start this electric grill without reading and understanding the safety risks and instructions for use outlined in this manual.
- Keep children and pets away from this electric grill.

# Service

## How to connect with us

### **BEFORE YOU CALL FOR SERVICE, have the following information available:**

- 1. Serial number:** The serial number can be found on the side of the grill carton, the cover page of the this manual and on the rating label located on the bottom panel.
- 2. Model number:** The model number is located on the cover page of this manual, the bottom right corner of the rating label and also on your cash register receipt.
- 3. Proof of purchase** by the original owner.

## If your product is damaged

Do not return to the store for replacement of damaged or defective parts. Vida™ by PADERNO Customer Support will ensure that all in-stock replacement parts arrive at your home within 3-10 business days.

Concealed Damage: If damage is unnoticed until merchandise is unpacked, resolve issue by contacting Vida™ by PADERNO Customer Support immediately. Missing or damaged parts should be claimed within 30 days of purchase.

## Locate your electric grill model and serial number

Fill out your electric grill details below.

MODEL: \_\_\_\_\_

DATE OF PURCHASE: \_\_\_\_\_

SERIAL NUMBER: \_\_\_\_\_

Call our Vida™ by PADERNO Customer Support

**1-800-263-9768**

# Warranty

## Warranty Responsibilities and Limitations:

**We warrant this electric grill (the “product”) only to you, the original purchaser:**

- If this product was a gift or a promotional item, only to the person for whom it was purchased or received it as promotional item and is not transferable to subsequent owners.
- We warrant the product to be free from defects in material and workmanship for the durations indicated below when operating in accordance with the accompanying owner’s manual.
- We agree to repair or replace the part that is defective in material or workmanship subject to the limitations and exclusions.

### Vida™ by PADERNO Limited 1 Year Warranty

All parts.....Limited 1 Year  
(Excluding Chipping, Scratches, Rust, Discolouration)

\* Subject to limitations

## Owner's Responsibilities and Limitations:

- You must provide us with the original sales receipt and/or invoice for the product when making any claim under this warranty.
- Warranty only applies if you take reasonable care of the product by following all assembly instructions, local/national building and fire codes, usage instructions and preventative maintenance as outlined in the accompanying owner’s manual.
- If you live in a coastal area or you have your product located near a pool, maintenance includes regular washing and rinsing of the exterior surfaces as outlined in the owner’s manual.
- To submit a warranty claim or receive support for your product, please call the Vida™ by PADERNO customer support hotline 1-800-263-9768.

## Exclusions:

**The warranty lapses if there are damages, deteriorations, discolourations and/or rust for which we are not responsible, caused by:**

- Normal Wear and Tear: Wear and tear includes cosmetic and other immaterial deterioration that may come with ownership of your electric grill over time, such as dents/scratches, chipping, discolourations caused by environment or heat, surface corrosion, rust or rust perforation, chemical exposure in the atmosphere and other damages which result with normal use and are otherwise uncontrollable by us.
- This warranty applies only when the product is used in Canada.
- Accidental damage (not caused by a material defect), abuse, tampering or misuse, alteration, modification, misapplication, vandalism, neglect, careless handling, damages caused by improper assembly or installation, alterations and clearance to combustible materials.
- Failure to properly perform regular maintenance, safety checks, and service, including but not limited to removal of insects resulting in damage, grease fires, flare-up fires, or fires resulting from improper use of the product.
- Use of improper cleaning products, such as indoor stainless steel cleaners, abrasive and chemical cleaners, porcelain oven cleaner and other chemical cleaners which can cause damage to surfaces.
- Insects (such as spiders) and rodents (such as squirrels), including but not limited to damage to internal components.
- Exposure to salt air and/or chlorine sources such as swimming pools and hot tubs/spas.
- Severe weather conditions such as hail, hurricanes, earthquakes, tsunamis or surges, tornadoes or severe storms.
- Acid rain and other environmental factors.
- Use of non-genuine manufacturer parts voids this warranty and any damages that result hereby are not covered by this warranty.
- Any damages related to improper assembly and conversion of the product will void this warranty.
- We will not be responsible for the installation, labour or any other costs or expenses related to the re-installation of a warranted part and such expenses are not covered by this warranty.
- Shipping and handling charges, export duties and any labour costs are your responsibility, including all part orders that are in/out of warranty.

# Warranty

## Disclaimers and Processing / Replacement Parts

### Disclaimers:

There are no other express warranties except as set forth herein and any applicable implied warranties of merchantability and fitness (or those provided for by law) are limited in duration to the period of coverage of this express written limited warranty.

- No warranties shall apply after the applicable period of this warranty.
- No other warranties given by any person, including a dealer or retailer, with respect to any product (such as any "extended warranties"), shall bind us.
- Upon investigation, we may repair or replace (at our option) a defective part that is covered by this warranty.
- In no event under this voluntary warranty shall recovery of any kind be greater than the amount of the original purchase price of the product.
- **You acknowledge the inherent risks of use of an electric appliance and you assume the risk and liability for loss, damage, or injury to you and your property and/or to others and their property arising out of the misuse or abuse of the product or failure to follow instructions provided in the accompanying owner's manual.**
- Parts replaced under this warranty are warranted only for the remaining balance of the above mentioned warranty period.
- This warranty applies to personal/recreational outside use only and does not apply to the product being used in commercial, communal or multi-unit settings such as restaurants, hotels, resorts or rental properties.
- We may from time to time change the design of our product(s). Nothing contained in this warranty shall be construed as obligating us to incorporate such design changes into previously manufactured product(s), nor shall such changes be construed as an admission that previous designs were defective.
- We do not authorize any person or company to assume for it any other obligation or liability in connection with the installation, use, removal, return or replacement of its equipment; and no such representations are binding on us.
- This limited warranty will not reimburse you for the cost of any inconvenience, food, personal injury (wherever permissible by law) or property damage.
- We shall not be liable for incidental, consequential, special or contingent damages resulting from its breach of this written warranty or any implied warranty.
- We shall not be responsible for any legal fees or expenses incurred by you in connection with this warranty.

### Warranty Processing / Replacement Parts

- The original receipt and/or invoice will be required together with a serial number and a model number when making any warranty claims.
- We reserve the right to have our representative inspect any product or part prior to honouring any warranty claim. The manufacturer may ask you to send parts or images for inspection.

**To submit a warranty claim or receive support for your product,  
please call the Vida™ by PADERNO customer support hotline: 1-800-263-9768**

---

# Notes

33

Notes

**vida**<sup>TM/MC</sup>  
by/par **PADERNO**

Your feedback is important to us.  
Share your experience by writing a review  
at [www.canadiantire.ca](http://www.canadiantire.ca)

# Gril électrique sur support démontable

## Manuel d'assemblage et d'utilisation

UGS  
085-0328-0/E20601

Dernière mise à jour  
WZ - 18 Dec, 2024

SERIAL NO./ N° DE SÉRIE

**vida**<sup>TM/MC</sup>  
by/par PADERNO



CSA/ANSI Z21.58-2022 / CSA 1.6-2022  
Appareils de cuisson à gaz pour l'extérieur.



CSA/ANSI Z21.58-2022 / CSA 1.6-2022  
Appareils de cuisson à gaz pour l'extérieur.

Vos commentaires sont importants pour nous.  
Partagez votre expérience en écrivant un  
commentaire sur [www.canadiantire.ca](http://www.canadiantire.ca)



# Table des matières

## Premier pas

Mesures de protection importantes .....	04
Mode d'emploi du produit .....	06

## Assemblage

Vue éclatée .....	07
Liste des pièces .....	08
Instructions d'assemblage .....	09
Installation .....	19

## Utilisation

Instructions de démarrage .....	22
Procédure d'arrêt .....	23

## Commencer à griller

Préparation des aliments .....	24
Guide des grillades .....	24

## Entretien et nettoyage

Culottage des grilles de cuisson .....	25
Entretien et nettoyage .....	26
Rangement du gril électrique .....	27

## Service à la clientèle

Dépannage.....	28
Avertissement de surface chaude .....	29
Service .....	30
Garantie .....	31

# Mesures de protection importantes

## ! ATTENTION :

- Lisez toutes les instructions.
- **S'UTILISE À L'EXTÉRIEUR SEULEMENT.**
- Retirez tous les matériaux d'emballage et le film protecteur avant d'utiliser votre gril électrique.
- **SURFACES CHAUDES.**
- Bords tranchants. Portez des gants lors de l'assemblage de votre gril électrique.
- Pour assurer une protection continue contre les risques de choc électrique, ne branchez cet appareil qu'à une prise de courant correctement mise à la terre.
- Lorsque vous utilisez des appareils électriques, veuillez toujours respecter les consignes de sécurité élémentaires.
- **NE LAISSEZ PAS** le cordon toucher les surfaces chaudes.
- **N'IMMERGEZ PAS** le cordon, les fiches, le contrôleur (ou d'autres pièces spécifiques) dans de l'eau ou d'autres liquides.
- **NE FAITES PAS** fonctionner un appareil avec un cordon ou une fiche endommagé. N'utilisez pas l'appareil s'il fonctionne mal, s'il a chuté ou a été endommagé de quelque manière que ce soit.
- **NE LAISSEZ PAS** l'appareil sans surveillance. Eloignez les enfants et les animaux domestiques de l'appareil lorsque l'appareil est utilisé.
- Soyez extrêmement prudent lorsque vous retirez des pièces ou que vous vous débarrassez de la graisse chaude.
- Ce manuel doit être conservé avec le gril électrique en tout temps.
- **NE MODIFIEZ PAS** le gril. Les modifications sont dangereuses et annuleront votre garantie.
- **N'UTILISEZ PAS** ce gril électrique à moins que toutes les pièces ne soient en place et que le gril n'ait été assemblé conformément aux instructions d'assemblage.
- Vérifiez toujours que le contrôleur est éteint avant de brancher le cordon à la prise électrique. Pour débrancher l'appareil, tournez le bouton de commande vers OFF (O), puis retirez la fiche de la prise murale.

## ! AVERTISSEMENT :

- Le non-respect de toutes les instructions du fabricant risque d'entraîner des incendies, des explosions, des dommages matériels, des blessures graves, voire la mort.
- **N'UTILISEZ PAS** l'appareil pour un autre usage que celui pour lequel il est conçu.
- **N'UTILISEZ PAS** de carburant, comme des briquettes de charbon de bois dans cet appareil.
- **NE DÉPASSEZ PAS** la puissance de la prise électrique.
- **NE BRANCHEZ PAS** d'appareils de haute puissance dans le même circuit lorsque vous utilisez le gril électrique.
- **NE TOUCHEZ PAS** les surfaces qui peuvent être chaudes.
- **NE LAISSEZ PAS** le gril électrique sans surveillance en fonctionnement.
- Toutes les surfaces dans et autour du gril électrique peuvent devenir CHAUDES au toucher. Tenez les enfants et les animaux domestiques à l'écart. **NE PERMETTEZ PAS** aux gens de se rassembler autour du gril électrique.
- Utilisez toujours des ustensiles de gril à long manche et des gants isolants pour éviter les brûlures et vous protéger des éclaboussures de graisse.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles ne soient surveillées ou formées concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité. Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne se couchent pas à côté de l'appareil.

# Mesures de protection importantes

## ① RANGEMENT :

- Tournez toujours le bouton de commande à la position ( **O** ) /OFF et débranchez l'appareil avant l'entretien ou le nettoyage.
- Laisser refroidir l'appareil avant de le déplacer, de le nettoyer ou de le ranger.
- Débranchez toujours en tirant sur la fiche. Ne tirez pas sur le câble.
- Couvrez le gril électrique seulement lorsqu'il est frais.

## ① DANGER :

- **N'UTILISEZ PAS** le gril électrique s'il y a des pièces endommagées, défectueuses ou modifiées.
- **NE FAITES PAS** fonctionner l'appareil si la prise électrique est endommagée.
- **NE FAITES PAS** fonctionner le gril électrique sur une surface combustible. Assurez-vous que la surface est incombustible et résistante à la chaleur.
- **Les pièces en acier inoxydable et en acier peint de votre gril électrique peuvent devenir très chaudes lorsqu'elles sont utilisées ou laissées en plein soleil.**
- **NE MODIFIEZ PAS** le gril. Les modifications sont dangereuses et annuleront votre garantie.

① CE GRIL ÉLECTRIQUE EST DESTINÉ À UNE UTILISATION ①

EXTÉRIEURE UNIQUEMENT COMMUNIQUEZ AVEC LE SERVICE À LA CLIENTÈLE

S'IL VOUS MANQUE DES PIÈCES AU 1 800 263-9768

# Mode d'emploi du produit

## ! CET APPAREIL EST CONÇU POUR :

- **120 V, 50/60 Hz**
- **PUISSEANCE DE SORTIE (WATTS) : 1560 W**

### Consignes de mise à la terre

Cet appareil doit être mis à la terre pendant son utilisation pour protéger l'utilisateur contre les chocs électriques. L'appareil est équipé d'un cordon à 3 conducteurs et d'une fiche de mise à la terre à 3 broches pour s'adapter à la prise de type mise à la terre appropriée. Branchez-le à une prise extérieure protégée par DDFT, le cas échéant.

### Rallonges

- Pour minimiser le risque de dommages matériels ou de blessures corporelles, n'utilisez pas de rallonge à moins qu'elle ne soit conforme aux spécifications énumérées dans ce manuel.
- S'il est nécessaire d'utiliser une rallonge, elle doit être branchée à une prise mise à la terre. Type de fiche : NEMA 5-15R à NEMA 5-15P; Cote : 16 AWG; Cote : 125 V, 13 A. La longueur maximale de la rallonge est de 6 m (20 pi). Gardez la rallonge aussi courte que possible.
- Gardez les connexions au sec.
- Observez toutes les lois et réglementations locales lors de l'utilisation de cet appareil.
- Utilisez uniquement des rallonges à 3 fils qui ont des fiches de mise à la terre à 3 broches et des connecteurs de cordon bipolaire qui acceptent la fiche de l'appareil.
- Seule la surface des rallonges marquée de la lettre de suffixe « W » et identifiée par la marque « Suitable for use with outdoor appliances » (Convient à une utilisation avec des appareils d'extérieur) doit être utilisée à l'extérieur.
- N'utilisez que des rallonges dont la puissance électrique n'est pas inférieure à la puissance nominale de l'appareil.
- N'utilisez pas de rallonges endommagées. Avant de l'utiliser, vérifiez la rallonge et remplacez-la si elle est endommagée. N'utilisez pas la rallonge de manière abusive et ne tirez pas sur le cordon pour le débrancher. Tenez les rallonges loin des sources de chaleur et des bords tranchants.
- Le cordon doit être disposé de sorte qu'il ne pende pas par-dessus le comptoir ou la table de cuisine, où des enfants pourraient tirer dessus ou trébucher dessus involontairement.
- Le cordon électrique ne doit pas entrer en contact avec le bac à graisse.

### Disjoncteur

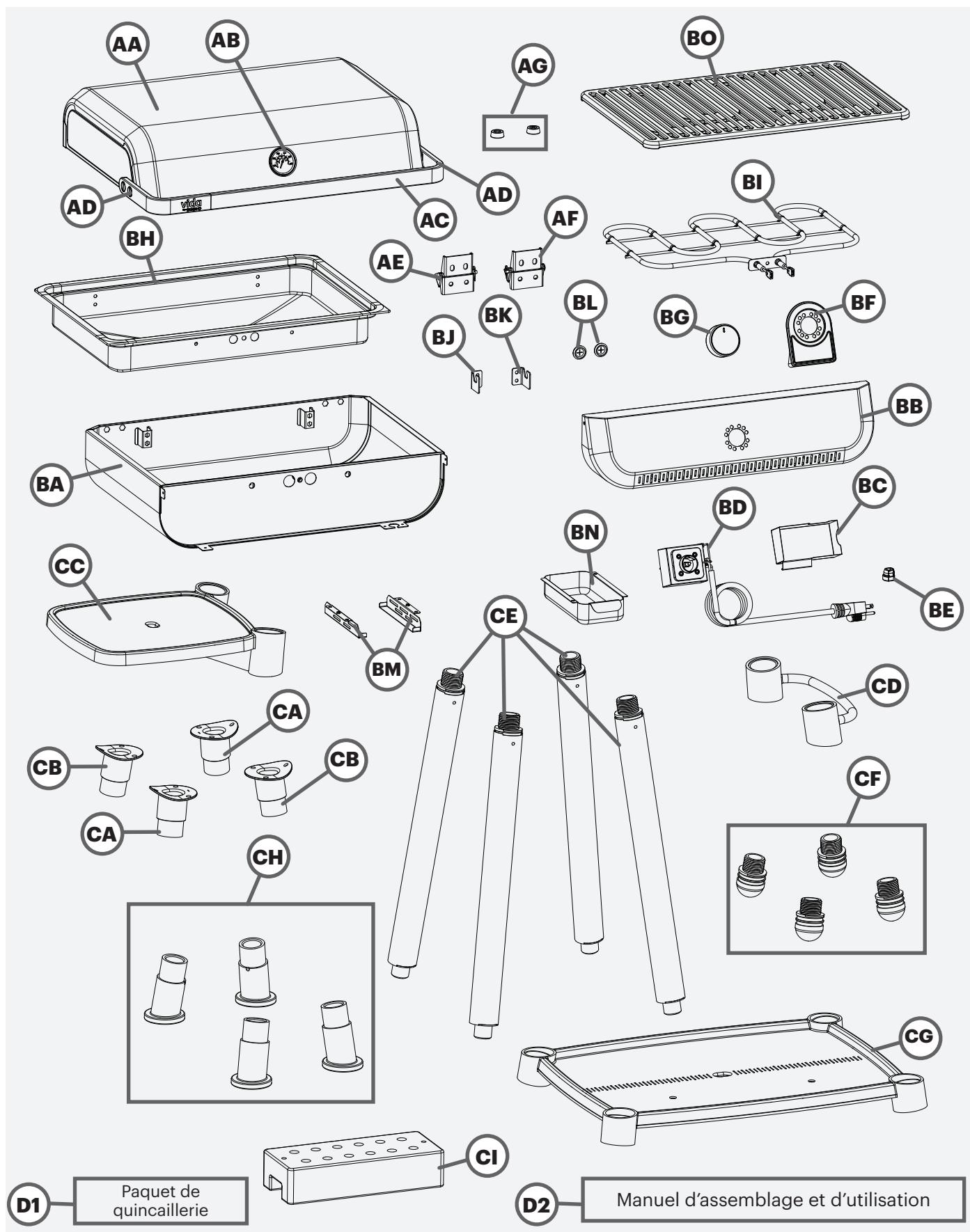
- Votre gril électrique fonctionne sur 13 A de courant électrique.
- Pour la meilleure expérience et pour éviter les pertes de puissance :
- un disjoncteur de 15 à 20 A sur la prise utilisée est recommandé (intensité normale du disjoncteur).

**REMARQUE : SI LE GRIL ÉLECTRIQUE EST UTILISÉ SUR UNE PRISE DE COURANT PLUS FAIBLE, UN DÉCLENCHEMENT DE CIRCUIT POURRAIT SE PRODUIRE.**

- Identifiez les autres appareils électriques alimentés par le disjoncteur extérieur auxquels le gril électrique sera branché pour voir s'ils nécessitent plus de 2 ampères de courant, puis débranchez-les avant de brancher votre gril électrique.

# Vue éclatée

Assemblage



# Liste des pièces

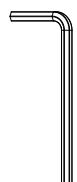
Assemblage

RÉF.	DESCRIPTION	N° DE PIÈCE	QTÉ
AA	Couvercle supérieur	E206-2900-01	1
AB	Thermomètre	G253-0054-01	1
AC	Poignée de couvercle	G253-0052-01	1
AD	Écrou à poignée	G253-0061-01	2
AE	Charnière du couvercle, à gauche	E330-3200-01	1
AF	Charnière de couvercle, à droite	E330-3100-01	1
AG	Pare-choc du couvercle	G527-0002-01	2
BA	Chambre de combustion	E206-0100-01	1
BB	Panneau de commandes	E206-0011-01	1
BC	Écran thermique	E206-0021-01	1
BD	Contrôleur	E206-2600-01	1
BE	Manchon de contrôleur	E203-0025-01	1
BF	Cadre de la molette du contrôleur	E206-0012-01	1
BG	Bouton de la molette	E206-2800-01	1
BH	Doublure de la chambre de combustion	E206-0009-01	1
BI	Élément chauffant	E206-2700-01	1
BJ	Support de l'élément chauffant, à gauche	E206-0017-01	1
BK	Support de l'élément chauffant, à droite	E206-0018-01	1
BL	Manchon de fil	P402-0008-01	2
BM	Support de bac à graisse	G369-0006-01	2
BN	Bac de collecte de graisse	G416-0015-01	1
BO	Grille de cuisson	E206-0014-01	1
CA	Pied A	E206-0001-01	1
CB	Pied B	E206-0005-01	1
CC	Tablette latérale	E206-0007-01	1
CD	Barre de serviettes	E206-0008-01	1
CE	Pattes	E206-2000-01	4
CF	Pieds de table	E206-0003-01	4
CG	Panneau inférieur	E206-0006-01	1
CH	Pieds	E206-0015-01	4
CI	Poids du bloc	G651-0012-01	1
D1	Paquet de quincaillerie	E206-B001-01	1
D2	Manuel d'assemblage et d'utilisation	E206-M001-01	1

# Outils requis



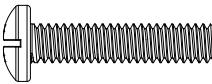
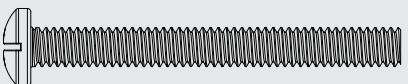
Tournevis



Clé hexagonale

Assemblage

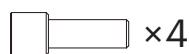
## Paquet de quincaillerie

N° DE PIÈCE	DESCRIPTION	ILLUSTRATION	QTÉ
1	Vis 1/4 po-20UNC x 30		4
2	Vis hexagonale à tête creuse de 1/4 po		12
3	Φ7 Rondelle		12
4	Rondelle C		5
5	Clé		1
6	Vis 1/4 po-20UNC x 60		2
7	Écrou 1/4 po-20UNC		2

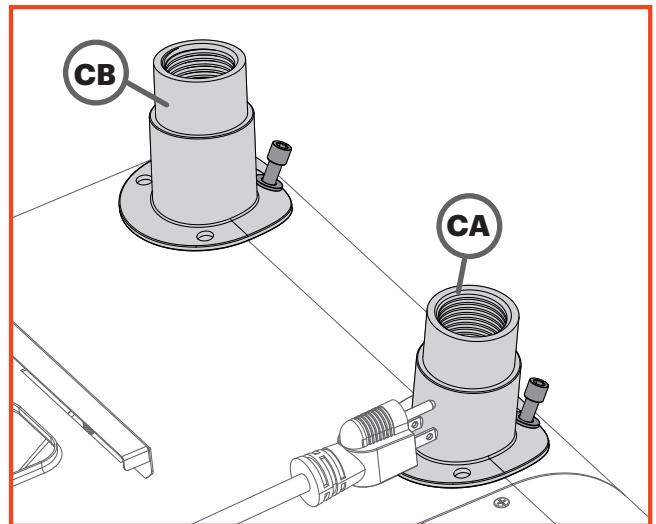
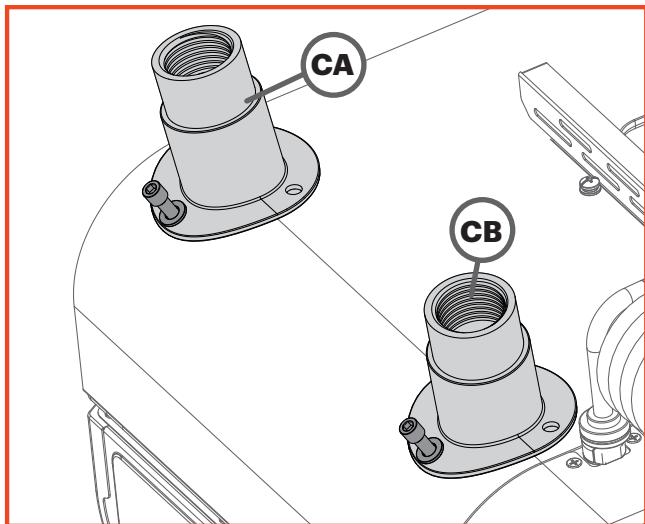
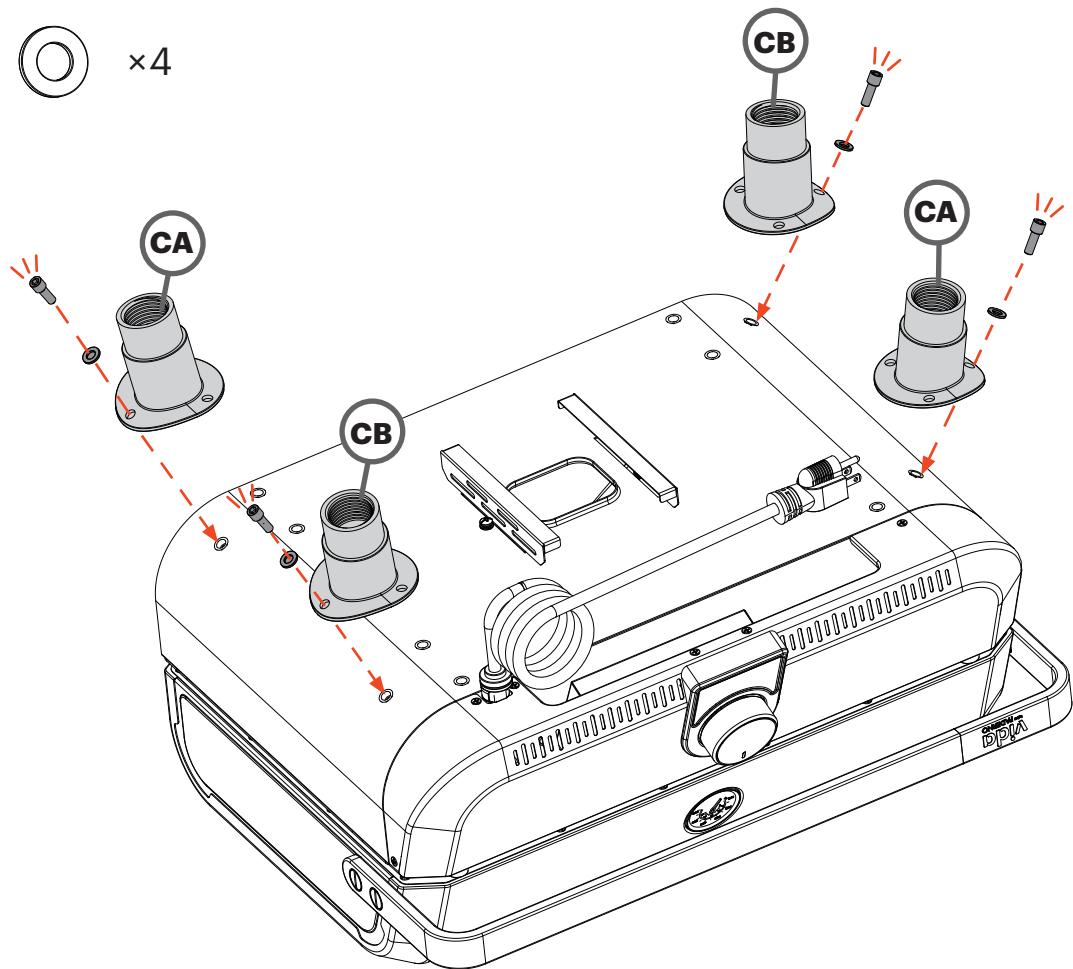
# Étape 1

Assemblage

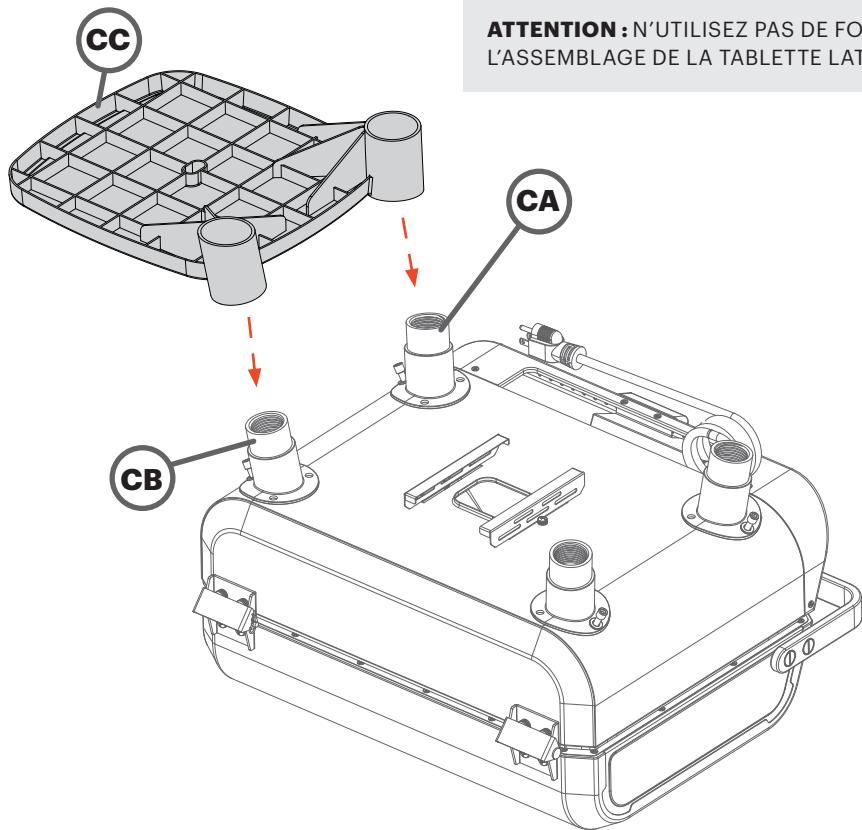
2



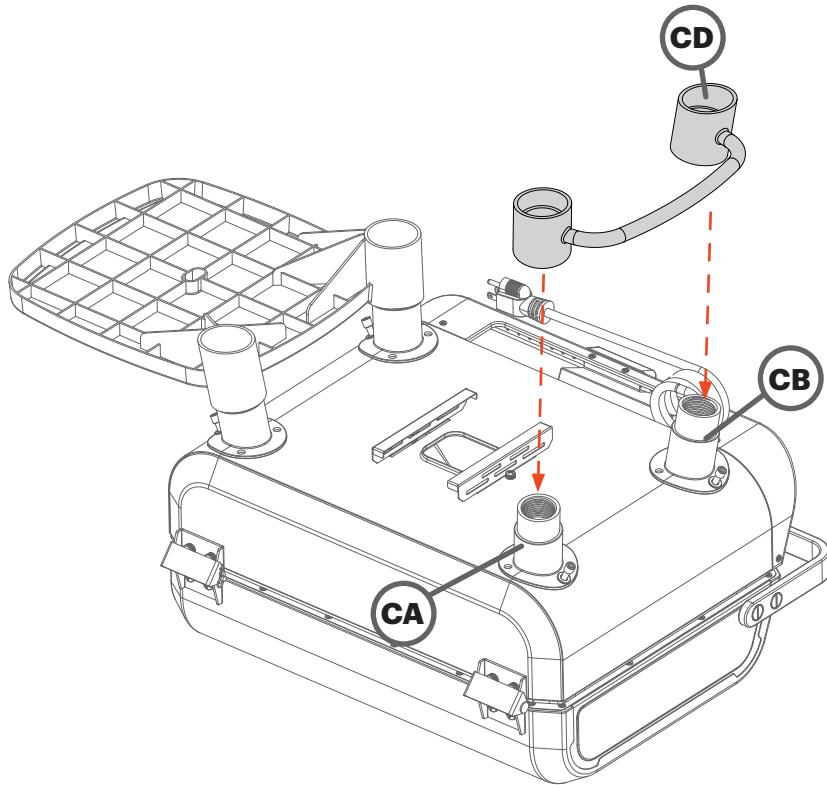
3



## Étape 2

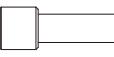


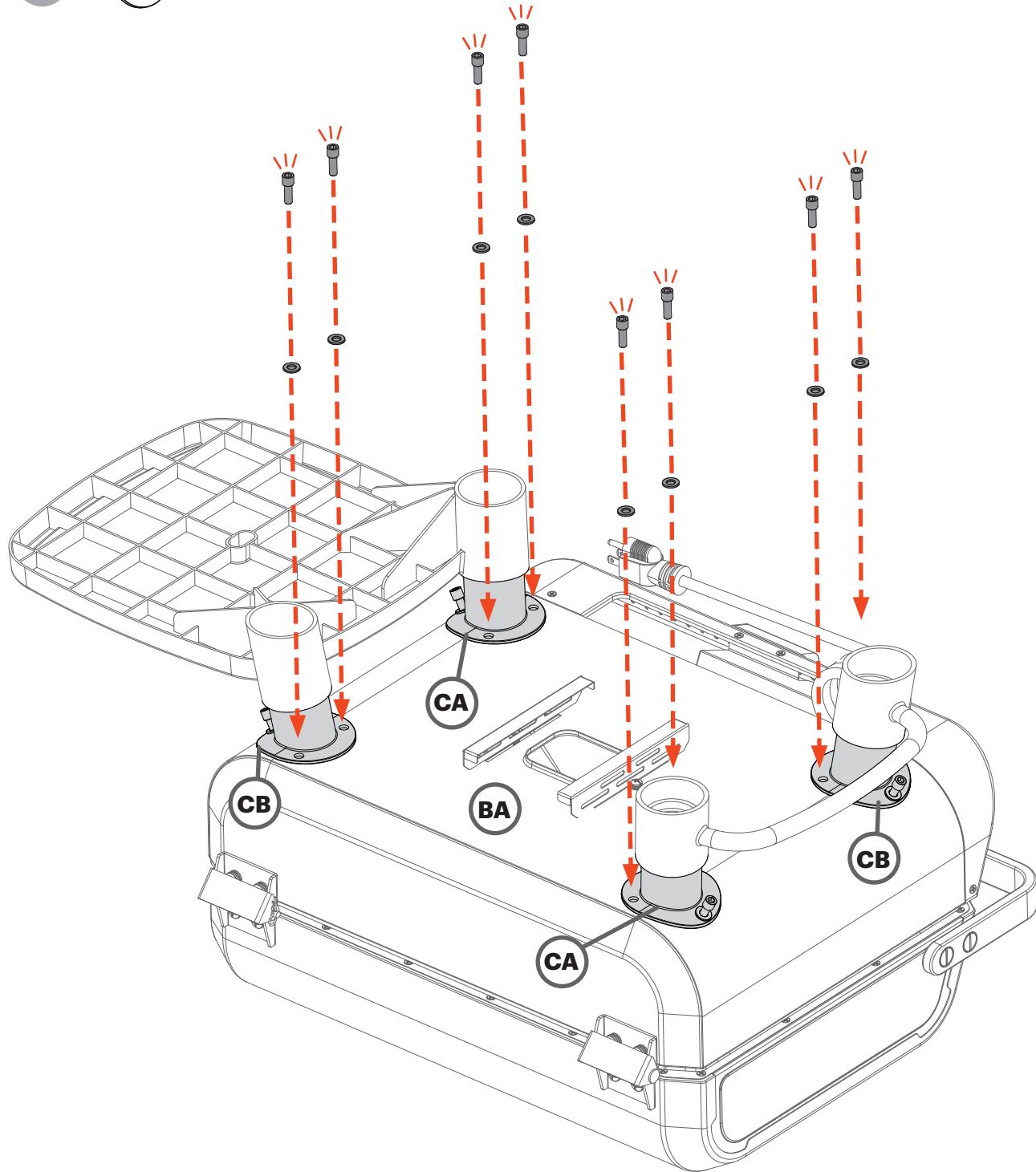
## Étape 3



# Étape 4

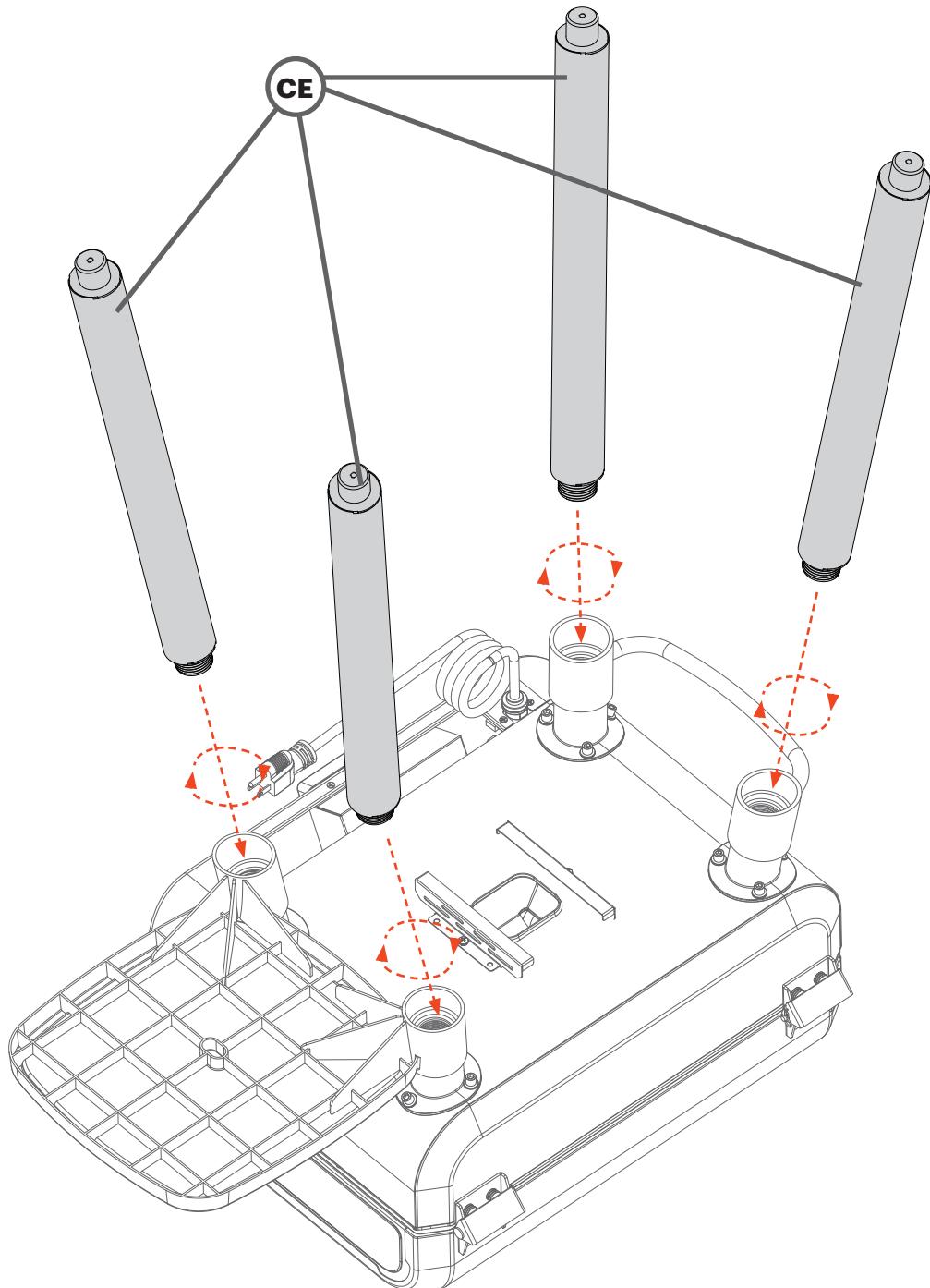
Assemblage

- 2  ×8
- 3  ×8



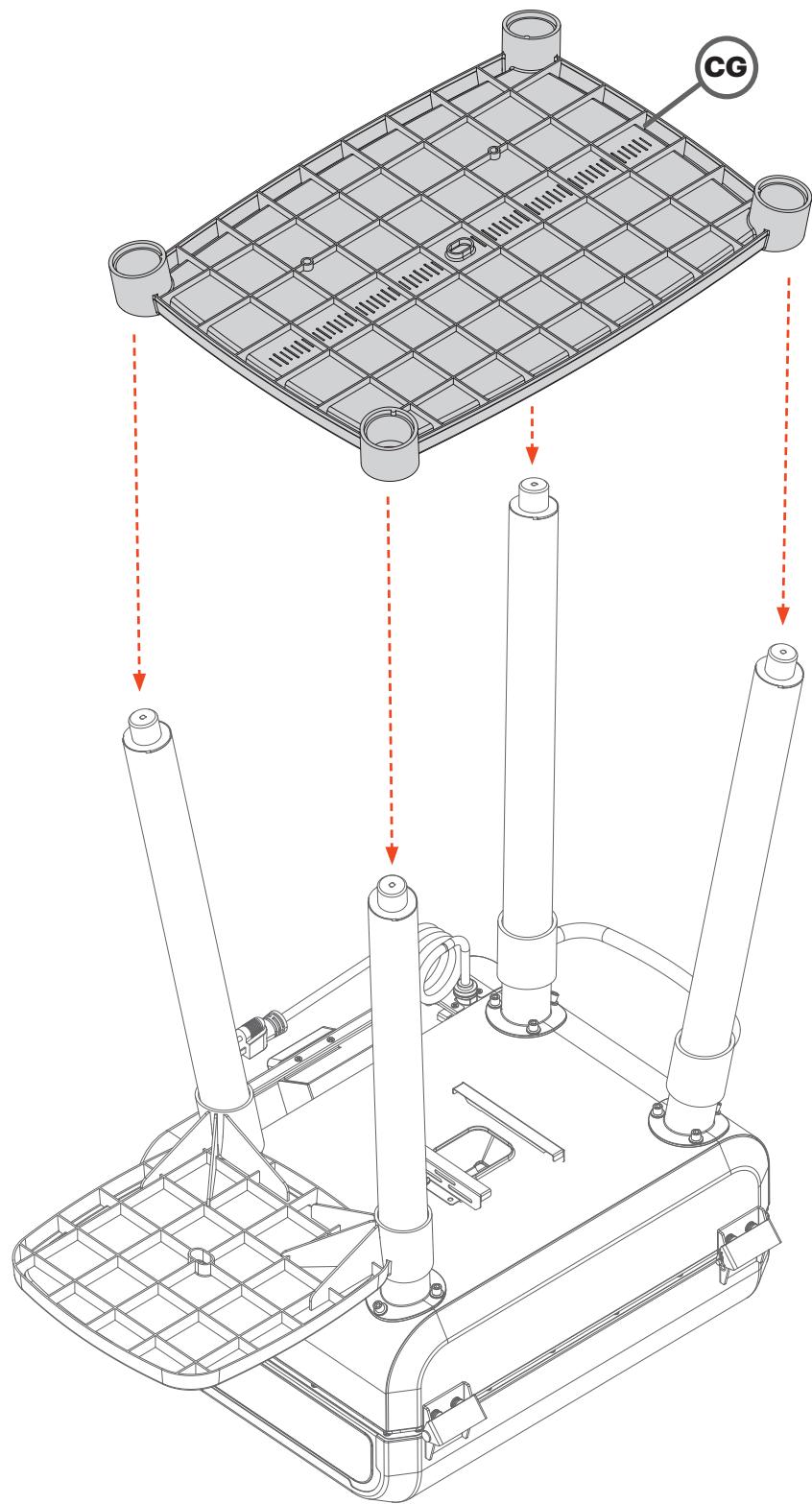
# Étape 5

**! Pour installer le gril électrique sur le support, passez à l'étape 5.  
Pour l'utilisation sur table, passez à l'étape 9.**



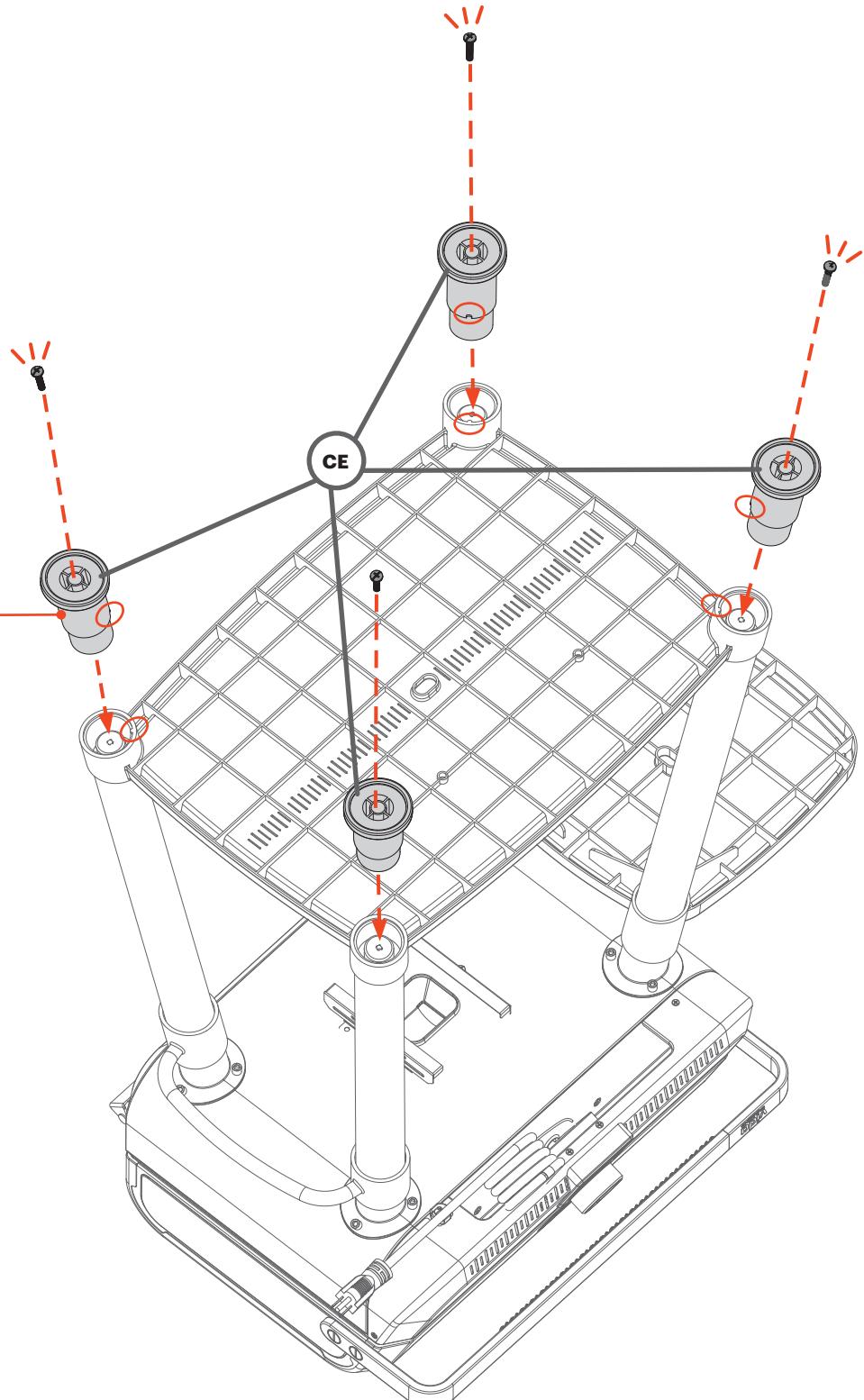
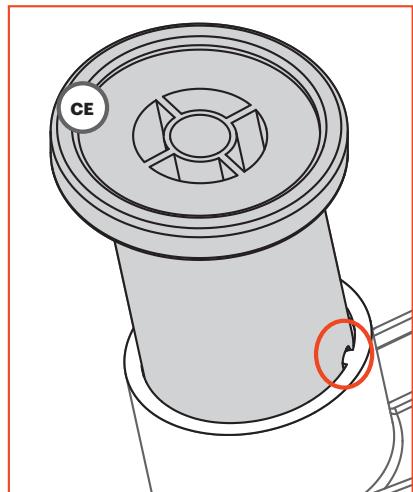
# Étape 6

Assemblage

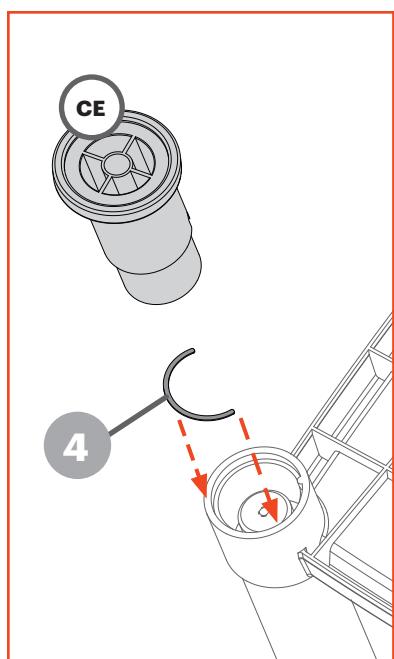


# Étape 7

1  ×4



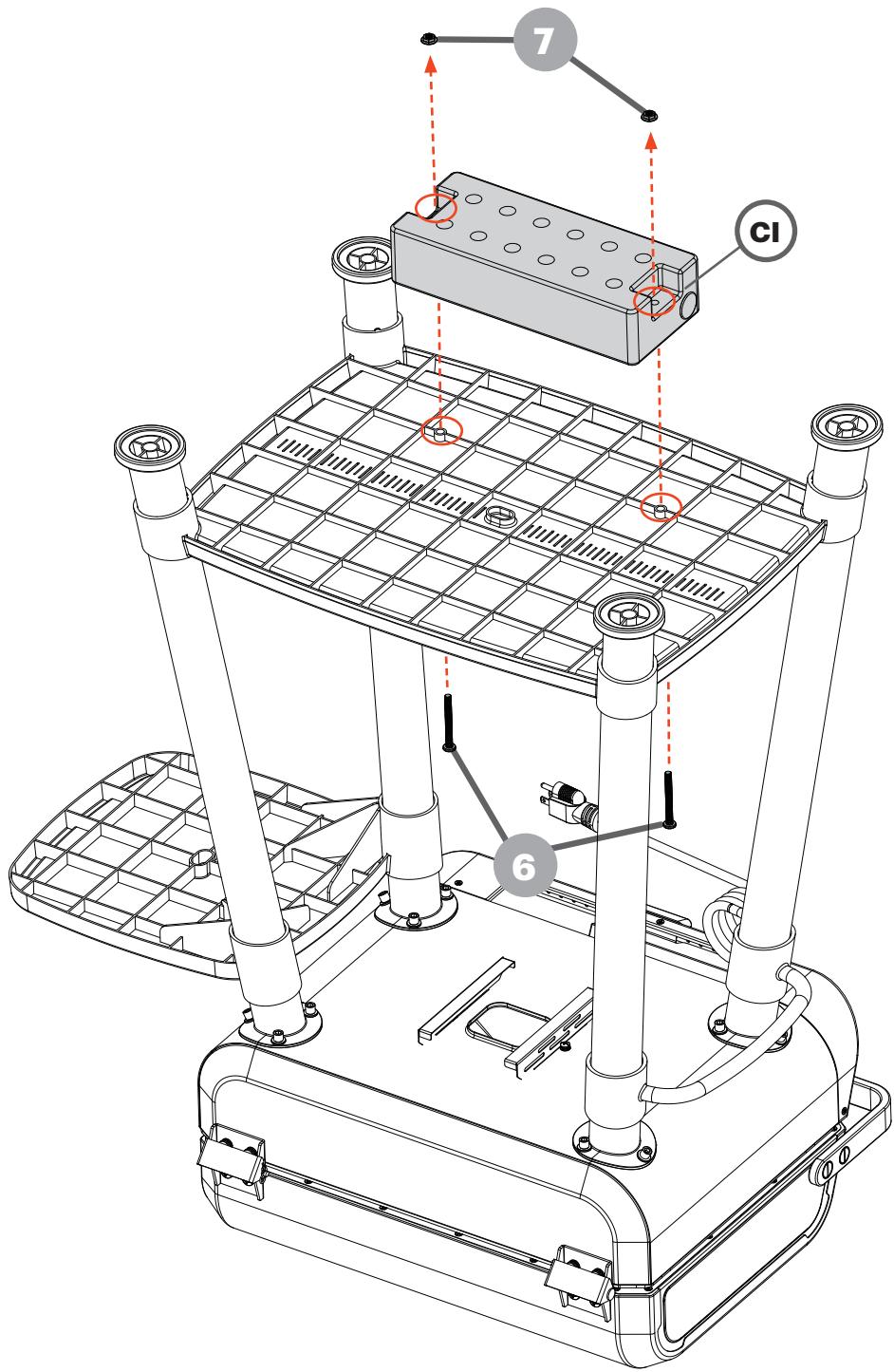
4  × 5



# Étape 8

Assemblage

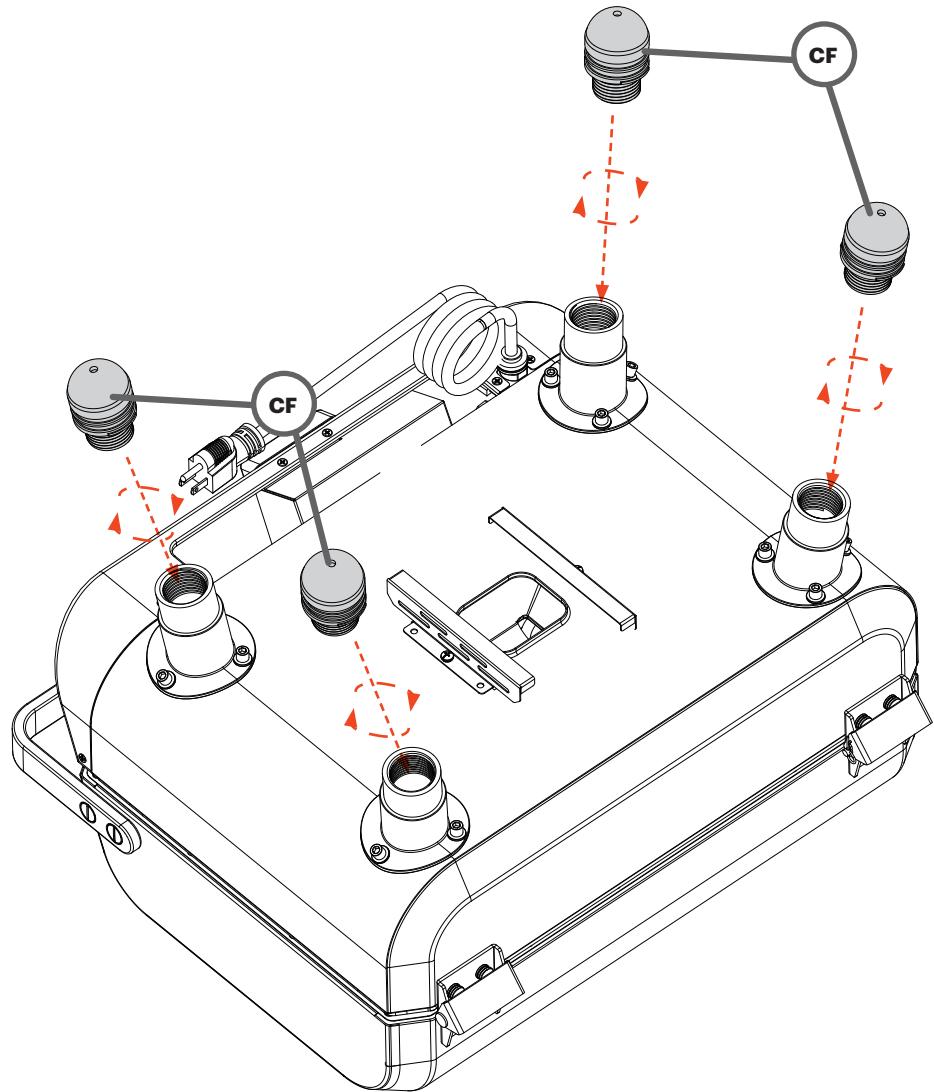
- 6 ×2
- 7 ×2



# Étape 9

17

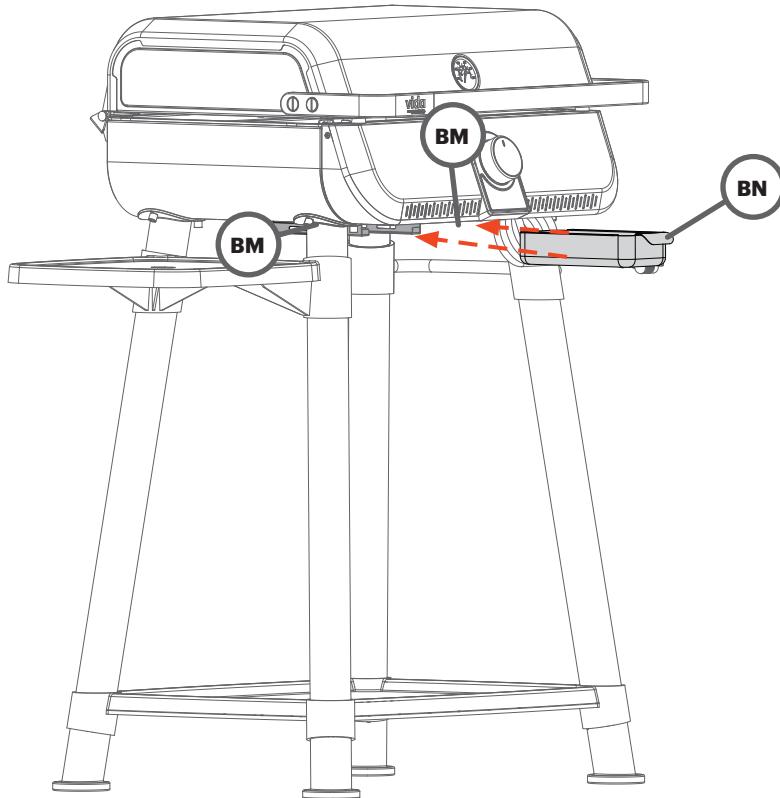
Assemblage



# Étape 10

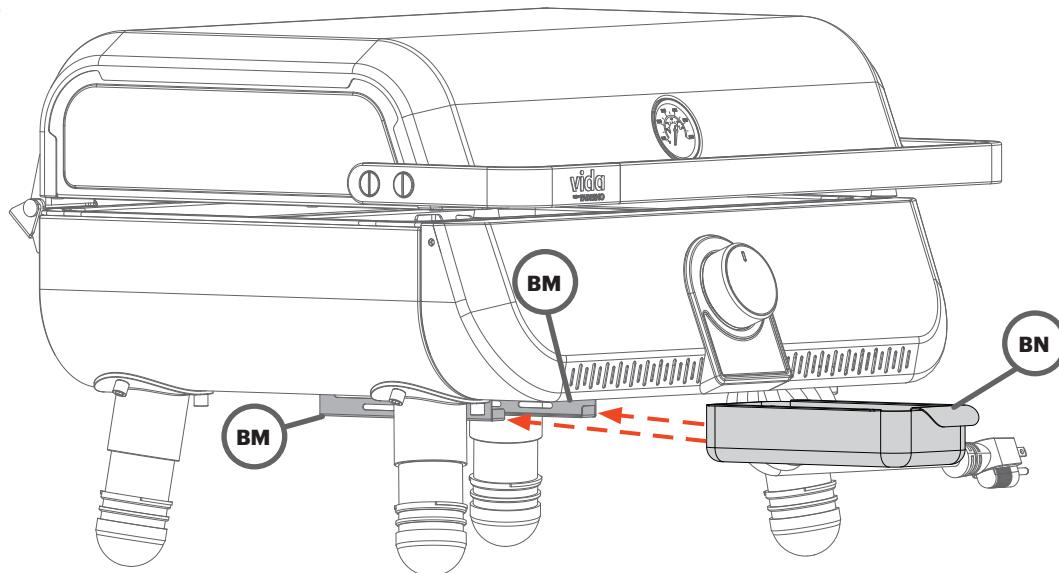
Assemblage

## Support de gril



# Étape 10

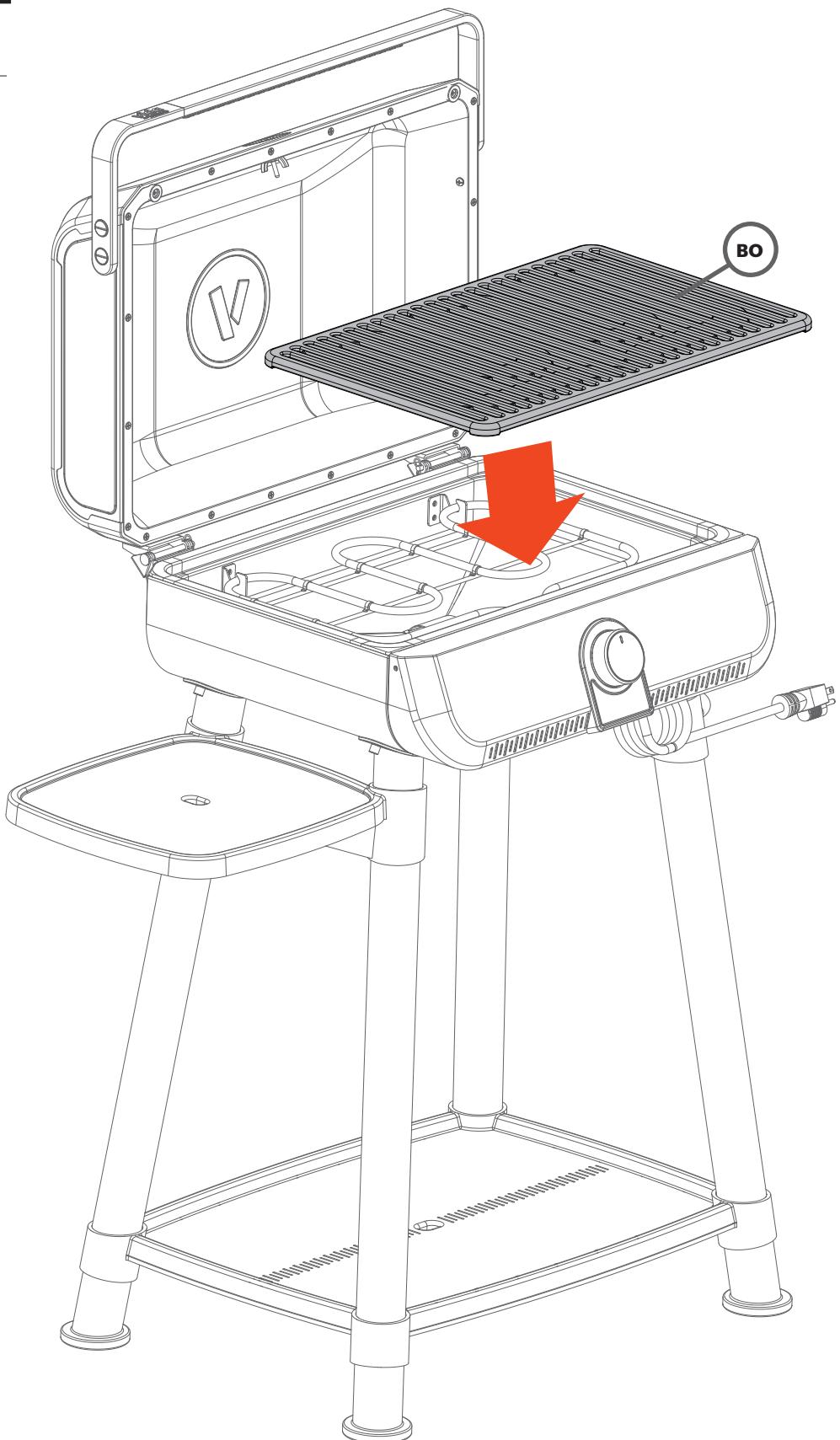
## Utilisation de gril sur table



# Étape 11

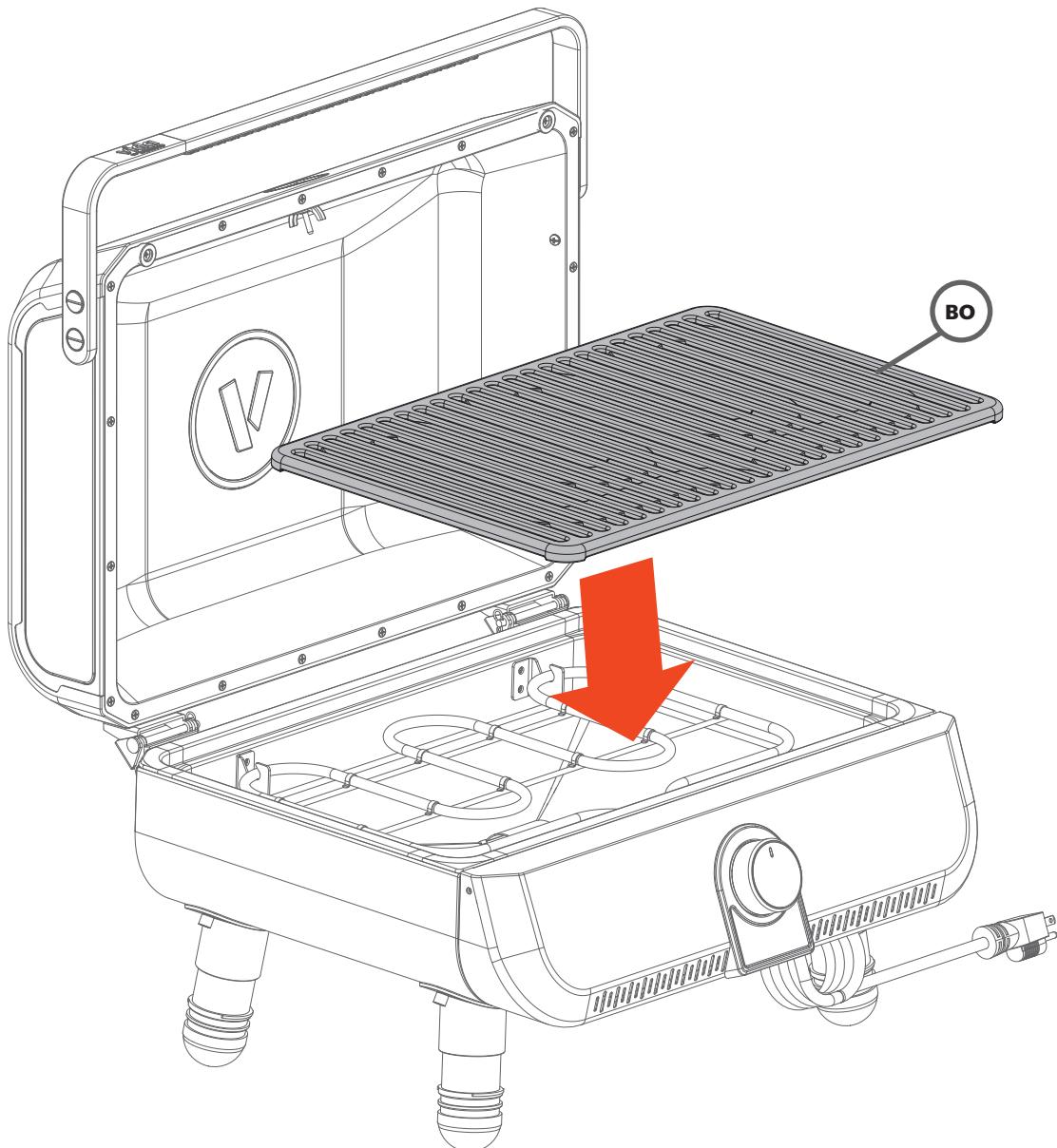
## Support de gril

Assemblage



# Étape 11 B

## Utilisation de gril sur table

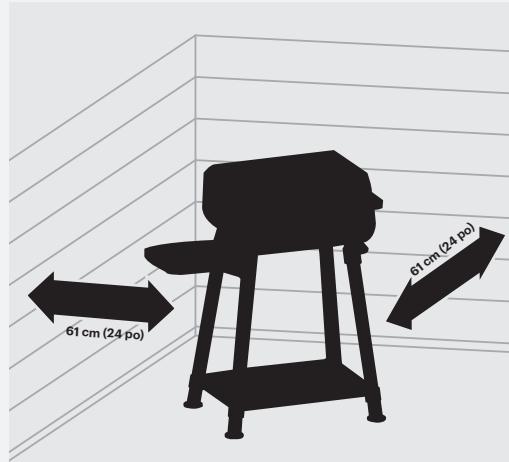


# Installation

## Montage de votre gril électrique

S'utilise à l'extérieur seulement dans un endroit bien ventilé. Dégagement minimal aux matériaux combustibles adjacents :

- Il faut un dégagement de 61 cm (24 po) des matériaux combustibles de tous les côtés. Assurez-vous d'un dégagement approprié d'une habitation, des murs, des fenêtres, des clôtures et de tout autre matériau combustible.
- Utilisez-le uniquement à l'extérieur dans un endroit bien ventilé.
- Placez le câble d'alimentation loin des zones de circulation. Disposez le câble de manière à ce qu'il ne soit pas tiré ou ne pose aucun risque de trébuchement.
- Risque de choc électrique : gardez la connexion de la rallonge sèche et hors du sol.
- N'utilisez pas le gril électrique à moins de 3 m (10 pi) d'un plan d'eau, comme une piscine ou un lac.
- Ne l'utilisez pas à bord d'un véhicule récréatif, d'un VUS ou d'un bateau.
- Ne l'utilisez pas sous un porte-à-faux, un revêtement ou un autre matériau combustible.
- Ne dépassez pas la puissance de la prise électrique.
- Ne branchez pas d'appareils de haute puissance dans le même circuit lorsque vous utilisez le gril électrique.
- Ne placez pas ce gril électrique dans un endroit venteux.
- Évitez les déversements de graisse en vous assurant que le gril électrique est sur une surface plane pour un bon écoulement de la graisse dans le bac à graisse.

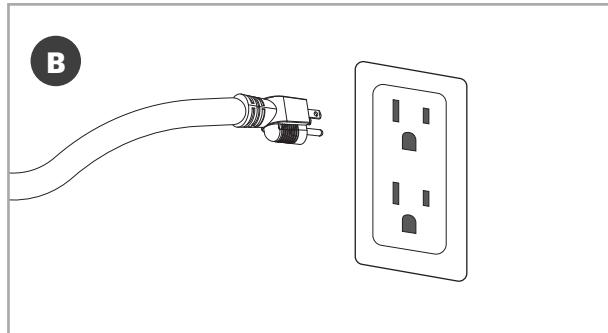
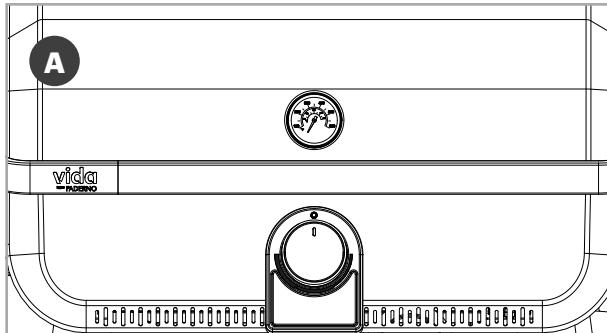


# Utilisation

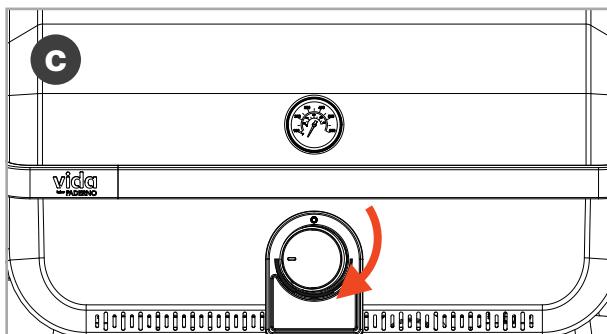
## Instructions de démarrage

1. Ouvrez le couvercle.
2. Assurez-vous que le contrôleur est dans la position (O)/ OFF (voir l'illustration A).
3. Branchez le cordon d'alimentation sur une prise électrique mise à la terre (voir l'illustration B).

**REMARQUE : ACHEMINEZ TOUJOURS LE CORDON D'ALIMENTATION LOIN DE TOUTES LES SURFACES CHAUDES.**



4. Tournez la molette du contrôleur dans le sens horaire à la position maximale (voir l'illustration C). Le voyant du contrôleur s'allume.
5. Fermez le couvercle et préchauffez pendant 20 minutes avant utilisation.



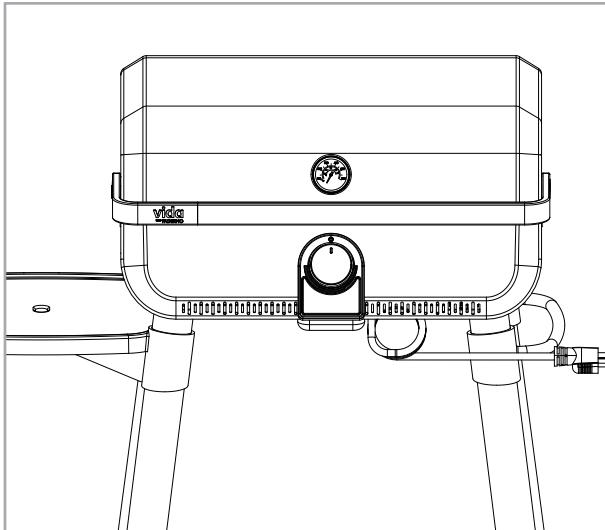
**AVERTISSEMENT : N'ENLEVEZ PAS LES COMPOSANTS CHAUDS DU GRIL ÉLECTRIQUE PENDANT L'UTILISATION.**

# Utilisation

## Préchauffage

Le préchauffage du gril électrique est essentiel pour atteindre les températures nécessaires à un barbecue et à un brûlage efficaces, empêcher les aliments de coller et assurer des conditions de cuisson optimales en brûlant l'accumulation de graisse. Le contrôleur doit être réglé sur la position maximale et le préchauffage prend généralement environ 20 minutes avec le couvercle fermé, mais cela dépend grandement des conditions ambiantes. Des températures plus froides et/ou du vent peuvent causer des temps de préchauffage plus longs.

**ATTENTION:** PLACEZ TOUJOURS LE GRIL ÉLECTRIQUE DANS UN ENDROIT PROTÉGÉ DES CONDITIONS VENTUEUSES. SI VOUS UTILISEZ LE GRIL COMME TABLE, ASSUREZ-VOUS D'AVOIR UNE SURFACE DE NIVEAU, STABLE ET INCOMBUSTIBLE.



## Procédure d'arrêt

1. Tournez le contrôleur à la position (○) / OFF.
2. Débranchez le cordon d'alimentation.
3. Laissez le gril électrique refroidir avant de le recouvrir d'une housse pour le rangement.

# Commencer à griller

## Préparation des aliments

- Évitez la contamination croisée lors de la préparation des aliments. Utilisez toujours des assiettes et des ustensiles séparés pour la manipulation des aliments crus. Ne placez jamais les aliments crus et les aliments cuits dans la même assiette, et ne placez jamais les aliments cuits dans une assiette qui a été utilisée pour manipuler les aliments crus. Lavez toujours soigneusement toutes les assiettes et tous les ustensiles utilisés pour manipuler les aliments crus avant de les utiliser pour manipuler les aliments cuits.
- Désinfectez les comptoirs, l'équipement et les ustensiles après avoir manipulé de la viande, des fruits de mer ou de la volaille crus.
- Lavez toujours tous les légumes, fruits de mer et volaille avant de cuisiner.
- Laissez toujours les aliments non cuits au réfrigérateur jusqu'à ce que vous soyez prêt à commencer à cuisiner.
- Faites toujours mariner la viande au réfrigérateur. Jetez toujours l'excès de marinade et ne la réutilisez jamais.
- Coupez l'excès de graisse des viandes et coupez la graisse restante par incrément de 5 cm (2 po) pour éviter les montées de flamme.
- Les viandes doivent être adéquatement décongelées avant de les placer sur la surface de cuisson.

## Guide des grillades — Conseils de température

### ! AVERTISSEMENT !

LES ALIMENTS DOIVENT ÊTRE CUISTS AUX TEMPÉRATURES INTÉRIEURES MINIMALES INDICUÉES DANS LE TABLEAU CI-DESSOUS.

### TEMPÉRATURES INTÉRIEURES MINIMALES SÉCURITAIRES SELON AAFC\*

Poisson	145 °F (63 °C)
Porc	160 °F (71 °C)
Plats d'œufs	160 °F (71 °C)
Steaks et rôtis de bœuf, de veau ou d'agneau	145 °F (63 °C)
Bœuf haché, veau ou agneau	160 °F (71 °C)
Volaille entière (dinde, poulet, canard, etc.)	165 °F (74 °C)
Volaille hachée ou morceaux de volaille (poitrine de poulet, etc.)	165 °F (74 °C)

\* Agriculture et Agroalimentaire Canada

**AVERTISSEMENT:** POUR S'ASSURER QUE LES ALIMENTS PEUVENT ÊTRE CONSOMMÉS EN TOUTE SÉCURITÉ, LES ALIMENTS DOIVENT ÊTRE CUISTS AUX TEMPÉRATURES INTERNES MINIMALES INDICUÉES DANS LE TABLEAU CI-HAUT.

# Entretien et nettoyage

## Maintien de la température et directives de cuisson :

Pour assurer des températures de cuisson stables et la rétention de chaleur, gardez le couvercle du gril électrique fermé pendant l'utilisation. Utilisez la jauge de température montée sur le couvercle pour surveiller les progrès et utilisez systématiquement une sonde de viande pour suivre les températures internes pour une cuisson optimale. On s'attend à ce que les grils électriques atteignent des températures similaires à celles des barbecues à gaz, mais il est crucial de se protéger du vent et de maintenir un couvercle fermé pendant la cuisson. L'expérimentation avec les aliments, le temps et les réglages de température est de mise; surveillez avec vigilance les progrès de la cuisson pour atteindre les résultats souhaités.

## Culottage des grilles de cuisson

Le culottage de la grille de cuisson en fonte revêtue de porcelaine est essentiel pour prolonger la durée de vie et assurer des performances continues et optimales sur votre gril électrique. En appliquant un culottage régulièrement de la grille, vous ajoutez un revêtement protecteur qui aidera à résister à la corrosion et à augmenter les capacités antiadhésives de votre gril.

### Comment culotter votre grille de cuisson - PREMIÈRE UTILISATION

1. Lavez la grille de cuisson avec de l'eau et du savon. Ne faites pas tremper la grille de cuisson.
2. Rincez-la et séchez-la bien avec une serviette ou au soleil.
3. À l'aide de gants en caoutchouc, recouvrez la grille (en haut, en bas, sur les côtés et les tiges) d'une fine couche de shortening végétal.
4. Placez la grille dans le gril électrique; préchauffez le gril pendant 20 minutes à la température la plus élevée.
5. Éteignez et laissez le gril refroidir complètement pour terminer le culottage.

**REMARQUE : RÉPÉTEZ LE PROCESSUS DE CULOTTAGE PÉRIODIQUEMENT TOUT AU LONG DE LA SAISON POUR UNE PERFORMANCE OPTIMALE. NE LAISSEZ PAS LE CULOTTAGE DISPARAÎTRE.**

**RECOMMANDATION :** L'huile de canola, le shortening végétal, l'huile végétale ou l'huile d'arachide sont les meilleures options pour le culottage des grils extérieurs.

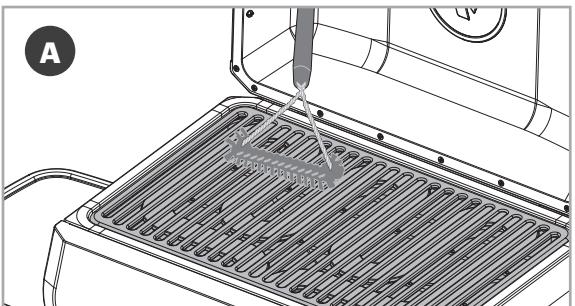
#### AVERTISSEMENT :

- ÉTEIGNEZ VOTRE GRIL ÉLECTRIQUE ET ATTENDEZ QU'IL REFROIDISSE AVANT DE LE NETTOYER EN PROFONDEUR.
- NE VAPORISEZ PAS DE LIQUIDE SUR L'ÉLÉMENT CHAUFFANT OU LE CONTRÔLEUR.
- NE PLONGEZ PAS LE GRIL DANS L'EAU LORS DU NETTOYAGE.

#### ATTENTION :

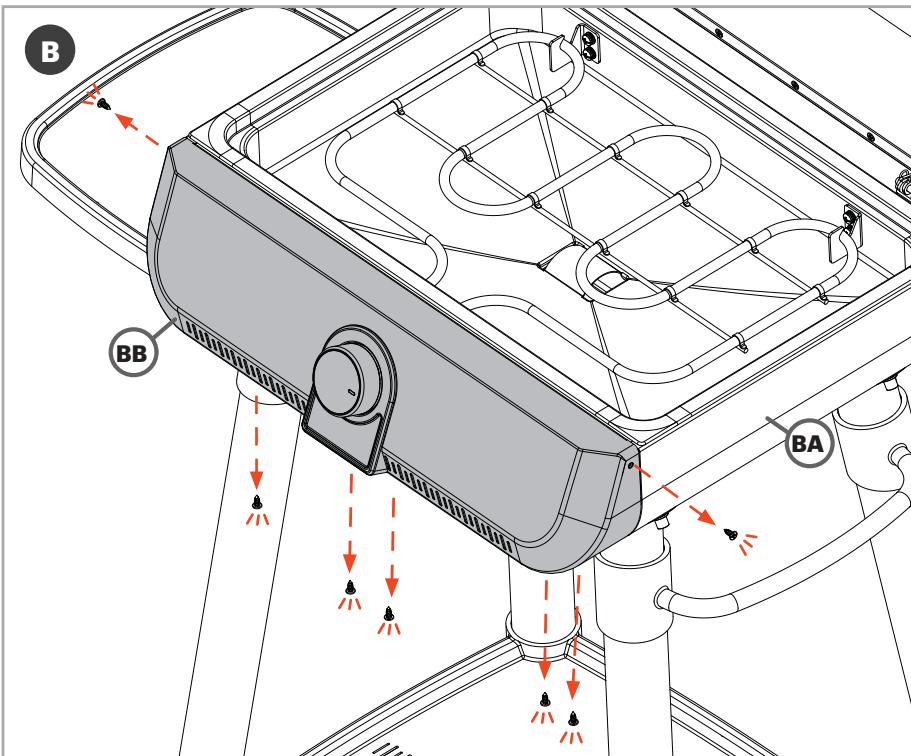
- DÉBRANCHEZ L'APPAREIL DU CIRCUIT D'ALIMENTATION AVANT D'EFFECTUER LE NETTOYAGE ET L'ENTRETIEN.
- N'UTILISEZ AUCUN DES ÉLÉMENTS SUIVANTS POUR NETTOYER VOTRE GRIL ÉLECTRIQUE : POLIS OU PEINTURES ABRASIFS POUR ACIER INOXYDABLE, NETTOYANTS CONTENANT DE L'ACIDE, DES SPIRITUÉS MINÉRAUX OU DU XYLÉNE, NETTOYANT POUR FOUR, NETTOYANTS ABRASIFS (NETTOYANTS DE CUISINE) OU TAMPONS DE NETTOYAGE ABRASIFS.
- N'UTILISEZ PAS DE BROSSES MÉTALLIQUES POUR NETTOYER LES ÉLÉMENTS CHAUFFANTS. LAISSEZ LES ALIMENTS BRÛLER PENDANT LE PRÉCHAUFFAGE.

# Entretien et nettoyage



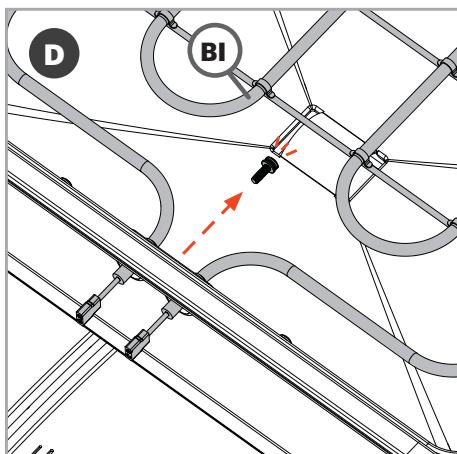
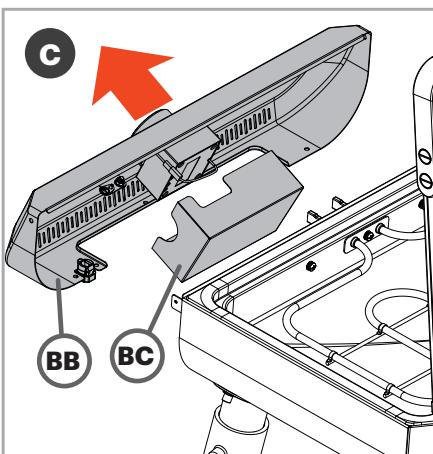
## Utilisation quotidienne — Nettoyage de la grille de cuisson

Avant de préchauffer, utilisez une brosse à barbecue pour éliminer toute accumulation de graisse de la grille de cuisson. Si la grille semble sèche, appliquez un léger revêtement de vaporisateur d'huile de gril ou utilisez une serviette en papier avec des pinces à barbecue pour appliquer une fine couche d'huile végétale à la surface.



## Nettoyage de la chambre de combustion

1. Tournez la molette de commande à la position (O) / OFF et débranchez le cordon d'alimentation.
2. Retirez la grille de cuisson.
3. Retirez les sept vis, comme indiqué sur l'illustration B.

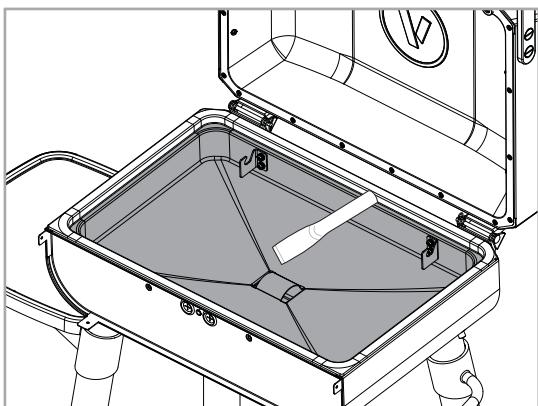


4. Retirer le panneau de commande (BB) et l'écran thermique (BC).

**ATTENTION :** FAITES PREUVE DE PRUDENCE LORSQUE VOUS DÉBRANchez LE FIL, CAR CELA EST TENDU ET EXIGE UNE FORCE. APPLIQUEZ UNE PRESSION UNIFORME POUR ÉVITER D'ENDOMMAGER LE FIL AU NIVEAU DE L'ÉLÉMENT CHAUFFANT.

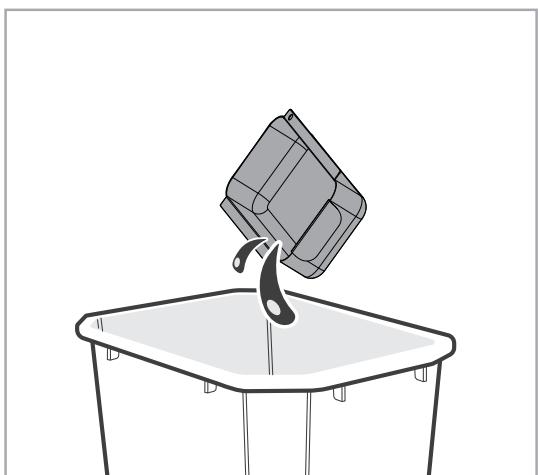
5. Débranchez le fil de connexion.
6. Retirez la vis unique qui fixe l'élément chauffant (BI).

# Entretien et nettoyage



## Nettoyage de la chambre de combustion

- Utilisez un grattoir en plastique pour retirer les accumulations de la doublure de la chambre de combustion dans le bac de collecte de graisse.



## Nettoyage du bac de collecte de graisse

Retirez et nettoyez fréquemment le bac à graisse : toutes les 3 à 4 utilisations. La graisse peut s'accumuler sous le gril électrique dans le bac à graisse et présenter un risque d'incendie s'il n'est pas nettoyé régulièrement.

**NE TAPISSEZ PAS** le bac à graisse avec du papier d'aluminium, car il peut bloquer le flux d'air. Il suffit d'utiliser un couteau à mastic ou un grattoir pour le nettoyer.

**AVERTISSEMENT:** SOYEZ PRUDENT LORSQUE VOUS RETIREZ LE BAC À GRAISSE ET QUE VOUS VOUS DÉBARRASSEZ DE LA GRAISSE CHAUDE. VÉRIFIEZ LE BAC À GRAISSE AVANT CHAQUE UTILISATION. ENLEVEZ L'EXCÈS DE GRAISSE POUR ÉVITER UN FEU DE GRAISSE.

## Nettoyage de l'intérieur du couvercle

Au fil du temps, vous remarquerez peut-être un pelage «semblable à de la peinture» à l'intérieur du couvercle du gril. Pendant l'utilisation, les vapeurs de graisse et de fumée se transforment en dépôts de carbone, qui finissent par se décoller. Ces dépôts ne sont pas toxiques mais doivent être nettoyés pour éviter que des écaillles ne tombent sur les aliments.

## Conseils de nettoyage de la surface extérieure :

Utilisez un nettoyant non abrasif et non toxique et un chiffon doux ou en microfibre. Rincez le bac abondamment à l'eau s'il reste des résidus du nettoyant et séchez-le avec un chiffon en microfibre. Essuyez rapidement tout déversement de sauces sur les surfaces en acier inoxydable après la cuisson.

## Rangement de votre gril électrique

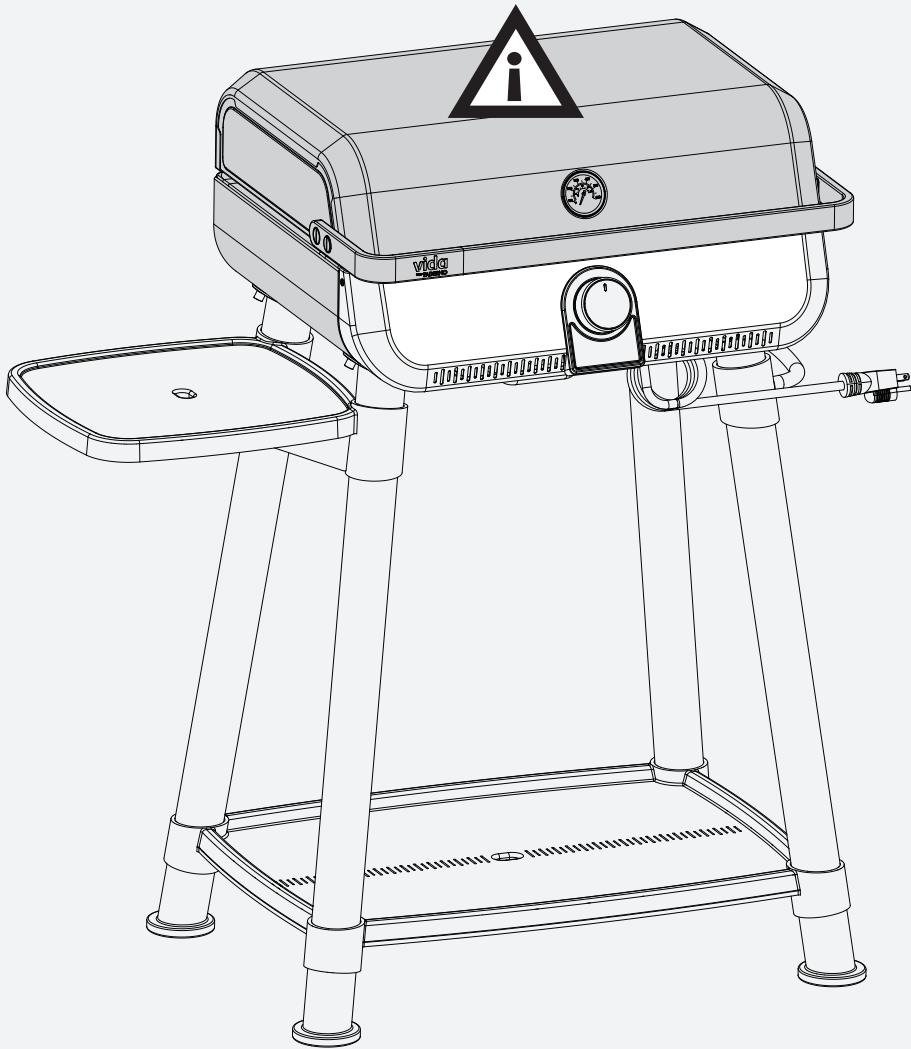
- Nettoyez toujours soigneusement toutes les parties de votre gril électrique Vida<sup>MC</sup> par PADERNO avec support détachable avant de les stocker pour éviter la corrosion.
- Nettoyez toujours et culotez les grilles de cuisson avant de les entreposer.
- Retirez et rangez toujours l'élément chauffant et le contrôleur de température à l'intérieur.
- Si possible, rangez-la toujours dans un endroit frais et sec.
- Couvrez toujours votre gril électrique avec une housse de gril pleine longueur et toutes saisons pour le protéger des éléments.

**ATTENTION :** NE COUVREZ LE GRIL ÉLECTRIQUE QUE LORSQU'IL EST COMPLÈTEMENT REFROIDI.

# Dépannage

PROBLÈME	IDENTIFICATION DE LA CAUSE
<b>FEU DE GRAISSE OU MONTÉES DES FLAMMES</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Excès de graisse dans les viandes</li> <li>• Températures de cuisson excessives</li> <li>• Accumulation excessive de graisse</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nivelez le gril électrique pour un bon écoulement de graisse dans le bac à graisse.</li> <li>• Coupez l'excès de graisse des viandes avant la cuisson.</li> <li>• Ajustez les températures de cuisson à un réglage plus bas pour une cuisson plus facile à gérer.</li> <li>• Effectuez immédiatement l'entretien de la doublure de la chambre de combustion, des grilles de cuisson et du bac à graisse.</li> </ul>
<b>FAIBLE CHALEUR/PAS DE CHALEUR</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Problème électrique</li> <li>• Préchauffage requis</li> <li>• Pièce défectueuse</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vérifiez la prise électrique et le disjoncteur. Testez d'autres prises.</li> <li>• Tournez la molette de commande à la position maximale. Préchauffez le gril électrique avec le couvercle fermé pendant 15 à 20 minutes.</li> <li>• Remplacez l'élément chauffant. Contactez le service à la clientèle de <b>Vida<sup>MC</sup> par PADERNO</b> au <b>1 800 263-9768</b>.</li> </ul>
<b>DÉCLENCHEMENTS DU DISJONCTEUR OU FUSIBLE SAUTÉ</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Circuit surchargé</li> <li>• Cordon ou fiche d'alimentation défectueux</li> </ul>	<p>Débranchez d'autres appareils sur le même circuit. Inspectez le cordon d'alimentation pour détecter tout dommage et remplacez-le si nécessaire. Contactez le service à la clientèle de <b>Vida<sup>MC</sup> par PADERNO</b> au <b>1 800 263-9768</b>.</p>
<b>LE GRIL NE CUIT PAS CORRECTEMENT</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Couvercle laissé ouvert</li> <li>• Alimentation insuffisante</li> <li>• Réglage incorrect de la température ou préchauffage insuffisant</li> <li>• Accumulation des résidus alimentaires excessive sur la doublure de la chambre de combustion</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fermez le couvercle pendant la cuisson pour maintenir la température.</li> <li>• Assurez-vous que le gril est branché et que le circuit est fonctionnel.</li> <li>• Ajustez le réglage de la température si nécessaire. Préchauffez toujours pendant 15 à 20 minutes avec le couvercle fermé avant la cuisson.</li> <li>• Nettoyez la doublure de la chambre de combustion pour éliminer l'accumulation des résidus alimentaires.</li> </ul>
<b>LE VOYANT DE LA MOLETTE DE COMMANDE N'EST PAS ALLUMÉ</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Le contrôleur est en position OFF (arrêt)</li> <li>• Aucune alimentation en courant</li> <li>• Contrôleur défectueux</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tournez la molette de commande à un réglage de cuisson.</li> <li>• Vérifiez la prise électrique et le disjoncteur.</li> <li>• Remplacez le contrôleur ou l'élément chauffant, si nécessaire. Contactez le service à la clientèle de <b>Vida<sup>MC</sup> par PADERNO</b> au <b>1 800 263-9768</b>.</li> </ul>
<b>FEU DE GRAISSE PERSISTANT</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Accumulation excessive de graisse à l'intérieur de la doublure de la chambre de combustion et du bac à graisse</li> </ul>	<p>Tournez le contrôleur à la position (●)/OFF. Gardez le couvercle fermé et laissez le gril refroidir. Nettoyez soigneusement la doublure de la chambre de combustion et le bac à graisse.</p> <p><b>Remarque : N'utilisez pas d'eau pour éteindre un feu de graisse.</b></p>
<b>LE GRIL S'ÉTEINT AUTOMATIQUEMENT APRÈS UNE UTILISATION PROLONGÉE</b>	<p>Ce gril est doté d'un dispositif de sécurité qui coupe automatiquement l'alimentation après 3 heures d'utilisation continue. Pour le réinitialiser, tournez les boutons de commande sur la position (●)/OFF, puis remettez-les sur le réglage souhaité.</p>

# AVERTISSEMENT SURFACES CHAUDES



**AVERTISSEMENT :** LES SURFACES EXTÉRIEURES DEVIENDRONT TRÈS CHAUDES. POUR ÉVITER LES BRÛLURES, PORTEZ TOUJOURS DES GANTS DE PROTECTION ISOLANTS LORSQUE VOUS UTILISEZ LE GRIL.

- Le non-respect de toutes les instructions du fabricant risque d'entraîner des incendies, des explosions, des dommages matériels, des blessures graves, voire la mort.
- N'essayez pas de démarrer ce gril électrique sans lire et comprendre les risques pour la sécurité et les instructions d'utilisation décrits dans ce manuel.
- Gardez les enfants et les animaux domestiques loin du gril électrique.

# Entretien

## Nous contacter

**AVANT D'APPELER LE SERVICE DE RÉPARATION, ayez les informations suivantes à portée de main :**

- 1. Numéro de série :** Le numéro de série se trouve sur le côté de la boîte du gril, la page couverture du manuel d'utilisation et sur la plaque signalétique située sur le panneau inférieur du gril.
- 2. Numéro de modèle :** Le numéro de modèle se trouve sur la couverture avant du manuel d'utilisation, dans le coin inférieur droit de l'étiquette de notation et également sur votre reçu de caisse enregistreuse.
- 3. Preuve d'achat** par le propriétaire d'origine.

## Si votre produit est endommagé

Ne retournez pas le produit au magasin pour le remplacement de pièces endommagées ou défectueuses. Le service à la clientèle Vida<sup>MC</sup> par PADERNO veillera à ce que toutes les pièces de rechange en stock arrivent à votre domicile dans les 3 à 10 jours ouvrables.

Dommages cachés : Si les dommages passent inaperçus jusqu'à ce que la marchandise soit déballée, résolvez le problème en contactant le service à la clientèle de Vida<sup>MC</sup> par PADERNO immédiatement. Les pièces manquantes ou endommagées doivent être réclamées dans les 30 jours suivant l'achat.

## Localisez le numéro de modèle et de série de votre gril électrique

Remplissez les détails de votre gril électrique ci-dessous.

MODÈLE : \_\_\_\_\_

DATE D'ACHAT : \_\_\_\_\_

NUMÉRO DE SÉRIE : \_\_\_\_\_

Appelez le service à la clientèle de Vida<sup>MC</sup> par PADERNO au

**1 800 263-9768**

# Garantie

## Responsabilités et limitations en matière de garantie :

**Nous garantissons ce gril électrique (le « produit ») uniquement à vous, l'acheteur d'origine :**

- Si ce produit était un cadeau ou un article promotionnel, uniquement à la personne pour qui il a été acheté ou reçu comme article promotionnel et n'est pas transférable aux propriétaires ultérieurs.
- Le produit est garanti d'être exempt de défauts de matériaux et de fabrication pour les durées indiquées ci-dessous lorsqu'il fonctionne conformément au guide d'utilisation du produit.
- Nous acceptons de réparer ou de remplacer la pièce qui présente un défaut de matériau ou de fabrication sous réserve des limitations et exclusions.

### Garantie limitée de 1 an de Vida<sup>MC</sup> par PADERNO

Toutes les parties ..... Garantie limitée 1 an  
(Exclusion – écaillage, rayures, rouille, décoloration)

\* Sous réserve de restrictions

## Responsabilités et limites du propriétaire :

- Vous devez nous fournir le reçu de vente original ou la facture du produit lors de toute réclamation dans le cadre de cette garantie.
- La garantie ne s'applique que si vous prenez raisonnablement soin du produit en suivant toutes les instructions d'assemblage, les codes du bâtiment et d'incendie locaux/nationaux, les instructions d'utilisation et l'entretien préventif comme indiqué dans le guide d'utilisation qui l'accompagne.
- Si vous habitez dans une zone côtière ou si votre produit est situé près d'une piscine, l'entretien comprend le lavage et le rinçage réguliers des surfaces extérieures comme indiqué dans le guide d'utilisation du produit.
- Pour soumettre une réclamation sous garantie ou recevoir une assistance pour votre article, veuillez appeler le service d'assistance téléphonique Vida<sup>MC</sup> par PADERNO au 1 800 263-9768.

## Exclusions :

**La garantie prend fin s'il y a des dommages, des détériorations, des décolorations ou de la rouille pour lesquels nous ne serons pas tenues responsables, causés par :**

- L'usure normale : L'usure comprend la détérioration cosmétique et autre détérioration immatérielle qui peut accompagner la propriété de votre gril électrique au fil du temps, comme les bosses/rayures, l'écaillage, les décolorations causées par l'environnement ou la chaleur, la corrosion de surface, la rouille ou la perforation de rouille, l'exposition chimique dans l'atmosphère et d'autres dommages qui résultent d'une utilisation normale et qui sont autrement incontrôlables par nous.
- Cette garantie ne s'applique que lorsque le produit est utilisé au Canada.
- Dommages accidentels (non causés par un défaut matériel), abus, altération ou mauvaise utilisation, altération, modification, mauvaise application, vandalisme, négligence, manipulation négligente, dommages causés par un assemblage ou une installation incorrects, des modifications et un dégagement des matériaux combustibles.
- Défaut d'effectuer un entretien régulier, des vérifications de sécurité et des entretiens, y compris, mais sans s'y limiter, l'enlèvement des insectes entraînant des dommages, des feux de graisse, des montés de flammes ou des feux résultant d'une mauvaise utilisation du produit.
- Utilisation de produits de nettoyage inappropriés, tels que des nettoyeants intérieurs pour acier inoxydable, des nettoyeants abrasifs et chimiques, un nettoyeant pour four à porcelaine et d'autres nettoyeants chimiques qui peuvent endommager les surfaces.
- Insectes (tels que les araignées) et rongeurs (tels que les écureuils), y compris, mais sans s'y limiter, les dommages aux composants internes.
- Exposition à l'air salin et/ou à des sources de chlore telles que les piscines et les cuves thermales/spas.
- Conditions météorologiques extrêmes telles que la grêle, les ouragans, les tremblements de terre, les tsunamis ou les surtensions, les tornades ou les tempêtes violentes.
- Pluies acides et autres facteurs environnementaux.
- L'utilisation de pièces non d'origine du fabricant annule cette garantie et tout dommage en résultant n'est pas couvert par cette garantie.
- Tout dommage lié à un assemblage et à une conversion incorrects du produit annulera cette garantie.
- Nous ne serons pas responsables de l'installation, de la main-d'œuvre ou de tout autre coût ou dépense liés à la réinstallation d'une pièce garantie et ces dépenses ne sont pas couvertes par cette garantie.
- Les frais d'expédition et de manutention, les droits d'exportation et tous les frais de main-d'œuvre sont à votre charge, y compris toutes les commandes de pièces sous/hors garantie.

# Garantie

## Avis de non-responsabilité et pièces de rechange

### Avis de non-responsabilité :

Il n'y a aucune autre garantie expresse, à l'exception de celles énoncées aux présentes, et toute autre garantie implicite applicable de qualité marchande et de convenance précise (ou prévue par la loi) se limite à la durée de la couverture de cette garantie limitée expresse écrite.

- Aucune garantie ne s'appliquera après la période applicable de cette garantie.
- Aucune autre garantie donnée par toute personne, y compris un revendeur ou un détaillant, concernant un produit (telle que toute «garantie prolongée»), ne nous liera.
- Après un examen, nous pourrions réparer ou remplacer (à notre choix) une pièce défectueuse couverte par cette garantie.
- Les frais de réparation, dans le cadre de cette garantie volontaire, ne doivent en aucun cas être supérieurs au montant du prix d'achat du produit vendu.
- Vous reconnaissiez les risques inhérents à l'utilisation d'un appareil électrique et vous assumez le risque et la responsabilité de la perte, des dommages ou des blessures pour vous et votre propriété ou à d'autres et à leurs biens découlant de l'utilisation abusive ou de l'abus du produit ou du non-respect des instructions fournies par le fabricant dans le guide d'utilisation qui l'accompagne.
- Les pièces remplacées dans le cadre de cette garantie ne sont garanties que pour le reste de la période de garantie susmentionnée.
- La présente garantie s'applique uniquement à une utilisation extérieure personnelle/récréative et ne s'applique pas au produit utilisé dans des environnements commerciaux, communautaires ou multiunités tels que des restaurants, des hôtels, des centres de villégiature ou des propriétés locatives.
- Nous pouvons de temps à autre modifier la conception de nos produits. Aucun élément dans la présente garantie ne doit être interprété comme nous obligeant à incorporer de telles modifications de conception dans des produits fabriqués précédemment, et ces modifications ne doivent pas non plus être interprétées comme une admission que les conceptions précédentes étaient défectueuses.
- Nous n'autorisons aucune personne ou société d'assumer pour elle toute autre obligation ou responsabilité liée à la vente, l'installation, l'utilisation, le retrait, le retour ou le remplacement de son équipement, et aucune de ces représentations s'imposent à nous.
- La présente garantie limitée ne vous rembourse pas les frais associés aux inconvénients, à la nourriture, aux blessures (selon qu'autorise la loi) ou aux dommages matériels.
- Nous ne serons pas tenus responsables des dommages accessoires, consécutifs, spéciaux ou conditionnels résultant de sa violation de cette garantie écrite ou de toute garantie implicite.
- Nous ne serons pas tenus responsables des frais juridiques ou des dépenses encourues par vous en relation avec cette garantie.

### Traitement de la garantie/pièces de rechange

- Le reçu et/ou la facture d'origine seront requis avec un numéro de série et un numéro de modèle pour toute réclamation au titre de la garantie.
- Nous nous réservons le droit de demander à notre représentant d'inspecter tout produit ou pièce avant d'honorer toute réclamation au titre de la garantie. Le fabricant peut vous demander d'envoyer des pièces ou des images pour inspection.

**Pour soumettre une réclamation sous garantie ou recevoir une assistance pour votre article, veuillez appeler le service d'assistance téléphonique Vida™ par PADERNO au 1 800 263-9768**





Vos commentaires sont importants pour nous.  
Partagez votre expérience en écrivant un  
commentaire sur [www.canadiantire.ca](http://www.canadiantire.ca)