

Barbecue à 2 brûleurs

Manuel d'assemblage

Série Essence

UCS
085-3190-6/G37401

Dernière mise à jour
WZ - 13 May. 2021

vida^{TM/MC}
by/par PADERNO

Vos commentaires sont importants pour nous.
Partagez votre expérience sur le site
www.canadiantire.ca



**ARTICLE LOURD NÉCESSITANT
① 2 PERSONNES POUR LE SOULEVER ①**

**LE PRÉSENT MANUEL DOIT RESTER AVEC
CET ARTICLE EN TOUT TEMPS.**

Pour commander des pièces ou des accessoires de rechange non couverts par la garantie, veuillez communiquer avec le service à la clientèle de Vida par PADERNO : **1 800 263-9768**

① ATTENTION

Bords tranchants. Porter des gants lors de l'assemblage de ce barbecue.

① ATTENTION

Lire et suivre toutes les consignes de sécurité, les instructions d'assemblage, ainsi que les directives d'utilisation et d'entretien avant d'essayer d'assembler le barbecue et de cuisiner.

**① INSTALLATEUR OU
ASSEMBLEUR/CONSOMMATEUR**

Le présent manuel doit rester avec le barbecue en tout temps.

① AVERTISSEMENT

Le non-respect des consignes du fabricant pourrait entraîner des incendies non contrôlés, des explosions, des dommages matériels, des blessures graves, voire un décès.

Suivre toutes les procédures de vérification de fuites avant de faire fonctionner le barbecue, même si le barbecue a été monté par le détaillant. N'essayez pas d'allumer ce barbecue sans avoir lu la section des instructions d'allumage de ce manuel.

① DANGER

1. Si vous sentez une odeur de gaz :
 - a. Coupez l'arrivée de gaz au niveau de l'appareil.
 - b. Éteignez toute flamme nue.
 - c. Ouvrez le couvercle.
 - d. Si l'odeur persiste, éloignez-vous de l'appareil etappelez immédiatement votre fournisseur de gaz ou les pompiers.
2. Deux personnes sont requises pour effectuer l'assemblage.

① AVERTISSEMENT

1. Ne pas entreposer ni utiliser d'essence ou d'autres vapeurs ou liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil du genre.
2. Les réservoirs de propane liquide non raccordés pour l'utilisation ne doivent pas être entreposés à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.

① AVERTISSEMENT

LES PIÈCES EN ACIER INOXYDABLE ET EN ACIER PEINT DE VOTRE BARBECUE PEUVENT DEVENIR TRÈS CHAUDES LORSQU'ELLES SONT DIRECTEMENT AU SOLEIL ET LORS DE L'UTILISATION DU BARBECUE.

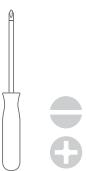
CE BARBECUE NE DOIT ÊTRE UTILISÉ QU'À L'EXTÉRIEUR

COMMUNIQUEZ AVEC LE CENTRE D'APPELS SI DES PIÈCES SONT MANQUANTES

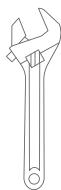
1 800 263-9768

Outils nécessaires

PIÈCES



Tournevis



Clé



2 personnes

Quincaillerie

N° DE PIÈCE	DESCRIPTION	PHOTO	QTÉ
1	Vis 1/4 po × 13 mm		30
2	Vis n° 10-24 UNC × 13		9
3	Vis taraudeuse ST4.8 × 10		2
4	Pile AA		1
5	Goupille de roulette		1
6	Support à outil		3
7	Vis n° 5-40 × 10		3
8	Vis 20 UNC × 1/4 po		4

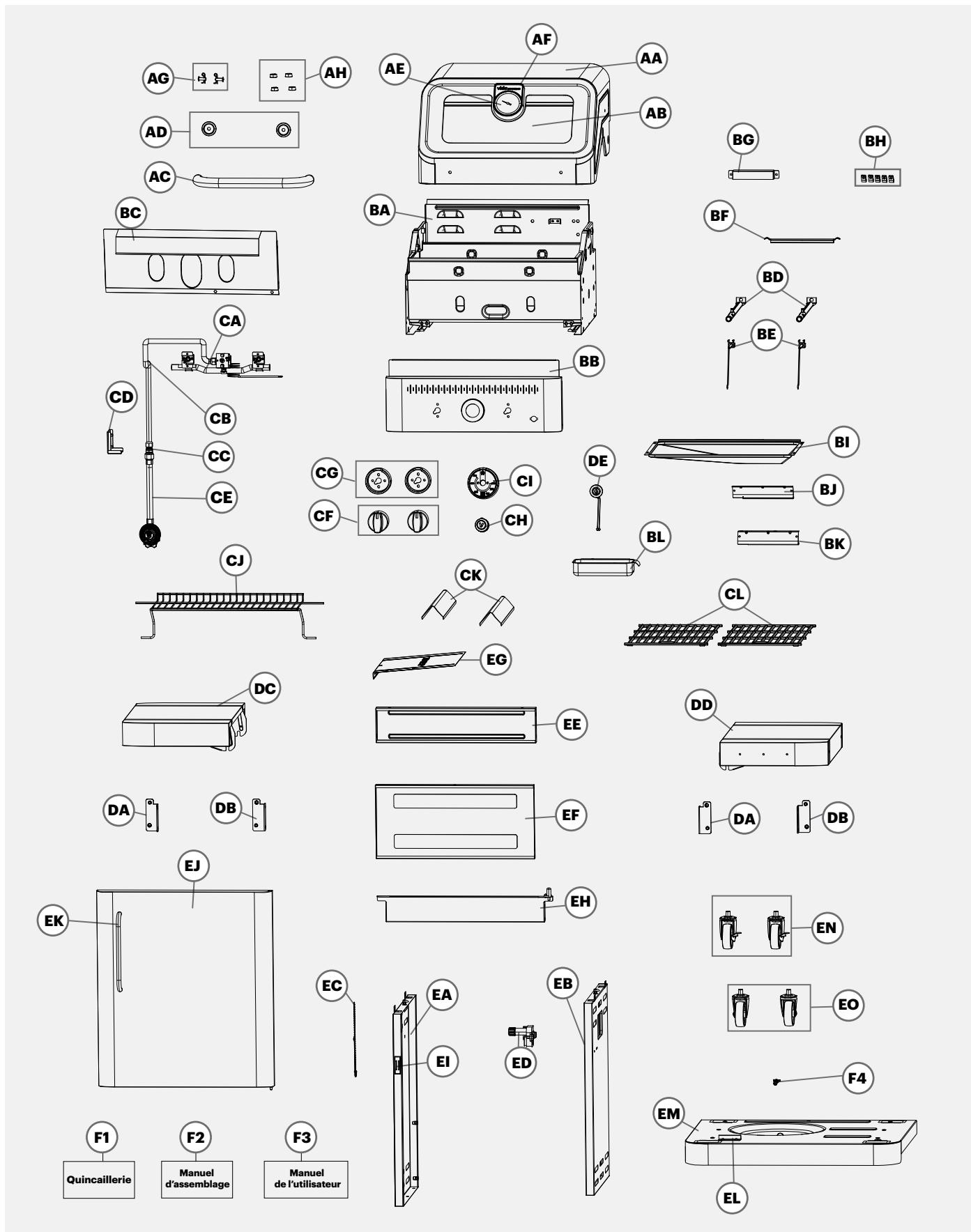
Liste des pièces-085-3190-6/G37401

N° DE PIÈCE	DESCRIPTION	N° DE PIÈCE	QTÉ
AA	Assemblage du couvercle supérieur	G374-0100-01	1
AB	Fenêtre VuePLUS	G374-0002-01	1
AC	Poignée de couvercle	G352-0002-01	1
AD	Collerette de la poignée	G352-0015-01	2
AE	Thermomètre	G374-0022-01	1
AF	Plaque avec logo Vida	G478-0006-01	1
AG	Vis du couvercle	G369-0017-01	2
AH	Butoir du couvercle	G527-0002-01	4
BA	Assemblage du brûleur	G374-0200-01	1
BB	Panneau de commande	G374-0008-01	1
BC	Bouclier thermique du panneau de commande	G374-0006-01	1
BD	Brûleur principal	G374-2200-01	2
BE	Ensemble d'électrodes de 50 cm, brûleur principal	G466-0057-01	2
BF	Ensemble de répartition	G374-0005-01	1
BG	Protège-sonde	G478-0012-01	1
BH	Attache de câble arrière	G367-0059-01	5
BI	Plateau de collecte de graisse	G374-0009-01	1
BJ	Rail de récipient à graisse A	G478-0036-01	1
BK	Rail de récipient à graisse B	G478-0038-01	1
BL	Récipient à graisse	G416-0015-01	1
CA	Ensemble de tubulures	G374-4100-01	1
CB	Tuyau en métal, ensemble TempASSURED	G208-0023-01	1
CC	Connecteur de tuyau	G537-0002-01	1
CD	Support du régulateur	G466-00C3-01	1
CE	Régulateur	G466-00C8-01	1
CF	Bouton de réglage VuePLUS	G478-0017-01	2
CG	Collerette du bouton de réglage VuePLUS	G478-0018-01	2
CH	Bouton de réglage TempASSURED	G478-0019-01	1
CI	Collerette TempASSURED	G478-4300-01	1
CJ	Grille de réchaud	G374-0010-01	1
CK	Plaque chauffante	G478-0022-01	2
CL	Grille de cuisson	G374-0011-01	2

N° DE PIÈCE	DESCRIPTION	N° DE PIÈCE	QTÉ
DA	Support de tablette latérale A	G353-1400-02	2
DB	Support de tablette latérale B	G353-1500-02	2
DC	Tablette latérale, gauche	G374-0500-01	1
DD	Tablette latérale, droite	G374-0600-01	1
DE	Bouton d'allumage	G478-0037-01	1
EA	Panneau latéral du chariot, gauche	G478-0028-01	1
EB	Panneau latéral du chariot, droite	G478-0029-01	1
EC	Porte-allumettes	G608-0019-02	1
ED	Module d'allumage électronique	G366-0006-01	1
EE	Panneau arrière supérieur	G374-0007-01	1
EF	Panneau arrière inférieur	G374-0013-01	1
EG	Écran thermique, brûleur	G470-8200-01	1
EH	Renfort avant	G374-6000-01	1
EI	Aimant de porte	G527-0037-01	1
EJ	Porte	G374-9000-01	1
EK	Poignée de porte	G453-0053-02	1
EL	Renfort de porte inférieur	G545-0001-01	1
EM	Panneau inférieur	G374-0400-01	1
EN	Roulette avec verrou	G350-0023-01	2
EO	Roulette	G350-0024-01	2
F1	Quincaillerie	G374-B001-01	1
F2	Manuel d'assemblage	G374-M001-01	1
F3	Manuel de l'utilisateur	G374-M001-02	1
F4	Vis du réservoir	G505-0047-01	1

Vue éclatée-085-3190-6/G37401

VUE ÉCLATÉE



Étape 1

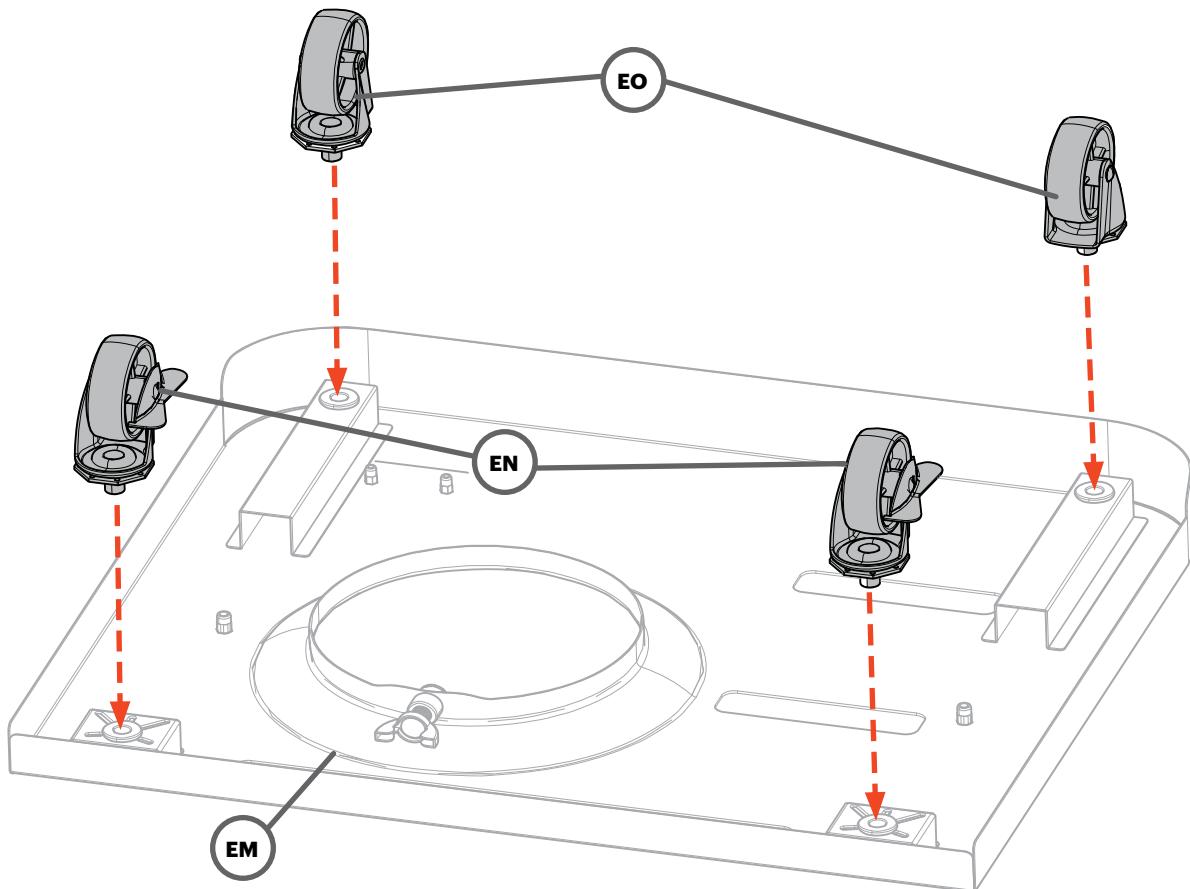
5



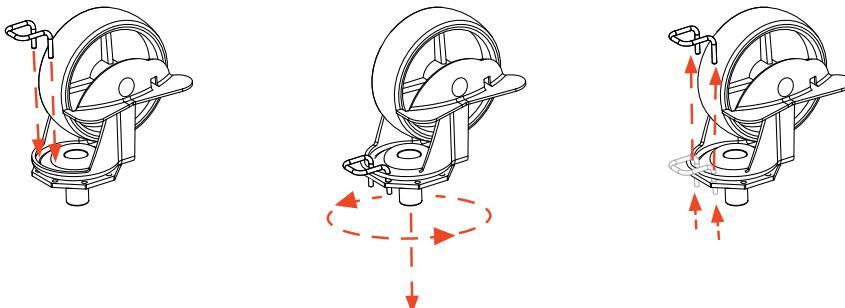
x1

! Remarque :

Utilisez la goupille comme outil pour verrouiller les **4** roulettes pendant l'assemblage.

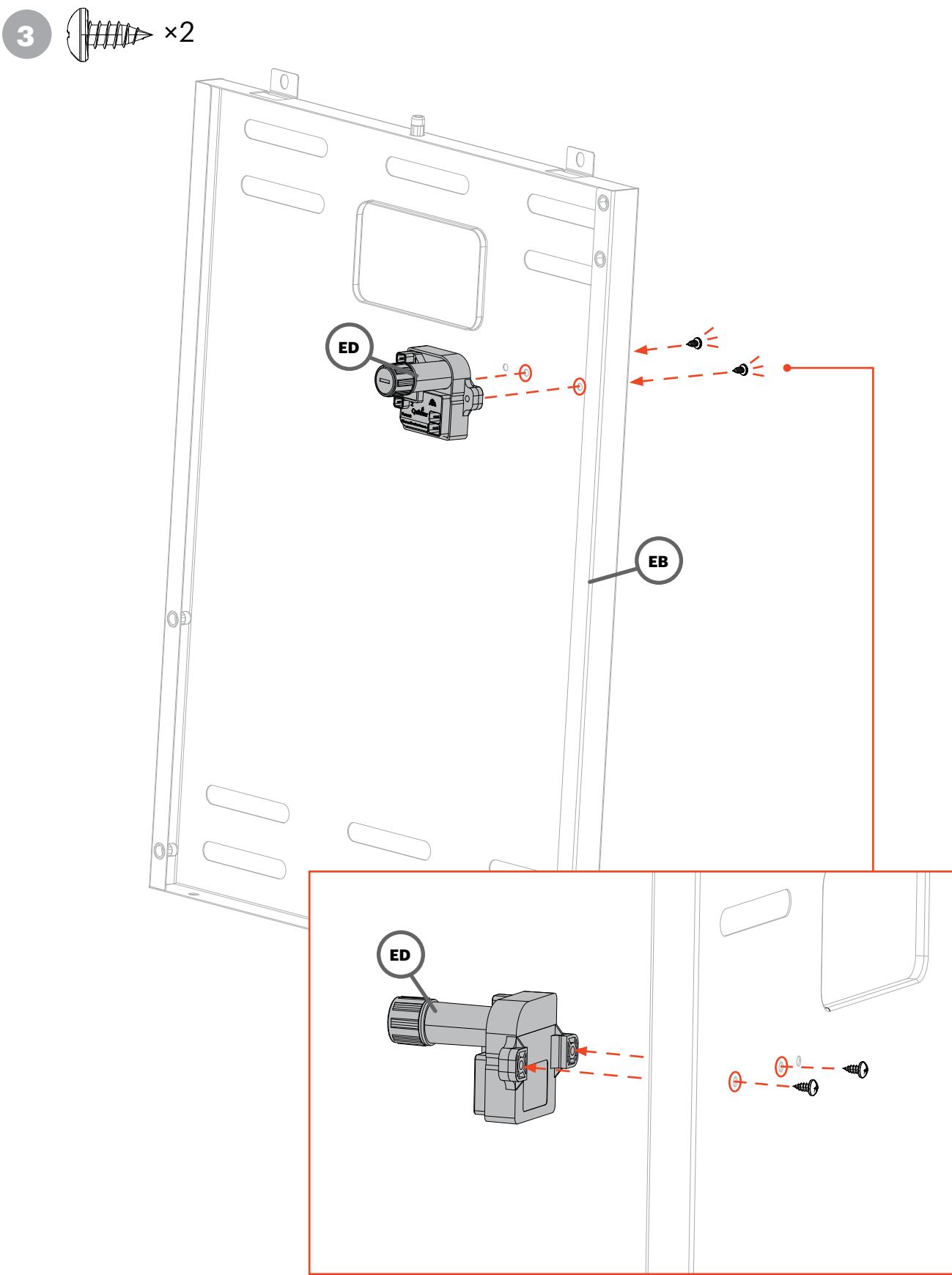


x4



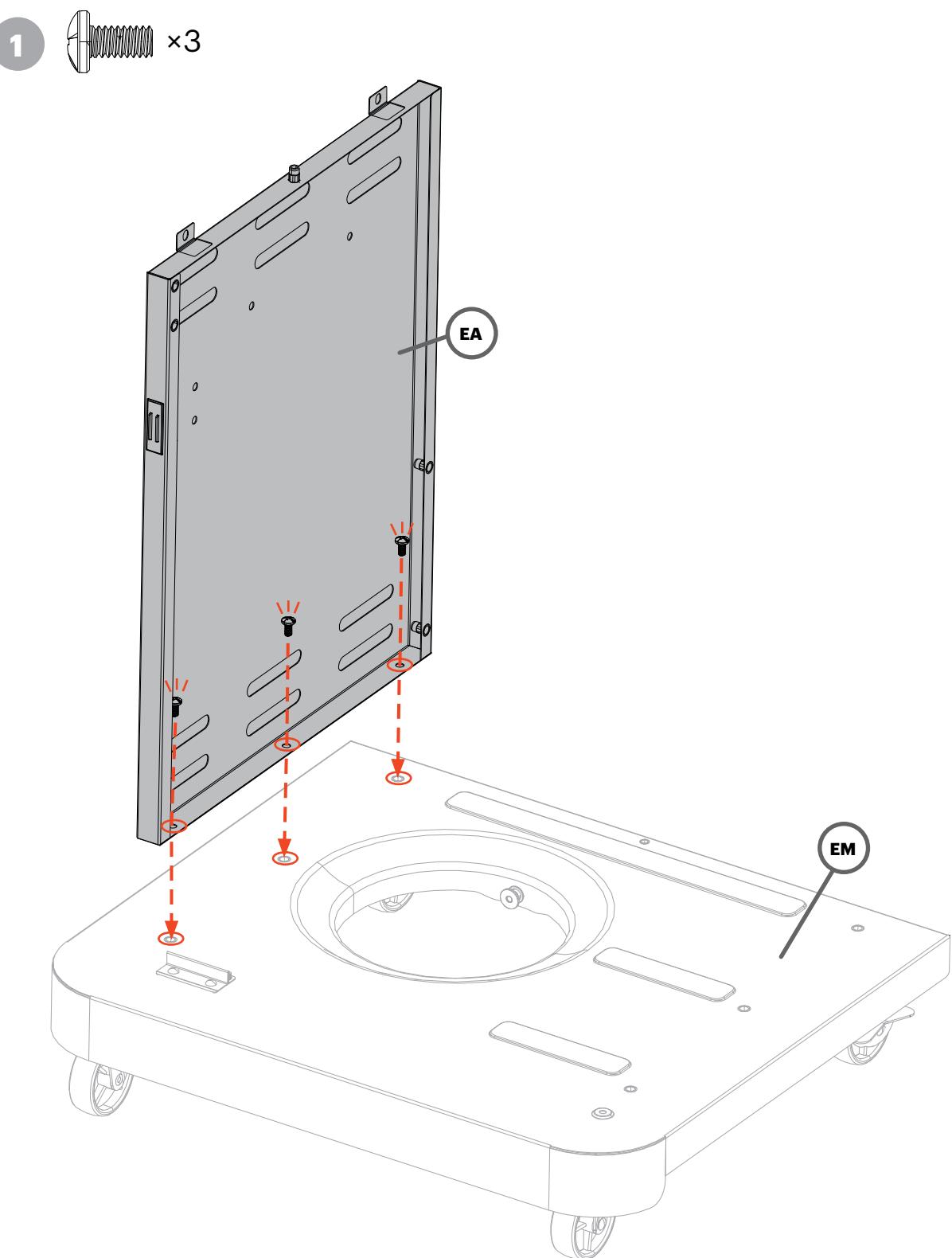
Étape 2A

ASSEMBLAGE

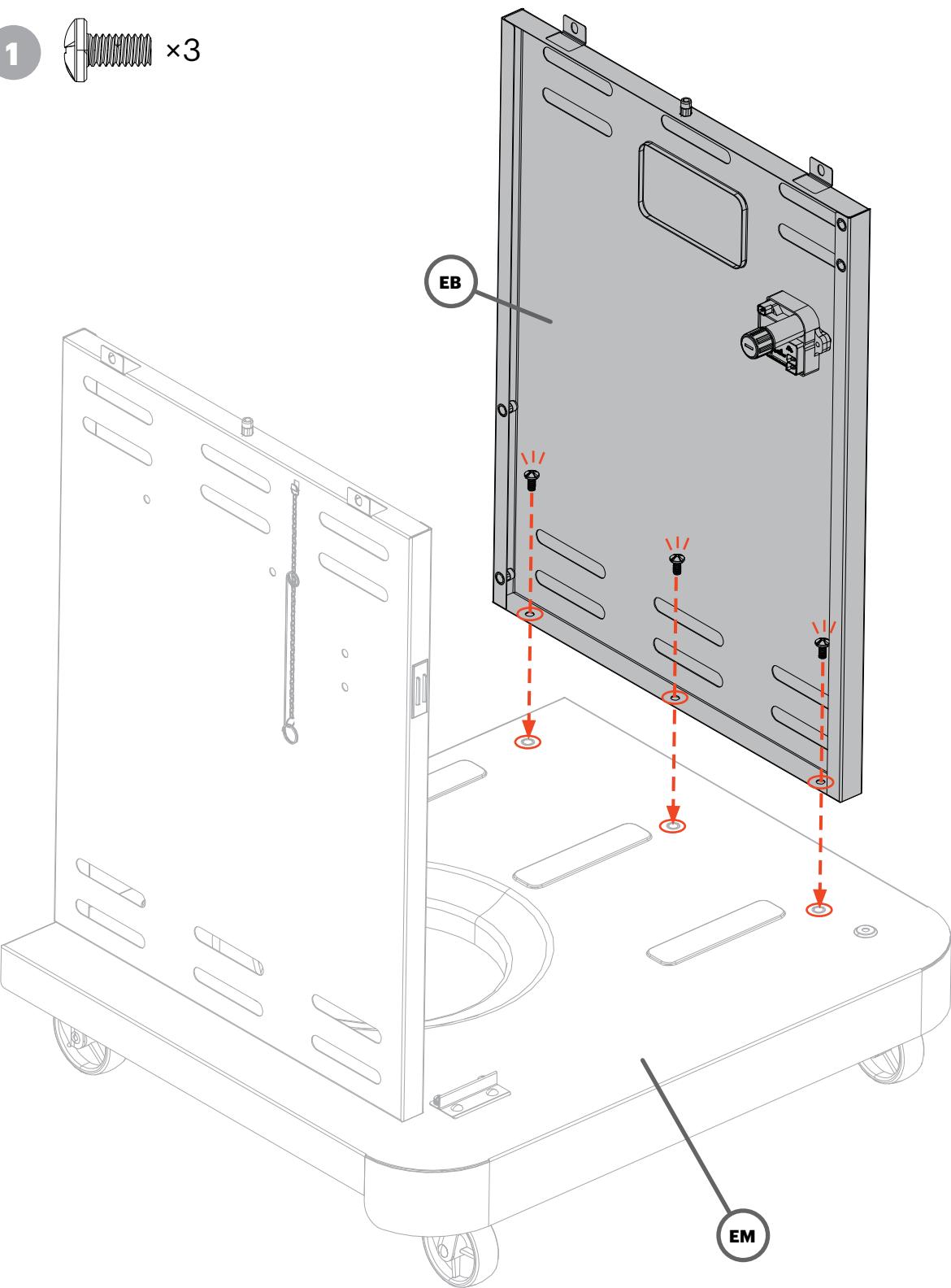


Étape 2B

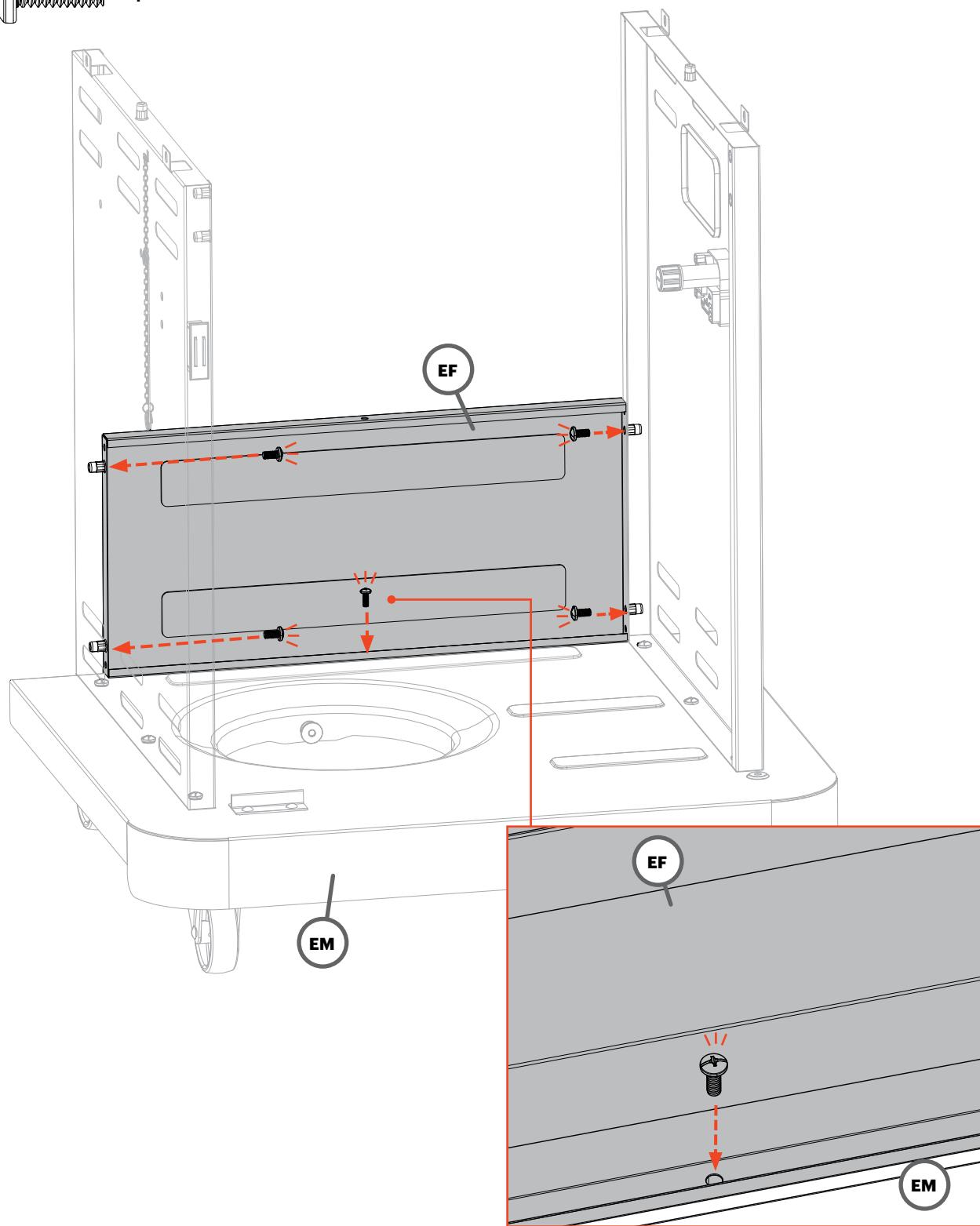
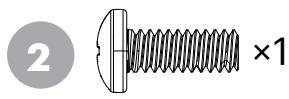
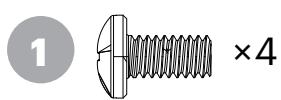
ASSEMBLAGE



Étape 2C

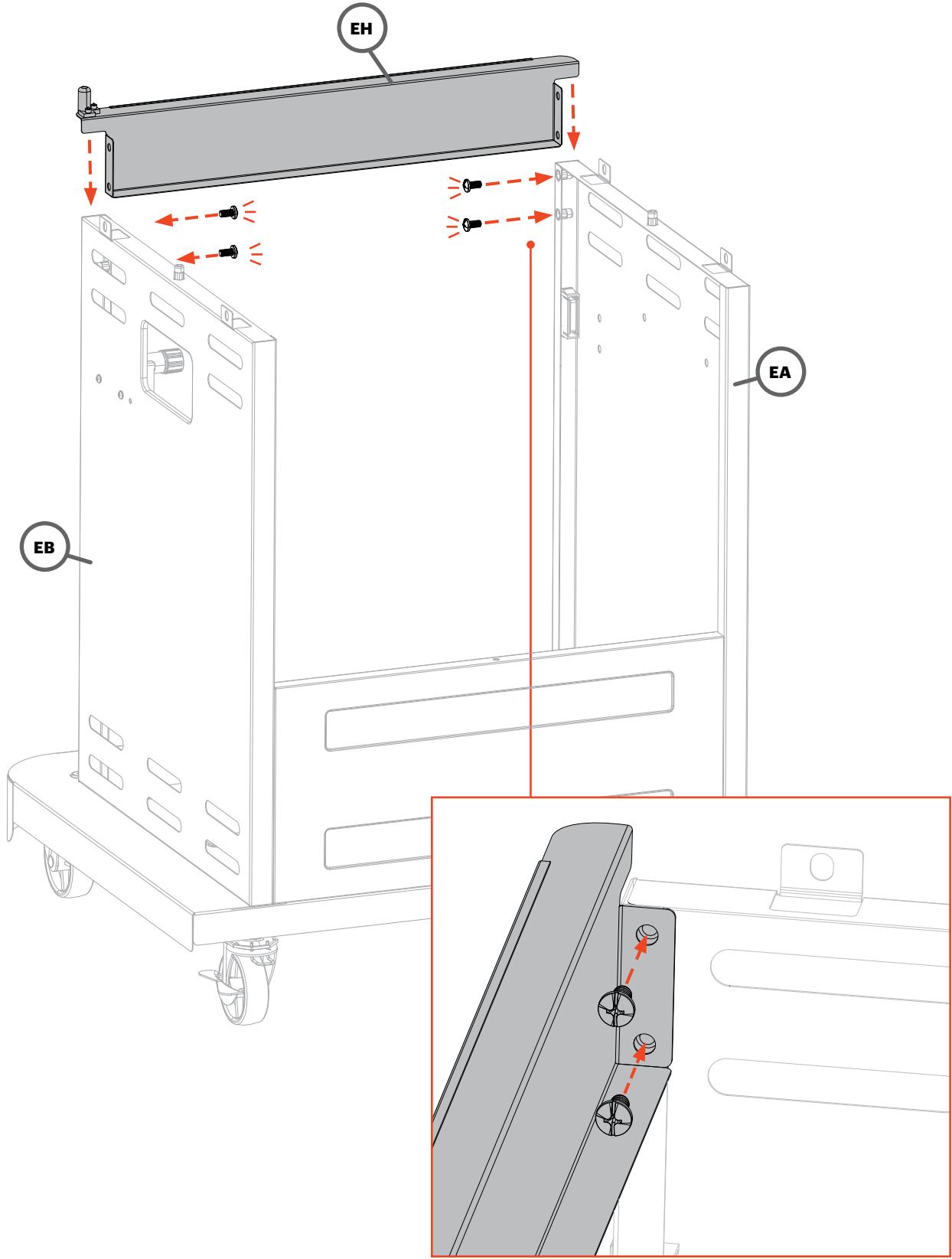
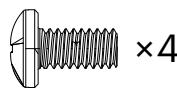


Étape 3

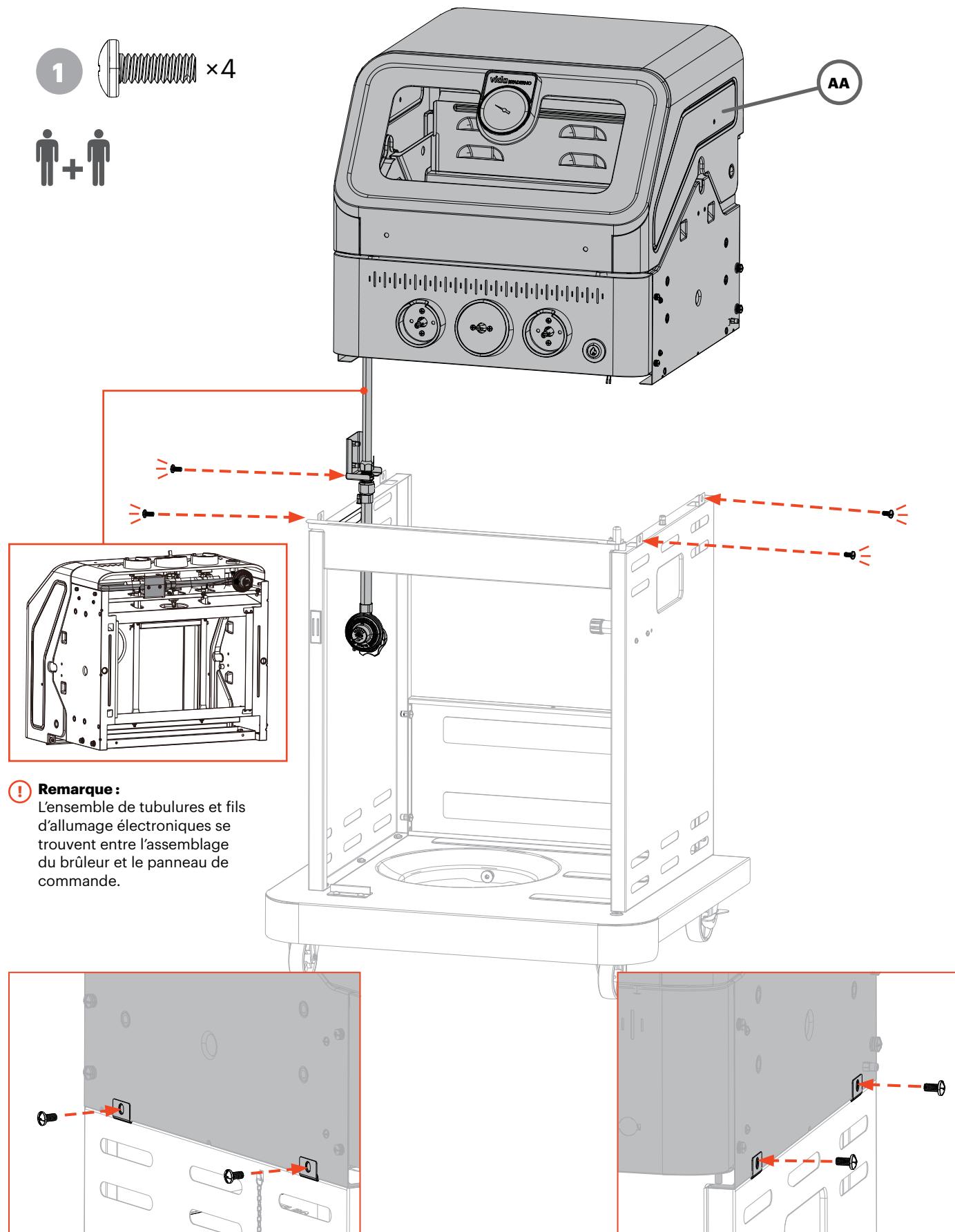


Étape 4

1

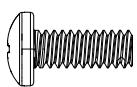


Étape 5A

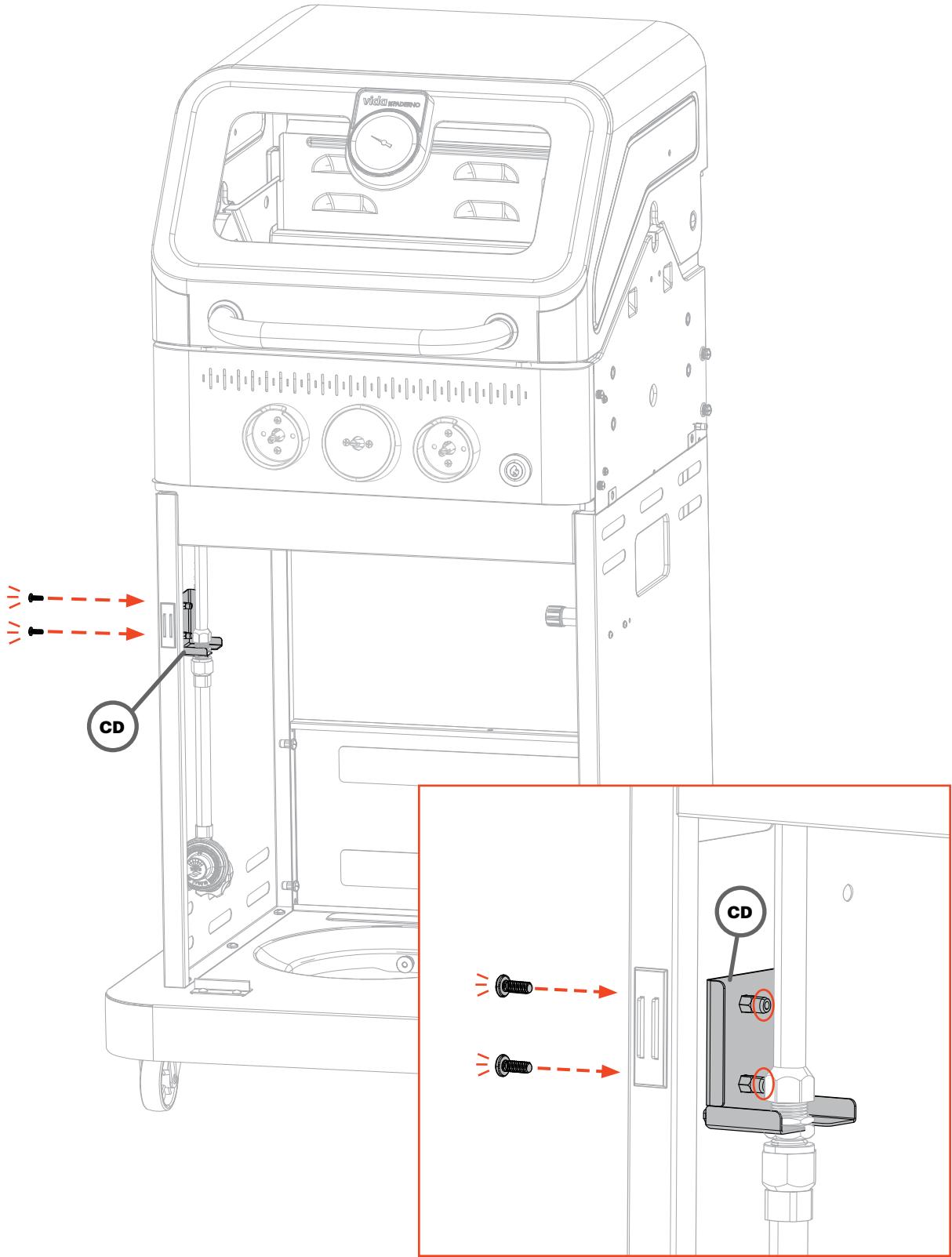


Étape 5B

2

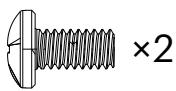


x2

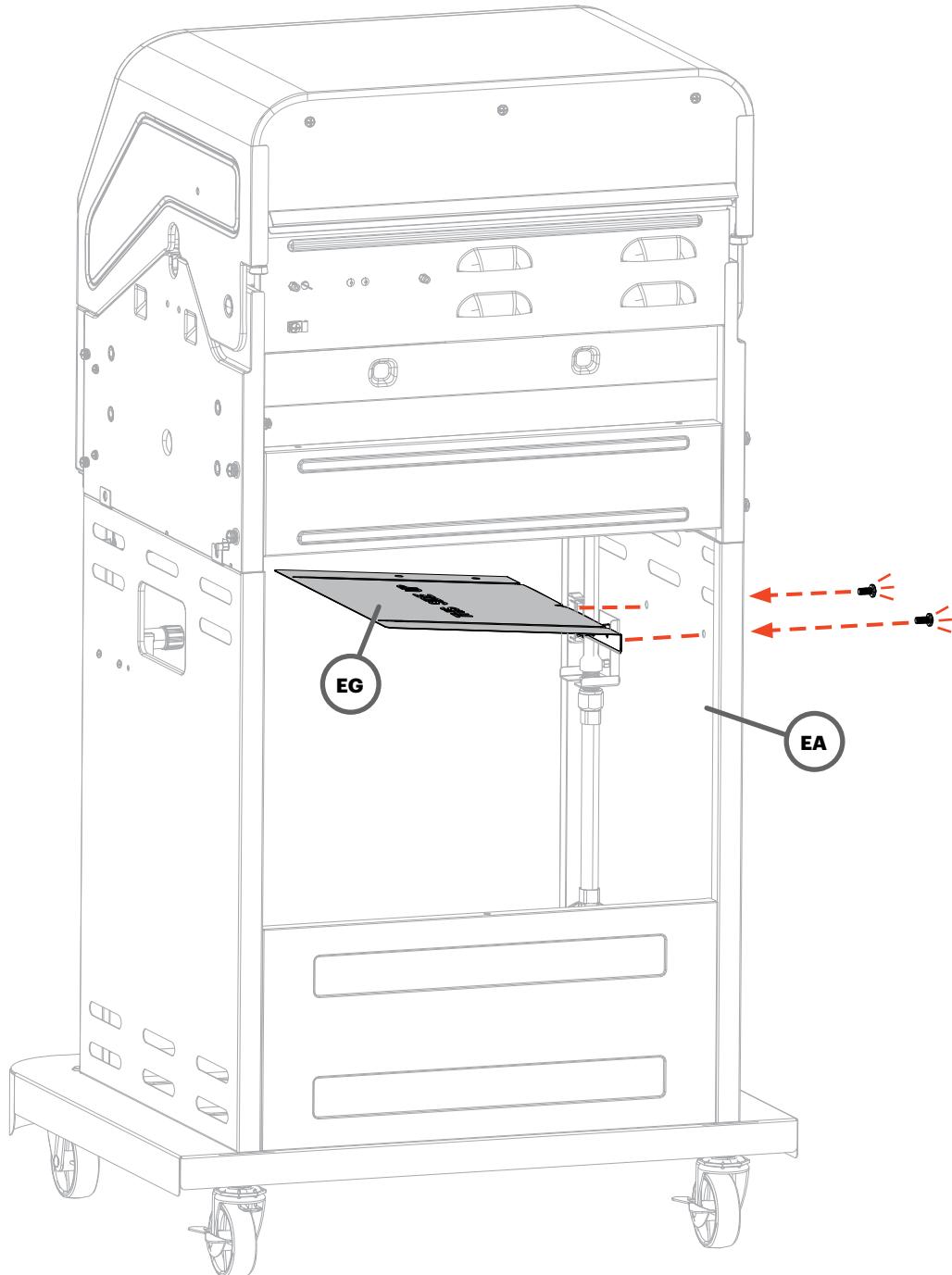


Étape 6

1

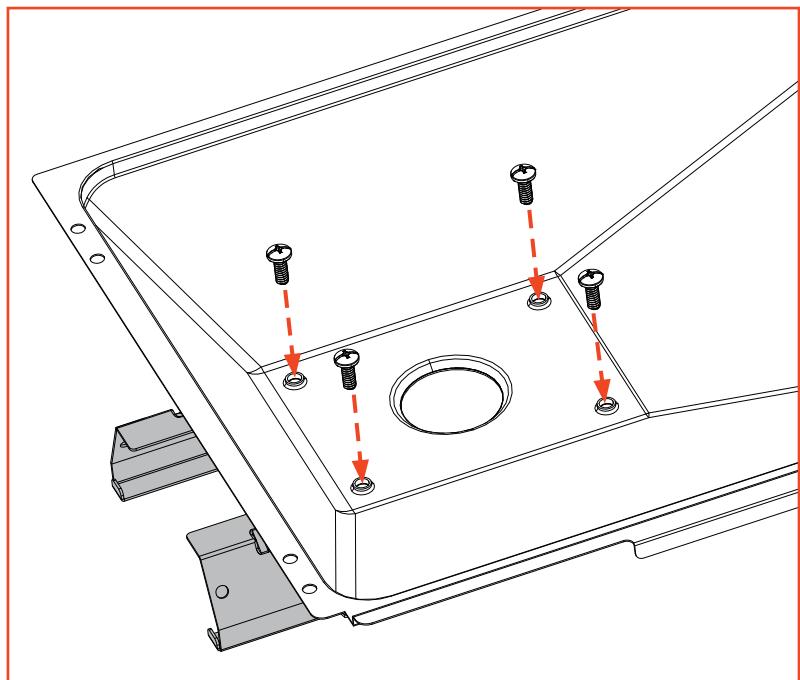
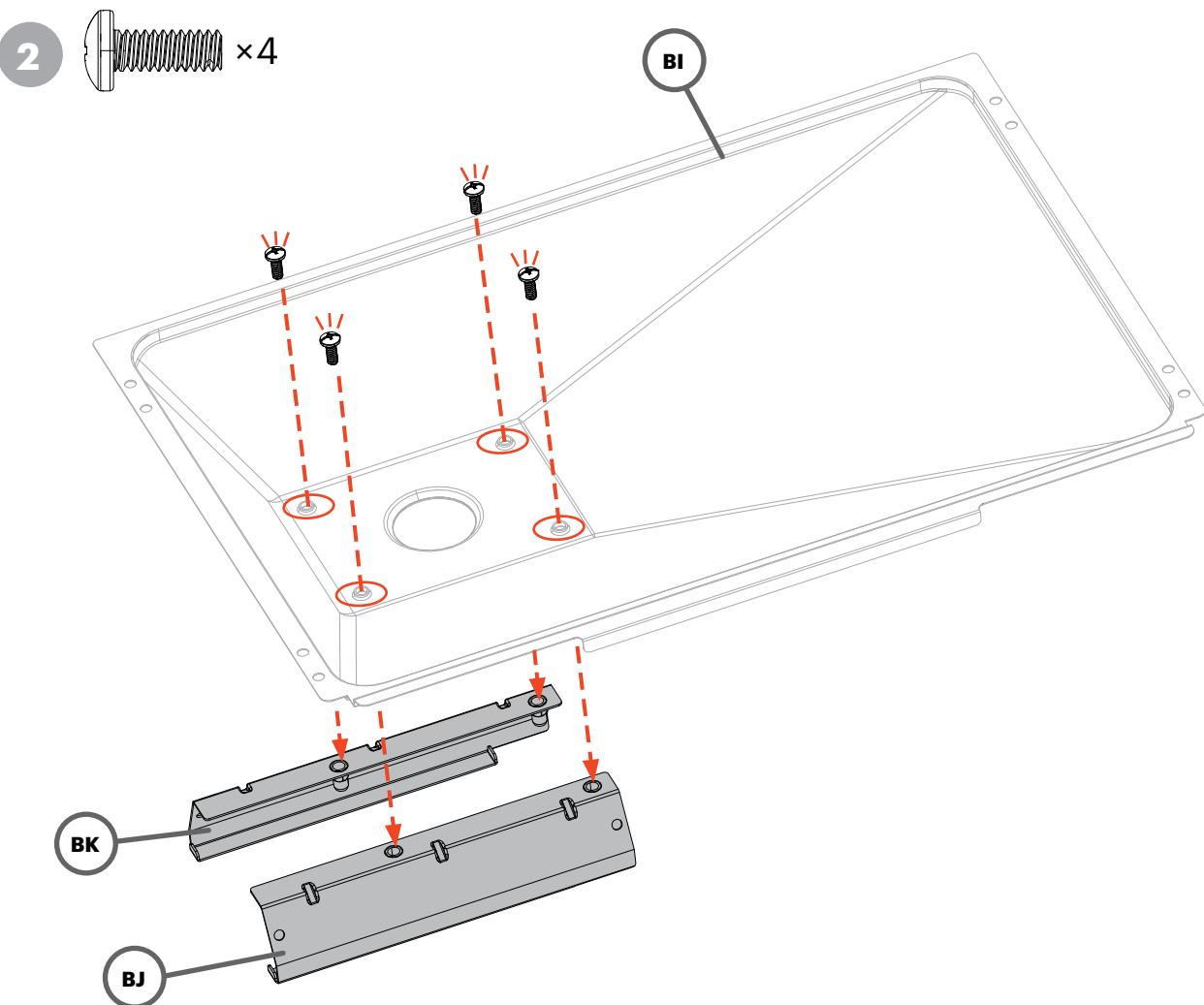


x2

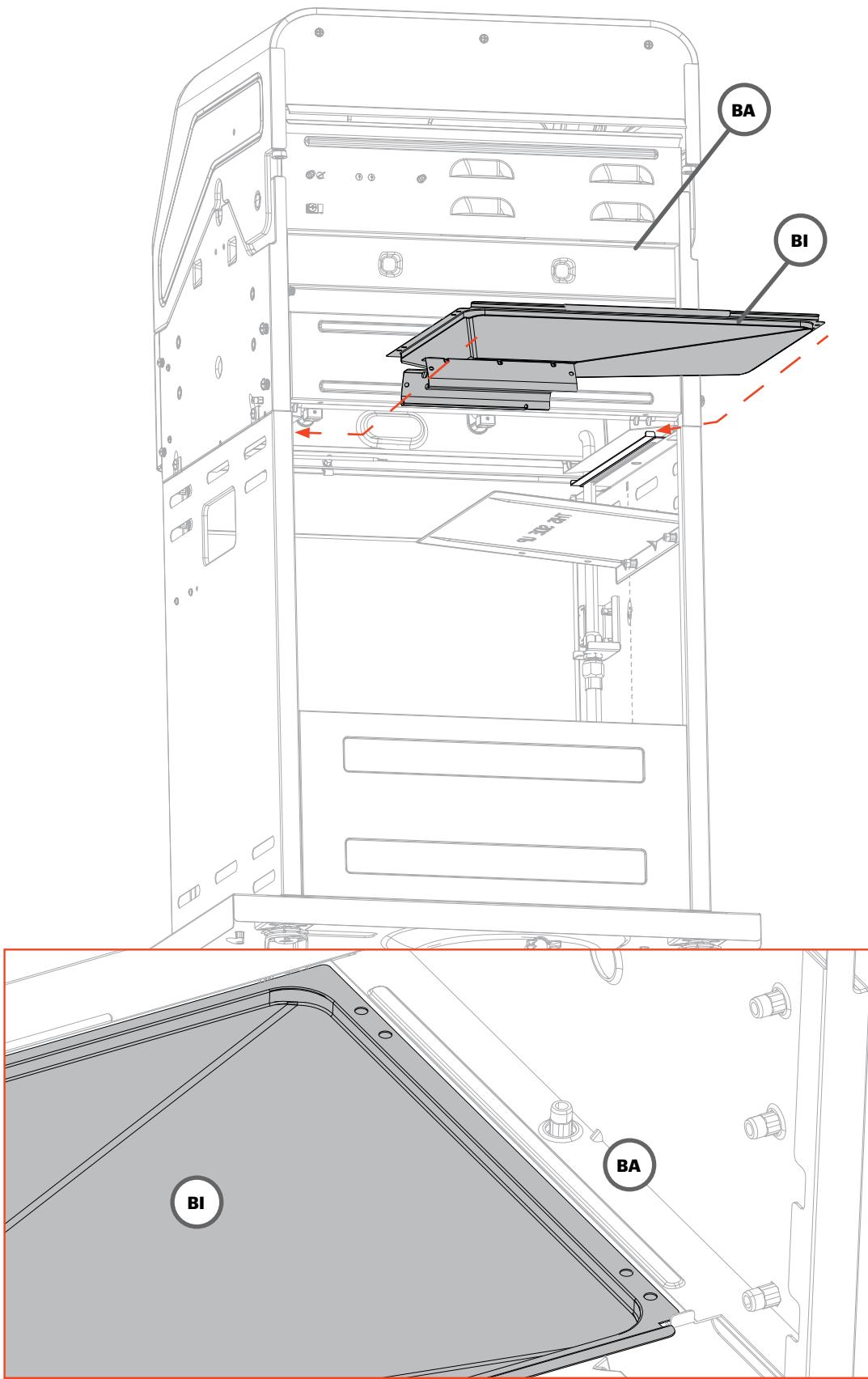


Étape 7

ASSEMBLAGE

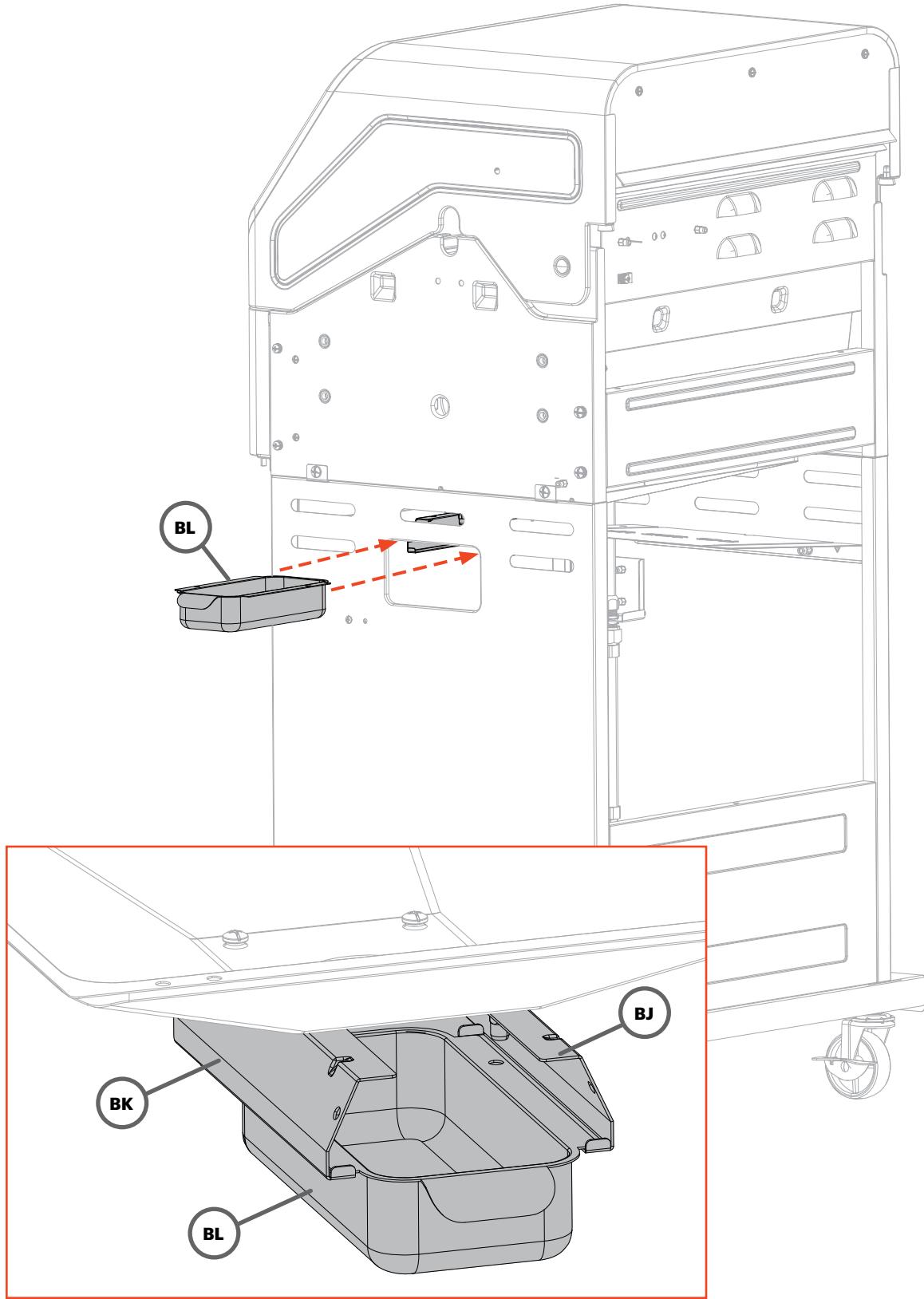


Étape 8A



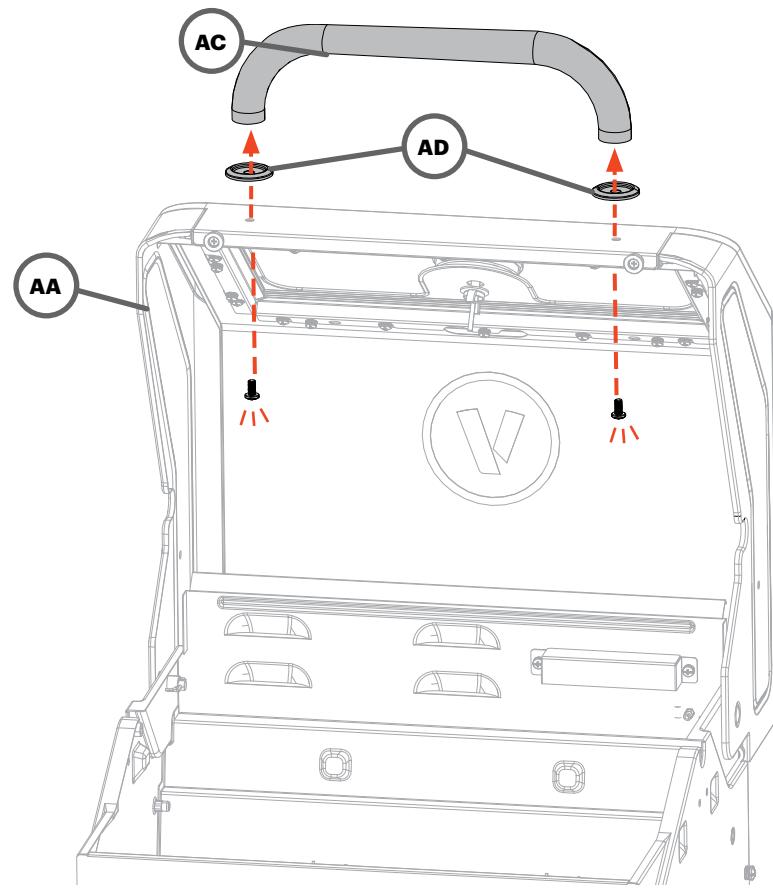
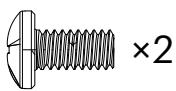
Étape 8B

ASSEMBLAGE

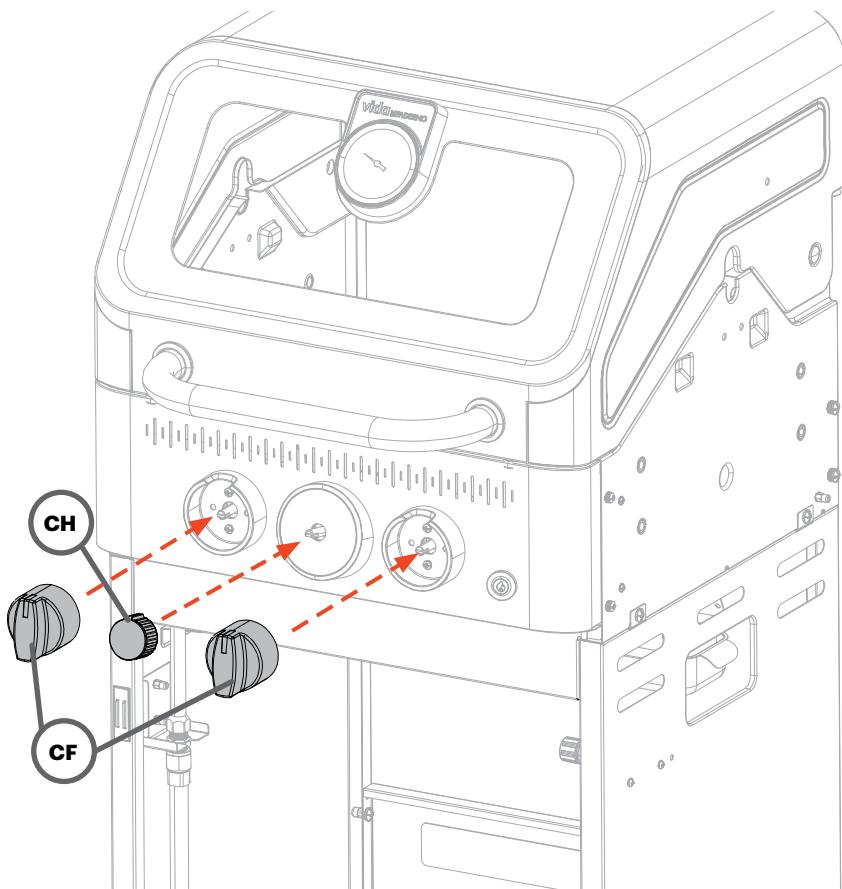


Étape 9

1

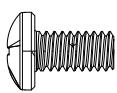


Étape 10

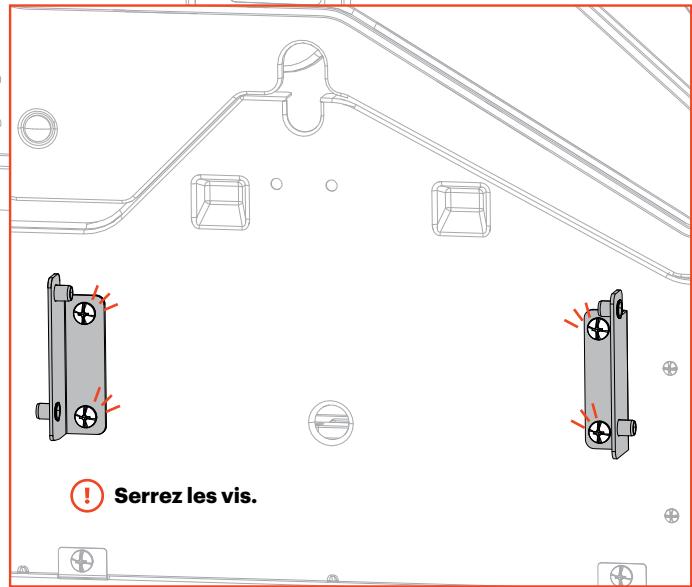
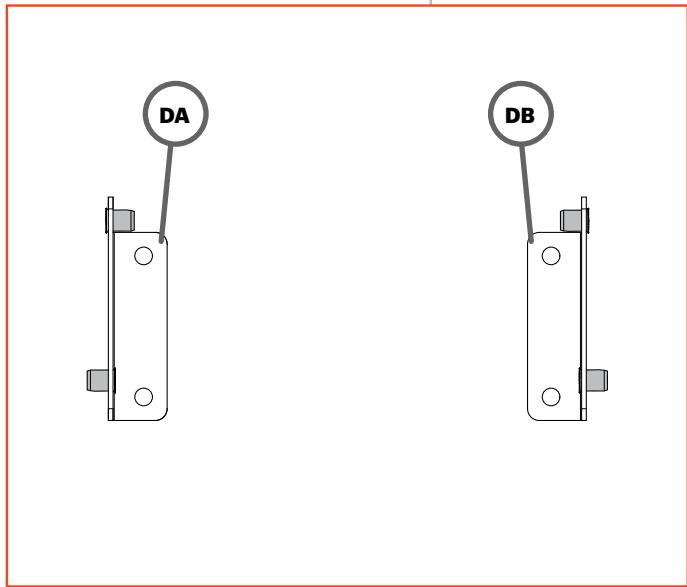
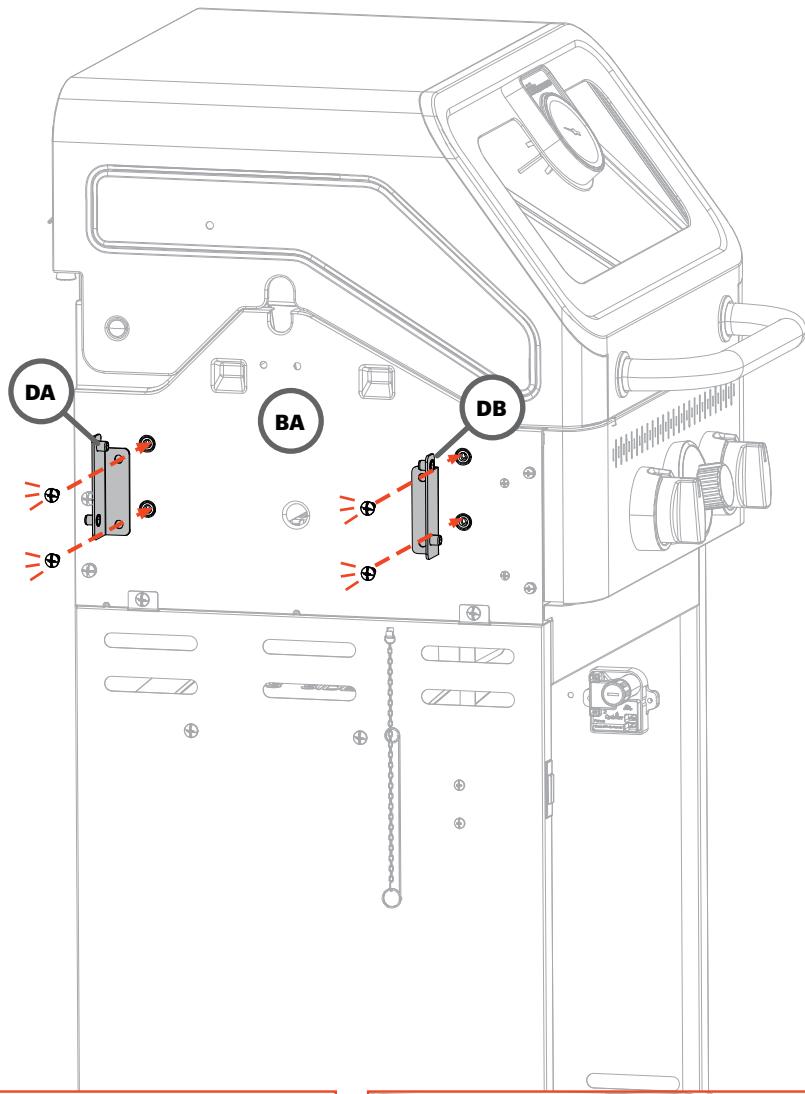


Étape 11A

1

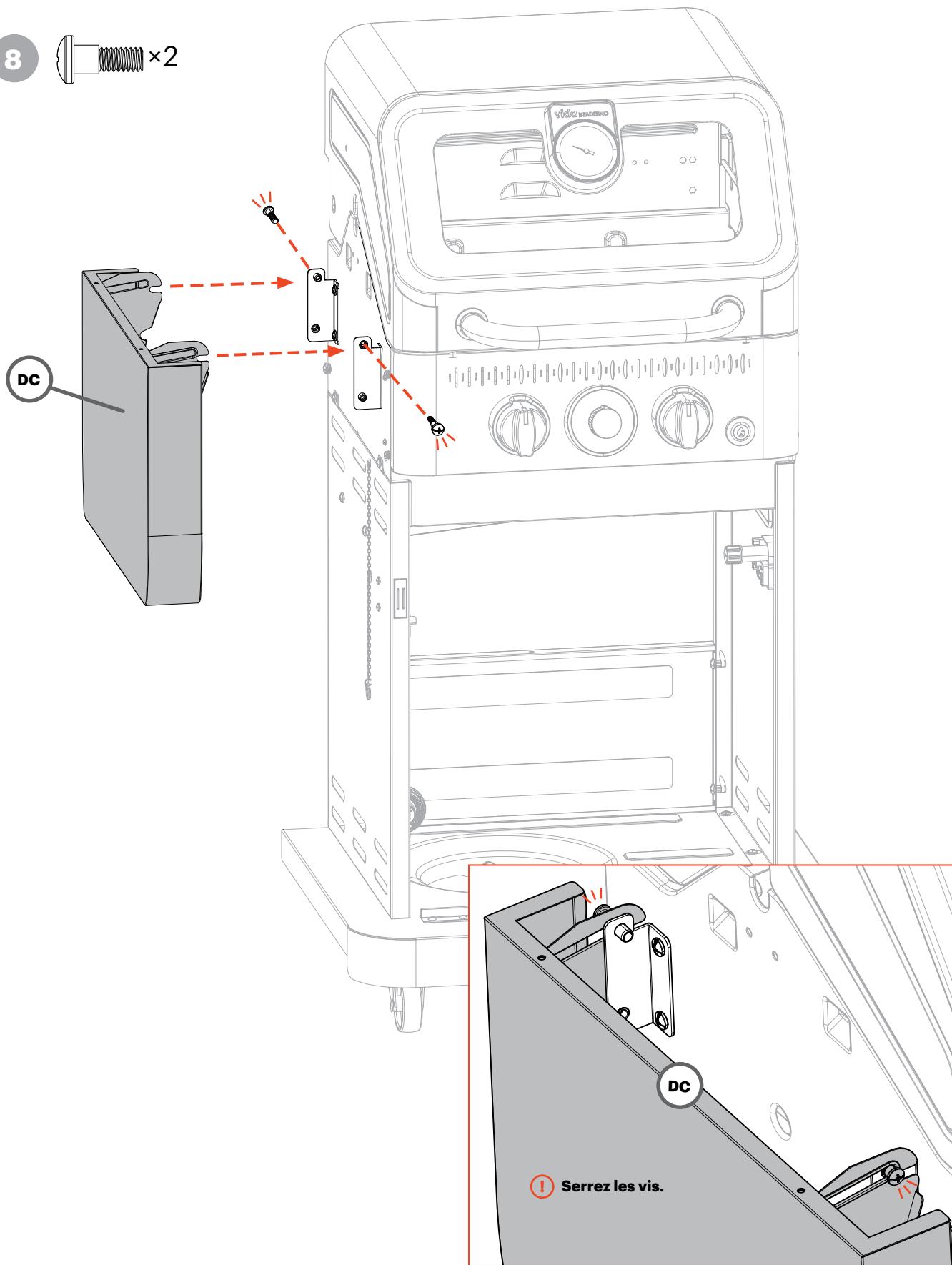


x4



Étape 11B

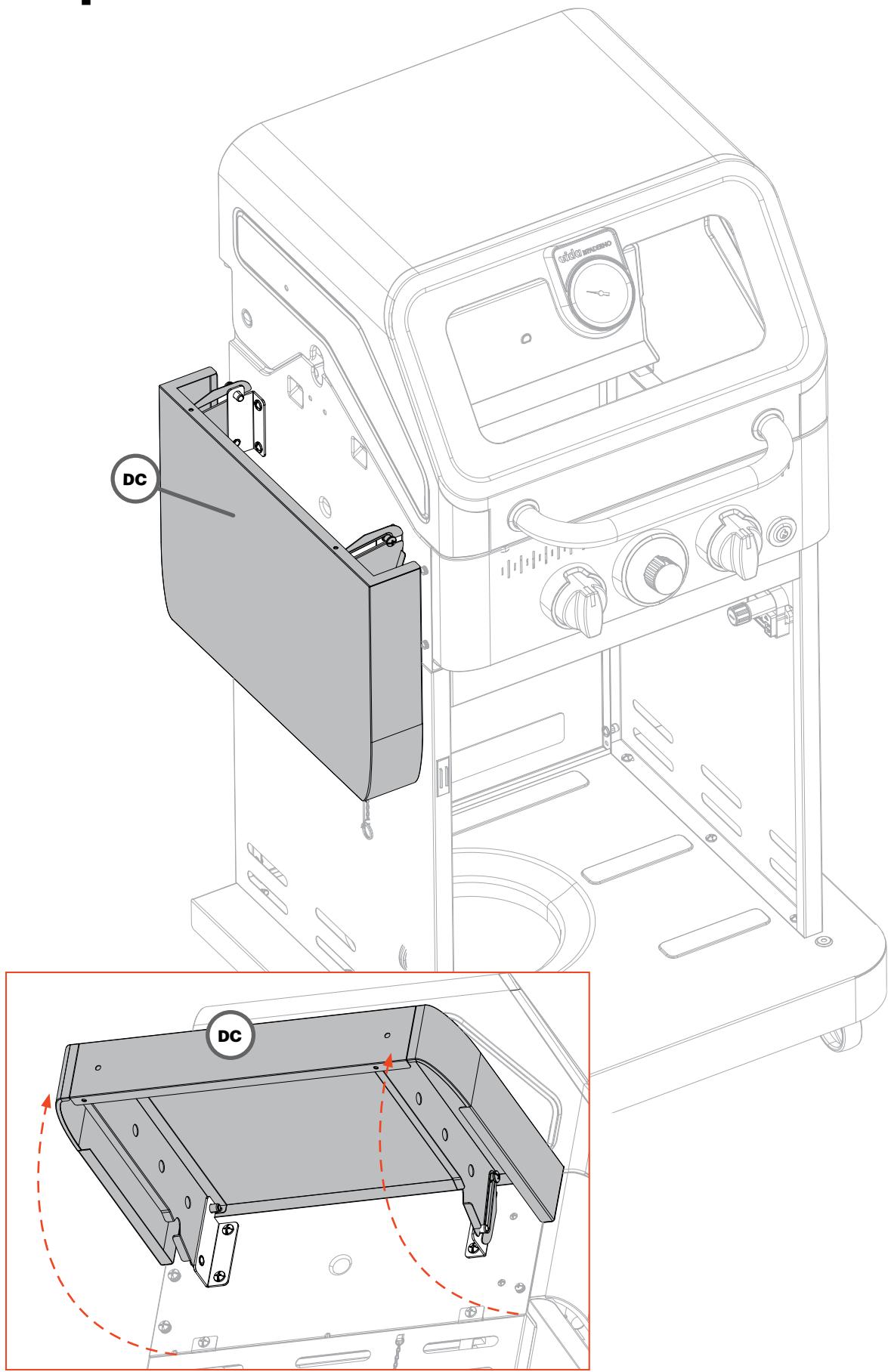
8  ×2



! Serrez les vis.

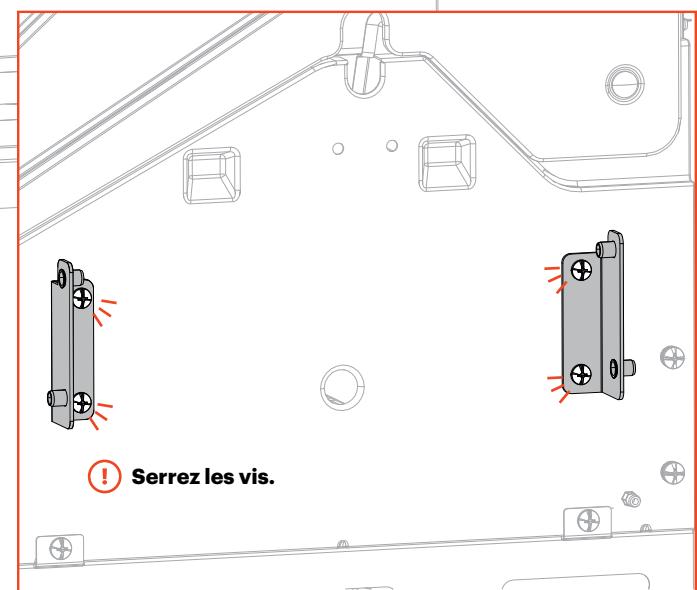
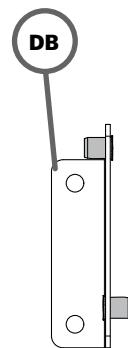
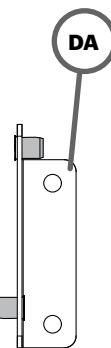
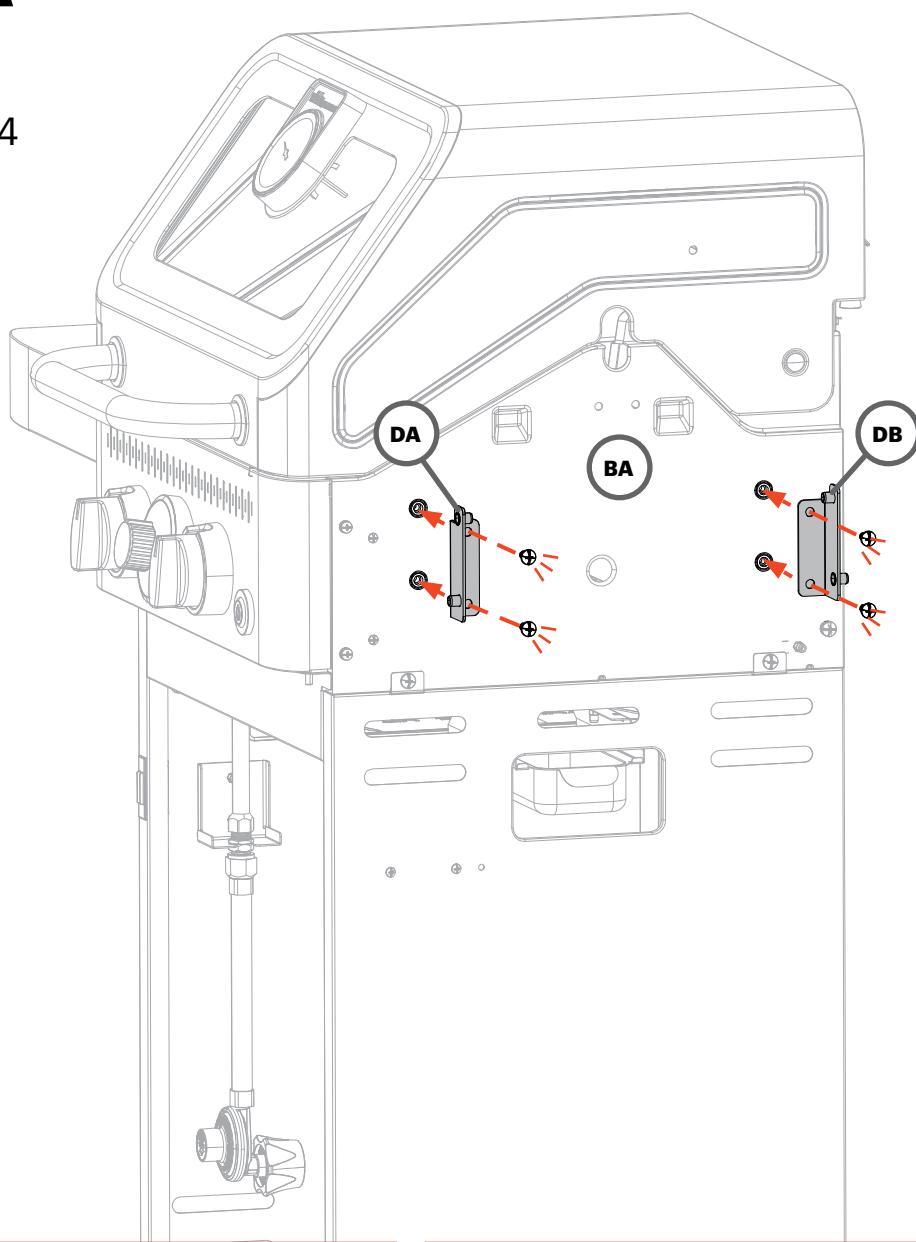
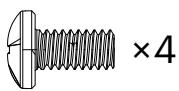
Étape 11C

ASSEMBLAGE



Étape 12A

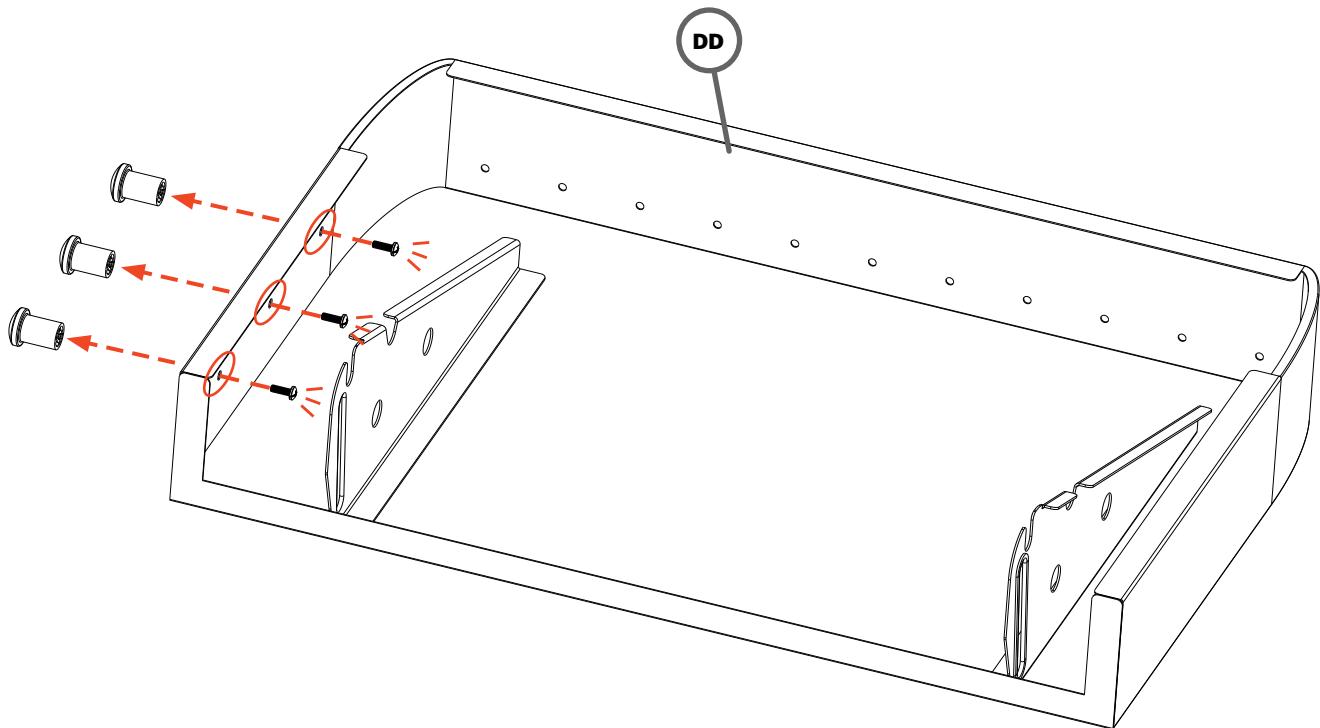
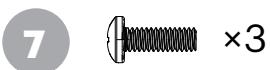
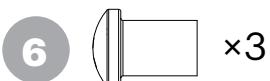
1



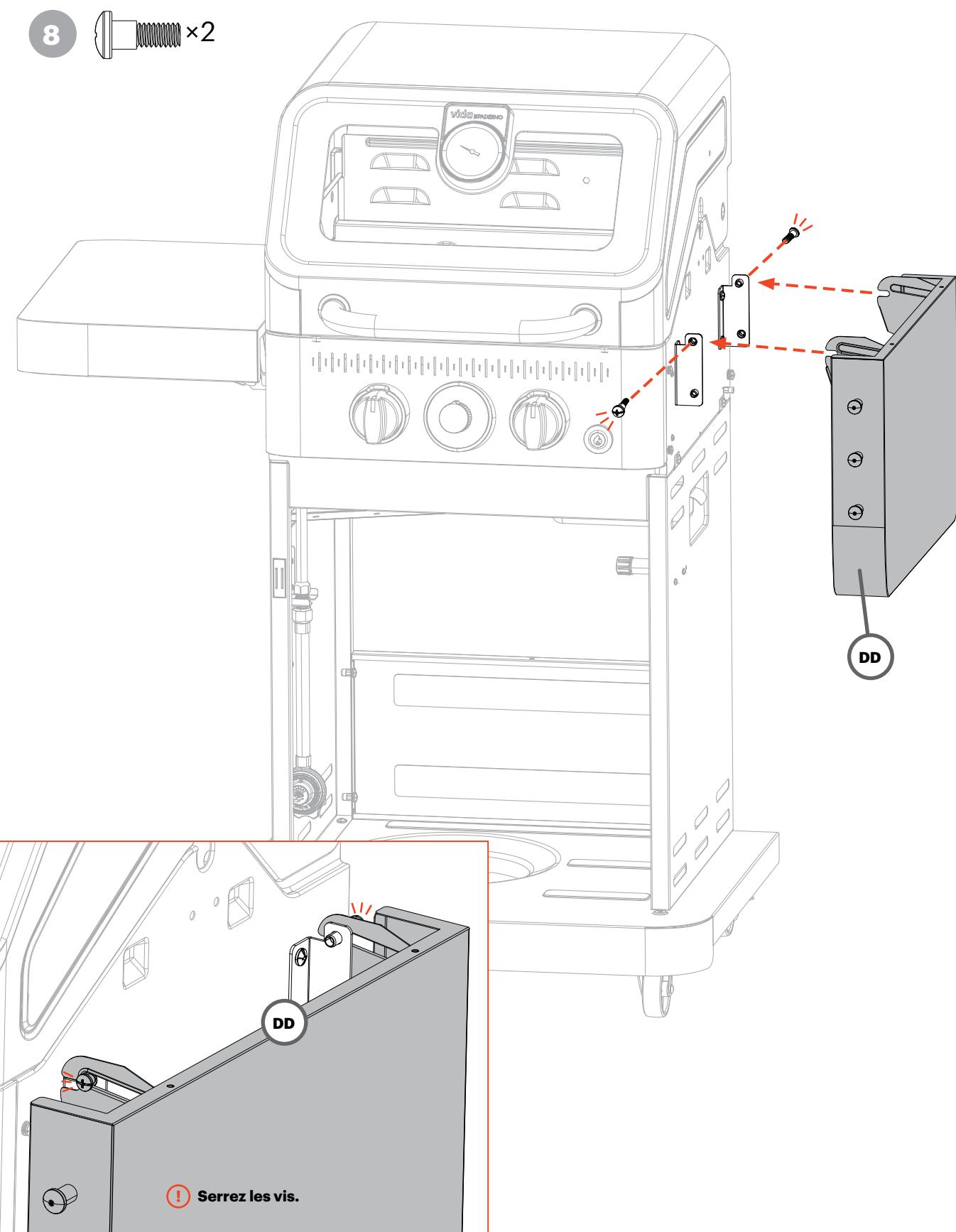
! Serrez les vis.

Étape 12B

ASSEMBLAGE

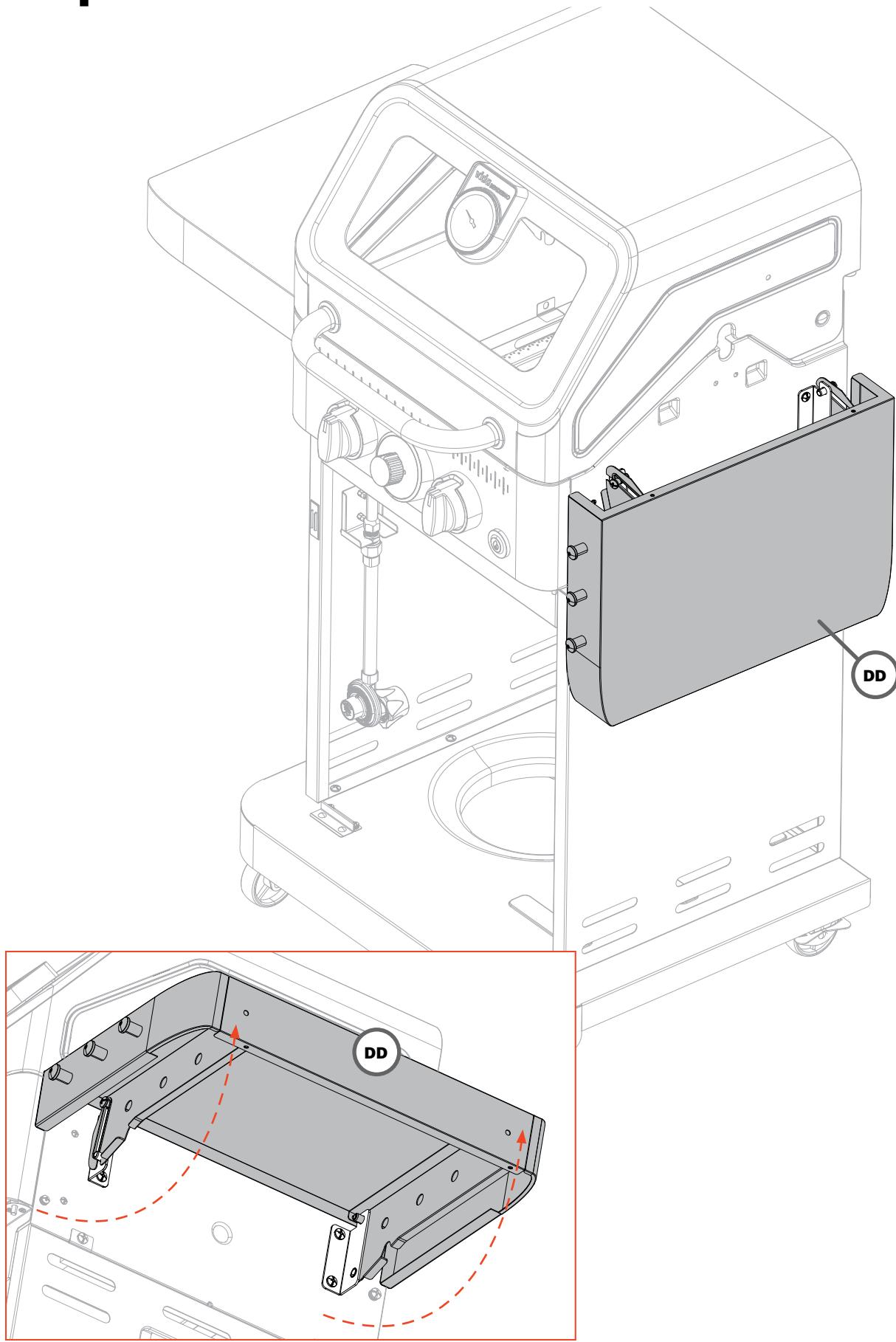


Étape 12C



Étape 12D

ASSEMBLAGE

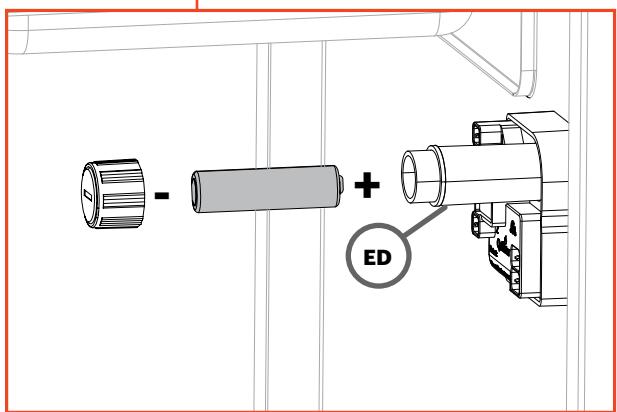
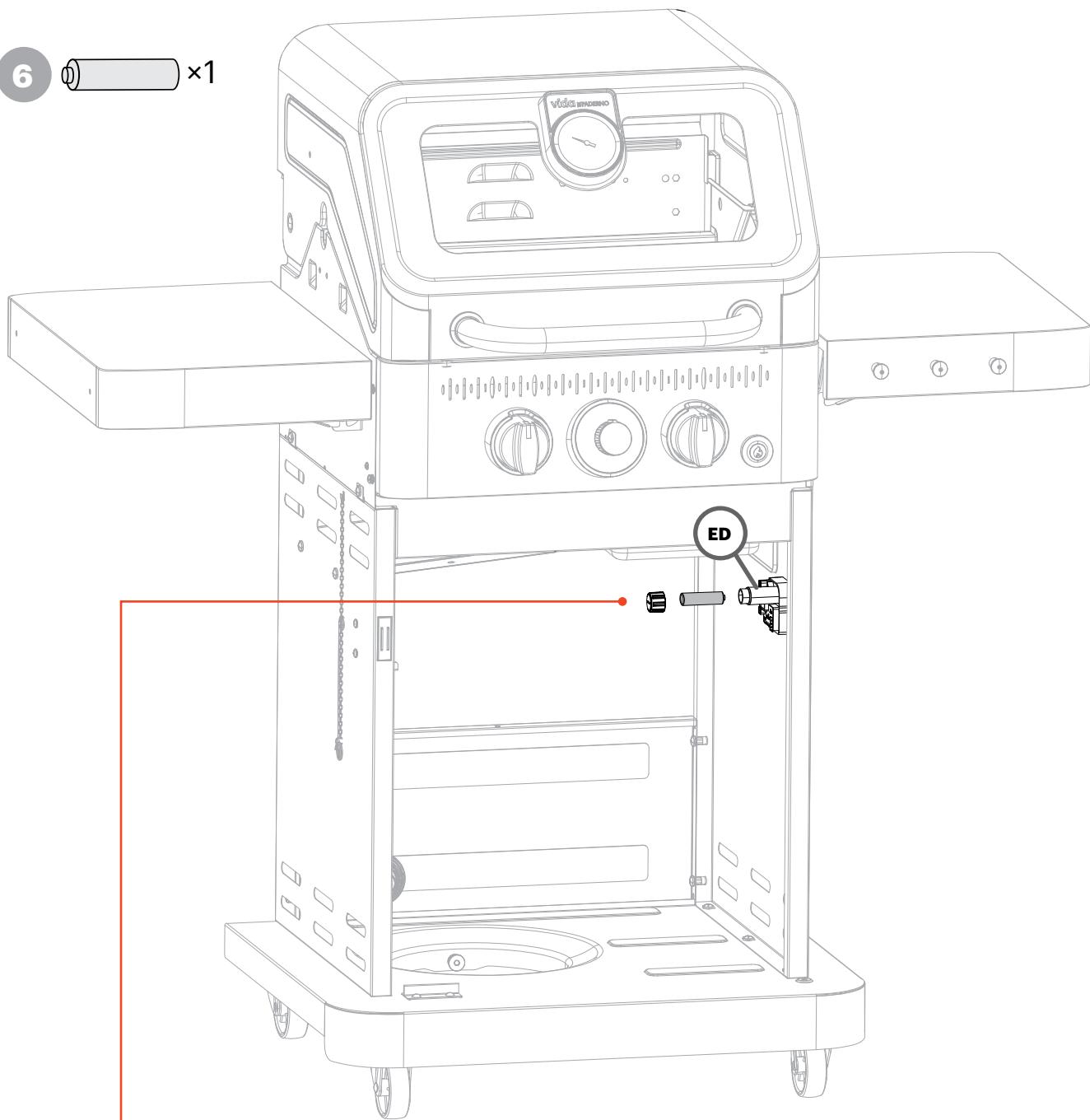


Étape 13A

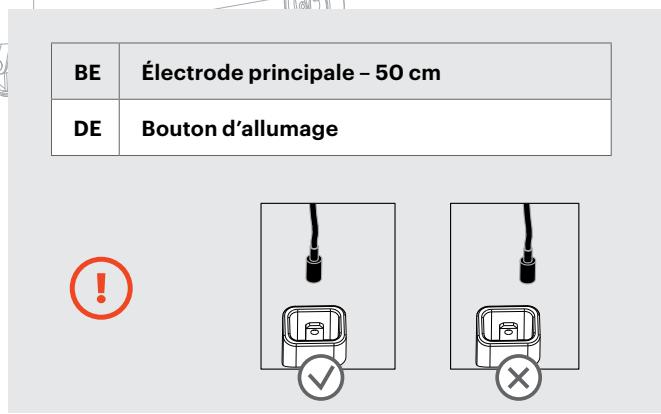
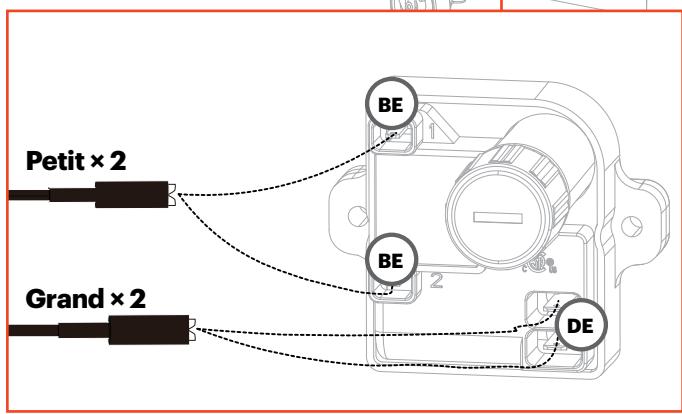
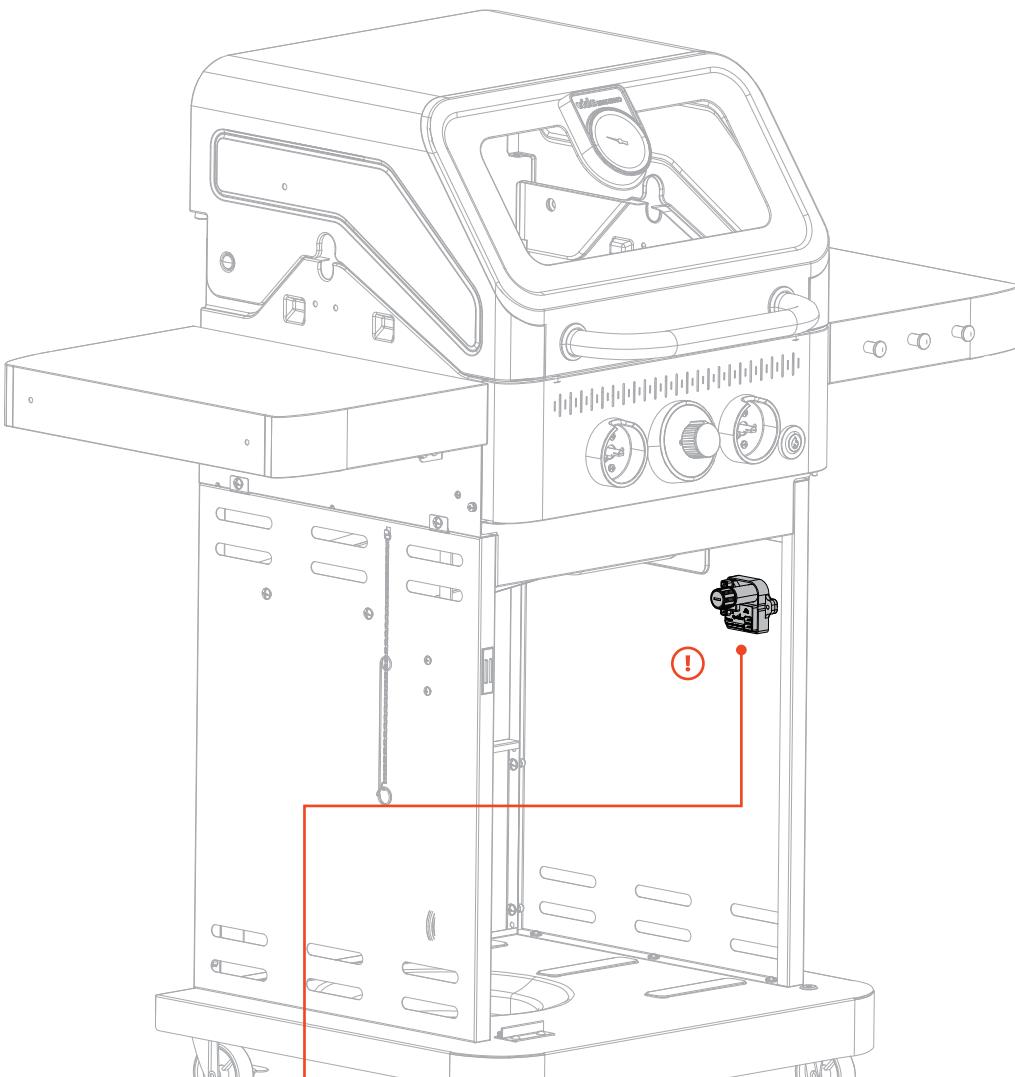
27

ASSEMBLAGE

6  x1



Étape 13B

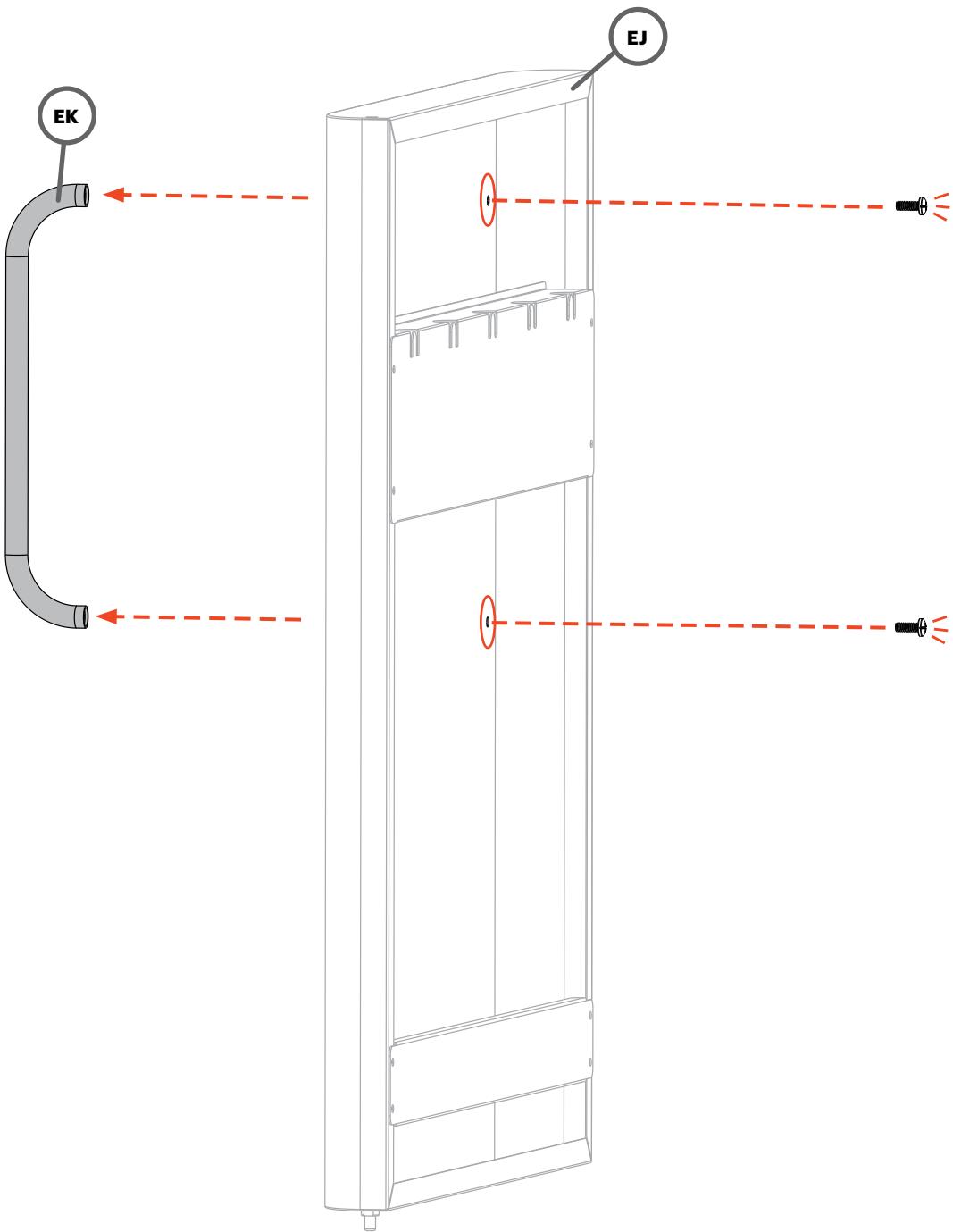
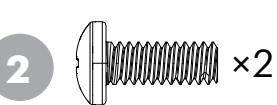


! S'ils ne sont pas visibles, les fils d'électrodes **BE** et les câbles d'allumage **DE** se trouvent derrière le panneau de commande.

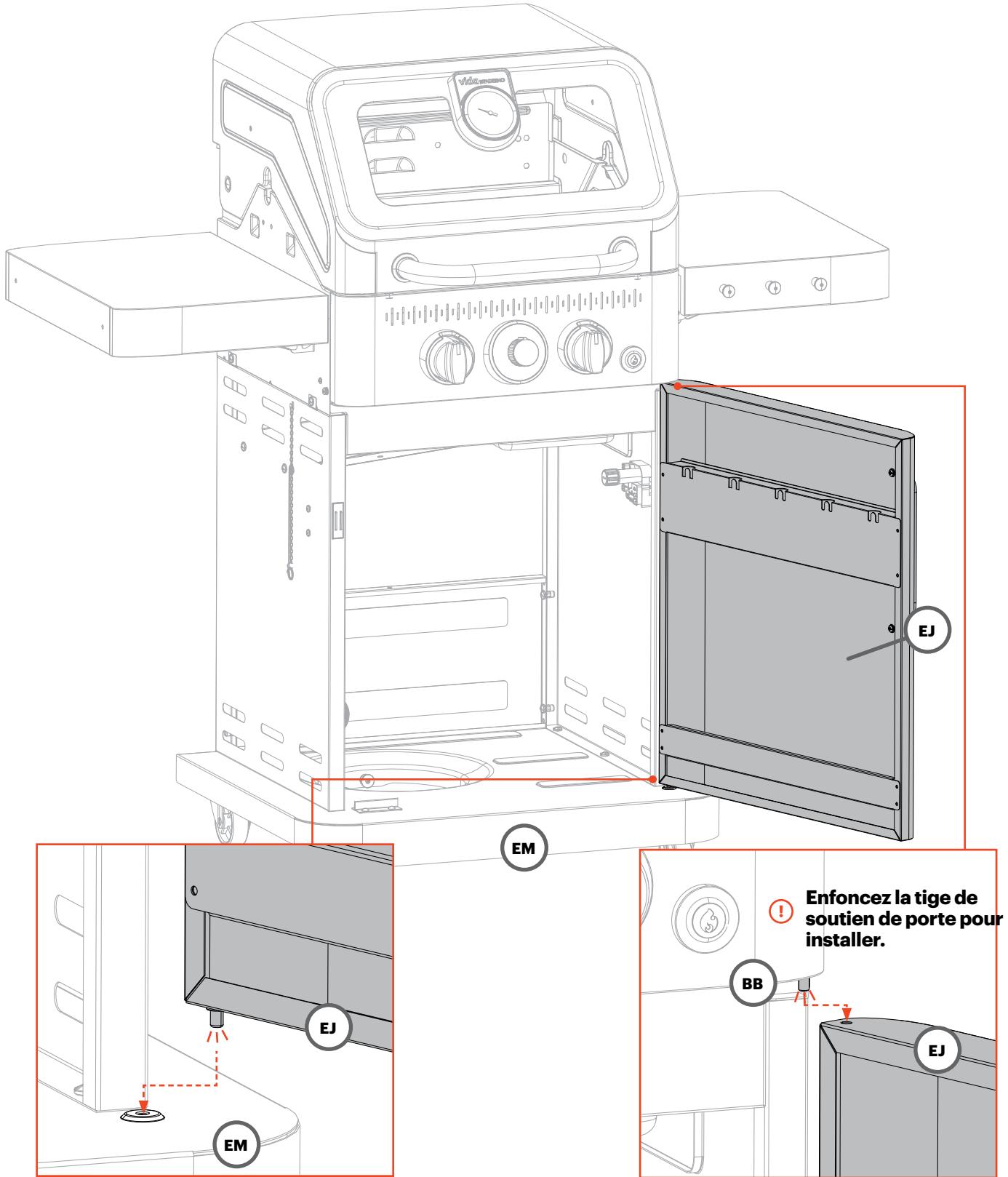
ASTUCE: Agrippez fermement les câbles entre le pouce et l'index. Insérez le câble dans le terminal approprié jusqu'à ce qu'un raccordement positif s'effectue.

Étape 14A

ASSEMBLAGE



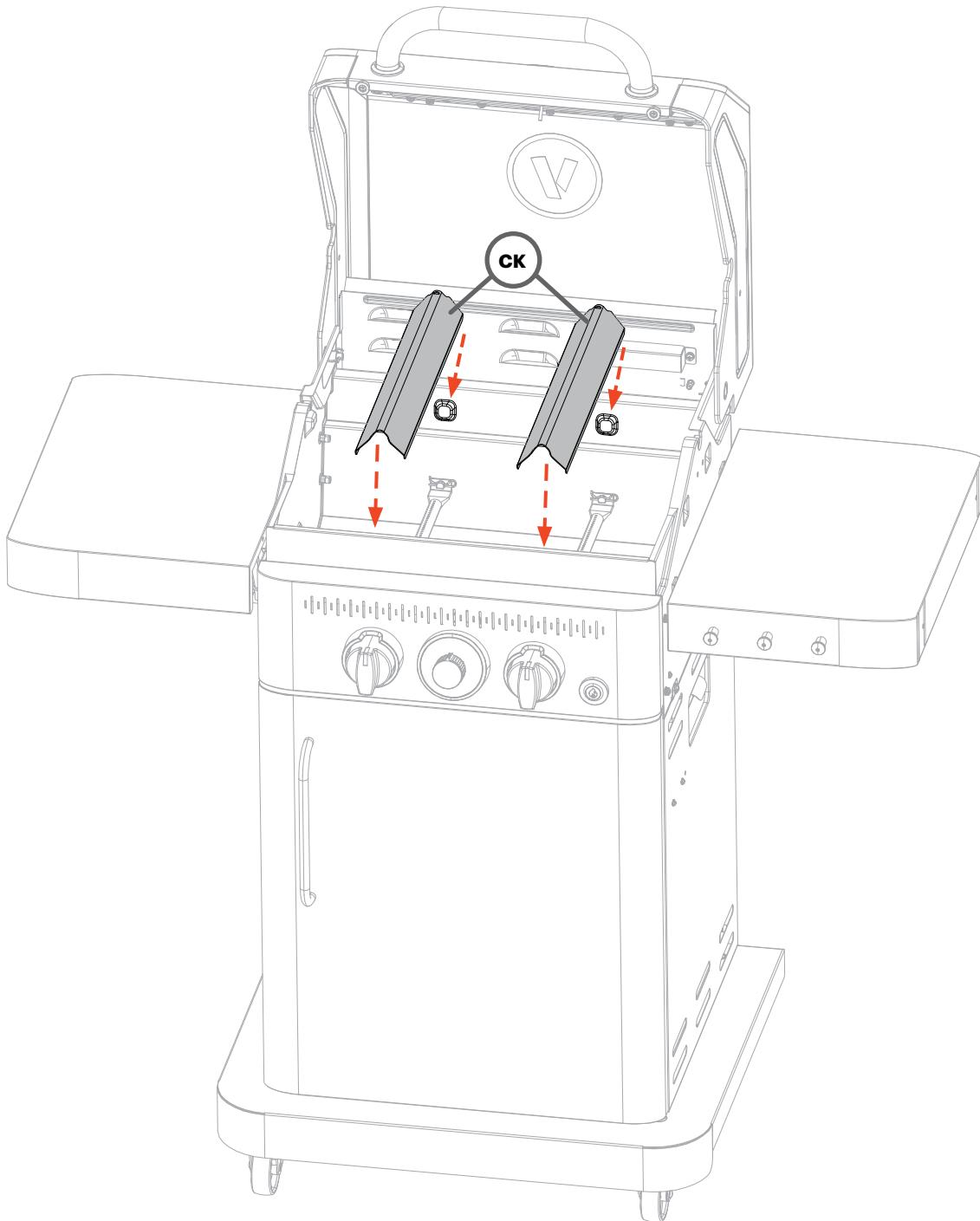
Étape 14B



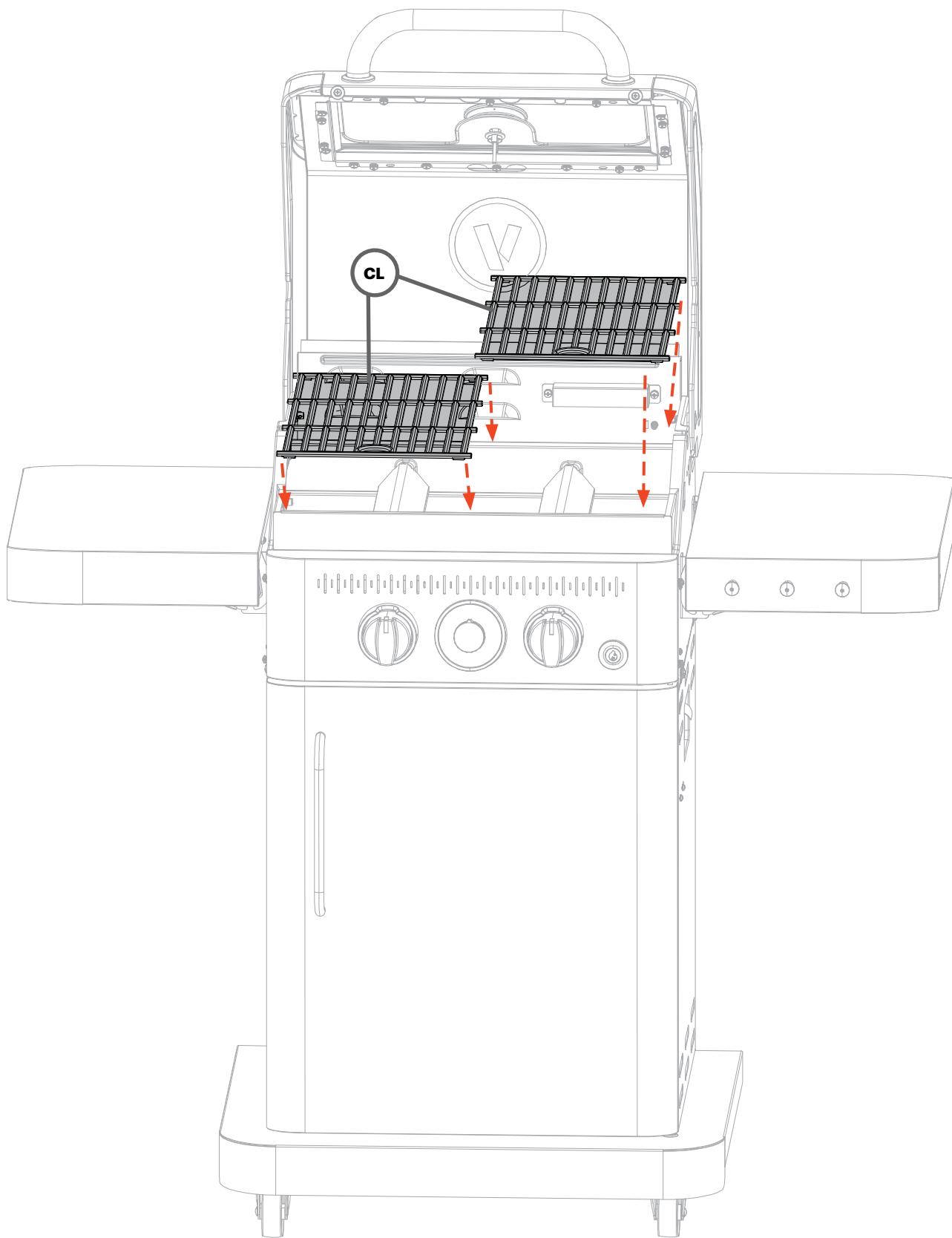
Étape 15

31

ASSEMBLAGE

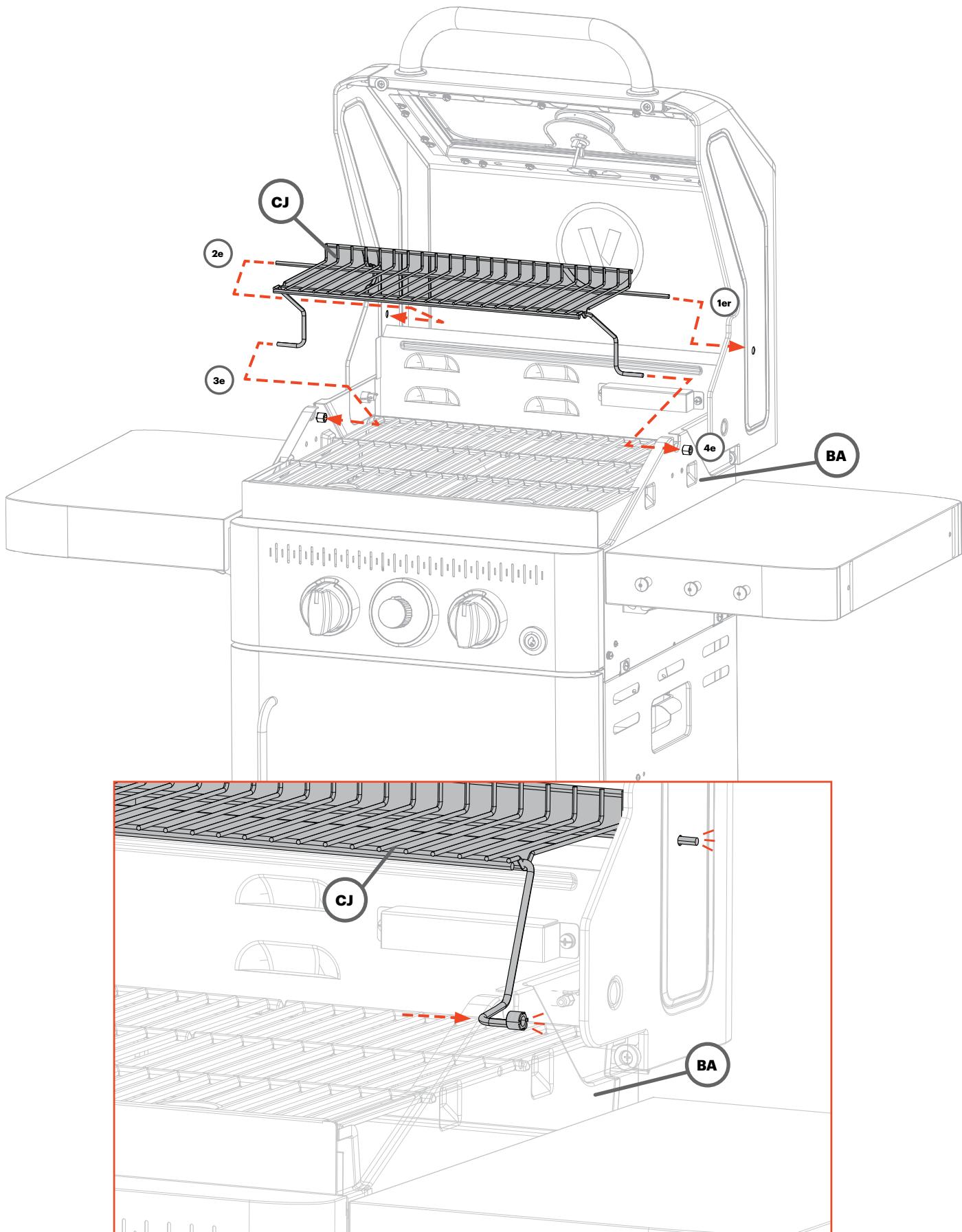


Étape 16

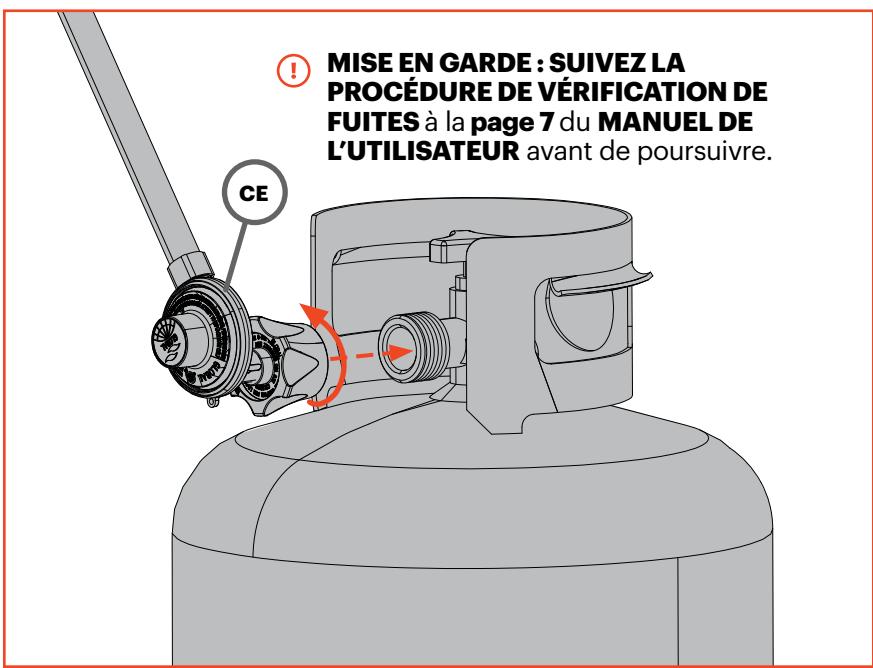
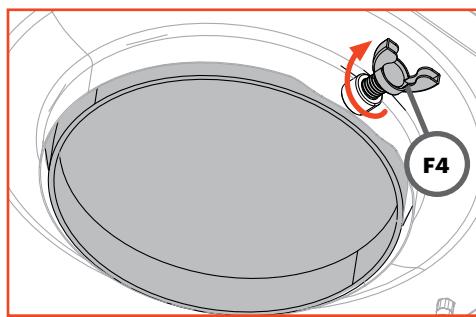
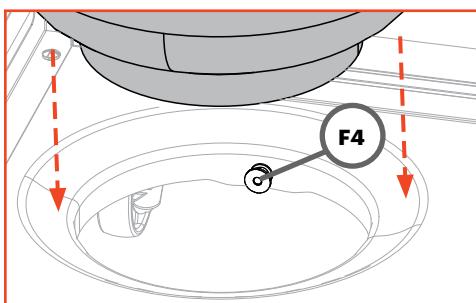
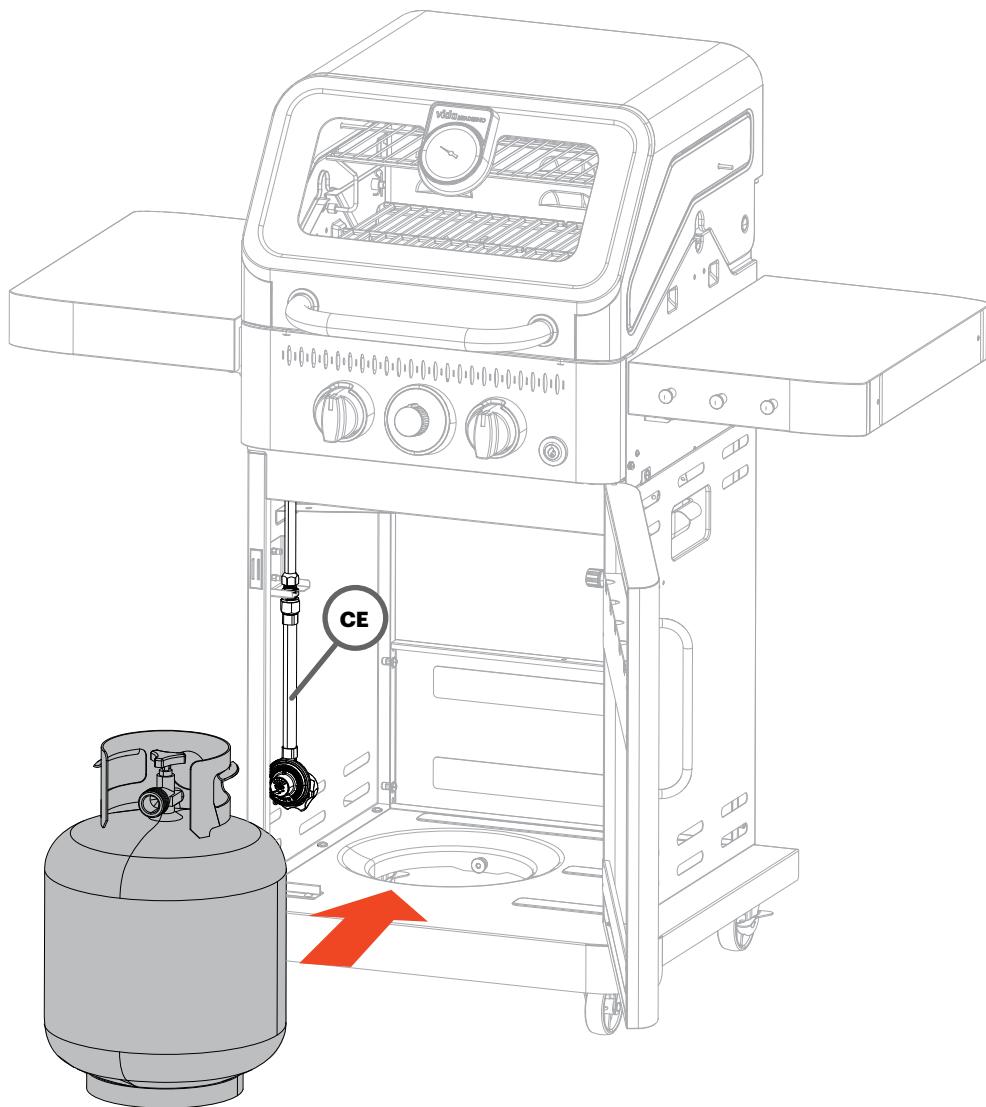


Étape 17

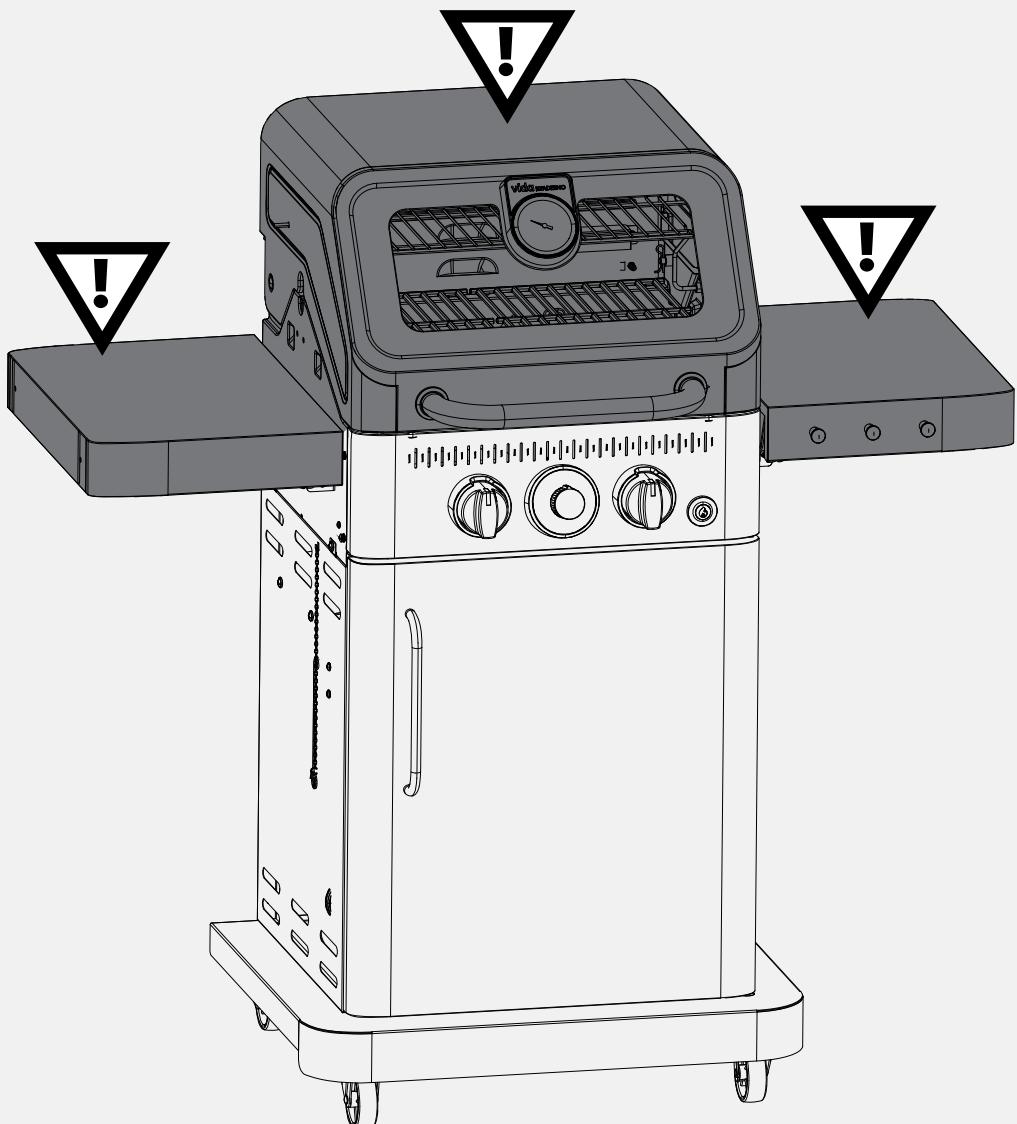
ASSEMBLAGE



Étape 18



AVERTISSEMENTS SURFACES CHAUDES



AVERTISSEMENT : LES SURFACES EXTÉRIEURES DEVIENDRONT TRÈS CHAUDES. POUR ÉVITER LES BRÛLURES, PORTEZ TOUJOURS DES MITAINES ISOLÉES PROTECTRICES POUR LE BARBECUE LORSQUE VOUS TRAVAILLEZ AU BARBECUE.

- RESTEZ LOIN DES MATIÈRES COMBUSTIBLES.
- EMPÈCHEZ LES ENFANTS ET LES ANIMAUX DE S'APPROCHER DES BARBECUES AU GAZ.
- ÉVITEZ LES FEUX NON CONTRÔLÉS : NE LAISSEZ PAS VOTRE BARBECUE SANS SURVEILLANCE QUAND IL FONCTIONNE.

Conversion au gaz naturel

Convertir votre barbecue au gaz naturel

Ce barbecue est vendu **PRÊT POUR UNE UTILISATION AU PROPANE**. Si vous souhaitez convertir votre barbecue au **GAZ NATUREL**, vous devez acheter la **trousse de conversion au gaz naturel** vendue chez Canadian Tire.

N° D'ARTICLE : 85-2261-4



IMPORTANT: ASSUREZ-VOUS QUE L'EMBALLAGE DE LA TROUSSE DE CONVERSION PRÉSENTE LE SYMBOLE SUIVANT :



**Convertible
Valve SystemTM_{MC}**

Remarque

37

REMARQUE

Remarque

REMARQUE

Remarque

39

REMARQUE

Série Essence

^{UCS}
085-3190-6/G37401

vida^{TM/MC}
by/par PADERNO

Vos commentaires sont importants pour nous.
Partagez votre expérience sur le site
www.canadiantire.ca

Série Essence

Guide d'utilisation

vida^{TM/MC}
by/par PADERNO

SERIAL NO./ N° DE SÉRIE

Vos commentaires sont importants pour nous.
Partagez votre expérience sur le
site www.canadiantire.ca

Table des matières

Pour commencer

Liste de vérification	04
Installation	06

Utilisation

Consignes d'allumage du mode Barbecue	12
Consignes d'allumage du mode Four	13
Allumage avec une allumette ou un allume-barbecue	14
Allumage du brûleur latéral	15
Procédure d'arrêt	15

Prévention

Résoudre les problèmes d'allumage	16
Flammes de brûleur appropriées	16
Tubes venturi des brûleurs obstrués	17
Retour de flamme	17
Feu de graisse	17

Commencer à cuisiner

Technologie TempASSURED ^{MC}	18
Guide de cuisson	19
Cuisson directe et indirecte	20

Nettoyage et entretien

Huilage des grilles de cuisson	22
Consignes d'entretien régulier	23
Entreposage du barbecue	25

Service à la clientèle

Dépannage	26
Avertissement	28
Entretien	29
Garantie	30

Liste de vérification

Pour assurer la sécurité de votre famille, prière de vérifier les éléments suivants :

- Veuillez LIRE et COMPRENDRE le présent manuel d'utilisation et les directives en matière de sécurité.
- Ne placez PAS le barbecue ou le faire fonctionner sous des structures en surplomb ou non protégées, contre un mur ni près de bardage en aluminium, de fenêtres ou de clôtures.
- VÉRIFIEZ que le régulateur est correctement centré par rapport à la valve du réservoir de gaz de pétrole liquéfié (GPL). Ne faussez PAS le filetage de ce raccord, car cela pourrait entraîner une fuite de gaz, un incendie ou une explosion.
- EFFECTUEZ UN TEST D'ÉTANCHÉITÉ sur tous les raccords tel qu'indiqué dans le présent manuel d'utilisation. On doit effectuer des tests d'étanchéité sur tous les nouveaux barbecues, même ceux qui ont été assemblés par un assembleur ou par un technicien gazier.
- AVANT D'OUVRIR L'ALIMENTATION EN GAZ, assurez-vous que le couvercle est ouvert et que tous les boutons de commande sont en position « arrêt ». Suivez la PROCÉDURE D'ALLUMAGE ADÉQUATE décrite dans le présent manuel. Si on ne respecte pas les étapes d'allumage indiquées, cela pourrait entraîner des difficultés d'allumage, des flammes faibles ou irrégulières et d'autres problèmes de fonctionnement.
- Prenez garde des SURFACES CHAUDES, y compris le couvercle, la poignée du couvercle et le panneau de commande. Portez des gants pendant que l'on cuisine au barbecue.
- Retirez le plateau à graisse et les plaques de répartition de la chaleur et nettoyez-les pour éviter les feux et les flambées de graisse.
- Retirez les brûleurs et nettoyez-les pour éviter les embrasements causés par des toiles d'araignée et les obstructions.
- Assurez-vous que votre barbecue se trouve sur une surface plane.

LE PRÉSENT MANUEL DOIT RESTER AVEC VOTRE BARBECUE EN TOUT TEMPS.

! Ce barbecue ne doit être utilisé qu'à l'extérieur

MISE EN GARDE :

Lisez et suivez toutes les consignes de sécurité, les instructions d'assemblage, ainsi que les directives d'utilisation et d'entretien avant d'essayer d'assembler le barbecue et de cuisiner.

INSTALLATEUR OU ASSEMBLEUR/CONSOMMATEUR

Le présent manuel doit rester avec le barbecue en tout temps.

AVERTISSEMENT :

Le non-respect des consignes du fabricant pourrait entraîner des incendies non contrôlés, des explosions, des dommages matériels, des blessures graves, voire un décès.

Suivez toutes les procédures de vérification de fuites avant de faire fonctionner le barbecue, même si le barbecue a été monté par le détaillant. N'essayez pas d'allumer ce barbecue sans avoir lu la section des instructions d'allumage de ce manuel. Consultez les consignes d'allumage à la page 12.

DANGER :

SI VOUS SENTEZ UNE ODEUR DE GAZ :

- A. Coupez l'arrivée de gaz au barbecue.
- B. Éteignez toute flamme nue.
- C. Ouvrez le couvercle.
- D. Si l'odeur persiste, restez loin du barbecue etappelez immédiatement votre fournisseur de gaz ou les pompiers.

AVERTISSEMENT :

N'entreposez pas ni n'utilisez d'essence ou d'autres vapeurs ou liquides inflammables à proximité de ce barbecue ou de tout autre appareil du genre.

AVERTISSEMENT :

Les réservoirs de propane liquide non raccordés pour l'utilisation ne doivent pas être entreposés à proximité de tout autre barbecue.

MISE EN GARDE :

Sous les rayons directs du soleil et pendant le fonctionnement, les pièces en acier inoxydable et en acier peint peuvent devenir très chaudes. Soyez très prudent.

Points importants concernant la sécurité

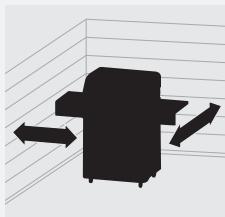
Pour commencer

Listes de contrôle de sécurité du barbecue

À FAIRE ET NE PAS FAIRE

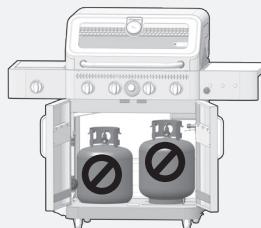
CHOIX D'UN EMPLACEMENT

- | | |
|---|---|
|  INSTALLEZ le barbecue à l'extérieur, dans un endroit bien aéré. |  Ne l'utilisez PAS dans des espaces fermés tels que des abris d'auto, un garage, une véranda ou une terrasse couverte. |
|  POSEZ votre barbecue sur une surface plane. |  Ne placez PAS le barbecue contre un mur ou toute autre structure solide. |
|  GARDEZ toujours l'aire autour de ce barbecue propre et dégagée de toute matière combustible telle que l'essence ou autres liquides inflammables, le papier ou des chiffons imprégnés d'huile. |  N'utilisez PAS ce barbecue sur un bateau ou dans des véhicules récréatifs. |
|  PLACEZ le barbecue à au moins 36 po (91,44 cm) de tout immeuble ou demeure. | |



UTILISATION SÉCURITAIRE

- | | |
|---|---|
|  EFFECTUEZ un test d'étanchéité et un contrôle de sécurité avant l'utilisation. |  Ne laissz PAS votre barbecue sans surveillance pendant qu'il fonctionne. |
|  VÉRIFIEZ les pièces avant l'allumage.
GARDEZ ce manuel de sécurité avec votre barbecue pour vous y référer. |  N'obstruez PAS le flux d'air de combustion et de ventilation du barbecue. |
|  DÉBRANCHEZ toujours le régulateur ou le tuyau de gaz avant de déplacer le barbecue. |  Ne déplacez PAS le barbecue pendant son utilisation. |
|  ÉTEIGNEZ tous les brûleurs et fermez le couvercle de votre barbecue si un feu de graisse survient. Gardez le couvercle fermé jusqu'à ce que le feu soit éteint. |  N'essayez PAS d'allumer un brûleur quand le couvercle est fermé. L'accumulation de gaz non allumé à l'intérieur d'un barbecue fermé est dangereuse. |
|  COUPEZ l'alimentation en gaz après utilisation. |  Ne bloquez PAS les ouvertures de ventilation dans les côtés ou à l'arrière du barbecue. |
| |  Ne PAS utiliser de briquettes de charbon de bois ou en céramique dans ce barbecue au gaz. |
| |  N'utilisez PAS quand on est sous l'effet de drogues ou d'alcool. |
| |  Ne couvez PAS le barbecue avec une housse pendant qu'il fonctionne ou qu'il est encore chaud. |
| |  Ne laissez PAS les enfants ou les animaux de compagnie jouer à proximité du barbecue. |
| |  Ne rangez pas de réservoir de GPL (propane) de recharge vide ou plein sous ou près du barbecue. |



REMARQUE : L'installation doit se conformer aux codes locaux ou, en l'absence de codes locaux, soit avec le code national sur les gaz combustibles des États-Unis (National Fuel Gas Code) ANSI Z223.1/NFPA 54 et le Code d'installation au gaz naturel et au propane CSA B149.2, soit le Code sur le stockage et la manipulation du propane pour les véhicules récréatifs (Propane Storage and Handling for Recreational Vehicles) ANSI A119.2/NFPA 1192 et le Code des véhicules de loisir CSA Z2240 série RV, selon ce qui s'applique.

Installation

Renseignements importants au sujet du GPL et des raccords du régulateur

Qu'est-ce qu'est le gaz de pétrole liquéfié (GPL)?

Aussi appelé propane liquide ou propane, le gaz de pétrole liquéfié (GPL) est un gaz non toxique, inodore et incolore. Pour votre sécurité, on a donné au GPL une odeur de chou pourri pour qu'on puisse le détecter.

Le gaz de pétrole liquéfié est hautement inflammable et pourrait s'enflammer de manière imprévisible quand on le mélange à l'air.

EXIGENCES POUR LA SOUPAPE DES BONBONNES DE GPL :

La bonbonne d'alimentation en GPL doit être fabriquée et être marquée conformément aux spécifications de la Norme sur les bouteilles à gaz cylindriques et sphériques et tubes pour le transport des marchandises dangereuses, CAN/CSA-B339, ou de la norme sur les bonbonnes de GPL du département américain des transports (DOT), selon ce qui s'applique.

La bonbonne de propane **ne doit pas dépasser une capacité de 20 lb (9,1 kg)**, environ 18 1/4 po (46,35 cm) de haut et 12 1/4 po (31,1 cm) de diamètre. La capacité en gaz de pétrole liquéfié est d'environ 47 lb 10 oz (21,6 kg) de capacité en eau, ou tel qu'indiquée par le fabricant.

Soupape d'arrêt avec un débit de soupape de bonbonne adéquat tel que spécifié dans les normes actuelles.
ANS Z21.58-2018/CSA1.6-2018 Appareil de cuisson d'extérieur au gaz.

Raccord de type 1(CGA 810) compatible avec ce barbecue. On reconnaît facilement cette soupape de type 1 grâce aux gros filets ACME à l'extérieur de la **soupape**.

Soupape de sécurité raccordée directement à l'espace vapeur de la bonbonne.

Dispositif antidébordement conforme aux normes UL. Ce dispositif antidébordement est identifié par un volant de manœuvre triangulaire unique. N'utilisez que des bonbonnes de GPL munies de ce type de soupape.

Dispositif pour extraire les vapeurs.

Collier pour protéger la **soupape d'arrêt** de la bonbonne de GPL.

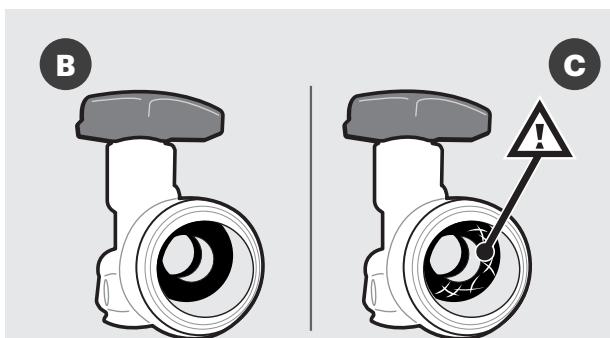
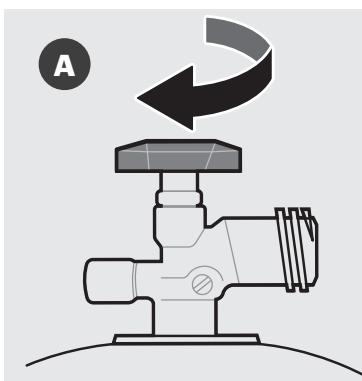
Anneau au bas de la bonbonne de GPL pour la fixer aux montants d'assemblage.

Munie d'un capuchon antipoussière pour la sortie de la soupape de la bonbonne dont on doit se servir quand la bonbonne n'est pas utilisée.

Les bonbonnes doivent détenir une **homologation (A) du D.O.T.** et une date de test (B) d'au plus cinq ans avant la présente utilisation.

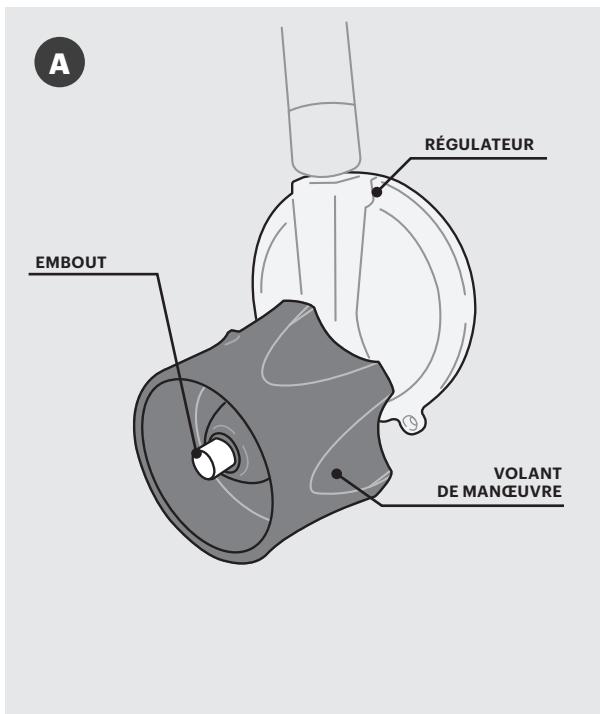
Inspection des bonbonnes de GPL

- Confirmez que la soupape d'arrêt de la bonbonne est entièrement fermée, en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre (voir l'image A).
- Confirmez que la valve de la bonbonne a un bon raccord de type 1 (voir l'image B).
- Inspectez la soupape de la bonbonne, y compris le sceau interne en caoutchouc pour tout dommage ou débris (voir l'image C). En cas de dommage, rappez la bonbonne au détaillant local.



Installation

Pour commencer



Régulateur de pression (voir l'image A)

Ce barbecue est conçu pour fonctionner avec du gaz de pétrole liquéfié sous une pression de 2,74 kPa (colonne d'eau de 11 po). Un régulateur déjà réglé à cette pression est fourni avec votre barbecue. Les régulateurs de remplacement doivent répondre aux spécifications de Vida par PADERNO^{MC} (homologués par UL, type 1 [CGA 810], dispositif de raccordement de bonbonnes, tel que décrit dans la dernière édition de la norme ANSI Z21.81).

Caractéristiques de sécurité

Tous les barbecues de Vida par PADERNO^{MC} sont conçus pour être utilisés avec une bonbonne de GPL munie du système de raccord à fermeture rapide QCC-1 qui comprend les caractéristiques de sécurité suivantes exigées par le comité directeur des normes canadiennes et par l'American National Standards Institute (ANSI) :

- Le gaz ne s'écoulera pas avant que la source de gaz ne soit correctement raccordée.
- Un élément thermique intégré au régulateur coupera le débit de gaz entre 240 °F et 300 °F (115 °C et 149 °C).
- Quand il est activé, un dispositif de limitation du débit restreindra l'écoulement du gaz à 10 pieds cubes par heure. **Consultez la section Activation du dispositif de limitation du débit du régulateur (PAGE 9).**

Vérification de fuites de gaz

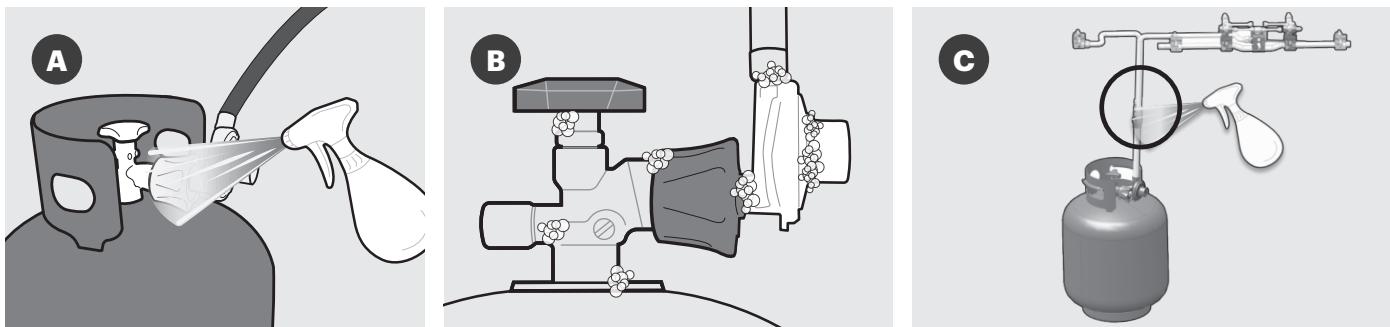
MISE EN GARDE : LE TEST D'ÉTANCHÉITÉ DOIT ÊTRE RÉPÉTÉ À CHAQUE ÉCHANGE OU REMPLISSAGE DE LA BONBONNE DE GPL.

Tous les raccords effectués à l'usine ont été minutieusement inspectés pour repérer les fuites de gaz, alors que les brûleurs ont été examinés pour en vérifier la bonne combustion et les caractéristiques de leur flamme. Effectuez toujours un test d'étanchéité complet après l'assemblage ou l'installation d'une nouvelle bonbonne, et au moins une fois par année.

TEST D'ÉTANCHÉITÉ DE LA BONBONNE DE GPL, DU TUYAU ET DU RÉGULATEUR, AINSI QUE DES RACCORDS DU COLLECTEUR

Avant de commencer :

1. Vous aurez besoin d'un pinceau OU d'une bouteille à vaporisateur avec une solution de savon doux (20 %) et d'eau (80 %).
2. Tournez tous les boutons de commande du barbecue en position « arrêt ».
3. Assurez-vous que le régulateur est fermement raccordé à la bonbonne de GPL.



Installation

Test d'étanchéité :

1. Appliquez avec une brosse ou vaporisez la solution savonneuse sur tous les raccords illustrés (voir l'image A).
2. Ouvrez lentement la soupape d'arrêt de la bonbonne de GPL en tournant le volant de manœuvre dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, tout en vérifiant s'il y a des bulles.

MISE EN GARDE : SI VOUS ENTENDEZ UN SOUFFLEMENT, FERMEZ L'ALIMENTATION EN GAZ IMMÉDIATEMENT. IL Y A UNE FUITE DANS LE RACCORD. CORRIGEZ LE PROBLÈME AVANT DE POURSUIVRE.

3. Si des bulles « grandissantes » se forment, il y a une fuite.
 - a. Si la fuite est à la bonbonne (voir l'image B), tournez la soupape d'arrêt de la bonbonne dans le sens des aiguilles d'une montre en position « fermée ». NE FAITES PAS FONCTIONNER LE BARBECUE. Débranchez la bonbonne et ramenez-la à votre détaillant local.
 - b. Si la fuite se trouve au raccord du régulateur ou du collecteur (voir l'image C), tournez la soupape d'arrêt de la bonbonne dans le sens des aiguilles d'une montre en position « fermée ». Resserrez les raccords et répétez les étapes 1 et 2.
 - c. Si vous n'arrivez pas à faire cesser les fuites, ne tentez aucune réparation.appelez pour obtenir des pièces de rechange. Commandez de nouvelles pièces en communiquant avec le service à la clientèle de Vida par PADERNO^{MC} au 1 800 263-9768.
4. Si aucune bulle ne surgit, le test d'étanchéité est terminé. Tournez la soupape de la bouteille de propane liquide dans le sens horaire pour la fermer.

REMARQUE : CERTAINES SOLUTIONS POUR LES TESTS D'ÉTANCHÉITÉ PEUVENT ÊTRE LÉGÈREMENT CORROSIVES; ON DOIT DONC RINCER TOUS LES RACCORDS AVEC DE L'EAU APRÈS AVOIR VÉRIFIÉ LA PRÉSENCE DE FUITES.

MISE EN GARDE : UN RÉGULATEUR DE GAZ GIVRÉ EST UN SIGNE DE REMPLISSAGE EXCESSIF. FERMEZ IMMÉDIATEMENT LE ROBINET DE LA BONBONNE DE GPL ET COMMUNIQUEZ AVEC LE DÉTAILLANT LOCAL DE GPL POUR OBTENIR DE L'AIDE.

AVERTISSEMENT : NE FUMEZ PAS PENDANT LE TEST D'ÉTANCHÉITÉ.

N'UTILISEZ PAS UNE FLAMME NUE POUR VÉRIFIER S'IL Y A DES FUITES DE GAZ.

L'ÉTANCHÉITÉ DU BARBECUE DOIT ÊTRE TESTÉE À L'EXTÉRIEUR, DANS UN ENDROIT CONVENABLEMENT VENTILÉ, LOIN DE TOUTE SOURCE D'ALLUMAGE. PENDANT LE TEST D'ÉTANCHÉITÉ, GARDEZ VOTRE BARBECUE LOIN DE TOUTE FLAMME NUE OU ÉTINCELLE.

MISE EN GARDE : S'IL A DES INDICES D'UNE ABRASION OU D'UNE USURE EXCESSIVE, OU QUE LE TUYAU EST COUPÉ, ON DOIT LE REMPLACER AVANT DE FAIRE FONCTIONNER LE BARBECUE. L'ASSEMBLAGE DU TUYAU DE REMPLACEMENT DEVRA SE FAIRE TEL QUE SPÉCIFIÉ PAR LE FABRICANT.

Activation du dispositif de limitation du débit du régulateur (modèles au propane)

Si vous éprouvez un des problèmes de fonctionnement suivants, il se peut que vous ayez activé le dispositif de limitation du débit du régulateur :

- Les brûleurs ne chauffent pas assez.
- Les flammes des brûleurs sont faibles ou incomplètes.
- La pression du gaz est basse.
- Vous avez de la difficulté à allumer tous les brûleurs ou ils ne restent pas allumés.

Installation

Régler le dispositif de limitation du débit du régulateur à nouveau (barbecues au propane) :

1. Avec tous les boutons de commande et la soupape d'arrêt de la bonbonne en position « fermée », ouvrez le couvercle du barbecue.
2. Débranchez le régulateur de la bonbonne de GPL.
3. Tournez tous les boutons de commande à la position 10/() max, et laissez reposer de 1 à 3 minutes, ce qui permet à tout le gaz excédentaire du collecteur de se dissiper.
4. Ramenez tous les boutons de commande en position « arrêt ».
5. Avec le couvercle de barbecue toujours OUVERT, rebranchez le régulateur à la bonbonne de GPL. Ne faussez pas le filetage de ce raccord. Serrez à la main seulement.
6. Vérifiez tous les raccordements pour vous assurer qu'ils sont bien scellés.
7. Ouvrez lentement la soupape d'arrêt de la bonbonne de GPL.

REMARQUE : SI ON OUVRE TROP RAPIDEMENT LA BONBONNE DE GPL, LE DISPOSITIF DE LIMITATION DU DÉBIT DU RÉGULATEUR S'ACTIVERA, RÉDUISANT LE DÉBIT DU GAZ QUI SORT DE LA BONBONNE.

8. Attendez environ 30 secondes pour que la pression du régulateur se stabilise.
9. Tournez le premier bouton de commande du brûleur en position 10/() max.
10. Appuyez sur le bouton d'allumage électronique ou allumez le brûleur à l'aide d'une allumette et d'un porte-allumettes ou d'un allume-barbecue.

REMARQUE : ÉVITEZ L'ACTIVATION DU DISPOSITIF DE LIMITATION DU DÉBIT DU RÉGULATEUR EN SUIVANT LES BONNES PROCÉDURES POUR ALLUMER ET ÉTEINDRE ET EN EFFECTUANT UN TEST D'ÉTANCHÉITÉ COMPLET, AINSI QU'UNE VÉRIFICATION DE SÉCURITÉ POUR VOUS ASSURER QU'IL N'Y A AUCUNE FUITE DANS LE SYSTÈME.

Retrait de la bonbonne :

Avant de débrancher la bonbonne de GPL :

1. Tournez tous les boutons de commande en position « arrêt » et fermez la soupape d'arrêt de la bonbonne de GPL.
2. Tournez l'écrou de raccordement du régulateur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre en ne vous servant que de vos mains – n'utilisez pas d'outils pour débrancher.
3. Posez le bouchon de sûreté sur le clapet antiretour de la bonbonne de GPL. Servez-vous toujours du bouchon fourni avec la bonbonne.

Tout manquement aux directives relatives à l'emploi du bouchon de sûreté risque de causer de graves blessures ou des dommages matériels.

Remplissage de la bonbonne de gaz propane :

- Faites uniquement appel à des détaillants autorisés et expérimentés.
- Assurez-vous que le détaillant inspecte la bonbonne et effectue un test d'étanchéité sur celle-ci après l'avoir remplie.
- Le détaillant de GPL doit purger toute nouvelle bonbonne avant de la remplir.
- Le détaillant ne doit JAMAIS remplir une bonbonne de GPL à plus de 80% de son volume. Le volume de propane contenu dans une bonbonne varie selon la température.
- Ne relâchez pas de gaz propane liquide dans l'atmosphère. C'est une pratique dangereuse.
- Pour retirer le gaz de la bonbonne de GPL, retournez au détaillant détenteur de permis.
- Ne remplissez jamais une bonbonne expirée ou non réglementée.
- Ne raccordez jamais une bonbonne de GPL non réglementée ou expirée à ce barbecue.

Installation

Stockage et manutention de bonbonnes de GPL

AVERTISSEMENT :

- BIEN QUE VOTRE BONBONNE DE PROPANE LIQUIDE PUISSE SEMBLER VIDE, IL POURRAIT ENCORE Y AVOIR DU GAZ, ET LA BONBONNE DEVRAIT ÊTRE DÉPLACÉE ET ENTREPOSÉE EN CONSÉQUENCE, AVEC LA SOUPAPE D'ARRÊT EN POSITION « FERMÉ ».
- LORS DU TRANSPORT ET DE L'ENTREPOSAGE DE LA BONBONNE, VEILLEZ À CE QU'ELLE RESTE EN POSITION VERTICALE, ET NON PAS COUCHÉE SUR LE CÔTÉ, ET QU'ELLE SOIT RETENUE.
- N'EXPOSEZ JAMAIS LA BONBONNE AUX RAYONS DIRECTS DU SOLEIL OU À UNE CHALEUR EXCESSIVE, OÙ LES TEMPÉRATURES PEUVENT ATTEINDRE 125 °F (51,7 °C).
- NE FUMEZ PAS À PROXIMITÉ D'UNE BONBONNE, SURTOUT AU COURS DE SON TRANSPORT DANS UN VÉHICULE.
- UNE BONBONNE BOSSÉE OU ROUILLÉE PEUT ÊTRE DANGEREUSE ET DEVRAIT ÊTRE VÉRIFIÉE PAR VOTRE FOURNISSEUR DE PROPANE.
- IL FAUT TOUJOURS MANIPULER LES BONBONNES DE GPL TRÈS SOIGNEUSEMENT.
- PLACEZ LE CAPUCHON ANTIPOUSSIÈRE SUR LE CLAPET ANTIRETOUR DE LA BONBONNE QUAND VOUS N'UTILISEZ PAS LA BONBONNE.
- NE RANGEZ PAS UNE BONBONNE DE GPL DANS UN ESPACE FERMÉ, COMME UN ABRI À VOITURE, UN GARAGE, UNE VÉRANDA, UN PATIO COUVERT OU UN AUTRE BÂTIMENT. ASSUREZ-VOUS QUE LA ZONE D'ENTREPOSAGE EST ABONDAMMENT VENTILÉE.
- NE RANGEZ PAS UNE BONBONNE DE GPL DANS UNE ZONE OÙ JOUENT DES ENFANTS.
- UNE BONBONNE EXCESSIVEMENT REMPLIE OU MAL ENTREPOSÉE EST DANGEREUSE À CAUSE DU RISQUE DE DÉGAGEMENT DE GAZ PAR LA SOUPAPE DE SÛRETÉ. CELA POURRAIT CAUSER UN INTENSE INCENDIE OU UNE EXPLOSION, AVEC RISQUE DE DOMMAGES MATÉRIELS, DE BLESSURES GRAVES, VOIRE DE DÉCÈS.

AVERTISSEMENT : LE NON-RESPECT DES DIRECTIVES CI-DESSUS POURRAIT ENTRAÎNER UN INCENDIE OU UNE EXPLOSION ET CAUSER DES DOMMAGES MATÉRIELS, DE GRAVES BLESSURES, VOIRE UN DÉCÈS.

DANGER : TOURNEZ TOUJOURS LA SOUPAPE D'ARRÊT DE LA BONBONNE DE GPL EN POSITION « FERMÉ » QUAND LE BARBECUE N'EST PAS UTILISÉ. NE RANGEZ JAMAIS UNE BONBONNE DE GPL DE RECHANGE, QU'ELLE SOIT PLEINE OU VIDE, DANS LE CHARIOT DU BARBECUE OU À PROXIMITÉ DE VOTRE BARBECUE. SI VOUS VOYEZ, SENTEZ OU ENTENEZ UNE FUITE DE GAZ, ÉLOIGNEZ-VOUS IMMÉDIATEMENT DU BARBECUE ET DE LA BONBONNE DE GPL ET COMMUNIQUEZ AVEC LE SERVICE D'INCENDIE.

N'INSÉREZ PAS D'OUTIL OU DE CORPS ÉTRANGER DANS LA SORTIE DE LA VALVE OU DANS LA SOUPAPE DE SÉCURITÉ. VOUS POURRIEZ ENDOMMAGER LA VALVE ET CAUSER UNE FUITE. UNE FUITE DE PROPANE PEUT CAUSER UNE EXPLOSION, UN INCENDIE, DE GRAVES BLESSURES, VOIRE LA MORT.

Exigences en matière de gaz naturel

REMARQUE : SEULEMENT POUR LES CLIENTS QUI ONT ACHETÉ UNE **TROUSSE DE SYSTÈME DE SOUPAPE CONVERTIBLE (MODÈLE 85-2261-4)**.

- Consultez un technicien gazier agréé pour vous assurer que la canalisation d'alimentation en gaz à domicile convient à une alimentation en gaz naturel de 3/8 po pouvant prendre jusqu'à 85 000 BTU.
- Tous les travaux de plomberie pour l'alimentation en gaz doivent être effectués par un technicien gazier agréé en respectant les exigences des instances provinciales compétentes et les exigences des codes d'installation CAN/CSA 1-B149.1 et 2.
- Il faut installer une **soupape d'arrêt** entre le barbecue et la conduite d'alimentation en gaz naturel.
- Lorsqu'on effectue des tests de pression, isolez toujours le barbecue du circuit d'alimentation en gaz en débranchant le barbecue et en fermant chacune de ses soupapes d'arrêt manuelles.
- Le réseau de conduites d'alimentation en gaz doit être testé à des pressions supérieures à 1/2 lb/po² (3,5 kPa).
- L'ensemble de la plomberie du circuit d'alimentation en gaz doit être capable de fournir du gaz à une pression de 7 po de colonne d'eau au barbecue QUAND TOUS LES BRÛLEURS SONT ALLUMÉS.

Installation

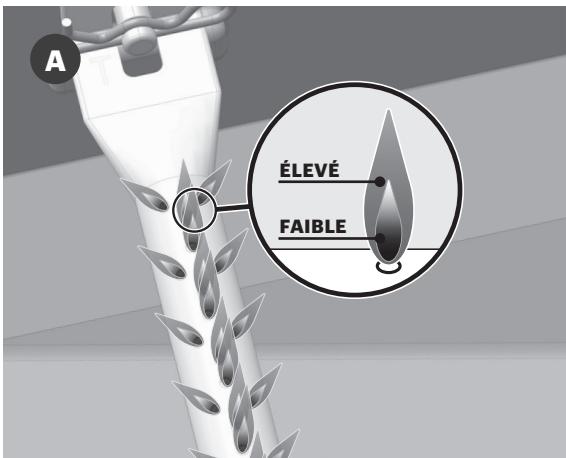
Exigences en matière de gaz naturel



**CONVERTIBLE
VALVE SYSTEM™**

*TROUSSE VENDUE SÉPARÉMENT

Pour votre commodité, tous les modèles Vida par PADERNO^{MC} sont dotés du système de valve convertible (Convertible Valve System^{MC}), ce qui facilite la conversion de votre barbecue du propane au gaz naturel. REMARQUE : Vous aurez besoin de la TROUSSE DE SYSTÈME DE VALVE CONVERTIBLE – vendue séparément (modèle 85-2261-4).



Exigences en matière de gaz naturel

L'aspect de la flamme du brûleur est l'indicateur clé d'un fonctionnement approprié ou inadéquat du système de cuisson. Quand les brûleurs fonctionnent correctement, la flamme aura un aspect précis.

Tous les orifices des brûleurs devraient avoir une flamme de 2,5 cm (1 po) à pointes orange avec un centre bleu pâle et une flamme d'un bleu plus foncé à sa base (voir l'image A).

Problèmes de fonctionnement : Si vous constatez l'un de ces problèmes

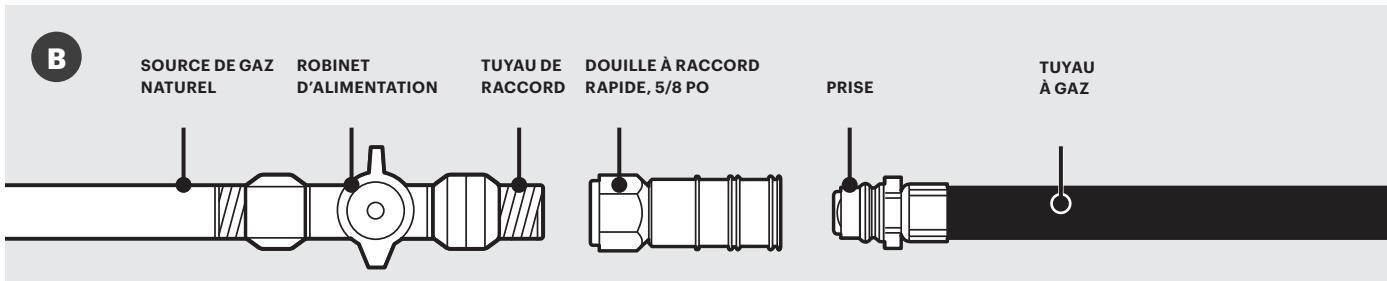
- de grandes flammes rebelles ou irrégulières de couleur orange jaillissant du brûleur,
- une odeur de gaz associée à des flammes irrégulières,
- une basse température ou une chaleur inégale,

éteignez votre barbecue et effectuez un test de fuite. Si une fuite n'est pas détectée, assurez-vous que vous avez suivi les directives d'allumage appropriées à la page 12.

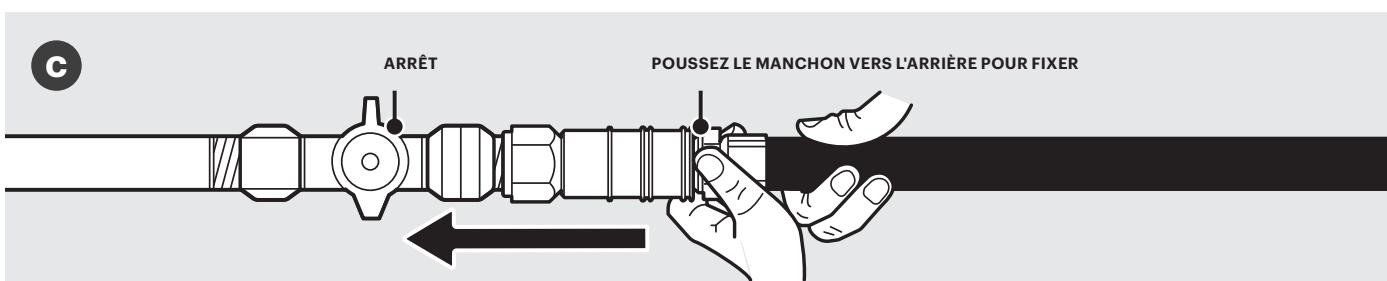
Connexion de votre barbecue à la source de gaz naturel.

Recouvrez le tuyau de raccord de ruban résistant aux gaz ou de pâte à joints.

Serrez le raccord à dégagement rapide sur le tuyau de raccord qui mène à la source de gaz naturel (voir l'image B).



Avec le robinet d'alimentation en position d'arrêt, reliez le tuyau pour gaz naturel à la douille de raccord rapide. Poussez le manchon sur la douille à raccord rapide (voir l'image C) vers l'arrière et insérez la prise jusqu'à ce que le manchon s'insère correctement vers l'avant, bloquant la prise sur la douille à raccord rapide. Assurez-vous de vérifier ces connexions pour la présence de fuites avant l'utilisation.



RISQUE D'INCENDIE : NE FAITES PAS PASSER LE TUYAU POUR LE GAZ NATUREL À L'INTÉRIEUR DU CHARIOT DU BARBECUE.

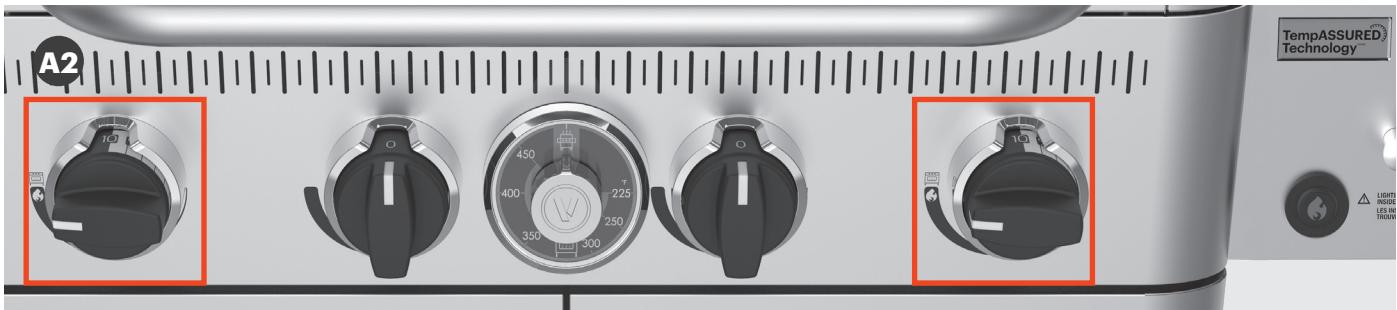
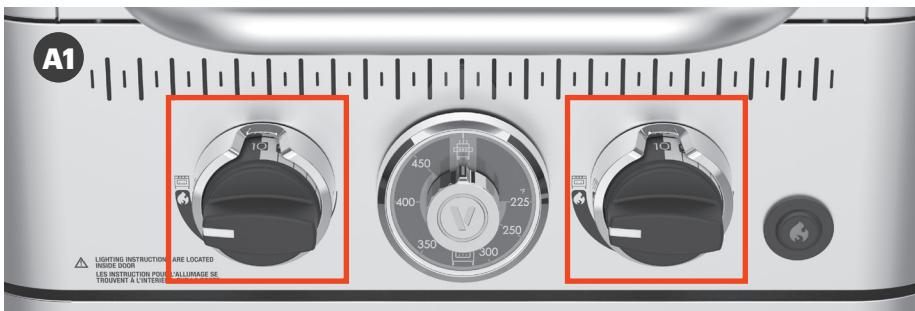
Utilisation

Consignes d'allumage du mode Barbecue

Tous les brûleurs fonctionnent en mode Barbecue. Le bouton de commande doit être en mode Barbecue ().

Avant d'allumer

1. Ouvrez le couvercle.
2. TOUS les boutons de commande doivent être à la position 0/ARRÊT.
3. L'alimentation en gaz doit être fermée.
4. Ouvrez la soupape de la bouteille de propane liquide **LENTEMENT** dans le sens antihoraire. **Attendez 15 secondes pour que la pression se stabilise.**



5. **Appuyez** sur les boutons de commande des brûleurs et **tournez-les** dans le sens antihoraire jusqu'à la position 10/ () max (voir les images A1 et A2).
6. Appuyez sur le bouton d'allumage électronique. Si les brûleurs ne s'allument pas, tournez les boutons de commande à la position 0/ ARRÊT et attendez 5 minutes afin de permettre au gaz de s'échapper avant d'essayer d'allumer de nouveau le barbecue. Vous pouvez également suivre les consignes d'allumage avec une allumette.
7. **MODÈLE À 4 BRÛLEURS SEULEMENT.** Pour allumer les brûleurs 2 et 3, vous devez **pousser et tourner** les boutons de commande dans le sens antihoraire jusqu'à la position 10/ () max **et maintenir le bouton enfoncé pendant 5 secondes pour permettre au thermocouple de se réchauffer** (voir l'image B).

MISE EN GARDE : SI VOUS RELÂCHEZ LE BOUTON DE COMMANDE TROP TÔT, LES FLAMMES DES BRÛLEURS 2 ET 3 S'ÉTEINDRONT.



Utilisation

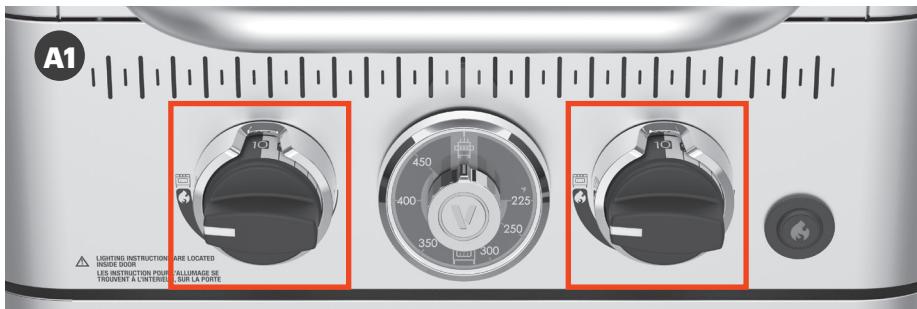
Consignes d'allumage du mode Four - TempASSURED Technology™

N'utilisez que les brûleurs aux extrémités de gauche et de droite en mode Four ().

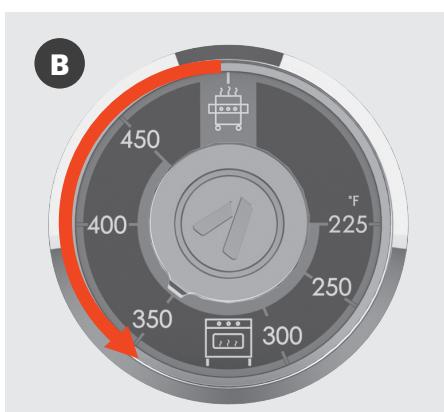
Avant d'allumer

1. Ouvrez le couvercle.
2. TOUS les boutons de commande doivent être à la position 0/ARRÊT.
3. L'alimentation en gaz doit être fermée.
4. Ouvrez la soupape de la bouteille de propane liquide **LENTEMENT** dans le sens antihoraire. **Attendez 15 secondes pour que la pression se stabilise.**

CONSEIL : Avant de régler le bouton de commande sur TempASSURED TechnologyMC, assurez-vous que les boutons de commande de votre brûleur d'allumage sont réglés sur la position 10/() max, pour une meilleure performance.



5. **Appuyez** sur les boutons de commande des brûleurs et **tournez-les** dans le sens antihoraire jusqu'à la position 10/ () max (voir les images A1 et A2).
6. Appuyez sur le bouton d'allumage électronique. Si les brûleurs ne s'allument pas, tournez les boutons de commande à la position 0/ ARRÊT et attendez 5 minutes afin de permettre au gaz de s'échapper avant d'essayer d'allumer de nouveau le barbecue. Vous pouvez également suivre les consignes d'allumage avec une allumette.
7. **Enfoncez le bouton de commande TempASSURED Technology™ et tournez-le dans le sens antihoraire** jusqu'à la température de four désirée et fermer le couvercle. Laissez le barbecue se préchauffer pendant 10 minutes (selon la température ambiante) avant de placer les aliments sur la grille (voir l'image B).



! Tournez le bouton de commande TempASSURED Technology™ dans le sens antihoraire.

MISE EN GARDE : POUR MODIFIER LE RÉGLAGE TempASSURED DE FOUR, VOUS DEVEZ **APPUYER** SUR LE BOUTON DE COMMANDE ET LE **TOURNER** CHAQUE FOIS POUR SÉLECTIONNER LA TEMPÉRATURE DÉSIRÉE. LA TEMPÉRATURE SE VERROUILLE LORSQUE LE BOUTON EST RELÂCHÉ.

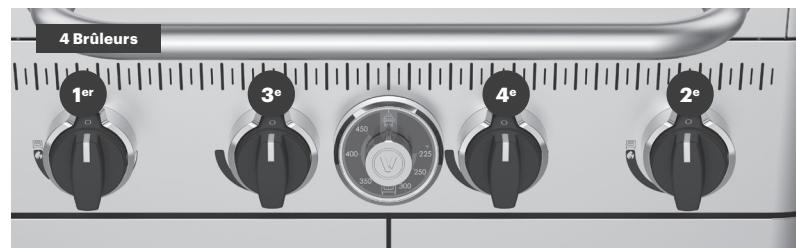
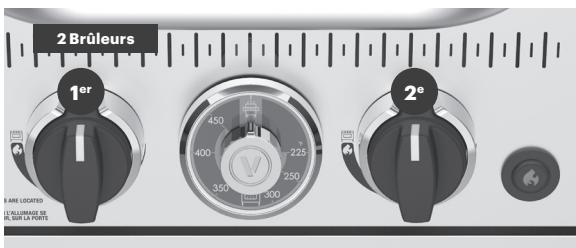
IMPORTANT - MODÈLE À 4 BRÛLEURS SEULEMENT :
EN MODE FOUR (), LES BRÛLEURS 2 ET 3 NE FONCTIONNERONT PAS. LES BRÛLEURS DOIVENT DEMEURER EN POSITION 0/ARRÊT.
LE BRÛLEUR 2 ET 3 COMPRENNENT UN THERMOCOUPLE ET UNE SOUPAPE D'ARRÊT DE SÉCURITÉ QUI RESTREIGNENT L'UTILISATION DES DEUX BRÛLEURS LORSQUE LE MODE FOUR () EST SÉLECTIONNÉ AVEC LE BOUTON DE COMMANDE TempASSURED.

LORS DU PASSAGE DU MODE FOUR AU MODE BBQ.
POUR ALLUMER LES BRÛLEURS 2 ET 3, VOUS DEVEZ POUSSER ET **TOURNER** LES BOUTONS DE COMMANDE DANS LE SENS ANTHORAIRE JUSQU'À LA POSITION 10/ MAX ET MAINTENIR LE BOUTON ENFONCÉ PENDANT 5 SECONDES POUR PERMETTRE AU THERMOCOUPLE DE SE RÉCHAUFFER.

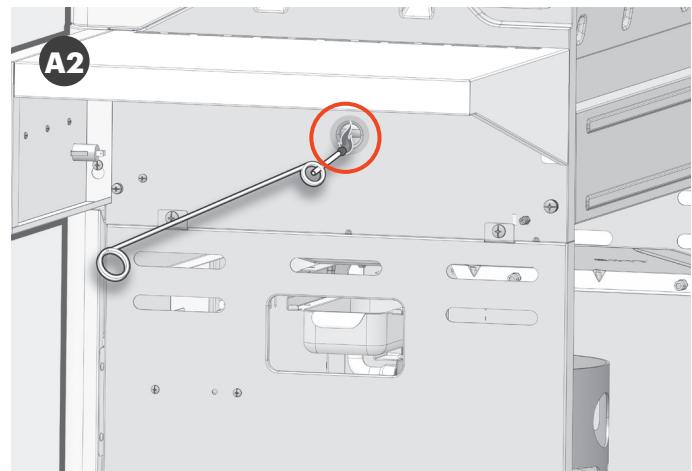
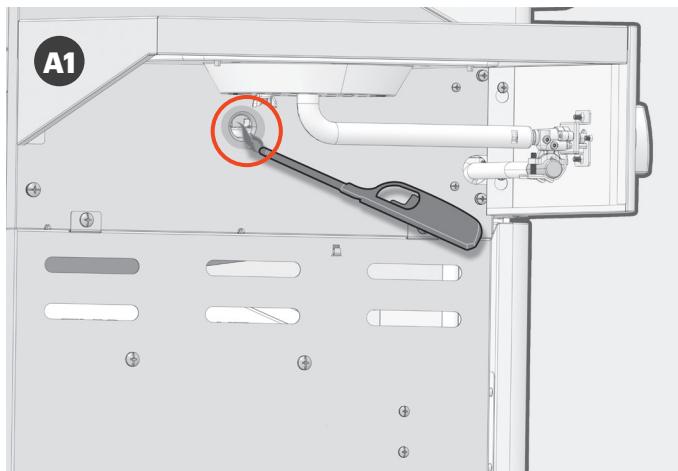
Utilisation

Allumage avec une allumette ou un allume-barbecue

1. Ouvrez le couvercle.
2. TOUS les boutons de commande doivent être à la position 0/ARRÊT.
3. L'alimentation en gaz doit être fermée.
4. Ouvrez la soupape de la bouteille de propane liquide **LENTEMENT** dans le sens antihoraire. **Attendez 15 secondes pour que la pression se stabilise.**
5. Pour effectuer l'allumage avec une allumette, **suivez l'ordre indiqué dans le schéma ci-dessous**. Commencez avec le brûleur 1. **Appuyez** sur le bouton de commande et **tournez-le** dans le sens antihoraire jusqu'à la position 10/ (🔥) max.



6. Insérez un **allume-barbecue ou une allumette**, insérée dans le porte-allumettes, dans l'ouverture d'allumage du côté gauche ou droit de l'assemblage du brûleur. Vérifiez que le brûleur est allumé (voir les images A1 et A2).



7. Répétez les étapes 5 et 6 pour allumer les autres brûleurs.
8. **MODE FOUR SEULEMENT : Appuyez sur le bouton de commande TempASSURED Technology^{MC} et tournez-le dans le sens antihoraire** du mode Barbecue à la température de four désirée de 225 à 450 °F (107,2 à 232,2 °C).

MISE EN GARDE - MODÈLE À 4 BRÛLEURS SEULEMENT :

EN MODE FOUR : LES BRÛLEURS 2 ET 3 NE FONCTIONNENT PAS. CES BRÛLEURS DOIVENT DEMEURER EN POSITION 0/ARRÊT.

EN MODE BARBECUE SEULEMENT : LORSQUE VOUS ALLUMEZ LES BRÛLEURS 2 ET 3, VOUS DEVEZ LES MAINTENIR ENFONCÉS PENDANT 5 SECONDES POUR EMPÉCHER LA FLAMME DU BRÛLEUR DE S'ÉTEINDRE.

Utilisation

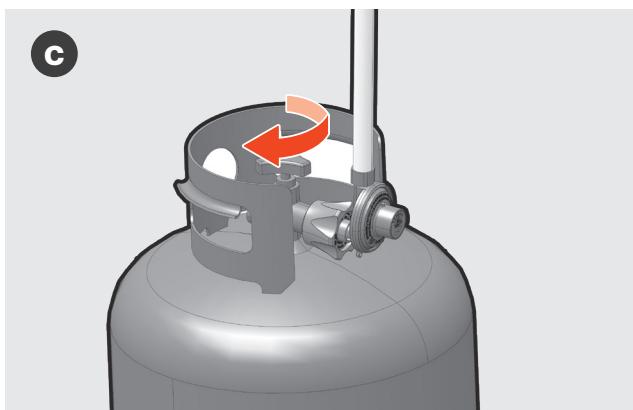
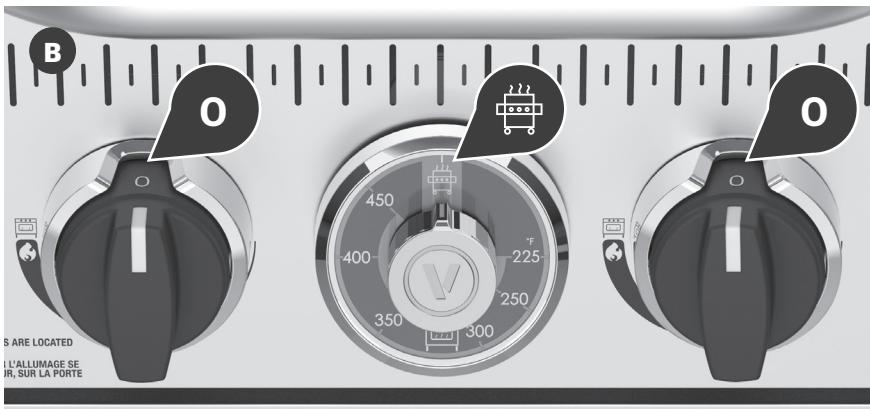
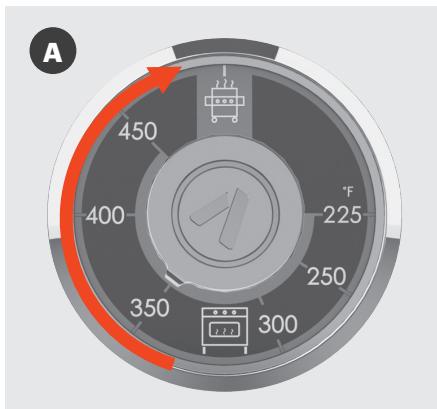
Allumage du brûleur latéral (s'il y a lieu)

1. Ouvrez le couvercle.
2. TOUS les boutons de commande doivent être à la position 0/ARRÊT.
3. L'alimentation en gaz doit être fermée.
4. Ouvrez la soupape de la bouteille de propane liquide **LENTEMENT** dans le sens antihoraire. **Attendez 15 secondes pour que la pression se stabilise.**
5. Appuyez sur le bouton de commande du brûleur et tournez-le jusqu'à la position 10/ (🔥) max.
6. Appuyez sur le bouton d'allumage électronique. Si le brûleur ne s'allume pas, tournez le bouton de commande à la position 0/ARRÊT et attendez 5 minutes afin de permettre au gaz de s'échapper avant d'essayer d'allumer de nouveau le barbecue. Vous pouvez également utiliser une allumette.

Procédure d'arrêt – Mode Barbecue ou mode Four

Avant de fermer le barbecue, vous pouvez brûler rapidement l'excès de graisse et éliminer toute accumulation de graisse avec une brosse pour grille.

1. **Appuyez** sur le bouton de commande TempASSURED Technology^{MC} et **tournez-le** dans le sens horaire jusqu'au mode Barbecue pour éteindre le barbecue (voir l'image A).
 2. **Appuyez** sur chaque bouton de commande et **tournez-les** dans le sens horaire jusqu'à la position 0/ARRÊT (voir l'image B).
 3. Tournez la soupape de la bonbonne de GPL dans le sens horaire pour la fermer (voir l'image C).
- Tout bouton de commande qui n'est pas mis en position d'arrêt peut causer des problèmes de performance et de démarrage. Consultez la section Activation du dispositif de limitation du débit du régulateur à la page 9.**
4. Laissez le barbecue refroidir avant de le couvrir d'une housse de barbecue pour le rangement.



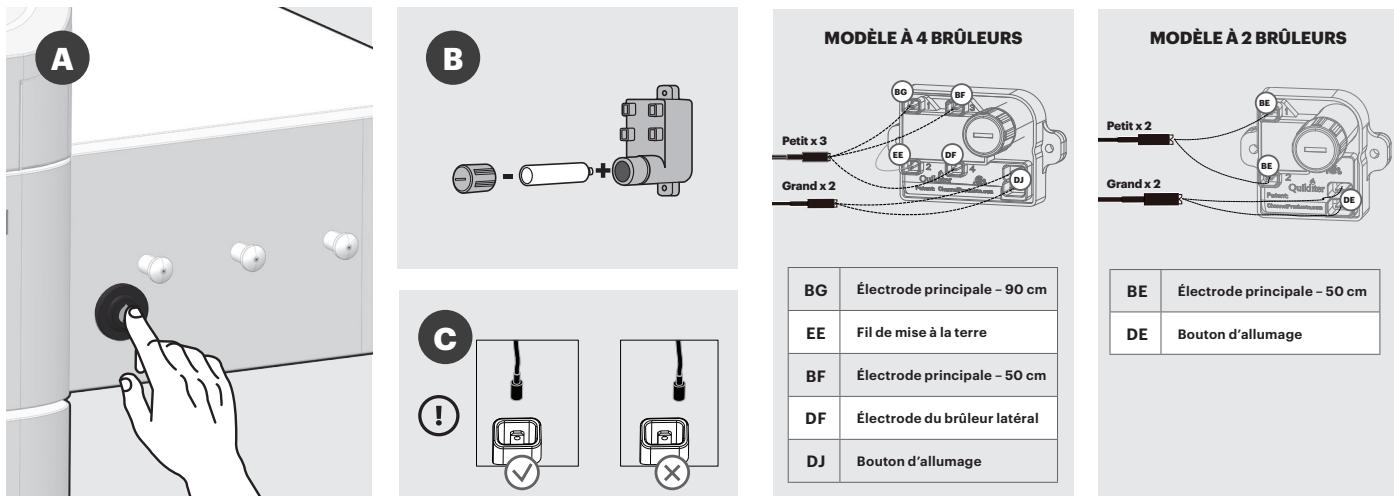
Prévention

Résoudre les problèmes d'allumage, vérification rapide :

Appuyez sur le bouton d'allumage situé du côté droit du panneau de commande ou sur la bordure de la tablette droite (voir l'image A). Vous devriez entendre un son de cliquetis continu quand le bouton est enfoncé. Si vous n'entendez aucun son, 1) remplacez la pile (voir l'image B), 2) vérifiez que tous les fils sont fermement enfoncez (voir l'image C).

ASTUCE : LORSQU'ON VÉRIFIE LES FILS, IL Y A DEUX POINTS PROBLÉMATIQUES FRÉQUENTS AUXQUELS PORTER ATTENTION :

1. Les deux fils connectés au bouton d'allumage et le module d'allumage électronique.
2. Assurez-vous que tous les fils connectés au module d'allumage électronique sont fermement enfoncez.



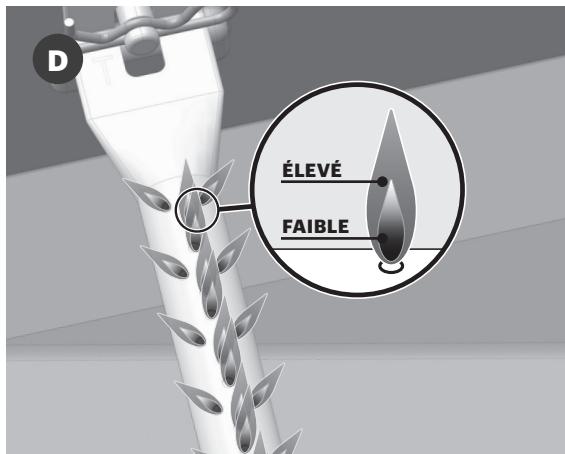
Entretien, utilisation et élimination de la pile

- COMMENCEZ par positionner une pile neuve dans votre module d'allumage électronique.
- RETIREZ la pile du module d'allumage électronique pendant les périodes d'entreposage.
- RECYCLEZ ou ÉLIMINEZ les piles de façon appropriée, conformément aux exigences de votre municipalité.

N'immergez PAS le module d'allumage électronique dans l'eau.

Ne laissez PAS les piles dans un endroit où un enfant ou un animal de compagnie pourrait jouer avec elles ou les avaler.

MISE EN GARDE : APRÈS L'ALLUMAGE, VÉRIFIEZ QUE LE BRÛLEUR FONCTIONNE CONVENABLEMENT ET QUE LA FLAMME A L'ASPECT SOUHAITÉ. SI L'ASPECT DE LA FLAMME EST ANORMAL, CONSULTEZ LE GUIDE DE DÉPANNAGE POUR ÉTABLIR LES MESURES CORRECTRICES À PRENDRE.



Aspect correct de la flamme du brûleur

L'aspect de la flamme du brûleur est l'indicateur clé d'un fonctionnement approprié ou inadéquat du système de cuisson. Quand les brûleurs fonctionnent correctement, la flamme aura un aspect précis. Tous les orifices des brûleurs devraient avoir une flamme de 2,5 cm (1 po) à pointes orange avec un centre bleu pâle et une flamme d'un bleu plus foncé à sa base (voir l'image D).

Reportez-vous à la section Dépannage aux pages 26 et 27 si vous éprouvez un des problèmes suivants :

- de grandes flammes rebelles ou irrégulières de couleur orange jaillissant du brûleur;
- une odeur de gaz associée à des flammes irrégulières;
- une basse température ou une chaleur inégale.

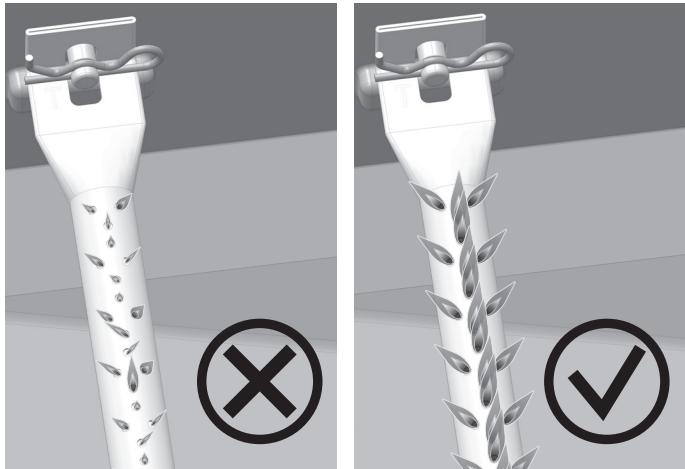
SUIVEZ LES PROCÉDURES DE NETTOYAGE DES BRÛLEURS DE LA SECTION ENTRETIEN (PAGE 23) DU PRÉSENT MANUEL, OU CELLES POUR RÉGLER À NOUVEAU LE DISPOSITIF DE LIMITATION DU DÉBIT DU RÉGULATEUR (PAGE 9).

Prévention

Tubes venturi des brûleurs obstrués

L'obstruction des tubes venturi des brûleurs causée par les insectes, les araignées et des nids peut causer un **retour de flamme**.

Il y aura un retour de flamme quand une obstruction des tubes venturi causée par les insectes, les araignées et des nids bloquent la circulation du gaz, le forçant à revenir vers le panneau de commande et le bouton de commande. S'il n'est pas détecté, le gaz allumé peut provoquer un incendie dans ce secteur. **Si vous constatez une ou l'autre des caractéristiques d'un retour de flamme, fermez la soupape d'arrêt de la bonbonne de GPL. Suivez les procédures de nettoyage des brûleurs décrites dans la section Entretien du présent manuel.**



Caractéristiques d'un retour de flamme

- Un incendie qui se produit à l'extérieur de la chambre de cuisson, habituellement visible derrière le panneau de commande ou en-dessous.
- Des boutons de commande chauds ou qui fondent.
- De grandes flammes rebelles jaunes accompagnées d'une odeur de gaz.
- Des brûleurs qui ne s'allument pas correctement, ou seulement partiellement.

AVERTISSEMENT : DÈS LA PREMIÈRE APPARITION DE FLAMMES REBELLES JAUNES, DE BRÛLEURS MAL ALLUMÉS ACCOMPAGNÉS PAR UNE ODEUR DE GAZ, ÉTEIGNEZ VOTRE BARBECUE ET EFFECTUEZ L'ENTRETIEN EN NETTOYANT LES BRÛLEURS TEL QUE DÉCRIT DANS LA SECTION ENTRETIEN DU PRÉSENT MANUEL (PAGE 23).

Caractéristiques d'un feu de graisse

- Un feu qui brûle à l'intérieur du boîtier du brûleur du barbecue et qui peut devenir incontrôlable s'il n'est pas surveillé.
- Il est habituellement accompagné de flammes élevées, de fumée et de suie noire.
- Il peut carboniser l'intérieur du couvercle du barbecue et les panneaux latéraux du couvercle (à l'intérieur et à l'extérieur), endommager la jauge de température, donner une teinte brunâtre à l'acier inoxydable, et de la suie et des cendres peuvent s'accumuler sur les grilles de cuisson.

Pour prévenir les feux de graisse :

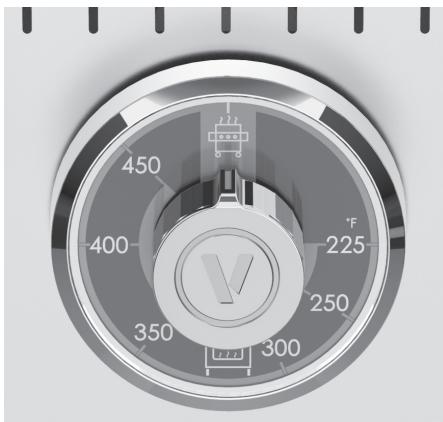
- Retirez l'accumulation de graisse sur les pièces principales comme les diffuseurs de chaleur, les grilles de cuisson et le boîtier du brûleur.
- Nettoyez fréquemment le plateau de collecte de graisse et le récipient à graisse.
- Réduisez toujours la température de cuisson à 5 ou à 1 après le PRÉCHAUFFAGE.
- Brûlez les accumulations sur les grilles de cuisson et les plaques chauffantes après chaque utilisation.

(!) Conseils essentiels en matière de prévention des incendies

La chaleur, le carburant et l'oxygène sont tous nécessaires pour qu'un feu reste allumé. **Le bicarbonate de soude est l'agent le plus efficace pour éteindre un feu.** Le bicarbonate de soude, tout comme le sel, coupe rapidement l'oxygène, ce qui étouffe la flamme. Il est fortement recommandé de garder quelques boîtes de bicarbonate de soude et un extincteur près de votre barbecue.

AVERTISSEMENT : N'UTILISEZ JAMAIS DE FARINE OU D'EAU POUR TENTER D'ÉTEINDRE UN FEU DE GRAISSE. MISE EN GARDE : SOYEZ PRUDENT LORSQUE VOUS UTILISEZ CE BARBECUE ET RESPECTEZ TOUTES LES MISES EN GARDE ET LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ.

Commencer à cuisiner



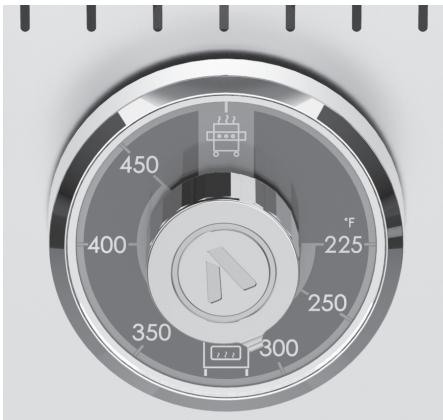
TempASSURED Technology™

Le système de cuisson en instance de brevet de Vida par PADERNO^{MC}, TempASSURED Technology^{MC}, réunit les grillades traditionnelles et le contrôle précis d'un four. Technologie TempASSURED^{MC} permet de régler et de maintenir une température précise en mode Four, ou de profiter de la cuisson traditionnelle sur barbecue. Ce double système de cuisson polyvalent vous permet de réaliser vos recettes préférées à l'extérieur, ce qui est parfait pour griller, cuire, rôtir et saisir vos recettes préférées.

Pour régler manuellement la température du barbecue, sélectionnez le mode Barbecue avec le bouton de commande TempASSURED Technology^{MC}. Le barbecue et tous les brûleurs fonctionnent alors normalement.

Lorsque le bouton de commande TempASSURED Technology^{MC} est en mode Four et réglé à l'une des températures préréglées entre 225 °F et 450 °F (107,2 °C et 232,2 °C), SEUL le bouton de commande TempASSURED Technology^{MC} contrôle la température et le fonctionnement des brûleurs.

Le réglage des boutons de commande des brûleurs principaux n'aura aucun effet. Pour un contrôle manuel, vous devez revenir au mode Barbecue.



Préchauffage en mode Four

Tout comme pour votre barbecue et votre four intérieur, le préchauffage est nécessaire pour préparer le barbecue à la cuisson.

- Ne préchauffez pas à des températures élevées. Votre barbecue Vida par PADERNO^{MC} est équipé de grilles de cuisson en fonte émaillée qui retiennent efficacement la chaleur. Préchauffez le barbecue à des températures plus élevées nécessitera une période prolongée pour que les grilles de cuisson refroidissent et atteignent la température cible.
- Préchauffez toujours à la température cible pendant 10 à 15 minutes avant de placer les aliments sur les grilles de cuisson. Consultez la section Cuisson directe et indirecte pour obtenir plus de renseignements.
- Par temps froid et venteux, un temps de préchauffage plus long peut être nécessaire. Assurez-vous que votre barbecue est placé à l'écart du vent et des autres éléments.

IMPORTANT : ASSUREZ-VOUS QUE LES BOUTONS DE COMMANDE DU BRÛLEUR D'ALLUMAGE SONT RÉGLÉS SUR LA POSITION 10/(🔥) MAX EN MODE FOUR (🔥), POUR UN RENDEMENT OPTIMAL.

Maintien de la température

Pour conserver une température de cuisson stable et garder la chaleur à l'intérieur du barbecue, il est toujours recommandé de garder le couvercle fermé pendant la cuisson.

Utilisez la fenêtre VuePLUS et la jauge de température sur le couvercle, si possible, pour vérifier la progression.

Si vous utilisez des plaques de grilles de barbecue, des rôti-ssoires ou des paniers pendant la cuisson, n'oubliez pas de tourner les aliments à mi-cuisson pour assurer une cuisson uniforme et éviter les effets des points chauds ou des températures incohérentes.

POUR DE MEILLEURS RÉSULTATS, UTILISEZ TOUJOURS UN THERMOMÈTRE À VIANDE POUR SURVEILLER LA TEMPÉRATURE INTERNE DES ALIMENTS. FAMILIARISEZ-VOUS AVEC LE TABLEAU DE TEMPÉRATURE INTERNE SÛRE À LA PAGE 19.

Durée et température de cuisson

Les barbecues au gaz sont tous différents les uns des autres. C'est pareil pour le système de cuisson Vida TempASSURED Technology^{MC}. Il vous faudra faire quelques essais pour trouver la durée et la température de cuisson qui conviennent à chaque aliment. La clé consiste à surveiller vos aliments de près et à apporter de petits ajustements au fur et à mesure que la cuisson progresse. L'utilisation d'une sonde thermique tout au long de la cuisson vous assurera d'atteindre la cuisson adéquate.

Utilisation de marinade sèche et de sauce

Appliquez toujours la marinade sèche sur la viande avant la cuisson et laissez-la imprégner, à couvert, pendant au moins 20 minutes à température ambiante. Les marinades sèches contribuent aux saveurs délicieuses et audacieuses et à l'« écorce » ou croûte qui se forme pendant la cuisson lente.

Appliquez toujours la sauce vers la fin de la cuisson pour créer une croûte caramélisée. Si vous appliquez la sauce trop tôt, elle risque de brûler ou de sécher, laissant une carbonisation amère sur la surface.

Commencer à cuisiner

Préparation des aliments

- Évitez la contamination croisée pendant la préparation des aliments. Utilisez toujours des ustensiles et des assiettes différentes pour manipuler les aliments crus. Ne placez jamais des aliments crus et des aliments cuits dans la même assiette et ne placez jamais d'aliments cuits dans une assiette qui a servi à manipuler des aliments crus. Nettoyez toujours soigneusement tous les ustensiles et assiettes qui ont servi à manipuler des aliments crus avant de les utiliser pour manipuler des aliments cuits.
- Désinfectez les comptoirs, le matériel et les ustensiles après la manipulation de viande, de fruits de mer ou de volaille crus.
- Lavez toujours tous les légumes, fruits de mer et volailles avant la cuisson.
- Laissez toujours les aliments crus dans le réfrigérateur jusqu'à ce que vous soyez prêt à commencer la cuisson.
- Faites toujours mariner la viande dans le réfrigérateur. Jetez toujours le surplus de marinade et ne la réutilisez jamais.
- Retirez l'excédent de gras de la viande et encochez le reste à intervalle de deux pouces pour éviter les flambées et l'enroulement.
- Faites décongeler correctement la viande avant de la placer sur les surfaces de cuisson du barbecue.

Guide de cuisson – Conseils sur la température

! AVERTISSEMENT !

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

TEMPÉRATURES INTERNES MINIMALES SÛRES D'AAC*

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

* Agriculture et Agroalimentaire Canada

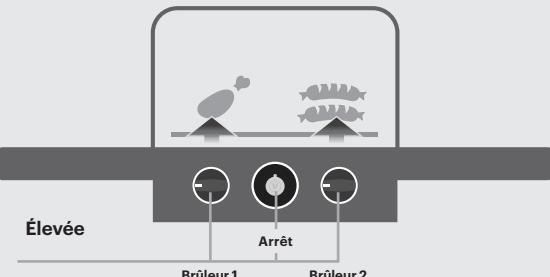
AVERTISSEMENT : POUR VOUS ASSURER QU'IL EST SÛR D'EN MANGER, LES ALIMENTS DOIVENT ÊTRE CUISTS AUX TEMPÉRATURES INTERNES MINIMALES INDICUÉES DANS LE TABLEAU CI-DESSUS.

Commencer à cuisiner

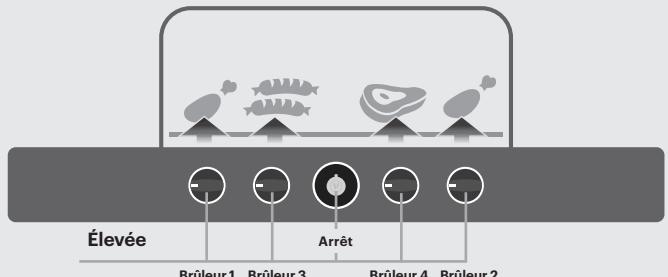
Cuisson directe et indirecte

A

MODÈLE À 2 BRÛLEURS



MODÈLE À 4 BRÛLEURS



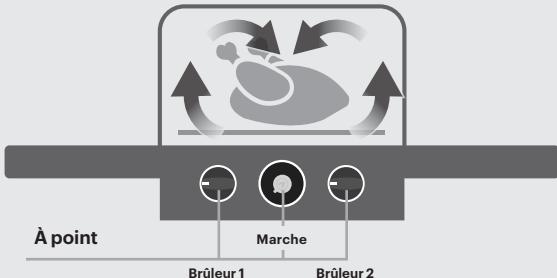
Cuisson directe – Mode Barbecue ().

Il s'agit de la méthode de cuisson la plus populaire, et elle consiste à faire cuire les aliments directement sur un brûleur allumé, avec la chaleur directe. Parmi les aliments cuits à l'aide de cette méthode, notons les biftecks, les hamburgers, les côtelettes de porc et les légumes (voir l'image A). Les grilles de cuisson brûlantes et les gouttes de graisse vaporisées créent des marques de grillade qui ajoutent une variété de saveurs fumées, terreuses et sucrées.

REMARQUE : UNE TROP GRANDE QUANTITÉ DE GRAISSE PEUT CAUSER DES FLAMBÉES, CE QUI PEUT LAISSER UNE COUCHE DE CARBONE NOIR SUR L'EXTÉRIEUR DE VOS ALIMENTS ET DONNER UNE SAVEUR QUI MASQUE TOUT LE RESTE.

B

MODÈLE À 2 BRÛLEURS



MODÈLE À 4 BRÛLEURS



Cuisson indirecte – Mode Four ().

La cuisson indirecte consiste à créer une zone à côté de la source de chaleur, pas directement au-dessus des flammes, pour cuire les aliments doucement pendant de longues périodes. La chaleur indirecte est produite avec le couvercle fermé pour emprisonner la chaleur à l'intérieur du barbecue. Vous pouvez ajouter des saveurs en introduisant un fumoir contenant des copeaux de bois aromatisés ou un générateur de fumée contenant des granules aromatisées. Cette méthode est idéale pour la cuisson de grosses pièces de viande, comme les volailles entières, les rôtis, les côtes levées ou les poissons cuits sur planche de cèdre. Il s'agit également de la méthode de cuisson idéale pour le barbecue, où la cuisson lente et à faible intensité est nécessaire pour transformer les morceaux de viande durs comme l'épaule de porc, les côtes levées et la poitrine de bœuf en bouchées tendres (voir l'image B).

REMARQUE : POUR OBTENIR DES TEMPÉRATURES INFÉRIEURES À 225 °F (107,2°C) EN MODE FOUR, RÉGLEZ LE BRÛLEUR D'EXTRÊME DROITE SUR LA POSITION #10 / () MAX. ET TOURNEZ TOUS LES BOUTONS DE CONTRÔLE DU BRÛLEUR RESTANT SUR LA POSITION «ARRÊT». PLACEZ VOTRE BARBECUE À L'ABRI DU VENT.

COMBINAISON DE CUISSON DIRECTE ET INDIRECTE.

La plupart des aliments bénéficieront d'une cuisson rapide à feu vif pour obtenir des marques de gril et caraméliser, avant d'être déplacés à chaleur indirecte et cuits à basse température avec le couvercle fermé pendant une plus longue période, jusqu'à ce que la température interne sûre soit atteinte. Cette méthode est idéale pour les steaks épais, les côtelettes de porc, les morceaux de poulet avec os et les autres coupes de bœuf plus épaisses.

Commencer à cuisiner

Réglages d'intensité

Réglage 10 – Destiné à préchauffer le barbecue et à saisir les viandes. La plupart des grillades demandent le réglage 5 pour éviter de trop cuire l'extérieur des aliments en n'en cuisant pas assez l'intérieur.

Réglage 5 – Destiné à griller, cuire et rôtir, y compris des côtelettes de porc, le poulet et les hamburgers.

Réglage 1 – La chaleur basse est conçue pour réchauffer, cuire lentement, fumer ou cuire des aliments délicats.

Utilisation de votre brûleur latéral (s'il y a lieu)

- Votre brûleur latéral vous permettra de faire bouillir, sauter et réchauffer des aliments aisément.
- Pour de meilleurs résultats, préchauffez votre brûleur latéral de 10 à 15 minutes à intensité 10/ (🔥) max.
- Votre brûleur latéral prendra plus de temps pour se préchauffer et pour cuire que vos appareils d'intérieur. Pour faire bouillir de l'eau ou réchauffer des aliments, assurez-vous de toujours utiliser une casserole avec un couvercle ou un wok.
- Assurez-vous que votre barbecue au gaz est à l'abri des grands vents ou de l'air froid, car cela nuirait à la durée de préchauffage de votre brûleur latéral et à ses capacités de cuisson.
- Inspectez et nettoyez régulièrement l'orifice du brûleur latéral pour vous assurer qu'il est exempt de résidu de nourriture, de toiles d'araignées et de restes d'insectes, car ils pourraient causer un RETOUR DE FLAMMES.

AVERTISSEMENT : LE COUVERCLE DU BRÛLEUR LATÉRAL EST CONÇU POUR LE RANGEMENT. ATTENDEZ QUE LE BRÛLEUR LATÉRAL SOIT FROID AVANT DE FERMER LE COUVERCLE.

Nettoyage et entretien

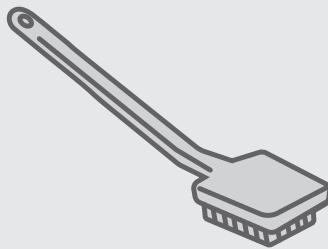
Huilage des grilles de cuisson

L'huilage de vos grilles de cuisson en fonte émaillée est essentiel pour assurer une longue durée de vie et une performance optimale pour votre barbecue. L'huile pénètre les pores des grilles de cuisson, créant une surface antiadhésive, assurant un meilleur rendement et offrant une protection optimale contre l'humidité et les dommages causés par l'eau, ce qui empêche la rouille et la détérioration.

Outils nécessaires



Gants en caoutchouc



Brosse pour grille



Huile

Comment huiler vos grilles de cuisson

1. Enlevez toute accumulation avec une brosse pour grille.
2. Effectuez une combustion à la température maximale, intensité 10/ (🔥) pendant 10 à 15 minutes pour incinérer toute accumulation résiduelle de graisse.
3. Éteignez votre barbecue et laissez-le refroidir avec le couvercle ouvert.
4. Une fois les grilles refroidies, retirez-les et inspectez-les. Grattez les débris restants sur le dessus et le dessous des grilles.

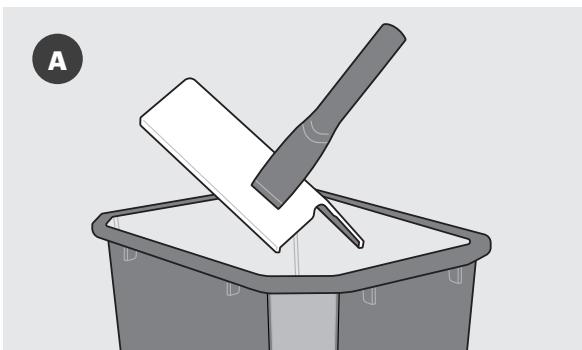
MISE EN GARDE: NE MANIPULEZ PAS LES PIÈCES AVANT QUE LE BARBECUE NE SOIT COMPLÈTEMENT REFROIDI.

5. Nettoyez les grilles de cuisson à l'eau et au savon.
6. Rincez les grilles et séchez-les complètement avec une serviette ou laissez-les sécher au soleil.
7. À l'aide d'une paire de gants en caoutchouc, enduisez le dessus, le dessous, les côtés ainsi que chaque tige de vos grilles de cuisson de **graissé végétale alimentaire, d'huile de canola, d'huile végétale ou d'huile d'arachide**. N'utilisez PAS de gras salés comme la margarine, le beurre ou tout aérosol de cuisson antiadhésif. N'utilisez pas d'huile d'olive, puisqu'elle brûle lorsqu'elle est exposée à des températures élevées.
8. Placez vos grilles de cuisson en fonte émaillée dans votre barbecue et faites-les chauffer jusqu'à 20 minutes au réglage 7.
9. Après le processus d'huilage, **les grilles de cuisson doivent être complètement refroidies avant d'être utilisées.**

Conseils d'huilage :

- L'huile de canola, la graisse végétale alimentaire, l'huile végétale et l'huile d'arachide sont les meilleures options pour les barbecues extérieurs.
- Huilez vos grilles de cuisson,
 - 1) Avant la première utilisation;
 - 2) Quand les grilles de cuisson semblent sèches;
 - 3) Dès les premiers signes de rouille ou de corrosion.
- Avant chaque utilisation, enduisez légèrement les grilles de cuisson d'huile pour créer des couches d'huile.

Nettoyage et entretien

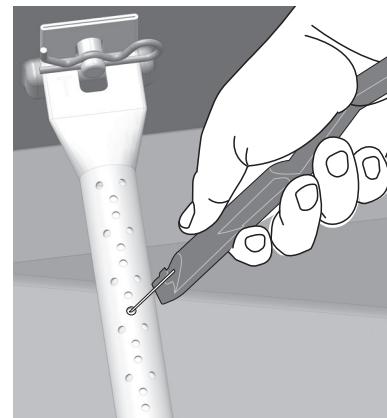
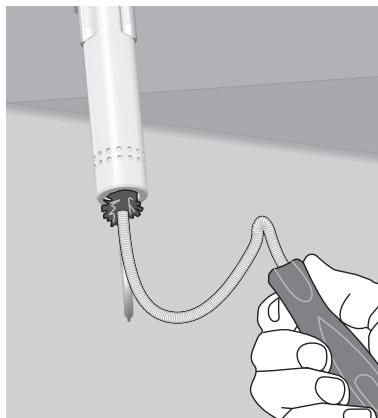
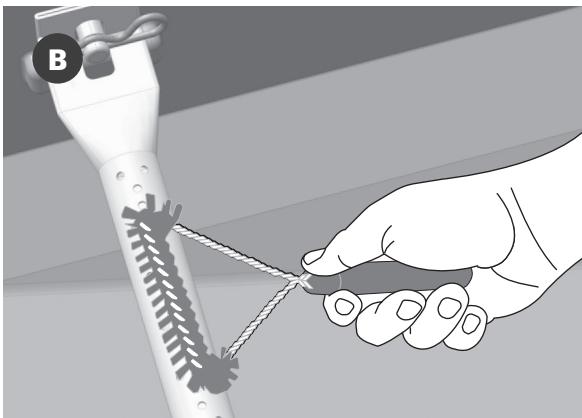


Nettoyage des plaques chauffantes

1. Retirez les plaques chauffantes.
2. En tenant votre plaque chauffante au-dessus d'un grand bac à ordures, utilisez un grattoir à peinture en plastique ou une brosse à barbecue pour en retirer les débris (voir l'image A).

S'IL FAUT UN NETTOYAGE PLUS POUSSÉ

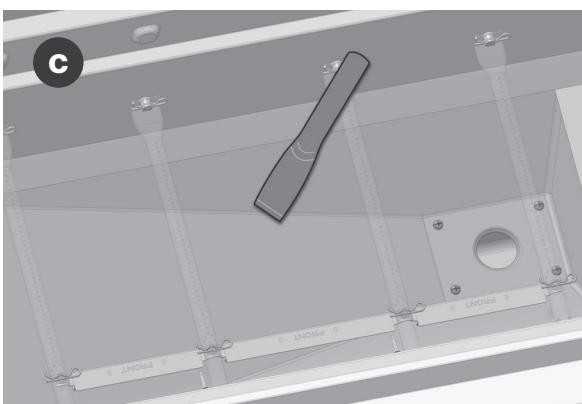
3. Nettoyez tous les résidus au savon doux et à l'eau tiède.
4. Séchez les pièces soigneusement.
5. Réinstallez les pièces.



Nettoyage du brûleur

Pour un fonctionnement sécuritaire, il est essentiel de garder les brûleurs libres de toute obstruction, y compris d'araignées, d'insectes, de nids et de tout autre débris qui peuvent bloquer les orifices des brûleurs.

1. Utilisez une brosse à barbecue propre pour nettoyer l'extérieur du brûleur (voir l'image B).
2. Retirez les goupilles utilisées pour fixer les brûleurs au boîtier du brûleur. Servez-vous de pinces au besoin.
3. Sortez les brûleurs un peu pour en exposer le tube venturi. Assurez-vous de ne pas endommager ou de débrancher le connecteur de l'électrode.
4. Utilisez un cure-pipe ou une brosse à tube venturi flexible pour nettoyer l'intérieur de tous les brûleurs. Faites tomber tous les débris à l'extérieur du brûleur.
5. Servez-vous d'un fil métallique ou d'un trombone pour nettoyer les orifices du brûleur. N'utilisez rien qui pourrait endommager ou agrandir les orifices des brûleurs.
6. Servez-vous de brosse à soies souples pour nettoyer les grillages contre les araignées/insectes.
7. Réinstallez les pièces en vous assurant que le trou du brûleur est bien posé au-dessus du bec de gaz.



Nettoyage du boîtier du brûleur

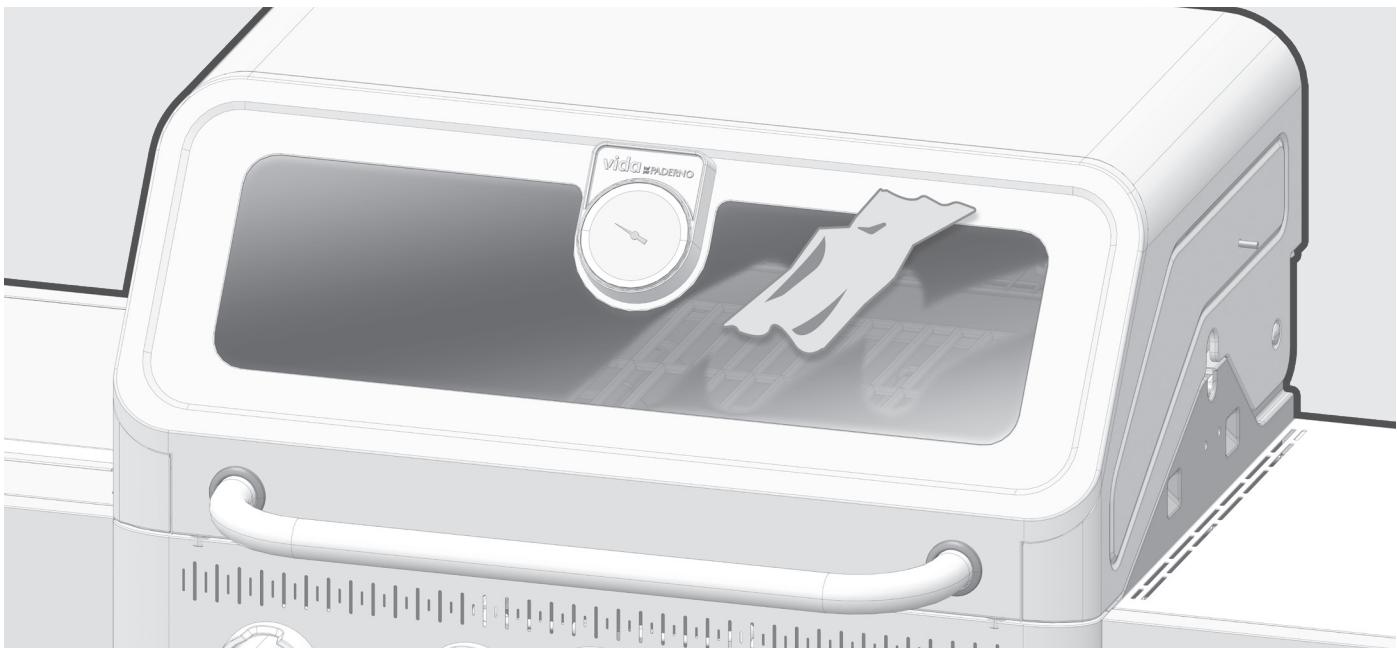
L'accumulation excessive à l'intérieur du boîtier du brûleur peut entraîner des feux de graisse et la surchauffe.

1. Servez-vous d'un grattoir en plastique pour racler les débris des surfaces intérieures du boîtier du brûleur pour qu'ils tombent dans le bac à graisse (voir l'image C).

S'IL FAUT UN NETTOYAGE PLUS POUSSÉ

2. Pour les accumulations tenaces, utilisez un dégraissant à barbecue pour dégager les débris, puis répétez l'étape 1.

Nettoyage et entretien

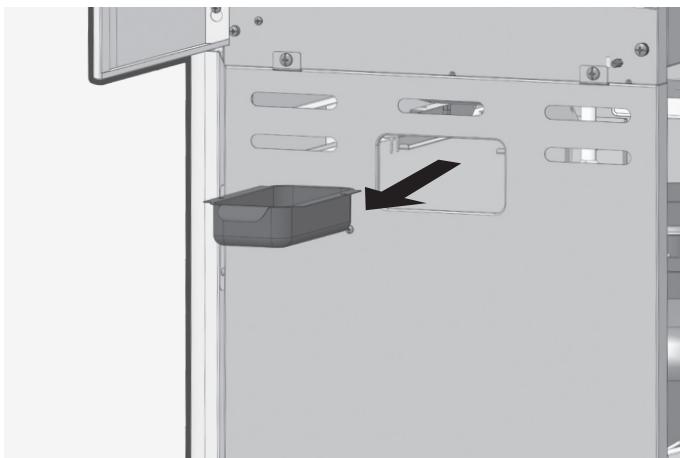


Nettoyage de la fenêtre VuePLUS

La fenêtre VuePLUS peut devenir sale avec l'accumulation de graisse et de fumée, mais aussi avec le temps.

- Pour déloger la graisse et la fumée incrustées, mélangez 1/2 tasse de bicarbonate de soude dans un bol avec suffisamment d'eau pour former une pâte.
- Avant d'appliquer la pâte sur la fenêtre, essuyez l'excédent de graisse et les débris avec un chiffon doux en microfibre. Étalez la pâte à l'intérieur de la fenêtre du barbecue et laissez-la agir de 15 à 20 minutes.
- Mouillez un chiffon en microfibre propre et utilisez-le pour essuyer la pâte. Répétez les étapes au besoin.
- Utilisez un chiffon sec en microfibre pour effacer toutes les traces sur le verre.

REMARQUE : N'UTILISEZ PAS DE NETTOYANT ABRASIF NI DE TAMON À RÉCURER EN MÉTAL, CAR CEUX-CI ÉGRATIGNERONT LA SURFACE DE LA FENÊTRE.

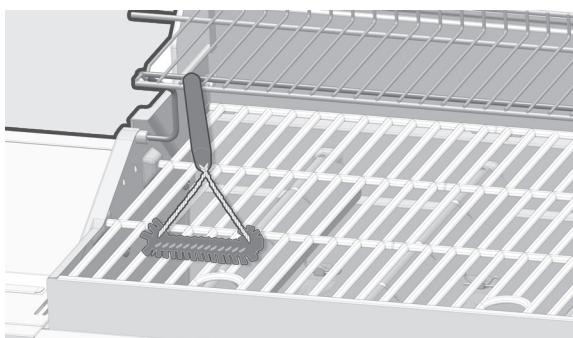


Nettoyage du système de collecte de graisse

Le bac à graisse se trouve du côté droit du boîtier du brûleur et est accessible à partir du panneau latéral droit du chariot. Il permet de recueillir les gouttes de graisse et les résidus alimentaires qui ne sont pas brûlés pendant la cuisson.

- Attendez toujours que la graisse refroidisse avant de retirer le bac à graisse.
- Le bac à graisse doit être vidé régulièrement pour prévenir les flambées, les déversements et les feux de graisse.

Nettoyage et entretien

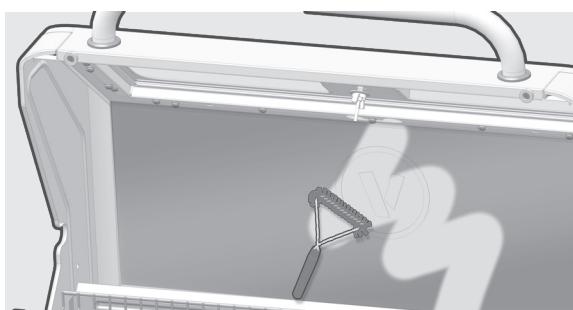


Nettoyage des grilles de cuisson

- Durant le préchauffage, brossez les grilles de cuisson avec une brosse pour grille pour retirer les résidus.

S'IL FAUT UN NETTOYAGE PLUS POUSSÉ

- Nettoyez les grilles de cuisson à l'eau et au savon seulement.
- Rincez bien et séchez complètement avec une serviette. Si vous nettoyez par une journée très chaude, laissez les grilles sécher au soleil.



Nettoyage de l'intérieur du couvercle

Avec le temps, vous remarquerez peut-être de l'« écaillage » à l'intérieur du couvercle du barbecue. Pendant l'utilisation, des vapeurs de graisse et de la fumée se transforment en dépôts de carbone qui éventuellement s'écailleront. Ces dépôts ne sont pas toxiques, mais on devrait les nettoyer pour éviter que des flocons tombent sur les aliments.

- Utilisez une brosse pour brosser l'accumulation de carbone à l'intérieur du couvercle sur une base régulière pour en éviter l'accumulation.

Nettoyage des surfaces extérieures en acier inoxydable

- Utilisez toujours un nettoyant à acier inoxydable non abrasif et non-toxique conçu pour les barbecues et les articles d'extérieur.
- Utilisez toujours un chiffon en microfibres pour nettoyer dans le sens du grain de l'acier inoxydable.
- N'utilisez pas de serviettes de papier, car elles peuvent égratigner le fini de l'acier inoxydable.
- Si vous remarquez une pellicule ou des résidus du nettoyant, rincez abondamment à l'eau et asséchez avec un chiffon en microfibres.
- Ne laissez pas les écoulements de sauces sur les pièces en acier inoxydable.
- Essuyez toujours les surfaces immédiatement après la cuisson.

Nettoyage des surfaces extérieures en porcelaine émaillée et peintes

- Nettoyez les surfaces en porcelaine émaillée et peintes avec de l'eau savonneuse tiède.
- Après avoir essuyé toutes les surfaces, rincez-les complètement à l'eau.
- Séchez les surfaces avec un chiffon en microfibres doux.

N'UTILISEZ PAS DE NETTOYANTS CHIMIQUES SUR LES SURFACES PEINTES, CAR ILS POURRAIENT ÉRAFLER LA PEINTURE ET CAUSER DES DOMMAGES PERMANENTS AUX SURFACES, LES LAISSANT NON PROTÉGÉES.

Entreposage du barbecue

- AVANT D'ENTREPOSER VOTRE BARBECUE, RETIREZ ET NETTOYEZ TOUS LES COMPOSANTS.
- HUILEZ LES GRILLES DE CUISSON AVEC DE LA GRAISSE VÉGÉTALE ET ENROULEZ-LES DANS UNE SERVIETTE AVANT DE LES ENTREPOSER.
- SI ON L'ENTREPOSE POUR UNE PÉRIODE PROLONGÉE, RETIREZ LA PILE D'ALLUMAGE POUR ÉVITER LA CORROSION.
- UTILISEZ UNE HOUSSE POUR BARBECUE POUR PROTÉGER VOTRE BARBECUE.

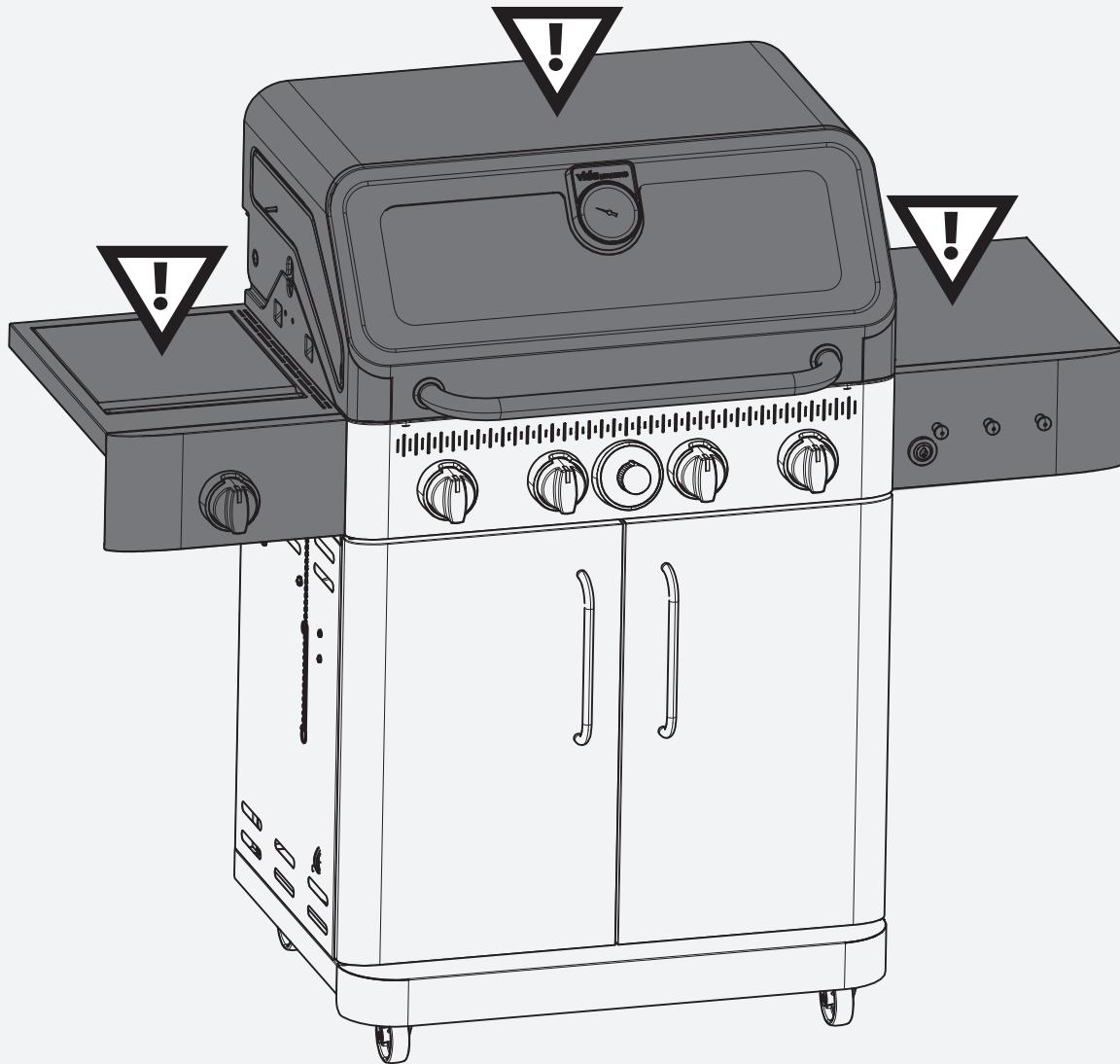
Dépannage

PROBLÈME	IDENTIFIER LA CAUSE
Les brûleurs ne s'allument pas (avec l'allumeur ou une allumette)	<p>Aucun raccord positif n'a été effectué entre le réservoir et le régulateur.</p> <p>Faible niveau de propane ou manque de propane.</p> <p>La soupape d'alimentation de gaz est fermée.</p> <p>Les brûleurs ne sont pas bien placés au-dessus des orifices des soupapes.</p> <p>Le dispositif limiteur de débit du régulateur a été activé. Suivez les instructions de réinitialisation à la page 9.</p>
Les brûleurs ne s'allument pas avec l'allumeur, mais s'allument avec une allumette (pas d'étincelles)	<p>La pile du module d'allumage doit être remplacée. Remplacez la pile. Assurez-vous que la borne positive est orientée vers le couvercle du compartiment à pile.</p> <p>Les fils du bouton d'allumage sont desserrés. Vérifiez les fils à l'arrière du bouton d'allumage. Enfoncez-les jusqu'à ce que vous sentiez un clic.</p> <p>Les fils sont desserrés au niveau du module d'allumage électronique (voir à l'intérieur du chariot). Enfoncez-les jusqu'à ce que vous sentiez un clic.</p> <p>Le module d'allumage électronique est défectueux. Communiquez avec le service à la clientèle pour commander une pièce de rechange.</p>
Feu au niveau des boutons de commande ou du panneau de commande – retour de flamme	<p>Le brûleur ou les tubes du brûleur sont bloqués, forçant les flammes vers l'utilisateur. Les brûleurs doivent être retirés et nettoyés pour résoudre ce problème. Suivez les étapes à la page 24.</p> <p>Le brûleur est mal posé au-dessus du bec de gaz. La soupape de gaz doit être insérée dans les tubes venturi de vos brûleurs. Démontez le brûleur et rectifiez l'assemblage.</p>
Flammes jaunes et présence d'une odeur de gaz	<p>Le brûleur ou le venturi sont obstrués et doivent être nettoyés. Les brûleurs doivent être retirés et nettoyés pour résoudre ce problème. Suivez les étapes à la page 24.</p> <p>Il peut y avoir des toiles d'araignée ou d'autres débris.</p>
La flamme s'éteint à intensité « FAIBLE »	<p>Le dispositif limiteur de débit du régulateur a été activé en raison d'une fuite ou d'un allumage inadéquat. Vous devez effectuer un test d'étanchéité (page 8) et réinitialiser le régulateur (page 9).</p> <p>Faible niveau de propane ou manque de propane.</p> <p>Le temps est très venteux. Placez votre barbecue à l'abri du vent.</p> <p>Le brûleur est mal posé au-dessus du bec de gaz. La soupape de gaz doit être insérée dans les tubes venturi de vos brûleurs. Démontez le brûleur et rectifiez l'assemblage.</p>
La TempASSURED Technology™ en mode « four » ne peut pas atteindre des températures plus élevées.	<p>Assurez-vous que les boutons de commande du brûleur d'allumage sont réglés sur la position 10/ (🔥) en mode four (🚑).</p>

Dépannage

PROBLÈME	IDENTIFIER LA CAUSE
Chaleur faible	Le dispositif limiteur de débit du régulateur a été activé, ce qui limite le débit de gaz vers les brûleurs. Vous devez effectuer une réinitialisation du régulateur (page 9) et suivre la procédure d'allumage appropriée (pages 12 à 15) pour éviter cette situation à l'avenir.
	Vérifiez si le problème se limite à un seul brûleur. Si c'est le cas, le brûleur ou les tubes du brûleur sont bloqués. Les brûleurs doivent être retirés et nettoyés pour résoudre ce problème. Suivez les étapes à la page 24.
	Vérifiez que le tuyau d'alimentation en gaz n'est pas plié ou bossé.
	Par temps froid, préchauffez le barbecue plus longtemps.
Flamme faible ou incomplète (en supposant que les brûleurs et les tubes venturi sont dégagés)	Le dispositif limiteur de débit du régulateur a été activé en raison d'une fuite ou d'un allumage inadéquat. Effectuez un test d'étanchéité (page 8) et une réinitialisation du régulateur (page 9).
Chaleur trop intense ou flambée excessive	Excès de graisse et accumulation de graisse sur les plaques chauffantes, dans le récipient à graisse et dans le boîtier du brûleur. Suivez les étapes de nettoyage aux pages 24 à 26.
	Utilisation du réglage 10/max. Utilisez le réglage 10/max uniquement pour préchauffer et saisir. Ajustez toujours la température pour éviter une trop grande chaleur.
	Couvrir plus de 70% de la surface de cuisson peut causer une surchauffe.
	Excès de graisse dans la viande. Coupez toujours le gras lorsque c'est possible pour limiter l'excès de graisse.
La « peinture » semble se décoller à l'intérieur du couvercle	L'intérieur du couvercle est en aluminium non peint. Le carbone provenant de la graisse cuite peut s'accumuler à l'intérieur du couvercle et ressembler à de la peinture écaillée. Suivez les étapes de nettoyage à la page 26.
	Pour l'enlever, vous devrez brosser ou gratter l'accumulation.
Chaleur décroissante et insuffisante au réglage 10/max. (Grondement et flamme bleue qui clignote à la surface du brûleur)	Le tuyau d'alimentation est pincé ou il n'y a plus de propane.
	Le brûleur ou les tubes du brûleur sont obstrués. Suivez les étapes de nettoyage à la page 24.
	Le dispositif limiteur de débit du régulateur a été activé par un allumage inadéquat, par l'ouverture trop rapide du réservoir ou par une fuite dans le système. Effectuez un test d'étanchéité (page 8) et une réinitialisation du régulateur (page 9).
Bruit de bourdonnement provenant du régulateur	La soupape du réservoir a été ouverte trop rapidement.
	Il ne s'agit pas d'un défaut. Le bourdonnement est causé par des vibrations internes dans le régulateur et n'affecte pas le rendement ou la sécurité du propane.
Les brûleurs 2 et 3 ne s'allument pas (barbecue Vida par PADERNO^{MC} Série Essence à 4 brûleurs)	Les brûleurs 2 et 3 ne fonctionnent pas en mode Four. Les deux brûleurs sont dotés d'un thermocouple et d'une soupape d'arrêt de sécurité qui empêchent l'utilisation des deux brûleurs lorsque le bouton de commande TempASSURED Technology™ est à cette position. Pour allumer les brûleurs 2 et 3 en mode Barbecue, enfoncez et tournez les deux boutons de commande à la position 10/max et maintenez-les enfoncées pendant 5 secondes. Les brûleurs s'éteindront si les boutons ne sont pas maintenus enfoncés pendant 5 secondes.

AVERTISSEMENT SURFACES CHAUDES



AVERTISSEMENT: LES SURFACES EXTÉRIEURES DEVIENDRONT TRÈS CHAUDES. POUR ÉVITER LES BRÛLURES, PORTEZ TOUJOURS DES MITAINES ISOLÉES PROTECTRICES POUR LE BARBECUE LORSQUE VOUS TRAVAILLEZ AU BARBECUE.

- RESTEZ LOIN DES MATIÈRES COMBUSTIBLES.
- EMPÉCHEZ LES ENFANTS ET LES ANIMAUX DE S'APPROCHER DES BARBECUES AU GAZ.
- ÉVITEZ LES FEUX NON CONTRÔLÉS : NE LAISSEZ PAS VOTRE BARBECUE SANS SURVEILLANCE QUAND IL FONCTIONNE.

Entretien

Comment communiquer avec nous

AVANT DE TÉLÉPHONER AU SERVICE À LA CLIENTÈLE, 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 barbecue, en première page du manuel d'assemblage et sur l'étiquette signalétique située sur la face intérieure de la porte du chariot.
- 2. Numéro du modèle :** Le numéro du modèle figure sur la couverture du manuel d'assemblage, dans le coin inférieur droit de l'étiquette signalétique, ainsi que sur votre reçu de caisse.
- 3. Preuve d'achat** du propriétaire initial.

Si votre article est endommagé

Ne ramenez pas l'article au magasin pour faire remplacer des pièces endommagées ou défectueuses. Le service à la clientèle de PADERNO^{MC} veillera à ce que toutes les pièces de rechange qui sont en stock soient livrées chez vous dans un délai de 3 à 10 jours ouvrables.

Dommages non apparents : Si les dommages ne sont pas décelés avant le déballage de la marchandise, réglez le problème en communiquant immédiatement avec le service à la clientèle de Vida par PADERNO^{MC}. Les réclamations relatives aux pièces manquantes ou endommagées doivent être faites dans les 30 jours qui suivent l'achat.

Trouver le modèle et le numéro de série de son barbecue

Inscrivez les renseignements sur votre barbecue ci-dessous.

MODÈLE : _____

DATE D'ACHAT : _____

NUMÉRO DE SÉRIE : _____

Appelez notre service à la clientèle de Vida par PADERNO^{MC} au

1-800-263-9768

Garantie

Responsabilités et limitations de la garantie

Nous garantissons ce barbecue (l'« article ») à vous seul, l'acheteur initial :

- Si cet article était un cadeau ou un article promotionnel, sa garantie s'applique seulement à l'égard de la personne pour laquelle il a été acheté, ou qui l'a reçu comme article promotionnel et n'est pas transférable à d'autres propriétaires.
- Nous garantissons que cet article est exempt de tout défaut de matériaux et de fabrication pour la durée indiquée ci-dessous, lorsqu'il est utilisé conformément au manuel de l'utilisateur qui l'accompagne.
- Nous nous engageons à réparer ou à remplacer toute pièce défectueuse en raison d'un défaut de matériaux ou de fabrication, sous réserve de limitations et d'exclusions.

Garantie limitée de 5 ans de Vida par PADERNOMC

Brûleurs en acier inoxydable Limitée de 5 ans
Ensemble de soupape et de collecteur Limitée de 5 ans

Toutes les autres pièces et la peinture Limitée de 1 an
(À l'exception de l'écaillage, du rayage, de la rouille et de la décoloration)

*Sous réserve des limitations

Responsabilités et limitations du propriétaire :

- Vous devez nous fournir le reçu de caisse original ou la facture originale de l'article lors de toute réclamation au titre de la présente garantie.
- La présente garantie s'applique uniquement si vous prenez raisonnablement soin de l'article en respectant les instructions d'assemblage, la réglementation municipale/nationale de zonage et de prévention des incendies, les instructions d'utilisation et les exigences d'entretien préventif, comme décrit dans le guide d'utilisation qui l'accompagne.
- Si vous vivez dans une zone côtière ou que votre article est situé près d'une piscine, l'entretien comprend le lavage et le rinçage régulier des surfaces extérieures, comme décrit dans le guide d'utilisation.
- Pour soumettre une réclamation au titre de la garantie ou recevoir un soutien pour votre article, veuillez téléphoner à la ligne directe du service à la clientèle de Vida par PADERNO^{MC} (1 800 263-9768).

Exclusions :

La garantie ne s'applique pas en cas de dommages, de détériorations, de décolorations ou de rouille pour lesquels nous ne sommes pas responsables, causés par :

- L'usure normale : l'usure comprend les détériorations esthétiques et autres non importantes qui pourraient survenir au fil du temps en raison du fonctionnement du barbecue dont vous êtes propriétaire, comme les bosses, les rayures, l'écaillage, la décoloration causée par l'environnement ou la chaleur, la corrosion en surface, la rouille ou les perforations dues à la rouille, l'exposition aux produits chimiques dans l'atmosphère et les autres dommages qui pourraient découler de l'utilisation normale et sont autrement hors de notre contrôle.
- La présente garantie s'applique uniquement si l'article est utilisé au Canada.
- Les dommages accidentels (non causés par un défaut de matériau), l'usage abusif ou inadéquat, la modification de l'article, le vandalisme, la négligence, la manipulation imprudente, les dommages causés par le mauvais assemblage ou la mauvaise installation et le non-respect des consignes concernant l'espace requis entre l'appareil et les matériaux combustibles.
- Le fait de ne pas effectuer adéquatement l'entretien régulier, les vérifications de sécurité et d'entretien, y compris, mais sans s'y limiter, le retrait des insectes des tubes de venturi, pouvant entraîner des retours de flammes, des dommages causés par des feux de graisse, des flambées soudaines ou des feux résultant d'une mauvaise connexion entre le tuyau et la source de gaz.
- L'utilisation de mauvais articles de nettoyage, comme des nettoyeurs d'intérieur pour l'acier inoxydable, des nettoyeurs chimiques et abrasifs, des nettoyeurs pour intérieur de four en porcelaine et d'autres nettoyeurs chimiques pouvant endommager les surfaces.
- Les insectes (ainsi que les araignées) et les rongeurs (comme les écureuils), y compris, mais sans s'y limiter, les dommages aux brûleurs ou aux tuyaux de gaz.
- L'exposition à l'air salé ou à des sources de chlore, comme des piscines et des spas.
- Le mauvais temps, comme de la grêle, des ouragans, des tremblements de terre, des tsunamis ou des ressauts, des tornades ou de fortes tempêtes.
- Les pluies acides et d'autres facteurs environnementaux.
- L'utilisation de pièces non d'origine du fabricant annule la présente garantie, et celle-ci ne couvre aucun dommage en découlant.
- Les dommages liés au mauvais assemblage ou à la mauvaise conversion de l'article, lesquels annulent la présente garantie.
- Nous ne serons pas responsables de l'installation, de la main-d'œuvre ou des autres coûts ou dépenses se rapportant à la réinstallation d'une pièce garantie, et ces frais ne sont pas couverts par la présente garantie.
- Les frais d'expédition et de manutention, les droits d'exportation et les coûts de la main-d'œuvre vous incombent, y compris toutes les commandes de pièces couvertes ou non par la présente garantie.

Garantie

Avis de non-responsabilité et traitement de la garantie/pièce 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 d'effet de la présente garantie.

- Aucune autre garantie donnée par quelque personne que ce soit, y compris un marchand ou un détaillant, concernant tout article (comme des « garanties prolongées »), ne sera contraignante à notre égard.
- Après enquête, nous pourrions réparer ou remplacer (à notre choix) une pièce défectueuse couverte par la présente garantie.
- Au titre de la présente garantie volontaire, l'indemnisation ne dépassera en aucun cas le montant du prix d'achat initial de l'article.
- Vous reconnaissiez les risques inhérents à l'utilisation d'un appareil ménager au gaz et vous assumez la responsabilité des risques et des cas de préjudice, de dommage ou de blessure causés à vous-mêmes et à vos biens ou à d'autres personnes et à leurs biens, découlant de l'usage abusif ou inadéquat de l'article ou du non-respect des instructions fournies dans le guide d'utilisation qui l'accompagne.
- Les pièces remplaçées au titre de la présente garantie ne sont garanties que pour la durée restante de la période de garantie mentionnée ci-dessus.
- La présente garantie ne s'applique qu'à l'utilisation personnelle/recréative à l'extérieur et ne couvre pas l'utilisation de l'article à des fins commerciales, communautaires ou de façon groupée, comme dans des restaurants, des hôtels, des centres de villégiature ou des immeubles locatifs.
- Nous pourrions changer de temps à autre la conception de nos articles. Rien dans la présente garantie ne doit être interprété comme constituant une obligation de notre part d'intégrer de tels changements de conception à des articles fabriqués antérieurement, et de tels changements ne constituent en aucun cas une admission que les conceptions antérieures étaient défectueuses.
- Nous n'autorisons aucune personne ou entreprise à assumer pour cet article tout autre obligation ou responsabilité en lien avec l'installation, l'utilisation, le retrait, le retour ou le remplacement de son équipement, et de tels engagements ne seront en aucun cas contraignants à notre égard.
- La présente garantie limitée ne vous remboursera en aucun cas pour tout inconvénient, toute nourriture, toute blessure (lorsque la loi le permet) ou tout dommage matériel.
- Nous ne serons pas responsables de tout dommage indirect, accessoire, particulier ou éventuel découlant de toute violation de la présente garantie écrite ou de toute garantie implicite.
- Nous ne serons pas responsables de tous frais juridiques ou de toutes dépenses engagées par vous dans le cadre de la présente garantie.

Traitement de la garantie/pièces de rechange

- Vous devrez nous transmettre le reçu original ou la facture originale ainsi que le numéro de série ou de modèle de l'article pour toute réclamation au titre de la présente garantie.
- Nous nous réservons le droit de faire inspecter tout article ou toute pièce par notre représentant avant de satisfaire à toute réclamation. Le fabricant pourrait vous demander d'envoyer des pièces ou des images pour inspection.

**Pour soumettre une réclamation au titre de la garantie ou recevoir un soutien pour votre article,
veuillez téléphoner à la ligne directe du service à la clientèle de Vida par PADERNO^{MC} : 1 800 263-9768**

vida^{TM/MC}
by/par **PADERNO**

Vos commentaires sont importants pour nous.
Partagez votre expérience sur le
site www.canadiantire.ca