

4-Burner Barbecue Assembly Manual

Essence Series

SKU
085-3191-4/G47802

Last updated
JC - Feb 06, 2023



⚠ **HEAVY ITEM, NEEDS 2 TO LIFT** ⚠

THIS MANUAL MUST REMAIN WITH THE PRODUCT AT ALL TIMES

To order non-warranty replacement parts or accessories, please contact
Vida by PADERNO customer service: **1-800-263-9768**

⚠ **CAUTION**

Sharp edges. Wear gloves when assembling your grill.

⚠ **CAUTION**

Read and follow all safety statements, assembly instructions and use and care directions before attempting to assemble and cook.

⚠ **INSTALLER OR ASSEMBLER/ CONSUMER**

This manual should be kept with the barbecue at all times.

⚠ **WARNING**

Failure to follow all of the manufacturer's instructions could result in hazardous fires, explosions, property damage or serious personal injury or even death.

Follow all leak check procedures carefully prior to operation of barbecue, even if grill was dealer assembled. Do not try to light this barbecue without reading the Lighting Instructions section of this manual.

⚠ **DANGER**

1. If you smell gas:
 - a. Shut off gas to the appliance
 - b. Extinguish any open flame
 - c. Open lid
 - d. If odour continues, keep away from the appliance and immediately call your gas supplier or your fire department
2. Requires two people to complete the assembly process.

⚠ **WARNING**

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

⚠ **WARNING**

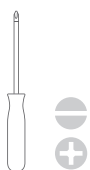
YOUR BARBECUE'S STAINLESS STEEL AND PAINTED STEEL PARTS CAN BECOME VERY HOT WHEN IN USE OR WHEN IN DIRECT SUNLIGHT.

THIS BARBECUE IS FOR OUTDOOR USE ONLY

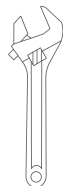
CONTACT CALL CENTRE IF ANY PARTS ARE MISSING

1-800-263-9768

Tools required



Screwdrivers

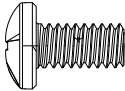
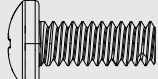
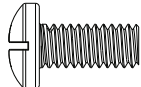
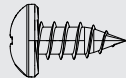




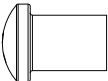




Wrench



2 People

Hardware pack

PART NO.	DESCRIPTION	PHOTO	QTY
1	1/4" × 13mm screw		28
2	NO.10-24UNC × 13 screw		17
3	NO.8-32UNC × 10 screw		2
4	ST4.8 × 10 tapping screw		2
5	M4 wing nut		1
6	Side burner bezel		1
7	AA Battery		1
8	Caster pin		1
9	Tool hook		3
10	NO.5-40 × 10 screw		3
11	Burner box washer		6

Parts list - 085-3191-4 / G47802

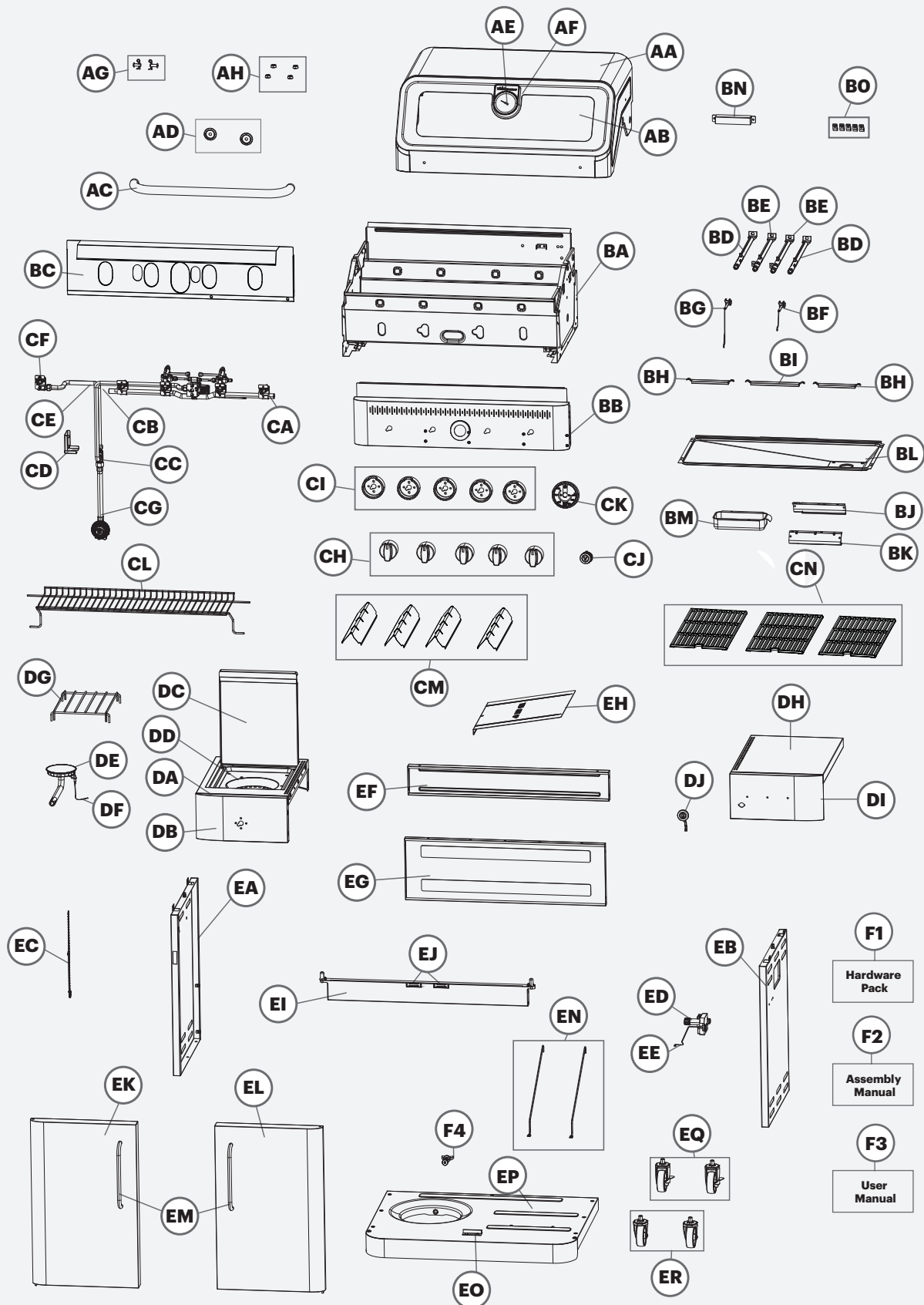
5

PARTS

ITEM NO.	DESCRIPTION	PART NO.	QTY
AA	Top Lid Assembly	G478-0100-01	1
AB	EasyCHECK Window	G478-0002-01	1
AC	Lid Handle	G513-0004-02	1
AD	Lid Handle Bezel	G352-0015-01	2
AE	Thermometer	G478-0007-01	1
AF	Vida Logo plate	G478-0006-01	1
AG	Top Lid Screw	G369-0017-01	2
AH	Lid Bumper	G527-0002-01	4
BA	Burner Box Assembly	G478-0200-01	1
BB	Control Panel	G478-0014-01	1
BC	Control Panel Heat Shield	G478-0010-01	1
BD	TempASSURED Burner Assembly	G374-2200-01	2
BE	Main Burner	G478-2400-01	2
BF	Electrode Set 50 cm, Main Burner	G466-0057-01	1
BG	Electrode Set 90 cm, Main Burner	G619-0067-01	1
BH	Carryover Assembly A	G478-0008-01	2
BI	Carryover Assembly B	G478-0009-01	1
BJ	Grease Cup Rail A	G478-0036-01	1
BK	Grease Cup Rail B	G478-0038-01	1
BL	Grease Collection Tray	G478-0035-01	1
BM	Grease Cup	G416-0015-01	1
BN	Probe Cover	G478-0012-01	1
BO	Rear Wire Clip	G367-0059-01	5
CA	Manifold Assembly	G478-4100-01	1
CB	Metal Hose, TempASSURED Assembly	G305-0015-01	1
CC	Hose Connector	G466-0085-01	1
CD	Regulator Bracket	G466-00C3-01	1
CE	Metal Hose, Side Burner	G208-0023-01	1
CF	Side Burner Valve	G478-0023-01	1
CG	Regulator	G466-00C8-01	1
CH	EasyCHECK Control Knob	G478-0017-01	5
CI	EasyCHECK Bezel	G478-0018-01	5
CJ	TempASSURED Control Knob	G478-0019-01	1
CK	TempASSURED Control	G478-4300-01	1
CL	Warming Rack	G478-0021-01	1
CM	Heat Tent	G374-0024-01	4
CN	Cooking Grate	G478-0043-01	3

ITEM NO.	DESCRIPTION	PART NO.	QTY
DA	Side Burner Table, Left	G478-0700-01	1
DB	Side Burner Fascia, Left	G478-0030-01	1
DC	Side Burner Lid	G501-0070-03	1
DD	Side Burner Drip Pan	G515-0083-03	1
DE	Side Burner	G540-2000-01	1
DF	Electrode Set, Side Burner	G515-0039-01	1
DG	Cooking Grate, Side Burner	G501-0077-01	1
DH	Side Shelf Table, Right	G478-0600-01	1
DI	Side Shelf Fascia, Right	G478-0027-01	1
DJ	Ignition Button	G478-0037-01	1
EA	Cart Side Panel, Left	G478-0028-01	1
EB	Cart Side Panel, Right	G478-0029-01	1
EC	Match holder	G608-0019-02	1
ED	Electronic Ignition Module - 4 Output	G539-0003-01	1
EE	Ground Wire	G602-0024-03	1
EF	Upper Back Panel	G478-0020-01	1
EG	Lower Back Panel	G478-0024-01	1
EH	Heat Shield, Burner Box	G552-1600-01	1
EI	Front Brace	G478-6000-01	1
EJ	Door Magnet Assembly	G527-0037-01	1
EK	Door, Left	G478-9000-01	1
EL	Door, Right	G478-9100-01	1
EM	Door Handle	G453-0053-02	2
EN	Tank Exclusion Brace	G532-0077-02	2
EO	Lower Door Brace	G545-0001-01	1
EP	Bottom Panel	G478-0500-01	1
EQ	Castor with Lock	G350-0023-01	2
ER	Castor	G350-0024-01	2
F1	Hardware Pack	G478-B001-01	1
F2	Assembly Manual	G478-M002-01	1
F3	Safe Use and Care Manual	G374-M001-02	1
F4	Tank Screw	G505-0047-01	1

Exploded diagram - 085-3191-4 / G47802



Step 1

7

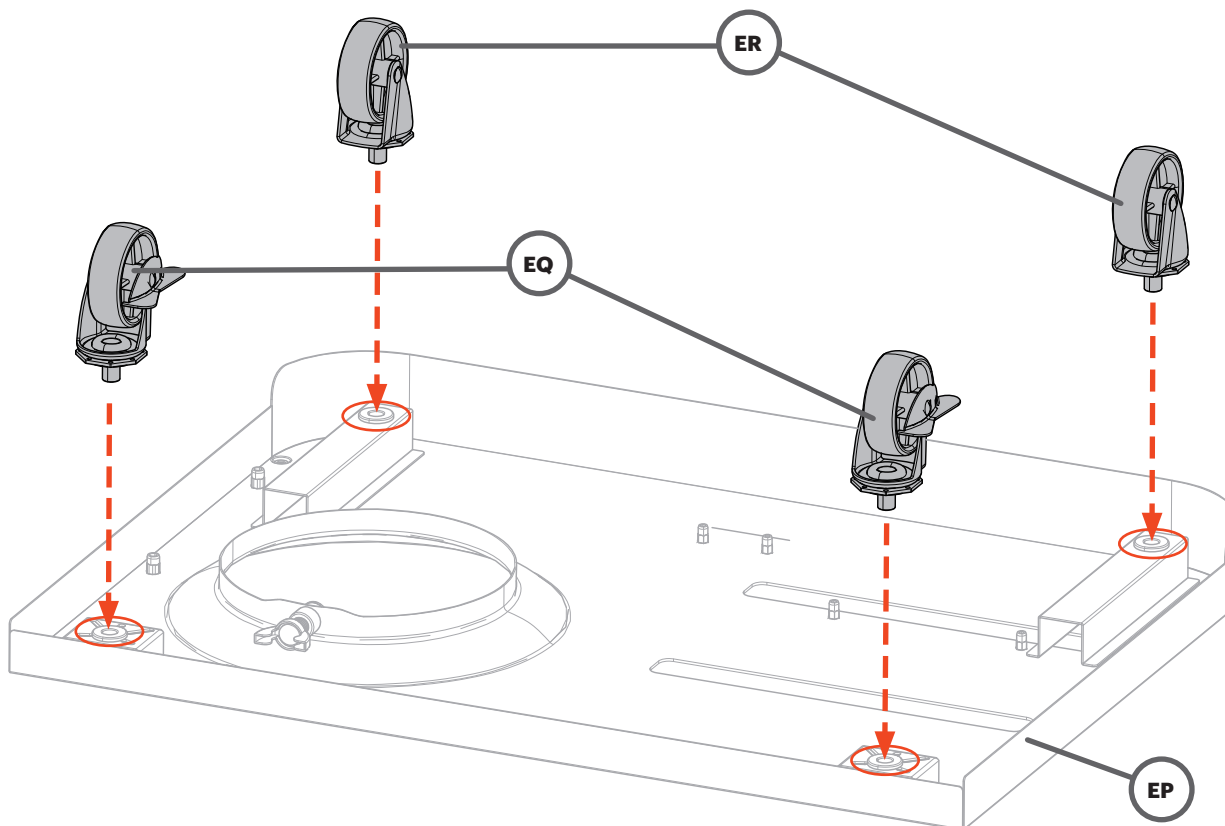
BUILD IT

8

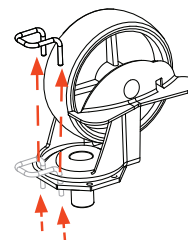
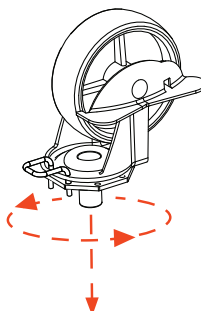
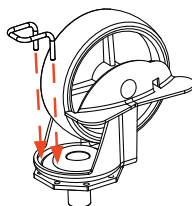


x1

Note:
Use this pin as a tool to lock all **4** casters during assembly.



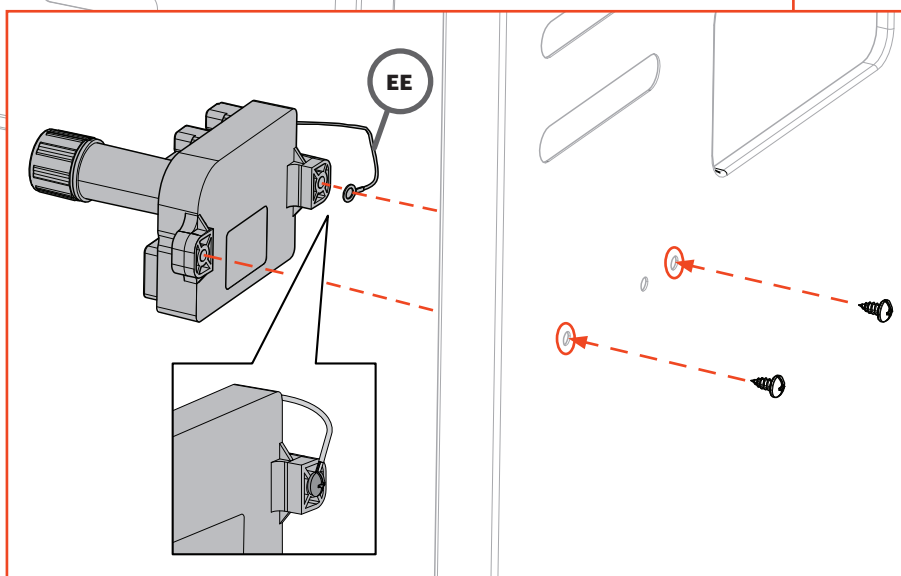
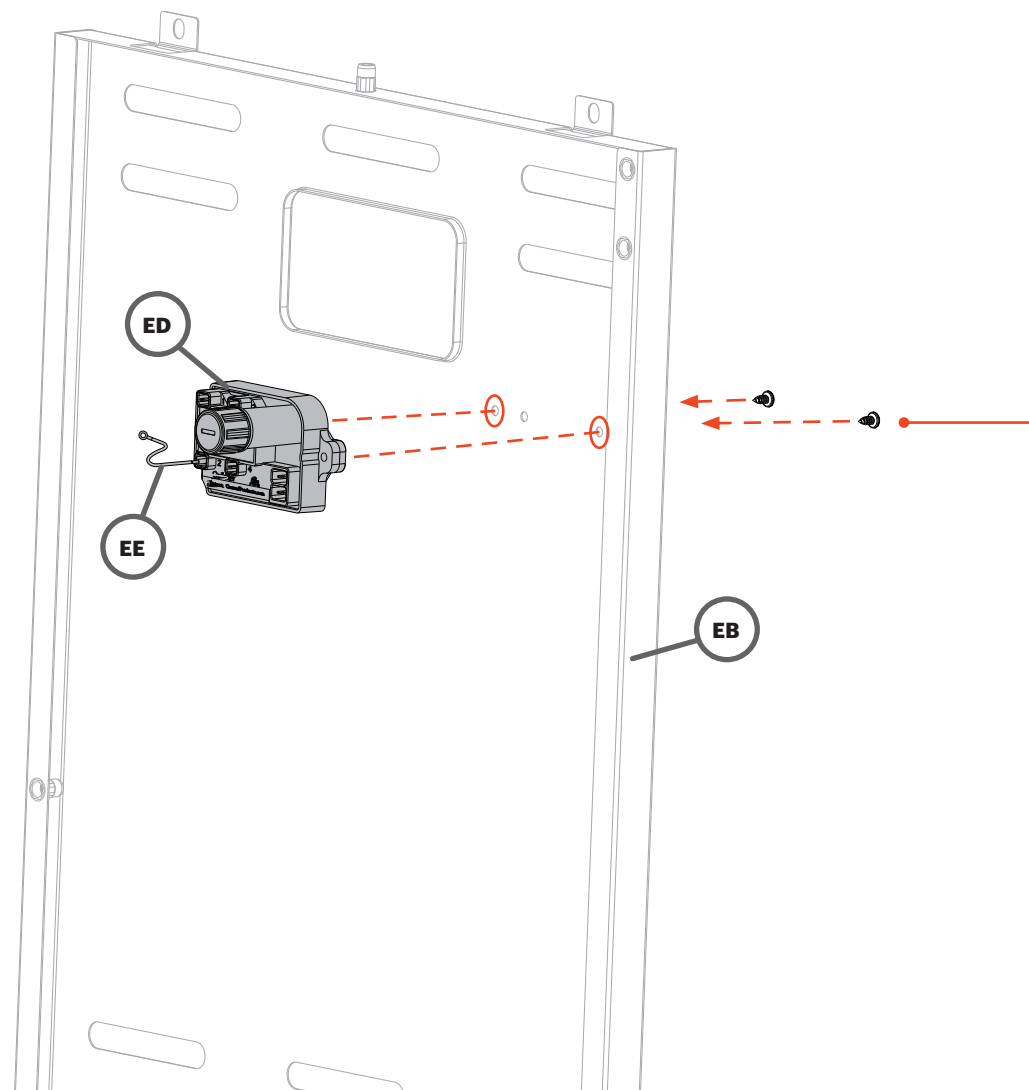
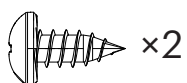
x4



Step 2A

BUILD IT

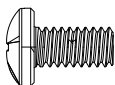
4

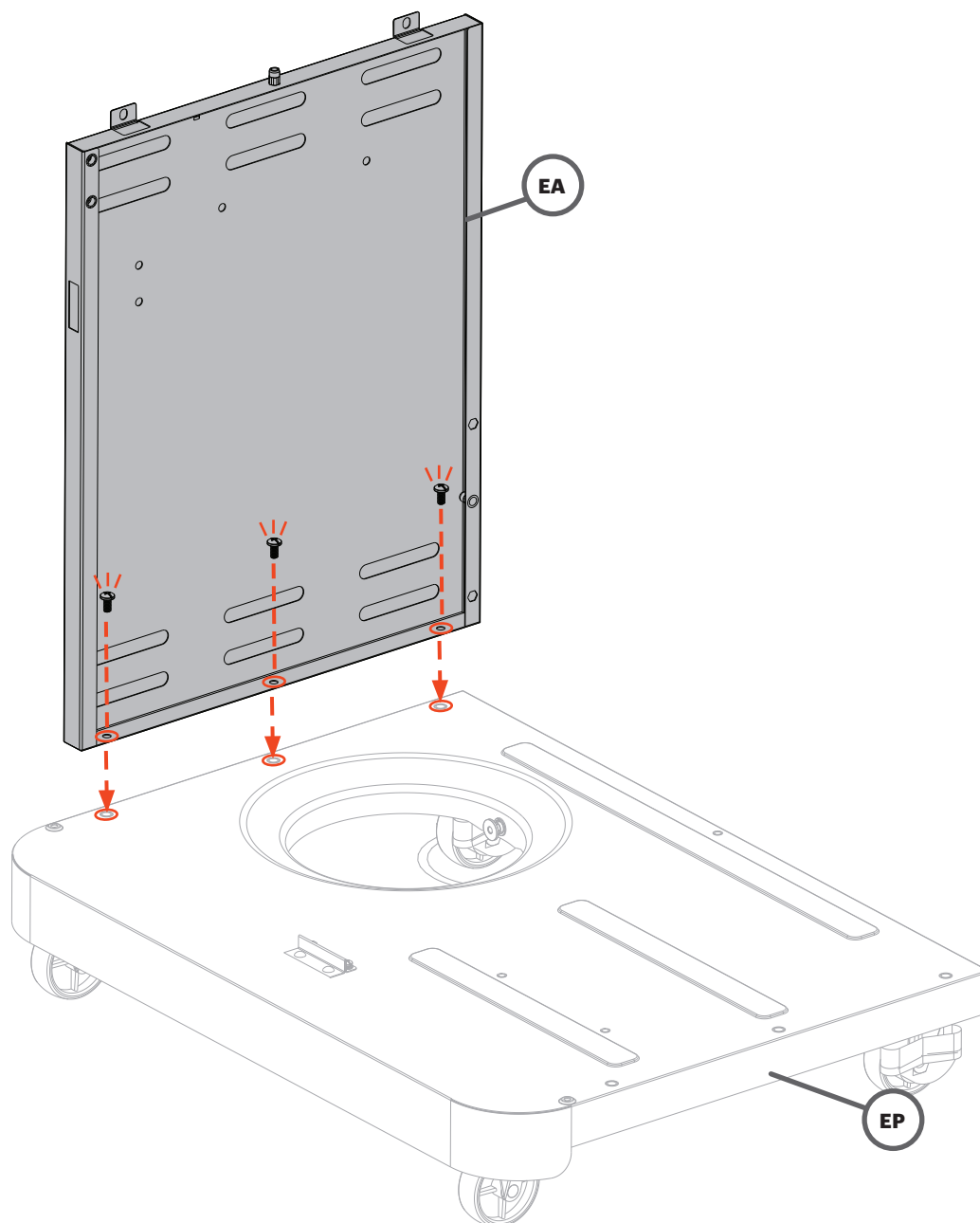


Step 2B

9

BUILD IT

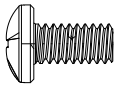
1  x3



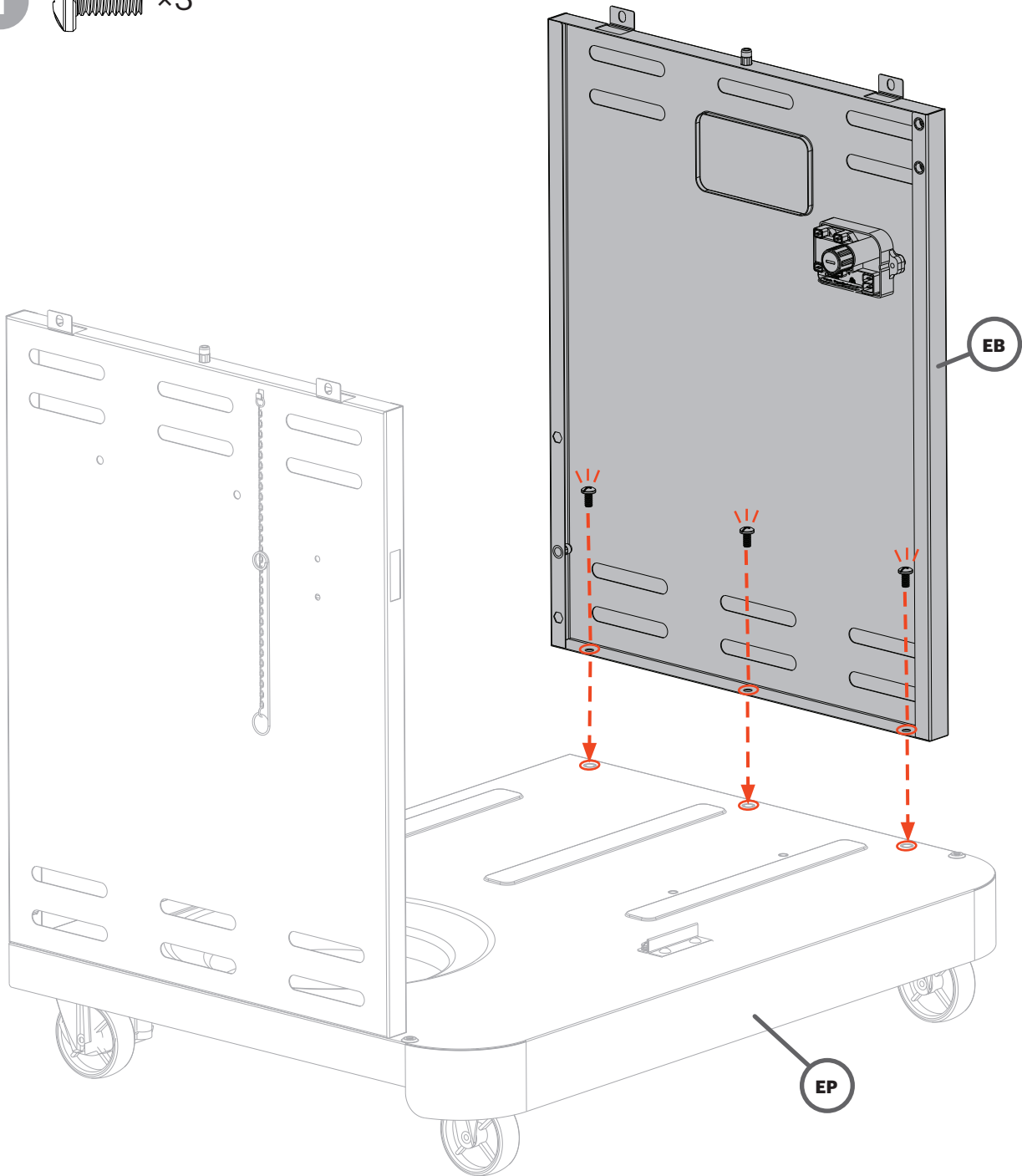
Step 2C

BUILD IT

1



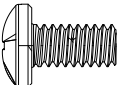
x3




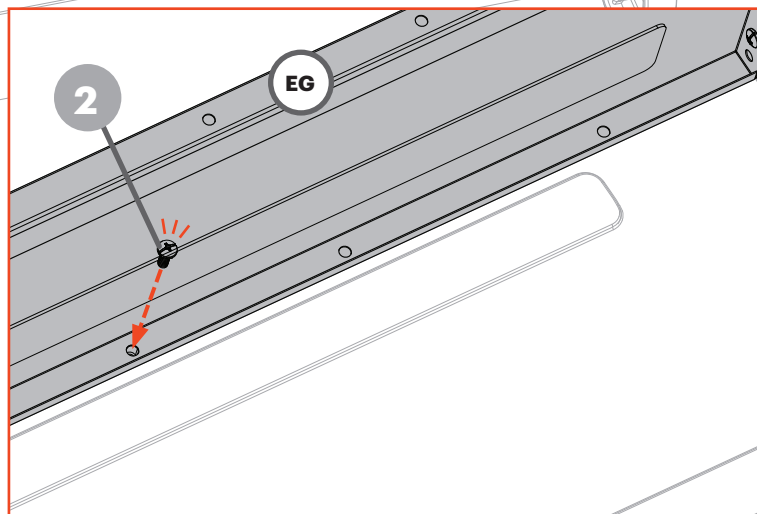
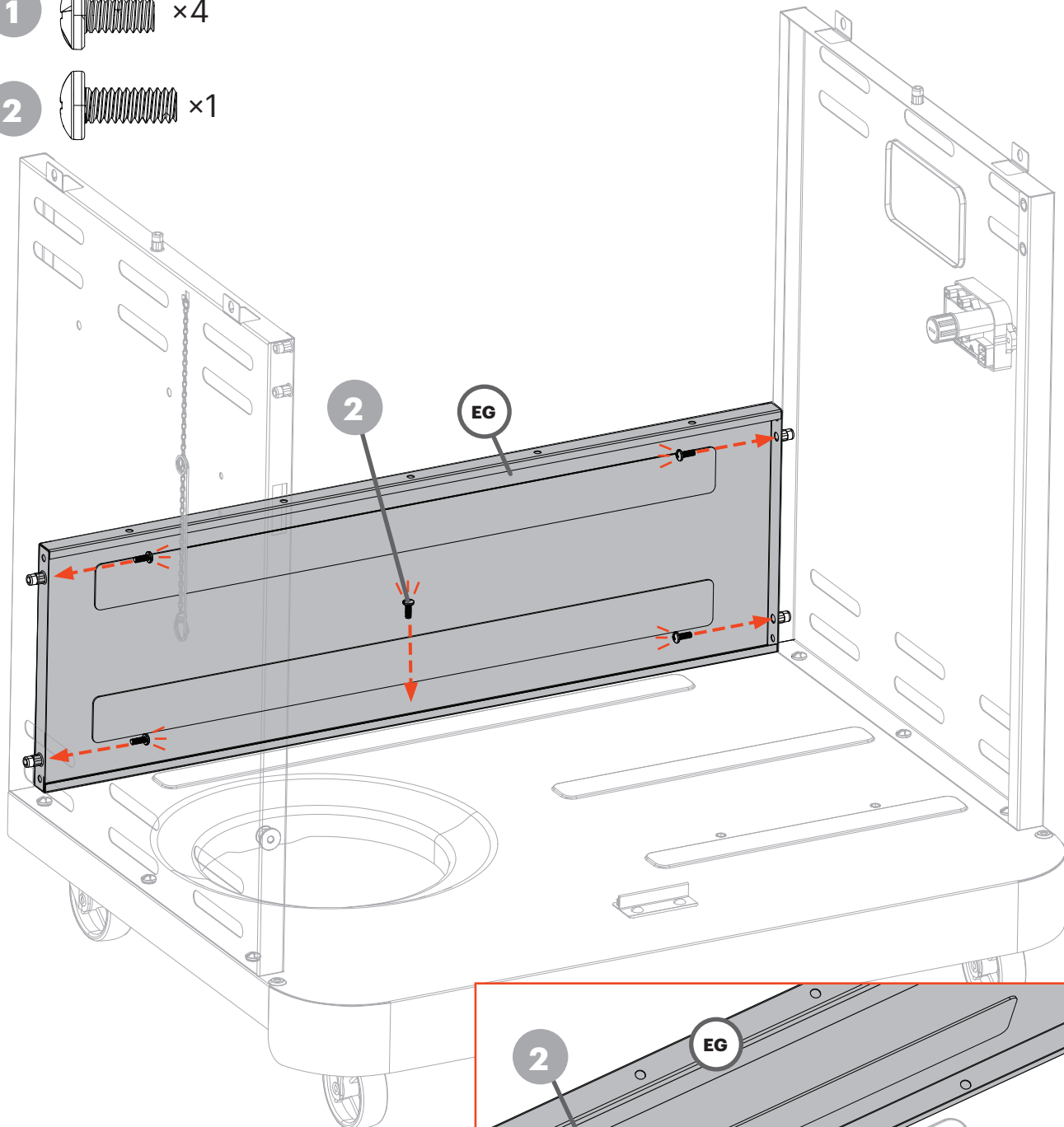
Step 3

11

BUILD IT

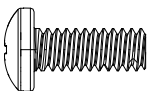
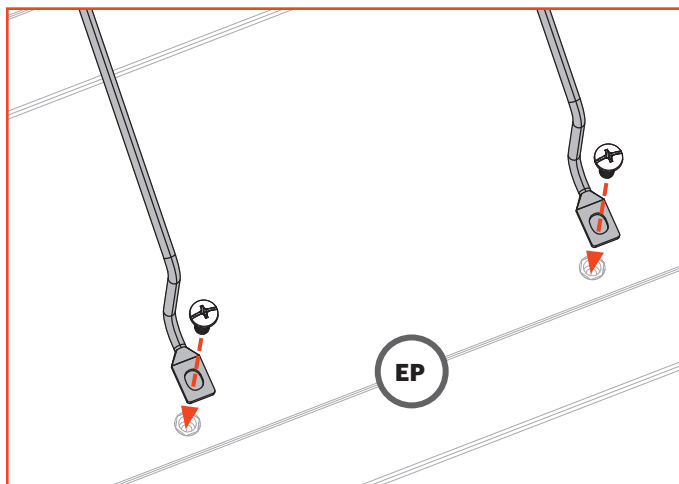
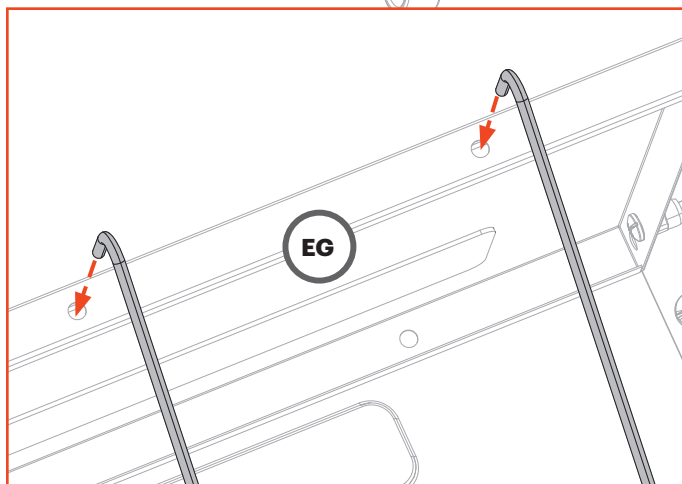
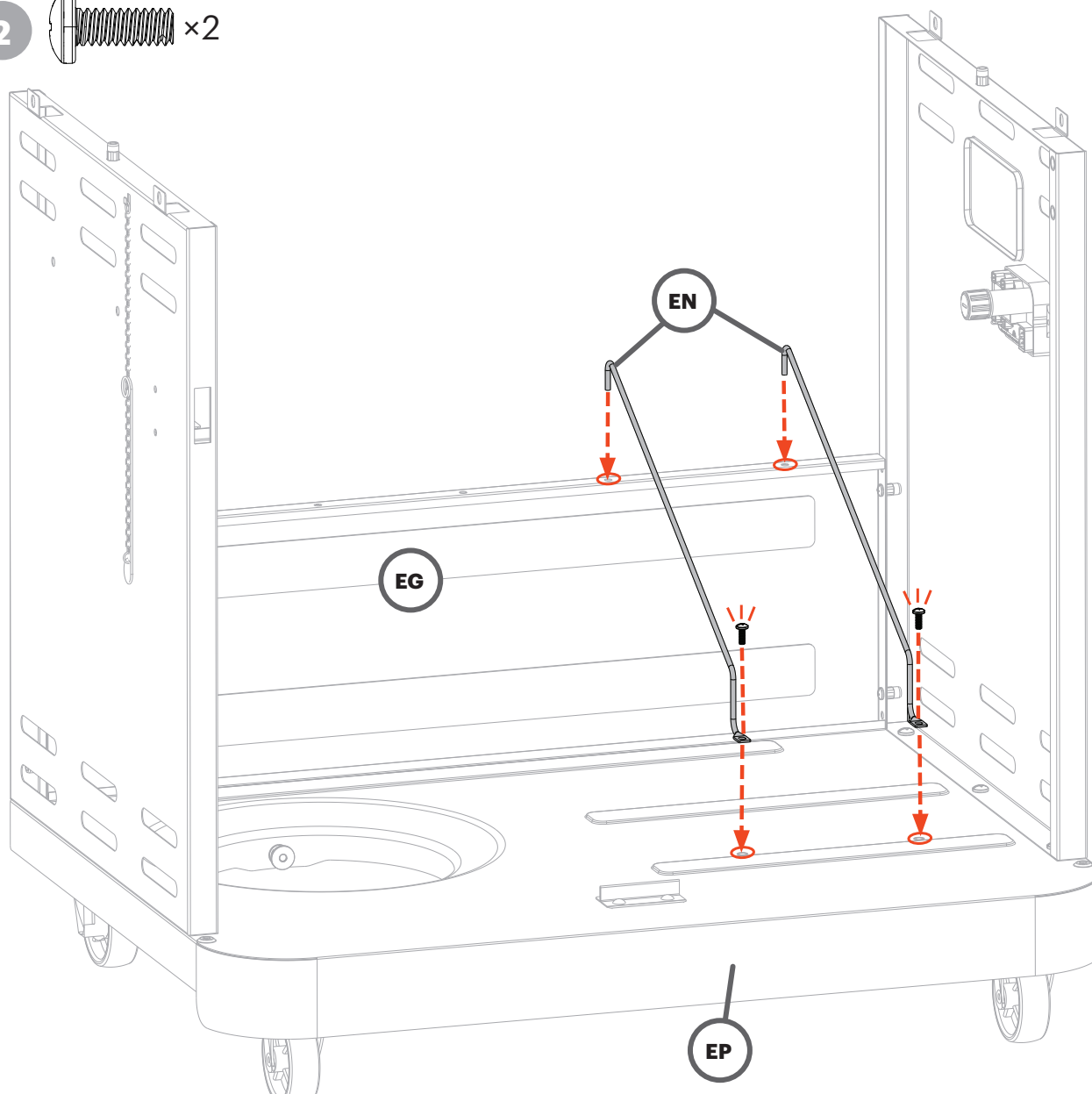
1  ×4

2  ×1



Step 4

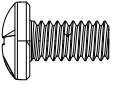
BUILD IT

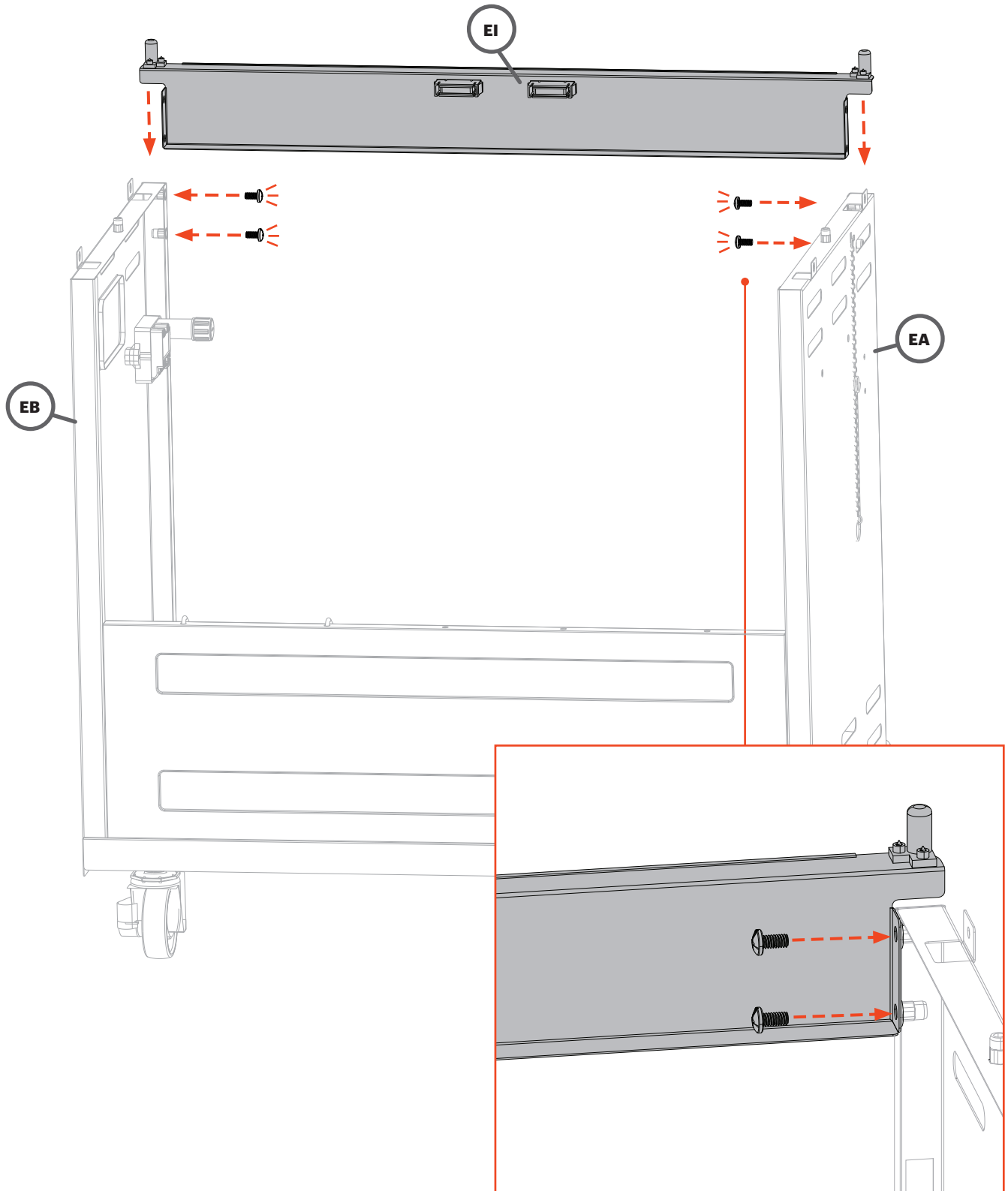
2  ×2

Step 5

13

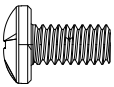
BUILD IT

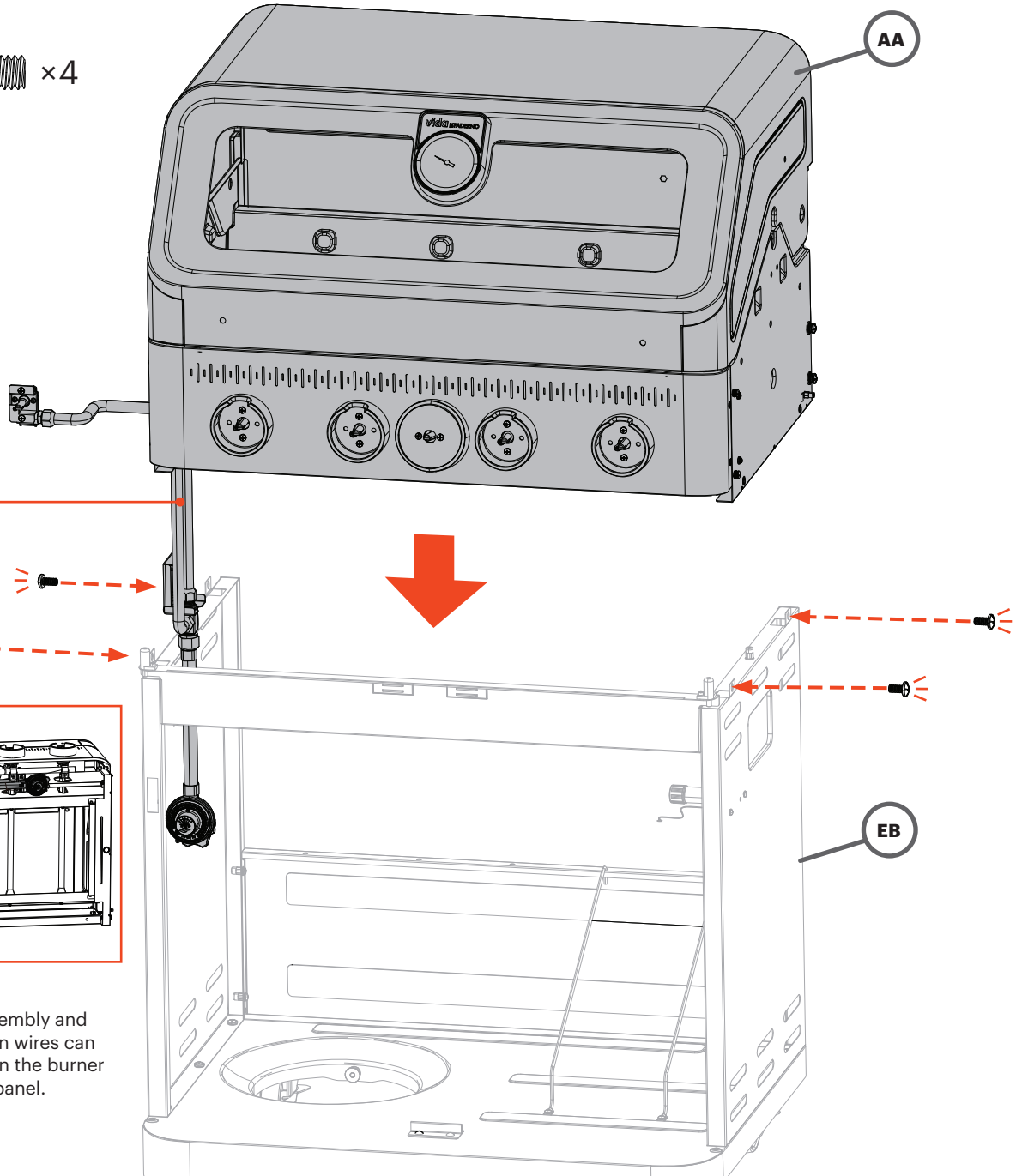
1  ×4



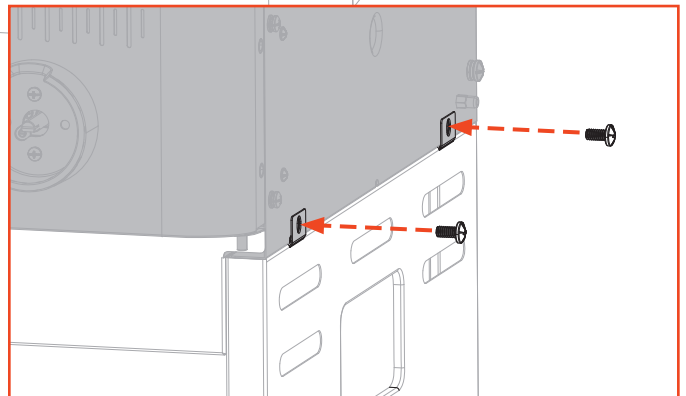
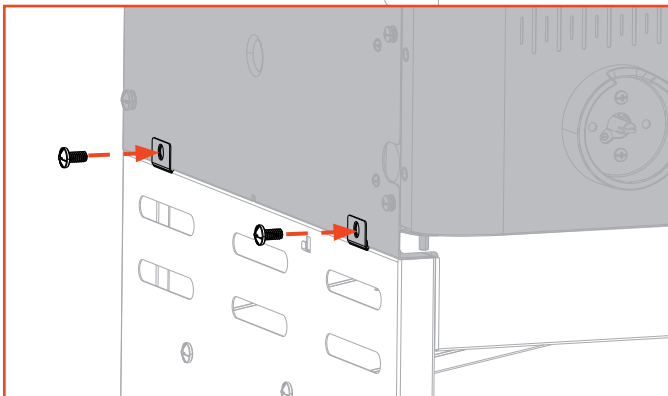
Step 6A

BUILD IT

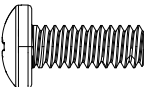
1  ×4

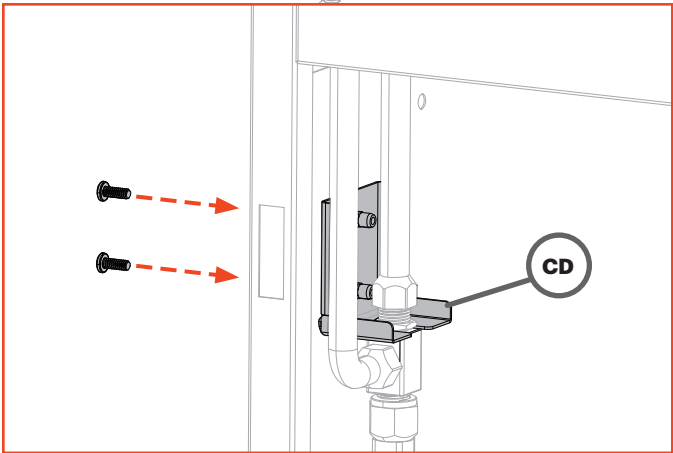
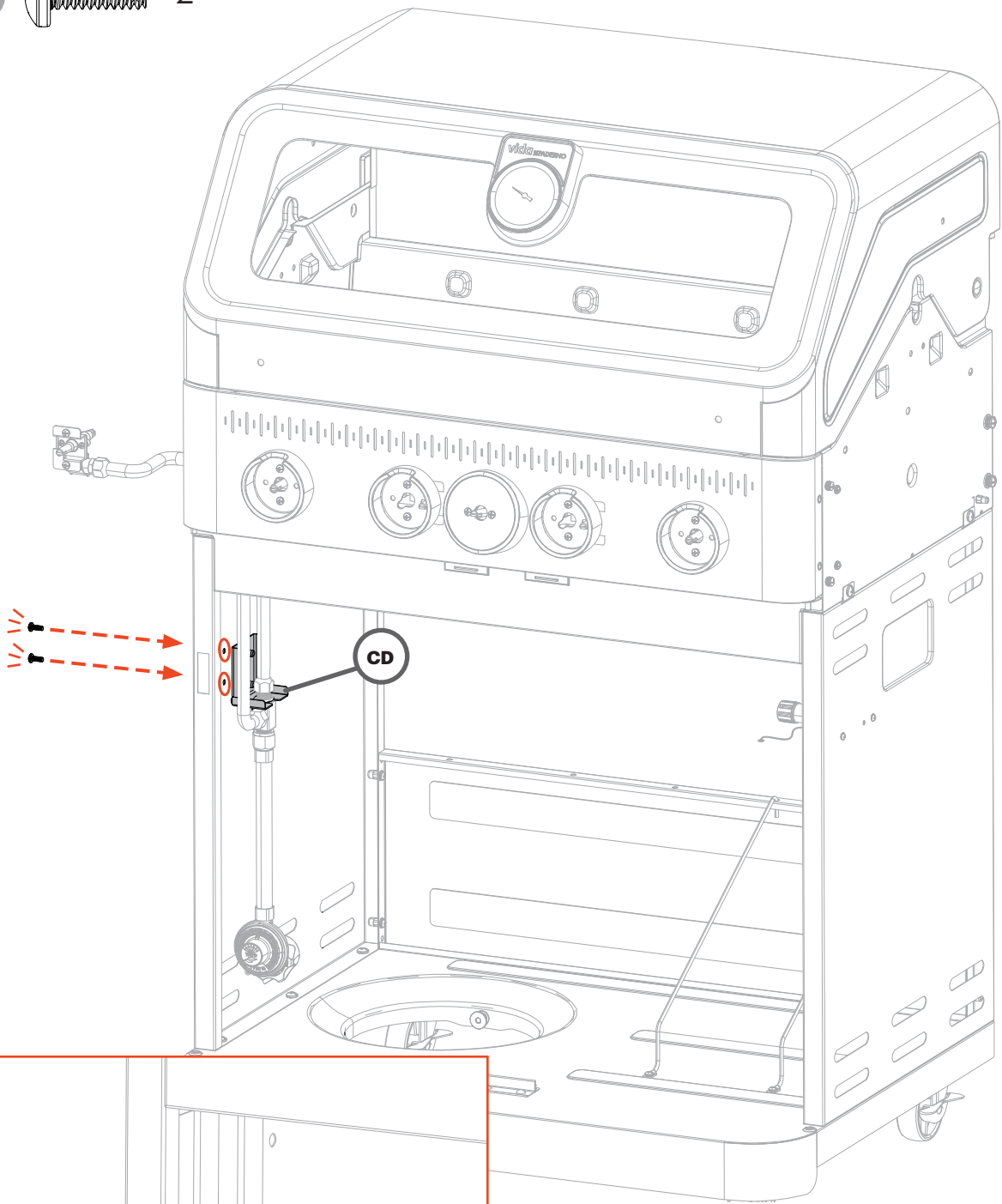


⚠ Note:
The manifold assembly and
electronic ignition wires
can be found between the
burner box and control panel.



Step 6B

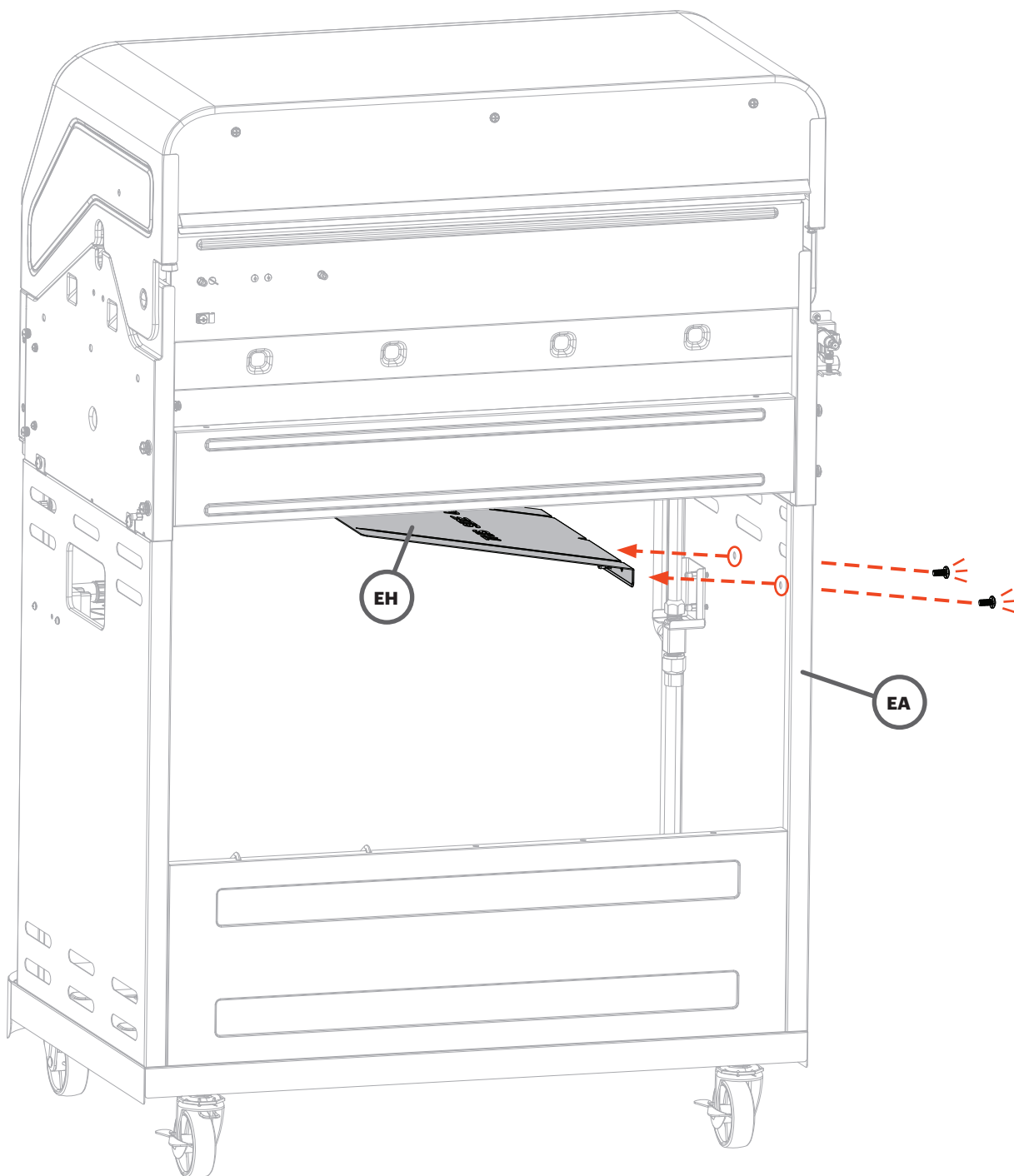
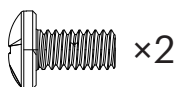
2  x2




Step 7

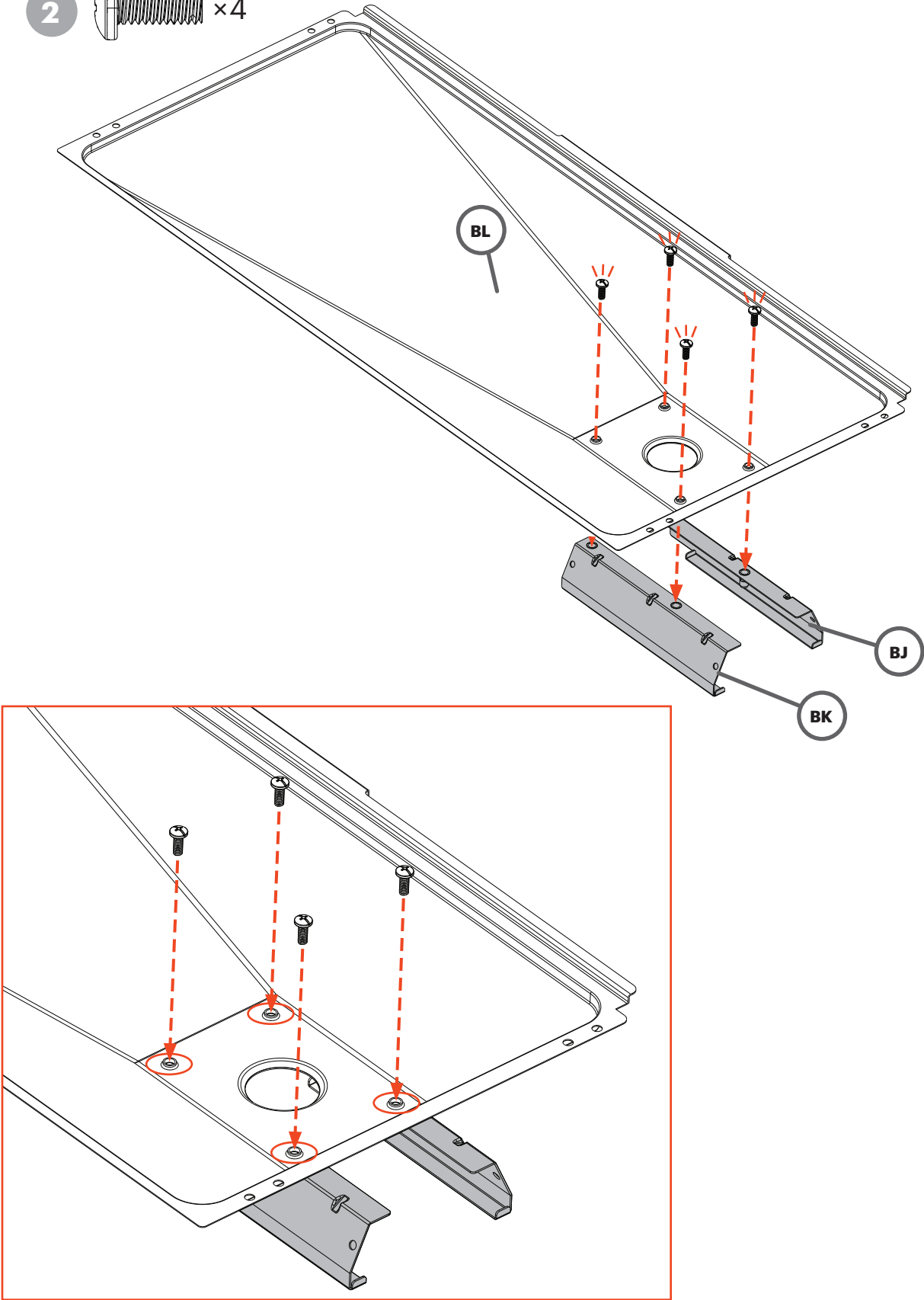
BUILD IT

1



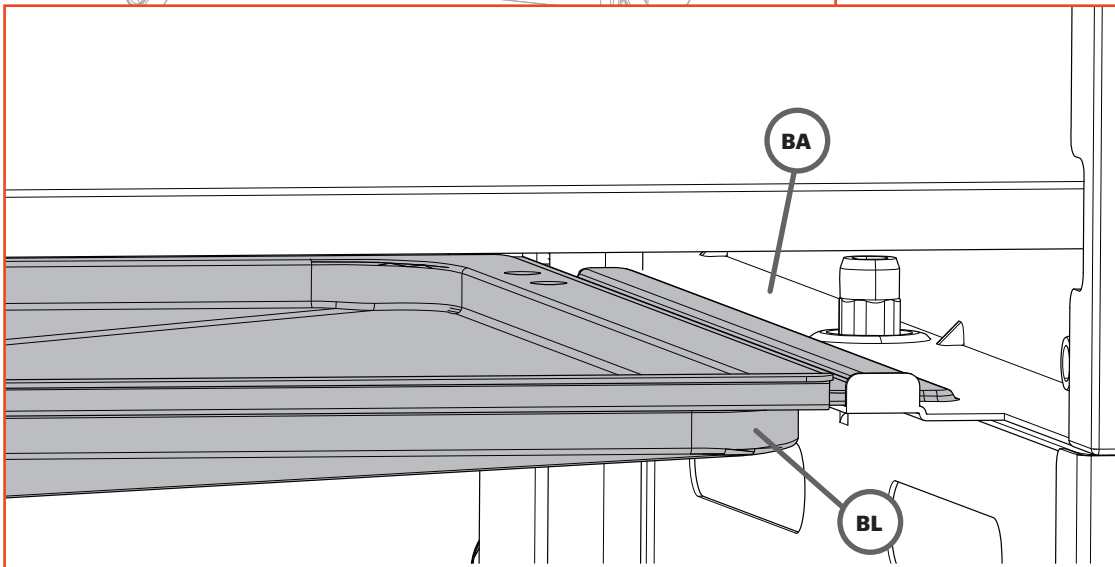
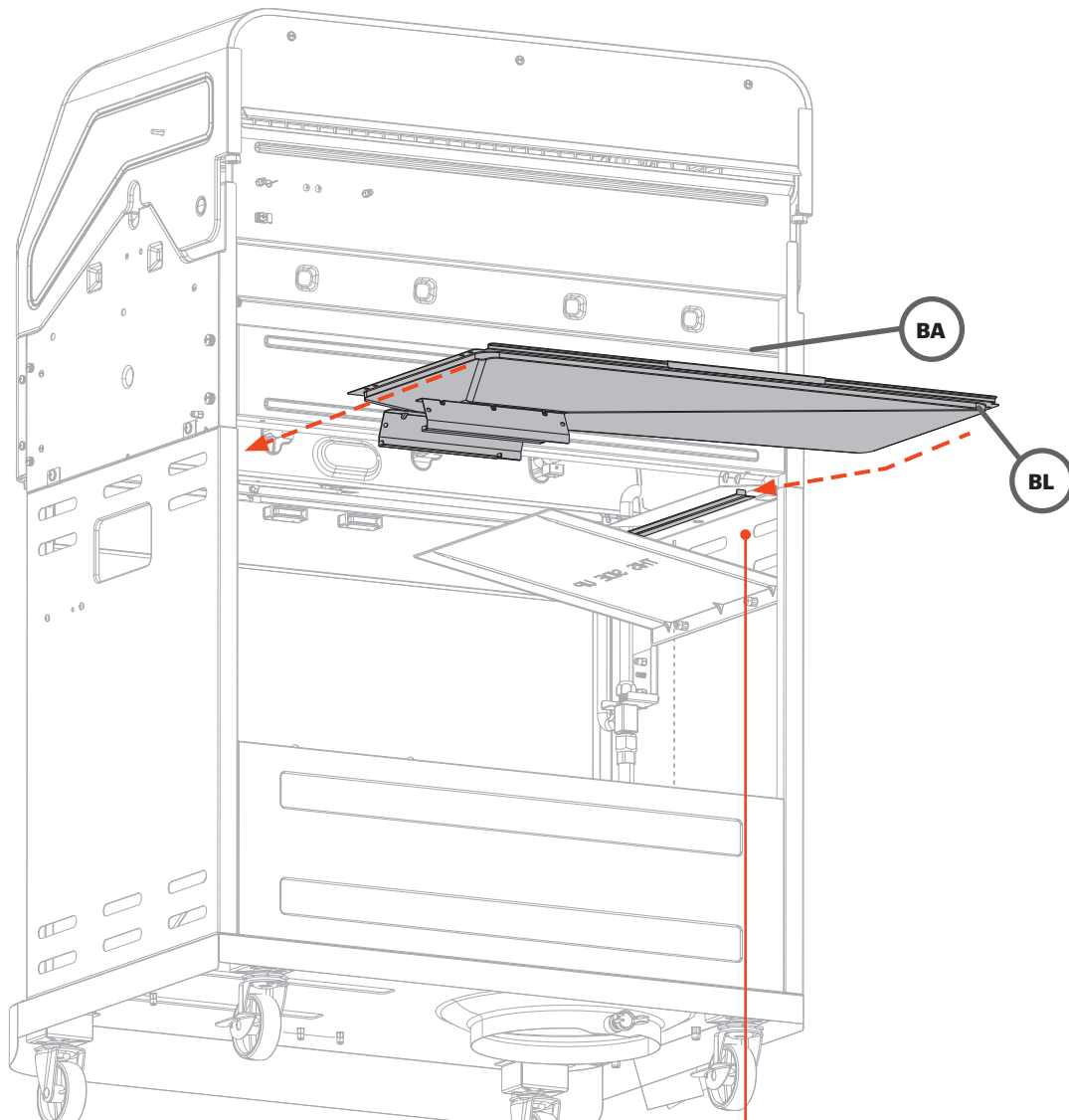
Step 8A

2  ×4

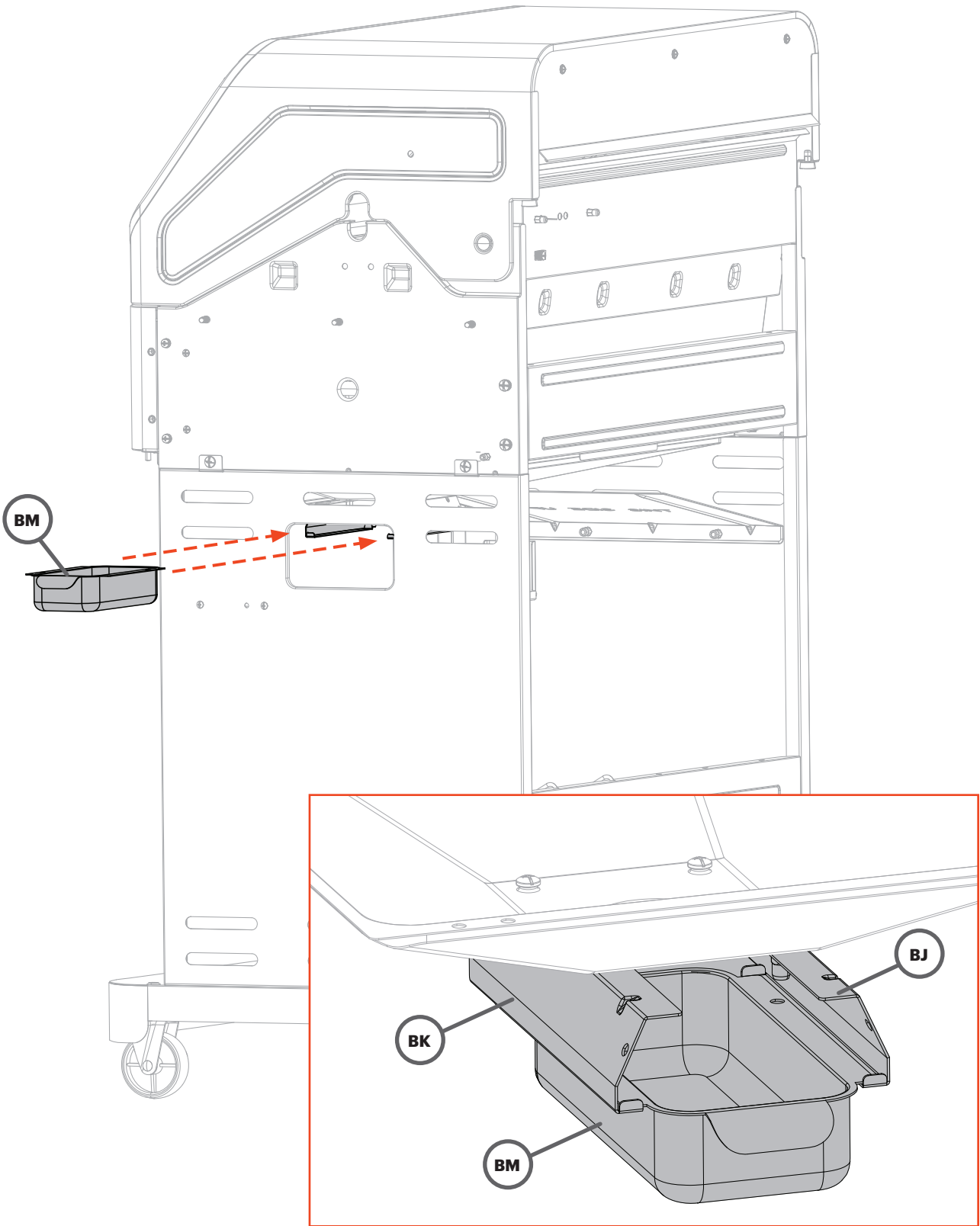


Step 8B

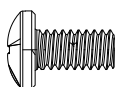
BUILD IT

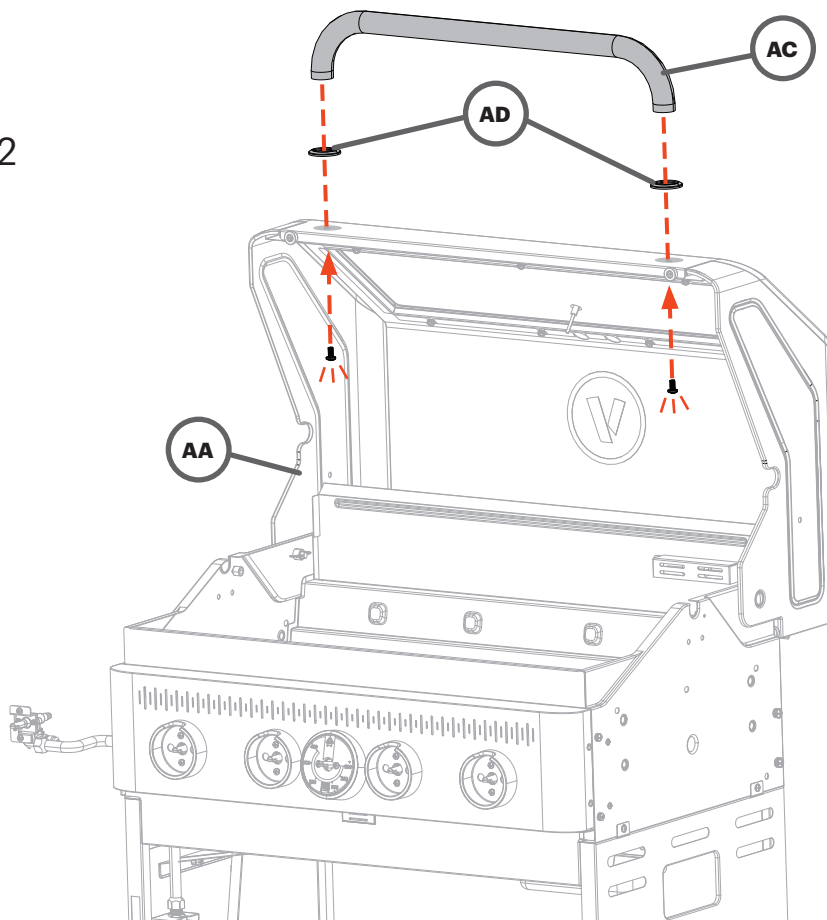


Step 8C

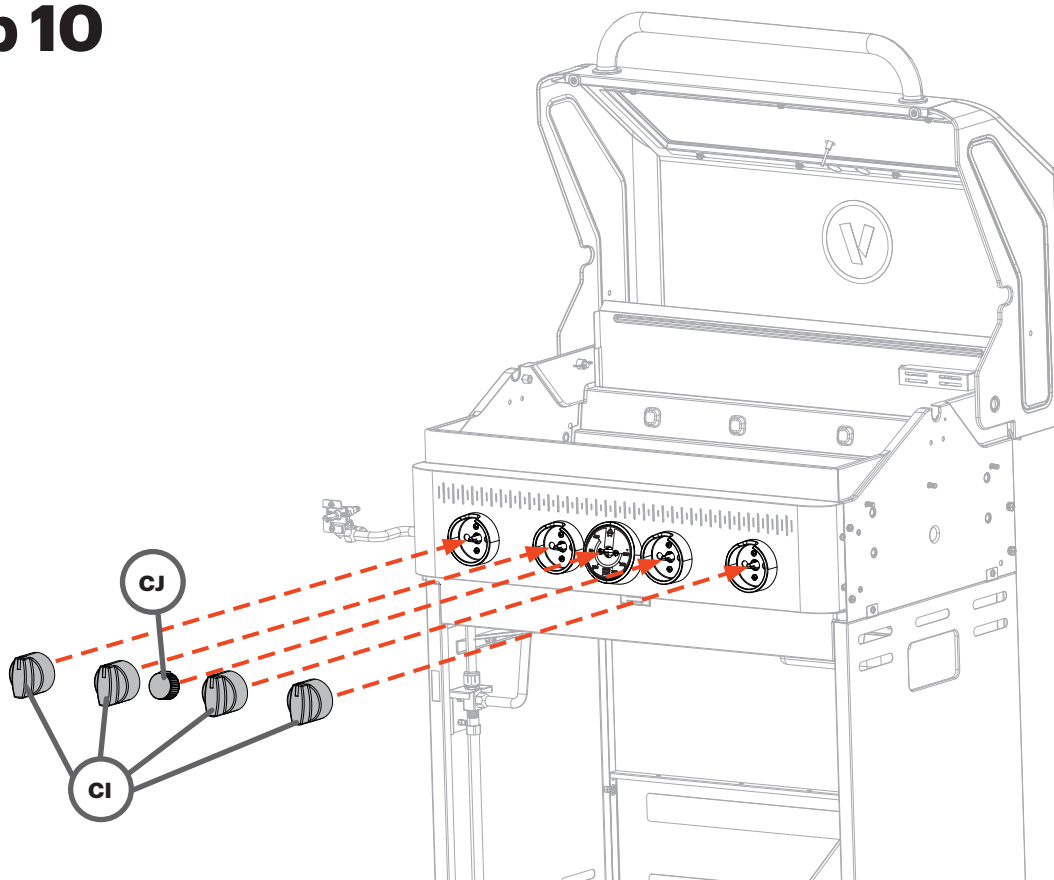


Step 9

1  ×2



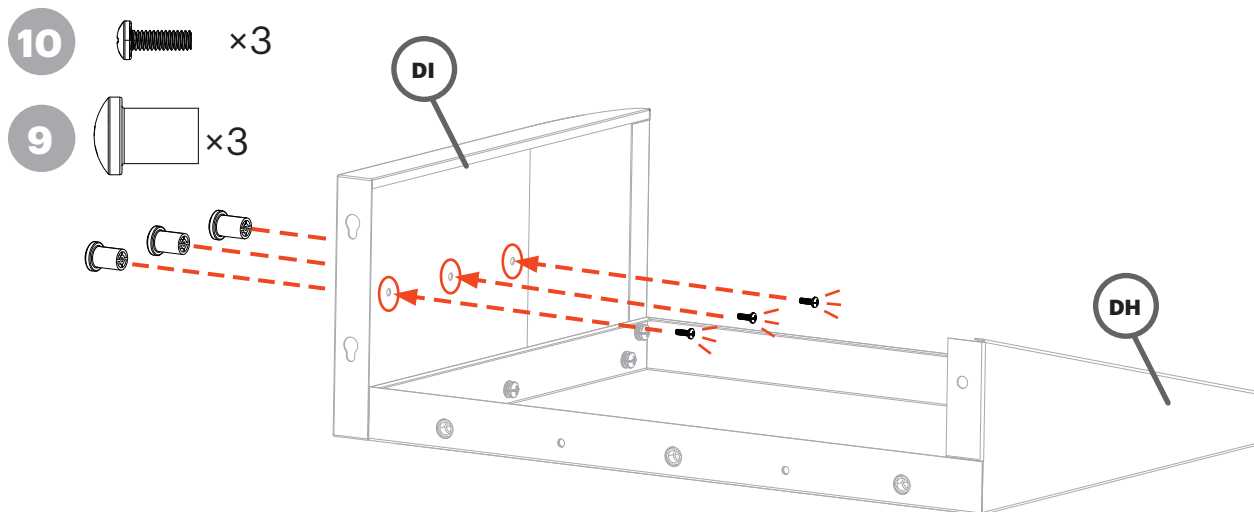
Step 10



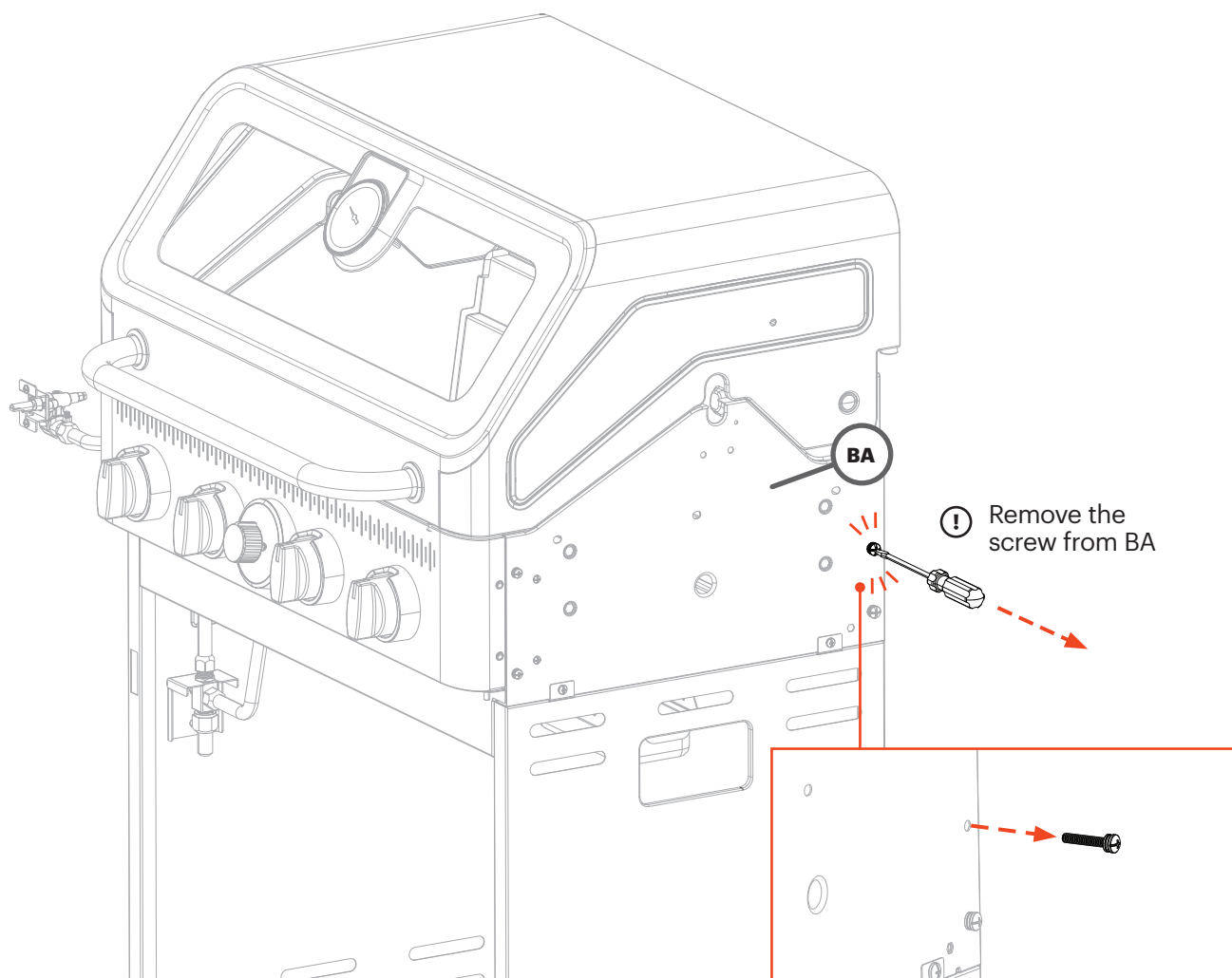
Step 11A

21


BUILD IT

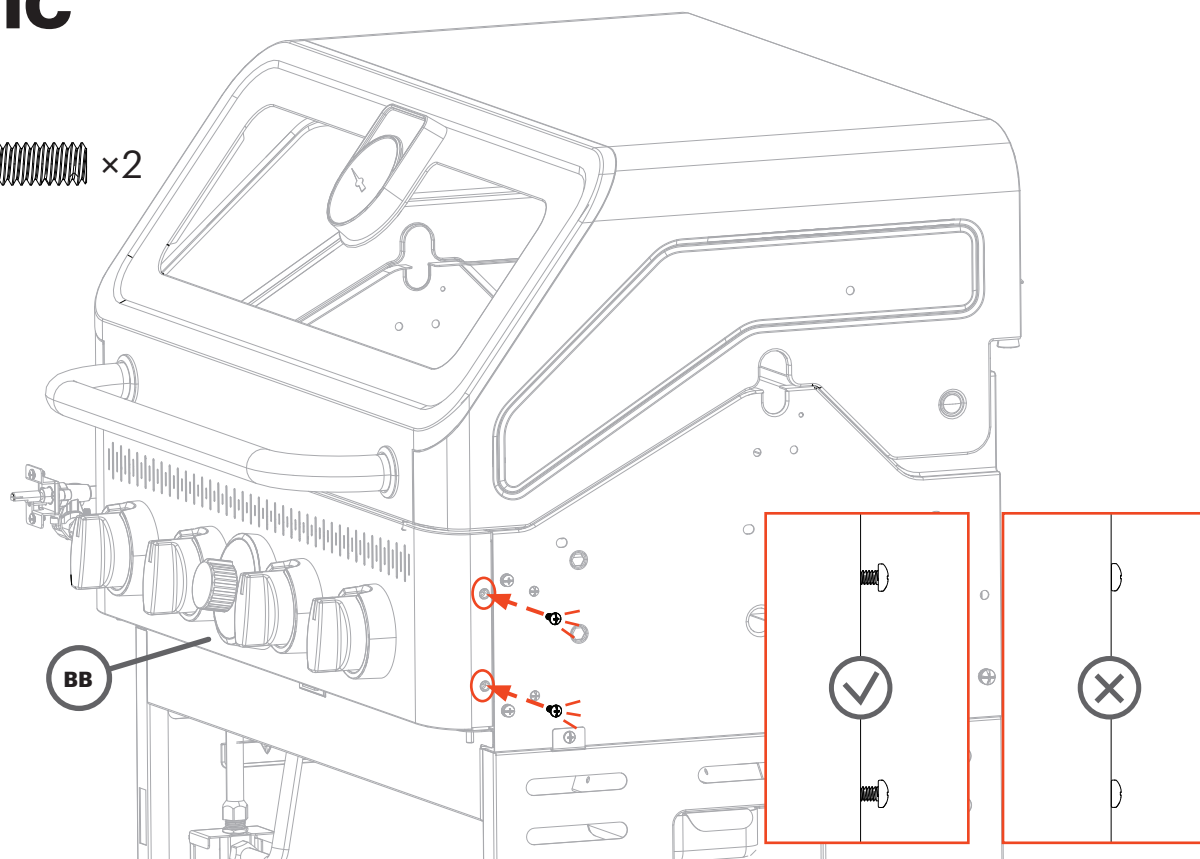


Step 11B

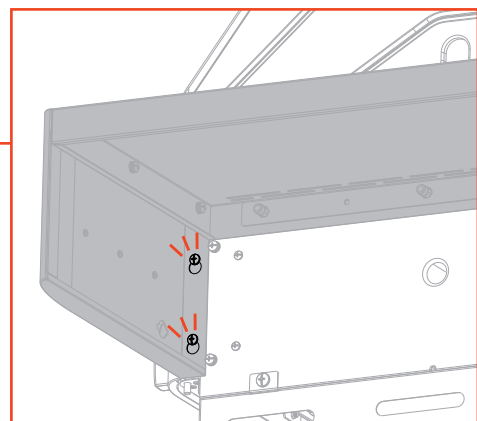
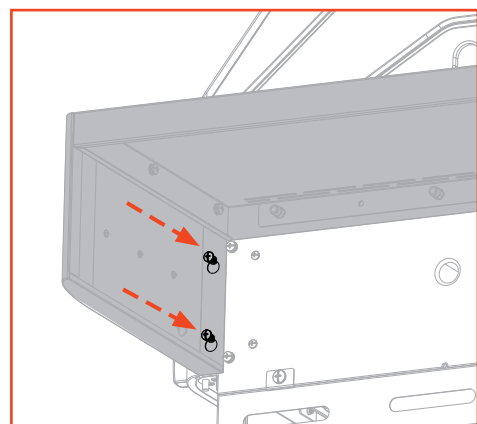
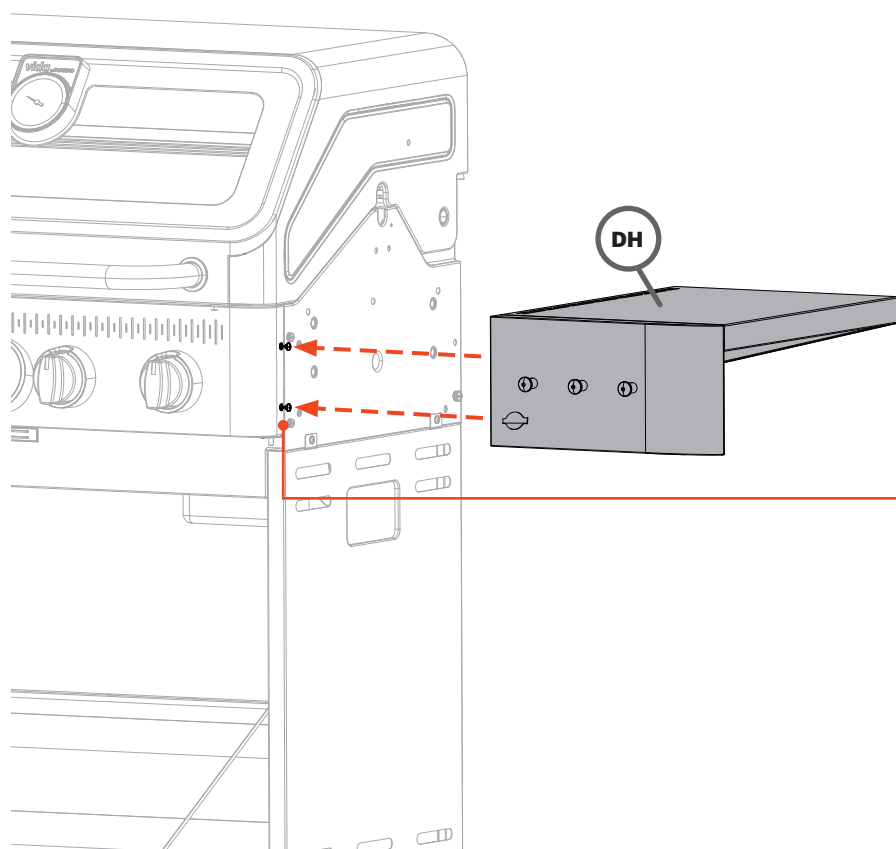


Step 11C

2  ×2



Step 11D

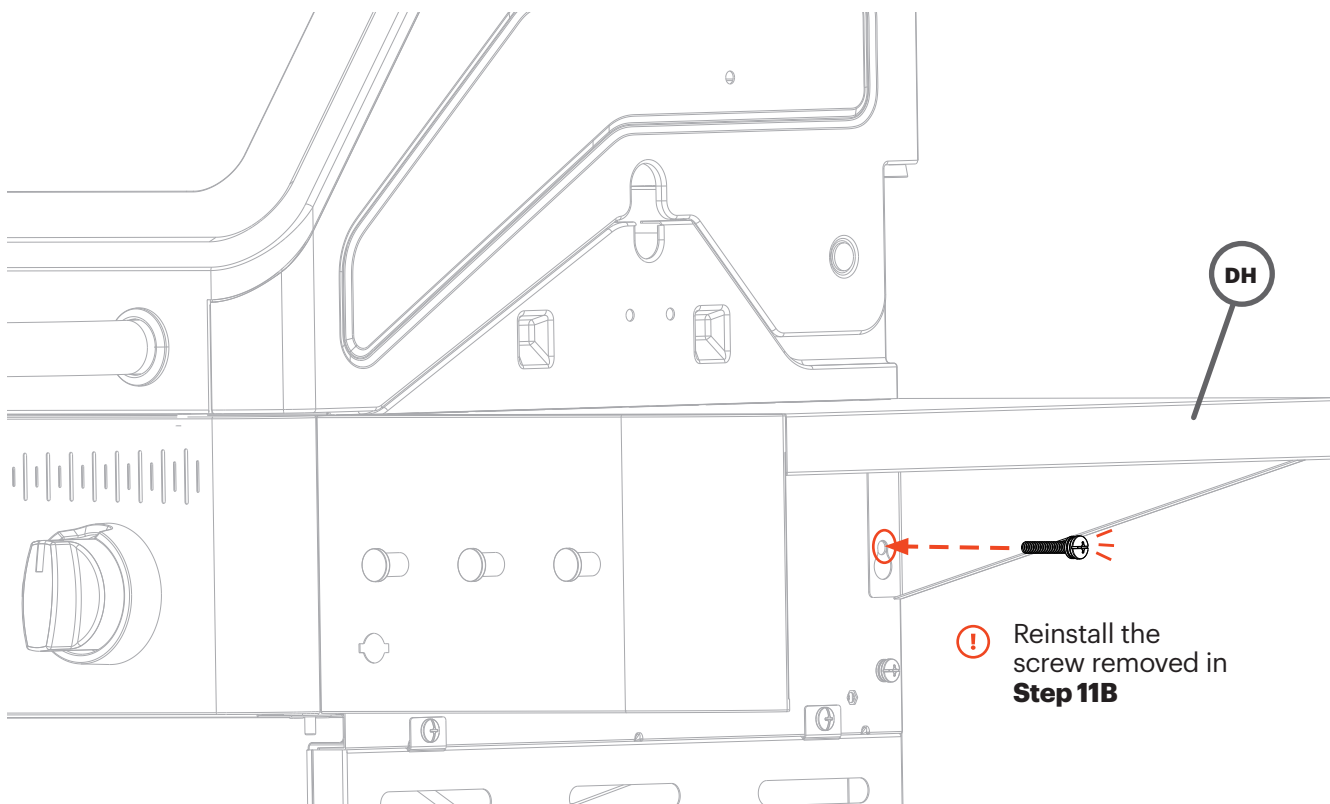


Tighten the screws.

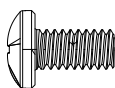
Step 11E

23

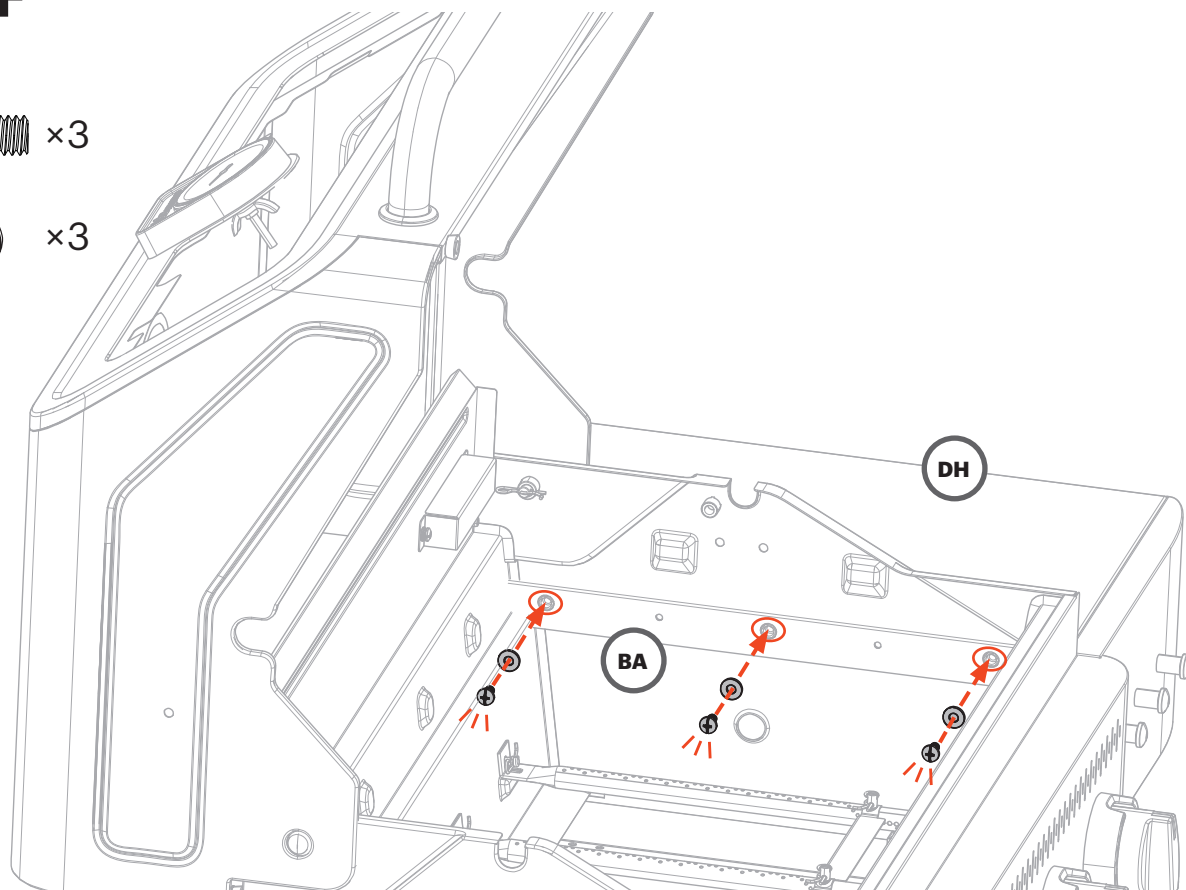
BUILD IT



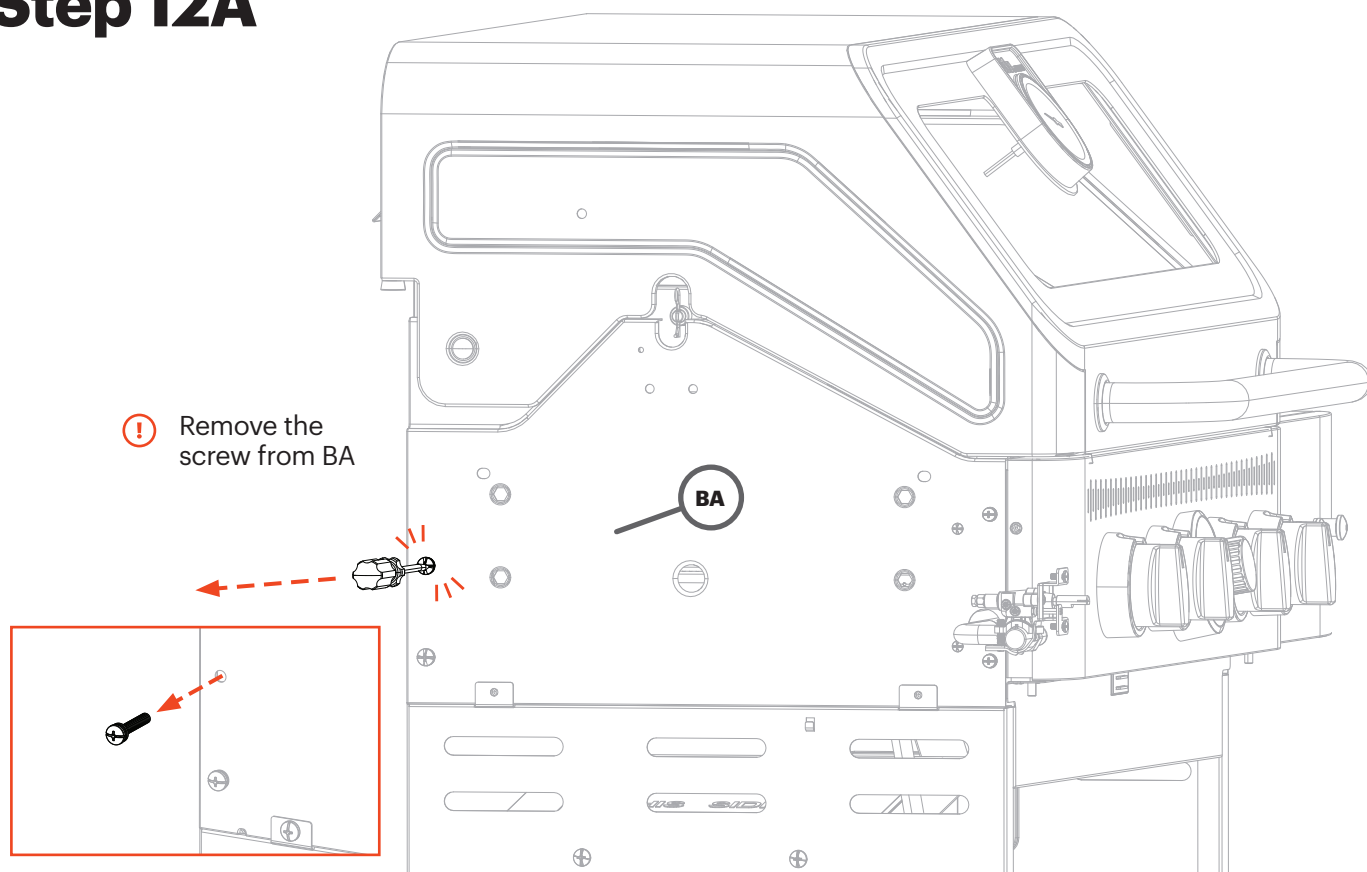
Step 11F

1  ×3

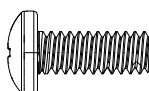
11  ×3

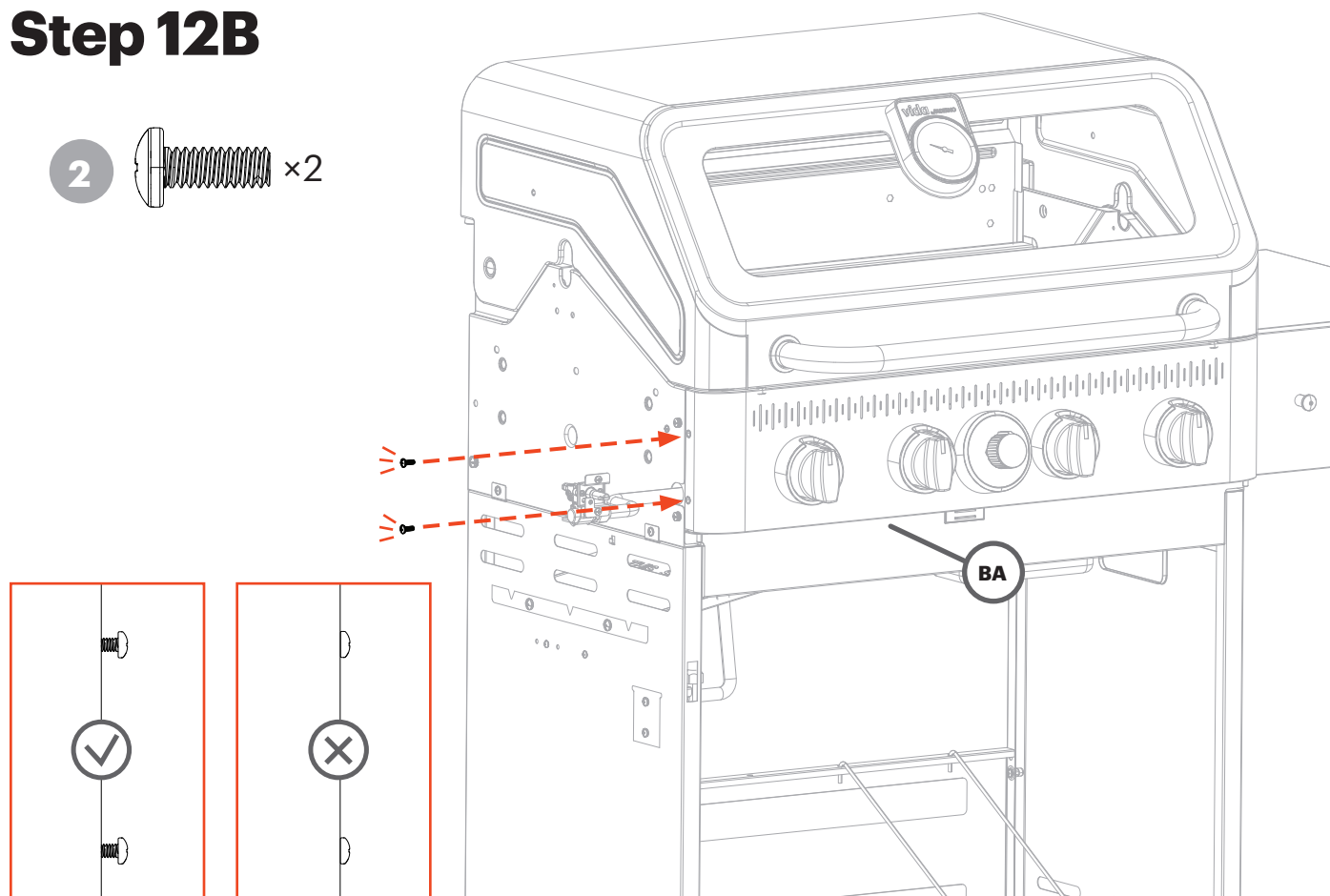


Step 12A



Step 12B

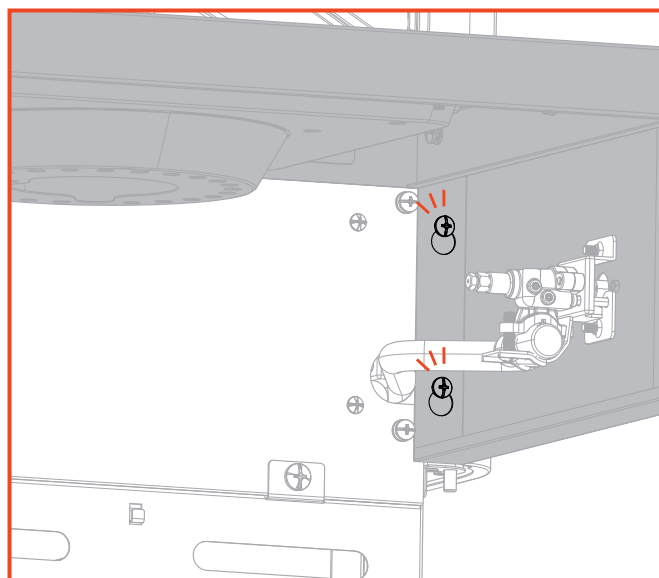
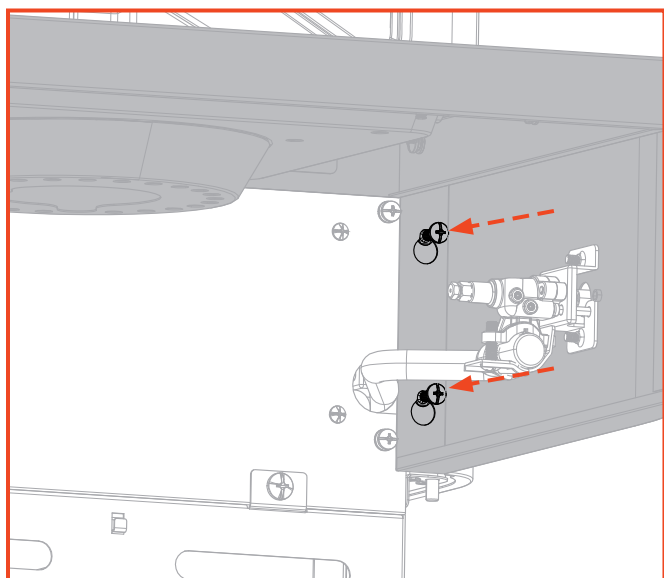
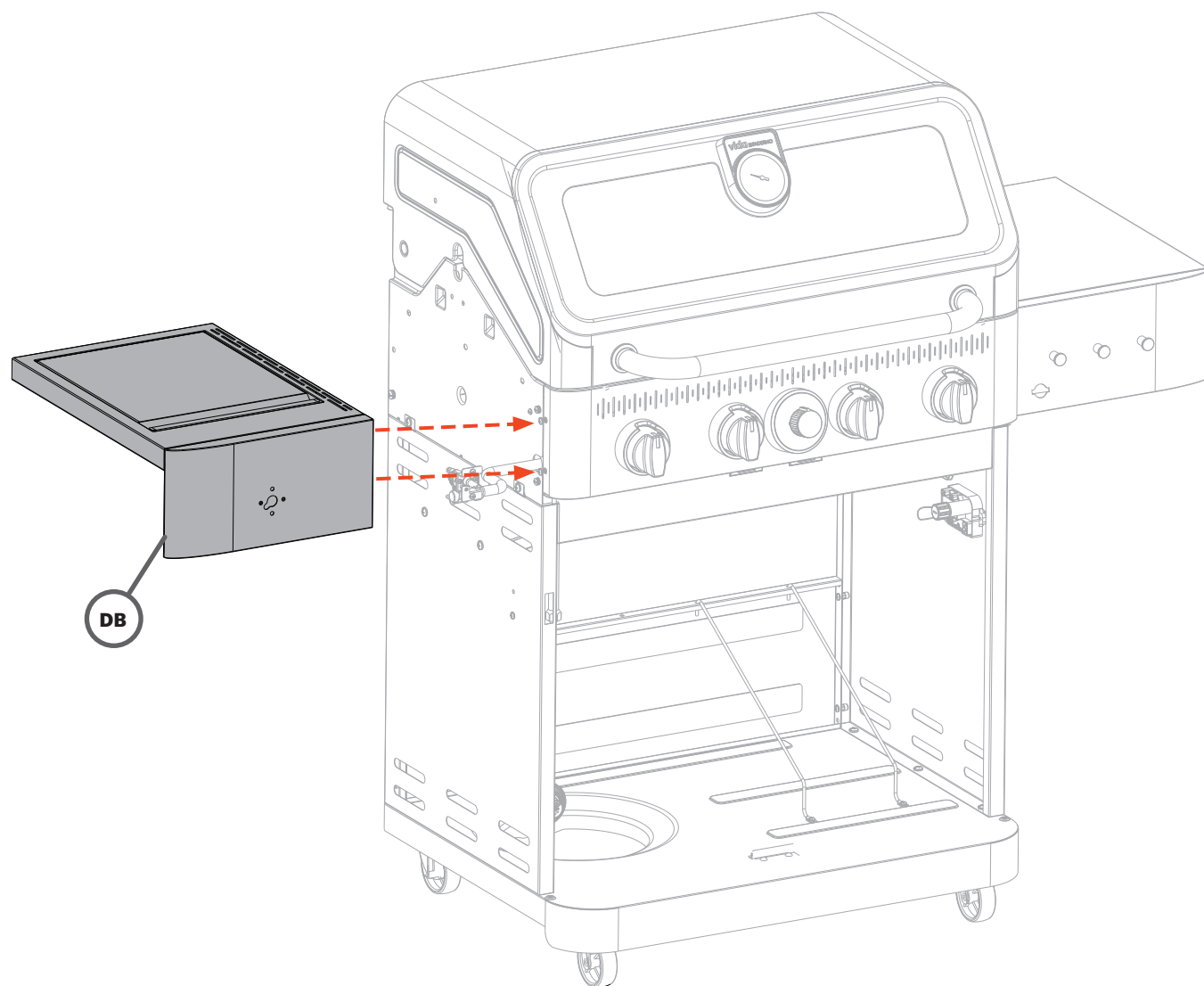
2  ×2



Step 12C

25

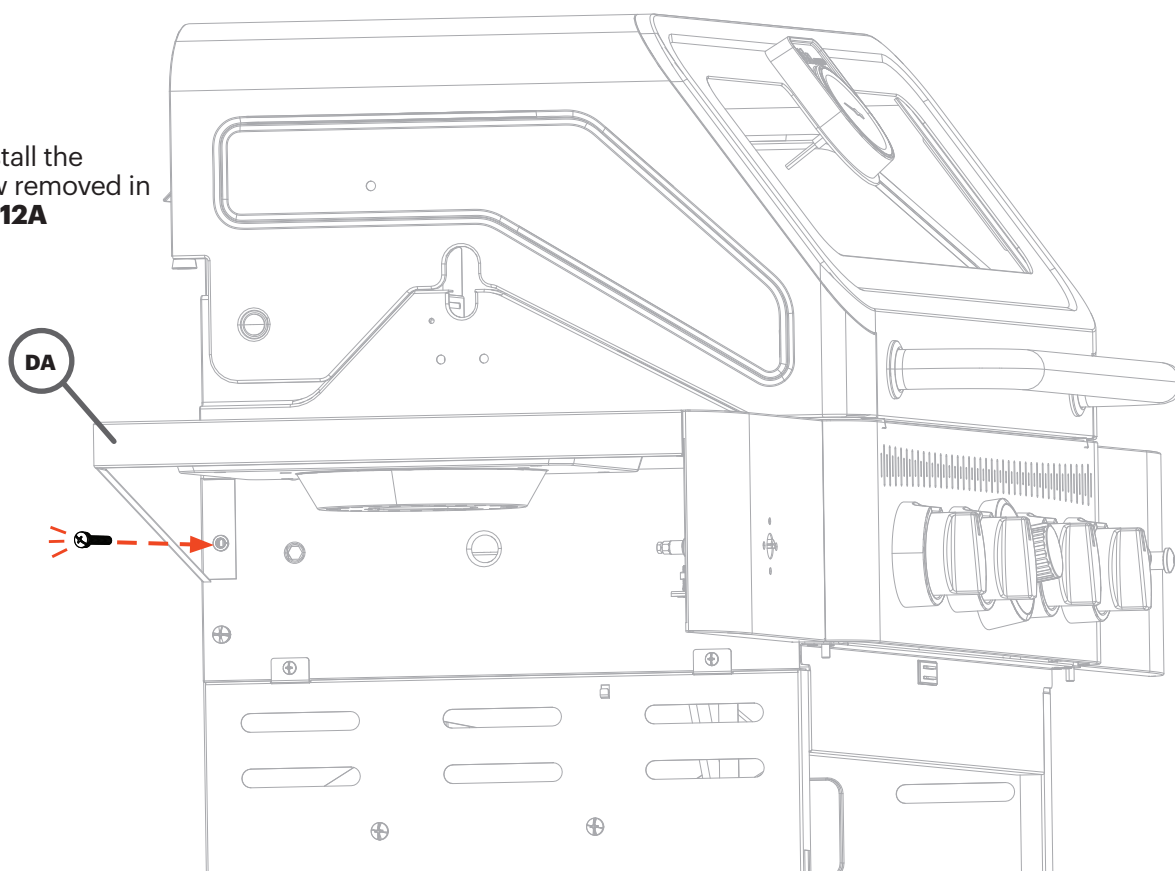
BUILD IT



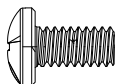
Tighten the screws.

Step 12D

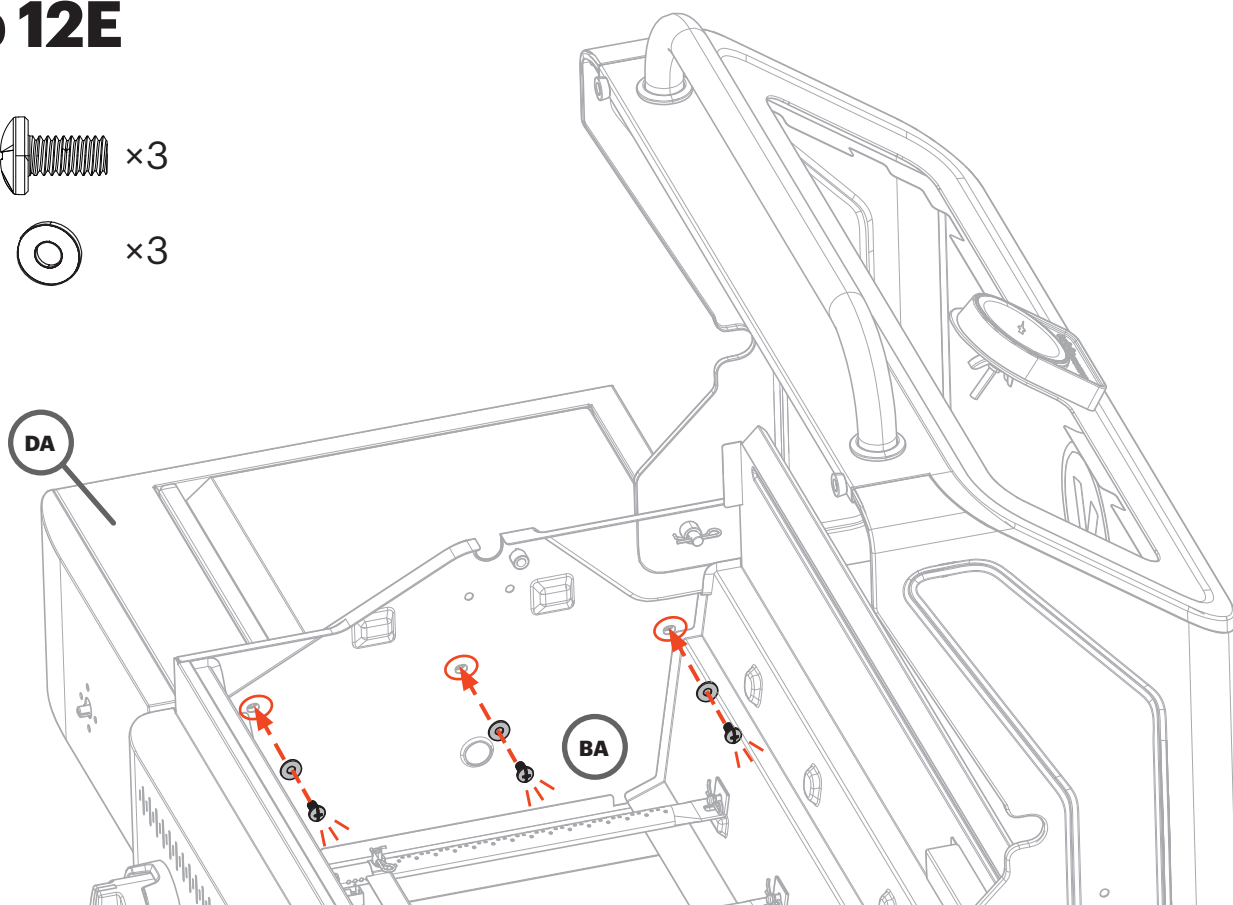
⚠ Reinstall the screw removed in **Step 12A**



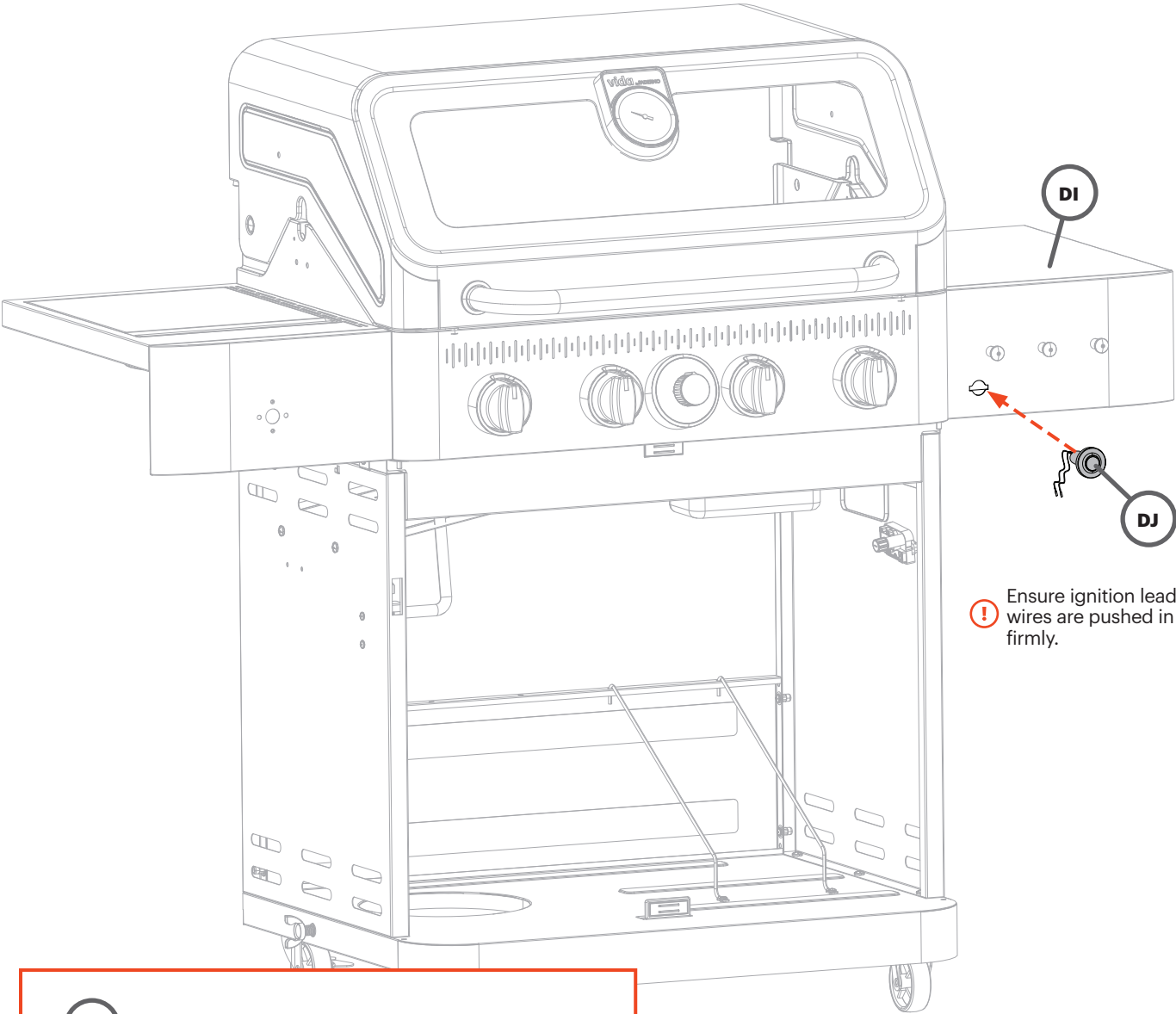
Step 12E

1  ×3

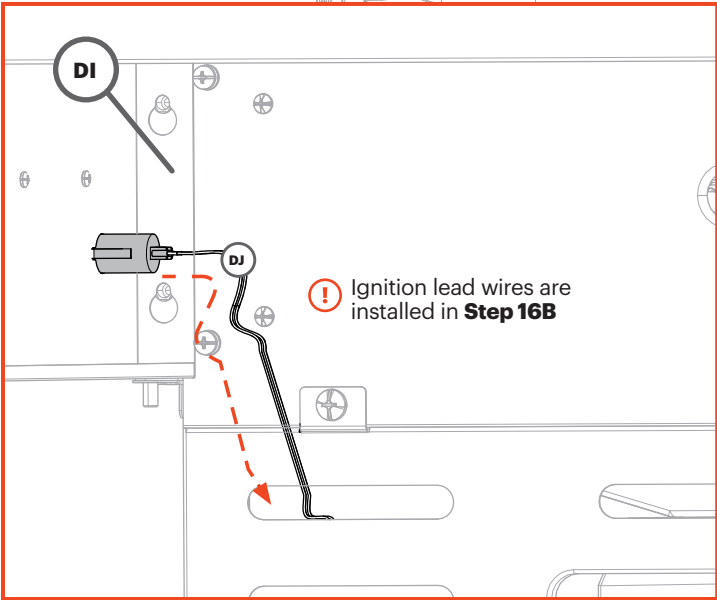
11  ×3



Step 13

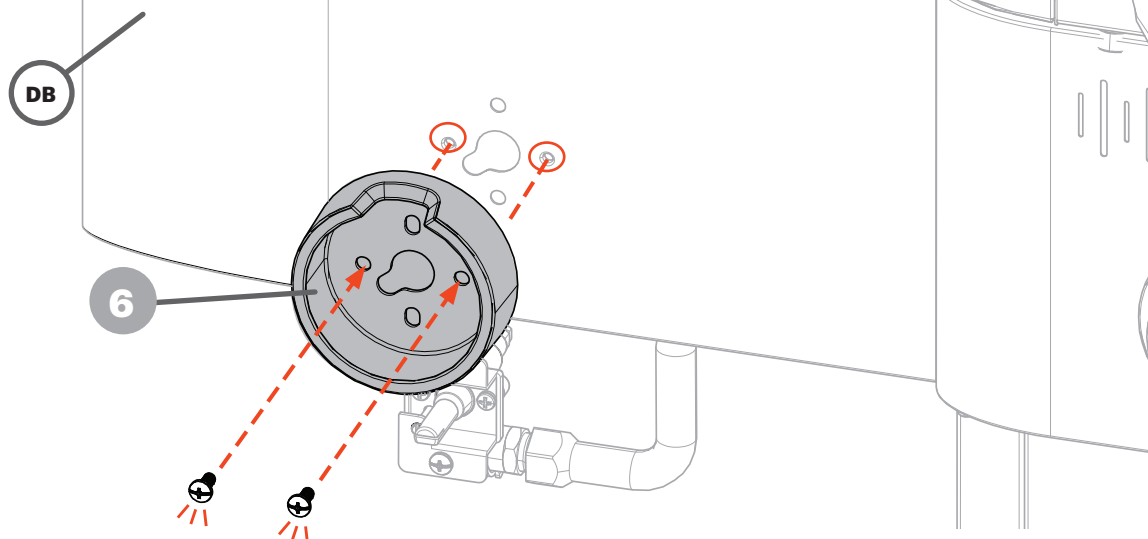
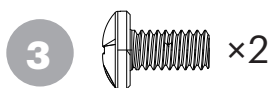


⚠ Ensure ignition lead wires are pushed in firmly.



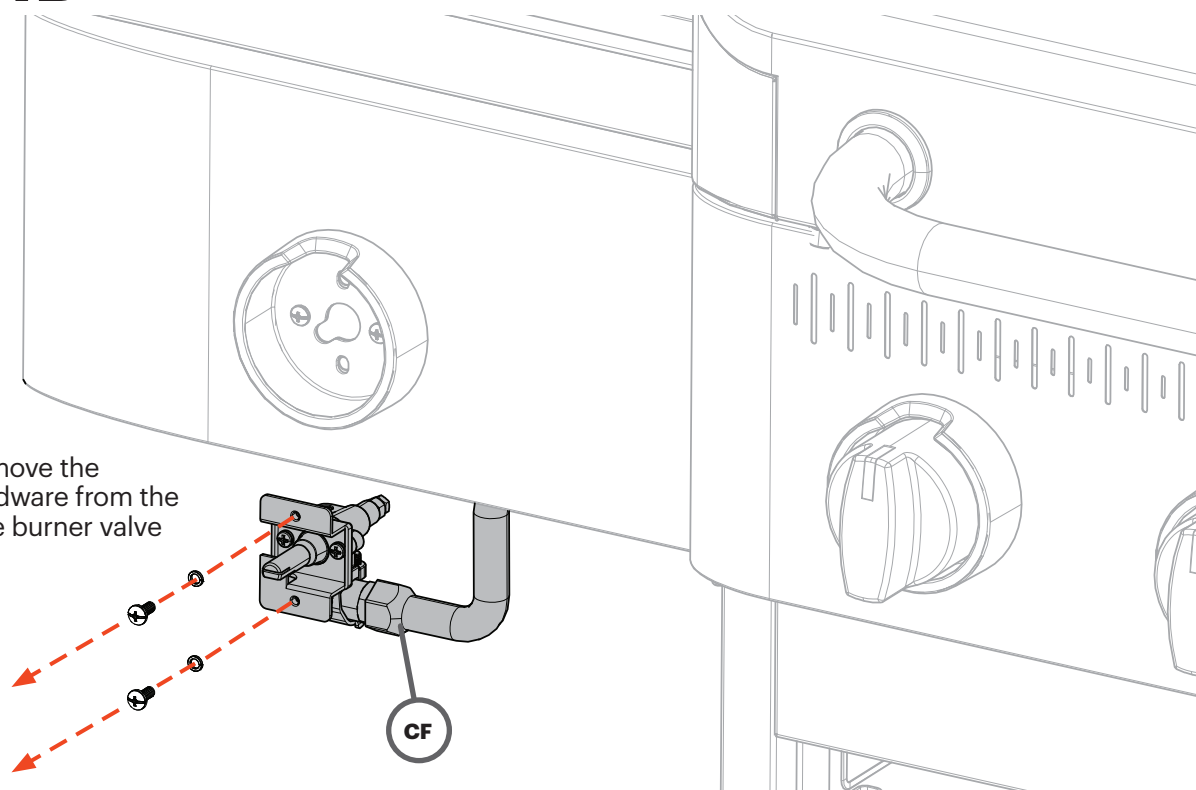
⚠ Ignition lead wires are installed in **Step 16B**

Step 14A



Step 14B

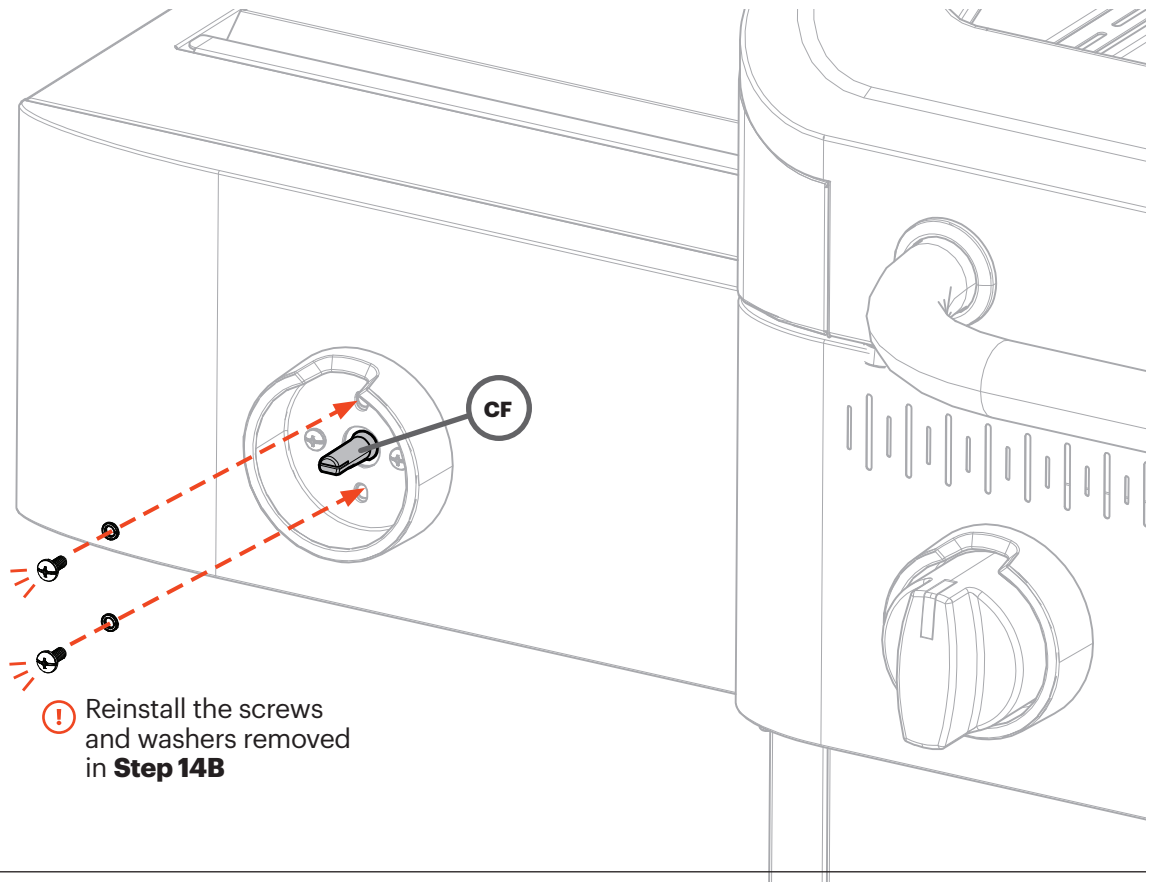
! Remove the hardware from the side burner valve



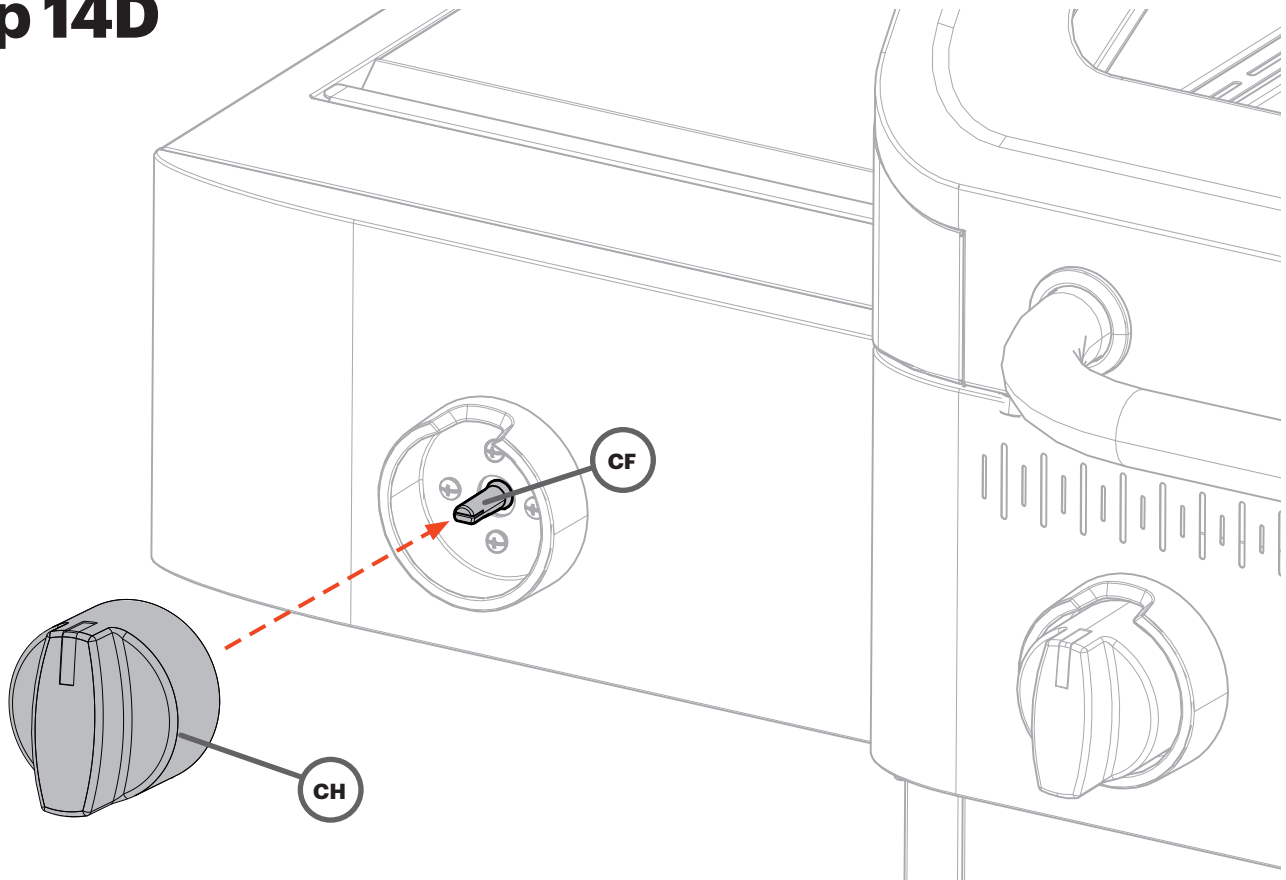
Step 14C

29

BUILD IT



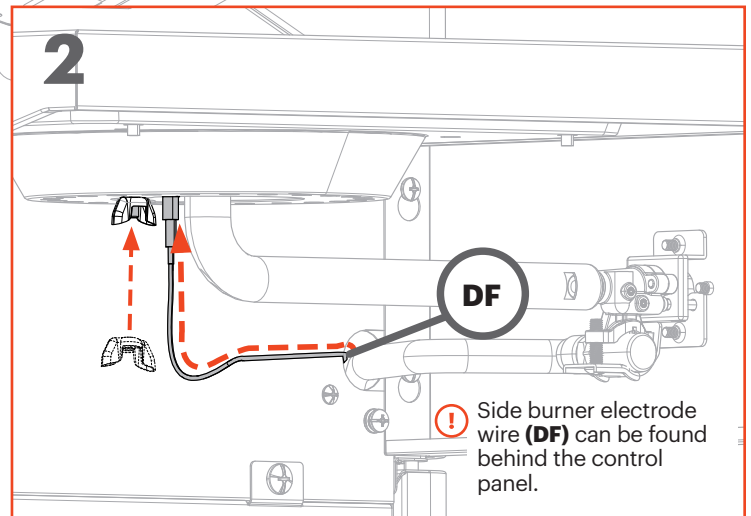
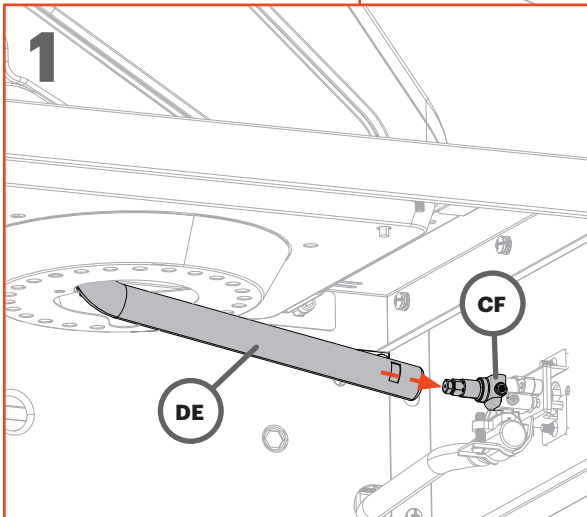
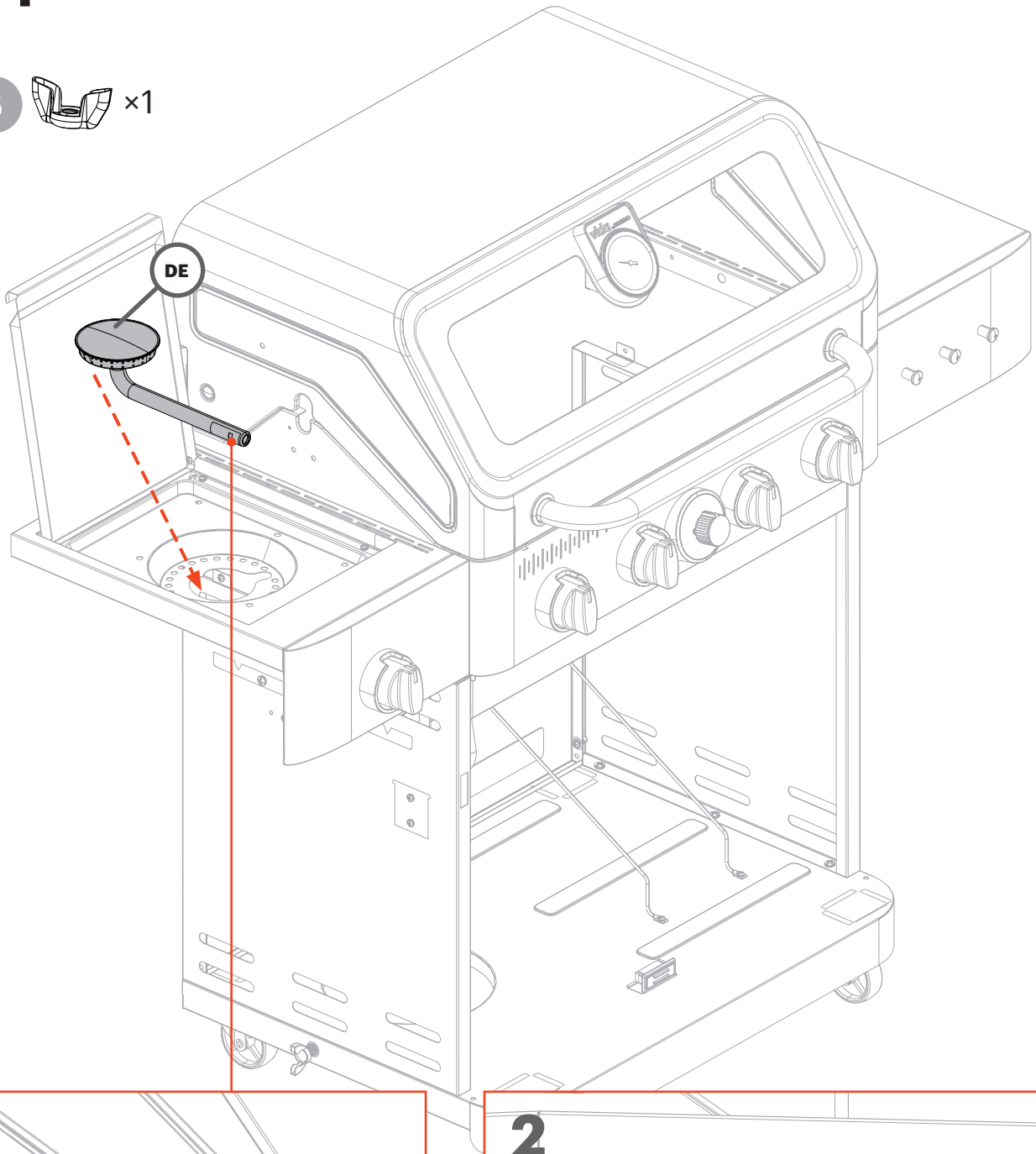
Step 14D



Step 15

BUILD IT

5

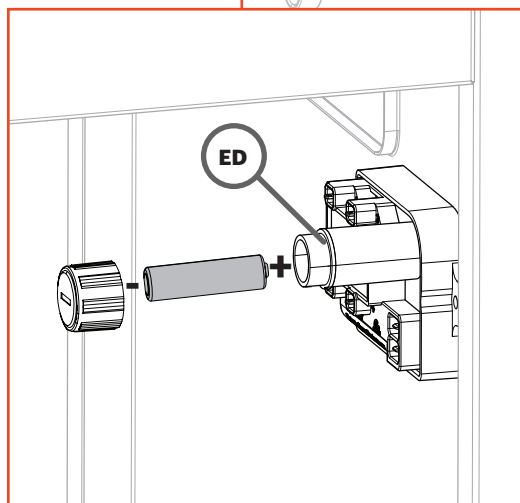
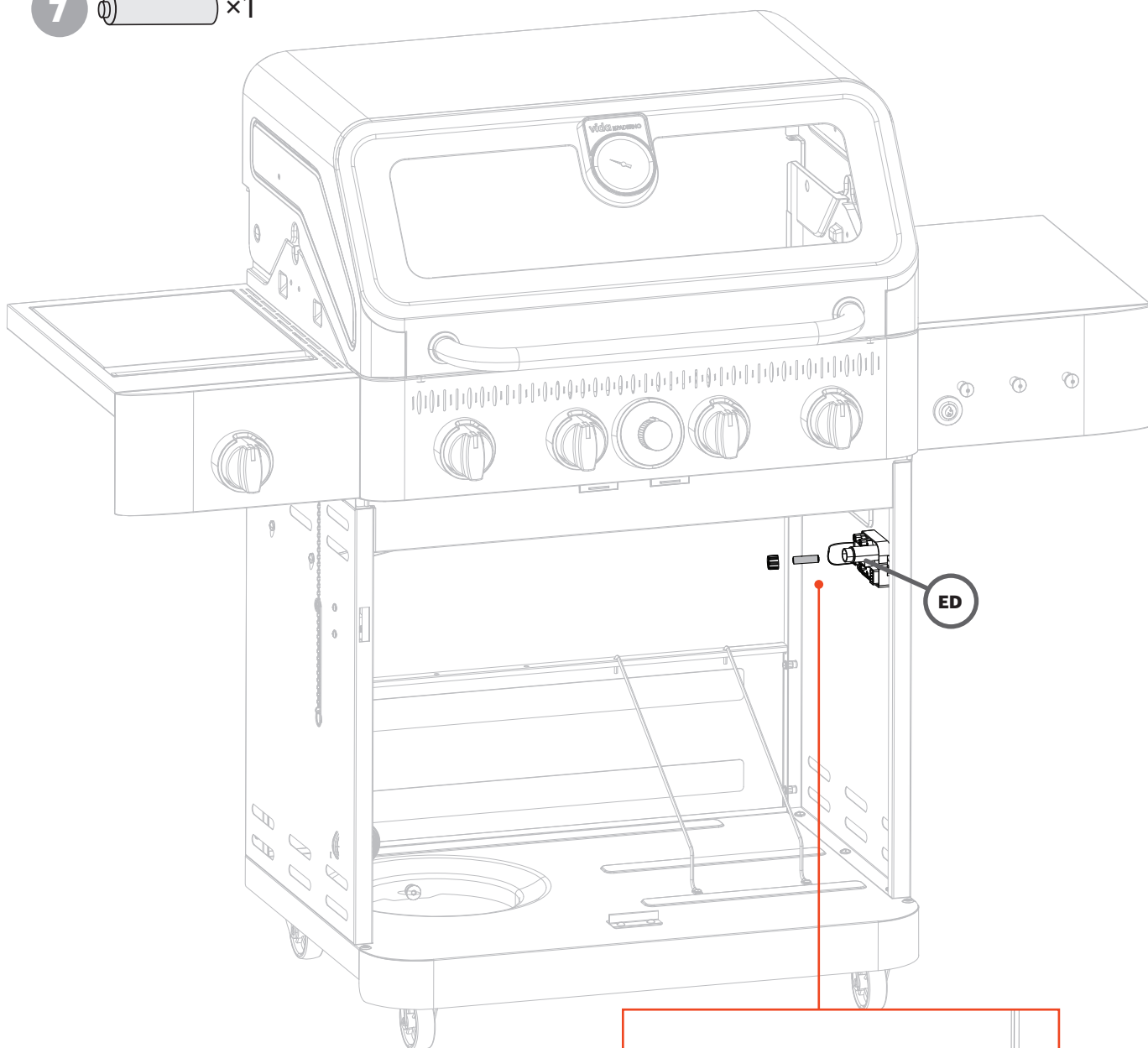


Step 16A

31

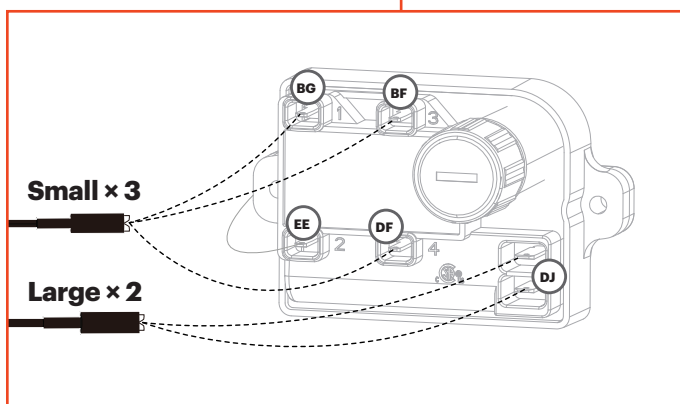
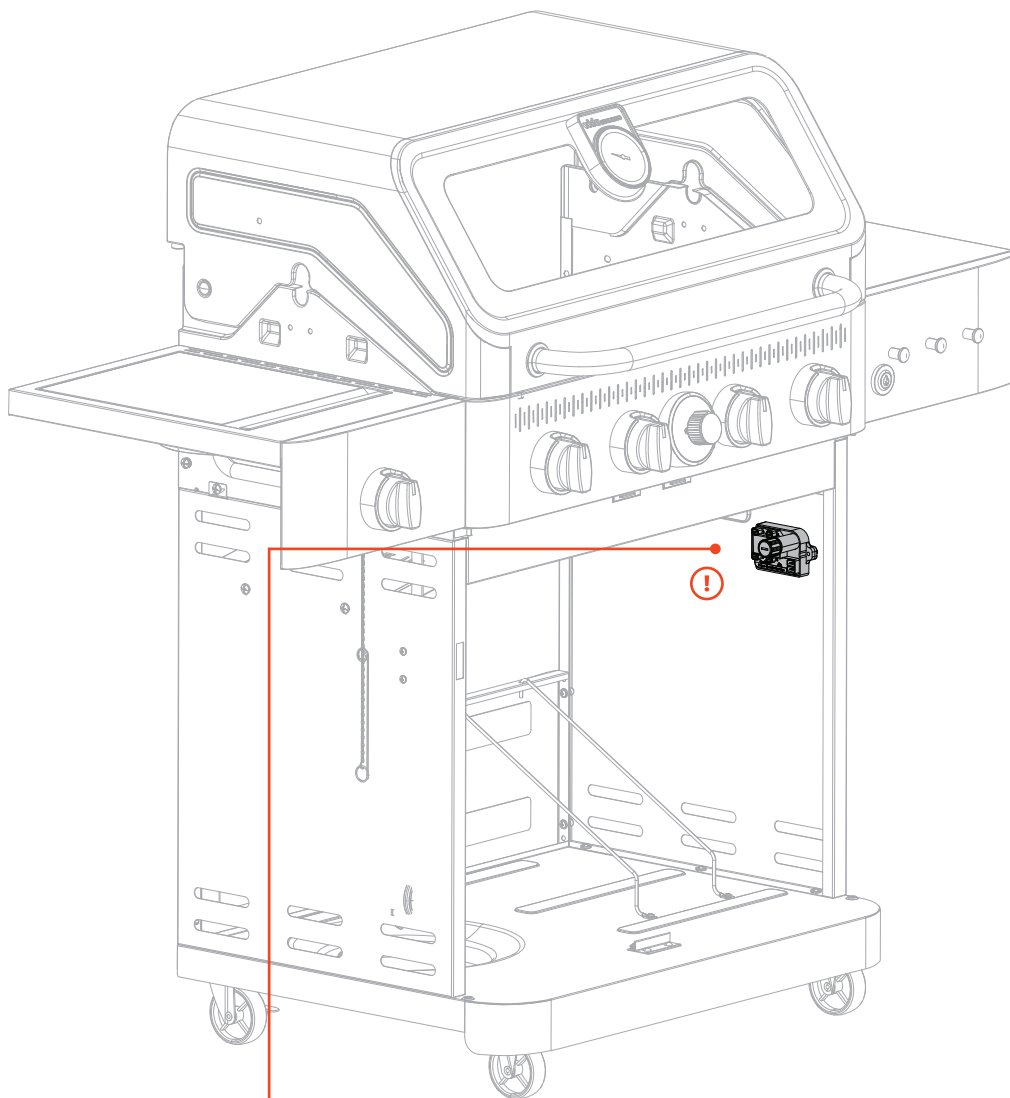
BUILD IT

7  x1



Step 16B

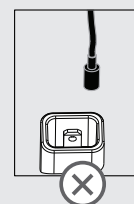
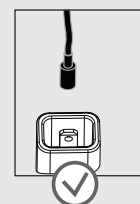
BUILD IT



⚠ If not immediately visible, the Electrode Wires **BG**, **BF** and **DF** can be found behind the control panel.

TIP: Firmly grasp wires between your thumb and index finger. Insert wire into the appropriate terminal until a positive connection is made.

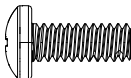
BG	Main electrode - 90 cm
EE	Ground wire
BF	Main electrode - 50 cm
DF	Side burner electrode
DJ	Ignition button

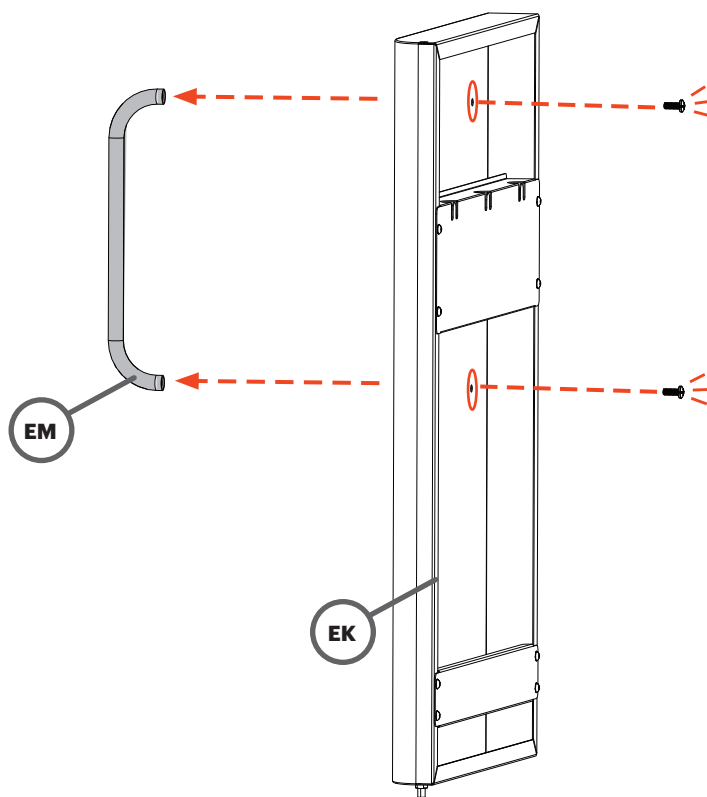


Step 17A

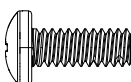
33

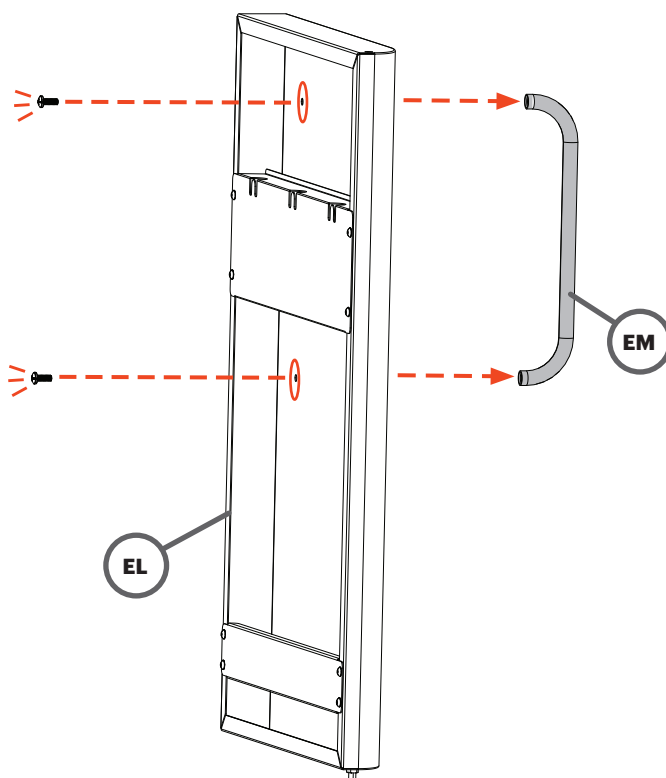
BUILD IT

2  x2



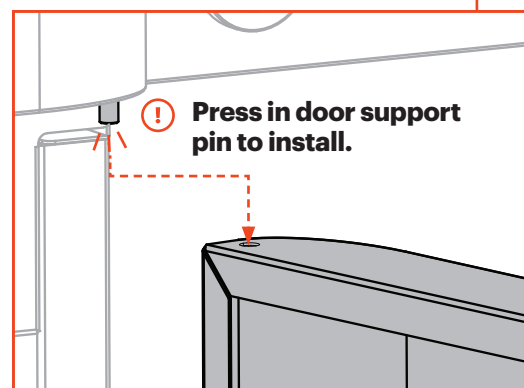
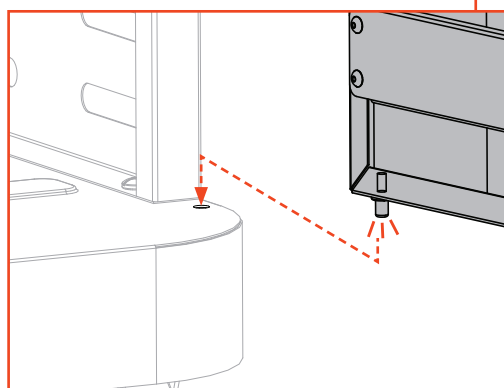
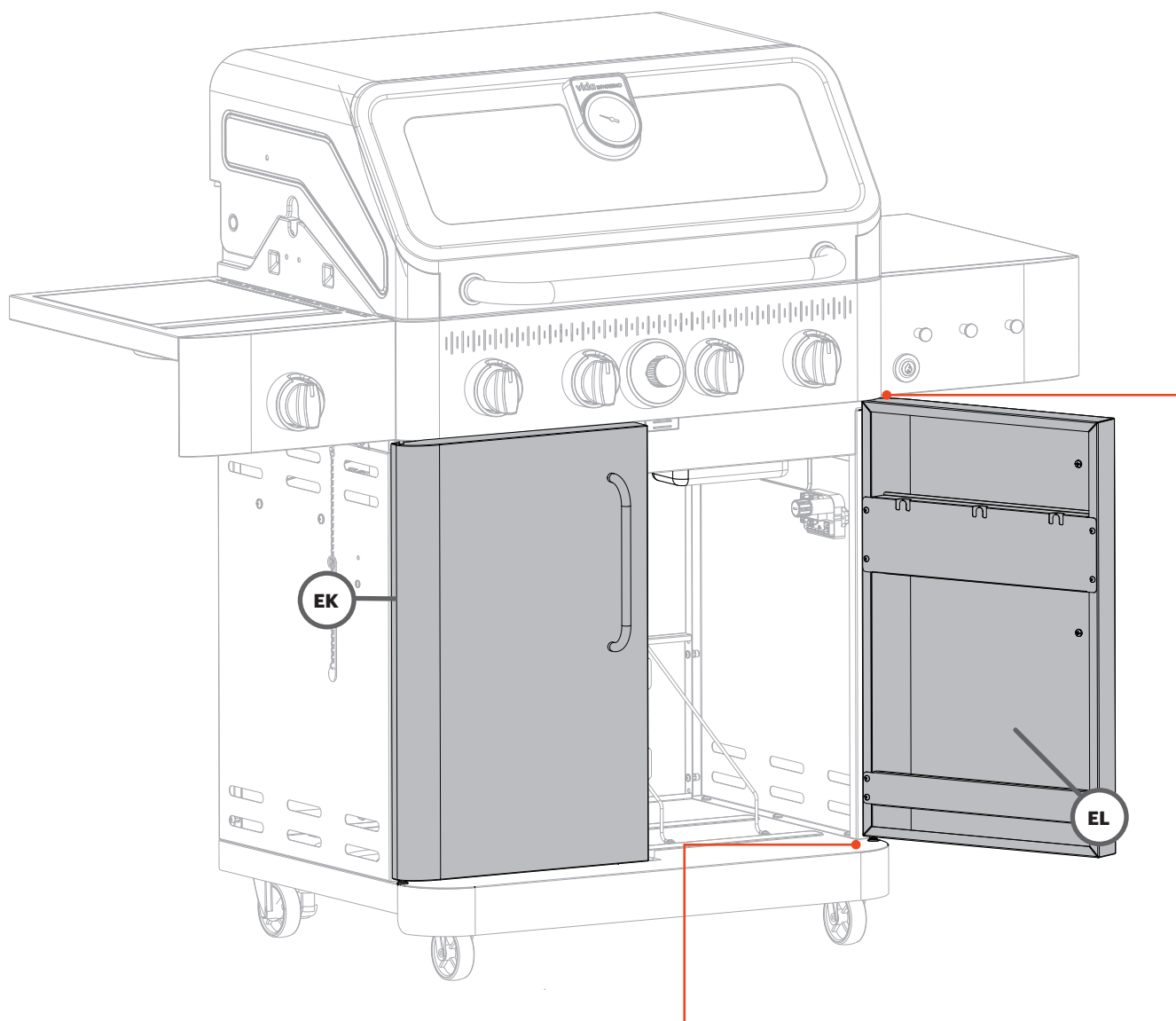
Step 17B

2  x2



Step 17C

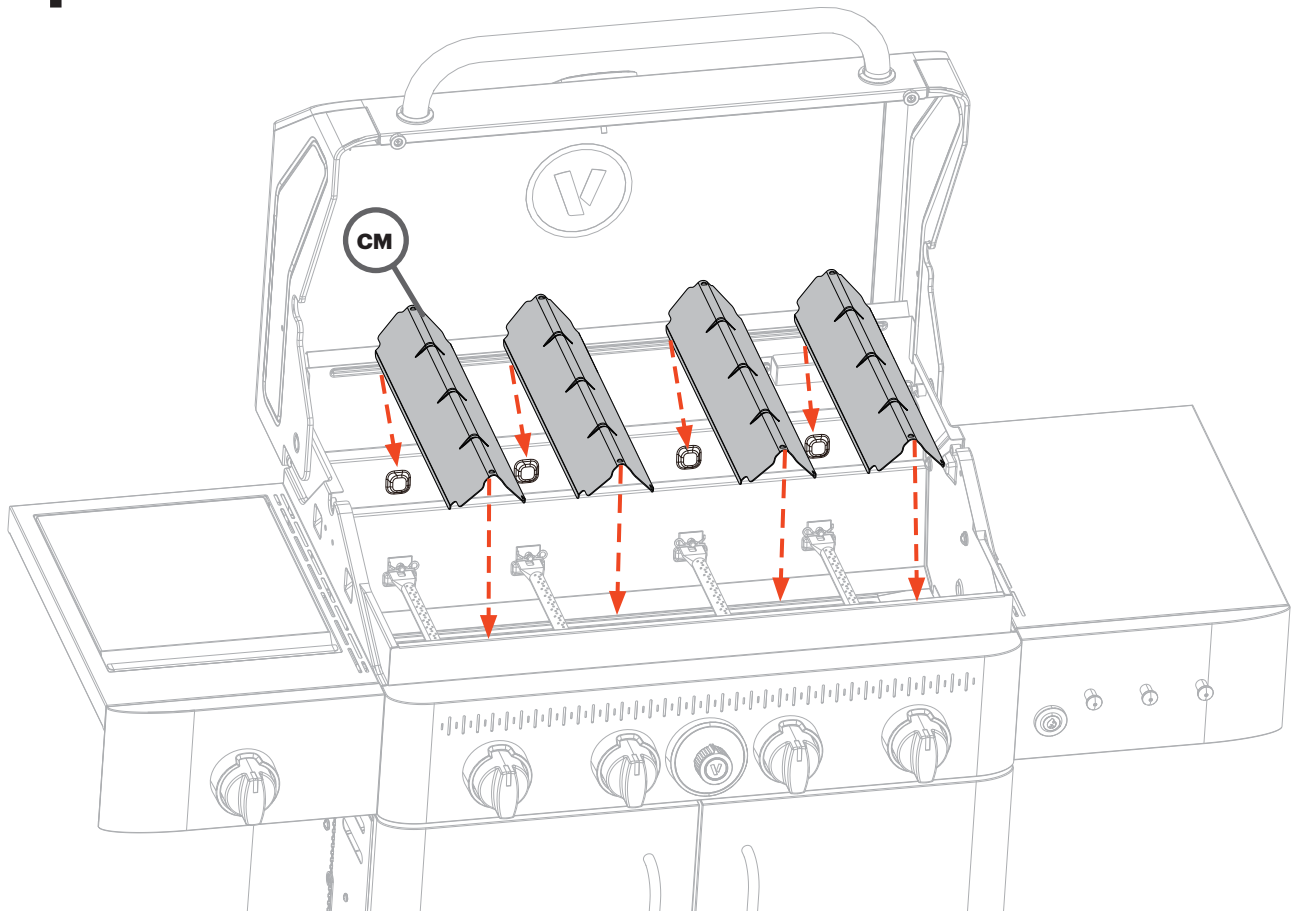
BUILD IT



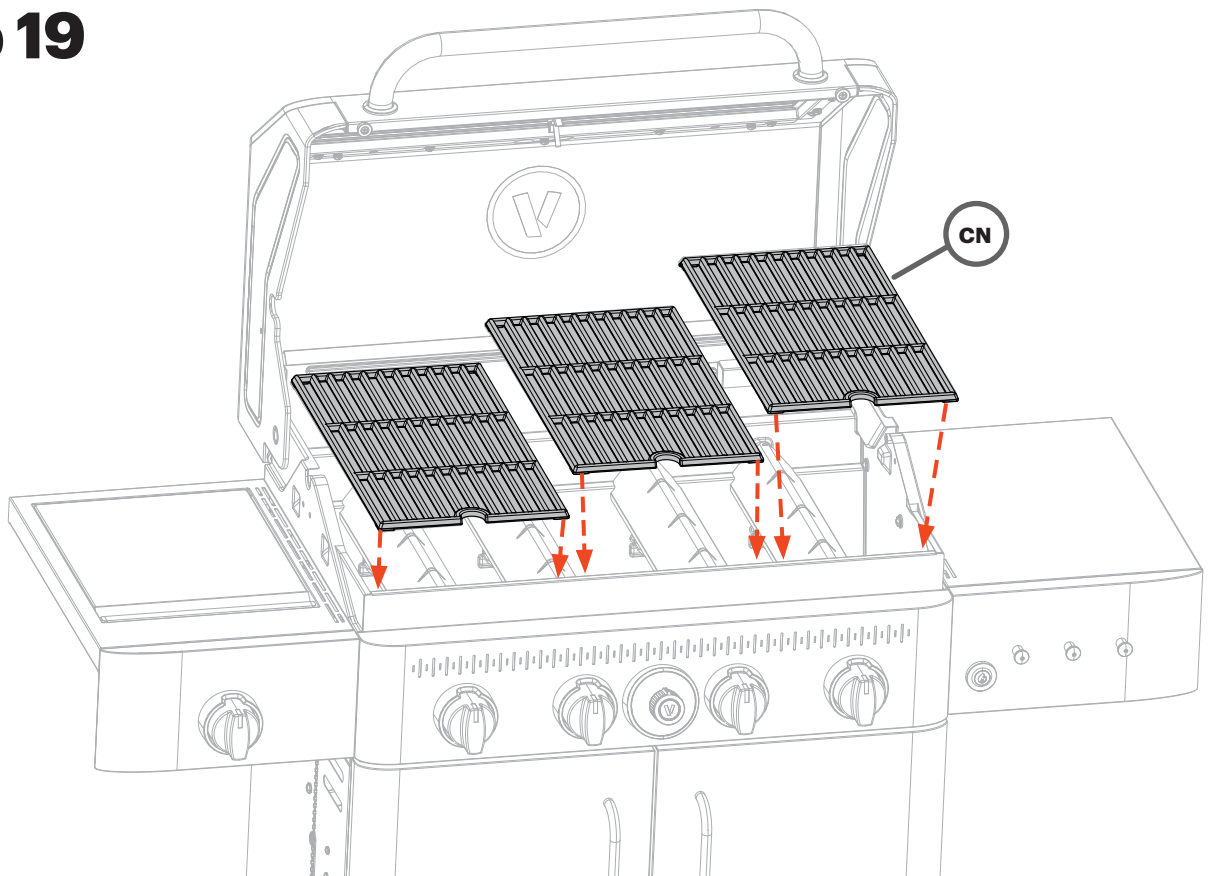
Step 18

35

BUILD IT

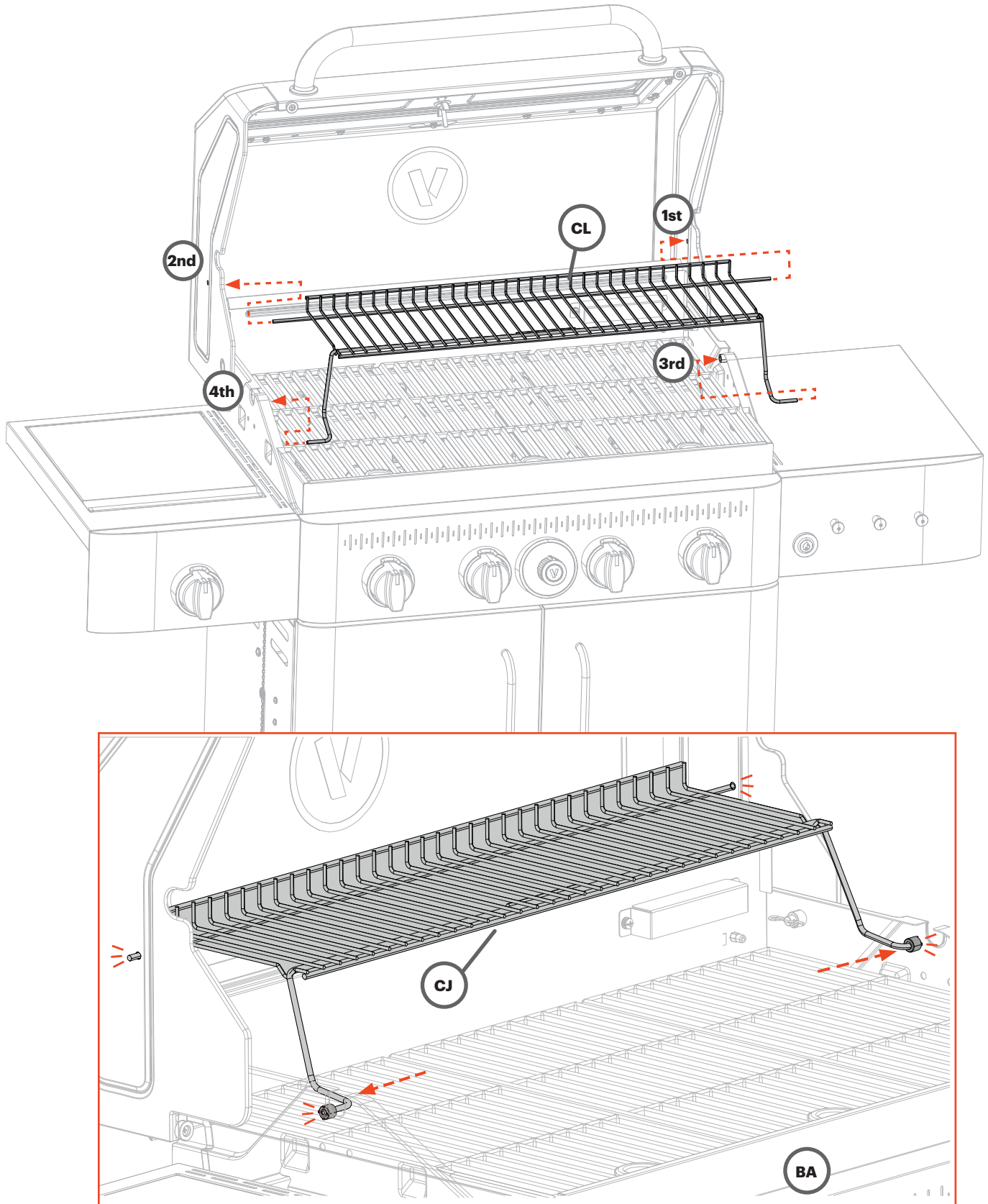


Step 19

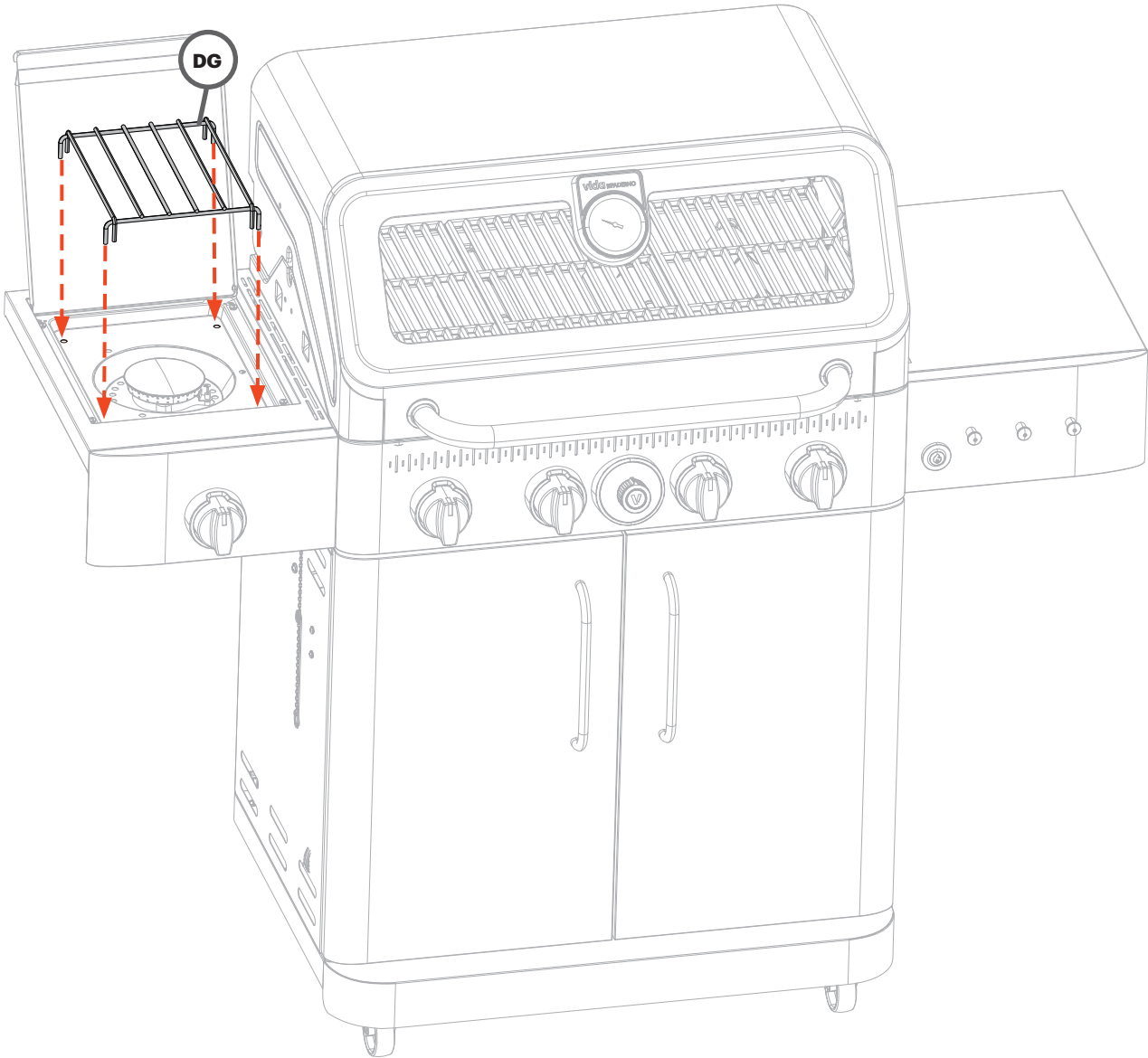


Step 20

BUILD IT

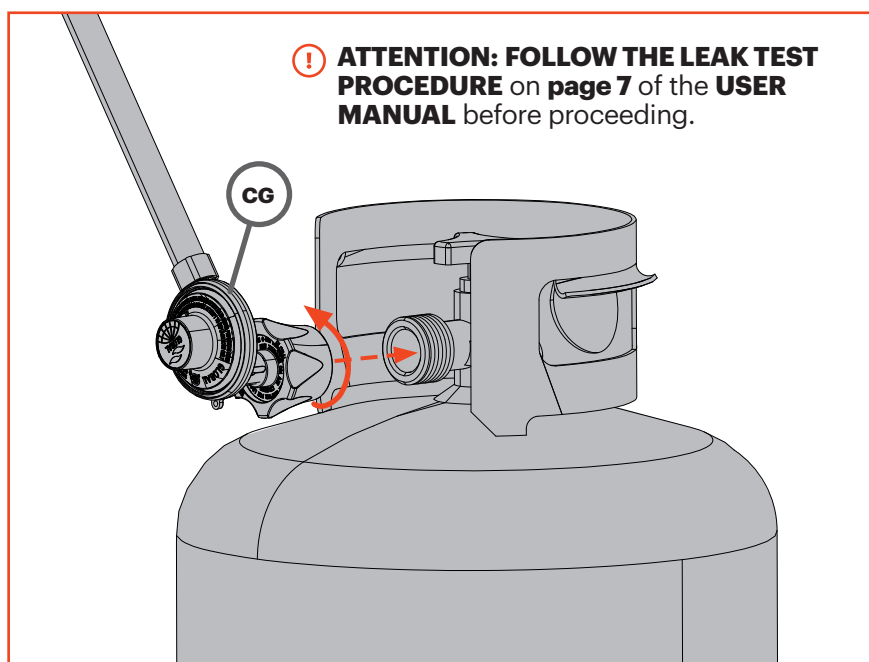
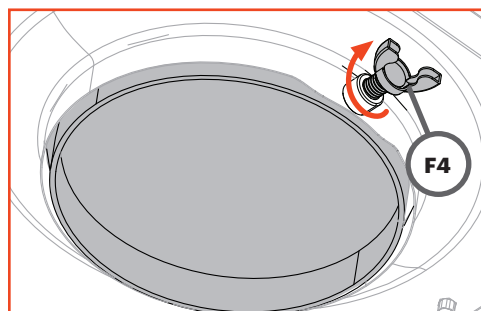
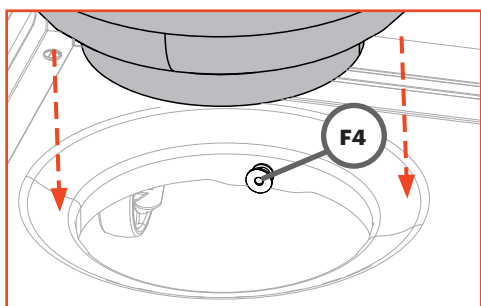
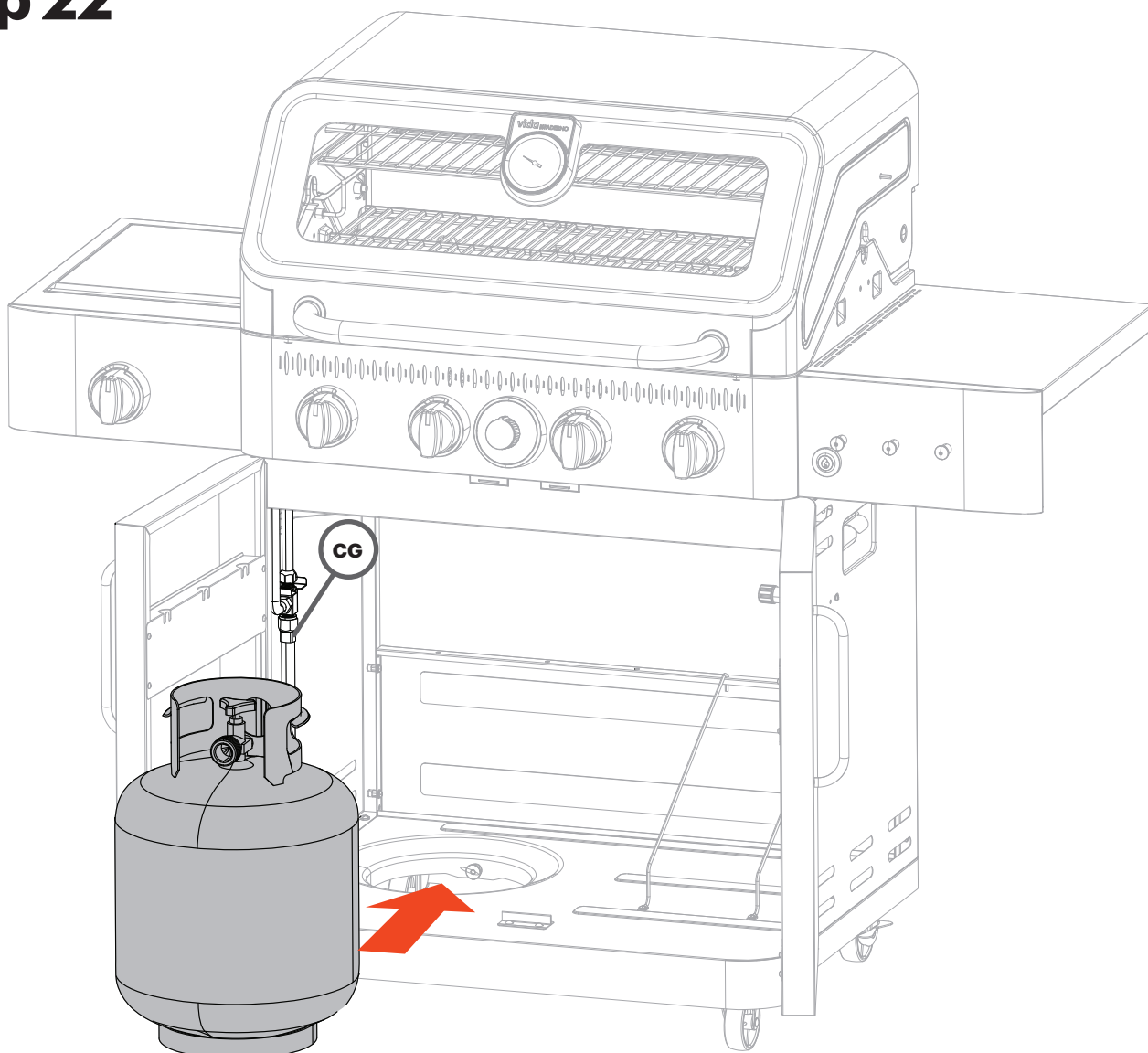


Step 21



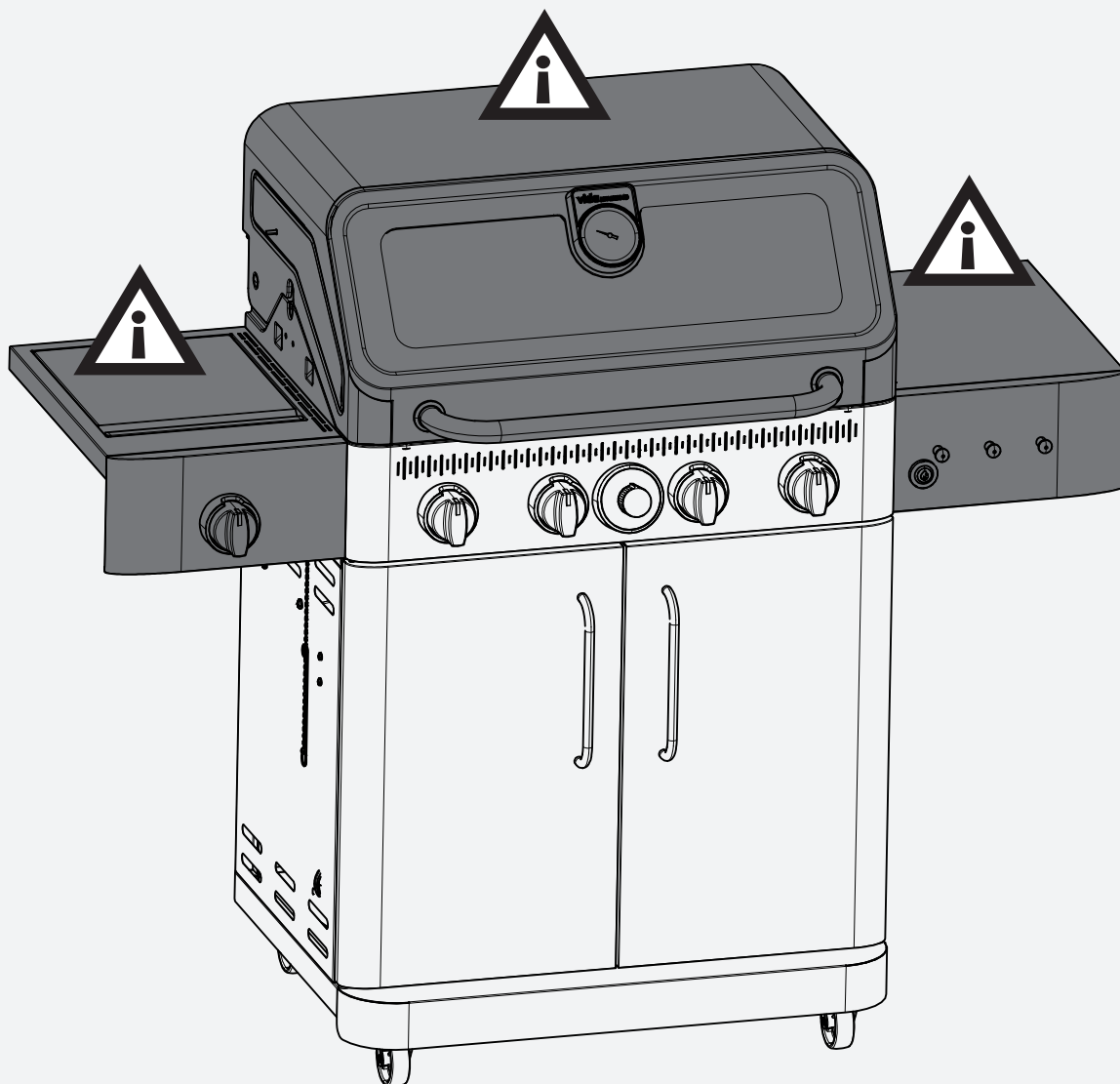
Step 22

BUILD IT





WARNING HOT SURFACES



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

- KEEP AWAY FROM COMBUSTIBLE MATERIALS.
- KEEP CHILDREN AND PETS AWAY FROM THIS GAS-FIRED BARBECUE.
- AVOID DANGEROUS FIRES: DO NOT LEAVE YOUR BARBECUE UNATTENDED WHILE IN OPERATION.

vida
by/you PADERNO

Essence Series

SKU
085-3191-4/G47802



Your feedback is important to us.
Share your experience by writing a review
at www.canadiantire.ca

Master No. 211648

Essence Series

User Manual

Last updated
WZ - Dec 16, 2020



SERIAL NO./ N° DE SÉRIE

Your feedback is important to us.
Share your experience by writing a review
at www.canadiantire.ca

Table of Contents

Getting Started	Checklist 04
	Installation 06
Operation	BBQ Mode lighting instructions..... 12
	Oven Mode lighting instructions 13
	Lighting with a match or barbecue lighter .. 14
	Lighting the side burner..... 15
	Shutdown procedure 15
Prevention	Resolving ignition issues..... 16
	Proper burner flame pattern 16
	Blocked burner venturi 17
	Flashback fire 17
	Grease fire 17
Start Grilling	TempASSURED Technology™..... 18
	Grilling guide 19
	Direct and indirect cooking 20
Care and Maintenance	Seasoning cooking grates 22
	Regular maintenance regime 23
	Storing your barbecue 25
Customer Support	Troubleshooting 26
	Warning 28
	Service 29
	Warranty 30

Checklist

For your family's safety, please check the following:

- ☐ READ and UNDERSTAND the owner's manual and safety instructions.
- ☐ DO NOT position or operate barbecue under overhang or unprotected construction, against a wall, near aluminum siding, windows or fencing.
- ☐ CHECK that the regulator is correctly centred to the LP tank valve.
DO NOT cross thread this connection as it may result in a gas leak, fire or explosion.
- ☐ PERFORM LEAK TEST on all connections as specified in this user manual. Leak checks should be performed on all new barbecues even if assembled by an assembler or gas technician.
- ☐ BEFORE OPENING THE GAS SUPPLY, ensure the lid is open and all control knobs are in "OFF" position. Follow the PROPER LIGHTING PROCEDURE as outlined in this manual. Failure to perform proper lighting steps will result in the following: difficulty lighting, low or irregular flames and other performance issues.
- ☐ Beware of HOT SURFACES including lid, lid handle, side tables and control panel. Wear protective gloves while barbecuing.
- ☐ Remove and clean the grease tray and heat distribution plates to avoid grease fires and flare-ups.
- ☐ Remove and clean the burners to avoid flashback fires caused by spider webs and blockages.
- ☐ Ensure that the barbecue is on a level surface.

THIS MANUAL MUST REMAIN WITH YOUR BARBECUE AT ALL TIMES.

! This barbecue is for outdoor use only

CAUTION:

Read and follow all safety statements, assembly instructions, and user directions before attempting to assemble and cook.

INSTALLER OR ASSEMBLER/CONSUMER

This manual should be kept with the barbecue at all times.

WARNING:

Failure to follow all of the Manufacturer's instructions could result in hazardous fires, explosions, property damage, serious personal injury or even death.

Follow all leak check procedures carefully prior to operation of barbecue, even if the barbecue was dealer assembled. Do not try to light this barbecue without reading the Lighting Instructions section of this manual. See Operations—Lighting Instructions, Page 12.

DANGER:

IF YOU SMELL GAS:

- A. Shut off gas to the barbecue.
- B. Extinguish any open flame.
- C. Open lid.
- D. If odour continues, stay away from the barbecue and immediately call your gas supplier or your fire department.

WARNING:

Do not store or use gasoline or other flammable liquids or vapours in the vicinity of this or any other barbecue.

WARNING:

An LP cylinder not connected for use shall not be stored in the VICINITY of ANY OTHER barbecue.

CAUTION:

In direct sun and in operation, the stainless steel and painted steel parts can become very hot. Use extreme caution.

Need-to-know Safety

Grill safety check lists

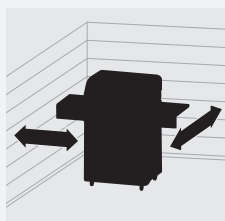
DO's and DON'T's

CHOOSING A LOCATION

✓ **DO set up the barbecue outdoors in a well-ventilated area.**

✓ **DO position your barbecue on a level surface.**

✓ **DO always keep the area around this barbecue clean and clear of any and all combustible materials, such as: gasoline or other inflammable liquids, paper or oily rags.**



✓ **DO position the barbecue at least 36" (91.44 cm) from any dwelling or building.**

✗ **DON'T use in enclosed spaces such as carport, garage, porch or covered patio.**

✗ **DON'T place barbecue against a wall or other solid structure.**

✗ **DON'T use this barbecue on a boat or recreational vehicle.**

Safe operation

✓ **DO complete a leak-test and safety check before use.**

✓ **DO check parts before lighting.**
DO keep this safety manual with your barbecue for reference.

✓ **DO always disconnect the regulator or gas hose before moving the barbecue.**

✓ **DO turn off all burners and close your barbecue lid if a grease fire occurs. Keep lid closed until the fire is out.**

✓ **DO turn off the gas source after use.**

✗ **DON'T leave your barbecue unattended while in operation.**

✗ **DON'T obstruct the flow of combustion and ventilation air to the barbecue.**

✗ **DON'T move the barbecue during use.**

✗ **DON'T attempt to light burner with lid closed.**
A buildup of non-ignited gas inside a closed barbecue is hazardous.

✗ **DON'T block ventilation holes in the sides or back of barbecue.**

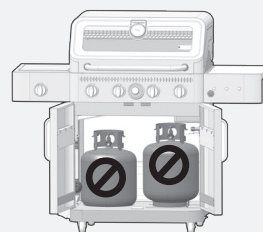
✗ **DON'T use charcoal or ceramic briquettes in this gas barbecue.**

✗ **DON'T use while under the influence of drugs or alcohol.**

✗ **DON'T cover barbecue with a cover while still hot or in operation.**

✗ **DON'T allow children or pets to play anywhere near the barbecue.**

✗ **DON'T store any spare LP (propane) cylinder, full or empty, under or near your barbecue.**



NOTE: Installation must conform with local codes or, in the absence of local codes, with either the National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA 54, Natural Gas and Propane Installation Code, CSA B149.2 or Propane Storage and Handling Code, ANSI A 119.2/NFPA 1192 and CSA Z240 RV Series, Recreational Vehicle Code, as applicable.

Installation

Important information about LP gas & regulator connections

What is liquid petroleum (LP) gas?

Liquefied petroleum gas, also called LP gas, liquid propane or propane is non-toxic, odourless and colourless when produced. For your safety, LP gas has been given an odour (similar to rotten cabbage) so that it can be detected.

LP gas is highly flammable and may ignite unexpectedly when mixed with air.

LP CYLINDER VALVE REQUIREMENTS:

LP gas supply cylinder must be constructed and marked in accordance with the specifications for LP gas cylinders of the Canadian Standard for Cylinders, Spheres and Tubes for Transportation of Dangerous Goods and Commission, CAN/CSA-B339; or LP gas Cylinders of the U.S. Department of Transportation (D.O.T), as applicable.

Propane Cylinder **must not exceed 20 lb (9.1 kg)** capacity, approximately 18¼ inches (46.35 cm) high and 12¼ inches (31.1 cm) in diameter. The LPG capacity is approximately 47 lb 10 oz (21.6 kg) water capacity or as stated by the manufacturer.

Shut-off valve with a correct cylinder valve output as specified in current standards. ANS Z21.58-2018/CSA1.6-2018 Outdoor Cooking Gas Appliances.

Type-1 mating (CGA 810) compatible with this barbecue. The type 1 valve is easily recognized by the large ACME external threads on the outside of the **valve**.

Safety relief valve with direct connection to the vapour space of the cylinder.

UL listed **Overfill Protection Device (OPD)**. This OPD safety feature is identified by a unique triangular hand wheel. Use only LP cylinders equipped with this type of valve.

A device for vapour withdrawal.

A collar to protect the LP cylinder **shut-off valve**.

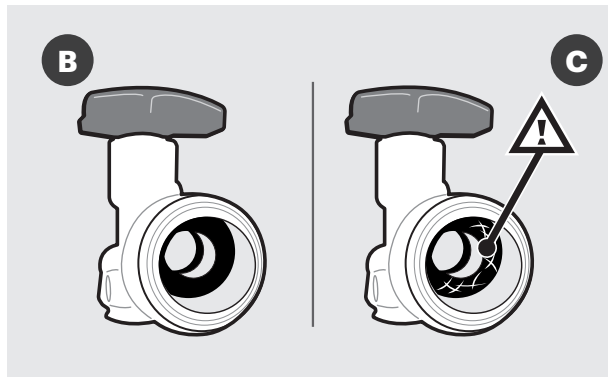
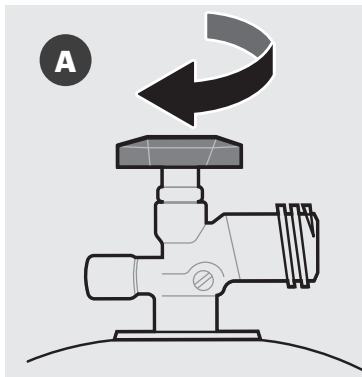
A ring on the bottom of the LP cylinder to secure it to the support assembly.

Equipped with a dust cap for the cylinder **valve** outlet, which must be used whenever the cylinder is not in use.

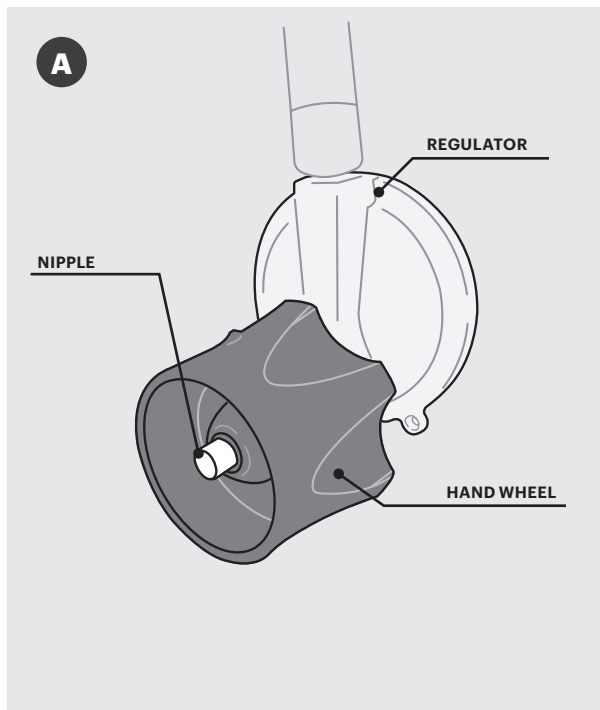
Cylinders must have a **D.O.T. certification (A)** and a testing date (B) that is within five years of current use.

LP Cylinder inspection

1. Confirm that the cylinder shut-off valve is fully closed, by turning clockwise (see image A).
2. Confirm that the cylinder valve is the proper Type 1 mating (see image B).
3. Inspect the cylinder valve, including the internal rubber seal for damage or debris (see image C).
If damaged, return cylinder to local retailer.



Installation



Pressure regulator (See image A)

This barbecue is designed to operate on LP gas at a pressure of 2.74 kPa (11" water column). A regulator preset to this pressure is supplied with your barbecue. Replacement regulators must be as specified by Vida by PADERNO™ (UL-listed Type 1 (CGA 810) Cylinder connection device as described in the latest edition of ANSI Z21.81).

Safety features

All Vida by PADERNO™ barbecues are designed to be used with an LP gas cylinder equipped with the new QCC-1 Quick Closing Coupling system, which includes the following safety features required by the Canadian Standards Steering Committee and the American National Standards Institute(ANSI):

- Gas will not flow until a positive connection has been made.
- A thermal element built into the regulator will shut the flow of gas between 240° to 300°F (115° to 149°C).
- When activated, a Flow Limiting Device will restrict the flow of gas to 10 cubic feet per hour. **See Regulator Flow Limiting Device Activated (PAGE 9).**

Checking for gas leak

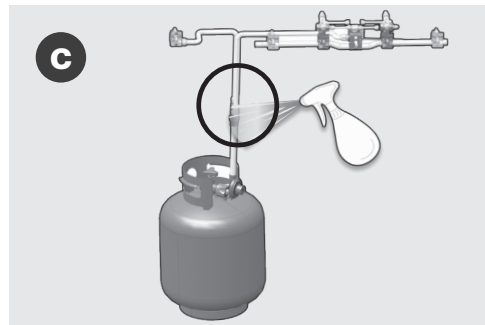
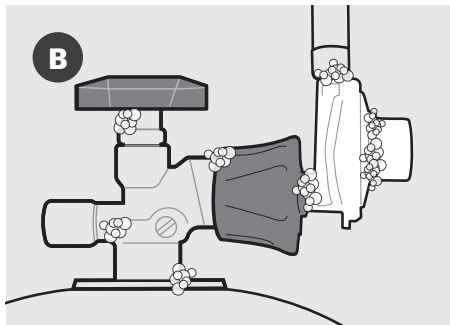
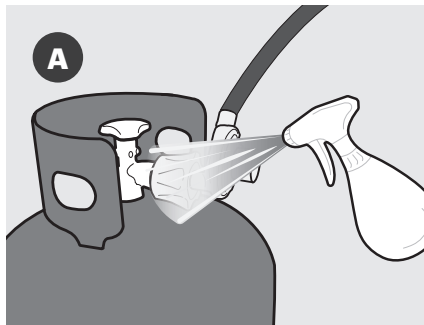
ATTENTION: LEAK TEST MUST BE REPEATED EACH TIME THE LP CYLINDER IS EXCHANGED OR REFILLED.

All factory-assembled connections have been thoroughly checked for gas leaks and the burners checked for proper combustion and flame characteristics. Always perform a thorough Leak Check following assembly, installation of a new cylinder and on an annual basis.

LEAK TESTING THE LP CYLINDER, HOSE & REGULATOR AND MANIFOLD CONNECTIONS

Before you begin:

1. You will need a paint brush OR spray bottle with a mild soap (20%) and water (80%) solution.
2. Turn all grill control knobs to "OFF".
3. Ensure that the regulator is tightly connected to LP cylinder.



Installation

Leak test:

1. Brush or spray soapy solution onto all connections shown (see image A).
2. Slowly open LP cylinder shut-off valve by turning hand wheel counterclockwise, while checking for bubbles.

CAUTION: IF YOU HEAR A RUSHING SOUND, TURN GAS OFF IMMEDIATELY. THERE IS A LEAK AT THE CONNECTION. CORRECT BEFORE PROCEEDING.

3. If “growing” bubbles appear, there is a leak.
 - a. If the leak is at the cylinder (see image B), turn cylinder shut-off valve clockwise to the “CLOSED” position. DO NOT OPERATE THE BARBECUE. Disconnect the cylinder and return the cylinder to your local retailer.
 - b. If the leak is at the regulator or manifold connections (see image C), turn cylinder shut-off valve clockwise to the “CLOSED” position. Re-tighten connections and repeat steps 1 and 2.
 - c. If leaks cannot be stopped do not try to repair. Call for replacement parts. Order new parts by contacting Vida by PADERNO™ Customer support 1-800-263-9768.
4. If bubbles do not appear, leak check is complete. Turn the LP cylinder shut-off valve clockwise to close.

NOTE: SOME LEAK TEST SOLUTIONS MAY BE SLIGHTLY CORROSIVE. ALL CONNECTIONS SHOULD BE RINSED WITH WATER AFTER CHECKING FOR LEAKS.

CAUTION: A FROSTY REGULATOR INDICATES GAS OVERFILL. IMMEDIATELY CLOSE LP CYLINDER VALVE AND CALL LOCAL LP GAS DEALER FOR ASSISTANCE.

WARNING: DO NOT SMOKE DURING LEAK TEST.

DO NOT USE AN OPEN FLAME TO CHECK FOR GAS LEAKS.

BARBECUE MUST BE LEAK TESTED OUTDOORS IN A WELL-VENTILATED AREA, AWAY FROM IGNITION SOURCES. DURING LEAK TEST, KEEP YOUR BARBECUE AWAY FROM OPEN FLAMES OR SPARKS.

CAUTION: IF IT IS EVIDENT THERE IS EXCESSIVE ABRASION OR WEAR OR THE HOSE IS CUT, IT MUST BE REPLACED PRIOR TO THE BARBECUE BEING PUT INTO OPERATION. THE REPLACEMENT HOSE ASSEMBLY SHALL BE THAT SPECIFIED BY THE MANUFACTURER.


Regulator flow limiting device activated (propane models)

If you are experiencing any of the following performance issues, you may have activated the flow limiting feature in your regulator:


- Burners not getting hot enough.
- Low or incomplete burner flames.
- Low gas pressure.
- Difficulty lighting all burners or burners not staying lit.

Installation

Resetting the regulator flow limiting feature (propane barbecues):

1. With all control knobs in the “CLOSED” position and the cylinder shut-off valve in the “CLOSED” position, open the barbecue lid.
2. Disconnect the regulator from the LP cylinder.
3. Turn all control knobs to the # 10 setting / () max. position and let stand for 1–3 minutes, allowing all excess gas in the gas manifold to dissipate.
4. Turn all control knobs back to the “OFF” position.
5. With the barbecue lid still OPEN, reconnect the regulator to the LP cylinder. Do not cross thread the connection. Hand-tighten only.
6. Check all connections to ensure that a positive seal has been made.
7. Slowly open the LP cylinder shut-off valve.

NOTE: IF THE LP CYLINDER IS OPENED TOO QUICKLY, THE FLOW LIMITING DEVICE IN THE REGULATOR WILL ACTIVATE, LIMITING THE FLOW OF GAS FROM THE LP CYLINDER.

8. Wait approximately 30 seconds for the regulator pressure to stabilize.
9. Turn the first control knob to the # 10 setting / () max. position.
10. Press the electronic ignition button or use the match and match holder or a barbecue lighter to ignite the burner.

NOTE: AVOID ACTIVATING THE FLOW LIMITING FEATURE IN THE REGULATOR BY FOLLOWING THE PROPER LIGHTING AND SHUTDOWN PROCEDURES AND PERFORMING A COMPLETE LEAK TEST AND SAFETY CHECK TO ENSURE THAT THERE ARE NO LEAKS IN THE SYSTEM.

Removing the cylinder:

Before disconnecting the LP cylinder:

1. Turn “OFF” all control knobs and close the LP cylinder shut-off valve.
2. Turn the regulator coupling nut counterclockwise by hand only - do not use tools to disconnect.
3. Install safety cap onto LP cylinder check valve. Always use cap supplied with cylinder.

Failure to use safety cap as directed may result in serious personal injury and/or property damage.

Refilling the LP cylinder:

- Use only licensed and experienced dealers.
- Ensure that the dealer checks and tests the cylinder for leaks after filling.
- LP dealer must purge new cylinder before filling.
- Dealer should NEVER fill LP cylinder more than 80% of LP cylinder volume. Volume of propane in cylinder will vary by temperature.
- Do not release liquid propane (LP) gas into the atmosphere. This is a hazardous practice.
- To remove gas from LP cylinder, return to the licensed dealer.
- Never refill an expired or unregulated cylinder.
- Never connect an unregulated or expired cylinder to this barbecue.

Installation

Storage & handling of LP cylinder

WARNING:

- ALTHOUGH YOUR LIQUID PROPANE CYLINDER MAY APPEAR TO BE EMPTY, GAS MAY STILL BE PRESENT AND THE CYLINDER SHOULD BE TRANSPORTED AND STORED ACCORDINGLY, WITH THE SHUT-OFF VALVE IN THE “CLOSED” POSITION.
- WHEN TRANSPORTING AND STORING THE CYLINDER, MAKE SURE IT IS IN AN UPRIGHT POSITION (NOT ON ITS SIDE) AND SECURE.
- NEVER EXPOSE THE CYLINDER TO DIRECT SUNLIGHT OR EXCESSIVE HEAT, WHERE TEMPERATURES CAN REACH 125° F (51.7° C).
- DO NOT SMOKE AROUND CYLINDER, ESPECIALLY WHEN TRANSPORTING IN A VEHICLE.
- A DENTED OR RUSTY CYLINDER MAY BE HAZARDOUS AND SHOULD BE CHECKED BY YOUR PROPANE SUPPLIER.
- LP CYLINDERS MUST ALWAYS BE HANDLED WITH EXTREME CARE.
- PLACE DUST CAP ON CYLINDER CHECK VALVE WHENEVER THE CYLINDER IS NOT IN USE.
- DO NOT STORE AN LP CYLINDER IN ENCLOSED SPACES SUCH AS A CARPORT, GARAGE, PORCH, COVERED PATIO OR OTHER BUILDING. MAKE SURE THE STORAGE AREA HAS A LOT OF VENTILATION.
- DO NOT STORE AN LP CYLINDER IN AN AREA WHERE CHILDREN PLAY.
- AN OVER FILLED OR IMPROPERLY STORED CYLINDER IS A HAZARD DUE TO POSSIBLE GAS RELEASE FROM THE SAFETY RELIEF VALVE. THIS COULD CAUSE AN INTENSE FIRE OR EXPLOSION WITH RISK OF PROPERTY DAMAGE, SERIOUS INJURY OR DEATH.

WARNING: IF THE ABOVE INSTRUCTIONS ARE NOT COMPLETELY ADHERED TO, IT COULD CAUSE A FIRE/EXPLOSION, RESULTING IN DEATH OR SERIOUS INJURY OR PROPERTY DAMAGE.

DANGER: ALWAYS TURN THE LP CYLINDER SHUT-OFF VALVE TO “CLOSED” WHEN THE BARBECUE IS NOT IN USE. NEVER STORE A SPARE LP CYLINDER, EMPTY OR FULL, INSIDE THE BARBECUE CART OR NEAR THE BARBECUE. IF YOU SEE, SMELL OR HEAR GAS ESCAPING, IMMEDIATELY GET AWAY FROM THE LP CYLINDER/BARBECUE AND CALL YOUR FIRE DEPARTMENT.

DO NOT INSERT ANY TOOL OR FOREIGN OBJECT INTO THE VALVE OUTLET OR SAFETY RELIEF VALVE. YOU MAY DAMAGE THE VALVE AND CAUSE A LEAK. LEAKING PROPANE MAY RESULT IN EXPLOSION, FIRE, SEVERE PERSONAL INJURY OR DEATH.

Natural gas requirements

NOTE: ONLY FOR CUSTOMERS WHO HAVE PURCHASED THE **CONVERTIBLE VALVE SYSTEM KIT (MODEL 85-2261-4).**

- Consult a Certified Gas Technician to ensure that the home supply line is suitable for a 3/8” natural gas supply line, capable of an input of up to 85,000 BTUs.
- All gas supply plumbing must be carried out by a Certified Gas Technician, in accordance with provincial authorities having jurisdiction and in accordance with CAN/CGA 1-B149.1 & 2 installation code requirements.
- **A shut-off valve** must be installed between the barbecue and the natural gas supply line.
- When conducting pressure test always isolate the barbecue from the gas supply piping system by disconnecting the barbecue and closing its individual manual shut-off valve.
- The gas supply piping system should be tested at pressures which exceed 1/2 psi (3.5kPa).
- All gas supply plumbing must be able to supply 7” water column to the barbecue WITH ALL BURNERS IN OPERATION.

Installation

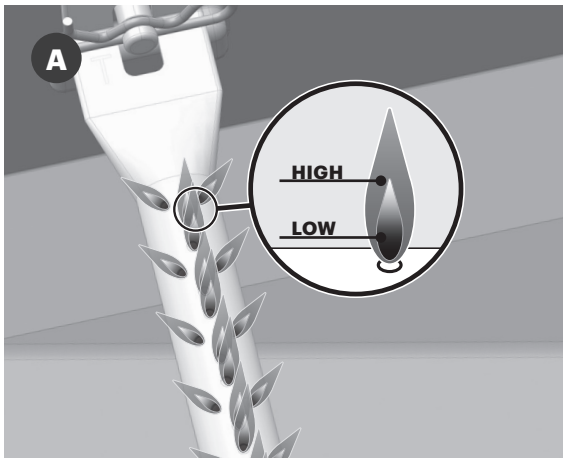
Natural gas requirements



**CONVERTIBLE
VALVE SYSTEM™**

***KIT SOLD SEPARATELY**

For your convenience all Vida by PADERNO™ Models include the Convertible Valve System™, which makes converting your barbecue from Propane to Natural Gas simple. NOTE: You will need A CONVERTIBLE VALVE SYSTEM KIT – sold separately (Model 85-2261-4).



Natural gas requirements

The burner flame pattern is the key indicator of proper or improper function within the cook system. When the burners are performing correctly you will see a specific flame pattern. All burner ports should be 2.5 cm/ 1" flame on "HIGH" with orange tips, light blue centre, with a darker blue flame at the base of the burner port (see image A).

Performance issues: If you are experiencing any of the following

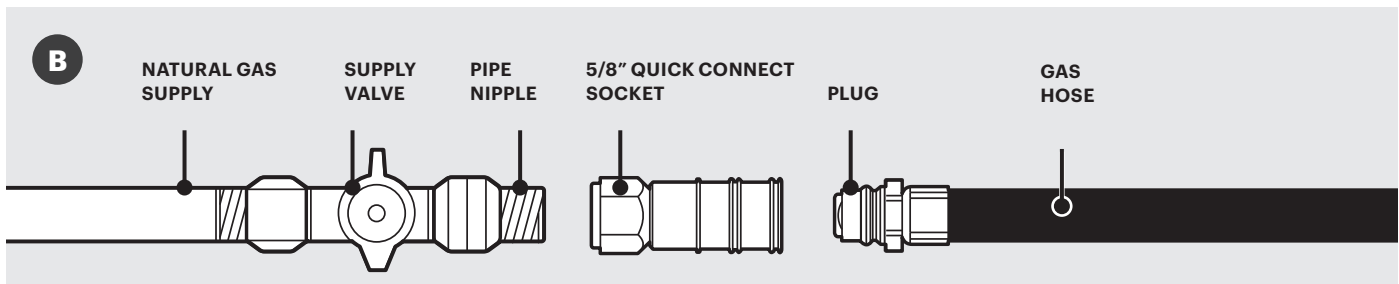
- Large, unruly or irregular orange burner flames.
- The smell of gas in conjunction with irregular flames.
- Low temperatures or uneven heat.

shut down your barbecue and perform a leak test. If a leak is not detected, ensure that you are following the proper lighting instructions on page 12.

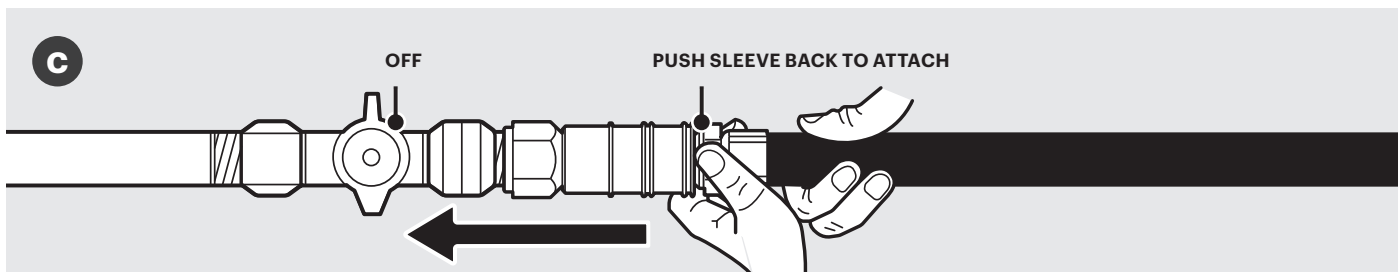
Connecting your barbecue to the natural gas source.

Coat pipe nipple with gas-resistant teflon tape or pipe dope.

Tighten quick connect coupling onto pipe nipple that leads to natural gas supply (see image B).



With the natural gas supply valve "OFF", connect the natural gas hose to the quick connect socket. Push the sleeve back on the quick connect socket (see image C) and insert the plug until the sleeve snaps forward, locking the plug into the quick connect socket. Be sure to leak test these connections prior to use.



FIRE HAZARD: DO NOT ROUTE THE NATURAL GAS HOSE INSIDE OF THE BARBECUE CART.

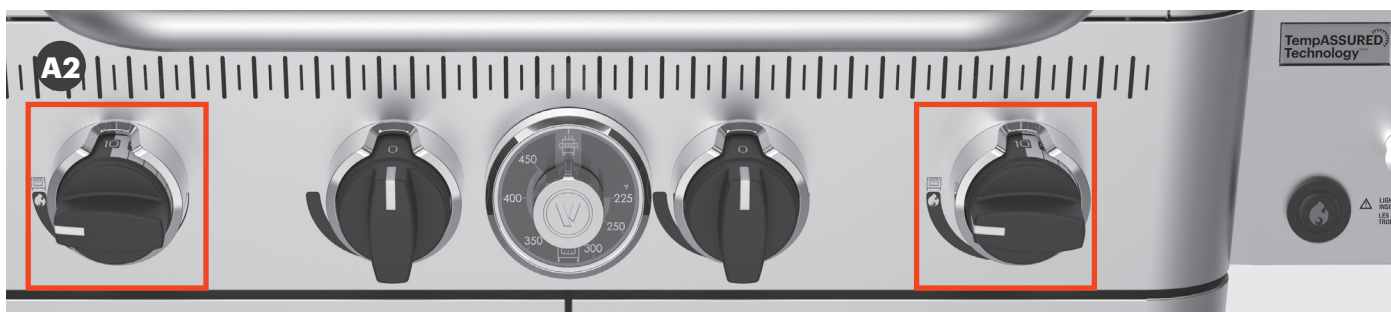
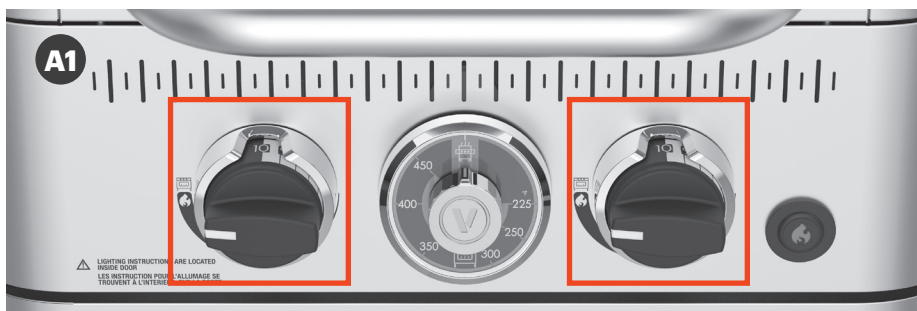
Operation



BBQ Mode lighting instructions

All burners will function in BBQ Mode. The control knob must be in BBQ Mode ().

Before lighting

1. Open the lid.
2. ALL control knobs must be set to "0" / "OFF."
3. Gas supply must be "Closed."
4. **SLOWLY**, open the LP cylinder valve counterclockwise. **Wait 15 seconds for pressure to stabilize.**




5. **Push in and turn** both lighting burner control knobs counterclockwise to the # 10 setting / () max. position (see image A1 and A2).
6. Press the electronic ignition button. If the burners do not light, turn the control knobs to the "0" / "OFF" position and wait five minutes to allow the gas to clear before attempting to light again or follow match lighting instructions.
7. **4-BURNER MODEL ONLY.** To light burners #2 and #3, you must **push in and turn** control knobs counterclockwise to the #10 setting / () max. position and **hold for 5 seconds to allow the thermocouple time to heat up** (see image B).

ATTENTION: IF YOU RELEASE THE CONTROL KNOB TOO SOON, THE BURNER FLAME FOR BOTH BURNER #2 AND BURNER #3 WILL EXTINGUISH.




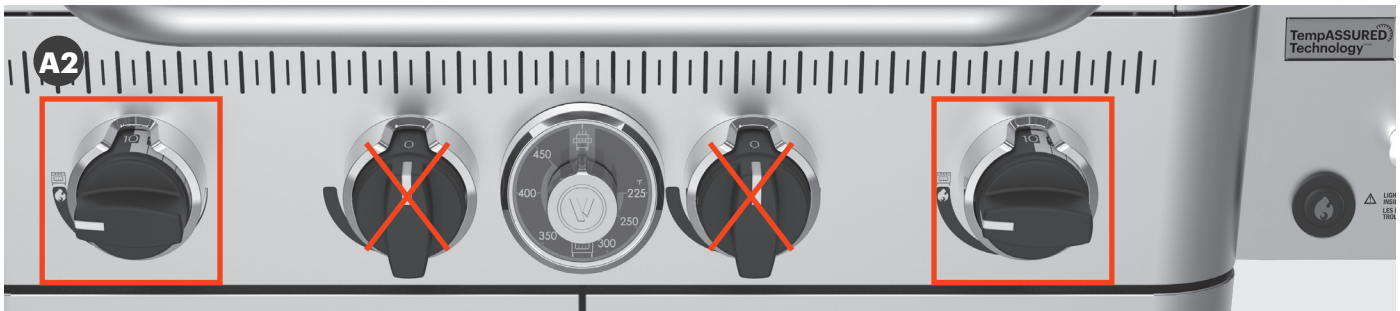
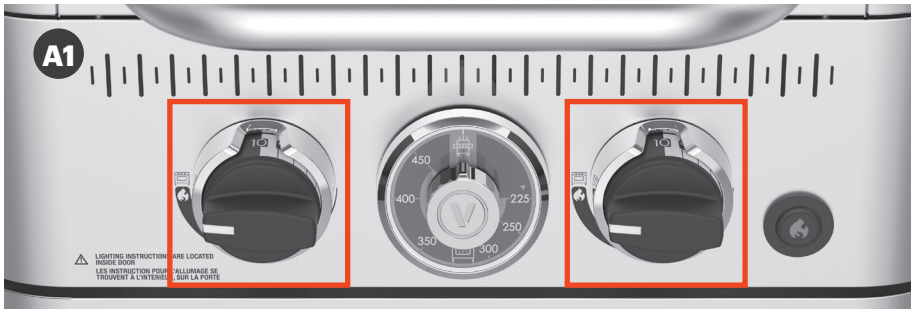
Oven Mode lighting instructions - TempASSURED Technology™


Only use the far left and far right burners in Oven Mode ().

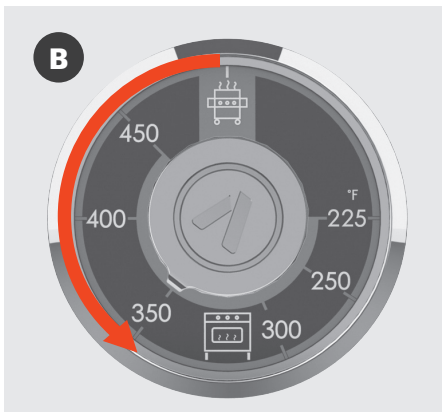
Before lighting

1. Open the lid.
2. ALL control knobs must be set to "0" / "OFF."
3. Gas supply must be "Closed."
4. **SLOWLY**, open the LP cylinder valve counterclockwise. **Wait 15 seconds for pressure to stabilize.**

TIP: Before setting the TempASSURED Technology™ control knob, ensure that your lighting burner control knobs are set to #10 setting / () max. position, for best performance.




5. **Push in and turn** both lighting burner control knobs counterclockwise to the #10 setting / () max. position (see image A1 and A2).
6. Press the electronic ignition button. If the burners do not light, turn the control knobs to the "0" / "OFF" position and wait five minutes to allow the gas to clear, before attempting to light again or follow match lighting instructions.
7. **Push in and turn the TempASSURED Technology™ control knob counterclockwise** to the desired oven temperature and close the lid. Preheat for 10 minutes (depending on ambient temperature) before positioning food on the grill (see image B).




! Turn TempASSURED Technology™ control knob counterclockwise .

ATTENTION: TO CHANGE THE TEMPASSURED OVEN SETTING, YOU WILL NEED TO **PUSH IN AND TURN** THE CONTROL KNOB EACH TIME, TO SET THE DESIRED TEMPERATURE. WHEN THE KNOB IS RELEASED THE TEMPERATURE IS LOCKED.

IMPORTANT – 4-BURNER MODEL ONLY:

IN OVEN MODE (), BURNER #2 AND BURNER #3 WILL NOT FUNCTION. BURNERS MUST REMAIN IN THE "0" / "OFF" POSITION.

BURNER #2 AND BURNER #3 INCLUDE A THERMOCOUPLE AND SAFETY SHUT-OFF VALVE THAT WILL RESTRICT THE USE OF BOTH BURNERS WHEN THE TEMPASSURED CONTROL KNOB HAS BEEN TURNED TO OVEN MODE ().

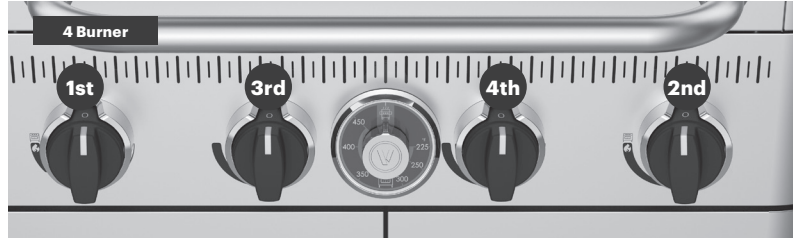
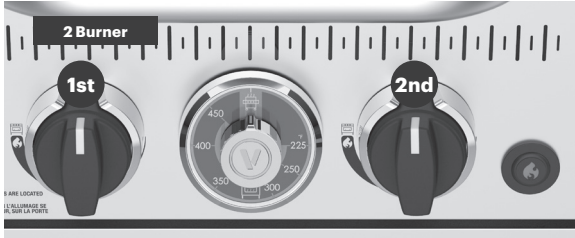
WHEN SWITCHING FROM OVEN MODE TO BBQ MODE.

TO LIGHT BURNERS #2 AND #3, YOU MUST **PUSH IN AND TURN** CONTROL KNOBS COUNTERCLOCKWISE TO THE #10 SETTING/ MAX. POSITION AND HOLD FOR 5 SECONDS TO ALLOW THE THERMOCOUPLE TIME TO HEAT UP.

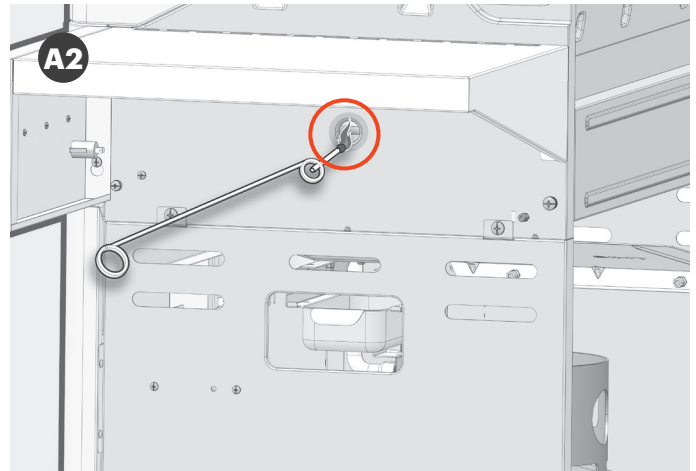
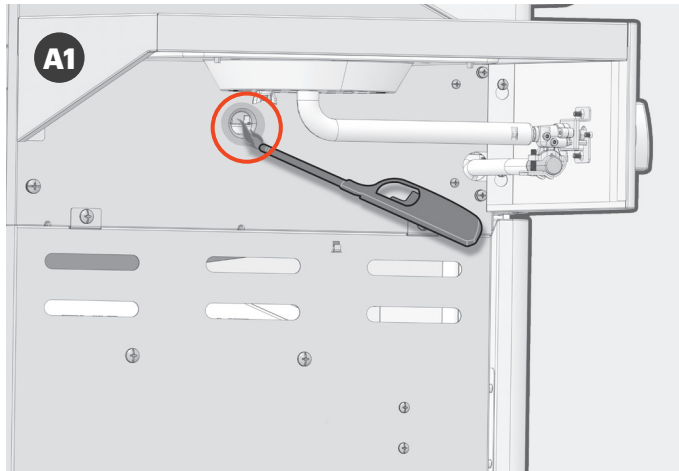
Operation

Lighting with a match or barbecue lighter

1. Open the lid.
2. ALL control knobs must be set to "0" / "OFF".
3. Gas supply must be "Closed."
4. **SLOWLY**, open the LP cylinder valve counterclockwise. **Wait 15 seconds for pressure to stabilize.**
5. To match-light, **follow the order outlined in the diagram below**. Begin with burner #1. **Push in and turn** the control knob counterclockwise to #10 setting / (🔥) max. position.



6. Position a barbecue **lighter or a match**, inserted into the match holder, through the lighting hole on the left and right side of the burner box. Verify that the burner is lit (see image A1 and A2).



7. Repeat steps 5 and 6 to light remaining burners.
8. **OVEN MODE ONLY: Push in and turn the TempASSURED Technology™ control knob counterclockwise** from BBQ Mode to the desired oven temperature: 225°F to 450°F (107.2°C to 232.2°C).

ATTENTION- 4-BURNER MODEL ONLY:

IN OVEN MODE: BURNERS #2 AND #3 ARE NOT OPERATIONAL. BURNERS MUST BE LEFT IN THE "0" / "OFF" POSITION.

IN BBQ MODE ONLY: WHEN LIGHTING BURNERS #2 AND #3, YOU MUST HOLD FOR 5 SECONDS TO PREVENT THE BURNER FLAME FROM EXTINGUISHING.

Lighting the side burner (If applicable)

1. Open the lid.
2. ALL control knobs must be set to "0" / "OFF."
3. Gas supply must be "Closed."
4. **SLOWLY**, open the LP cylinder valve counterclockwise. **Wait 15 seconds for pressure to stabilize.**
5. **Push in and turn** the side burner control knob to the #10 setting / (🔥) max. position.
6. Press the electronic ignition button. If the burner does not light, turn the control knob to the "0" / "OFF" position and wait five minutes to allow the gas to clear before attempting to light again or match-light.

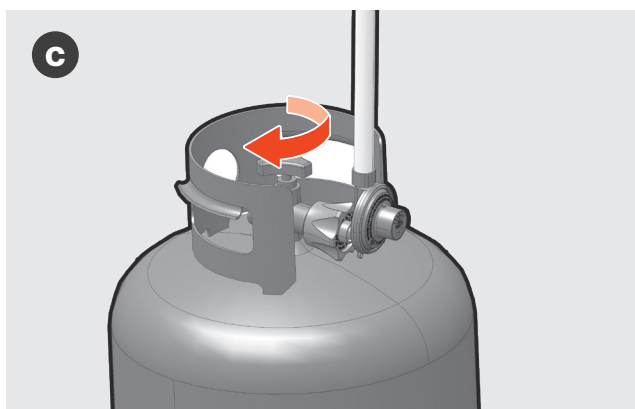
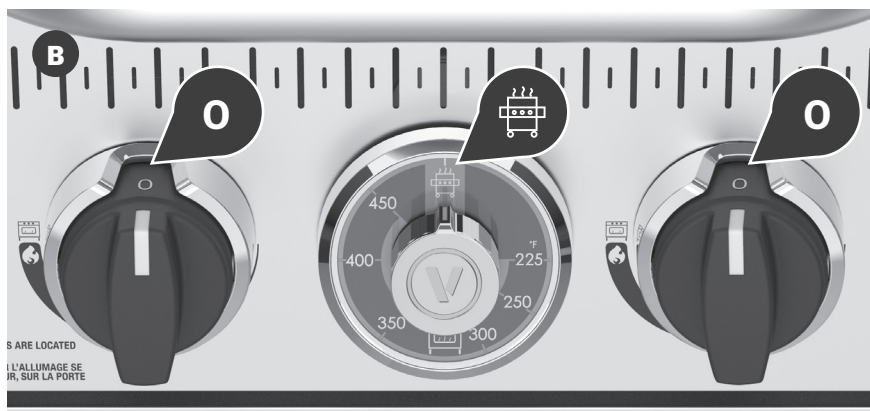
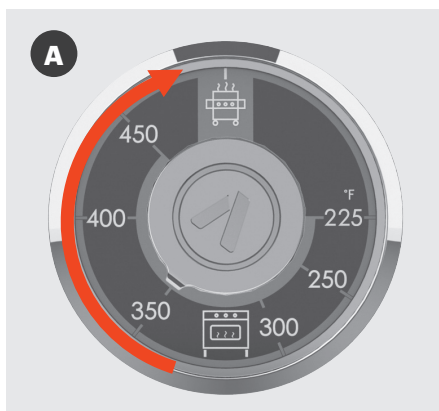
Shutdown procedure – BBQ Mode or Oven Mode

Before shutting down, you may perform a quick burn-off of excess grease and brush away any build-up with a grill brush.

1. **Push in and turn** the TempASSURED Technology™ control clockwise to BBQ MODE to shut down (see image A).
2. **Push in and turn** each control knob clockwise to "0" / "OFF" position (see image B).
3. Turn the LP cylinder shut-off valve clockwise to close (see image C).

Any control knobs left in the on position could cause issues with performance and start-up. See Regulator Flow Limiting Device on page 9.

4. Let the barbecue cool before covering it with a barbecue cover for storage.



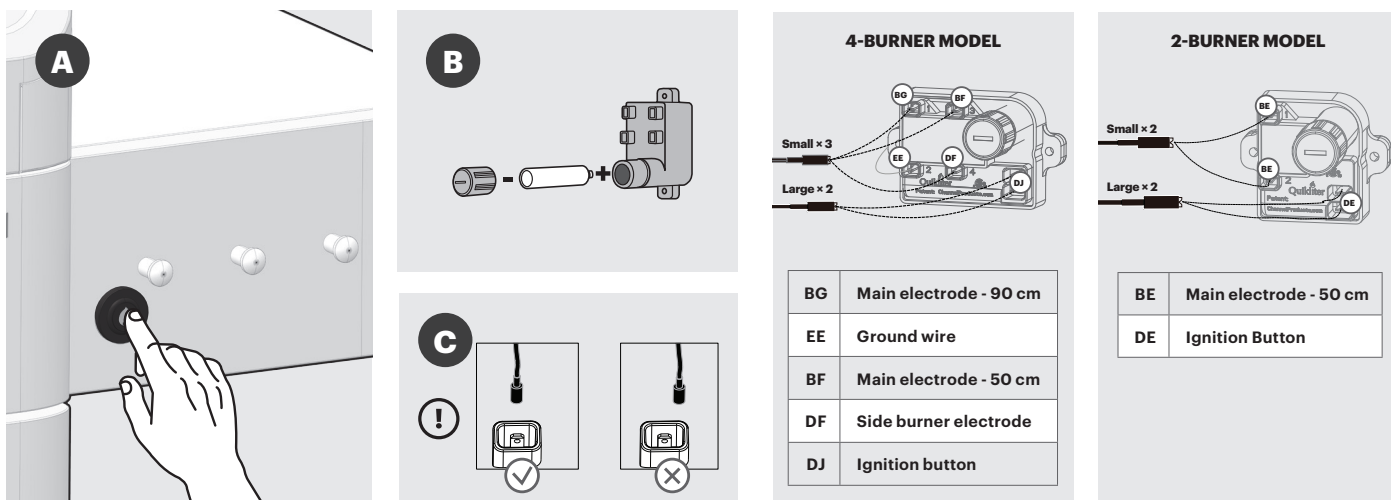
Prevention

Resolving ignition issues, quick check:

Press the ignition button located on the right side of the control panel or the right shelf fascia (see image A). You should hear a continuous clicking sound when the button is pressed. If you hear no sound, 1) replace the battery (see image B), 2) check that all wires are firmly pushed in (see image C).

TIP: WHEN CHECKING THE WIRES THERE ARE TWO COMMON TROUBLE SPOTS TO PAY ATTENTION TO:

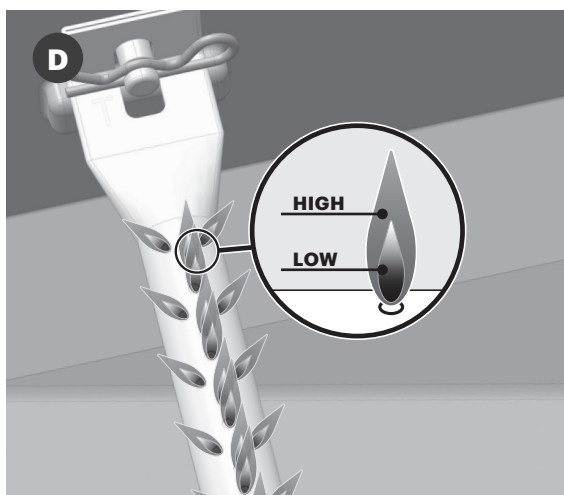
1. The two lead wires connected to the ignition button and the electronic ignition module.
2. Check that all wires connected to the electronic ignition module are firmly pushed in.



Battery care, use and disposal

- ✓ DO start by positioning a brand new battery in your Electronic Ignition Module.
- ✓ DO remove the battery from the Electronic Ignition Module during storage periods.
- ✓ DO recycle or dispose of batteries properly, as per the requirements of your local municipality.
- ✗ DO NOT submerge the Electronic Ignition Module in water.
- ✗ DO NOT leave the batteries where a child or pet could play with or swallow them.

ATTENTION: ONCE LIT, CONFIRM THAT THE BURNER IS PROPERLY LIT AND THAT THE FLAME PATTERN IS AS DESIRED. IF THE FLAME PATTERN IS OTHER THAN NORMAL, CONSULT THE TROUBLESHOOTING GUIDE FOR CORRECTIVE ACTION.



Proper burner flame pattern

The burner flame pattern is the key indicator of proper or improper function within the cook system. When the burners are performing correctly you will see a specific flame pattern. All burner ports should be 2.5 cm/ 1" flame on "HIGH" with orange tips, light blue centre, with a darker blue flame at the base of the burner port (see image D).

Refer to the troubleshooting section on pages 26–27 if you experience any of the following issues:

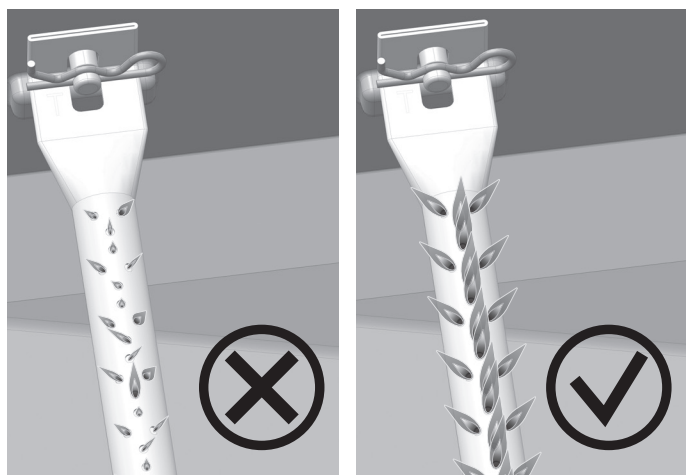
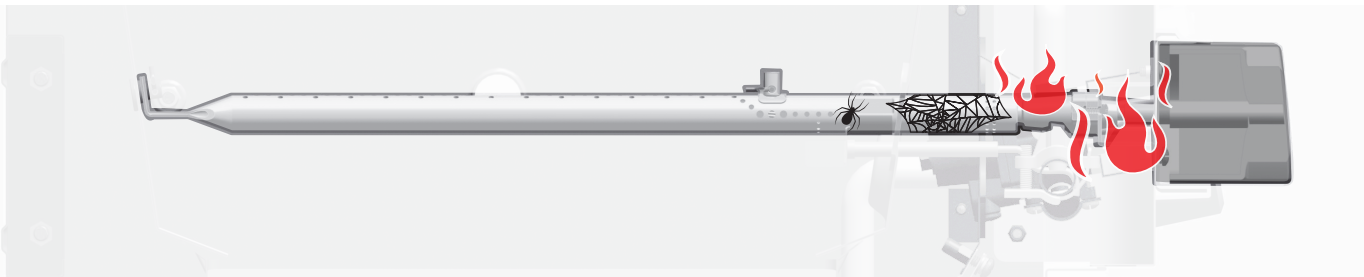
- Large, unruly or irregular orange burner flames.
- The smell of gas in conjunction with irregular flames.
- Low temperatures or uneven heat.

FOLLOW THE BURNER CLEANING PROCEDURE OUTLINED IN THE MAINTENANCE SECTION (PAGE 23) OF THIS MANUAL OR FOLLOW THE REGULATOR FLOW LIMITING DEVICE RESET (PAGE 9).

Blocked burner venturi

Blockages in the burner venturi caused by spiders, insects and nests can cause a **flashback fire**.

A flashback fire occurs when a blockage in the venturi tubes caused by spiders, insects and nests blocks the flow of gas, forcing it back towards the control panel and control knob. The ignited gas, if not detected, can cause a fire to burn in this area. **If you experience any of the characteristics of a flashback fire. Close the LP Cylinder Shut-off immediately. Follow the Burner Cleaning Procedure outlined in the maintenance section of this manual.**



Characteristics of a flashback fire

- A fire burning outside of the cookbox, usually visible behind or under the control panel.
- Hot or melting control knobs.
- Large yellow, unruly flames accompanied by the smell of gas.
- Burners not lighting correctly or partially lighting.

WARNING: AT FIRST SIGHT OF YELLOW, UNRULY FLAMES, POORLY LIT BURNERS ACCOMPANIED BY THE SMELL OF GAS, SHUT DOWN YOUR GRILL AND PERFORM BURNER CLEANING MAINTENANCE, OUTLINED IN THE MAINTENANCE SECTION OF THIS MANUAL (PAGE 23).

Characteristics of a grease fire

- A fire burning inside the barbecue burner box that may become uncontrollable if not monitored.
- Usually accompanied by high flames, a lot of smoke and black soot.
- May cause charring on the interior of barbecue lid or lid side panels (inside and outside), may damage temperature gauge, or cause brownish colouring on stainless steel lids and soot and ash build up on cooking grates.

Prevent grease fires by:

- Removing grease build-up on key parts such as heat tents, cooking grates and burner box.
- Frequently cleaning the grease collection tray and grease cup.
- Always reduce cooking temperature to the #5 setting or #1 setting, following PREHEAT.
- Burning off build-up on the cooking grates and heat plates after each use.

! Must-know tips for fire safety

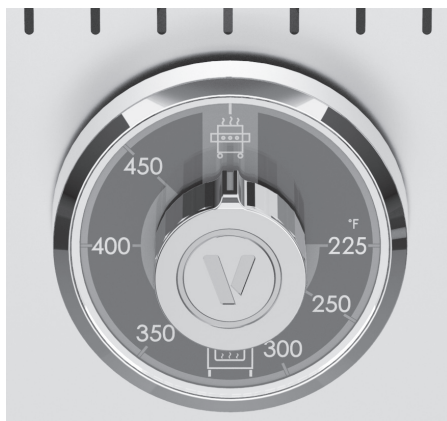
Heat, fuel and oxygen are all required for a fire to burn. **Baking soda is the most effective agent for extinguishing a fire.** Baking soda, much like salt will quickly cut the oxygen to the fire, smothering the flame. Keeping a couple of boxes of baking soda and/or a fire extinguisher in close proximity to your barbecue is highly recommended.

WARNING: NEVER USE FLOUR OR WATER TO TRY TO PUT OUT A GREASE FIRE.

ATTENTION: EXERCISE A DEGREE OF CAUTION WHEN USING THIS BARBECUE AND ADHERE TO ALL WARNINGS AND SAFETY INFORMATION.

Start Grilling

Start grilling



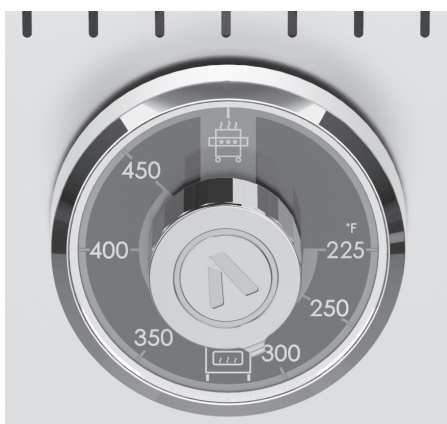
TempASSURED Technology™

Vida by PADERNO's patent-pending cooking system, TempASSURED Technology™, brings together traditional grilling, with the precision control of an oven. TempASSURED Technology™ allows you to set and maintain a specific temperature using Oven Mode or enjoy traditional grilling in BBQ mode. This versatile, dual mode design allows you to bring your favorite indoor oven recipes outdoors, perfect for grilling, baking, roasting and searing your favorite recipes.

To manually control grill temperatures, set the TempASSURED Technology™ control knob to BBQ Mode. The grill and all burners will function normally.

When the TempASSURED Technology™ control knob is in Oven Mode and set to one of the preset temperatures between 225°F to 450°F (107.2°C to 232.2°C), ONLY the TempASSURED Technology™ control knob will control temperature and burner operation.

Adjustments to the main burner control knobs will not have any effect. For manual control, you must switch back to BBQ Mode.



Preheating in Oven Mode

Much like your barbecue and indoor oven, preheating is required to ready the grill for cooking.

- Do not preheat on high temperatures. Your Vida by PADERNO™ barbecue is equipped with porcelain cast iron cooking grates that excel at retaining heat. Preheating on higher temperatures will require an extended period of time for the cooking grates to cool down and reach the target temperature.
- Always preheat at the target temperature for 10-15 minutes before positioning food on the cooking grates. See Direct Cooking and Indirect Cooking for more information.
- In cold and windy conditions, longer preheat times may be required. Ensure your barbecue is positioned away from direct wind and other elements.

ATTENTION: ENSURE LIGHTING BURNER CONTROL KNOBS ARE SET TO THE #10 SETTING / (🔥) MAX. POSITION IN OVEN MODE (🍳), FOR OPTIMAL PERFORMANCE.

Temperature maintenance

For stable cooking temperatures and heat retention inside your grill, it is always recommended to keep your grill lid closed during cooking.

Use the EasyCHECK window and lid mounted temperature gauge, when possible, to check progress.

If you are using any toppers, roast pans or baskets during cooking, remember to turn half way through the cook to ensure even cooking and to avoid the effects of hot spots or inconsistent temperatures.

FOR THE BEST RESULTS, ALWAYS USE A MEAT PROBE TO TRACK INTERNAL TEMPERATURES FOR DONENESS. GET FAMILIAR WITH THE SAFE INTERNAL TEMPERATURE CHART ON PAGE 19.

Cooking times & temperatures

Not one gas grill is like the other. That includes the Vida TempASSURED Technology™ cook system. Finding the correct mix of food, time and temperature will take some experimenting. The key is to monitor your food closely and make small adjustments as you are tracking progress. Using a meat probe throughout the cook will ensure the correct doneness.

Using rubs and sauces

Always apply dry rubs to meat in advance of cooking and let it sit, covered at room temperature for a minimum of 20 minutes. Dry rubs contribute to the delicious, bold flavours and crunchy "bark" or crust that builds up during low and slow cooking.

Always apply sauces towards the end of the cook to create a caramelized crust. Applying sauce too early can cause the sauce to burn or dry out leaving a bitter burnt char on the surface.

Food preparation

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

Grilling guide - Temperature tips



WARNING

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

AAFC* SAFE MINIMUM INTERNAL TEMPERATURES

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

* Agriculture and Agri-Food Canada

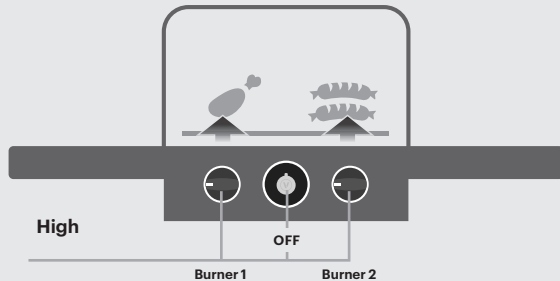
WARNING: TO ENSURE THAT IT IS SAFE TO EAT, FOOD MUST BE COOKED TO THE MINIMUM INTERNAL TEMPERATURES LISTED IN THE TABLE ABOVE.

Start Grilling

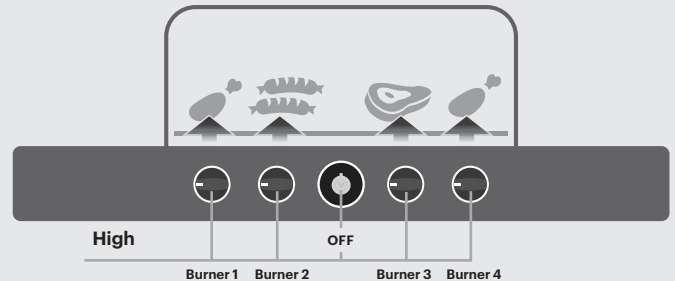
Direct & indirect cooking

A

2-BURNER MODEL



4-BURNER MODEL



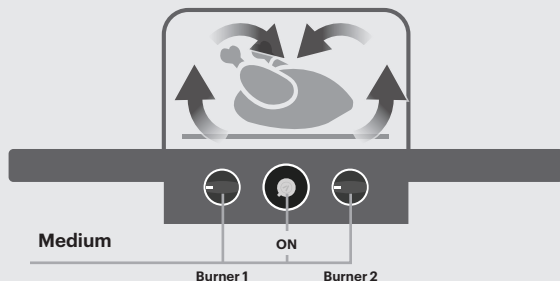
Direct cooking - BBQ Mode ().

This is the most popular cooking method and involves cooking food directly over a lit burner with direct heat. Food cooked using this method will include steaks, burgers, pork chops and vegetables (see image A). Searing hot cooking grates and vaporized grease drippings will create sear-marks that impart a range of smoky, earthy and sweet flavours.

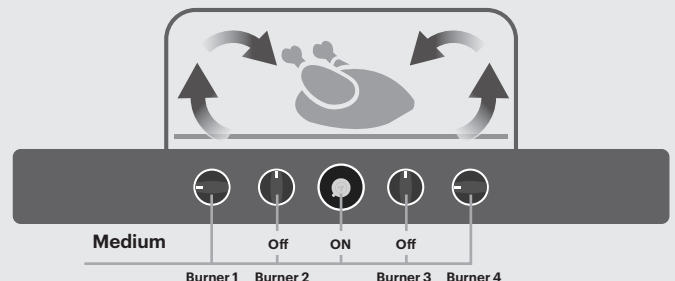
NOTE: TOO MUCH GREASE CAN CAUSE FLARE-UPS, THAT CAN LEAVE A LAYER OF BLACK CARBON ON THE EXTERIOR OF YOUR FOOD AND CAUSE OVERWHELMING FLAVOURS.

B

2-BURNER MODEL




4-BURNER MODEL



Indirect cooking - Oven Mode ().

Indirect cooking is a zone created adjacent to the heat source, not directly over the heat, to cook food gently for longer periods of time. Indirect heat is done with the lid closed to trap heat inside the grill. You can add flavours by introducing a smoker box with flavoured wood chips or a smoke generator loaded with flavoured pellets. This method is ideal for cooking large cuts of meat, like whole chicken, roast, ribs or cedar plank fish. It's also the ideal cooking method for barbecue, where low 'n slow cooking is required to turn tough cuts of meat like pork shoulder, ribs, brisket into tender bites (see image B).

NOTE: TO ACHIEVE TEMPERATURES LOWER THAN 225 °F (107.2°C) IN OVEN MODE, SET THE FAR-RIGHT BURNER TO THE #10 SETTING / () MAX. POSITION AND TURN ALL REMAINING BURNER CONTROL KNOBS TO THE "0" / "OFF" POSITION. ADJUST YOUR BARBECUE TO SHIELD FROM WIND.

COMBINATION COOKING WITH DIRECT AND INDIRECT COOKING.

Most food will benefit from a quick sear over direct heat for grill marks and caramelization, before being moved to indirect heat, with the lid closed, at lower temperatures for longer periods, until safe internal temperatures are achieved. This method is ideal for thick steaks, pork chops, bone-in chicken pieces and other thicker cuts of beef.

Start Grilling


Control settings

#10 setting – is intended for preheating the barbecue and for searing meats. Most grilling will require the #5 setting to avoid overcooking the outside of your foods and undercooking the inside.

#5 setting – is intended for most grilling, baking and roasting, including pork chops, chicken and burgers.

#1 setting – is intended for warming, slow cooking, smoking or cooking delicate food.

Using your Side Burner (if applicable)

- Your side burner will boil, sauté, stir fry and warm with ease.
- For best results preheat your side burner for 10-15 minutes on #10 setting / () max. position.
- Your side burner will take longer to preheat and cook than your indoor range. When boiling water or warming foods always ensure that you are using a covered pot or wok.
- Ensure that your gas barbecue is positioned away from high winds or cold air as this will adversely affect your side burner preheat times and cooking performance.
- Inspect and clean your side burner orifice periodically and confirm that it is clear of food residue, cobwebs or other insect debris that may cause a FLASH BACK FIRE.

WARNING: YOUR SIDE BURNER LID IS FOR STORAGE, WAIT FOR THE SIDE BURNER TO COOL BEFORE CLOSING THE LID.

Care and Maintenance

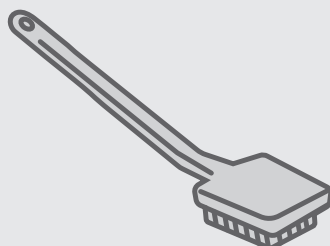
Seasoning Cooking Grates

Seasoning your porcelain-coated cast iron cooking grates are critical to ensuring a long life and optimal performance for your barbecue. Seasoning will permeate the pores of your cooking grates, creating a non-stick surface, better performance and optimal protection against moisture and water damage, keeping rust and deterioration away.

Tools required



Rubber gloves



Grill brush



Oil

How to season your cooking grates

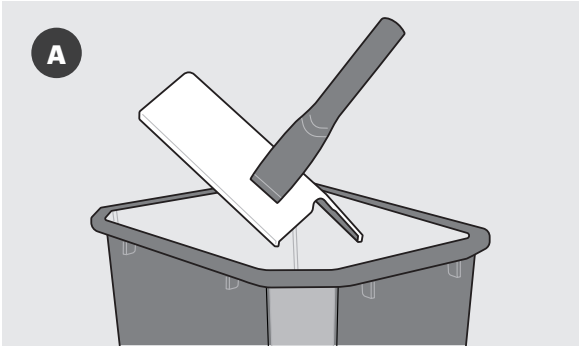
1. Brush away any build-up with a grill brush.
2. Perform a burn-off on #10 setting / (🔥) max. temperature for 10-15 minutes to incinerate any residual grease build-up.
3. Shut down your barbecue and let it cool with the lid open.
4. Once cooled, remove and inspect your cooking grates. Scrape any remaining debris from the top and bottom of the grates.

CAUTION: DO NOT HANDLE PARTS UNTIL THE BARBECUE HAS COMPLETELY COOLED.

5. Wash cooking grates with soap and water.
6. Rinse and dry thoroughly with a towel or dry in the sun.
7. Using a pair of rubber gloves, coat your cooking grates top, bottom, sides and each rod with your choice of **vegetable shortening, canola oil, vegetable oil or peanut oil**. DO NOT use salted fat such as margarine, butter or any non-stick cooking spray. Do not use olive oil as it burns off at high temperatures.
8. Place your porcelain-coated cast iron cooking grates in your barbecue for up to 20 minutes, with your controls set to the #7 setting.
9. Following the seasoning process, **the cooking grates must be allowed to cool down completely before use.**

Seasoning tips:

- Canola oil, vegetable shortening, vegetable oil or peanut oil are the best options for outdoor grills.
- Season your cooking grates
 - 1) Before first use.
 - 2) Whenever the cooking grates appear dry.
 - 3) At first signs of rust or corrosion.
- Before each cook, lightly coat your cooking grates with oil, this will help to build layers of seasoning.

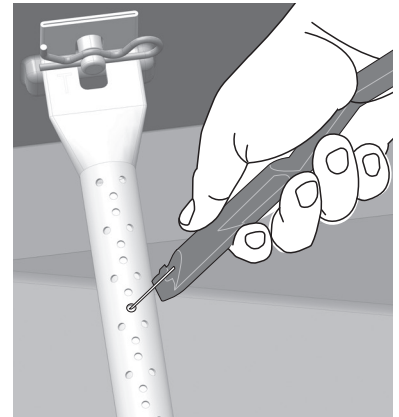
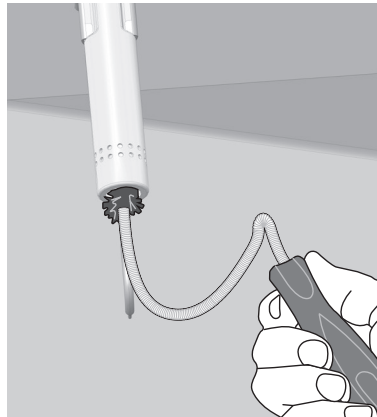
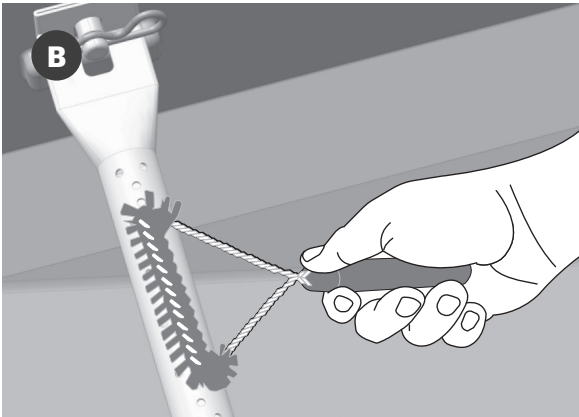


Cleaning the heat plates

1. Remove heat plates.
2. Holding your heat plate over a large garbage receptacle, use a plastic paint scraper or a grill brush to remove debris (see image A).

IF A MORE THOROUGH CLEANING IS REQUIRED

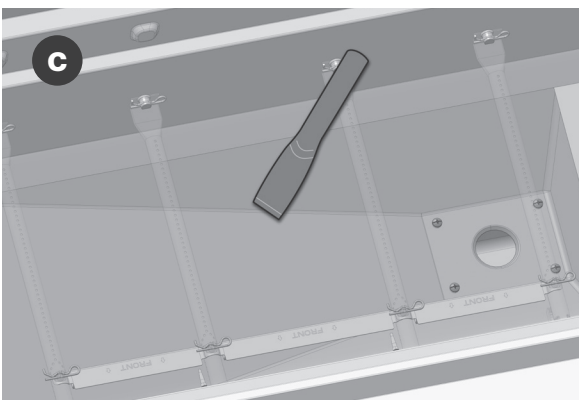
3. Clean away all remaining debris with mild soap and warm water.
4. Dry thoroughly.
5. Re-install.



Cleaning the burner

Keeping burners free of blockages including spiders, insects, nests and other debris that can block the burner ports is essential for safe operation.

1. Use a clean grill brush to clean the outside of the burner (see image B).
2. Remove the hitch pins used to secure the burners to the burner box. Use pliers if necessary.
3. Lift burners out slightly, exposing the burner venturi. Be careful not to damage or disconnect the electrode connector.
4. Use a pipe cleaner or flexible Venturi Brush to clean the interior of all burners. Shake any loose debris out of the burner.
5. Use a wire or paper clip to clean burner port holes. Do not use anything that can damage or enlarge port holes.
6. Use a clean soft bristle brush to clean spider/ insect screens.
7. Reinstall, ensuring that the burner orifice is placed over the gas jet correctly.



Cleaning the burner box

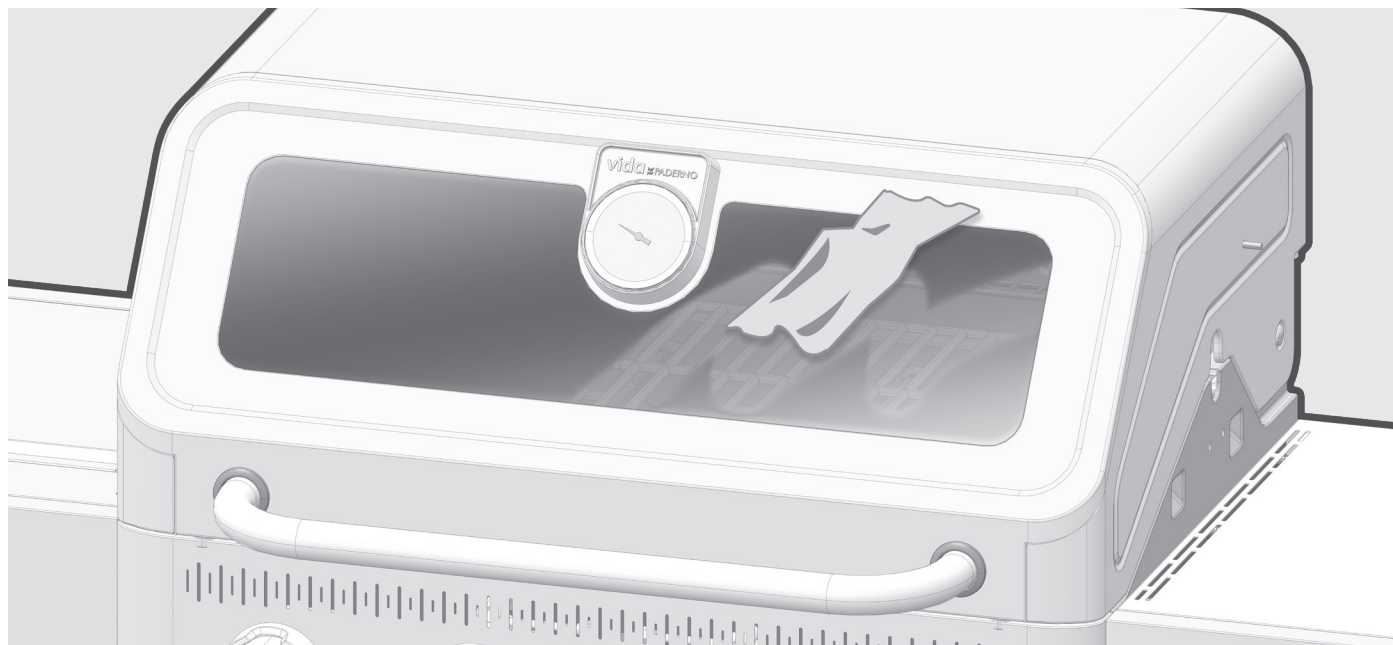
Excessive build-up inside the burner box can lead to grease fires and overheating.

1. Use a plastic scraper to scrape debris off the interior surfaces of the burner box and into the grease tray liner (see image C).

IF A MORE THOROUGH CLEANING IS REQUIRED

2. For stubborn build-up use a grill degreaser to loosen up debris and then repeat step 1.

Care and Maintenance

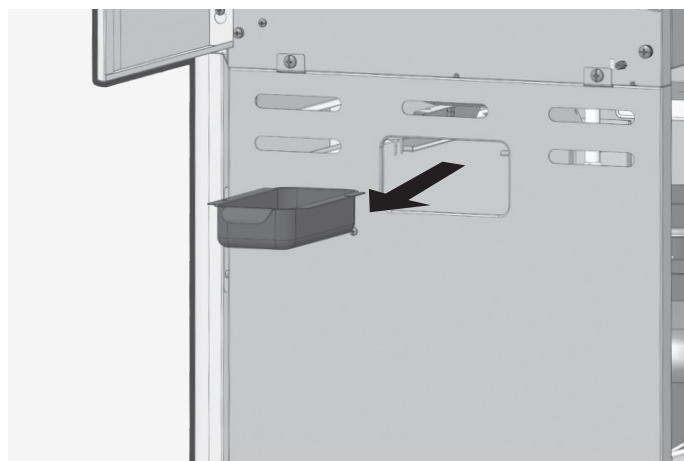


Cleaning the EasyCHECK window

The EasyCHECK window can become dirty with build-up of grease and smoke as well as darken over time.

- To remove baked on grease and smoke, combine 1/2 cup of baking soda in a bowl with enough water to form a paste.
- Before applying the paste to the window, wipe off any loose grease and debris with a soft microfibre cloth. Spread the paste on the inside of the grill window and let stand for 15-20 minutes.
- Wet a clean microfibre cloth and wipe the paste away. Repeat steps as needed.
- Use a dry microfibre cloth to buff out any streaks on the glass.

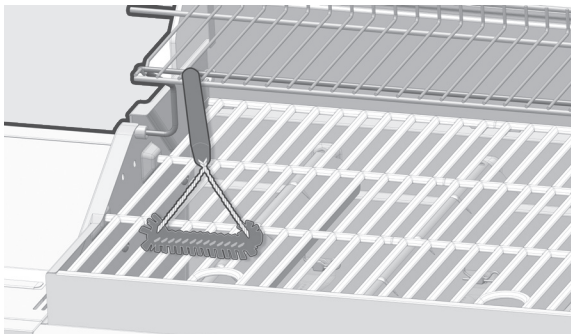
NOTE: DO NOT USE ANY ABRASIVE CLEANSER OR METAL SCOURING PAD AS THESE WILL SCRATCH THE WINDOW SURFACE.



Cleaning the grease collection system

The grease cup is located on the right side of the burner box and is accessible through the right cart side panel. It will catch any grease dripping and food residue that is not burnt off during cooking.

- Always wait for grease to cool before removing the grease cup.
- The grease cup should be emptied regularly to prevent possible flare-ups, spillage or grease fires.

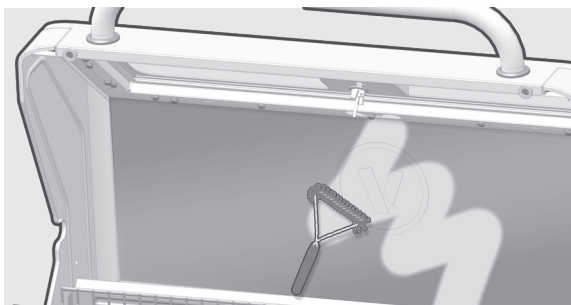


Cleaning cooking grates

1. During preheat, brush cooking grates with a grill brush to remove debris.

IF A MORE THOROUGH CLEANING IS REQUIRED

2. Wash cooking grates with soap and water only.
3. Rinse and dry thoroughly with a towel. If cleaning on a very hot day, allow grates to dry in the sun.



Cleaning the inside of the lid

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

1. Use a grill brush to brush the carbon build up from inside the lid on a regular basis to avoid this build-up.

Cleaning the exterior stainless steel surfaces

- Always use a non-abrasive, non-toxic stainless steel cleaner designed for outdoor products and barbecues.
- Always use a microfibre cloth to clean in the direction of the stainless steel grain.
- Do not use paper towels as they can scratch the stainless steel finish.
- If you notice a film or leftover residue from your cleaner, rinse thoroughly with water and dry with a microfibre cloth.
- Do not allow any spills from sauces to remain on stainless steel parts.
- Always wipe surfaces immediately following cooking.

Cleaning the exterior painted, porcelain enamel surfaces

- Clean painted and porcelain-coated surfaces with warm soapy water.
- After wiping down all surfaces, rinse thoroughly with water.
- Dry with a soft microfibre cloth.

DO NOT USE ANY CHEMICAL CLEANERS ON PAINTED SURFACES AS THEY COULD STRIP THE PAINT AND PERMANENTLY DAMAGE THE SURFACE, LEAVING IT UNPROTECTED.

Storing your barbecue

- BEFORE YOU STORE IT, REMOVE AND CLEAN ALL COMPONENTS.
- IF STORING FOR A PROLONGED PERIOD, REMOVE THE IGNITER BATTERY TO AVOID CORROSION.
- SEASON COOKING GRATES WITH VEGETABLE SHORTENING AND WRAP IN A TOWEL BEFORE STORING.
- USE A BARBECUE COVER TO HELP PROTECT YOUR BARBECUE.

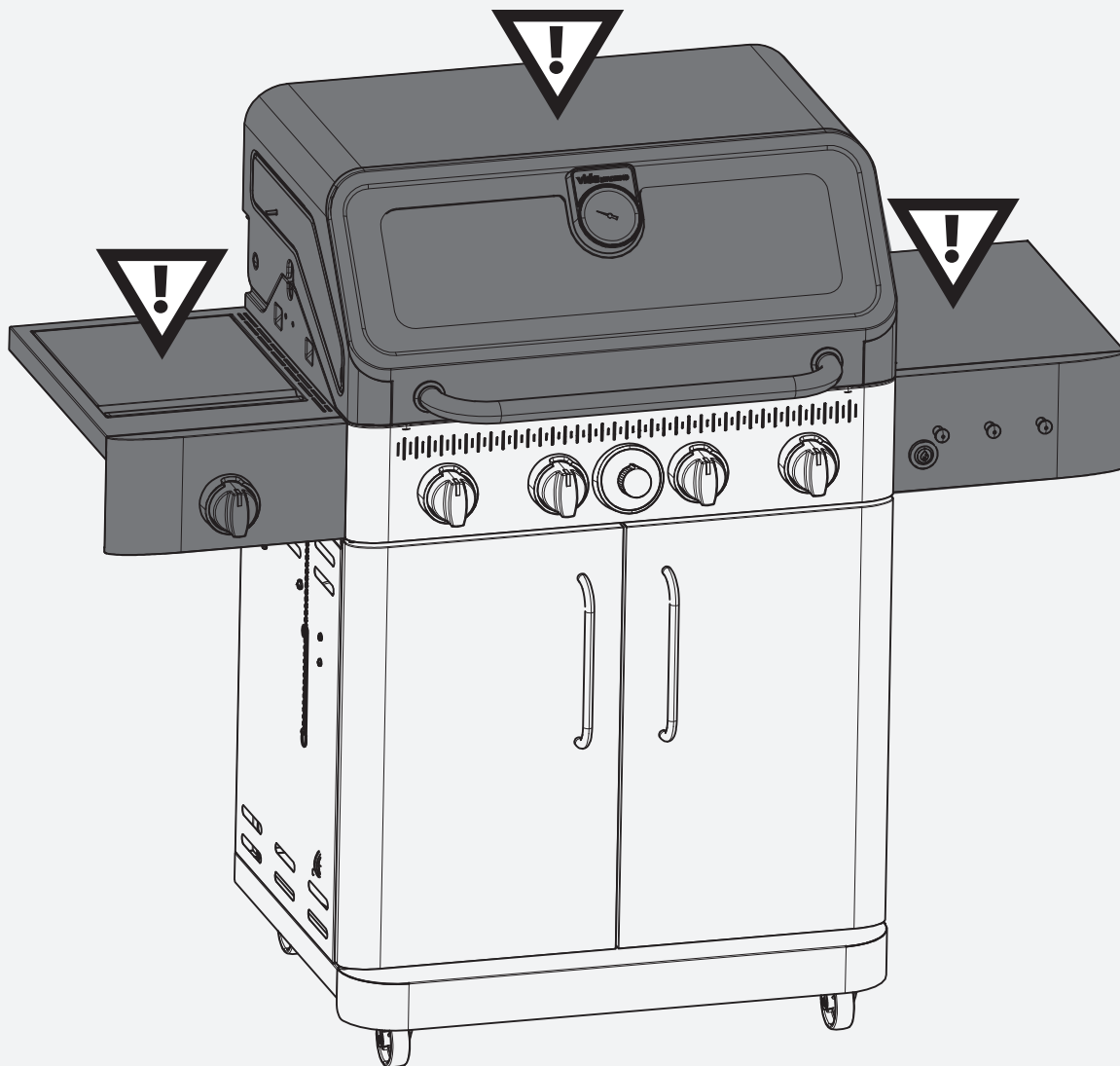
Troubleshooting

PROBLEM	IDENTIFYING THE CAUSE
Burners will not light (with igniter or match)	Positive connection has not been made between the tank and the regulator.
	Low or out of propane.
	Gas supply valve is turned off.
	Burners are not properly seated over valve orifices.
	Flow limiting device in regulator has been activated. Follow reset instructions on page 9.
Burners will not light with the igniter, but can match-light (no spark)	Ignition module battery needs to be replaced. Replace the battery. Ensure positive side out towards battery cap.
	Loose ignition button lead wires - check lead wires on the back of the ignition button. Push in until you feel a click.
	Loose wires at electronic ignition module (see inside cart). Push in until you feel a click.
	Faulty electronic ignition module. Contact customer support to order a replacement.
Fire at control knob/control panel- flashback fire	Burner and/or burner tubes have a blockage, forcing flames back towards the user. Burners must be removed and cleaned to resolve this issue. Follow the steps on page 24.
	Burner is improperly seated over gas jet. The gas valve must sit inside of the burner venturi. Disassemble the burner and fix the assembly.
Yellow smokey flames/gas odour can be smelled	Burner and/or burner venturi is obstructed and needs to be cleaned. Burners must be removed and cleaned, to resolve this issue. Follow the steps on page 24.
	Possible spider web or other debris.
Flame blows out on LOW	Flow limiting device in regulator has been activated, either due to a leak or improper lighting. You must conduct a leak test (page 8) and reset the regulator (page 9).
	Low or out of propane.
	High wind condition. Adjust your barbecue to shield from wind.
	Burner is improperly seated on gas jet. The gas valve must sit inside of the burner venturi. Disassemble the burner and fix the assembly.
TempASSURED Technology™ in Oven Mode cannot get to higher temperatures.	Ensure that the lighting burner control knobs are set to the #10 setting / (🔥) max. position in Oven Mode (🔧).

PROBLEM	IDENTIFYING THE CAUSE
Low heat	Flow limiting device in regulator has been tripped, restricting the flow of gas to the burners. You must perform a regulator reset (page 9) and follow proper lighting procedure (pages 12-15) to avoid this in the future.
	Make certain the problem is isolated to only one burner. If it appears so, the burner and/or burner tubes are blocked. Burners must be removed and cleaned to resolve this issue. Follow the steps on page 24.
	Check for a bent or kinked fuel hose.
	In colder temperatures, preheat for longer periods
Low or incomplete flame (assuming burners and venturi tubes are free and clear of blockages)	Flow limiting device in regulator has been activated due to a leak or improper lighting. Perform a leak test (page 8) and perform a regulator reset (page 9).
Too much heat/ Excessive flare-ups	Excessive grease and build-up on heat tents, in grease cup and within burner box. Follow cleaning steps on pages 24-26.
	Using the "#10 setting / max. position". Only use the "#10 setting / max. position" for preheating and searing. Always adjust temperature to avoid too much heat.
	Covering more than 70% of the cooking surface may cause overheating.
	Excessive fat on meat. Always cut fat where possible to limit excess grease drippings.
"Paint" appears to be peeling inside lid	The interior lid is aluminum and not painted. Carbon from baked on grease can accumulate on the lid's interior, resembling flaking paint. Follow cleaning steps on page 26.
	To remove, you will need to brush or scrape the buildup away.
Decreasing heat, burner output on "# 10 setting / max. position" setting is too low. (Rumbling noise and fluttering blue flame at burner surface)	Out of propane or supply hose pinched.
	Burner and/or burner tubes are blocked. Follow cleaning on page 24.
	Regulator flow limiting device activated either by improper lighting, opening tank too quickly or a leak in the system. Perform a leak test page 8 and perform a regulator reset page 9.
Humming noise from regulator	Cylinder valve opened too quickly.
	This is not a defect. It is caused by internal vibrations in the regulator and does not affect performance or safety of the gas grill.
Burner #2 and #3 will not light (Vida by PADERNO™ Essence 4-Burner Model)	<p>Burner #2 and burner #3 will not function in Oven Mode. Both burners have a thermocouple and safety shut-off valve that will restrict the use of both burners when the TempASSURED Technology™ control knob is in this position.</p> <p>To light burner #2 and burner #3 in BBQ Mode, push in and turn both control knobs to the #10 / max. position and HOLD for 5 seconds. The burner flame will extinguish if the 5 second hold is not followed.</p>



WARNING HOT SURFACES



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

- KEEP AWAY FROM COMBUSTIBLE MATERIALS.
- KEEP CHILDREN AND PETS AWAY FROM THIS GAS-FIRED BARBECUE.
- AVOID DANGEROUS FIRES: DO NOT LEAVE YOUR BARBECUE UNATTENDED WHILE IN OPERATION.

How to connect with us

BEFORE YOU CALL FOR SERVICE have the following information available:

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

If your product is damaged

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

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

Locate your barbecue model and serial number

Fill out your barbecue details below.

MODEL: _____

DATE OF PURCHASE: _____

SERIAL NUMBER: _____

Call our Vida by PADERNO™ Customer Support

1-800-263-9768

Warranty

Warranty responsibilities & limitations

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

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

Vida by PADERNO™ Limited 5 Year Warranty

Stainless Steel Burners Limited 5 Years
Manifold and Valve Assembly Limited 5 Years

All Other Parts and Paint Limited 1 Year
(Excluding Chipping, Scratches, Rust, Discolouration)

* Subject to limitations

Owner’s responsibilities & limitations:

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

Exclusions:

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

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

Disclaimers and processing/replacement parts

Disclaimers:

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

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

Warranty processing/replacement parts

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

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

Barbecue à 4 brûleurs Manuel d'assemblage

Série Essence

UCS
085-3191-4/G47802

Dernière mise à jour
JC - 06 Fed. 2023

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

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



ARTICLE LOURD NÉCESSITANT 2 PERSONNES POUR LE SOULEVER

**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**

! ATTENTION

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

! 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.

! INSTALLATEUR OU ASSEMBLEUR/CONSUMMATEUR

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.

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.

! 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 et appelez immédiatement votre fournisseur de gaz ou les pompiers.
2. Deux personnes sont requises pour effectuer l'assemblage.

! 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.

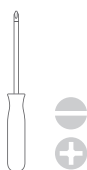
! AVERTISSEMENT

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.

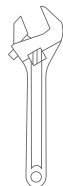
CE BARBECUE NE DOIT ÊTRE UTILISÉ QU'À L'EXTÉRIEUR
COMMUNIQUEZ AVEC LE CENTRE D'APPELS SI DES PIÈCES SONT MANQUANTES
1 800 263-9768

Outils nécessaires

PIÈCES



Tournevis



Clé



2 personnes

Quincaillerie

N° DE PIÈCE	DESCRIPTION	PHOTO	QTÉ
1	Vis 1/4 po × 13 mm		28
2	Vis n° 10-24 UNC × 13		17
3	Vis n° 8-32 UNC × 10		2
4	Vis taraudeuse ST4.8 × 10		2
5	Écrou papillon M4		1
6	Collerette du brûleur latéral		1
7	Pile AA		1
8	Goupille de roulette		1
9	Crochet pour outil		3
10	Vis n° 5-40 × 10		3
11	Rondelle en aluminum du brûleur		6

Liste des pièces-085-3191-4/G47802

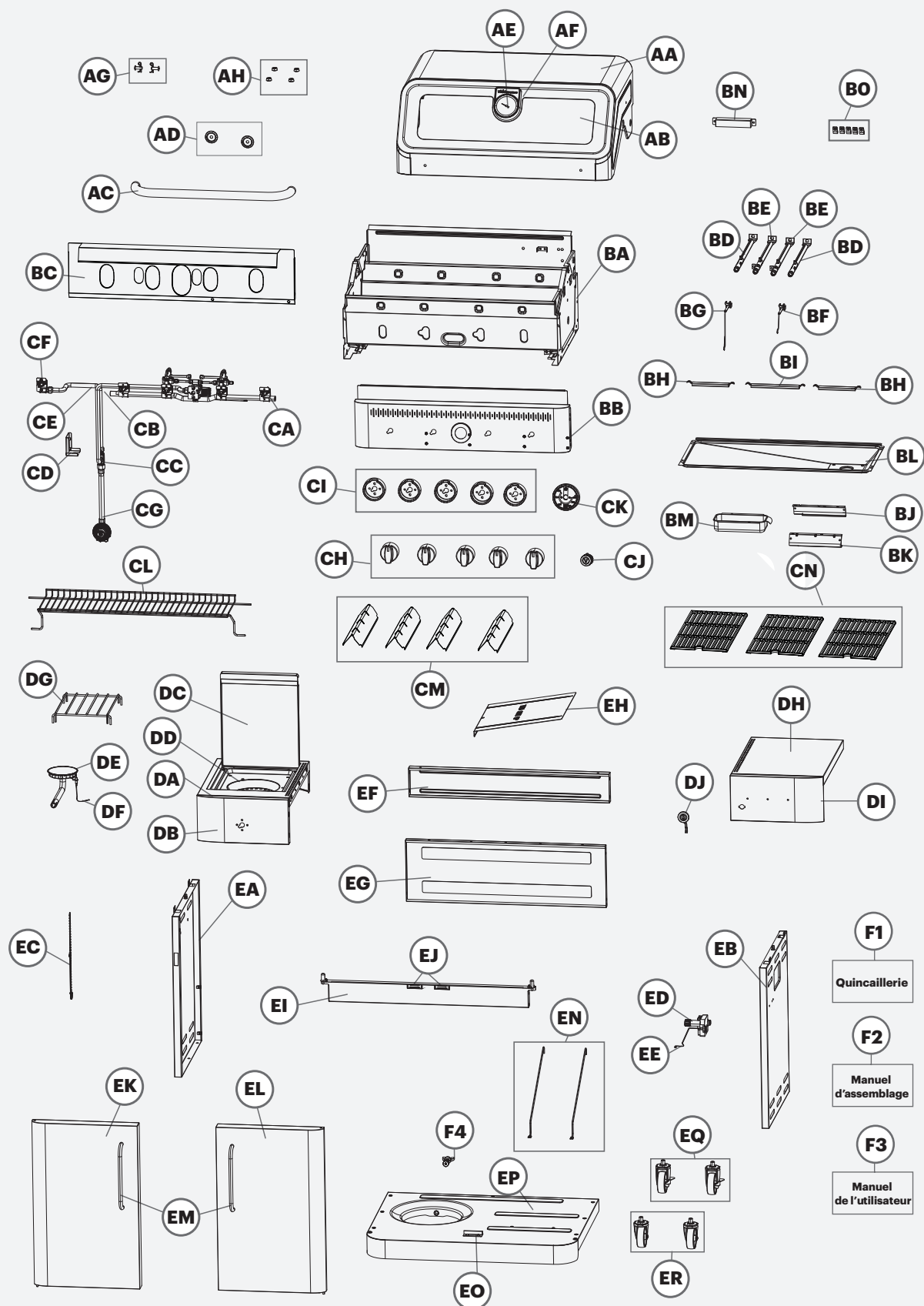
5

PIÈCES

N° DE PIÈCE	DESCRIPTION	N° DE PIÈCE	QTÉ
AA	Assemblage du couvercle supérieur	G478-0100-01	1
AB	Fenêtre VuePLUS	G478-0002-01	1
AC	Poignée de couvercle	G513-0004-02	1
AD	Collerette de la poignée	G352-0015-01	2
AE	Thermomètre	G478-0007-01	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	G478-0200-01	1
BB	Panneau de commande	G478-0014-01	1
BC	Bouclier thermique du panneau de commande	G478-0010-01	1
BD	Brûleur principal	G374-2200-01	2
BE	Brûleur principal avec thermocouple	G478-2400-01	2
BF	Ensemble d'électrodes de 50 cm, brûleur principal	G466-0057-01	1
BG	Ensemble d'électrodes de 90 cm, brûleur principal	G619-0067-01	1
BH	Ensemble de répartition A	G478-0008-01	2
BI	Ensemble de répartition B	G478-0009-01	1
BJ	Rail de récipient à graisse A	G478-0036-01	1
BK	Rail de récipient à graisse B	G478-0038-01	1
BL	Plateau de collecte de graisse	G478-0035-01	1
BM	Récipient à graisse	G416-0015-01	1
BN	Protège-sonde	G478-0012-01	1
BO	Attache de câble arrière	G367-0059-01	5
CA	Ensemble de tubulures	G478-4100-01	1
CB	Tuyau en métal, ensemble TempASSURED	G305-0015-01	1
CC	Connecteur de tuyau	G466-0085-01	1
CD	Support du régulateur	G466-00C3-01	1
CE	Tuyau en métal, brûleur latéral	G208-0023-01	1
CF	Valve du brûleur latéral	G478-0023-01	1
CG	Régulateur	G466-00C8-01	1
CH	Bouton de réglage VuePLUS	G478-0017-01	5
CI	Collerette VuePLUS	G478-0018-01	5
CJ	Bouton de réglage TempASSURED	G478-0019-01	1
CK	Collerette TempASSURED	G478-4300-01	1
CL	Grille de réchaud	G478-0021-01	1
CM	Plaque chauffante	G374-0024-01	4
CN	Grille de cuisson	G478-0043-01	3

N° DE PIÈCE	DESCRIPTION	N° DE PIÈCE	QTÉ
DA	Tablette du brûleur latéral, gauche	G478-0700-01	1
DB	Bordure de tablette du brûleur latéral, gauche	G478-0030-01	1
DC	Couvercle du brûleur latéral	G501-0070-03	1
DD	Ramasse-gouttes du brûleur latéral	G515-0083-03	1
DE	Brûleur latéral	G540-2000-01	1
DF	Ensemble d'électrodes, brûleur latéral	G515-0039-01	1
DG	Grille de cuisson, brûleur latéral	G501-0077-01	1
DH	Tablette latérale, droite	G478-0600-01	1
DI	Bordure de tablette latérale, droite	G478-0027-01	1
DJ	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	G539-0003-01	1
EE	Fil de mise à la terre	G602-0024-03	1
EF	Panneau arrière supérieur	G478-0020-01	1
EG	Panneau arrière inférieur	G478-0024-01	1
EH	Écran thermique, brûleur	G552-1600-01	1
EI	Renfort avant	G478-6000-01	1
EJ	Aimant de porte	G527-0037-01	1
EK	Porte, gauche	G478-9000-01	1
EL	Porte, droite	G478-9100-01	1
EM	Poignée de porte	G453-0053-02	2
EN	Renfort d'exclusion du réservoir	G532-0077-02	2
EO	Renfort de porte inférieur	G545-0001-01	1
EP	Panneau inférieur	G478-0500-01	1
EQ	Roulette avec verrou	G350-0023-01	2
ER	Roulette	G350-0024-01	2
F1	Quincaillerie	G478-B001-01	1
F2	Manuel d'assemblage	G478-M002-01	1
F3	Manuel de l'utilisateur	G374-M001-02	1
F4	Vis du réservoir	G505-0047-01	1

vida
by/par **PADERNO**



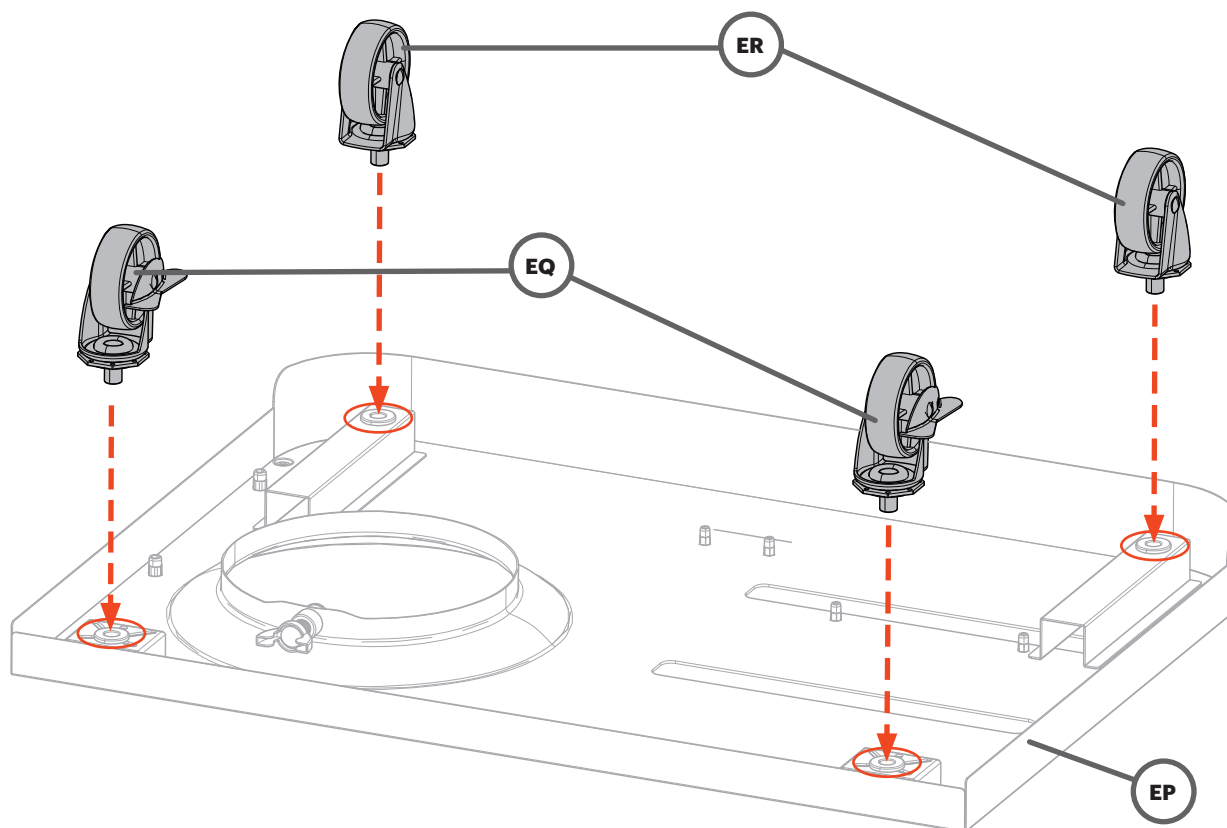
Étape 1

7

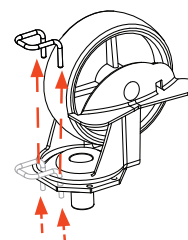
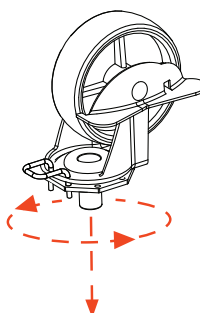
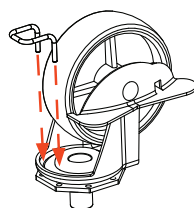
ASSEMBLAGE

8  x1

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



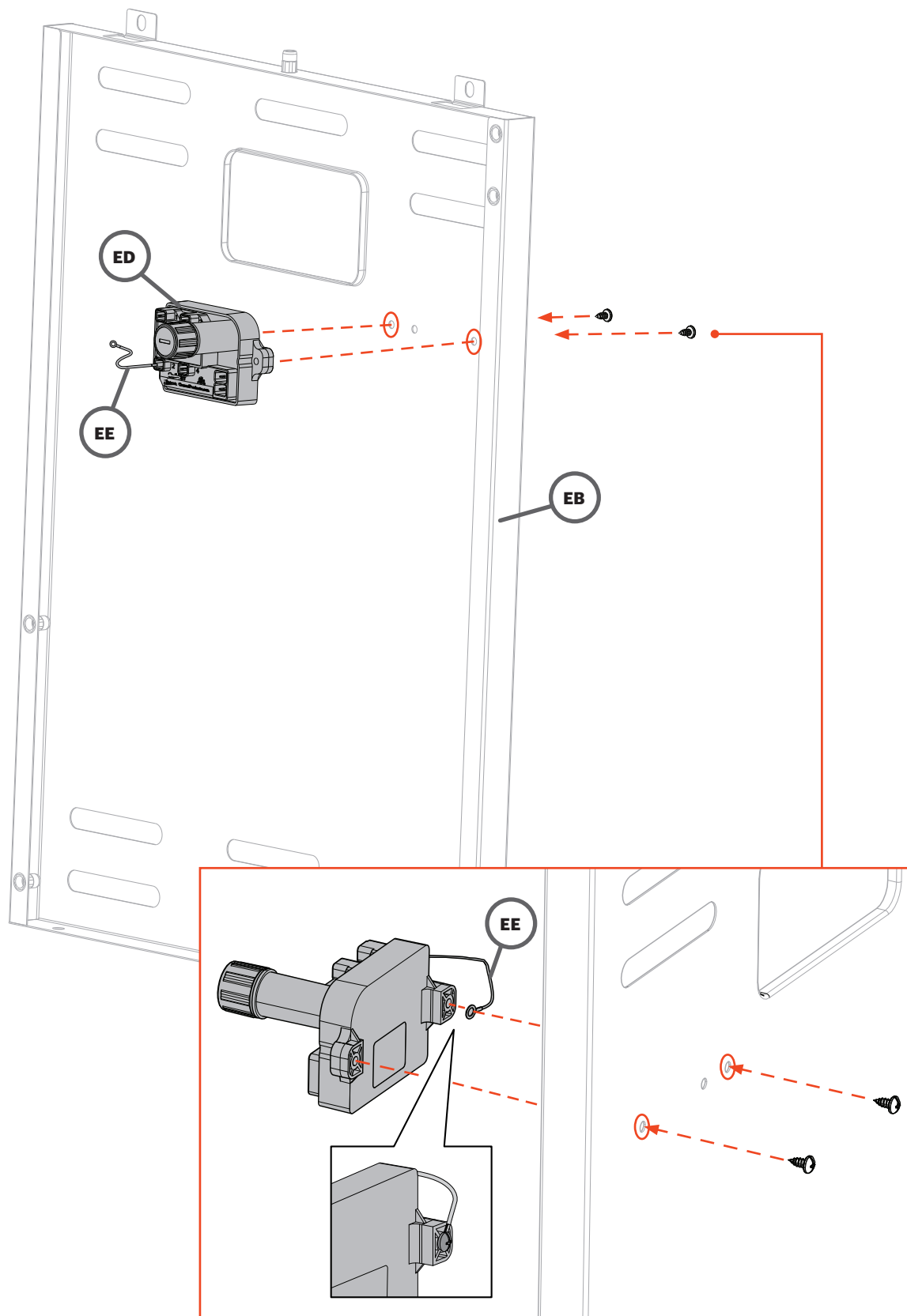
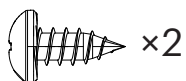
x4



Étape 2A

ASSEMBLAGE

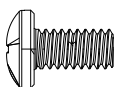
4

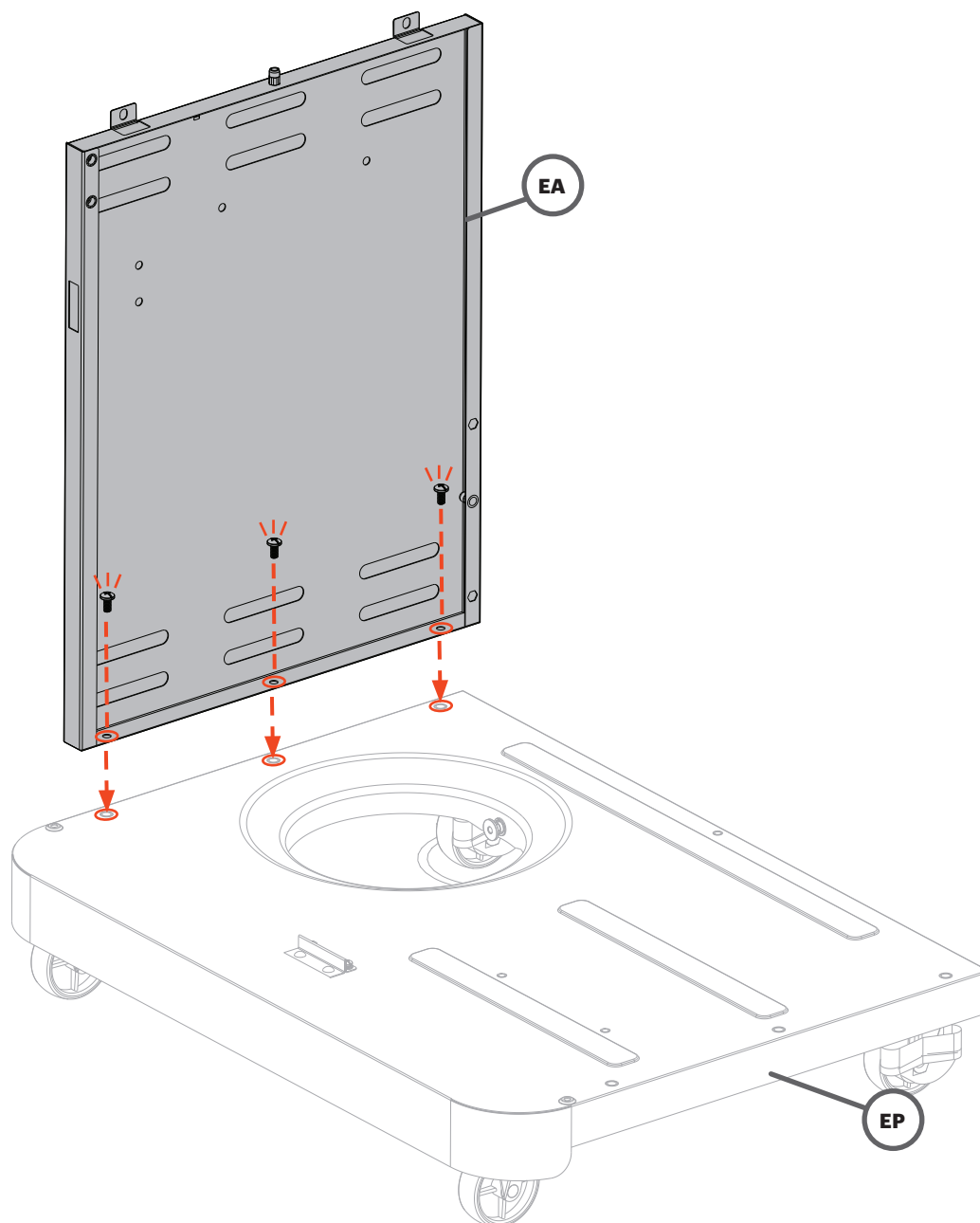


Étape 2B

9

ASSEMBLAGE

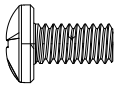
1  x3



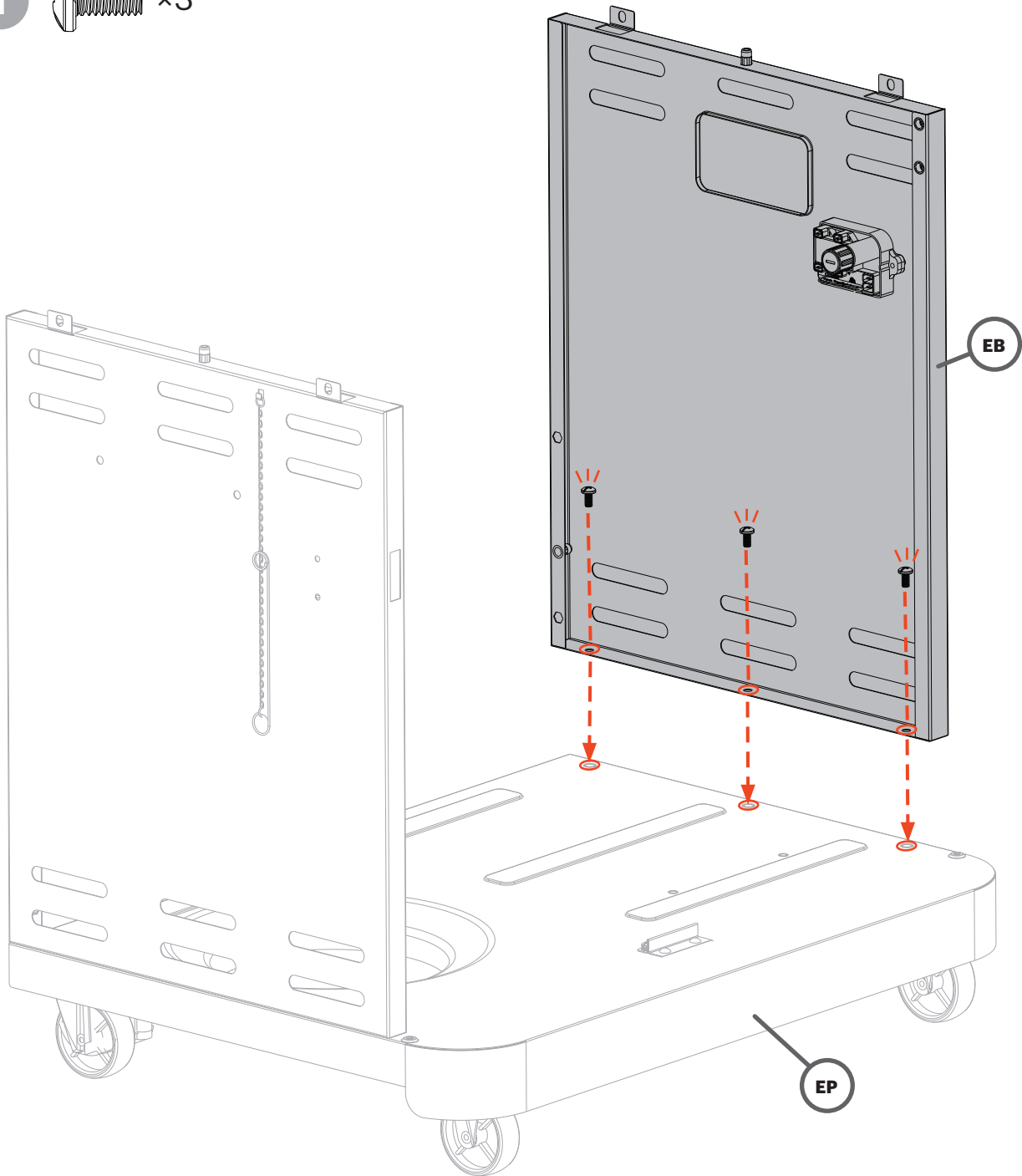
Étape 2C

ASSEMBLAGE

1



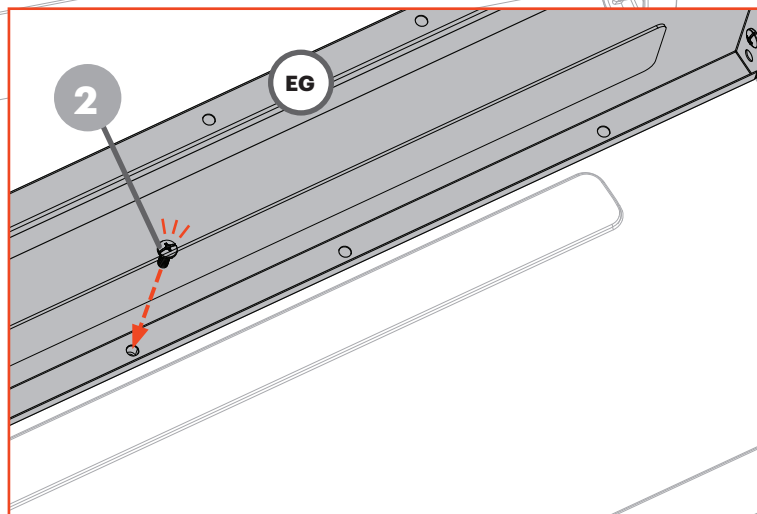
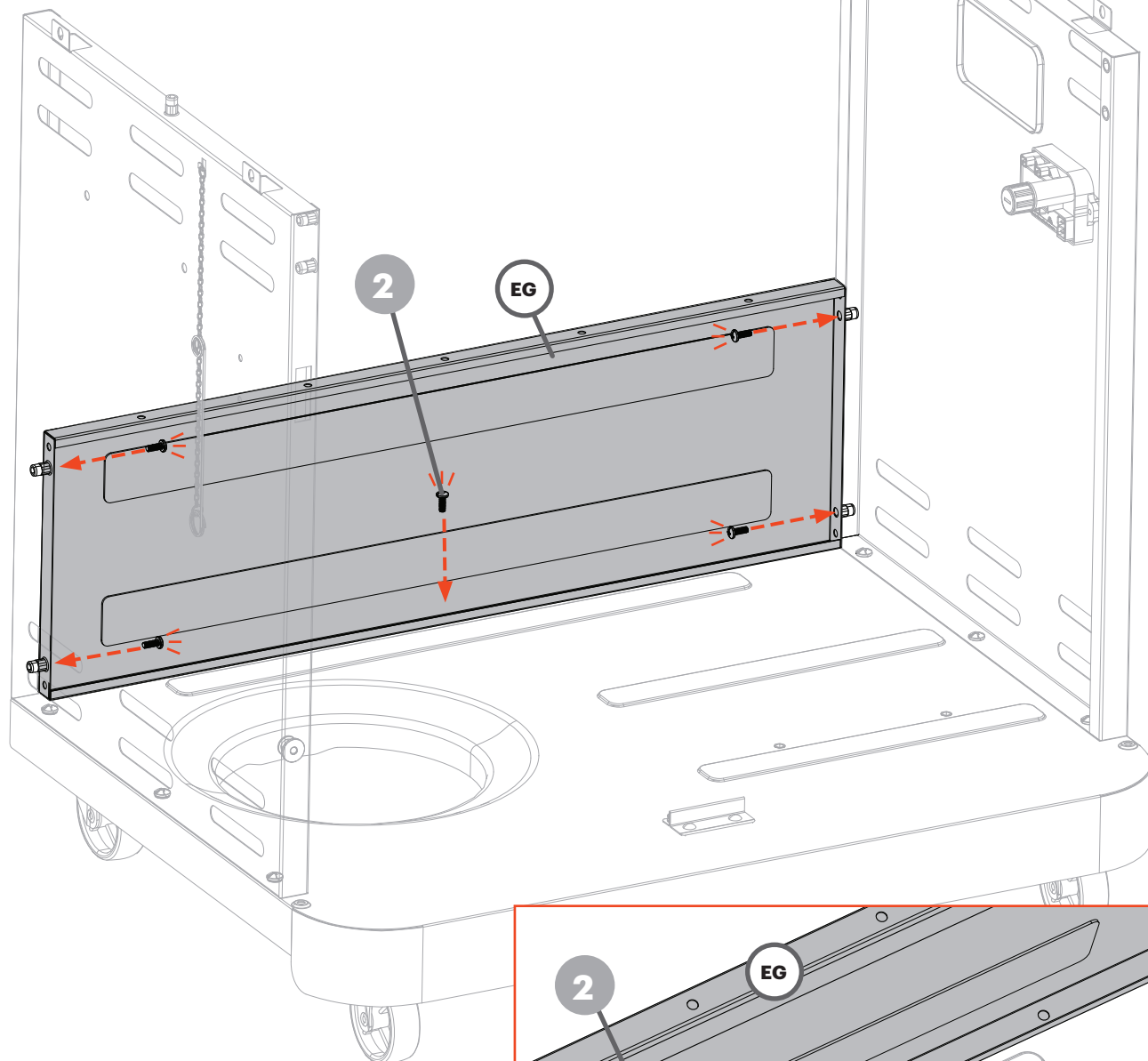
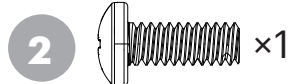
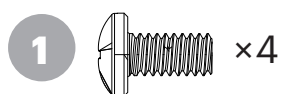
×3



Étape 3

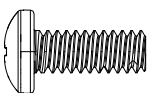
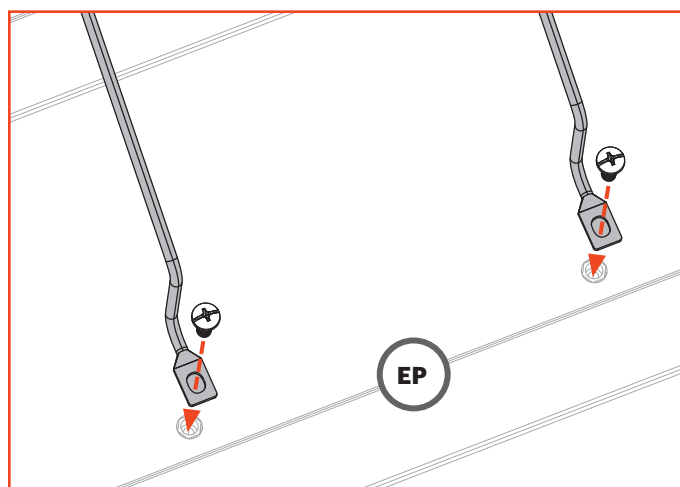
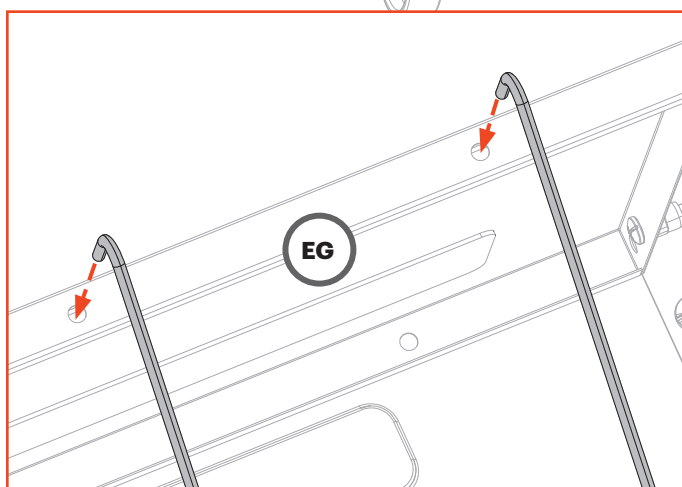
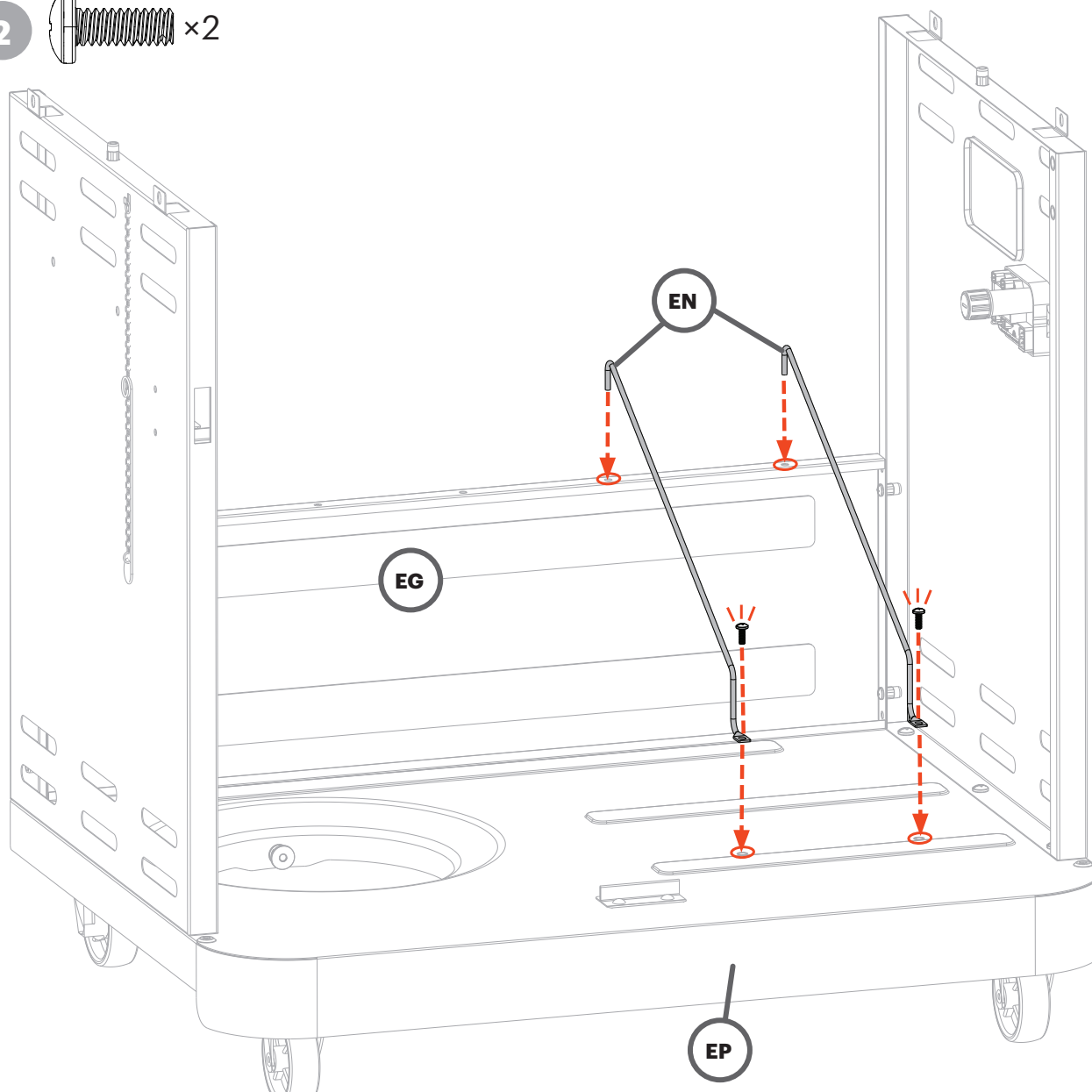
11

ASSEMBLAGE



Étape 4

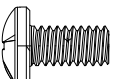
ASSEMBLAGE

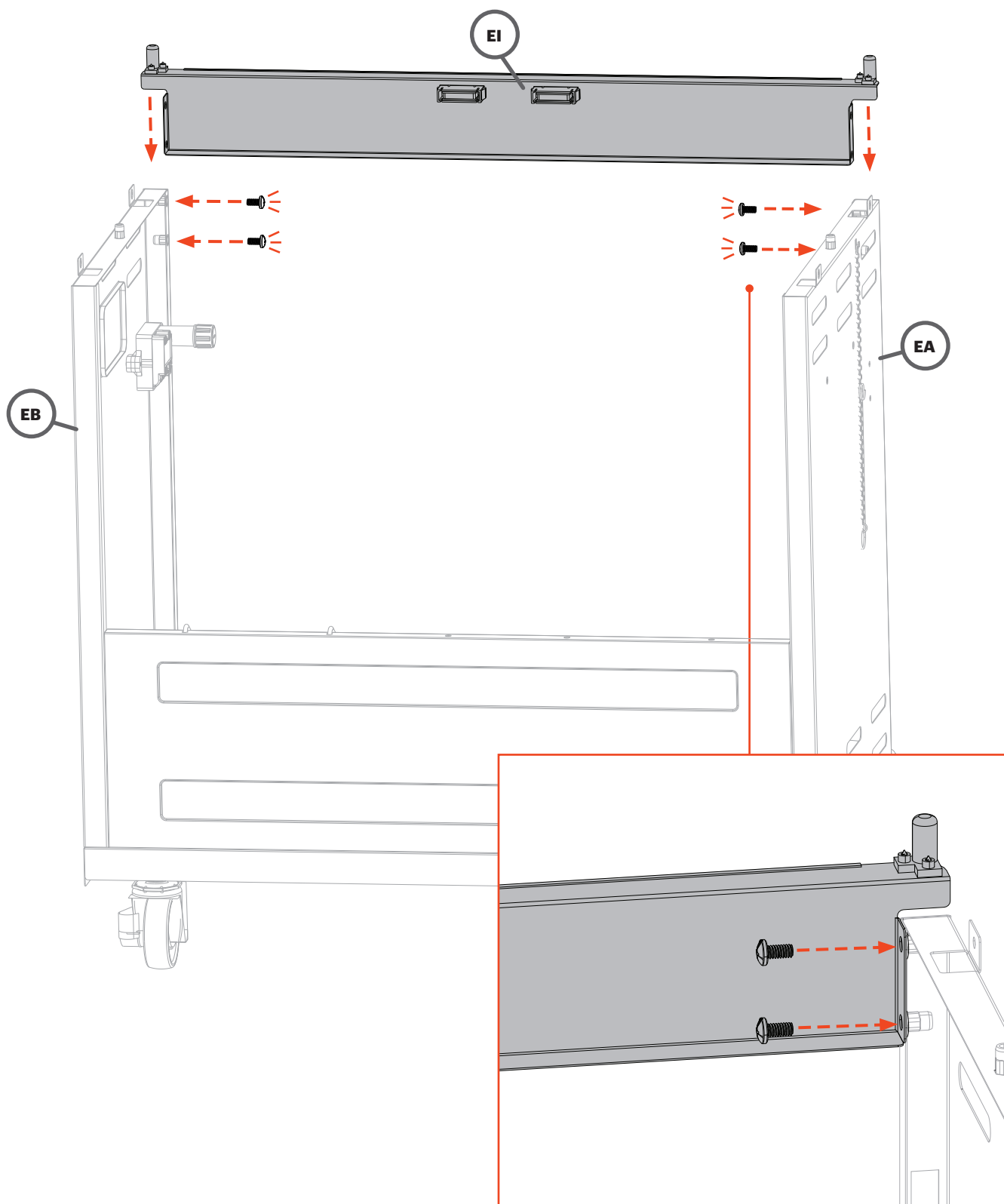
2  ×2

Étape 5

13

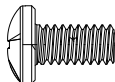
ASSEMBLAGE

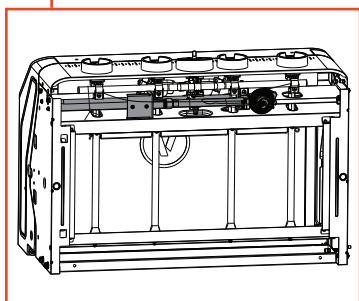
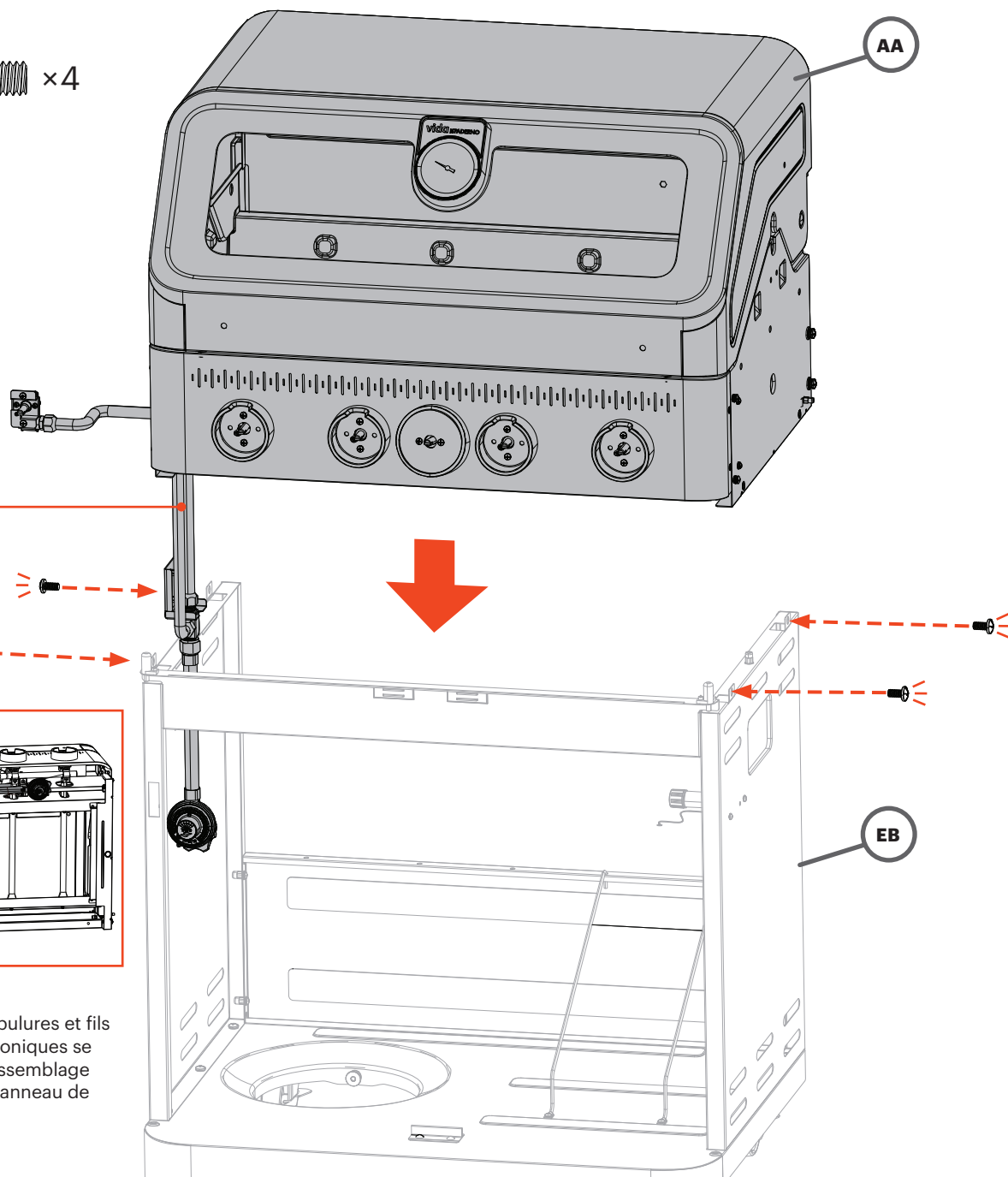
1  ×4



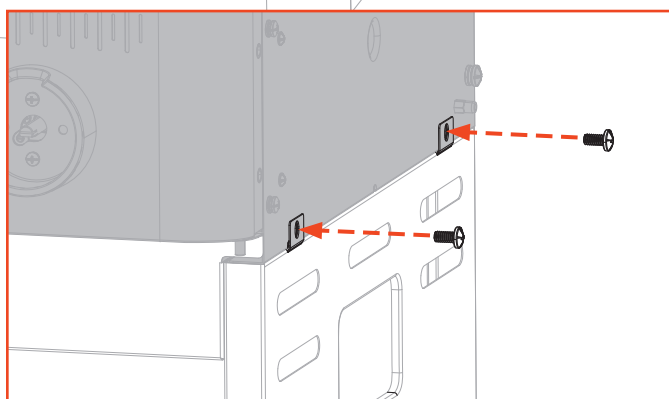
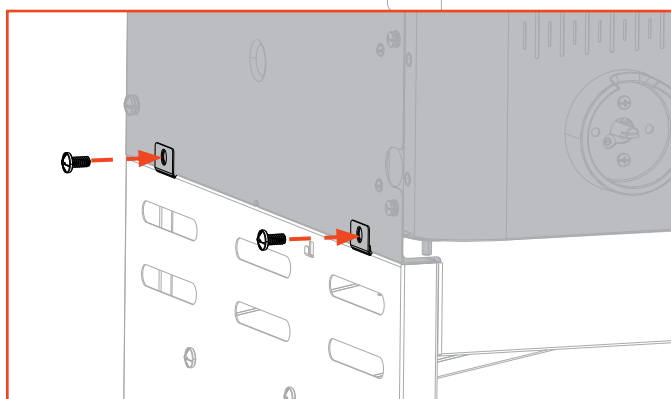
Étape 6A

ASSEMBLAGE

1  ×4




Remarque :
L'ensemble de tubulures et fils d'allumage électroniques se trouvent entre l'assemblage du brûleur et le panneau de commande.

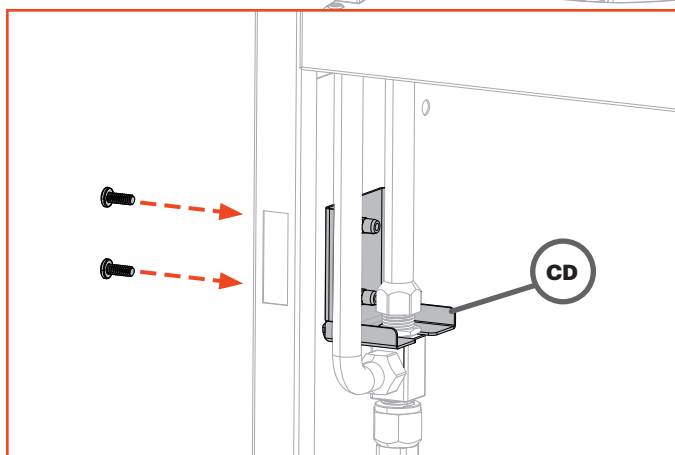
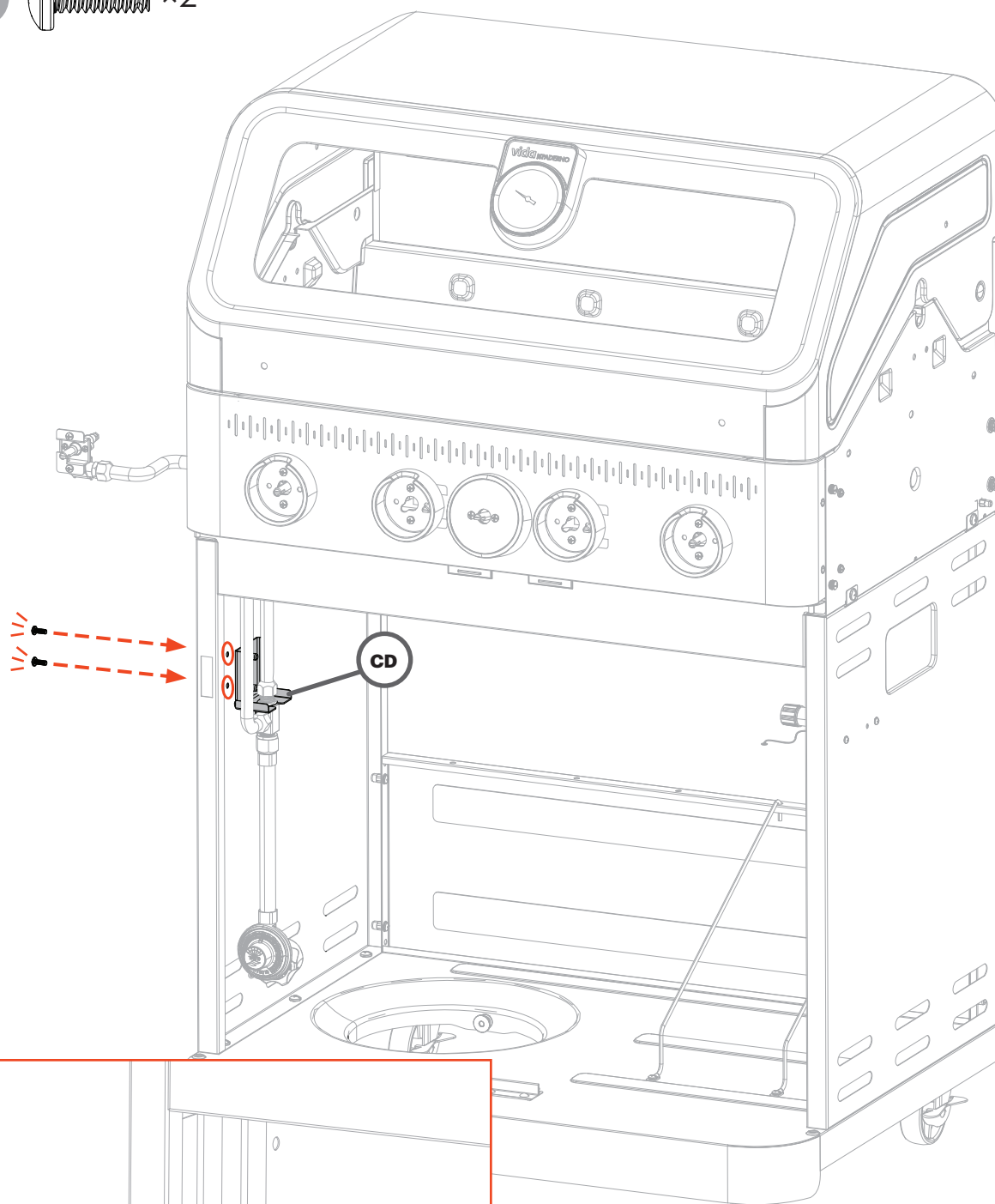


Étape 6B

15

ASSEMBLAGE

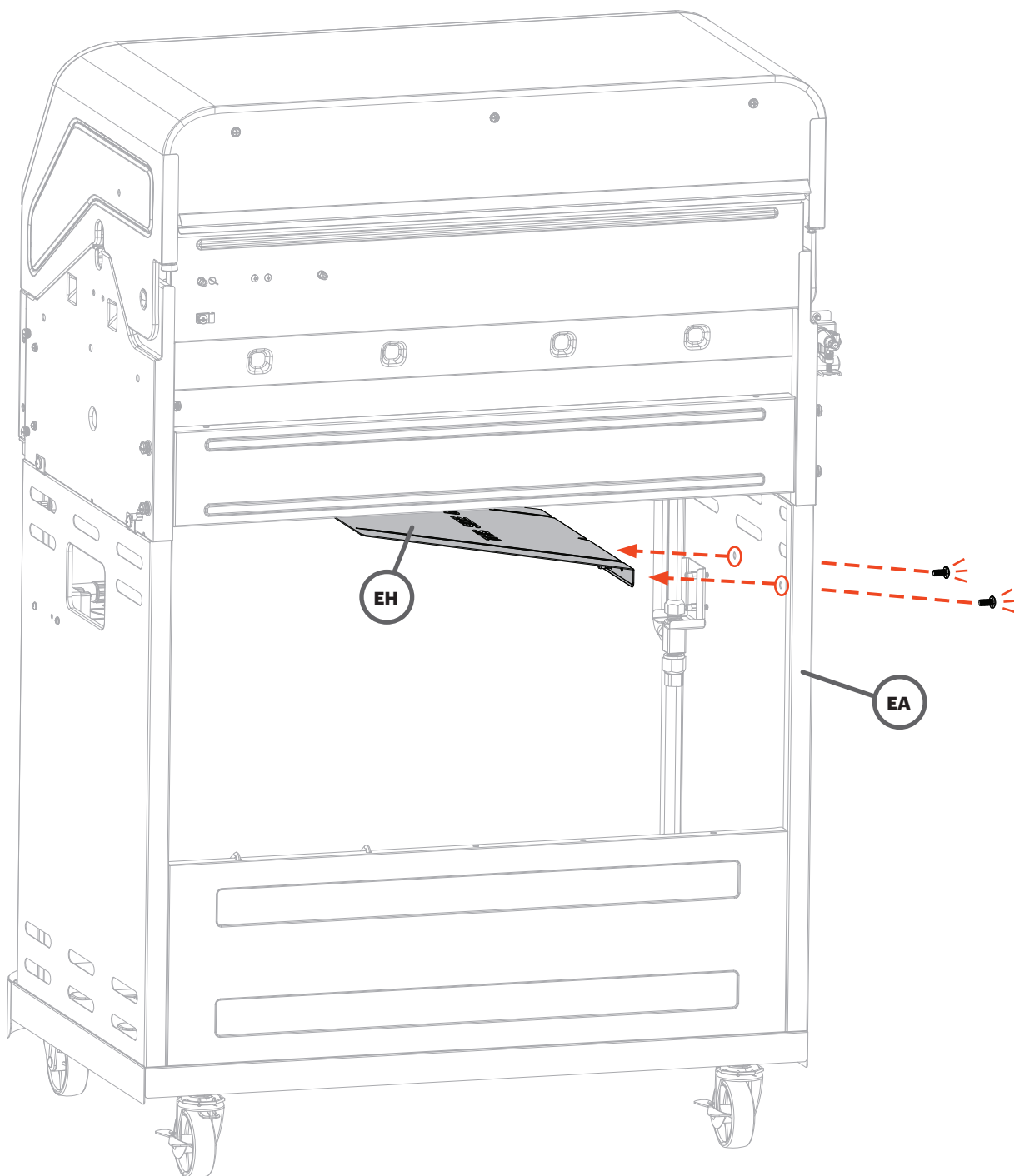
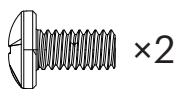
2  x2



Étape 7

ASSEMBLAGE


1

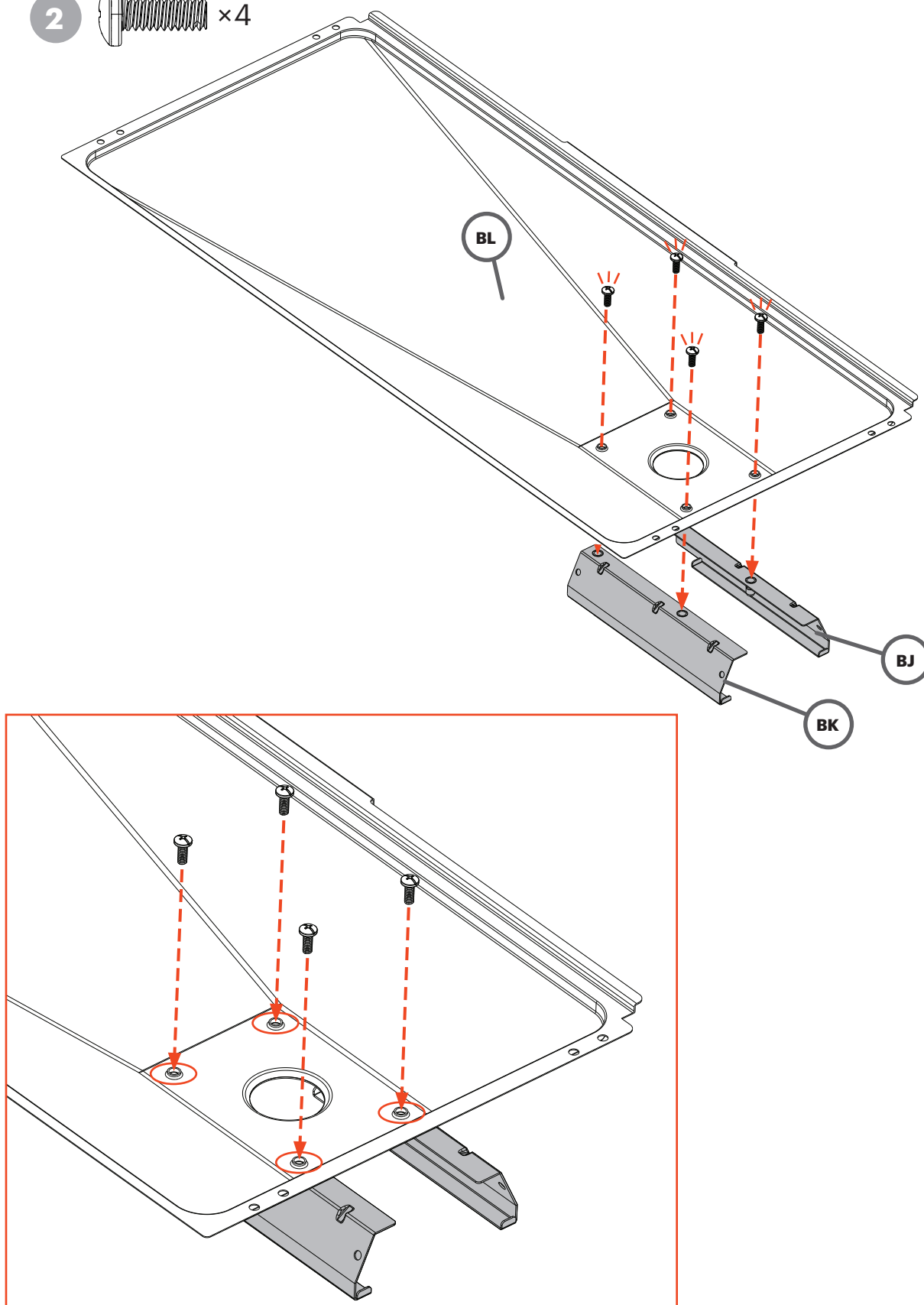


Étape 8A

17

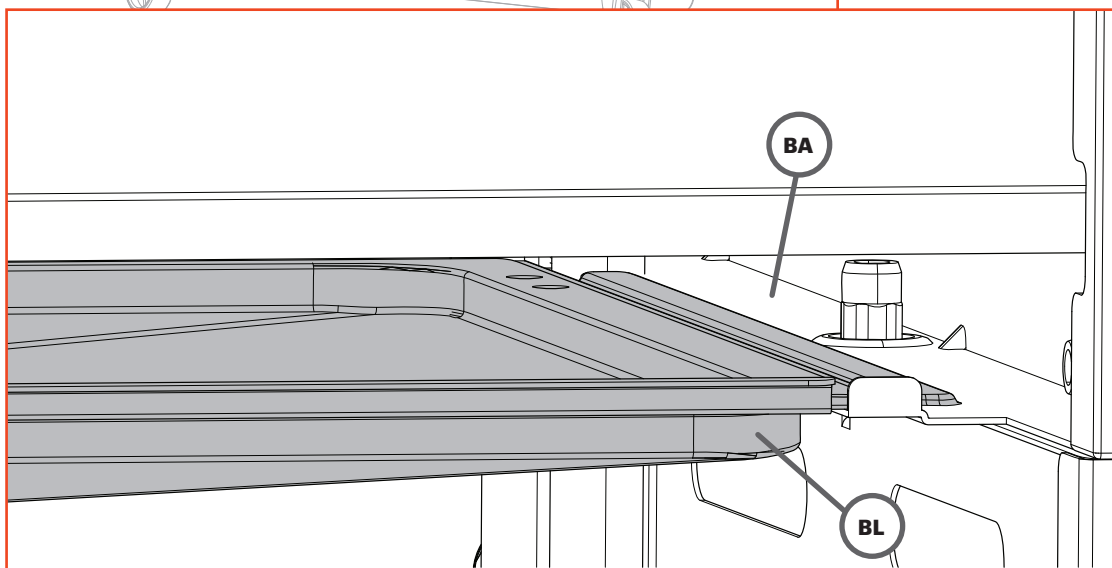
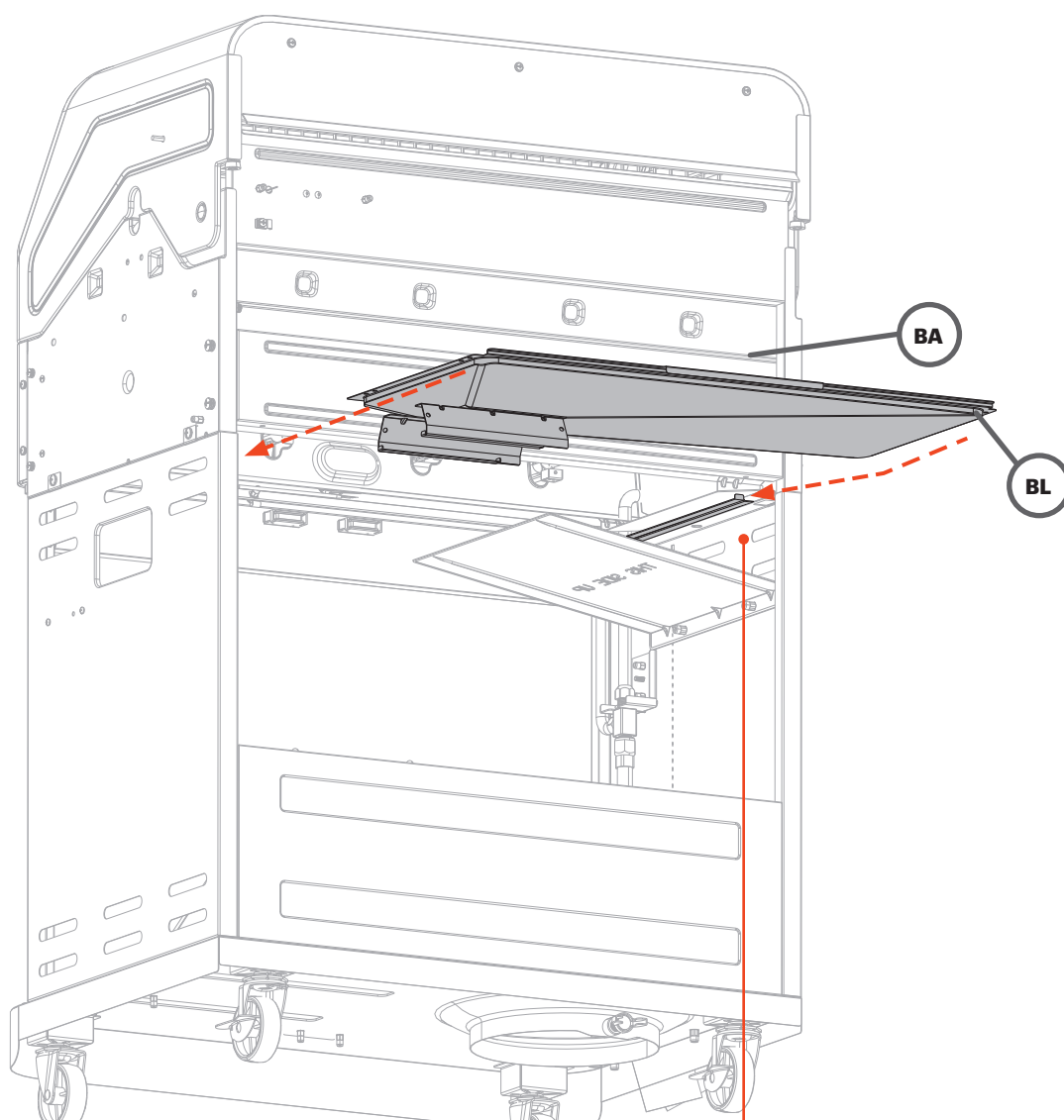
ASSEMBLAGE

2  ×4

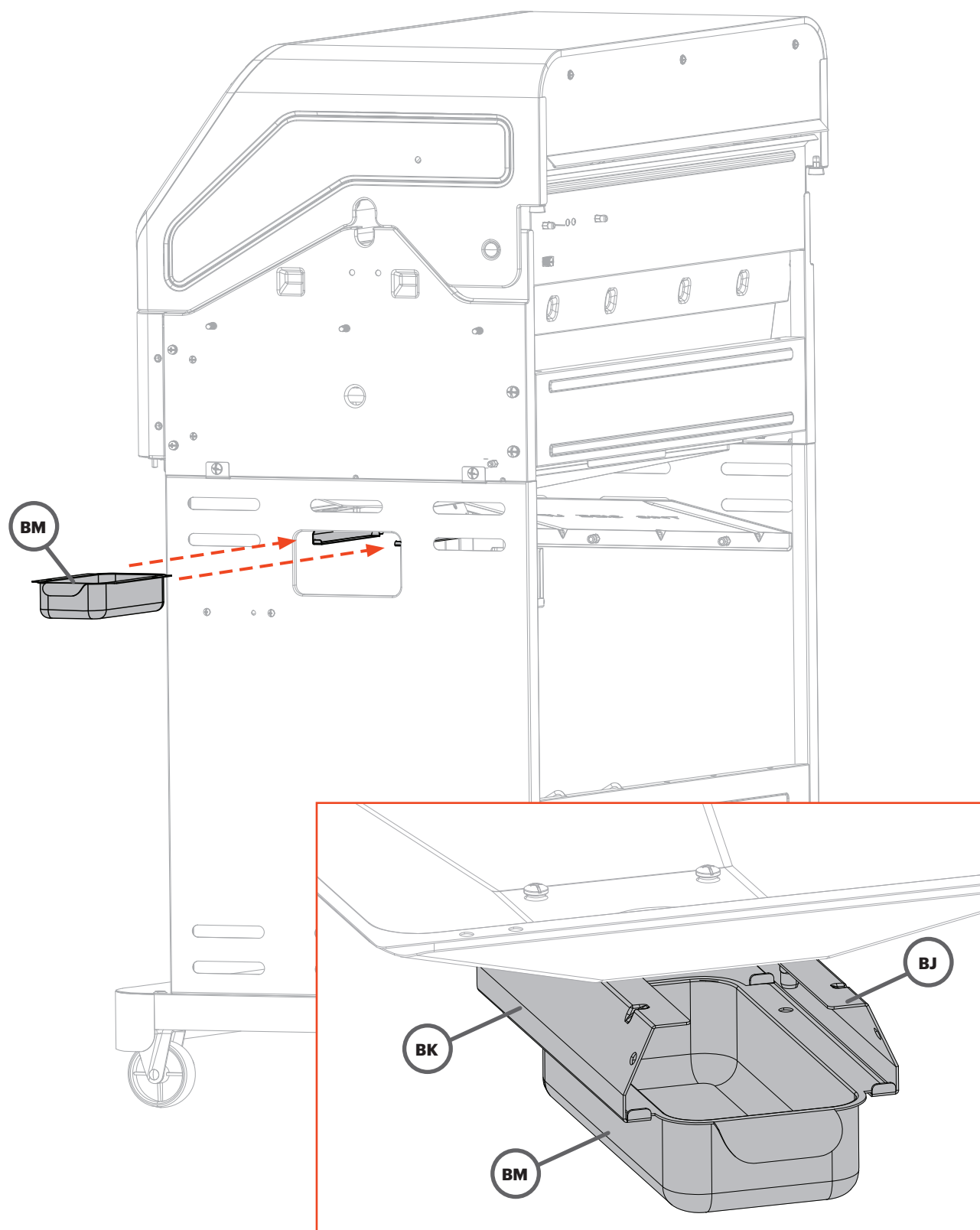


Étape 8B

ASSEMBLAGE

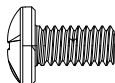


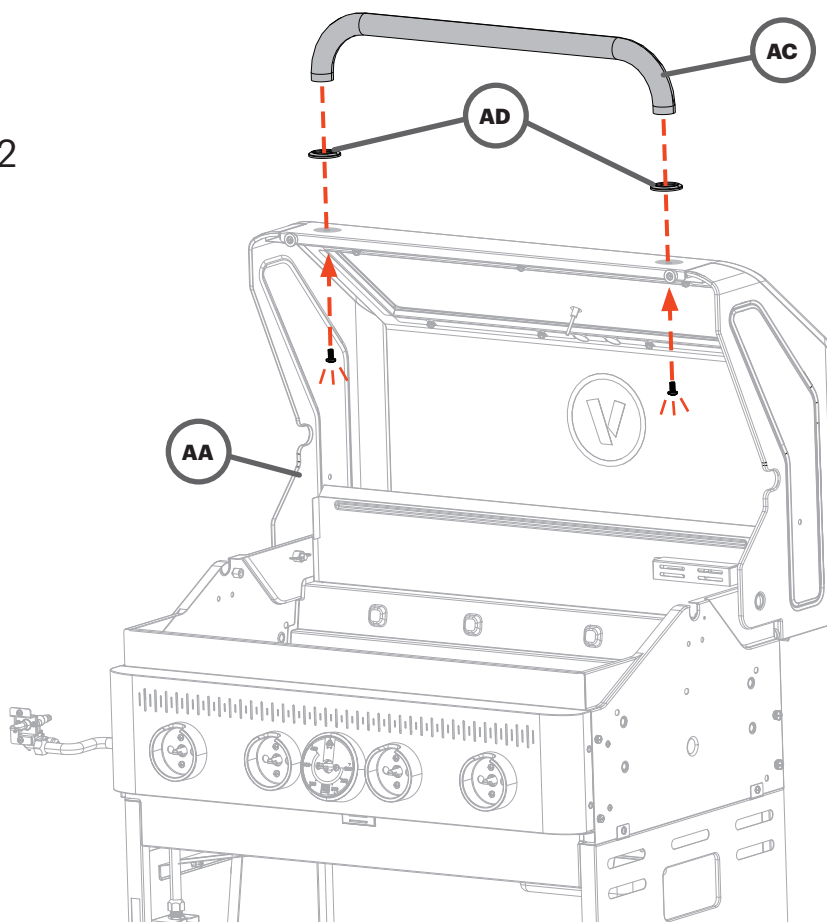
Étape 8C



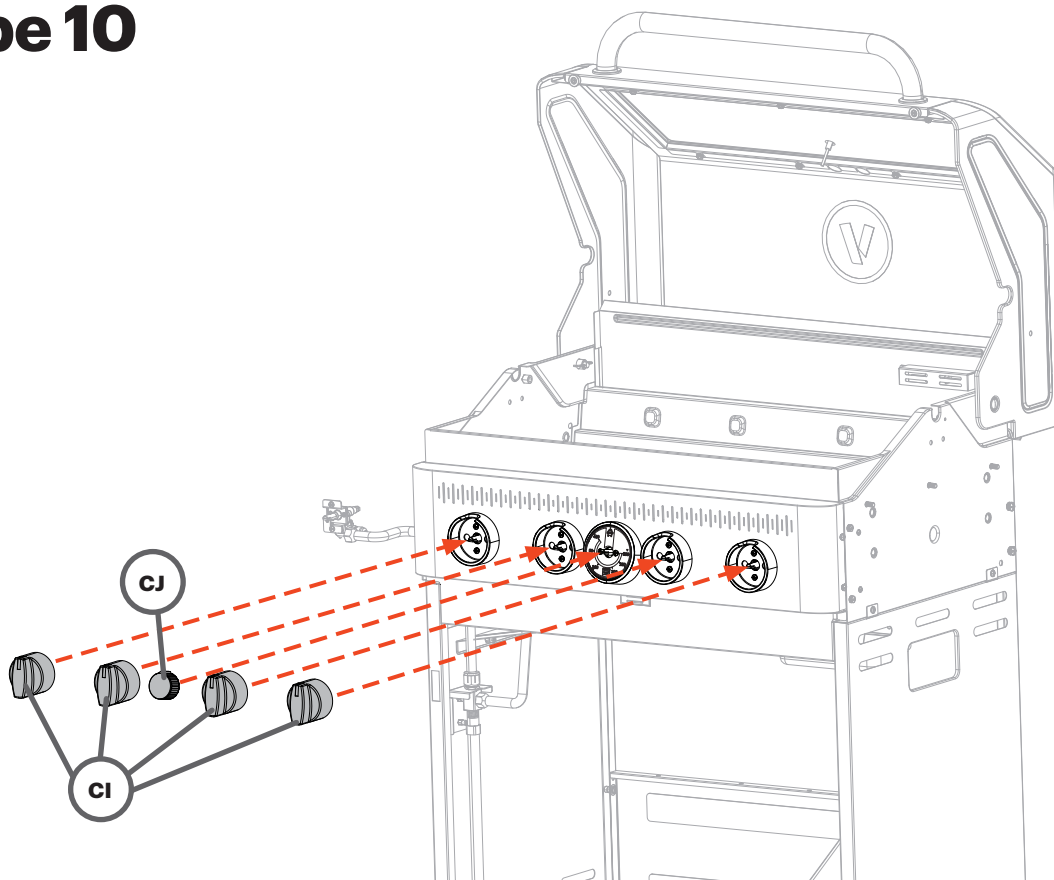
Étape 9

ASSEMBLAGE

1  x2



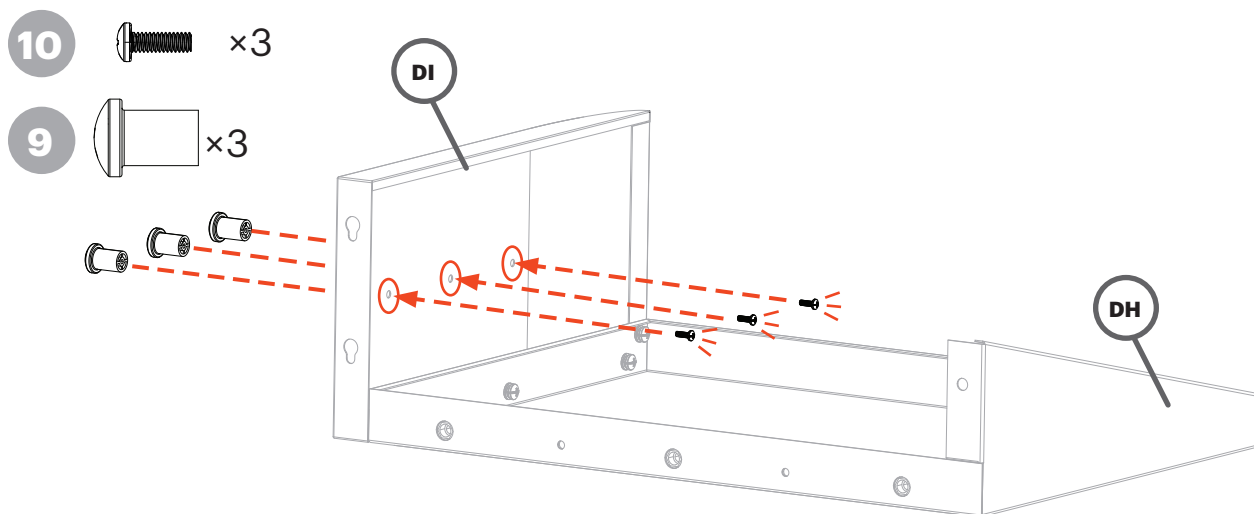
Étape 10



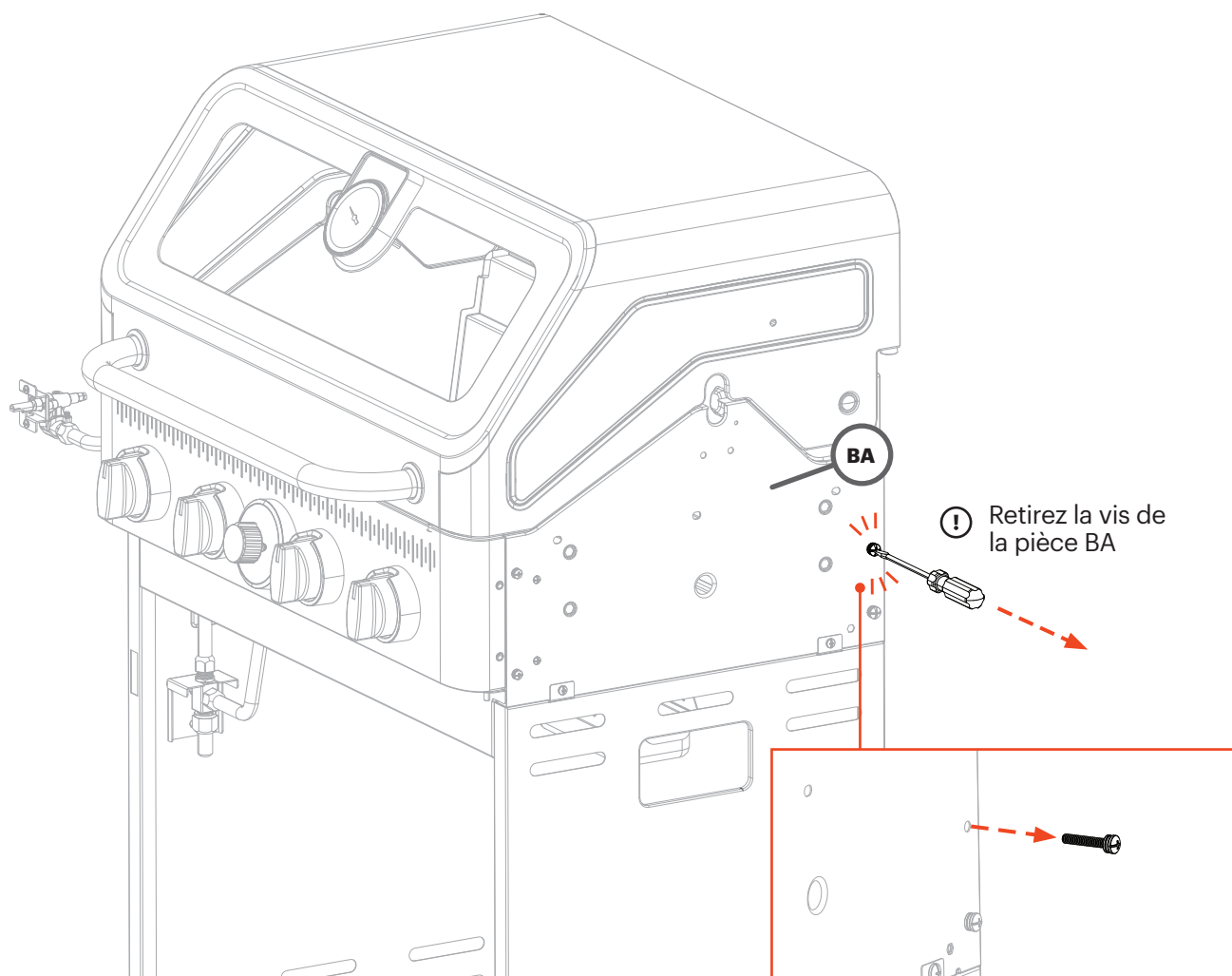
Étape 11A

21

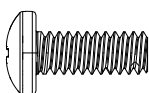
ASSEMBLAGE

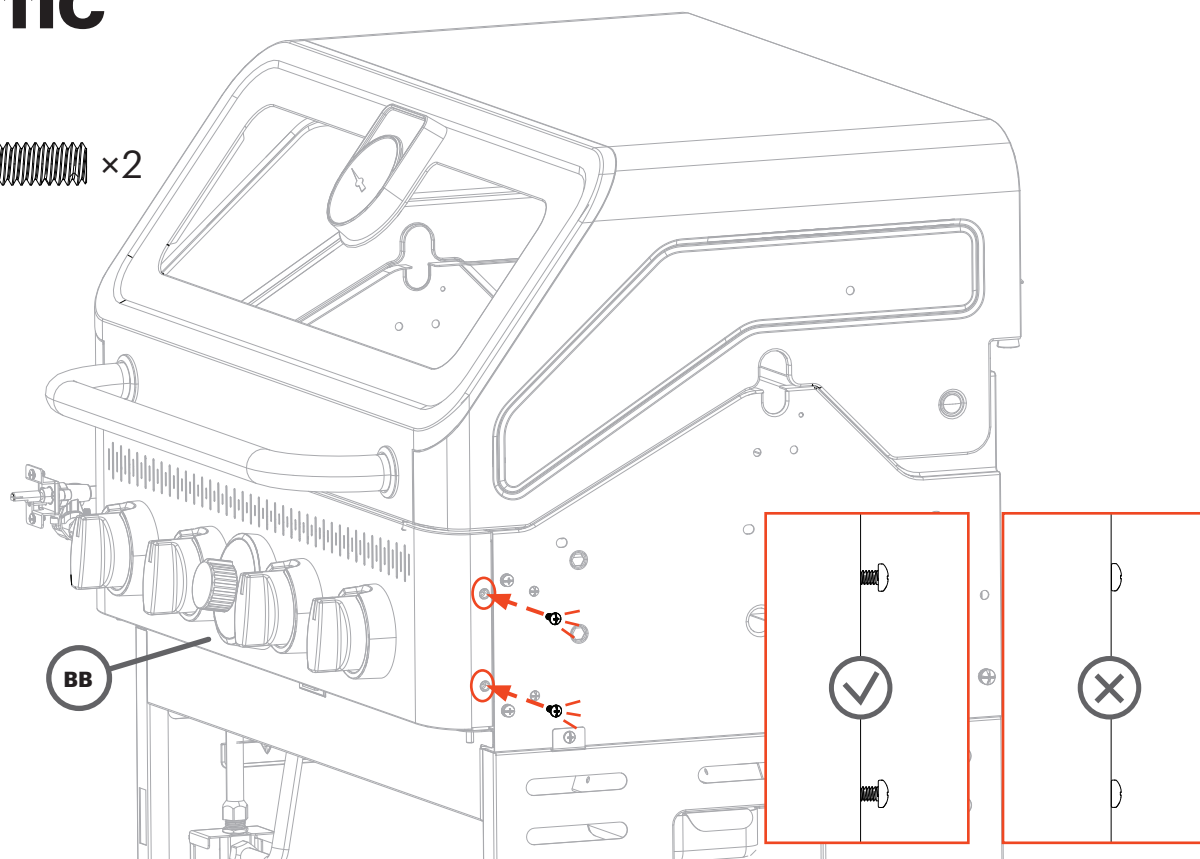


Étape 11B

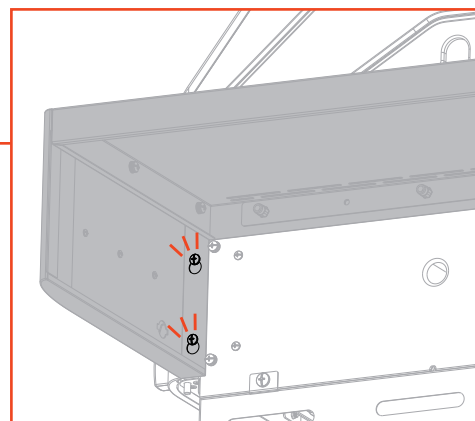
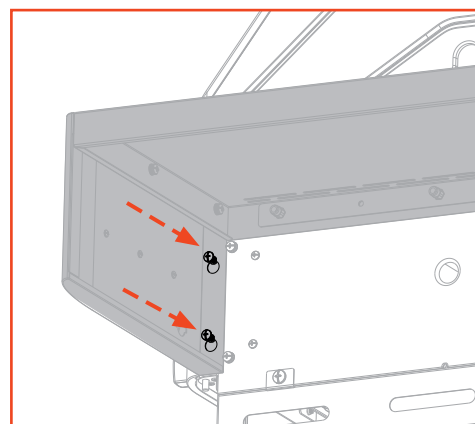
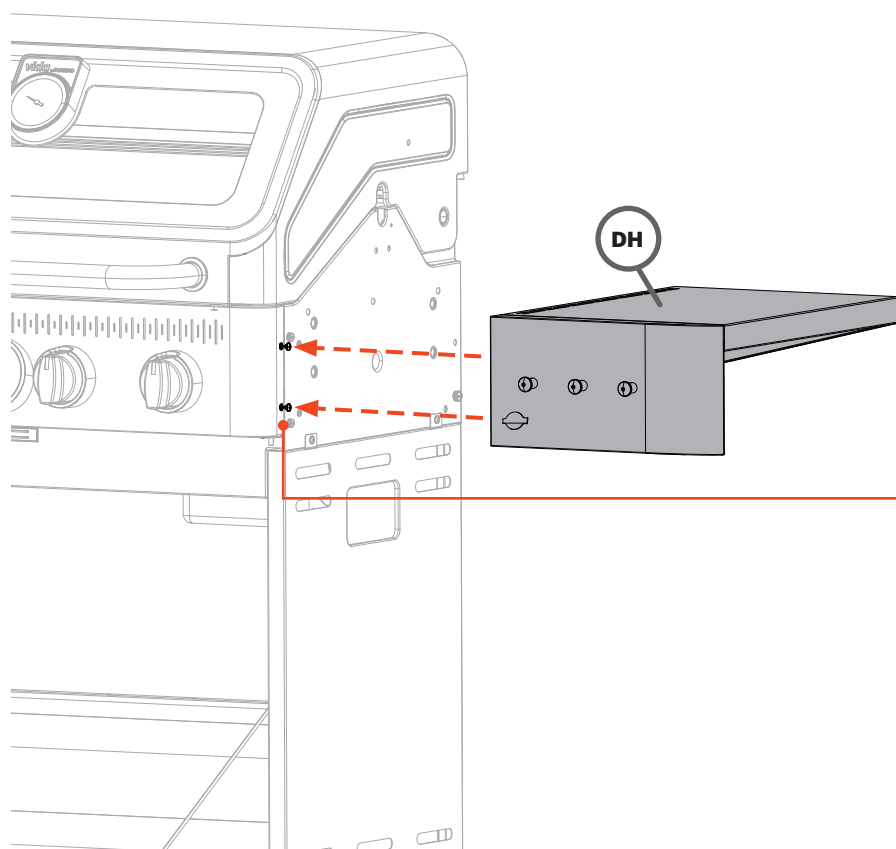


Étape 11C

2  ×2



Étape 11D

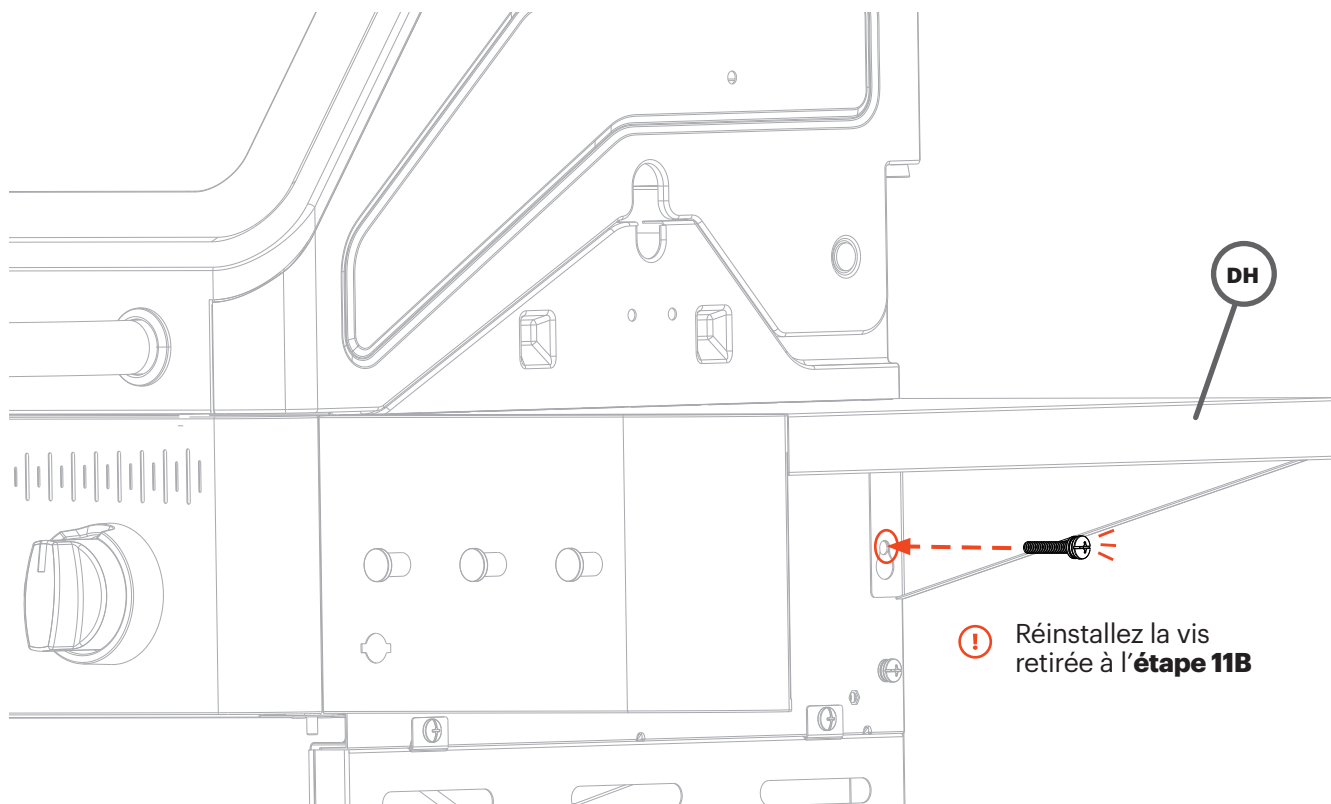


Serrez les vis.


Étape 11E

23

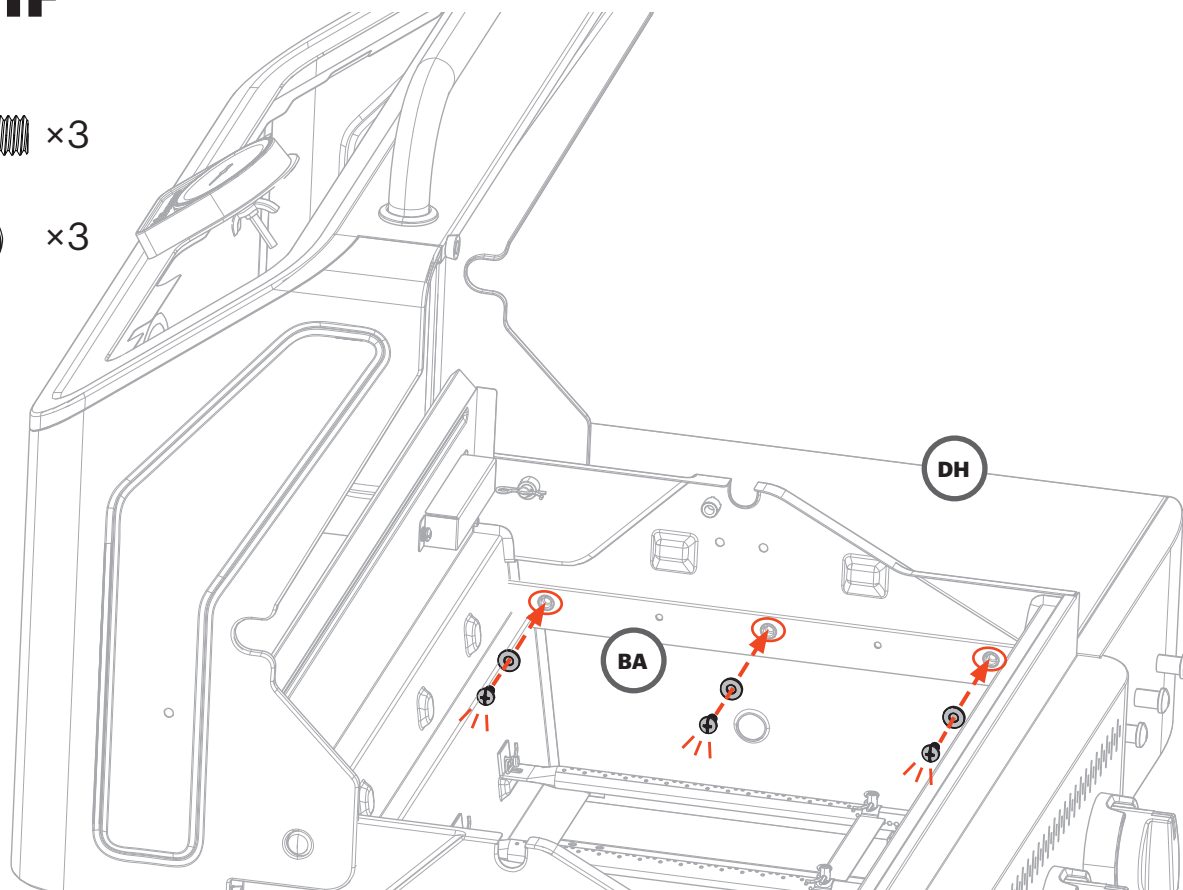
ASSEMBLAGE



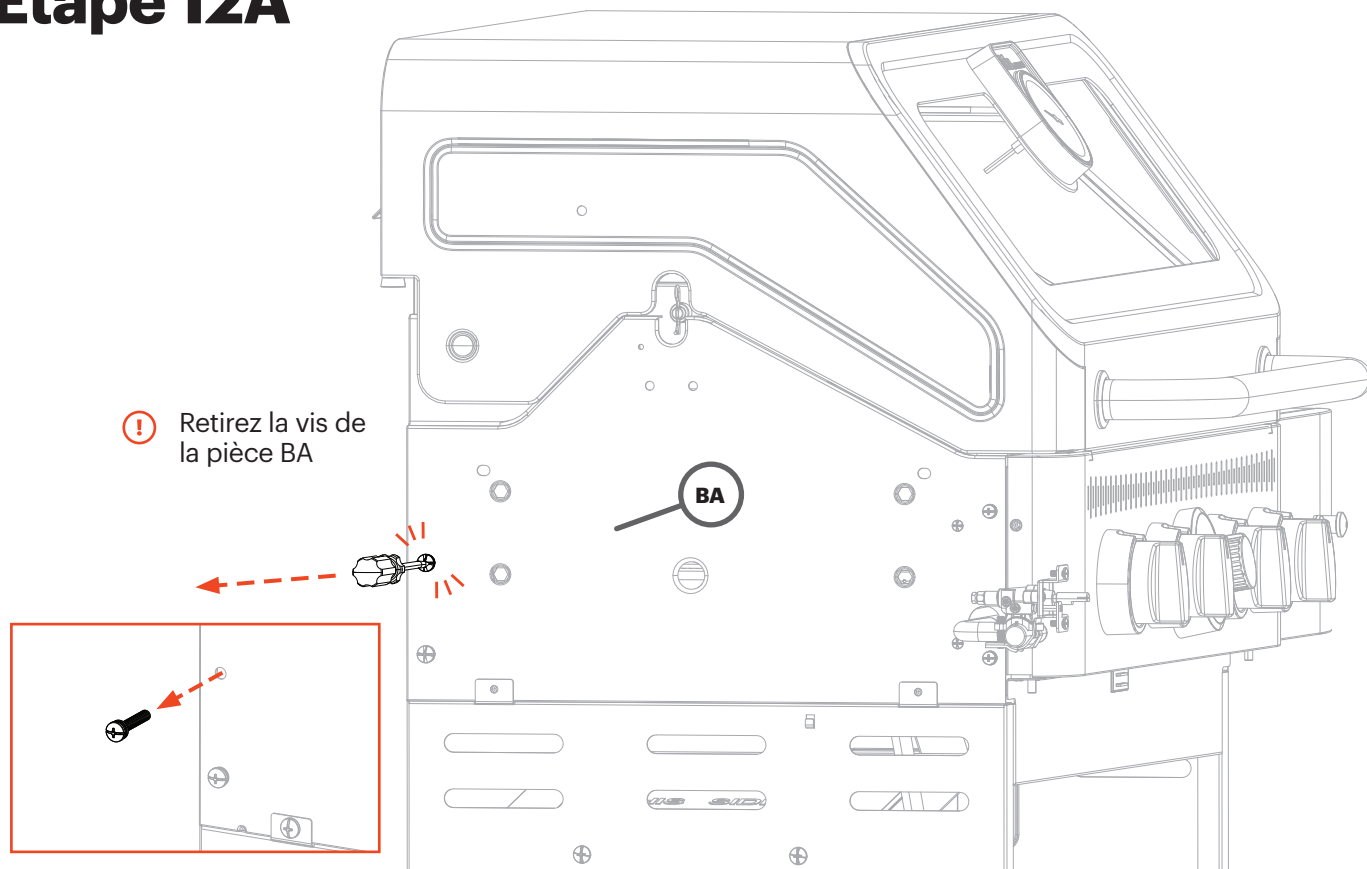
Étape 11F

1  x3

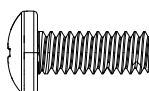
11  x3

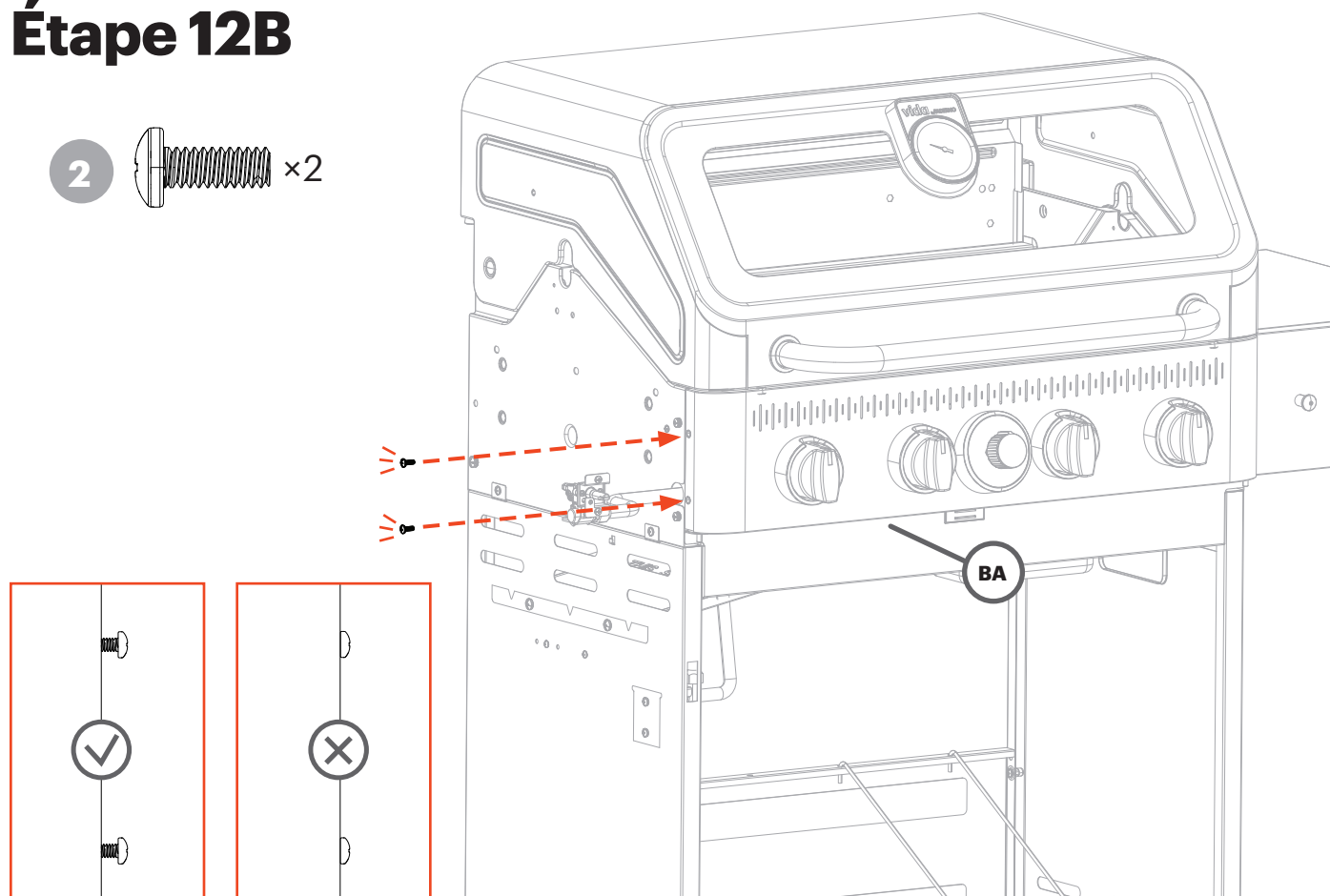


Étape 12A



Étape 12B

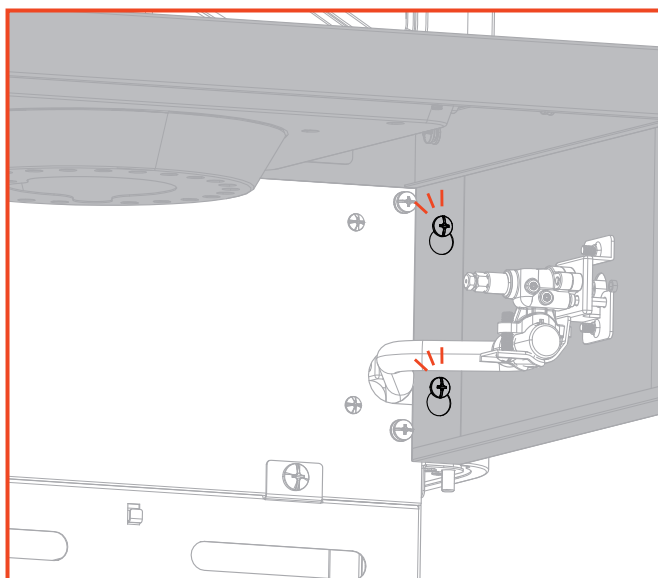
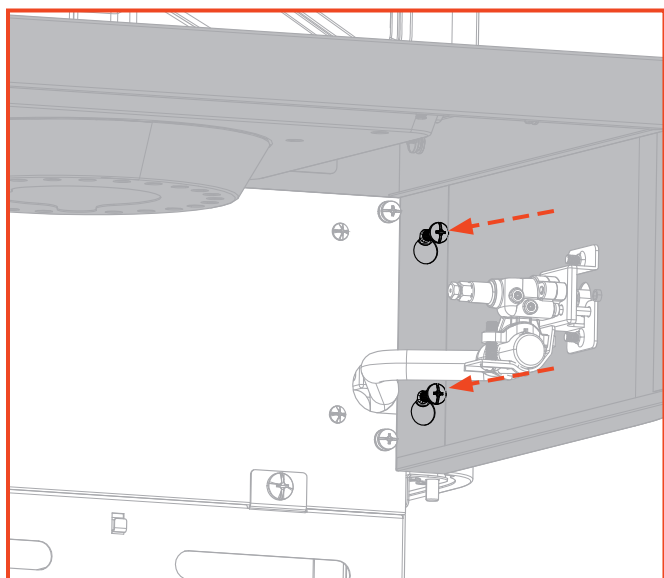
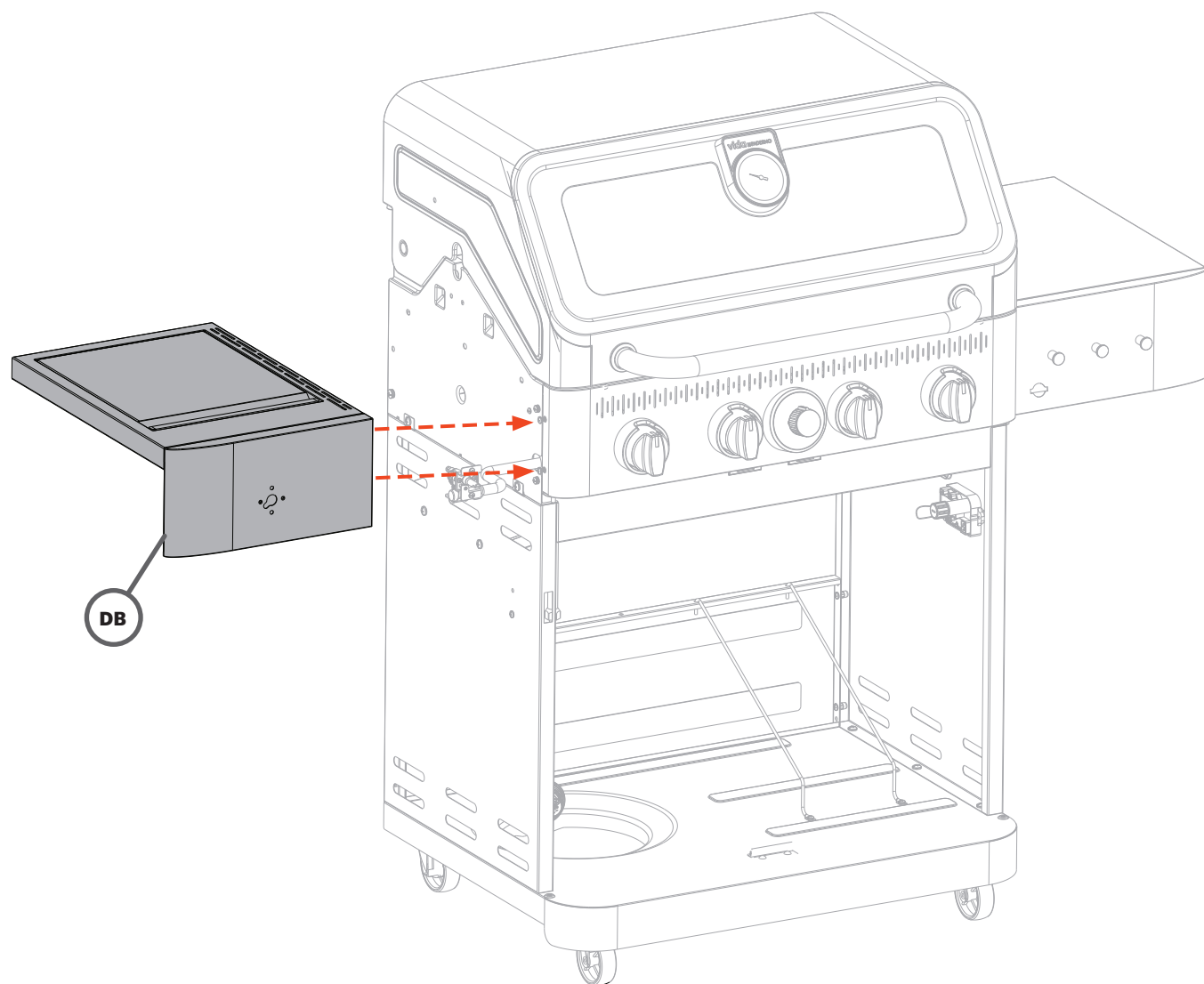
2  × 2



Étape 12C

25

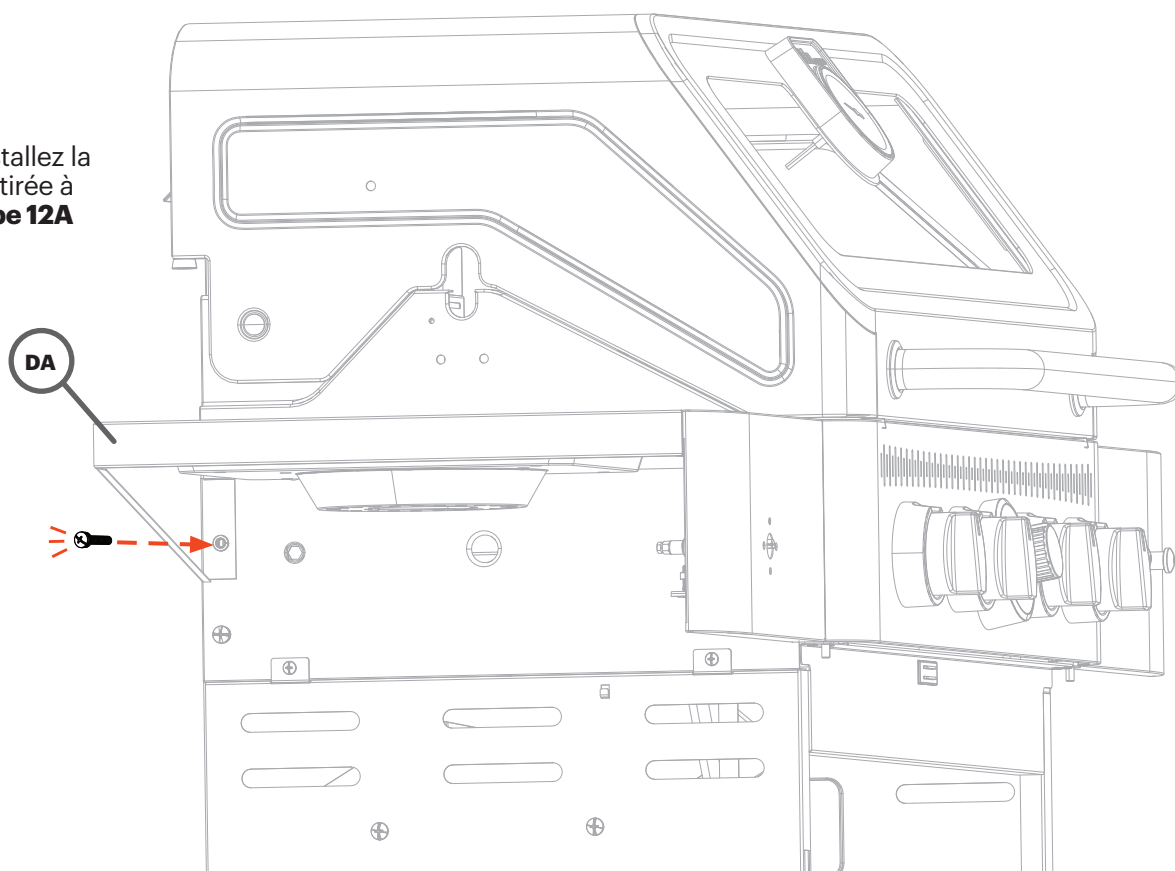
ASSEMBLAGE



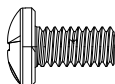
Serrez les vis.

Étape 12D

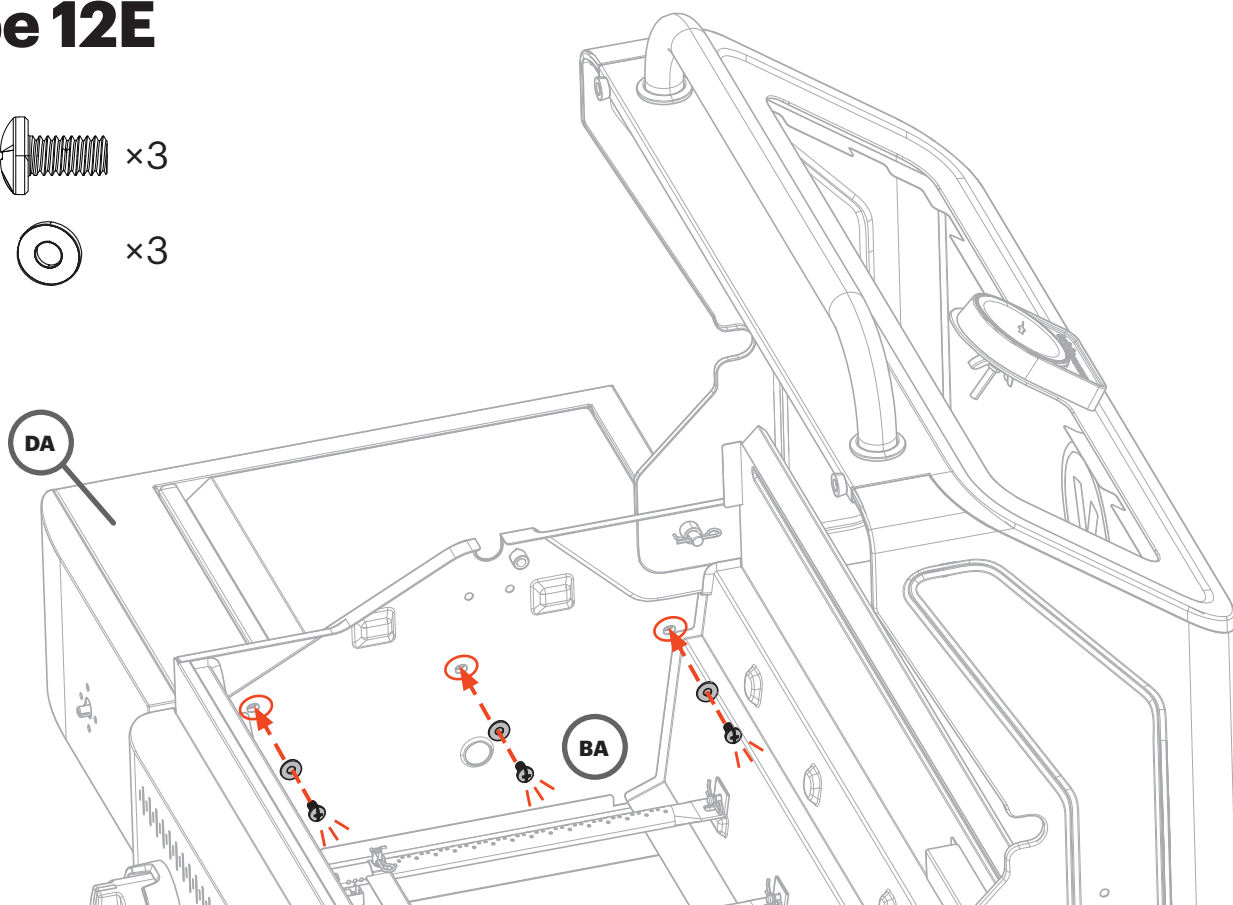
! Réinstallez la vis retirée à l'étape 12A



Étape 12E

1  ×3

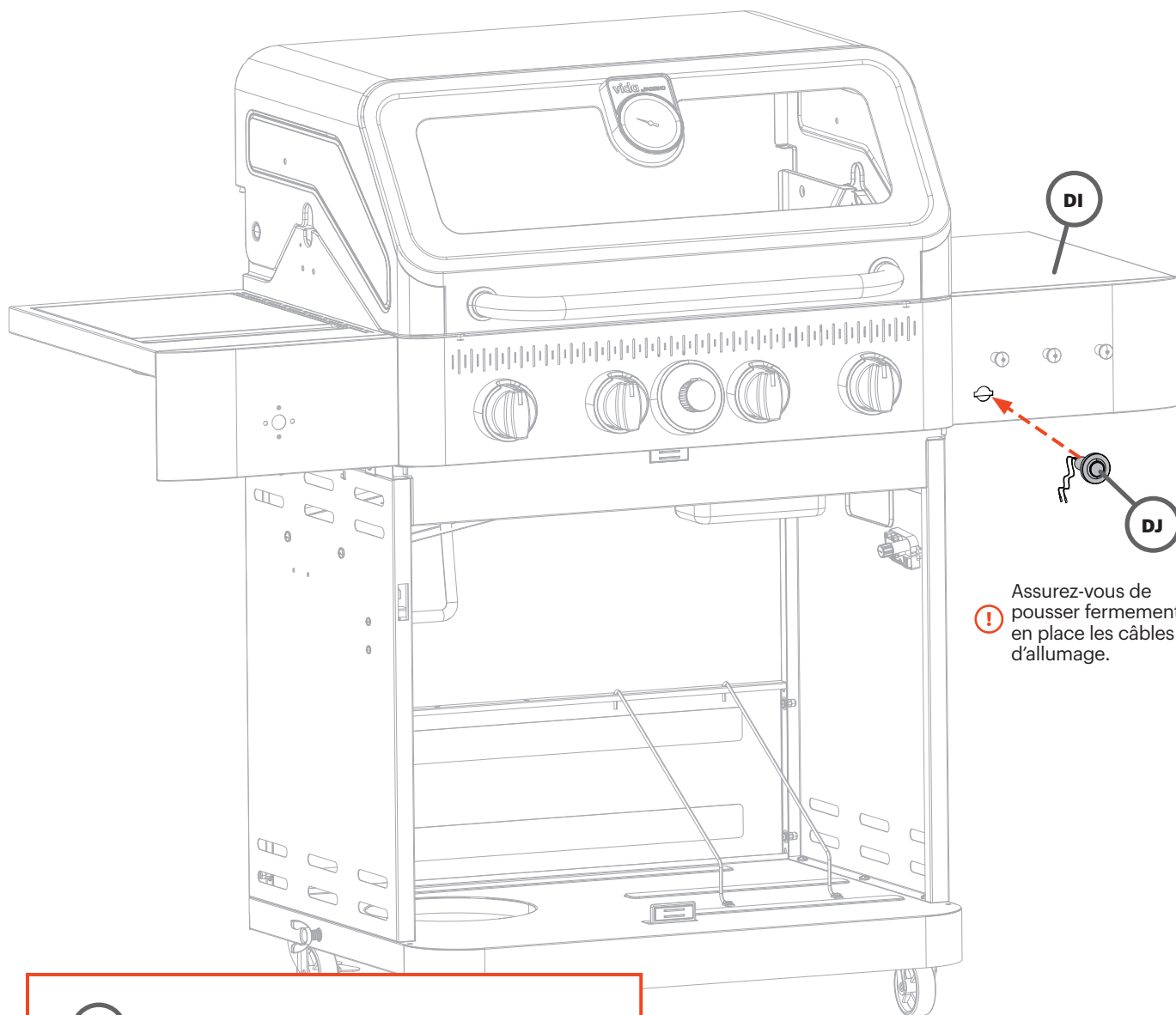
11  ×3



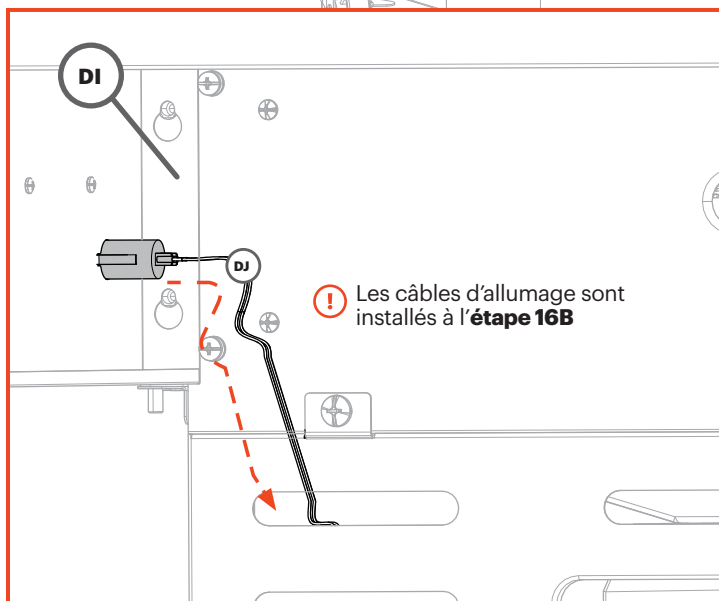
Étape 13

27

ASSEMBLAGE

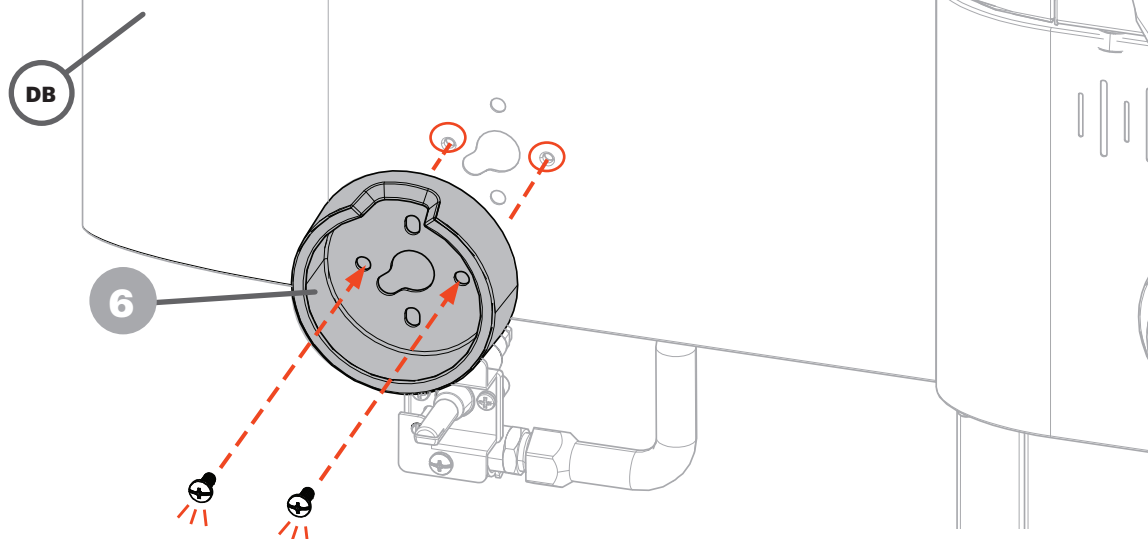
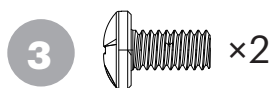


⚠ Assurez-vous de pousser fermement en place les câbles d'allumage.



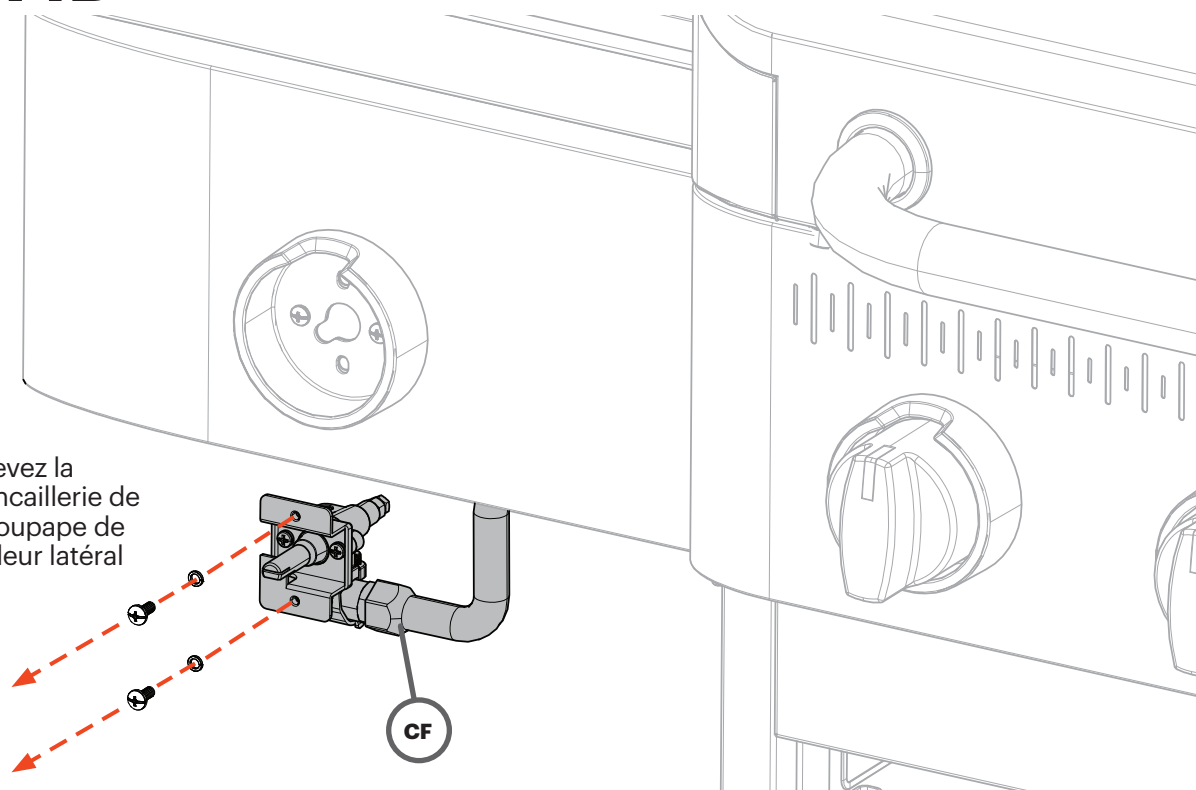
⚠ Les câbles d'allumage sont installés à l'étape 16B

Étape 14A



Étape 14B

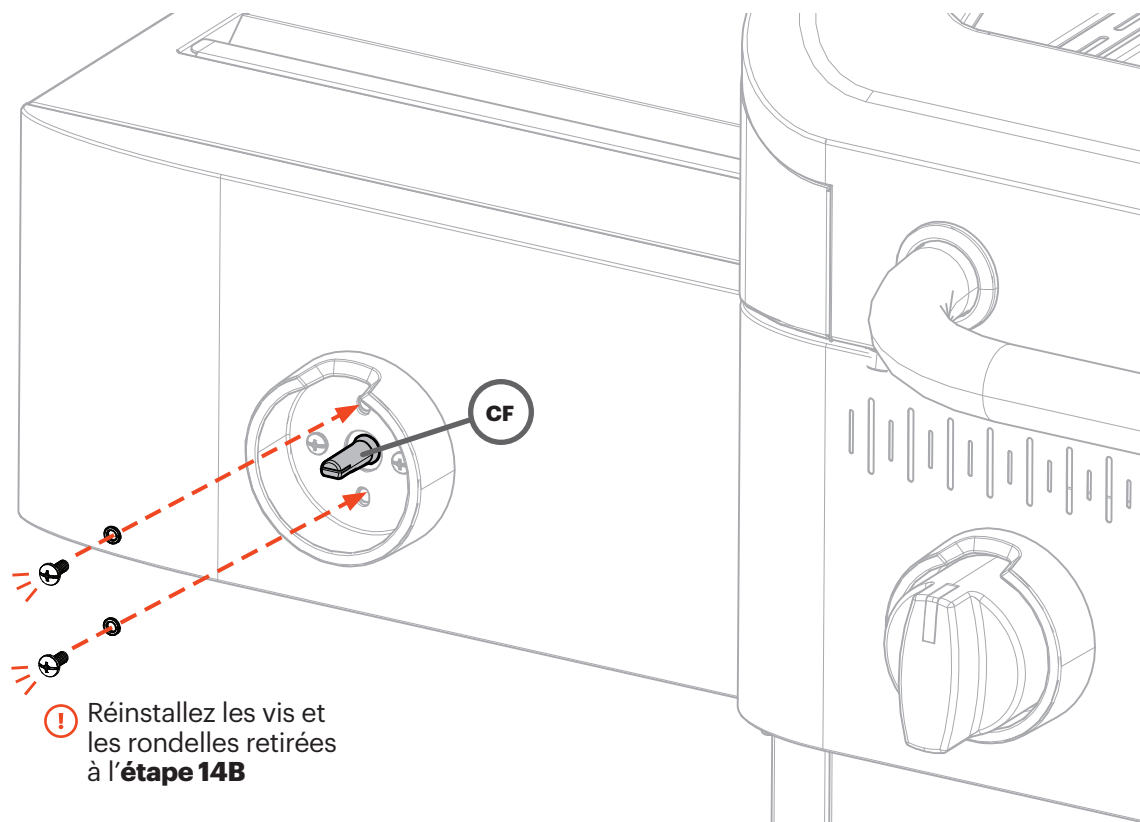
⚠ Enlevez la quincaillerie de la soupape de brûleur latéral



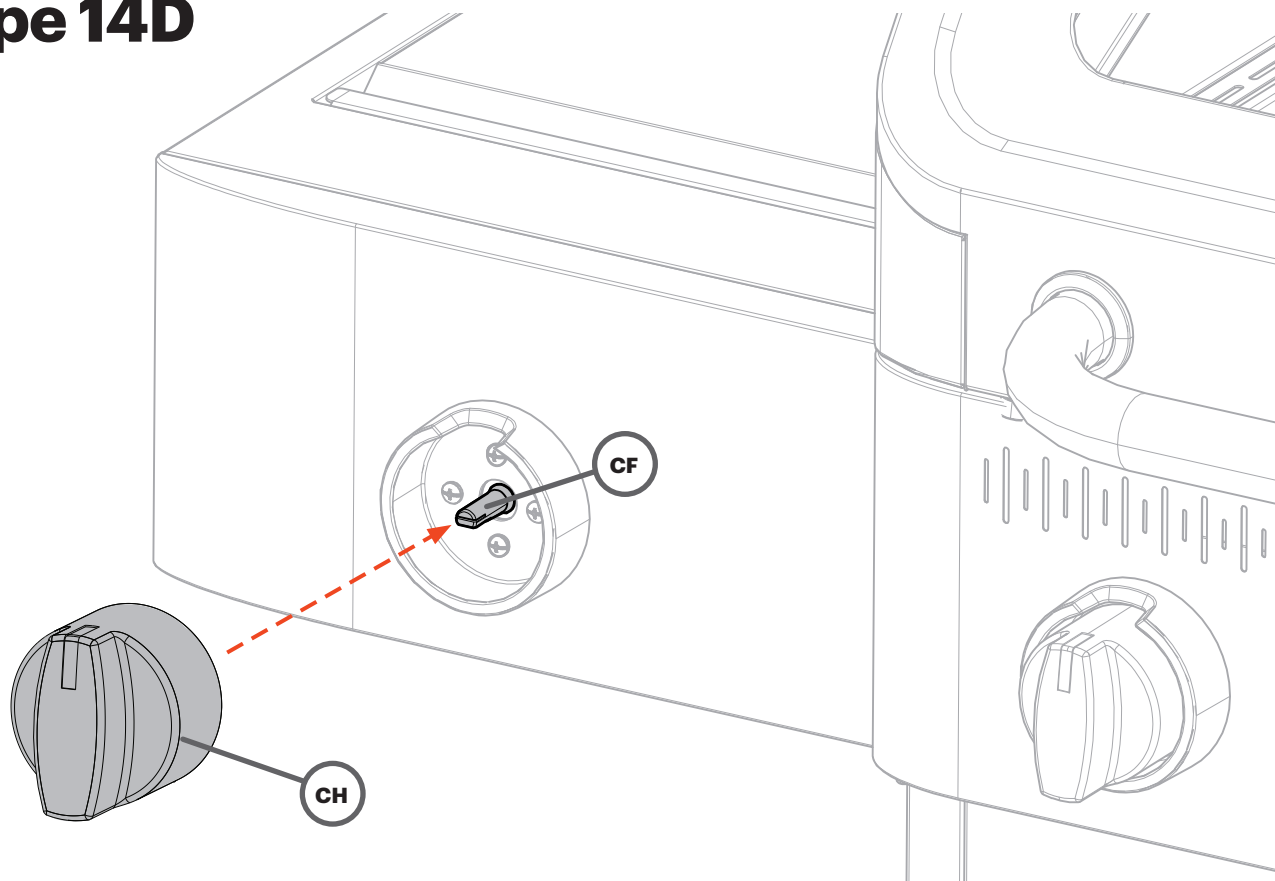
Étape 14C

29

ASSEMBLAGE



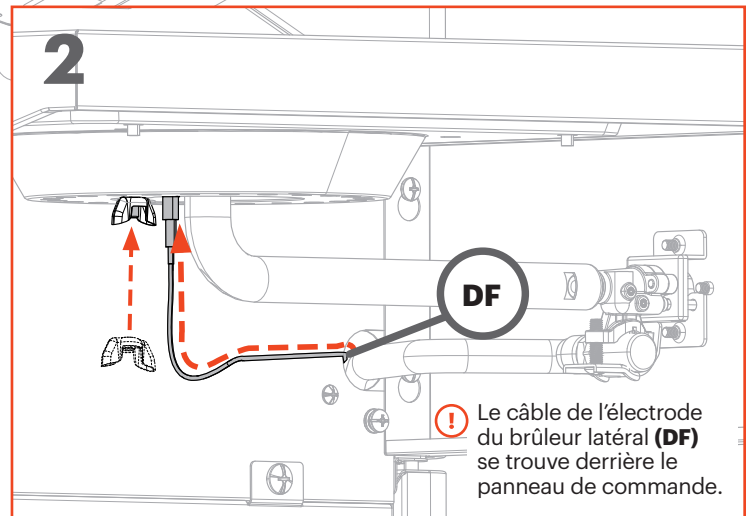
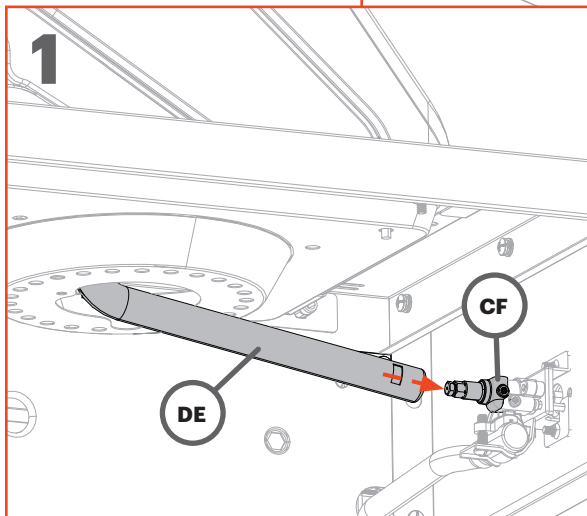
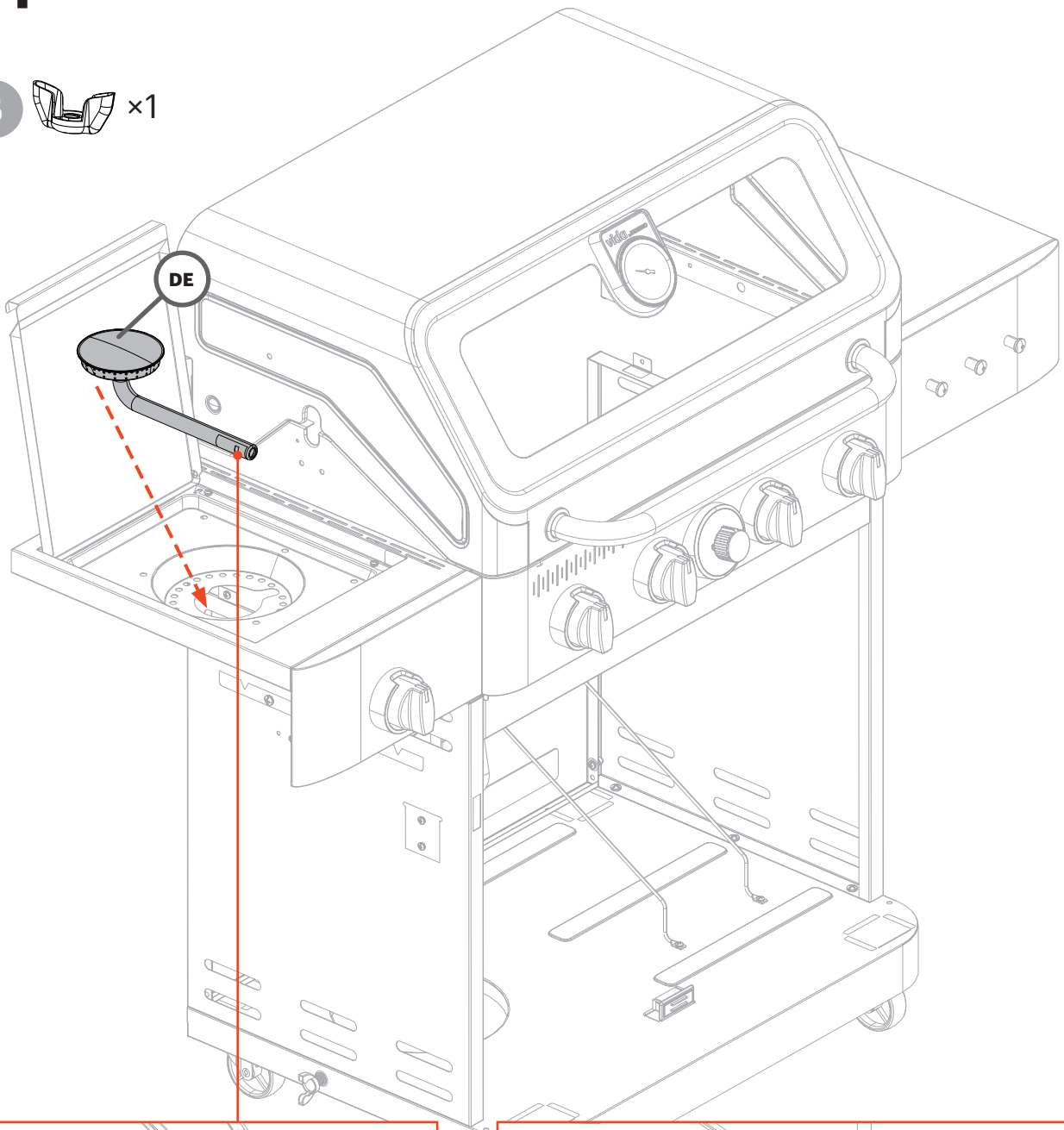
Étape 14D



Étape 15

ASSEMBLAGE

5

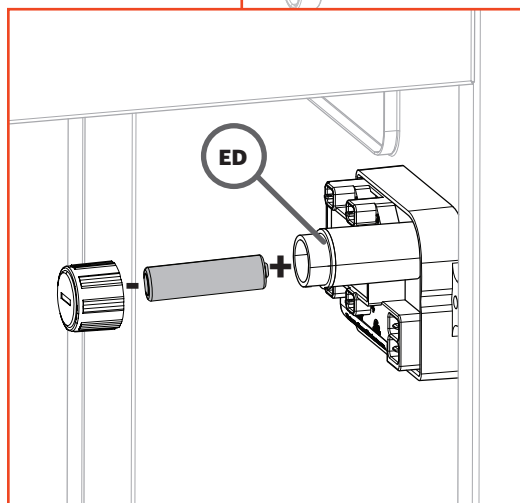
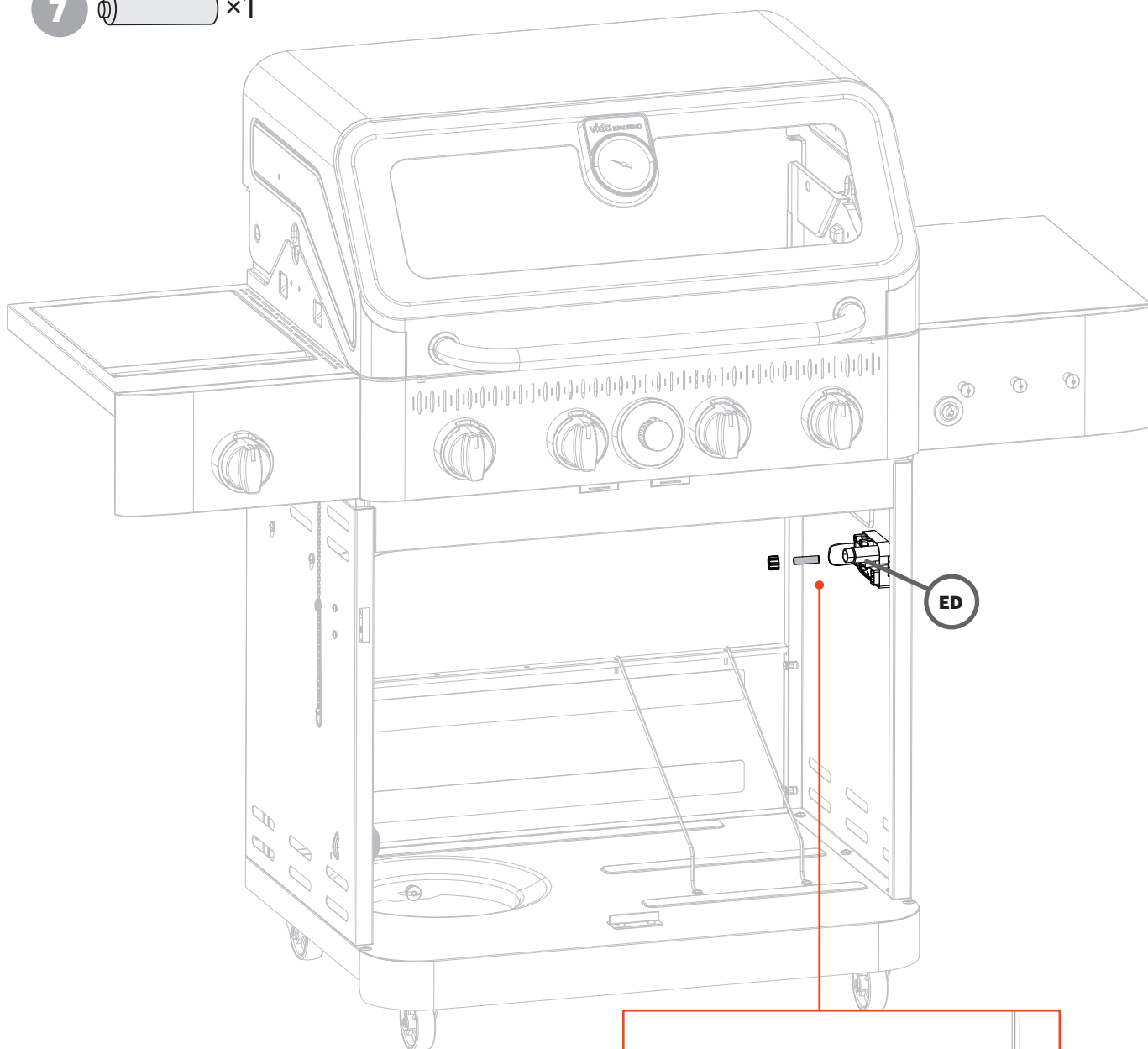


Étape 16A

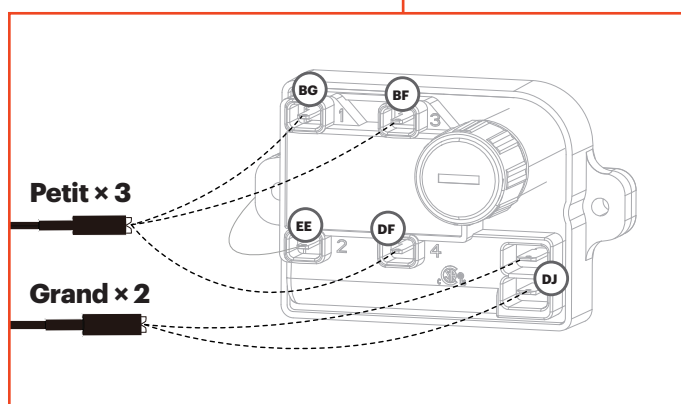
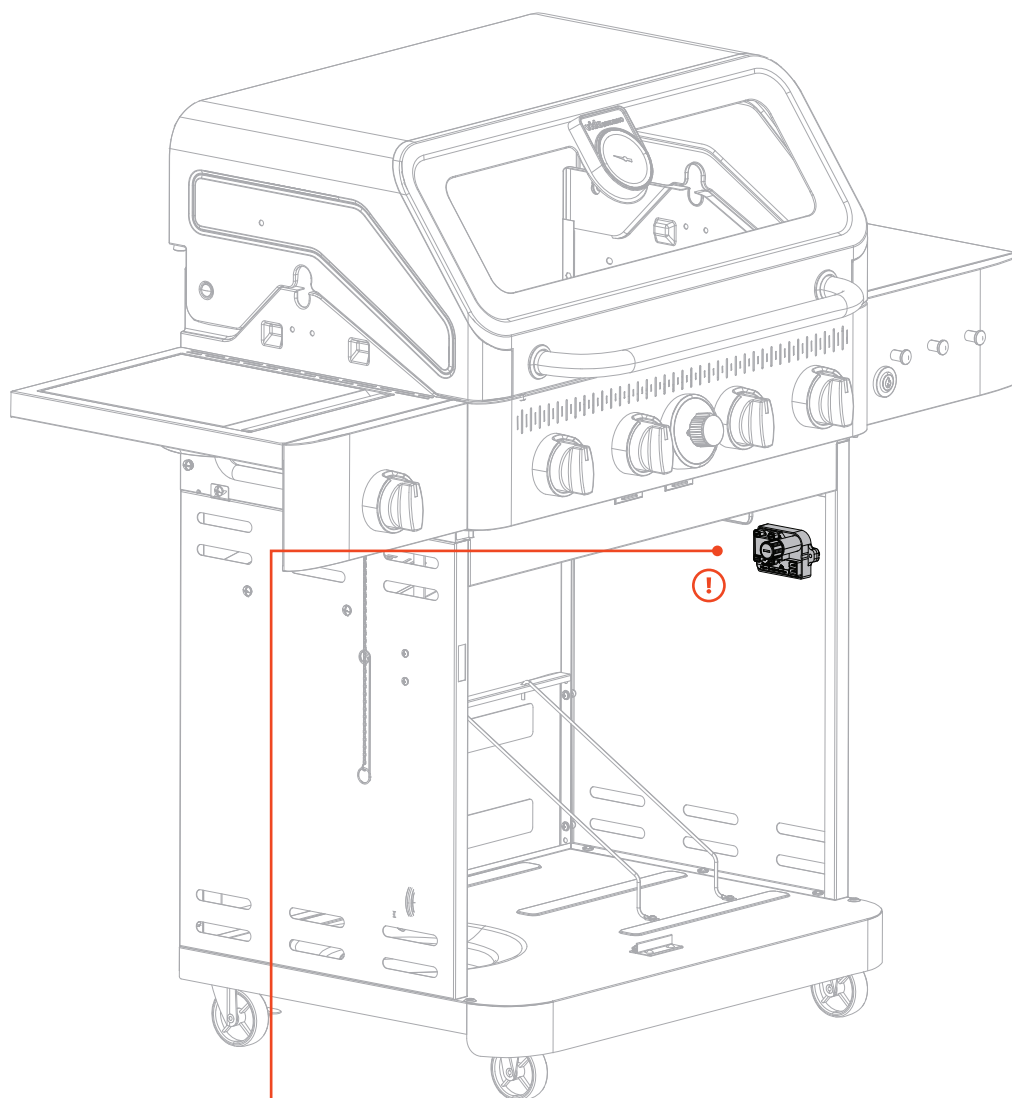
31

ASSEMBLAGE

7  x1



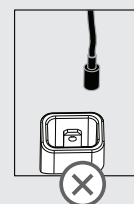
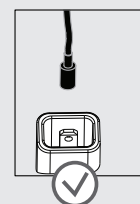
Étape 16B



⚠ S'ils ne sont pas visibles, les fils d'électrodes **BG, BF et DF** 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.

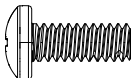
BG	Électrode principale – 90 cm
EE	Fil de mise à la terre
BF	Électrode principale – 50 cm
DF	Électrode du brûleur latéral
DJ	Bouton d'allumage

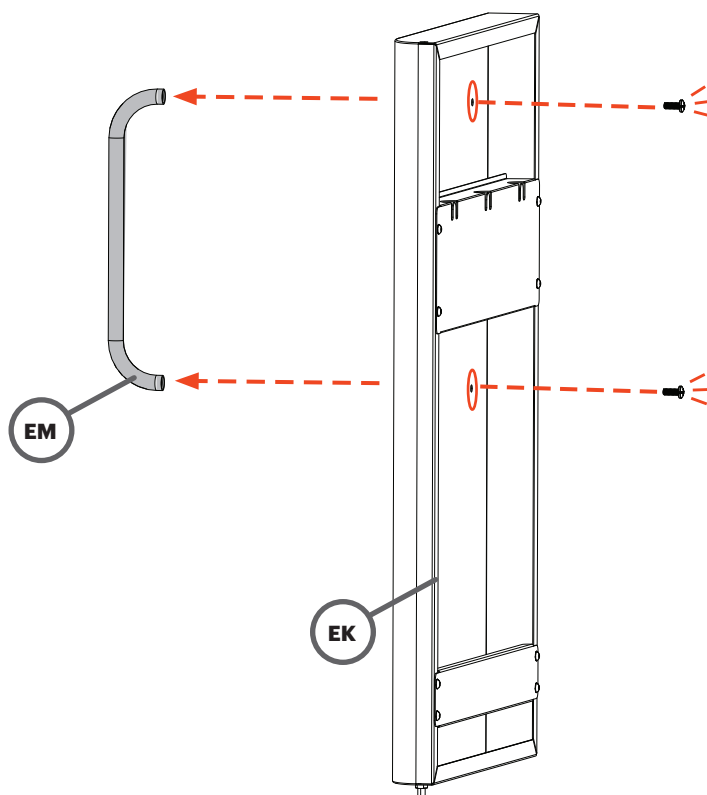


Étape 17A

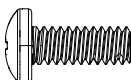
33

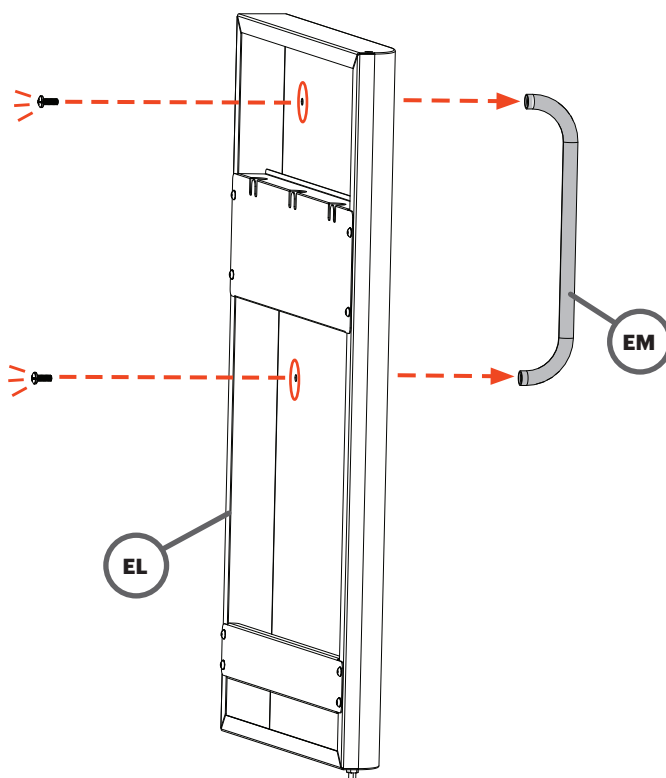
ASSEMBLAGE

2  x2



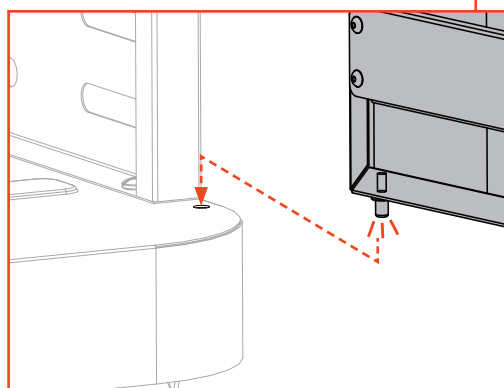
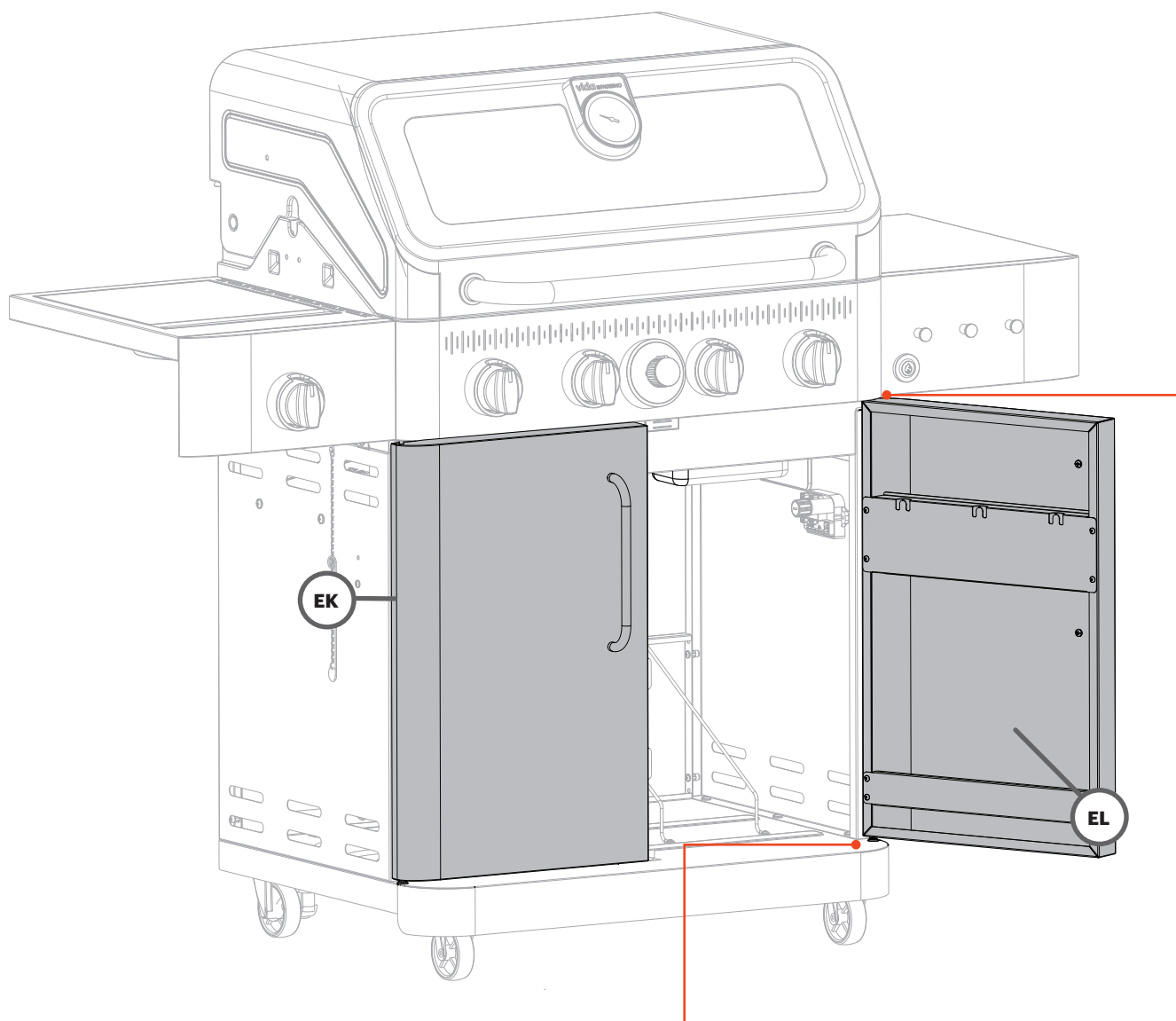
Étape 17B

2  x2



Étape 17C

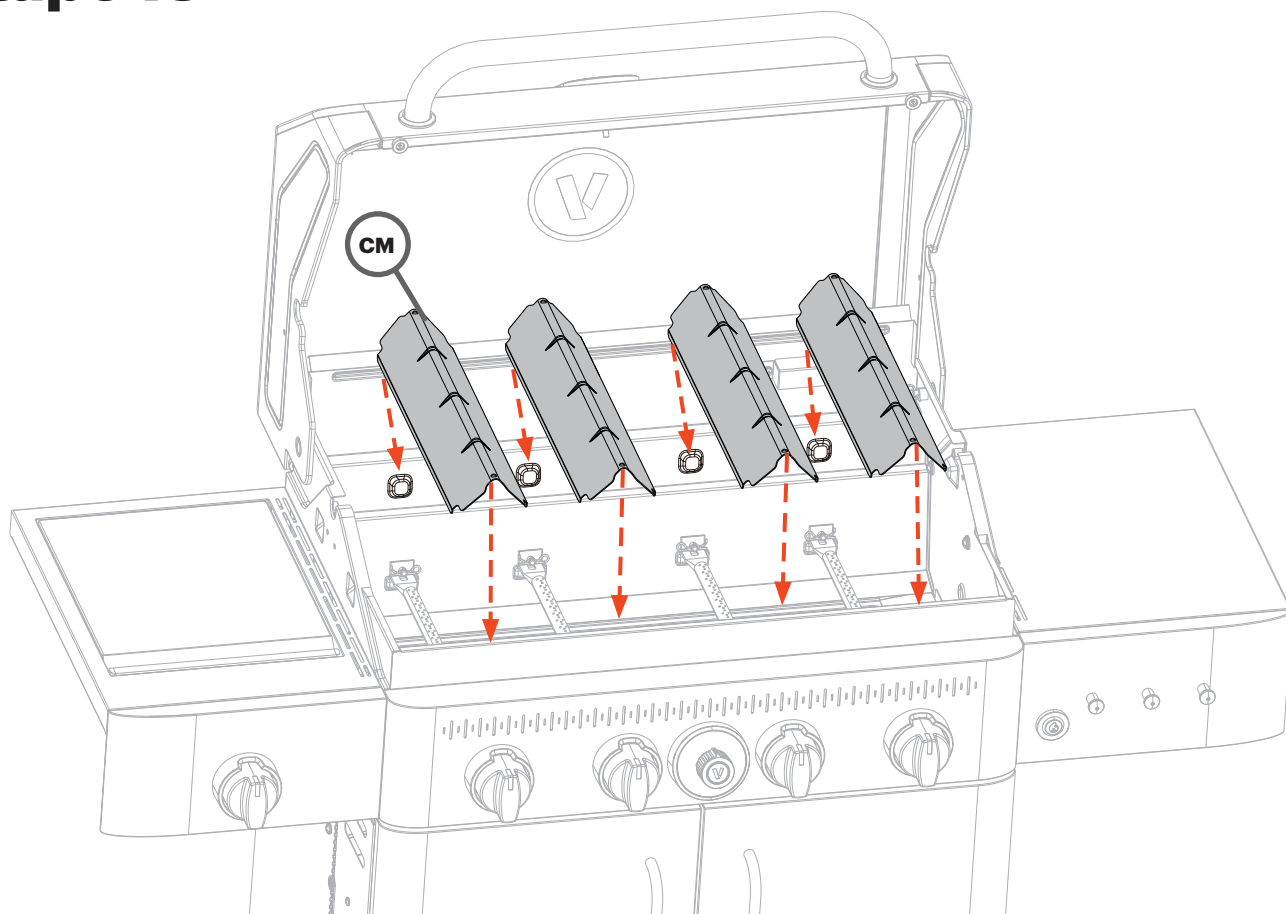
ASSEMBLAGE



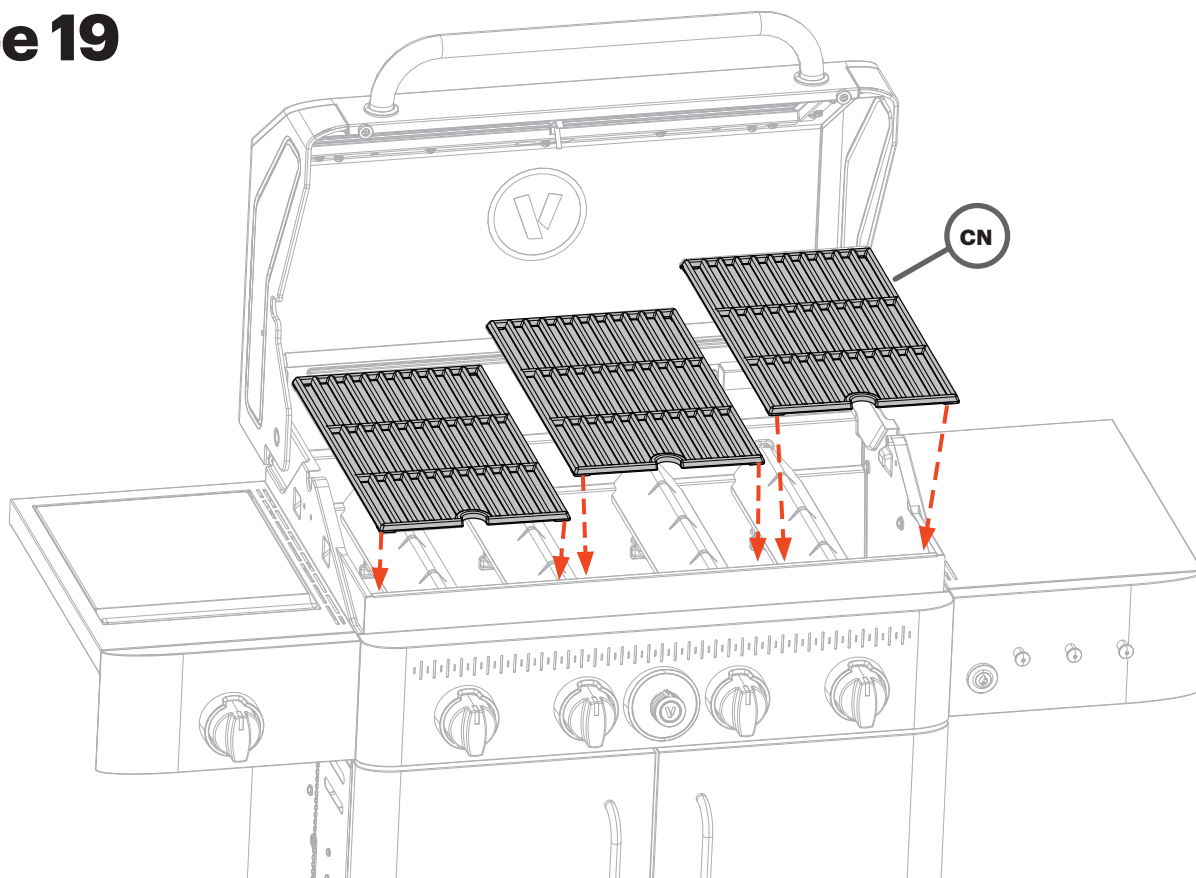
Étape 18

35

ASSEMBLAGE

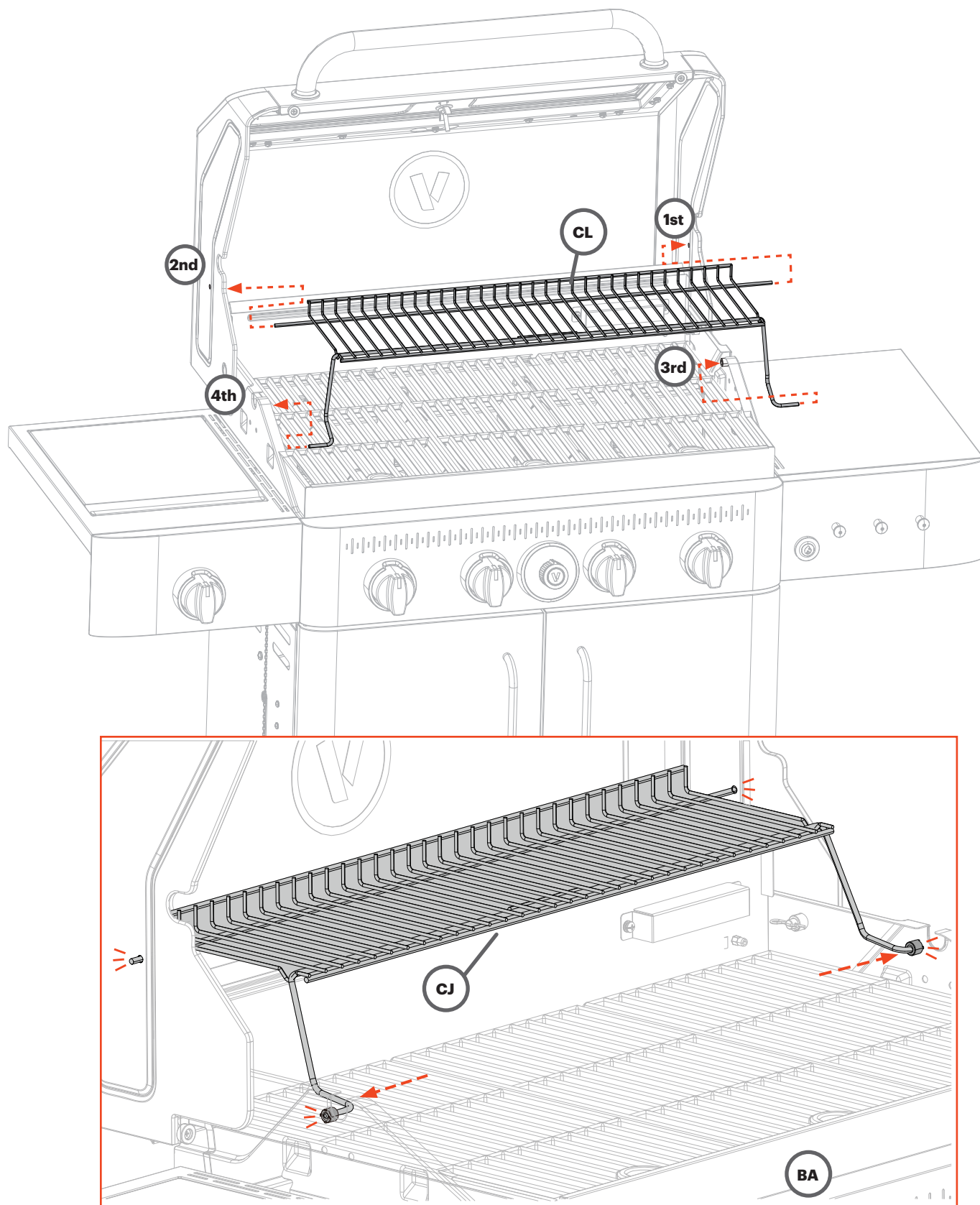


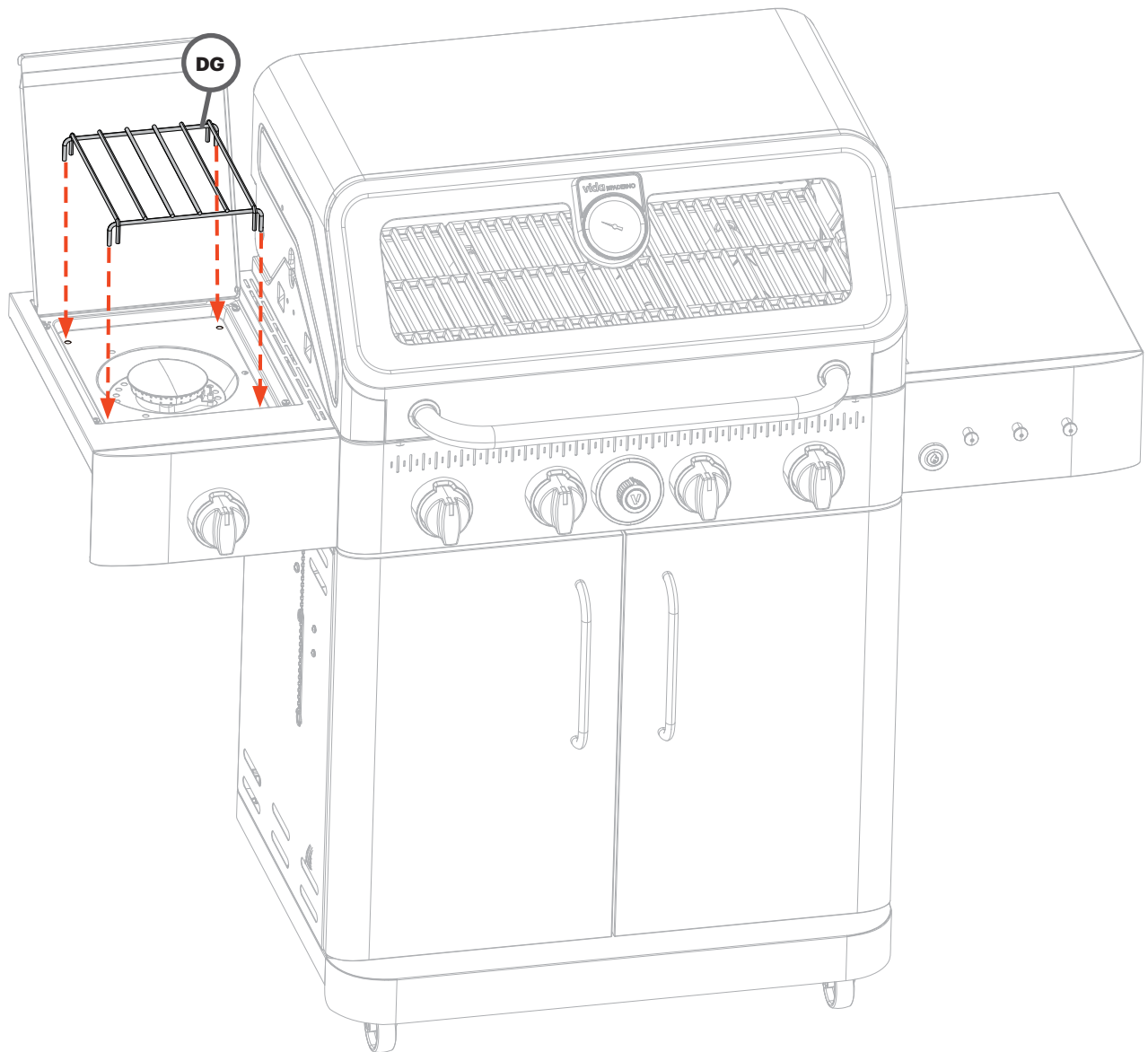
Étape 19



Étape 20

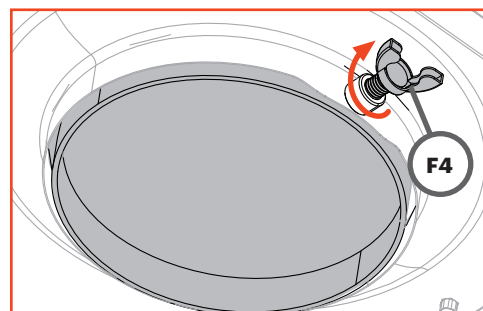
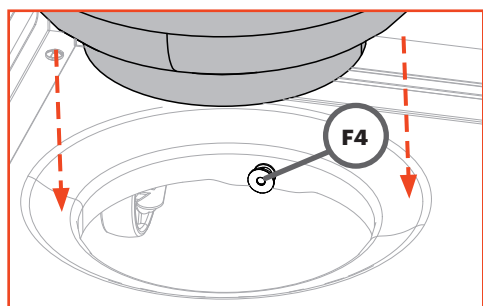
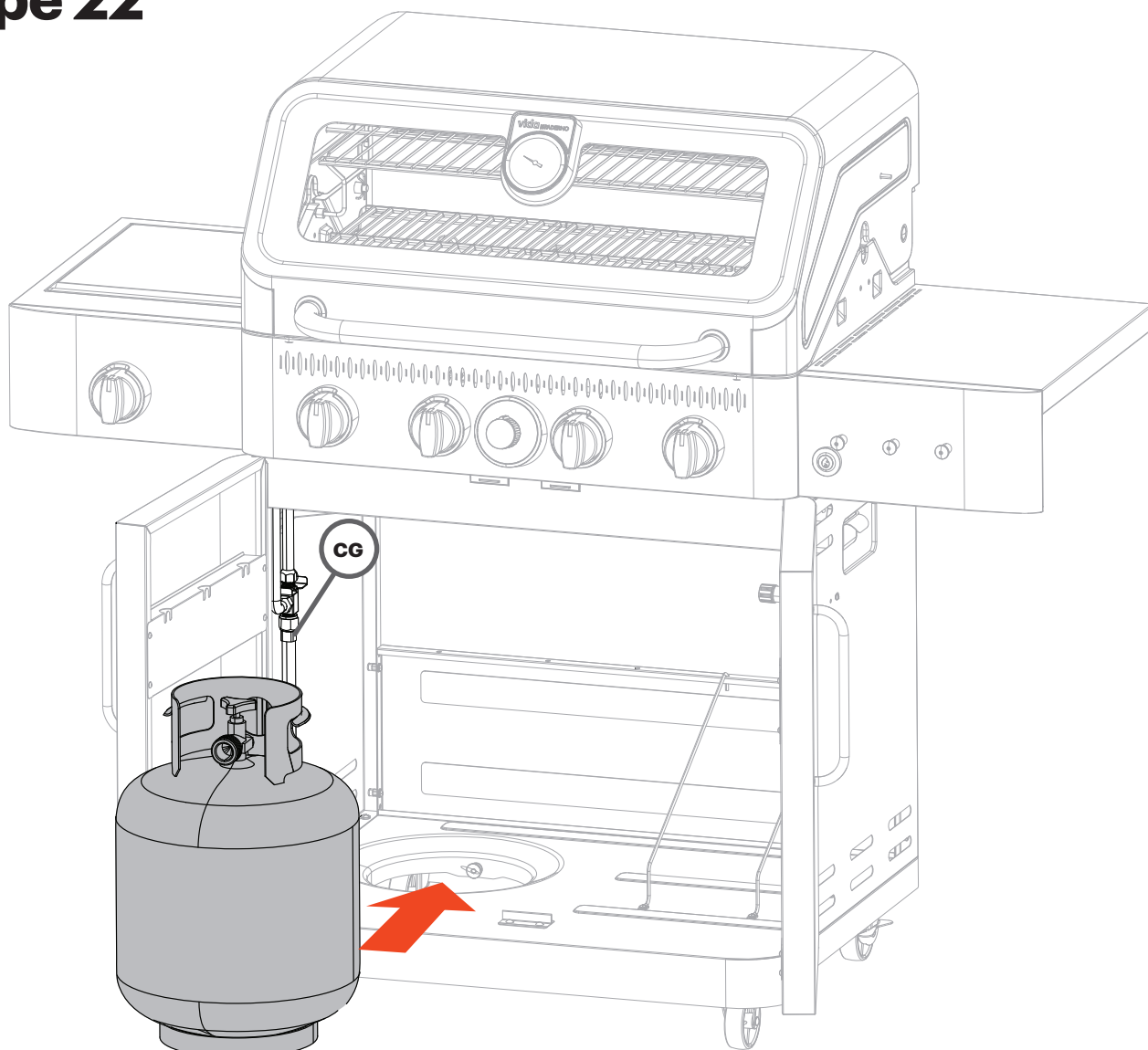
ASSEMBLAGE



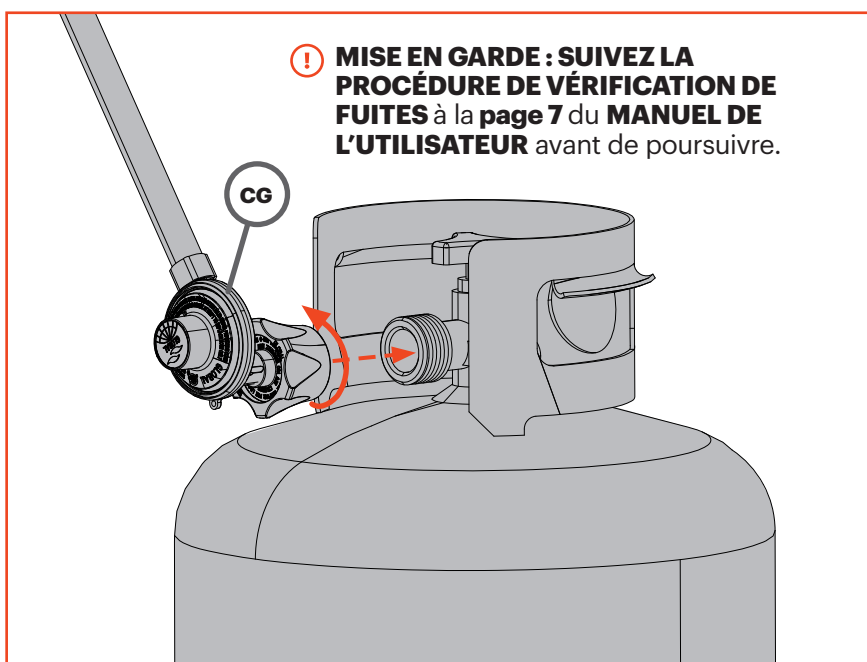


Étape 22

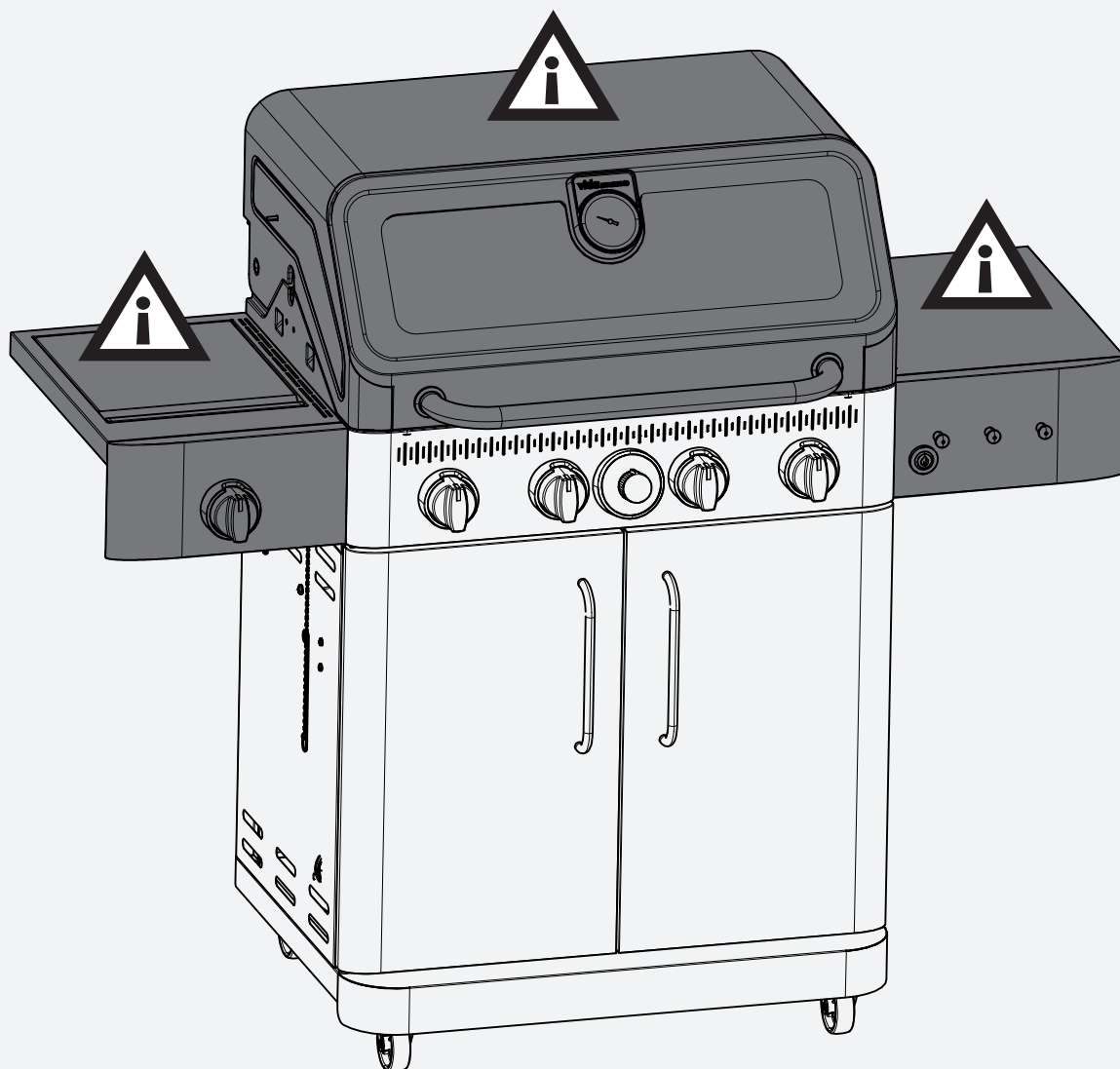
ASSEMBLAGE



! MISE EN GARDE : SUIVEZ LA PROCÉDURE DE VÉRIFICATION DE FUITES à la page 7 du MANUEL DE L'UTILISATEUR avant de poursuivre.



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.
- EMPÊCHEZ 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}**

Série Essence

UCS
085-3191-4/G47802

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

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

N° de 211648 principal

Série Essence

Guide d'utilisation

Dernière mise à jour
WZ - 16 Dec. 2020

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

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/CONSUMMATEUR

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 et appelez immédiatement votre fournisseur de gaz ou les pompiers.

AVERTISSEMENT :

N'entrez 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.

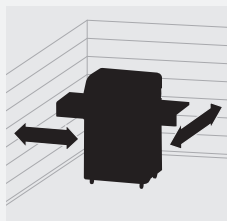
Points importants concernant la sécurité

Listes de contrôle de sécurité du barbecue

À FAIRE ET NE PAS FAIRE

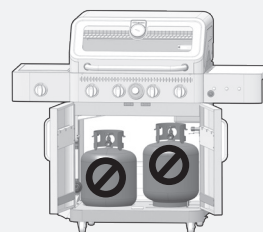
CHOIX D'UN EMPLACEMENT

- ✓ **INSTALLEZ le barbecue à l'extérieur, dans un endroit bien aéré.**
- ✓ POSEZ votre barbecue sur une surface plane.
- ✓ 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.
- ✓ **PLACEZ le barbecue à au moins 36 po (91,44 cm) de tout immeuble ou demeure.**
- ✗ Ne l'utilisez PAS dans des espaces fermés tels que des abris d'auto, un garage, une véranda ou une terrasse couverte.
- ✗ Ne placez PAS le barbecue contre un mur ou toute autre structure solide.
- ✗ N'utilisez PAS ce barbecue sur un bateau ou dans des véhicules récréatifs.



UTILISATION SÉCURITAIRE

- ✓ EFFECTUEZ un test d'étanchéité et un contrôle de sécurité avant l'utilisation.
- ✓ VÉRIFIEZ les pièces avant l'allumage. GARDEZ ce manuel de sécurité avec votre barbecue pour vous y référer.
- ✓ DÉBRANCHEZ toujours le régulateur ou le tuyau de gaz avant de déplacer le barbecue.
- ✓ 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.
- ✓ COUPEZ l'alimentation en gaz après utilisation.
- ✗ Ne laissez PAS votre barbecue sans surveillance pendant qu'il fonctionne.
- ✗ N'obstruez PAS le flux d'air de combustion et de ventilation du barbecue.
- ✗ Ne déplacez PAS le barbecue pendant son utilisation.
- ✗ 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.
- ✗ 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 couvrez 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 rechange 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 Z240 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 SOUPE 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.

Soupe d'arrêt avec un débit de soupe 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 soupe de type 1 grâce aux gros filets ACME à l'extérieur de la **soupe**.

Soupe 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 soupe.

Dispositif pour extraire les vapeurs.

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

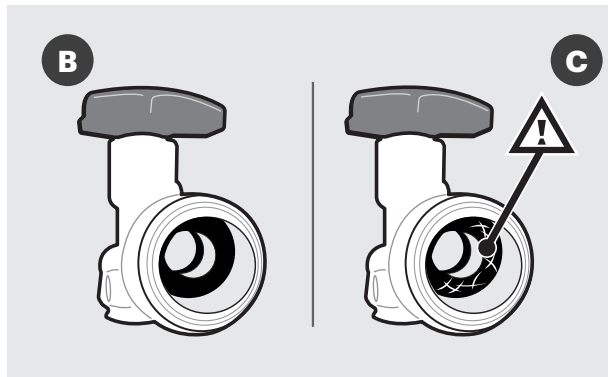
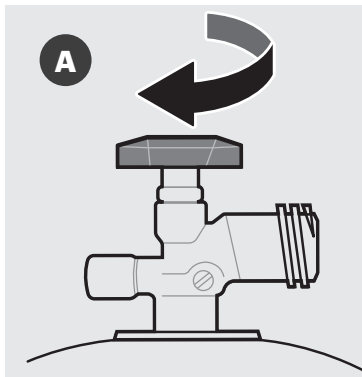
Anneau au bas de la bonbonne de GPL pour la fixer aux montants d'assemblage.

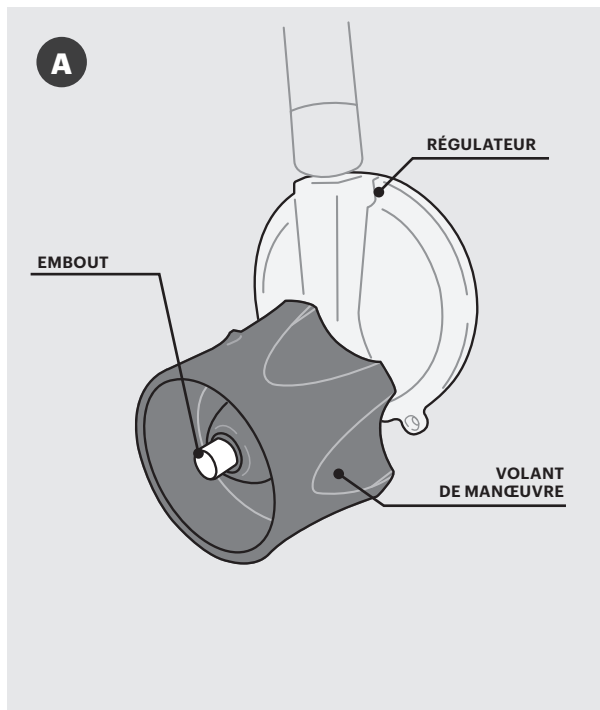
Munie d'un capuchon antipoussière pour la sortie de la soupe de la bonbonne dont on doit se servir quand la bonbonne n'est pas utilisée.

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

1. Confirmez que la soupe d'arrêt de la bonbonne est entièrement fermée, en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre (voir l'image A).
2. Confirmez que la valve de la bonbonne a un bon raccord de type 1 (voir l'image B).
3. Inspectez la soupe 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.





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

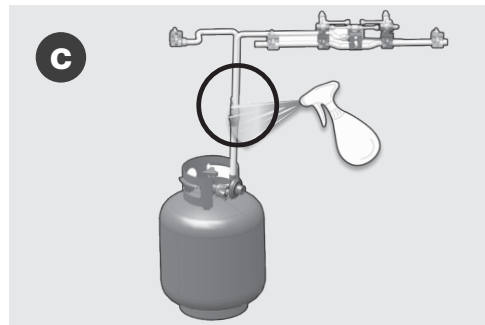
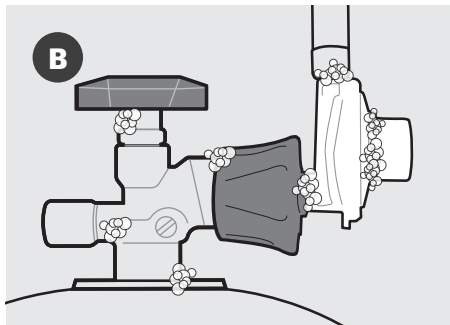
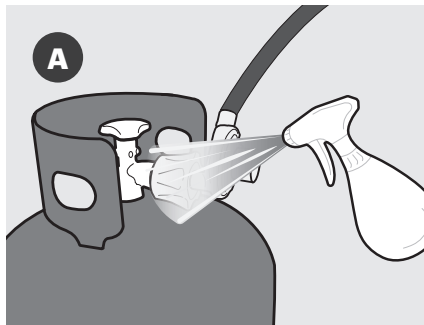
MISE EN GARDE : LE TEST D'ÉTANCHÉITÉ DOIT ÊTRE RÉPÉTÉ À CHAQUE ÉCHANGE OU REMPLISSAGE DE LA BONBONNE DE GPL.

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.

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 ENTENDEZ 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.

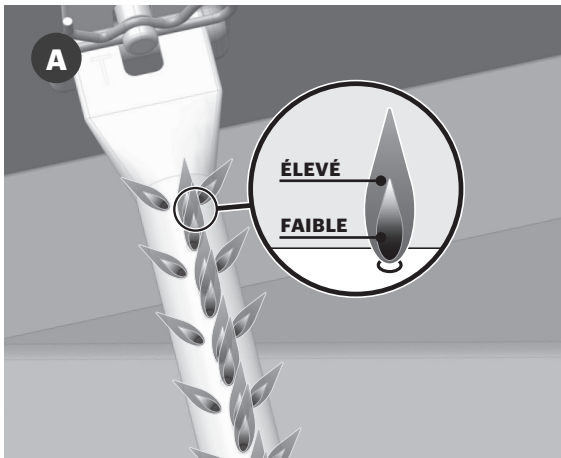
Exigences en matière de gaz naturel



**CONVERTIBLE
VALVE SYSTEM^{MC}**

***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

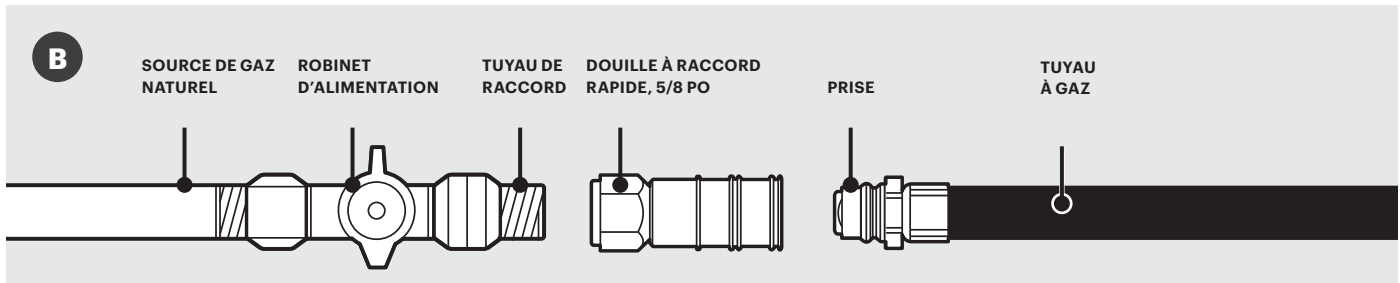
- de grandes flammes rebelles ou irrégulières de couleur orange jaillissant du brûleur,
- une odeur de gaz associée à des flammes irrégulières,
- une basse température ou une chaleur inégale,

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.

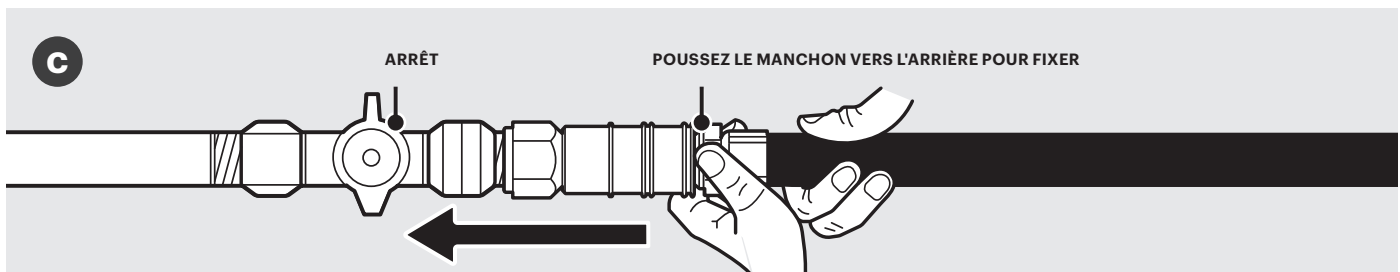
Recouvrez le tuyau de raccord de ruban en téflon résistant aux gaz ou de pâte à joints.

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 gaz naturel 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.

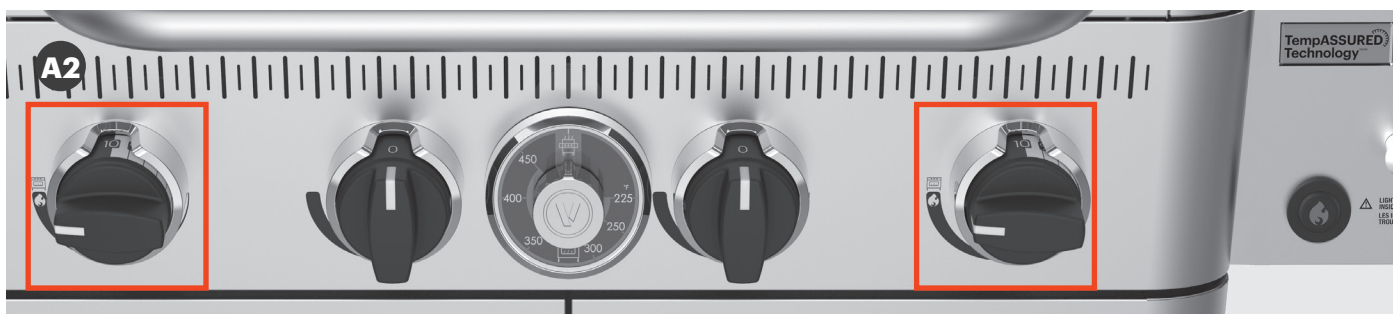
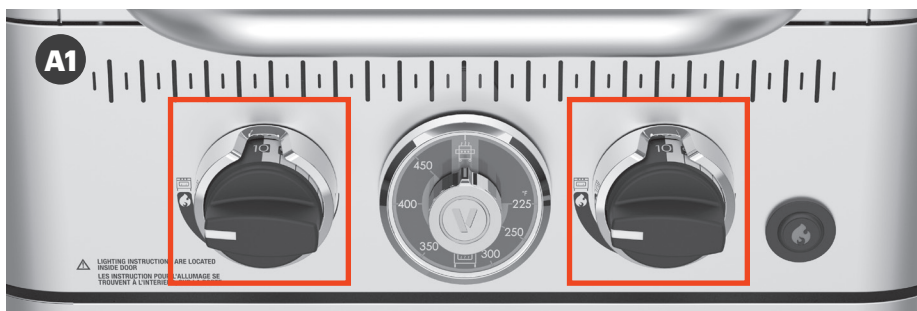
Utilisation



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.




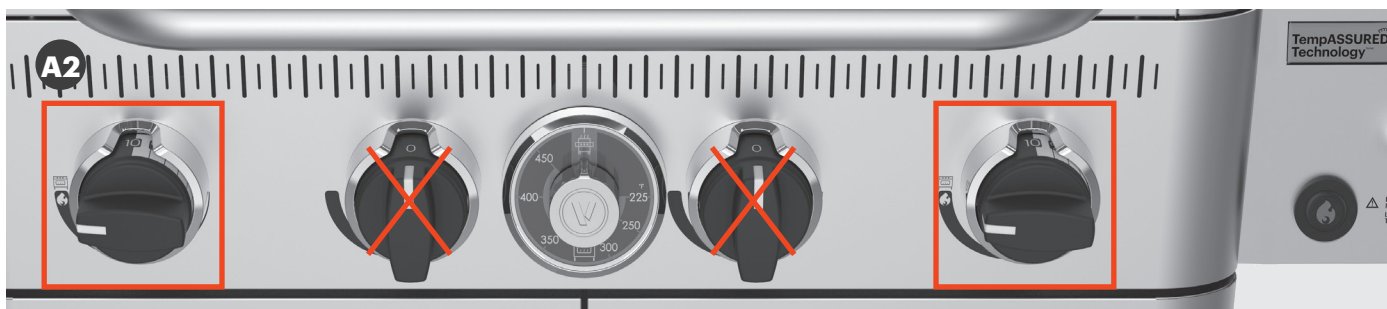
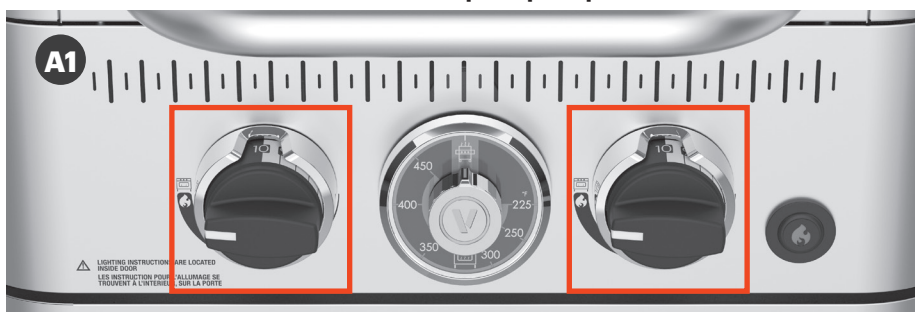
Consignes d'allumage du mode Four - TempASSURED Technology™


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

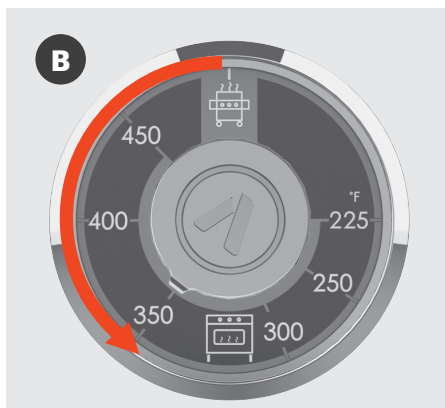
Avant d'allumer

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 TechnologyMC et tournez-le dans le sens antihoraire** jusqu'à la température de four désirée et fermez le couvercle. Laissez la 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 TechnologyMC 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.

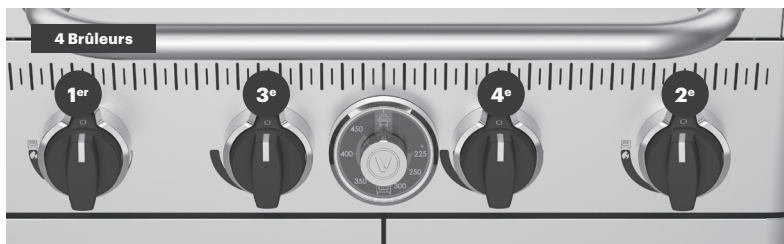
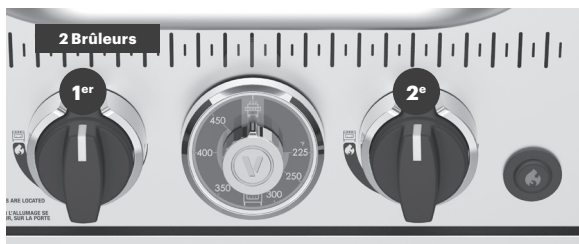
LORS DU PASSAGE DU MODE FOUR AU MODE BBQ.

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

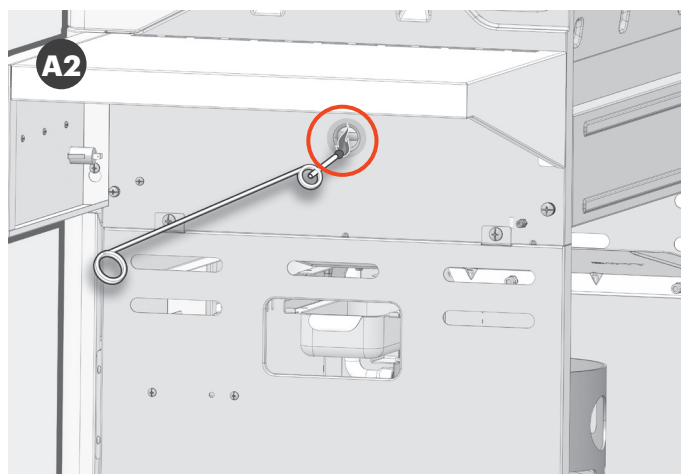
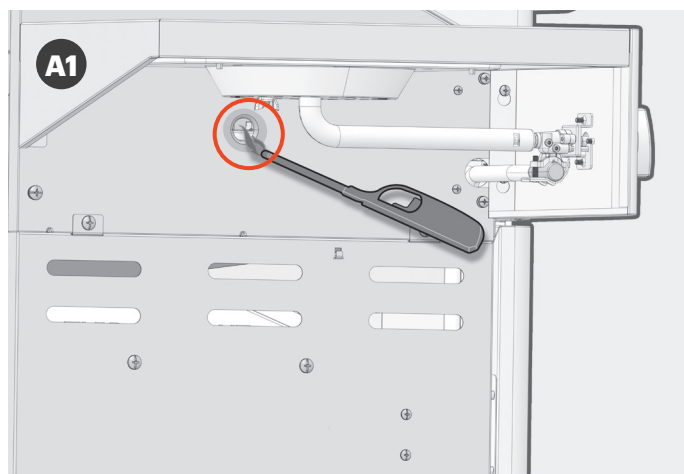
Utilisation

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 EMPÊCHER LA FLAMME DU BRÛLEUR DE S'ÉTEINDRE.

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

1. Ouvrez le couvercle.
2. TOUS les boutons de commande doivent être à la position O/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 O/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.

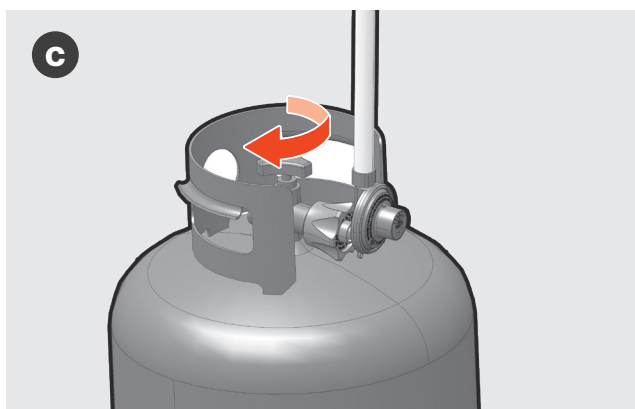
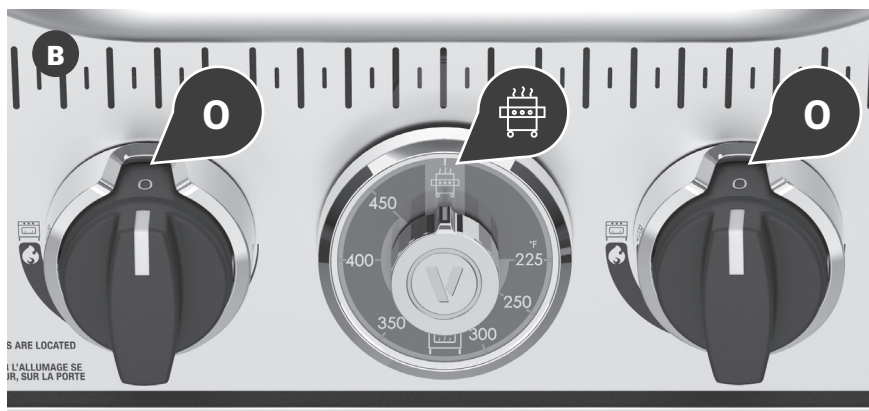
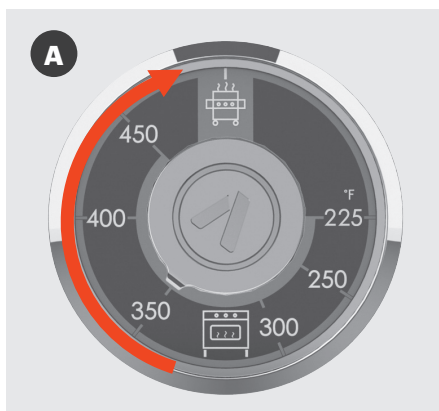
Procédure d'arrêt – Mode Barbecue ou mode Four

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 O/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.



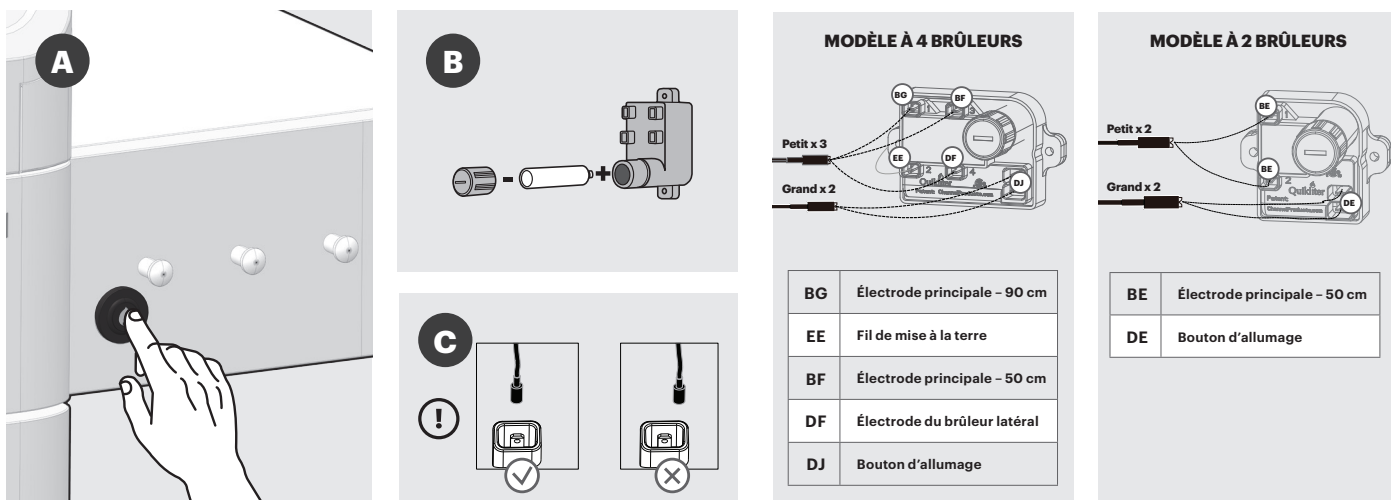
Prévention

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 enfoncés (voir l'image C).

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

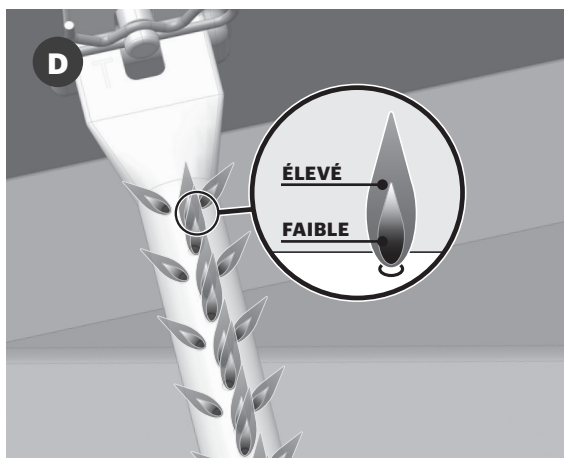
1. Les deux fils connectés au bouton d'allumage et le module d'allumage électronique.
2. Assurez-vous que tous les fils connectés au module d'allumage électronique sont fermement enfoncés.



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 :

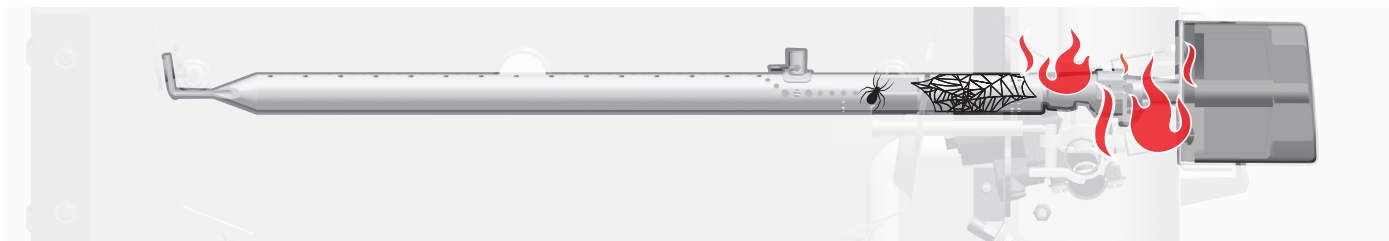
- de grandes flammes rebelles ou irrégulières de couleur orange jaillissant du brûleur;
- une odeur de gaz associée à des flammes irrégulières;
- une basse température ou une chaleur inégale.

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).

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**.

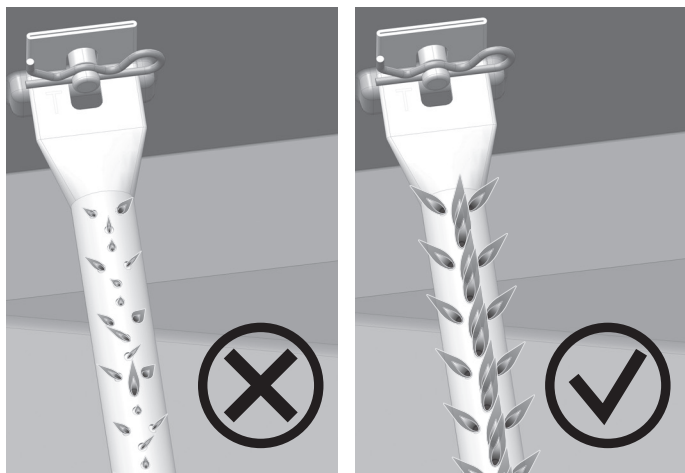
Il y aura un retour de flamme quand une obstruction des tubes venturi causée par les insectes, les araignées et des nids bloquent la circulation du gaz, le forçant à revenir vers le panneau de commande et le bouton de commande. S'il n'est pas détecté, le gaz allumé peut provoquer un incendie dans ce 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 :

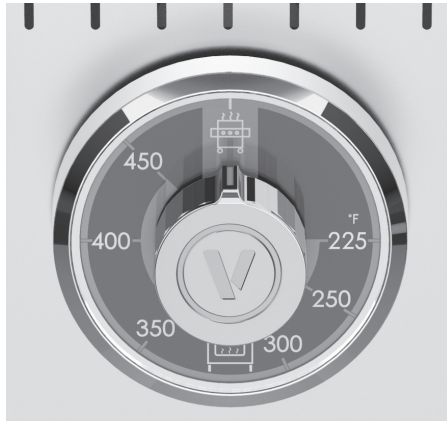
- Retirez l'accumulation de graisse sur les pièces principales comme les diffuseurs de chaleur, les grilles de cuisson et le boîtier du brûleur.
- Nettoyez fréquemment le plateau de collecte de graisse et le récipient à graisse.
- Réduisez toujours la température de cuisson à 5 ou à 1 après le PRÉCHAUFFAGE.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



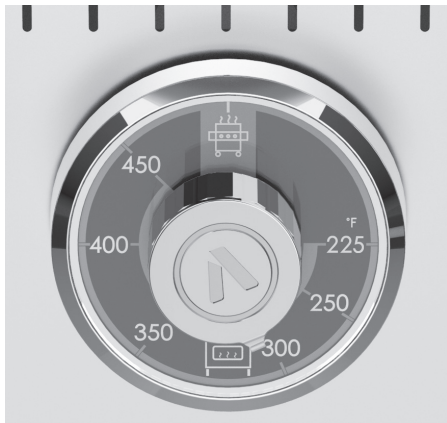
TempASSURED Technology™

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 rôtissoires 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.

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 CUITS AUX TEMPÉRATURES INTERNES MINIMALES INDIQUÉES 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

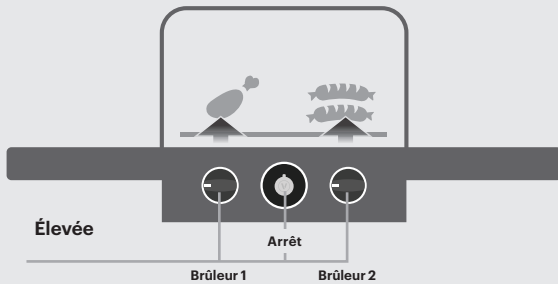
AVERTISSEMENT : POUR VOUS ASSURER QU'IL EST SÛR D'EN MANGER, LES ALIMENTS DOIVENT ÊTRE CUITS AUX TEMPÉRATURES INTERNES MINIMALES INDIQUÉES DANS LE TABLEAU CI-DESSUS.

Commencer à cuisiner

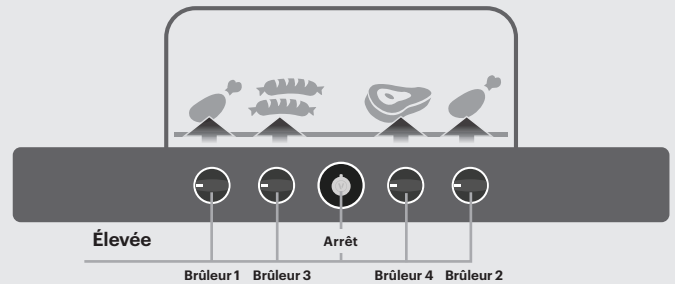
Cuisson directe et indirecte

A

MODÈLE À 2 BRÛLEURS



MODÈLE À 4 BRÛLEURS



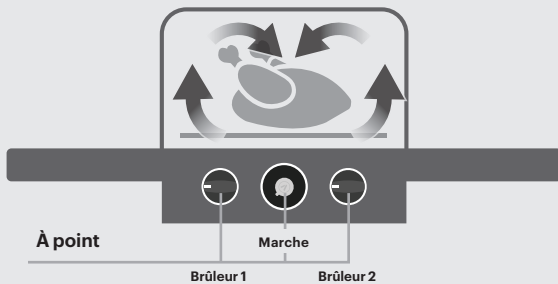
Cuisson directe – Mode Barbecue ().

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.

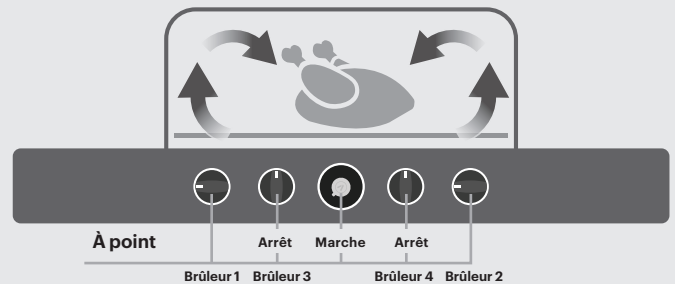
REMARQUE : UNE TROP GRANDE QUANTITÉ DE GRAISSE PEUT CAUSER DES FLAMBÉES, CE QUI PEUT LAISSER UNE COUCHE DE CARBONE NOIR SUR L'EXTÉRIEUR DE VOS ALIMENTS ET DONNER UNE SAVEUR QUI MASQUE TOUT LE RESTE.

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 grill 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

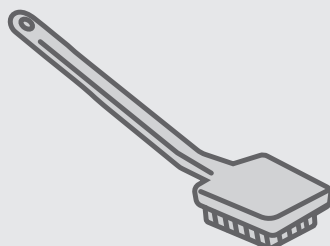
Huilage des grilles de cuisson

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

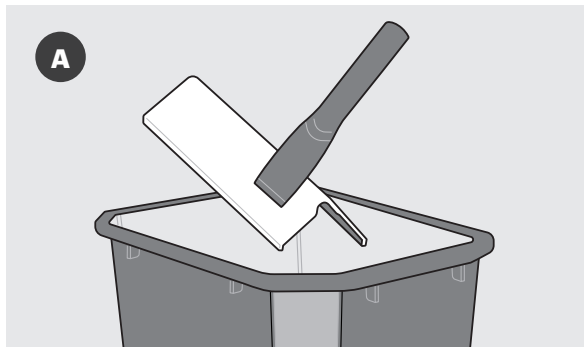
1. Enlevez toute accumulation avec une brosse pour grille.
2. Effectuez une combustion à la température maximale, intensité 10/ (🔥) pendant 10 à 15 minutes pour incinérer toute accumulation résiduelle de graisse.
3. Éteignez votre barbecue et laissez-le refroidir avec le couvercle ouvert.
4. Une fois 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 **graisse 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.

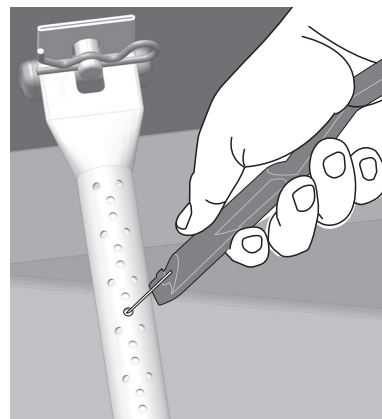
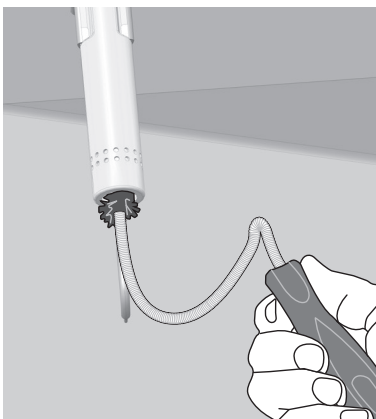
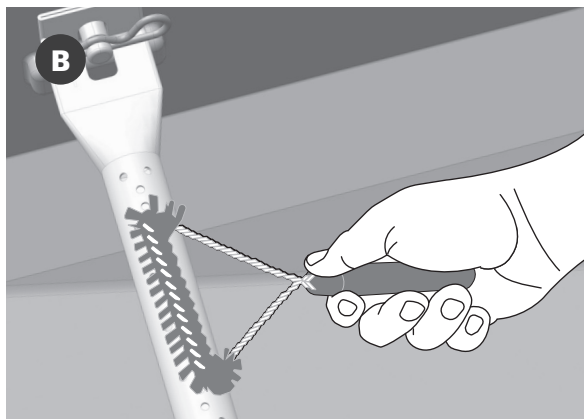


Nettoyage des plaques chauffantes

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

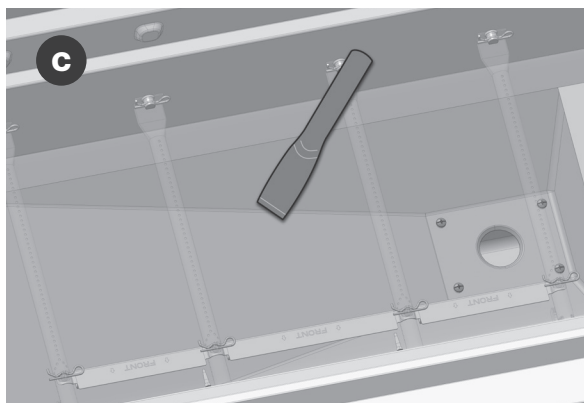
3. Nettoyez tous les résidus au savon doux et à l'eau tiède.
4. Séchez les pièces soigneusement.
5. Réinstallez les pièces.



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

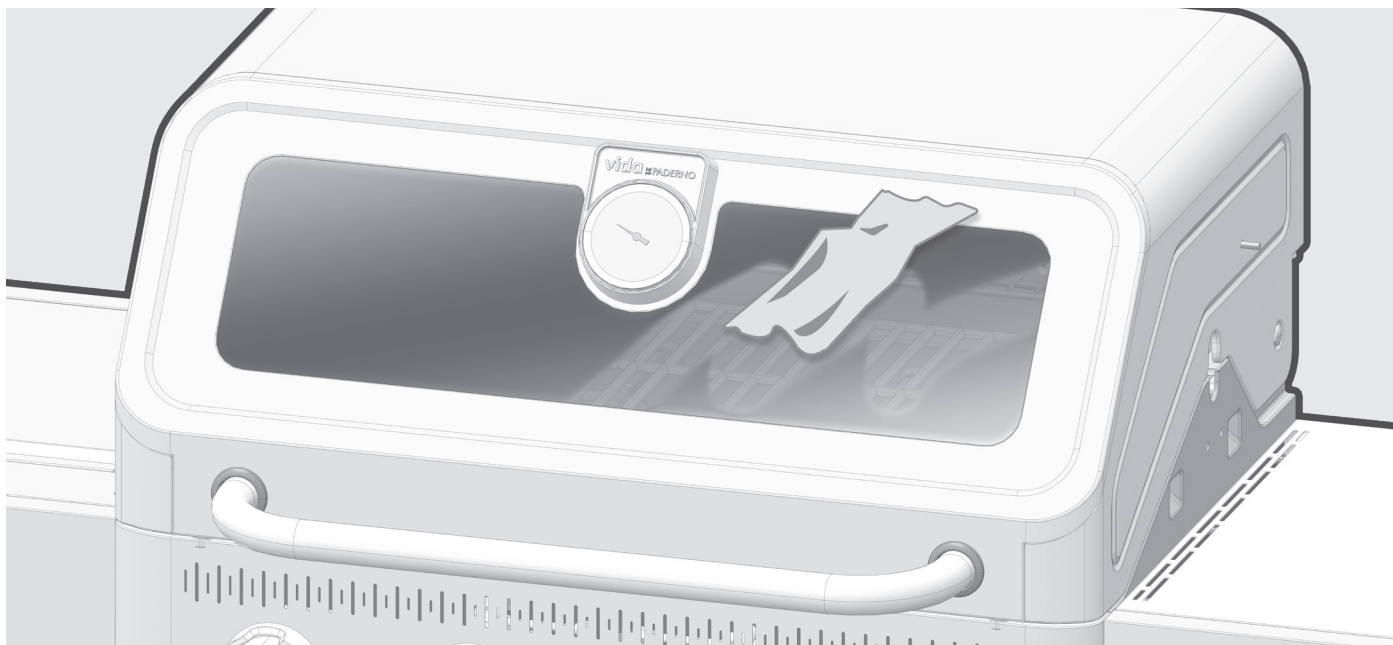
L'accumulation excessive à l'intérieur du boîtier du brûleur peut entraîner des feux de graisse et la surchauffe.

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

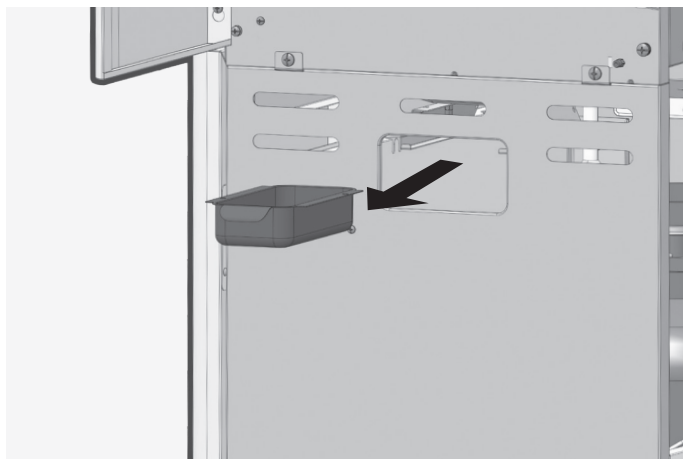


Nettoyage de la fenêtre VuePLUS

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.

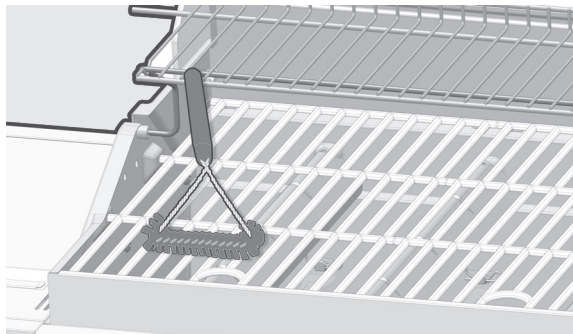
REMARQUE : N'UTILISEZ PAS DE NETTOYANT ABRASIF NI DE TAMPON À RÉCURER EN MÉTAL, CAR CEUX-CI ÉGRATIGNERONT LA SURFACE DE LA FENÊTRE.



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.

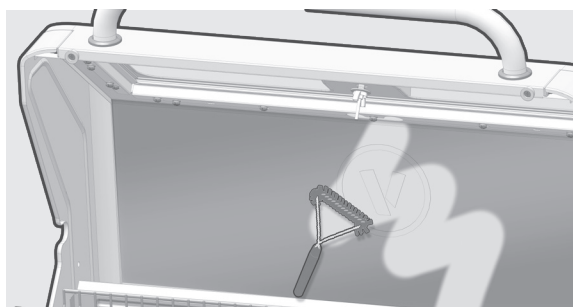


Nettoyage des grilles de cuisson

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

S'IL FAUT UN NETTOYAGE PLUS POUSSÉ

2. Nettoyez les grilles de cuisson à l'eau et au savon seulement.
3. 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.

1. Utilisez une brosse pour broser 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.
- Essayez 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

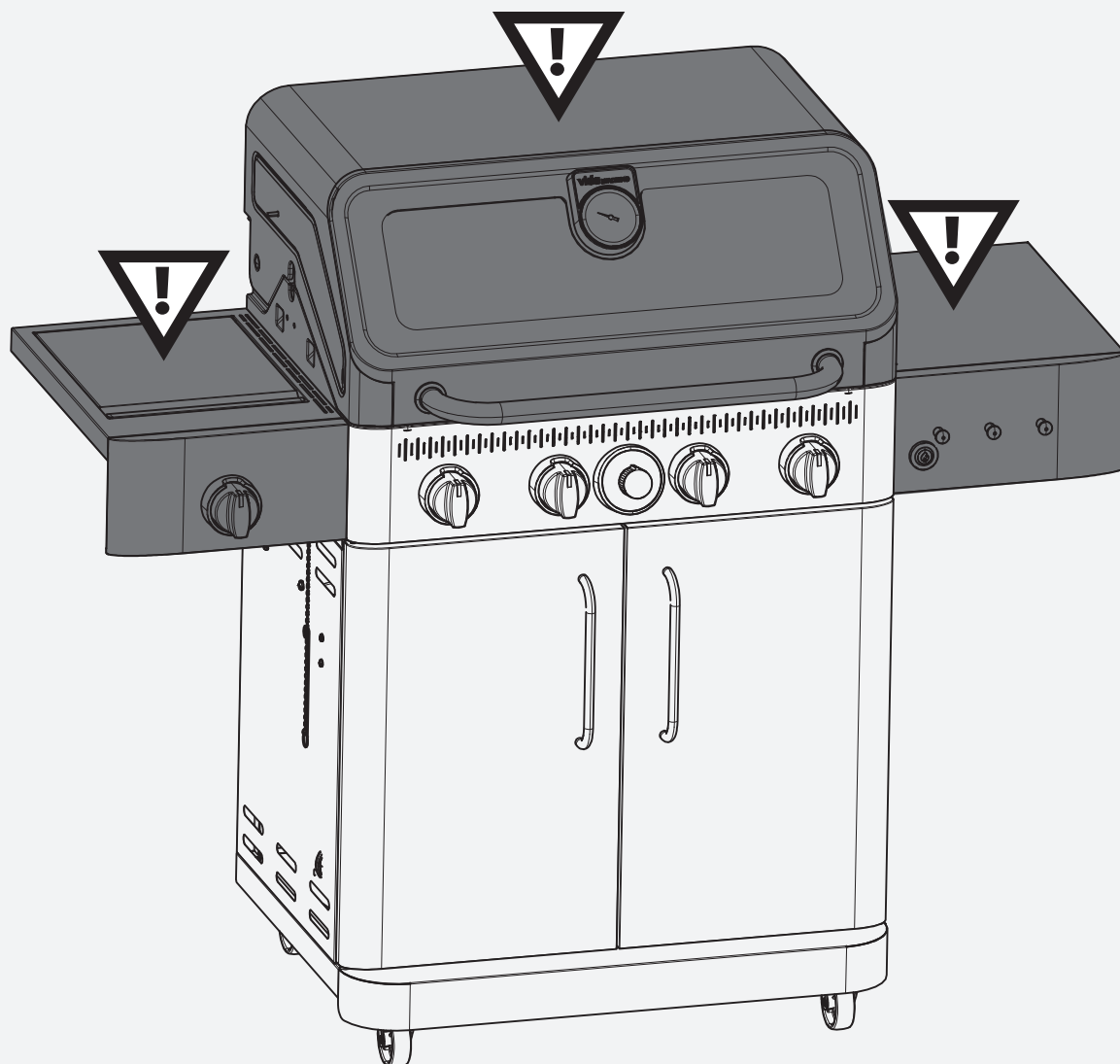
- AVANT D'ENTREPOSER VOTRE BARBECUE, RETIREZ ET NETTOYEZ TOUS LES COMPOSANTS.
- SI ON L'ENTREPOSE POUR UNE PÉRIODE PROLONGÉE, RETIREZ LA PILE D'ALLUMAGE POUR ÉVITER LA CORROSION.
- HUILEZ LES GRILLES DE CUISSON AVEC DE LA GRAISSE VÉGÉTALE ET ENROULEZ-LES DANS UNE SERVIETTE AVANT DE LES ENTREPOSER.
- 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)	Aucun raccord positif n'a été effectué entre le réservoir et le régulateur.
	Faible niveau de propane ou manque de propane.
	La soupape d'alimentation de gaz est fermée.
	Les brûleurs ne sont pas bien placés au-dessus des orifices des soupapes.
	Le dispositif limiteur de débit du régulateur a été activé. Suivez les instructions de réinitialisation à la page 9.
Les brûleurs ne s'allument pas avec l'allumeur, mais s'allument avec une allumette (pas d'étincelles)	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.
	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.
	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.
	Le module d'allumage électronique est défectueux. Communiquez avec le service à la clientèle pour commander une pièce de rechange.
Feu au niveau des boutons de commande ou du panneau de commande – retour de flamme	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.
	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.
Flammes jaunes et présence d'une odeur de gaz	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.
	Il peut y avoir des toiles d'araignée ou d'autres débris.
La flamme s'éteint à intensité « FAIBLE »	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).
	Faible niveau de propane ou manque de propane.
	Le temps est très venteux. Placez votre barbecue à l'abri du vent.
	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.
La TempASSURED Technology^{MC} en mode « four » ne peut pas atteindre des températures plus élevées.	Assurez-vous que les boutons de commande du brûleur d'allumage sont réglés sur la position 10/ (🔥) en mode four (🍲).

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 TM 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.
- EMPÊCHEZ 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.

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.

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 reconnaissez 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 remplacées 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/récréative 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 toute 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 inconfort, 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

