

woodflame

Une flambée de saveurs !



Table des matières

Directives de sécurité	2
Description de l'appareil	3
Quincaillerie incluse	3
Assemblage	4
Fonctionnement	6
Techniques de cuisson	8
Entretien	10
Dépannage	11
Garantie limitée	12

Carte de garantie à l'intérieur

Lire attentivement le manuel de l'utilisateur avant l'assemblage et la première utilisation du Delecto de Woodflame. Garder soigneusement ce manuel pour référence ultérieure.

Fabriqué au Canada / Produit breveté

www.woodflame.com



UNE TECHNOLOGIE UNIQUE !

La technologie Woodflame permet de donner à vos aliments toute la saveur de la cuisson sur feu de bois.

Le Delecto de Woodflame ne requiert aucune utilisation de gaz et sa chambre de combustion est munie d'un écran thermique qui isole le brûleur, rendant la cuisson très sécuritaire. Un système électronique de ventilation alimente la combustion de blocs de bois et diffuse **RAPIDEMENT UNE CHALEUR POUVANT ATTEINDRE 1000°F¹**. Ce système de ventilation à neuf (9) intensités permet de contrôler avec précision la cuisson des aliments.

Léger et compact, le Delecto permet de préparer des mets d'un pur délice dans les endroits les plus variés. Il est idéal pour la terrasse, le balcon, le chalet, le bateau et en camping. De plus, il se range aisément à l'intérieur.

¹ La température du Delecto peut varier selon la sorte de bois utilisé, la température extérieure, l'intensité du ventilateur et l'usure des batteries.

UNE CUISINE RAFFINÉE SUR FEU DE BOIS

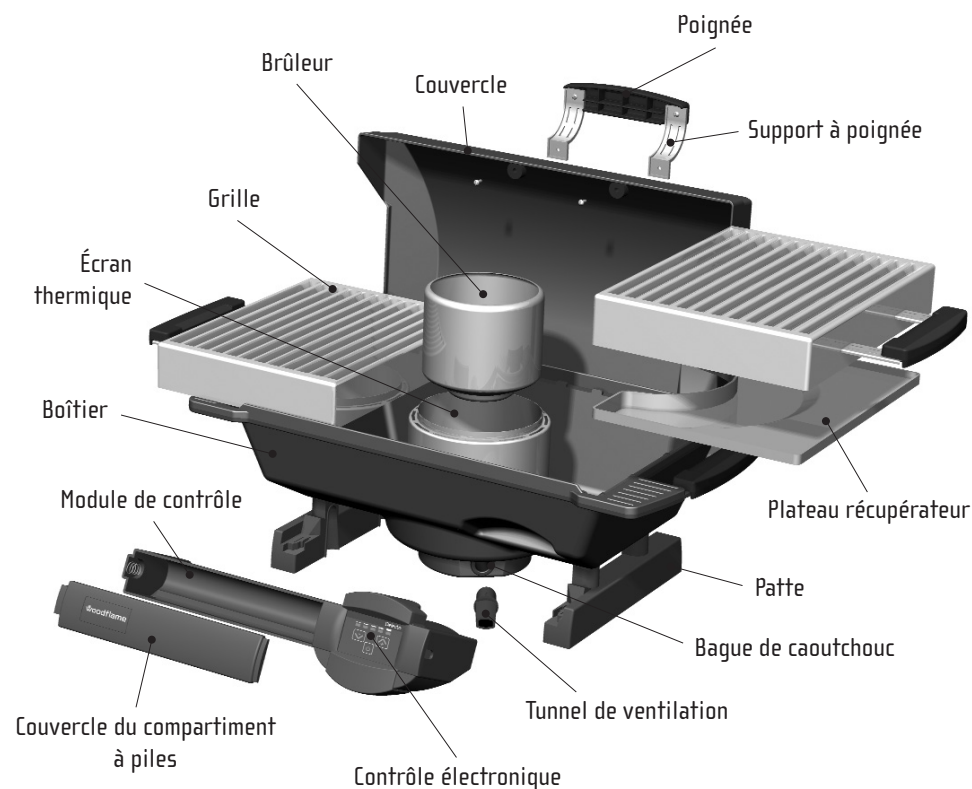
Le Delecto de Woodflame offre la possibilité de découvrir de nouvelles expériences culinaires. En versant dans le plateau récupérateur du vin, de la bière ou tout autre bouillon, en faisant fumer les viandes et les poissons ou encore en expérimentant différentes essences de bois, les aliments s'imprègnent de saveurs exquises.

ATTENTION DIRECTIVES DE SÉCURITÉ

- Utiliser le Delecto à l'extérieur seulement. Ne jamais utiliser dans un endroit clos, sous un toit ou sous un feuillage.
- Tenir le Delecto hors de la portée des enfants.
- Ne pas faire fonctionner cet appareil sans la surveillance constante d'un adulte.
- Ne jamais utiliser de bois traité ou contaminé à titre de combustible. Le Delecto est conçu pour n'utiliser que du bois dur, naturel et sec.
- Ne jamais utiliser un produit d'allumage liquide quel qu'il soit.
- Le Delecto est conçu pour la cuisson des aliments seulement. Tout autre usage pourrait mettre en danger son utilisateur ou l'appareil. Le fabricant décline la responsabilité de tous dommages ou blessures résultant d'une utilisation inappropriée.

LIRE ATTENTIVEMENT LES PRÉCAUTIONS DÉCRITES
AUX PAGES SUIVANTES.

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

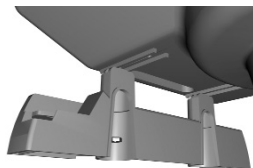


QUINCAILLERIE INCLUSE

- 4 boulons
- 4 rondelles
- 4 écrous
- 2 vis
- 1 poignée pour le couvercle
- 1 tunnel de ventilation

1 Assemblage des pattes

Assembler les pattes du Delecto à l'aide des boulons, des rondelles et des écrous en prenant soin d'orienter les encoches vers l'avant de l'appareil.

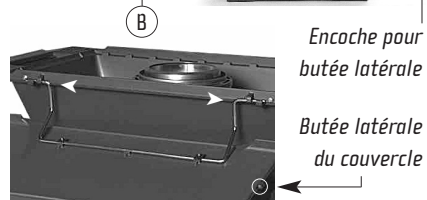
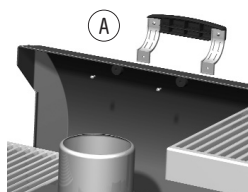


2 Assemblage du couvercle

A) Fixer la poignée au couvercle à l'aide des 2 vis.

B) Insérer une à la fois les extrémités de la tige de pivot dans les charnières situées à l'arrière du boîtier en exerçant sur les tiges une pression vers le centre.

C) Placer le couvercle en position pare-vent en plaçant les butées latérales du couvercle dans les encoches du boîtier.



Encoche pour butée latérale

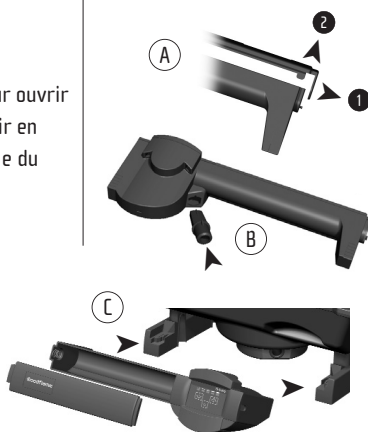
Butée latérale du couvercle

3 Assemblage du module de contrôle

A) Insérer 4 piles D dans le compartiment du module de contrôle. Pour ouvrir le compartiment, tirer d'abord sur la languette (point 1) puis ouvrir en suivant le sens de la flèche (point 2). Refermer ensuite le couvercle du compartiment en pressant à nouveau sur la languette.

B) Insérer le tunnel de ventilation à l'arrière du module de contrôle.

C) Glisser le module de contrôle dans les encoches situées sur le dessus des pattes, en insérant d'abord le côté gauche puis le côté droit. Vérifier que le tunnel de ventilation soit bien centré et en contact avec la bague de caoutchouc sous le boîtier.



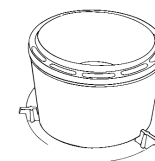
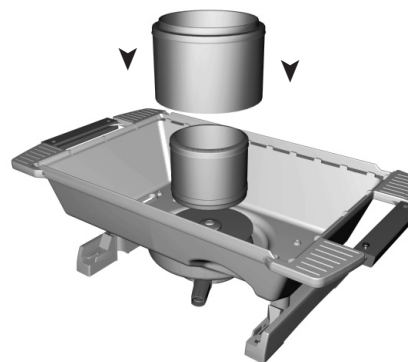
IMPORTANT

Bien que le brûleur et les plateaux récupérateurs soient déjà assemblés, il importe de bien lire les deux techniques d'assemblage suivantes pour utiliser adéquatement le Delecto de Woodflame.

4 Assemblage du brûleur

Déposer l'écran thermique sur les 3 encoches au centre du boîtier, tel qu'illustré ci-dessous.

Insérer le brûleur à l'intérieur de l'écran thermique.



5 Assemblage des plateaux récupérateurs

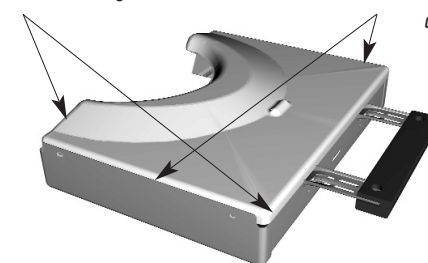
Manipuler les plateaux récupérateurs avec des gants pour plus de protection.

Prendre une grille et la déposer face au sol. Prendre un plateau récupérateur et le mettre sur la grille de sorte que l'ouverture semi-circulaire soit à l'opposé de la poignée (voir l'illustration).

Exercer une pression pour insérer le plateau dans la grille. Du côté de la poignée et de l'ouverture semi-circulaire, le plateau doit être **À L'EXTÉRIEUR** de la grille. Les deux autres côtés du plateau s'insèrent **À L'INTÉRIEUR** de la grille.

Côtés du plateau récupérateur à l'extérieur de la grille

Côtés du plateau récupérateur insérés à l'intérieur de la grille



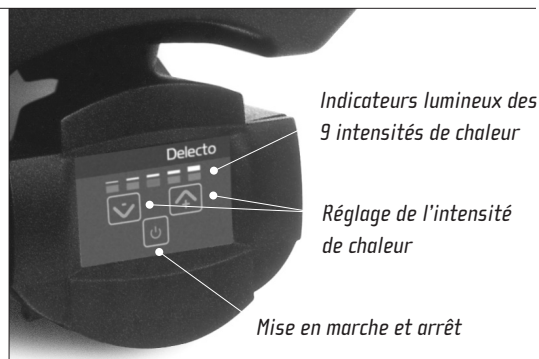
FONCTIONNEMENT

La cuisson sur feu de bois diffère littéralement de la cuisson traditionnelle au gaz autant au niveau des techniques de cuisson que de la saveur exquise des aliments qui en résulte. Tout nouvel usager du Delecto doit se familiariser avec la technologie Woodflame et c'est pourquoi la lecture de la présente section est suggérée.

Fonctionnement du contrôle électronique

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

- Le contrôle électronique est alimenté par 4 piles D (non incluses) ou par l'adaptateur électrique Woodflame, lequel est vendu séparément. Le voltage des adaptateurs vendus sur le marché peuvent causer de sérieux dommages à la carte électronique de l'appareil.
- Tenir le fil électrique de l'adaptateur Woodflame éloigné de toute surface chauffée.
- L'utilisation d'accessoires non vendus ou non recommandés par le fabricant entraînerait des risques de dommages. Dans un tel cas, toutes les pièces endommagées ne seront pas garanties par le fabricant.



Allumage

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

- Déposer le Delecto sur une surface stable et à niveau avant de le mettre en opération.
- N'utiliser que du bois dur, naturel et sec. Tout bois de résineux, traité ou contaminé peut être nocif et/ou endommager le Woodflame. Le bois dur Woodflame (vendu séparément) est choisi et préparé spécifiquement pour vous procurer les meilleurs résultats.
- Pour éviter tout risque de brûlure, toujours se munir d'un briquet à long bec pour allumer l'allume-feu et utiliser des pinces pour déposer les blocs de bois dans le brûleur. S'assurer aussi que les blocs de bois ne dépassent jamais du brûleur afin que les grilles puissent se refermer aisément.
- Afin d'éviter tout risque de brûlure, toujours positionner le contrôle électronique de ventilation au minimum lorsque les grilles sont entrouvertes.
- Ne jamais placer le visage, toute autre partie du corps ou tout vêtement directement au-dessus du Delecto lorsqu'il est en opération.
- Ne jamais faire fonctionner l'appareil lorsque l'écran thermique n'est pas placé autour du brûleur ou lorsque le couvercle est complètement refermé.
- Toujours manipuler le Delecto en le tenant par les poignées. Éviter tout contact direct avec le boîtier, le couvercle, les grilles, le brûleur et les supports à poignées lorsque l'appareil est chaud. Pour plus de protection, utiliser des gants de cuisson.

LORS DE LA PREMIÈRE UTILISATION, FAIRE CHAUFFER LE DELECTO PENDANT 20 MINUTES, LE COUVERCLE EN POSITION PARE-VENT, AFIN DE BRÛLER LES HUILES DE PROTECTION.

- 1 Déposer un allume-feu (par exemple, une boule de papier) dans le brûleur et l'allumer à l'aide d'un briquet à long bec. **IMPORTANT** : Ne jamais utiliser d'allume-feu liquide.
 - 2 Démarrer le ventilateur au niveau d'intensité minimum et augmenter graduellement l'intensité en fonction de l'apport d'air nécessaire à la combustion de l'allume-feu utilisé.
 - 3 Utiliser les pinces pour déposer le bois dur sur l'allume-feu. S'assurer que les blocs de bois ne dépassent pas du brûleur afin que les grilles puissent se refermer aisément.
- 
- 4 Dès que le bois s'enflamme, refermer les grilles en les glissant jusqu'à ce qu'elles se touchent au centre.
 - 5 Choisir la température de cuisson requise pour vos aliments au moyen du contrôle électronique.
 - 6 Pour éteindre l'appareil, appuyer sur la touche d'arrêt, garder les grilles refermées et le bois s'éteindra de lui-même. Ne pas verser d'eau ou tout autre liquide dans l'appareil. Ne pas jeter les cendres chaudes en forêt.

Dispositif de sécurité

Le Delecto est doté d'un dispositif d'arrêt automatique visant à éviter que l'appareil fonctionne sans surveillance. Il est programmé pour couper le contact électrique après environ 40 minutes d'utilisation. Cinq (5) minutes avant l'arrêt automatique du Delecto, les indicateurs lumineux du contrôle électronique clignoteront. Pour redémarrer le Delecto, il suffit d'appuyer sur l'une des touches du contrôle électronique.

Ajout de bois pendant la cuisson

Il est important d'alimenter le Delecto en bois tout au long de la cuisson. Pour ce faire :

- 1 Réduire le ventilateur au minimum.
- 2 Prendre les grilles par les poignées et les glisser doucement vers l'extérieur jusqu'à ce qu'un renflement sous les grilles bloque le mouvement.
- 3 Saisir les blocs de bois avec les pinces et les déposer dans le brûleur. Tout comme lors de l'allumage, s'assurer que les blocs de bois ne dépassent pas du brûleur afin que les grilles puissent se refermer aisément.
- 4 Fermer les grilles immédiatement en les glissant vers l'intérieur pour qu'elles se touchent au centre.
- 5 Augmenter la ventilation à sa puissance maximale pour allumer le nouveau combustible. Aussitôt le bloc enflammé, ajuster la puissance du ventilateur à l'intensité désirée.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

- Ne jamais verser d'huile ou de liquide inflammable dans le plateau récupérateur.
- Ajuster la quantité de liquide versé dans le plateau récupérateur de manière à ce qu'il n'y ait pas de débordement. Le liquide risque de s'infiltrer dans le brûleur et d'obstruer les trous situés sous celui-ci.
- Ne jamais utiliser le Delecto pour frire des aliments dans l'huile.
- Toujours cuisiner avec les grilles refermées sauf lors de l'utilisation d'un chaudron déposé sur les grilles.

Technique de cuisson aromatisée au vin, à la bière ou autre bouillon

Le Delecto de Woodflame est muni de plateaux récupérateurs disposés sous chacune des grilles. Ces plateaux ont une double utilité. Au moment où le Delecto est prêt à cuire, il suffit de verser dans chacun des plateaux, à travers la grille, un peu d'eau, de vin, de bière ou de tout autre bouillon pour imprégner les aliments de saveurs des plus raffinées. Les plateaux récupérateurs procurent également un excellent contrôle sur la cuisson en éliminant les flambées causées par la fonte du gras des aliments.

Technique de fumage des aliments

La technique de fumage consiste à fermer la ventilation lors des dernières minutes de cuisson et à abaisser le couvercle en position semi-fermée de manière à imprégner les aliments de la délicieuse saveur de fumée de bois.

Couvercle fermé

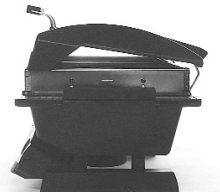
Ne jamais fermer le couvercle complètement pendant la cuisson car la chaleur intense brûlera les aliments et risque d'endommager l'appareil. La position fermée du couvercle est réservée uniquement au transport et au rangement du Delecto.

POUR TRANSPORT ET RANGEMENT UNIQUEMENT



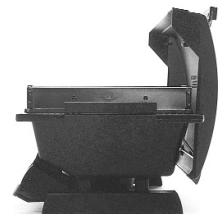
Couvercle semi-fermé

Pour une cuisson à faible intensité de chaleur ou pour fumer les aliments à la fin de la cuisson, placer le couvercle en position semi-fermée.



Couvercle en pare-vent

Positionner le couvercle de cette manière à l'allumage et pour une cuisson à moyenne ou haute intensité. Pour faire mijoter ou bouillir les aliments, entrouvrir les grilles à la largeur du brûleur et placer un chaudron à cheval sur les grilles. S'assurer que l'appareil soit bien stable et à niveau et que la surface de contact entre le chaudron et la grille soit sécuritaire avant d'entreprendre ce type de cuisson.



PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

- Avant de ranger ou de déplacer le Delecto, attendre que le Delecto se soit refroidi. Ne jamais déplacer l'appareil lorsque le bois brûle.
- Toujours retirer les piles du module de contrôle lors d'une période de remisage prolongée ou de non-utilisation.

Nettoyage

- S'assurer d'abord que l'appareil est refroidi.
- Soulever le brûleur et vider les cendres dans un contenant de métal ou un bol d'eau. Balayer le fond du brûleur à l'aide de la brosse fournie à cet effet afin d'empêcher que les orifices ne s'obstruent.
- Les grilles d'acier nickelé se nettoient simplement avec un chiffon humide, une brosse de nylon ou de laiton. Séparer les grilles et les plateaux récupérateurs pour les laver au lave-vaisselle (il n'est pas nécessaire de retirer les poignées). **MISE EN GARDE** : une utilisation normale et recommandée du Delecto n'empêche pas les grilles d'acier nickelé de changer de couleur. Ce phénomène est causé par la chaleur intense qui se dégage de la combustion du bois et qui donne aux grilles des reflets irisés.
- **TRUC** : recouvrir la face supérieure des plateaux récupérateurs de papier d'aluminium pour faciliter leur entretien. Remplacer le papier d'aluminium au besoin.



Remisage

- Les piles et le module de contrôle doivent être protégés des intempéries et des températures extrêmes (au-delà de 130°F ou 54°C et en deçà de -4°F ou -20°C).
- Retirer les piles du module de contrôle lors d'une période de remisage prolongée.
- Toujours remiser le module de contrôle dans un endroit frais et sec.

PROBLÈME

Si le ventilateur fonctionne mais que l'appareil ne chauffe pas

VÉRIFICATION

1. Vérifier que le module de contrôle soit bien calé dans son assise (pattes).
2. Vérifier que le tunnel de ventilation soit bien centré et en contact avec la bague de caoutchouc sous le boîtier.
3. S'assurer que le brûleur soit bien installé.
4. Vérifier que les orifices à la base du brûleur soient propres et qu'il n'y ait pas de saletés sous le brûleur.

Si la chaleur se diffuse anormalement sur les grilles

1. S'assurer que l'appareil soit déposé sur une surface à niveau.
2. Vérifier que le brûleur et l'écran thermique soient centrés et bien en place.
3. Vérifier que le tunnel de ventilation soit bien centré et en contact avec la bague de caoutchouc sous le boîtier.
4. Vérifier qu'il y ait suffisamment de bois et qu'il soit centré dans le brûleur.
5. S'assurer que les grilles soient bien refermées et qu'elles se touchent au centre.

Si le ventilateur ne fonctionne pas

1. Vérifier les piles et leur installation.

Si le problème de votre Delecto n'est pas répertorié ci-haut ou qu'il persiste après avoir effectué les vérifications précédentes, contactez le **Service à la clientèle de Woodflame** :

Par courriel : service@woodflame.com

GARANTIE LIMITÉE DU DELECTO

1 an : toutes les pièces
5 ans : boîtier d'aluminium

Service à la clientèle : service@woodflame.com

Soyez prêts à fournir les informations suivantes :

- a) date et preuve d'achat;
 - b) numéro de modèle du produit Woodflame;
 - c) numéro de la pièce;
 - d) quantité des pièces requises;
- et à fournir la pièce défectueuse.**

Vous devez payer tous les frais occasionnés pour obtenir la réalisation de toute obligation convenue dans cette garantie, incluant les frais de manutention, de poste ou autres coûts reliés. Si une pièce défectueuse est requise par le Service à la clientèle, vous devez la faire parvenir libre de tout lien. Nous recommandons que le colis soit assuré contre la perte et les dommages lors de l'expédition, pour lesquels nous ne pouvons être responsables. Woodflame Inc. se réserve le droit de changer les prix, les caractéristiques techniques, les designs et de renoncer à la production de modèles sans préavis et sans encourir d'obligations. Cette garantie vous accorde certains droits précis et vous pouvez également avoir d'autres droits qui varient d'un endroit à un autre. L'obligation du garant se limite à réparer ou remplacer le produit. Le garant n'est responsable d'aucun dommage accessoire ou indirect attribuable à une supposée défaillance. Certaines juridictions ne permettent pas l'exclusion ou la limitation des dommages accessoires ou indirects; il se peut donc que les limitations ou l'exclusion qui précèdent ne s'appliquent pas à vous. Cette garantie limitée s'applique aux Delecto de Woodflame vendus sur le territoire du Canada et des États-Unis. Pour connaître la couverture de la garantie dans tout autre pays ou territoire, veuillez communiquer avec l'agent, l'importateur ou le détaillant Woodflame.

woodflame

Le Delecto de Woodflame est garanti contre les vices de matériaux ou d'exécution sur toutes les composantes pour une période d'un (1) an et sur le boîtier d'aluminium pour une période de cinq (5) ans à compter de la date d'achat. Le Delecto est garanti contre les défaillances résultant d'un montage adéquat et d'un usage normal et raisonnable tel que spécifié dans le manuel de l'utilisateur.

La présente garantie ne s'applique pas aux accessoires tels que les pinces, brosses, blocs de bois ou tout autre accessoire vendu par Woodflame Inc. ni aux batteries, adaptateur électrique ou tout autre accessoire n'étant pas vendu par Woodflame Inc.

Cette garantie limitée n'inclut pas le nettoyage des pièces ni le remboursement des aliments rendus non-comestibles suite à l'utilisation du Delecto ou de tout autre produit de consommation ayant subi quel que dommage que ce soit.

La présente garantie exclut toute réparation, remboursement ou échange de l'appareil ou de pièces ayant subi des dommages :

- a) provoqués par suite d'accidents, de négligence, d'une mauvaise utilisation, d'un montage inadéquat, d'un fonctionnement non conforme, d'une utilisation à des fins commerciales ou de tout autre utilisation non recommandée par Woodflame Inc.;
- b) résultant de réparations, de l'entretien, de modifications ou de tentatives de réparations effectuées par toute personne non agréée par Woodflame Inc.;
- c) résultant de l'utilisation de fournitures telles qu'un adaptateur électrique ou de tout autre produit non fabriqué ni recommandé par Woodflame Inc., ou de l'utilisation d'un produit non fabriqué mais recommandé par Woodflame Inc. ayant quelque défaillance que ce soit.

Woodflame Inc. n'accorde aucune autre garantie de quelle que nature que ce soit, explicite ou implicite, et toutes les garanties implicites de commercialisation et d'aptitude à un usage particulier en sus de l'obligation susvisée sont déniées par les présentes par Woodflame Inc. et exclues de cette garantie limitée. Aucun employé, mandataire, vendeur ou autre personne n'est autorisé à accorder des garanties au nom de Woodflame Inc.

Si l'inspection révèle que le problème a été causé par une défaillance des matériaux ou de l'exécution dans les limites de la garantie, Woodflame Inc. réparera ou remplacera le produit gratuitement. Si elles peuvent être effectuées, les réparations rendues nécessaires par l'usage normal ou un usage abusif ou les réparations du produit, une fois la période de garantie expirée, seront facturées aux tarifs réguliers de l'usine.

Les seules compensations sous cette garantie sont les réparations ou le remplacement d'un produit défectueux. Woodflame Inc. nie toute responsabilité pour tout dommage conséquent ou pertes causées lors de l'utilisation de cet appareil. EN CAS DE RÉCLAMATION DANS LE CADRE DE LA PRÉSENTE GARANTIE, NE PAS RETOURNER L'APPAREIL AU MAGASIN. CONTACTER LE SERVICE À LA CLIENTÈLE DE WOODFLAME POUR LE CANADA ET LES ÉTATS-UNIS.

woodflame

A flame to light up your palate!



Table of Contents

Safety guidelines	2
Description of appliance	3
Hardware supplied	3
Assembly	4
Operation	6
Cooking techniques	8
Maintenance	10
Troubleshooting	11
Limited warranty	12

Warranty card inside

Read the instruction manual carefully before assembling and using the Woodflame Delecto. Keep this manual carefully for future reference.

Made in Canada / Patent Product

www.woodflame.com



REFINED WOOD-FIRE COOKING

UNIQUE TECHNOLOGY!

Woodflame technology gives your foods all the flavour of wood-fire cooking.

The Woodflame Delecto grill works without gas. A heat shield in the combustion chamber insulates the burner, making cooking very safe. The electronic ventilation system fans the wood-block combustion and **QUICKLY DIFFUSES HEAT THAT CAN ATTAIN 1000°F¹**. Nine (9) fan settings give you precise control over your cooking.

The light compact Delecto grill can be used to prepare delicious meals in all sorts of locations. It is ideal for the patio, balcony, cottage, boat and camping. And it is easy to store indoors.

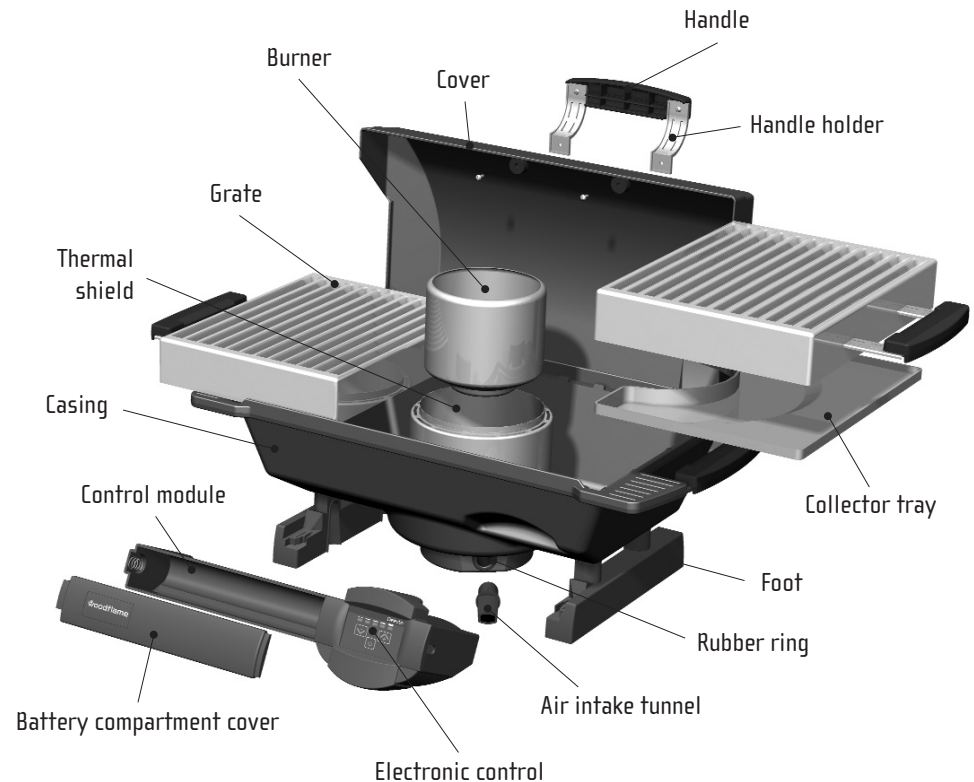
The Woodflame Delecto grill brings you new culinary experiences. Pour wine, beer or other liquids into the collector tray, smoke meats and fish, or try out different wood essences: your dishes will taste exquisite.

WARNING SAFETY GUIDELINES

- The Delecto grill is for outdoor use only. Never use in a confined space, under a roof or beneath foliage.
- Keep the Delecto grill out of the reach of children.
- An adult should be present at all times while the appliance is operating.
- Never use treated or contaminated wood as fuel. The Delecto grill is designed for use with natural dry hardwood only.
- Never use any type of firelighting liquid.
- The Delecto grill is designed for cooking food only. Using it for any other purpose may cause injury to the user or damage to the appliance. The manufacturer is not liable for damage or injury resulting from improper use.

PLEASE READ THE SAFETY PRECAUTIONS CAREFULLY.

DESCRIPTION OF APPLIANCE



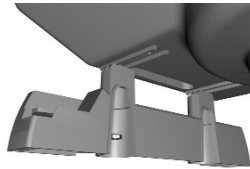
HARDWARE SUPPLIED

- 4 bolts
- 4 flat washers
- 4 nuts
- 2 screws
- 1 handle for cover
- 1 air intake tunnel

¹ The temperature of the Delecto grill varies, depending on the type of wood used, the outside air temperature, the fan setting and the condition of the batteries.

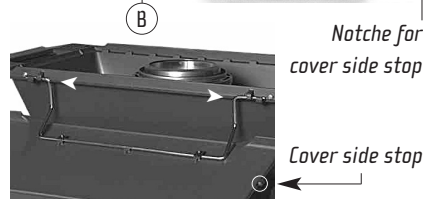
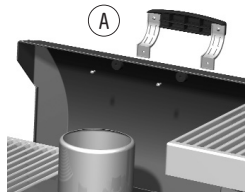
1 Assembling the feet

Assemble the feet of the Delecto grill using the bolts, flat washers and nuts provided. Ensure that the notches are positioned towards the front of the appliance.



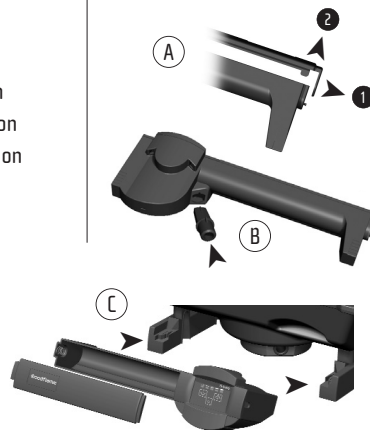
2 Assembling the cover

- A) Attach the handle to the cover with the 2 screws provided.
- B) Insert the ends of the swivel rods one at a time in the hinges at the rear of the casing, pushing the rods towards the centre.
- C) Place the cover in the wind-guard position by inserting the cover side stops in the notches on the casing.



3 Assembling the control module

- A) Insert 4 "D" batteries in the control module compartment. To open the compartment, pull on the tab (point 1) and open in the direction of the arrows (point 2). Close the compartment cover by pressing on the tab.
- B) Insert the air intake tunnel at the rear of the control module.
- C) Slide the control module into the notches on the top of the feet, inserting first the left side then the right. Check that the air intake tunnel is properly centred and in contact with the rubber ring under the casing.



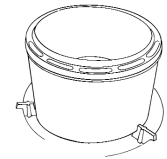
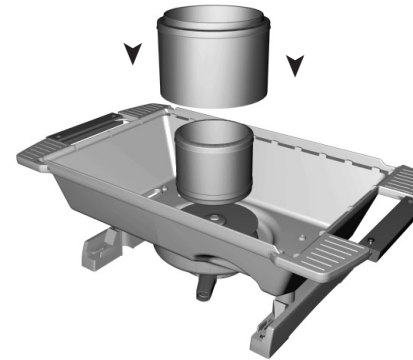
IMPORTANT

Although the burner and the collector trays are preassembled, the following two points in the assembly instructions should be carefully read for optimal use of the Woodflame Delecto grill.

4 Assembling the burner

Place the thermal shield on the 3 notches at the centre of the casing, as shown below.

Insert the burner inside the thermal shield.



5 Assembling the collector trays

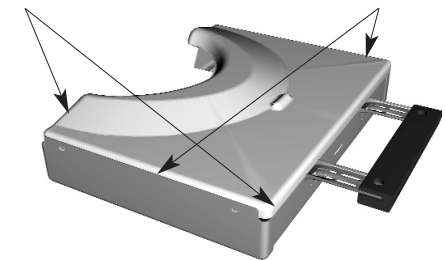
Wear gloves when handling the collector trays.

Place a grate face down. Take a collector tray and position it on the grate so that the semi-circular opening is at the opposite end to the handle (see illustration).

Press to insert the tray in the grate. On the handle side and the semi-circular opening side, the tray must be placed **OUTSIDE** the grate. The other two sides of the tray are inserted **INSIDE** the grate.

Sides of the collector tray outside the grate

Sides of the collector tray inserted inside the grate



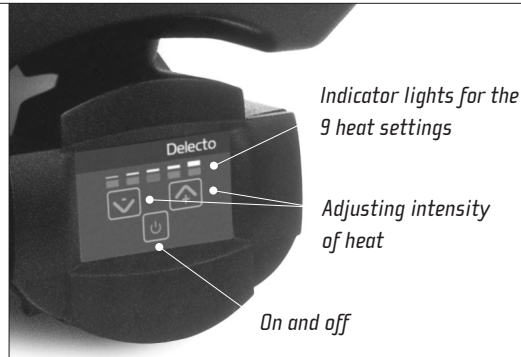
OPERATION

Wood-fire cooking is not the same as traditional gas cooking. The different techniques produce exquisite flavours. New users of the Delecto should read this section about Woodflame technology.

Operation of electronic control

IMPORTANT SAFETY PRECAUTIONS

- The electronic control is powered by 4 "D" batteries (not included) or the Woodflame adaptor, sold separately. Other adaptors should not be used as their voltage can seriously damage the grill's electronic circuit board.
- Keep the Woodflame adaptor cord well away from all hot surfaces.
- Using accessories other than those sold or recommended by the manufacturer may damage the appliance. Parts damaged under these circumstances are not guaranteed by the manufacturer.

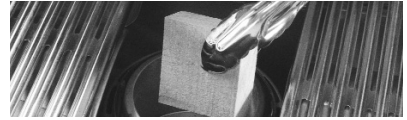


Lighting

IMPORTANT SAFETY PRECAUTIONS

- Place the Delecto grill on a firm, level surface before use.
- Use natural dry hardwood only. Softwood, treated wood or contaminated wood can be harmful and/or damage your Woodflame appliance. Woodflame hardwood (sold separately) is specially selected and prepared to produce the best results.
- To prevent burns, always use a long-stemmed lighter to light the firestarter and use tongs when adding wood blocks to the burner. Make sure the wood blocks do not protrude above the burner, so that the grates close easily.
- To prevent burns, always keep the electronic ventilation control at the lowest setting when the grates are partly open.
- Never lean over the Delecto grill or have your face, part of your body or your clothing directly above the Delecto grill while it is operating.
- Never operate the grill when the thermal shield is not in place round the burner, or when the cover is completely closed.
- When handling the Delecto grill, always hold it by the handles. Do not touch the casing, cover, grates, burner or handle holder while the grill is hot. For added protection, wear cooking gloves.

THE FIRST TIME YOU USE THE DELECTO GRILL, LET IT HEAT FOR 20 MINUTES WITH THE COVER IN THE WIND-GUARD POSITION, TO BURN OFF THE PROTECTIVE COATING.

- 1 Place a firestarter (e.g. ball of paper) in the burner and light it with a long-stemmed lighter. **IMPORTANT:** Never use firelighting liquid.
 - 2 Start the fan at minimum and gradually increase to the air intake required to burn the firestarter.
 - 3 Using tongs, place the hardwood on the firestarter. Make sure no wood blocks protrude above the burner, so that the grates close easily.
- 
- 4 As soon as the wood ignites, close the grates by sliding them together until they touch in the centre.
 - 5 Select the required cooking temperature for your food using the electronic control.
 - 6 To turn off, press the off button, leave the grates closed and the wood will extinguish itself. Never pour water or other liquids into the appliance. Never discard hot ash in the woods.

Safety device

The Delecto grill is equipped with a safety device to prevent it from operating unattended. It is programmed to cut out after 40 minutes. The electronic control indicator lights start blinking five (5) minutes before the Delecto cuts out automatically. To restart the Delecto grill, simply press one of the electronic control buttons.

Adding wood during cooking

The Delecto grill has to be fuelled with wood throughout the cooking process. To add more wood:

- 1 Turn the fan down to minimum.
- 2 Grasp the grates by the handles and slide them gently outwards until the bump underneath stops them.
- 3 Using tongs, grasp the wood blocks and place them in the burner. As when lighting, ensure that no blocks protrude above the burner, so that the grates close easily.
- 4 Immediately close the grates by sliding them inwards until they touch in the centre.
- 5 Turn up the ventilation to maximum to ignite the fresh wood. As soon as it ignites, adjust the fan to the desired intensity.

IMPORTANT SAFETY PRECAUTIONS

- Never pour oil or flammable liquids into the collector tray.
- When pouring liquid into the collector tray, use the right amount to ensure it does not overflow. Excess liquid may run into the burner and block the holes underneath.
- Never use the Delecto for frying food in oil.
- Always cook with the grates closed unless you are cooking in a pan placed on the grates.

Technique for flavouring foods with wine, beer or other liquids

The Woodflame Delecto grill has collector trays under each grate. These trays serve a dual purpose: when the Delecto is ready for cooking, you can pour a little water, wine, beer or stock through the grates into each tray, to add subtle flavours to the food. The collector trays also control the cooking by eliminating flare-ups from fat melting off the food.

Technique for smoking foods

The smoking technique involves closing the fan during the last few minutes of cooking and lowering the cover to the semi-closed position, allowing the food to absorb the delicious flavour of wood smoke.

Cover closed

Never close the cover completely during cooking: the intense heat will burn your food and may damage the appliance. The cover should only be closed during transportation and storage of the Delecto grill.

FOR TRANSPORT
AND STORAGE ONLY



Semi-closed cover

For cooking at low heat or smoking foods at the end of the cooking period, place the cover in semi-closed position.



Cover in wind-guard position

The cover should be in this position for lighting, and for cooking at medium or high heat. For simmering or boiling, partially open the grates to the width of the burner and rest a pan evenly on the grates, over the opening. Make sure the appliance is stable and level and that the pan is standing firmly on the grates before starting this type of cooking.



IMPORTANT SAFETY PRECAUTIONS

- Allow the Delecto grill to cool down before moving it or putting it away. Never move the appliance while the wood is burning.
- Always remove the batteries from the control module before long-term storage or if the appliance is not going to be used for a long period.

Cleaning

- Make sure the appliance has cooled down.
- Lift out the burner and empty the ash into a metal container or bowl of water. Brush out the bottom of the burner with the brush provided, to ensure the holes are not blocked.
- The nickel-plated steel grates can be cleaned with a damp cloth, or a nylon or metal brush. Separate the grates and collector trays before washing them in the dishwasher (there is no need to remove the handles). **WARNING:** It is normal for the Delecto grill's nickel-plated steel grates to change colour with use, because intense heat from the burning wood gives the grates a mauve tinge.
- **TIP:** Cover the upper surface of the collector trays with aluminum foil for easier clean-up. Change the aluminum foil as required.



Storage

- Protect the batteries and control module from the weather and extremes of temperature (hotter than 130°F or 54°C, and colder than -4°F or -20°C).
- Remove the batteries from the control module before long-term storage.
- Always store the control module in a cool dry place.

PROBLEM

SOLUTIONS

Fan operates but grill does not heat up

1. Check that the control module is properly positioned on the base (feet).
2. Check that the air intake tunnel is properly centred and in contact with the rubber ring under the casing.
3. Ensure the burner is properly installed.
4. Check that the holes at the base of the burner are clean and that there is no dirt under the burner.

Heat does not diffuse properly on the grates

1. Make sure the grill is standing on a level surface.
2. Check that the burner and thermal shield are centred and properly in place.
3. Check that the air intake tunnel is well centred and in contact with the rubber ring under the casing.
4. Check that there is enough wood and it is centred in the burner.
5. Ensure the grates are properly closed and touching in the centre.

Fan does not work

1. Check the batteries and make sure they are correctly installed.

If your Delecto grill has a problem that is not listed here, or if the above solutions do not help, please contact **Woodflame Customer Service:**

By e-mail : service@woodflame.com

DELECTO GRILL LIMITED WARRANTY

1 year: all parts
5 years: aluminum casing

Customer Service
service@woodflame.com

Be prepared to provide the following information:

- a) Date and proof of purchase;
- b) Woodflame model number;
- c) Part number;
- d) Number of parts required;

and have the defective part ready.

You will have to pay all expenses associated with the fulfillment of obligations under this warranty, including handling, mailing or other related costs. If Customer Service requires the defective part to be shipped, you should send it free and clear of all liens. We recommend insuring the package at time of shipping against loss and damage in transit, for which we cannot be responsible. Woodflame Inc. reserves the right to modify prices, technical characteristics or designs and to discontinue production of certain models without notice and without obligation. This warranty gives you certain specific rights; you may also have other rights, which vary from one country, state or province to another. The warrantor's obligation is limited to repairing or replacing the product. The warrantor is not liable for incidental or indirect damage attributed to a presumed defect. Certain jurisdictions do not allow the exclusion or limitation of incidental or indirect damage; the above limitations or exclusions may therefore not apply to you. This limited warranty applies to Woodflame Delecto grills sold in Canada and the United States only. For warranty coverage in other countries, please contact your local Woodflame dealer, agent or importer.



The Woodflame Delecto grill is guaranteed against defective materials or workmanship on all parts for one (1) year and on the aluminum casing for five (5) years from date of purchase. The Delecto grill is guaranteed against defects provided the appliance is properly assembled and subjected to normal and reasonable use as specified in the instruction manual.

This warranty does not cover accessories such as tongs, brushes, wood blocks or other accessories sold by Woodflame Inc., or batteries, electrical adaptors or other accessories not sold by Woodflame Inc.

This limited warranty does not cover the cleaning of parts or reimbursement for foods rendered unfit for consumption following use of the Delecto grill, or for any other consumer product damaged in any way.

This warranty does not cover repairs, refunds or exchanges of the appliance or parts that are damaged:

- a) as a result of accidents, negligence, improper use, incorrect assembly, improper operation, commercial use or any other use not recommended by Woodflame Inc.;
- b) as a result of repairs, maintenance, tampering or attempted repairs by any person not authorized by Woodflame Inc.;
- c) as a result of using supplies such as an electrical adaptor or other item not manufactured or recommended by Woodflame Inc., or using a product not manufactured by but recommended by Woodflame Inc. that is in some way defective.

Woodflame Inc. issues no other warranty of any kind, express or implied, and all implied warranties of merchantability and fitness for a particular use in addition to the above-mentioned obligations are hereby denied by Woodflame Inc. and excluded from this limited warranty. No employees, agents, sellers or other persons are authorized to issue warranties on behalf of Woodflame Inc.

If inspection shows the problem to have been caused by defective materials or workmanship under the terms of the warranty, Woodflame Inc. will repair or replace the product free of charge. Regular factory rates will be charged for repairs rendered necessary as a result of normal wear and tear or improper use, or for repairs after expiry of the warranty period, if such repairs are possible.

The only forms of compensation under this warranty are repairs or replacement of defective product. Woodflame Inc. denies all responsibility for damage or loss caused by use of this appliance. FOR CLAIMS UNDER THIS WARRANTY, DO NOT RETURN THE APPLIANCE TO THE PLACE OF PURCHASE. CONTACT WOODFLAME CUSTOMER SERVICE FOR CANADA AND THE UNITED STATES.