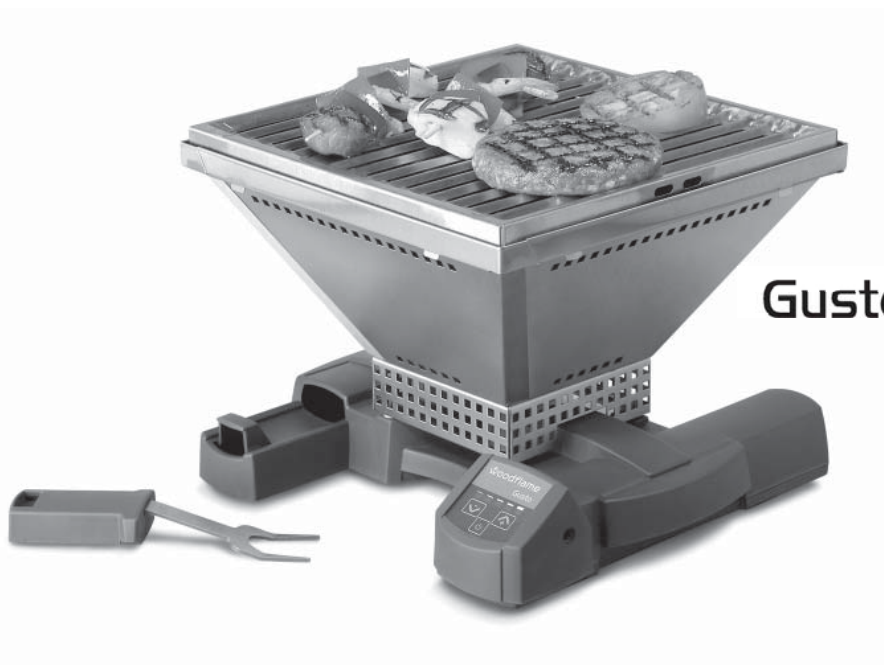


# woodflame

La vraie saveur de cuisson au bois



## Table des matières

|                                     |    |
|-------------------------------------|----|
| La technologie Woodflame . . . . .  | 2  |
| Description de l'appareil . . . . . | 3  |
| Fonctionnement . . . . .            | 4  |
| Étapes de cuisson . . . . .         | 6  |
| Techniques de cuisson . . . . .     | 8  |
| Entretien . . . . .                 | 9  |
| Dépannage . . . . .                 | 10 |
| Accessoires disponibles . . . . .   | 11 |
| Garantie . . . . .                  | 12 |

Carte de garantie à l'intérieur

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

Fabriqué au Canada / Produit breveté

[www.woodflame.com](http://www.woodflame.com)

# LA TECHNOLOGIE WOODFLAME

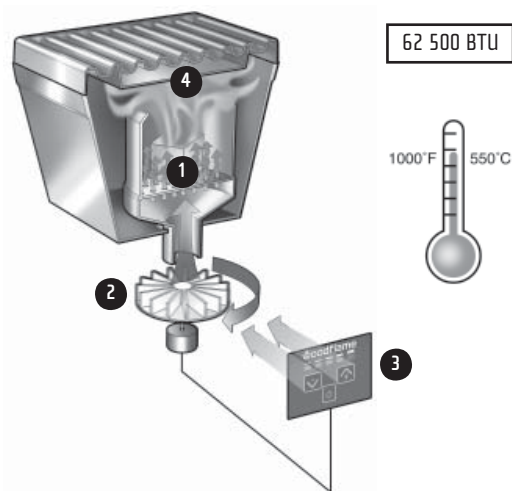
## ATTENTION

### DIRECTIVES DE SÉCURITÉ

- Utiliser le Gusto à l'extérieur seulement. Ne jamais faire fonctionner le Gusto en dessous de matériaux inflammables (branches d'arbres, tentes, auvents, etc.).
- Tenir le Gusto 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. Le Gusto 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 Gusto est conçu pour la cuisson des aliments seulement (sur la grille ou au moyen de casseroles, poêles, etc.). Tout autre usage pourrait mettre en danger son utilisateur ou endommager l'appareil.
- Toujours utiliser des gants de cuisson lors de l'utilisation du Gusto.

LIRE ATTENTIVEMENT LES PRÉCAUTIONS DÉCRITES AUX PAGES SUIVANTES.

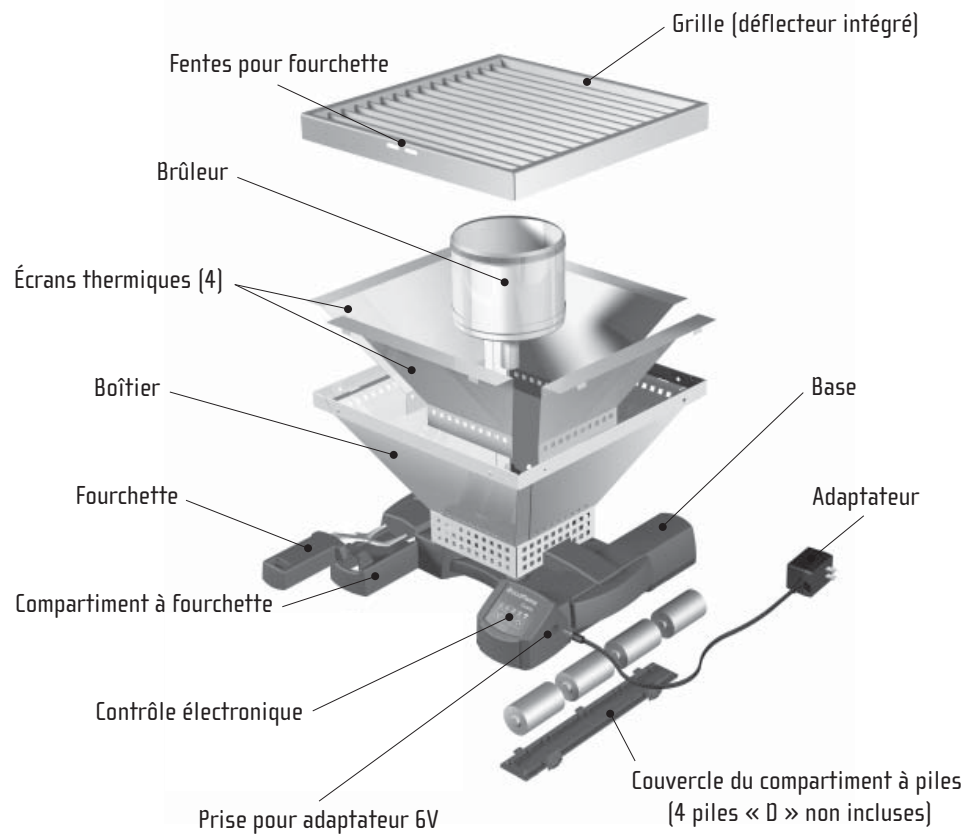
### VUE SCHÉMATISÉE



- 1 Les blocs de bois sont insérés dans le brûleur qui est isolé par quatre (4) écrans thermiques. Le brûleur assure une telle qualité de combustion qu'il ne reste qu'une pincée de cendres après la cuisson.
- 2 La soufflerie projette l'air dans le brûleur pour alimenter la combustion des blocs de bois à haute température.
- 3 Les neuf (9) intensités de ventilation procurent un contrôle précis de la cuisson.
- 4 Le Gusto de Woodflame est muni d'un déflecteur disposé sous la grille qui élimine les flambées causées par le gras des aliments.

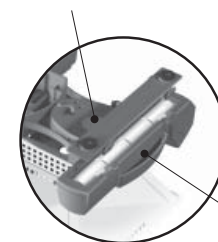
Prêt à cuire en deux (2) minutes !

### DESCRIPTION DE L'APPAREIL



### Vue du dessous de l'appareil

Entrée d'air de la soufflerie



Compartiment à piles dans la base

La cuisson sur feu de bois diffère de la cuisson au gaz ou au charbon de bois autant au niveau des techniques de cuisson employées que de la saveur exquise des aliments qui en résulte. Les explications qui suivent permettront à tout nouvel usager du Gusto de se familiariser avec la technologie Woodflame pour préparer des mets succulents.

## Contrôle électronique

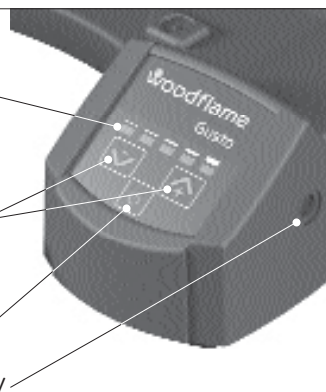
Le contrôle électronique permet de contrôler l'intensité de la soufflerie et la quantité de chaleur produite.

*Indicateurs lumineux des neuf (9) intensités de ventilation*

*Mise en marche et réglage de l'intensité de ventilation*

*Mise en marche et arrêt*

*Prise pour adaptateur 6V*



## Dispositif de sécurité

Le Gusto est doté d'un dispositif d'arrêt automatique visant à éviter que l'appareil ne fonctionne inutilement. Il est programmé pour s'éteindre après que l'appareil ait fonctionné pendant trente (30) minutes. Cinq (5) minutes avant l'arrêt automatique du Gusto, les indicateurs lumineux du contrôle électronique clignotent. Pour redémarrer le Gusto, il suffit d'appuyer sur l'une des touches du contrôle électronique.

## Alimentation électrique



Le contrôle électronique est alimenté par l'adaptateur électrique Woodflame ou par quatre (4) piles « D » de 1,5 volts (non incluses).

Il est également possible de brancher les appareils Woodflame à l'allume-cigarettes d'un véhicule grâce à l'adaptateur prévu à cet effet (vendu séparément).

## Fourchette

La fourchette permet de :

1. Soulever la grille (en insérant la fourchette dans les fentes prévues à cet effet sur le côté de la grille) lors de l'allumage ou pour ajouter du bois dans le brûleur;
2. Manipuler la nourriture de façon sécuritaire.



La fourchette se range dans le compartiment à la base du Gusto, tel qu'illustré en page 3.

## PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

- L'utilisation d'un adaptateur autre que celui vendu par Woodflame risque d'endommager le contrôle électronique du Gusto.
- Toujours tenir le fil électrique de l'adaptateur Woodflame éloigné de toute surface chauffée.

## PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

- Toujours laisser refroidir la fourchette entièrement avant de la remettre dans le compartiment prévu à cet effet.
- Toujours manipuler la fourchette à partir de la poignée et non par le manche lorsqu'elle a été en contact avec la grille car le manche est constitué d'une tige de métal conductrice de chaleur.
- Pour plus de protection, utiliser des gants de cuisson.
- Si la fourchette a été longtemps en contact avec la grille, ne pas la déposer sur une surface pouvant être endommagée par le métal chaud.

# ÉTAPES DE CUISSON

## PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

- Déposer le Gusto sur une surface stable avant de le mettre en marche.
- Veiller à ce que l'entrée d'air sous le Gusto soit dégagée tout au long de la cuisson.
- Pour éviter tout risque de brûlure :
  - Toujours utiliser des gants de cuisson pour cuisiner avec le Gusto;
  - Toujours positionner le contrôle électronique de ventilation au minimum lorsque la grille est enlevée;
  - Ne jamais placer le visage, toute autre partie du corps ou tout vêtement directement au-dessus du Gusto lorsqu'il est en marche;
  - Éviter tout contact de la peau avec le boîtier, la grille, le brûleur et le manche de la fourchette lorsque l'appareil est chaud.
- S'assurer que les blocs de bois ne dépassent jamais du brûleur afin de pouvoir placer la grille correctement.
- Ne jamais faire fonctionner l'appareil sans que les quatre (4) écrans thermiques ne soient placés autour du brûleur.
- Toujours manipuler la grille du Gusto à l'aide de la fourchette conçue à cet effet.
- Ne pas surchauffer l'appareil pour ne pas risquer de brûler les aliments.

LORS DE LA PREMIÈRE UTILISATION, FAIRE CHAUFFER LE GUSTO PENDANT QUINZE (15) MINUTES, AFIN DE BRÛLER LES HUILES DE PROTECTION SE TROUVANT SUR LES PIÈCES MÉTALLIQUES.

## Allumage

- 

1 Déposer une petite quantité d'allume-feu WoodFlame ou de tout autre allume-feu solide dans le brûleur.

**IMPORTANT :** Ne JAMAIS utiliser d'allume-feu liquide.
- 

2 Enflammer l'allume-feu à l'aide d'un briquet à long bec ou d'une longue allumette.
- 

3 Utiliser les pinces pour déposer le bois dur dans le brûleur. Remplir le brûleur de blocs de bois. S'assurer que les blocs de bois ne dépassent pas du brûleur afin de pouvoir déposer la grille bien en place. Dès que le bois s'enflamme, remettre la grille en place à l'aide de la fourchette conçue à cet effet.
- 

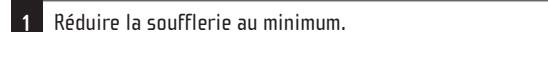
4 Démarrer la soufflerie au niveau d'intensité MINIMUM et augmenter graduellement l'intensité en fonction de l'apport d'air nécessaire à la combustion.
- 


5 Attendre une (1) à deux (2) minutes afin que la grille se réchauffe.
- 

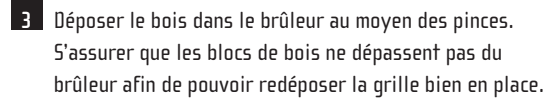
6 Choisir la température de cuisson requise au moyen du contrôle électronique et débiter la cuisson.


## Ajout de bois pendant la cuisson

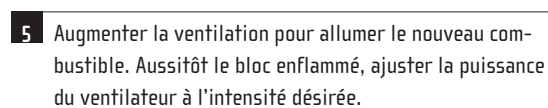
Surveiller la quantité de bois de temps à autre et en ajouter au besoin pour permettre à la chaleur d'être toujours répartie uniformément sous la grille.

- 

1 Réduire la soufflerie au minimum.
- 

2 Soulever la grille avec la fourchette prévue à cet effet.
- 

3 Déposer le bois dans le brûleur au moyen des pinces. S'assurer que les blocs de bois ne dépassent pas du brûleur afin de pouvoir redéposer la grille bien en place.
- 

4 Remettre la grille immédiatement sur le Gusto.
- 

5 Augmenter la ventilation pour allumer le nouveau combustible. Aussitôt le bloc enflammé, ajuster la puissance du ventilateur à l'intensité désirée.

## Arrêt de l'appareil

Pour éteindre l'appareil, appuyer sur la touche d'arrêt. La flamme s'éteindra d'elle-même.

## PRÉCAUTION IMPORTANTE

- Ne jamais déposer la grille sur une surface pouvant être endommagée par le métal chaud.

## PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

- Ne pas toucher à la grille.
- Ne jamais verser d'eau ni aucun autre liquide dans l'appareil.
- Ne pas jeter les cendres chaudes.

## TRUC

Il est possible de laisser fonctionner l'appareil à bon régime jusqu'à ce que le bois soit entièrement brûlé. Cette façon de procéder aura pour effet de brûler les restes de cuisson sur la grille et d'en faciliter ensuite le nettoyage au moyen d'une brosse de laiton.

Le Gusto procure aux grillades une saveur unique de cuisson sur feu de bois. Découvrez de nouvelles expériences culinaires avec le Gusto de Woodflame.

## UNE CUISINE RAFFINÉE !

### Griller

L'efficacité de cuisson du Gusto permet à la fois de bien saisir les aliments et de garder les grillades tendres et juteuses. La viande, le poisson et les légumes sont déposés directement sur la grille et cuisent facilement grâce à la chaleur qui se dégage du feu de bois.

### Mijoter ou bouillir

L'efficacité du Gusto offre une multitude de possibilités. Les différents niveaux de ventilation permettent, par exemple, de frire des œufs, d'amener de l'eau à ébullition en quelques instants ou encore, de laisser mijoter une préparation à feu doux. Avant d'entreprendre ces types de cuisson, s'assurer que le Gusto soit bien stable. Déposer ensuite la marmite, la casserole ou la poêle directement sur la grille et ajuster le niveau de ventilation à l'intensité désirée.

### Expérimenter différentes essences de bois

Voici quelques suggestions de combinaisons d'essences de bois et d'aliments :

| Essences de bois | Poissons | Volailles | Viandes rouges | Légumes |
|------------------|----------|-----------|----------------|---------|
| Chêne            |          |           | •              |         |
| Pacanier         | •        | •         | •              |         |
| Noyer            |          | •         | •              |         |
| Pommier          | •        | •         |                |         |
| Aulne            | •        | •         |                |         |
| Cerisier         | •        | •         |                |         |
| Érable           | •        |           |                | •       |
| Mesquite         | •        | •         | •              |         |

## ENTRETIEN

### PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

- Toujours manipuler la grille avec soin. ATTENTION : les rebords extérieurs et les fentes de la grille peuvent être tranchants, ne pas frotter à mains nues. Toujours utiliser une brosse conçue pour le nettoyage des barbecues.
- La brosse fournie dans l'emballage n'est pas conçue pour le nettoyage de la grille et doit être utilisée exclusivement pour nettoyer le fond du brûleur.
- Avant de ranger ou de déplacer le Gusto, attendre qu'il soit bien refroidi. Ne jamais déplacer l'appareil lorsque le bois brûle.
- Toujours remiser le Gusto dans un endroit sec : le contrôle électronique et le brûleur doivent être protégés des intempéries (pluie, neige, etc.) et des températures extrêmes (au-delà de 130 °F ou 54 °C et en deçà de -4 °F ou -20 °C) pour ne pas être endommagés.
- Toujours retirer les piles lors d'une période de remisage prolongée ou de non-utilisation.

### Nettoyage

#### LE BRÛLEUR

Après chaque utilisation, s'assurer d'abord que l'appareil soit bien refroidi. Enlever la grille. Retirer le brûleur en le soulevant verticalement et vider les cendres dans un contenant de métal ou un bol d'eau. Afin d'empêcher que les orifices ne s'obstruent, balayer le fond du brûleur à l'aide de la brosse fournie à cet effet. Jeter les résidus.



#### LA GRILLE

Avant chaque utilisation, faire chauffer le Gusto à intensité maximale. Une fois la grille réchauffée, la nettoyer simplement avec une brosse de laiton. Voir aussi « Truc » à la page 7.

#### LE BOÎTIER

Brosser l'intérieur du boîtier au besoin à l'aide d'une brosse de laiton. Pour éviter la détérioration de la soufflerie, ne jamais verser d'eau dans le boîtier ni le nettoyer avec un linge humide.

**ATTENTION :** Une utilisation normale et telle que recommandée par le fabricant n'empêche pas la grille et le boîtier en acier inoxydable du Gusto de changer de couleur. Ce phénomène est causé par la chaleur intense qui se dégage de la combustion du bois.

## PROBLÈME

## VÉRIFICATION

**Si la soufflerie fonctionne mais que l'appareil ne chauffe pas.**

1. S'assurer que le tube d'entrée d'air du brûleur est bien installé dans l'ouverture de la soufflerie à l'intérieur du boîtier.
2. Vérifier que les orifices dans le fond du brûleur ne sont pas obstrués; au besoin frotter le fond du brûleur au moyen de la brosse de nettoyage fournie avec l'appareil.
3. Vérifier que l'entrée d'air sous le Gusto n'est pas obstruée par un objet empêchant l'entrée de l'air dans le système.

**Si la chaleur se diffuse anormalement sous la grille**

1. S'assurer que l'appareil est déposé sur une surface horizontale.
2. Vérifier qu'il y ait suffisamment de bois et qu'il soit centré dans le brûleur.
3. S'assurer que l'entrée d'air sous le Gusto n'est pas obstruée.

**Si la soufflerie ne fonctionne pas**

### Alimentation au moyen d'un adaptateur

1. Vérifier que l'alimentation électrique fonctionne bien (vérifier la prise d'alimentation murale ou celle de l'allume-cigarettes selon l'adaptateur utilisé).
2. Vérifier que la fiche est bien insérée dans la prise du Gusto.
3. Vérifier que l'appareil a bien été mis en marche au moyen du contrôle électronique.

### Alimentation au moyen de piles

1. Vérifier la puissance des piles.
2. S'assurer que les piles sont bien installées dans leur compartiment et qu'elles touchent les contacts.

### Par courriel :

service@woodflame.com

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

## support



## adaptateurs



## sac de transport



## brosse à brûleur



## allume-feu



## bois naturel



## GARANTIE DU GUSTO

1 an : toutes les pièces  
5 ans : boîtier d'acier inoxydable

### SERVICE À LA CLIENTÈLE

Par courriel :  
service@woodflame.com

#### Soyez prêts à fournir les informations suivantes :

- a) date et preuve d'achat;
- b) modèle du produit Woodflame;
- c) numéro de série.

#### Il est possible que vous ayez à envoyer 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 Woodflame Inc. ne peut être responsable. 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 s'applique aux Gusto 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 Gusto 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'acier inoxydable pour une période de cinq (5) ans à compter de la date d'achat. Le Gusto 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 piles, adaptateurs électriques ou tout autre accessoire n'étant pas vendu par Woodflame Inc. Cette garantie n'inclut pas le nettoyage des pièces ni le remboursement des aliments rendus non-comestibles ou de tout autre produit de consommation ayant subi quelque dommage que ce soit suite à l'utilisation du Gusto.

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

- a) provoqués par suite d'un accident, 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 quelque 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 exclues par les présentes par Woodflame Inc. et ne font pas partie de cette garantie. Aucun employé, mandataire, vendeur ou autre personne n'est autorisé à accorder des garanties au nom de Woodflame Inc.

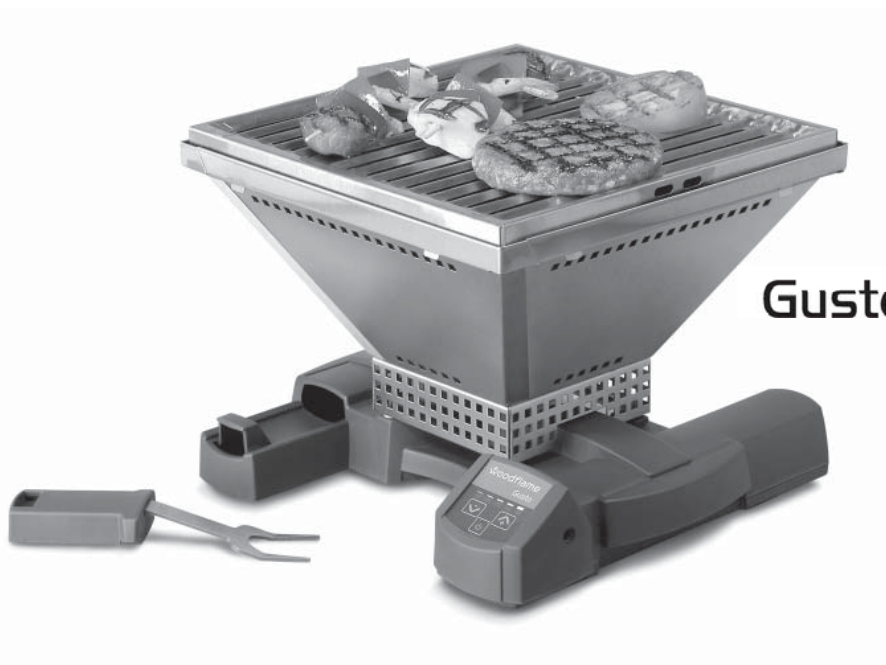
Si l'inspection révèle que le problème a été causé par une défaillance des matériaux ou de l'exécution dans les limites de la garantie, Woodflame Inc. réparera ou remplacera le produit gratuitement. Une fois la période de garantie expirée, si elles peuvent être effectuées, les réparations rendues nécessaires par l'usure normale ou un usage abusif seront facturées au tarif régulier 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.

# Owner's Manual

# woodflame

The true flavour of wood-fire cooking



## Table of Contents

|                                    |    |
|------------------------------------|----|
| Woodflame technology . . . . .     | 2  |
| Description of appliance . . . . . | 3  |
| Operation . . . . .                | 4  |
| Cooking . . . . .                  | 6  |
| Cooking techniques . . . . .       | 8  |
| Maintenance . . . . .              | 9  |
| Troubleshooting . . . . .          | 10 |
| Accessories available . . . . .    | 11 |
| Warranty . . . . .                 | 12 |

Warranty card inside

**Read this Owner's Manual carefully before using your Woodflame Gusto for the first time. Keep it carefully for future reference.**

Made in Canada / Patented

[www.woodflame.com](http://www.woodflame.com)



# WOODFLAME TECHNOLOGY

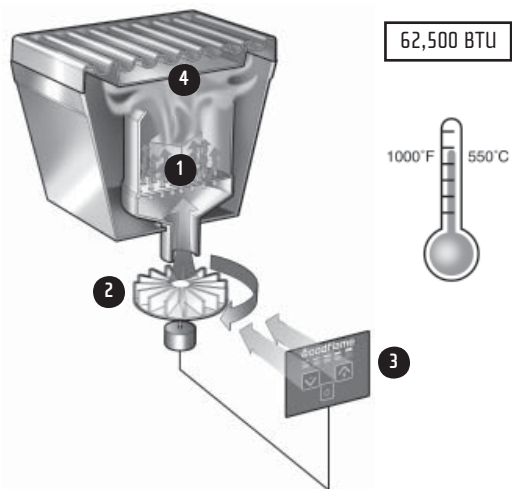
## WARNING

### SAFETY GUIDELINES

- The Gusto is for outdoor use only. Never operate it beneath inflammable materials (tree branches, tents, awnings, etc.).
- Keep the Gusto 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 Gusto is designed for use with natural dry hardwood only.
- Never use any type of firelighting liquid.
- The Gusto is designed for cooking food only (on the grate or in pans, skillets, etc.). Using it for any other purpose may cause injury to the user or damage to the appliance.
- Always wear oven mitts when using the Gusto.

PLEASE READ CAREFULLY THROUGH THE SAFETY PRECAUTIONS ON THE NEXT FEW PAGES.

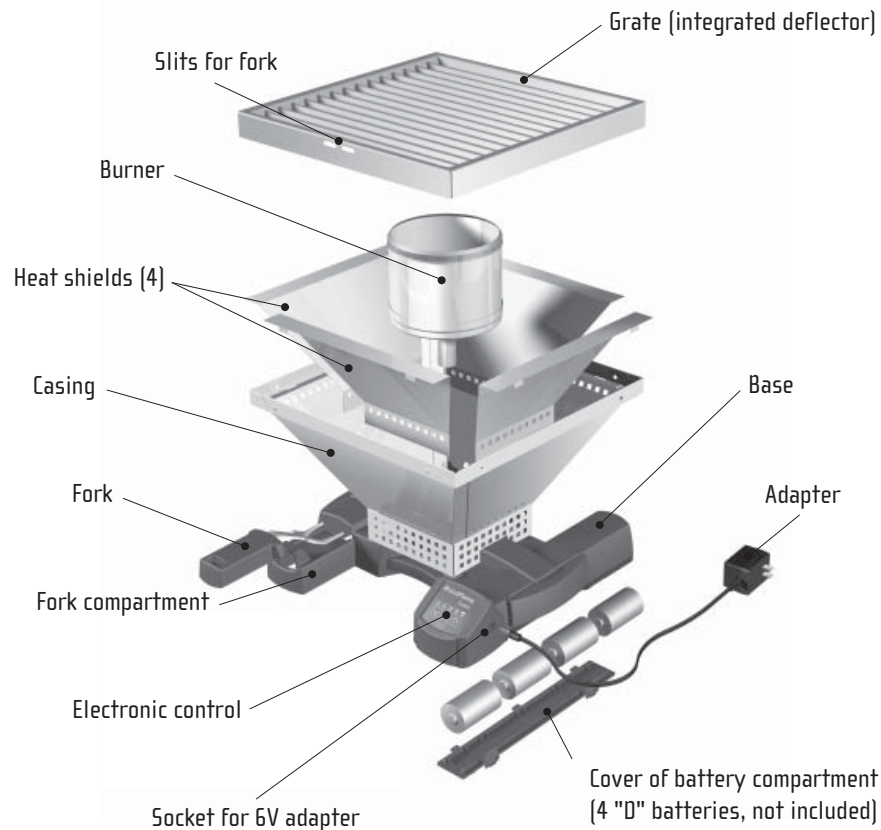
### DIAGRAMMATIC VIEW



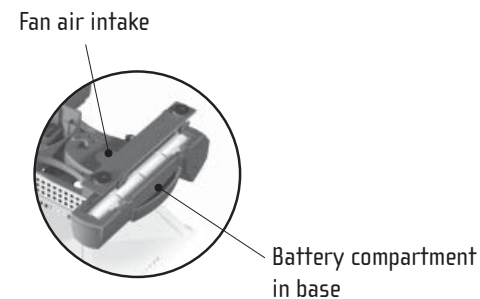
- 1 Wood blocks are placed in the burner, which is insulated with four (4) heat shields. Combustion in the burner is so efficient that only a pinch of ash is left after cooking.
- 2 The fan blows air into the burner, fuelling high-temperature combustion of the wood blocks.
- 3 Nine (9) fan settings give you precise control over the heat levels.
- 4 The Woodflame Gusto has a deflector under the grate, eliminating flare-ups from spattering fat.

Ready for cooking in two (2) minutes!

# DESCRIPTION OF APPLIANCE



### Underside view



# OPERATION

Wood-fire cooking is not the same as gas or charcoal cooking. The techniques are different and the flavours are exquisite. This guide for new users of the Gusto provides information about Woodflame technology, so that they can prepare delicious meals.

## Electronic control

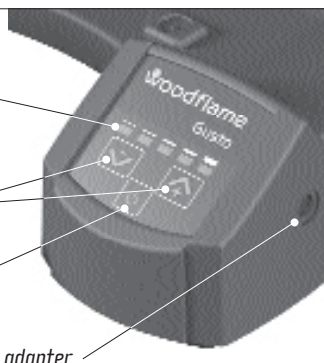
The electronic control lets you adjust the fan setting and heat level.

*Indicator lights for the nine (9) fan settings*

*Starting switches and fan setting selectors*

*On and off switch*

*Socket for Woodflame 6V adapter*



## Safety feature

The Gusto is equipped with a safety feature designed to prevent it from operating unnecessarily. It is programmed to cut out after thirty (30) minutes. The electronic control indicator lights start blinking five (5) minutes before the Gusto cuts out automatically. To restart the Gusto, just press one of the electronic control buttons.

## Power supply



The electronic control is powered by the Woodflame adapter or four (4) 1.5-volt "D" batteries (not included).

Your Woodflame appliance may also be plugged into a vehicle cigarette lighter, using the special power adapter (sold separately).

## Fork

Use the fork to:

1. Lift up the grate (by inserting the fork into the special slits on the side) when you light the Gusto or add more wood to the burner;
2. Handle foods safely.



The fork stows away neatly in the compartment on the Gusto base, see page 3.

## IMPORTANT SAFETY PRECAUTIONS

- Using a power adapter other than the Woodflame adapter may damage the Gusto's electronic control.
- Always keep the Woodflame adapter cord well away from all hot surfaces.

## IMPORTANT SAFETY PRECAUTIONS


- Always let the fork cool down completely before storing it in the special compartment.
- Take care when the fork has been in contact with the appliance. Always hold it by the plastic part of the handle, because the metal part becomes very hot.
- For extra protection, wear oven mitts.
- If the fork has been left in contact with the grate, do not place it on surfaces that could be damaged by hot metal.


## IMPORTANT SAFETY PRECAUTIONS


- Place the Gusto on a stable, level surface before you start to operate it.
- Make sure the air intake underneath the Gusto is unobstructed throughout the cooking process.
- To prevent burns:
  - Always wear oven mitts when you cook on the Gusto;
  - Always set the electronic fan control to minimum when the grate is removed;
  - Never lean over the Gusto or have your face, part of your body or your clothing directly above the Gusto while it is operating;
  - Never let your bare skin touch the casing, the grate, the burner or the metal part of the fork while the appliance is hot.
- Make sure the wood blocks do not protrude above the burner, so that the grate can be correctly positioned.
- Never operate the appliance unless all four (4) heat shields are in place around the burner.
- Always handle the Gusto's grate with the specially designed fork.
- Do not overheat the appliance, or the food may burn.


THE FIRST TIME YOU USE THE GUSTO, LET IT HEAT FOR FIFTEEN (15) MINUTES, TO BURN THE PROTECTIVE COATING OFF THE METAL PARTS.


## Lighting


- 

Place a little Woodflame fire starter or other solid firelighter in the burner.  
**IMPORTANT:** NEVER use liquid firelighter.
- 

Light the fire starter with a long-stemmed lighter or long match.
- 

Pick up the hardwood blocks with tongs and fill the burner with them. Make sure no wood blocks protrude above the burner so that the grate can be correctly positioned. As soon as the wood ignites, put the grate back into position using the specially designed fork.
- 

Start the fan on MINIMUM and gradually turn it up to deliver enough air for combustion.
- 

Wait 1 to 2 minutes for the grate to heat up.
- 

Select the appropriate cooking temperature with the electronic control and start cooking.

## Adding wood during cooking

Check from time to time to see how much wood is left in the burner, and if necessary add more to ensure that the heat diffuses evenly under the grate.

- 1 Turn the fan down to minimum.
- 2 Lift the grate with the special fork.
- 3 Using tongs, place some wood blocks in the burner. Make sure they do not protrude above the burner, so that the grate can be put back in the correct position.
- 4 Immediately put the grate back in position.
- 5 Turn up the fan to light the fresh fuel. As soon as the wood block ignites, adjust the fan setting to the desired level.

## Turning off the appliance

To turn off the appliance, press the off switch. The flames will go out.

## IMPORTANT SAFETY PRECAUTION

- Never place the grate on surfaces that could be damaged by hot metal.

## IMPORTANT SAFETY PRECAUTIONS

- Do not touch the grate.
- Never pour water or other liquids into the appliance.
- Do not discard hot ash.

### TIP

Operate the appliance at a steady rate until all the wood in the burner has been used up. This ensures that food residue is burned off, making the grate easier to clean with a metal brush.

The Gusto gives grilled foods a unique wood-fire flavour. Discover new cooking experiences with the Woodflame Gusto.

## REFINED COOKING!

### Grilling

Because the Gusto cooks so efficiently, it sears foods thoroughly and seals in all the delicious juices, with succulent results. Meat, fish and vegetables can be placed directly on the grate and will cook easily in the wood-fire heat.

### Simmering and boiling

The Gusto is so efficient that you can do all sorts of things with it. For example, the range of fan settings allows you to fry eggs, boil water in minutes, or even simmer on low heat. Before you try these types of cooking, make sure the Gusto is absolutely stable. Then place the Dutch oven, saucepan or skillet on the grate and adjust the fan to the desired setting.

### Try different wood essences

Here are a few suggestions for combining wood essences and foods:

| Wood Essences | Fish | Poultry | Red Meat | Vegetables |
|---------------|------|---------|----------|------------|
| Oak           |      |         | •        |            |
| Pecan         | •    | •       | •        |            |
| Walnut        |      | •       | •        |            |
| Apple         | •    | •       |          |            |
| Alder         | •    | •       |          |            |
| Cherry        | •    | •       |          |            |
| Maple         | •    |         |          | •          |
| Mesquite      | •    | •       | •        |            |

## MAINTENANCE

### IMPORTANT SAFETY PRECAUTIONS

- Always handle the grate with care. **ATTENTION:** The grate's outer edges and slits may be sharp; never rub them with bare hands. Always use a barbecue brush.
- The brush supplied is not intended for cleaning the grate. It should only be used for cleaning the bottom of the burner.
- Allow the Gusto to cool down completely before moving or storing it. Never move the appliance while the wood is burning.
- The Gusto should always be stored in a dry place: the electronic control and burner should be protected from the weather (rain, snow, etc.) and extremes of temperature (hotter than 130°F or 54°C and colder than -4°F or -20°C), which may damage them.
- Always remove the batteries before long-term storage or if the appliance is not going to be used for a long period.

### Cleaning

#### BURNER

After each use, let the appliance cool down completely. Lift off the grate. Remove the burner by lifting it straight up, and empty the ash into a metal container or bowl of water. To prevent the holes from being blocked, brush the bottom of the burner with the special brush provided. Discard the residue.



#### GRATE

Before each use, heat the Gusto at the highest setting. When the grate is hot, just clean it with a metal brush. See also "Tip" on page 7.

#### CASING

Brush the inside of the casing with a metal brush, if necessary. Never pour water into the casing or clean it with a damp cloth as this may damage the fan.

**ATTENTION:** Normal use as described by the manufacturer will cause the grate and stainless steel casing of the Gusto to change colour. This is caused by the intense heat from the burning wood.

# TROUBLESHOOTING

| PROBLEM  | SOLUTIONS  |
|--|--|
| Fan operates but appliance does not heat up    | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Check that the burner's air intake tube is properly installed in the fan opening inside the casing.</li> <li>2. Check that the holes in the bottom of the burner are not blocked; if necessary, brush out the bottom of the burner with the cleaning brush supplied.</li> <li>3. Check that nothing is obstructing the Gusto's air intake and preventing air from entering the system.</li> </ol>  |
| Heat does not diffuse properly under the grate | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Make sure the appliance is standing on a level surface.</li> <li>2. Check that there is enough wood in the burner, and that it is in the centre.</li> <li>3. Ensure that nothing is blocking the air intake underneath the Gusto.</li> </ol>   |
| Fan does not work                              | <p><b>If you are using a power adapter</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Check that the power supply is working (check the wall socket or vehicle cigarette lighter, depending on the power adapter being used).</li> <li>2. Check that the power cord is properly inserted in the Gusto's power outlet.</li> <li>3. Check that the appliance has been switched on at the control panel.</li> </ol> <p><b>If you are using batteries</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Check the battery power level.</li> <li>2. Make sure the batteries are correctly installed in the battery compartment and touching the contacts.</li> </ol> |

If your Gusto 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](mailto:service@woodflame.com)

# ACCESSORIES AVAILABLE

stand



adapters



carrying bag



burner brush



fire starter



natural hardwood



# GUSTO WARRANTY

1 year: all parts  
5 years: stainless steel casing

## CUSTOMER SERVICE

By e-mail:  
service@woodflame.com

### Have the following information ready:

- a) Date and proof of purchase;
- b) Woodflame model;
- c) Serial number.

### You may need to send us the defective part.

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 Woodflame Inc. cannot be held 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 place 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 may therefore not apply to you. This warranty applies to Woodflame Gusto appliances sold in Canada and the United States only. For details of warranty coverage in other countries, please contact your local Woodflame agent, importer or dealer.



The Woodflame Gusto appliance is guaranteed against defective materials or workmanship on all parts for one (1) year and on the stainless steel casing for five (5) years from date of purchase. The Gusto 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, power adapters 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 or for any other consumer product damaged in any way following use of the Gusto.

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 a power adapter 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.