

# Owner's Manual

# woodflame

The true flavour of  
wood-fire cooking



## Delecto

### Table of Contents

Woodflame technology .....	2
Description of appliance .....	3
Assembly .....	4
Operation .....	7
Cooking .....	8
Cooking techniques .....	10
Maintenance .....	12
Troubleshooting .....	13
Available accessories .....	14
Warranty .....	15

Français .....	17
Español .....	33

Warranty card inside

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

US and Canada Patents / Made in Canada

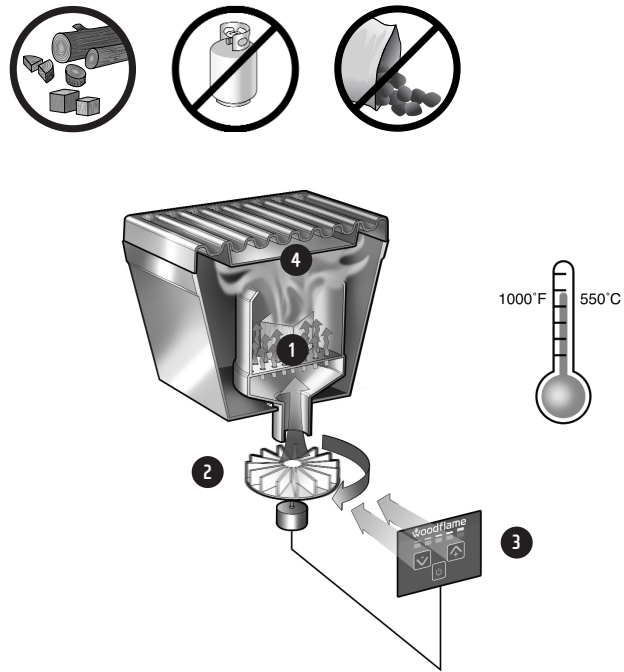
[www.woodflame.com](http://www.woodflame.com)



## SAFETY GUIDELINES

- The Delecto barbecue is for outdoor use only. Never use in a confined space or under inflammable materials (tree branches, tents, awnings, etc.). It can safely be used in a wood fire place, making sure the register is in the open position.
- Some parts of the Delecto become very hot during operation. Never move appliance while in operation.
- Keep the Delecto barbecue out of the reach of children and pet animals.
- An adult should be present at all times while the appliance is operating.
- Never use treated or contaminated wood as fuel. The Delecto barbecue is designed for use with natural dry hardwood only.
- Never use alcohol, gas or any type of liquid fire starter. Use Woodflame fire starter or other solid fire starter.
- The Delecto barbecue 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.
- Always use oven mitts when using the Delecto.
- We cannot foresee every use which may be made of the Delecto. Standards govern the use of heat producing products for specific uses. **Check with your local fire safety authority if you have questions about use.**
- Combustion by-products produced when using this product contain chemicals known to the State of California to cause cancer, birth defects, or other reproductive harm.

## DIAGRAMMATIC VIEW

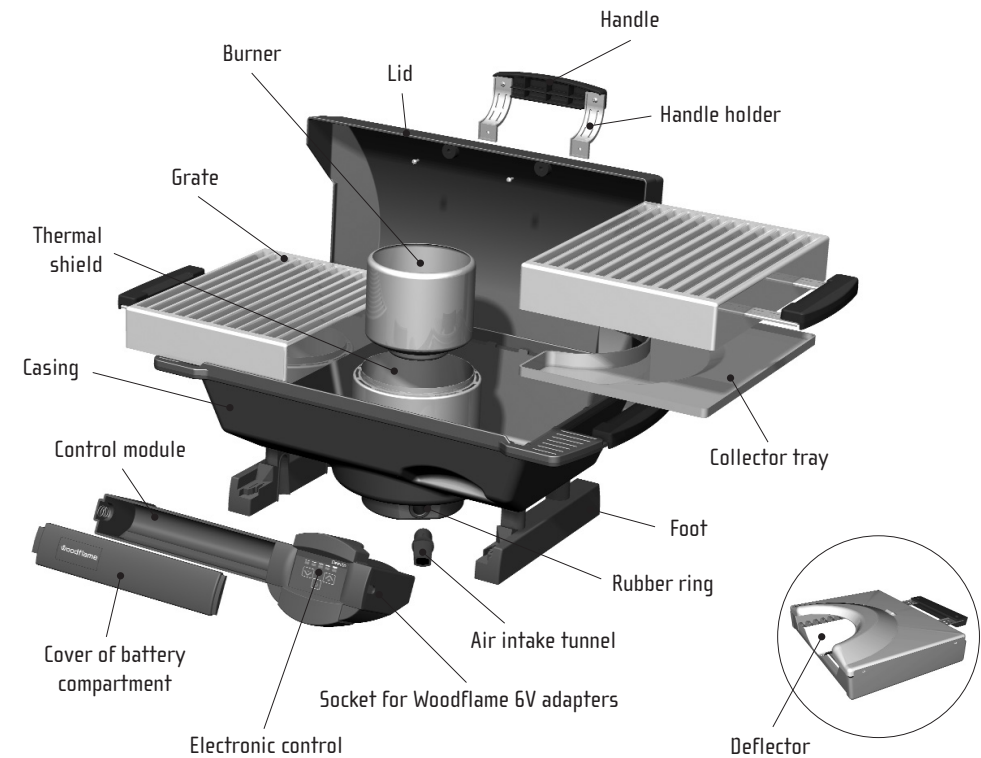


- 1 Wood pieces are placed in the burner, which is insulated with a thermal shield. Combustion in the burner is so efficient that only a pinch of ash is left after cooking.
- 2 The fan blows air into the burner, fuelling high-temperature combustion of the wood pieces.
- 3 Nine fan settings give you precise control over the heat levels.
- 4 The Woodflame Delecto is equipped with collector trays under the grates that provide excellent cooking control by eliminating flare-ups from drippings.

Ready for cooking in two minutes!

FAILURE TO COMPLY WITH THE OWNER'S MANUAL INSTRUCTIONS  
CAN VOID RIGHT OF WARRANTY.  
PLEASE READ THE SAFETY PRECAUTIONS CAREFULLY.

## DESCRIPTION OF APPLIANCE



## IMPORTANT

These assembly instructions are designed for more than one model of the Woodflame Delecto barbecue. Some parts shown MAY DIFFER from the ones in your barbecue. Woodflame will not provide different parts than those included, either directly or through the place of purchase of the barbecue.

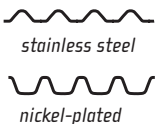
The manufacturer reserves the right to modify the product at any time without prior notice. Please return to Woodflame your completed Warranty Card to be kept informed of product changes and new product introductions. Visit [www.woodflame.com](http://www.woodflame.com) for a demonstration of Woodflame BBQs and to find out about new products and other useful information.

## HARDWARE SUPPLIED

- 4 Phillips head bolts
- 4 flat washers
- 4 hex nuts
- 2 Phillips head screws
- 1 handle for lid
- 1 air intake tunnel

## PLEASE NOTE

Your Delecto may be equipped with either stainless steel or nickel-plated grates. See illustrations on the right to identify which type of grates came with your unit.



## TOOL NEEDED

- Phillips # 2 screwdriver (diam.: 1/4", 6mm)

# ASSEMBLY

## IMPORTANT

Ensure you work on a stable and level surface while assembling the Woodflame appliance.

## WARNING

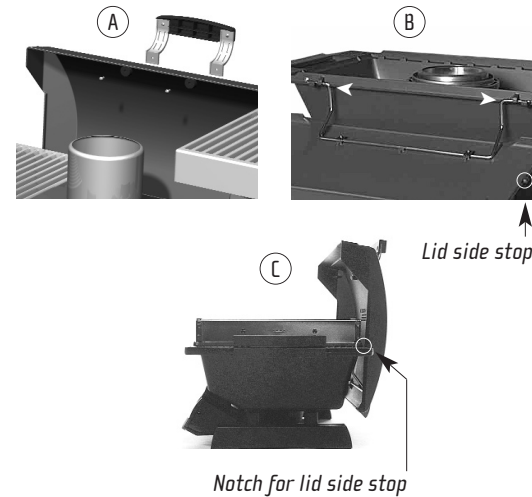
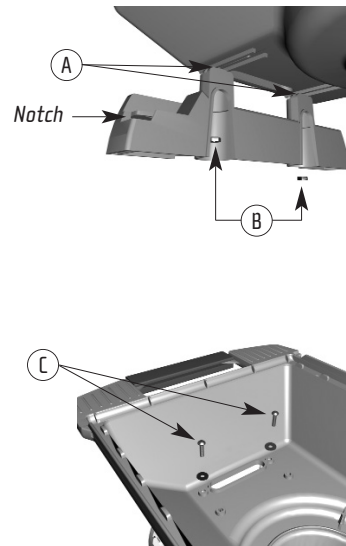
Wear gloves to avoid injury or pinching fingers when handling sheet metal parts.  
HANDLE CAREFULLY.

### 1 Assembling the feet

*Note: Make sure feet are installed with notches facing towards the front of the unit and towards the centre.*

Assemble one foot at a time using an identical approach for each.

- Insert nipples at the top of the foot into the rubber caskets on the underside of the casing and push foot firmly into place.
- Place nut inside the hollow part as shown in illustration B (the shape of the nut is visible in the moulding) and hold in place with finger.
- Using the other hand, insert washer and bolt from the inside of the casing as illustrated. Start screwing bolt by hand for first few turns then tighten using the screwdriver.
- Repeat steps B and C for second bolt.



### 2 Assembling the lid

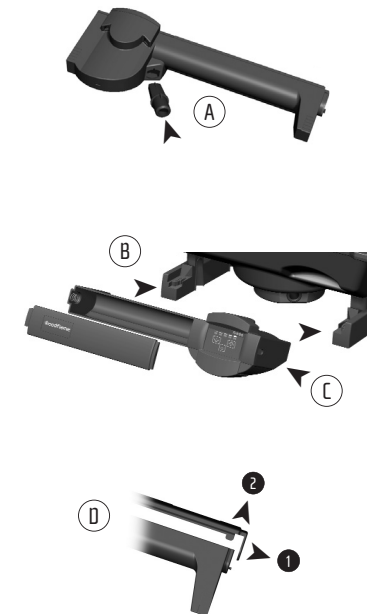
- Attach the handle to the lid with the two screws provided.
- Insert the ends of the swivel rod one at a time in the slots at the rear of the casing, pushing the rod towards the centre.
- Place the lid in the wind-guard position by inserting the lid side stops in the notches on the casing. To achieve this, simply slide the lid towards the back and drop it in place. Lifting the lid completely to drop it in the notches makes it harder to put in place.

### 3 Assembling the control module

- Insert the air intake tunnel at the rear of the control module ensuring that the notch in the casing is aligned with the corresponding ridge in the tunnel. Failing to align the tunnel properly, insufficient air will be blown in the burner and very poor performance will follow.
- 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 in the casing.
- Where access to household current is available, simply plug the 110V or 220V adapter supplied in a wall outlet and in the unit.

*Note: A 12V to 6V adapter is also available as an option to use power from vehicles, boats, etc.*

- Where no household current is available and for complete autonomy and portability, insert four "D" (1.5V) batteries in the control module compartment. To open the compartment, pull on the tab (point 1) and open in the direction of the arrow (point 2). Close the compartment cover by pressing on the tab.



## IMPORTANT

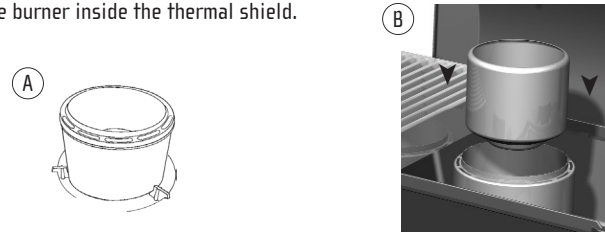
Although the burner and the collector trays are preassembled, the following two points should be carefully read for optimal use of the Woodflame Delecto barbecue.

## WARNING

- Wear gloves to avoid injury or pinching fingers when handling sheet metal parts or assembling them. The edges of sheet metal parts can cause injury if not handled with care. **HANDLE CAREFULLY.**
- Always ensure collector trays are properly snapped in place so they do not become loose and fall off during cooking sessions.

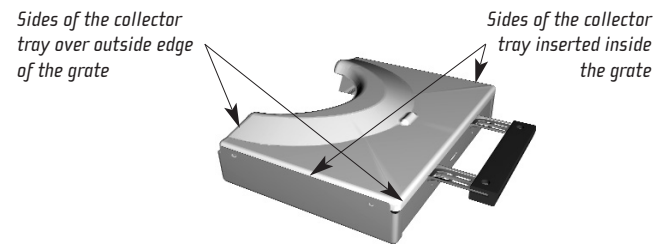
## 4 Assembling the burner

- A) Place the thermal shield on the three notches at the centre of the casing.
- B) Insert the burner inside the thermal shield.



## 5 Assembling the collector trays

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



## 6 Positioning the grates

Before operating the Delecto, position grates on the unit and verify that the grates slide freely from the centre of the unit to the sides and back.

If the grates catch the burner or the heat shield when sliding them sideways, check that the burner, heat shield and collector trays are properly assembled.

## OPERATION

Wood-fire cooking is not the same as gas or charcoal cooking. The techniques are different and the flavours are exquisite. It is strongly suggested that all new users of the Delecto familiarize themselves with the Woodflame technology by reading the following section.

## Electronic control

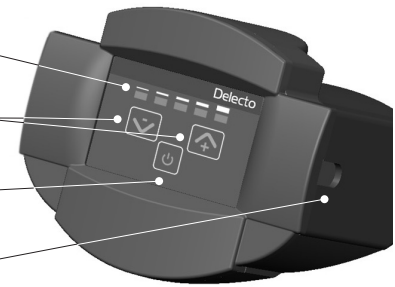
The electronic control lets you adjust the fan setting and heat level.

Indicator lights for the nine fan settings

Adjusting intensity of heat  
Starting at low or at high intensity

On and off

Socket for Woodflame 6V adapters



## IMPORTANT SAFETY PRECAUTIONS

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

## WARNING

- Always ensure all electric cords are placed in a way that will prevent tripping in them and possibly causing serious accidents.
- 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.

## Power supply



The electronic control is powered by the Woodflame adapter (110V or 220V) or four 1.5V "D" batteries (not included).




Your Woodflame appliance may also be plugged into a vehicle cigarette lighter (car, boat, etc.), using the 12V adapter sold separately.


## IMPORTANT SAFETY PRECAUTIONS


- Place the Delecto barbecue on a stable and level surface before use.
- Use natural dry hardwood only. Softwood, treated wood or contaminated wood can be harmful and/or damage your Woodflame appliance.
- Never leave the Delecto unattended when hot or in use.
- Keep out of reach of children.
- BURN HAZARD
  - Always wear oven mitts when you cook on the Delecto.
  - Always use a long-stemmed lighter or match to light the fire starter and use tongs when adding wood blocks to the burner.
  - Always set the electronic fan control to "off" when the grates are opened.
  - Never lean over the Delecto barbecue or have your face, part of your body or your clothing directly above the Delecto barbecue while it is operating.
  - When handling the Delecto barbecue, always hold it by the handles. Never touch the casing, lid, grates, burner or handle holder while the barbecue is hot. Wait until parts have completely cooled off before handling.
- Never operate the barbecue when the thermal shield is not in place around the burner.
- Never operate the barbecue with lid completely closed.


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


## Lighting


- 

Place fire starter (e.g. Woodflame ecological fire starter) in the burner.  
**IMPORTANT:** Never use firelighting liquid.  
*Note: Some fire starters may give an undesirable taste to the food you cook.*
- 

Light the fire starter with a long-stemmed lighter or match and allow to burn for 20 to 30 seconds.
- 

Once fire starter is burning well, using tongs, place the hardwood on the fire starter. Make sure no wood blocks protrude above the burner, so the grates close easily.
- 

Start the fan at MINIMUM and gradually turn it up to increase the amount of air fed into the burner.
- 

As soon as the wood ignites, close the grates by sliding them together until they touch in the centre. Leave control at MAXIMUM level for about two minutes until grate surface is hot enough to sear the food.
- 

Using the electronic control, select the required fan speed to obtain the appropriate cooking temperature for your food.

## 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 grates.

- 1 Turn the fan down to minimum or shut it off completely.
- 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 fan to maximum to ignite the fresh wood. As soon as it ignites, adjust the fan to the desired intensity.

## Turning off the appliance

To turn off the appliance, press the on/off push button. The flames will go out.

### TIP

To accelerate the cooling of the unit, leave the fan running for a while even after all the wood has finished burning.

## Safety feature

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

## IMPORTANT SAFETY PRECAUTIONS

- Until they have completely cooled down, never place the grates 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.

## IMPORTANT SAFETY PRECAUTIONS

- Never pour oil or flammable liquids into the collector trays.
- Never use the Delecto for frying food in oil.
- When pouring liquid into the collector trays, use the right amount to ensure it does not overflow. Excess liquid may run into the burner and block the holes underneath.
- Always cook with the grates closed unless you are cooking with a pan or other container.
- Always keep the electronic fan control at the lowest setting when the grates are partly open and no pots or pans are on the barbecue or when adding wood.
- If fat were to catch fire in the collector trays, immediately shut off the fan and close the lid. Do not attempt to remove the grate or the food as severe burns could ensue or a fire could be started through burning fat drips.

## LID POSITIONS

### CLOSED

**Never close the lid completely during cooking: the intense heat will burn your food and may damage the appliance.**

The lid should only be closed during transportation and storage of the Delecto barbecue.

FOR TRANSPORT AND STORAGE ONLY



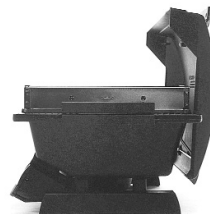
### SEMI-CLOSED

For cooking at low heat or smoking food at the end of the cooking period, place the lid in semi-closed position. This position is also appropriate for short high temperature cleaning (see *Cleaning* section).



### WIND-GUARD POSITION

The lid should be in this position for lighting, and for cooking at medium or high heat.



## Grilling

Because the Delecto 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 grates and will cook easily in the wood-fire heat.



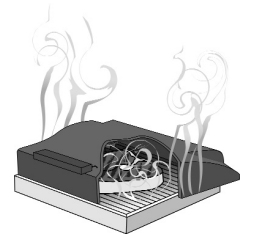
## Flavouring food with wine, beer or other liquids

The WoodFlame Delecto barbecue has a collector tray 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 grate into each tray, to add subtle flavours to the food. Never use liquids with higher than 25% alcohol content as this could catch fire. The collector trays also eliminate flare-ups from fat melting and dripping into the fire.



## Smoking food with different wood essences

To smoke the food, turn the fan off for the last few minutes of cooking and lower the lid to the semi-closed position, allowing the food to absorb the delicious flavour of wood smoke.



### TIP

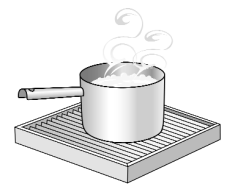
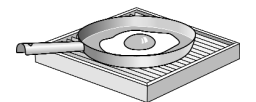
To give special flavour to your food, turn fan off at end of cooking and add damp wood chips (apple, hickory, etc.) in the burner, let smolder for a few minutes until desired taste is reached.

A few suggestions for combining wood essences and food:

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

## Frying and boiling

The Delecto is so efficient that you can do all sorts of things with it. The range of fan settings allows you to fry eggs, boil water in minutes, or simmer on low heat. Before you try these types of cooking, make sure the Delecto is absolutely stable. Then separate the grates in the middle so the flame can reach the underside of the pot or pan. Place the Dutch oven, sauce pan, wok or skillet on the grates and adjust the fan to the desired settings.





## IMPORTANT SAFETY PRECAUTIONS

- Allow the Delecto barbecue to cool down before moving it or putting it away. Never move the appliance while the wood is burning or when still hot.
- Always remove the batteries from the control module before storage or if the appliance is not going to be used for a long period.
- Always handle the grates with care. **ATTENTION:** The slits and outer edges of the grates 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.
- 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). Store in a dry place.
- To protect the integrity of your barbecue against the effects of the environment, use the Woodflame cover (sold separately) when the barbecue is not in use.
- **NEVER USE OVEN CLEANERS.**

**BEFORE** cleaning any part of the barbecue, allow the barbecue to cool down completely.

## Cleaning

### TIP

Allow remaining wood or a small piece of wood to burn at high temperature once you are done cooking. This will burn off food and fat remains which will then be easily removed with a brass BBQ brush.

### BURNER

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 air intake holes are not blocked.



### GRATES

#### Care of stainless steel grates

Use a soft cloth or sponge to prevent scratches and marring of the stainless steel grates.

#### Care of nickel-plated grates

Clean with a damp cloth, or a nylon or brass BBQ brush. Separate the grates and collector trays before washing the trays in the dishwasher (there is no need to remove the handles).

It is normal for the steel grates – both stainless steel and nickel-plated – to change colour with use because of the intense heat from the burning wood.

### CASING

If casing requires cleaning, use damp soapy cloth and wipe with clean damp cloth.

## PROBLEM

## SOLUTIONS

### Fan operates but appliance 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 aligned with the notch in the fan unit and is well centred and in contact with the rubber ring in the lower part of 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. If holes are plugged, use the brush provided with the unit. In case of stubborn plugging, use any small diameter piece of metal (e.g. paper-clip) to unplug hole.

### Heat does not diffuse properly under the grates

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

### Fan does not work

1. Ensure power adapter is plugged in an electrical outlet that works.
2. Check the batteries and make sure they are correctly installed as indicated inside the battery compartment.

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








**By telephone** (Mon. – Fri., 9 a.m. to 5 p.m. EST):  
514 328-2929  
1 888 664-6966 (USA and Canada)

**By mail in USA:**  
Woodflame Inc.  
100 Walnut Street, Champlain  
New York, 12919 USA

**By mail in Canada:**  
Woodflame Inc.  
6155 Des Grandes-Prairies Blvd.  
Montreal (Quebec) Canada H1P 1A5

**By e-mail:**  
service@woodflame.com

## AVAILABLE ACCESSORIES

	<p><b>CARRYING BAG</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Shoulder strap</li> <li>• Inside pocket for accessories</li> <li>• Ideal for storage</li> <li>• 100% polyester</li> </ul>	
	<p><b>COVER</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Waterproof</li> <li>• Velcro closure</li> <li>• 100% polyester</li> </ul>	
	<p><b>STAND</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Grey steel structure</li> <li>• Black polypropylene shelves</li> <li>• Over 320 sq. in. of usable shelf space</li> <li>• With eight hooks</li> <li>• Minimal assembly required</li> </ul>	<p><b>Dimensions:</b>            Height: 74 cm (29")            Width: 117 cm (46")            Depth: 40 cm (16")</p>
	<p><b>POWER ADAPTERS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• North America   Regulated adapter 110V AC – 6V DC</li> <li>• Europe   Regulated adapter 100-240V AC – 6V DC</li> <li>• All countries: Car cigarette lighter   Regulated adapter 12V DC – 6V DC</li> </ul>	
	<p><b>NATURAL HARDWOOD</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 100% recycled</li> <li>• 6.8 kg (15 lb) and 2.27 kg (5 lb) bags</li> </ul>	
	<p><b>FIRE STARTER</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ecological - 100% natural</li> <li>• 18 strips per pack : lights over 50 Woodflame BBQ sessions</li> <li>• Ignites smoothly, burns slowly</li> <li>• Non-toxic</li> <li>• Water-resistant</li> </ul>	
	<p><b>BURNER BRUSH</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Handle made in polypropylene</li> <li>• Stainless steel brush</li> </ul>	

## DELECTO GRILL WARRANTY

1 year: all parts  
 5 years: aluminum casing  
 1 year: casing paint

### CUSTOMER SERVICE

By telephone (Mon. – Fri., 9 a.m. to 5 p.m. EST):  
 514 328-2929  
 1 888 664-6966 (USA and Canada)

By e-mail: [service@woodflame.com](mailto:service@woodflame.com)

### Have the following information ready:

- Date and proof of purchase;
- Woodflame model;
- Serial number.

### By mail in USA:

Woodflame Inc.  
 100 Walnut Street, Champlain  
 New York, 12919 USA

### By mail in Canada:

Woodflame Inc.  
 6155 Des Grandes-Prairies Blvd.  
 Montreal (Quebec) Canada H1P 1A5

By e-mail: [service@woodflame.com](mailto:service@woodflame.com)

### 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 we 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 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 barbecues sold in Canada and the United States only. For warranty coverage in other countries, please contact your local Woodflame dealer, agent or importer.

## woodflame

The Woodflame Delecto barbecue is guaranteed against defective materials or workmanship on all parts for one year, on casing paint for one year and on the aluminum casing for five years from date of purchase. The Delecto barbecue 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 following use of the Delecto barbecue, 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:

- as a result of accidents, negligence, improper use, incorrect assembly, improper operation, commercial use or any other use not recommended by Woodflame Inc.;
- as a result of repairs, maintenance, tampering or attempted repairs by any person not authorized by Woodflame Inc.;
- 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.

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.**



La vraie saveur  
de cuisson au bois



Delecto

**Table des matières**

La technologie Woodflame .....	18
Description de l'appareil .....	19
Assemblage .....	20
Fonctionnement .....	23
Étapes de cuisson .....	24
Techniques de cuisson .....	26
Entretien .....	28
Dépannage .....	29
Accessoires disponibles .....	30
Garantie .....	31

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.**

Produit breveté aux États-Unis et au Canada / Fabriqué au Canada

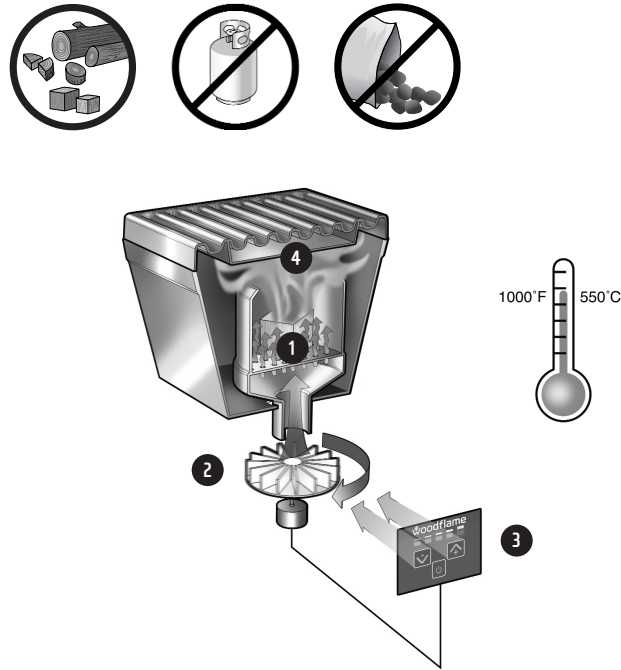
[www.woodflame.com](http://www.woodflame.com)



## DIRECTIVES DE SÉCURITÉ

- Utiliser le Delecto à l'extérieur seulement. Ne jamais l'utiliser dans un endroit clos ou en dessous de matériaux inflammables (branches d'arbres, tentes, auvents, etc.). On peut se servir du Delecto dans un foyer en s'assurant que la clef est en position ouverte.
- Certaines pièces du Delecto deviennent très chaudes pendant l'utilisation. Ne jamais déplacer l'appareil pendant qu'il est allumé.
- Tenir le Delecto hors de la portée des enfants et des animaux familiers.
- 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 d'alcool, d'essence ou tout autre produit d'allumage liquide. Utiliser l'allume-feu Woodflame ou tout autre allume-feu solide.
- Le Delecto est conçu pour la cuisson des aliments seulement. Tout autre usage pourrait mettre en danger son utilisateur ou endommager l'appareil. Le fabricant décline la responsabilité de tous dommages ou blessures résultant d'une utilisation inappropriée.
- Toujours utiliser des gants de cuisson lors de l'utilisation du Delecto.
- Il est impossible de prévoir toutes les conditions d'utilisations du Delecto. **Pour connaître les normes relatives à l'utilisation d'appareils produisant de la chaleur, consulter les autorités locales de la sécurité incendie.**
- Les sous-produits de combustion obtenus durant l'utilisation de ce produit contiennent des substances chimiques reconnues par l'État de la Californie comme pouvant causer le cancer, des malformations congénitales ou présenter d'autres dangers pour la reproduction.

## VUE SCHÉMATISÉE

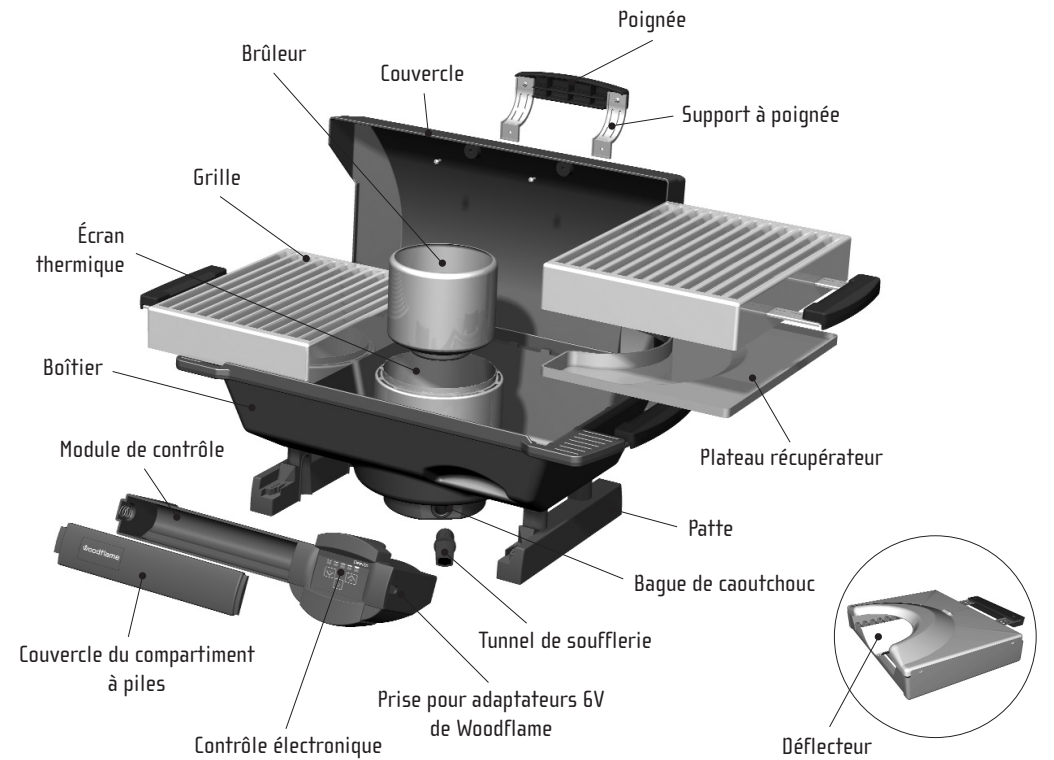


- 1 Les morceaux de bois sont insérés dans le brûleur qui est isolé par un écran thermique. Le brûleur assure une telle qualité de combustion qu'il ne reste qu'une pincée de cendres après la cuisson.
- 2 La soufflerie projette l'air dans le brûleur pour alimenter la combustion de morceaux de bois à haute température.
- 3 Les neuf intensités de ventilation procurent un contrôle précis de la cuisson.
- 4 Le Delecto de Woodflame est muni de plateaux récupérateurs disposés sous les grilles ce qui procure un excellent contrôle de la cuisson en éliminant les flambées causées par le gras des aliments.

Prêt à cuire en deux minutes !

TOUT DÉFAUT DE SUIVRE LES INSTRUCTIONS CONTENUES DANS LE  
MANUEL DE L'USAGER POURRAIT ANNULER TOUT DROIT À LA GARANTIE.  
VEUILLEZ LIRE ATTENTIVEMENT LES DIRECTIVES DE SÉCURITÉ.

## DESCRIPTION DE L'APPAREIL



## IMPORTANT

Le mode d'assemblage s'applique à plus d'un modèle de barbecue Delecto de Woodflame. Certaines pièces PEUVENT DIFFÉRER de celles de votre barbecue. Ni Woodflame, ni le magasin où l'achat a été effectué ne fourniront des pièces différentes de celles qui font partie de votre barbecue.

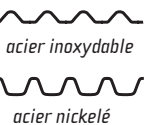
Le fabricant se réserve le droit de modifier le produit en tout temps sans avis préalable. Veuillez compléter et retourner la carte de garantie à Woodflame pour être tenu informé des nouveautés et des modifications apportées au produit. Pour une démonstration de l'utilisation des barbecues ou pour en savoir plus sur les nouveaux produits Woodflame, visitez [www.woodflame.com](http://www.woodflame.com).

## PIÈCES INCLUSES

- 4 boulons à tête de type Phillips
- 4 rondelles plates
- 4 écrous hexagonaux
- 2 vis à tête de type Phillips
- 1 poignée pour le couvercle
- 1 tunnel de soufflerie

## NOTE

Le Delecto peut être équipé de grilles en acier inoxydable ou en acier nickelé. Les illustrations ci-contre permettent de déterminer le type de grille dont votre appareil est muni.



## OUTIL REQUIS

Tournevis Phillips # 2  
(diam. : 1/4 po, 6mm)

# ASSEMBLAGE

## IMPORTANT

Installer l'appareil Woodflame sur une surface stable et horizontale pour effectuer l'assemblage.

## AVERTISSEMENT

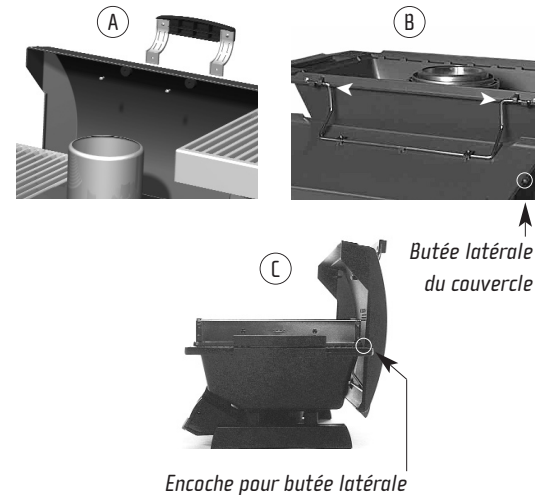
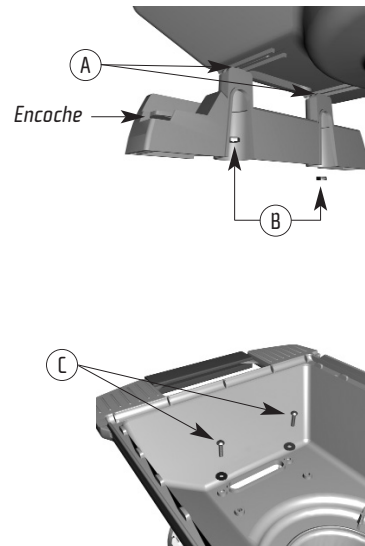
Les pièces métalliques peuvent causer des blessures : porter des gants pour éviter tout pincement de doigt, coupure, etc. MANIPULER PRUDEMMENT.

## 1 Assemblage des pattes

*Note : Les pattes doivent être installées de sorte que les encoches soient placées à l'avant de l'appareil et vers le centre.*

Procéder à l'assemblage d'une première patte puis, répéter toutes les étapes pour la deuxième patte.

- Insérer les deux embouts de la patte dans les anneaux en caoutchouc situés dans la partie inférieure du boîtier. Pousser la patte fermement en place.
- Placer un écrou dans l'une des deux cavités de la patte tel qu'illustré en B (la forme de l'écrou est visible dans le moulage). Le tenir en place avec un doigt.
- De l'autre main, insérer la rondelle et le boulon par l'intérieur de la cuve, tel qu'illustré. Visser quelques tours à la main puis compléter avec le tournevis.
- Répéter les étapes B et C pour le second boulon.



## 2 Assemblage du couvercle

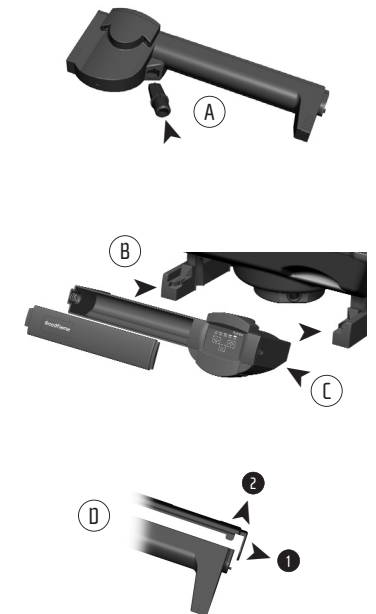
- Fixer la poignée au couvercle à l'aide des deux vis fournies.
- Insérer les extrémités de la tige de pivot dans les charnières situées à l'arrière du boîtier une à la fois en exerçant sur les tiges une pression vers le centre.
- Placer le couvercle en position pare-vent en plaçant les butées latérales du couvercle dans les encoches du boîtier. Pour placer le couvercle en pare-vent, effectuer un mouvement de glissement vers l'arrière et placer le couvercle dans les encoches. L'opération sera plus difficile à réaliser si le couvercle est soulevé complètement avant d'être redescendu dans les encoches.

## 3 Assemblage du module de contrôle

- Insérer le tunnel de soufflerie à l'arrière du module de contrôle en prenant soin d'aligner la nervure du tunnel avec l'encoche du module de contrôle. Si le tunnel est installé à l'envers, une quantité insuffisante d'air atteindra le brûleur et l'appareil ne fonctionnera pas de façon satisfaisante.
- 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 soufflerie soit bien centré et en contact avec la bague de caoutchouc sous le boîtier.
- Si un accès à une prise de courant est disponible, brancher simplement l'adaptateur 110 ou 220 volts fourni dans la prise de courant et à l'appareil.

*Note : Un adaptateur permettant d'utiliser une source de 12 volts (véhicules, bateaux, etc.) est également disponible en option.*

- Lorsqu'il n'est pas possible d'utiliser une source de 110 ou 220 volts, le Delecto permet de jouir d'une autonomie et d'une mobilité complètes en utilisant quatre piles «D» de 1,5V qui se logent 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.



## IMPORTANT

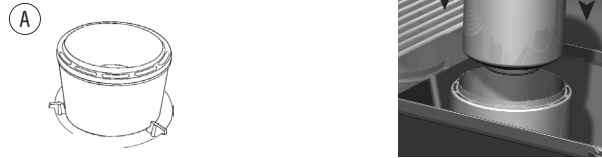
Bien que le brûleur et les plateaux récupérateurs soient déjà assemblés, il importe de bien lire les deux techniques d'assemblage suivantes pour utiliser adéquatement le Delecto de Woodflame.

## AVERTISSEMENT

- Porter des gants pendant l'assemblage pour éviter les pincements et les coupures. Les arrêtes et les coins des pièces métalliques peuvent être coupants. **MANIPULER PRUDEMMENT.**
- Toujours s'assurer que les plateaux récupérateurs soient bien en place de manière à ce qu'ils ne tombent pas au cours de la cuisson.

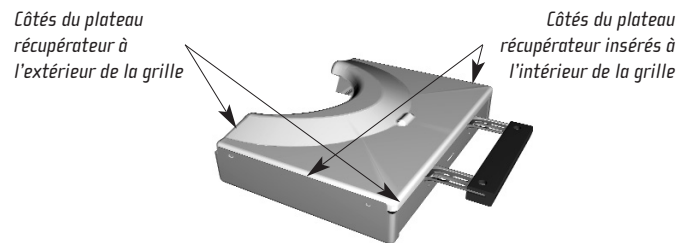
## 4 Assemblage du brûleur

- A) Déposer l'écran thermique sur les trois encoches au centre du boîtier.
- B) Insérer le brûleur à l'intérieur de l'écran thermique.



## 5 Assemblage des plateaux récupérateurs

- A) Prendre une grille et la déposer face vers le bas. 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).
- B) 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** du cadre de la grille. Les deux autres côtés du plateau s'insèrent **À L'INTÉRIEUR** du cadre de la grille.



## 6 Positionnement des grilles

Avant d'allumer le Delecto, placer les grilles sur l'appareil et veiller à ce qu'elles glissent sans encombre du centre vers l'extérieur et en sens inverse.

Si les grilles accrochent le brûleur ou l'écran thermique en glissant, vérifier l'assemblage et le positionnement de l'écran thermique, du brûleur et des grilles.

## FONCTIONNEMENT

La cuisson sur feu de bois diffère de la cuisson au gaz ou au charbon de bois autant au niveau des techniques de cuisson que de la saveur exquise des aliments qui en résulte. La lecture de la présente section est fortement suggérée à tout nouvel usager du Delecto afin qu'il se familiarise avec la technologie Woodflame.

## Fonctionnement du contrôle électronique

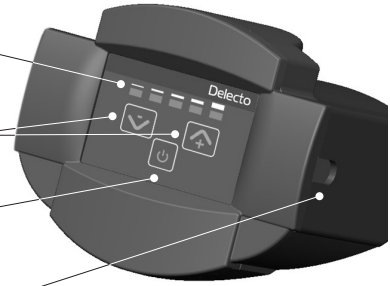
Le contrôle électronique permet de contrôler l'intensité de la soufflerie et la quantité de chaleur produite.

Indicateurs lumineux des neuf intensités de ventilation

Réglage de l'intensité de ventilation  
Mise en marche à faible ou à forte intensité

Mise en marche et arrêt

Prise pour adaptateurs 6V de Woodflame



## Alimentation électrique



Le contrôle électronique est alimenté par l'adaptateur électrique Woodflame (110V ou 220V) ou par quatre piles « D » de 1,5V (non incluses).



Votre appareil Woodflame peut également être branché dans l'allume-cigarettes d'un véhicule (voiture, bateau, etc.) grâce à l'adaptateur 12V vendu séparément.

## PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

- L'utilisation d'adaptateurs autres que ceux vendus par Woodflame risque d'endommager le contrôle électronique du Delecto.
- Toujours tenir le fil électrique de l'adaptateur éloigné de toute surface chauffée.

## ATTENTION

- Toujours placer les fils électriques de manière à ce qu'on ne puisse les accrocher en marchant et ainsi risquer de provoquer des accidents graves.
- L'utilisation d'accessoires non vendus ou non recommandés par le fabricant entraînerait des risques de dommages à l'appareil. Dans un tel cas, les pièces endommagées ne seront pas garanties par le fabricant.


# ÉTAPES DE CUISSON


## PRÉCAUTIONS IMPORTANTES


- Déposer le Delecto sur une surface stable et à niveau avant de le mettre en marche.
- N'utiliser que du bois dur, naturel et sec. Tout bois de résineux, traité ou contaminé peut être nocif et/ou endommager le Woodflame.
- Ne pas laisser le Delecto sans surveillance lorsqu'il est en marche ou lorsqu'il est chaud.
- Garder hors de la portée des enfants.
- DANGER DE BRÛLURE
  - Toujours utiliser des gants de cuisson lors de l'utilisation du Delecto.
  - Toujours utiliser une longue allumette ou un briquet à long bec pour allumer l'allume-feu et toujours utiliser les pinces pour ajouter du bois dans le brûleur.
  - Toujours éteindre la soufflerie lorsque les grilles sont ouvertes.
  - Ne jamais placer le visage, toute autre partie du corps ou tout vêtement directement au-dessus du Delecto lorsqu'il fonctionne.
  - 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. Attendre que ces pièces refroidissent complètement avant de les manipuler.
- Ne jamais faire fonctionner l'appareil lorsque l'écran thermique n'est pas placé autour du brûleur.
- Ne jamais faire fonctionner le barbecue le couvercle complètement fermé.


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.


## Allumage


- 

1 Placer l'allume-feu (de l'allume-feu écologique Woodflame par exemple) dans le brûleur.  
**IMPORTANT :** Ne JAMAIS utiliser d'allume-feu liquide.  
*Note : Certains allume-feux peuvent donner un mauvais goût aux aliments.*
- 

2 Allumer l'allume-feu au moyen d'une longue allumette ou d'un briquet à long bec et laisser brûler de 20 à 30 secondes.
- 

3 Une fois l'allume-feu bien enflammé, placer du bois sur l'allume-feu à l'aide des pinces. S'assurer que le bois ne dépasse pas du brûleur de façon à ce que les grilles puissent se fermer sans entrave.
- 


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 Dès que le bois prend feu, fermer les grilles en les faisant glisser vers le centre jusqu'à ce qu'elles se touchent. Laisser la soufflerie au niveau MAXIMUM pendant environ deux minutes jusqu'à ce que les grilles soient assez chaudes pour saisir les aliments.
- 


6 Utiliser le contrôle électronique pour ajuster la quantité d'air envoyée dans le brûleur et ainsi contrôler la température de 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 ou l'éteindre complètement.
- 

2 Saisir 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 Placer le bois dans le brûleur à l'aide des pinces. Comme à l'allumage, s'assurer que le bois ne dépasse pas du brûleur de façon à ce que les grilles puissent glisser sans entrave.
- 

4 Refermer immédiatement les grilles en les glissant vers le centre jusqu'à ce qu'elles se touchent.
- 

5 Augmenter la ventilation à sa puissance maximale pour allumer le nouveau combustible. Aussitôt le bois enflammé, ajuster la soufflerie 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.

### TRUC

Pour accélérer le refroidissement de l'appareil, laisser fonctionner la soufflerie un certain temps même après que tout le bois ait fini de brûler.

## Dispositif de sécurité

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

## PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

- Tant qu'elles ne sont pas complètement refroidies, ne jamais déposer les grilles sur des surfaces qui pourraient être endommagées par du 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.



## PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

- Ne jamais verser d'huile ou de liquide inflammable dans les plateaux récupérateurs.
- Ne jamais utiliser le Delecto pour frire des aliments dans l'huile.
- Ajuster la quantité de liquide versé dans le plateau récupérateur de manière à ce qu'il n'y ait pas de débordement. Le liquide superflu risquerait de s'infiltrer dans le brûleur et d'obstruer les trous situés sous celui-ci.
- Toujours cuisiner avec les grilles fermées sauf lors de l'utilisation d'un contenant (chaudron, casserole, etc.).
- Toujours positionner le contrôle électronique de la soufflerie au minimum lorsque les grilles sont entrouvertes et qu'il n'y a pas de contenants sur l'appareil ou lorsqu'on ajoute du bois.
- S'il arrivait que du gras prenne feu dans un plateau récupérateur, éteindre immédiatement le ventilateur et fermer le couvercle. Ne pas essayer d'enlever la grille ou la nourriture car le feu des graisses pourrait provoquer des sévères brûlures ou allumer un incendie.

## POSITIONS DU COUVERCLE

### 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 LE TRANSPORT ET LE 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. Cette position est également appropriée pour brûler rapidement les résidus sur les grilles après la cuisson (voir section *Nettoyage*).



### COUVERCLE EN PARE-VENT

Placer le couvercle dans cette position à l'allumage et pour une cuisson à moyenne ou haute intensité.



## Griller

L'efficacité du Delecto 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 rapidement grâce à la chaleur intense qui se dégage du feu de bois.

### 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. Ne jamais utiliser de liquides à plus de 25 % de teneur en alcool car ils pourraient prendre feu. 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.

### TRUC

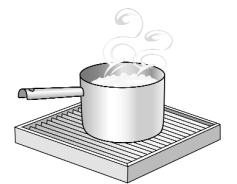
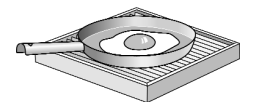
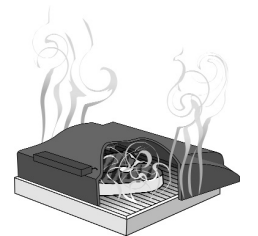
Pour obtenir un goût différent, fermer la soufflerie à la fin de la cuisson et ajouter une poignée de rognures de bois humides (pommier, hickory, etc.), les laisser se consumer lentement pendant quelques minutes jusqu'à ce que les aliments aient le goût désiré.

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	•	•	•	

## Frire ou bouillir

L'efficacité du Delecto 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 Delecto soit bien stable. Entrouvrir les grilles à la largeur du brûleur de façon à ce que la flamme puisse atteindre le fond du contenant utilisé. Déposer ensuite la marmite, la casserole ou la poêle et ajuster le niveau de ventilation à l'intensité désirée.





## PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

- Avant de ranger ou de déplacer le Delecto, attendre que le Delecto se soit refroidi. Ne jamais déplacer l'appareil lorsqu'il est encore chaud ou que le bois brûle.
- Toujours retirer les piles du module de contrôle lors d'une période de remisage ou de non-utilisation prolongée.
- Toujours manipuler les grilles 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.
- Toujours remiser le Delecto dans un endroit sec : le contrôle électronique et le brûleur doivent être protégés des intempéries et des températures extrêmes (plus de 130° F ou 54° C et moins de -4° F ou -20° C).
- Pour maintenir le Delecto en bon état et le protéger des intempéries entre chacune des utilisations, le couvrir de la housse Woodflame (vendue séparément).
- **NE JAMAIS UTILISER DE NETTOYEUR POUR LE FOUR.**

AVANT de procéder au nettoyage, s'assurer que l'appareil est bien refroidi.

## Nettoyage

### TRUC

Après la cuisson, ajouter un peu de bois ou laisser le bois restant brûler à haute température. Ceci aura pour effet de brûler les résidus d'aliments et de gras qui pourront ensuite être facilement enlevés au moyen d'une brosse à BBQ en laiton.

### BRÛLEUR

Soulever le brûleur et vider les cendres dans un contenant de métal ou un bol d'eau. Brosser le fond du brûleur à l'aide de la brosse fournie à cet effet afin de s'assurer que les orifices ne sont pas obstrués.



### GRILLES

#### Grilles en acier inoxydable

Utiliser un linge doux ou une éponge pour éviter d'égratigner le métal.

#### Grilles en acier nickelé

Nettoyer au moyen d'un linge humide ou d'une brosse à BBQ en nylon ou en laiton. Séparer les plateaux récupérateurs des grilles avant de placer les plateaux au lave-vaisselle (il n'est pas nécessaire d'enlever les poignées).

Il est normal que les grilles en acier (en acier inoxydable autant qu'en acier nickelé) changent de couleur à l'usage à cause de la chaleur intense dégagée par la combustion du bois.

### BOÎTIER

Si le boîtier doit être nettoyé, utiliser de l'eau savonneuse avec un linge humide et essuyer avec un linge humide propre.

## 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 soufflerie soit aligné sur l'encoche du module de contrôle et bien centré et en contact serré avec la bague de caoutchouc sous le boîtier.
3. S'assurer que le brûleur soit bien installé.
4. Vérifier que les orifices au fond du brûleur soient propres et qu'il n'y ait pas de saletés sous le brûleur. Si les trous sont bouchés, utiliser la brosse fournie avec l'appareil. Si des trous sont difficiles à déboucher, utiliser n'importe quel morceau de métal de petit diamètre (ex. : trombone) pour déboucher les trous.

**Si la chaleur se diffuse anormalement sous 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 soufflerie soit bien centré et en contact serré 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 la soufflerie ne fonctionne pas**

1. S'assurer que l'adaptateur électrique est branché dans une prise de courant qui fonctionne.
2. Vérifier si les piles sont installées convenablement tel qu'indiqué à l'intérieur du compartiment à piles.








Contactez le **Service à la clientèle de Woodflame** si le problème du Delecto n'est pas répertorié ci-haut ou s'il persiste après avoir effectué les vérifications précédentes, pour se procurer des pièces de rechange ou pour toute autre question :

**Par téléphone** (Lun.-ven. 9 h à 17 h, HNE) :  
514 328-2929  
1 888 664-6966 (États-Unis et Canada)

**Par la poste aux États-Unis :**  
Woodflame Inc.  
100 Walnut Street, Champlain  
New York, 12919 USA

**Par la poste au Canada :**  
Woodflame Inc.  
6155, boul. des Grandes-Prairies  
Montréal (Québec) Canada H1P 1A5

**Par courriel :**  
service@woodflame.com

	<p><b>SAC DE TRANSPORT</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Peut être porté à l'épaule</li> <li>• Muni d'une pochette de rangement intérieure pour les accessoires</li> <li>• Utile pour entreposer l'appareil</li> <li>• 100 % polyester</li> </ul>
	<p><b>HOUSSE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Imperméable</li> <li>• Munie d'une attache velcro</li> <li>• 100 % polyester</li> </ul>
	<p><b>SUPPORT</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Structure en acier gris</li> <li>• Tablettes en plastique polypropylène noir</li> <li>• Plus de 320 po<sup>2</sup> de surface utile</li> <li>• Munie de huit crochets</li> <li>• Minimum d'assemblage requis</li> </ul> <p><b>Dimensions:</b> Hauteur : 74 cm (29 po) Largeur : 117 cm (46 po) Profondeur : 40 cm (16 po)</p>
 <p>110V      220V      12V</p>	<p><b>ADAPTATEURS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Amérique du Nord   Adaptateur régulé 110V ca – 6V cc</li> <li>• Europe   Adaptateur régulé 100-240V ca – 6V cc</li> <li>• Tous pays : Pour prise d'allume-cigarettes   Adaptateur régulé 12V cc – 6V cc</li> </ul>
	<p><b>CUBES DE BOIS DUR NATUREL</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 100 % recyclés</li> <li>• 2 formats: 6,8 kg (15 lb) et 2,27 kg (5 lb)</li> </ul>
	<p><b>ALLUME-FEU</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ecologique - 100 % naturel</li> <li>• 18 bandes par paquet : permet d'allumer un BBQ Woodflame plus de 50 fois</li> <li>• S'enflamme en douceur, brûle lentement</li> <li>• Non toxique</li> <li>• Résiste à l'eau</li> </ul>
	<p><b>BROSSE À BRÛLEUR</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Manche en polypropylène</li> <li>• Brosse en acier inoxydable</li> </ul>

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

**SERVICE À LA CLIENTÈLE**

**Par téléphone** (Lun.-ven. 9 h à 17 h, HNE) :  
514 328-2929  
1 888 664-6966 (États-Unis et Canada)

**Par courriel** : [service@woodflame.com](mailto:service@woodflame.com)

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

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

**Par la poste aux États-Unis :**

Woodflame Inc.  
100 Walnut Street, Champlain  
New York, 12919 USA

**Par la poste au Canada :**

Woodflame Inc.  
6155, boul. des Grandes-Prairies  
Montréal (Québec) Canada H1P 1A5

**Par courriel** : [service@woodflame.com](mailto:service@woodflame.com)

**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 qui y sont 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 pays, d'un état ou d'une province à l'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 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 le détaillant, l'agent ou l'importateur Woodflame.

Le Delecto de Woodflame est garanti contre les vices de matériaux ou d'exécution sur toutes les composantes pour une période d'un an, sur la peinture du boîtier pour une période d'un an et sur le boîtier d'aluminium pour une période de cinq 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 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 Delecto.

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

- 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 toute autre utilisation non recommandée par Woodflame Inc.;
- résultant de réparations, de l'entretien, de modifications ou de tentatives de réparations effectuées par toute personne non agréée par Woodflame Inc.;
- 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 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.

# Manual del propietario

# woodflame

El verdadero sabor  
de cocinar con leña



Delecto

## Índice

Tecnología Woodflame .....	34
Descripción del aparato .....	35
Ensamblaje .....	36
Funcionamiento .....	39
Cómo cocinar .....	40
Técnicas para cocinar .....	42
Mantenimiento .....	44
Identificación de fallas .....	45
Accesorios disponibles .....	46
Garantía .....	47

Tarjeta de garantía en el interior

**Lea el manual de instrucciones con cuidado antes de ensamblar y usar el asador Delecto de Woodflame. Guarde bien este manual para futuras consultas.**

Patentado / Hecho en Canadá

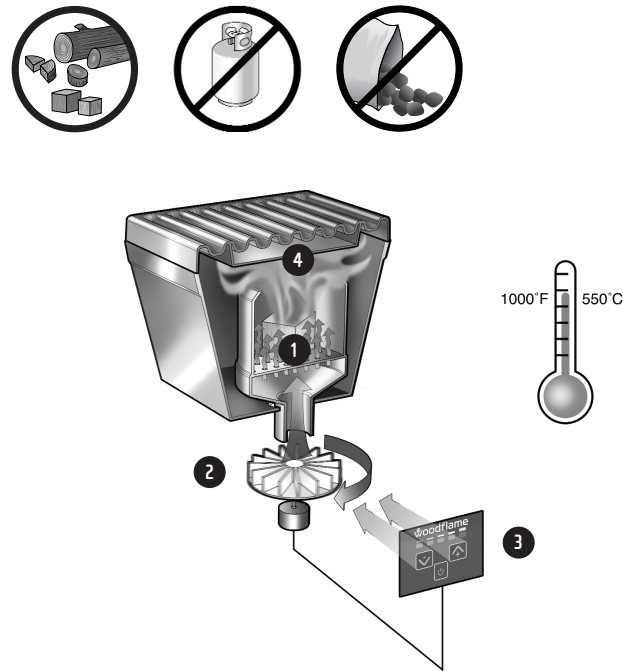
[www.woodflame.com](http://www.woodflame.com)



## PAUTAS DE SEGURIDAD

- El asador Delecto sólo debe usarse en exteriores. Nunca lo use en espacios cerrados o bajo materiales inflamables (ramas de árboles, tiendas de campaña, toldos, etc.). Puede usarse en seguridad en chimeneas de madera asegurándose que el registro se encuentre en la posición abierta.
- Algunas piezas del Delecto se calientan mucho cuando el aparato está encendido. Nunca desplace el aparato mientras esté en funcionamiento.
- Mantenga el asador Delecto fuera del alcance de los niños y animales domésticos.
- Siempre debe haber un adulto presente cuando el aparato esté encendido.
- Nunca use madera tratada o contaminada como combustible. El asador Delecto ha sido diseñado para usarse solamente con madera dura natural seca.
- Nunca use alcohol, gas u otro tipo de iniciador de fuego líquido. Utilice el iniciador de fuego Woodflame u otro iniciador de fuego sólido.
- El asador Delecto ha sido diseñado exclusivamente para cocinar alimentos. Su uso para cualquier otro propósito podría lastimar al usuario o dañar el aparato. El fabricante no se responsabiliza por ningún daño debido al uso indebido del producto.
- Siempre use guantes para manipular el Delecto.
- No es posible prever todos los usos que puedan hacerse del Delecto. Existen normas que rigen la utilización de productos para usos específicos que generan calor. **Consulte con la autoridad en prevención de incendios local si tiene preguntas con respecto a la utilización de este producto.**
- Los subproductos de la combustión ocasionados por el uso de este aparato contienen sustancias químicas reconocidas por el Estado de California como causantes de cáncer, defectos de nacimiento u otros daños a la salud reproductiva.

## REPRESENTACIÓN ESQUEMÁTICA

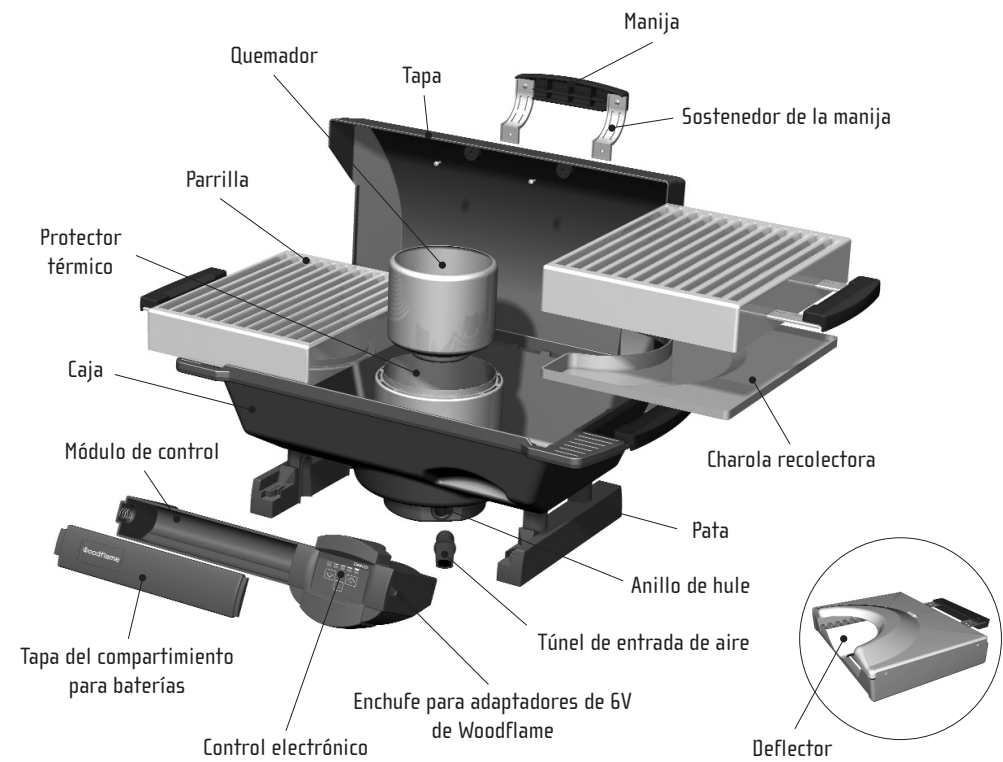


- 1 Los trozos de madera se colocan en el quemador, el cual está aislado con un protector térmico. La combustión en los quemadores es tan eficaz que sólo queda una pizca de cenizas después de cocinar.
- 2 El ventilador sopla aire dentro del quemador, avivando la combustión a alta temperatura de los trozos de madera.
- 3 Las nueve posiciones del ventilador permiten un control preciso de los niveles de temperatura.
- 4 El Delecto de Woodflame está equipado con charolas recolectoras bajo las parrillas que permiten un control perfecto mientras cocina al impedir que el goteo produzca llamaradas.

**¡Listo para cocinar en dos minutos!**

EL DERECHO A LA GARANTÍA PUEDE QUEDAR ANULADO EN CASO DE INOBSERVANCIA DE LAS INSTRUCCIONES DEL MANUAL DE INSTRUCCIONES DEL PROPIETARIO.  
FAVOR DE LEER CON ATENCIÓN LAS MEDIDAS DE SEGURIDAD.

## DESCRIPCIÓN DEL APARATO



### IMPORTANTE

Estas instrucciones de ensamblaje se aplican a diferentes modelos de asadores Woodflame. Algunas piezas aquí mostradas PUEDEN SER DIFERENTES a las de su asador. Woodflame no proporcionará otras piezas además de las incluidas, ya sea directamente o a través del lugar de compra.

El fabricante se reserva el derecho a modificar el producto en todo momento sin previo aviso. Sírvase llenar y devolver su tarjeta de garantía a Woodflame para que lo mantengamos informado sobre cambios en el producto y sobre nuevos productos. Visite [www.woodflame.com](http://www.woodflame.com) para una demostración de los asadores Woodflame y para informarse sobre nuevos productos y consultar otra información útil.

### PIEZAS INCLUIDAS

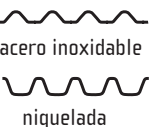
- 4 pernos de cabeza Phillips
- 4 rondanas planas
- 4 tuercas hexagonales
- 2 tornillos de cabeza Phillips
- 1 manija para la tapa
- 1 túnel de entrada de aire

### OBSERVE QUE

La parrilla de su Delecto puede ser de acero inoxidable o niquelada. Vea las ilustraciones a la derecha para identificar el tipo de parrillas que incluye su asador.

### HERRAMIENTA REQUERIDA

Destornillador Phillips # 2  
(diám.: 1/4", 6mm)



## IMPORTANTE

Asegúrese de ensamblar su aparato Woodflame en una superficie estable y plana.

## ADVERTENCIA

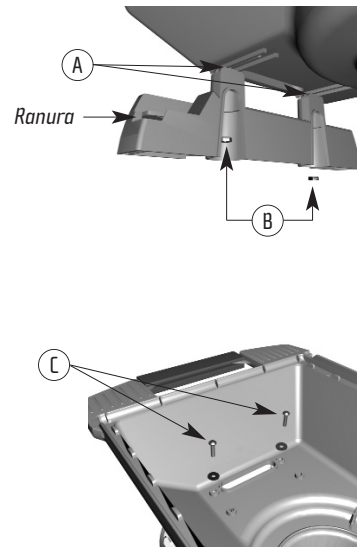
Las piezas metálicas pueden ocasionar lesiones: use guantes para evitar machucarse, cortarse, etc. MANIPULE CON CUIDADO.

### 1 Ensamblaje de las patas

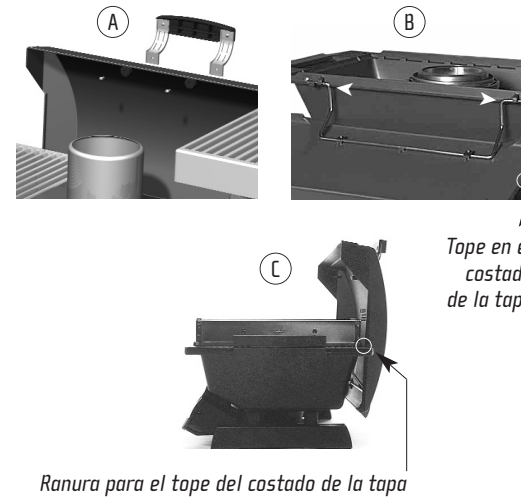
*Nota: Asegúrese de que las ranuras en las patas queden hacia el frente de la unidad y hacia el centro.*

Ensamble una pata a la vez procediendo exactamente de la misma manera con cada una.

- Introduzca el acoplador de la parte superior de la pata en el casquillo de goma en la parte inferior de la caja y empuje firmemente la pata para colocarla en su lugar.
- Coloque una tuerca en el hueco como se muestra en la ilustración B (la forma de la tuerca es visible en la moldura) y sostenga en su lugar con un dedo.
- Utilizando la otra mano, introduzca un perno y una rondana desde el interior de la caja como se muestra. Empiece a apretar el perno manualmente las primeras vueltas y después apriételo con el destornillador.
- Repita los pasos B y C con el segundo perno.



### 2 Ensamblaje de la tapa



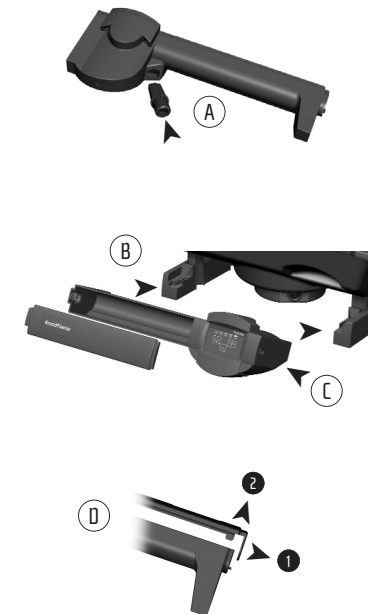
- Una la manija a la tapa con los dos tornillos incluidos.
- Introduzca cada uno de los extremos de la varilla de bisagra en las ranuras atrás de la caja, empujando la varilla hacia el centro.
- Coloque la tapa en la posición de protección contra el viento introduciendo los topes que están en los costados de la tapa en las ranuras de la caja. Para lograrlo, simplemente deslice la tapa hacia atrás y déjela caer en su lugar. Es más difícil colocarla en su lugar si la levanta completamente para dejarla caer en las ranuras.

### 3 Ensamblaje del módulo de control

- Introduzca el túnel de entrada de aire en la parte posterior del módulo de control asegurándose de que la ranura en la caja esté alineada con el canal correspondiente en el túnel. Si el túnel no se alinea correctamente no entrará suficiente aire en el quemador ocasionando un menor rendimiento.
- Deslice el módulo de control en las ranuras arriba de las patas insertando primero el lado izquierdo y luego el derecho. Revise que el túnel de entrada de aire esté bien centrado y en contacto con el anillo de hule en la caja.
- En caso de tener acceso a la corriente de la casa, simplemente enchufe el adaptador de 110V o 220V incluido con la unidad en una toma de corriente mural y en la unidad.

*Nota: También está disponible un adaptador de 12V a 6V opcional para utilizar la corriente eléctrica de vehículos, barcos, etc.*

- En caso de no tener acceso a la corriente de la casa y para total autonomía y transportabilidad, introduzca cuatro baterías tipo "D" de 1.5V en el compartimiento del módulo de control. Para abrir el compartimiento, jale la lengüeta (punto 1) y abra en la dirección que indica la flecha (punto 2). Para cerrar el compartimiento, oprima la lengüeta.





## IMPORTANTE

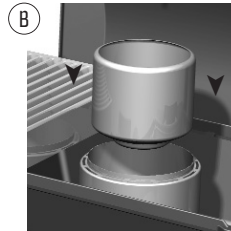
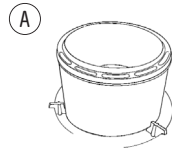
Aunque el quemador y la charola recolectora ya vienen ensamblados, debe leer cuidadosamente los siguientes dos puntos para lograr el mejor desempeño del asador Delecto de Woodflame.

## ADVERTENCIA

- Use guantes durante el ensamblaje para evitar machucarse o cortarse. Los bordes y las esquinas de las piezas metálicas pueden tener filo. **MANIPULE CON CUIDADO.**
- Asegúrese de que las charolas recolectoras estén siempre bien ajustadas en su lugar para que no se aflojen y se caigan mientras está cocinando.

## 4 Ensamblaje del quemador

- A) Coloque el protector térmico en las tres ranuras que se encuentran en el centro de la caja.
- B) Introduzca el quemador dentro del protector térmico.

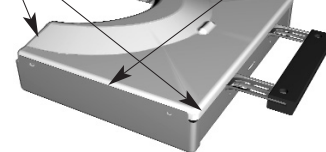


## 5 Ensamblaje de las charolas recolectoras

- A) Coloque una parrilla con la cara hacia abajo. Tome una charola recolectora y colóquela sobre la parrilla de manera que la apertura semicircular quede del lado opuesto a la manija (vea la ilustración).
- B) Presione para insertar la charola en la parrilla. Los lados de la manija y de la apertura semicircular de la charola deben colocarse en el borde **EXTERIOR** de la parrilla. Los otros dos lados de la charola se insertan **ADENTRO** del marco de la parrilla.

*Lados de la charola recolectora que quedan en el borde exterior de la parrilla*

*Lados de la charola recolectora que quedan insertados dentro de la parrilla*



## 6 Colocación de las parrillas

Antes de usar el Delecto, coloque las parrillas en la unidad y asegúrese que se deslizan fácilmente del centro de la unidad hacia los lados y hacia atrás.

Si las parrillas se atorán con el quemador o con el protector térmico al deslizarlas hacia los lados, verifique que el quemador, el protector térmico y las charolas recolectoras estén correctamente ensamblados.

## FUNCIONAMIENTO

Cocinar con madera no es igual que cocinar con gas o carbón. Mediante diferentes técnicas se obtienen sabores exquisitos. Se recomienda con insistencia que los nuevos usuarios del Delecto lean esta sección para familiarizarse con la tecnología de Woodflame.

## Control electrónico

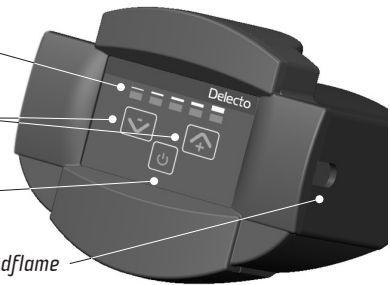
El control electrónico le permite ajustar el ventilador y el nivel de temperatura.

*Indicadores luminosos de las nueve posiciones del ventilador*

*Ajuste de la temperatura  
Empezar a baja o a alta intensidad*

*Encendido y apagado*

*Enchufe para adaptadores de 6V de Woodflame*



## Alimentación eléctrica



El control electrónico funciona con un adaptador Woodflame (de 110V ó 220V) o con cuatro baterías "D" de 1.5V (no incluidas).



Su aparato Woodflame también puede conectarse al encendedor de cigarrillos de un vehículo (automóvil, barco, etc.), mediante el adaptador de 12V vendido por separado.

## MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

- Utilizar un adaptador de corriente que no sea Woodflame puede dañar el control electrónico del Delecto.
- Mantenga siempre el cable del adaptador lejos de cualquier superficie caliente.

## ADVERTENCIA

- Siempre asegúrese de colocar todos los cables eléctricos de manera que nadie tropiece con ellos pudiendo ocasionar un accidente grave.
- El uso de cualquier accesorio que no sea vendido o recomendado por el fabricante puede dañar el aparato. La garantía del fabricante no cubre a las piezas que se dañen en estas circunstancias.





## MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTE


- Antes de encenderlo, coloque el asador Delecto sobre una superficie estable y plana.
- Use solamente madera dura seca. La madera blanda, tratada o contaminada puede dañar su aparato Woodflame.
- Nunca deje el Delecto desatendido mientras esté caliente o en uso.
- Mantenga lejos del alcance de los niños.
- PELIGRO DE QUEMADURA
  - Siempre use guantes cuando cocine en el Delecto.
  - Siempre use un encendedor o un cerillo largo para encender el iniciador de fuego y use tenazas para agregar bloques de madera al quemador.
  - Siempre ajuste el control electrónico de ventilación en la posición "Apagado" cuando las parrillas estén abiertas.
  - Nunca se incline sobre el asador Delecto ni coloque la cara, parte de su cuerpo o de su ropa directamente sobre el asador Delecto cuando esté encendido.
  - Siempre sostenga el asador Delecto por las manijas. Nunca toque la caja, la tapa, las parrillas, el quemador o el sostenedor de la manija mientras el asador esté caliente. Espere a que las piezas se enfríen totalmente para manipularlas.
- Nunca utilice el asador si el protector térmico no está colocado alrededor del quemador.
- Nunca utilice el asador con la tapa completamente cerrada.


LA PRIMERA VEZ QUE USE EL ASADOR DELECTO, DÉJELO CALENTAR DURANTE 20 MINUTOS CON LA TAPA EN LA POSICIÓN DE PROTECCIÓN CONTRA EL VIENTO PARA QUE EL REVESTIMIENTO PROTECTOR SE QUEME.


## Encendido

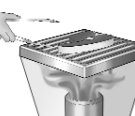
- 

Coloque un iniciador de fuego (por ej., el iniciador de fuego ecológico de Woodflame) en el quemador.  
**IMPORTANTE:** Nunca use un iniciador de fuego líquido.  
*Nota: Algunas iniciadores de fuego pueden dar un sabor indeseable a los alimentos que se cocinan.*
- 

Encienda el iniciador de fuego con un encendedor o un cerillo largo y déjelo arder de 20 a 30 segundos.
- 

Una vez que el iniciador de fuego esté ardiendo bien, coloque la madera dura sobre el iniciador de fuego utilizando unas tenazas. Asegúrese que no sobresalgan bloques de madera arriba del quemador, de manera que las parrillas cierren fácilmente.
- 

Encienda el ventilador al mínimo y aumente la velocidad gradualmente para incrementar la cantidad de aire introducida en el quemador.
- 

En cuanto la madera empiece a arder, cierre las parrillas deslizándolas hasta que se toquen en el centro. Deje el control en la posición MÁXIMA durante dos minutos hasta que la superficie de la parrilla esté lo suficientemente caliente como para dorar rápidamente los alimentos.
- 

Utilizando el control electrónico, seleccione la velocidad del ventilador apropiada para obtener la temperatura adecuada para cocinar sus alimentos.

## Para agregar madera mientras se está cocinando

Verifique de vez en cuando la cantidad de madera que hay en el quemador y, de ser necesario, agregue más para asegurar que el calor se difunda uniformemente bajo las parrillas.

- 1 Reduzca la velocidad del ventilador al mínimo o apáguelo por completo.
- 2 Tome las parrillas por las manijas y deslícelas suavemente hacia afuera hasta que paren contra el tope.
- 3 Con unas tenazas, tome los bloques de madera y colóquelos dentro del quemador. Igual que en el encendido, asegúrese de que ningún bloque de madera sobresalga por encima del quemador para que las parrillas se cierren fácilmente.
- 4 Cierre rápidamente las parrillas deslizándolas hacia adentro hasta que se junten en el centro.
- 5 Ajuste el ventilador en la posición máxima para encender la madera nueva. En cuanto ésta empiece a arder, ajuste el ventilador a la intensidad deseada.

## Cómo apagar el aparato

Para apagar el aparato oprima el botón de encendido y apagado. Las flamas se extinguirán.

### CONSEJO PRÁCTICO

Para acelerar el enfriamiento de la unidad deje funcionando el ventilador durante un rato, incluso después de que toda la madera haya terminado de arder.

## Dispositivo de seguridad

El asador Delecto viene equipado con un dispositivo de seguridad para evitar que funcione inútilmente. Este dispositivo está programado para apagarse después de 30 minutos. Los indicadores luminosos del control electrónico empiezan a parpadear cinco minutos antes de que el Delecto se apague automáticamente. Para volver a encender el asador Delecto, simplemente oprima uno de los botones del control electrónico.

## MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

- Mientras no se enfríen totalmente, nunca coloque las parrillas en superficies que el metal caliente pueda dañar.

## MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

- No toque la parrilla.
- No vierta agua u otro líquido en el aparato.
- No tire las cenizas calientes.

## MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

- Nunca vierta aceite u otro líquido inflamable en la charola recolectora.
- Nunca use el Delecto para freír alimentos en aceite.
- Cuando vierta algún líquido en la charolas recolectoras, use la cantidad correcta para asegurar que no vaya a regarse. Si usa demasiado líquido, éste puede caer en el quemador y tapar los orificios que tiene abajo.
- Siempre cocine con las parrillas cerradas, a menos que esté cocinando con un sartén u otro recipiente.
- Siempre mantenga el control electrónico del ventilador en la posición más baja cuando las parrillas estén parcialmente abiertas y no haya ollas o sartenes sobre el asador, o cuando agregue madera.
- Si la grasa en las charolas recolectoras agarra fuego, apague inmediatamente el ventilador y cierre la tapa. No intente quitar la parrilla o la comida ya que puede quemarse gravemente o la grasa que gotea puede provocar un incendio.

## POSICIONES DE LA TAPA

### CERRADA

Nunca cierre la tapa completamente cuando esté cocinando: el calor intenso quemará los alimentos y puede dañar el aparato.

La tapa solamente debe cerrarse para transportar y almacenar el asador Delecto.

SÓLO PARA TRANSPORTAR  
Y ALMACENARY



### SEMI-CERRADA

Para cocinar a baja temperatura o para ahumar alimentos al final del periodo de cocción, coloque la tapa en una posición semi-cerrada. Esta posición también es apropiada para limpiar el aparato a alta temperatura (vea la sección "Limpieza").



### TAPA EN POSICIÓN DE PROTECCIÓN CONTRA EL VIENTO

La tapa debe estar en esta posición durante el encendido y para cocinar a temperatura media o alta.



## Asar

Debido al eficiente funcionamiento del Delecto, los alimentos se cocinan perfectamente y conservan su delicioso jugo con succulentos resultados. La carne, el pescado y las verduras pueden colocarse directamente sobre la parrilla y se cocinan fácilmente con el calor de la madera.



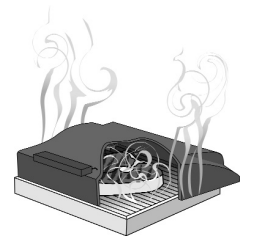
## Sazonar con vino, cerveza u otros líquidos

El asador Delecto de Woodflame tiene una charola recolectora debajo de cada parrilla. Estas charolas tienen dos funciones: cuando el Delecto está listo para cocinar, puede agregar un poco de agua, vino, cerveza o caldo a través de la parrilla para darle un sabor sutil a los alimentos. Nunca use líquidos que contengan más de 25% de alcohol ya que podrían inflamarse. Las charolas recolectoras también controlan la cocción impidiendo que el goteo de grasa de los alimentos produzca llamaradas.



## Ahumar con diferentes esencias de madera

Para ahumar los alimentos apague el ventilador durante los últimos minutos de cocción, baje la tapa a la posición semi-cerrada y permita que la comida absorba el delicioso sabor de humo de madera.

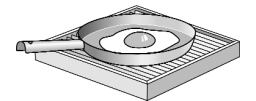


### CONSEJO PRÁCTICO

Para dar un sabor especial a sus alimentos, apague el ventilador al terminar de cocinar y agregue virutas de madera húmeda (de manzano, nogal, etc.) en el quemador. Deje arder durante unos cuantos minutos hasta obtener el sabor deseado.

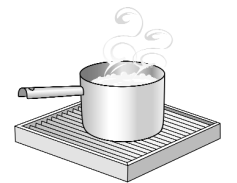
Algunas sugerencias para combinar esencias de madera y alimentos:

Esencias de madera	Pescado	Carne	Carne roja	Verduras
Roble			•	
Pacán	•	•	•	
Nogal		•	•	
Manzano	•	•		
Aliso	•	•		
Cerezo	•	•		
Arce	•			•
Mezquite	•	•	•	



## Freír y hervir

El Delecto es tan eficaz que usted puede hacer muchas cosas con él. Las diferentes posiciones del ventilador le permiten freír huevos, hervir agua en minutos o cocinar alimentos a fuego lento. Antes de experimentar estas diferentes formas de cocinar, asegúrese de que el Delecto esté totalmente estable. Después separe las parrillas en el medio para que la flama alcance la parte inferior del recipiente. Coloque el quemador holandés, el sartén o la olla china sobre las parrillas, y ajuste el ventilador a la velocidad deseada.



## MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

- Deje que el asador Delecto se enfríe antes de moverlo o guardarlo. Nunca desplace el aparato mientras la madera esté ardiendo o mientras aún esté caliente.
- Siempre saque las baterías del módulo de control antes de almacenar el aparato por un tiempo prolongado o si no va a usarlo durante mucho tiempo.
- Manipule las parrillas con cuidado. **ATENCIÓN:** Las rendijas y los bordes exteriores pueden tener filo. Nunca los frote con las manos. Utilice siempre un cepillo para asador.
- El cepillo que se incluye no es para limpiar la parrilla. Debe usarse únicamente para limpiar el fondo del quemador.
- Proteja las baterías y el módulo de control de la intemperie y de temperaturas extremas (mayores a 130°F o 54°C y menores a -4°F o -20°C). Conserve en un lugar seco.
- Para proteger su asador contra los efectos del medio ambiente, utilice la cubierta Woodflame (vendida por separado) mientras el asador no esté en uso.
- **NO UTILICE NUNCA LIMPIADORES PARA HORNOS.**

ANTES de limpiar cualquier pieza del asador deje que este se enfríe completamente.

## Limpieza

### CONSEJO PRÁCTICO

Una vez que haya terminado de cocinar, deje arder a alta temperatura la madera sobrante o un pequeño trozo de madera. Los restos de comida y grasa se quemarán y después podrá quitarlos fácilmente con un cepillo de asador de cobre.

### QUEMADOR

Saque el quemador y vacíe las cenizas en un recipiente de metal o en un tazón con agua. Cepille el fondo del quemador con el cepillo que se incluye para asegurarse de que no se tapen los orificios.



### PARRILLAS

#### Cuidado de las parrillas en acero inoxidable

Limpie las parrillas en acero inoxidable con un trapo suave o esponja para evitar que se rayen o estropeen.

#### Cuidado de las parrillas niqueladas

Limpie con un trapo húmedo o con un cepillo para asador con fibras de nylon o de cobre. Separe las parrillas de las charolas recolectoras antes de lavar las charolas en el lavaplatos (no es necesario quitar las manijas).

Es normal que las parrillas – tanto las de acero inoxidable como las niqueladas – cambien de color con el uso debido al calor intenso de la madera al arder.

### CAJA

Si necesita limpiar la caja, utilice un trapo húmedo con agua jabonosa y séquela con un trapo húmedo limpio.

# IDENTIFICACIÓN DE FALLAS

## PROBLEMA

## SOLUCIONES

**El ventilador funciona pero el asador no se calienta**

1. Revise que el módulo de control esté colocado correctamente sobre la base (patas).
2. Revise que el túnel de entrada de aire esté debidamente alineado con la ranura en la unidad del ventilador, y bien centrado y en contacto con el anillo de hule en la parte inferior de la caja.
3. Asegúrese que el quemador esté instalado correctamente.
4. Revise que los orificios en la base del quemador estén limpios y que no haya mugre debajo del quemador. Si los orificios están tapados utilice el cepillo incluido en la unidad. Si no logra destaparlos utilice una pieza metálica de diámetro pequeño (por ej., un clip para papel) para perforarlos.

**El calor no se difunde debidamente bajo las parrillas**

1. Asegúrese que el asador esté sobre una superficie plana.
2. Verifique que el quemador y el protector térmico estén centrados y bien colocados.
3. Verifique que el túnel de entrada de aire esté bien centrado y en contacto con el anillo de hule en la parte inferior de la caja.
4. Revise que haya suficiente madera y que esté bien centrada en el quemador.
5. Verifique que las parrillas estén bien cerradas y se toquen en el centro.

**El ventilador no funciona**

1. Asegúrese que el adaptador de corriente esté enchufado a una toma de corriente que funciona.
2. Revise las baterías y asegúrese que estén correctamente instaladas como se indica en el compartimiento para baterías.

Si su asador Delecto presenta algún problema que no esté enumerado aquí, o si estas soluciones no funcionan, sírvase comunicarse con el **Servicio al Cliente de Woodflame:**

**Por teléfono** (Lun.-Vie. 9 a.m. a 5 p.m. Hora del Este):  
514 328-2929  
1 888 664-6966 (E.U. y Canadá)

#### Por correo en E.U.:








Woodflame Inc.  
100 Walnut Street, Champlain  
New York, 12919 USA

#### Por correo en Canadá:

Woodflame Inc.  
6155 Des Grandes-Prairies Blvd.  
Montreal (Quebec) Canada H1P 1A5

#### Por correo electrónico:

service@woodflame.com

	<p><b>BOLSA PARA TRANSPORTAR</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Provista de correa</li> <li>• Con bolsillo interior para accesorios</li> <li>• Ideal para almacenamiento</li> <li>• 100% poliéster</li> </ul>
	<p><b>CUBIERTA</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Impermeable al agua</li> <li>• Con cierre tipo velcro</li> <li>• 100% poliéster</li> </ul>
	<p><b>SOPORTE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Estructura en acero gris</li> <li>• Planchas en polipropileno negro</li> <li>• Más de 320 pulgadas cuadradas (2064 cm<sup>2</sup>) de superficie utilizable en las planchas</li> <li>• Provisto de ocho ganchos</li> <li>• Requiere un mínimo de ensamblaje</li> </ul> <p><b>Dimensiones:</b> Alto: 74 cm (29") Ancho: 117 cm (46") Profundidad: 40 cm (16")</p>
 <p>110V      220V      12V</p>	<p><b>ADAPTADORES DE CORRIENTE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Norteamérica   Adaptador regulado de 110V CA – 6V CC</li> <li>• Europa   Adaptador regulado de 100-240V CA – 6V CC</li> <li>• Todos los países: Encendedor de automóvil   Adaptador regulado de 12V CC – 6V CC</li> </ul>
	<p><b>MADERA DURA NATURAL</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 100% reciclada</li> <li>• 2 formatos: bolsa de 6.8 kg (15 lb) y de 2.27 kg (5 lb)</li> </ul>
	<p><b>INICIADOR DE FUEGO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 18 bandas por paquete: rinde para más de 50 usos del asador Woodflame</li> <li>• Ecológico - 100% natural</li> <li>• Enciende suavemente, arde lentamente</li> <li>• No tóxico</li> <li>• Resistente al agua</li> </ul>
	<p><b>CEPILLO PARA QUEMADOR</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mango de polipropileno</li> <li>• Cepillo en acero inoxidable</li> </ul>

Todas las piezas: 1 año  
Caja de aluminio: 5 años  
Pintura de la caja: 1 año

**SERVICIO AL CLIENTE**

**Por teléfono** (Lun.-Vie. 9 a.m. a 5 p.m. Hora del Este):  
514 328-2929  
1 888 664-6966 (E.U. y Canadá)

**Por correo electrónico:** service@woodflame.com

**Tenga a la mano la siguiente información**

- a) Comprobante y fecha de compra;
- b) Modelo de Woodflame;
- c) Número de serie.

**Por correo en E.U.:**

Woodflame Inc.  
100 Walnut Street, Champlain  
New York, 12919 USA

**Por correo en Canadá:**

Woodflame Inc.  
6155 Des Grandes-Prairies Blvd.  
Montreal (Quebec) Canada H1P 1A5

**Por correo electrónico:** service@woodflame.com

**Es probable que deba enviarnos la pieza defectuosa.**

Usted es responsable de los gastos relacionados con el cumplimiento de las obligaciones bajo esta garantía, incluyendo la manutención, envío y otros costos relacionados. Si Servicio al Cliente necesita que mande la parte defectuosa, debe enviarla libre de todo gravamen. Recomendamos que asegure el paquete en el envío contra pérdidas o daños en tránsito, por los cuales no somos responsables. Woodflame Inc. se reserva el derecho de modificar precios, características técnicas o diseños y a discontinuar la producción de ciertos modelos sin previo aviso ni obligación alguna. Esta garantía le otorga ciertos derechos específicos; usted puede tener además otros derechos, que varían según el país, el estado o la provincia. La obligación del garante se limita a reparar o reemplazar el producto. El garante no es responsable de daños incidentales o indirectos atribuidos a un supuesto defecto. Ciertas jurisdicciones no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o indirectos, por lo que estas limitaciones o exclusiones quizás no se apliquen en su caso. Esta garantía limitada se aplica solamente a los asadores Delecto de Woodflame vendidos en Canadá y en los Estados Unidos. Para la cobertura de la garantía en otros países, favor de comunicarse con el distribuidor, agente o importador local de Woodflame.

El asador Delecto de Woodflame está garantizado contra materiales defectuosos o defectos de fabricación por un año en todas sus piezas, por un año en la pintura de la caja y por cinco años en la caja de aluminio a partir de la fecha de compra. El asador Delecto está garantizado contra cualquier defecto siempre y cuando el aparato se haya ensamblado correctamente y se haya utilizado bajo condiciones normales y razonables de acuerdo con el manual de instrucciones.

Esta garantía no cubre los accesorios como tenazas, cepillos, bloques de madera u otros accesorios vendidos por Woodflame Inc., ni las baterías, adaptadores de corriente u otros accesorios que no hayan sido vendidos por Woodflame Inc.

Esta garantía limitada no cubre la limpieza de piezas ni el reembolso por alimentos que no sea posible consumir después del uso del asador Delecto, ni de cualquier otro producto que haya sido dañado en cualquier forma.

Esta garantía no cubre reparaciones, reembolsos o cambios de las piezas de aparato que hayan sido dañadas:

- a) como resultado de accidentes, negligencia, uso incorrecto, ensamblaje incorrecto, operación inadecuada, uso comercial o cualquier otro uso no recomendado por Woodflame Inc.;
- b) como resultado de reparaciones, mantenimiento, manipulación o reparaciones realizadas por cualquier persona no autorizada por Woodflame Inc.;
- c) como resultado del uso de aditamentos como un adaptador eléctrico o algún otro producto no fabricado o recomendado por Woodflame Inc., o por el uso de un producto no fabricado pero recomendado por Woodflame Inc. que haya presentado algún defecto.

Woodflame Inc. no otorga ninguna garantía adicional de ningún tipo, ya sea explícita o implícita, y todas las garantías implícitas de comercialización y adecuación para cierto uso además de las obligaciones ya aquí mencionadas son negadas por Woodflame Inc. y están excluidas de esta garantía limitada. Ningún empleado, agente, vendedor ni cualquier otra persona están autorizados a otorgar garantías en nombre de Woodflame Inc.

Si la inspección muestra que el problema fue causado por materiales defectuosos o algún defecto de fabricación bajo los términos de esta garantía, Woodflame Inc. reparará o reemplazará el producto sin ningún cargo. Se cobrará las tarifas regulares de fábrica para cualquier reparación considerada necesaria por el uso y desgaste normal o el uso indebido, o por reparaciones realizadas después de que haya expirado el periodo de garantía, si dichas reparaciones son posibles.

La única forma de compensación bajo esta garantía son las reparaciones o el reemplazo del producto defectuoso. Woodflame Inc. rechaza cualquier responsabilidad debida a daños o pérdidas causadas por el uso de este aparato. **PARA RECLAMOS BAJO ESTA GARANTÍA, NO DEVUELVA EL PRODUCTO AL LUGAR DE COMPRA: COMUNÍQUESE CON SERVICIO AL CLIENTE DE WOODFLAME.**

 **woodflame**

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