

# Stainless Steel Grill Searing Torch attachment

AP-1115

Read and comply with the instructions in this manual and familiarize yourself with the Searing Torch Attachment before lighting and using. Review instructions and warnings periodically to maintain awareness.

Do not try to operate before reading instructions.

Keep out of reach of children and anyone who has not read the operating instructions.

**DO NOT** point Searing Torch Attachment towards face, other persons or flammable objects.

**NEVER** attempt to use the Searing Torch Attachment as a cigarette lighter.

Disconnect Searing Torch Attachment from torch when not in use.

**DO NOT** drop, throw or abuse.

Always wear safety glasses when using the Searing Torch Attachment.

Work in well-ventilated areas.

Avoid contact with skin and eyes.

Be aware that the Searing Torch Attachment gets extremely hot during use. Take precautions to protect yourself and others from accidental burns.

**NEVER** use the Searing Torch Attachment on or near combustible materials.

**ALWAYS** make sure the gas tank is placed on a stable, level surface when setting it down. Be sure the Searing Torch Attachment is not pointed in a direction which could cause nearby objects to ignite when the torch is set down.

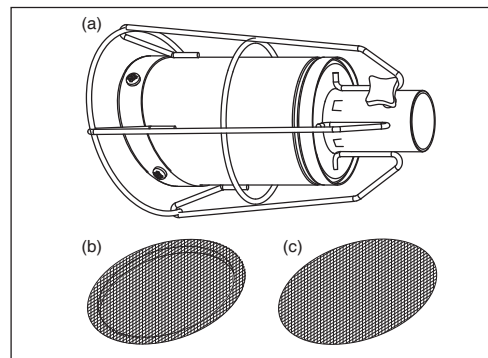
**NEVER** leave the Searing Torch Attachment unattended when lit.

**ALWAYS** have a fire extinguisher and a bucket of water nearby when using the Searing Torch Attachment.

**NEVER** use unapproved propane tank sizes due to tipping hazards.

NFPA (National Fire Protection Association) code 58 does not allow the use of propane cylinders indoors for cooking

**SAVE these instructions**



## IN THE BOX

This package contains one (1) Doragon searing Torch Attachment (a), one extra outer screen (b) and one extra inner screen (c)

## TORCHES AND TANKS

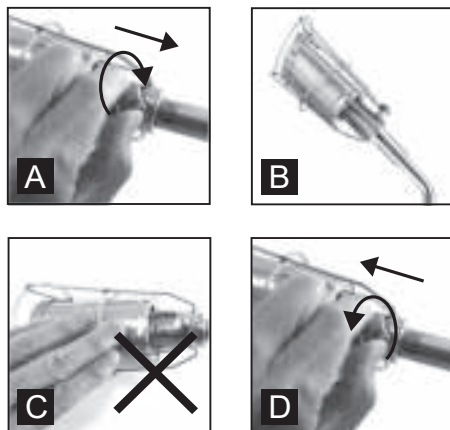
Before using your Searing Torch Attachment, make sure all parts are accounted for.

We do not recommend using other models or brands of torches.

**Non-recommended torches may present safety hazards and work poorly.**

## ASSEMBLY

Always make sure gas is turned to the OFF position on your torch when assembling the Searing Torch Attachment.



A. Assemble the Searing Head and tighten the thumbscrew clockwise.

B. Make sure the Searing Head is fixed to the Flame Guard.

C. Don't touch the Searing Head during operation .

D. After Searing Head cool down, loosen the thumbscrew counterclockwise to disassemble.

## FIRST USE

The insulation in your Searing Torch Attachment is manufactured with a non-toxic organic binder that must be burned off before using on food. Additionally, an oxide layer must be built up on your screens, "seasoning them." Before using a new Searing Torch Attachment for the first time, ignite the torch, hold the front screen parallel to the floor and let it run for two minutes. It is normal for an odor to occur as the binder burns away. There will be no odor during normal operation. It is also normal for some flame coming out while the binder burns away.

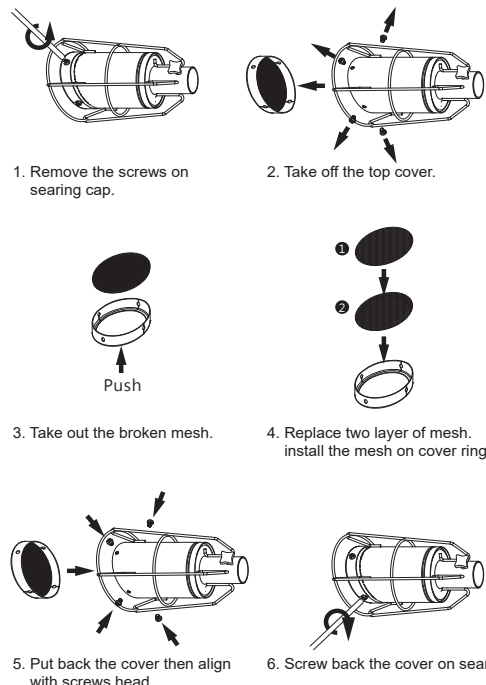
## HOW IT WORKS

Naked torch flames are too intense for most foods and create an off flavor called "torch taste." The Searing Torch Attachment has two very lightweight high temperature metal screens that convert most of the torch's flame into radiant heat. Thus, the

Searing Torch Attachment won't create torch taste, and surely is an immensely powerful broiler in the palm of your hand. Because it is so lightweight it heats up almost instantly.

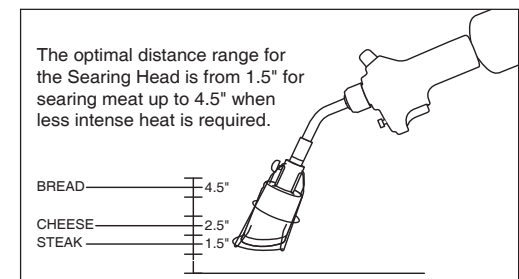
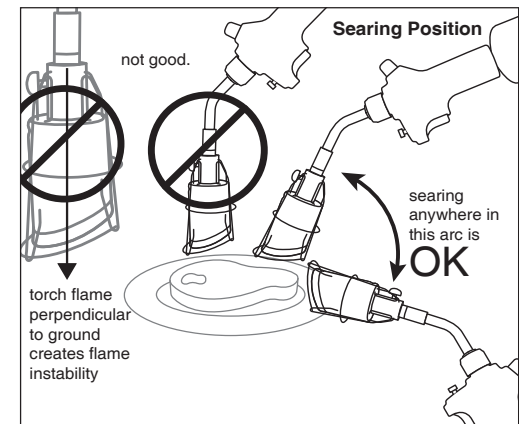
## Prepare the replacement parts.

**⚠ Please ensure Searing Head is cool to touch before attempting to interchange the net cover.**



## Searing:

Start by keeping the Searing Torch Attachment stationary over your food till it starts to sizzle (moist foods) or brown (dry foods). Then move the Searing Torch Attachment around over the area to be seared at a pace that keeps the whole area searing properly. Try to keep it moving, lingering in areas that need more attention. You will develop a feel for this. Often, when searing larger areas, you will achieve better results by making several light searing passes over the whole surface rather than searing smaller sections all the way before moving on to the next section. Suggest continuous searing time Max. 6~10 min.



## USING YOUR SEARING TORCH ATTACHMENT

- The Searing Torch Attachment makes a popping sound on ignition. This is normal.
- Allow 5-10 seconds for Searing Torch Attachment to heat up before searing.
- Place item to be seared on a flame-proof and non-flammable surface. Note that some ceramics are not flameproof and may shatter.

## The optimal distance for searing is closer than you think:

Steak sears best when the screen is a bit less than 1" from the meat. If you feel that you "aren't searing fast enough" you are probably too far away. Very dry items, like breads, go from toasted to burnt quickly. A short start close to the item and then pulling back to 3" or 4" away is a good plan for these items.



[www.bernzomatic.nl](http://www.bernzomatic.nl)



RVS VLAMVERDELER

## DORAGON GRILL SEARING TORCH ATTACHMENT

Lees en volg de instructies in deze handleiding en maak uzelf vertrouwd met het brandervorstuk voordat u het monteert en gebruikt. Lees de instructies en waarschuwingen regelmatig door om bewust te blijven van de gevaren.

Gebruik het product niet voordat u de instructies heeft gelezen.

Buiten bereik houden van kinderen en iedereen die de gebruiksaanwijzing niet heeft gelezen.

Richt de brander **NIET** op het gezicht, andere personen of brandbare voorwerpen.

Probeer **NOOIT** het voorstuk te gebruiken als een (sigaretten) aansteker.

Koppel het voorstuk los van de brander wanneer u het niet gebruikt.

**NIET** laten vallen, gooien of misbruiken.

Draag altijd een veiligheidsbril bij het gebruik van het voorstuk.

Werk in goed geventileerde ruimtes. Vermijd contact met huid en ogen.

Houd er rekening mee dat de Doragon tijdens gebruik extreem heet wordt. Tref voorzorgsmaatregelen om uzelf en anderen te beschermen tegen onbedoelde brandwonden.

Gebruik de Doragon **NOOIT** op of nabij brandbare materialen.

Zorg er **ALTIJD** voor dat de gastank op een stabiel, horizontaal oppervlak staat wanneer u deze neerzet. Zorg ervoor dat de brander niet in een richting is gericht waardoor voorwerpen in de buurt kunnen ontbranden wanneer de brander wordt neergezet.

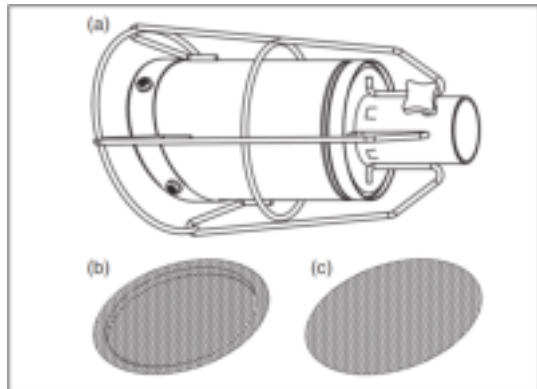
**LAAT DE BRANDER NOOIT ONBEHEERD ACHTER ALS DEZE BRANDT.**

Zorg dat u **ALTIJD** een brandblusser een blusdeken of een emmer water bij de hand heeft wanneer u de brander met voorstuk gebruikt.

Gebruik **NOOIT** niet-goedgekeurde gastankformaten vanwege instabiliteit. Wij adviseren de TX9 (propana) aan i.c.m. het voetstuk. Gebruik de TX916 van Bernzomatic voor de beste compatibiliteit, veiligheid en stabiliteit.

Het wordt afgeraden gebruik te maken van gasflessen binnenshuis.

**BEWAAR deze instructies. Wij zijn nooit aansprakelijk voor het niet opvolgen van de instructies en het incorrect gebruiken van het brandervorstuk.**



### In de doos

Deze verpakking bevat één Doragon vlamverdeler (a), een extra buitenscherm (b) en een extra binnenscherm (c).

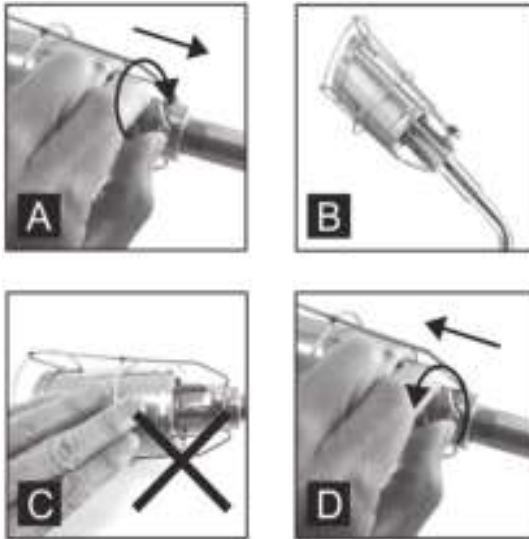
### Gastanks en cilinders

Zorg ervoor dat alle onderdelen goed zijn voordat u uw brandervorstuk gebruikt.

We raden het gebruik van andere merken branders af. **Niet-aanbevolen/imitatie branders kunnen veiligheidsrisico's opleveren en werken niet optimaal in combinatie met de Doragon.**

### Montage

Zorg er altijd voor dat het gas in de "UIT/OFF-stand" staat van uw brander bij het monteren van het voorstuk.



- Monteer de branderkop en draai de duimschroef rechtsom vast.
- Zorg ervoor dat de branderkop is bevestigd aan het mondstuk.
- Raak de branderkop niet aan tijdens het gebruik.**
- Draai de duimschroef los nadat de schroef + branderkop is afgekoeld, tegen de klok in, om te demonteren.

### EERSTE GEBRUIK

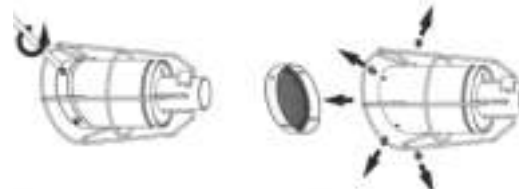
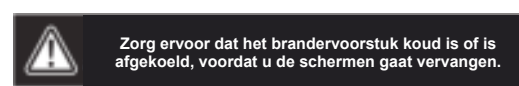
De isolatie in uw brandervorstuk is vervaardigd met een niet-giftig organisch bindmiddel, dat moet zijn verbrand, voordat u met voedsel gaat werken. Bovendien moet een "oxidelaag" worden gecreëerd op uw binnen en buitenschermen.

Voordat u de vlamverdeler voor de eerste keer gebruikt, steekt u de brander aan, houdt het voorstuk parallel (naar beneden gericht) aan de vloer en laat het u twee minuten lopen/branden. Het is normaal dat er een geur ontstaat als het "bindmiddel" weg brandt. Er zal hierna geen geur zijn tijdens normaal gebruik. Het is ook normaal dat er een vlam uit het voorstuk komt terwijl het "bindmiddel" weg brandt.

### HOE HET WERKT

Directe vlammen kunnen te intens zijn voor de meeste voedingsmiddelen en veroorzaken een "bijsmaak", of een verbrande smaak. De vlamverdeler heeft twee metalen schermen, geschikt voor hoge temperaturen en zetten de meeste vlammen van de brander om in "stralingswarmte". De vlamverdeler zal geen bijsmaak afgeven waardoor de Doragon een krachtig en enorm handig hulpstuk is voor in elke keuken.

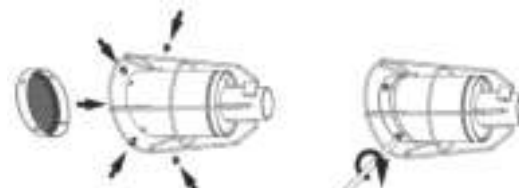
### VERVANGEN VAN DE SCHERMEN



- Verwijder met een perfect passende schroevendraaier voorzichtig de schroeven.
- Verwijder de bovenkant.



- Verwijder de oude schermen.
- Plaats het buiten en binnen scherm in de deksel.



- Plaats de deksel op het voorstuk, centreer de schroeven goed en geef alle schroeven een 1/4 slag.
- Schroef vervolgens alles vast.

### GEBRUIK VAN DE VLAMVERDELER

- Het brandervorstuk maakt een ploffend geluid bij het ontsteken. Dit is normaal. Er zit wat gas in de kamer wat ontsteekt.
- Wacht 5-10 seconden totdat het brandervorstuk is opgewarmd voor gebruik.
- Plaats het te bereiden gerecht op een niet brandbare ondergrond.

Let op: Sommige keramische ondergronden zijn niet hittebestendig genoeg en kunnen barsten.

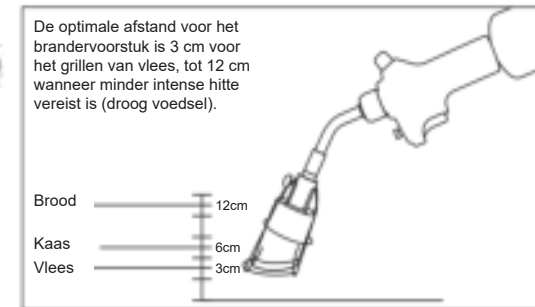
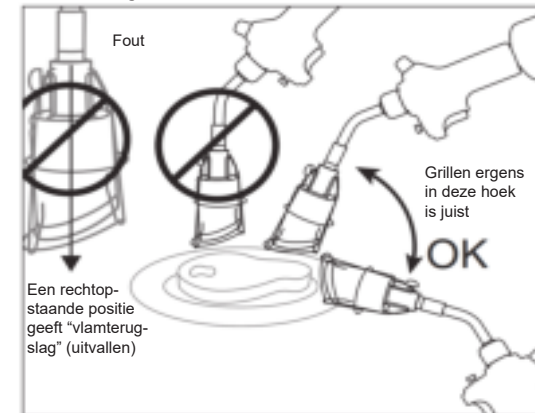
**"De optimale afstand voor grillen is dichterbij dan u denkt!"**

Biefstuk schroeit het beste dicht, als de schermen iets minder dan 3 cm van het vlees verwijderd is. Als u denkt dat het niet snel genoeg gaat, dan is de afstand waarschijnlijk te ver weg. Zeer droge items, zoals brood, gaan zeer snel van geroosterd naar verbrand. Een korte startafstand dichtbij het item, om vervolgens de brander terug te trekken tot 7 cm en vervolgens tot 12 cm, is een goede vuistregel voor dit soort producten.

### Searing:

Begin met het grillen door het brandervorstuk stabiel en met de juiste afstand boven uw voedsel te houden, totdat het begint te sissen (vochtig voedsel) of bruiner wordt (droog voedsel). Beweeg vervolgens het brandervorstuk over het te schroeien gebied, in een rustig tempo. Dit zorgt ervoor dat het hele gebied evenredig dichtschroeit. Probeer voortdurend het brandervorstuk in beweging te houden en blijf even hangen boven gebieden die meer aandacht nodig hebben. U zult merken, naarmate u dit vaker doet, u hier een zeker "gevoel" voor krijgt. Wanneer u grotere en/of vaker producten seart, zult u steeds vaker betere resultaten behalen. Door vaker korter en op verschillende punten te searen, zult u het beste resultaat behalen. Het is beter vaker te searen over het gehele oppervlak, in plaats van kleinere delen direct helemaal dicht te schroeien. Voordat u doorgaat naar het volgende deel. Advies is om het geheel, dus brander met brandervorstuk, voor maximaal 6 ~ 10 minuten continue te gebruiken.

### Juiste houding van de brander met brandervorstuk



www.bernzomatic.nl

