

MAY. CAUSE. JEALOUSY.

MANUAL & STARTERS GUIDE



THE GUARANTEE

Register your warranty with the unique serial number, found under the hinge cover.



QUESTIONS?

How can we help you? Scan here for The Bastard Helpdesk.



INSTRUCTIONS

Scan this QR code for instructions, manuals and recipes.

FOR ASSEMBLY INSTRUCTIONS, SEE PAGE 41

For more information on The Bastard visit the home of serious outdoor cooking:

THE BASTARD.COM

THE VX



Top cap

- Ultimate precision handling
- Enamel coating

Thermometer

- New case design
- Improved airtight gasket

Handle

- Steel pressed heavy-duty powder coated brackets
- Improved ergonomic handle

Hinge

- Improved lifting power
- Compact design

Tables

- Heavy quality bamboo
- Steel heavy-duty frame

Ceramic

- A new, unique and more spacious shape
- Urban glazed texture

Damper

- Improved air seal when closed
- Clear and precise temperature control

Stand

- Heavy-duty folded steel
- Flex system design

Wheels

- Big wheels for improved handling
- Equipped with brakes



Every recipe is the start of a cooking adventure, not a set of rules that cannot be changed. It is the start of something new: the start of your creation. That is our philosophy. Take what is good, explore what can be better, aim for the very best and challenge everything.

This is how The Bastard VX was born. Dreaming of the toughest and best ceramic grill ever, and bringing this to life. Part by part, we determined our high standards and discussed how the bar could be raised even further. The shape, materials, accessories and even the packaging could only be the very best.

The golden rule at The Bastard has always been to ask ourselves the question: “Would we buy this product?”. If the answer is “no”, we simply don’t do it.

For the VX, we can happily say that the answer is 100% “yes”. And we are convinced that it will be the same for you.

Good. Better. Bastard.

Martijn and Jeroen Wesselink (Bastards from the very beginning)

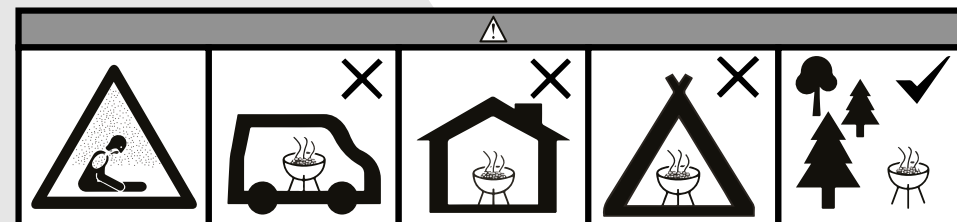
! READ THIS BEFORE USE !

- Between the ceramic dome and base you find the glass fiber infinity gasket. Never remove this, since it ensures an airtight seal that helps to regulate the temperature.
- Never leave The Bastard unattended while it is lit.
- Do not use The Bastard on any inflammable surfaces like dry grass, wood or leaves, and keep a safe distance of at least 2 meters from inflammable objects.
- Make sure The Bastard is completely cooled down before you move it. It is recommended to hold The Bastard by the bottom sides of the hinge and pull it backwards, do not push it.
- Always be careful with any moving part of The Bastard, there is danger of entrapment. Never hold your hands near the springs of the hinge.
- The top cap is made of cast iron and can get very hot during use, heat resistant gloves are advised during operation.
- The barbecue has to be installed on a secure level base prior to use.
- It is recommended that the barbecue shall be heated up and the coal kept red hot for at least 30 min prior to the first cooking.
- Do not cook before the fuel has a coating of ash.
- WARNING! This barbecue will become very hot, do not move it during operation.
- Do not use indoors!
- WARNING! Do not use spirit or petrol for lighting or re-lighting! Use only firelighters complying to EN 1860-3!
- WARNING! Keep children and pets away.
- Do not use the barbecue in a confined and/or habitable space e.g. houses, tents, caravans, motor homes, boats. Danger of carbon monoxide poisoning fatality.



CAUTION WHEN OPENING THE DOME!

The Bastard burns extremely efficiently thanks to the minimal supply of oxygen. If you wish to open the dome, the sudden supply of oxygen may cause a large flame. To avoid this, start by gently opening the dome a few centimeters. This allows the oxygen to gradually reach the fire, preventing flame jets. Subsequently, you can fully open the dome. This is called “burping” and ensures that the oxygen ratio inside and outside the kamado is in balance, so that no dangerous situations arise.



LET'S START LOW & SLOW

We have listed the steps for you.

1. Check that all nuts and bolts are properly tightened.
2. Put the brakes on the wheels.
3. Fill up the charcoal basket generously with good quality charcoal (large pieces). This ensures better air circulation and hence better temperature control.
4. Use firelighters made of natural material or fire starters. Never use chemical firelighters, spirits or other liquids. The ceramic is porous and when chemicals are used, they can penetrate the ceramic and impart flavour to the food. Our One Minute Lighter makes things even easier.



LET'S START

After lighting your fire, aim for a temperature 10 degrees Celsius below the desired temperature and adjust the air inlet to stabilize the temperature in time. The longer you leave the dome open, the higher the temperature can become. Make sure that you don't go too high as lowering the temperature takes more time.

- Slowly heat The Bastard the first 3 times to a maximum of 225-250 degrees Celsius. The more hot spots you create, the faster it heats up... So watch out for this! Close the dome in time to avoid the temperature getting too high.
- After cooking, close the air inlet and outlet to put out the flame. Always allow your kamado to cool down slowly. Next time, you can simply light the remaining charcoal, but do remove the ash.

- If you have used The Bastard 3 to 5 times, it is wise to check all screws and bolts.
- You don't have to burn The Bastard clean!

MASTER THE FIRE

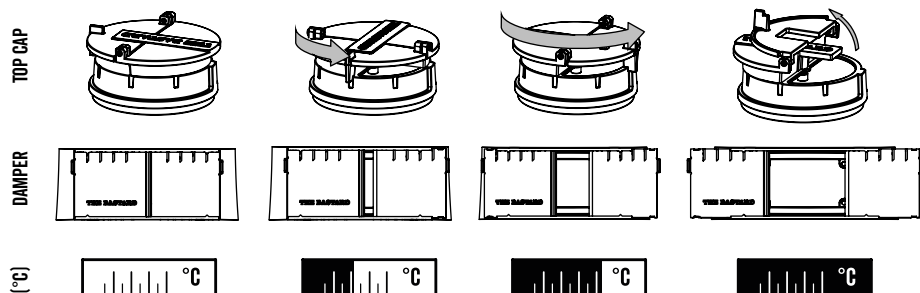
It is important that you gently heat The Bastard to 225-250 degrees Celsius the first 3 times you use it. The Bastard's strength is that you can keep the temperature very stable. With little effort, you can maintain the temperature at 80-90°C for up to 12 hours. Or you can easily raise the temperature to 250°C.

You can control the temperature with the top cap and the air inlet (damper). The more air you allow into The Bastard, the more the temperature will rise. This means that closing the air inlet and the top cap will lower the temperature.



HOW DO I CONTROL THE TEMPERATURE OF MY BASTARD?

First select the position of the damper and then adjust with the top cap. Do this carefully with small taps. Otherwise you won't have enough control. The temperature of The Bastard can then suddenly rise or fall sharply. This can be avoided by allowing about 5 minutes for the Bastard to reach the right temperature.



The surface area of the air inlet is determined by how far the bottom slide is open and how much ash is left in it. The more ash there is, the less oxygen the kamado suctions and hence the more difficult it is to get it to a higher temperature.

CLEANING

Regularly remove the ash from the bottom of the Bastard. After a maximum of four sessions, clean the barbecue completely (do not burn it clean). This is the best way to maintain the airflow. If you remove the inner parts before completely emptying The Bastard, do not leave the lid open. The Bastard is at risk of toppling over without the counterweight of the inner

parts. It is best to keep the ceramic clean with the Cleaner & Polish. This will remove the fine dirt and apply a protective layer to the ceramic.

The top cap is made from enamelled cast iron. It does NOT need to be burned in, but is immediately ready for use. Over time, all kinds of fat, grease and tar will build up on the top cap - this can be scrubbed off and washed with hot water.

REGULAR MAINTENANCE

- Check all nuts and bolts. Please bear in mind that "fixed is fixed". There is no need to lash the Bastard down completely! You see, steel expands and contracts when the temperature changes
- Polishing the ceramic. Fat, soot and other grease does deposit. To remove these, you can use our Ceramic Cleaner.
- Check the felt in the top cap and between the dome and base and replace when necessary.
- Replace rusted nuts and bolts immediately so as to avoid not being able to get them off again!
- Check whether your thermometer is properly calibrated by putting it in boiling water and checking whether it reads 100 degrees.

GETTING READY FOR WINTER

Make sure you prepare The Bastard for freezing weather:

- Clean it thoroughly, remove all food residues, open the air slides and remove the cast iron top cap. This is the best way for The Bastard to breathe.
- Spray the metal bolts and hinges regularly with WD-40. Check and tighten where necessary.
- Remove the charcoal in the inner tray.
- Place a moisture absorber in The Bastard.
- If any mould has formed on the inside after the winter, this won't do any harm. Easily resolve this by firing up The Bastard once.
- Keep tables indoors to prevent mould.





DE GARANTIE

Registreer je garantie met het unieke serienummer onder de kap van het schamier.



VRAGEN?

Hoe kunnen we je helpen? Scan hier voor The Bastard Helpdesk.



INSTRUCTIES

Scan deze QR-code voor instructies, handleidingen en recepten.

VOOR ASSEMBLAGE INSTRUCTIES: ZIE PAGINA 41

Ga voor meer informatie over The Bastard naar de thuisbasis van het serieuze buiten koken:

THE BASTARD.COM

THE VX



Top cap

- Ultiem precies af te stellen
- Geëmailleerde afwerking

Thermometer

- Verbeterd ontwerp behuizing
- Luchtdichte afsluiting

Hendel

- Uit staal geperst heavy-duty frame
- Verbeterde ergonomische hendel

Scharnier

- Meer hefkracht
- Verbeterd compact ontwerp

Tafels

- Zware bamboe kwaliteit
- Stalen heavy-duty frame

Keramik

- Nieuwe unieke vorm die meer ruimte biedt
- Urban afwerking

Demper

- Verbeterde luchtdichte afsluiting
- Temperatuur precies en overzichtelijk in te stellen

Onderstel

- Heavy-duty gevouwen staal
- Flex System-ontwerp

Wielen

- Grotere wielen voor makkelijker verplaatsen
- Inclusief remfunctie



Een recept is een begin van een kookavontuur, geen vastomlijnd plan waar niets meer aan kan veranderen.

Het is de start van iets nieuws, de start van creatie. Dat is onze filosofie bij The Bastard. Neem wat goed is, onderzoek wat er beter kan. Streef naar het allerbeste en daag alles uit.

Zo is The Bastard VX ontstaan! Dromen van de gaafste en beste keramische grill en hem dan gaan maken. Onderdeel voor onderdeel zijn wij gaan kijken hoe hoog de lat lag, en hoe wij de lat nog hoger konden leggen.

De vorm, de afmetingen, de materialen en zelfs de verpakking en de nieuwe accessoires.

De gouden regel bij The Bastard is altijd geweest dat onze producten voldoen aan de eis of wij het product zelf ook zouden willen kopen. Als het antwoord 'nee' is, dan doen we het gewoon niet.

Voor de VX kunnen wij gelukkig volmondig 'ja' zeggen. En met ons denken wij nog heel veel anderen.

Good..Better. Bastard!

Martijn en Jeroen Wesselink (Bastards van het 1^e uur)

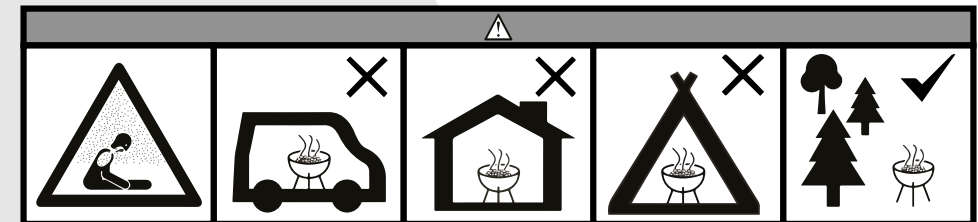
! LEES DIT VOOR GEBRUIK !

- Tussen de randen van de keramische dome en de base zit een glasvezelpakking. Verwijder deze nooit. Het zorgt voor een luchtdichte afsluiting waardoor je de temperatuur goed kan regelen.
- Is The Bastard aangestoken, laat deze dan nooit onbeheerd achter.
- Gebruik The Bastard niet op een houten terras, of op andere brandbare oppervlaktes, zoals droog gras, houtsnippers of bladeren, en houdt minimaal 2 meter afstand van brandbare voorwerpen.
- Laat The Bastard volledig afkoelen voordat je hem verplaatst. Het is veiliger om The Bastard met een onderstel op wielen achteruitlopend te trekken aan het scharnier dan te duwen.
- Wees voorzichtig met bewegende onderdelen van The Bastard, je loopt risico op beknelling. Blijf met je vingers altijd uit de buurt van de veren in het scharnier.
- Zorg dat The Bastard netjes op het onderstel is geïnstalleerd voor je hem gebruikt.
- Let op, de Precision-top is van gietijzer! Dit betekent dat hij heet wordt. Als je vuurvaste vingers hebt kun je hem een paar tikjes geven voor het afstellen. Gebruik anders de hittebestendige handschoenen uit ons assortiment.
- We raden aan de barbecueën ruim van tevoren te ontsteken, zodanig dat de kolen 30 minuten lang rood gloeien voordat je begint met koken.
- Begin met het barbecuen pas nadat zich op de kooltjes een laagje as heeft gevormd.
- **WAARSCHUWING!** Deze barbecue wordt erg heet, niet verplaatsen tijdens het gebruik.
- Niet binnenshuis gebruiken! Gebruik de barbecue niet in een afgesloten en/of bewoonbare ruimtes b.v. huizen, tenten, caravans, campers, boten. Dodelijk gevaar voor koolmonoxidevergiftiging.
- **WAARSCHUWING!** Gebruik geen spiritus, benzine of andere brandbare vloeistoffen om aan te steken of te herontsteken! Gebruik alleen ontstekers die voldoen aan de EN 1860-3!
- **WAARSCHUWING!** Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van de barbecue.



LET OP BIJ HET OPENEN VAN DE DOME!

The Bastard brandt zeer efficiënt door de minimale toevoer van zuurstof. Als je de dome wilt openen, kan er door de plotselinge toevoer van zuurstof een grote steekvlam ontstaan. Geen paniek want dit is te voorkomen. Als je de dome opent, begin dan met een kleine kier. Zo kan er geleidelijk zuurstof bij het vuur komen en voorkom je een steekvlam. Daarna kan je de dome helemaal openen. Dit heet “burpen” en zorgt ervoor dat de zuurstof verhouding binnen en buiten de kamado kan balanceren, zodat er geen gevaarlijke situaties ontstaan.



LET'S START LOW & SLOW

We hebben de stappen voor je op een rij gezet.

1. Controleer of alle bouten en moeren goed vastzitten.
2. Zet de wielen op de rem.
3. Vul de charcoal basket ruim met goede kwaliteit houtskool (grote stukken). Dit zorgt voor een betere luchtcirculatie en dus betere temperatuurbeheersing.
4. Gebruik aanmaakblokjes van natuurlijk materiaal of aanmaakwikkels. Gebruik nooit chemische aanmaakblokjes, spiritus of andere vloeistoffen. Het keramiek is poreus en bij gebruik van chemicaliën kunnen deze in het keramiek trekken en smaak afgeven aan het eten. Nog makkelijker is onze One Minute Lighter.



LET'S START

Als je vuur brandt, mik dan op 10 graden Celsius onder de gewenste temperatuur en stel dan de luchttoevoer bij zodat de temperatuur stabiliseert. Hoe langer je de dome open laat staan hoe hoger de temperatuur kan worden. Let op dat je niet doorschiet want de temperatuur verlagen vergt meer tijd.

- Stook The Bastard de eerste 3 keer rustig op tot maximaal 225-250 graden Celsius. Op hoe meer plekken je brandpuntjes creëert, hoe sneller het gaat... Let hier dus op! Sluit de dome tijdig om doorschieten te voorkomen.
- Na het koken sluit je de luchttoevoer en -afvoer om het vuur te doven. Laat je kamado altijd rustig afkoelen. Het restant houtskool kun je de volgende keer weer gewoon aansteken, verwijder wel de as.

- Als je The Bastard 3 tot 5 keer hebt gebruikt, is het slim om alle schroeven en bouten na te lopen.
- Je hoeft The Bastard niet schoon te branden!

MASTER THE FIRE

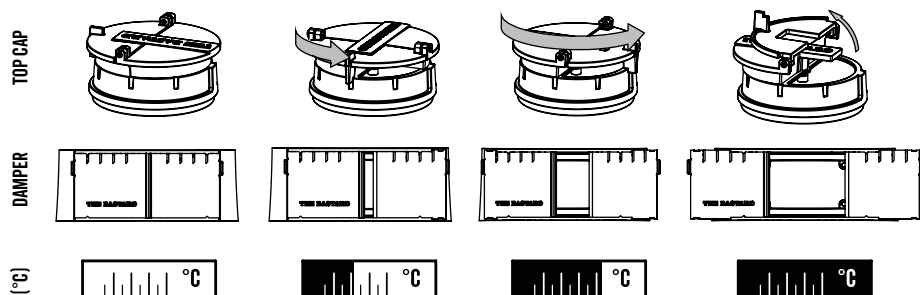
Het is belangrijk dat je The Bastard de eerste 3 keer rustig opstookt tot 225-250 graden Celsius. De kracht van The Bastard is dat je de temperatuur heel stabiel kan houden. Zonder veel moeite kan je 12 uur lang de temperatuur stabiel houden op 80-90°C. Of je kan gemakkelijk de temperatuur verhogen tot 250°C.

De temperatuur controleer je met de top cap en de luchttoevoer. Hoe meer lucht je toelaat in The Bastard, hoe meer de temperatuur zal stijgen. Dit betekent dat het sluiten van de luchttoevoer en de top cap de temperatuur doet dalen.



HOE CONTROLEER IK DE TEMPERatuur VAN MIJN BASTARD?

Kies eerst de stand van de damper en regel daarna met de top cap. Doe dit voorzichtig met kleine tikjes. Er is anders te weinig controle. De temperatuur van The Bastard kan dan opeens sterk toe- of afnemen. Dit kan je voorkomen door The Bastard ongeveer 5 minuten de tijd te geven om op de juiste temperatuur te komen.



SCHOONMAAK

Verwijder regelmatig de as onderin The Bastard. Maak na maximaal vier sessies de barbecue helemaal schoon (niet schoonbranden). Zo houdt je de luchtstroom het best. Als je voor het volledig leegzuigen van The Bastard het binnenwerk verwijdert, laat de dome dan niet open staan. Er is een risico dat The Bastard omvalt zonder tegengewicht van het binnenwerk. Het keramiek hou je het best schoon

De oppervlakte van de luchttoevoer wordt bepaald door hoever de damper openstaat en hoeveel er nog in zit. Hoe meer erin zit hoe minder zuurstof de kamado aanzuigt en dus hoe moeilijker het is om deze op een hogere temperatuur te krijgen. Verwijder dus altijd de as voordat je The Bastard aansteekt!

met de Cleaner & Polish. Hiermee verwijder je het fijne vuil en breng je een beschermende laag aan op de keramiek.

De top cap is vervaardigd uit geëmailleerd gietijzer. Deze hoeft NIET ingebrand te worden, maar is direct klaar voor gebruik. Op den duur zal er vet, teer en smeer aanslaan op de top cap - dit kan eraf gekrabd en gewassen worden met heet water.

PERIODIEK ONDERHOUD

- Loop alle bouten en moeren na. Let hierbij op dat vast is vast. Ga het niet helemaal vast sjoeren. Staal zet uit en krimpt wanneer de temperatuur verandert.
- Het keramiek poetsen. Er komt vet, roet en ander smeer op. Gebruik onze Ceramic Cleaner.
- Loop het vilt bij de top cap en tussen de dome en base na en vervang deze wanneer nodig.
- Vervang verroeste moeren en bouten direct, voorkom dat je ze er niet meer uitkrijgt.
- Check of je thermometer goed geijkt is door deze in kokend water te zetten en te checken of deze 100 graden aangeeft.

WINTERKLAAR MAKEN

Zorg dat je voordat het vriest The Bastard hierop voorbereidt:

- Maak hem goed schoon, verwijder alle etensresten, zet de luchtschuiven open en verwijder de gietijzeren precisie top. Zo kan The Bastard het beste ademen.
- Spray de metalen bouten en scharnieren regelmatig even in met WD-40. Controleer en draai ze even aan waar nodig.
- Verwijder de houtskool uit de binnenbak.
- Plaats een vochtvreter in The Bastard.
- Wanneer er na de winter schimmelvorming aan de binnenzijde is ontstaan, kan dit geen kwaad. Los dit simpel op door The Bastard een keer hoog op te stoken.
- Bewaar de tafeltjes binnen om schimmelvorming te voorkomen.





DIE GARANTIE

Registrieren Sie Ihre Garantie mit der einmaligen Seriennummer, die Sie unter der Abdeckung des Scharniers finden können.



FRAGEN?

Wie können wir Ihnen helfen? Scannen Sie hier für The Bastard-Helpdesk.



ANWEISUNGEN

Scannen Sie diesen QR code, um Anleitungen, Handbücher und Rezepte zu erhalten.

MONTAGEANLEITUNG SIEHE SEITE 41

Weitere Informationen über The Bastard finden Sie auf der Website für ernsthafte Outdoor-Küche:

THE BASTARD.COM

THE VX



Top cap

- Ultimative Präzision bei der Handhabung
- Emaille-Beschichtung

Thermometer

- Neues Design
- Verbesserte Dichtung

Griff

- Stahlgepresste, pulverbeschichtete Halterungen
- Verbesserter ergonomischer Griff

Scharnier

- Verbesserte Hebekraft
- Kompaktes Design

Seitentische

- Hochwertiger Bambus
- Rahmen aus Stahl

Keramik

- Eine neue, einzigartige und geräumigere Form
- Urban glaze Textur

Zuluftventil

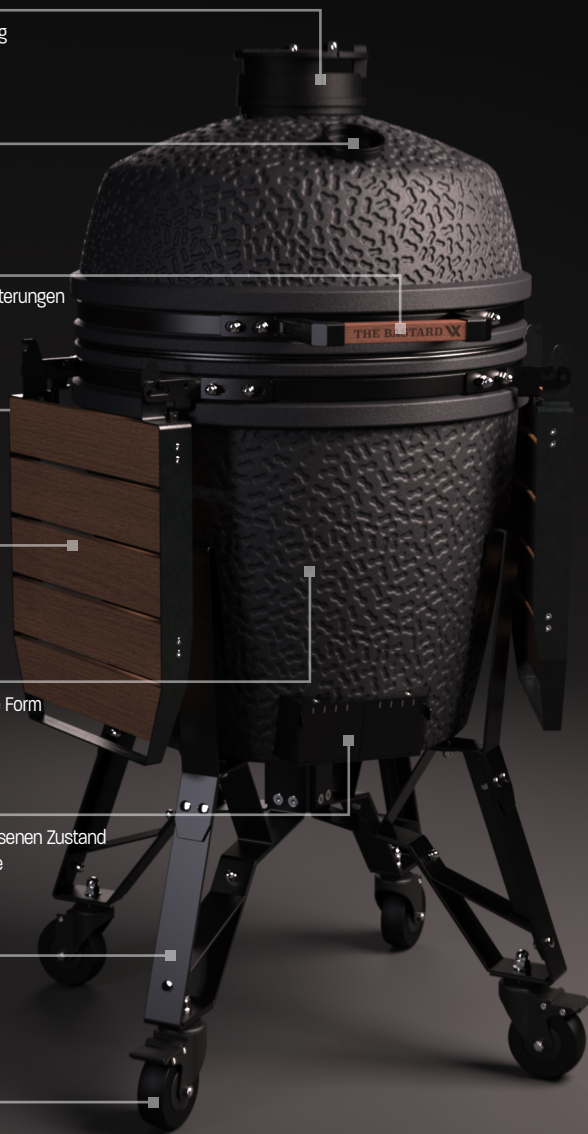
- Verbesserte Luftabdichtung im geschlossenen Zustand
- Einfache und präzise Temperaturkontrolle

Stand

- Hochbelastbarer gefalteter Stahl
- Flex System Design

Räder

- Große Räder für besseres Handling
- Ausgestattet mit Bremsen



Ein Rezept ist der Beginn eines Kochabenteuers, nicht ein fester Plan, der in Stein gemeißelt ist. Ein Rezept ist lediglich die Inspiration für etwas Neues, eine Quelle neuer Kreationen.

Das ist unser Motto bei The Bastard. Nimm und nutze was gut ist, forsche was besser geht. Nach dem Besten streben und alles in Frage stellen.

Und genauso entstand The Bastard VX! Träume vom coolsten und qualitativ besten keramischen Grill und entwickle diesen. Wir haben uns jedes Teil angesehen, Stück für Stück, den Status quo geprüft und die Messlatte noch höher gelegt. Die Form, die Abmessungen, die Materialien und sogar die Verpackung und das neue Zubehör.

Die goldene Regel bei The Bastard war schon immer, dass unsere Produkte den Anforderungen entsprechen, die wir selbst an das Produkt stellen würden. Lautet die Antwort 'Nein', dann machen wir es einfach nicht. Bei dem VX sagen wir voller Inbrunst: JA!

Good. Better. Bastard!

Martijn en Jeroen Wesselink (Gründer von The Bastard)

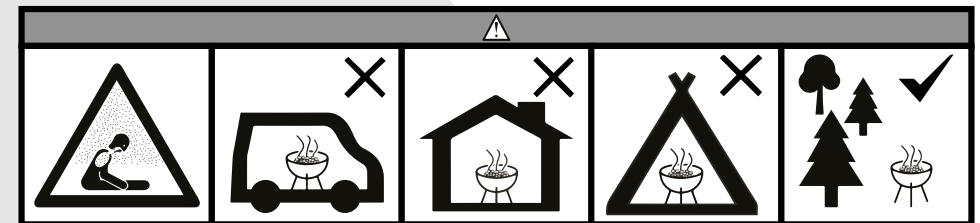
! VOR GEBRAUCH LESEN !

- Zwischen den Rändern der Keramikcupel und dem Gestell befindet sich eine Glasfaserverpackung. Entfernen Sie diese unter keinen Umständen. Diese Glasfaserverpackung bietet eine luftdichte Abdichtung, damit Sie die Temperatur richtig regulieren können.
- Wenn The Bastard angezündet wird, lassen Sie ihn nicht unbeaufsichtigt.
- Verwenden Sie The Bastard nicht auf einer hölzernen Terrasse oder auf einer anderen brennbaren Oberfläche wie z.B. trockenem Gras, Holzspänen oder Blättern und halten Sie einen Mindestabstand von 2 Metern zu brennbaren Gegenständen ein.
- Lassen Sie The Bastard vollständig abkühlen, bevor Sie ihn verschieben. Es ist sicherer, The Bastard mit dem Gestell auf Rädern am Scharnier zu ziehen, als ihn zu schieben.
- Sei immer vorsichtig mit den beweglichen Teilen des Bastards, es besteht die Gefahr des Einklemmens. Halte Deine Hände nie in der Nähe der Federn des Scharniers.
- Der Grill muss vor der Benutzung auf einem sicheren, ebenen Untergrund aufgestellt werden.
- Achtung, der Top cap ist aus Gusseisen gefertigt! Das bedeutet, dass dieser sehr heiß wird. Wenn Sie feuerfeste Finger haben, können Sie ihm vielleicht ein Paar Ticks zum Verschieben geben. Verwenden Sie andernfalls die hitzebeständigen Handschuhe aus unserem Sortiment.
- Es wird empfohlen, den Grill aufzuheizen und das Brennmaterial mindestens 30 Minuten lang vor dem ersten Garen glühend heiß zu halten.
- Grillgut erst auflegen, wenn der Brennstoff mit einer Ascheschicht bedeckt ist.
- ACHTUNG! Dieses Grillgerät wird sehr heiß und darf während des Betriebes nicht bewegt werden.
- Nicht in geschlossenen Räumen nutzen! Betreiben Sie den Grill nicht in geschlossenen und/oder bewohnbaren Räumen, z.B. Gebäuden, Zelten, Wohnwagen, Wohnmobilen Booten. Es besteht Lebensgefahr durch Kohlenmonoxid Vergiftung.
- ACHTUNG! Zum Anzünden oder Wiederanzünden keinen Spiritus oder Benzin verwenden! Nur Anzündhilfen entsprechend EN 1860-3 verwenden!
- ACHTUNG! Kinder und Haustiere fernhalten.



VORSICHT BEIM ÖFFNEN DER KUPPEL!

The Bastard brennt aufgrund der minimalen Sauerstoffzufuhr sehr effizient. Wenn Sie die Kuppel öffnen möchten, kann die plötzliche Zufuhr von Sauerstoff eine enorme Flamme erzeugen. Keine Panik, das lässt sich nämlich verhindern. Wenn Sie die Kuppel öffnen, beginnen Sie zuerst mit einem kleinen Stück. Auf diese Weise kann allmählich Sauerstoff zum Feuer gelangen, und können Sie verhindern, dass eine Stichflamme entsteht. Öffnen Sie erst dann die Kuppel vollständig. Dies stellt sicher, dass sich das Sauerstoffverhältnis innerhalb und außerhalb des Kamados ausgleichen kann, damit keine gefährlichen Situationen entsteht.



FANGEN WIR KLEIN UND FEIN AN

Wir haben die Schritte für Sie aufgereiht.

1. Prüfen Sie, ob alle Schrauben und Muttern richtig angezogen sind.
2. Betätigen Sie die Bremsen der Räder.
3. Füllen Sie die Charcoal Basket reichlich mit qualitativer Holzkohle (große Stücke). Dadurch wird eine bessere Luftzirkulation eine bessere Luftzirkulation und damit eine bessere Temperaturkontrolle gewährleistet.
4. Verwenden Sie Feueranzünder aus natürlichem Material. Verwenden Sie niemals chemische Feueranzünder, Brennspritus oder andere Flüssigkeiten. Die Keramik ist porös, und wenn Chemikalien verwendet werden, können sie in die Keramik eindringen und den Lebensmitteln Fremdgeschmack verleihen. Noch einfacher geht's mit unserem One Minute Lighter



LET'S START

Wenn das Feuer brennt achten Sie auf die Temperatur: 10 Grad unter der gewünschten Temperatur stellen Sie die Luftzufuhr so ein, dass sich die Temperatur stabilisiert. Je länger Sie die Kuppel offenlassen, desto höher kann die Temperatur steigen. Übertreiben Sie es nicht, das Absenken der Temperatur nimmt nämlich mehr Zeit in Anspruch.

- Erhitzen Sie The Bastard die ersten 3 Mal langsam auf ein Maximum von 225-250 Grad Celsius. Je mehr Brennpunkte Sie erzeugen, desto schneller geht es... Achten Sie also darauf! Schließen Sie die Kuppel rechtzeitig, um zu verhindern, dass der Grill zu heiß wird.
- Schließen Sie nach dem Kochen die Luftzufuhr und -abfuhr, um das Feuer zu löschen. Lassen Sie Ihren Kamado immer ruhig abkühlen. Beim nächsten Mal können Sie die restliche Holzkohle ganz einfach wieder anzünden, entfernen Sie jedoch vorher die Asche.

- Wenn Sie The Bastard 3 bis 5 Mal benutzt haben, ist es vernünftig, alle Schrauben und Bolzen zu überprüfen.
- Sie müssen The Bastard nicht auszubrennen um ihn zu reinigen!

MEISTERN SIE DAS FEUER

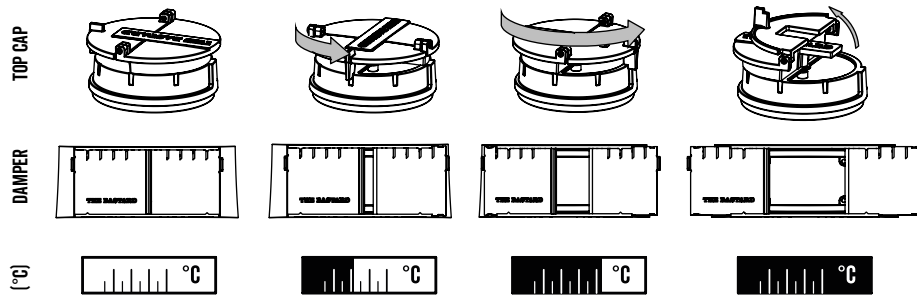
Es ist wichtig, dass Sie The Bastard die ersten 3 Mal in aller Ruhe auf 225-250 Grad Celsius anheizen. Die Stärke von The Bastard ist nämlich, dass Sie die Temperatur sehr gleichmäßig halten können. Ohne großen Aufwand können Sie die Temperatur 12 Stunden lang bei 80-90°C stabil halten, oder sie ganz einfach auf 250°C erhöhen.

Sie können die Temperatur mit dem top cap und der Luftzufuhr kontrollieren. Je mehr Luft man dem The Bastard zuführt, desto höher steigt die Temperatur. Das bedeutet automatisch, dass das Schließen der Luftzufuhr und des top cap die Temperatur senkt.



WIE ÜBERPRÜFE ICH DIE TEMPERATUR MEINES THE BASTARD?

Wählen Sie zuerst die Position des unteren Schlitzes und stellen Sie dann den oberen Schlitz ein. Machen Sie dies vorsichtig mit sanften Ticks, da Sie sonst keine gute Kontrolle darüber haben. Die Temperatur von The Bastard kann plötzlich steigen oder stark sinken. Dies kann verhindert werden, indem Sie The Bastard etwa 5 Minuten Zeit geben, um die richtige Temperatur zu erreichen.



REINIGUNG

Entfernen Sie regelmäßig die Asche an der Unterseite von The Bastard. Reinigen Sie den Grill nach maximal vier Verwendungen vollständig (nicht ausbrennen). Auf diese Weise bleibt der Luftstrom auf lange Sicht gewährleistet. Lassen Sie die Kuppel nicht offen, wenn Sie den inneren Teile vor dem Entleeren entfernen. Es besteht dann die Gefahr, dass The Bastard umkippt, da die inneren Teile das Gewicht nicht

Die Oberfläche der Luftzufuhr wird dadurch bestimmt, wie weit der untere Schlitz geöffnet ist und wie viel Asche sich darin befindet. Je mehr Asche darin enthalten ist, desto weniger Sauerstoff der Kamado ansaugt und desto schwieriger ist es, ihn auf eine höhere Temperatur zu bringen. Entfernen Sie also immer die Asche, bevor Sie The Bastard anzünden!

mehr ausgleichen. Die beste Methode um die Keramik sauber zu halten, ist mit dem Cleaner & Polish. Damit entfernen Sie den feinen Schmutz und wird zudem eine Schutzschicht auf die Keramiken aufgetragen.

Der top cap ist aus emailliertem Gusseisen gefertigt. Dieser top cap muss NICHT eingebrannt werden, sondern ist sofort einsatzbereit. Mit der Zeit greifen Fett, Teer und Schmiere den

top cap an, dies kann jedoch abgekratzt und mit heißem Wasser gereinigt werden.

REGELMÄßIGE WARTUNG

- Überprüfen Sie alle Schrauben und Muttern. Stellen Sie sicher, dass sie gut zugeschraubt sind. Zurren Sie sie nicht ganz aus. Stahl dehnt sich nämlich aus und schrumpft, wenn sich die Temperatur ändert.
 - Polieren der Keramik, an der Fett, Ruß und andere Schmiere haften. Verwenden Sie dafür unseren Keramik-Reiniger.
 - Überprüfen Sie den Filz am top cap und zwischen Kuppel und Gestell und ersetzen Sie ihn bei Bedarf.
 - Ersetzen Sie verrostete Schrauben und Muttern sofort, verhindern Sie, dass sie nicht mehr entfernt werden können.
 - Überprüfen Sie, ob Ihr Thermometer richtig geeicht ist, indem Sie es in kochendes Wasser legen und prüfen, ob es 100 Grad anzeigt.
- ## WINTERFEST MACHEN
- Reinigen Sie The Bastard gut, entfernen Sie alle Speisereste, öffnen Sie die Lüftungsschlitze und entfernen Sie den gusseisernen top cap. Auf diese Weise kann The Bastard am besten atmen.
 - Sprühen Sie die Metallbolzen und Scharniere regelmäßig mit WD-40 eins. Überprüfen Sie sie und ziehen Sie sie gegebenenfalls an.
 - Entfernen Sie die Holzkohle aus dem inneren Behälter.
 - Legen Sie einen Feuchtigkeitsfresser in The Bastard.
 - Wenn sich nach dem Winter auf der Innenseite Schimmel gebildet hat, kann dies nicht schaden. Entfernen Sie den Schimmel ganz einfach, indem Sie The Bastard einmal anzünden.
 - Bewahren Sie auch die Tische im Inneren, um Schimmelbildung zu verhindern.





LA GARANTIE

Enregistrez votre garantie grâce au numéro de série unique sous le couvercle de la charnière.



DES QUESTIONS?

Comment pouvons-nous vous aider?
Scannez ici pour le service d'assistance The Bastard.



INSTRUCTIONS

Scannez ce code QR pour obtenir des instructions, des manuels et des recettes.

POUR LES INSTRUCTIONS DE MONTAGE, VOIR PAGE 41

Pour plus d'informations sur The Bastard, consultez le site de la cuisine sérieuse en plein air :

THE BASTARD.COM

THE VX



Top cap

- Manipulation facilitée pour une précision ultime
- Revêtement en émail

Thermomètre

- Nouveau design du boîtier
- Joint d'étanchéité amélioré

Poignée

- Supports en acier pressé à revêtement en poudre ultra-résistants
- Poignée ergonomique améliorée

Charnière

- Puissance de lavage améliorée
- Design compact

Tables

- Bambou de qualité supérieure
- Encadrement en acier ultra-résistants

Céramique

- Une nouvelle forme, unique et plus spacieuse
- Texture du revêtement Urban

Vanne d'aération

- Meilleure étanchéité lorsqu'elle est fermée
- Contrôle clair et précis de la température

Châssis

- Acier plié ultra-résistant
- Design amélioré pour une hauteur de gril optimale

Roues

- Grandes roues pour une meilleure maniabilité
- Equipées de freins



Chaque recette marque le début d'une aventure culinaire, sans limite et sans règles.

C'est un renouveau : le début de toute création. C'est notre philosophie chez The Bastard. S'inspirer de ce qui est bon, explorer ce qui peut être amélioré. Viser le meilleur et se lancer de nouveaux défis.

C'est ainsi qu'est né le modèle The Bastard VX. Nous avons rêvé du meilleur et du plus résistant des barbecues en céramique, et nous lui avons donné vie. Pièce par pièce, nous avons défini nos critères d'exigence et discuté de la façon dont nous pouvions élever la barre encore plus haut. La forme, les matériaux, les accessoires et même l'emballage devaient être les meilleurs.

La règle d'or chez The Bastard a toujours été de se poser la question suivante : "Est-ce que l'on achèterait ce produit ?". Si la réponse est "non", alors, nous ne le lançons pas.

Pour le modèle VX, nous sommes heureux de pouvoir dire que la réponse est oui à 100%. Et nous espérons que pour vous aussi.

Good. Better. Bastard.

Martijn et Jeroen Wesselink (créateurs The Bastard)

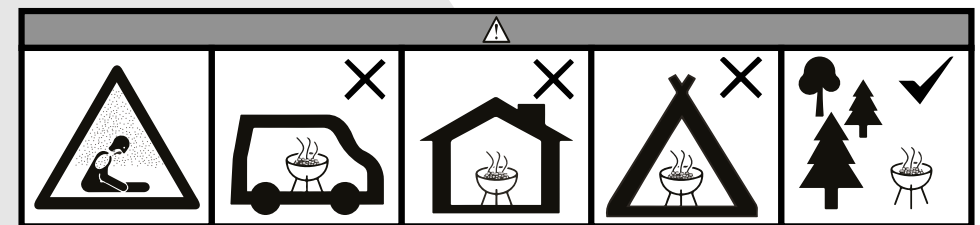
⚠ À LIRE AVANT UTILISATION ⚠

- Un tube en fibre de verre se situe entre les bords du dôme et la base. Ne le retirez jamais. Il s'agit d'un joint hermétique permettant de réguler la température.
- Lorsque le Bastard est allumé, ne le laissez jamais sans surveillance.
- N'utilisez pas le Bastard sur une terrasse en bois, ou sur d'autres surfaces inflammables, telles que de l'herbe sèche, des copeaux de bois ou des feuilles, et gardez à une distance de 2 mètres au moins de tout objet inflammable.
- Laissez le Bastard refroidir complètement avant de le déplacer. Il est plus prudent de tirer le Bastard à l'aide de la charnière sur son support équipé de roues que de le pousser.
- Soyez toujours prudent avec les parties mobiles de The Bastard, il y a un risque de coincement. Ne tenez jamais vos mains près des ressorts de la charnière.
- Le barbecue doit être installé sur une base solide et plane avant d'être utilisé.
- Attention, le top cap est en fonte ! Ce qui signifie qu'il peut devenir très chaud. Si vos doigts sont à tout épreuve du feu, vous pouvez le tapoter légèrement pour le régler. Sinon, utiliser les gants résistants à la chaleur de notre assortiment.
- Il est recommandé de chauffer le barbecue et de maintenir le combustible au rouge pendant au moins 30 minutes avant la première cuisson.
- Avant de commencer la cuisson, attendre qu'une couche de cendres recouvre le combustible.
- ATTENTION! Ce barbecue va devenir très chaud. Ne pas le déplacer pendant son utilisation.
- Ne pas utiliser dans des locaux fermés! Ne pas utiliser le barbecue dans un espace confiné et/ou habitable par exemple des maisons, tente, caravanes, camping-cars, bateaux. Risque de décès par empoisonnement au monoxyde de carbone.
- ATTENTION! Ne pas utiliser d'alcool ou d'essence pour allumer ou réactiver le feu! Utiliser uniquement des allume-feu conformes à l'EN 1860-3 !
- ATTENTION! Ne pas laisser le barbecue à la portée des enfants et des animaux domestiques.



ATTENTION LORSQUE VOUS OUVREZ LE DÔME !

Le Bastard brûle très efficacement en raison de l'apport minimum d'oxygène. Lors de l'ouverture du dôme, l'arrivée soudaine d'air peut entraîner la création d'une énorme flamme. Pas de panique, ceci peut être évité. Lorsque vous ouvrez le dôme, faites-le petit-à-petit, en l'ouvrant un tout petit peu d'abord. L'oxygène peut ainsi alimenter le feu progressivement, ce qui empêche la formation d'une flamme. Vous pouvez ensuite ouvrir le dôme complètement. On appelle cela "burper", ce qui permet de garantir un certain équilibre entre l'oxygène à l'intérieur et à l'extérieur du kamado, et éviter ainsi toute situation dangereuse.





LET'S START LOW & SLOW

Nous avons établi une liste des étapes à suivre, rien que pour vous.

1. Contrôlez que tous les boulons et écrous sont bien serrés.
2. Bloquez les roues à l'aide du frein.
3. Remplissez la Charcoal Basket avec générosité, avec du charbon de bonne qualité (gros morceaux). Ceci permet une meilleure circulation de l'air et donc un meilleur contrôle de la température.
4. Utilisez des blocs d'allumage composés de matériaux naturels ou des rouleaux allume-feu de laine de bois. N'utilisez jamais de briquets chimiques, d'alcool à brûler ou d'autres liquides. La céramique est poreuse, ce qui signifie que ces produits chimiques peuvent être absorbés dans la céramique et donner un goût à la nourriture. Utilisez notre One Minute Lighter (briquet électrique), c'est beaucoup plus simple.



LET'S START

Quand le feu est allumé, faites attention à la température : 10 degrés avant d'atteindre la température souhaitée, ajustez l'arrivée d'air pour stabiliser la température. Plus vous laissez le dôme ouvert longtemps, plus la température peut monter. Attention aux excès : faire baisser la température prend beaucoup plus de temps.

- Allumez le Bastard les 3 premières fois doucement jusqu'à 225-250 degrés Celsius maximum. Plus vous avez de foyers, plus ça va vite... Faire donc bien attention ! Fermez le dôme à temps pour éviter tout excès.
- Après la cuisson, fermez l'arrivée et l'évacuation d'air pour étouffer le feu. Laissez votre kamado refroidir. Vous pouvez utiliser le restant de charbon la prochaine fois, retirez toutefois les cendres.
- Après avoir utilisé le Bastard 4-5 fois, il est judicieux de vérifier

que tous les écrous et boulons sont toujours bien en place.

- Il est inutile de brûler le Bastard pour le nettoyer !

MASTER THE FIRE

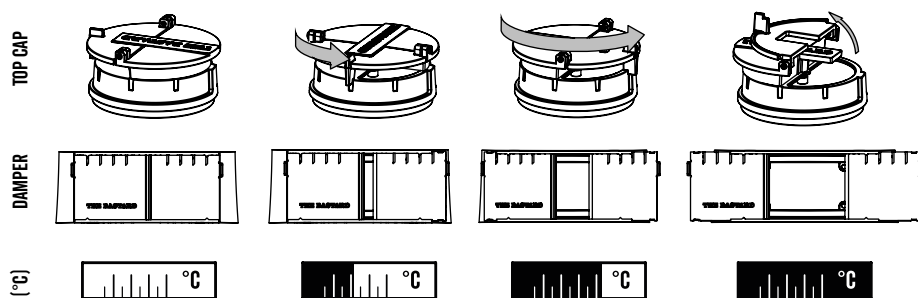
Il est important d'allumer doucement votre Bastard les 3 premières fois, jusqu'à une température maximale de 225-250 degrés Celsius. La force du Bastard réside dans sa capacité à maintenir une température stable. Vous pouvez obtenir une température stable de 80-90°C pendant 12 heures sans trop de difficultés. Ou vous pouvez augmenter la température facilement jusqu'à 250°C.

Vous pouvez contrôler la température grâce aux top cap et l'arrivée d'air. Plus vous laissez d'air entrer dans le Bastard, plus la température va augmenter. Ce qui signifie que fermer l'arrivée d'air et le top cap fera baisser la température.



COMMENT PUIS-JE CONTRÔLER LA TEMPÉRATURE DE MON BASTARD ?

Choisissez tout d'abord la position du disque inférieur et réglez ensuite le disque supérieur. Procédez en douceur et progressivement. Sans quoi, vous manquerez de contrôle. La température du Bastard peut alors soudainement fortement augmenter ou baisser. Vous pouvez éviter cela en laissant le temps à votre Bastard, 5 minutes par exemple, pour atteindre la bonne température.



NETTOYAGE

Retirer régulièrement les cendres dans le fond du Bastard. Nettoyez complètement le barbecue (sans le brûler) après 4 utilisations maximum. C'est la meilleure façon de maintenir un bon flux d'air. Si vous choisissez d'aspirer totalement le Bastard en retirant les parties intérieures, ne laissez pas le dôme ouvert. Le Bastard risque de tomber sans le contrepoids des parties intérieures. Il est préférable

de garder la céramique propre avec le Cleaner & Polish. Vous enlèverez ainsi la saleté fine et vous offrirez une couche protectrice à la céramique.

La surface de l'arrivée d'air dépend de l'ouverture du disque inférieur et de la quantité de cendres présente. Plus il y a de cendres, moins le kamado peut aspirer d'air et plus il est donc difficile de faire monter la température. Retirez donc toujours les cendres avant d'allumer votre Bastard !

Le top cap est fabriqué en fonte émaillée. Celui-ci ne DOIT PAS être brûlé, il est déjà prêt à l'emploi. Avec le temps, de la graisse, du goudron et du gras risque d'attacher au top cap. Vous pouvez tout simplement le gratter puis le laver à l'eau chaude.

ENTRETIEN RÉGULIER

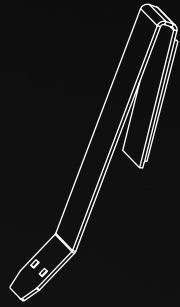
- Vérifiez tous les boulons et écrous. Veillez à ce que tout soit bien à sa place. Ne serrez pas trop fort non plus. Le métal se dilate et se contracte lors de changements de température.
- Frottez la céramique. De la graisse, de la suie et autres saletés peuvent s'y coller. Utilisez notre Ceramic Cleaner.
- Vérifiez le joint au niveau du top cap et entre le dôme et la base et le remplacer si nécessaire.
- Remplacez directement tous boulons et écrous rouillés, vous êtes ainsi certain de toujours pouvoir les enlever.
- Vérifiez que votre thermomètre est correctement calibré en le plongeant dans de l'eau bouillante et en contrôlant qu'il indique bien 100 degrés.

PRÉPARATION POUR HIVERNAGE

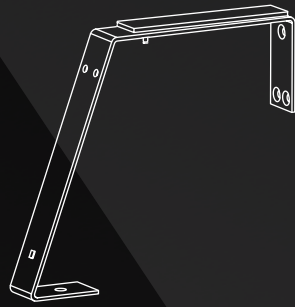
Assurez-vous de bien préparer votre Bastard avant les premières gelées :

- Nettoyez-le soigneusement, éliminez tous les restants de nourriture, ouvrez tous les curseurs d'air et retirez l'évent de précision en fonte. C'est ainsi que le Bastard peut mieux respirer.
- Pulvérisez régulièrement les écrous et les boulons en métal avec du WD-40. Vérifiez et serrez si nécessaire.
- Retirez le charbon de bois du bac intérieur.
- Placez un absorbeur d'humidité dans le Bastard.
- Si de la moisissure venait à s'être formée à l'intérieur pendant l'hiver, cela ne pose pas de problème. Il vous suffit d'allumer le Bastard une fois à haute température pour vous en débarrasser.
- Conservez les tablettes à l'intérieur pour éviter la formation de moisissure.

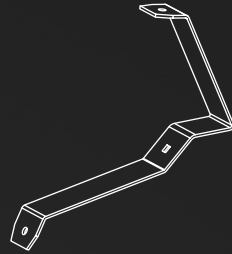




4X



4X



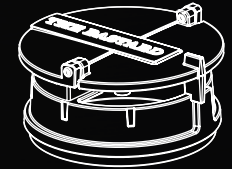
4X



2X



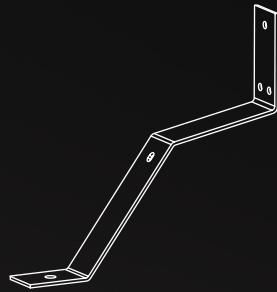
2X



1X



1X



4X



4X



1X



1X



5X



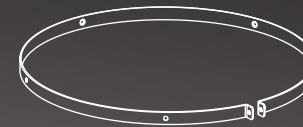
2X



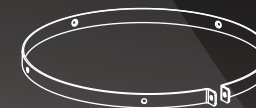
2X



1X



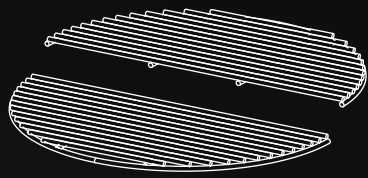
1X



1X



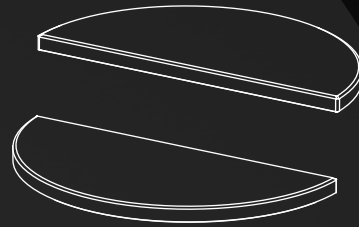
1X



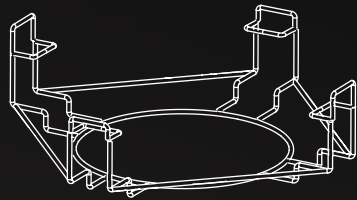
1X



5X



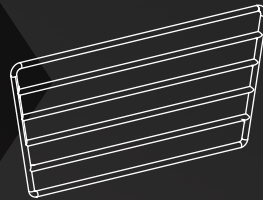
1X



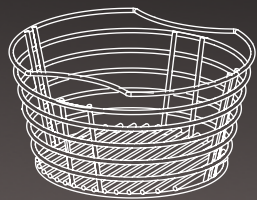
1X



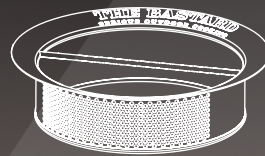
2X



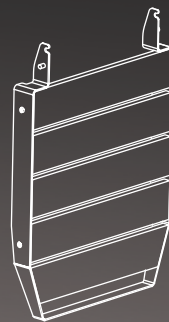
1X



1X



1X



2X



M5x10 | 15X



M5x60 | 2X



M5 | 2X



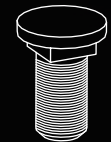
M5 | 10X



M8x20 | 12X



M8 | 20X



M8x20 | 16X



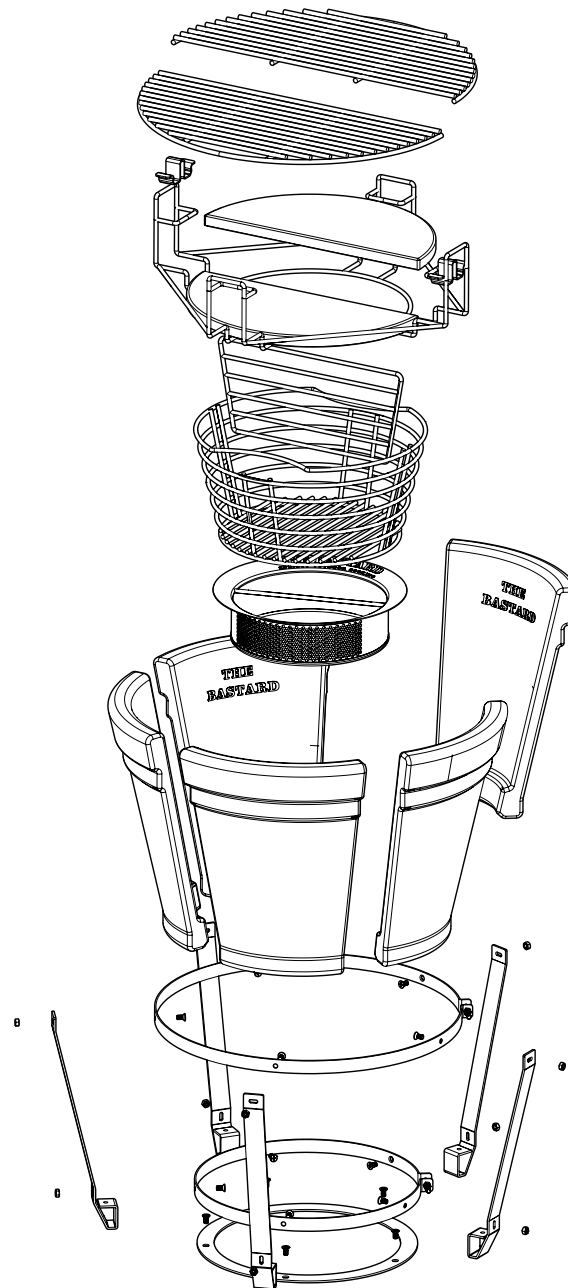
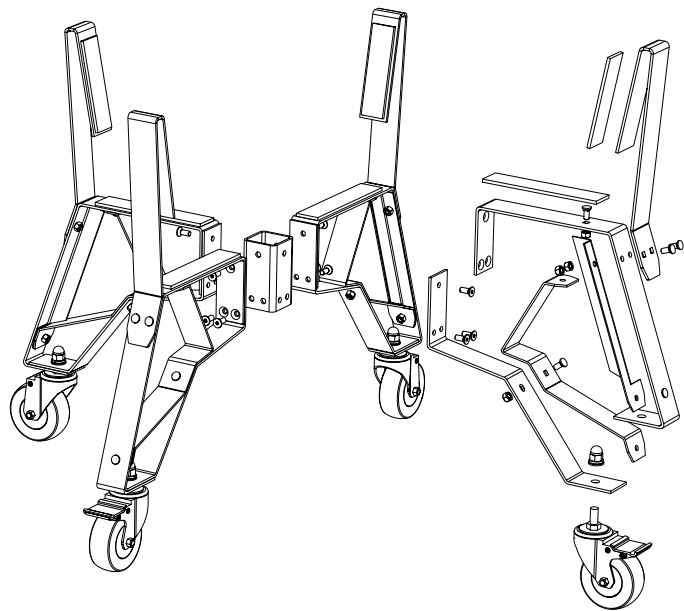
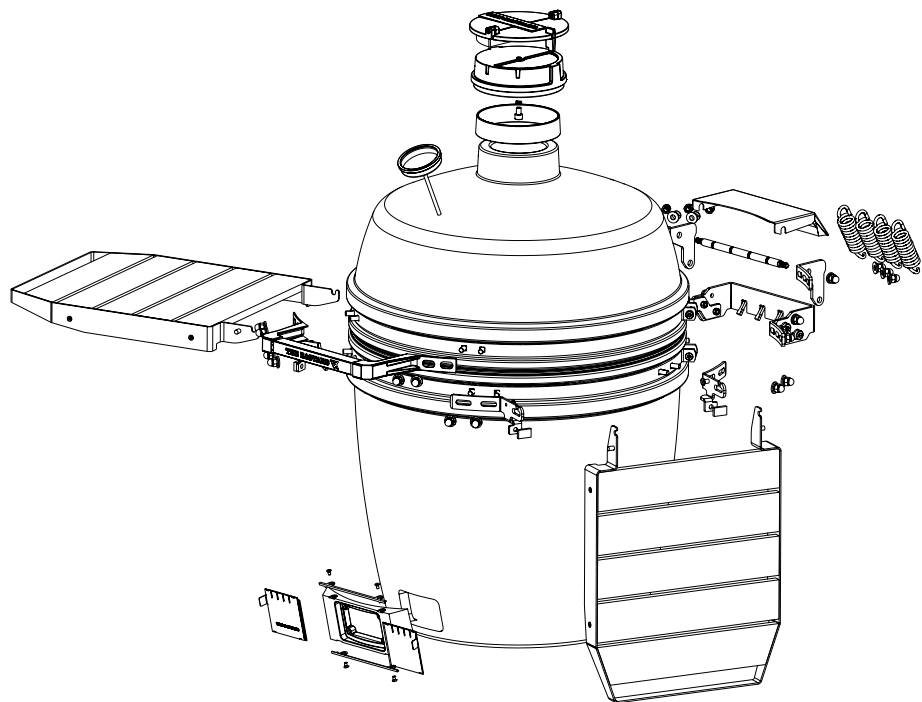
M12 | 4X



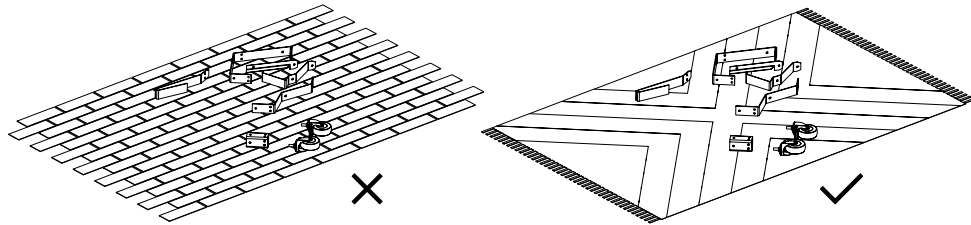
M12 | 4X



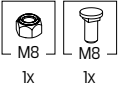
M12 | 4X



1

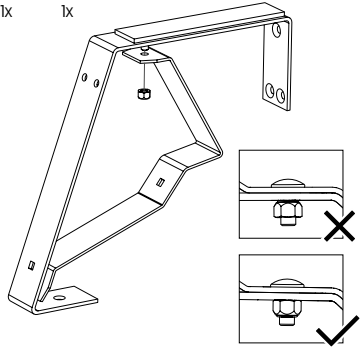


2

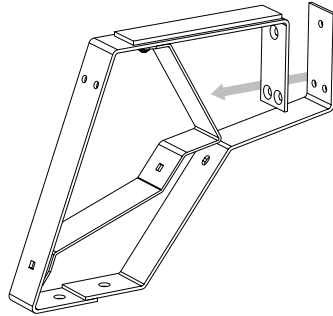


1x

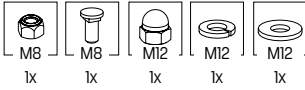
1x



3



4



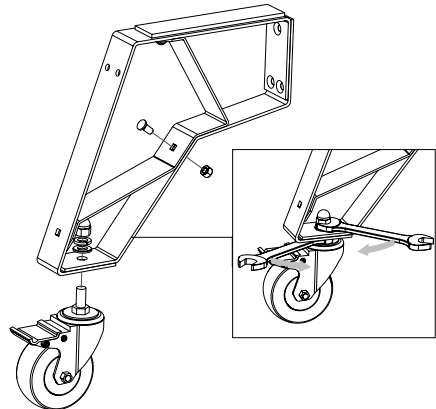
1x

1x

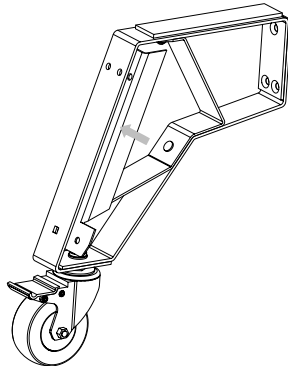
1x

1x

1x



5

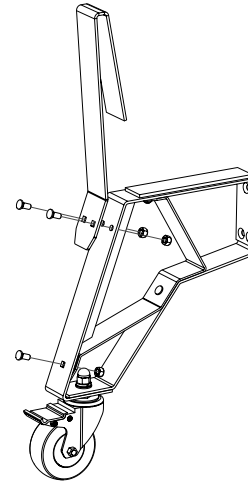


6



3x

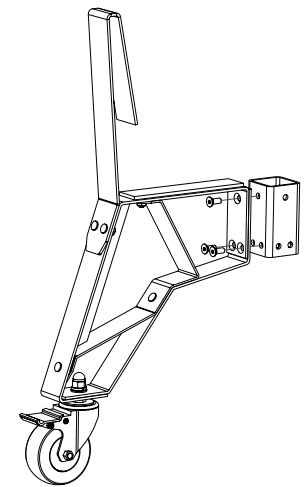
3x



7



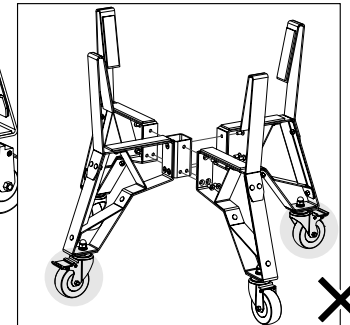
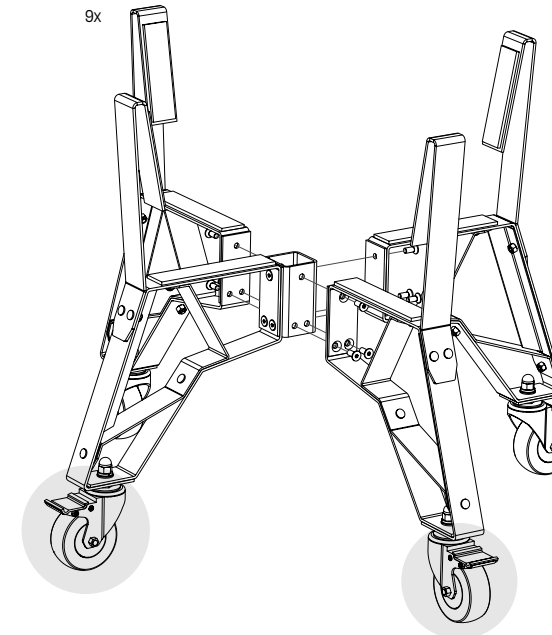
3x



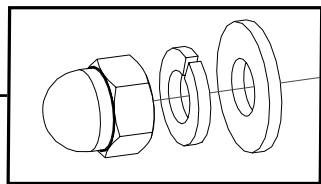
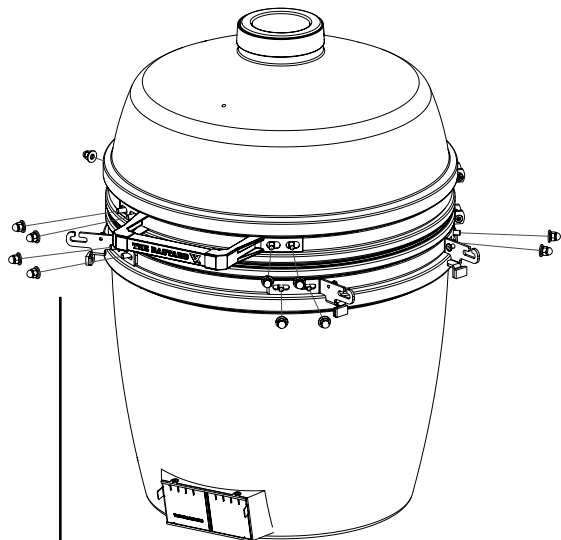
8



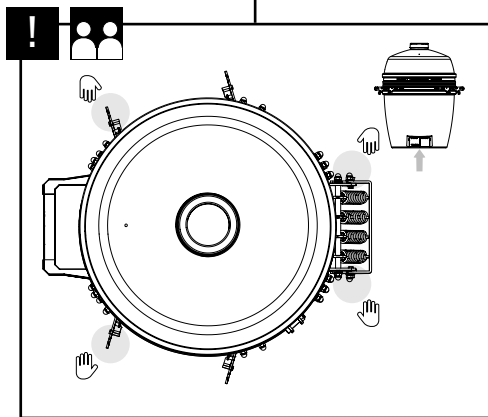
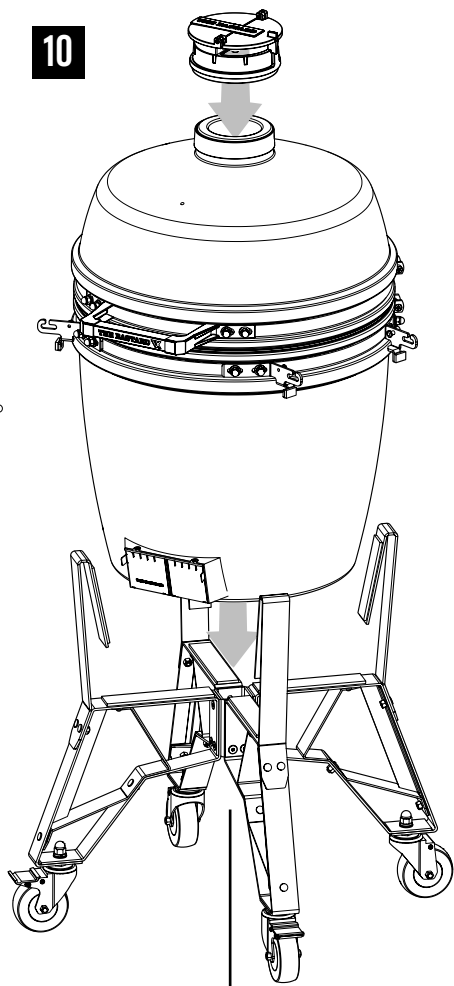
9x



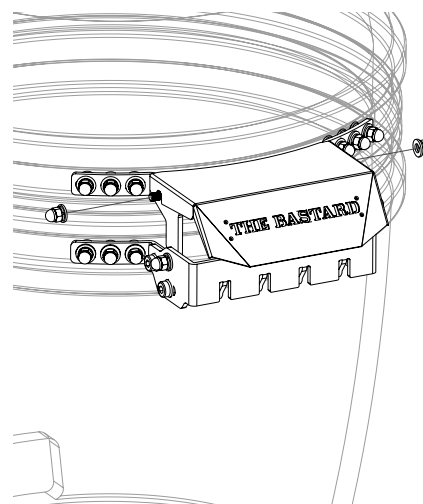
9



10

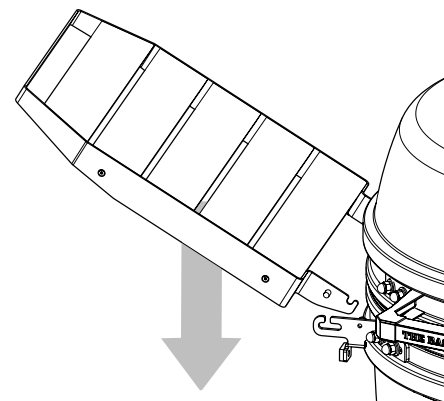


11

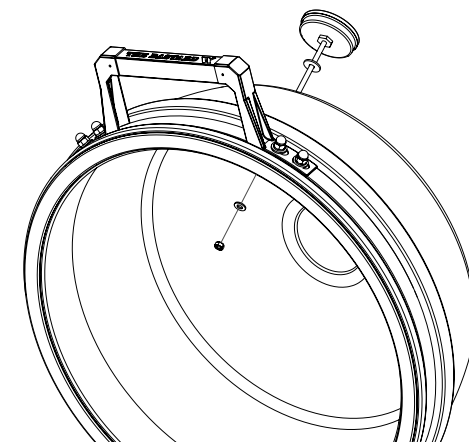


13

2X

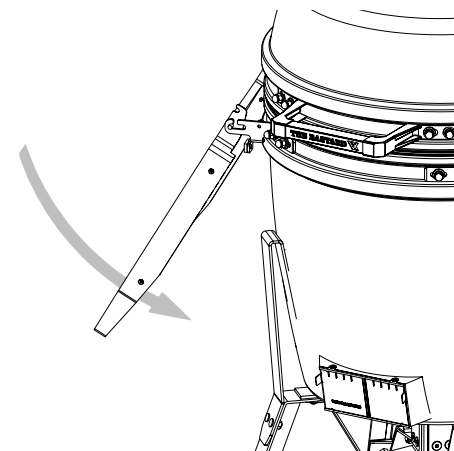


12

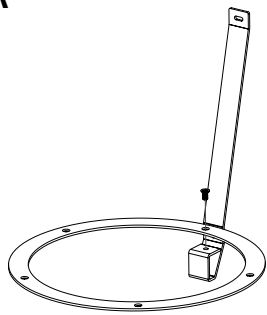


14

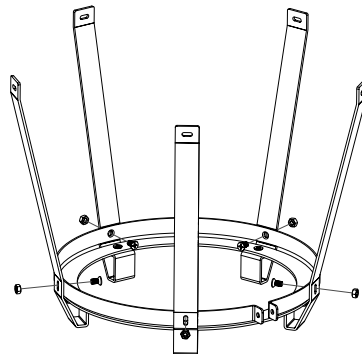
2X



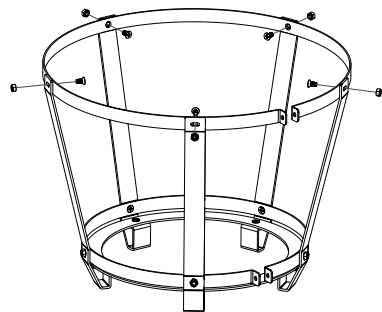
15
5X
M5
5x



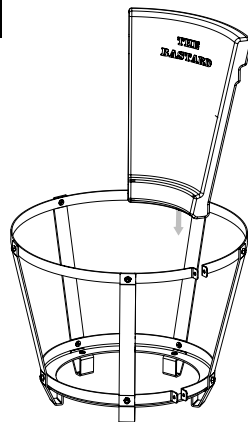
16
5x
5x
M5
M5



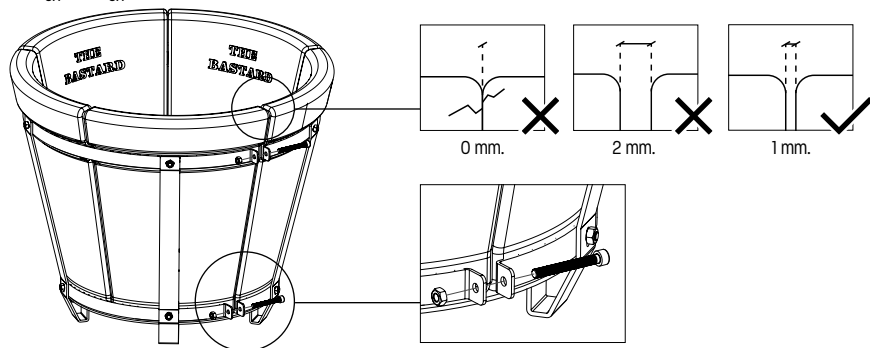
17
5x
5x
M5
M5



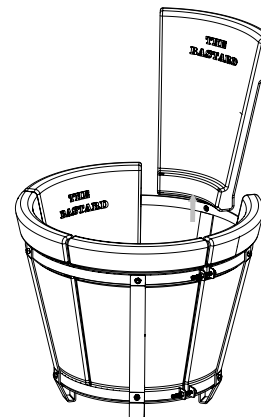
18
5X



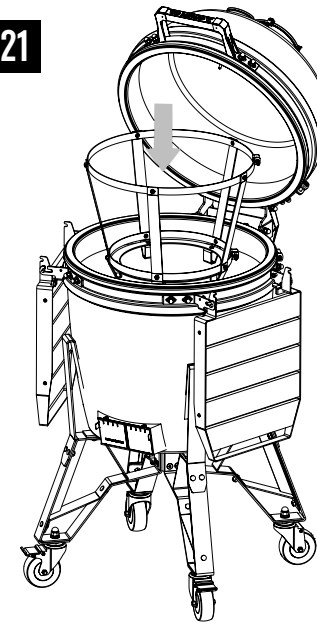
19
5x
5x
M5
M5



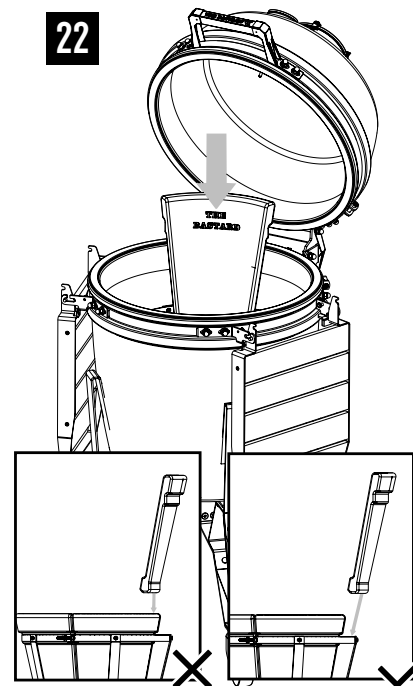
20



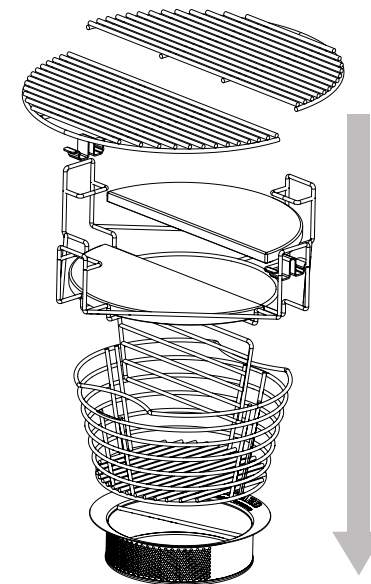
21



22



23



THE BASTARD 
CHARACTER. IS. ALL.

THEBASTARD.COM