

# MAY. CAUSE. JEALOUSY.

MANUAL & STARTERS GUIDE



#### 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<sup>e</sup> uur)

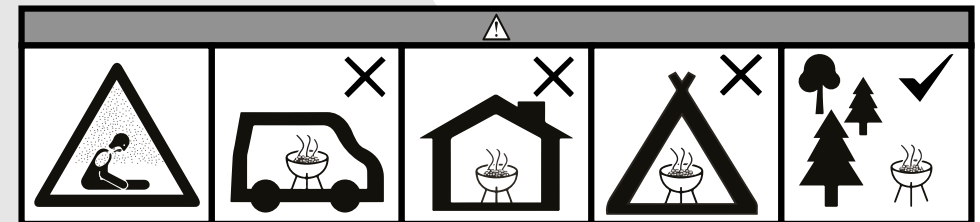
## ! LEES DIT VOOR GEBRUIK !

- 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

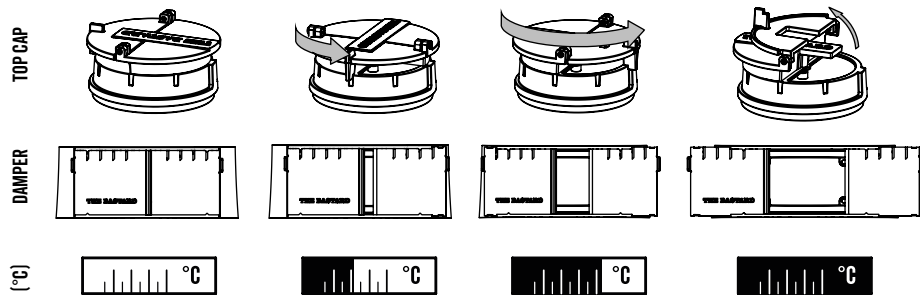
Het is belangrijk dat je The Bastard de eerste 3 keer rustig opstookt tot 225-250 graden Celsius. De kracht van The Bastard is dat je de temperatuur heel stabiel kan houden. Zonder veel moeite kan je 12 uur lang de temperatuur stabiel houden op 80-90°C. Of je kan gemakkelijk de temperatuur verhogen tot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

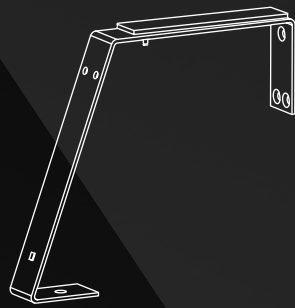
Zorg dat je voordat het vriest The Bastard hierop voorbereidt:

- 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.

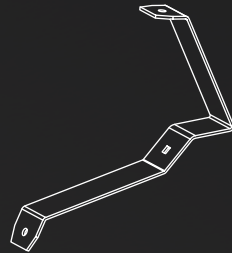




4X



4X



4X



2X



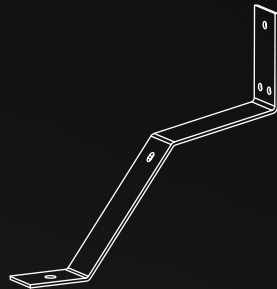
2X



1X



1X



4X



4X



1X



1X



5X



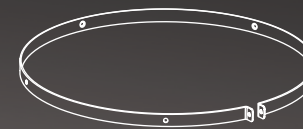
2X



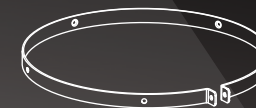
2X



1X



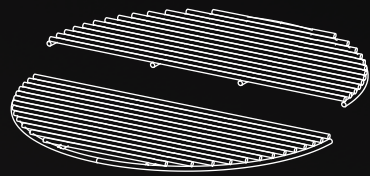
1X



1X



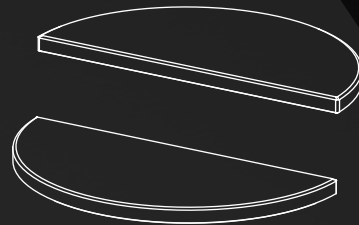
1X



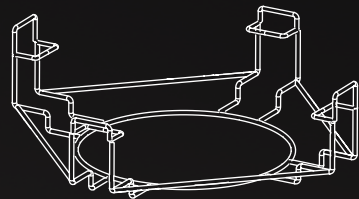
1X



5X



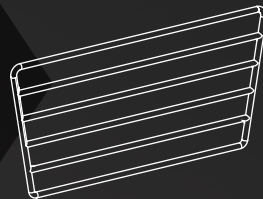
1X



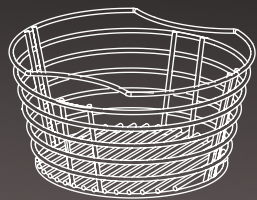
1X



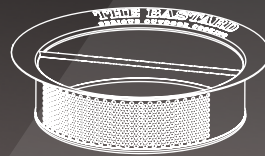
2X



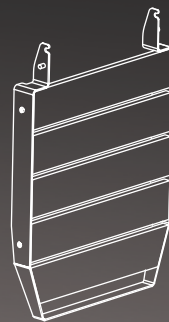
1X



1X



1X



2X



M5x10 | 15X



M5x60 | 2X



M5 | 2X



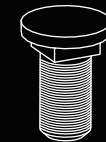
M5 | 10X



M8x20 | 12X



M8 | 20X



M8x20 | 16X



M12 | 4X

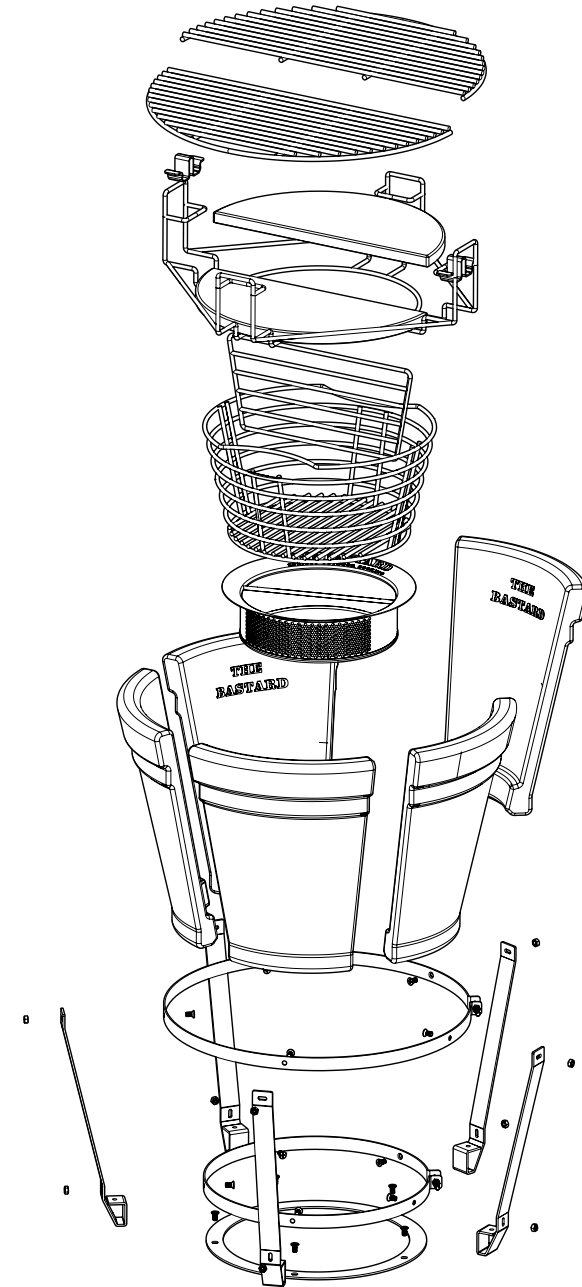
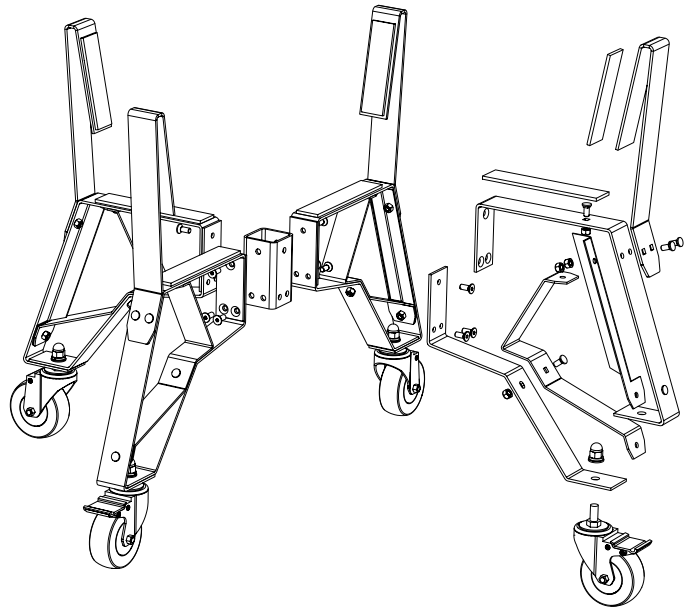
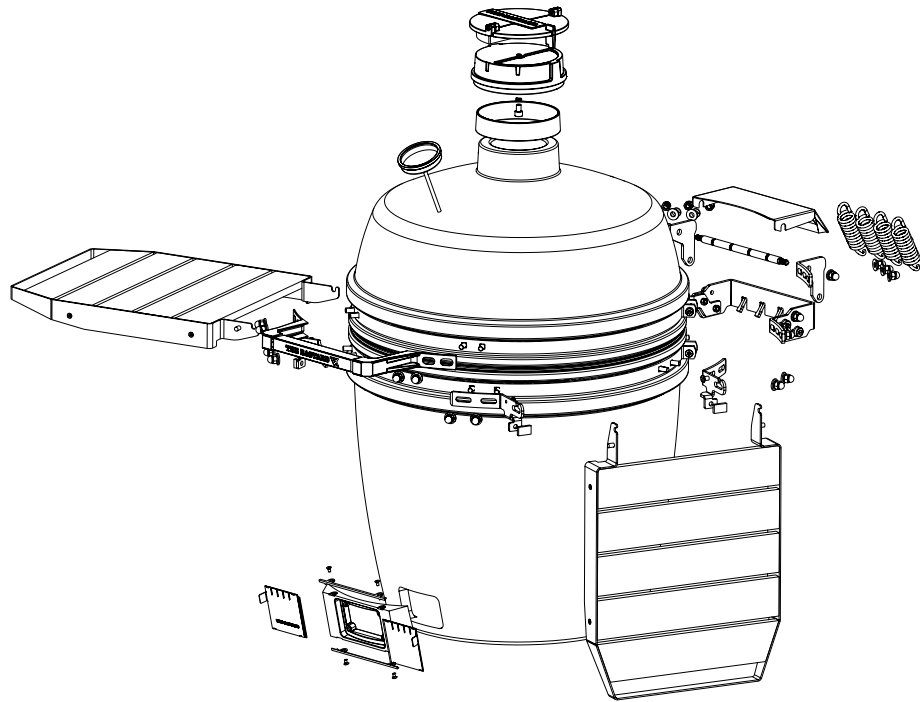


M12 | 4X

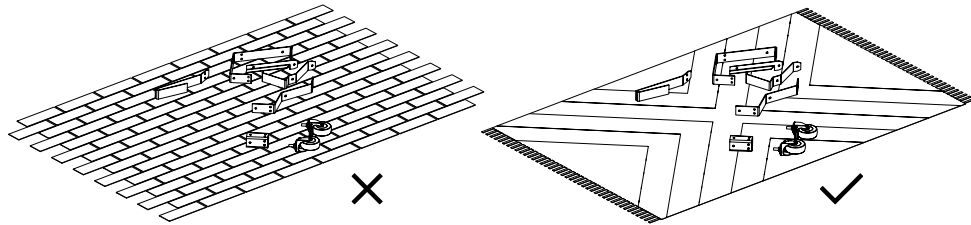


M12 | 4X

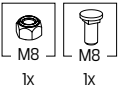




1

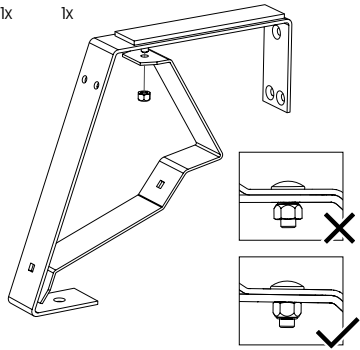


2

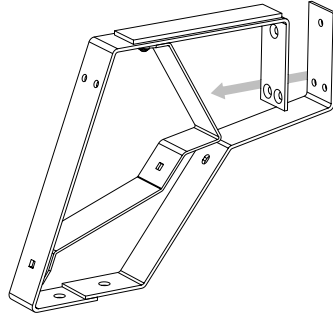


1x

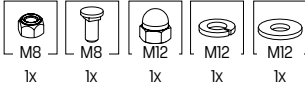
1x



3



4



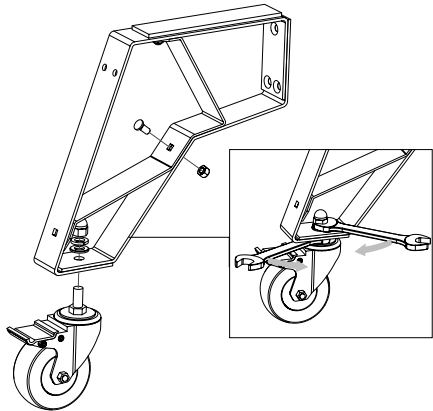
1x

1x

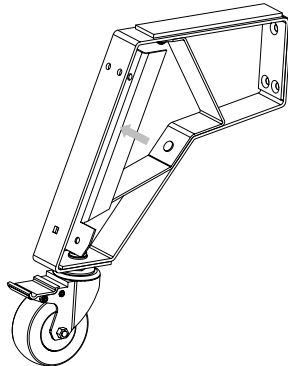
1x

1x

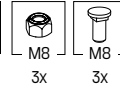
1x



5

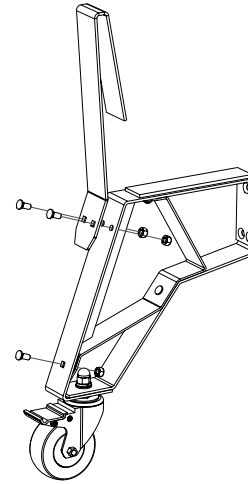


6



3x

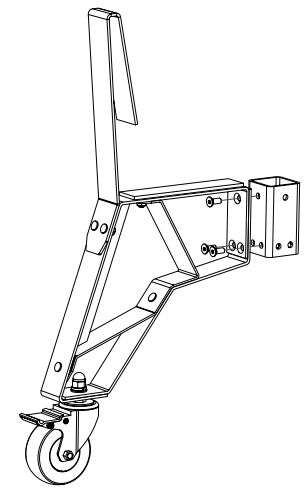
3x



7



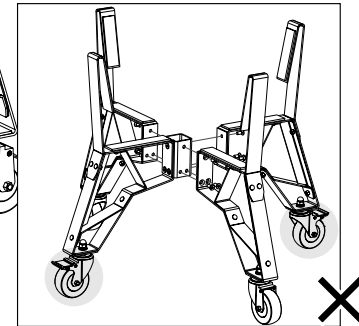
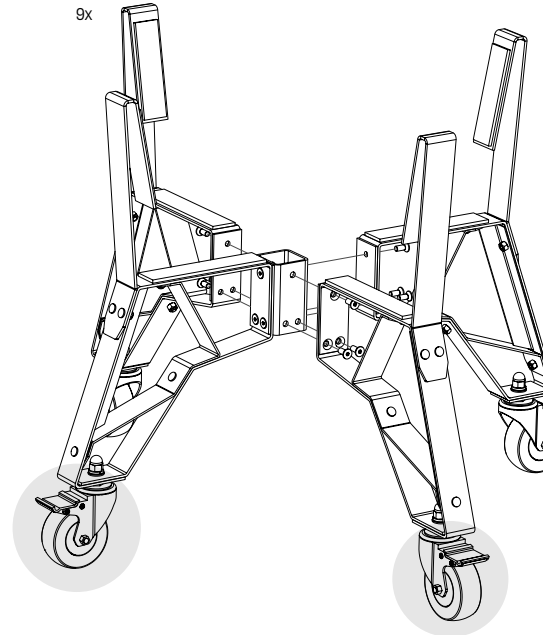
3x



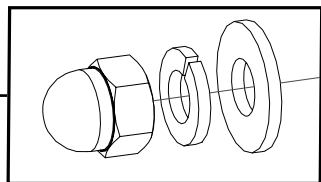
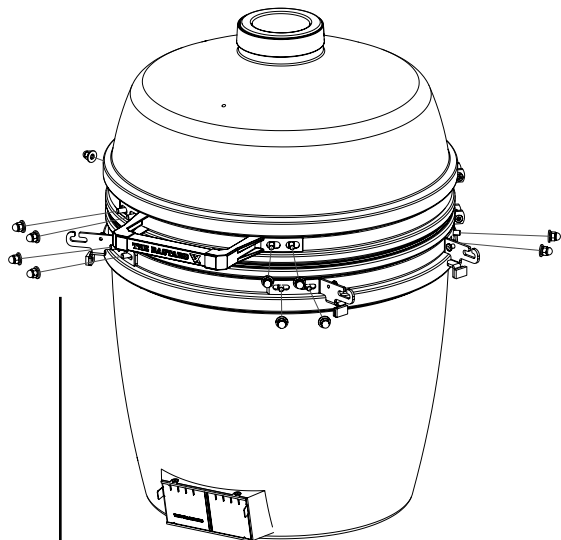
8



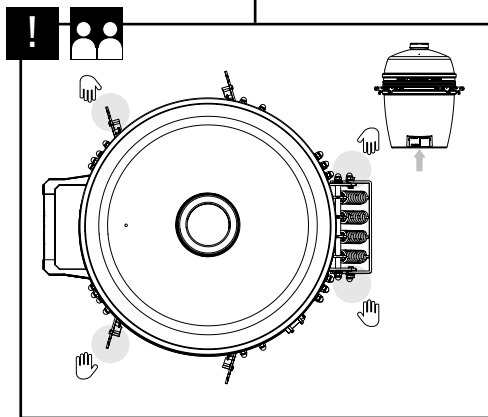
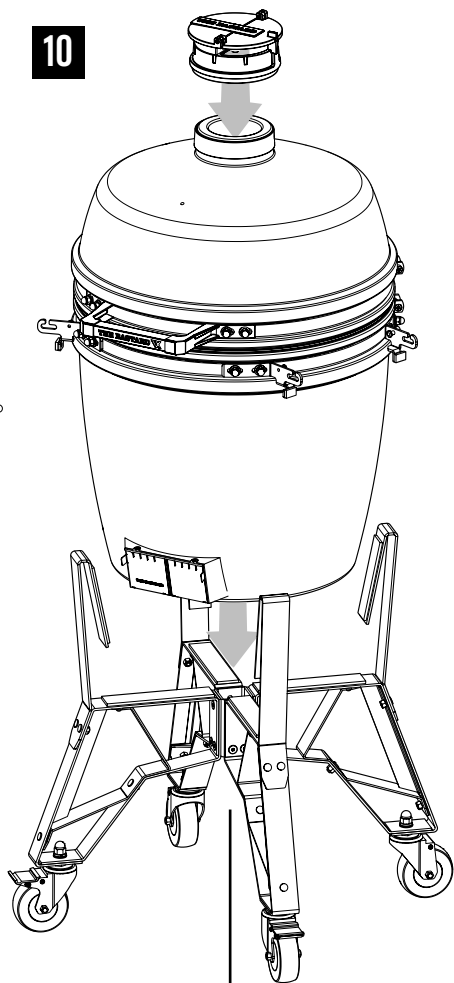
9x



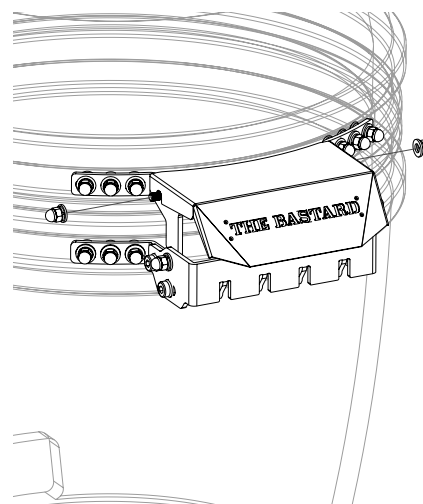
9



10

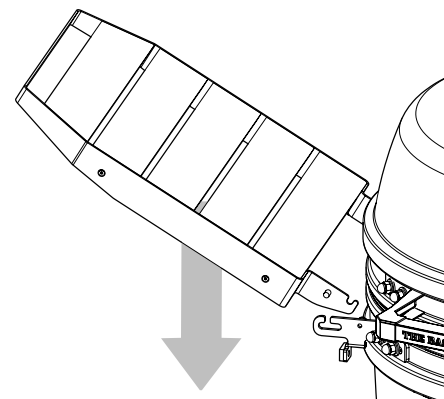


11

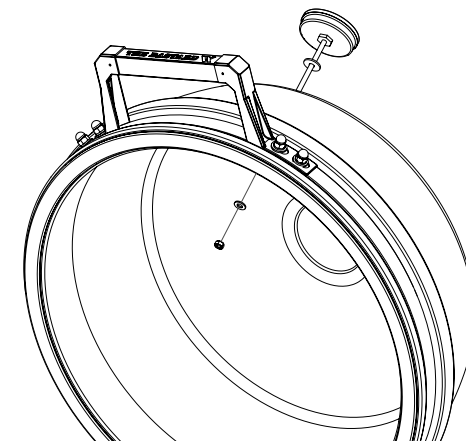


13

2X

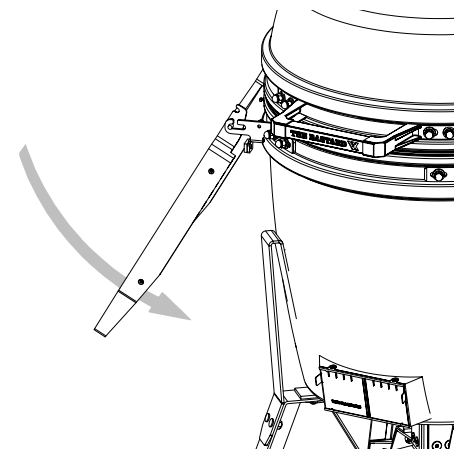


12

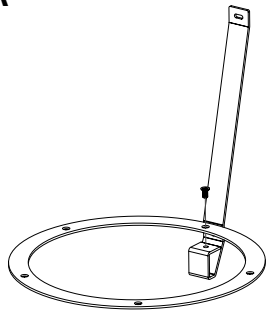


14

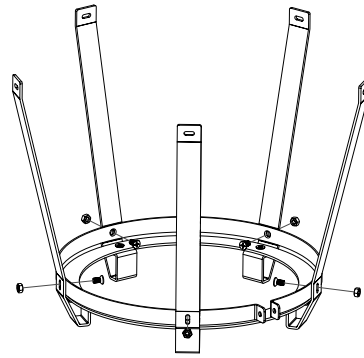
2X



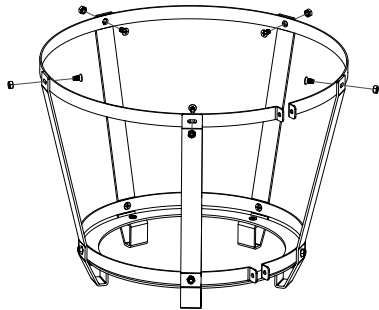
15  
5X  
M5  
5x



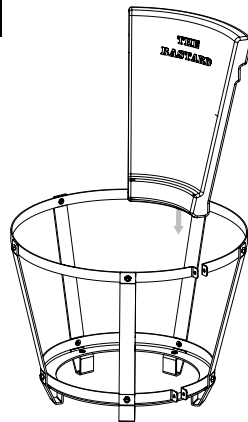
16  
5x  
M5  
5x



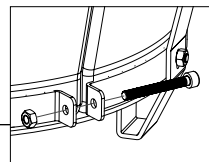
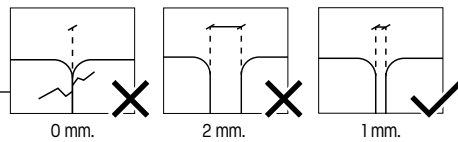
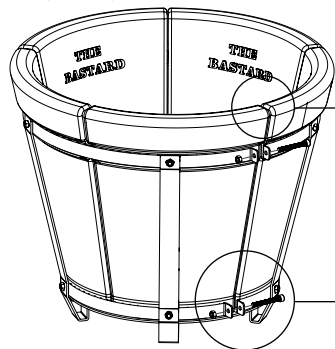
17  
5x  
M5  
5x



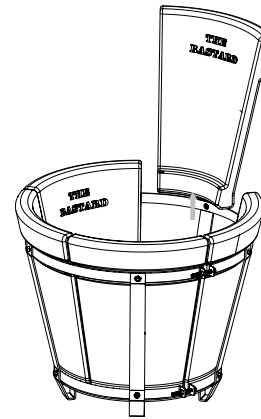
18  
5X



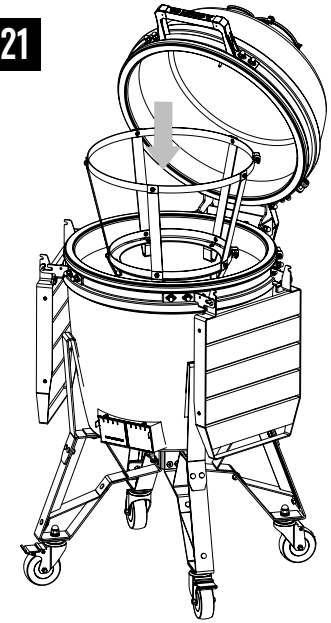
19  
5x  
M5  
5x



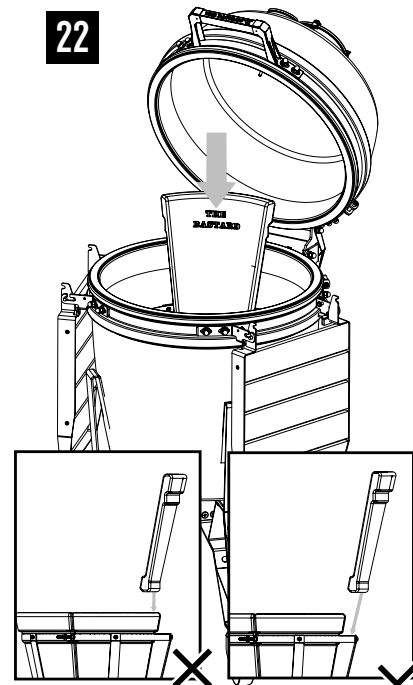
20



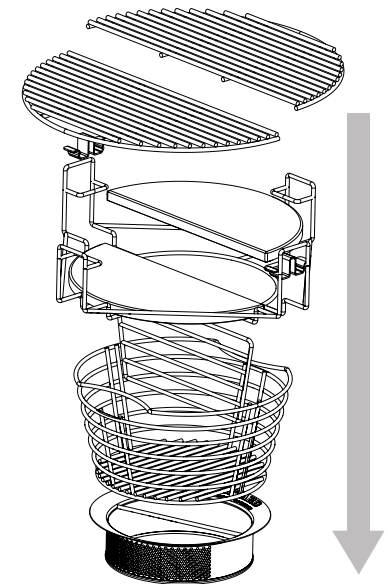
21



22



23



**THE BASTARD**   
**CHARACTER. IS. ALL.**

[THEBASTARD.COM](http://THEBASTARD.COM)