

MANUAL & STARTERS GUIDE

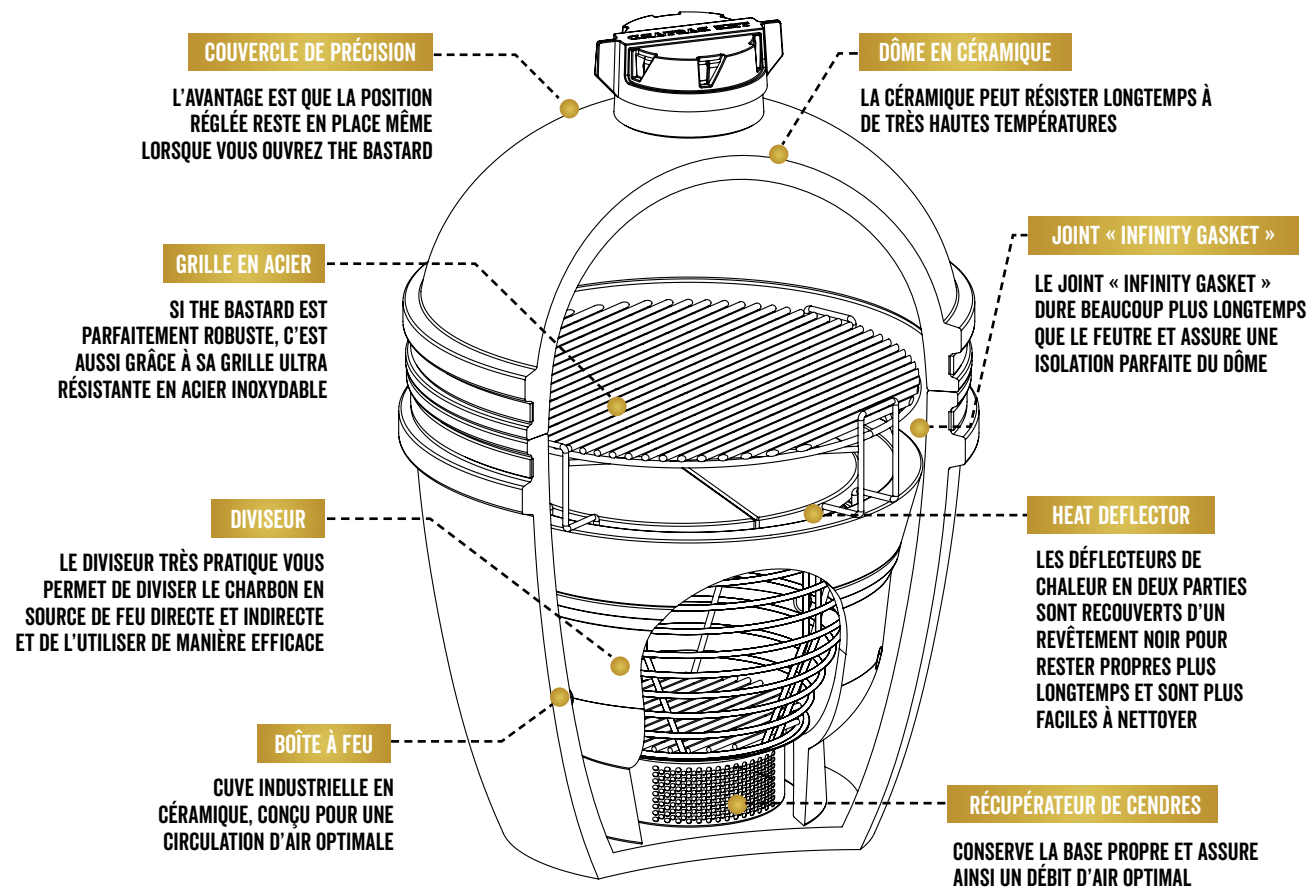
ANNIVERSARY MODEL



IL Y A DEUX CHOSES QUE VOUS DEVEZ SAVOIR NOUS CONCERNANT.

Une : nous sommes Néerlandais, et deux : nous sommes obsédés par la cuisine en plein air. Le Bastard est né de l'amour pour le design néerlandais, où notre objectif est de ne fournir que les meilleurs matériaux. Le moment est venu de créer des moments de barbecue inoubliables !

Créer par The Bastard aux Pays-Bas.



THE BASTARD

PRÉPARER LE BASTARD AVANT UTILISATION.

Étape 1 : montage du support

Étape 2 : mettre le Bastard dans le support

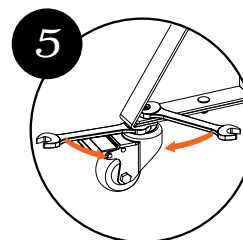
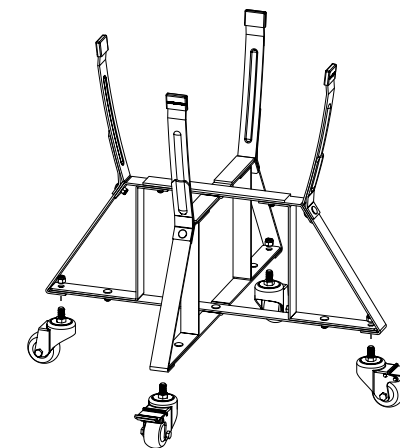
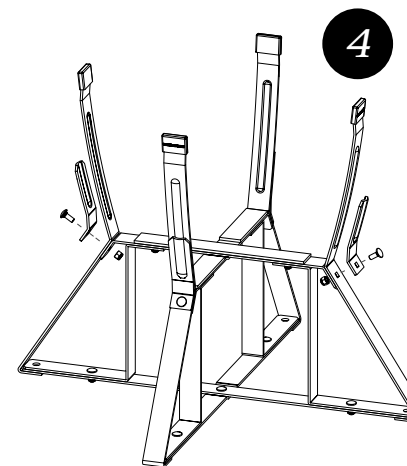
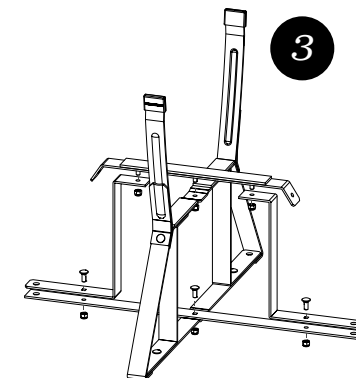
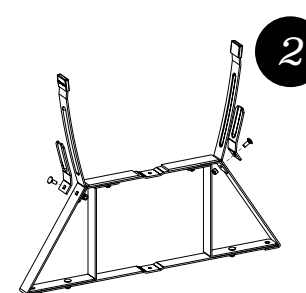
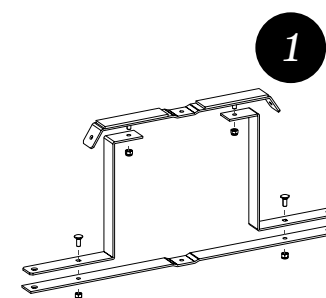
Étape 3 : remplir le Bastard

1

PREMIÈRE PARTIE

Le support.

Vous êtes bien sûr impatient de vous mettre au travail et de faire des grillades, fumer un bon morceau de viande ou cuire une pizza. Toutefois, nous vous conseillons tout d'abord de retirer l'emballage et de monter le support.



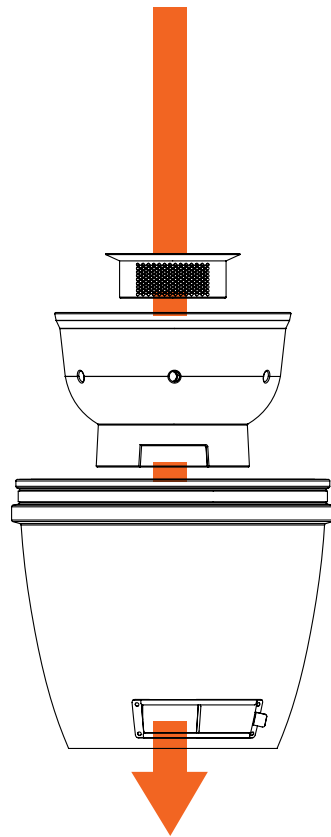
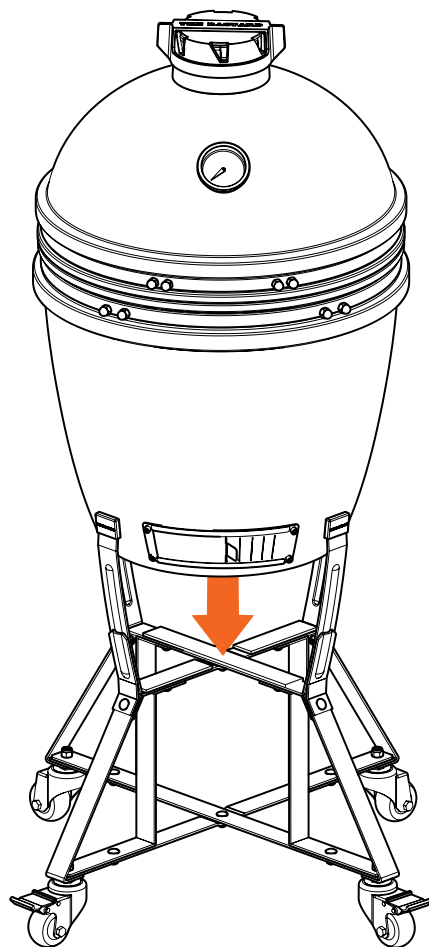
ASSUREZ-VOUS QUE
LES ROUES AVEC FREIN
SOIENT BIEN
CÔTE-À-CÔTE (ET NON
CROISÉES)

2

DEUXIÈME PARTIE

Une fois le support assemblé, vous pouvez y installer le Bastard.

1. Retirez la Fire Ring, la Fire Box et tout autre emballage.
2. Assurez-vous que l'arrivée d'air se situe bien exactement entre les pieds dotés des roulettes freinées.
3. Attention ! En raison de son poids important, il est compliqué de corriger sa position par la suite.
4. Assurez-vous que l'ouverture de la Fire Box se situe bien devant l'arrivée d'air (vers l'avant) (image ou photo pour explication)



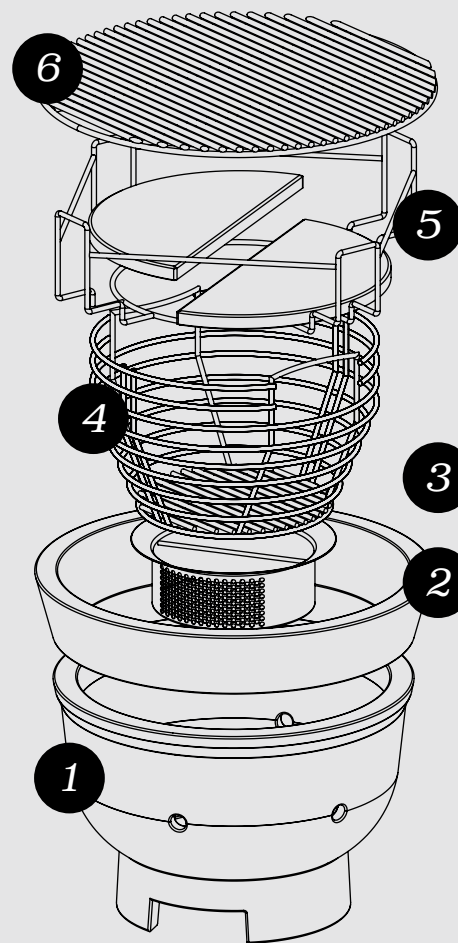
3

TROISIÈME PARTIE

Placez les éléments suivants un par un dans le Bastard comme indiqué sur le schéma explicatif de montage.

1. Fire Box
2. Fire Ring
3. Ash Lifter
4. Charcoal Basket
5. Platesetter-frame
6. Steel Grid (grille acier inoxydable)

Fixer ensuite les planches en bambou sur les côtés du Bastard. Vous êtes fin prêt pour une première utilisation !





THE BASTARD

LE GRAND MOMENT EST, ENFIN ARRIVE.

Qu'on allume le Bastard !

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. Assurez-vous que l'arrivée d'air est bien alignée avec la Fire Box.
4. Remplissez la Fire Box jusqu'à la Fire Ring avec du charbon de bonne qualité (gros morceaux). Ceci permet une meilleure circulation de l'air et donc un meilleur contrôle de la température.
5. 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.

ALLUMER AVEC :

- 1 foyer, c'est $\pm$ 100 degrés Celsius – session low & slow.
- 2 foyers, c'est $\pm$ 150 degrés Celsius
- 3 foyers, c'est $\pm$ 200 degrés Celsius – session high & fast.



LET'S START

Nul besoin d'attendre que toutes les braises deviennent grises. 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.
- Quelques recettes à ces températures : Moink Balls, Planked Salmon ou Caponata Siciliana.
- 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 !

BB197 // Charcoal Marabu 9kg

BB190 // Paraguay White Quebracho 10kg

BB190 // Black Wattle 10kg

BB190 // European Oak 10kg

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 Precision-top 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 Precision-top fera baisser la température.



THE BASTARD

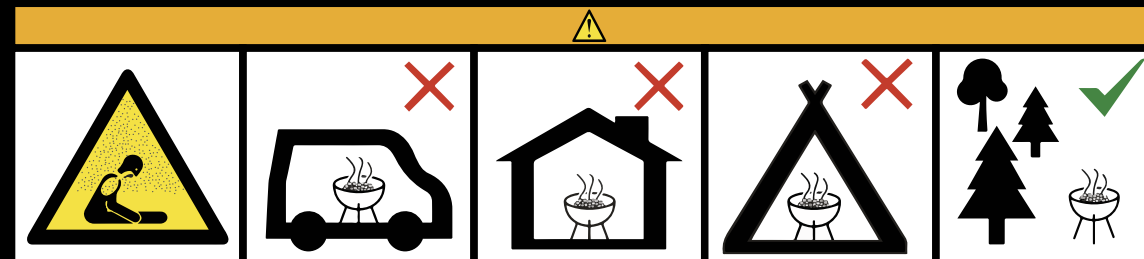
CONSEILS DE SÉCURITÉ

- 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 Precision-top 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!
- 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.



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.

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 !

TEMPÉRATURE	PRECISION TOP	DAMPER
80-120 °C		
120 - 160 °C		
160 - 200 °C		
200 - 250 °C		
250 - 325 °C		
325+ °C		
TURN OFF		



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 la Fire Ring et la Fire Box, ne laissez pas le dôme ouvert. Le Bastard risque de tomber sans le contrepoids des Fire Ring et Fire Box. 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.

Le Precision-top 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 Precision-top. Vous pouvez tout simplement le gratter puis le laver à l'eau chaude.

1. **The Bastard**
Cast Iron Scrubber // **BB089**
2. **The Bastard**
Double Brush // **BB405**
3. **The Bastard**
BBQ Brush Small // **BB114**

4. **The Bastard**
BBQ Brush // **BB113**
5. **The Bastard** Ash Pan // **BB420**
6. **The Bastard**
Rain Cover Large // **BB022L**

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.
- Huilez toutes les pièces amovibles avec du WD-40.
- 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 Precision-top 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.

THE BASTARD**PRÉPARATION POUR
HIVERNAGE**

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

1. 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.
2. Pulvérissez régulièrement les écrous et les boulons en métal avec du WD-40. Vérifiez et serrez si nécessaire.
3. Retirez le charbon de bois du bac intérieur.
4. Placez un absorbeur d'humidité dans le Bastard.
5. 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.
6. Conservez les tablettes à l'intérieur pour éviter la formation de moisissure.

**LA GARANTIE**

Enregistrez votre garantie grâce au numéro de série unique sous le couvercle de la charnière sur <https://registration.thebastard.com>.
Inscrivez-vous ici également à notre newsletter pour recevoir les recettes chaque semaine et rester informé des meilleurs événements.



THE BASTARD POSSIBILITÉS INFINIES



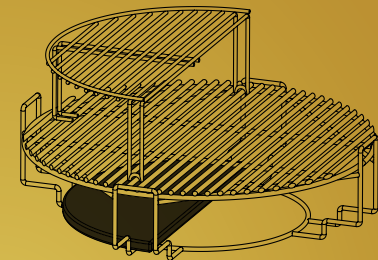
BOUCLIER THE BASTARD POLYVALENT.

C'est absolument essentiel pour les cuissons low & slow car les déflecteurs de chaleur protègent la chaleur directe provenant des braises du charbon. Il existe également de nombreuses combinaisons possibles grâce à sa configuration performante.

1

REHAUSSEUR DE GRILLE*

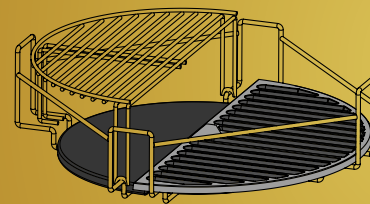
AVEC UN REHAUSSEUR DE GRILLE, VOUS DISPOSEZ D'UN ESPACE SUPPLÉMENTAIRE POUR FAIRE DES GRILLADES ET CUIRE DES PLATS À DIFFÉRENTES TEMPÉRATURES.



2

GRILLE EN DEMI-LUNE*

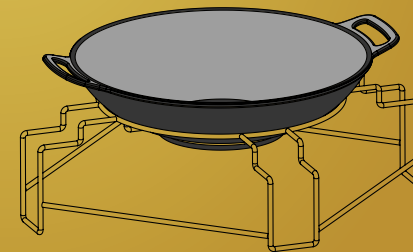
GRILLE CHAUFFANTE EN DEMI-LUNE, AVEC UNE ZONE INDIRECTE À CÔTÉ DE LAQUELLE LA GRILLE EST SURÉLEVÉE PAR RAPPORT AU DÉFLECTEUR DE CHALEUR.



3

LE WOK*

LE BOUCLIER RENVERSÉ FONCTIONNE PARFAITEMENT EN COMBINAISON AVEC UN WOK.



* VENDU SÉPARÉMENT

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

THEBASTARD.COM

200°Fahrenheit B.V. - Ir. Lelyweg 8 - 2031 CD Haarlem - The Netherlands