

# MANUAL & STARTERS GUIDE

SMALL & COMPACT EDITION

DE

# BASTARD

## OUTDOOR CO



BLACK BASTARD  
KAMADO GRILL



DESIGN BY  
THE BASTARD  
THE NETHERLANDS

## **ES GIBT ZWEI DINGE, DIE SIE ÜBER UNS WISSEN SOLLTEN:**

**Erstens sind wir Niederländer und zweitens sind wir vom Kochen im Freien besessen. The Bastard wurde aus der Liebe zum Dutch Design geboren, wobei es unser Ziel ist, nur die besten Materialien zu liefern. Jetzt ist die richtige Zeit, die ultimativen BBQ-Momente zu schaffen!**

Entworfen von The Bastard in den Niederlanden.

## DIE GARANTIE

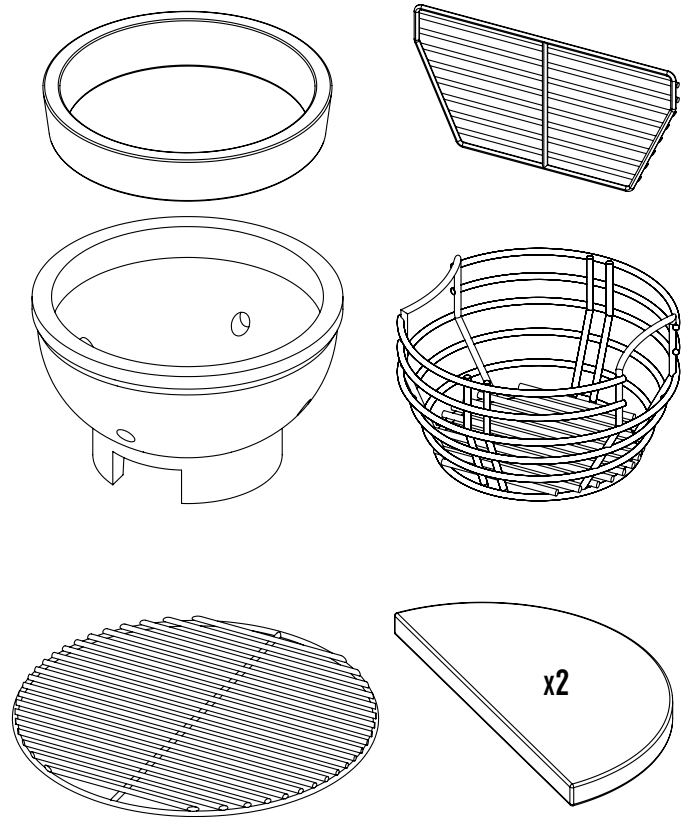
Registrieren Sie Ihre Garantie mit der einmaligen Seriennummer, die Sie unter der Abdeckung des Scharniers finden können, unter <https://registration.thebastard.com>.  
Melden Sie sich hier für den Newsletter an und erhalten Sie wöchentlich neue Rezepte und bleiben Sie über die tollsten Veranstaltungen informiert.



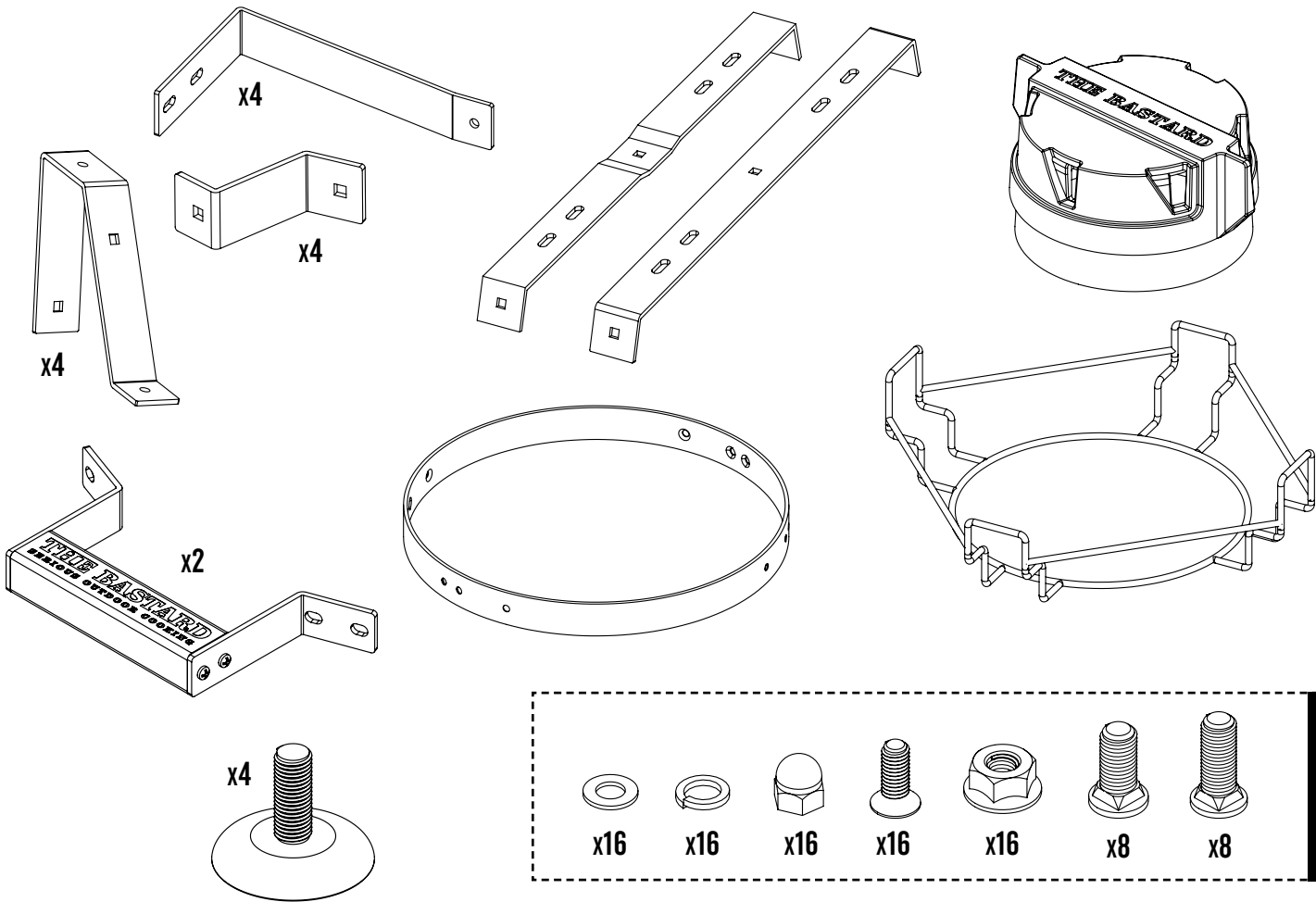


THE BASTARD  
**IN DER  
VERPACKUNG**

THE BASTARD ERSATZTEILLISTE



**NB: THE BASTARD SMALL INCLUDES 1X  
FULL MOON COATED PLATE SETTER**



**PRÄZISIONS-DECKEL**

DIE EINGESTELLTE POSITION  
BLEIBT AUCH BEIM ÖFFNEN DES  
BASTARD ERHALTEN

**KERAMIK-KUPPEL**

FÜR EINE LANG ANHALTENDE  
TEMPERATURBESTÄNDIGKEIT

**EDELSTAHL-ROST**

DAS HOCHWERTIGE  
EDELSTAHL-ROST GARANTIERT  
EIN PERFEKTES GRILLEREBNIS

**INFINITE-DICHTUNG**

DIE INFINITY-DICHTUNG HÄLT UM  
EIN VIELFACHES LÄNGER ALS FILZ  
UND SORGT FÜR EINE PERFEKTE  
ISOLIERUNG DER KUPPEL

**HOLZKOHLEKORB**

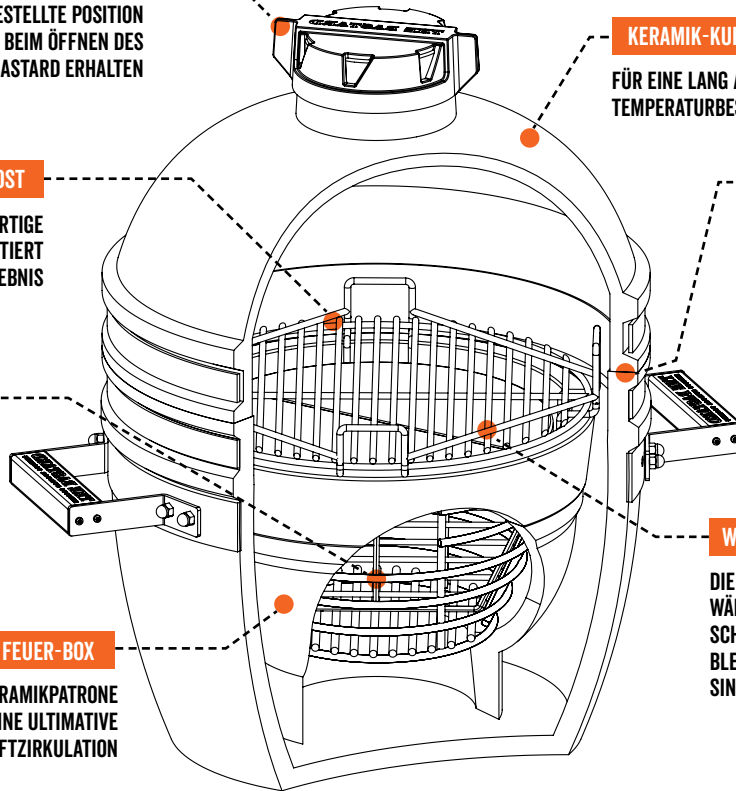
DANK DER PRAKTISCHEN TRENnung  
KÖNNEN SIE EINE UNTERTEILUNG  
IN EINE DIREKTE UND INDIREKTE  
FEUERQUELLE VORNEHMEN UND IHRE  
KOHLE SEHR EFFIZIENT NUTZEN

**WÄRME-DEFLEKTOR**

DIE ZWEITEILIGEN  
WÄRMEABWEISER SIND  
SCHWARZ BESCHICHTET,  
BLEIBEN LÄNGER SAUBER UND  
SIND LEICHTER ZU REINIGEN

**FEUER-BOX**

INDUSTRIEKERAMIKPATRONE  
FÜR EINE ULTIMATIVE  
LUFTZIRKULATION







**THE BASTARD**

**THE BASTARD  
BETRIEBSBEREIT  
MACHEN.**

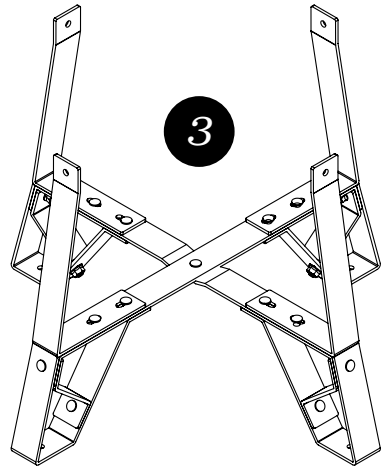
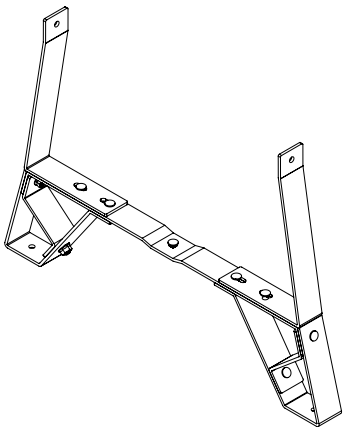
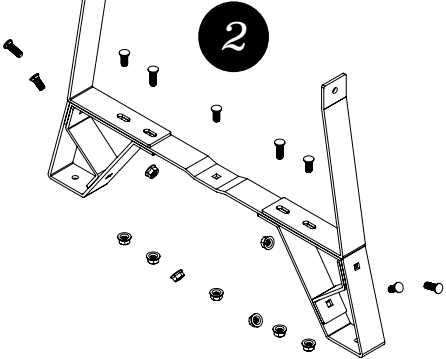
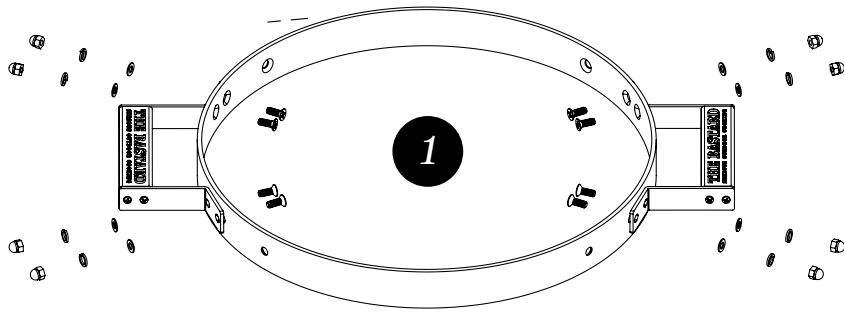
Schritt 1: Montage des Gestells

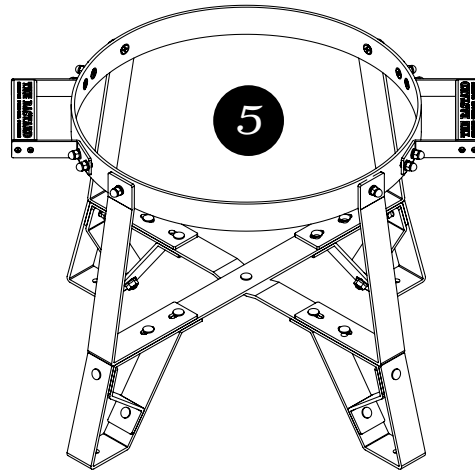
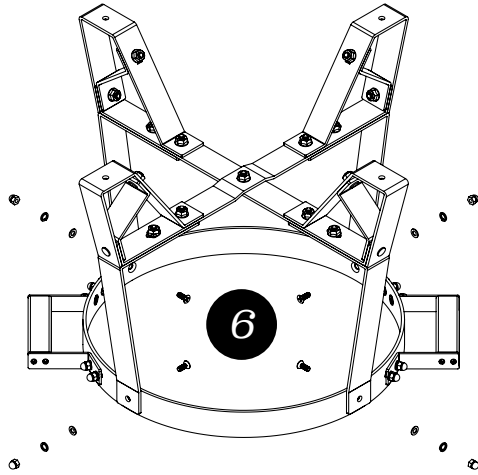
Schritt 2: The Bastard in das Gestell setzen

Schritt 3: The Bastard füllen

1

DES GESTELLS



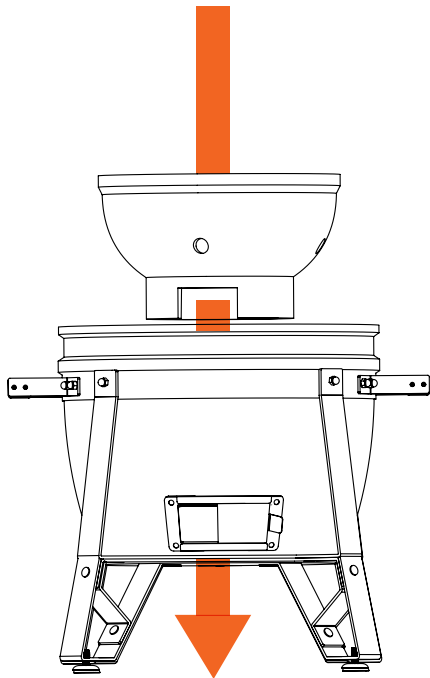


2

**TEIL 2**

Wenn das Gestell  
zusammengebaut ist, können  
Sie The Bastard hineinheben.

1. Entfernen Sie den Fire Ring,  
die Fire Box und jegliches  
andere Verpackungsmaterial.
2. Achtung! Aufgrund des  
hohen Gewichts von The  
Bastard ist es kompliziert  
dies noch auszubessern.
3. Achten Sie darauf, dass die  
Öffnung der Fire Box vor der  
Luftzufuhr liegt (Bild oder  
Foto zur Verdeutlichung).

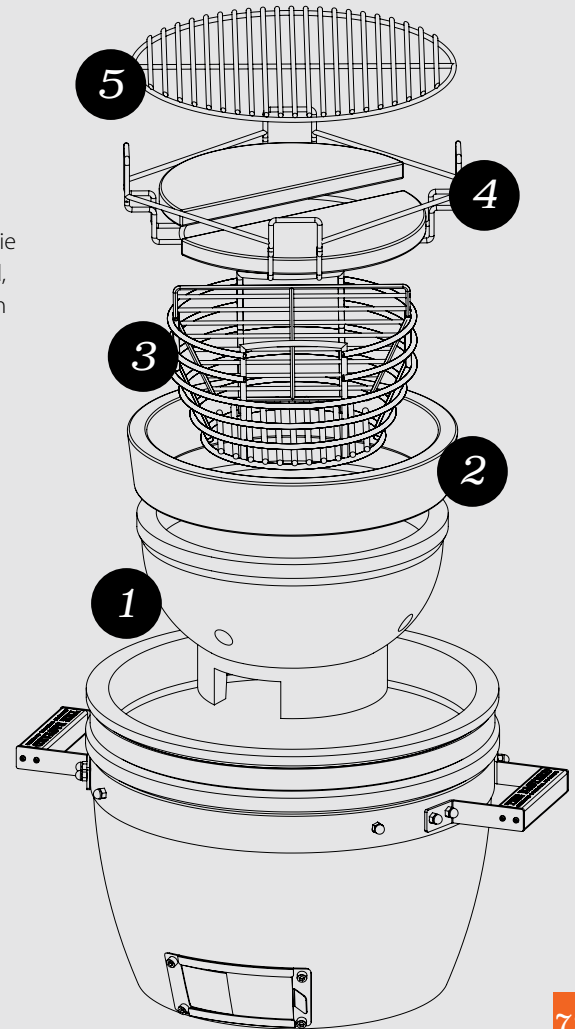


3

### TEIL 3

Platzieren Sie nacheinander die folgenden Teile in The Bastard, wie Sie im Montagediagramm sehen können.

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





**THE BASTARD**

**EINDELIJK IS  
HET ZOVER.**

Tijd om The Bastard aan te steken.

## 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. Vergewissern Sie sich, dass die Luftzufuhr auf der gleichen Linie wie die Fire Box liegt.
4. Füllen Sie die Fire Box bis zum Fire Ring mit qualitativer Holzkohle (große Stücke). Dadurch wird eine bessere Luftzirkulation eine bessere Luftzirkulation und damit eine bessere Temperaturkontrolle gewährleistet.
5. 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

### ZÜNDEN SIE ES AN:

- > 1 Brennpunkt liegt bei  $\pm$  100 Grad Celsius - niedriger & langsamer Vorgang.
- > 2 Brennpunkte liegen bei  $\pm$  150 Grad Celsius
- > 3 Brennpunkte liegen bei  $\pm$  200 Grad Celsius - hoher & schneller Vorgang.





## LET'S START

Sie brauchen wirklich nicht warten, bis alle Kohlen grau geworden sind. 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.
- Anfängerrezepte für diese Temperaturen sind: Moink Balls, Planked Salmon oder Caponata Siciliana.
- 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 Präzisionstop 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 Präzisionstop die Temperatur senkt.



BB97 // Charcoal Marabu 9kg  
BB98 // Paraquay White Quebracho 10kg  
BB99 // Black Wattle 10kg  
BB90 // European Oak 10kg

## THE BASTARD

# SICHERHEITSTIPPS

- Verwenden Sie The Bastard niemals in Innenräumen oder in einem geschlossenen Raum. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung. Sie werden dem Risiko ausgesetzt, sich mit Kohlenmonoxid zu vergiften.
- 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 und halten Sie Kinder und Haustiere in sicherer Entfernung.
- Verwenden Sie niemals Brennstoffe wie z.B. Benzin, Terpentin, Waschbenzin, Alkohol oder andere ähnliche Chemikalien, um The Bastard (wieder) anzuzünden.
- 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.
- Achtung, der Präzisionstop ist aus Gusseisen gefertigt! Das bedeutet, dass dieser sehr heiß wird. Wenn Sie etwas feuerfeste Finger haben, können Sie ihm vielleicht ein Paar Ticks zum Verschieben geben. Verwenden Sie andernfalls die hitzebeständigen Handschuhe aus unserem Sortiment.

# 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.

## 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.

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.

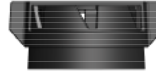
Entfernen Sie also immer die Asche, bevor Sie The Bastard anzünden! The Bastard aansteekt!

### TEMPERATURE

### PRECISION TOP

### DAMPER

80-120 °C



120 - 160 °C



160 - 200 °C



200 - 250 °C



250 - 325 °C



325+ °C



TURN OFF





## 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 Fire Ring und die Fire Box vor dem Entleeren entfernen. Es besteht dann die Gefahr, dass The Bastard umkippt, da der Fire Ring und die Fire Box das Gewicht nicht 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 Präzisionstop ist aus emailliertem Gusseisen gefertigt. Dieser Präzisionstop muss NICHT eingebrannt werden, sondern ist sofort einsatzbereit. Mit der Zeit greifen Fett, Teer und Schmiere den Präzisionstop an, dies kann jedoch abgekratzt und mit heißem Wasser gereinigt werden.

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**

## 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.
- > Spritzen Sie alle beweglichen Teile mit WD-40 ein.
- > Polieren der Keramik, an der Fett, Ruß und andere Schmiere haften. Verwenden Sie dafür unseren Keramik-Reiniger.
- > Überprüfen Sie den Filz am Präzisionstop 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.

## THE BASTARD

# WINTERFEST MACHEN

Bereiten Sie The Bastard vor den ersten eiskalten Momenten darauf vor:

1. Reinigen Sie The Bastard gut, entfernen Sie alle Speisereste, öffnen Sie die Lüftungsschlitze und entfernen Sie den gusseisernen Präzisionstop. Auf diese Weise kann The Bastard am besten atmen.
2. Sprühen Sie die Metallbolzen und Scharniere regelmäßig mit WD-40 eins. Überprüfen Sie sie und ziehen Sie sie gegebenenfalls an.
3. Entfernen Sie die Holzkohle aus dem inneren Behälter.
4. Legen Sie einen Feuchtigkeitsfresser in The Bastard.
5. 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.
6. Bewahren Sie auch die Tische im Inneren, um Schimmelbildung zu verhindern.





THE BASTARD

UNENDLICHE  
MOGLICHKEITEN



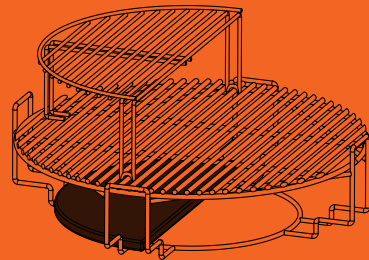


## DER WÄRMEABWEISER VON THE BASTARD - DAS MULTITALENT.

Er ist ein absolutes Muss für langsame und niedrige Temperaturen beim Grillen. Er schirmt die direkte Wärme von der glühenden Holzkohle von Ihrem Grillgut ab. Ein effektives Setup bietet unendliche Variationsmöglichkeiten.

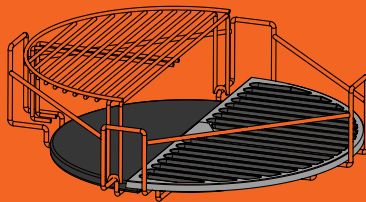
### 1 GRILL BOOSTER\*

MIT EINEM GRILL-BOOSTER HABEN SIE ZUSÄTZLICHEN PLATZ ZUM GRILLEN UND KOCHEN VON SPEISEN BEI UNTERSCHIEDLICHEN TEMPERATUREN.



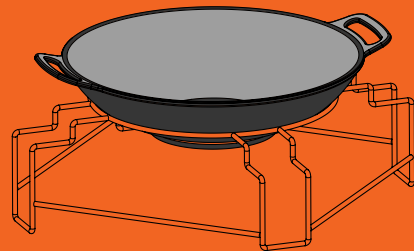
### 2 HALBMOND GITTER\*

DIREKTES GRILLEN ODER NUTZUNG ALS INDIREKTE ZONE MIT DEM HALBMOND-GITTER ÜBER DEM WÄRMEABWEISER.



### 3 DER WOK\*

DER UMGEDREHTE WÄRMEABWEISER FUNKTIONIERT PERFECT IN KOMBINATION MIT EINEM WOK.



\* SEPARAT ERHÄLTLICH

# PLANKING SALMON

FÜR 4 | 160 °C, INDIREKT.

**Erfolg garantiert! Der Duft und Geschmack des rauchenden Zedernholzes verspricht puren Genuss. So einfach kann lecker sein. Dies ist eines unserer Lieblingsrezepte, von dem wir nie genug bekommen.**

## ZUTATEN

½ Lachsfilet von 500 g - 1 TL Sesamöl, Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer, nach Geschmack. 1 TL Paprikapulver - 2-3 TL Honig - 1 Zitrone, in Scheiben.  
Außerdem benötigt: großes Zedernholzbrett - Deflektorstein.

## ZUBEREITUNG

Das Zedernholzbrett mindestens 1 Stunde lang in einem Behälter mit Wasser einweichen lassen. Die Lachsportionen mit der Haut nach unten auf das Brett legen.

Die Oberseite jedes Filetstücks gut mit Sesamöl einreiben und mit Salz, schwarzem Pfeffer und Paprikapulver bestreuen.

Mit Honig beträufeln und auf jedes Stück Lachs eine oder zwei Scheiben Zitrone legen.

Das Holzbrett mit Lachs auf den Rost über den Deflektorstein von „The Bastard“ legen und Deckel schließen. 8 bis 10 Minuten garen lassen.





# MOINK BALLS

FÜR 4 | 120 °C, INDIREKT.

**Rinderhackbällchen mit Speck umhüllt. Das klingt nach einer sehr, sehr guten Idee. Moink Balls sind ein moderner Klassiker auf dem Grill. Mit einem Biss schmeckt man Hackfleisch, Speck, Rub, Sauce und Räucheraroma.**

## ZUTATEN

400 g Rinderhackfleisch (nicht mager) - ½ TL Meersalz - 1 EL fein gehackter Knoblauch - ½ TL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer - ½ TL getrockneter Oregano. 1 TL getrocknete Petersilie - 20 g Parmesankäse, geraspelt - 60 ml Milch - 1 Ei, geschlagen - 30 g gewürztes Paniermehl - Ihr Lieblings-BBQ-Rub - 20 Scheiben Frühstücksspeck - Ihre Lieblings-BBQ-Sauce - Honig.  
Außerdem benötigt: Deflektorstein - Cocktailspieße.

## ZUBEREITUNG

Hackfleisch mit Meersalz, Knoblauch, schwarzem Pfeffer, Oregano, Petersilie, Parmesankäse, Milch, Ei und Paniermehl mischen  
Hackbällchen so groß wie Golfbälle formen und diese mit BBQ-Rub einreiben. Die Bällchen in Speck einwickeln und mit einem Cocktailspieß durchstechen. Die BBQ-Sauce mit dem Honig vermengen (Sauce und Honig im Verhältnis 2 zu 1). Bällchen auf den Rost über einem Deflektorstein legen und ungefähr 45 Minuten bis 1 Stunde auf „The Bastard“ liegen lassen.  
Die Bällchen mit Sauce einreiben und weitere 30 Minuten auf „The Bastard“ garen lassen.  
Weitere Rezepte und mehr Inspiration gibt es auf unserer Website [www.thebastard.com](http://www.thebastard.com).



**THE BASTARD**  
**MUST HAVES**

Möchten Sie das Beste aus „The Bastard“ holen? Dafür brauchen Sie unsere praktischen Accessoires. Wir listen hier einige der Zubehörteile für Sie auf. Auf unserer Website [www.thebastard.com](http://www.thebastard.com) sehen Sie die komplette Übersicht der Accessoires.



The Bastard Cast Iron Grid Compact // BB217



The Bastard  
One Minute Lighter  
// BB074



The Bastard  
Drip Pan Round  
// BB107C



The Bastard  
Pizza Stone  
// BB218



The Bastard  
Grill Elevator - Compact  
// BB505



The Bastard  
Smoker Kit  
// BB411



The Bastard  
Ceramic Bird Sitter  
// BB014



The Bastard  
Thermo BBQ Gloves  
// BB057



The Bastard  
Thermometer Pro  
// BB407



The Bastard  
High Level Stand  
// BB508



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