

**NÁVOD &
SPRIEVODCA
PRE
ZAČIATOČNÍKOV**

MODELÝ MEDIUM, LARGE & XL

A START

TDOOR CO



BLACK BIRD
DESIGN GROUP



DESIGN BY
THE BASTARD
THE NETHERLANDS

SÚ DVE VECI, KTORÉ BY STE O ZNAČKE THE BASTARD NAOZAJ MALI VEDIETĚ.

Po prvé sú Holanďania a po druhé sú posadnutí vonkajším varením. Bastard sa zrodil z lásky k autentickému vkusu a holandskému designu a predstavuje ten najlepší spôsob, ako vyrobiť keramický gril. Teraz je čas na vaše dokonalé variace momenty!

Designed by The Bastard in The Netherlands

ZÁRUKA (EN)

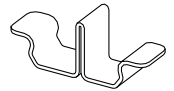
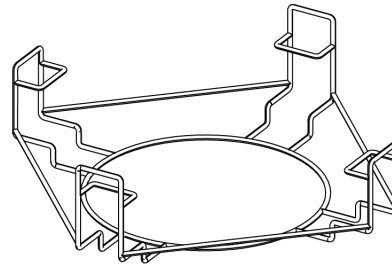
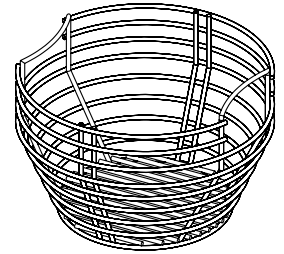
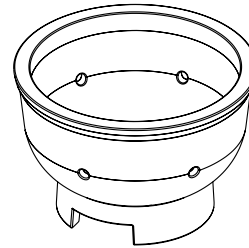
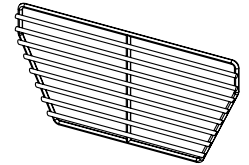
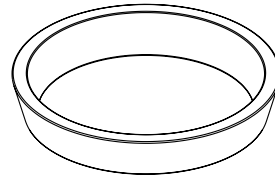
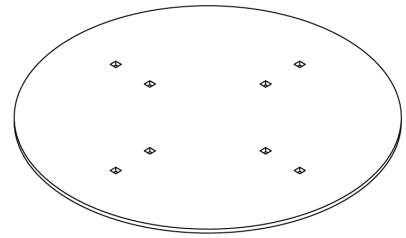
Zaregistrujte svoju dvadsaťročnú záruku pomocou jedinečného sériového čísla ktoré nájdete pod krytom pántu na adrese <https://registration.thebastard.com>.



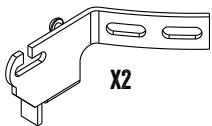


THE BASTARD
WHAT'S IN
THE BOX?

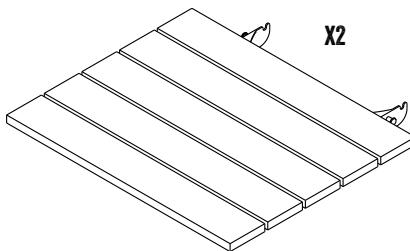
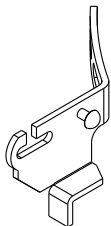
SÚČASTI THE BASTARD



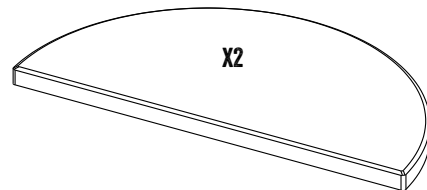
X2



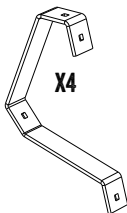
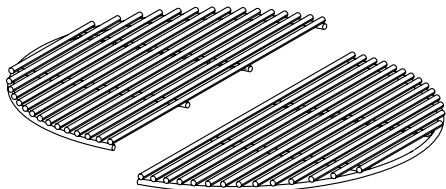
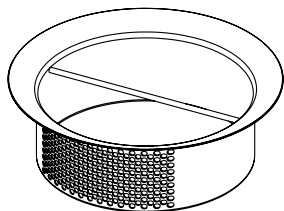
X2



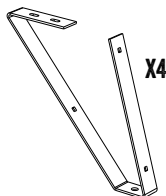
X2



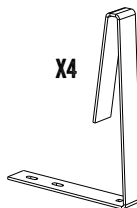
X2



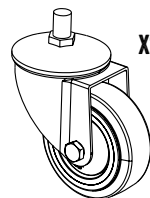
X4



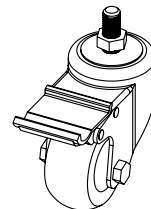
X4



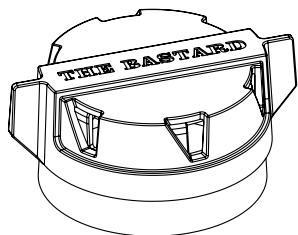
X4



X2



X2



X8



X4



X24



X4

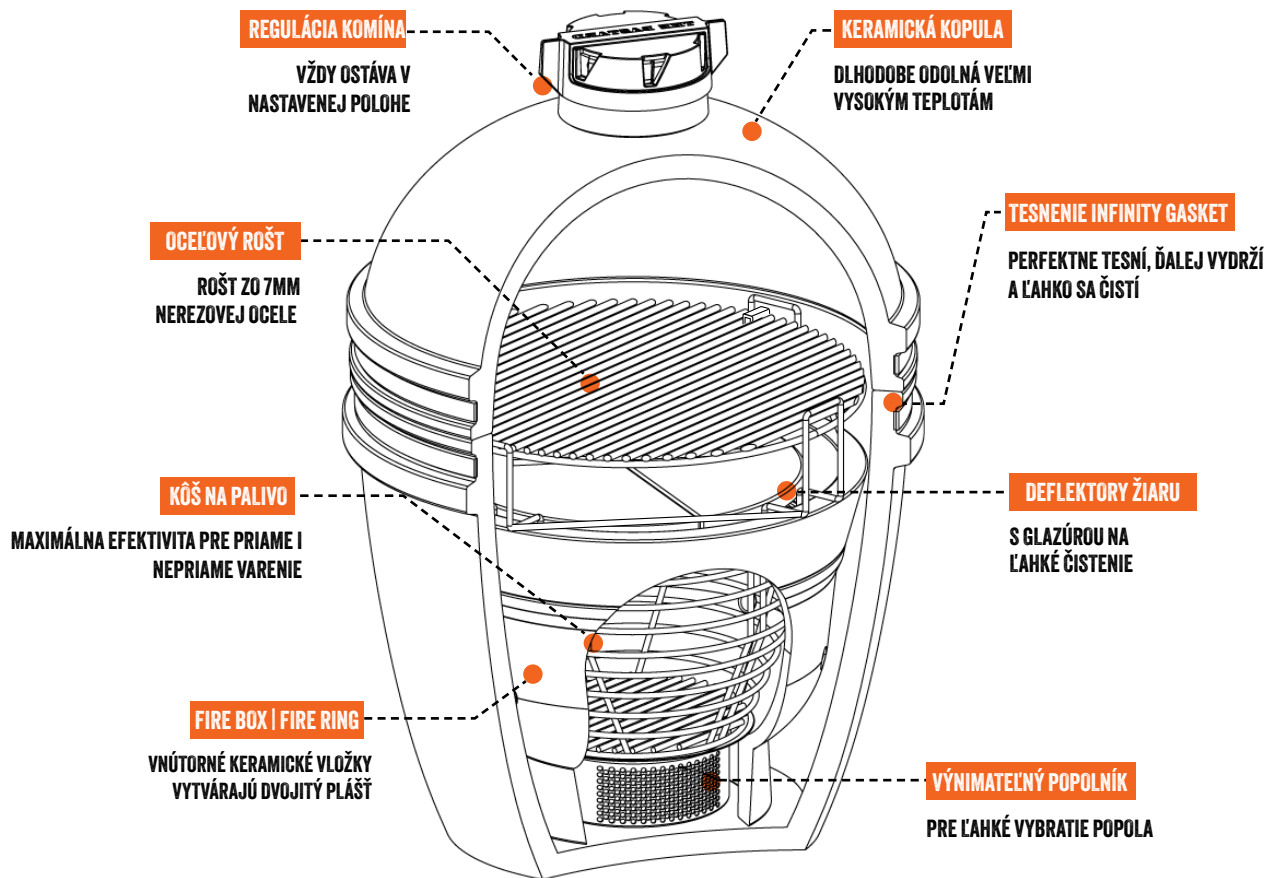


X16



X4

SKRUTKY & MATICE





THE BASTARD

PRÍPRAVA NA PRVÉ POUŽITIE

Krok 1: Zostavenie podvozku

Krok 2: Umiestnenie Bastardu do podvozku

Krok 3: Naplnenie Bastardu

1**PRVÝ KROK**

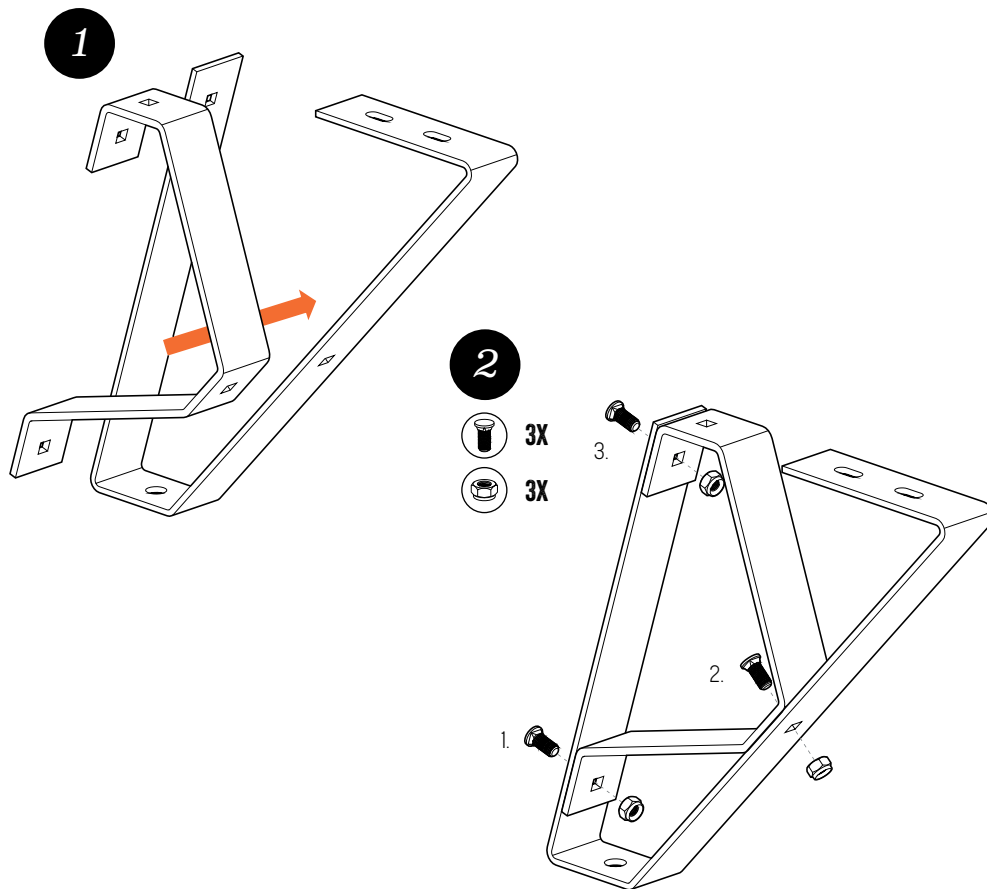
Podvozok
(modely M, L a XL)

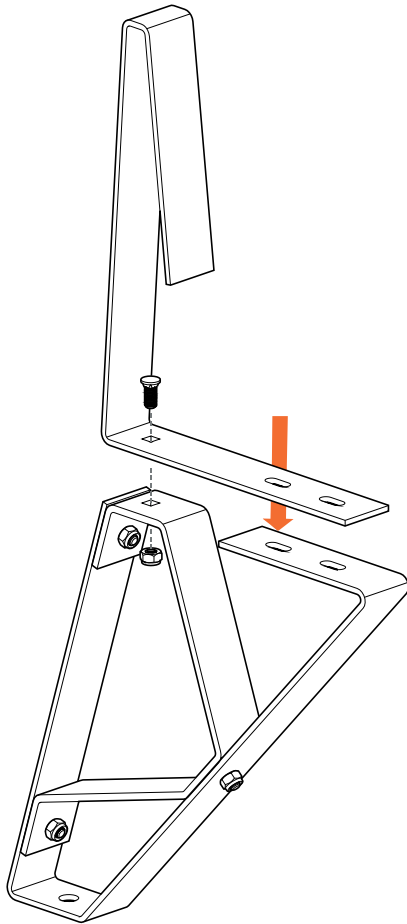
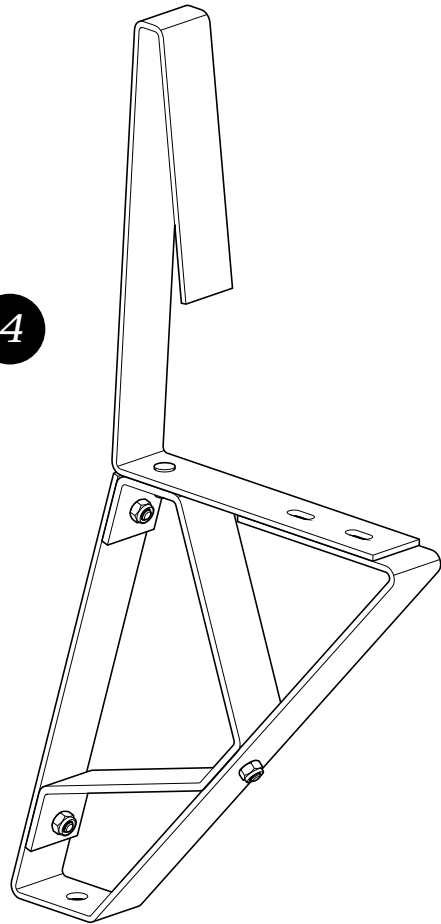
Samozrejme sa nemôžete dočkať, až sa pustíte priamo do práce s The Bastard a hneď začnete grilovať, údiť alebo piecť pizzu. Napriek tomu odporúčame najskôr odstrániť obalový materiál a zostaviť podvozok!

Naozaj vás čítanie nebaví? Použite BBQR kód, ktorý odkazuje na inštruktážne video, ako podvozok zostaviť. Ale je pravdepodobné, že ste to ani nečítali, že?



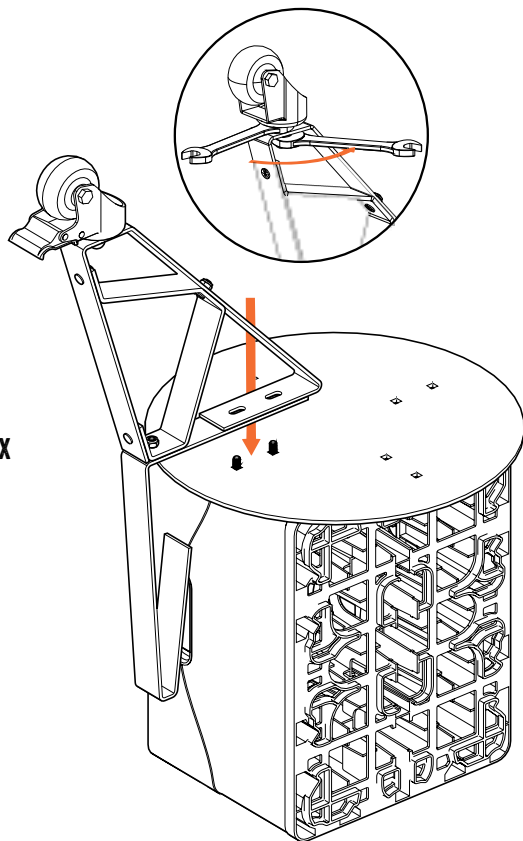
**NASKENUJTE TENTO BBQR
KÓD PRE INŠTRUKTÁŽNE
VIDEO**



3**4**

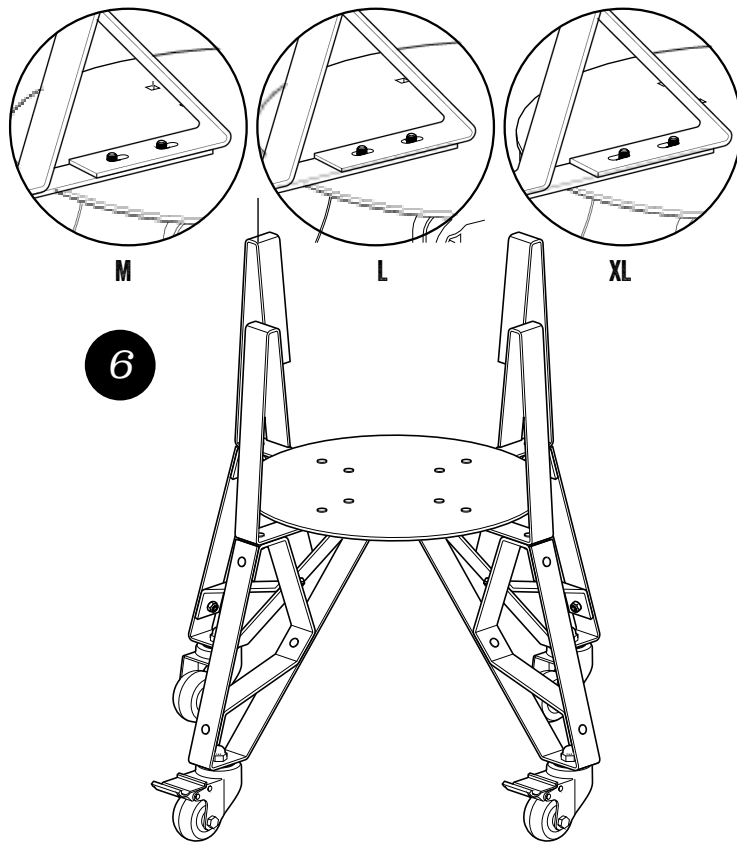
5

 8X



**TIP. POUŽITE PRÁZDNU PREPRAVKU NA PIVO
(PREPRAVKA ALE NIE JE SÚČASŤOU DODÁVKY)**

6



**NEUTAHUJTE SKRUTKY PRÍLIŠ PEVNE. TROCHA
PRIESTORU ZAISTÍ, ŽE SA PODVOZOK PRISPŔOSÍ GRILU.**

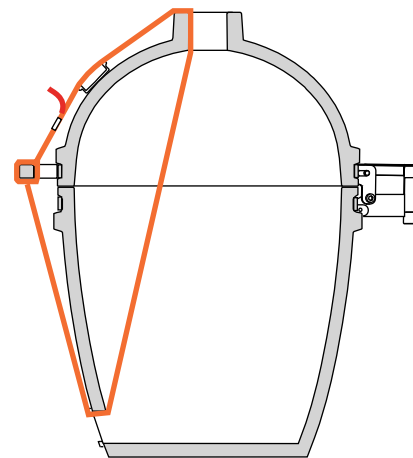
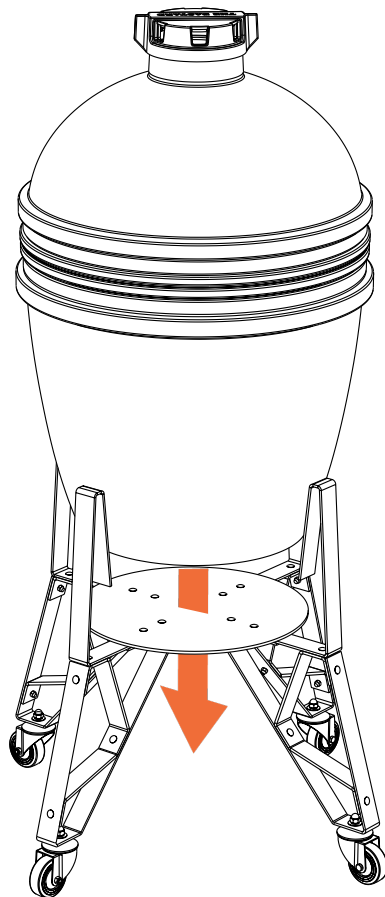
**DAJTE POZOR, ABY KOLIESKA S BRZDAMI BOLA VEDĽA SEBA
(TJ. NIKOL'VEK KRÍŽOM).**

2

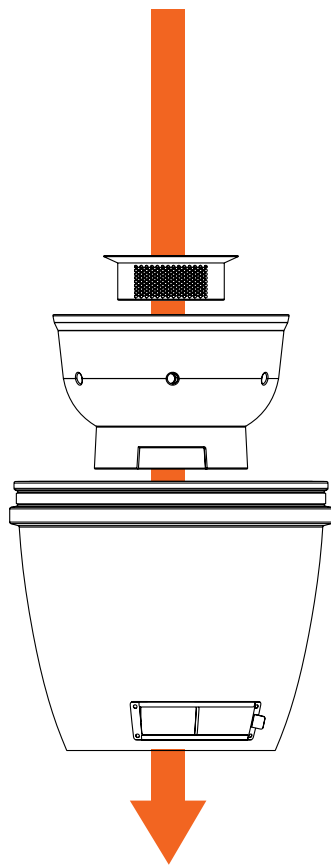
DRUHÁ ČASŤ

Akonáhle bude základňa zostavená, môžete do nej The Bastard vložiť.

1. Odstráňte Fire Ring, Fire Box a ďalšie baliace materiály.
2. Uistite sa, že ste dvierka s prívodom vzduchu umiestnili presne medzi dve nohy s brzdenými kolieskami.
3. Vezmite prosím na vedomie! Veľká hmotnosť The Bastard sťažuje posúvanie.
4. Uistite sa, že otváranie ohniska smeruje k vstupu vzduchu (dopredu) (pozrite sa na fotografiu pre vysvetlenie)



**PRED ZDVIHUTÍM GRILU DO PODVOZKU
POUŽÍTE PRIBALENÝ POPRUH PODĽA
OBRÁZKU.**



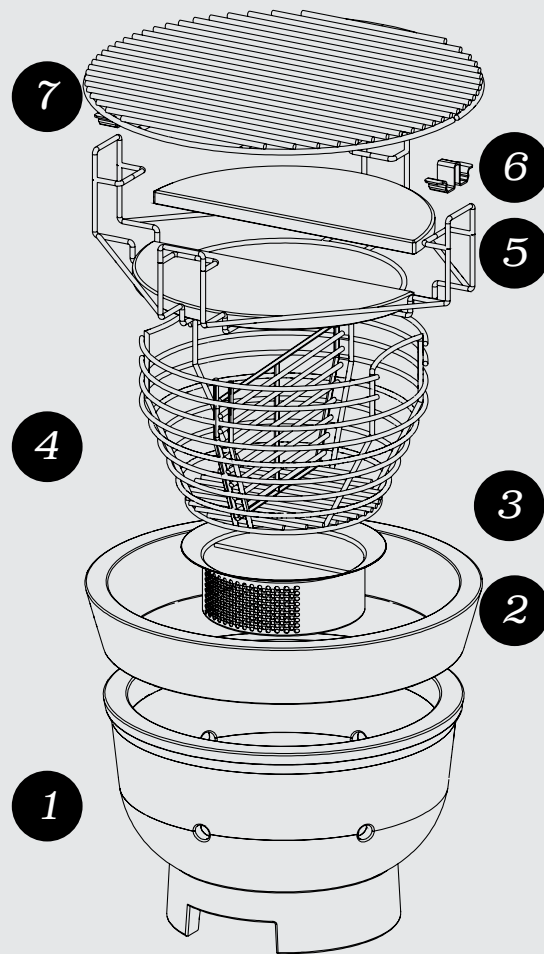
3

TRETIA ČASŤ

Jeden po druhom umiestnite nasledujúce diely do The Bastard, ako je znázornené na schéme.

1. Fire Box
2. Fire Ring
3. Popolník
4. Kôš na palivo
5. Platesetter-rám
6. Grill clip
7. Oceľový rošt

Potom pripievňte bambusové stolíky na strany The Bastard a ste pripravení ho úplne prvýkrát použiť.





THE BASTARD

KONEČNE JE TO
TU

Čas zapálit' The Bastard.

SEPSALI SME ODPORÚČANÝ POSTUP.

1. Skontrolujte, či sú všetky matice a skrutky riadne utiahnuté.
2. Zabrzdite kolesá.
3. Skontrolujte, že keramický box máte umiestnený priechodom smerom k dvierkam s prívodom vzduchu.
4. Kôš na drevené uhlie bohato naplňte kvalitným dreveným uhlím (veľké kusy). To zaisťuje lepšie prúdenie vzduchu a teda lepšiu reguláciu teploty.
5. Používajte podpaľovače z prírodného materiálu. Nikdy nepoužívajte chemické podpaľovače, liehoviny alebo iné kvapaliny. Keramika je porézna a pri použití chemikálií môžu preniknúť do keramiky a potom sa uvoľňovať do jedla.
6. Náš elektrický zapaľovač One Minute Lighter vám zjednoduší prácu.

ZAPAĽOVANIE

- 1 ohnisko ± 100 °C - low & slow varenie.
- 2 ohniská ± 150 °C
- 3 ohniská ± 200 °C - rýchlo pri vysokej teplote



ZAČÍNAME

Nie je úplne nutné čakať, až všetky uhlíky zošednú. Po zapálení ohňa smerujte teplotu o 10 stupňov Celzia pod požadovanú teplotu varenia a upravte prívod vzduchu, aby sa teplota včas stabilizovala. Čím dlhšie necháte kopulu otvorenú, tým vyššia môže byť teplota. Uistite sa, že nejdete príliš vysoko, pretože zníženie teploty zaberie viac času.

- Pri prvých troch vareniach pomaly zohrejte The Bastard na maximálne 225-250 stupňov Celzia. Čím viac ohnísk pri zapalovaní vytvoríte, tým rýchlejšie sa zahreje... A pozor na toto! Včas zatvorte kopulu, aby nevznikla príliš vysoká teplota.
- Recepty pre začiatočníkov Moink Balls, alebo Planked Salmon sú na konci tohto manuálu.
- Pokiaľ ste The Bastard použili 3 až 5-krát, je rozumné skontrolovať všetky skrutki a matice.
- Nie je nutné spáliť všetko uhlie! Keď prívod vzduchu a komín úplne uzavriete, uhlie vám vyhasne a budete ho môcť použiť nabudúce.

OVLÁDNITE OHEŇ

Je dôležité, aby ste The Bastard pri prvých 3 použitíach jemne zahriali na 225-250 stupňov Celzia. Sila Bastarda spočíva v tom, že dokážete udržať veľmi stabilnú teplotu. S malou námahou udržíte teplotu na 80-90 ° C až 12 hodín. Alebo môžete jednoducho zvýšiť teplotu na 250 °C.

Teplotu môžete ovládať uzáverom komína a prívodom vzduchu. Čím viac vzduchu vpustíte do The Bastard, tým viac sa zvýši teplota. Uzavretím prívodu vzduchu a uzáveru komína sa teplota zníži.

BB197 // Charcoal Marabu 9kg

BB190 // Paraguay White Quebracho 10kg

BB193 // Black Wattle 10kg

BB662 // Power Mix 7,5kg



THE BASTARD BEZPEČNOSTNÉ TIPY

- The Bastard nikdy nepoužívajte vo vnútri alebo v uzavretom priestore. Zaisťte dostatočné vetranie. Inak sa vystavujete riziku otravy oxidom uhoľnatým.
- Medzi keramikou kopolou a základňou nájdete tesnenie zo sklenených vlákien. Nikdy ho úplne neodstraňujte, pretože zaisťuje vzduchotesné tesnenie, ktoré pomáha regulovať teplotu.
- Nikdy nenechávajte The Bastard bez dozoru, keď je zapálený.
- VAROVANIE! Na zapaľovanie ani opätovné zapaľovanie nepoužívajte lieh ani benzín! Používajte iba podpaľovače vyhovujúce EN 1860-3!
- Nepoužívajte The Bastard na drevených terasách alebo na iných horľavých povrchoch, ako je suchá tráva, drevené štiepky alebo lístie, a udržujte ho aspoň 2 metre od horľavých predmetov.
- Pred premiestnením sa uistite, že Bastard úplne vychladol. The Bastard sa odporúča držať za spodnú stranu pántu a ťahať ho dozadu, netlačiť naň spredu.
- Viečko komína je vyrobené z liatiny a počas používania sa môže veľmi zahriať, počas prevádzky sa odporúčajú žiaruvzdorné rukavice.

POZOR

PRI OTVÁRANÍ KÚPELE!

Bastard spaľuje extrémne efektívne vďaka regulácii prísunu kyslíka. Ak si prajete otvoriť kopulu, náhly prísun kyslíka môže vytvoriť veľký plameň. Aby ste tomu zabránili, začnite jemným otvorením kopule o niekoľko centimetrov. To umožňuje, aby sa kyslík postupne dostával do ohňa, čím sa zabráni vytvoreniu plameňa. Následne môžete kopulu úplne otvoriť. Toto sa nazýva „ríhanie“ a zaisťuje, že pomer kyslíka vo vnútri a mimo kamada je v rovnováhe, takže nedochádza k nebezpečným situáciám.

AKO SA NA MOJOM BASTARDE OVÁDA TEPLOTA?

Najprv zvolte polohu dvierok a potom upravte pozíciu uzáveru komína. Robte to opatrne malými poklepmi. Prudké pohyby znamenajú nedostatočnú kontrolu, teplota potom môže náhle stúpnuť alebo prudko klesnúť. Tomu sa dá vyhnúť tak, že vždy počkáte asi 5 minút na reakciu ohňa, než dosiahne stabilnú teplotu.

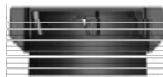
Plocha prívodu vzduchu je daná tým, ako veľmi sú spodné dvierka otvorené a koľko popola zostáva v popolníku. Čím viac popola, tým menej kyslíka kamado nasáva, a preto je ťažšie ho dostať na vyššiu teplotu.

TEPLOTA

VEKO KOMÍNA

DVIERKA

80-120 °C



120 - 160 °C



160 - 200 °C



200 - 250 °C



250 - 325 °C



325+ °C



VYPNUTIE





ČISTENIE

Pravidelne odstraňujte popol zo spodnej časti Bastarda. Po maximálne štyroch sedeniach gril úplne vyčistite (nemusíte spaľovať všetko uhlie). To je najlepší spôsob, ako udržať prúdenie vzduchu. Pokiaľ vyberiete vnútorné časti, nenechávajte veko otvorené. Bez protiváhy, ktorej vnútorné diely pomáhajú, môže hroziť, že sa Bastard prevrhne. Najlepšie je udržiavať keramiku čistú pomocou sady Cleaner & Polish. Tým odstránite jemné nečistoty a na keramiku naniesete ochrannú vrstvu.

Horný kryt je vyrobený zo smaltovanej liatiny. NEMUSÍ sa vypaľovať, ale je ihneď pripravený na použitie. V priebehu času sa na hornom uzávere usadia všetky druhy tuku, mastnoty a dechtu – možno ho ale vydrhnúť a umyť horúcou vodou.

1. **The Bastard**
Cast Iron Scrubber // **BB089**
2. **The Bastard**
Double Brush // **BB405**
3. **The Bastard**
Brush Pro // **BAE131**

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

PRAVIDELNÁ ÚDRŽBA

- Skontrolujte všetky skrutky a matice. Majte prosím na pamäti, že čo sa hýbe, má byť dotiahnuté. Nie je potrebné skrutky Bastarda dotahovať úplne! Oceľ sa totiž pri zmene teploty rozťahuje a zmršťuje.
- Kovové skrutky a pánty pravidelne striekajte prípravkom WD-40.
- Vyleštite keramiku. Tuk, sadze a ďalšia mastnota sa usadzujú. Na ich odstránenie môžete použiť náš čistič keramiky.
- Skontrolujte tesnenie v hornom uzávere a medzi kopulou a základňou av prípade potreby ich vymeňte.
- Okamžite vymeňte zhrdzavené skrutky a matice, skôr ako ich nepôjde znovu zložiť!
- Skontrolujte, či je váš teplomer správne skalibrovaný tak, že ho zložíte a vložíte do vriacej vody. Pritom skontrolujete, či ukazuje 100 stupňov. Pokiaľ nie, skalibrujte ho otočením matice na spodnej časti teplomera.

THE BASTARD PRÍPRAVA NA ZIMU

Uistite sa, že ste The Bastard pripravili na mrazivé počasia:

1. Dôkladne ho vyčistite, odstráňte všetky zvyšky jedla, otvorte prívod vzduchu a odoberte liatinové viečko komína. To je najlepší spôsob, ako môže The Bastard dýchať.
2. Kovové skrutky a pánty pravidelne striekajte prípravkom WD-40. Skontrolujte av prípade potreby dotiahnite.
3. Vyberte drevené uhlie z vnútorného zásobníka.
4. Umiestnite dovnútra absorbér vlhkosti.
5. Pokiaľ sa vo vnútri po zime vytvorila pleseň, neuškodí to. Ľahko to vyriešite tým, že The Bastard vypálite.
6. Stolíky schovajte vo vnútri, aby ste zabránili plesniam.





THE BASTARD

NEKONEČNÉ
MOŽNOSTI

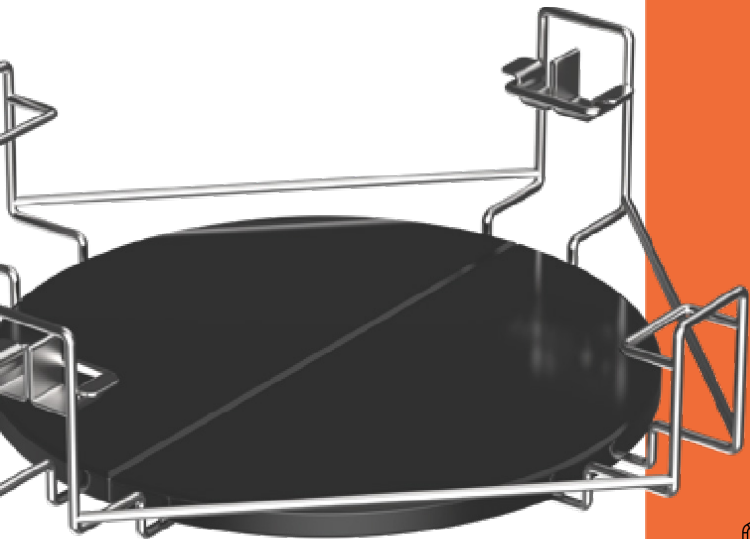
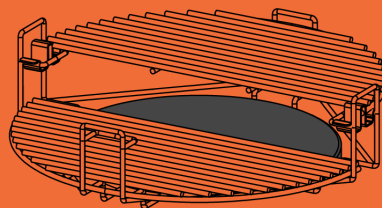


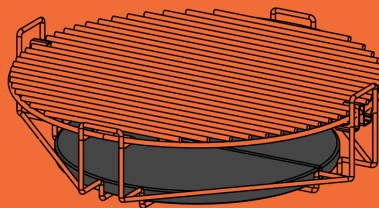
PLATE SETTER JE ULTRA UNIVERZÁLNY.

Súčasťou balenia sú tepelne odolné keramické bloky, ktoré zamedzujú priamemu žiaru, čo vám umožňuje low and slow cooking, teda pomalé varenie pri nízkych teplotách. Perfektné spojenie so širokou ponukou Bastard príslušenstvo, vpravo vidíte pár možností konfigurácie vášho plate setteru.



2 NÍZKE VARENIE

UMIESTNITE ROŠTY NA SPODNÚ ÚROVEŇ A DOSTAŇTE SA BLÍŽE K UHLIU

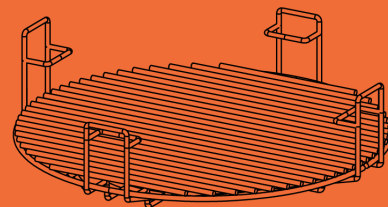


4 WOK *

OTOČTE RÁM NAHOR NOHAMA A MÁTE PERFEKTNÝ STOJAN NA WOK PÁNEV

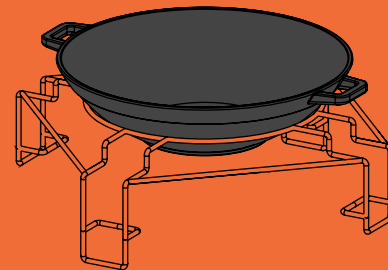
1 RÔZNE ÚROVNE

UMIESTNITE KAŽDÝ ROŠT NA INÚ ÚROVEŇ ZA POUŽITIE PRILOŽENÝCH KLIPOV



3 VYSOKÉ VARENIE

UMIESTNITE ROŠTY NA HORNÚ ÚROVEŇ A POUŽIJTE PRILOŽENÉ KERAMICKÉ BLOKY PRE NEPRIAME TEPLU



* WOK PÁNOV NA PREDAJ SAMOSTATNE

PLANKING SALMON

4 PORCIE | 160 °C, NEPRIAMO.

Toto je záruka úspechu. Vôňa a chuť dymiaceho cédrového dreva sľubuje niečo veľmi úžasné. Aké jednoduché môže byť niečo také chutné. Je obľúbený, a preto je často znova objavovaný.

DO KOŠÍKA

½ strany lososa 500 g, 1 čajová lyžička sezamového oleja, soľ & čerstvo mleté korenie podľa chuti, 1 čajová lyžička mletej papriky, 2-3 lyžičky medu, 1 nakrájaný citrón, Cédrová doska a The Bastard Plate Setter

POSTUP

Namočte cédrovú dosku aspoň 1 hodinu v nádobe s vodou.

Lososa položte na doštičku kožou dole.

Vrch každého kúska dobre potrite sezamovým olejom a posypte soľou, čiernym korením a mletou paprikou.

Pokvapkajte medom a na každý kúsok lososa položte jeden alebo dva plátky citróna.

Lososovú doštičku položte na rošt a Bastarda zatvorte. Nechajte variť 8 až 12 minút.





MOINK BALLS

4 PORCIE | 120 °C, NEPRIAMO.

Mleté hovädzie v guli, obalené slaninou. To znie ako neuveriteľne dobrý nápad. Moink gule sú modernou klasikou na BBQ. V jednom súste nájdete mleté mäso, slaninu, korenie, omáčku a dym.

DO KOŠÍKA

½ lyžičky morskej soli - 1 lyžička nasekaného cesnaku - ½ lyžičky čerstvo mletého čierneho korenia - ½ lyžičky sušeného oregana - 1 lyžička sušenej petržlenovej vňate - 20 g parmezánu, strúhaného - 60 ml mlieka - 1 vajce, rozšlehané - 20 plátkov slaniny - vaša obľúbená BBQ omáčka - med.

Tiež potrebujete: plate setter - kokteljové špajle.

POSTUP

Mleté mäso zmiešame s morskou soľou, cesnakom, čiernym korením, oreganom, petržlenovou vňaťou, parmezánom, mliekom, vajcom a strúhankou.

Vyrobte gule o veľkosti golfovej loptičky a obalte slaninou. Slaninu zaistite koktailovými tyčinkami.

Zmiešajte BBQ omáčku s medom (dva diely omáčky, jeden diel medu). Gulôčky položte na rošt a nechajte ich v Bastarde asi 45 minút až 1 hodinu.

Guličky potrite omáčkou a nechajte ich na Bastarde ďalších 30 minút.

Ďalšie recepty a inšpiráciu nájdete na www.thebastard.com.



THEBASTARD.COM

Kontakt na dovozca do ČR a SR
+420 602 410 657, vitek@eventselection.cz