

TM

C O B B

P R O



Instruction Manual

Cobb International (PTY) Ltd.
PO Box 68113 • Bryanston 2021 • South Africa
Tel: (+27 11) 463 1235 • Fax: (+27 11) 463 1434
E-mail: cobb@cobbglobal.com • www.cobbglobal.com
Cobb Pro: 6009688700428



Warranty

1. COBB COOKER 2 YEAR LIMITED WARRANTY

If inspection confirms that it is defective in material or workmanship, Cobb International (Pty) Limited will provide free replacement of parts or exchange a new Cobb Cooker. Any local or international transport charges will be for the account of the consignee.

This warranty is void if:

- The Cobb Cooker is explicitly or implicitly modified, tampered with, altered or repaired in any way by persons other than authorised representatives of Cobb International (Pty) Limited.
- The Cobb Cooker has been damaged through misuse, negligence, accident or natural calamities.
- The Cobb Cooker has not been cleaned after each use.

For further information under this warranty, please contact your local Cobb dealer. Always retain your proof of purchase.

2. COBB grill 2 ÅRS BEGRÆNSET GARANTI

Hvis et eftersyn bekræfter, at det er tale om fejlagtigt materiale eller udførelse, vil Cobb International (Pty) Limited ombytte delene uden vederlag eller erstatte dem med en ny Cobb grill. Enhver udgift til fragt lokalt eller internationalt vil blive påført montagers konto.

Denne garanti er ugyldig hvis:

- Cobb grillen tydelig eller skjult er blevet forandret, manipuleret, ændret eller repareret på nogen måde af andre personer end de af Cobb International (Pty) Limited autoriserede repræsentanter.
- Cobb grillen er blevet beskadiget grundet misbrug, skødesløshed, uheld eller natur katastrofer.
- Cobb grillen ikke er blevet gjort ren efter hvert brug.

For mere information om denne garanti, kontakt venligst din lokale Cobb forhandler. Behold altid dit købsbevis.

3. CUISEUR COBB – 2 ANS DE GARANTIE LIMITÉE

Si l'inspection confirme qu'il y a un défaut de fabrication ou de matière première, Cobb International (Pty) Limited fournira les pièces de rechanges ou de remplacement nécessaires pour un nouveau Cuiiseur Cobb. Tous les frais de transports nationaux et internationaux seront à la charge du destinataire.

La garantie est nulle si:

- Le Cuiiseur Cobb a été explicitement ou implicitement modifié, altéré ou réparé de quelque manière que ce soit par des personnes autres que les représentants autorisés de Cobb International (Pty) Limited.
- Le Cuiiseur Cobb a été endommagé à cause d'une mauvaise utilisation, par négligence, par accident ou problèmes naturels.
- Le Cuiiseur Cobb n'a pas été nettoyé après chaque utilisation.

Pour de plus amples informations concernant cette garantie, veuillez contacter votre revendeur Cobb local. Veuillez toujours conserver votre preuve d'achat.

4. GARANTÍA LIMITADA DE 2 AÑOS DE "COBB COOKER"

En caso de que una inspección confirme que el producto tiene defectos de material o mano de obra, Cobb International (Pty) Limited proporcionará piezas de reemplazo sin cargo alguno o, de lo contrario, se realizará el cambio por una nueva Cobb Cooker. Cualquier recargo por transporte local o internacional correrá a cargo del consignatario.

Esta garantía es nula si:

- La Cobb Cooker sufre, de modo explícito o implícito, modificaciones, destrozos, adulteraciones o reparaciones de cualquier índole por parte de otras personas que no sean representantes autorizados de Cobb International (Pty) Limited.
- La Cobb Cooker se ha deteriorado a consecuencia de mal uso, negligencia, accidentes o desastres naturales.
- No se ha limpiado la Cobb Cooker después de usarse.

Para más información sobre esta garantía, por favor, póngase en contacto con su proveedor de Cobb más cercano. Por favor, quédese siempre con el comprobante de compra.

5. COBB COOKER 2 JAAR BEPERKTE GARANTIE

Als bij nader onderzoek blijkt dat er fouten in het materiaal of de afwerking zijn, zal Cobb International (Pty) Limited voor gratis vervanging zorgen van de betreffende onderdelen of voor een nieuwe Cobb Cooker zorgen. Eventuele lokale en/of internationale transportkosten zijn voor rekening van de ontvanger.

Deze garantie geldt niet indien:

- Er expliciet of impliciet aanpassingen aan de Cobb Cooker aangebracht zijn, als er aan geknutseld is, of er op enige manier veranderingen of reparaties aangebracht zijn door andere personen dan degenen die hertoe door Cobb International (Pty) Limited gemachtigd zijn.
- De Cobb Cooker door misbruik, verwaarlozing, een ongeluk of natuurlijke ramp beschadigd is.
- De Cobb Cooker niet na ieder gebruik schoongemaakt is.

Voor meer informatie over dit garantiebewijs kunt u contact opnemen met uw Cobb dealer. Bewaar uw aankoopbewijs altijd bij deze garantie.

6. EINGESCHRÄNKTE 2-JÄHRIGE GARANTIE FÜR DEN COBBGRILL

Bei nachweislich material- oder herstellungsbedingten Defekten ersetzt Cobb International (Pty) Limited unentgeltlich die mangelhaften Teile oder tauscht den Cobb Grill gegen ein neues Gerät aus. Alle lokalen oder internationalen Transportgebühren gehen zu Lasten des Empfängers.

Diese Garantie erlischt in den folgenden Fällen:

- Am Cobb Grill wurden absichtlich oder unabsichtlich Änderungen, Eingriffe, Umbauten oder Reparaturen durch Personen vorgenommen, die keine autorisierten Vertreter von Cobb International (Pty) Limited sind.
- Der Cobb Grill wurde durch unangemessenen Umgang, Fahrlässigkeit, Unfälle oder höhere Gewalt beschädigt.
- Der Cobb Grill wurde nicht nach jedem Gebrauch gereinigt.

Für weitere Informationen aus dieser Garantie kontaktieren Sie bitte unseren lokalen Cobb Händler. Bitte bewahren Sie immer Ihren Kaufbeleg auf.

7. COBB 2 ÅRS GARANTI

Om det vid inspektion framgår att det är defekt material eller utförande, Cobb International (Pty) Limited kommer att erbjuda gratis utbyte av delar eller en ny Cobb. Alla lokala eller internationella transportavgifter kommer att debiteras mottagaren.

Denna garanti är ogiltig om:

- Din Cobb har uttryckligen eller underförstått ändrats, manipulerats med, ändrats eller reparerats på något sätt av andra personer än behöriga företrädare för Cobb International (Pty) Limited.
- Om din Cobb har skadats genom missbruk, försummelse, olycksfall eller naturkatastrofer.
- Om din Cobb inte har rengjorts efter varje användning.

För ytterligare information enligt denna garanti, kontakta din lokala Cobb återförsäljare. Spara alltid ditt inköpsbevis.

8. COBBГриль 2 ГОДА ГАРАНТИИ

В случае, если экспертиза подтвердит дефект материала или изготовления, Cobb International (Pty) Limited обеспечит бесплатную замену деталей или обмен на новый Cobb гриль.

Данная гарантия недействительна, если:

- Cobb гриль явно или неявно изменен, подделан, разобран или отремонтирован любым способом лицами, не являющимися уполномоченными представителями Cobb International (Pty) Limited.
- Cobb гриль был поврежден в результате неправильного использования, небрежности, несчастного случая или стихийного бедствия.
- были нарушены правила эксплуатации Cobb гриля.

Для получения услуг по данной гарантии обратитесь к местному дилеру Cobb грилей, описав проблемы и представив документ, подтверждающий покупку.

Safety advice

- Always keep your Cobb clean.
- Do not leave hot fat or oil unattended. This could pose as a fire hazard.
- Caution: Metal surfaces do get hot when fuelling your Cobb and cooking
- Do not Light and use the Cobb indoors.
- The Cobb must be utilized in a well ventilated area.
- Burning charcoal indoors can be fatal. Coals give off Carbon Monoxide which has no odour. Never burn charcoal indoors.
- When using Cobble Stones™/briquettes/charcoal:
 - Keep away from children, animals and open flame.
 - Do not ignite indoors.
 - Use at a safe distance from inflammable items.
 - Do not cook before the fuel has a coating of ash.
 - After cooking, remove the dome and grill grid to allow the Cobble Stone™, briquettes & charcoal to completely burn out.
 - Be sure the ashes are completely cool before discarding.



For open and closed barbecues:

WARNING! This barbecue will become very hot, do not move it during operation!

Do not use indoors!

Warning! Do not use spirits or petrol for lighting or re-lighting! Use only firelighters complying to EN 1860-3!

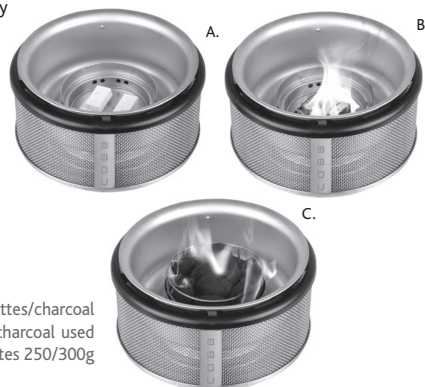
Warning! Keep children and pets away!

Fuelling your Cobb

The better the quality of the briquette, the better the results. Do not use any form of Liquid fuel. Always ensure that all 3 grommets in place at all times. The appliance shall be heated up and the fuel kept red hot for at least 30 min prior to the first cooking.

Option 1: Lighting your Briquettes/Charcoal

- Place fire starter into fire chamber which sits in inner sleeve (refer diagram A). Light fire starter (refer to diagram B).
- Load fire grid with desired amount of briquettes then place on top of ignited fire starters .
 - Use 8-10 briquettes for steak, chops, sausages and chicken pieces.
- Allow the coals to burn for 25-30 minutes until they are grey in colour (Time may vary due to quality of charcoal & briquettes used).
- Only put on the grill grid(2) and the dome cover(1) once coals are grey and you are ready to cook.
- Place grill grid onto Cobb and allow to warm up for 3 minutes.
You are now ready to cook for over 2 hours.



Option 2: Lighting your Cobble Stones™

- Remove the Cobble Stone™ from the wrapper- place Cobble Stone into the fire grid and Light in the centre (no firelighter is required).
- Wait 4-5 minutes to allow the Cobble Stone to stop smoking.
- Place grill grid onto Cobb and allow to warm up for 3 minutes. You are now ready to cook for over 2 hours.

NB! The size and weight of the food will determine the number of briquettes/charcoal required as well as the length of time to cook. Quality of briquettes /charcoal used can also affect estimated cooking time. 1 Cobble Stone™ or 8-10 Briquettes 250/300g charcoal gives up to 2 hours cooking time when used in the Cobb.

For the best cooking results

- Once ready to cook (refer to fuelling your Cobb), place the grill grid on top of the inner sleeve. Ensure grill grid is placed correctly so that it is convexly shaped (dome shaped). Its been designed to let the fat drain down the grooves and into the moat.
- Rest the dome cover over the grill grid to heat up before cooking (3 minutes).
- Always ensure all 3 grommets are in place.
- You can cook with or without the dome cover.
- For the best results with steak, it's better to have the dome cover off. However, if it's cold and windy the dome cover should be on. You will learn as you become more familiar with your Cobb.
- When cooking steak or chops use 8-10 briquettes, charcoal or 1 Cobble Stone™. Let the grill grid heat up before cooking by placing the grill grid and dome on for no more than 3 minutes prior to cooking. Never leave the grill grid or dome on for longer than 3 minutes before cooking.
- Frozen food must be totally defrosted prior to cooking.
- When roasting, turn the chicken or meat over after 20 to 30 minutes. Alternatively, there is a Cobb Fenced Roast rack available. If used, it is not necessary to turn the food while being roasted.
- The Cobb has been designed on the same principle as a conventional oven. Therefore, resist checking the food too often. The more you lift the dome cover, the longer it takes for food to cook. This is due to heat loss.
- Chicken and beef should take approximately 90 minutes for 1.5 kg (3.3 Lbs).
- Pork and Lamb should take approximately 120 minutes for 1.5 kg (3.3 Lbs).
- Seafood or sausages can be cooked either with or without the dome cover.
- The Cobb is designed to function in a similar way to an oven. When roasting, baking, or smoking, the dome cover must be on to ensure even heat distribution.

For more cooking tips and exciting recipes, please refer to our current range of recipe books and website (www.cobbglobal.com).

Flavouring your food

The inner sleeve is designed to enable one to do small vegetables inside while cooking a meal and/or for fluids to keep food moist. Liquid can act as a flavouring aid.

- Maximum of 200ml (1 cup) liquid (Wine, beer or water).
- You can include chopped garlic, onions, spices and herbs into the fluid.

Cooking vegetables

Wrap in foil and cook in the moat. Hard vegetables such as potatoes, carrots and pumpkin should be cut into smaller pieces. Add butter, herbs and spices as required. Cook for ± 40 minutes.

NB! To cook lots of vegetables, you will require an extra briquette at the start.

Baking bread

- Use an easy bake pre-mix product or buy the dough from the local store.
- Bread can take up to 45 minutes depending on the method of cooking used.
- Bread rolls take 35 minutes in total with approximately 4 briquettes. (20 minutes on one side and 15 on the other).
- Scones take approximately 20 minutes with approximately 6 briquettes.

Smoking fish and chicken

- Soak your hickory chips or wood shavings for 10-15 minutes in water.
- Sprinkle damp hickory chips or wood shavings on top of the lit briquettes and you are ready to smoke.

Cleaning your Cobb

English

- To facilitate the cleaning process, make use of a non-stick spray and wash in soapy water solution with a sponge or cloth after use
- Do not use abrasive agents when cleaning the non-stick surface.
- NB: When the cooking is complete, immediately remove the dome cover and the grill grid to allow the Briquettes! Charcoal or Cobble Stone™ to burn out.
- Rest the dome cover upside down and place the grill grid into the dome cover to cool. Use caution as the dome might still be warm. Alternatively you can use the Cobb Dome Holder accessory for more convenience.
- Add hot water into the moat as it assists with the cleaning process. Always ensure that Liquid amount never exceeds 250ml. Wait 45min to ensure liquid has cooled and remove inner sleeve from the outer casing. Discard of liquid.
- All stainless steel parts are dishwasher friendly.
- The outer casing needs only to be rinsed and wiped down.
- A pot scourer or an abrasive pad can be used on the fire chamber, inner sleeve and the inside of the dome cover only.
- Soak the grill grid in hot water with soap after it has cooled down (+/- 25 minutes).
- Do not remove grommets. Always ensure that all 3 grommets are in place at all times, especially whilst cooking.
- An oven cleaner can also be sprayed on the inner sleeve and only on the inside of the dome cover. Let it stand for approximately 35 minutes before cleaning.
Or alternatively
- Pour hot water into the moat and put two teaspoons of tartaric acid (used in baking meringues) into the water. Let it stand for approximately 35 minutes before cleaning.

Storing your Cobb

- If you don't make use of your Cobb for a Lengthy period of time, apply a light coat of oil to the metal surfaces.
- If oils have been applied for storage purposes. Ensure your Cobb is cleaned and that all oils have been removed before cooking on your Cobb.

New Cobb products

We are continuously testing new ideas for the Cobb. We would appreciate it if you would complete the reverse side of the attached Warranty Validation Form and post/fax: it to us so that we can communicate new developments to you. That way you will be guaranteed of being informed.

Looking after your Cobb

- Do not use Liquid fuel in any form.
- Do not use the frying pan as a deep fryer.
- Do not use abrasive material on the non-stick surface during the cooking process.
- Do not use abrasive material on the outer surface of the dome, non stick surfaces & plastic components.
- Do not drop the Cobb or its components.
- Do not use the Cobb for anything other than its intended purpose.
- Do not place grill grid, frying pan, frying dish or griddle on an open flame.
- Always clean your Cobb after each use as residual fats could ignite.
- Do not remove the 3 grommets from the Cobb.

Trouble shooting

Food not cooked properly.

- Not enough briquettes for the size of the food cooked.
- Food was still frozen when placed on the grill during the cooking process.
- Lifting the dome too many times.
- Charcoal might have been allowed to get damp.

Food tastes of smoke.

- Wait for approximately 25 minutes until the coals are grey before you start cooking.
- If using Cobble Stones™, wait for 7-10 minutes before cooking.

Food is burnt.

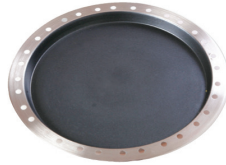
- Too many briquettes have been used for the quantity of food required to be cooked.
- Food was not turned over every 20 to 30 minutes.

Cobb Accessories

English



Disposable Inner Sleeve



Frying Pan



Cobb Carrier Bag



Frying Dish



Giddle



Fenced Roast Rack



Cobble Stones™



Recipe Book



Thermometer



Dome Extension



Chicken Roasting Stand



Cutting Board



Cooking Utensils

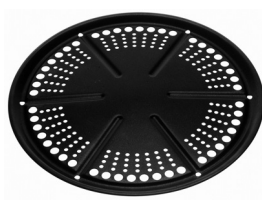


Dome Holder

Standard Cobb items



1 Dome Cover



2 Grill Grid



3 Fire Grid



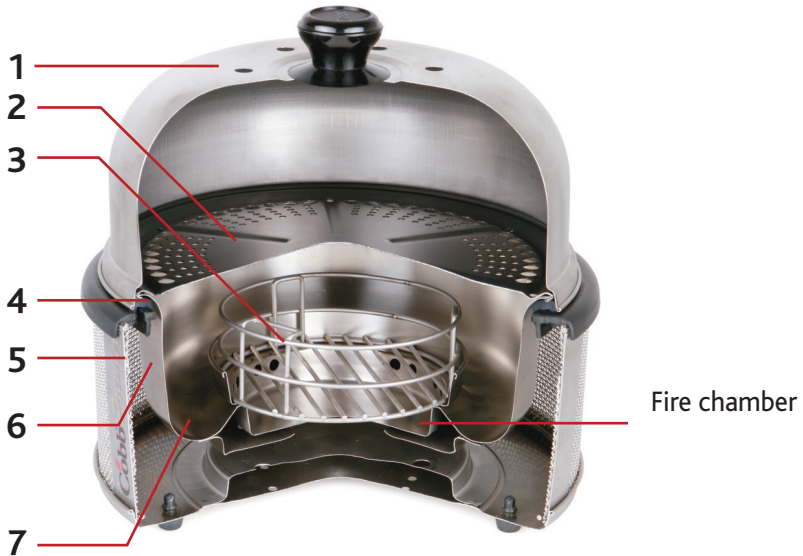
4 Grommets
5 Outer Casting



6 Inner Sleeve
7 Moat



8 Lifting Fork





Cobb International (PTY) Ltd.
PO Box 68113
Bryanston
South Africa
2021



Client Feedback Card and Warranty Validation

Postage
Required

Client Feedback Card & Warranty Validation

Your feedback on your Cobb Experience would be appreciated. In this way we can hope to improve our product and service. If you prefer you can fax your feedback to Cobb on (+2711) 463-1434. Email Cobb:cobb@cobbglobal.com

Personal details

Date Cobb was purchased

Where purchased

Serial number (Can be found on the inside of the outer casing)

Name

Title

Date of Birth

Surname

Postal Address

Telephone ()

Fax ()

Mobile ()

Email

Please tick the relevant items.

Please keep me informed of new Cobb developments.

Please contact me regarding sales opportunities.

COBB

TM

P R O

C O B B

TM

P R O



Instruktionsmanual

Cobb International (PTY) Ltd.
PO Box 68113 • Bryanston 2021 • South Africa
Tel: (+27 11) 463 1235 • Fax: (+27 11) 463 1434
E-mail: cobb@cobbglobal.com • www.cobbglobal.com



Til at begynde med

Sikkerhedsråd

- Hold altid din Cobb ren.
- Efterlad aldrig varmt fedt eller olie uden opsyn, da det kan udgøre en brandfare.
- Advarsel: Metalliske overflader bliver varme, når du antænder din Cobb og laver mad.
- Antænd og benyt aldrig din Cobb indendørs.
- Cobb skal benyttes i et område med god ventilation.
- Brug af alle slags briketter / trækul indendørs kan være dødeligt. Kul afgiver kulilte, som ikke har nogen lugt! Brænd aldrig briketter trækul indendørs.
- Ved brug af Cobb briketter / alm. briketter / trækul.
 - Hold børn, kæledyr og åben ild væk.
 - Tænd ikke indendørs.
 - Benyt ved en sikker afstand fra antændelige genstande.
 - Efter madlavning, fjern kuglelåg og grillplade for at lade Cobb briketter / alm. briketter / trækul brande helt ud. Vær sikker på, at askerne er helt kølet af, før de smides ud.



Optænding af din Cobb

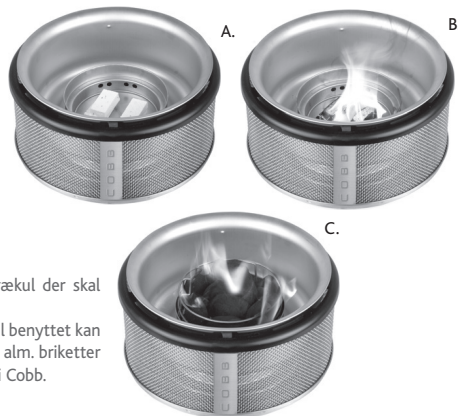
Desto bedre kvaliteten af briketter, desto bedre resultater. Benyt ikke nogen form for flydende brændstof. Vær altid sikker på, at alle 3 gummi afstandsstykker er på plads på alle tidspunkter.

Mulighed 1: Optænding af Cobb briketter / trækul

- Placer tændblok i brandkammeret, der findes i inderskålen (se digram A) Antænd tændblokkene (se diagram B).
- Fyld brikettekurven med det ønskede antal af briketter og placer den derefter oven på de tændblokke (se diagram C).
 - Benyt 8-10 alm. briketter til steak, koteletter, pølser og kyllingestykker.
- Lad kullene brænde 25-30 minutter, indtil de har fået en grå farve (tiden kan variere afhængig af kvaliteten af trækul / briketter benyttet).
- Anbring først grillplade (2) og kuglelåg (1) når kullene er grå, og du er klar til at lave mad.
- Placer grillpladen på din Cobb og lad den varme op i 3 minutter.
Du kan nu lave mad i mere end 2 timer.

Mulighed 2: Optænding af briketter

- Fjern Cobb briketten fra indpakningen - placer den i Cobb brikettekurven og antænd i midten. Brug storm lighter.
- Vent 4-5 minutter indtil Cobb briketten er holdt op med at ryge.
- Placer grillpladen på din Cobb og lad den varme op i 3 minutter.
Du kan nu lave mad i mere end 2 timer.



NB! Madens størrelse og vægt vil afgøre antallet af briketter / trækul der skal bruges, såvel som den tidsperiode, maden kræver. Kvaliteten af briketterne / trækul benyttet kan også påvirke den beregnede tid til madlavning. 1 Cobb briket / 8-10 alm. briketter eller 250/300g trækul giver op til 2 timers madlavning, når anvendt i Cobb.

For de bedste resultater med madlavning

Danish

- Når du er klar til at lave mad (se optænding af din Cobb), skal du placere grillpladen oven på, så det er kuppelformet (buer opad). Det er fremstillet med henblik på at lade fedtet dryppe ned langs furerne og ned i renden.
- Put kuglelåget over grillpladen for at lade det varme op før madlavning (3 minutter).
- Vær altid sikker på, at de tre 3 gummi afstandsstykker er på plads.
- Du kan lave mad med eller uden kuglelåg.
- For de bedste resultater med steaks, er det bedst at tage kuglelåget af. Hvis det er koldt eller blæsevejr er det bedst at bruge kuglelåget. Du vil finde ud af det, efterhånden som du lærer din Cobb bedre at kende.
- Når du laver steaks eller koteletter, skal du bruge 8-10 alm. briketter, trækul eller 1 Cobb briket. Lad grillpladen blive opvarmet før madlavning ved at placere grillplade og kuglelåg på i højst 3 minutter før madlavning. Efterlad aldrig grillpladen eller kuglelåget på i længere end 3 minutter før madlavning.
- Frossen mad skal være helt optøet før madlavningen.
- Ved stegning skal du dreje kyllingen eller kødet hvert 20. til 30. minut. Som alternativ findes der en Cobb stegerist. Hvis du bruger den, er det ikke nødvendigt at vende maden, mens den bliver stegt.
- Cobb er designet ud fra samme princip som en almindelig ovn. Undgå derfor at kontrollere maden for ofte. Jo mere du løfter kuglelåget, desto længere tager det for maden at blive tilberedt. Det er på grund af varmetabet.
- Kylling og oksekød tager ca. 90 minutter for 1,5 kg (3,3 pund).
- Svinekød og lammekød tager ca. 120 minutter for 1,5 kg (3,3 pund).
- Fisk og skaldyr eller pølser kan forberedes med eller uden kuglelåg.
- Cobb er designet til at fungere på samme måde som en ovn. Når du steger, bager eller ryger skal kuglelåget være på for at sikre, at varmen bliver jævnt fordelt.
- For flere tips til madlavning og spændende opskrifter se venligst på vores nuværende udvalg af bøger med opskrifter og hjemmeside (www.cobbglobal.com).

Krydring af maden

Inderskålen er designet for at kunne tilberede små grøntsager inden i, mens du fremstiller et måltid og / eller til væsken for at maden ikke tørre ud. Væsken kan bruges til at give smag.

- Maksimum 200ml (1kop) væske (vin, øl eller vand).
- Du kan inkludere hvidløg, løg og urter i væsken.

Madlavning med grøntsager

Inpak i staniol og tilbered i renden i inderskålen. Hårde grøntsager som kartofler, gulerødder og græskaar bør skæres i små stykker. Tilføj smør, urter og krydderier efter behag. Tilbered i ± 40 minutter.

NB! Hvis du tilbereder mange grøntsager, vil det kræve en ekstra briket.

Bagning af brød

- Anvend et let færdigmikset produkt til bagning eller køb dej fra den lokale butik.
- Brød kan tage op til 45 minutter, afhængig af hvordan maden tilberedes.
- Boller tager 35 minutter i alt med ca. 4 alm. briketter (20 minutter på den ene side og 15 på den anden).
- Scones tager ca. 20 minutter med ca. 6 alm. briketter.

Rygning af fisk og kylling

- Læg dine træflis eller træspåner i blød i 10-15 minutter i vand.
- Strø fugtige træflis eller træspåner på toppen af briketterne og du er klar til at ryge.

Rengøring af din Cobb

- NB: Når madlavningen er færdiggjort, skal du omgående fjerne kuglelåget og grillpladen for at lade briketter / trækul brænde ud.
- Stil kuglelåget på hovedet og placer grillpladen i kuglelåget for afkøling. Vær forsigtig, da låget stadig kan være varmt. Alternativt kan du bruge Cobb lågholder. (ekstra tilbehør)
- Tilføj varmt vand i renden, da det hjælper med rengøringen. Vær altid sikker på, at mængden af væske ikke udgør mere end 250 ml. Vent 45 min. for at sikre at væsken er kølet af. Tag inderskålen fra basen og tøm den.
- Alle dele af rustfrit stål kan vaskes i opvaskemaskine.
- Den ydre beklædning / basen skal kun skylles og tørres af.
- En grydeskrubbe eller et slibende underlag kan udelukkende benyttes til brandkammeret, inderskålen og det indvendige af kuglelåget.
- Læg grillpladen i blød i varmt vand med sæbe, efter at det er kølet ned (± 25 minutter).
- For at gøre rengøringsprocessen lettere, kan du benytte Cobb cleaner eller vaske i sæbeholdig vandopløsning med svamp eller klud efter brug.
- Fjern ikke gummi afsstandsstykker. Vær altid sikker på, at alle 3 gummi afsstandsstykker er på plads under madlavningen. (meget vigtigt)
- Et ovn rensningsmiddel kan også sprøjtes på inderskålen og kun på den indvendige side af kuglelåget. Lad det stå i ca. 35 minutter før rengøring. Eller alternativt.
- Hæld varmt vand ind i renden og tilsæt to teskeer vinsyre. Lad det stå i blød i ca. 35 minutter før rengøring.

Opbevaring af din Cobb

- Hvis du ikke benytter din Cobb i længere tid, skal du påføre en let lag af olie til de metalliske overflader.
- Hvis olie er blevet påsmurt med henblik på opbevaring. Vær sikker på, at din Cobb er rengjort og at alle olier er blevet fjernet, før du igen laver mad på din Cobb.

Nye Cobb produkter

Vi afprøver kontinuerligt nye ideer til Cobb. Vi vil sætte pris på, hvis du vil udfylde den modsatte side af den vedhæfte Garantibevis Form og sende i faxe den til os, så vi kan sende nyheder til dig. På den måde kan du være sikker på at være informeret.

"Begynd ikke tilberedningen af maden før briketterne er dækket af grå aske

• **Til åbne og lukkede grill:**

"ADVARSEL! Denne grill bliver meget varm, flyt ikke på den når den er i brug"

"Brug den aldrig indendørs"

"ADVARSEL! Brug ikke sprit eller benzin til antænding eller genantænding! Brug kun optændingsblokke der opfylder kravene i EN 1860-3!"

- Benyt ikke flydende brændstoffer i nogen form.
- Benyt ikke stegepanden til friturestegning
- Benyt ikke slibende materialer på non-stick overflader.
- Benyt ikke slibende materialer på den udvendige side af kuglelåget, non-stick overflader og plastikdele.
- Tab ikke din Cobb eller nogle af dens dele.
- Benyt ikke din Cobb til andet end det, den er beregnet til.
- Placer ikke grillplade, stegepande, wok eller stegeplade over åben ild.
- Rens altid din Cobb efter hvert brug, da tilbageværende fedt kan komme i brand.
- Fjern ikke de 3 gummi afsstandsstykker fra din Cobb.

Fejlfinding

Maden bliver ikke tilberedt nok.

- Ikke nok briketter i forhold til mængden af mad tilberedt.
- Maden var stadig frossen, da den blev placeret på grillen.
- Låget blev løftet for mange gange.
- Briketterne / trækullene er måske blevet fugtige.

Maden har en smag af røg.

- Vent ca. 25 minutter indtil kullene er grå, før du begynder at lave mad.
- Hvis du benytter Cobb briketter, vent 7-10 minutter før madlavning startes.

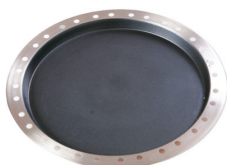
Maden er brændt.

- For mange briketter blev brugt i forhold til mængden af mad.
- Maden blev ikke vendt hvert 20. eller 30. minut.

Cobb Tilbehør



Stegepande



Cobb
Bæretaske



Wok



Roaster



Stegerist



Cobb Briket



Bog med opskrifter



Termometer



Lågforhøjer



Stativ til Stegning af Kylling
(Kyllingeholder)



Skærebræt

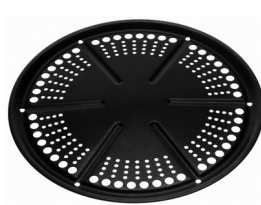


Cobb Standard

Danish



1 Kuglelåg



2 Grillplade



3 Brikettekurv



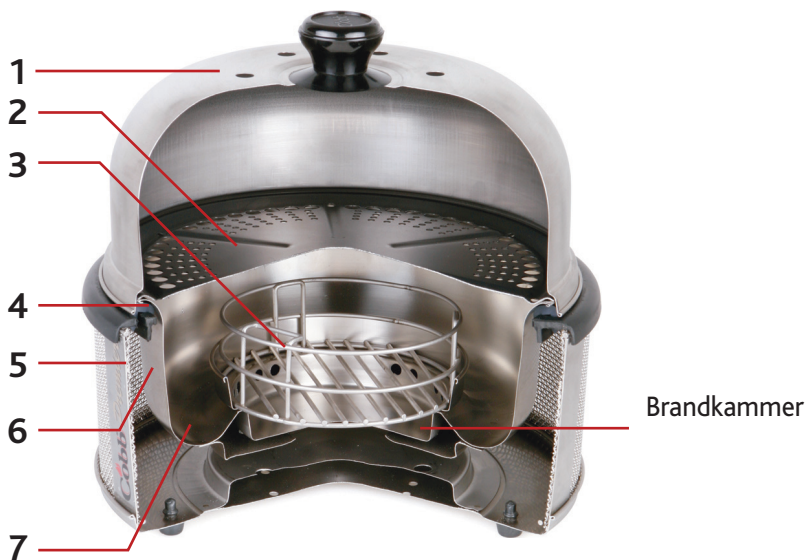
4 Gummi afstandsstykker
5 Ydre Beklædning / base



6 Inderskål
7 Rende



8 Løftegaffel





Cobb International (PTY) Ltd.
PO Box 68113
Bryanston
South Africa
2021



Porto

Kunde Feedback Kort og Garantibevis

Kunde Feedback Kort og Garantibevis

Vi vil sætte stor pris på din feedback vedrørende dine erfaringer med Cobb. På den måde kan vi forbedre vores produkt og service. Hvis du foretrækker det, kan du faxe din feedback til Cobb på (+2711) 463-1434. E-mail Cobb: Cobb@Cobbglobal.com

Personlige oplysninger

Dato for køb af Cobb

Sted købt

Serie nummer (findes inden i den ydre beklædning / basen)

Navn

Titel

Efternavn

Postadresse

Telefon ()

Fax ()

Mobil telefon ()

Email

Afkryds venligst relevante punkter.

Hold mig venligst informeret om Cobb nyheder.

Kontakt mig venligst angående salgsmuligheder.

C O B B

TM

P R O

COBB

TM

PRO



Manuel d'utilisation

Cobb International (PTY) Ltd.

PO Box 68113 • Bryanston 2021 • Afrique du Sud

Tél: (+27 11) 463 1235 • Fax: (+27 11) 463 1434

E-mail: cobb@cobbglobal.com • www.cobbglobal.com



Conseils de sécurité

- Conservez toujours votre Cobb propre.
- Ne laissez pas de graisse ou d'huile chaudes sans surveillance. Ceci pourrait représenter un risque d'incendie.
- Précaution : Les surfaces métalliques chauffent en allumant votre Cobb et en cuisinant.
- N'allumez pas et n'utilisez pas le Cobb à l'intérieur.
- Le Cobb doit être utilisé dans un endroit bien ventilé.
- Brûler du charbon de bois à l'intérieur peut être dangereux. Le charbon produit du monoxyde de carbone qui n'a pas d'odeur. Ne brûlez jamais de charbon de bois à l'intérieur.
- En utilisant les Cobble Stones™/briques/charbons de bois :
 - Tenez-les hors de portée des enfants, des animaux et des flammes nues.
 - Ne pas utiliser à l'intérieur.
 - Utilisez à une distance sécuritaire de produits inflammables.
 - Après la cuisson, retirez le dôme et la plaque de cuisson pour que les Cobble Stone™, les briques et le charbon de bois s'éteignent complètement.
 - Assurez-vous que les cendres sont complètement froides avant de les jeter.



Allumer votre Cobb

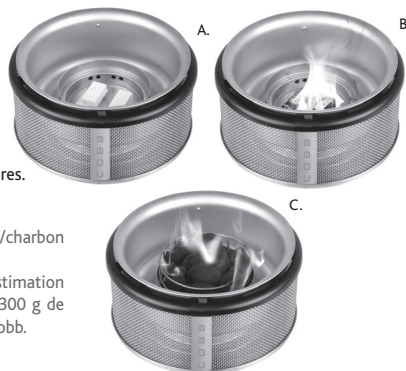
Plus la brique de charbon utilisée est de bonne qualité, plus les résultats obtenus seront bons. N'utilisez pas de combustible liquide. Assurez-vous toujours que les 3 œillets sont en place en tout temps.

Option 1 : Allumer vos briques/votre charbon de bois

- Placez l'allume-feu dans le foyer de combustion qui se situe dans la partie intérieure (consulter le diagramme A). Allumez l'allume-feu (consulter le diagramme B).
- Remplissez le panier de la quantité souhaitée de briques de charbon puis placez-les sur les allume-feux enflammés.
 - Utilisez 8 à 10 briques de charbon pour les steaks, les côtelettes, les saucisses et les morceaux de poulet.
- Laissez le charbon brûler pendant 25 à 30 minutes jusqu'à ce qu'il forme de la braise (le temps peut varier en raison de la qualité de charbon de bois et de briques utilisée).
- Uniquement lorsque le charbon est prêt et a produit des braises, vous pouvez couvrir de la plaque de cuisson (2) et du dôme (1). Vous êtes prêt(e) pour la cuisson.
- Placez la plaque de cuisson sur le Cobb et laissez réchauffer pendant 3 minutes. Vous êtes à présent prêt(e) pour une cuisson de plus de 2 heures.

Option 2 : Allumer vos Cobble Stones™

- Retirez la Cobble Stone™ de son emballage ; placez-la sur la grille du foyer et allumez au centre (pas d'allume-feu requis).
- Attendez 4 à 5 minutes de sorte que la Cobble Stone™ arrête de fumer.
- Placez la plaque de cuisson sur le Cobb et laissez réchauffer pendant 3 minutes. Vous êtes à présent prêt(e) pour une cuisson de plus de 2 heures.



NB ! La taille et le poids des aliments détermineront le nombre de briques/charbon de bois requis ainsi que le temps de cuisson nécessaire.

La qualité de briques/charbon de bois utilisée peut également affecter l'estimation de temps de cuisson. 1 Cobble Stone™ équivaut à 8-10 briques ou 250/300 g de charbon de bois, ce qui vous permettra de cuire pendant 2 heures dans le Cobb.

Pour de meilleurs résultats de cuisson

- Dès que la cuisson peut être lancée (consulter Alimenter votre Cobb), placez la plaque de cuisson au-dessus de la partie intérieure. Assurez-vous que la plaque de cuisson est placée correctement et qu'elle est de forme convexe (forme du dôme). Elle est conçue de manière à laisser la graisse s'écouler à travers les rainures et dans le bac.
- Remettez le couvercle du dôme sur la plaque de cuisson pour réchauffer avant la cuisson (3 minutes).
- Assurez-vous toujours que les 3 œillets sont en place.
- Vous pouvez cuisiner avec ou sans le couvercle du dôme.
- Pour de meilleurs résultats avec les steaks, il vaut mieux ne pas mettre le couvercle du dôme. Cependant, s'il fait froid et qu'il y a du vent, il vaut mieux le mettre. Vous en apprendrez davantage en vous familiarisant avec votre Cobb.
- Pour cuisiner des steaks ou des côtelettes, utilisez 8 à 10 briques, charbon à bois ou 1 Cobble Stone™. Laissez la plaque de cuisson se réchauffer avant la cuisson en plaçant la plaque de cuisson et le dôme pendant plus de 3 minutes avant la cuisson. Ne laissez jamais la plaque de cuisson ou le dôme plus longtemps que 3 minutes avant la cuisson.
- Les aliments congelés doivent être totalement décongelés avant la cuisson.
- Pour rôtir, retournez le poulet ou la viande après 20 à 30 minutes. Vous pouvez également utiliser la grille pour rôtir Cobb. Si vous l'utilisez, il n'est pas nécessaire de retourner les aliments durant la cuisson.
- Le Cobb a été conçu selon les principes du four conventionnel. Évitez donc de vérifier les aliments trop souvent. Plus vous soulevez le couvercle du dôme, plus les aliments prendront du temps à cuire. Ceci est dû à la perte de chaleur.
- Le poulet et le bœuf prennent environ 90 minutes à cuire pour 1,5 kg (3,3 Lbs).
- Le porc et l'agneau prennent environ 120 minutes à cuire pour 1,5 kg (3,3 Lbs).
- Les fruits de mer ou les saucisses peuvent être cuits avec ou sans le couvercle du dôme.
- Le Cobb est conçu pour fonctionner de manière similaire à un four. En rôtissant, cuisant au four ou fumer les aliments, le couvercle du dôme doit être mis afin d'assurer une répartition uniforme de la chaleur.

Pour obtenir davantage de conseils de cuisson et des recettes passionnantes, vous pouvez consulter notre choix de recettes réalisées par nos partenaires sur le site www.lecobb.fr.

Donner du goût à vos aliments

La partie intérieure est conçue pour vous permettre de cuire de petits légumes à l'intérieur tout en cuisant une viande et/ou pour y mettre des liquides pour conserver les aliments humides. Le liquide peut également agir comme aromatisant.

- Maximum de 200ml (1 tasse) de liquide (Vin, bière ou eau).
- Vous pouvez ajouter de l'ail haché, des oignons, des épices et des herbes au liquide.

Cuire les légumes

Emballez-les dans du papier de cuisson et cuisez-les dans le bac. Les légumes durs tels que les pommes de terre, carottes et potirons doivent être coupés en petits morceaux. Ajoutez du beurre, des herbes et des épices selon votre goût. Faites-les cuire pendant environ 40 minutes.

NB : pour cuire beaucoup de légumes, il vous faudra une brique supplémentaire au démarrage.

Cuire du pain

Utilisez un produit pré-mélangé facile à cuire ou achetez de la pâte au magasin local.

- Le pain peut prendre jusqu'à 45 minutes pour cuire selon la méthode de cuisson utilisée.
- Les petits pains prennent 35 minutes à cuire au total avec environ 4 briques. (20 minutes d'un côté et 15 de l'autre).
- Les scones prennent environ 20 minutes à cuire avec environ 6 briques.

Fumer le poisson et le poulet

- Faites tremper vos copeaux de caryer ou bois pendant 10 à 15 minutes dans de l'eau.
- Saupoudrez les copeaux de caryer mouillés ou de bois au-dessus des briques et vous êtes prêt(e) à fumer vos aliments.

Nettoyer votre Cobb

French

- Pour faciliter le processus de nettoyage, utilisez un spray antiadhésif et lavez dans de l'eau savonneuse avec une éponge ou un chiffon après utilisation.
- N'utilisez pas d'agents abrasifs en nettoyant la surface antiadhésive.
- NB : lorsque la cuisson est terminée, retirez immédiatement le couvercle du dôme et la grille du grill de sorte que les briques/le charbon de bois/ou le Cobble Stone™ s'éteignent.
- Placez le couvercle du dôme à l'envers et la grille du grill sur le couvercle du dôme pour qu'ils refroidissent. Faites attention étant donné que le dôme peut encore être chaud.
Vous pouvez utiliser l'accessoire Cobb Dome Holder pour davantage de commodité.
- Ajoutez de l'eau chaude au bac pour activer le processus de nettoyage. Assurez-vous toujours que la quantité de liquide ne dépasse jamais 250 ml. Attendez 45 minutes pour vous assurer que le liquide a refroidi et enlevez la partie intérieure de la partie extérieure. Jetez le liquide.
- Toutes les parties en acier inoxydable se lavent au lave-vaisselle.
- La partie extérieure doit seulement être rincée et séchée.
- Une éponge ou un tampon abrasif peuvent être utilisés seulement sur le foyer de combustion, la partie intérieure et l'intérieur du couvercle du dôme.
- Faites tremper la grille du grill dans de l'eau chaude avec du savon après l'avoir laissé refroidir (\pm 25 minutes).
- Ne retirez pas les œillets. Assurez-vous toujours que les 3 œillets sont en place en tout temps, surtout lors de la cuisson.
- Un produit nettoyant pour four peut être vaporisé sur la partie intérieure et seulement sur le côté du couvercle du dôme. Laissez reposer pendant environ 35 minutes avant le nettoyage.
Ou,
• versez de l'eau chaude sur le bac et mettez deux cuillères à café d'acide tartrique sur l'eau. Laissez reposer pendant environ 35 minutes avant le nettoyage.

Stocker votre Cobb

- Si vous n'utilisez pas votre Cobb pendant une période longue, mettez une légère couche d'huile en surface.
- Si vous y mettez de l'huile pour des raisons de stockage, assurez-vous que votre Cobb est nettoyé et que l'huile a été retirée avant de cuire dans votre Cobb.

Nouveaux produits Cobb

Nous testons continuellement de nouvelles idées pour le Cobb. Nous vous saurions gré de bien vouloir remplir le verso du formulaire de validation de garantie ci-joint et de nous l'envoyer par la poste/fax pour que nous puissions vous communiquer tout nouveau développement. De cette manière vous serez garanti(e)d'être informé(e).

Avant de commencer la cuisson, attendre qu'une couche de cendres recouvre le combustible.

• **Pour les barbecues ouverts et fermés :**

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. »

Prendre soin de votre Cobb

- N'utilisez aucune forme de combustible liquide.
- N'utilisez pas de poêle à frire en tant que friteuse.
- N'utilisez pas de matériel abrasif sur les surfaces antiadhésives durant le processus de cuisson.
- N'utilisez pas de matériel abrasif sur la surface extérieure du dôme, sur les surfaces antiadhésives, ni les composants plastiques.
- Ne faites pas tomber le Cobb ou ses composants.
- N'utilisez pas le Cobb pour toute autre chose que son usage prévu.
- Ne placez pas la plaque de cuisson, une poêle à frire, un plat à frire ou un grill en fonte sur une flamme nue.
- Nettoyez toujours votre Cobb après chaque utilisation étant donné que les résidus de graisses peuvent s'enflammer.
- Ne retirez pas les 3 œillets du Cobb.

Résolution des problèmes fréquents

Aliments qui ne sont pas cuits correctement.

- Vous n'avez pas mis assez de briques de charbon pour la taille des aliments cuisinés.
- Les aliments étaient encore congelés lorsqu'ils ont été placés sur la plaque de cuisson durant le processus de cuisson.
- Le dôme a été soulevé trop fréquemment.
- Le charbon de bois s'est humidifié.

Les aliments ont le goût de fumée.

- Attendez environ 25 minutes jusqu'à ce que le charbon fasse des braises avant de commencer à cuire.
- Si vous utilisez des Cobble Stones™, attendez de 7 à 10 minutes avant de commencer à cuire.

Les aliments sont brûlés.

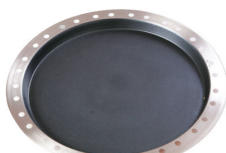
- Trop de briques de charbon ont été utilisées pour la quantité d'aliments cuits.
- Les aliments n'ont pas été retournés toutes les 20 à 30 minutes.

Accessoires Cobb

French



Poêle de cuisson



Sac de transport
Cobb



Wok de cuisson



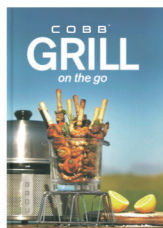
Grill Plancha



Grille à rôtir



Cobble Stones™



Livre de recettes



Thermomètre



Extension du dôme



Rôtissoire



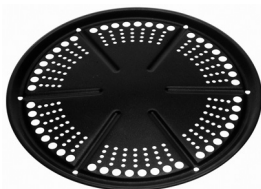
Planche à découper



Articles standard Cobb



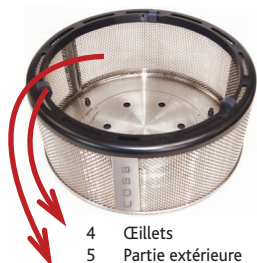
1 Couverture du dôme



2 Plaque de cuisson



3 Panier à charbon



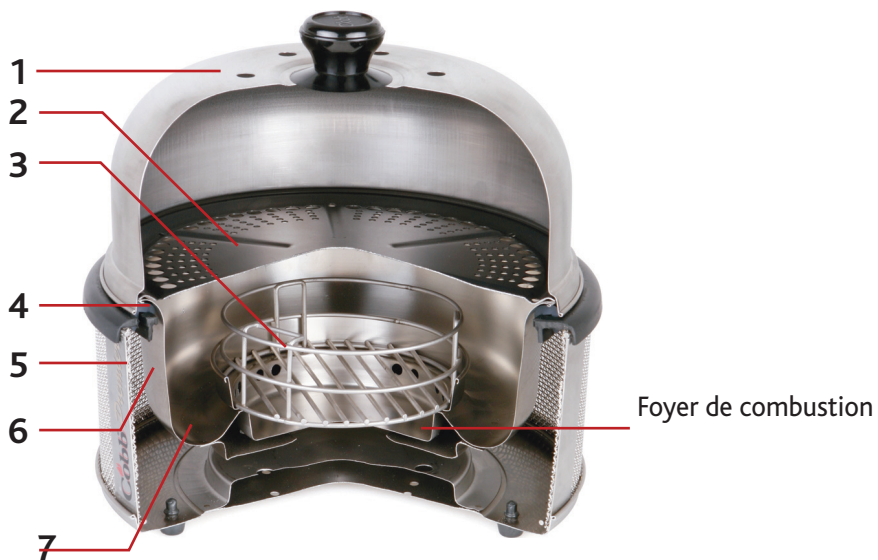
4 Cèllets
5 Partie extérieure



6 Partie intérieure
7 Chambre de combustion



8 Poignée de la plaque de cuisson





Cobb International (PTY) Ltd.
PO Box 68113
Bryanston
Afrique du Sud
2021

COBBTM
P R O

Affranchissement
nécessaire

Carte de commentaires destinée
aux clients et validation de garantie

Carte de commentaires destinée aux clients et validation de garantie

Vos commentaires concernant votre expérience Cobb nous intéressent. De cette manière nous espérons pouvoir améliorer nos produits et nos services. Si vous préférez, vous pouvez nous envoyer vos commentaires par fax à Cobb au (+2711) 463-1434.

E-mail de Cobb : cobb@cobbglobal.com

Coordonnées personnelles

Date d'achat du Cobb

Lieu d'achat

Numéro de série (se trouve à l'intérieur de la partie extérieure)

Nom

Titre

Date de naissance

Nom de famille

Adresse postale

Téléphone ()

Fax ()

Mobile ()

Email

Veillez cocher les articles qui conviennent.

Veillez me tenir informé(e) des nouveaux développements Cobb.

Veillez me contacter concernant les opportunités de vente.

C O B B

TM

P R O

C O B B

TM

P R O



Manual de instrucciones

Cobb International (PTY) Ltd.

Apdo. correos 68113 • Bryanston 2021 • Sudáfrica

Tel.: (+27 11) 463 1235 • Fax: (+27 11) 463 1434

Correo electrónico: cobb@cobbglobal.com • www.cobbglobal.com



Primeros pasos

Consejos de seguridad

- Mantenga siempre limpia su barbacoa Cobb.
- No deje manteca o aceite caliente desatendido. Podría provocar un incendio.
- Precaución: las superficies metálicas se calientan cuando enciende su barbacoa Cobb y cocina.
- No encienda ni utilice la barbacoa Cobb en interiores.
- La barbacoa Cobb debe utilizarse en un lugar con buena ventilación.
- Quemar carbón vegetal en interiores puede tener consecuencias fatales. El carbón emite monóxido de carbono, que es inodoro. Nunca quemar carbón vegetal en interiores.
- Al utilizar Cobble Stones™/briquetas/carbón vegetal:
 - Manténgalos alejados de los niños, los animales y las llamas abiertas.
 - No los encienda en interiores.
 - Utilícelos a una distancia segura de objetos y materiales inflamables.
 - Después de cocinar, retire la tapa y la rejilla para permitir la combustión completa de las Cobble Stones™, las briquetas o el carbón vegetal.
 - Asegúrese de que las cenizas están totalmente frías antes de deshacerse de ellas.



Encender la barbacoa Cobb

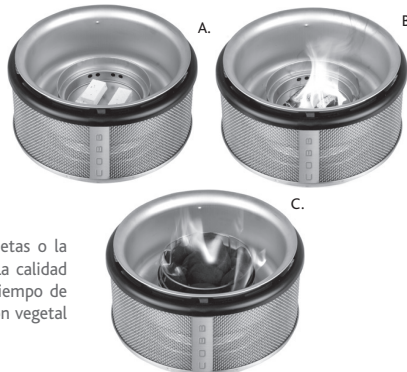
Cuanto mejor es la calidad de las briquetas, mejores son los resultados. No utilice ningún tipo de combustible líquido. Asegúrese siempre de que los 3 topos están en su sitio en todo momento.

Opción 1: Encender las briquetas/carbón vegetal

- Coloque las pastillas de encendido en la cámara de encendido, que encaja en la olla interna (véase el diagrama A). Encienda las pastillas (véase el diagrama B).
- Cargue el cesto del carbón con la cantidad de briquetas deseada, y colóquelo encima de las pastillas encendidas.
 - Utilice 8-10 briquetas para filetes, chuletas, salchichas y piezas de pollo.
- Deje que el carbón arda durante 25-30 minutos, hasta que se vuelva de color grisáceo (el tiempo puede variar según la calidad del carbón vegetal o las briquetas empleados).
- No coloque la rejilla (2) ni la tapa (1) hasta que el carbón se haya vuelto gris y esté preparado para cocinar.
- Coloque la rejilla y deje que se caliente durante 3 minutos. Ahora ya puede cocinar durante más de 2 horas.

Opción 2: Encender las Cobble Stones™

- Saque la Cobble Stone™ del envoltorio, colóquela en el cesto del carbón y enciéndala en el centro (no se necesitan pastillas de encendido).
- Espera 4-5 minutos hasta que la Cobble Stone™ deje de echar humo.
- Coloque la rejilla y deje que se caliente durante 3 minutos. Ahora ya puede cocinar durante más de 2 horas.



Nota: el tamaño y el peso de la comida determina el número de briquetas o la cantidad de carbón vegetal requeridos, así como el tiempo de cocción. La calidad de las briquetas/carbón vegetal empleados también puede influir en el tiempo de cocción estimado. 1 Cobble Stone™, 8-10 briquetas o 250/300 g de carbón vegetal permiten cocinar durante 2 horas cuando se utilizan en la barbacoa Cobb.

Para obtener los mejores resultados al cocinar

Spanish

- Cuando todo esté listo para cocinar (véase "Encender la barbacoa Cobb"), coloque la rejilla sobre la olla interna. Asegúrese de que la rejilla está colocada correctamente y que tiene forma convexa (forma abovedada). La rejilla ha sido diseñada para que la grasa caiga por los orificios al fondo de la olla interna.
- Coloque la tapa sobre la rejilla para que el calor se acumule antes de empezar a cocinar (3 minutos).
- Asegúrese siempre de que los 3 topes están en su sitio.
- Puede cocinar con o sin la tapa.
- Cuando se hacen filetes, los mejores resultados se obtienen sin la tapa. No obstante, si hace frío y viento, sí conviene poner la tapa. Irá aprendiendo la mejor técnica a medida que se familiarice con su barbacoa Cobb.
- Para cocinar filetes o chuletas, utilice 8-10 briquetas, carbón vegetal o 1 Cobble Stone™. Espere a que la rejilla se caliente antes de cocinar, colocando la rejilla y la tapa durante no más de 3 minutos antes de poner la comida. Nunca deje la rejilla o la tapa puestas más de 3 minutos antes de empezar a cocinar.
- La comida congelada debe descongelarse completamente antes de cocinarla.
- Para asar, dé la vuelta al pollo o la carne al cabo de 20 a 30 minutos. También hay disponible una parrilla doble de Cobb con la que no es necesario voltear individualmente las piezas de comida.
- El diseño de la barbacoa Cobb se basa en el mismo principio de un horno convencional. Por lo tanto, conviene no comprobar el estado de la comida con demasiada frecuencia. Cuantas más veces quite la tapa, más tiempo necesitarán los alimentos para cocinarse debido a la pérdida de calor.
- El pollo y la ternera necesitan aproximadamente 90 minutos para 1,5 kg (3,3 libras).
- El cerdo y el cordero necesitan aproximadamente 120 minutos para 1,5 kg (3,3 libras).
- El marisco o las salchichas pueden cocinarse con o sin la tapa.
- La barbacoa Cobb funciona de manera similar a un horno. Cuando ase, cueza o ahúme, la tapa debe estar colocada para asegurar una distribución uniforme del calor.

Encontrará más consejos de cocina y recetas sabrosas en nuestra selección de libros de recetas y en nuestra página web (www.cobbglobal.com).

Aderezar la comida

La olla interna está diseñada para cocinar verduras pequeñas mientras prepara una comida y/o para contener líquidos y mantener la humedad de los alimentos. El líquido puede utilizarse también para aderezar la comida.

- Cantidad máxima de líquido: 200ml (1 taza) (vino, cerveza o agua).
- Puede añadir al líquido ajo o cebolla picados, hierbas y especias.

Cocinar verduras

Envuelva la verdura en papel de aluminio y cocínela en el fondo de la olla interna. Las verduras más duras, como patatas, zanahorias y calabaza, deben cortarse en trozos pequeños. Añada mantequilla, hierbas y especias al gusto. Cocínelas durante ± 40 minutos.

Nota: para cocinar muchas verduras, necesitará poner una briqueta extra al principio.

Cocer pan

- Utilice una mezcla preparada o compre la masa en una tienda.
- El pan puede necesitar hasta 45 minutos en función del método de cocción empleado.
- Los panecillos necesitan en total 35 minutos utilizando unas 4 briquetas (20 minutos por un lado y 15 minutos por el otro).
- Los bollos de pan (scones) necesitan aproximadamente 20 minutos utilizando unas 6 briquetas.

Ahumar pescado y pollo

- Ponga en remojo las astillas de carya o las virutas de madera unos 10-15 minutos.
- Espolvoree las astillas de carya o las virutas de madera húmedas encima de las briquetas encendidas. Ya puede comenzar con el ahumado.

Limpieza de la barbacoa Cobb

- Para facilitar el proceso de limpieza, después de usar la barbacoa utilice un spray antiadherente y una solución de agua jabonosa aplicada con una esponja o un trapo.
- No utilice productos abrasivos cuando limpie la superficie antiadherente.
- Nota: cuando haya terminado de cocinar, retire inmediatamente la tapa y la rejilla para permitir la combustión completa de las briquetas/carbón vegetal/Cobble Stones™.
- Apoye la tapa (puesta del revés) sobre una superficie y coloque encima la rejilla para dejar que se enfríe. Tenga cuidado, porque la tapa aún puede estar caliente.
También puede utilizar el soporte para tapa de Cobb para facilitar el proceso.
- Vierta agua caliente en el fondo de la olla interna, ya que ayuda en el proceso de limpieza. Asegúrese de que la cantidad de líquido no excede nunca de 250 ml. Espere 45 minutos para asegurarse de que el líquido se ha enfriado y saque la olla interna de la carcasa exterior. Deshágase del líquido.
- Todas las piezas de acero inoxidable pueden lavarse en el lavavajillas.
- La carcasa exterior solo necesita enjuagarse y secarse.
- Puede utilizar un estropajo sintético o metálico únicamente en la cámara de encendido, la olla interna y la parte interior de la tapa.
- Introduzca la rejilla en agua caliente con jabón cuando se haya enfriado (\pm 25 minutos).
- No quite los topes. Asegúrese siempre de que los 3 topes están en su sitio en todo momento, especialmente mientras cocina.
- También puede aplicar un limpiahornos en la olla interna y (solamente) en la parte interior de la tapa. Déjelo actuar aproximadamente 35 minutos antes de limpiar.
O, alternativamente
- Vierta agua caliente en el fondo de la olla interna y añada dos cucharaditas de ácido tartárico (empleado para hacer merengues) al agua. Déjelo actuar aproximadamente 35 minutos antes de limpiar.

Almacenaje de la barbacoa Cobb

- Si no va a utilizar la barbacoa Cobb durante un período de tiempo prolongado, aplique una capa delgada de aceite en las superficies metálicas.
- Si ha aplicado aceite para el almacenaje, asegúrese de que su barbacoa Cobb está limpia y no quedan restos de aceite antes de cocinar con ella.

Nuevos productos Cobb

Estamos probando continuamente nuevas ideas para la barbacoa Cobb. Le agradeceríamos que rellenase la cara posterior del Impreso de Validación de la Garantía y nos lo enviara por correo o por fax. De esta forma podremos comunicarle las novedades y se asegurará de mantenerse siempre informado.

- No utilice combustible líquido de ningún tipo.
- No utilice la sartén como freidora.
- No utilice materiales abrasivos sobre la superficie antiadherente durante el proceso de cocción.
- No utilice materiales abrasivos sobre la superficie exterior de la tapa, las superficies antiadherentes o los componentes de plástico.
- No deje caer la barbacoa Cobb ni ninguno de sus componentes.
- Utilice la barbacoa Cobb únicamente para el fin con el que ha sido diseñada.
- No coloque la rejilla, la sartén, el wok o la plancha sobre una llama abierta.
- Limpie siempre su barbacoa Cobb después de cada uso, ya que la grasa restante podría arder.
- No quite los 3 toques de la barbacoa Cobb.

Resolución de problemas

La comida no se ha cocinado correctamente.

- No se han puesto suficientes briquetas para el tamaño de la comida.
- La comida todavía estaba congelada cuando se puso en la barbacoa.
- La tapa se ha levantado demasiadas veces.
- El carbón vegetal estaba húmedo.

La comida sabe a humo.

- Espere unos 25 minutos hasta que los carbones se hayan vuelto de color grisáceo antes de empezar a cocinar.
- Si utiliza Cobble Stones™, espere 7-10 minutos antes de empezar a cocinar.

La comida se ha quemado.

- Se han utilizado demasiadas briquetas para la cantidad de comida que se deseaba cocinar.
- No se ha dado la vuelta a la comida cada 20-30 minutos.

"Antes de comenzar a cocinar, verifique que el combustible está recubierto de cenizas"

• Para barbacoas abiertas y cerradas:

¡ATENCIÓN! ¡Esta barbacoa se calentará mucho, no la mueva durante su utilización!

¡No utilizar en locales cerrados!

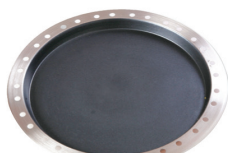
¡ATENCIÓN! ¡No use alcohol o gasolina para encender o avivar el fuego! Utilice únicamente los combustibles de encendido conformes a la Norma EN 1860-3.

¡ATENCIÓN! ¡No deje la barbacoa al alcance de los niños y animales domésticos!

Accesorios Cobb



Sartén



Bolsa Cobb



Wok



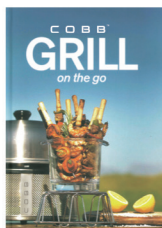
Plancha



Parrilla doble



Cobble Stones™



Libro de recetas



Termómetro



Extensión de la tapa



Soporte para asar pollos



Tabla de corte



Artículos estándar de Cobb

Spanish



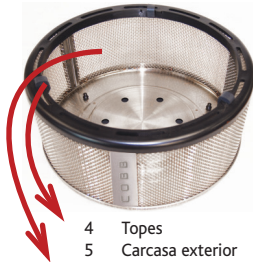
1 Tapa



2 Rejilla



3 Cesto del carbón



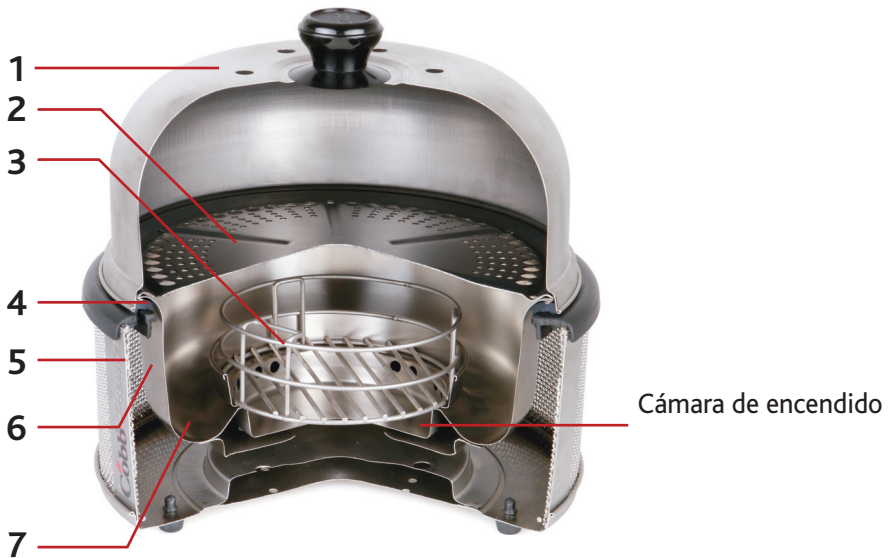
4 Topes
5 Carcasa exterior



6 Olla interna
7 Fondo de la olla



8 Mango



Cámara de encendido

Franqueo
requerido

Tarjeta de comentarios del cliente y Validación de la garantía

Cobb International (PTY) Ltd.
Apdo. correos 68113
Bryanston
Sudáfrica
2021



™

COBB

PRO



Tarjeta de comentarios del cliente y Validación de la garantía

Agradeceríamos sus comentarios sobre su experiencia con Cobb, pues nos ayudan a mejorar nuestros productos y servicios. Si lo prefiere, puede enviarnos sus comentarios por fax a través del número: (+2711) 463-1434. Correo electrónico: cobb@cobbglobal.com

Datos personales

Fecha de compra de la barbacoa Cobb

Lugar de compra

Número de serie (figura en la parte interior de la carcasa exterior)

Nombre

Tratamiento

Fecha de nacimiento

Apellidos

Dirección postal

Teléfono ()

Fax ()

Móvil ()

Correo electrónico

Por favor, marque las casillas relevantes.

Agradecería que me mantuvieran informado sobre las novedades de Cobb.

Agradecería que se pusieran en contacto conmigo para informarme sobre ofertas especiales.

C O B B

TM

P R O

C O B B

TM

P R O



Handleiding

Cobb International (PTY) Ltd.
PO Box 68113 • Bryanston 2021 • South Africa
Tel: +27 11 463 1235 • Fax: +27 11 463 1434
E-mail: cobb@cobbglobal.com • www.cobbglobal.com



Veiligheidsaanbevelingen

- Houd uw Cobb altijd schoon.
- Laat heet vet of olie niet onbeheerd achter. Dit kan brandgevaar opleveren.
- Let op: Metalen oppervlaktes worden heet tijdens het koken.
- Steek de Cobb niet binnen aan en gebruik hem niet binnenshuis.
- Gebruik de Cobb alleen in een goed geventileerde ruimte.
- Het branden van houtskool binnenshuis kan fatale gevolgen hebben. Kolen produceren koolmonoxide, dat reukloos is. Gebruik dan ook nooit houtskool binnenshuis.
- Wanneer u Cobble Stones™/briketten/houtskool gebruikt:
 - Houd kinderen, dieren en open vuur op afstand.
 - Steek deze niet binnenshuis aan.
 - Gebruik deze op veilige afstand van brandbare voorwerpen.
 - Verwijder na het koken de deksel en de basisplaat om de Cobble Stones™ briketten/houtskool de kans te geven volledig uit te branden.
 - Zorg ervoor dat de as volledig is afgekoeld voordat u die weggooit.



Brandstof in uw Cobb

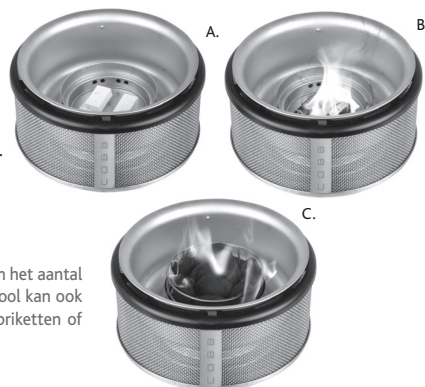
Hoe beter de kwaliteit van de briketten is, des te beter de resultaten zullen zijn. Gebruik geen enkele vorm van vloeibare brandstof. Zorg ervoor dat de 3 rubbertjes op de ring altijd op de juiste plaats zitten.

Optie 1: Het aansteken van uw briketten/houtskool

- Plaats de vuurstarter in de vuurkamer midden in de kom (zie figuur A). Steek de vuurstarter aan (zie figuur B).
- Doe de gewenste hoeveelheid briketten in het brikettenmandje en plaats het mandje met hulp van het handvat in de kom.
 - Gebruik 8-10 briketten voor biefstuk, karbonades, worstjes en stukjes kip.
- Laat de briketten 25-30 minuten branden totdat ze grijs van kleur zijn geworden (tijd is afhankelijk van de kwaliteit van de gebruikte houtskool & briketten).
- Plaats de basisplaat (2) en de deksel (1) er pas op als de kolen grijs zijn en u klaar bent om te koken.
- Plaats de basisplaat op de Cobb en geef deze 3 minuten de tijd om op te warmen. U bent nu klaar om meer dan 2 uur te koken.

Optie 2: Het aansteken van uw Cobble Stones™

- Verwijder de verpakking van de Cobble Stone™ - plaats de Cobble Stone™ in het brikettenmandje en steek die in het midden aan (u heeft hiervoor geen aanmaakblokjes nodig).
- Wacht 4-5 minuten totdat de Cobble Stone™ stopt met rook afgeven.
- Plaats de basisplaat op de Cobb en geef deze 3 minuten de tijd om op te warmen.
U bent nu klaar om meer dan 2 uur te koken.



Let op: De grootte en het gewicht van het eten dat u wilt bereiden bepalen het aantal briketten/houtskool en de kooktijd. De kwaliteit van de briketten/houtskool kan ook invloed hebben op de geschatte kooktijd. Met 1 Cobble Stone™, 8-10 briketten of 250/300g houtskool kunt u ongeveer 2 uur met de Cobb koken.

Voor de beste kookresultaten

- Als uw Cobb eenmaal klaar is om mee te koken, plaatst u de basisplaat op de Cobb. Zorg ervoor dat de basisplaat correct is geplaatst en dat het bolvormig is (koepelvormig). Uw Cobb is zo ontworpen, dat deze het vet in een goot laat afdruppen.
- Plaats de deksel op de basisplaat om op te warmen voor het koken (3 minuten).
- Zorg ervoor dat alle 3 de rubberbaretjes op de ring op de juiste plaats zitten. De kom rust op de rubberbaretjes.
- U kunt koken met of zonder de deksel.
- Het beste resultaat met biefstuk kunt u bereiken door de deksel niet te gebruiken. Als het koud en winderig is, dan is het beter om de deksel wel erop te plaatsen. Door de Cobb regelmatig te gebruiken, krijgt u hier steeds meer ervaring in.
- Voor het bakken van biefstuk of koteletten heeft u 8-10 briketten, houtskool of 1 Cobble Stone™ nodig. Verwarm de basisplaat en de deksel voor, maar niet langer dan 3 minuten. Laat de basisplaat of de deksel voor het koken nooit langer dan 3 minuten op de Cobb liggen zonder iets op de basisplaat.
- Bevroren voedsel dient voor het koken geheel te worden ontdooid.
- Draai, tijdens het braden na ongeveer 20 tot 30 minuten, de kip of het vlees om. U kunt hiervoor ook een Cobb rooster gebruiken. Indien u deze gebruikt, is het niet nodig om het voedsel tijdens het braden om te draaien.
- De Cobb is ontworpen volgens hetzelfde principe als een conventionele oven. Check daarom niet te vaak het voedsel. Hoe vaker u de deksel optilt, des te langer de kooktijd zal duren. Dit komt door het warmteverlies.
- Kip en rundvlees bakken duurt ongeveer 90 minuten per 1,5 kg.
- Varkens- en lamsvlees bakken duurt ongeveer 120 minuten per 1,5 kg.
- Vis en worstjes kunnen met of zonder de deksel erop worden bereid.
- De Cobb is ontworpen om op dezelfde manier als een oven te kunnen functioneren. Tijdens het braden, bakken of roken dient de deksel erop te zijn geplaatst voor een gelijkmatige warmteverdeling.

Voor meer kooktips en lekkere recepten verwijzen wij u graag naar ons huidig aanbod van kookboeken en onze website (www.cobbglobal.com).

Het op smaak brengen van uw eten

De kookring is ontworpen voor het toevoegen van kleine stukjes groenten tijdens het bereiden van de maaltijd en/of voor vloeistoffen, die het voedsel vochtig houden. Met deze vloeistof kunt u de maaltijd ook op smaak brengen.

- Maximaal 200ml (1 kopje) vloeistof (wijn, bier of water).
- U kunt ook gehakte knoflook, uien, kruiden en specerijen aan de vloeistof toevoegen.

Het koken van groenten

Wikkel in folie en bereid in de kookring. Harde groenten zoals aardappelen, wortels en pompoen dienen in kleinere stukjes te worden gesneden. Voeg indien nodig boter, kruiden en specerijen toe. Kook gedurende ca. 40 minuten.

Let op: Voor het koken van veel groenten heeft u bij aanvang nog een extra briket nodig.

Brood bakken

- Gebruik een gemakkelijk pre-mix bakproduct of koop het deeg kant-en-klaar.
- Het bakken van brood kan 45 minuten in beslag nemen en is afhankelijk van de kookmethode.
- Broodjes bakken duurt ca. 35 minuten met ongeveer 4 briketten. (20 minuten aan de ene kant en 15 minuten aan de andere kant).
- Scones bakken duurt ca. 20 minuten met ongeveer 6 briketten.

Het roken van vis en kip

- Week uw hickory houtsnippers of houtschaafsels 10-15 minuten in het water.
- Strooi de vochtige hickory houtsnippers of houtschaafsels bovenop de brandende briketten en u bent klaar om voedsel te roken.

- Om het schoonmaken te vergemakkelijken kunt u gebruik maken van een ontvetter. U kunt de Cobb na gebruik wassen in een sopje met een spons of doek.
- Gebruik geen schuurmiddelen als u het anti-aanbakoppervlak schoonmaakt.
- Let op: Verwijder onmiddellijk de deksel en de basisplaat als u klaar bent met koken en geef daarmee de briketten/het houtskool of Cobble Stone™ de kans om uit te branden.
- Leg de deksel ondersteboven weg en plaats de basisplaat in de deksel om af te koelen. Wees voorzichtig want de deksel kan nog steeds warm zijn.
U kunt evt. ook de Cobb-dekselhouder hiervoor gebruiken voor meer gemak.
- Giet heet water in de kookring om hem makkelijker schoon te kunnen maken. Zorg er altijd voor dat u er niet meer dan 250ml vloeistof ingiet. Wacht 45 minuten om ervoor te zorgen dat de vloeistof is afgekoeld en verwijder de kom uit de mantel. Gooi de vloeistof weg.
- Alle roestvrijstalen onderdelen zijn vaatwasmachinebestendig.
- De mantel dient alleen te worden afgespoeld en afgeveegd.
- Een schuursponsje kan alleen voor de vuurkamer, de binnenkant van de kom en de binnenkant van de deksel worden gebruikt.
- Laat de basisplaat in heet water met zeep weken nadat die is afgekoeld (na ca. 25 minuten).
- Verwijder niet de rubbertjes op de ring. Zorg ervoor dat alle 3 de rubbertjes altijd op hun plaats blijven, vooral tijdens het koken.
- Een ovenreiniger kan voor de kom of de binnenkant van de deksel worden gebruikt. Laat deze ongeveer 35 minuten staan voordat u deze schoonmaakt.
Of als alternatief
- Giet heet water in de kookring en voeg hieraan twee theelepels wijnsteenzuur toe (die wordt gebruikt voor het bakken van meringues). Laat dit ongeveer 35 minuten staan voor het schoonmaken.

Het bewaren van uw Cobb

- Indien u lange tijd geen gebruik maakt van uw Cobb, dan adviseren wij u om de metalen oppervlaktes licht in te vetten met olie.
- Indien u uw Cobb met olie hebt ingevet, adviseren wij u om uw Cobb te reinigen en te ontdoen van alle olie voordat u weer met de Cobb gaat koken.

Nieuwe Cobb-producten

We zijn continu nieuwe ideeën aan het testen voor de Cobb. We zouden het daarom op prijs stellen als u de achterkant van het bijgevoegde garantiefomulier wilt invullen en deze naar ons toezendt/faxt zodat wij u kunnen informeren over nieuwe ontwikkelingen. Op die manier blijft u altijd op de hoogte.

Het verzorgen van uw Cobb

- Gebruik geen enkele vorm van brandbare vloeistof.
- Gebruik de wok niet als frituurpan.
- Gebruik geen schurend materiaal op het anti-aanbakoppervlak gedurende het kookproces.
- Gebruik geen schurend materiaal op de buitenkant van de deksel, anti-aanbakoppervlaktes en kunststof onderdelen.
- Laat de Cobb en zijn onderdelen niet vallen.
- Gebruik de Cobb niet voor iets anders dan waar hij voor bedoeld is.
- Plaats de basisplaat, de wok, grillplaat of bakplaat niet op open vuur.
- Reinig uw Cobb altijd na elk gebruik omdat achterblijvend vet vlam zou kunnen vatten.
- Verwijder niet de 3 rubberjes die op de kunststof ring zitten van de Cobb.

Probleemoplossing

Het eten wordt niet gaar.

- U heeft niet genoeg briketten gebruikt voor de hoeveelheid eten die u bereidt.
- Het eten was nog bevroren toen het gedurende het kookproces op de Cobb werd geplaatst .
- U heeft de deksel te vaak opgetild.
- Het houtskool is misschien vochtig geworden.

Het eten smaakt naar rook.

- Wacht ca. 25 minuten totdat het houtskool grijs is voordat u begint met koken.
- Wacht, bij gebruik van Cobble Stones™, 7-10 minuten voor het koken.

Eten is aangebrand.

- Er zijn teveel briketten gebruikt dan nodig is voor de hoeveelheid eten.
- Het eten is niet iedere 25 tot 30 minuten omgedraaid.

"begin met het barbecuen pas nadat zich op de kooltjes een laagje as heeft gevormd ";

• Voor vast opgestelde barbecues:

"WAARSCHUWING! Deze barbecue wordt erg heet, niet verplaatsen tijdens het gebruik."

"Niet binnenshuis gebruiken!"

"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! Houdt kinderen en huisdieren uit de buurt van de barbecue"

Cobb Accessoires

Dutch



Bakplaat



Cobb draagtas



Wok



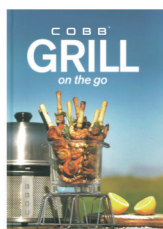
Grillplaat



Rooster



Cobble Stones™



Kookboek



Thermometer



Dekselverhoger



Kippenstandaard



Snijplank



Standaard Cobb-artikelen



1 Deksel



2 Basisplaat



3 Brikettenmandje



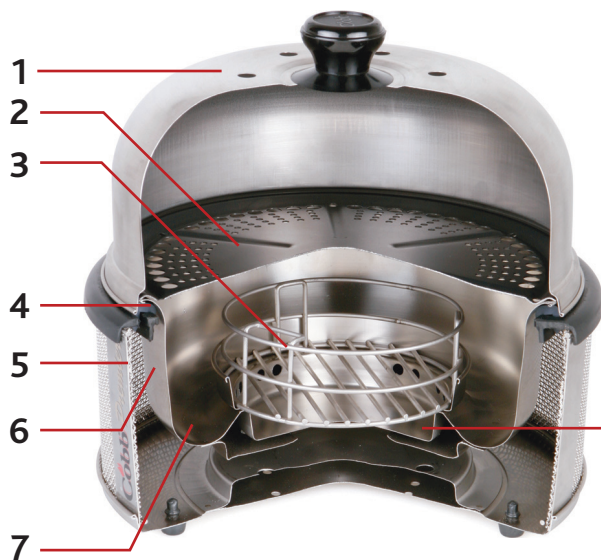
4 Rubbertjes voor de kom
5 Binnenzijde kom



6 Buitenzijde kom
7 Kookring



8 Handvat



Vuurkamer



Cobb International (PTY) Ltd.
PO Box 68113
Bryanston
South Africa
2021



Frankering
vereist

Klanten Feedback-kaart en Garantiebewijs

Klanten Feedback-kaart en Garantiebewijs

Uw feedback over uw Cobb-ervaring wordt op prijs gesteld. Op deze manier hopen wij ons product en onze service te kunnen verbeteren. Als u wilt, kunt u uw feedback faxen naar Cobb via tel. (+2711) 463-1434.
E-mail Cobb: cobb@cobbglobal.com

Persoonlijke gegevens

Datum van uw Cobb-aankoop

Waar aangekocht

Serienummer (te vinden aan de binnenkant van de kom)

Naam

Titel

Geboortedatum

Achternaam

Postadres

Telefoon ()

Fax ()

Mobiel ()

Email

Kruis s.v.p. de relevante artikelen aan.

Houd mij s.v.p. op de hoogte van nieuwe Cobb-ontwikkelingen.

Neem s.v.p. contact met me op m.b.t. verkoopmogelijkheden.

C O B B

TM

P R O

C O B B

TM

P R O



Gebrauchsanleitung

Cobb International (PTY) Ltd.
PO Box 68113 • Bryanston 2021 • Südafrika
Tel: (+27 11) 463 1235 • Fax: (+27 11) 463 1434
E-mail: cobb@cobbglobal.com • www.cobbglobal.com



Erste Schritte

Sicherheitshinweis

- Halten Sie Ihren Cobb jederzeit sauber.
- Lassen Sie heißes Fett oder Öl nie unbeaufsichtigt. Dies könnte zu einem Brand führen.
- Vorsicht: Metalloberflächen werden heiß, wenn Sie Ihren Cobb anheizen und garen.
- Entzünden und benutzen Sie den Cobb nicht im Innenbereich.
- Den Cobb nur in gut belüfteten Bereichen nutzen.
- Das Abbrennen von Briketts im Innenbereich kann gefährlich sein. Brennende Kohle gibt geruchloses giftiges Kohlenmonoxid ab. Verwenden Sie brennende Briketts niemals im Innenbereich.
- Wenn Sie Cobble Stones™/Briketts verwenden:
 - Halten Sie diese fern von Kindern, Tieren und offenen Flammen.
 - Nicht im Innenbereich anzünden.
 - Halten Sie sicheren Abstand zu brennbaren Gegenständen.
 - Entfernen Sie nach dem Garen den Deckel und die Grillplatte vom Grill, damit der Cobble Stone™ oder die Briketts vollständig auslühen können.
 - Achten Sie darauf, dass die Asche vollständig abgekühlt ist, bevor Sie sie entsorgen.

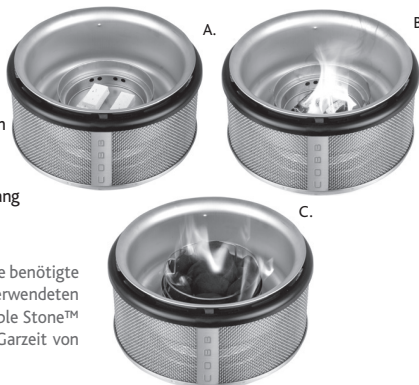


Anheizen Ihres Cobb

Je besser die Qualität der Briketts, desto besser das Grillergebnis. Verwenden Sie keine Art von Flüssigbrennstoff. Stellen Sie immer sicher, dass alle drei Dichtungen sollte durch das Wort Abstandhalter ersetzt werden und deutlicher darauf hingewiesen werden wie wichtig die sind.

Option 1: Anzünden von Briketts

- Legen Sie den Grillanzünder in die Brennkammer, die sich in der Innenschale befindet (siehe Abbildung A). Entzünden Sie den Grillanzünder (siehe Abbildung B).
- Legen Sie die gewünschte Anzahl von Briketts in den Brennkorb und platzieren Sie ihn über dem entzündeten Grillanzünder.
 - Verwenden Sie acht bis zehn Briketts für Steaks, Koteletts, Würste und Hähnchenteile.
- Lassen Sie die Briketts 25 bis 30 Minuten brennen, bis sie grau geworden sind. (Die Zeit kann je nach Qualität der verwendeten Briketts variieren).
- Setzen Sie die Grillplatte (2) und den Deckel (1) erst auf, wenn die Briketts grau geworden und Sie selbst bereit sind, mit dem Grillen anzufangen.
- Setzen Sie die Grillplatte auf den Cobb und lassen Sie sie drei Minuten lang heiß werden. Nun können Sie über zwei Stunden lang garen.



Option 2: Anzünden des Cobble Stones™

- Den Cobble Stone™ aus der Verpackung nehmen, in den Brennkorb legen und in der Mitte anzünden (kein Grillanzünder erforderlich).
- Warten Sie 4 bis 5 Minuten, bis der Cobble Stone™ nicht mehr qualmt.
- Setzen Sie die Grillplatte auf den Cobb und lassen Sie sie drei Minuten lang heiß werden. Nun können Sie über zwei Stunden lang garen.

Hinweis: Die Größe und das Gewicht des Garguts sind entscheidend für die benötigte Menge von Briketts sowie für die Dauer der Garzeit. Die Qualität der verwendeten Briketts kann sich ebenfalls auf die geschätzte Garzeit auswirken. Ein Cobble Stone™ oder acht bis zehn Briketts ermöglichen bei der Nutzung im Cobb eine Garzeit von bis zu zwei Stunden.

Um die besten Garergebnisse zu erzielen

German

- Sobald Sie bereit sind zu Garen (siehe „Anheizen Ihres Cobb“), setzen Sie die Grillplatte auf die Innenschale. Vergewissern Sie sich, dass die Grillplatte richtig sitzt und konvex geformt ist (in Form einer Kuppel). Sie wurde so konzipiert, dass das Fett entlang der Rillen in die Rinne abläuft.
- Lassen Sie den Deckel auf der Grillplatte, um sie vor dem Garen zu erhitzen (drei Minuten).
- Achten Sie stets darauf, dass alle drei Gummiabstandshalter angebracht sind.
- Sie können mit oder ohne Deckel garen.
- Für die besten Ergebnisse mit Steaks sollten Sie den Deckel weglassen. Wenn es jedoch kalt und windig ist, wird der Deckel aufgesetzt. Sie werden ein Gefühl dafür bekommen, je vertrauter Sie mit Ihrem Cobb werden.
- Wenn Sie Steaks oder Koteletts grillen, benötigen Sie acht bis zehn Briketts oder einen Cobble Stone™. Lassen Sie die Grillplatte samt Deckel für nicht länger drei Minuten über der Glut heiß werden, bevor Sie Ihr Grillgut auflegen. Lassen Sie die Grillplatte oder den Deckel niemals länger als drei Minuten ohne Gargut über der Glut.
- Tiefgefrorenes Gargut muss vor dem Garen vollständig aufgetaut sein.
- Wenden Sie Hähnchen oder Fleisch beim Grillen nach 20 bis 30 Minuten. Alternativ ist der Cobb Bratenrost erhältlich. Wenn Sie diesen verwenden, müssen Sie das Grillgut während des Grillvorgangs nicht wenden.
- Der Cobb wurde nach den gleichen Grundsätzen wie ein gewöhnlicher Ofen entworfen. Widerstehen Sie daher der Versuchung, zu oft nach dem Gargut zu sehen. Je öfter Sie den Deckel anheben, desto länger dauert der Garvorgang. Dies ist auf den Hitzeverlust zurückzuführen.
- Hähnchenfleisch und Rind benötigen bei 1,5 kg ca. 90 Minuten Garzeit.
- Schwein und Lamm benötigen bei 1,5 kg ca. 120 Minuten Garzeit.
- Meeresfrüchte und Würste können mit oder ohne Deckel gegart werden.
- Der Cobb wurde so konzipiert, dass er ähnlich wie ein Ofen funktioniert. Beim Grillen, Backen oder Räuchern muss der Deckel aufgesetzt sein, um eine gleichmäßige Hitzeverteilung zu gewährleisten.

Weitere Kochtipps und tolle Rezepte finden Sie in unserer aktuellen Reihe von Kochbüchern und auf unserer Website (www.cobbglobal.com).

Würzen des Garguts

Die Innenschale wurde so konzipiert, dass kleines Gemüse in der Rinne im Inneren zubereitet und/oder Flüssigkeit während des Garvorgangs hinzugegeben werden kann, damit das Gargut saftig bleibt. Flüssigkeit kann auch als Würzmittel genutzt werden.

- Maximal 200ml (1 Becher) Flüssigkeit (Wein, Bier oder Wasser).
- Sie können zusätzlich gehackten Knoblauch, Zwiebeln, Gewürze und Kräuter in die Flüssigkeit geben.

Garen von Gemüse

Wickeln Sie das Gemüse in Alufolie und garen Sie es in der Rinne. Hartes Gemüse, wie z. B. Kartoffeln, Karotten und Kürbis in kleinere Stücke schneiden. Geben Sie nach Belieben Butter, Kräuter und Gewürze hinzu. Garen Sie es ca. 40 Minuten lang.

Hinweis: Um viel Gemüse zu garen, benötigen Sie zu Beginn ein zusätzliches Brikett.

Backen von Brot

- Verwenden Sie eine einfache Backmischung oder kaufen Sie den Teig im Laden vor Ort.
- Brot kann je nach Backmethode bis zu 45 Minuten benötigen.
- Brotrollen brauchen bei ca. vier Briketts insgesamt 35 Minuten. (20 Minuten auf der einen, 15 Minuten auf der anderen Seite).
- Scones brauchen etwa 20 Minuten bei ca. sechs Briketts.

Räuchern von Fisch und Hähnchen

- Lassen Sie Hickory- oder Holzspäne 10 bis 15 Minuten in Wasser ziehen.
- Verteilen Sie die feuchten Hickory- oder Holzspäne auf die angezündeten Briketts, um mit dem Räuchervorgang zu beginnen.

Reinigen Ihres Cobb

- Verwenden Sie für ein erleichtertes Reinigen schon vor dem Grillen ein Antihafspray. Nach dem Gebrauch den Cobb mit einem Schwamm oder Tuch mit Spülwasser abwaschen.
- Verwenden Sie keine Scheuermittel zur Reinigung der Antihafbeschichtung.
- Hinweis: Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, entfernen Sie umgehend den Deckel und die Grillplatte, um die Briketts oder den Cobble Stone™ ausglühen zu lassen.
- Legen Sie den Deckel umgekehrt ab und setzen Sie die Grillplatte in den Deckel, um diese abkühlen zu lassen. Seien Sie vorsichtig, da der Deckel noch heiß sein kann.
Alternativ dazu können Sie den Cobb Deckelhalter benutzen.
- Füllen Sie heißes Wasser in die Rinne. Hierdurch wird der Reinigungsprozess gefördert. Achten Sie stets darauf, dass niemals mehr als 250 ml Flüssigkeit hinzu gegeben wird. Warten Sie 45 Minuten, um sicherzustellen, dass die Flüssigkeit abgekühlt ist, bevor Sie die Innenschale aus dem Gestell nehmen. Entfernen Sie die Flüssigkeit.
- Alle Edelstahlteile sind spülmaschinenfest.
- Das Gestell muss lediglich ausgespült und abgewischt werden.
- Topfkratzer oder Topfschwamm dürfen ausschließlich für die Reinigung der Brennkammer, der Innenschale und das Innere des Deckels verwendet werden.
- Weichen Sie die Grillplatte in heißem Spülwasser ein, nachdem diese abgekühlt ist (etwa 25 Minuten).
- Entfernen Sie nicht die Gummiabandhalter. Stellen Sie immer sicher, dass alle drei Gummiabandhalter angebracht sind, vor allem während des Garvorgangs.
- Es kann auch ein Ofenreiniger auf die Innenschale und nur auf die Innenseite des Deckels gesprüht werden. Lassen Sie ihn ca. 35 Minuten lang wirken, bevor Sie ihn abwaschen.
Alternativ dazu
- Gießen Sie heißes Wasser in die Rinne und geben Sie zwei Teelöffel Weinsäure (in der Apotheke erhältlich) in das Wasser. Vor dem Reinigen etwa 35 Minuten einwirken lassen.

Lagerung Ihres Cobb

- Sollen Sie Ihren Cobb über einen längeren Zeitraum nicht benutzen, so geben Sie eine dünne Ölschicht auf die Metalloberflächen.
- Wenn zu Lagerungszwecken Öl aufgetragen wurde, achten Sie darauf, dass alles Öl entfernt und Ihr Cobb gereinigt ist, bevor Sie ihn erneut gebrauchen.

Neue Cobb-Produkte

Wir testen fortwährend neue Ideen für den Cobb. Wir würden es zu schätzen wissen, wenn Sie die Rückseite des beigefügten Formulars zur Garantieprüfung ausfüllen und uns per Post/Fax zusenden würden, damit wir Sie über neue Entwicklungen auf dem Laufenden halten können. Auf diese Weise werden Sie garantiert informiert.

- Verwenden Sie keine Art von Flüssigbrennstoff.
- Benutzen Sie die Bratpfanne nicht als Friteuse.
- Benutzen Sie während des Garvorgangs keine scheuernden oder kratzenden Materialien auf der Antihafbeschichtung.
- Benutzen Sie kein Scheuermittel auf der Außenseite des Deckels, den Antihafoberflächen und Kunststoffteilen.
- Lassen Sie den Cobb und seine Zubehörteile nicht herunterfallen.
- Verwenden Sie den Cobb zu nichts anderem als zu seinem Verwendungszweck.
- Setzen Sie die Grillplatte, die Bratpfanne, das Grillbesteck oder den Griddle nicht über eine offene Flamme.
- Reinigen Sie Ihren Cobb nach jedem Gebrauch gründlich, da sich Fettrückstände entzünden können.
- Entfernen Sie nicht die drei Gummiabstandshalter.

Fehlerbehebung

Gargut nicht vollständig gegart.

- Nicht ausreichend Briketts für die Größe des Garguts verwendet.
- Gargut war noch gefroren, als es auf den Grill gelegt wurde.
- Der Deckel wurde während des Garens zu oft angehoben.
- Die Briketts sind möglicherweise feucht geworden.

Gargut schmeckt nach Rauch.

- Warten Sie ca. 25 Minuten, bis die Briketts grau geworden sind, bevor Sie mit dem Garvorgang beginnen.
- Wenn Sie Cobble Stones™ verwenden, warten Sie 7 bis 10 Minuten, bevor Sie mit dem Garvorgang beginnen.

Gargut ist verbrannt.

- Es wurden zu viele Briketts für die Menge des Garguts verwendet.
- Das Gargut wurde nicht alle 20 bis 30 Minuten gewendet.

Grillgut erst auflegen, wenn der Brennstoff mit einer Ascheschicht bedeckt ist";

• Für offene und geschlossene Grillgeräte:

" ACHTUNG! Dieses Grillgerät wird sehr heiß und darf während des Betriebes nicht bewegt werden"

"Nicht in geschlossenen Räumen nutzen!"

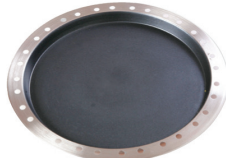
" ACHTUNG! Zum Anzünden oder Wiederanzünden keinen Spiritus oder Benzin verwenden! Nur Anzündhilfen entsprechend EN 1860-3 verwenden!"

" ACHTUNG! Kinder und Haustiere fernhalten"

Cobb-Zubehör



Bratpfanne



Cobb-
Tragetasche



Wok



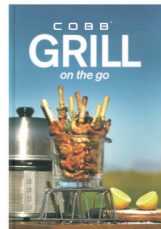
Griddle



Bratenrost



Cobble Stones™



Kochbuch



Thermometer



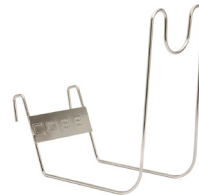
Deckelverlängerung



Hähnchenhalterung



Schneidebrett



Cobb-Standardartikel

German



1 Deckel



2 Grillplatte



3 Brennkorb



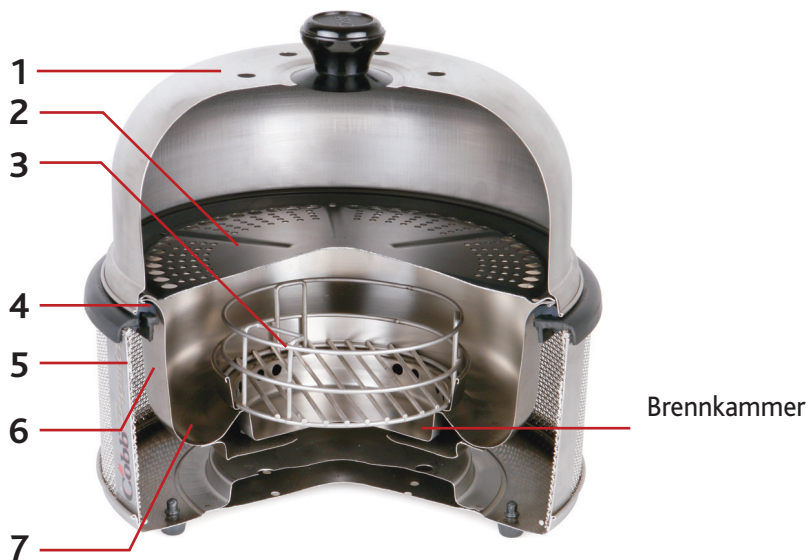
4 Gummiabstandshalter
5 Außenschale



6 Innenschale
7 Rinne



8 Griff



Bitte
frankieren

Kunden-Feedback-Karte und Garantieprüfung

Cobb International (PTY) Ltd.
PO Box 68113
Bryanston
Südafrika
2021

C O B BTM
P R O



Kunden-Feedback-Karte und Garantieprüfung

Ihr Feedback zu Ihrer Erfahrung mit dem Cobb wird geschätzt. Auf diese Weise hoffen wir, unsere Produkte und Dienste verbessern zu können. Wenn Sie wünschen, können Sie Ihr Feedback auch an Cobb faxen, unter (+2711) 463-1434. E-Mail an Cobb: cobb@cobbglobal.com

Personenbezogene Angaben

Kaufdatum des Cobb

Wo gekauft

Seriennummer (diese finden Sie an der Innenseite der Außenschale)

Name

Titel

Geburtsdatum

Nachname

Anschrift

Telefon ()

Fax ()

Handy ()

E-Mail-Adresse

Bitte markieren Sie die entsprechenden Artikel.

Bitte halten Sie mich über neue Cobb-Entwicklungen auf dem Laufenden.

Bitte kontaktieren Sie mich in Bezug auf Verkaufsangebote.

C O B B

TM

P R O

COBB

TM

PRO



Руководство пользователя

Cobb International (PTY) Ltd.
PO Box 68113 • Bryanston 2021 • South Africa
Тел: (+27 11) 463 1235 • Fax: (+27 11) 463 1434
эл.почта: cobb@cobbglobal.com • www.cobbglobal.com



Рекомендации по технике безопасности

- Всегда содержите Cobb гриль в чистоте.
- Не оставляйте горячий жир или масло без присмотра, если произойдет перегрев, может возникнуть пожар.
- Соблюдайте дополнительные меры предосторожности при использовании Cobb гриля в присутствии детей.
- Металлические поверхности нагреваются.
- Не разжигайте Cobb в помещении.
- Помещение, где используется гриль, должно быть хорошо проветриваемым.
- При сгорании угля выделяется оксид углерода - пожароопасен, соблюдайте осторожность.
- Используя камни/брикеты/уголь:
 - Держите на безопасном расстоянии от детей, животных и открытого пламени;
 - Не разжигайте в закрытых помещениях;
 - Держите на безопасном расстоянии от воспламеняемых объектов;
 - После завершения приготовления, снимите крышку и сковороду, чтобы дать углям полностью прогореть;
 - Прежде чем извлечь угли, удостоверьтесь, что они полностью остыли.



Заправка Cobb гриля горючим

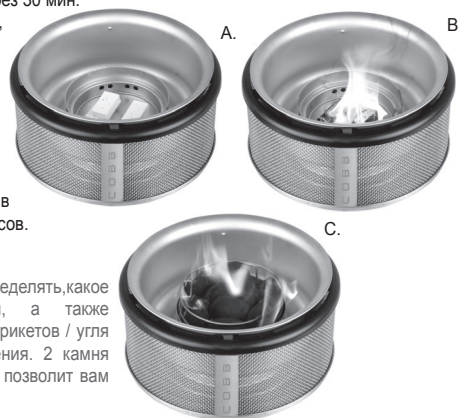
Чем лучше качество брикетов, тем лучше результат. Не используйте жидкое топливо. Всегда проверяйте, чтобы защитная резина в количестве 3 штук была на месте.

Способ 1: Розжиг брикетов/угля

- Поместите брикеты для розжига угля в емкость для угля (4). Подождите брикеты.
- Установите корзину для угля (3) с 6-10 брикетами угля сверху на горящие брикеты для розжига.
 - Используйте до 10 брикетов угля для приготовления стейка, котлет, сосисок и курицы.
 - Используйте до 10 брикетов угля при жарке более 1 кг мяса.
- Дайте углям прогореть в течение 25-30 минут, пока они не приобретут серый цвет.
- Поместите сковороду "Cobb" (2) и накройте крышкой (1) через 30 мин.
- Поместите сковороду "Cobb" на гриль и подождите 3 минуты, пока она прогреется. Теперь вы можете готовить.

Способ 2: Розжиг камней

- Извлеките камень из обертки, положите 1 или 2 камня в емкость для розжига и подожгите в центре (растопка не требуется).
- Подождите 4-5 минут, чтобы камни перестали дымиться.
- Поместите емкость для розжига в Cobb и дайте прогреться в течение 3 минут. Теперь вы можете готовить в течение 2 часов.



Обратите внимание! Размер и вес продуктов будет определять, какое количество брикетов потребуется для приготовления, а также продолжительность времени жарки. Качество используемых брикетов / угля может также влиять на приблизительное время приготовления. 2 камня заменяют 18 - 20 брикетов или 600 г угля. Такое количество позволит вам готовить в течение 2 часов.

Для получения наилучшего результата

- Для облегчения процесса очистки, воспользуйтесь антипригарным спреем до приготовления. После использования промойте мыльным раствором с помощью губки или тряпочки. Не используйте абразивные вещества для чистки антипригарных поверхностей.
- После того, как угли стали серыми, поместите сковороду "Cobb"(2) над емкостью для угля. Убедитесь, что вы установили сковороду правильно – таким образом, чтобы жир стекал через отверстия в нижнюю полость (6).
- Накройте Cobb-гриль крышкой за 3 минуты до начала приготовления, чтобы увеличить температуру.
- Размеры и вес продукта будет определять время жарки, а также количество брикетов, необходимое для приготовления пищи.
- Вы можете готовить, используя крышку или без нее.
- Для достижения наилучшего результата, при приготовлении стейка лучше снять крышку. Тем не менее, если вы готовите в холодном помещении или на ветру – лучше использовать крышку. Вы научитесь на собственном опыте приготовления на Cobb гриле.
- При жарке стейка или отбивных используйте 10 брикетов. Дайте грилю разогреться перед тем, как начнете готовить. С этой целью держите крышку закрытой.
- Замороженные продукты должны быть полностью разморожены до приготовления.
- При жарке, переверните курицу или мясо через 20-30 минут. Вы можете использовать для жарки специальную решетку Cobb. В этом случае переворачивать пищу не потребуется.
- Чем чаще вы поднимаете крышку, тем больше времени требуется для приготовления пищи, в связи с потерей тепла.
- Для приготовления 1,5 кг курицы и говядины требуется приблизительно 90 минут.
- Приготовление 1,5 кг свинины и баранины занимает приблизительно 120 минут.
- Колбаски можно жарить как при закрытой крышке, так и без нее, однако в большинстве случаев, колбаски получаются вкуснее при использовании крышки.
- Рыбу и морепродукты можно готовить как при закрытой крышке, так и без нее.
- Очевидно, что при запекании, выпечке, или копчении, крышка должна быть закрыта для создания эффекта печи.
- Другие полезные советы по приготовлению на гриле и захватывающие рецепты вы сможете найти в серии наших поваренных книг и на веб-сайте (www.cobbglobal.com).

Придание вкуса

Нижняя полость предназначена для приготовления овощей одновременно с основным блюдом и/или добавления жидкостей, чтобы еда была более сочной. Жидкости могут придавать пище определенный вкус.

- Максимум 200мл (1 стакан) вина, пива или воды с каплей лимонного сока и / или оливкового масла.
- измельченный чеснок, лук и зелень.

Готовим овощи

Заверните овощи в фольгу и поместите в нижнюю полость. Жесткие овощи, такие как картофель, морковь и тыква, должны быть порезаны на мелкие куски. Добавьте сливочное масло, зелень и специи при необходимости. Готовьте ± 40 минут.

Обратите внимание! Чтобы приготовить большее количество овощей, вам потребуются дополнительные брикеты.

Выпечка хлеба

- Используйте смесь для выпечки хлеба или готовое тесто из местного магазина.
- Выпечка хлеба может занять до 45 минут в зависимости от способа приготовления.
- Приготовление батонов занимает в общей сложности 35 минут, с использованием только с 4 брикетов (20 минут на одной стороне и 15 на другой).
- На булочки уйдет около 20 минут и 6 брикетов.

Копчение рыбы и курицы

- Замочите в воде гикори или другую древесную стружку на 10-15 минут.
- Посыпьте брикеты влажной стружкой, после этого можно коптить.

- Когда приготовление пищи завершено, снимите крышку и сковороду "Cobb", чтобы дать брикетам полностью прогореть.
- Установите крышку вверх дном и поместите сковороду "Cobb" в крышку для охлаждения.
- Налейте две чашки воды в нижнюю емкость, это помогает при чистке.
- Все металлические части можно мыть в посудомоечной машине.
- Внешний корпус достаточно сполоснуть и вытереть.
- Губки с жесткой поверхностью и абразивные средства могут быть использованы только для емкости для угля, нижней полости и внутренней части крышки.
- Не используйте чистящие приспособления с жесткой поверхностью для сковороды "Cobb" и с внешней части крышки.
- Замочите сковороду в горячей воде с мылом сразу после приготовления.
- Не используйте абразивные материалы для чистки сковороды "Cobb".
- Извлеките внутренний купол(5) из наружного корпуса (7).
- Средство для чистки духовок также может быть распылено только на внутренней емкости и на внутренней стороне крышки.
- Оставьте средство примерно на 35 минут перед очисткой.
Или же,
- Налейте горячую воду в емкость и растворите две чайные ложки винной кислоты (используется при выпечке безе) в воде. Оставьте примерно на 35 минут до чистки.

Хранение Cobb гриля

- Если вы намерены хранить Cobb в течение длительного периода времени, нанесите легкий слой масла на металлические поверхности
- Если вы наносили масло с целью хранения гриля, удалите масло и почистите гриль перед следующим применением.

Новая продукция Cobb

Мы постоянно испытываем новые идеи для Cobb. Мы будем признательны, если вы заполните обратную сторону прилагаемой Гарантийной формы и отправите ее нам по почте / факсу. Таким образом мы сможем сообщать вам о новых разработках.

Уход за Cobb грилем

- **Не используйте** какое-либо жидкое топливо.
- **Не используйте** сковороду в качестве фритюрницы.
- **Не используйте** абразивные материалы для антипригарных покрытий.
- **Не используйте** абразивные материалы для внешней поверхности крышки или для пластиковых деталей.
- **Не роняйте** Cobb гриль или его компоненты.
- **Используйте** Cobb только по его предполагаемому назначению.
- **Не используйте** гриль, сковороду или вок на открытом огне.
- **Очищайте** Cobb после каждого использования, иначе остаточные жиры могут воспламениться.
- **Не убирайте** защитную резину в количестве 3 штук.

Устранение неисправностей

Еда не приготовлена должным образом.

- Недостаточное количество брикетов для порции приготовляемой пищи.
- Использование замороженных продуктов.
- Крышку поднимали слишком много раз.
- В процессе приготовления использовался влажный уголь.

Еда имеет вкус дыма.

- Прежде чем приступить к приготовлению пищи, подождите, пока угли станут серыми (примерно 25 минут).
- При использовании камней, подождите 4-5 минут прежде, чем начать готовить.

Еда подгорает.

- Вы использовали слишком много брикетов угля.
- Пищу не переворачивали каждые 20-30 минут в процессе приготовления.

Для открытых и закрытых барбекю: не начинайте приготовление пищи до тех пор, пока на топливе не образуется пепел.

- **ВНИМАНИЕ!** Барбекю очень сильно нагревается. Не перемещайте его во время работы.
- Запрещается использовать в помещениях!
- **ВНИМАНИЕ!** Запрещается использовать для розжига и поддержания огня спирт и бензин!
- Допускается использовать только средства для розжига, соответствующие стандарту EN 1860-3!
- **ВНИМАНИЕ!** Следите за тем, чтобы к барбекю не приближались дети и домашние животные.

Аксессуары Cobb

Russian



Сковорода "Pan"



Сумка для гриля



Сковорода "WOK"



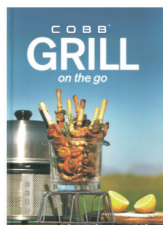
Сковорода "Grill"



Решетка для жарки



Кокосовый уголь в брикетах



Книга рецептов



Термометр



Увеличитель гриля



подставка для жарки курицы



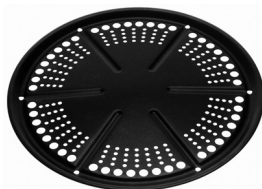
Разделочная доска



Базовый набор Cobb



1 Крышка



2 Сковорода "Cobb"



3 Корзина для угля



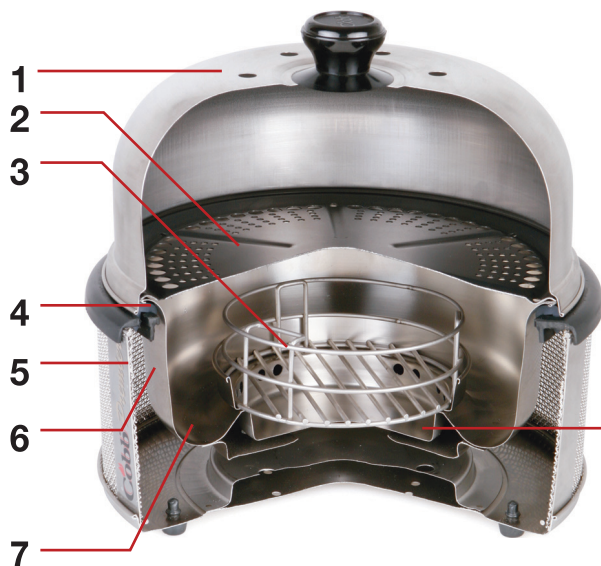
4 Защитная резина
5 Наружный корпус



6 Внутренний купол
7 Нижняя полость



8 Вилка-держатель



Место для
топливных брикетов

Место для
почтовой
марки

Карточка обратной связи с клиентами и подтверждение гарантии

Cobb International (PTY) Ltd.
А/я 68113
Брайанстон
Южная Африка
2021



COBBTM
PRO

Карточка обратной связи с клиентами и подтверждение гарантии

Мы ценим Ваше мнение о практическом опыте использования Cobb. Таким образом, мы надеемся улучшить наши продукты и услуги. Вы можете отправить Ваш отзыв о Cobb по факсу (+2711) 463-1434.
Email Cobb: cobb@cobbglobal.com

Персональные данные

Дата приобретения Cobb

Где приобретен

Серийный номер (Можно найти на внутренней стенке наружного корпуса)

Имя

Обращение

Дата рождения

Фамилия

Почтовый адрес

Телефон ()

Мобильный телефон ()

Email

Пожалуйста, отметьте соответствующие пункты.

Пожалуйста, держите меня в курсе новинок Cobb.

Пожалуйста, свяжитесь со мной относительно возможности совершения покупки.

COBB

TM

PRO

C O B B

TM

P R O



Bruksanvisning

Cobb International (PTY) Ltd.
PO Box 68113 • Bryanston 2021 • South Africa
Tel: +27 11 463 1235 • Fax: +27 11 463 1434
E-mail: cobb@cobbglobal.com • www.cobbglobal.com



Komma igång

Säkerhetsråd

- Håll alltid din Cobb grill ren.
- Lämna inte hett fett eller het olja utan uppsikt. Detta kan utgöra en brandfara.
- Försiktighet: Metalltytor blir heta när du använder på din Cobb grill och vid matlagning.
- Tänd inte och använd inte Cobb inomhus.
- Din Cobbgrill måste användas i ett väl ventilerat utrymme.
- Elda med kol inomhus kan vara fara för livet. Grillkol avger koloxid som inte har någon lukt. Använd aldrig grillkol inomhus.
- Vid användning av Cobble Stones™ grillstenar/grillbriketter/grillkol:
 - Håll barn, djur på avstånd från öppen eld.
 - Antänd inte inomhus.
 - Använd på ett säkert avstånd från lättantändliga föremål.
 - Efter tillagning, ta bort locket och grillplattan för att låta grillstenen, grillbriketterna och/eller grillkolen brinna ut helt.
 - Se till att askan har svalnat helt, innan du slänger bort den.



Påfyllning av din Cobb

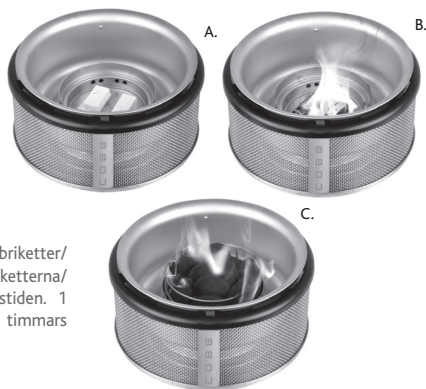
Ju bättre kvalitet på briketter, desto bättre resultat. Använd inte någon form av flytande bränsle. Se till att alla 3 isolerings gummina och distansring alltid är på plats.

Alternativ 1: Tända dina grillbriketter/grillkol

- Placera tändtablettorna i brännkammaren som sitter i innerhöljet (se diagram A). Tänd tändtablettorna (se diagram B).
- Fyll på eldkorgen med önskad mängd kolbriketter och placera sedan dessa ovanpå de brinnande tändtablettorna.
 - Använd 8-10 grillbriketter för biff, kotletter, korv och kycklingbitar.
- Låt kolen brinna i 25-30 minuter tills de har fått en grå färg (Kan variera beroende på kvaliteten på grillkolen och briketterna som används).
- Sätt bara på grillplattan (2) och locket (1) när grillkolen har blivit grå och du är redo att laga mat.
- Placera grillgallret på Cobb och låt den värmas upp i 3 minuter. Du är nu klar att laga mat i över 2 timmar.

Alternativ 2: Tänd dina Cobble Stones™ grillstenar

- Avlägsna Cobble Stone™ grillstenen från omslaget - placera grillstenen på grillgallret och tänd i mitten (ingen braständare krävs).
- Vänta i 4-5 minuter tills Cobble Stone™ grillstenen slutat ryka.
- Placera grillgallret på Cobb och låt värma i 3 minuter.
Du är nu klar att laga mat i över 2 timmar.



OBS: Storleken och vikten på maten kommer att avgöra hur många grillbriketter/grillkol som krävs samt hur lång tid det tar att laga mat. Kvaliteten på grillbriketterna/grillkolen som används kan också påverka den beräknade tillagningstiden. 1 Cobble Stone™ grillsten eller 8-10 grillbriketter 250/300 g, ger upp till 2 timmars tillagningstid när de används i Cobb-grillen.

För optimalt matlagningsresultat

Swedish

När du redo att laga mat (se påfyllning av din Cobb), placera grillgallret ovanpå den inre hylsan. Säkerställ att grillgallret placeras korrekt och att den är konvex (kupolformad). Den har utformats för att låta fettets rinna ner i kanalerna och in i vallgraven.

- Låt locket vila över grillgallret för att värma upp den före tillagning (3minuter).
- Se till att alla 3 låsringar alltid är på plats.
- Du kan laga mat med eller utan höljet.
- För bästa resultat med biff, är det bättre att ha locket av. Men skulle det vara kallt och blåsigt, ska locket vara på. Du kommer att lära dig när du blivit mer bekant med din Cobb-grill.
- När du tillagar biffstek eller kotletter, använd 8-10 grillbriketter, grillkol eller en Cobble Stone™ grillsten. Låt grillgallret hettas upp innan tillagning genom att placera grillgallret och locket på 3 minuter före tillagning. Lämnar aldrig grillgallret eller locket på längre än 3 minuter innan tillagning.
- Fryst mat måste helt tinas före tillagning.
- När du steker, vänd på kycklingen eller köttet efter 20 till 30 minuter. Ett Cobb-grillgaller finns tillgängligt som alternativ. Om det används, behöver du inte vända på maten under tiden den steks.
- Cobb-grillen har utformats efter samma principer som en vanlig ugn. Därför motstå att kontrollera maten alltför ofta. Ju mer du lyfter på locket, desto längre tar det för maten att bli klar. Detta beror på värmeförluster.
- Kyckling och nötkött på 1,5 kg (3.3 lbs) bör ta ca 90 minuter.
- Fläsk och lamm på 1,5 kg bör ta ca 120 minuter. (3.3 Lbs).
- Fisk och skaldjur eller korvar kan tillagas antingen med eller utan lock.
- Cobb-grillen är konstruerad för att fungera på ett liknande sätt som en ugn. När stekning, bakning, eller rökning, måste locket vara på för att säkerställa en jämn värmefördelning.

För mer matlagningstips och spännande recept, se vårt nuvarande utbud av kokböcker och vår webbplats (www.cobbglobal.com).

Smaksättning av din mat

Den inre hylsan är utformad för att göra det möjligt att tillaga små grönsaker inuti, medan tillagning av en måltid och/eller vättskor för att hålla maten saftig, utförs. Vätska kan fungera som smaksättning.

- Högst 200ml (1 dl) vätska (vin, öl eller vatten).
- Du kan inkludera hackad vitlök, olika vanliga lökar, kryddor och örter i vätskan.

Tillagning av grönsaker

Lägg grönsakerna i i folie och koka i vallgraven. Hårda grönsaker som potatis, morötter och pumpa bör skäras i mindre bitar. Tillsätt smör, örter och kryddor efter behov. Koka i ± 40 minuter.

OBS: För att laga större mängder grönsaker, kommer du behöva en extra grillbrikett vid starten.

Baka bröd

- Använd halvfabrikat för bakning eller köp degen från din lokala butik.
- Bröd kan ta upp till 45 minuter beroende på den metod som används vid matlagning.
- Småfranska tar 35 minuter totalt med cirka 4 grillbriketter. (20 minuter på ena sidan och 15 på den andra).
- Scones tar ca 20 minuter med ungefär 6 briketter.

Rökning av fisk och kyckling

- Blötlägg hickory spån eller träspån i vatten i ungefär 10-15 minuter.
- Strö de fuktiga hickory spånen eller träspån ovanpå de tända grillbriketterna och du är redo att röka.

Rengöring av din Cobb-grill

- För att underlätta rengöringsprocessen, använd dig av en teflonbelagd sprej och diska i tvålattenlösning med en svamp eller trasa efter användning.
- Använd inte slipmedel vid rengöring av teflonbehandlad yta.
- OBS: När tillagningen är klar, ta genast bort locket och grillgallret så att grillbriketterna/grillkolen eller Cobble Stone™ grillstenen får brinna ut.
- Låt locket vila upp och ned och placera grillgallret i locket för att svalna. Var försiktig, då locket fortfarande kan vara varmt. Alternativt kan du använda Cobb-grillens fästtillbehör för mer bekvämlighet.
- Tillsätt hett vatten i vallgraven då det hjälper till med reningsprocessen. Se alltid till att vätskemängden aldrig överstiger 250 ml. Vänta 45 minuter för att säkerställa att vätskan har svalnat och ta bort den inre hylsan från ytterhöljet. Släng vätskan.
- Alla delar i rostfritt stål tål diskmaskin.
- Det yttre höljet behöver bara sköljas och torkas av.
- Endast stålull eller en slipande dyna kan användas på brännkammaren, innerhöljet och insidan av locket.
- Blötlägg grillgallret i varmt vatten med tvål efter att det har svalnat (\pm 25 minuter).
- Ta inte bort låsringarna. Se till att alla 3 låsringarna alltid är på plats, speciellt under matlagning.
- En ugsnrengörare kan också sprutas på innerhöljet och endast på insidan av locket. Låt stå i ca 35 minuter innan rengöring. Eller alternativt
- Håll varmt vatten i vallgraven och lägg till två teskedar vinsyra (används vid bakning av maränger) i vattnet. Låt stå i ca 35 minuter innan rengöring.

Förvaring av din Cobb

- Om du inte utnyttjar din Cobb under en längre tid, smörj ett tunt lager olja på metallytorna.
- Om olja har använts för förvaring, se till att din Cobb är rengjord och att alla oljor har tagits bort innan du tillagar något i din Cobb.

Nya Cobb-produkter

Vi testar och utvecklar ständigt nya idéer för Cobb-grillen. Vi skulle uppskatta om du fyllde i baksidan av det bifogade garantiformuläret och posta/faxa det till oss så att vi kan meddela dig om några nyheter. På så sätt är du garanterad att få de senaste nyheterna.

- Använd inte flytande bränsle i någon form.
- Använd inte stekpannan som en fritös.
- Använd inte slipande material på teflonbehandlad yta under tillagningsprocessen.
- Använd inte slipande material på utsidan av locket, teflonbehandlade ytor och plastkomponenter.
- Tappa inte Cobb eller dess komponenter.
- Använd inte Cobb för något annat än avsett ändamål.
- Placera inte grillgaller, stekpanna, wokpanna eller grillhäll på en öppen eld.
- Rengör alltid din Cobb-grill efter varje användning eftersom kvarlämnad fett lätt kan antändas.
- Ta inte bort de 3 låsringarna från Cobb-grillen.

Felsökning

Mat som inte tillagas korrekt.

- Inte tillräckligt med grillbriketter för den mängd lagad mat.
- Maten var fortfarande fryst när den placeras på grillen under tillagningsprocessen.
- Lyft på locket alltför många gånger.
- Grillkolen kan ha blivit fuktig.

Mat har smak av rök.

- Vänta i cirka 25 minuter tills kolen har fått en grå färg innan du börjar laga mat.
- Om du använder Cobble Stones™, vänta 7-10 minuter innan tillagning.

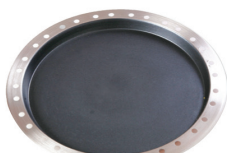
Mat har bränts.

- Alltför många briketter har använts i förhållande till den mängd mat som ska tillagas.
- Maten vändes inte var 20 till 30 minut.

För öppna och slutna grillar: tillagning bör inte ske förrän bränslet har en beläggning av aska.

- **WARNING!** Denna grill blir väldigt varm. Flytta ej på den under drift.
- Använd ej inomhus!
- **WARNING!** Använd ej sprit eller bensin till att tända eller återtända.
- Använd endast braständare som uppfyller EN 1860-3!
- **WARNING!** Håll barn och husdjur på säkert avstånd.

Cobb tillbehör



Stekpanna

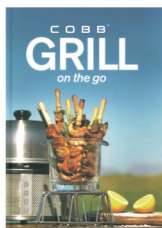
Cobb-Väska



Wokpanna

Räfflad grillplatta

Grillgaller hög



Cobble Stone™
Grillstenar

Receptbok

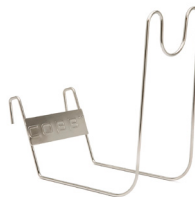
Stektermometer



Lock förhöjare

Kyckling spjut

Skärbräda

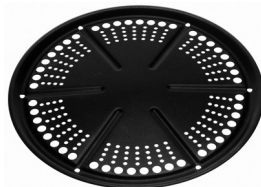


Standard Cobb artiklar

Swedish



1 Lock



2 Grillgaller



3 Eldgaller



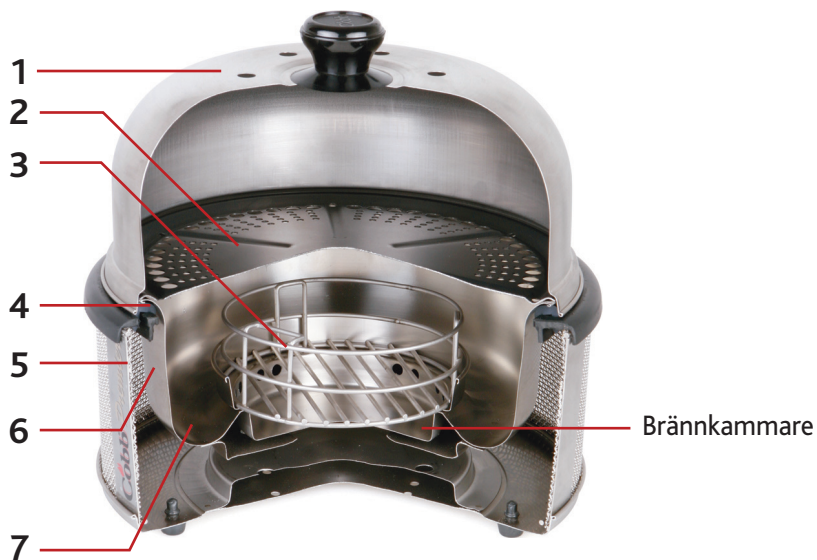
4 Låsringar
5 Yttre gjutning



6 Innerhölje
7 Vallgrav



8 Lyftgaffe



Porto
krävs

Kortet med kundfeedback och validering av garantin

Cobb International (PTY) Ltd.
PO Box 68113
Bryanston
South Africa
2021



C O B BTM
P R O

Kortet med kundfeedback och validering av garantin

Feedback på din upplevelse av Cobb-grillen skulle uppskattas. På detta sätt hoppas vi kunna förbättra vår produkt och service. Om du så föredrar, kan du faxa din feedback till Cobb på (2711) 463-1434. E-post Cobb: cobb@cobbglobal.com

Personuppgifter

Datum som Cobb köptes

Inköpsställe

Serienummer (finns på insidan av ytterhöljet)

Namn

Titel

Födelsedatum

Efternamn

Postadress

Telefon ()

Fax ()

Mobil ()

E-post

Kryssa för de relevanta punkterna.

Håll mig informerad om all ny utveckling av Cobb.

Kontakta mig angående affärsmöjligheter.

C O B B

TM

P R O

COBB

TM

PRO



Manuale di istruzioni

Cobb International (PTY) Ltd.
PO Box 68113 • Bryanston 2021 • Sud Africa
Tel: (+27 11) 463 1235 • Fax: (+27 11) 463 1434
E-mail: cobb@cobbglobal.com • www.cobbglobal.com



Istruzioni di sicurezza

- Non lasciare mai olio o grasso bollente incustodito. Ciò potrebbe causare un principio d'incendio.
- Attenzione: La superficie in metallo diventa bollente quando il Cobb viene alimentato e usato per cucinare.
- Non accendere e non usare il Cobb in ambienti chiusi.
- Il Cobb deve essere utilizzato in un'area ben ventilata.
- Bruciare carbone in ambienti chiusi potrebbe essere fatale. Il carbone produce monossido di carbonio che è inodore. Non bruciare mai carbone in ambienti chiusi.
- Durante l'uso di Cobble Stones™/briquettes/carbone:
 - Tenere lontano i bambini e gli animali dalle fiamme libere.
 - Non accenderli in ambienti interni.
 - Usare una distanza di sicurezza per gli oggetti infiammabili.
 - Dopo aver cucinato, rimuovere il coperchio a cupola e la griglia grill per far consumare completamente la Cobble Stone™, le briquettes o il carbone.
 - Assicurarsi che le ceneri siano completamente raffreddate prima di eliminarle.



"iniziare a cucinare solo quando il combustibile ha formato uno strato superficiale di cenere";

• **Per barbecues aperti e chiusi:**

"ATTENZIONE! Questo barbecue diventerà molto caldo, non movimentarlo durante il funzionamento" "Non utilizzarlo in ambienti chiusi"

"ATTENZIONE! Non utilizzare liquidi infiammabili per accendere o ravvivare la fiamma. Utilizzare solo gli accenditori in accordo con la norma EN 1860-3!"

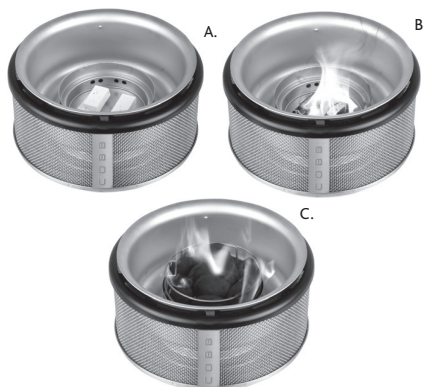
"ATTENZIONE! Tenere lontano dai bambini e dagli animali domestici"

Alimentazione del Cobb

Migliore è la qualità della carbonella, migliore è il risultato. Non usare alcun tipo di combustibile liquido. Assicurarsi che tutti e tre gli occhielli siano sempre in posizione.

Opzione 1: Accendere le briquette/il carbone

- Appoggiare l'accendi fuoco nel vano fuoco che si poggia sul disco interno (si veda la fig. A). Accendere l'accendi fuoco (si veda la fig. B).
- Caricare la griglia fuoco con la quantità desiderata di briquette, poi posarla sugli accendi fuoco accesi.
 - Usare 8-10 briquette per filetti, bistecche, salsicce e parti di pollo.
- Lasciare i carboni a bruciare per 25-30 minuti fin quando non diventano grigi (Il tempo potrebbe variare a causa della qualità del carbone e delle briquette usati).
- Mettere sopra la griglia grill (2) e il coperchio a cupola (1) quando il carbone è grigio e si è pronti per cucinare.
- Posare la griglia grill sul Cobb e farla riscaldare per 3 minuti. Ora si è pronti per cucinare per più di 2 ore.



Opzione 2: Accendere la Cobble Stones™

- Togliere la Cobble Stone™ dalla busta - mettere la Cobble Stone™ sulla griglia grill e accenderla al centro (non c'è bisogno di accendi fuoco).
- Attendere 4-5 minuti finché la Cobble Stone™ smette di fumare.
- Posare la griglia grill sul Cobb e farla riscaldare per 3 minuti. Ora si è pronti per cucinare per più di 2 ore.

NB: Le misure e il peso del cibo determinerà il numero di briquettes/ carbone necessario così come la durata del tempo di cottura. Anche la qualità delle briquettes/del carbone usati può influenzare il tempo di cottura stimato. 1 Cobble Stone™ o 8-10 briquettes 250/300 g carbone assicurano fino a 2 ore di tempo di cottura, quando usati con il Cobb.

Per migliori risultati di cottura

- Una volta pronti per cucinare (si veda l'accensione del Cobb), porre la griglia grill sul disco interno. Assicurare che la griglia grill sia posizionata correttamente e che abbia una forma convessa (come una cupola). È progettata per far cadere il grasso nelle scanalature e sul fondo.
- Prima di cucinare lasciare il coperchio a cupola sulla griglia grill per riscaldarsi (3 minuti).
- Assicurarsi che tutti e tre gli occhielli siano in posizione.
- È possibile cucinare con o senza il coperchio a cupola.
- Per una cottura ottimale del filetto è meglio togliere il coperchio a cupola. Tuttavia, se fa freddo e tira vento lasciare il coperchio a cupola sul barbecue. Si diventa più esperti utilizzando il Cobb.
- Per cuocere filetti o bistecche utilizzare 8-10 briquettes, carboni o 1 Cobble Stone™. Prima di cucinare far riscaldare la griglia grill posizionando la griglia grill e il coperchio a cupola sul barbecue non più di tre minuti prima di cucinare. Non lasciare mai la griglia grill o il coperchio a cupola sul barbecue per più di 3 minuti prima di cucinare.
- I cibi congelati devono essere completamente scongelati prima di cucinare.
- Per arrostitire, girare il pollo o la carne dopo 20 - 30 minuti. In alternativa è disponibile una graticola per arrostitura Cobb. Se usate la graticola, non è necessario girare il cibo durante l'arrostitura.
- Il Cobb è stato concepito con lo stesso principio di un forno tradizionale. Per questo motivo non controllare il cibo troppo spesso. Più il coperchio a cupola viene sollevato, più tempo occorrerà al cibo per essere cotto. La causa è la perdita di calore.
- Il pollo e il manzo richiede ca. 90 minuti per 1,5 kg.
- Il suino e l'agnello richiede ca. 120 minuti per 1,5 kg.
- È possibile cucinare pesce o salsicce con o senza il coperchio a cupola.
- Il funzionamento del Cobb è progettato come quello di un forno. Per arrostitire, cuocere o affumicare, il coperchio a cupola deve essere sempre sul barbecue per assicurare una distribuzione uniforme del calore.

Per altri suggerimenti per la cottura e per altre ricette interessanti si prega di consultare la nostra ampia gamma di ricettari e il nostro sito web (www.cobbglobal.com).

Aromatizzare il cibo

Il disco interno è progettato per permettere di aggiungere durante la cottura della carne piccole verdure e/o dei liquidi per tenere il cibo inumidito. Il liquido può agire anche da aromatizzante.

- Massimo 200 ml (1 tazza) di liquido (vino, birra o acqua).
- Nel liquido è possibile aggiungere aglio, cipolla, spezie ed erbe.

La cottura di verdure

Avvolgerle in carta d'alluminio e cuocerle nel barbecue. Le verdure dure come le patate, carote e la zucca possono essere tagliate a pezzi più piccoli. Se necessario, aggiungere burro, erbe e spezie. Cuocerle per \pm 40 minuti.

NB: Per cuocere tante verdure aggiungere un'altra briquette all'inizio.

Cottura del pane

- Usare un prodotto premiscelato facile da cuocere o comprare l'impasto in un negozio locale.
- Il pane necessita fino a 45 minuti in base al metodo di cottura usato.
- I panini richiedono 35 minuti in totale con ca. 4 briquette. (20 minuti da un lato e 15 minuti dall'altro).
- Le focacce richiedono ca. 20 minuti con circa 6 briquette.

Affumicare pesce e pollo

- Bagnare i trucioli di noce o di legno per 10-15 minuti nell'acqua.
- Spargere i trucioli di noce e di legno sulle briquette accese e si è pronti per l'affumicatura.

- Per facilitare la procedura di pulizia, usare uno spray antiaderente e dopo l'utilizzo lavarlo con una soluzione di acqua e sapone con una spugna o un panno.
- Per la superficie antiaderente non utilizzare detergenti abrasivi.
- NB: Dopo aver cucinato, rimuovere immediatamente il coperchio a cupola e la griglia grill per far consumare completamente le briquette/il carbone o la Cobble Stone™.
- Lasciare il coperchio a cupola al contrario e porre la griglia grill sul coperchio per farla raffreddare. Fare attenzione perché il coperchio potrebbe essere ancora caldo.
In alternativa, per comodità è possibile usare l'accessorio per il supporto del coperchio Cobb.
- Aggiungere dell'acqua calda nel contenitore perché questa aiuta il processo di pulizia. Assicurarsi sempre che la quantità del liquido non superi i 250 ml. Attendere 45 minuti per assicurare il raffreddamento del liquido e rimuovere il disco interno dall'alloggiamento esterno. Eliminare il liquido.
- Tutte le parti in acciaio inossidabile sono lavabili in lavastoviglie.
- L'alloggiamento esterno deve essere solo risciacquato e asciugato.
- Uno smacchiatore o un panno abrasivo può essere usato solo sul vano fuoco, sul disco interno e all'interno del coperchio a cupola.
- Quando si è raffreddata (\pm 25 minuti), lavare la griglia grill in acqua calda e sapone.
- Non rimuovere gli occhielli. Assicurarsi che tutti e tre gli occhielli siano sempre in posizione, soprattutto durante la cottura.
- Un pulitore forno può essere spruzzato nel disco interno e solo nella parte interna del coperchio a cupola. Lasciarlo agire per ca. 35 minuti prima di pulirla.
Oppure:
- Versare acqua calda nel contenitore e aggiungere due cucchiaini di acido tartarico (usato per le meringhe) nell'acqua. Lasciarlo agire per ca. 35 minuti prima di pulirla.

Stoccaggio del Cobb

- Se il Cobb non viene usato per un lungo periodo di tempo, applicare uno strato sottile di olio sulle superfici di metallo.
- Se è stato applicato dell'olio per motivi di stoccaggio, assicurarsi che il barbecue sia pulito e l'olio venga rimosso del tutto prima di cucinare nel Cobb.

Nuovi prodotti Cobb

Stiamo continuamente testando nuove idee per il barbecue Cobb. Le saremo molto grati se potesse completare il modulo di Garanzia allegato sul retro e inviarcelo per postavi o via fax per poter comunicarvi le notizie sui nuovi sviluppi. In questo modo sicuramente verrà informato.

La cura del Cobb

- Non usare alcun tipo di combustibile liquido.
- Non utilizzare la padella come una friggitrice.
- Per la superficie antiaderente non utilizzare materiali abrasivi durante il processo di cottura.
- Per la superficie esterna del coperchio, sulle superfici antiaderenti e sui componenti in plastica non utilizzare materiali abrasivi.
- Non smontare il Cobb o i suoi componenti.
- Usare il Cobb solo per l'uso per il quale è stato progettato.
- Non appoggiare la griglia grill, la padella o la teglia sul fuoco aperto.
- Pulire il Cobb sempre dopo ogni uso, perché i grassi residui potrebbero prendere fuoco.
- Non togliere i 3 occhiali dal barbecue.

Risoluzione dei problemi

Il cibo non è cotto bene.

- Non c'era sufficiente briquette per la quantità di cibo cucinato.
- Il cibo era ancora congelato quando è stato posizionato sulla griglia durante il processo di cottura.
- Il coperchio è stato alzato troppo spesso.
- Forse il carbone è diventato umido.

Il cibo sa di fumo.

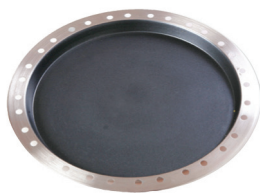
- Attendere ca. 25 minuti finché il carbone non diventa grigio prima di iniziare la cottura.
- Se si usa della Cobble Stones™, attendere 7-10 minuti prima della cottura.

Il cibo è bruciato.

- Sono state usate troppe briquette per la quantità di cibo da cuocere.
- Il cibo non è stato girato ogni 20-30 minuti.

Accessori del Cobb

Italian



Padella



Borsa
contenitore
per il Cobb



Padella profonda



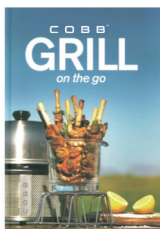
Teglia



Graticola per arrostitura



Cobble Stones™



Ricettario



Termometro



Estensione per il coperchio



Supporto per il pollo allo spiedo



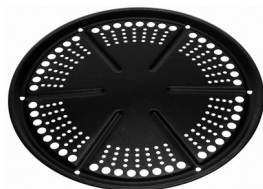
Tagliere



Articoli standard per il Cobb



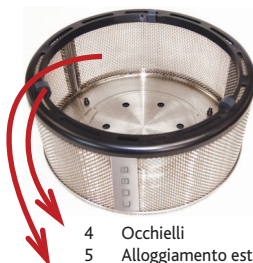
1 Coperchio a cupola



2 Griglia grill



3 Griglia fuoco



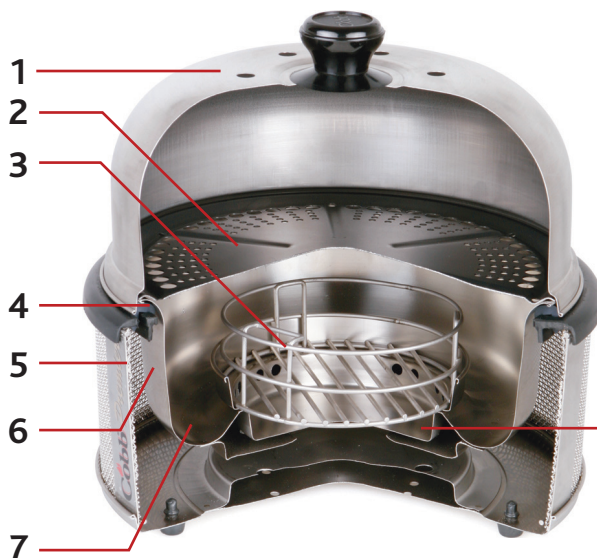
4 Occhielli
5 Alloggiamento esterno



6 Disco interno
7 Contenitore



8 Forchettone



Vano fuoco



Cobb International (PTY) Ltd.
PO Box 68113
Bryanston
Sud Africa
2021

C O B BTM
P R O

Inviare per
posta

Scheda per il feedback
del Cliente e Garanzia





Scheda per il feedback del Cliente e Garanzia

Il suo feedback relativo alla sua esperienza con il Cobb sarebbe molto apprezzata. In questo modo speriamo di migliorare il nostro prodotto e il nostro servizio. Se preferisce può inviarci il suo feedback sul Cobb anche via fax (+2711) 463-1434.

Email Cobb: cobb@cobbglobal.com

Dati personali

Data di acquisto del barbecue Cobb

Luogo dell'acquisto

Numero seriale (si trova all'interno dell'alloggiamento interno)

Nome

Titolo

Data di nascita

Cognome

Indirizzo postale

Telefono ()

Fax ()

Cellulare ()

E-mail

Spuntare i punti pertinenti.

Desidero essere informato sugli nuovi sviluppi Cobb.

Desidero essere contattato in merito alle opportunità di acquisto.

COBB

TM

P R O