



COBBgrill.de

Ihr Partner für den Cobb Grill & Zubehör



Gebrauchsanweisung

COBB

Supreme

Garantie

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 kogeapparat 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 et nyt Cobb kogeapparat. Enhver udgift til fragt lokalt eller internationalt vil blive påført modtagers konto.

Denne garanti er ugyldig hvis:

- Hvis Cobb kogeapparat tydeligt eller skjult er blevet forandret, manipuleret, ændret eller repareret på nogen måde af personer andre end dem af Cobb International (PTY) Limited autoriserede repræsentanter.
- Cobb kogeapparat er blevet beskadiget grundet misbrug, skadesløshed, ulykker eller naturlige kalamiteter.
- Cobb kogeapparat 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

Après inspection, s'il est avéré 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 Cuisieur Cobb. Tous les frais de transports nationaux et internationaux seront à la charge du destinataire.

La garantie est nulle si:

- Le cuisieur 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 Cuisieur Cobb a été endommagé à cause d'une mauvaise utilisation, par négligence, par accident ou problèmes naturels.
- Le Cuisieur 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 SUPREME 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 Supreme 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 Supreme aangebracht zijn, als er aan geknutseld is, of er op enige manier veranderingen of reparaties aangebracht zijn door andere personen dan degenen die hiertoe door Cobb International (PTY) Limited gemachtigd zijn.
- De Cobb Supreme door misbruik, verwaarlozing, een ongeluk of natuurlijke ramp beschadigd is.
- De Cobb Supreme 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 COBB GRILL

Bei nachweislich material- oder herstellungsbedingten Defekten ersetzt Cobb International (PTY) Limited unentgeltlich die mangelhaften Teile oder tauscht den Cobb Grill komplett 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, Unfall oder höhere Gewalt beschädigt.
- Der Cobb Grill wurde nicht nach jedem Gebrauch gereinigt.

Für weitere Informationen zu dieser Garantie kontaktieren Sie bitte Ihren 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.

Vorbereitung

Sicherheitshinweis

- Halten Sie Ihren Cobb immer sauber.
- Lassen Sie heißes Fett oder Öl nicht unbeobachtet. Es könnte ein Feuer entstehen.
- Vorsicht: Metalloberflächen werden heiß, wenn Sie Ihren Cobb anheizen und kochen.
- Zünden Sie den Cobb nicht im Haus an und benutzen Sie ihn nicht im Haus.
- Der Cobb muss in einem gut belüfteten Bereich benutzt werden.
- Das Anzünden von Holzkohle im Haus kann schwerwiegende Folgen haben. Brennende Kohle erzeugt giftiges Kohlenmonoxid, das keinen Geruch hat. Zünden Sie Holzkohle **nie im Haus an**.
- Beim Benutzen von Cobble Stones / Briketts:
 - Außerhalb der Reichweite von Kindern, Tieren und offenen Flammen.
 - Nicht im Haus anzünden.
 - Halten Sie Sicherheitsabstand von leicht entzündbaren Gegenständen.
 - Entfernen Sie nach dem Grillen den Deckel und die Grillplatte bis die Cobble Stones / Briketts **vollständig ausgebrannt** sind.
- Versichern Sie sich, dass die Asche vollständig erkaltet ist, bevor Sie sie entsorgen



Anzünden Ihres Cobb

Je besser die Qualität der Briketts, desto besser sind die Grillergebnisse. Verwenden Sie keine flüssigen Brennstoffe. Stellen Sie immer sicher, dass **alle 6 Abstandshalter** an ihrem Platz sind.

Option 1: Anzünden der Briketts

- Legen Sie den Anzünder in die Brennkammer in der Innenschale (siehe Diagramm A). Entzünden Sie den Grillanzünder (siehe Diagramm B).**
- Legen Sie die gewünschte Anzahl von Briketts in den Brikettkorb und stellen Sie ihn dann über den brennenden Grillanzünder.
 - Verwenden Sie 16-18 Briketts für Steaks, Koteletts, Würstchen und Hähnchen.
- Lassen Sie die Briketts 25-30 Minuten lang brennen, bis sie grau werden (die Zeit kann je nach Qualität der verwendeten Briketts variieren).
- Legen Sie die Grillplatte (2) und den Deckel (1) erst auf, wenn die Briketts grau sind und Sie bereit sind, mit dem Grillen zu beginnen.
- Setzen Sie die Grillplatte auf den Cobb und lassen Sie sie 3 Minuten lang warm werden. Nun können Sie mit dem Grillen beginnen.

A.

B.



Option 2: Legen Sie den Cobble Stone in den Brikettkorb und zünden Sie ihn in der Mitte an (kein zusätzlicher Anzünder nötig).

- Entfernen Sie die Verpackung vom Cobble Stone – legen Sie 1 oder 2 Cobble Stones in den Brikettkorb.
- Warten Sie 4-5 Minuten, bis der Cobble Stone aufhört zu qualmen.
- Setzen Sie nun die Grillplatte auf den Cobb und lassen Sie sie 3 Minuten lang warm werden. **Sie können jetzt bis zu zwei Stunden grillen.**

C.



Hinweis: Die Größe und das Gewicht des Grillguts, sowie die Grilldauer, bestimmen die benötigte Anzahl von Briketts/Cobble Stones. Die Qualität der verwendeten Briketts kann die geschätzte Grilldauer ebenso beeinflussen. 2 Cobble Stones entsprechen ~~16-20 Briketts. Sie können damit bis zu 2 Stunden lang grillen.~~

Für beste Kochergebnisse

*Um den Reinigungsprozess zu erleichtern, sprühen Sie die Innenschale vor dem Benutzen mit Antihaft-Spray ein. Nachher in Spülwasser mit einem Schwamm oder Tuch einfach auswaschen.

Benutzen Sie keine Scheuermittel beim Reinigen der Antihaft-Oberflächen.

- Wenn Sie bereit sind zum Kochen (siehe „Anzünden Ihres Cobb“), legen Sie die Grillplatte auf die Innenschale. Stellen Sie sicher, dass die Grillplatte richtig aufliegt, mit der Wölbung nach oben Sie wurde so konzipiert, dass das Fett nach außen läuft und dann in die Rinne tropft.
- Setzen Sie zum Aufheizen der Grillplatte den Deckel auf (3 Minuten), bevor Sie anfangen zu Grillen.
- Stellen Sie immer sicher, dass alle 6 Abstandsringe an ihrem Platz sind.
- Sie können mit oder ohne Deckel grillen.
- Für beste Grillergebnisse bei Steaks empfiehlt es sich, den Deckel abzunehmen. Wenn es jedoch kalt und windig ist, sollte der Deckel aufgelegt sein um großen Hitzeverlust zu vermeiden.
Sie werden darin Übung bekommen, je mehr Erfahrung Sie mit Ihrem Cobb haben.
- Beim Grillen von Steaks oder Koteletts verwenden Sie 16-18 Briketts oder 2 Cobble Stones. Legen Sie die Grillplatte auf den Cobb und lassen Sie sie 3 Minuten warm werden, bevor Sie das Grillgut auflegen.
- Gefrorenes Grillgut muss vor dem Grillen komplett aufgetaut sein.
- Wenden Sie Hähnchen oder Fleisch beim Braten nach 20 bis 30 Minuten. Alternativ ist auch der Cobb Supreme Bratenrost erhältlich. Verwenden Sie den Supreme Bratenrost, müssen Sie das Grillgut nur einmal wenden.
- Der Cobb wurde nach dem gleichen Prinzip wie ein gewöhnlicher Ofen entworfen. Prüfen Sie daher das Grillgut nicht zu oft. Je öfter Sie den Deckel anheben, desto länger dauert der Grillvorgang. Dies ist auf den dabei entstehenden Hitzeverlust zurückzuführen.
- 4,5kg Hähnchen oder Rind benötigen etwa 100 Minuten Garzeit.
- 4,5kg Schwein oder Lamm benötigen etwa 120 Minuten Garzeit.
- Meeresfrüchte und Würste können entweder mit oder ohne Glockenhaube zubereitet werden.
- Der Cobb wurde so entwickelt, das er ähnlich wie ein Ofen funktioniert. Beim Braten oder Räuchern muss der Deckel auf dem Cobb sein, um die Hitze gleichmäßig zu verteilen.
- Für mehr Kochtipps und spannende Rezepte schauen Sie sich bitte unsere aktuelle Auswahl an Rezeptbüchern und unsere Internetseite (www.cobbglobal.com) an.

Würzen Ihres Essens

Die Innenschale ist mit einer Rinne ausgestattet, die während der Fleischzubereitung auf der Grillplatte ein gleichzeitiges Garen von Gemüse erlaubt oder in die man Flüssigkeit füllt um saftigeres Fleisch zu erhalten. Flüssigkeiten können auch als Geschmackshilfe agieren.

- Maximal 950ml Flüssigkeit (Wein, Bier oder Wasser).
- Sie können gehackten Knoblauch, Zwiebeln und Kräuter hinzugeben.

Garen von Gemüse

Wickeln Sie das Gemüse in Alufolie und legen Sie es in die Rinne. Festes Gemüse wie Kartoffeln, Karotten und Kürbis sollten in kleinere Stücke geschnitten werden. Fügen Sie Butter, Kräuter und Gewürze nach Wunsch hinzu. Diese Alupäckchen brauchen etwa 40 Minuten um gar zu werden. BITTE BEACHTEN! Um viel Gemüse zu kochen benötigen Sie am Anfang ein zusätzliches Brikett.

Räuchern von Fisch und Hähnchen

- Legen Sie die Hickory- oder Sägespäne 10-15 Minuten lang in Wasser ein.
- Streuen Sie die feuchten Hickory- oder Sägespäne auf die Briketts und beginnen Sie mit dem Räuchern.

Reinigung Ihres Cobb

- **BITTE BEACHTEN:** Entfernen Sie nach dem Kochen den Deckel und die Grillplatte vom Cobb, sie könnten sonst durch die noch vorhandene Hitze Schaden nehmen.
- Stellen Sie den Deckel auf den Kopf und legen Sie die Grillplatte zum Abkühlen darauf. Seien Sie vorsichtig, da der Deckel noch heiß sein könnte.
- Füllen Sie Wasser in die Rinne da dies zum einfacheren Reinigen beiträgt. Stellen Sie sicher, dass die Flüssigkeitsmenge 950ml nicht übersteigt.
- Alle Edelstahlteile sind spülmaschinengeeignet.
- Die Außenschale muss nur ausgespült und getrocknet werden.
- Topfreiniger oder Scheuermittel können nur für den Brikettkorb, die Innenschale und die Innenseite des Deckels verwendet werden.
- Legen Sie die Grillplatte zum Einweichen in heißes Spülwasser, nachdem sie abgekühlt ist (± 25 min).
- Um die Reinigung zu erleichtern, benutzen Sie vor dem Kochen Antihaft-Spray und waschen Sie den Cobb nach Benutzen in Spülwasser mit einem Schwamm. Benutzen Sie keine Scheuermittel beim Reinigen der Antihaft- Oberflächen.
- Nehmen Sie die Innenschale aus der Außenschale.
- Entfernen Sie nicht die Abstandshalter. Stellen Sie immer sicher, dass alle 6 Abstandshalter beim Grillen an ihrem Platz sind.
- Ein Backofenspray kann in die Innenschale und auf die Innenseite des Deckels gesprüht werden. Vor der Reinigung etwa 35 Minuten lang einwirken lassen. Oder
- Gießen Sie heißes Wasser in die Rinne und geben Sie zwei Teelöffel Weinsäure ins Wasser. Vor der Reinigung etwa 35 Minuten lang einwirken lassen.

Lagern Ihres Cobb

- Wenn Sie Ihren Cobb eine längere Zeit nicht benutzen, tragen Sie eine leichte Ölschicht auf die Metalloberflächen auf.
- Wenn Sie zu Lagerungszwecken Öl aufgetragen haben: Stellen Sie sicher, dass das komplette Öl vor dem nächsten Kochen mit Ihrem Cobb wieder entfernt wurde.

Pflege Ihres Cobb

- Verwenden Sie keine flüssigen Brennstoffe.
- Verwenden Sie keine aggressiven Putzmittel auf der Außenseite des Deckels, an Antihaftoberflächen, Metall-, Plastik-, Gummi- oder Silikonteilen.
- Lassen Sie den Cobb und seine Einzelteile nicht fallen.
- Verwenden Sie den Cobb nur bestimmungsgemäß.
- Legen Sie die Grillplatte nicht auf den Cobb, solange es noch eine offene Flamme gibt.
- Reinigen Sie den Cobb nach jedem Gebrauch, da sich verbliebenes Fett entzünden könnte.
- Entfernen Sie die 6 Abstandshalter nicht vom Cobb.

Problembhebung

Grillgut ist nicht richtig durch

- Nicht genug Briketts, die für die Größe des verwendeten Grillguts nötig wären.
- Das Grillgut war noch gefroren, als es auf den Grill gelegt wurde.
- Der Deckel wurde zu oft angehoben (Hitzeverlust).
- Die Briketts sind feucht geworden.
- Äußere Faktoren wie starker Wind oder extreme Kälte. Fügen Sie ein paar zusätzliche Briketts hinzu.

Essen schmeckt nach Rauch

- Warten Sie etwa 25 Minuten, bis die Kohle grau ist, bevor Sie mit der Zubereitung beginnen.
- Wenn Sie Cobble Stones benutzen, warten Sie nach dem Anzünden 4–5 Minuten, bevor Sie mit der Zubereitung des Essens beginnen.

Essen ist verbrannt

- Zu viele Briketts wurden für die Menge, die das Essen zum Garen benötigt, benutzt.
- Braten oder Hähnchen wurden nicht alle 20 bis 30 Minuten gewendet.

Cobb Standard-Artikel



1. Deckel



2. Grillplatte



3. Briektkorb



4. Innenschale

5. Rinne

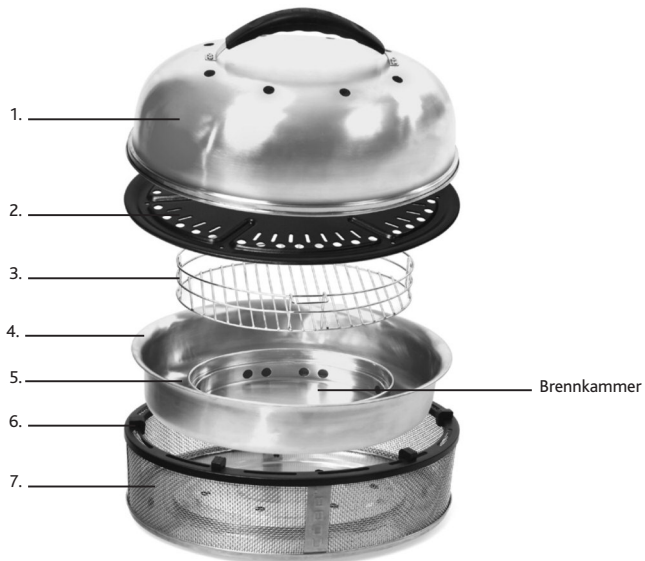


6. Abstandshalter

7. Außenschale



8. Griff



**Weitere Cobb Grills und umfangreiches Zubehör
für Ihren Cobb finden Sie in unserem Online-Shop
unter www.cobbgrill.de**

Silver GmbH - COBBgrill.de

An der Autobahn 32 • 29690 Buchholz (Aller)

Telefon: +49 (0)5071 - 96 87 205

Telefax: +49 (0)5071 - 96 87 210

E-Mail: info@cobbgrill.de