



COBBgrill.de

Ihr Partner für den Cobb Grill & Zubehör



Gebrauchsanweisung

COBB

Premier

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 international vil blive påført modtagers konto.

Denne garanti er ugyldig hvis:

- Hvis Cobb kogeapparat tydelig 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 beskudiget grundet misbrug, skødesløshed, 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

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 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 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 hiertoe 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 COBB-KOCHER

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

Diese Garantie erlischt in den folgenden Fällen:

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

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, sobald Sie Ihren Cobb anheizen.**
 - 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 Briketts im Haus kann schwerwiegende Folgen haben. Brennende Briketts erzeugt giftiges Kohlenmonoxid, das keinen Geruch hat. Zünden Sie Briketts nie im Haus an.
 - Beim Benutzen vom Cobble Stone / 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, Braten oder Backen den Deckel und den Grillrost, die Pfanne oder den Wok, bis das Cobble Stone oder Briketts **vollständig ausgebrannt sind**.
- Versichern Sie sich, dass die Asche vollständig erkaltet ist, bevor Sie sie entsorgen.

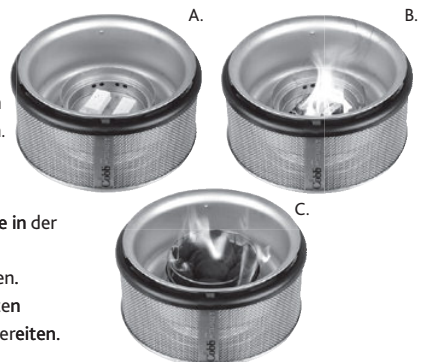


Anzünden Ihres Cobbs

Je besser die Qualität der Briketts, desto besser sind die Grillergebnisse. Benutzen Sie keine flüssigen Brennstoffe. Stellen Sie immer sicher, dass alle 3 Distanzstücke an ihrem Platz sind.

Möglichkeit 1: Anzünden von Briketts

- Legen Sie den Grillanzünder in die Brennkammer, die sich in der Innenschale befindet (siehe Diagramm A). Zünden Sie den Grillanzünder an (siehe Diagramm B).
- Bestücken Sie den Brikettkorb mit der gewünschten Anzahl an Briketts und stellen Sie ihn dann über den brennenden Grillanzünder.
 - Benutzen Sie 8-10 Briketts für Steaks, Koteletts, Würste und Hähnchen.
- Lassen Sie die Briketts 20-25 Minuten lang brennen, bis diese grau ist (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 ist und Sie bereit sind, mit der Essenszubereitung zu beginnen.
- Legen Sie die Grillplatte auf den Cobb und lassen Sie sie 3 Minuten warm werden. Nun können Sie über 2 Stunden darauf Essen zubereiten.



Möglichkeit 2: Anzünden vom Cobble Stone

- Entfernen Sie die Hülle von dem Cobble Stone – Legen Sie das Cobble Stone in den Brikettkorb und zünden Sie sie in der Mitte an (kein Grillanzünder nötig).
- Warten Sie 4-5 Minuten bis das Cobble Stone aufhört zu qualmen.
- Legen Sie die Grillplatte auf den Cobb und lassen Sie sie 3 Minuten warm werden. Nun können Sie über 2 Stunden darauf Essen zubereiten.

BITTE BEACHTEN! Größe und Gewicht des Essens bestimmen die Anzahl der benötigten Briketts sowie die Dauer der Garzeit. Die Qualität der verwendeten Briketts kann die geschätzte Garzeit ebenso beeinflussen. 1 Cobble Stone oder 8-10 Briketts ergeben etwa 2 Stunden Garzeit.

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 Cobbs“), 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 (2 Minuten), bevor Sie anfangen zu kochen.
- Stellen Sie immer sicher, dass alle 3 Distanzstücke an ihrem Platz sind.
- Sie können mit und ohne Deckel grillen.
- Für beste Ergebnisse beim Steak ist es besser, die Haube weg zu lassen. Wenn es jedoch kalt und windig ist, sollten Sie den Deckel auf den Cobb setzen. Je öfter Sie den Cobb-Grill benutzen, desto mehr Übung werden Sie bekommen.
- Wenn Sie Steaks oder Koteletts zubereiten, benötigen Sie 8-10 Briquets oder 1 Cobble Stone. Bevor Sie das Essen auf die Grillplatte legen, erwärmen Sie diese über der brennenden Briquets, indem Sie für etwa 2 Minuten den Deckel aufsetzen. Lassen Sie die Grillplatte oder den Deckel nie länger als 2 Minuten ohne Gargut auf dem Cobb.
- Gefrorene Lebensmittel müssen vor der Zubereitung komplett aufgetaut sein.
- Beim Braten wenden Sie das Hähnchen oder das Fleisch nach 20 bis 25 Minuten. Alternativ gibt es auch einen Bratenrost. Wenn Sie dies benutzen ist ein Wenden nicht nötig.
- Der Cobb wurde nach dem gleichen Prinzip entwickelt wie ein Backofen. Prüfen Sie also das Essen nicht zu oft nach. Je häufiger Sie den Deckel anheben, desto länger benötigt das Essen gar zu werden. Dies ist auf den dabei entstehenden Hitzeverlust zurückzuführen.
- Hähnchen und Braten (Rind) haben eine Garzeit von etwa 90 Minuten je 1,5 kg.
- Schwein und Lamm benötigen etwa 120 Minuten je 1,5 kg.
- Meeresfrüchte und Würste können mit oder ohne Deckel zubereitet werden.
- Der Cobb wurde so entwickelt, dass er ähnlich wie ein Backofen funktioniert. Beim Braten, Backen 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 an (www.cobb-grill.de).

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 250ml (1 Tasse) 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 den Ring. 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 Briquet.

Brot backen

- Benutzen Sie eine einfache Fertig-Backmischung oder machen Sie den Teig selber.
- Brot braucht bis zu 45 Minuten, je nach angewandter Backmethode.
- Brötchen benötigen insgesamt 35 Minuten und nur 4 Briquets (20 Minuten auf der einen und 15 auf der anderen Seite).
- Scones brauchen etwa 20 Minuten mit 6 Briquets.

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 Briquets 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 die Haube noch heiß sein könnte.
- Füllen Sie Wasser in die Rinne, da dies zum einfacheren Reinigen beiträgt. Stellen Sie sicher, dass die Flüssigkeitsmenge 250ml nicht übersteigt.
- Alle Edelstahlteile sind spülmaschineneeignet.
- 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 grillen Antihaft-Spray und waschen Sie den Cobb nach Benutzen in Spülwasser mit einem Schwamm oder Tuch ab. Verwenden Sie keine Scheuermittel beim Reinigen der Antihaft-Oberflächen.
- Nehmen Sie die Innenschale aus der Außenschale.
- Entfernen Sie keine Distanzstücke. Stellen Sie sicher, dass alle drei Distanzstücke während des Grillens an ihrem Platz sind.
- Der Cobb Cleaner 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 Grillen mit Ihrem Cobb wieder entfernt wurde.

Pflege Ihres Cobb

- Benutzen Sie keine flüssigen Brennstoffe jeglicher Art.
- Benutzen Sie die Bratpfanne nicht als Fritteuse.
- Benutzen Sie kein Scheuermittel auf Antihaf-Oberflächen.
- Benutzen Sie kein Scheuermittel auf der äußeren Oberfläche des Deckels, Antihaf-Oberflächen und Kunststoffteilen.
- Lassen Sie den Cobb oder seine Bestandteile nicht fallen.
- Benutzen Sie den Cobb nur, wofür er bestimmt ist.
- Legen Sie Bratenrost, Bratpfanne, Wok und Grillplatte nicht auf eine offene Flamme.
- Reinigen Sie Ihren Cobb nach jedem Gebrauch, da sich restliches Fett entzünden könnte.
- Entfernen Sie die 3 Distanzstücke nicht vom Cobb.

Problembhebung

Essen nicht fertig gegart.

- Nicht genügend Briketts für die Menge des zubereiteten Essens.
- Das Essen war noch gefroren, als es auf den Grill gelegt wurde.
- Die Haube wurde zu oft angehoben.
- Briketts könnten feucht geworden sein.

Essen schmeckt nach Rauch.

- Warten Sie etwa 25 Minuten, bis die Briketts grau ist, bevor Sie mit der Zubereitung beginnen.
- Wenn Sie ein Cobble Stone benutzen, warten Sie 4-5 Minuten, bevor Sie mit der Zubereitung beginnen.

Essen ist verbrannt.

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

Cobb Standard-Artikel



1 Glockenhaube



2 Grillgitter



3 Feuergitter



4 Dichtungen

5 Außengehäuse

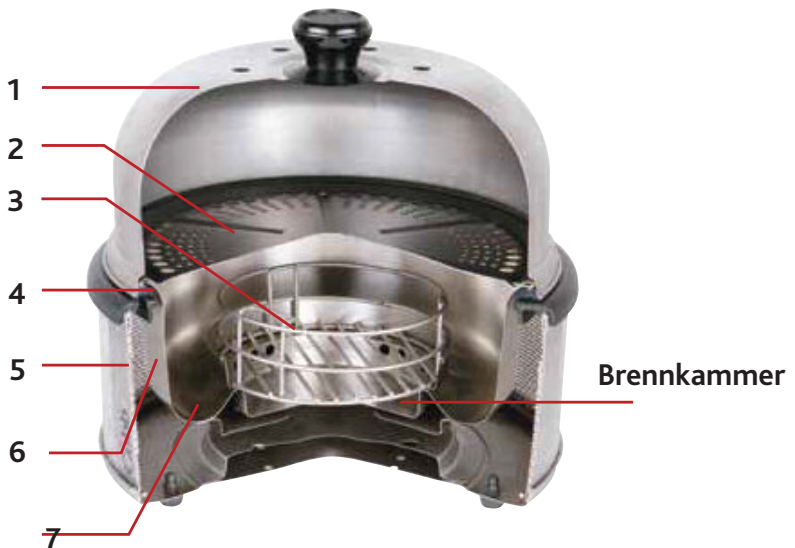


6 Innengehäuse

7 Ring



8 Ausheber



**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