

COBB

P R E M I E R +



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

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 modtagers konto.

Denne garanti er ugyldig hvis:

- Cobb grillen tydeligt 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, ulykker 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 Cuiseur Cobb. Tous les frais de transports nationaux et internationaux seront à la charge du destinataire.

La garantie est nulle si:

- Le cuiseur 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 Cuiseur Cobb a été endommagé à cause d'une mauvaise utilisation, par négligence, par accident ou problèmes naturels.
- Le Cuiseur 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 remplazo 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 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 wurde 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 motagaren.

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, försurmelse, 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.

Erste Schritte

Sicherheitshinweis

- Halten Sie Ihren Cobb jederzeit sauber.
- Lassen Sie kein heißes Fett oder Öl unbeaufsichtigt. Dies könnte zu einem Brand führen.
- Vorsicht: Metalloberflächen werden heiß, wenn Sie Ihren Cobb anheizen und Lebensmittel garen.
- Entzünden und nutzen Sie den Cobb nicht im Innenbereich.
- Der Cobb muss in einem gut belüfteten Bereich genutzt werden.
- Das Abbrennen von Briketts im Innenbereich kann gefährlich sein. Briketts geben geruchloses Kohlenmonoxid ab. Verbrennen Sie Briketts niemals im Innenbereich.
- Wenn Sie Cobblestones™/Briketts verwenden:
 - Fern von Kindern, Tieren und offenen Flammen halten.
 - Zünden Sie diese nicht im Innenbereich an.
 - Halten Sie einen Sicherheitsabstand zu brennbaren Gegenständen.
 - Beginnen Sie erst mit dem Grillen, wenn der Brennstoff eine Ascheschicht gebildet hat.
 - Entfernen Sie nach dem Grillen den Deckel und die Grillplatte, um den Cobblestone™ oder Briketts vollständig abbrennen zu lassen.
Achten Sie darauf, dass die Asche vollständig abgekühlt ist, bevor Sie sie entsorgen.
- **WARNUNG!** Dieser Grill wird sehr heiß – während der Nutzung nicht bewegen!
- **Warnung!** Verwenden Sie keinen Spiritus und kein Benzin zum Entzünden! Verwenden Sie lediglich Grillanzünder, die konform nach



Anheizen Ihres Cobb

Hochwertige Briketts erzielen bessere Ergebnisse. Verwenden Sie keine Art von Flüssigbrennstoff. Stellen Sie immer sicher, dass alle vier Gummiabstandshalter jederzeit angebracht sind.

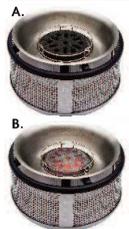
Option 1: Anzünden Ihrer Briketts

- Legen Sie den Grillanzünder in die Brennkammer, die sich in der Innerschale befindet (siehe Abbildung A). Entzünden Sie den Grillanzünder (siehe Abbildung B).
- Beladen Sie den Brennkorb mit der gewünschten Anzahl von Briketts und stellen Sie ihn anschließend auf die entzündeten Grillanzünder.
 - Verwenden Sie acht bis zehn Briketts für Steaks, Koteletts, Würstchen und Hähnchenteile.
- Lassen Sie die Briketts 25 bis 30 Minuten brennen, bis sie grau geworden sind.
(Die Zeit kann je nach Qualität der verwendeten Holzkohle und Briketts variieren).
- Setzen Sie die Grillplatte(2) und den Deckel (1) erst auf, nachdem die Briketts grau geworden sind.
- Lassen Sie die Grillplatte 5 Minuten mit aufgesetztem Deckel erhitzen. Sie können nun bis zu zwei Stunden lang grillen.



Option 2: Entzünden Ihrer Cobblestones™

- Nehmen Sie den Cobblestone™ aus der Verpackung. Legen Sie einen Cobblestone™ in den Brennkorb und zünden Sie ihn in der Mitte an (kein Grillanzünder erforderlich).
- Warten Sie 4 bis 5 Minuten, bis der Cobblestone™ nicht mehr qualmt.
- Lassen Sie die Grillplatte auf dem Cobb und erhitzen Sie ihn 5 Minuten mit aufgesetztem Deckel. Sie können nun bis zu zwei Stunden lang grillen.



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

Um die besten Garergebnisse zu erzielen

- Sobald Sie bereit sind, zu Grillen (siehe „Anheizen Ihres Cobbs“), setzen Sie die Grillplatte auf die Innenschale. Achten Sie darauf, dass die Grillplatte richtig platziert ist und dass die Rillen nach oben zeigen. Die Grillplatte wurde so konzipiert, dass das Fett entlang der Rillen an den Rand der Grillplatte und in die Rinne abläuft. Grillen Sie niemals auf der flachen Seite der Grillplatte.
- Lassen Sie den Deckel auf der Grillplatte, um ihn vor dem Grillen zu erhitzen (fünf Minuten).
- Achten Sie immer darauf, dass alle vier Gummiabandshalter angebracht sind.
- Sie können mit oder ohne Deckel grillen.
- Für die besten Ergebnisse mit Steaks sollten Sie den Deckel abnehmen. Sollte es jedoch kalt und windig sein, so sollte der Deckel aufgesetzt sein. Dies werden Sie lernen, je vertrauter Sie mit Ihrem Cobb werden.
- Wenn Sie Steaks oder Koteletts grillen, verwenden Sie acht bis zehn Briketts oder einen Cobblestone™. Erhitzen Sie die Grillplatte, bevor Sie grillen, indem Sie sie zusammen mit dem Deckel nicht länger als fünf Minuten vor dem Grillen aufsetzen. Setzen Sie die Grillplatte oder den Deckel vor dem Grillen niemals länger als fünf Minuten auf.
- Tiefgefrorenes Grillgut muss vor dem Grillen vollständig aufgetaut sein.
- Wenn Sie mithilfe des Bratenrosts grillen, wenden Sie das Hähnchen oder das Fleisch nach 30 bis 40 Minuten.
- Der Cobb wurde nach den gleichen Grundsätzen eines gewöhnlichen Ofens entworfen. Widerstehen Sie daher der Versuchung, zu oft nach dem Grillgut zu sehen. Je öfter Sie den Deckel anheben, desto länger dauert der Grillvorgang aufgrund des Hitzeverlusts.
- Das Grillen von Hähnchenfleisch und Rind dauert bei 1,5 kg in der Regel ca. 90 Minuten.
- Das Grillen von Schwein und Lamm dauert bei 1,5 kg in der Regel ca. 120 Minuten.
- 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 Grillguts

Die Innenschale wurde so konzipiert, dass kleines Gemüse während des Garvorgangs in der Rinne zubereitet werden kann. Flüssigkeiten können in die Rinne gegeben werden, um den Feuchtigkeitsgehalt des Garguts zu bewahren. Flüssigkeit kann als Würzmittel genutzt werden.

- Maximal 200 ml (1 Becher) Flüssigkeit (Wein, Bier oder Wasser).
- Gehackter Knoblauch, Zwiebeln, Gewürze und Kräuter können zur Geschmacksverstärkung in die Flüssigkeit gegeben werden.

Grillen von Gemüse

Wickeln Sie das Gemüse in Folie und garen Sie es in der Rinne. Hartes Gemüse, wie z. B. Kartoffeln, Karotten und Kürbis, sind in kleinere Stücke zu 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.

Brot backen mithilfe der Grillplatte und des Bratenrosts

- 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 erfordern bei ca. vier Briketts insgesamt 35 Minuten (20 Minuten auf der einen, 15 auf der anderen Seite).
- Brötchen erfordern ca. 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

- Um den Reinigungsvorgang zu vereinfachen, geben Sie eine Schicht Antihafspray auf, bevor Sie Ihren Cobb anheizen.
- Verwenden Sie stets Spülmittel und Wasser, um Ihren Cobb nach dem Gebrauch zu reinigen.
- Verwenden Sie keine Scheuermittel zur Reinigung der Antihafbeschichtung.
- Hinweis: Wenn der Grillvorgang abgeschlossen ist, entfernen Sie umgehend den Deckel und die Grillplatte, um die Briketts oder den Cobblestone™ abbrennen zu lassen.
- Legen Sie den Deckel umgekehrt ab und setzen Sie die Grillplatte auf 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.
- Geben Sie heißes Wasser in die Rinne, um den Reinigungsprozess zu beschleunigen. Achten Sie stets darauf, dass niemals mehr als 200 ml Flüssigkeit hinzugegeben werden. Warten Sie 45 Minuten, um sicherzustellen, dass die Flüssigkeit abgekühlt ist, und entnehmen Sie die Innerschale aus dem Gestell, um die Flüssigkeit zu entleeren.
- Alle Edelstahlteile sind spülmaschinenfest.
- Das Gestell muss lediglich ausgespült und abgewischt werden.
- Ein Topfschwamm darf lediglich für die Reinigung der Brennkammer, der Innerschale und des Inneren des Deckels verwendet werden. Verwenden Sie keinen Stahl- oder Metalltopfreiniger.
- Lassen Sie die Grillplatte in heißem Seifenwasser aufweichen, nachdem dieser abgekühlt ist (+/- 25 Min.).
- Entfernen Sie nicht die Gummiabstandshalter. Stellen Sie immer sicher, dass alle vier Gummiabstandshalter jederzeit, vor allem während des Garvorgangs, angebracht sind.
- Es kann auch ein Ofenreiniger auf die Innerschale und auf den Deckel gesprüht werden. Lassen Sie es ca. 35 Minuten lang stehen, bevor Sie sie reinigen.
Alternativ dazu
- Gießen Sie heißes Wasser in die Rinne und geben Sie zwei Teelöffel Weinsäure (in Backmischungen verwendet) in das Wasser. Lassen Sie es ca. 35 Minuten lang stehen, bevor Sie es reinigen.

Lagerung Ihres Cobb

- Sollten 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 Ihr Cobb gereinigt ist und dass alles Öl entfernt wurde, bevor Sie den Cobb gebrauchen.

Neue Cobb-Produkte

Wir testen fortwährend neue Ideen für den Cobb. Füllen Sie bitte die Rückseite des beigefügten Garantievalidierungsformulars aus und lassen Sie es uns per Post/Fax/E-Mail zukommen, damit wir Ihnen neue Entwicklungen kommunizieren können. Auf diese Weise werden Sie garantiert informiert.

Pflege Ihres Cobb

- Verwenden Sie keine Art von Flüssigbrennstoff.
- Benutzen Sie die Bratpfanne nicht als Fritteuse.
- Benutzen Sie während und nach dem Grillvorgang kein Scheuermittel auf der Antihafbeschichtung.
- Benutzen Sie kein Scheuermittel auf der Außenseite des Deckels, auf den Antihafoberflächen und den Plastikteilen.
- Lassen Sie den Cobb oder seine Komponenten nicht herunterfallen.
- Verwenden Sie den Cobb zu keinem anderen Zweck als für seine Zweckbestimmung.
- Setzen Sie die Grillplatte, die Bratpfanne, das Grillbesteck oder den Grillkorb nicht auf eine offene Flamme.
- Reinigen Sie Ihren Cobb nach jedem Gebrauch gründlich, da sich Fettrückstände entzünden können.
- Entfernen Sie nicht die vier Gummiabandshalter aus dem Cobb.

Problemlösung

Grillgut nicht ordentlich gegrillt.

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

Grillgut schmeckt nach Rauch.

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

Grillgut ist verbrannt.

- Es wurden zu viele Briketts für die Menge an Grillgut verwendet.
- Das Grillgut wurde beim Einsatz des Bratenrosts nicht alle 30-40 Minuten gewendet.
- Das Grillgut wurde beim Einsatz des Siebs nicht häufig genug gewendet.

Vorsicht/Warnung



Cobb-Zubehör



COBB GASGRILL



COBB SUPREME



GRILLBESTECK



BBQ-KIT



BRATPFANNE



GRIDDLE+



BRATENROST



HÄHNCHENGRILLSTÄNDER



COBBLESTONES™



EINWEG-INNERSCHALE



THERMOMETER



PIZZA STONE



BRÖTBÜCHSE



DECKELVERLÄNGERUNG



DECKELHALTER



UTENSILIEN



COBB-TRAGETASCHE



KOCHBUCH



SCHNEIDEBRETT

Cobb-Standardartikel