



C30



C31

Le Cobb est garanti 1 an, chaque pièce est remplaçable. Les fonctions du model C30 et C31 sont identiques.

Le Cobb vous offre un niveau de sécurité optimal. Mais vous devez néanmoins, comme avec tout appareil de cuisson, respecter les consignes d'utilisation précisées ci-dessous. Le Cobb est assorti d'une garantie d'un an sous les conditions d'utilisation stipulées ci-dessous. La société Cobb décline toute responsabilité concernant tout accident corporel ou la destruction partielle ou totale de l'appareil dus à un non respect des conditions d'utilisation précisées dans les termes de la garantie.

1. **ATTENTION! Ne pas utiliser dans les locaux fermés.** N'utilisez pas le Cobb dans une pièce fermée mais uniquement dans un espace **bien ventilé**.
2. Ne déplacez pas l'appareil pendant son fonctionnement.
3. Ne pas laisser à la portée des enfants et animaux domestiques
4. **ATTENTION!** ne pas utiliser d'alcool, d'essence ou autre liquide analogue pour allumer ou réactiver le feu.
5. **ATTENTION!** ne pas déplacer pendant la cuisson ou avant arrêt de la combustion
6. Utilisez le Cobb pour cuisiner et seulement pour cela.
7. N'apportez aucune modification quelle qu'elle soit à l'appareil.
8. Pensez toujours que le Cobb est un appareil de cuisson, que l'intérieur est chaud et qu'il convient de le manipuler avec précaution.
9. Vérifiez avant utilisation si aucun composant ne manque et si le montage est correct.
10. Vérifiez si les trois tampons d'isolation thermique entre le socle et le bol sont bien fixés. Une usure de ces tampons est normale avec le temps et un usage intensif de l'appareil. Si vous détectez une porosité ou une déformation quelle qu'elle soit, n'utilisez pas le Cobb sans avoir remplacé les tampons.
11. Contrôlez le niveau d'eau régulièrement pendant la cuisson selon la fonction utilisée : 25 cl de liquide suffisent.
12. Eloignez les produits inflammables (allume-feu, essence, charbon de bois...) de l'appareil lors de son fonctionnement. Eloignez les aliments de ces produits.
13. Sitôt la cuisson terminée, ôtez les éléments de cuisson (plaque, wok, poêle.)
14. Nettoyez l'appareil après chaque utilisation à l'aide de produits et éponge non abrasives afin d'en préserver l'ensemble des éléments et rangez le à l'abri des intempéries.

AYEZ LE REFLEXE ECO-COBB !

NE JETEZ PAS DANS LA NATURE UNE PARTIE OU LA TOTALITE DE L'APPAREIL, NI LES ALLUMES-FEU, CHARBON DE BOIS OU TOUT EMBALLAGE LIE A SON UTILISATION.

CHOIX DU COMBUSTIBLE :

LES ALLUMES-FEU :

Utilisez les allumes-feu habituels autorisés sur le marché adaptés pour barbecues. Pensez à l'environnement et évitez les produits polluants (à base d'hydrocarbures, kérosène, plastique...)

LES CHARBONS DE BOIS :

Le charbon de bois n'est pas cancérigène si l'appareil utilisé est adapté : seuls les barbecues dans lesquels les graisses tombent dans la braise provoquent un embrasement de celle-ci et une remontée de benzopyrène dans les aliments. Ce benzopyrène en contact avec les aliments est cancérigène. Cependant, le risque est quasi néant lorsque la grille de cuisson est placée à au moins 10 cm de la braise. Avec le Cobb, les graisses tombent dans l'eau de la douve, ce qui vous apporte une cuisson parfaitement saine et sans risques.

Les charbons de bois en France sont généralement de qualité et répondent à des normes strictes de qualité : taux de carbone fixe (entre 82 et 86%), taux d'humidité et granulométrie. Nous conseillons l'achat de charbons de bois épurés et dépourssiés (teneur d'au moins 85% de carbone fixe). Ces charbons de bois sont disponibles en grandes surfaces, jardinerie et magasins de bricolage. Enfin, la « qualité restaurant » est un charbon de bois de gros calibre et concerne les barbecues consommant entre 2 et 4 kg de combustible pour 2 ou 3 heures de cuisson selon les appareils. Le Cobb, avec une consommation de 300 gr pour 2 heures de cuisson ne souffre aucune comparaison.

Quelques marques : La forestière du Nord, Bordet, Carbofrance et toutes marques répondant aux critères ci-dessus. Les charbons de bois sont principalement issus des sous-produits de l'industrie du bois (déchets divers) et contrairement à une idée reçue ne participent pas à la destruction des forêts mais au contraire permettent une meilleure gestion de celle-ci. Enfin, les unités de carbonisation, de nos jours, sont équipées pour éviter les rejets liquides, solides ou gazeux dans l'atmosphère, préservant ainsi la couche d'ozone.

LES BRIQUETTES DE CHARBON DE BOIS :

Nettement moins répandues en France, ces briquettes sont faites de charbon de bois compressé et ont une tenue de feu (temps de combustion) un peu plus longue que le charbon de bois classique. Leur pouvoir calorifique est inférieur (moins d'intensité de chauffe) et le temps de prise à l'allumage est plus long (25 minutes). Souvent, ces briquettes ont tendance à fumer, ce qui n'est pas le cas des charbons de bois de qualité.

ALLUMAGE DU COBB :

L'allumage du Cobb est certainement le plus facile et le plus sécurisant des appareils existant actuellement sur le marché. De nombreux prix ont couronné internationalement le Cobb pour sa sécurité et son confort d'utilisation. L'allumage se fait sans la plaque de cuisson et le dôme, dans une pièce ventilée ou à l'extérieur (balcon, terrasse...).

1 - ALLUMAGE : 10 secondes



Posez 1 ou 2 allumes feu au centre du foyer et allumez.

2 - POSE DU CHARBON DE BOIS SUR LA GRILLE : 30 secondes



Posez votre grille les trois pieds vers le haut et placez à l'intérieur 300 gr de charbon de bois. N'hésitez pas à bien remplir cette grille qui fait office de panier.

ATTENTION NE SURDOSEZ LA QUANTITE D' ALLUME FEU

Page 2

3 - REMPLISSAGE DE LA GRILLE A COMBUSTIBLE



200 gr environ ont été placés sur la grille et celle-ci n'est pas remplie. Pour les grillades et cuissons intensives nécessitant une température élevée, remplissez complètement la grille.

4 - EMBRASEMENT DU CHARBON DE BOIS



Une flamme modérée embrase le charbon. L'allumage ne produit aucune fumée, il est parfaitement sécurisant. Lorsque la flamme aura disparu, l'allumage sera terminé.

5 - 25 CL D' EAU AU FOND DE LA DOUVE



Dès l'embrasement du charbon de bois, versez 25 cl d'eau au fond de la douve et ne dépassez pas le trait correspondant au bas du foyer.

6 - FIN DE L' ALLUMAGE : temps total environ 5 minutes



Votre Cobb est allumé. Préchauffez votre plaque de cuisson (5/10 minutes), côté bombé pour l'écoulement des graisses des viandes et poissons, ou côté creux pour la fonction four (pizza, pain, gâteaux...)

CONSEILS D' UTILISATION ET ASTUCES :

CONTROLEZ LE NIVEAU D' EAU

Faites l'appoint en eau toutes les 30 à 45 minutes, selon l'évaporation et le mode de cuisson. Une cuisson intense demandera un rajout au bout de 30 minutes, un gâteau demandera un appoint seulement au bout de 45 minutes. Vous n'avez pas besoin de déplacer la plaque de cuisson pour recharger en eau : il suffit de faire l'appoint en soulevant légèrement la plaque en ne dépassant pas le niveau requis.

Le rajout d'eau est très important car il permet d'éviter la surchauffe et participe à la régulation de la combustion et de la cuisson. L'eau vous garantit également une hydratation des aliments et une cuisson tendre et moelleuse. Enfin l'eau vous simplifiera le nettoyage en fin d'utilisation.

Lorsqu'une quantité importante de graisse se trouve au fond de la douve, épongez (et dans ce cas ne rajoutez pas d'eau), ou bien éteignez votre Cobb et rallumez le aussi rapidement si besoin est. Vous pouvez ajouter des aromates dans l'eau pour les viandes et gâteaux, ils diffuseront leurs parfums dans vos plats sans brûler.

UTILISEZ VOS PLATS ET USTENSILES

Utilisez vos plats dimensionnés au Cobb et ne bouchant pas les trous situés à l'extrême bord de la plaque de cuisson. Si votre plat bouche ces trous, la ventilation ne se fait plus et vous risquez d'interrompre la combustion du charbon. Le Cobb offre ainsi la possibilité de varier les types de cuisine selon les plats que l'on utilise. Ceux-ci ne noircissent pas en dessous car il y a absence de flammes.

RECHARGEZ EN CHARBON DE BOIS

Lorsque vous cuisinez des pièces de viande importantes (poulet de 3 à 4 kgs) le temps de cuisson peut dépasser 2 H. Dans ce cas, il vous suffit de remettre le niveau de charbon de bois de départ au bout d'une heure. Vous pouvez cuisiner ainsi des heures durant, notamment dans le cadre de la restauration professionnelle.

Le Cobb ne gaspille rien ! lorsque vous rajoutez du charbon de bois, mettez les miettes résiduelles par dessus et l'activation se fait immédiatement, les morceaux étant très petits.

EXTINCTION DU CHARBON DE BOIS : CONSIGNES DE SECURITE ET ENVIRONNEMENT.

Enlevez les morceaux restants avec une pince et mettez les dans un récipient métallique avec un peu d'eau.

Laissez le charbon de bois se consumer ou interrompez la combustion en versant un peu d'eau sur la braise. Versez l'eau doucement afin d'éviter de l'air pulsé accompagné de cendres blanches (non dangereux mais un peu salissant) et récupérez les morceaux restants pour une autre utilisation.

NETTOYAGE DU COBB

N'utilisez pas de matière abrasive pour le nettoyage des pièces de l'appareil. L'eau vous permet de nettoyer le Cobb sans effort. Il existe des éponges abrasives en plastique, ne rayant pas les surfaces métalliques : vous pouvez bien sûr les utiliser. Si vous avez un lave-vaisselle, vous pouvez y placer toutes les parties sans risques.



FONCTION RECHAUD



FONCTION GRILL & BARBECUE



Le Cobb est un réchaud avec lequel vous pouvez, faire bouillir de l'eau pour la cuisson des pâtes et du riz, préparer de grandes marmites de soupe, cuire le tajine et maintenir les plats au chaud pendant le repas. Il reste froid à la base et vous pouvez le poser sur n'importe quel support. Le Cobb a été conçu pour y poser des récipients larges. Les faitouts et autres ustensiles sont maintenus à l'intérieur et ne peuvent se renverser.

FONCTION FOUR



Longe de porc

Epaule
D'agneau



Le Cobb est aussi un four grâce à son haut pouvoir calorifique (plus de 280°C en pic de température) et au dôme utilisé pour cette fonction. Les 5 minutes de l'allumage écoulées, vous pouvez utiliser cette fonction pour cuire des pizzas, des gâteaux, du pain et toutes les cuissons pouvant être réalisées dans un four classique. La fonction four utilise le dôme à la manière d'une porte de four. Le Cobb étant hydratée, il demande moins de surveillance qu'un appareil classique car les aliments n'attachent pas. Le temps de cuisson au four est le même qu'avec un four standard avec cependant un temps de préchauffage beaucoup plus court (5 minutes seulement après l'allumage). La cuisson est donc moins longue dans sa totalité.



Pizza



Pain

Page 5



Le Cobb est bien sûr un grill d'intérieur comme d'extérieur de haute performance. Treize belles saucisses seront cuites en 10 minutes. Elles n'auront pas de goût carboné et seront grillées à la perfection tout en étant dépourvues de graisse. Elles n'attacheront pas grâce à l'hydratation de la plaque.

Comme tout appareil, la cuisson est plus intense au centre de la plaque. Pour bien utiliser cette fonction, il est indispensable de préchauffer la plaque de cuisson en plaçant le dôme au moins 5 minutes après allumage : le dôme doit être brûlant tandis que la base reste froide.

Si les viandes et poissons lâchent beaucoup d'eau pendant la cuisson, enlevez le dôme afin de faciliter l'évaporation de l'eau : vos viandes seront plus grillées et donc moins blanches. Lorsque vous grillez une quantité importante d'aliments libérant de la graisse (25 cuisses de poulet ou 80 merguez...), la formation de fumée est possible. Vous pouvez soit éponger la graisse à l'aide d'une boule papier et d'une pince, ou interrompre la combustion en déposant le reste de charbon de bois dans un récipient contenant un peu d'eau. Jetez ce reste qui a été en contact avec la graisse.

N'ajoutez pas d'eau (ou très peu) si une quantité importante de graisse réside dans la douve : ajoutez trop d'eau ferait déborder la graisse au fond de l'appareil et permettrait la formation de fumée. Lorsque vous cuisez des merguez, vous pouvez les démarrer à découvert et placer ensuite le dôme afin d'éviter les éclaboussures.

Pensez à nettoyer la plaque de cuisson si vous réalisez des grillades parties prolongées : le confort d'utilisation de l'appareil vous le permet en toute sécurité. N'oubliez pas d'ôter votre plaque de cuisson dès que vous avez fini de cuisiner : cela prolongera sa durée de vie.

FONCTION FUMAGE / BOUCANAGE

Le fumage réalisé avec le Cobb n'est pas un fumage de conservation, mais un fumage gustatif. Il est extrêmement simple et se fait bien sûr en extérieur.



Sur la photo ci-dessus, le bois de fumage a été placé directement dans le foyer. Une méthode plus simple, plus pratique et plus propre consiste à poser une petite coupelle d'aluminium sur les braises qui allumeront par conduction le bois de fumage. Lorsque celui-ci est consumé, un fumage intense a été réalisé. Vous pouvez interrompre le fumage au moment désiré si vous voulez un fumage plus doux.

De la même manière, vous pouvez cuire un poulet ou un poisson, et placer en fin de cuisson la coupelle sur le charbon, vous obtiendrez ainsi une viande succulente en contrôlant le fumage et la cuisson simultanément.

La fumée est filtrée à travers la grille et aromatise les plats. Mettez bien sûr le dôme pendant le fumage afin de diminuer les fumées. En 10 minutes seulement le fumage est réalisé pour un fumage moyen.



Pièces de saumon fumé
(1.5 kg) au hêtre de fumage



Page 6

PRATIQUE, UTILE, SECURISANT ET CONFORTABLE,



LE COBB EST UNE VERITABLE CUISINIERE PORTATIVE AUX QUALITES INCOMPARABLES !

Utilisable toute l'année chez soi ou chez des amis, le Cobb est bien sûr le partenaire cuisine idéal de vos vacances et loisirs. Facile à emporter en voiture, à moto, à vélo ou en métro, vous l'utiliserez aussi à bord d'un camping car ou d'un bateau. En camping, randonnée, à la pêche ou sur la plage, il surprendra votre entourage et ravira toute la famille en vous apportant sécurité, confort bien être !



ACCESSOIRES



Le wok et la poêle tout en inox et recouvert d'un revêtement anti adhérent (poêle) sont disponibles.

Pensez aussi à utiliser tous vos plats dimensionnés à l'appareil.



Page 7

ASTUCES POUR L' ALLUMAGE :

Lorsque vous déposez votre charbon de bois sur la grille, n'étouffez pas la combustion avec les miettes. Gardez les pour recharger lors du fonctionnement. Il arrive parfois qu'un morceau de charbon de bois fume. La faible quantité de combustible utilisé permet de repérer rapidement le morceau défectueux : enlevez le à l'aide d'une pince et jetez le après l'avoir mis dans l'eau.

L'allumage est terminé lorsque les flammes ont disparu dans la braise. Vous entendrez un petit bruit sec (« clac ») lorsque vous mettez l'eau ou ferez l'appoint : ce bruit est normal, il provient du bouclier thermique en bas du foyer qui exprime le différentiel de température.

Dans les secondes qui suivent il soufflera un peu et vous verrez les braises rougir d'intensité (nous l'appellerons « effet dragon » !). Plus vous mettez l'eau au dernier moment, plus le claquement sera sec : par conséquent, n'attendez pas trop !

FONCTIONS DU COBB ET PLATS CUISINES



Pommes de terre emballées dans du papier aluminium et cuites directement dans la douve. Les pommes de terre cuisent même si elles ne sont pas dans l'eau grâce à l'atmosphère vaporisée lors de la cuisson.

Petit tajine pour 2 personnes accompagné de merguez. Le tajine peut être placé sur la plaque de cuisson côté creux ou directement au dessus du foyer. Tous les aliments gardent une saveur naturelle avec un résultat diététique et sain.



Quelques merguez cuites séparément pour accompagner le tajine. 15 merguez peuvent être cuites en même temps en 10 minutes.

Tarte aux pommes et à la cannelle. Cette tarte a cuit en 40 minutes dans un moule placé sur le côté creux de la plaque de cuisson. Recouvert du dôme la fonction four a permis de réaliser cette recette. La tarte est dorée même au-dessous ! Le résultat est succulent.



Page 8