

TM

COBB

PREMIER +



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



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 fejlagtig 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 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, skadeslashed, 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 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 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 misbruk, förfusning, 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. СОВВГриль 2 ГОДА ГАРАНТИИ

В случае, если экспертизой 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.

Getting Started

English

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 Cobblestones™/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 griddle to allow the Cobblestone™, 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!

Fuelling your Cobb

Higher quality briquettes or charcoal will produce better results. Do not use any form of liquid fuel. Always ensure that all 4 grommets are in place at all times.

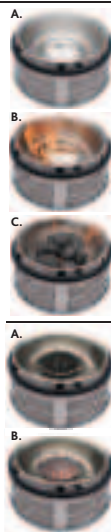
Option 1: Lighting your Briquettes/Charcoal

- Place fire starter into fire chamber which sits in the 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 griddle(2) and the dome cover(1) once coals are grey.
- Allow the griddle to warm up for 5 minutes with the dome cover in place.
You are now ready to cook for up to 2 hours.

Option 2: Lighting your Cobblestones™

- Remove the Cobblestone™ from the wrapper- place the Cobblestone™ into the fire grid and light in the centre (no firelighter is required).
- Wait 4-5 minutes to allow the Cobblestone™ to stop smoking.
- Place griddle onto Cobb and allow to warm up for 5 minutes with the dome cover in place.
You are now ready to cook for up to 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 Cobblestone™ or 8-10 Briquettes 300/350g 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 griddle on top of the inner sleeve. Ensure griddle is placed correctly so that the griddle ridges face upwards. It's been designed to let the fat drain down the grooves, to the edges of the griddle and into the moat. Never cook on the flat side of the griddle.
- Rest the dome cover over the griddle to heat up before cooking (5 minutes).
- Always ensure all 4 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 Cobblestone™. Let the griddle heat up before cooking by placing the griddle and dome on for no more than 5 minutes prior to cooking. Never leave the griddle or dome on for longer than 5 minutes before cooking.
- Frozen food must be completely defrosted prior to cooking.
- When roasting using the fenced roast rack, turn the chicken or meat over after 30 to 40 minutes.
- 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 due to heat loss.
- When roasting, Chicken and beef should take approximately 90 minutes for 1.5 kg (3.3 Lbs).
- When roasting, 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 prepare small vegetables in the moat while cooking a meal. Fluids can be added into the moat to keep food moist. Liquid can act as a flavouring aid.

- Maximum of 200ml (1 cup) liquid (Wine, beer or water).
- Chopped garlic, onions, spices and herbs can be added into the fluid to enhance the flavour.

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 using the griddle and fenced roast rack

- 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 prior to lighting your Cobb.
- Always use soap and water to clean your Cobb 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 griddle to allow the Briquettes/charcoal or Cobblestone™ to burn out.
- Add hot water into the moat as it assists with the cleaning process. Always ensure that the liquid amount never exceeds 200ml. Wait 45min to ensure liquid has cooled before removing the inner sleeve from the outer casing to discard of liquid.
- All stainless steel parts are dishwasher friendly.
- The outer casing needs only to be rinsed and wiped down.
- An abrasive sponge can be used on the fire chamber, inner sleeve and the inside of the dome cover only. Refrain from using a steel or metallic pot scourer.
- Soak the griddle in hot water with soap after it has cooled down (+/- 25 mins).
- Do not remove grommets. Always ensure that all 4 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/email 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 and after 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 griddle, frying pan, frying dish or grill grid on an open flame.
- Always clean your Cobb after each use as residual fats could ignite.
- Do not remove the 4 grommets from the Cobb.

Trouble shooting

Food not cooked properly.

- Not enough briquettes for the size of the food being cooked.
- Food may have been frozen when placed on the griddle during the cooking process.
- Lifting the dome too often during the cooking process.
- Charcoal might have been allowed to get damp.

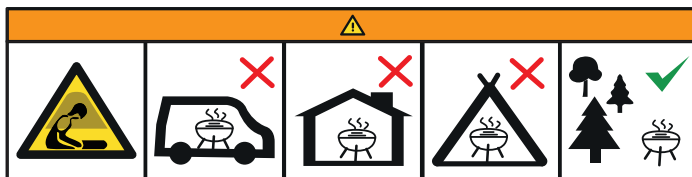
Food tastes of smoke.

- Wait for approximately 25 minutes until the coals are grey before you start cooking on briquettes or charcoal.
- If using Cobblestones™, wait for 7-10 minutes before cooking.

Food is burnt.

- Too many briquettes have been used for the amount of food being be cooked.
- Food was not turned every 30 to 40 minutes when using the fenced roast rack.
- Food was not turned often enough when using the griddle.

Warnings and precautions



Cobb Accessories

English



COBB PREMIER GAS



COBB SUPREME



COBB FRYING DISH



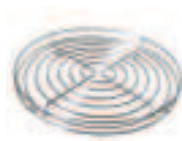
COBB BBQ KIT



COBB FRYING PAN



COBB GRIDDLE+



COBB FENCED ROAST RACK



COBB CHICKEN ROASTING
STAND



COBBLESTONES™



COBB DISPOSABLE INNER
SLEEVES



COBB THERMOMETER



COBB PIZZA STONE



COBB BREAD TIN



COBB DOME EXTENSION



COBB DOME HOLDER



COBB UTENSILS



COBB CARRIER BAG

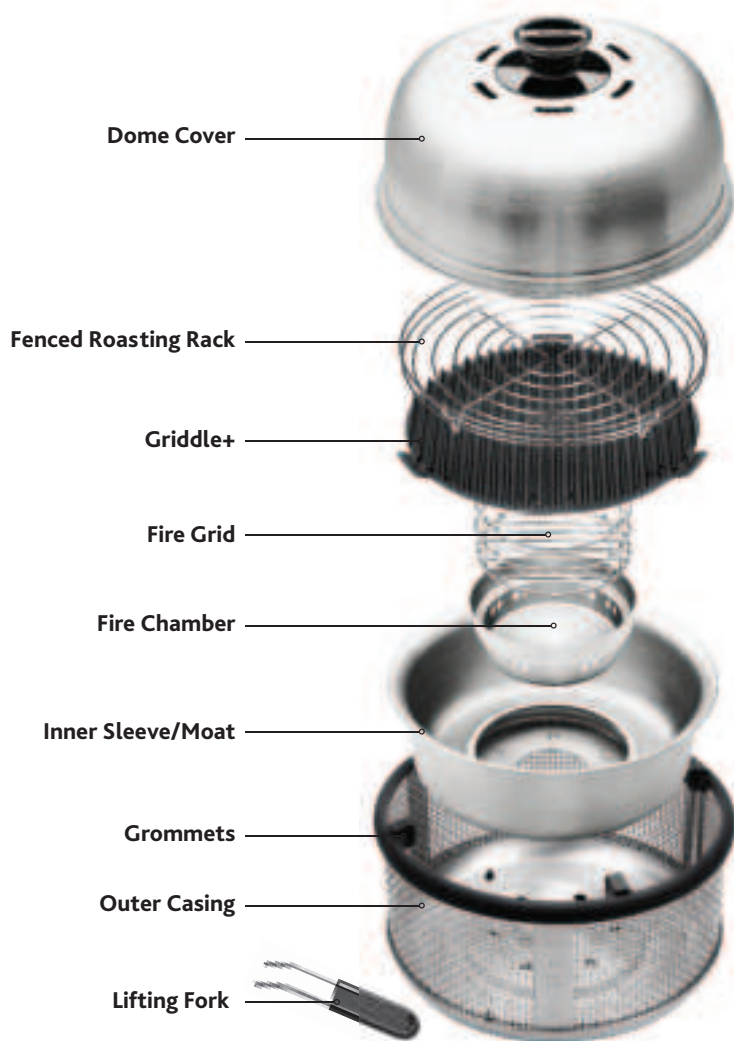


COBB RECIPE BOOK



COBB CUTTING BOARD

Standard Cobb items



TM

COBB

PREMIER +



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



Garanti

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 fejlagtig 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 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, skadeslashed, 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 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 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 misbruk, förfusmelse, 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. СОВВГриль 2 ГОДА ГАРАНТИИ

В случае, если экспертизой 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.

Sikkerhedsrådgivning

- Hold altid din Cobb-Grill ren.
- Lad ikke varmt fedt eller olie stå uden opsyn. Dette kan udgøre en brandfare.
- Forsigtig: Metaloverflader bliver varme, når du hælder brændstof på din Cobb-Grill og under madlavning.
- Tænd og brug ikke Cobb-Grillen indendørs
- Cobb-Grill skal altid anvendes i et godt ventileret område.
- Afbrænding af trækul indendørs kan være dødelig. Kul afgiver kulilte, som ikke har nogen lugt. Brænd aldrig trækul indendørs.
- Brug af Cobblestones™/briketter/trækul:
 - Holdes væk fra børn, dyr og åben ild.
 - Tænd ikke indendørs.
 - Brug i en sikker afstand fra brændbare genstande.
 - Tilbered ikke mad, før brændstoffet har en belægning af aske.
 - Efter du har grillet skal du fjerne låg og grillplade for at lade Cobblestone™, briketter og trækul brænde helt ned.
 - Sørg for, at asken er helt kold, inden du fjerner den.
- ADVARSEL! Denne grill bliver meget varm, flyt den ikke under brug!
- Advarsel! Brug ikke spiritus eller benzin til tændning eller genoptændning af grillen! Brug kun firelightere, der overholder EN



Brændstof til din Cobb-Grill

Højkvalitetsbriketter eller rigtigt trækul giver et bedre resultat. Brug ikke nogen form for flydende brændstof. Sørg altid for at alle 4 afstandsstykker er korrekt monteret.

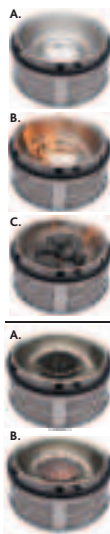
Mulighed 1: Optænding af dine briketter/trækul

- A. Sæt en brandstarter i brandkammeret, som sidder i inderskålen (se diagram A). Tænd brandstarteren (se diagram B).
- B. Læg ønsket mængde af briketter på brandgitteret, og placer det derefter oven på tændte brandstarter
- Brug 8-10 briketter til bøf, koteletter, pølser og kyllingestykker.
- C. Lad kullet brænde i 25-30 minutter, indtil de er gråfarve (Tiden kan variere på grund af kvaliteten af kul og briketter).
- D. Sæt kun grillplade (2) og låg (1) på, når kullene er grå.
- E. Lad grillpladen varme op i 5 minutter med låget på plads.
Du er nu klar til at lave mad i op til 2 timer.

Mulighed 2: Tænd dine Cobblestones™

- A. Fjern Cobblestone™ fra indpakningen. Placer Cobblestone™ på brandgitteret og tænd i midten (ingen stormlighter kræves).
- B. Vent 4-5 minutter indtil Cobblestone™ stopper med at ryge.
- C. Sæt grillpladen på Cobb-Grillen og lad den varme op i 5 minutter med låget på plads.
Du er nu klar til at lave mad i op til 2 timer.

NB! Størrelsen og vægten af maden bestemmer antallet af briketter/trækul, der kræves, samt længden af tiden til at lave mad. Kvaliteten af briketter/trækul kan også påvirke den estimerede tilberedningstid. 1 Cobblestone™ eller 8-10 Briketter 300/350 g trækul giver op til 2 timers tilberedningstid, når den bruges i Cobb-Grillen..



For det bedste madlavningsresultat

- Når du er klar til at lave mad (se fyld brændstof på din Cobb-Grill), skal du placere grillpladen oven på inderskålen. Sørg for, at grillpladen er anbragt korrekt, så den buer opad. Den er designet til at lade fedtet drive ned til kanten af grillpladen og ned i renden i inderskålen. Grill aldrig på den flade side af grillpladen.
- Sæt låget over grillpladen og lad grillen varme op inden madlavning (5 minutter).
- Sørg altid for at alle 4 afstandsstykker er på plads.
- Du kan lave mad med eller uden låget lukket.
- For de bedste resultater med bœf er det bedre at have låget åbent. Men hvis det er koldt og blæsende, bør låget være lukket. Du vil lære dette efterhånden som du bliver mere bekendt med din Cobb-Grill.
- Når du laver bœf eller koteletter, bør du bruge 8-10 briketter, trækul eller 1 Cobblestone™. Lad grillen varme op før madlavning ved at placere grillpladen og låget på mindst 5 minutter før madlavning. Lad aldrig grillpladen eller låget være på den varme grill længere end 5 minutter før du starter madlavningen.
- Frosset mad skal altid være helt optøet før du starter madlavningen.
- Drej kyllingen eller kødet over efter 30 til 40 minutter når du steger med den medfølgende Grillplade.
- Cobb-Grillen er designet på samme måde som en konventionel ovn. Derfor bør du undgå at tjekke mæden for ofte. Jo mere du løfter låget, jo længere tid tager det at lave mad på grund af varmetabet.
- Stegning af kylling og oksekød tager ca. 90 minutter for 1,5 kg. (3,3 lbs).
- Stegning af svinekød og lam tager ca. 120 minutter for 1,5 kg. (3,3 lbs).
- Skaldyr eller pølser kan tilberedes enten med eller uden låget lukket.
- Cobb-Grill er designet til at fungere på samme måde som en ovn. Ved stegning, bagning eller rygning skal kupledækslet være lukket for at sikre jævn varmefordeling i grillen.
- For flere madlavningstips og spændende opskrifter henvises til vores nuværende udvalg af kokebøger og vores hjemmeside (www.cobbglobal.com).

Smagsoplevelser for din mad

Inderskålen er designet til at gøre det muligt at forberede små grøntsager ved siden af, mens man laver mad på grillen. Væsker kan tilsættes her for at holde fødevarerne fugtige. Væske kan også fungere som et smagsstøfhjælpemiddel.

- Brug maksimum 200 ml (1 kop) væske (enten vin, øl eller vand).
- Hakket hvidløg, løg, krydderier og urter kan tilsættes i væsken for at forbedre smagen

Tilberedning af grøntsager

Læg i folie og tilbered i inderskålen. Grøntsager såsom kartofler, gulerødder og græskar skal skæres i mindre stykker først. Tilsæt smør, urter og krydderier efter behov. Tilbered i ca. 40 minutter.

NB! For at lave masser af grøntsager vil du skulle bruge en ekstra brikette for den nødvendige varme.

Bagning af brød ved hjælp af grillristen og stegestativet

- Brug et bage-mix produkt eller køb dejen fra din lokale butik.
- Brød kan tage op til 45 minutter afhængigt af den anvendte tilberedningsmetode
- Brød, boller tager i alt 35 minutter med ca. 4 briketter (20 minutter på den ene side og 15 på den anden).
- Scones tager ca. 20 minutter med brug af ca. 6 briketter.

Rygning af fisk og kylling

- Sæt dine hickory chips eller træspåner i vand 10-15 minutter før brug.
- Drys fugtige hickory chips eller våde træspåner oven på de tænte briketter, og du er klar til at ryge..

Rengøring af din Cobb-Grill

Danish

- For at lette rengøringsprocessen bør du bruge en non-stick spray før du tænder din Cobb-Grill.
 - Brug altid sæbe og vand til at rengøre din Cobb-Grill efter brug.
 - Brug ikke slibemidler, når du rengør non-stick overfladen på grillen.en.
 - NB: Når tilberedningen er færdig, skal du straks fjerne låget og grillpladen for at lade briketterne/kullet eller Cobblestones brænde ud.
 - Sæt låget på hovedet og læg grillpladen på låget for at afkøle. Vær forsigtig, da låget stadig kan være varm. Alternativt kan du bruge Cobb-Grill Dome holderen for nemhedens skyld.
 - Tilsæt varmt vand i inderskålen, da det hjælper på rengøringsprocessen. Sørg altid for, at væsken aldrig overskrider 200 ml. Vent 45 minutter for at sikre, at væsken er afkølet, inden du fjerner inderskålen fra basen for at hælde væsken ud.
 - Alle dele i rustfrit stål i din grill er opvaskemaskine venlige.
 - Den ydre base skal kun skylles og tørres af.
 - En slibevamp kan kun bruges på ildkammeret, indvendige rende i inderskålen og indersiden af låget. Undgå at bruge en ståluld ved rengøring.
 - Sænk grillpladen i varmt vand med sæbe efter afkøling (+ - 25 minutter).
 - Fjern ikke afstandsstykker. Sørg altid for at alle 4 afstandsstykker er til stede på alle tidspunkter, især under brug af grillen.
 - En ovnrens kan også sprøjtes på den indvendige inderskål og kan kun bruges på indersiden af låget. Lad det stå i ca. 35 minutter før rengøring.
- Eller alternativt kan du
- Hæld varmt vand i inderskålen og tilsæt 2 teskefulde vinsyre (bruges f.eks i bagning af marengs) til vandet. Lad det stå i ca. 35 minutter før rengøring.

Opbevaring af din Cobb-Grill

- Hvis du ikke bruger din Cobb-Grill i længere tid, bør du anvende et let lag olie på metalfladerne for præservering.
- Hvis olier er blevet anvendt til opbevaring, skal du sørge for at Cobb grillen rengøres, og at alle olier er blevet fjernet, før du tilbereder mad på Cobb-Grillen.

Nye Cobb-Grill produkter

Vi tester løbende nye ideer til Cobb-Grill. Vi ville sætte pris på det, hvis du ville udfylde bagsiden af den vedlagte Garanti Form og post/ fax/email den til os, så vi kan kommunikere nye produkter til dig. På den måde er du garanteret at blive holdt informeret.

Vedligeholdelse af din Cobb-Grill

- Brug ikke flydende brændstof i nogen form.
- Brug ikke stegepanden som frituregryde.
- Brug ikke slibende materiale på non-stick overfladener, hverken under og efter brug.
- Brug ikke slibende materiale på kuppens ydre overflade, non-stick overflader og plastikkomponenter.
- Tab ikke Cobb-Grillen eller dets komponenter.
- Brug ikke Cobb-Grillen til andet end det tilsigtede formål.
- Placer ikke gryde, stegepande, Wok eller grillplade over åben ild.
- Rengør altid Cobb-Grillen efter brug, da resterende fedtstoffer kan antænde.
- Fjern ikke de 4 afstandsstykker fra Cobb-Grillen.

Fejlfinding

Fødevarer er ikke tilstrækkeligt kogte.

- Der er ikke brugt nok briketter i forhold til mængden af den mad, der tilberedes.
- Fødevarerne kan have været frosne, når de lægges på grillen under brug.
- Låget løftes for ofte under brug.
- Trækul har måske fået lov til at blive fugtige.

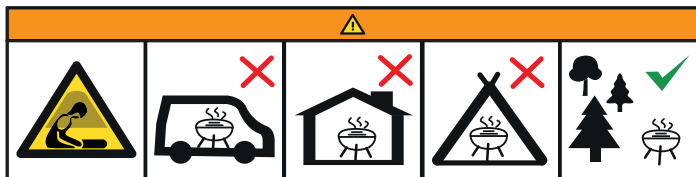
Fødevarer smager af røg.

- Vent i ca. 25 minutter, indtil kulerne er grå, inden du begynder at lave mad på briketter eller trækul.
- Vent i 7-10 minutter før tilberedning, hvis du bruger Cobblestones™.

Fødevarerne er brændte.

- Der er brugt for mange briketter i forhold til mængden af mad, der tilberedes.
- Fødevarer blev ikke vendt hvert 30. til 40 minut, når du brugte det tilhørende stativ.
- Fødevarer blev ikke vendt tilstrækkeligt nok, mens du brugte grillen.

Foresigtighed/Advarsel



Tilbehør til Cobb-Grillen

Danish



COBB GAS GRILL



COBB SUPREME



WOK



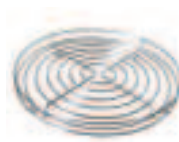
BBQ KIT



STEGEPANDE



GRILLPLADE+



STEGESTATIV



KYLINGSTEGNINGSTAND



COBBLESTONES™



ENGANGS INDRE HYLSTER



TERMOMETER



PIZZA STEN



BAGEFORM



LÅGFØRHØJER



LÅGHOLDER



REDSKABER



COBB BÆREPOSE



OPSKRIFTS BOG



SKÆREBRÆT

Standard Cobb-Grill-udstyr

