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 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 international 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, 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 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 Coob Cooker se ha deteriorado a consecuencia de mal uso, negligencia, accidentes o desastres naturales.
- No se ha limpiado la Coob 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 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.

**8. COBBгриль 2 ГОДА ГАРАНТИИ**
В случае, если экспертизаподтвердит дефект материала или изготовления,Cobbinternational (Pty) Limited обеспечит бесплатную замену деталей или обмен на новыйCobb гриль.

Данная гарантия недействительна, если:
- Cobb гриль явно или неявно изменен, подделан, разобран или отремонтирован любым способом лицами, не являющимися уполномоченными представителями Cobbinternational (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**

A. Place fire starter into fire chamber which sits in the inner sleeve (refer diagram A).
   Light fire starter (refer to diagram B).
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.
C. 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).
D. Only put on the griddle(2) and the dome cover(1) once coals are grey.
E. 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.

A.

B.

C.

**Option 2: Lighting your Cobblestones™**

A. Remove the Cobblestone™ from the wrapper- place the Cobblestone™ into the fire grid and light in the centre (no firelighter is required).
B. Wait 4-5 minutes to allow the Cobblestone™ to stop smoking.
C. 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.

A.

B.

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



- 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.

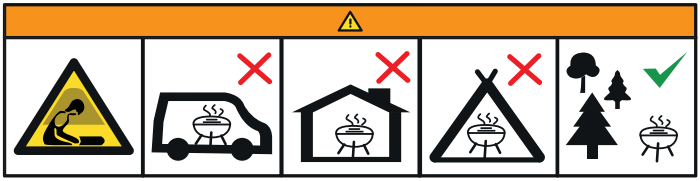
## Trouble shooting

**Food not cooked property.**
- 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 DIPOSABLE INNER SLEEVES

COBB THEMOMETER

COBB PIZZA STONE

COBB BREAD TIN

COBB DOME EXTENSION

COBB DOME HOLDER

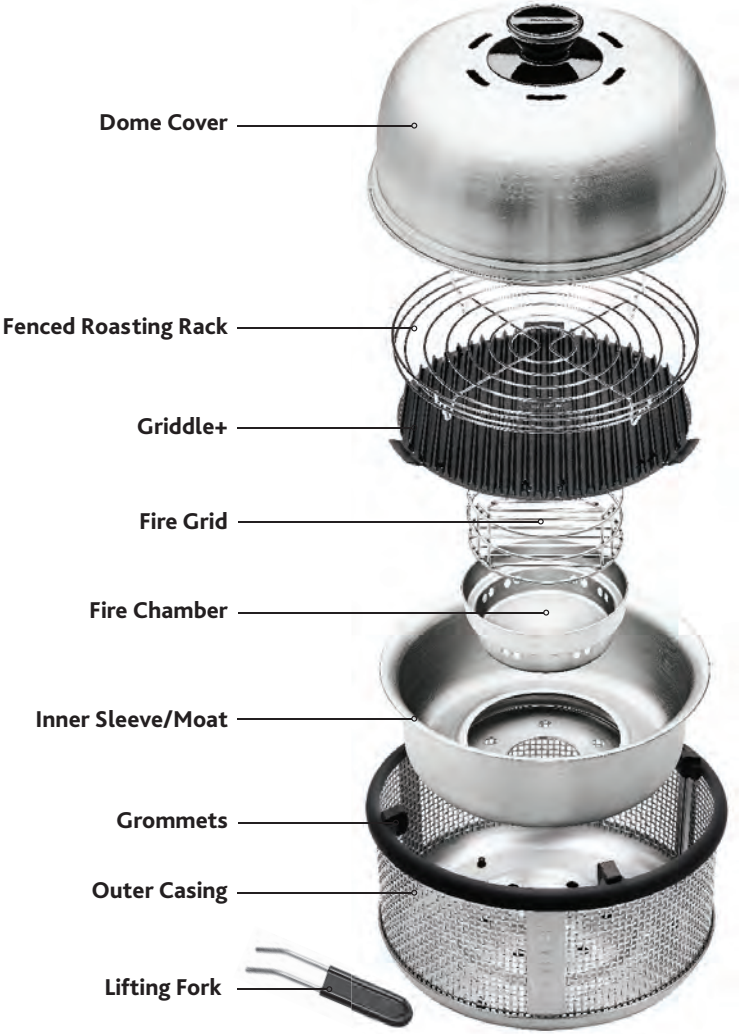
COBB UTENSILS

COBB CARRIER BAG

COBB RECIPE BOOK

COBB CUTTING BOARD

# Standard Cobb items



Postage Required

Cobb International (PTY) Ltd.
PO Box 68113
Bryanston
South Africa
2021

COBB™
PREMIER+

# Client Feedback Card and Warranty Validation

# Client Feedback Card & Warranty Validation

Your feedback on your Cobb Experience would be appreciated. In this way we can improve our product and service. If you prefer you can fax your feedback to Cobb on (+27 11) 463-1434.
Email: cobb@cobbglobal.com

## Personal details

Date Cobb was purchased

Where purchased

Serial number (Can be found on the inside of the outer casing)

Name | Title | Date of Birth

Surname

Postal Address

Telephone (  ) | Fax (  )

Mobile (  ) | E-mail

## Please tick the relevant items.

Please keep me informed of new Cobb developments. ☐

Please contact me regarding sales opportunities. ☐

Please do not contact me. ☐

COBB™

PREMIER+

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 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 international 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, 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 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 Coob Cooker se ha deteriorado a consecuencia de mal uso, negligencia, accidentes o desastres naturales.
- No se ha limpiado la Coob 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 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.

**8. COBBгриль 2 ГОДА ГАРАНТИИ**
В случае, если экспертизаподтвердит дефект материала или изготовления,Cobbinternational (Pty) Limited обеспечит бесплатную замену деталей или обмен на новыйCobb гриль.

Данная гарантия недействительна, если:
- Cobb гриль явно или неявно изменен, подделан, разобран или отремонтирован любым способом лицами, не являющимися уполномоченными представителями Cobbinternational (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.

# Kom I gang

## 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 kølig, 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.

A.

B.

C.

**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.

A.

B.

**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 bøf 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 bøf 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 maden 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 kogebøger 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 smagsstofhjælpemiddel.

- 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 så som 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



- 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 slibesvamp 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 kuplens ydre overflade, non-stick overflader og plastkomponenter.
- 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.

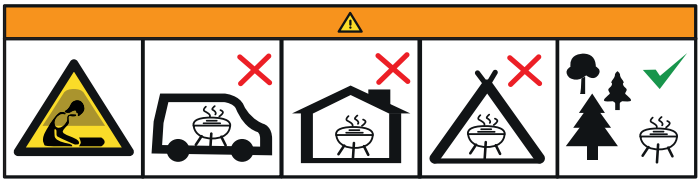
**Fødevarer smager af røg.**

- 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

COBB GAS GRILL

COBB SUPREME

WOK

BBQ KIT

STEGEPANDE

GRILLPLADE+

STEGESTATIV

KYLLINGSTEGNINGS STAND

COBBLESTONES™

ENGANGS INDRE HYLSTER

TERMOMETER

PIZZA STEN

BAGEFORM

LÅGFORHØJER

LÅGHOLDER

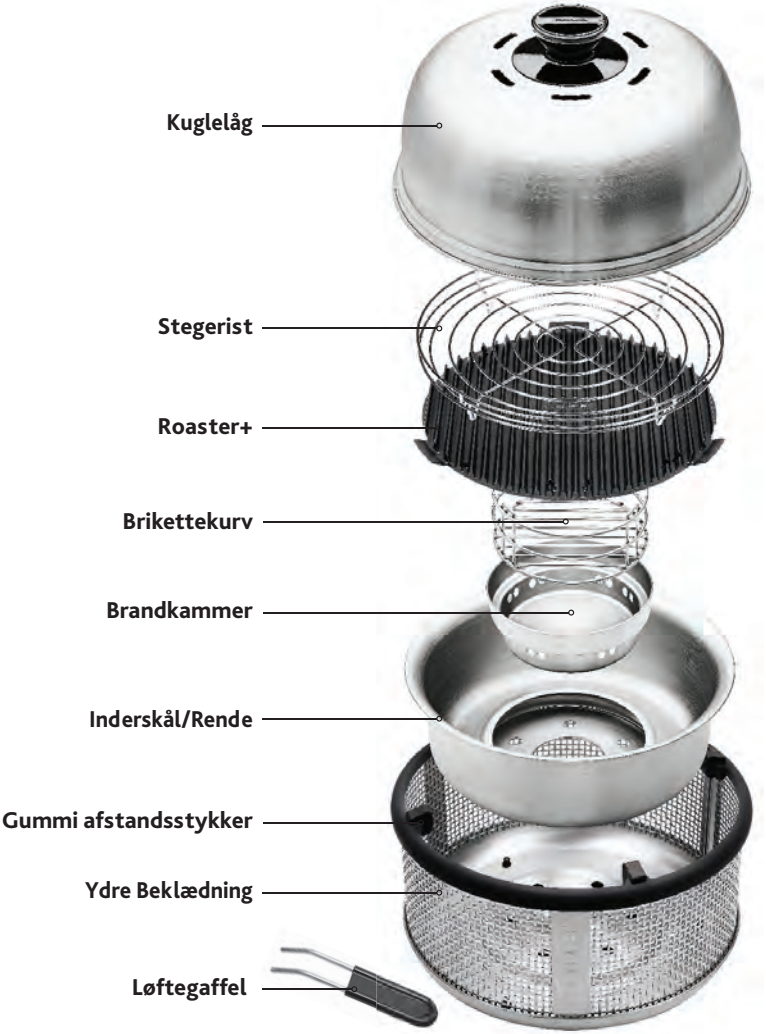
REDSKABER

COBB BÆREPOSE

OPSKRIFTS BOG

SKÆREBRÆT

# Standard Cobb-Grill-udstyr



Porto

**Cobb International (PTY) Ltd.**
**PO Box 68113**
**Bryanston**
**South Africa**
**2021**

# Tilbagemeldings og garanti kort

COBB™
PREMIER+

# Tilbagemeldings og garanti kort

Din feedback på din Cobb-Grill oplevelse vil blive værdsat.
På den måde kan vi forstå forbedre vores produkt og vores service.
Hvis du foretrækker det, kan du altid faxe din feedback til Cobb på (+27 11) 463-1434.
Email: cobb@cobbglobal.com

## Personlige detaljer

Dato Cobb-Grillen blev købt

Købsted

Serienummer (findes på indersiden af grillen)

Navn Titel

Efternavn

Postadresse

Telefon ( ) Fax ( )

Mobil ( ) E-mail

## Marker venligst de relevante punkter.

Vær venlig at holde mig orienteret om nye Cobb-Grill-produkter. ☐

Kontakt mig om salgsmuligheder. ☐

Kontakt mig venligst ikke. ☐

COBB™

PREMIER+

COBB™

PREMIER+

# Manuel d'utilisation

Cobb International (PTY) Ltd.
PO Box 68113 • Bryanston 2021 • Afrique du Sud
Tél: (+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 international 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, 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 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 Coob Cooker se ha deteriorado a consecuencia de mal uso, negligencia, accidentes o desastres naturales.
- No se ha limpiado la Coob 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 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.

**8. COBBгриль 2 ГОДА ГАРАНТИИ**
В случае, если экспертизаподтвердит дефект материала или изготовления,Cobbinternational (Pty) Limited обеспечит бесплатную замену деталей или обмен на новыйCobb гриль.

Данная гарантия недействительна, если:
- Cobb гриль явно или неявно изменен, подделан, разобран или отремонтирован любым способом лицами, не являющимися уполномоченными представителями Cobbinternational (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.

# Démarrage

## Conseils de sécurité

- Gardez toujours votre Cobb propre.
- Ne pas laisser de graisse ni d'huile chaudes sans surveillance. Danger d'incendie.
- Attention : les surfaces métalliques chauffent lorsque vous mettez le combustible dans votre Cobb et que vous cuisinez.
- Ne pas allumer ni utiliser le Cobb à l'intérieur.
- Le Cobb doit être utilisé dans un espace bien ventilé.
- Faire brûler du charbon à l'intérieur de son domicile peut entraîner la mort car sa combustion dégage du monoxyde de carbone inodore. Ne jamais brûler de charbon à l'intérieur.
- Lors de l'utilisation de Cobblestones™/briquettes / charbon:
  - Tenir à l'écart de enfants, des animaux et de toute flamme nue.
  - Ne pas enflammer à l'intérieur.
  - Maintenir à distance d'objets inflammables pendant l'utilisation.
  - Ne pas cuisiner avant que le combustible ne soit recouvert d'une couche de cendres.
  - Après avoir cuisiné, retirer le dôme et le grill afin de permettre aux Cobblestone™, briquettes et charbon de se consumer complètement.
  - Assurez-vous que les cendres soient entièrement refroidies avant de les jeter.
- ATTENTION ! Ce barbecue devient extrêmement chaud, ne pas le déplacer pendant son fonctionnement !
- ATTENTION ! Ne pas utiliser d'alcool ou d'essence pour l'allumage et le rallumage ! N'utiliser que des allume-feu aux normes EN 1860-3 !

## Allumer votre Cobb

Pour obtenir les meilleurs résultats, utilisez des briquettes ou du charbon de qualité. Ne jamais utiliser de combustible liquide. Assurez-vous toujours que les 4 embouts de caoutchouc soient en place.

**Option 1 : Allumage de vos Briquettes/charbon**

A. Placer l'allume-feu dans le foyer de combustion qui se trouve dans le manchon intérieur (voir diagramme A). Enflammer l'allume-feu (voir diagramme B).
B. Déposer la quantité nécessaire de briquettes sur la grille à feu puis la placer au-dessus des allume-feu enflammés.
   • Utiliser 8 à 10 briquettes pour les steaks, côtelettes, saucisses et morceaux de poulet.
C. Laisser brûler le charbon pendant 25 à 30 minutes jusqu'à ce qu'il soit gris (la durée peut varier en fonction de la qualité des charbon et briquettes utilisés).
D. Ne placer le grill (2) et le dôme (1) qu'une fois le charbon gris.
E. Laisser le grill chauffer pendant 5 minutes au plus et recouvert du dôme.
   Vous êtes prêt à cuisiner pendant 2 heures au plus.

**Option 2 : Allumage de vos Cobblestones™**

A. Retirer la Cobblestone™ de son emballage. Placer la Cobblestone™ dans la grille à feu et allumer le centre (un allume-feu n'est pas nécessaire).
B. Attendre 4 à 5 minutes pour permettre à la Cobblestone™ d'arrêter de fumer.
C. Placer le grill sur le Cobb et laisser chauffer pendant 5 minutes au plus et recouvert du dôme.
   Vous êtes prêt à cuisiner pendant 2 heures au plus.

REMARQUE ! La taille et le poids des aliments déterminent la quantité nécessaire de briquettes/charbon ainsi que le temps de cuisson. La qualité des briquettes/charbon utilisés peut également influencer le temps de cuisson estimé. 1 Cobblestone™ ou 8 à 10 Briquettes ou 300 g/350 g de charbon permettent jusqu'à 2 heures de cuisson avec le Cobb.

# Pour obtenir une cuisson parfaite

- Une fois prêt à cuisiner (voir l'allumage du Cobb), placer le grill au-dessus du manchon intérieur. S'assurer que le grill est placé correctement de façon à ce que ses rebords soient dirigés vers le haut. Sa conception permet à la graisse de s'écouler le long des rainures jusqu'au bord du grill et dans la douve. Ne jamais cuisiner sur la face plate du grill.
- Poser le dôme sur le grill lors du préchauffage avant cuisson (5 minutes).
- Toujours s'assurer que les 4 embouts de caoutchouc soient en place.
- Vous pouvez cuisiner avec ou sans le dôme.
- Pour obtenir des steaks parfaits, il est préférable de ne pas poser le dôme. En cas de vent ou de temps froid, placer le dôme. À mesure que vous découvrirez votre Cobb, vous saurez comment l'utiliser au mieux.
- Pour la cuisson des steaks ou côtelettes, utilisez 8 à 10 briquettes, charbon ou 1 Cobblestone™. Préchauffez le grill avant cuisson en le posant avec le dôme pour 5 minutes au plus. Ne jamais laisser le grill ou le dôme pour plus de 5 minutes avant la cuisson.
- Les aliments surgelés doivent être entièrement décongelés avant la cuisson.
- Pour rôtir avec le grill à rebords, retourner le poulet ou le morceau de viande au bout de 30 à 40 minutes.
- Le Cobb a été conçu à partir du même principe qu'un four traditionnel. C'est pourquoi il est préférable de ne pas vérifier la cuisson des aliments trop souvent. Dès que vous soulevez le dôme, il y a une déperdition de chaleur et la cuisson des aliments dure plus longtemps.
- Si vous faites rôtir du poulet ou du bœuf, il faut compter environ 90 minutes de cuisson pour 1, 5 kg (3,3 Lb).
- Si vous faites rôtir du porc ou de l'agneau, il faut compter environ 120 minutes de cuisson pour 1, 5 kg (3,3 Lb).
- Les produits de la mer et les saucisses peuvent être cuits avec ou sans le dôme.
- Le Cobb fonctionne comme un four. Que vous rôtissiez, cuisiez ou fumiez les aliments, le dôme doit rester en place afin d'assurer une bonne répartition de la chaleur.

Si vous souhaitez d'autres conseils ou pour découvrir d'excellentes recettes, veuillez consulter notre sélection actuelle de livres de cuisine ou notre site web (www.cobbglobal.com).

# Aromatiser vos aliments

Le manchon intérieur a été conçu pour vous permettre de préparer des petits légumes dans la douve tout en cuisant un repas. Vous pouvez ajouter les liquides dans la douve, ils apporteront du goût à votre cuisine et conserveront le moelleux des aliments.

- 200 ml (1 tasse) de liquide au maximum (vin, bière ou eau).
- Vous pouvez ajouter de l'ail, des oignons, des épices ou des herbes hachées au liquide pour rehausser les saveurs.

## Cuisson des légumes

Les emballer dans du papier aluminium et les cuire dans la douve. Coupez les légumes plus durs comme pommes de terre, carottes ou potiron en petits morceaux. Ajouter du beurre, des herbes et des épices en fonction de vos goûts. Cuire pendant ± 40 minutes.
REMARQUE ! Si vous cuisez une grande quantité de légumes, il faudra ajouter une briquette supplémentaire au début.

## Cuisson du pain au moyen du gril et du grill à rebords

- Utilisez un mélange tout prêt ou achetez la pâte à pain chez votre commerçant.
- Selon la méthode de cuisson utilisée, la cuisson du pain peut durer jusqu'à 45 minutes.
- Les petits pains cuisent en 35 minutes avec environ 4 briquettes (20 minutes d'un côté et 15 mn de l'autre).
- Les scones cuisent en 20 minutes environ avec 6 briquettes.

## Fumage du poisson et du poulet

- Faites tremper vos copeaux de fumage dans de l'eau pendant 10 à 15 minutes.
- Répartissez les copeaux mouillés au-dessus des briquettes allumées et vous pourrez démarrer le fumage.

# Nettoyage du Cobb



- Afin de faciliter son nettoyage, utilisez un spray de cuisson antiadhésif avant d'allumer votre Cobb.
- Employez toujours de l'eau et du savon pour nettoyer votre Cobb après utilisation.
- Ne pas employer d'agents abrasifs pour nettoyer les surfaces antiadhésives.
- REMARQUE : une fois la cuisson terminée, retirer immédiatement le dôme de couverture et le grill pour permettre aux Briquettes/charbon ou Cobblestone™ de se consumer entièrement.
- Retourner le dôme et y placer le grill afin qu'ils refroidissent. Agir avec prudence car le dôme peut être encore chaud. Vous pouvez également utiliser l'accessoire pratique Support de dôme Cobb.
- Ajouter de l'eau chaude dans la douve pour aider au nettoyage mais s'assurer que la quantité de liquide ne dépasse jamais 200 ml. Attendre 45 minutes afin que le liquide refroidisse avant de retirer le manchon intérieur du boîtier extérieur pour jeter le liquide.
- Toutes les pièces en acier inoxydable peuvent aller au lave-vaisselle.
- Il suffit de rincer et d'essuyer le boîtier extérieur.
- N'utiliser une éponge abrasive que sur l'allume-feu, le manchon intérieur et l'intérieur du dôme de couverture. Ne pas employer de grattoir en paille de fer.
- Faire tremper le grill dans de l'eau chaude savonneuse une fois qu'il a refroidi (+/- 25 minutes).
- Ne pas retirer les 4 embouts de caoutchouc. Vérifier qu'ils soient toujours en place, en particulier pendant la cuisson.
- Vous pouvez également vaporiser un spray de nettoyage pour four sur le manchon intérieur et uniquement à l'intérieur du dôme de couverture. Laisser poser pendant environ 35 minutes avant de nettoyer.
  Il est également possible
- De verser de l'eau chaude dans la douve et d'y ajouter deux cuillères à café d'acide tartrique (utilisé pour la cuisson des meringues). Laisser poser pendant environ 35 minutes avant de nettoyer.

## Rangement de votre Cobb

- Si vous n'utilisez pas votre Cobb pendant une durée prolongée, appliquez une légère couche d'huile sur les surfaces métalliques.
- Si vous avez appliqué de l'huile avant son rangement, veillez à nettoyer votre Cobb et à éliminer toute trace d'huile avant de l'utiliser pour cuisiner.

# Nouveaux produits Cobb

Nous testons toujours de nouvelles idées pour le Cobb. Si vous complétez l'envers du Formulaire de Validation de la Garantie ci-joint et si vous nous l'envoyez par courrier/e-mail/le télécopiez, nous vous ferons part de toutes nos nouveautés.
Ce qui permettra de garantir que vous soyez bien informé.

# Entretien de votre Cobb

- N'utiliser aucun combustible liquide.
- Ne pas employer la poêle comme friteuse.
- Ne pas utiliser de matériau abrasif sur les surfaces antiadhésives pendant et après la cuisson.
- Ne pas utiliser de matériau abrasif sur la surface extérieure du dôme, les surfaces antiadhésives et les éléments en plastique.
- Ne pas faire tomber le Cobb ou ses éléments.
- Ne pas se servir du Cobb pour une utilisation non conforme à l'usage prévu.
- Ne pas poser le grill, la poêle, le wok de cuisson ou la plaque de cuisson perforée sur une flamme.
- Nettoyez votre Cobb après chaque utilisation pour éviter que les graisses résiduelles ne prennent feu.
- Ne pas retirer les 4 embouts de caoutchouc du Cobb.

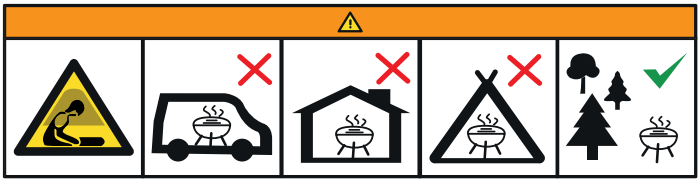
## Résolution des problèmes

**Les aliments ne sont pas assez cuits.**
- Quantité insuffisante de briquettes par rapport à la taille des aliments à cuire.
- Il est possible que les aliments aient été encore congelés lorsqu'ils ont été placés sur le grill pendant la cuisson.
- Le dôme a été soulevé trop souvent pendant la cuisson.
- Il est possible que le charbon ait été mouillé.

**Les aliments ont le goût de fumée.**
- Attendre environ 25 minutes que le charbon soit gris avant de procéder à la cuisson sur briquettes ou charbon.
- En cas d'utilisation de Cobblestones™, attendre 7 à 10 minutes avant de cuisiner.

**Les aliments sont brûlés.**
- Vous avez utilisé trop de briquettes par rapport à la quantité d'aliments à cuire.
- Les aliments n'ont pas été retournés assez souvent pendant l'utilisation du grill.
- Les aliments n'ont pas été retournés toutes les 30 à 40 minutes pendant l'utilisation du grill à rebords.

## Mise en garde/Avertissement



# Accessoires Cobb

COBB PREMIER GAS

COBB SUPREME

WOK DE CUISSON

KIT BARBECUE

POÊLE

GRILL PLANCHA+

GRILL À REBORDS

ACCESSOIRE DE RÔTISSAGE POUR POULET

COBBLESTONES™

BOLS JETABLES

THERMOMÈTRE

PIERRE À PIZZA

MOULE À PAIN

EXTENSION DE DÔME

SUPPORT DE DÔME

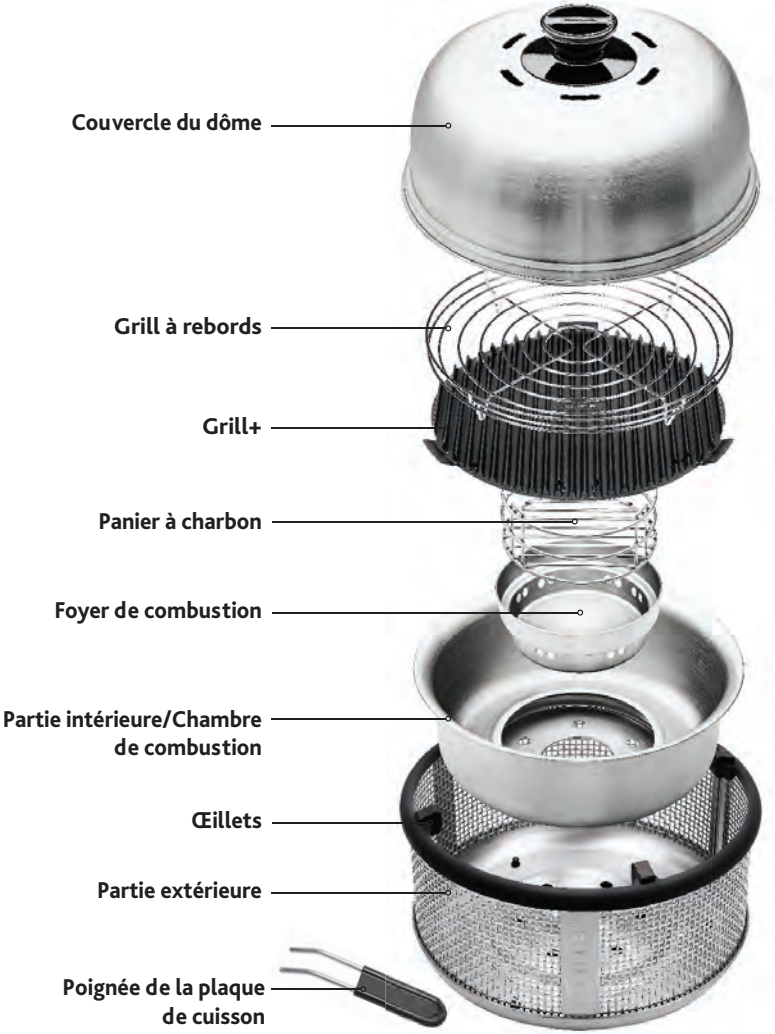
USTENSILES

SAC DE TRANSPORT

LIVRE DE RECETTES

PLANCHE À DÉCOUPER

# Éléments standard du Cobb



Affranchissement nécessaire

**Cobb International (PTY) Ltd.**
**PO Box 68113**
**Bryanston**
**Afrique du Sud**
**2021**

# Carte d'avis client et Validation de la Garantie

COBB™
PREMIER+

# Carte d'avis client et Validation de la Garantie

Le feedback de votre expérience avec le Cobb est important pour nous.
Il nous permettra d'améliorer nos produits et services.
Si vous le souhaitez, vous pouvez nous envoyer votre feedback par télécopie à Cobb au (+27 11) 463-1434
E-mail : cobb@cobbglobal.com

## Données personnelles

Date d'achat du Cobb

Lieu de l'achat

Numéro de série (vous le trouverez sur la partie intérieure du boîtier extérieur)

Nom | Civilité | Date de naissance

Prénom

Adresse postale

Téléphone (  ) | Fax (  )

Mobile (  ) | E-mail

## Veuillez cocher les points pertinents

Je souhaite être tenu(e) informé(e) des nouveautés Cobb. ☐

Veuillez me contacter pour des opportunités de vente. ☐

Je ne souhaite pas être contacté(e). ☐

COBB™

PREMIER+

COBB™

PREMIER+

# Manual de instrucciones

Cobb International (PTY) Ltd.
Apdo. correos 68113 • Bryanston 2021 • Sudáfrica
Tel.: (+27 11) 463 1235 • Fax: (+27 11) 463 1434
Correo electrónico: 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 international 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, 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 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 Coob Cooker se ha deteriorado a consecuencia de mal uso, negligencia, accidentes o desastres naturales.
- No se ha limpiado la Coob 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 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.

**8. COBBгриль 2 ГОДА ГАРАНТИИ**
В случае, если экспертизаподтвердит дефект материала или изготовления,Cobbinternational (Pty) Limited обеспечит бесплатную замену деталей или обмен на новыйCobb гриль.

Данная гарантия недействительна, если:
- Cobb гриль явно или неявно изменен, подделан, разобран или отремонтирован любым способом лицами, не являющимися уполномоченными представителями Cobbinternational (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.

# Primeros pasos

## Consejos de seguridad

- Mantenga siempre limpia su barbacoa Cobb.
- No deje desatendidas las grasas o los aceites calientes ya que podrían incendiarse
- Precaución: las superficies metálicas se calientan al encender y cocinar con su Cobb.
- No encienda ni utilice su barbacoa Cobb en interiores.
- La barbacoa Cobb debe utilizarse en un lugar con buena ventilación.
- Quemar carbón vegetal en interiores puede tener consecuencias fatales. Su combustión desprende monóxido de carbono, que es inodoro. Nunca queme carbón vegetal en interiores.
- Al utilizar Cobblestones™/briquetas/carbón vegetal:
  - Manténgalos alejados de los niños, de los animales y de llamas abiertas.
  - No los encienda en interiores.
  - Utilícelos a una distancia segura de materiales inflamables.
  - No empiece a cocinar hasta que presenten una capa grisácea de ceniza.
  - Después de cocinar, retire la tapadera y la plancha para permitir la combustión completa de la Cobblestone™, las briquetas o el carbón vegetal.
  - Asegúrese de que las cenizas estén totalmente frías antes de deshacerse de ellas.
- ¡ATENCIÓN! La barbacoa se pondrá muy caliente, ¡no la mueva durante el uso!
- ¡ATENCIÓN! ¡No utilice alcohol o gasolina para el encendido o el reencendido! ¡Utilice únicamente productos de encendido que cumplan la norma EN 1860-3!

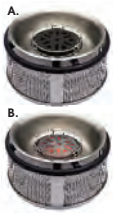
## Encender su barbacoa Cobb

Las briquetas o el carbón vegetal de alta calidad producirán mejores resultados. No utilice ningún tipo de combustible líquido. Asegúrese siempre de que los 4 topes estén ubicados en su lugar en todo momento.

**Opción 1: Encender las briquetas/carbón vegetal**

A. Coloque las pastillas de encendido en la cámara de encendido, que encaja en el recipiente interno (vea el diagrama A). Encienda las pastillas (vea el diagrama B).
B. Cargue el cesto del carbón con la cantidad de briquetas deseada y colóquelo encima de las pastillas encendidas.
   • Utilice 8-10 briquetas para filetes, chuletas, salchichas y piezas de pollo.
C. Deje que el carbón arda durante 25-30 minutos, hasta que se adquiera un color grisáceo (el tiempo puede variar según la calidad del carbón vegetal o briquetas empleados).
D. No coloque la plancha (2) ni la tapadera (1) hasta que el carbón se haya vuelto gris.
E. Deje que la plancha se caliente durante 5 minutos con la tapadera puesta.

Ahora ya puede cocinar durante unas 2 horas.




**Opción 2: Encender los Cobblestones™**

A. Saque el Cobblestone™ del envoltorio, colóquelo en el cesto del carbón y enciéndalo en el centro (no se necesitan productos de encendido).
B. Espere 4-5 minutos hasta que el Cobblestone™ deje de humear.
C. Coloque la plancha en la barbacoa Cobb y deje que se caliente durante 5 minutos con la tapadera puesta.

Ahora ya puede cocinar durante unas 2 horas.

Nota: El tamaño y el peso de la comida determina el número de briquetas o la cantidad de carbón vegetal requeridos, así como el tiempo de cocción. La calidad de las briquetas/carbón vegetal empleados también puede influir en el tiempo de cocción estimado. 1 Cobblestone™, 8-10 briquetas o 300/350g de carbón vegetal permiten cocinar durante unas 2 horas cuando se utilizan en la barbacoa Cobb.

# Para obtener los mejores resultados al cocinar

- Cuando todo esté listo para cocinar (véase "Encender la barbacoa Cobb"), coloque la plancha sobre el recipiente interno. Asegúrese de que la plancha está colocada correctamente, con los surcos mirando hacia arriba. Ha sido diseñada para que la grasa fluya por los surcos hacia los bordes y caiga en el fondo del recipiente interno. Nunca cocine sobre la parte lisa de la plancha.
- Coloque la tapadera sobre la plancha para que el calor se acumule antes de empezar a cocinar (5 minutos).
- Asegúrese siempre de que los 4 topes estén en su sitio.
- Puede cocinar con o sin la tapadera.
- Cuando se hacen filetes, los mejores resultados se obtienen sin la tapadera. No obstante, si hace frío y viento, es conveniente poner la tapadera. Irá aprendiendo la mejor técnica a medida que se familiarice con su barbacoa Cobb.
- Para cocinar filetes o chuletas, utilice 8-10 briquetas, carbón vegetal o 1 Cobblestone™. Espere a que la plancha se caliente antes de cocinar, colocando la plancha y la tapadera durante no más de 5 minutos antes de poner la comida. Nunca deje la plancha o la tapadera puestas durante más de 5 minutos antes de empezar a cocinar.
- La comida congelada debe descongelarse completamente antes de cocinarla.
- Para asar con la parrilla, gire el pollo o la carne al cabo de 30 o 40 minutos.
- El diseño de la barbacoa Cobb se basa en el mismo principio de un horno convencional. Por lo tanto, conviene no comprobar el estado de la comida con demasiada frecuencia. Cuantas más veces quite la tapadera, más tiempo necesitarán los alimentos para cocinarse debido a la pérdida de calor.
- Cuando se asan, el pollo y la ternera necesitan aproximadamente 90 minutos para 1,5 kg (3,3 libras).
- Cuando se asan, el cerdo y el cordero necesitan aproximadamente 120 minutos para 1,5 kg (3,3 libras).
- El marisco o las salchichas pueden cocinarse con o sin la tapadera.
- La barbacoa Cobb funciona de manera similar a un horno. Cuando ase, cueza o ahúme, la tapadera debe estar colocada para asegurar una distribución uniforme del calor.

Encontrará más consejos de cocina y recetas sabrosas en nuestra selección de libros de recetas y en nuestra página web (www.cobbglobal.com).

# Aderezar la comida

El recipiente interno está diseñado para cocinar verduras y guarniciones mientras prepara una comida. Puede añadir líquidos para mantener la humedad de los alimentos. El líquido puede utilizarse también para aderezar la comida.

- Cantidad máxima de líquido: 200 ml (1 taza) (vino, cerveza o agua).
- Puede añadir al líquido ajo o cebolla picados, hierbas y especias para aumentar el sabor.

## Cocinar verduras

Envuelva las verduras en papel de aluminio y cocínelas en el fondo del recipiente interno. Las verduras más consistentes, como patatas, zanahorias y calabaza, deben cortarse en trozos pequeños. Añada mantequilla, hierbas y especias al gusto. Cocínelas durante ± 40 minutos. Nota: Para cocinar mucha cantidad de verduras es necesario añadir una briqueta extra al principio.

## Cocer pan utilizando la plancha y la parrilla doble

- Utilice una mezcla preparada o compre la masa en una tienda.
- El pan puede necesitar hasta 45 minutos en función del método de cocción empleado.
- Los panecillos necesitan en total 35 minutos utilizando unas 4 briquetas (20 minutos por un lado y 15 por el otro).
- Los bollos de pan necesitan aproximadamente 20 minutos utilizando unas 6 briquetas.

## Ahumar pescado y pollo

- Ponga en remojo astillas de nogal o virutas de madera durante 10-15 minutos.
- Espolvoree las astillas o las virutas húmedas encima de las briquetas encendidas. Ya puede comenzar con el ahumado.

# Limpieza de la barbacoa Cobb



- Para facilitar el proceso de limpieza, utilice un spray antiadherente antes de encender su barbacoa Cobb.
- Utilice siempre agua y jabón para limpiar su barbacoa Cobb después del uso.
- No utilice productos abrasivos cuando limpie la superficie antiadherente.
- Nota: Cuando haya terminado de cocinar, retire inmediatamente la tapadera y la plancha para permitir la combustión completa de las briquetas/carbón vegetal o de los Cobblestone™.
- Apoye la tapadera (puesta del revés) sobre una superficie y coloque encima la plancha para dejar que se enfríe. Tenga cuidado, la tapadera aún puede estar caliente. También puede utilizar el soporte para tapadera de Cobb para facilitar el proceso.
- Vierta agua caliente en el fondo del recipiente interno, le ayudará en el proceso de limpieza. Asegúrese de que la cantidad de líquido nunca exceda de 200 ml. Espere 45 minutos para asegurarse de que el líquido se ha enfriado y saque el recipiente interno de la carcasa exterior para deshacerse del líquido.
- Todas las piezas de acero inoxidable pueden lavarse en el lavavajillas.
- La carcasa exterior solo necesita enjuagarse y secarse.
- Puede utilizar una esponja abrasiva únicamente para la cámara de encendido, el recipiente interno y la parte interior de la tapadera. Evite utilizar un estropajo metálico o de acero.
- Introduzca la plancha en agua caliente con jabón cuando se haya enfriado (+- 25 minutos).
- No quite los topes. Asegúrese siempre de que los 4 topes estén en su sitio en todo momento, especialmente mientras cocina.
- También puede aplicar un limpiahornos para el recipiente interno y para la parte interior de la tapadera (únicamente). Déjelo actuar aproximadamente 35 minutos antes de limpiar.
  O, alternativamente
- Vierta agua caliente en el fondo del recipiente interno y añada dos cucharaditas de ácido tartárico (empleado para hacer merengues) al agua. Déjelo actuar aproximadamente 35 minutos antes de limpiar.

## Almacenaje de la barbacoa Cobb

- Si no va a utilizar la barbacoa Cobb durante un período de tiempo prolongado, aplique una capa delgada de aceite sobre las superficies metálicas.
- Si ha aplicado aceite para el almacenaje, asegúrese de que su barbacoa Cobb esté limpia y no queden restos de aceite antes de cocinar con ella.

# Nuevos productos Cobb

Estamos probando continuamente nuevas ideas para la barbacoa Cobb. Le agradeceríamos que rellenase la cara posterior del impreso de Validación de la Garantía y nos lo remitiera por correo postal, fax o correo electrónico. De esta forma podremos comunicarle las novedades y mantenerle siempre informado.

# Mantenimiento de la barbacoa Cobb

- No utilice combustible líquido de ningún tipo.
- No utilice la sartén como freidora.
- No utilice materiales abrasivos sobre la superficie antiadherente ni durante ni después del proceso de cocción.
- No utilice materiales abrasivos sobre la superficie exterior de la tapadera, superficies antiadherentes o componentes de plástico.
- No deje caer la barbacoa Cobb ni ninguno de sus componentes.
- Utilice la barbacoa Cobb únicamente para lo que ha sido diseñada.
- No coloque la plancha, la sartén, el wok o la rejilla sobre una llama abierta.
- Limpie siempre su barbacoa Cobb después de cada uso, ya que la grasa restante podría arder.
- No quite los 4 topes de la barbacoa Cobb.

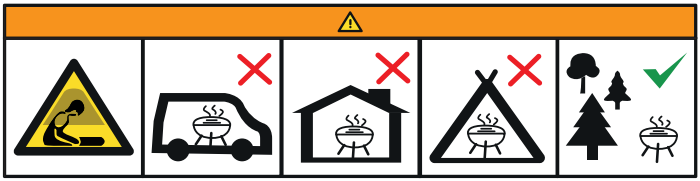
## Resolución de problemas

**La comida no se ha cocinado correctamente.**
- No se han puesto suficientes briquetas para la cantidad de comida.
- La comida todavía estaba congelada cuando se puso en la plancha.
- La tapadera se ha levantado demasiadas veces durante el proceso de cocción.
- El carbón vegetal estaba húmedo.

**La comida sabe a humo.**
- Espere unos 25 minutos hasta que los carbones se hayan vuelto de color grisáceo antes de empezar a cocinar con las briquetas o el carbón vegetal.
- Si utiliza Cobblestones™, espere 7-10 minutos antes de empezar a cocinar.

**La comida se ha quemado.**
- Se han utilizado demasiadas briquetas para la cantidad de comida que se deseaba cocinar.
- No se ha dado la vuelta a la comida cada 30-40 minutos cuando se usaba la parrilla.
- No se ha dado la vuelta a la comida con la frecuencia suficiente cuando se usaba la plancha.

## Precaución/Aviso



# Accesorios Cobb

COBB PREMIER GAS

COBB SUPREME

WOK

KIT DE BARBACOA

SARTÉN

PLANCHA+

PARRILLA DOBLE

SOPORTE PARA ASAR POLLOS

COBBLESTONES™

OLLA INTERNA DESECHABLE

TERMÓMETRO

PIEDRA PARA PIZZA

MOLDE PARA PAN

EXTENSIÓN DE LA TAPADERA

SOPORTE PARA TAPADERA

UTENSILIOS

Bolsa de transporte

LIBRO DE RECETAS

TABLA DE CORTE

# Artículos estándar de Cobb

Franqueo requerido

# Tarjeta de comentarios del cliente y validación de la garantía

**Cobb International (PTY) Ltd.**
**Apdo. correos 68113**
**Bryanston**
**Sudáfrica**
**2021**

COBB™
PREMIER+

# Tarjeta de comentarios del cliente y validación de la garantía

Agradeceremos sus comentarios sobre su experiencia con Cobb, pues nos ayudarán a mejorar nuestros productos y servicios. Si lo prefiere, puede enviarnos sus comentarios por fax a través del número (+27 11) 463-1434.
Correo electrónico: cobb@cobbglobal.com

## Datos personales

Fecha de compra de la barbacoa Cobb

Lugar de compra

Número de serie (figura en la parte interior de la carcasa exterior)

Nombre | Tratamiento | Fecha de nacimiento

Apellidos

Dirección postal

Teléfono (  ) | Fax (  )

Móvil (  ) | Correo electrónico

## Por favor, marque las casillas relevantes.

Agradecería que me mantuvieran informado sobre las novedades de Cobb. ☐

Agradecería que se pusieran en contacto conmigo para informarme sobre ofertas especiales. ☐

Por favor, no contacten conmigo. ☐

COBB™

PREMIER+

# COBB™

## PREMIER+

# Handleiding

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 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 international 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, 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 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 Coob Cooker se ha deteriorado a consecuencia de mal uso, negligencia, accidentes o desastres naturales.
- No se ha limpiado la Coob 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 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.

**8. COBBгриль 2 ГОДА ГАРАНТИИ**
В случае, если экспертизаподтвердит дефект материала или изготовления,Cobbinternational (Pty) Limited обеспечит бесплатную замену деталей или обмен на новыйCobb гриль.

Данная гарантия недействительна, если:
- Cobb гриль явно или неявно изменен, подделан, разобран или отремонтирован любым способом лицами, не являющимися уполномоченными представителями Cobbinternational (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.

# Aan de slag

## Veiligheidsvoorschrift

- Houd uw Cobb altijd schoon.
- Laat heet vet of olie niet onbeheerd achter. Dit kan brandgevaar opleveren.
- Let op: Metalen oppervlakken worden heet tijdens het het koken.
- Steek de Cobb niet binnen aan en gebruik hem niet binnenshuis.
- De Cobb moet gebruikt worden in een goed geventileerde ruimte.
- Brandende houtskool binnenshuis kan fataal zijn. Kolen geven koolmonoxide af dat geen geur heeft. Verbrand nooit houtskool binnenshuis.
- Bij gebruik van Cobblestones™/briketten/houtskool:
  - Blijf uit de buurt van kinderen, dieren en open vuur.
  - Ontsteek niet binnenshuis.
  - Gebruik op een veilige afstand van brandbare voorwerpen.
  - Bak niet voordat de brandstof een laag as heeft.
  - Verwijder na het koken het deksel en grillplaat zodat de Cobblestone™, briketten en houtskool volledig uitbranden.
  - Zorg dat de as helemaal afkoelt voordat u hem weggooit.

## Uw Cobb van brandstof voorzien

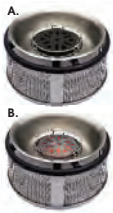
Hogere kwaliteit briketten of houtskool levert betere resultaten op. Gebruik geen vloeibare brandstof. Zorg er altijd voor dat de 4 rubbertjes op hun plaats zitten.

**Optie 1: Uw briketten/houtskool aansteken**

A. Plaats de aanmaakblokje in de vuurkamer die zich in de binnenste huls bevindt (zie afbeelding A). Steek aanmaakblokje aan (zie schema B).
B. Laad het brikettenmandje met de gewenste hoeveelheid briketten en plaats het boven op de ontstoken aanmaakblokjes.
   • Gebruik 8-10 briketten voor biefstuk, karbonades, worstjes en stukken kip.
C. Laat de kolen 25-30 minuten branden tot ze grijs van kleur zijn (de tijd kan variëren vanwege de kwaliteit van gebruikte houtskool en briketten).
D. Plaats de grillplaat (2) en de deksel (1) pas als de kolen grijs zijn.
E. PLaat de grillplaat gedurende 5 minuten opwarmen met het deksel op zijn plaats.

**Optie 2: Uw Cobblestones™ aansteken**

A. Haal de Cobblestone™ uit de verpakking. Plaats de Cobblestone™ in het brikettenmandje en steek in het midden aan (er is geen aanmaakblokje nodig).
B. Wacht 4-5 minuten om de Cobblestone™ te laten stoppen met roken.
C. Plaats de grillplaat op de Cobb en laat hem 5 minuten warm worden met het deksel op zijn plaats. U bent nu gereed om maximaal twee uur te koken.




Opmerking: De grootte en het gewicht van het voedsel bepalen het aantal benodigde briketten/ houtskool en de kooktijd. De kwaliteit van de gebruikte briketten/ houtskool kan ook de geschatte kooktijd beïnvloeden. 1 Cobblestone™ of 8-10 briketten 300/350g houtskool geeft tot 2 uur kooktijd bij gebruik in de Cobb.

# Voor de beste kookresultaten

- Als u gereed bent om te koken (zie Uw Cobb van brandstof voorzien), plaatst u de grillplaat op de bovenkant van de binnenste ring. Zorg ervoor dat de bakplaat correct is geplaatst, zodat de randen van de bakplaat naar boven wijzen. Hij is ontworpen om het vet langs de groeven, de randen van de grillplaat en in de kookring te laten wegvloeien. Bak nooit op de vlakke kant van de grillplaat.
- Laat het deksel op de grillplaat rusten om hem te verwarmen (5 minuten).
- Zorg er altijd voor dat de 4 rubbertjes op hun plaats zitten.
- U kunt met of zonder het deksel koken.
- Voor het beste resultaat met biefstuk is het beter om het deksel niet te gebruiken. Als het echter koud en winderig is, moet de deksel op de Cobb geplaatst zijn. U zult het leren naarmate u meer vertrouwd raakt met uw Cobb.
- Gebruik 8-10 briketten, houtskool of 1 Cobblestone™ voor het bereiden van biefstuk of karbonades. Laat de grillplaat voor het koken opwarmen door de grillplaat en het deksel niet langer dan 5 minuten voor het koken op te zetten. Laat de grillplaat of de deksel nooit langer dan 5 minuten op de Cobb zitten voordat u gaat koken.
- Bevroren voedsel moet voor het koken volledig worden ontdooid.
- Draai de kip of het vlees na 30 tot 40 minuten bij het braden met behulp van het braadrooster.
- De Cobb is ontworpen volgens hetzelfde principe als een conventionele oven. Kijk niet te vaak naar het eten. Hoe vaker u het deksel optilt, hoe langer het duurt voordat het voedsel kookt als gevolg van warmteverlies.
- Het braden van kip en rundvlees duurt ongeveer 90 minuten voor 1,5 kg.
- Het braden van varkensvlees en lam duurt ongeveer 120 minuten voor 1,5 kg.
- Zeevruchten of worsten kunnen zowel met als zonder deksel worden klaargemaakt.
- De Cobb is ontworpen om op dezelfde manier als een oven te functioneren. Tijdens het braden, bakken of roken moet het deksel erop geplaatst zijn om gelijkmatige warmteverdeling te garanderen.

Raadpleeg ons huidige assortiment receptenboeken en de website voor meer kooktips en interessante recepten (www.cobbglobal.com).

# Uw eten kruiden

De binnenste ring is ontworpen om kleine groenten in de kookring te garen tijdens het bereiden van een maaltijd. Vloeistoffen kunnen in de kookring worden toegevoegd om het voedsel vochtig te houden. Deze vloeistof kan dienen om de smaak te verbeteren.
- Maximaal 200 ml vloeistof (wijn, bier of water).
- Gehakte knoflook, uien, kruiden en specerijen kunnen in de vloeistof worden toegevoegd om de smaak te verbeteren..

## Groenten koken

Wikkel in folie en kook in de kookring. Harde groenten zoals aardappelen, wortels en pompoen moeten in kleinere stukjes worden gesneden. Voeg naar behoefte boter, kruiden en specerijen toe. Kook gedurende ± 40 minuten.
Opmerking: U heeft aan het begin een extra briket nodig als u veel groenten wil koken.

## Gebruik van de grillplaat en het braadrooster voor het bakken van brood

- Gebruik een gemakkelijk te bakken voormengsel of koop het deeg bij de plaatselijke winkel.
- Brood bakken kan tot 45 minuten duren, afhankelijk van de bereidingswijze.
- Broodjes bakken duurt in totaal 35 minuten met ongeveer 4 briketten (20 minuten aan de ene kant en 15 aan de andere).
- Scones bakken duurt ongeveer 20 minuten met ongeveer 6 briketten.

## Vis en kip roken

- Week uw rooksnippers van walnoot of houtspaanders gedurende 10-15 minuten in water.
- Strooi vochtige rooksnippers van walnoot of houtkrulle op de aangestoken briketten en u bent klaar om te roken.

# Uw Cobb schoonmaken



- Maak gebruik van een anti-aanbakspray voordat u de Cobb aansteekt om het reinigingsproces te vergemakkelijken.
- Gebruik altijd water en zeep om uw Cobb na gebruik schoon te maken.
- Gebruik geen schuurmiddelen bij het reinigen van het anti-aanbakoppervlak.
- Opmerking: Wanneer het koken is voltooid, verwijdert u onmiddellijk het deksel en de grillplaat zodat de briketten/ houtskool of Cobblestone™ kunnen uitbranden.
- Laat de deksel ondersteboven liggen en plaats de grillplaat in de deksel om af te koelen. Wees voorzichtig, want het deksel kan nog warm zijn. Als alternatief kunt u de Cobb dekselhouder gebruiken voor meer gebruiksgemak.
- Voeg warm water toe aan de kookring, omdat dit helpt bij het reinigingsproces. Zorg er altijd voor dat de hoeveelheid vloeistof nooit meer is dan 200 ml. Wacht 45 minuten om ervoor te zorgen dat de vloeistof is afgekoeld voordat u de binnenste ring van de buitenmantel verwijdert om vloeistof weg te gooien.
- Alle roestvrijstalen onderdelen zijn geschikt voor de vaatwasser.
- De buitenmantel hoeft alleen te worden afgespoeld en afgeveegd.
- Er kan een schuurspons worden gebruikt op de vuurkamer, de binnenste ring en de binnenkant van het deksel. Gebruik geen stalen of metalen schuursponsje.
- Week de grillplaat in heet water met zeep nadat deze is afgekoeld (+- 25 minuten).
  Verwijder de rubbertjes niet. Zorg er altijd voor dat de 4 rubbertjes altijd op hun plaats zitten, vooral tijdens het koken.
- Een ovenreiniger kan ook op de binnenste ring en alleen aan de binnenkant van het deksel worden gespoten. Laat het ongeveer 35 minuten staan voordat u het schoonmaakt.
  Of anders
- Giet heet water in de kookring en plaats twee theelepels wijnsteenzuur (dit wordt gebruikt bij het bakken van meringues) in het water. Laat ongeveer 35 minuten staan voordat u het schoonmaakt.

## Uw Cobb opbergen

- Als u uw Cobb gedurende langere tijd niet gebruikt, breng dan een lichte laag olie aan op de metalen oppervlakken.
- Als er oliën zijn gebruikt voor opslagdoeleinden, moet u ervoor zorgen dat uw Cobb is gereinigd en dat alle oliën zijn verwijderd voordat u de Cobb gebruikt om te koken.

# Nieuwe Cobb producten

We testen voortdurend nieuwe ideeën voor Cobb. We zouden het op prijs stellen als u de achterkant van het bijgevoegde garantieformulier invult en naar ons stuurt per post/fax/e-mail, zodat we nieuwe ontwikkelingen aan u kunnen communiceren.
Op die manier wordt u gegarandeerd geïnformeerd.

# Draag zorg voor uw Cobb

- Gebruik geen vloeibare brandstof in welke vorm dan ook.
- Gebruik de wok niet als frituurpan.
- Gebruik tijdens en na het kookproces geen schurend materiaal op het anti-aanbakoppervlak.
- Gebruik geen schurend materiaal op het buitenoppervlak van de deksel, anti-aanbakvlakken en kunststof onderdelen.
- Laat de Cobb of de componenten ervan niet vallen.
- Gebruik de Cobb niet voor iets anders dan het beoogde doel.
- Plaats de grillplaat, de wok of het grillrooster niet op een open vuur.
- Maak uw Cobb na elk gebruik altijd schoon, want resten van vet kan ontbranden.
- Verwijder de 4 rubbertjes niet van de Cobb.

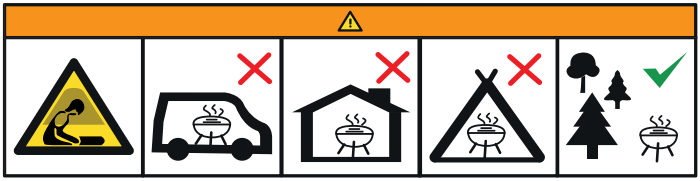
## Probleemoplossen

**Voedsel is niet goed gaar.**
- Onvoldoende briketten voor de hoeveelheid voedsel dat wordt gekookt.
- Voedsel was mogelijk bevroren voor het koken op de grillplaat.
- Het deksel wordt tijdens het kookproces te vaak opgetild.
- Het is mogelijk dat de houtskool vochtig is geworden.

**Het voedsel smaakt naar rook.**
- Wacht ongeveer 25 minuten totdat de kolen grijs zijn voordat u begint te koken op briketten of houtskool.
- Als u Cobblestones™ gebruikt, wacht dan 7-10 minuten voordat u gaat koken.

**Het voedsel is verbrand.**
- Er zijn te veel briketten gebruikt voor de hoeveelheid voedsel die wordt gekookt.
- Het voedsel werd niet om de 30 tot 40 minuten gedraaid bij het gebruik van het braadrooster.
- Het voedsel werd niet vaak genoeg gedraaid bij het gebruik van de grillplaat.

## Voorzichtig/Waarschuwing



# Cobb Accessoires

Dutch

COBB PREMIER GAS

COBB SUPREME

WOKPLAAT

BARBECUEKIT

WOK

GRILLPLAAT+

BRAADROOSTER

KIPPENSTANDAARD

COBBLESTONES™

WEGWERPBARE RING

THERMOMETER

PIZZASTEEN

BROODBLIK

DEKSELVERHOGING

DEKSELHOUDER

KEUKENGEREI

COBB DRAAGTAS

KOOKBOEK

SNIJPLANK

# Standaard Cobb items

Frankering vereist

**Cobb International (PTY) Ltd.**
**PO Box 68113**
**Bryanston**
**South Africa**
**2021**

# Klantenfeedbackkaart en garantievalidatie

COBB™
PREMIER+

# Klantenfeedbackkaart en garantievalidatie

Feedback van uw ervaring met Cobb wordt op prijs gesteld.
Op deze manier kunnen we ons product en onze service verbeteren.
Als u wilt, kunt u uw feedback faxen naar Cobb op (+27 11) 463-1434.
E-mail: cobb@cobbglobal.com

## Persoonlijke gegevens

Datum waarop de Cobb is gekocht

Plaats van aankoop

Serienummer (te vinden aan de binnenkant van de buitenmantel)

Voornaam | Titel | Geboortedatum

Achternaam

Postadres

Telefoon (  ) | Fax (  )

Mobiel (  ) | E-mail

## Vink de relevante items aan.

Houd mij op de hoogte van nieuwe Cobb-ontwikkelingen. ☐

Neem contact met mij op over verkoopmogelijkheden. ☐

Neem geen contact met mij op. ☐

COBB™

PREMIER+

COBB™

PREMIER+

# 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 international 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, 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 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 Coob Cooker se ha deteriorado a consecuencia de mal uso, negligencia, accidentes o desastres naturales.
- No se ha limpiado la Coob 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 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.

**8. COBBгриль 2 ГОДА ГАРАНТИИ**
В случае, если экспертизаподтвердит дефект материала или изготовления,Cobbinternational (Pty) Limited обеспечит бесплатную замену деталей или обмен на новыйCobb гриль.

Данная гарантия недействительна, если:
- Cobb гриль явно или неявно изменен, подделан, разобран или отремонтирован любым способом лицами, не являющимися уполномоченными представителями Cobbinternational (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!en:
- 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**

A. Legen Sie den Grillanzünder in die Brennkammer, die sich in der Innerschale befindet (siehe Abbildung A). Entzünden Sie den Grillanzünder (siehe Abbildung B).
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.
C. 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).
D. Setzen Sie die Grillplatte(2) und den Deckel (1) erst auf, nachdem die Briketts grau geworden sind.
E. Lassen Sie die Grillplatte 5 Minuten mit aufgesetztem Deckel erhitzen. Sie können nun bis zu zwei Stunden lang glillen.

A.

B.

C.

**Option 2: Entzünden Ihrer Cobblestones™**

A. 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).
B. Warten Sie 4 bis 5 Minuten, bis der Cobblestone™ nicht mehr qualmt.
C. 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.

A.

B.

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 Gummiabstandshalter 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 Innerschale 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 Antihaftspray 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 Antihaftbeschichtung.
- 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 Scheuermaterial auf der Antihaftbeschichtung.
- Benutzen Sie kein Scheuermittel auf der Außenseite des Deckels, auf den Antihaftoberflächen 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 Gummiabstandshalter aus dem Cobb.

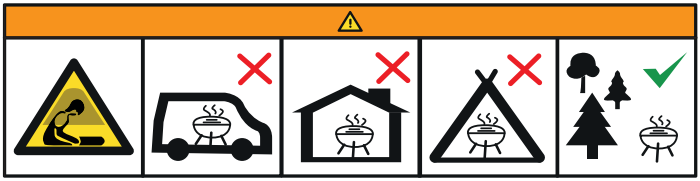
## Problemlösung

**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 Brikkets 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/Wamung



# Cobb-Zubehör

COBB GASGRILL

COBB SUPREME

GRILLBESTECK

BBQ-KIT

BRATPFANNE

GRIDDLE+

BRATENROST

HÄHNCHENGRILLSTÄNDER

COBBLESTONES™

EINWEG-INNERSCHALE

THERMOMETER

PIZZA STONE

BROTBÜCHSE

DECKELVERLÄNGERUNG

DECKELHALTER

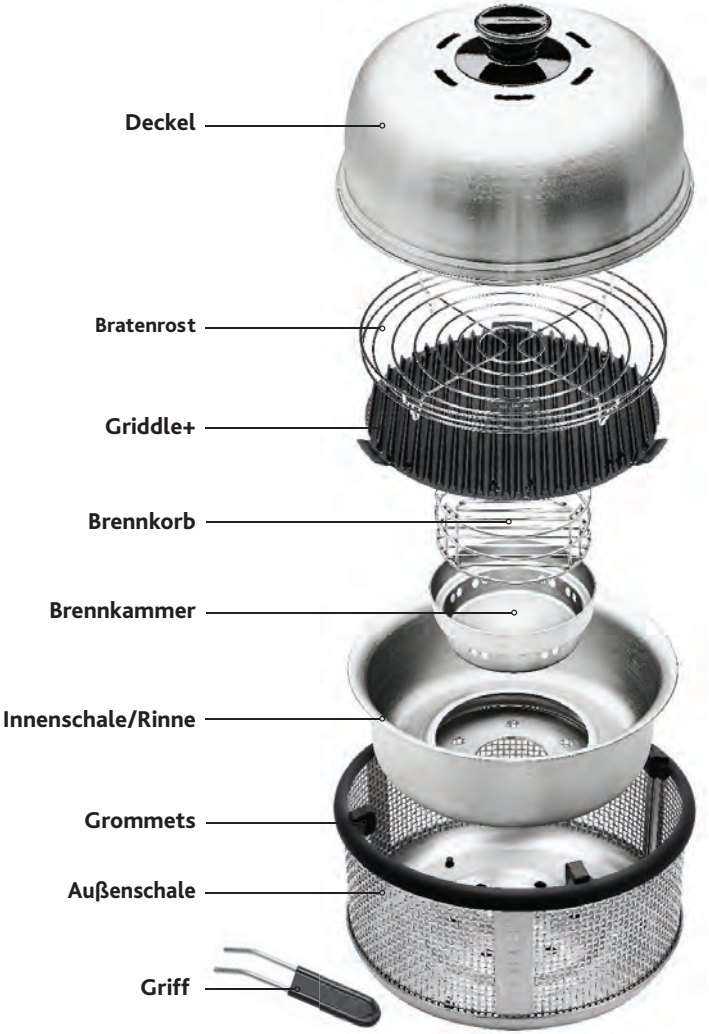
UTENSILIEN

COBB-TRAGETASCHE

KOCHBUCH

SCHNEIDEBRETT

# Cobb-Standardartikel



Bitte frankieren

Cobb International (PTY) Ltd.
PO Box 68113
Bryanston
Südafrika
2021

# Kunden-Feedback-Karte und Garantievalidierung

COBB™
PREMIER+

# Kunden-Feedback-Karte und Garantievalidierung

Ihr Feedback zu Ihrer Erfahrung mit dem Cobb wird geschätzt.
Auf diese Weise können wir unsere Produkte und Dienstleistungen verbessern.
Wenn Sie wünschen, können Sie Ihr Feedback auch an Cobb faxen, unter (+27 11) 463-1434.
E-Mail: cobb@cobbglobal.com

## Personenbezogene Angaben

Kaufdatum des Cobbs

Wo gekauft

Seriennummer (diese finden Sie in der Innenseite des Gestells)

Name | Titel | Geburtsdatum

Nachname

Anschrift

Telefon (  ) | Fax (  )

Handy (  ) | E-Mail-Adresse

## Bitte markieren Sie die entsprechenden Artikel.

Bitte halten Sie mich über neue Cobb-Entwicklungen auf dem Laufenden. ☐

Bitte halten Sie mich über neue Cobb-Entwicklungen auf dem Laufenden. ☐

Bitte kontaktieren Sie mich nicht. ☐

COBB™

PREMIER+

# COBB™

## PREMIER+

# Руководство пользователя

Cobb International (PTY) Ltd.
PO Box 68113 • Bryanston 2021 • South Africa
Тел: (+27 11) 463 1235 • Fax: (+27 11) 463 1434
зл.почта: 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 international 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, 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 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 Coob Cooker se ha deteriorado a consecuencia de mal uso, negligencia, accidentes o desastres naturales.
- No se ha limpiado la Coob 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 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.

**8. COBBгриль 2 ГОДА ГАРАНТИИ**
В случае, если экспертизаподтвердит дефект материала или изготовления,Cobbinternational (Pty) Limited обеспечит бесплатную замену деталей или обмен на новыйCobb гриль.

Данная гарантия недействительна, если:
- Cobb гриль явно или неявно изменен, подделан, разобран или отремонтирован любым способом лицами, не являющимися уполномоченными представителями Cobbinternational (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.

# ПОДГОТОВКА ГРИЛЯ К ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

## Рекомендации по технике безопасности

- После использования гриль Cobb и его принадлежности следует чистить.
- Не оставляйте гриль Cobb с горячим жиром или маслом без присмотра. Это может привести к возгоранию.
- Осторожно! При заправке гриля Cobb топливом и приготовлении пищи металлические поверхности нагреваются.
- Запрещается разжигать и использовать гриль Cobb в помещении.
- Место, где используется гриль Cobb, должно хорошо проветриваться.
- Сжигание угля в помещении представляет смертельную опасность. При сгорании уголь выделяет угарный газ, не имеющий запаха. Категорически запрещается жечь уголь в помещении.
- При использовании брикетов Cobblestone™, угольных брикетов или угля:
  - Располагайте гриль на безопасном расстоянии от детей, животных и открытого пламени.
  - Не разжигайте гриль в помещениях.
  - Соблюдайте безопасное расстояние от легковоспламеняющихся предметов.
  - Не начинайте приготовление пищи до тех пор, пока на топливе не образуется пепел.
  - Завершив приготовление пищи, снимите с гриля крышку и жарочную поверхность, чтобы дать полностью прогореть брикетам Cobblestone™, угольным брикетам или углям.
    Прежде чем удалять прогоревшие угли и пепел, удостоверьтесь, что они полностью остыли.

## Заправка гриля Cobb топливом

Чем выше качество брикетов или угля, тем лучше будет результат. Не используйте жидкое топливо.
Всегда проверяйте, что все 4 прокладки находятся на месте.

**Способ 1. Розжиг брикетов или угля**

A. Поместите материал для розжига в камеру сгорания, которая находится во внутренней чаше (см. рис. A). Подожгите материал для розжига (см. рис. B).
B. Поместите в корзину для угля необходимое количество брикетов, затем поместите решетку с брикетами поверх воспламенившегося материала для розжига.
   • Для стейков, отбивных, сосисок и курицы используйте 8–10 брикетов.
C. Дайте углям прогореть в течение 25–30 мин пока они не станут серого цвета (время зависит от качества угля или брикетов).
D. Когда угли станут серыми, установите жарочную поверхность (2) и крышку (1).
E. Дайте жарочной поверхности разогреться в течение 5 мин с установленной крышкой. Теперь можно готовить в течение максимум 2-х часов.

A.

B.

C.

**Способ 2. Розжиг брикетов Cobblestone™**

A. Извлеките брикет Cobblestone™ из упаковки. Поместите брикет Cobblestone™ на решетку и подожгите его в центре (материал для розжига не требуется).
B. Подождите 4–5 минут, чтобы брикет Cobblestone™ перестал дымиться.
C. Установите жарочную поверхность на гриль Cobb и дайте ей разогреться в течение 5 мин с установленной крышкой. Теперь можно готовить в течение максимум 2-х часов.

A.

B.

Примечание: необходимое количество брикетов или угля и длительность приготовления зависят от размера и веса продукта. Качество используемых брикетов или угля также может влиять на время приготовления. При использовании в гриле Cobb один брикет Cobblestone™, 8–10 угольных брикетов ли 300/350 г угля обеспечивают до 2-х часов приготовления.

# Как достичь наилучших результатов

- Подготовив гриль к работе (см. «Заправка топливом гриля Cobb»), поместите жарочную поверхность поверх внутренней чаши. Убедитесь в правильной установке жарочной поверхности так, чтобы ее ребра смотрели вверх. Они предназначены для стекания жира по канавкам к краям жарочной поверхности и далее в поддон чаши. Недопустимо готовить на плоской стороне жарочной поверхности.
- Для разогрева перед приготовлением (5 мин) накройте жарочную поверхность крышкой.
- Убедитесь, что все 4 прокладки находятся на месте.
- Можно готовить с крышкой или без нее.
- Для достижения наилучшего результата при приготовлении стейка крышку лучше снять. Однако при холодной и ветреной погоде следует установить крышку. По мере использования гриля Cobb у вас появится опыт.
- Для приготовления стейка или отбивных используйте 8–10 угольных брикетов, уголь или 1 брикет Cobblestone™. Дайте жарочной поверхности разогреться перед приготовлением, установив ее и крышку на гриль максимум за 5 минут до начала приготовления. Недопустимо оставлять жарочную поверхность или крышку на гриле дольше чем на 5 минут перед началом приготовления.
- Замороженные продукты перед приготовлением следует полностью разморозить.
- При жарке на решетке переворачивайте мясо или курицу каждые 30–40 минут.
- Гриль Cobb построен по тому же принципу, что и обычный духовой шкаф. Поэтому старайтесь не слишком часто проверять готовность продукта. Чем чаще вы поднимаете крышку, тем больше времени требуется для приготовления пищи из-за потери тепла.
- Жарка курицы или говядины весом 1,5 кг занимает примерно 90 мин.
- Жарка свинины или баранины весом 1,5 кг занимает примерно 120 мин.
- Морепродукты или сосиски можно готовить с крышкой или без нее.
- Гриль Cobb работает по тому же принципу, что духовой шкаф. При жарке, выпекании или копчении крышка должна быть установлена для обеспечения равномерного распределения тепла.

Больше советов по приготовлению и отличных рецептов см. в наших кулинарных книгах и на веб-сайте (www.cobbglobal.com)
Конструкция внутренней чаши позволяет приготовить овощи небольшого размера в поддоне чаши во время приготовления блюда. В поддон чаши можно налить жидкость для поддержания влажности продукта. Жидкость может действовать как

# Придание блюду запаха и вкуса

среда для придания вкуса и запаха

- Налейте не более 200 мл (1 чашка) жидкости (вина, пива или воды).
- Для усиления запаха и вкуса в жидкость можно добавить рубленый чеснок, лук, специи и травы.

## Приготовление овощей

~~Заверните овощи в фольгу и готовьте в поддоне чаши. Твердые овощи, например, картофель, морковь и тыкву необходимо порезать на~~ мелкие кусочки. Добавьте масло, травы и специи при необходимости. Готовьте примерно 40 минут.
Примечание: для приготовления большого количества овощей в начале готовки потребуется дополнительный угольный брикет.

## Выпекание хлеба с использованием жарочной поверхности и решетки для жарки.

- ~~Используйте готовую смесь для выпекания хлеба или готовое тесто.~~
- Выпекание хлеба может занять до 45 минут в зависимости от способа приготовления.
- Для выпекания булочек потребуется 35 минут и примерно 4 угольных брикета (20 минут на одной стороне и 15 на другой).
- На выпекание лепешек уходит примерно 20 минут и 6 угольных брикетов.

## Копчение рыбы и курицы

- ~~Замочите в воде древесные щепки или стружки на 10–15 мин.~~
- Посыпьте горящие угольные брикеты влажными щепками или стружками и приступайте к копчению.

# Чистка гриля Cobb



- Для облегчения чистки рекомендуется перед розжигом гриля Cobb нанести на решетку слой антипригарного спрея.
- После использования всегда очищайте гриль Cobb с помощью воды и мыла.
- Не используйте абразивные вещества для чистки антипригарной поверхности.
- Примечание: после приготовления пищи снимите с гриля крышку и жарочную поверхность, чтобы брикет Cobblestone™, угольные брикеты или уголь полностью прогорели.
- Поставьте крышку в перевернутом положении и поместите жарочную поверхность внутрь крышки для остывания. Соблюдайте осторожность, так как крышка все еще может быть горячей. Или для большего удобства можно использовать держатель крышки Cobb.
- Налейте в поддон чаши горячую воду, чтобы облегчить процесс чистки. Количество жидкости ни в коем случае не должно превышать 200 мл. Подождите как минимум 45 минут, чтобы жидкость остыла, и извлеките внутреннюю чашу из наружного корпуса, чтобы слить жидкость.
- Все детали из нержавеющей стали можно мыть в посудомоечной машине.
- Наружный корпус достаточно ополоснуть и вытереть.
- Абразивную губку можно использовать только для чистки камеры сгорания, внутренней чаши и внутренней поверхности крышки. Не следует использовать стальную или металлическую губку.
- Замочите жарочную поверхность в горячей мыльной воде после того, как она остынет (примерно на 25 минут).
- Не снимайте прокладки. Всегда проверяйте, что все 4 прокладки находятся на месте, особенно во время приготовления пищи.
- Можно нанести средство для чистки духовых шкафов на внутреннюю чашу и только на внутреннюю поверхность крышки. Оставьте средство приблизительно на 35 минут перед чисткой.
  Или
- Налейте горячую воду в поддон чаши и добавьте в воду две чайные ложки винной кислоты (используемой для выпекания безе). Оставьте средство приблизительно на 35 минут перед чисткой.

## Хранение гриля Cobb

- Если гриль Cobb не планируется использовать в течение длительного времени, нанесите тонкий слой масла на металлические поверхности.
- Если вы нанесли масло на гриль для хранения, перед его использованием необходимо очистить гриль Cobb и удалить масло со всех его поверхностей.

## Новая продукция Cobb

Наша компания постоянно разрабатывает новые модели продукции Cobb. Мы будем признательны, если вы заполните обратную сторону прилагаемого Гарантийного талона и отправите его нам почтой, факсом или электронной почтой, чтобы мы могли вам сообщать о наших новых разработках.
Так вы всегда будете знать о нашей новой продукции.

# Уход за грилем Cobb

- Не используйте жидкое топливо в любой форме.
- Не используйте сковороду в качестве фритюрницы.
- Не используйте абразивные материалы на антипригарной поверхности во время и после приготовления пищи.
- Не используйте абразивные материалы для чистки внешней поверхности крышки, антипригарных поверхностей и пластмассовых деталей.
- Не допускайте падения гриля Cobb и его деталей.
- Используйте гриль Cobb только по назначению.
- Не кладите жарочную поверхность, сковороду, вок или решетку на открытый огонь.
- Гриль Cobb необходимо чистить после каждого использования, так как остатки жира могут воспламениться.
- Не снимайте 4 прокладки с гриля Cobb.

## Устранение неисправностей

**Пища не готовится должным образом.**

- Недостаточно брикетов для размера приготавливаемого блюда.
- Возможно, во время приготовления на жарочную поверхность поместили замороженный продукт.
- Слишком частое открывание крышки во время приготовления.
- Возможно, уголь отсырел.

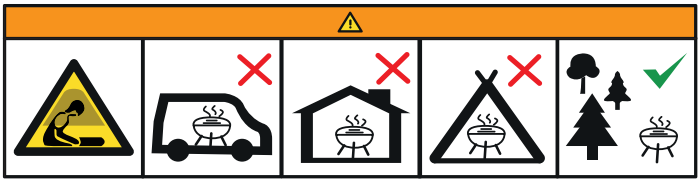
**Пища приобретает запах дыма.**

- Перед началом приготовления на угольных брикетах или угле подождите примерно 25 минут, чтобы угли стили серыми.
- При использовании брикетов Cobblestone™ подождите 7–10 минут перед началом приготовления.

**Пища пригорает**

- Использовано слишком много угольных брикетов для приготовляемого количества пищи.
- Продукт не переворачивали через каждые 30–40 минут при использовании решетки для жарки.
- Продукт недостаточно часто переворачивали во время приготовления на жарочной поверхности.

## Осторожно/Предуиреждение



# Принадлежности для гриля Cobb

COBB PREMIER GAS

COBB SUPREME

ВОК

НАБОР ДЛЯ БАРБЕКЮ

СКОВОРОДА

ЖАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ

РЕШЕТКА ДЛЯ ЖАРКИ С БОРТИКАМИ

ПОДСТАВКА ДЛЯ ЖАРКИ КУРИЦЫ

COBBLESTONES™

ОДНОРАЗОВАЯ ВНУТРЕННЯЯ ЧАША

ТЕРМОМЕТР

КАМЕНЬ ДЛЯ ПИЦЦЫ

ФОРМА ДЛЯ ВЫПЕКАНИЯ ХЛЕБА

ВСТАВКА ДЛЯ КРЫШКИ

ДЕРЖАТЕЛЬ КРЫШКИ

СТОЛОВЫЕ ПРИБОРЫ

СУМКА ДЛЯ ПЕРЕНОСКИ

КУЛИНАРНАЯ КНИГА

РАЗДЕЛОЧНАЯ ДОСКА

# Стандартная комплектация гриля Cobb

Место для почтовой марки

# Карточка обратной связи с потребителем и гарантийный талон

**Cobb International (PTY) Ltd.**
**А/я 68113**
**Брайанстон**
**Южная Африка**
**2021**

COBB™
PREMIER+

# Карточка обратной связи с потребителем и гарантийный талон

Ваш отзывы о гриле Cobb очень важны для нас!
Они помогают нам улучшать наши продукты и услуги.
При желании вы можете отправить свои отзывы в компанию Cobb факсом: (+27 11) 463-1434.
Адрес эл. почты: cobb@cobbglobal.com

## Персональные данные

Дата покупки гриля Cobb

Место покупки

Серийный номер (находится на внутренней поверхности наружного корпуса)

Имя | Обращение | Дата рождения

Фамилия

Почтовый адрес

Телефон (  ) | Мобильный телефон (  )

Адрес эл. почты

## Поставьте галочку в соответствующих полях.

Прошу сообщать мне о новой продукции Cobb. ☐

Прошу обращаться ко мне с предложениями о продаже продукции. ☐

Прошу не связываться со мной. ☐

COBB™

PREMIER+

COBB™

PREMIER+

# Bruksanvisning

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 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 international 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, 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 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 Coob Cooker se ha deteriorado a consecuencia de mal uso, negligencia, accidentes o desastres naturales.
- No se ha limpiado la Coob 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 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.

**8. COBBгриль 2 ГОДА ГАРАНТИИ**
В случае, если экспертизаподтвердит дефект материала или изготовления,Cobbinternational (Pty) Limited обеспечит бесплатную замену деталей или обмен на новыйCobb гриль.

Данная гарантия недействительна, если:
- Cobb гриль явно или неявно изменен, подделан, разобран или отремонтирован любым способом лицами, не являющимися уполномоченными представителями Cobbinternational (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.

# Komma i gång



## Säkerhetsråd

- Håll alltid din Cobb-grill ren.
- Lämna inte brinnande fett eller olja utan uppsyn. Det kan utgöra en brandfara.
- Visa försiktighet: Metallytor blir heta när du fyller på bränsle till din Cobb-grill och tillagar mat.
- Varken tänd eller använd Cobb-grillen inomhus.
- Cobb-grillen ska användas i ett välventilerat område.
- Brinnande träkol inomhus kan bli ödesdigert. Kol avger koloxid som inte har någon lukt. Använd aldrig träkol inomhus.
- Vid användning av Cobblestones™-brikett/kolbriketter/träkol:
    - Håll dem borta från barn, djur och öppen eld.
    - Tänd inte inomhus.
    - Använd på ett säkert avstånd från lättantändliga föremål.
    - Börja inte laga något förrän bränslet har fått en yta täckt av grå aska. Efter matlagning, ta bort kupolen och den räfflade grillplattan för att låta Cobblestone™, briketterna och träkolet att helt brinna ut. Se till att askan har helt svalnat innan den kastas.

## Fylla på din Cobb-grill med bränsle

Högkvalitativa briketter eller träkol ger bättre resultat. Använd inte någon form av flytande bränsle. Se alltid till att alla 4 isoleringsringarna är på plats hela tiden.

**Alternativ 1: Tända dina briketter/träkol**

A. Placera braständaren i brännaren som sitter i innerhöljet (se diagram A). Tänd braständaren (se diagram B).
B. Fyll på med önskad mängd briketter på eldgallret och placera den ovanpå braständare som tänts.
   • Använd 8-10 briketter för stek, kotletter, korv och kycklingstycken.
C. Låt kolen brinna i 25-30 minuter tills de är gråa i färgen (tiden kan variera beroende på kolets kvalitet och briketter som används).
D. Lägg bara på den räfflade grillplattan (2) och täck med kupolen (1) när kolen är gråa.
E. Låt den räfflade grillplattan värmas upp i 5 minuter med kupolen på plats.
   Du är nu redo att laga mat i upp till 2 timmar.

**Alternativ 2: Tända dina Cobblestones™-briketter**

A. Ta bort Cobblestone™-briketten från omslagspappret. Lägg Cobblestone™-briketten på eldgallret och tänd i mitten (ingen braständare behövs).
B. Vänta i 4-5 minuter så att Cobblestone™-briketten slutar ryka.
C. Placera grillplattan på Cobb-grillen och låt den värmas upp i 5 minuter med kupolen på plats.
   Du är nu redo att laga mat i upp till 2 timmar.

OBS! Storleken och vikten på maten kommer att bestämma antalet briketter/träkol som krävs och hur lång tid det tar att laga maten. Kvaliteten på briketter/träkol som används kan också påverka den beräknad matlagningstiden. 1 Cobblestone™ eller 8-10 briketter, 300/350 gram träkol ger upp till 2 timmars matlagningstid när den används på Cobb-grillen.

# För bästa matlagningsresultat

- När du är klar att börja laga mat (se påfyllning av bränsle till Cobb-grillen), placera den räfflade grillplattan ovanpå innerhöljet. Se till att den räfflade grillplattan är korrekt placerad så att den räfflade grillplattans kanter är vända uppåt. Den har utformats för att låta fettet rinna av ner i spåren till kanterna på den räfflade grillplattan och in i basen. Koka aldrig på den räfflade grillplattans platta sida.
- Låt kupollocket vila över den räfflade grillplattan för att värmas upp innan du påbörjar matlagningen (5 minuter).
- Se alltid till att alla 4 isoleringsringarna är på plats.
- Du kan laga mat med eller utan kupolen.
- För bästa resultat med biffstek, är det bättre att inte ha kupollocket på. Om det är kallt och blåsigt bör dock kupollocket vara på. Du kommer att lära dig allt eftersom du blir mer bekant med din Cobb-grill.
- När du lagar biffstek eller kotletter ska du använd 8-10 briketter, träkol eller 1 Cobblestone™-brikett. Låt den räfflade grillplattan värmas upp före matlagningen genom att placera den räfflade grillplattan och kupollocket på i högst 5 minuter före matlagningen. Låt aldrig den räfflade grillplattan och kupollocket vara på längre än 5 minuter innan du påbörjar matlagningen.
- Frysta livsmedel måste tinas helt före matlagning.
- Vid stekning med inhägnat stekgaller, vrid kycklingen eller köttet över efter 30 till 40 minuter.
- Cobb har utformats på samma principer som en konventionell ugn. Därför ska du motstå att kontrollera maten alltför ofta. Ju mer du lyfter på kupollocket, desto längre tid tar det för maten att bli klar på grund av värmeförlust.
- När du steker kyckling och nötkött som väger 1,5 kg, bör det ta cirka 90 minuter .
- När du steker fläsk och lamm som väger 1,5 kg, bör det ta cirka 120 minuter. (3.3 lbs).
- Skaldjur eller korv kan tillagas antingen med eller utan kupollocket.
- Cobb-grillen är utformad för att fungera på samma sätt som en ugn. När du steker, bakar eller röker ska kupollocket vara på för att säkerställa jämn värmefördelning.

För mer matlagningstips och spännande recept, se vårt nuvarande utbud av receptböcker och hemsida (www.cobbglobal.com).

# Smaksätta maten

Det inre höljet är utformat så att man kan tillaga små grönsaker i basen under tiden man lagar mat. Vätskor kan läggas till i basen för att hålla maten fuktig. Vätskan kan fungera som ett extra smakämne.

- Max 200 ml (1 kopp) vätska (vin, öl eller vatten).
- Hackad vitlök, lök, kryddor och örter kan läggas till i vätskan för att förbättra smaken.

## Tillaga grönsaker

Slå in dem i folie och laga mat i basen. Hårda grönsaker som potatis, morötter och pumpa ska skäras i mindre bitar. Tillsätt smör, örter och kryddor efter behov. Koka i ± 40 minuter.
OBS! För att laga större mängd grönsaker behöver du en extra brikett vid starten.

## Baka bröd med hjälp av den räfflade grillplattan och inhägnat stekgaller

- Använd en lättbakad förblandad produkt eller köp degen från den lokala butiken.
- Bröd kan ta upp till 45 minuter beroende på vilken matlagningsmetod som används.
- Bullar tar totalt 35 minuter att bli klara med cirka 4 briketter (20 minuter på ena sidan och 15 på den andra sidan).
- Tebullar tar ca 20 minuter med ca 6 briketter.

## Röka fisk och kyckling

- Blötlägg dina hickoryflisor eller träspån i 10-15 minuter i vatten.
- Strö fuktiga hickoryflisor eller träspån på toppen av de tända briketterna och du är redo att röka.

# Rengöra din Cobb-grill



- För att underlätta rengöringsprocessen, använd spray för non- stick beläggning innan du tänder din Cobb-grill.
- Använd alltid tvål och vatten för att rengöra din Cobb-grill efter användning.
- Använd inte slipmedel när du rengör non-stick beläggning.
- OBS! När matlagningen är klar, ska du omedelbart avlägsna kupollocket och den räfflade grillplattan för att briketterna/träkolen eller Cobblestone™-briketten ska kunna brinna ut.
- Lägg kupollocket upp och ner och placera det räfflade gallret i kupollocket för att svalna. Var försiktig eftersom kupollocket fortfarande är varmt. Alternativt kan du använda tillbehöret Cobb kupollockets handtag för mer bekvämlighet.
- Lägg till varmt vatten i basen eftersom det hjälper till med rengöringsprocessen. Se alltid till att mängden vätska aldrig överskrider 200 ml. Vänta i 45 minuter för att säkerställa att vätskan har svalnat innan du tar bort det inre höljet från ytterhöljet för att tömma vätskan.
- Alla delar i rostfritt stål är diskmaskinvänliga.
- Ytterhöljet behöver bara sköljas och torkas.
- En sträv svamp kan användas i brännaren, innerhöljet och insidan av kupollocket. Avstå från att använda en stål- eller metallisk skurboll för grytan.
- Blötlägg grillen i varmt vatten med tvål efter den har svalnat (+- 25 minuter).
- Ta inte bort isoleringsringarna. Se alltid till att alla 4 isoleringsringar är på plats hela tiden, och då särskilt under tiden du lagar mat.
- En ugnsrengörare kan också sprutas på innerhöljet och endast på insidan av kupollocket. Låt det stå i ca 35 minuter före rengöring. Eller alternativt
- Häll hett vatten i bashållaren och sätt i två teskedar vinsyra (används vid bakning av maränger) i vattnet. Låt det stå i ca 35 minuter före rengöring.

## Förvara din Cobb grill

- Om du inte använder din Cobb-grill under en längre tid, ska du applicera ett tunt skikt olja på metallytorna.
- Om oljor har applicerats för lagringsändamål, se till att din Cobb-grill är rengjord och att alla oljor har torkats bort innan du lagar mat på din Cobb-grill.

# Nya produkter från Cobb

Vi testar kontinuerligt nya idéer för Cobb. Vi skulle uppskatta det om du skulle kunna fylla i baksidan på det bifogade formuläret för garantibeviset och posta/faxa/e-posta det till oss, så att vi kan förmedla nya innovationer till dig.
På så sätt kan vi garantera att du får information.

# Skötsel av din Cobb-grill

- Använd inte flytande bränsle i någon form.
- Använd inte stekpannan som en frityrkokare.
- Använd inte slipmedel på non-stick beläggning under och efter processen för matlagning.
- Använd inte strävt material på kupollockets ytteryta, non stick-beläggning och plastkomponenter.
- Tappa inte Cobb-grillen eller dess komponenter.
- Använd inte Cobb-grillen för något annat än det avsedda ändamålet.
- Placera inte den räfflade grillplattan, stekpannan, grillplattan original över öppen eldlåga.
- Rengör alltid din Cobb-grill efter varje användning eftersom rester från fetter kan antända.
- Ta inte bort de 4 isoleringsringarna från Cobb-grillen.

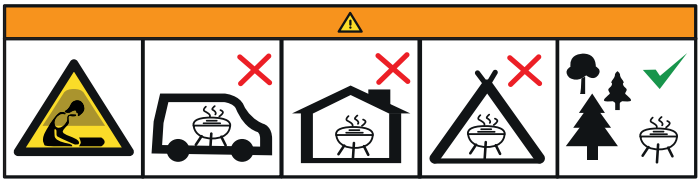
## Felsökning

**Mat inte tillagats ordentligt.**
- Inte tillräckligt med briketter för storleken på maten som ska tillagas.
- Maten kan ha varit frusen när den placerades på grillen under processen för matlagning.
- Lyfter kupollocket alltför ofta under processen för matlagning.
- Träkolet kan ha blivit fuktigt.

**Maten har en smak av rök.**
- Vänta i ca 25 minuter tills kolen är har en grå färg, innan du börjar laga mat på briketter eller träkol.
- Om du använder Cobblestones™-brikett, vänta i 7-10 minuter innan du börjar lagar mat.

**Maten är bränd.**
- För många briketter har använts i jämförelse med mängden mat som tillagas.
- Maten vändes inte var 30:e till 40:e minut vid användning av inhägnat stekgaller.
- Maten vändes inte tillräckligt ofta när du använde den räfflade grillplattan.

## Försiktighet/Varning



# Cobb tillbehör

COBB PREMIER GAS

COBB SUPREME

STEKPLATTA

GRILL-KIT

STEKPANNA

RÄFFLAD GRILLPLATTA+

INHÄGNAT STEKGALLER

STATIV FÖR STEKT KYCKLING

COBBLESTONES™

INRE HYLSA FÖR ENGÅNGSANVÄNDNING

TERMOMETER

PIZZASTEN

BRÖDTENN

FÖRLÄNGD KUPOL

KUPOLHÅLLARE

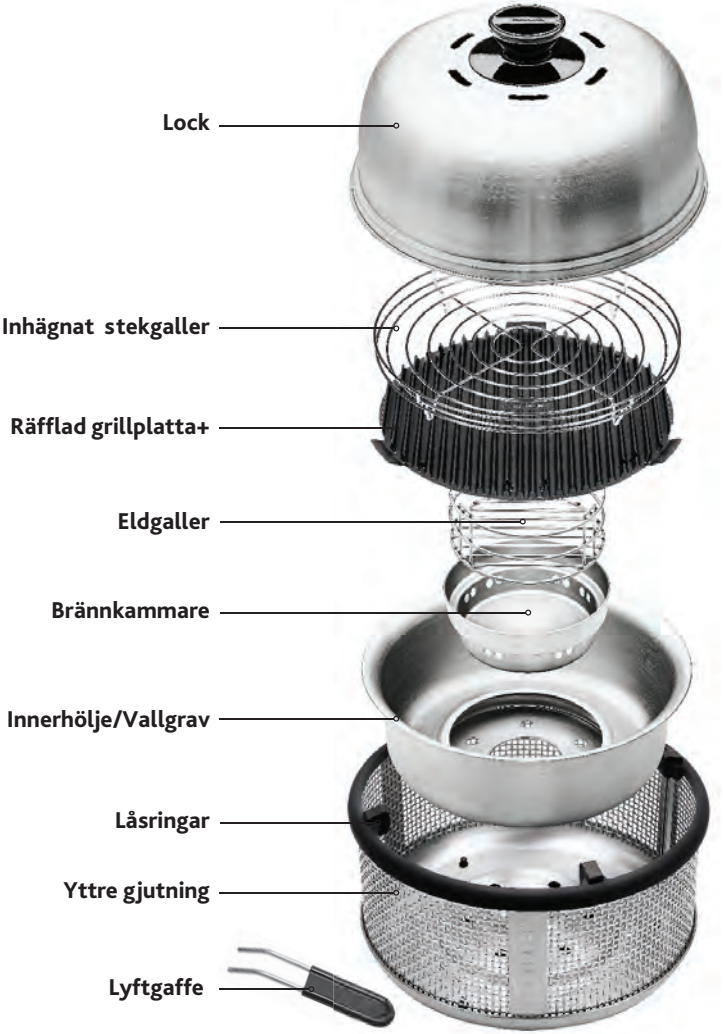
HUSGERÅDSARTIKLAR

BÄRKASSE

RECEPTBOK

SKÄRBRÄDA

# Standard Cobb artiklar



Porto
krävs

**Cobb International (PTY) Ltd.**
**PO Box 68113**
**Bryanston**
**South Africa**
**2021**

# Kundens blankett för feedback och garantibevis

COBB™
PREMIER+

# Kundens blankett för feedback och garantibevis

Din feedback på din Cobb-upplevelse skulle uppskattas.
På detta sätt kan vi förbättra vår produkt och service.
Om du föredrar kan du faxa din feedback till Cobb på (+27 11) 463-1434.
E-post: cobb@cobbglobal.com

## Personliga uppgifter

Datum som Cobb köptes

Var den köptes

Serienummer (Finns på insidan av ytterhöljet)

Namn | Titel | Födelsedatum

Efternamn

Postadress

Telefon (  ) | Fax (  )

Mobil (  ) | E-postadress

## Bocka av relevanta föremål.

Håll mig informerad om nya innovationer från Cobb. ☐

Kontakta mig angående försäljningsmöjligheter. ☐

Kontakta mig inte. ☐

COBB™

PREMIER+