

TM

COBB

S U P R E M E



Instruction Manual

Cobb International (PTY) Ltd.
PO Box 68113 • Bryanston 2021 • South Africa
Phone: (+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 kogeapparat 2 ÅRS BEGRÆNSET GARANTI

Hvis et eftersyn bekræfter, at det er tale om fejlagtigt materiale eller udførelse, vil Cobb International (PTY) Limited ombytte delene uden vederlag eller erstatte dem med et nyt Cobb kogeapparat. Enhver udgift til fragt lokalt eller internationalt vil blive påført modtagers konto.

Denne garanti er ugyldig hvis:

- Hvis Cobb kogeapparat tydelig eller skjult er blevet forandret, manipuleret, ændret eller repareret på nogen måde af personer andre end dem af Cobb International (PTY) Limited autoriserede repræsentanter.
- Cobb kogeapparat er blevet beskadiget grundet misbrug, skødesløshed, ulykker eller naturlige kalamiteter.
- Cobb kogeapparat ikke er blevet gjort ren efter hvert brug.

For mere information om denne garanti, kontakt venligst din lokale Cobb forhandler. Behold altid dit købsbevis.

3. CUISEUR COBB - 2 ANS DE GARANTIE LIMITÉE

Après inspection, s'il est avéré 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 Cobb Cooker se ha deteriorado a consecuencia de mal uso, negligencia, accidentes o desastres naturales.
- No se ha limpiado la Cobb Cooker después de usarse.

Para más información sobre esta garantía, por favor, póngase en contacto con su proveedor de Cobb más cercano. Por favor, quédese siempre con el comprobante de compra.

5. COBB SUPREME 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 Supreme 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 Supreme 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 Supreme door misbruik, verwaarlozing, een ongeluk of natuurlijke ramp beschadigd is.
- De Cobb Supreme niet na ieder gebruik schoongemaakt is.

Voor meer informatie over dit garantiebewijs kunt u contact opnemen met uw Cobb dealer. Bewaar uw aankoopbewijs altijd bij deze garantie.

6. EINGESCHRÄNKTE 2-JÄHRIGE GARANTIE FÜR DEN COBB GRILL

Bei nachweislich material- oder herstellungsbedingten Defekten ersetzt Cobb International (PTY) Limited unentgeltlich die mangelhaften Teile oder tauscht den Cobb Grill komplett 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, Unfall oder höhere Gewalt beschädigt.
- Der Cobb Grill wurde nicht nach jedem Gebrauch gereinigt.

Für weitere Informationen zu dieser Garantie kontaktieren Sie bitte Ihren 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.

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 Cobble Stones/briquettes/charcoal:
 - Keep away from children, animals and open flame.
 - Do not ignite indoors.
 - Use at a safe distance from inflammable items.
 - After cooking, remove the dome and accessory to allow the CobbleStone, briquettes & charcoal to completely burnt out.
 - Be sure the ashes are completely cool before discarding.

Fuelling your Cobb

The better the quality of the briquette, the better the results. Do not use any form of liquid fuel. Always ensure that all 6 grommets are in place at all times.

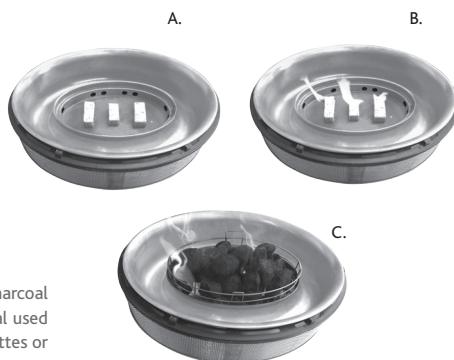
Option 1: lighting your Briquettes/Charcoal

- Place fire starter into fire chamber which sits in inner sleeve (refer diagram A). Light fire starter (refer to diagram B).
- Load fire grid with desired amount of briquettes then place on top of ignited fire starters .
 - Use 16 - 18 briquettes for steak, chops, sausages and chicken pieces.
- Allow the coals to burn for 25-30 minutes until they are Gray in colour (Time may vary due to quality of charcoal & briquettes used).
- Only put on the accessory and the dome cover once coals are Gray and you are ready to cook.
- Place accessory onto Cobb and allow to warm up for 5-10 minutes. You are now ready to cook.

Option 2: lighting your CobbleStones

- Remove the Cobblestone from the wrapper - place 1 or 2 Cobble Stones into the fire grid and light in the centre (no firelighter is required).
- Wait 4-5 minutes to allow the Cobblestone to stop smoking.
- Place accessory onto Cobb and allow to warm up for 5-10 minutes. You are now ready to cook for up to 2 hours.

NB! The size and weight of the food will determine the number of briquettes /charcoal required as well as the length of time to cook. Quality of briquettes /charcoal used can also affect estimated cooking time. 2 Cobble Stones equals 18 - 20 briquettes or 600g of charcoal, which will give you up to 2 hours of cooking.



For the best cooking results

*To facilitate the cleaning process, make use of a non-stick spray before cooking. Wash in a soapy water solution with a sponge or cloth after use. Do not use abrasive agents when cleaning the non-stick surface.

- Once ready to cook (refer to fuelling your Cobb), place the accessory on top of the inner sleeve. Ensure the accessory is placed correctly so that it is convexly shaped (dome shaped). It's been designed to let the fat drain down the grooves and into the moat
- Rest the dome cover over the accessory to heat up before cooking (5-10 minutes).
- Always ensure all 6 grommets are in place.
- You can grill 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 16 - 18 briquettes, 600grams charcoal or 2 CobbleStones. Let the accessory heat up before cooking by placing the accessory and dome on for no more than 10 minutes prior to cooking. Never leave the accessory or dome on for longer than 10 minutes before cooking.
- Frozen food must be totally defrosted prior to cooking.
- When roasting, turn the chicken or meat over after 20 to 30 minutes. Alternatively, there is a Cobb Supreme Roast Rack available. When using the Supreme Roast Rack, you will only need to turn food over at least once.
- 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. This is due to heat loss.
- Chicken and beef should take approximately 100 minutes for 4.5 kg.
- Pork and lamb should take approximately 120 minutes for 4.5 kg.
- 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 distributed heat.
- 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 do small vegetables inside while cooking a meal and/or for fluids to keep food moist. Liquid can act as a flavouring aid.

- Maximum of 950ml fluid (wine, beer or water).
- You can include chopped garlic, onions and herbs in the fluid.

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 \pm 40 minutes.

NB! To cook lots of vegetables, you will require an extra briquette at the start.

Baking bread

- 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 (20 minutes on one side and 15 on the other).
- Scones take approximately 20 minutes.

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 briquettes and you are ready to smoke.

- NB: When the cooking is complete, immediately remove the dome cover and the accessory to allow the Briquettes / Charcoal or Cobblestone to burn out.
- Rest the dome cover upside down and place the accessory into the dome cover to cool. Use caution as the dome might still be warm.
- Add water into the moat as it assists with the cleaning process. Always ensure that liquid amount never exceeds 950ml.
- All stainless steel parts are dishwasher friendly.
- The outer casing needs only to be rinsed and wiped down.
- A pot scourer or an abrasive pad can be used on the fire chamber, inner sleeve and the inside of the dome cover only.
- Soak the accessory in hot water with soap after it has cooled down (+/- 25 mins) .
- To facilitate the cleaning process, make use of a non stick spray prior to cooking and wash in a soapy water solution with a sponge or cloth after use. Do not use abrasive agents when cleaning the non-stick surface.
- Remove the inner sleeve from the outer casing.
- Do not remove grommets. Always ensure that all 6 grommets are in place at all times when 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 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 abrasive material on the outer surface of the dome, non-stick surfaces, metal, plastic, rubber or silicone components.
- Do not drop the Cobb or its components.
- Do not use the Cobb for anything other than its intended purpose.
- Always clean your Cobb after each use as residual fats could ignite.
- Do not remove the 6 grommets from the Cobb.

Trouble shooting

Food not cooked properly

- Not enough briquettes for the size of the food cooked.
- Food was still frozen when placed on the grill.
- Lifting the dome too many times.
- Charcoal might have been allowed to get damp.
- Outside factors such as strong winds and extreme colds. Add a few extra briquettes.

Food tastes of smoke

- Wait for approximately 25 minutes until the coals are grey before you start cooking.
- If using Cobble Stones, wait for 4-5 minutes before cooking.

Food is burnt

- Too many briquettes have been used for the quantity of food required to be cooked.
- Food was not turned over every 20 to 30 minutes.

Standard Cobb Supreme items

English



1. Dome Cover



2. Grill Grid



3. Fire Grid



4. Inner Sleeve

5. Moat



6. Grommets

7. Outer Casting



8. Lifting Fork



2. Supreme Frying Pan



2. Supreme Griddle+



Cobb Products

Cobb Supreme Range



Supreme Carrier Bag



Supreme Roast Rack

Cobb Premier and Pro Range



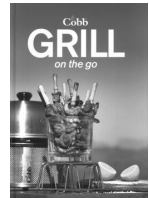
Carrier Bag



Chicken Roasting Stand



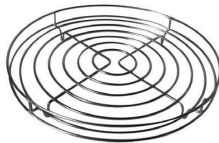
Cobble Stones



Recipe Book



Cutting Board



Cobb Fenced Roast Rack



Frying Dish



Frying Pan



Griddle+



Dome Extension



Thermometer

Postage
Required

Client Feedback Card and Warranty Validation


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

COBBTM
S U P R E M E



Client Feedback Card and Warranty Validation

Your feedback on your Cobb Experience would be appreciated. In this way we can hope to improve our products and service. If you prefer you can fax your feedback to Cobb on (+2711) 463-1434.
Email Cobb: cobb@cobbglobal.com

Find us on Facebook  <http://www.facebook.com/pages/Cobb-Global/138903596124208>
Join the Cobb Community and see Facebook fans offers, user recipes, forthcoming events and general discussions

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 ()

Mobile ()

Email

Please tick the relevant items.

Please keep me informed of new Cobb developments.

Please contact me regarding sales opportunities.

The logo features the word "COBB" in a bold, white, sans-serif font, with each letter separated by a wide space. The letters are set against a solid black rectangular background.

TM

S U P R E M E

TM

C O B B

S U P R E M E



Manual de Instrucciones

Cobb International (PTY) Ltd.
PO Box 68113 • Bryanston 2021 • South Africa
Phone: (+27 11) 463 1235 • Fax: (+27 11) 463 1434
e-mail:cobb@cobbglobal.com • www.cobbglobal.com



Garantía

1. COBB COOKER 2 YEAR LIMITED WARRANTY

If inspection confirms that it is defective in material or workmanship, Cobb International (PTY) Limited will provide free replacement of parts or exchange a new Cobb Cooker. Any local or international transport charges will be for the account of the consignee.

This warranty is void if:

- The Cobb Cooker is explicitly or implicitly modified, tampered with, altered or repaired in any way by persons other than authorised representatives of Cobb International (PTY) Limited.
- The Cobb Cooker has been damaged through misuse, negligence, accident or natural calamities.
- The Cobb Cooker has not been cleaned after each use.

For further information under this warranty, please contact your local Cobb dealer. Always retain your proof of purchase.

2. COBB kogeapparat 2 ÅRS BEGRÆNSET GARANTI

Hvis et eftersyn bekræfter, at det er tale om fejlagtigt materiale eller udførelse, vil Cobb International (PTY) Limited ombytte delene uden vederlag eller erstatte dem med et nyt Cobb kogeapparat. Enhver udgift til fragt lokalt eller internationalt vil blive påført modtagers konto.

Denne garanti er ugyldig hvis:

- Hvis Cobb kogeapparat tydeligt eller skjult er blevet forandret, manipuleret, ændret eller repareret på nogen måde af personer andre end dem af Cobb International (PTY) Limited autoriserede repræsentanter.
- Cobb kogeapparat er blevet beskadiget grundet misbrug, skødesløshed, ulykker eller naturlige kalamiteter.
- Cobb kogeapparat ikke er blevet gjort ren efter hvert brug.

For mere information om denne garanti, kontakt venligst din lokale Cobb forhandler. Behold altid dit købsbevis.

3. CUISEUR COBB - 2 ANS DE GARANTIE LIMITÉE

Après inspection, s'il est avéré 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 sont 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 Cobb Cooker se ha deteriorado a consecuencia de mal uso, negligencia, accidentes o desastres naturales.
- No se ha limpiado la Cobb Cooker después de usarse.

Para más información sobre esta garantía, por favor, póngase en contacto con su proveedor de Cobb más cercano. Por favor, quédese siempre con el comprobante de compra.

5. COBB SUPREME 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 Supreme 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 Supreme 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 Supreme door misbruik, verwaarlozing, een ongeluk of natuurlijke ramp beschadigd is.
- De Cobb Supreme niet na ieder gebruik schoongemaakt is.

Voor meer informatie over dit garantiebewijs kunt u contact opnemen met uw Cobb dealer. Bewaar uw aankoopbewijs altijd bij deze garantie.

6. EINGESCHRÄNKTE 2-JÄHRIGE GARANTIE FÜR DEN COBB GRILL

Bei nachweislich material- oder herstellungsbedingten Defekten ersetzt Cobb International (PTY) Limited unentgeltlich die mangelhaften Teile oder tauscht den Cobb Grill komplett 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, Unfall oder höhere Gewalt beschädigt.
- Der Cobb Grill wurde nicht nach jedem Gebrauch gereinigt.

Für weitere Informationen zu dieser Garantie kontaktieren Sie bitte Ihren 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.

Consejos de seguridad

- Mantenga siempre su Cobb limpia.
- No deje sin atender grasa o aceite caliente. Esto podría suponer riesgo de incendio.
- Precaución: Las superficies de metal se calientan al encender su Cobb y cocinar.
- No encienda ni use La Cobb en interior.
- Se debe utilizar La Cobb en una zona bien ventilada.
- Quemar carbón vegetal en interior puede ser fatal. El carbón emite monóxido de carbono, que es inoloro. Nunca quemar carbón en interior.
- Cuando use briquetas Cobblestone / briquetas / carbón vegetal:
 - Manténgalo fuera del alcance de los niños, animales y fuego.
 - No lo quemar en interior.
 - Úselo a una distancia de seguridad de artículos inflamables.
 - Tras cocinar, retire la tapa y la parrilla para permitir que se quemar por completo las briquetas Cobblestone, briquetas y carbón. Asegúrese de que las cenizas están totalmente apagadas antes de desecharlas.

Encienda su Cobb

Mientras mejor sea la calidad de las briquetas, mejores serán los resultados. No use ninguna forma de combustible líquido. Asegúrese de que en todo momento estén en su lugar los 6 anillos de goma.

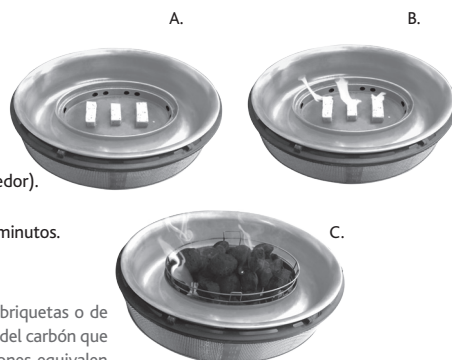
Opción 1: para encender las briquetas o el carbón

- Coloque el encendedor en la cámara de fuego que se asienta en la funda interior (consulte el diagrama A) Encienda el encendedor (consulte el diagrama B).
- Cargue la rejilla de fuego con la cantidad de briquetas deseada, entonces colóquela encima de los encendedores ya encendidos.
 - Utilice de 16 a 18 briquetas para filetes, chuletas, salchichas y porciones de pollo.
- Permita que el carbón arda durante 25 a 30 minutos hasta que esté de color gris (el tiempo puede variar dependiendo de la calidad del carbón y las briquetas utilizadas).
- Coloque el accesorio y la cubierta del domo una vez que el carbón esté gris y esté listo para cocinar.
- Coloque el accesorio en el Cobb y déjelo calentarse durante 5 a 10 minutos. Ahora está listo para cocinar

Opción 2: para encender los Cobble Stones

- Extraiga el Cobblestone de la envoltura; coloque 1 o 2 Cobble Stones en la rejilla de fuego, enciéndalos por el centro (no es necesario el encendedor).
- Espere de 4 a 5 minutos para permitir que el Cobblestone deje de humear.
- Coloque la accesorio sobre el Cobb y permita que se caliente durante 5-10 minutos. Ahora está listo para cocinar hasta 2 horas.

¡NOTA! El tamaño y peso del alimento determinarán la cantidad necesaria de briquetas o de carbón, así como la duración del tiempo de cocción. La calidad de las briquetas o del carbón que se utilicen puede afectar también el tiempo estimado de cocción. 2 Cobble Stones equivalen a de 18 a 20 briquetas o 600 g de carbón, lo cual le dará hasta 2 horas de tiempo de cocción.



Para mejores resultados de cocción

*Para facilitar el proceso de limpieza, haga uso de un spray antiadherente, lave con agua y jabon, utilice una esponja o paño tras su uso.

No utilice agentes abrasivos al limpiar la superficie antiadherente.

- Una vez que esté listo para cocinar (valla a "Encendiendo su Cobb"), sitúe la rejilla en la parte superior de la fosa interna. Asegúrese de que la rejilla este situada correctamente, debe de estar situada de manera convexa (forma de bóveda). Ha sido diseñada para que la grasa se escurra por las ranuras hacia la fosa.
- Repose la tapa encima de la rejilla para calentarla antes de cocinar (5-10 minutos).
- Asegúrese siempre de que los 6 anillos de goma estén en su lugar.
- Puede cocinar con la cubierta de domo o sin ella.
- Para obtener los mejores resultados con los filetes, es mejor quitar la cubierta de domo. No obstante, si hace frio o viento, se debe colocar la cubierta de domo. Aprenderá a medida que se familiarice con el Cobb.
- Cuando cocine filetes o chuletas, utilice de 16 a 18 briquetas, 600g de carbón o 2 Cobble Stones. Deje que la accesorio se caliente antes de cocinar colocando la accesorio y el domo por no más de 5-10 minutos antes de cocinar. Nunca deje la accesorio ni el domo colocados durante más de 5-10 minutos antes de cocinar.
- El alimento congelado debe descongelarse totalmente antes de cocinarlo.
- Cuando esté asando, voltee el pollo o la carne después de 20 o 30 minutos. Alternativamente, está disponible una parrilla para asados Cobb Supreme Roast Rack. Cuando utilice la Supreme Roast Rack, tendrá que voltear el alimento al menos una vez.
- El Cobb se ha diseñado sobre el mismo principio que un horno convencional. Por lo tanto, evite revisar el alimento con demasiada frecuencia. Mientras más veces levante la cubierta de domo, más se demorará la cocción de los alimentos. Esto se debe a las pérdidas de calor.
- El pollo y la carne de res deben cocinar durante aproximadamente 100 minutos para 4,5 kg.
- El cerdo y el cordero deben cocinar durante aproximadamente 120 minutos para 4,5 kg.
- Se puede cocinar el marisco y las salchichas tanto con tapa como sin ella.
- La Cobb está diseñada para que funcione de manera similar a un horno. Cuando esté asando o ahumando, la tapa debe estar puesta para asegurar que el calor se distribuya correctamente.
- Para más consejos de como cocinar y para fascinantes recetas, consulte nuestra amplia gama de libros de recetas y nuestra página web. (www.cobbglobal.com). Para mejores resultados de cocción

Dé sabor a su comida

La fosa interna está diseñada para que se puedan poner pequeñas verduras en su interior mientras se cocina y/o para líquidos que mantengan la comida tierna. El líquido puede contribuir a dar sabor.

- Utilice como máximo 950 ml de líquidos (vino, cerveza o agua).
- También puede incluir en el líquido ajo, cebolla picada o hierbas.

Cocine verduras

Envuelva en papel aluminio y cocine en la fosa. Las verduras duras, como las patatas, zanahorias y calabazas se deberan cortar en trozos pequeños. Añada mantequilla, hierbas y especias si es necesario. Cocine alrededor de 40 minutos.

Atencion: Para cocinar muchas verduras, seria necesaria una briqueta de mas al empezar.

Hornear pan

- Utilice un producto mezclado previamente de fácil cocción o compre la masa en una tienda.
- El pan puede tardar hasta 45 minutos dependiendo del método que se utilice para cocinarlo.
- Los bollos tardan 35 minutos (20 minutos por un lado y 15 por el otro).
- Los bollitos ingleses tardan aproximadamente 20 minutos.

Pescado ahumado y pollo

- Ponga en remojo astillas o virutas de madera durante 10-15 minutos.
- Esparza las astillas o las virutas encima de las briquetas. De esta manera ya puede hacer humo.

- ¡Atención! Cuando se haya completado la cocción, retire inmediatamente la tapa y la rejilla para permitir que se apaguen las briquetas, ya sea carbón o las briquetas Cobblestone.
- Apoye la tapa boca abajo y ponga la rejilla dentro de la tapa para que enfíe. Tenga cuidado, ya que la tapa puede aún estar caliente.
- Añádele agua a la fosa para así ayudar con el proceso de limpieza. Asegúrese siempre de que la cantidad de líquido nunca supere los 950 ml.
- Todas las partes de acero inoxidable se pueden meter en el lavavajillas.
- La carcasa exterior sólo necesita ser aclarada con agua y limpiada.
- Sólo se puede utilizar un estropajo o una esponja abrasiva para la cámara de fuego, la fosa interna y el interior de la tapa.
- Ponga la rejilla a remojo en agua caliente con jabón después de que se haya enfriado (\pm 25 min.)
- Para facilitar el proceso de limpieza, haga uso de sprays antiadherentes, como aceites, antes de cocinar. Utilice una esponja y lave con agua y jabón tras su uso. No utilice agentes abrasivos cuando limpie la superficie antiadherente.
- Retire la fosa interna de la carcasa externa.
- No retire las gomas. Asegúrese siempre de que las 6 gomas aislantes estén en su sitio en todo momento al cocinar.
- También se puede utilizar un limpia hornos en la fosa interna y el interior de la tapa. Déjelo durante 35 minutos antes de limpiar.
- O bien puede echar agua en la fosa y añádale dos cucharaditas de ácido tartárico (utilizado para merengues). Déjelo durante 35 minutos antes de limpiar.

Almacenar su Cobb

- Si no hace uso de su Cobb durante un largo período de tiempo, aplique un ligero revestimiento de aceite a las superficies de metal.
- Si se han aplicado aceites para su conservación, asegúrese de limpiar su Cobb y de quitar todos los aceites antes de cocinar con ella.

Nuevos productos Cobb

Estamos probando nuevas ideas continuamente para la Cobb. Le agradeceríamos que completara la parte posterior del impreso de Garantía de Validez y nos lo enviase para que le podamos comunicar las novedades. De esta manera se asegurará de estar informado.

Cuide su Cobb

- No retire las gomas. Asegúrese siempre de que en todo momento estén en su lugar las 6 gomas mientras esté cocinando.
- No use ninguna forma de combustible líquido.
- No utilice materiales abrasivos en la superficie exterior del domo, superficies no adherentes, ni componentes metálicos, plásticos, caucho ni de silicona.
- No deje caer el Cobb ni sus componentes.
- No use el Cobb para ningún otro propósito que no sea aquel para el cual está destinado.
- Siempre limpie el Cobb después de cada uso, ya que la grasa residual podría inflamarse.
- No retire las 6 gomas del Cobb.

Solución de Problemas

Los alimentos no se cocinan adecuadamente

- Los alimentos no se cocinan adecuadamente.
- No hay suficientes briquetas para el tamaño del alimento que se está cocinando.
- Los alimentos estaban aún congelados cuando se colocaron en la parrilla.
- Se ha levantado muchas veces el domo.
- Es posible que se haya humedecido el carbón o las briquetas.
- Factores externos tales como fuertes vientos o temperaturas extremadamente bajas. Añada unas cuantas briquetas más.

La comida sabe a humo

- Espere aproximadamente 25 minutos hasta que el carbón se haya vuelto de un color grisáceo antes de empezar a cocinar.
- Si usa briquetas Cobblestone, espere 4-5 minutos antes de cocinar.

La comida está quemada

- Se han usado demasiadas briquetas para la cantidad de comida a cocinar.
- No se le dio la vuelta a la comida cada 20 o 30 minutos.

Elementos estándar del Cobb Supreme

Spanish



1. Cubierta de domo



2. Rejilla de parrilla



3. Rejilla de fuego



4. Funda interior

5. Foso



6. Anillos de goma

7. Pieza fundida exterior



8. Horquilla de elevación



2. Supreme Sarten



2. Supreme Plancha+



Cobb Products

Cocina Cobb Supreme



Bolsa de transporte del Supreme



Parrilla para asados del Supreme

Cobb Premier y surtido Pro



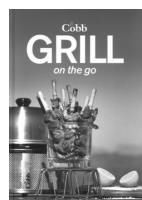
Bolsa Cobb



Soporte para asar pollos



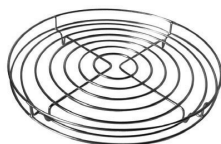
Briquetas Cobble Stones



Libro de recetas



Tabla de cortar



Soporte para asar



Plato para freír



Sartén



Plancha+



Extensión del domo



Termómetro

Portes
pagados

Tarjeta de comentarios del cliente y Validez de la Garantía

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

COBBTM
S U P R E M E



Tarjeta de comentarios del cliente y Validez de la Garantía

Agradecemos que nos informe de su experiencia con Cobb, así esperamos poder mejorar nuestros productos y servicios. Si desea nos puede enviar un fax con su opinión sobre Cobb al (+2711)463-1434. Correo electrónico: cobb@cobbglobal.com



<http://www.facebook.com/pages/Cobb-Global/138903596124208>

Datos personales

Fecha en la que se compró la Cobb

Dónde se compro

Número de serie (se puede encontrar en el interior de la cubierta exterior)

Nombre

Título

Fecha de nacimiento

Apellido

Dirección

Teléfono ()

Móvil ()

Correo electrónico

Por favor, marque los artículos relevantes.

Por favor, manténgame informado de las novedades de Cobb.

Por favor, pónganse en contacto conmigo con las oportunidades de venta.

C O B B

TM

S U P R E M E

TM

C O B B

S U P R E M E



Handleiding

Cobb International (PTY) Ltd.
PO Box 68113 • Bryanston 2021 • South Africa
Phone: (+27 11) 463 1235 • Fax: (+27 11) 463 1434
e-mail:cobb@cobbglobal.com • www.cobbglobal.com



Garantie

1. COBB COOKER 2 YEAR LIMITED WARRANTY

If inspection confirms that it is defective in material or workmanship, Cobb International (PTY) Limited will provide free replacement of parts or exchange a new Cobb Cooker. Any local or international transport charges will be for the account of the consignee.

This warranty is void if:

- The Cobb Cooker is explicitly or implicitly modified, tampered with, altered or repaired in any way by persons other than authorised representatives of Cobb International (PTY) Limited.
- The Cobb Cooker has been damaged through misuse, negligence, accident or natural calamities.
- The Cobb Cooker has not been cleaned after each use.

For further information under this warranty, please contact your local Cobb dealer. Always retain your proof of purchase.

2. COBB kogeapparat 2 ÅRS BEGRÆNSET GARANTI

Hvis et eftersyn bekræfter, at det er tale om fejlagtigt materiale eller udførelse, vil Cobb International (PTY) Limited ombytte delene uden vederlag eller erstatte dem med et nyt Cobb kogeapparat. Enhver udgift til fragt lokalt eller internationalt vil blive påført modtagers konto.

Denne garanti er ugyldig hvis:

- Hvis Cobb kogeapparat tydeligt eller skjult er blevet forandret, manipuleret, ændret eller repareret på nogen måde af personer andre end dem af Cobb International (PTY) Limited autoriserede repræsentanter.
- Cobb kogeapparat er blevet beskadiget grundet misbrug, skødesløshed, ulykker eller naturlige kalamiteter.
- Cobb kogeapparat ikke er blevet gjort ren efter hvert brug.

For mere information om denne garanti, kontakt venligst din lokale Cobb forhandler. Behold altid dit købsbevis.

3. CUISEUR COBB - 2 ANS DE GARANTIE LIMITÉE

Après inspection, s'il est avéré 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 Cobb Cooker se ha deteriorado a consecuencia de mal uso, negligencia, accidentes o desastres naturales.
- No se ha limpiado la Cobb Cooker después de usarse.

Para más información sobre esta garantía, por favor, póngase en contacto con su proveedor de Cobb más cercano. Por favor, quédese siempre con el comprobante de compra.

5. COBB SUPREME 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 Supreme 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 Supreme 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 Supreme door misbruik, verwaarlozing, een ongeluk of natuurlijke ramp beschadigd is.
- De Cobb Supreme niet na ieder gebruik schoongemaakt is.

Voor meer informatie over dit garantiebewijs kunt u contact opnemen met uw Cobb dealer. Bewaar uw aankoopbewijs altijd bij deze garantie.

6. EINGESCHRÄNKTE 2-JÄHRIGE GARANTIE FÜR DEN COBB GRILL

Bei nachweislich material- oder herstellungsbedingten Defekten ersetzt Cobb International (PTY) Limited unentgeltlich die mangelhaften Teile oder tauscht den Cobb Grill komplett 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, Unfall oder höhere Gewalt beschädigt.
- Der Cobb Grill wurde nicht nach jedem Gebrauch gereinigt.

Für weitere Informationen zu dieser Garantie kontaktieren Sie bitte Ihren 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.

Veiligheidsadvies

- Maak de Cobb na ieder gebruik goed schoon.
- Wees alert op brandgevaar; laat heet vet of olie nooit onbewaakt achter.
- Let op; metalen oppervlakken worden heet als u de Cobb aansteekt en erop kookt.
- De Cobb mag nooit binnenshuis worden aangestoken of gebruikt.
- Gebruik de Cobb altijd op een goed geventileerde plaats.
- Het binnenshuis branden van houtskool is levensgevaarlijk. Bij het branden van houtskool komt geurloos koolmonoxide vrij. Doe dit dus nooit binnenshuis.
- Als u gebruik maakt van Cobble Stones / briketjes / houtskool:
 - Blijf uit de buurt van kinderen, dieren en open vuur.
 - Steek niet binnenshuis aan.
 - Gebruik de Cobb op een veilige afstand van brandbare materialen.
 - Verwijder deksel en accessoire na gebruik, zodat Cobble Stones, briketten & houtskool compleet kunnen uitdoven.
 - Verwijder de as pas als u er zeker van bent dat deze helemaal is afgekoeld.

De Cobb aansteken

Hoe beter de kwaliteit van de barbecue briketjes, des te beter zijn de resultaten. Gebruik geen vloeibare brandstof. Zorg ervoor dat alle 6 rubbertjes goed in de ring van de mantel zitten.

Optie 1: de barbecue briketjes aansteken

- A. Leg de aanmaakblokjes in de vuurkamer die zich in de binnenste behuizing bevindt (zie afbeelding A). Steek de aanmaakblokjes aan (zie afbeelding B).
- B. Leg de gewenste hoeveelheid briketjes in de brikettenmand en plaats de brikettenmand bovenop de aangestoken aanmaakblokjes. Gebruik 16 - 18 briketjes voor steaks, koteletten, worstjes en kip.
- C. Laat de briketjes 25-30 minuten branden totdat ze grijs worden (De benodigde tijd kan verschillen per merk barbecuebriketjes).
- D. Leg de accessoire en de deksel pas op de Cobb als de briketjes grijs zijn.
- E. Plaats de accessoire op de Cobb en laat hem 5-10 minuten opwarmen, eventueel met de deksel erop. U kunt nu met grillen beginnen.

Optie 2: CobbleStones in het midden van de brikettenmand aansteken (hiervoor zijn geen aanmaakblokjes vereist)

- A. Neem de Cobblestone uit de verpakking - gebruik 1 of 2 Cobble Stones (afhankelijk van de gewenste temperatuur) en plaats ze in de brikettenmand.
- B. Wacht 4-5 minuten totdat de Cobblestone niet meer rookt.
- C. Plaats de accessoire op de Cobb en laat hem 5-10 minuten opwarmen, eventueel met de deksel erop. U kunt nu 2 uur lang grillen.



NB! De hoeveelheid en het gewicht van het eten bepaalt hoeveel briketjes u nodig heeft en wat de kooktijd is. De kwaliteit van de gebruikte barbecuebriketjes kan de kooktijd beïnvloeden. Twee Cobble Stones staan gelijk aan 18 - 20 briketjes, waarmee u ongeveer 2 uur kunt grillen.

Voor de beste kookresultaten

*Om het schoonmaken te vergemakkelijken, kunt u de pannen voor gebruik invetten met een anti-aanbakspray en naderhand met een spons of doekje afwassen in een sopje. Vermijd het gebruik van schuurmiddelen bij het schoonmaken van de anti-aanbaklaag.

- Als u klaar bent om te beginnen met koken (zie de tekst over het aansteken van de Cobb), plaatst u de accessoire op de Cobb. Let erop dat de accessoire zo geplaatst is dat hij met de bolle kant naar boven ligt. Hij is zo ontworpen dat het vet in de groeven en gaatjes loopt en vandaar in de kookring.
- Plaats vóór gebruik de deksel op de accessoire en laat deze warm worden (5-10 minuten).
- Zorg ervoor dat alle 6 rubbertjes goed in de ring van de mantel zitten.
- U kunt met of zonder de deksel grillen.
- Om het beste resultaat met steak te krijgen, is het beter om zonder de deksel te grillen. Als het koud en winderig is, kunt u beter de deksel erop houden.
- Als u de Cobb meer gebruikt, raakt u hier meer bekend mee.
- Als u steak of koteletten grilt, gebruik dan 16 - 18 briketjes of 2 Cobble Stones. Verwarm de accessoire 5-10 minuten voor, eventueel met de deksel erop. Laat de accessoire en deksel niet langer dan 5-10 minuten verwarmen voordat u gaat grillen.
- Bevroren voedsel moet helemaal ontdooid zijn voordat u het op de Cobb gaat bereiden.
- Als u vlees of gevogelte braadt, keer het dan regelmatig om. Als u gebruik maakt van het Cobb Supreme rooster is dit minder vaak nodig.
- Als u het Supreme rooster gebruikt, hoeft u het vlees maar één keer om te draaien.
- 4,5 kg kip of rundvlees is in ongeveer 100 minuten gaar.
- 4,5 kg varkensvlees en lamkarbonaden is in ongeveer 120 minuten gaar.
- Zeevruchten of worstjes kunt u met of zonder de deksel erop bereiden.
- De Cobb kan gebruikt worden als oven. In dat geval, gebruikt u altijd de deksel op de Cobb.
- Voor meer kooktips en recepten, kunt u zich wenden tot onze kookboeken of onze website (www.mijncoobb.nl).

Uw maaltijden op smaak brengen

In de kom kunt u tijdens het koken kleine groenten leggen en/of er vloeistoffen in doen om het voedsel op de Cobb vochtig te houden. Vloeistof kan dienen als smaakmaker.

- Gebruik maximaal 950ml (1 kopje) vloeistof (wijn, bier of water).
- Daar kunt u eventueel nog fijngehakte knoflook, uien en kruiden aan toevoegen.

Groenten bereiden

Wikkel de groente in folie en leg het pakketje in de kookring van de kom. Harde groenten, zoals aardappelen, wortelen en pompoen, dienen in kleinere stukken te worden gesneden. Voeg boter, kruiden en andere smaakmakers naar keuze toe. Kook gedurende ± 40 minuten. NB! Voor veel groente legt u bij de voorbereiding een extra briket in het mandje.

Brood bakken

- Gebruik kant-en-klaar broodmix of deeg van de speciaalzaak.
- Het bakken van brood kan tot 45 minuten duren, afhankelijk van de methode die u gebruikt.
- Bolletjes kosten in totaal 35 minuten (20 minuten aan een kant en 15 aan de andere).
- Scones kosten ongeveer 20 minuten.

Vis en kip roken

- Gebruik hier hickory rookpellets of houtschaafsel voor en leg deze gedurende 10-15 minuten in het water.
- Strooi de vochtige rookpellets/houtschaafsel over de briketjes en u kunt beginnen met roken.

- Laat de Cobb volledig afkoelen.
- Gooi de opgebrande Cobblestone in de vuilnisbak (nadat deze een volledige nacht afgekoeld is, kijk goed of deze niet meer gloeit!).
- Veeg met een stuk papier de kom van de Cobb goed schoon.
- Spuit de kom en binnenkant van de deksel in met een goede ontvetter.
- Laat dit even inweken.
- Was in de tussentijd de standaard bakplaat met heet water en een afwasborstel af. Omdat de plaat een antiaanbaklaag heeft, hoeft u hier geen ontvetter voor te gebruiken.
- Was daarna de ingeweekte kom en deksel goed af met heet water en de afwasborstel. Als uw kom erg vuil is, kunt u ook een schuursponsje met opnieuw wat ontvetter gebruiken.
- Poets de mantel af met een vaatdoek.
- Maak het geheel droog en zet de Cobb weer in elkaar.
- Berg de Cobb op in de draagtas en zet deze op een droge plek.

Tip: Alle onderdelen van uw Cobb kunnen ook in de vaatwasser. Het is wel aan te raden vlak voordat u uw vaatwasser aanzet de Cobb nog even in te spuiten met een goede ontvetter. Het is beter voor de levensduur van de bakplaat met antiaanbaklaag om deze niet in de vaatwasser te doen en gewoon even met heet water en een afwasborstel af te wassen.

Hoe bewaart u de Cobb

- Het is aan te raden de metalen oppervlakken van de Cobb in te smeren met een beetje olie, wanneer het apparaat langere tijd niet wordt gebruikt.
- Als u olie heeft gebruikt voordat u de Cobb heeft opgeborgen, let er dan op dat de Cobb is schoongemaakt en dat alle olie is verwijderd voordat u er weer op gaat koken.

Nieuwe producten

We zijn voortdurend bezig met het testen van nieuwe ideeën voor de Cobb. We zouden het dan ook zeer waarderen indien u de achterzijde van het bijgevoegde garantieformulier invulde en naar ons toezond/faxte, zodat wij u kunnen informeren over nieuwe ontwikkelingen. Zo weet u zeker dat u op de hoogte blijft.

Onderhoud van de Cobb

- Gebruik nooit vloeibare brandstof, in welke vorm dan ook.
- Gebruik geen schurend schoonmaakmiddel om de Cobb schoon te maken.
- Laat de Cobb of zijn onderdelen niet vallen.
- Gebruik de Cobb niet op een andere manier dan waarvoor hij is bedoeld.
- Maak uw Cobb altijd schoon na gebruik, want overgebleven vet kan ontvlammen.
- Verwijder nooit de 6 rubbertjes uit de ring van de mantel van de Cobb.

Problemen verhelpen

Het eten is niet gaar. Mogelijke oorzaken zijn:

- Er zijn niet genoeg barbecuebriketjes gebruikt voor de hoeveelheid eten.
- Het eten was nog bevroren toen het op de Cobb werd geplaatst.
- De deksel werd teveel opgetild tijdens de bereiding.
- De barbecuebriketjes waren mogelijk vochtig.
- Andere factoren zoals een sterke wind en heel koud weer. Voeg in deze gevallen meer briketjes toe.

Het eten heeft een rokerige smaak. Oplossingen zijn:

- Wacht, voordat u gaat beginnen met koken, ongeveer 25 minuten totdat de briketjes grijs zijn.
- Als u Cobble Stones gebruikt, wacht u 4-5 minuten voordat u begint met koken.

Het eten is aangebrand. Mogelijke oorzaken zijn:

- Er zijn te veel briketjes gebruikt voor de grootte van de maaltijd.
- Het eten is niet vaak genoeg omgekeerd.

Standaard Cobb Supreme onderdelen

Dutch



1. Deksel



2. Basisplaat



3. Brikettenmand



4. Kom

5. Kookring



6. Rubbertjes

7. Mantel



8. Handvat



2. Supreme Bakplaat



2. Supreme Grillplaat+



Producten van Cobb

Cobb Supreme Accessoires



Supreme Draagtas



Supreme Rooster

Cobb Premier and Pro Range



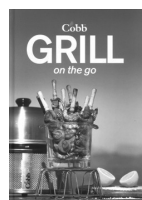
Draagtas



Basisplaat met
kippenstandaard



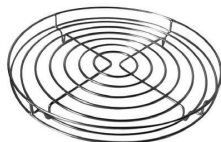
Cobble Stones



Kookboek



Snijplank



Rooster met opstaande rand



Wok



Bakplaat



Grilplaat+



Dekselverhoger



Thermometer

Postage
Required

Formulier voor Klantfeedback en Garantieformulier

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

COBBTM
S U P R E M E



Formulier voor Klantfeedback en Garantieformulier

We horen graag wat uw ervaringen met de Cobb zijn en stellen uw suggesties zeer op prijs. We hopen zo ons product en onze service steeds te verbeteren. Desgewenst kunt u uw suggesties ook faxen aan Cobb (+2711) 463-1434.
Email Cobb: cobb@cobbglobal.com



<http://www.facebook.com/pages/Cobb-Global/138903596124208>

Persoonlijke gegevens

Aankoopdatum van de Cobb

Lokatie van de aankoop

Serienummer (te vinden aan de binnenkant van de mantel)

Naam

Aanspreektitel

Geboortedatum

Achternaam

Postadres

Telefoon ()

GSM ()

Email

Vink de gewenste opties aan.

Ik blijf graag op de hoogte van nieuwe ontwikkelingen.

Ik blijf graag op de hoogte van aanbiedingen.

C O B B

TM

S U P R E M E

TM

C O B B

S U P R E M E



Gebrauchsanweisung

Cobb International (PTY) Ltd.
PO Box 68113 • Bryanston 2021 • South Africa
Phone: (+27 11) 463 1235 • Fax: (+27 11) 463 1434
e-mail:cobb@cobbglobal.com • www.cobbglobal.com



Garantie

1. COBB COOKER 2 YEAR LIMITED WARRANTY

If inspection confirms that it is defective in material or workmanship, Cobb International (PTY) Limited will provide free replacement of parts or exchange a new Cobb Cooker. Any local or international transport charges will be for the account of the consignee.

This warranty is void if:

- The Cobb Cooker is explicitly or implicitly modified, tampered with, altered or repaired in any way by persons other than authorised representatives of Cobb International (PTY) Limited.
- The Cobb Cooker has been damaged through misuse, negligence, accident or natural calamities.
- The Cobb Cooker has not been cleaned after each use.

For further information under this warranty, please contact your local Cobb dealer. Always retain your proof of purchase.

2. COBB kogeapparat 2 ÅRS BEGRÆNSET GARANTI

Hvis et eftersyn bekræfter, at det er tale om fejlagtigt materiale eller udførelse, vil Cobb International (PTY) Limited ombytte delene uden vederlag eller erstatte dem med et nyt Cobb kogeapparat. Enhver udgift til fragt lokalt eller international vil blive påført modtagers konto.

Denne garanti er ugyldig hvis:

- Hvis Cobb kogeapparat tydelig eller skjult er blevet forandret, manipuleret, ændret eller repareret på nogen måde af personer andre end dem af Cobb International (PTY) Limited autoriserede repræsentanter.
- Cobb kogeapparat er blevet beskadiget grundet misbrug, skødesløshed, ulykker eller naturlige kalamiteter.
- Cobb kogeapparat ikke er blevet gjort ren efter hvert brug.

For mere information om denne garanti, kontakt venligst din lokale Cobb forhandler. Behold altid dit købsbevis.

3. CUISEUR COBB - 2 ANS DE GARANTIE LIMITÉE

Après inspection, s'il est avéré 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 sont 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 Cobb Cooker se ha deteriorado a consecuencia de mal uso, negligencia, accidentes o desastres naturales.
- No se ha limpiado la Cobb Cooker después de usarse.

Para más información sobre esta garantía, por favor, póngase en contacto con su proveedor de Cobb más cercano. Por favor, quédese siempre con el comprobante de compra.

5. COBB SUPREME 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 Supreme 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 Supreme 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 Supreme door misbruik, verwaarlozing, een ongeluk of natuurlijke ramp beschadigd is.
- De Cobb Supreme niet na ieder gebruik schoongemaakt is.

Voor meer informatie over dit garantiebewijs kunt u contact opnemen met uw Cobb dealer. Bewaar uw aankoopbewijs altijd bij deze garantie.

6. EINGESCHRÄNKTE 2-JÄHRIGE GARANTIE FÜR DEN COBB GRILL

Bei nachweislich material- oder herstellungsbedingten Defekten ersetzt Cobb International (PTY) Limited unentgeltlich die mangelhaften Teile oder tauscht den Cobb Grill komplett 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, Unfall oder höhere Gewalt beschädigt.
- Der Cobb Grill wurde nicht nach jedem Gebrauch gereinigt.

Für weitere Informationen zu dieser Garantie kontaktieren Sie bitte Ihren 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.

Sicherheitshinweis

- Halten Sie Ihren Cobb immer sauber.
- Lassen Sie heißes Fett oder Öl nicht unbeobachtet. Es könnte ein Feuer entstehen.
- Vorsicht: Metalloberflächen werden heiß, wenn Sie Ihren Cobb anheizen und kochen.
- Zünden Sie den Cobb nicht im Haus an und benutzen Sie ihn nicht im Haus.
- Der Cobb muss in einem gut belüfteten Bereich benutzt werden.
- Das Anzünden von Holzkohle im Haus kann schwerwiegende Folgen haben. Brennende Kohle erzeugt giftiges Kohlenmonoxid, das keinen Geruch hat. Zünden Sie Holzkohle nie im Haus an.
- Beim Benutzen von Cobble Stones / Briketts:
 - Außerhalb der Reichweite von Kindern, Tieren und offenen Flammen.
 - Nicht im Haus anzünden.
 - Halten Sie Sicherheitsabstand von leicht entzündbaren Gegenständen.
 - Entfernen Sie nach dem Grillen den Deckel und die Zubehör bis die Cobble Stones / Briketts vollständig ausgebrannt sind.
- Versichern Sie sich, dass die Asche vollständig erkaltet ist, bevor Sie sie entsorgen

Anzünden Ihres Cobb

Je besser die Qualität der Briketts, desto besser sind die Grillergebnisse. Verwenden Sie keine flüssigen Brennstoffe. Stellen Sie immer sicher, dass alle 6 Abstandshalter an ihrem Platz sind.

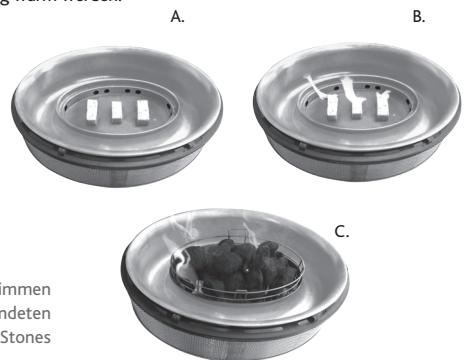
Option 1: Anzünden der Briketts

- Legen Sie den Anzünder in die Brennkammer in der Innenschale (siehe Diagramm A). Entzünden Sie den Grillanzünder (siehe Diagramm B).
- Legen Sie die gewünschte Anzahl von Briketts in den Brikettkorb und stellen Sie ihn dann über den brennenden Grillanzünder.
 - Verwenden Sie 16-18 Briketts für Steaks, Koteletts, Würstchen und Hähnchen.
- Lassen Sie die Briketts 25-30 Minuten lang brennen, bis sie grau werden (die Zeit kann je nach Qualität der verwendeten Briketts variieren).
- Legen Sie die Zubehör und den Deckel erst auf, wenn die Briketts grau sind und Sie bereit sind, mit dem Grillen zu beginnen.
- Setzen Sie die Zubehör auf den Cobb und lassen Sie sie 5-10 Minuten lang warm werden. Nun können Sie mit dem Grillen beginnen.

Option 2: Legen Sie den Cobblestone in den Brikettkorb und zünden Sie ihn in der Mitte an (kein zusätzlicher Anzünder nötig).

- Entfernen Sie die Verpackung vom Cobblestone – legen Sie 1 oder 2 Cobble Stones in den Brikettkorb.
- Warten Sie 4-5 Minuten, bis der Cobblestone aufhört zu qualmen.
- Setzen Sie nun die Zubehör auf den Cobb und lassen Sie sie 5-10 Minuten lang warm werden. Sie können jetzt bis zu zwei Stunden grillen.

Hinweis: Die Größe und das Gewicht des Grillguts, sowie die Grilledauer, bestimmen die benötigte Anzahl von Briketts/Cobble Stones. Die Qualität der verwendeten Briketts kann die geschätzte Grilledauer ebenso beeinflussen. 2 Cobble Stones entsprechen 18-20 Briketts. Sie können damit bis zu 2 Stunden lang grillen.



Für beste Kochergebnisse

*Um den Reinigungsprozess zu erleichtern, sprühen Sie die Innenschale vor dem Benutzen mit Antihaft-Spray ein. Nachher in Spülwasser mit einem Schwamm oder Tuch einfach auswaschen.

Benutzen Sie keine Scheuermittel beim Reinigen der Antihaft-Oberflächen.

- Wenn Sie bereit sind zum Kochen (siehe „Anzünden Ihres Cobb“), legen Sie die Zubehör auf die Innenschale. Stellen Sie sicher, dass die Zubehör richtig aufliegt, mit der Wölbung nach oben Sie wurde so konzipiert, dass das Fett nach außen läuft und dann in die Rinne tropft.
- Setzen Sie zum Aufheizen der Zubehör den Deckel auf (5-10 Minuten), bevor Sie anfangen zu Grillen.
- Stellen Sie immer sicher, dass alle 6 Abstandsringe an ihrem Platz sind.
- Sie können mit oder ohne Deckel grillen.
- Für beste Grillergebnisse bei Steaks empfiehlt es sich, den Deckel abzunehmen. Wenn es jedoch kalt und windig ist, sollte der Deckel aufgelegt sein um großen Hitzeverlust zu vermeiden.
Sie werden darin Übung bekommen, je mehr Erfahrung Sie mit Ihrem Cobb haben.
- Beim Grillen von Steaks oder Koteletts verwenden Sie 16-18 Briketts oder 2 Cobble Stones. Legen Sie die Zubehör auf den Cobb und lassen Sie sie 5-10 Minuten warm werden, bevor Sie das Grillgut auflegen.
- Gefrorenes Grillgut muss vor dem Grillen komplett aufgetaut sein.
- Wenden Sie Hähnchen oder Fleisch beim Braten nach 20 bis 30 Minuten. Alternativ ist auch der Cobb Supreme Bratenrost erhältlich. Verwenden Sie den Supreme Bratenrost, müssen Sie das Grillgut nur einmal wenden.
- Der Cobb wurde nach dem gleichen Prinzip wie ein gewöhnlicher Ofen entworfen. Prüfen Sie daher das Grillgut nicht zu oft. Je öfter Sie den Deckel anheben, desto länger dauert der Grillvorgang. Dies ist auf den dabei entstehenden Hitzeverlust zurückzuführen.
- 4,5kg Hähnchen oder Rind benötigen etwa 100 Minuten Garzeit.
- 4,5kg Schwein oder Lamm benötigen etwa 120 Minuten Garzeit.
- Meeresfrüchte und Würste können entweder mit oder ohne Glockenhaube zubereitet werden.
- Der Cobb wurde so entwickelt, dass er ähnlich wie ein Ofen funktioniert. Beim Braten oder Räuchern muss der Deckel auf dem Cobb sein, um die Hitze gleichmäßig zu verteilen.
- Für mehr Kochtipps und spannende Rezepte schauen Sie sich bitte unsere aktuelle Auswahl an Rezeptbüchern und unsere Internetseite (www.cobbglobal.com) an.

Würzen Ihres Essens

Die Innenschale ist mit einer Rinne ausgestattet, die während der Fleischzubereitung auf der Zubehör ein gleichzeitiges Garen von Gemüse erlaubt oder in die man Flüssigkeit füllt um saftigeres Fleisch zu erhalten. Flüssigkeiten können auch als Geschmackshilfe agieren.

- Maximal 950ml Flüssigkeit (Wein, Bier oder Wasser).
- Sie können gehackten Knoblauch, Zwiebeln und Kräuter hinzugeben.

Garen von Gemüse

Wickeln Sie das Gemüse in Alufolie und legen Sie es in die Rinne. Festes Gemüse wie Kartoffeln, Karotten und Kürbis sollten in kleinere Stücke geschnitten werden. Fügen Sie Butter, Kräuter und Gewürze nach Wunsch hinzu. Diese Alupäckchen brauchen etwa 40 Minuten um gar zu werden. **BITTE BEACHTEN!** Um viel Gemüse zu kochen benötigen Sie am Anfang ein zusätzliches Brikett.

Räuchern von Fisch und Hähnchen

- Legen Sie die Hickory- oder Sägespäne 10-15 Minuten lang in Wasser ein.
- Streuen Sie die feuchten Hickory- oder Sägespäne auf die Briketts und beginnen Sie mit dem Räuchern.

- **BITTE BEACHTEN:** Entfernen Sie nach dem Kochen den Deckel und die Zubehör vom Cobb, sie könnten sonst durch die noch vorhandene Hitze Schaden nehmen.
- Stellen Sie den Deckel auf den Kopf und legen Sie die Zubehör zum Abkühlen darauf. Seien Sie vorsichtig, da der Deckel noch heiß sein könnte.
- Füllen Sie Wasser in die Rinne da dies zum einfacheren Reinigen beiträgt. Stellen Sie sicher, dass die Flüssigkeitsmenge 950ml nicht übersteigt.
- Alle Edelstahlteile sind spülmaschineneeignet.
- Die Außenschale muss nur ausgespült und getrocknet werden.
- Topfreiniger oder Scheuermittel können nur für den Brikettkorb, die Innenschale und die Innenseite des Deckels verwendet werden.
- Legen Sie die Zubehör zum Einweichen in heißes Spülwasser, nachdem sie abgekühlt ist (\pm 25 min).
- Um die Reinigung zu erleichtern, benutzen Sie vor dem Kochen Antihaft-Spray und waschen Sie den Cobb nach Benutzen in Spülwasser mit einem Schwamm. Benutzen Sie keine Scheuermittel beim Reinigen der Antihaft- Oberflächen.
- Nehmen Sie die Innenschale aus der Außenschale.
- Entfernen Sie nicht die Abstandshalter. Stellen Sie immer sicher, dass alle 6 Abstandshalter beim Grillen an ihrem Platz sind.
- Ein Backofenspray kann in die Innenschale und auf die Innenseite des Deckels gesprüht werden. Vor der Reinigung etwa 35 Minuten lang einwirken lassen. Oder
- Gießen Sie heißes Wasser in die Rinne und geben Sie zwei Teelöffel Weinsäure ins Wasser. Vor der Reinigung etwa 35 Minuten lang einwirken lassen.

Lagern Ihres Cobb

- Wenn Sie Ihren Cobb eine längere Zeit nicht benutzen, tragen Sie eine leichte Ölschicht auf die Metalloberflächen auf.
- Wenn Sie zu Lagerungszwecken Öl aufgetragen haben: Stellen Sie sicher, dass das komplette Öl vor dem nächsten Kochen mit Ihrem Cobb wieder entfernt wurde.

Neue Cobb Produkte

Wir testen ständig neue Ideen für den Cobb. Wir würden uns freuen, wenn Sie die Rückseite der beigegefügte Garantiekarte ausfüllen und diese an uns schicken / faxen könnten, sodass wir Sie über neue Entwicklungen informieren können. Auf diesem Wege werden Sie garantiert auf dem neuesten Stand bleiben.

Pflege Ihres Cobb

- Verwenden Sie keine flüssigen Brennstoffe.
- Verwenden Sie keine aggressiven Putzmittel auf der Außenseite des Deckels, an Antihaftoberflächen, Metall-, Plastik-, Gummi- oder Silikonteilen.
- Lassen Sie den Cobb und seine Einzelteile nicht fallen.
- Verwenden Sie den Cobb nur bestimmungsgemäß.
- Reinigen Sie den Cobb nach jedem Gebrauch, da sich verbliebenes Fett entzünden könnte.
- Entfernen Sie die 6 Abstandshalter nicht vom Cobb.

Problembhebung

Grillgut ist nicht richtig durch

- Nicht genug Briketts, die für die Größe des verwendeten Grillguts nötig wären.
- Das Grillgut war noch gefroren, als es auf den Grill gelegt wurde.
- Der Deckel wurde zu oft angehoben (Hitzeverlust).
- Die Briketts sind feucht geworden.
- Äußere Faktoren wie starker Wind oder extreme Kälte. Fügen Sie ein paar zusätzliche Briketts hinzu.

Essen schmeckt nach Rauch

- Warten Sie etwa 25 Minuten, bis die Kohle grau ist, bevor Sie mit der Zubereitung beginnen.
- Wenn Sie Cobble Stones benutzen, warten Sie nach dem Anzünden 4-5 Minuten, bevor Sie mit der Zubereitung des Essens beginnen.

Essen ist verbrannt

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

Cobb Supreme Standard Lieferumfang

German



1. Deckel



2. Grillplatte



3. Brikettkorb



4. Innenschale

5. Rinne



6. Abstandshalter

7. Außenschale



8. Griff



2. Supreme Bratpfanne



2. Supreme Griddle+



Cobb Produkte

Cobb Supreme Zubehör



Supreme Tragetasche



Supreme Bratenrost

Cobb Premier und Pro Zubehör



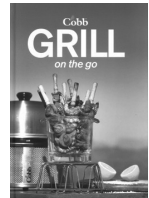
Tragetasche



Hähnchenhalter



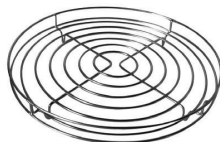
Cobble Stones



Kochbuch



Schneidebrett



Bratenrost



Wok



Bratpfanne



Griddle+



Deckelverlängerung

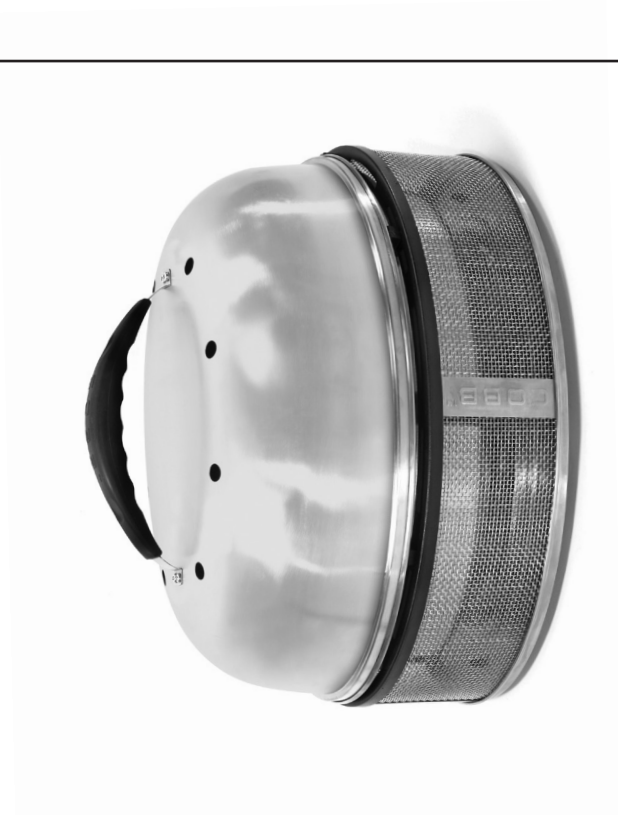


Bratthermometer

Porto
bezahlt

Kundenfeedback und Garantiekarte

Cobb International (PTY) Ltd.
Postfach 68113
Bryanston
Südafrika
2021



COBBTM
S U P R E M E

Kundenfeedback und Garantiekarte

Wir würden uns sehr über ein Feedback über Ihre Erfahrungen mit dem Cobb freuen. Mit ihrer Hilfe können wir unser Produkt und unseren Service weiter verbessern. können Sie Ihr Feedback auch an Cobb faxen unter (+2711) 463-1434.
Email Cobb: cobb@cobbglobal.com



<http://www.facebook.com/pages/Cobb-Global/138903596124208>

Persönliche Daten

Kaufdatum des Cobb

Kaufort

Seriennummer (können Sie im Boden der Außenschale finden)

Name

Titel

Geburtsdatum

Nachname

Anschrift

Telefon ()

Handy ()

Email

Betreffendes bitte anklicken.

Bitte informieren Sie mich über Neuigkeiten bezüglich des Cobb.

Bitte kontaktieren Sie mich bezüglich Verkaufsmöglichkeiten.

C O B B

TM

S U P R E M E

TM

COBB

S U P R E M E



Manuel d'utilisation

Cobb International (PTY) Ltd.
PO Box 68113 • Bryanston 2021 • South Africa
Phone: (+27 11) 463 1235 • Fax: (+27 11) 463 1434
e-mail:cobb@cobbglobal.com • www.cobbglobal.com



Garantie

1. COBB COOKER 2 YEAR LIMITED WARRANTY

If inspection confirms that it is defective in material or workmanship, Cobb International (PTY) Limited will provide free replacement of parts or exchange a new Cobb Cooker. Any local or international transport charges will be for the account of the consignee.

This warranty is void if:

- The Cobb Cooker is explicitly or implicitly modified, tampered with, altered or repaired in any way by persons other than authorised representatives of Cobb International (PTY) Limited.
- The Cobb Cooker has been damaged through misuse, negligence, accident or natural calamities.
- The Cobb Cooker has not been cleaned after each use.

For further information under this warranty, please contact your local Cobb dealer. Always retain your proof of purchase.

2. COBB kogeapparat 2 ÅRS BEGRÆNSET GARANTI

Hvis et eftersyn bekræfter, at det er tale om fejlagtigt materiale eller udførelse, vil Cobb International (PTY) Limited ombytte delene uden vederlag eller erstatte dem med et nyt Cobb kogeapparat. Enhver udgift til fragt lokalt eller internationalt vil blive påført modtagers konto.

Denne garanti er ugyldig hvis:

- Hvis Cobb kogeapparat tydelig eller skjult er blevet forandret, manipuleret, ændret eller repareret på nogen måde af personer andre end dem af Cobb International (PTY) Limited autoriserede repræsentanter.
- Cobb kogeapparat er blevet beskadiget grundet misbrug, skødesløshed, ulykker eller naturlige kalamiteter.
- Cobb kogeapparat ikke er blevet gjort ren efter hvert brug.

For mere information om denne garanti, kontakt venligst din lokale Cobb forhandler. Behold altid dit købsbevis.

3. CUISEUR COBB - 2 ANS DE GARANTIE LIMITÉE

Après inspection, s'il est avéré 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 Cobb Cooker se ha deteriorado a consecuencia de mal uso, negligencia, accidentes o desastres naturales.
- No se ha limpiado la Cobb Cooker después de usarse.

Para más información sobre esta garantía, por favor, póngase en contacto con su proveedor de Cobb más cercano. Por favor, quédese siempre con el comprobante de compra.

5. COBB SUPREME 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 Supreme 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 Supreme 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 Supreme door misbruik, verwaarlozing, een ongeluk of natuurlijke ramp beschadigd is.
- De Cobb Supreme niet na ieder gebruik schoongemaakt is.

Voor meer informatie over dit garantiebewijs kunt u contact opnemen met uw Cobb dealer. Bewaar uw aankoopbewijs altijd bij deze garantie.

6. EINGESCHRÄNKTE 2-JÄHRIGE GARANTIE FÜR DEN COBB GRILL

Bei nachweislich material- oder herstellungsbedingten Defekten ersetzt Cobb International (PTY) Limited unentgeltlich die mangelhaften Teile oder tauscht den Cobb Grill komplett 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, Unfall oder höhere Gewalt beschädigt.
- Der Cobb Grill wurde nicht nach jedem Gebrauch gereinigt.

Für weitere Informationen zu dieser Garantie kontaktieren Sie bitte Ihren 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.

Précautions d'emploi

- Toujours bien nettoyer l'appareil Cobb.
- Ne pas laisser de graisse ou d'huile chaude sur l'appareil sans surveillance pour éviter Les risques d'incendie.
- Avertissement: les surfaces métalliques deviennent brûlantes lorsque vous alimentez votre appareil de cuisson Cobb et pendant la cuisson des aliments.
- Ne pas allumer ni utiliser l'appareil Cobb à l'intérieur.
- Toujours utiliser l'appareil Cobb dans un endroit bien ventilé.
- Brûler du charbon à l'intérieur peut être fatal. Le charbon dégage des fumées de CO2 inodorantes. Ne jamais brûler du charbon à l'intérieur.
- Lors de l'utilisation des galets/briquettes/charbons:
 - Tenir hors de portée des enfants, animaux et flammes incandescentes.
 - Ne pas allumer à l'intérieur.
 - Utiliser loin des articles inflammables.
 - Après la cuisson, retirer la cloche et la grille de barbecue pour que les galets, briquettes et le charbon finissent de brûler complètement.
 - Veiller à ce que les cendres soient complètement refroidies avant de les jeter.

Alimentation de l'appareil de cuisson Cobb

Plus la brique est de bonne qualité, meilleurs seront les résultats. N'utilisez aucune forme de carburant liquide. Assurez-vous toujours que les 6 œillets sont en place en tout temps.

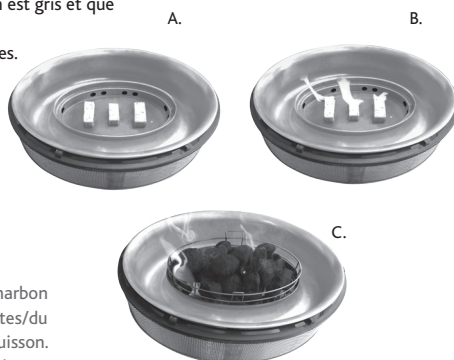
Option 1 : allumer vos briquettes/votre charbon de bois

- Placez l'allume-feu dans le foyer de combustion qui se trouve dans la partie intérieure (voir le diagramme A). Allumez l'allume-feu (voir le diagramme B).
- Chargez le panier à charbon avec la quantité souhaitée de briquettes puis placez-le au-dessus des allume-feux enflammés.
 - Utilisez de 16 à 18 briquettes pour les steaks, les côtelettes, les saucisses et les morceaux de poulet.
- Laissez le charbon brûler pendant 25 à 30 minutes jusqu'à ce qu'il soit de couleur grise (le temps peut varier selon la qualité du charbon/des briquettes utilisés).
- Ne mettez la accessoire et le dôme de protection que lorsque le charbon est gris et que vous êtes prêt(e) pour la cuisson.
- Placez la accessoire sur le Cobb et laissez réchauffer pendant 5-10 minutes.
Vous êtes maintenant prêt(e) pour la cuisson.

Option 2 : allumer vos galets dans la grille du feu et allumez au centre (pas d'allume-feu nécessaire).

- Retirez les galets de l'emballage et placez en 1 ou 2
- Patiencez de 4 à 5 minutes que les galets arrêtent de fumer.
- Placez la accessoire sur le Cobb et laissez réchauffer 5-10 minutes.
Vous êtes maintenant prêt(e) pour une cuisson de plus de 2 heures.

NB ! La taille et le poids des aliments détermineront le nombre de briquettes/charbon de bois requis ainsi que le temps de cuisson nécessaire. La qualité des briquettes/du charbon de bois utilisés peut également affecter l'estimation de temps de cuisson. 2 galets équivalent à 18 – 20 briquettes ou 600 g de charbon de bois, ce qui vous permettra de cuire pendant 2 heures.



Pour obtenir de meilleurs résultats de cuisson

- * Utiliser un produit anti-«aflure et laver avec une eponge ou un chiffon trempe dans une solution savonneuse aprs: utilisation. Ne pas utiliser d'agents abrasifs lors du nettoyage de La surface antiadhésive.
- Lorsque vous êtes prêt à procéder à la cuisson (voir la section sur l'allumage de l'appareil Cobb), placer la grille de barbecue au-dessus de la gaine intérieure en veillant à ce qu'elle soit bien positionnée avec une forme convexe (forme de dôme). La grille a été conçue de manière à permettre l'évacuation des graisses le long des rigoles et dans la goutte.
- Poser le couvercle de la cloche au-dessus de la grille de barbecue pour La chauffer avant de commencer la cuisson (5-10 minutes).
- Assurez-vous toujours que les 6 œillets sont en place.
- Vous pouvez griller avec ou sans le dôme de protection.
- Pour de meilleurs résultats avec les steaks, il vaut mieux ne pas placer le dôme de protection. Cependant, s'il fait froid et s'il y a du vent, il faut placer le dôme de protection.
Vous apprendrez au fur et à mesure que vous vous familiariserez avec votre Cobb.
- En cuisant des steaks ou des côtelettes, utilisez de 16 à 18 briquettes, 600 grammes de charbon de bois ou 2 galets. Laissez la accessoires se réchauffer avant la cuisson en plaçant la accessoires et le dôme pendant plus de 5-10 minutes avant la cuisson. Ne laissez jamais la accessoires ou le dôme plus longtemps que 5-10 minutes avant la cuisson.
- Les aliments congelés doivent être totalement décongelés avant la cuisson.
- Pour rôtir, retournez le poulet ou la viande toutes les 20 à 30 minutes. Vous pouvez pour de meilleurs résultats utiliser le Grille pour rôtir Cobb.
- En utilisant le Grille pour rôtir Cobb, vous ne devez retourner les aliments qu'une seule fois.
- Le Cobb a été conçu selon les principes d'un four conventionnel. Évitez donc de vérifier les aliments trop souvent. Plus vous soulevez le dôme de protection, plus les aliments prendront du temps à cuire. Ceci est dû à la perte de chaleur.
- Le poulet et le bœuf prennent environ 100 minutes à cuire pour 4,5 kg.
- Le porc et l'agneau prennent environ 120 minutes à cuire pour 4,5 kg.
- Les fruits de mer ou les saucisses peuvent être cuits avec ou sans le couvercle de la cloche.
- L'appareil Cobb est conçu pour fonctionner de la même manière qu'un four classique. Lors du rôtissage, de la cuisson au four ou du fumage, le couvercle de la cloche doit toujours être en place pour que la chaleur se répartisse de manière uniforme.
- Pour découvrir les astuces de cuisson et des recettes savoureuses, se reporter à notre série de livres de recettes déjà disponibles et visiter notre site Web (www.cobbglobal.com).

Aromatisation et cuisson des légumes en accompagnement

La gaine intérieure est conçue pour permettre la cuisson des petits légumes à l'intérieur pendant la cuisson d'un repas et/ou pour y placer des liquides afin que les aliments restent tendres. Le liquide peut jouer le rôle d'exalteur de goût.

- La quantité de liquide (vin, bère ou eau) ne doit pas dépasser 950 ml.
- Vous pouvez inclure des morceaux d'ail, d'oignons et des aromates dans le liquide.

Cuisson des Légumes

Envelopper dans du papier aluminium et cuire dans la goutte. Découper les légumes durs comme les pommes de terre, les carottes et les potirons en petits morceaux. Ajouter du beurre, des aromates et des épices selon le goût. Cuire pendant +/- 40 minutes.

NB! Pour cuire une grande quantité de légumes, vous devrez utiliser une briquette supplémentaire au départ.

Cuisson du pain

- Utiliser un mélange préparé facile à cuire ou acheter la pâte à levain dans votre magasin local.
- La cuisson du pain peut durer jusqu'à 45 minutes en fonction de la méthode de cuisson utilisée.
- La cuisson des petits pains dure environ 35 minutes en utilisant seulement (20 minutes d'un côté et 15 minutes de l'autre).
- La cuisson des petits pains ronds dure environ 20 minutes.

Fumage du poisson et du poulet

- Faire tremper vos morceaux de noyer ou copeaux de bois pendant 10 à 15 minutes dans de l'eau.
- Répandre les morceaux humides sur les briquettes pour commencer le fumage.

- NB: Lorsque la cuisson est terminée, retirer immédiatement le couvercle de la cloche et la grille de barbecue pour que les briquettes, le charbon ou les galets finissent de brûler.
- Poser le couvercle de la cloche la tête en bas et y placer la grille de barbecue pour qu'elle refroidisse. Attention! la cloche peut être encore chaude.
- Ajouter de l'eau dans la goulotte pour faciliter le nettoyage. Toujours s'assurer que la quantité de liquide ne dépasse pas 950 ml.
- Toutes les pièces en acier inoxydable peuvent être lavées dans un lave-vaisselle.
- Les récipients extérieurs n'ont besoin que d'être rincés et essuyés.
- Vous pouvez utiliser un tampon ou une éponge à recurer uniquement pour la chauffe, la gaine intérieure et l'intérieur du couvercle de la cloche.
- Faire tremper la grille de barbecue dans de l'eau chaude avec du savon une fois qu'elle est refroidie (environ 25 min.).
- Pour faciliter le nettoyage, utiliser un produit anti-éraflure avant la cuisson et une solution savonneuse avec une éponge ou un chiffon après utilisation. Ne pas utiliser d'agents abrasifs lors du nettoyage de la surface antiadhésive.
- Retirer la gaine intérieure du récipient extérieur.
- Ne retirez pas les œillets. Assurez-vous toujours que les 6 œillets sont en place tout au long de la cuisson.
- Il est possible de vaporiser un produit de nettoyage pour four sur la gaine intérieure et uniquement dans la partie intérieure du couvercle de la cloche. Le laisser s'imprégner pendant environ 35 minutes avant de laver ou bien.
- Verser de l'eau chaude dans la goulotte et ajouter deux cuillerées à café d'acide tartrique (utilisé dans la cuisson des meringues) dans l'eau.
- Laisser reposer pendant environ 35 minutes avant de laver.

Entreposage de l'appareil Cobb

- Si l'appareil Cobb reste inutilisé pendant quelques temps, appliquer une légère couche d'huile sur les surfaces métalliques.
- Si l'appareil a été huilé pour l'entreposage, veiller à nettoyer l'appareil Cobb et à le débarrasser de toutes les traces d'huile avant de procéder à la cuisson.

Nouveaux produits Cobb

Nous sommes toujours prêts à essayer de nouvelles idées pour l'appareil de cuisson Cobb. Nous vous serions reconnaissants de bien vouloir remplir le verso du formulaire de validation de garantie et nous le renvoyer par courrier postal ou par fax pour nous permettre de vous communiquer les nouveautés. Ainsi, vous aurez la garantie de rester informé(s).

Entretien de l'appareil Cobb

- N'utilisez aucune forme de carburant liquide.
- N'utilisez pas de matériel abrasif sur la surface extérieure du dôme, sur les surfaces antiadhésives, ni les composants en métal, plastic, caoutchouc ou silicone.
- Ne faites pas tomber le Cobb ou ses composants.
- N'utilisez pas le Cobb pour toute autre chose que son usage prévu.
- Nettoyez toujours votre Cobb après chaque utilisation étant donné que les résidus de graisses peuvent s'enflammer.
- Ne retirez pas les 6 œillets du Cobb.

Dépannage

Aliments qui ne sont pas cuits correctement

- Pas assez de briquettes pour la taille des aliments cuisinés.
- Les aliments étaient encore congelés lorsqu'ils ont été placés sur le grill.
- Le dôme a été soulevé trop souvent.
- Le charbon de bois est humide.
- Des facteurs extérieurs tels que de forts vents et un froid extrême. Ajoutez quelques briquettes supplémentaires.

Les viandes ont un goût fumé:

- Attendre environ 25 minutes jusqu'à ce que les morceaux de charbon soient gris avant de commencer la cuisson.
- Si des galets sont utilisés, attendre 4 à 5 minutes avant de commencer la cuisson.

Les viandes sont brûlées:

- Le nombre de briquettes utilisées était trop important par rapport à la quantité d'aliments à cuire.
- Les viandes n'ont pas été retournées toutes les 20 à 30 minutes.

Éléments du Cobb Supreme Standard

French



1. Dôme de protection



2. Plaque de cuisson



3. Panier à charbon



4. Partie intérieure

5. Douve



6. Cèllets

7. Partie extérieure



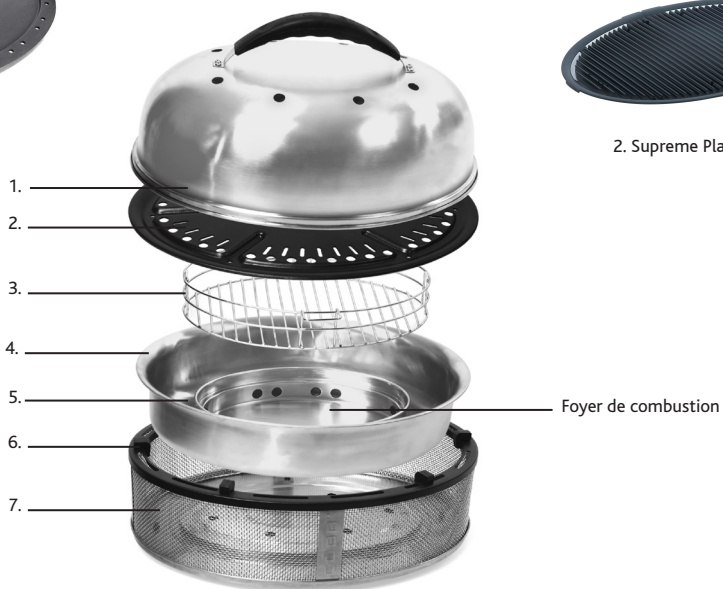
8. Fourchette pour soulever les accessoires



2. Supreme Poêle



2. Supreme Plancha+



Produits Cobb

Gamme Cobb Supreme



Sac de transport Supreme



Grille pour rôtir Supreme

Cobb Premier and Pro Range



Sac-cabas Cobb



Tournebroche pour volaille



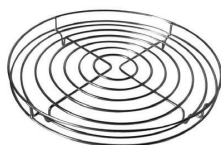
Galets d'allumage



Livre de recettes



Planche à découper



Gril à rôtir



Plat à cuisson



Poêle à frire



Plaque+ chauffante



Cloche d'extension



Thermomètre

Préaffra
nchi

Carte de commentaires du client et validation de la garantie

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

COBBTM
S U P R E M E



Carte de commentaires du client et validation de la garantie

Nous serions ravis d'avoir vos commentaires concernant votre expérience avec l'appareil Cobb. Nous espérons ainsi pouvoir améliorer nos produits et services. Si vous préférez, vous pouvez renvoyer vos commentaires par fax au numero (+2711)463-1434 ou par email à Cobb:cobb@cobbglobal.com



<http://www.facebook.com/pages/Cobb-Global/138903596124208>

Détails personnels

Date d'achat de l'appareil Cobb

Lieu d'achat

Numero de série (indiqué sur l'intérieur du récipient extérieur)

Prénom

Titre

Date de naissance

Nom

Adresse postale

Téléphone ()

Portable ()

Email

Veillez cocher les cases correspondantes.

J'aimerais être informé(e) des nouveaux développements sur les produits Cobb.

J'accepte d'être contacté(e) pour l'achat éventuel de nouveaux produits.

C O B B

TM

S U P R E M E

TM

C O B B

S U P R E M E



Instruktionsmanual

Cobb International (PTY) Ltd.
PO Box 68113 • Bryanston 2021 • South Africa
Phone: (+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 kogeapparat 2 ÅRS BEGRÆNSET GARANTI

Hvis et eftersyn bekræfter, at det er tale om fejlagtigt materiale eller udførelse, vil Cobb International (PTY) Limited ombytte delene uden vederlag eller erstatte dem med et nyt Cobb kogeapparat. Enhver udgift til fragt lokalt eller international vil blive påført modtagers konto.

Denne garanti er ugyldig hvis:

- Hvis Cobb kogeapparat tydelig eller skjult er blevet forandret, manipuleret, ændret eller repareret på nogen måde af personer andre end dem af Cobb International (PTY) Limited autoriserede repræsentanter.
- Cobb kogeapparat er blevet beskadiget grundet misbrug, skødesløshed, ulykker eller naturlige kalamiteter.
- Cobb kogeapparat ikke er blevet gjort ren efter hvert brug.

For mere information om denne garanti, kontakt venligst din lokale Cobb forhandler. Behold altid dit købsbevis.

3. CUISEUR COBB - 2 ANS DE GARANTIE LIMITÉE

Après inspection, s'il est avéré 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 Cobb Cooker se ha deteriorado a consecuencia de mal uso, negligencia, accidentes o desastres naturales.
- No se ha limpiado la Cobb Cooker después de usarse.

Para más información sobre esta garantía, por favor, póngase en contacto con su proveedor de Cobb más cercano. Por favor, quédese siempre con el comprobante de compra.

5. COBB SUPREME 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 Supreme 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 Supreme 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 Supreme door misbruik, verwaarlozing, een ongeluk of natuurlijke ramp beschadigd is.
- De Cobb Supreme niet na ieder gebruik schoongemaakt is.

Voor meer informatie over dit garantiebewijs kunt u contact opnemen met uw Cobb dealer. Bewaar uw aankoopbewijs altijd bij deze garantie.

6. EINGESCHRÄNKTE 2-JÄHRIGE GARANTIE FÜR DEN COBB GRILL

Bei nachweislich material- oder herstellungsbedingten Defekten ersetzt Cobb International (PTY) Limited unentgeltlich die mangelhaften Teile oder tauscht den Cobb Grill komplett 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, Unfall oder höhere Gewalt beschädigt.
- Der Cobb Grill wurde nicht nach jedem Gebrauch gereinigt.

Für weitere Informationen zu dieser Garantie kontaktieren Sie bitte Ihren 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.

Sikkerhedsråd

- Hold altid din Cobb ren.
- Efterlad aldrig varmt fedt eller olie uden opsyn, da det kan udgøre en brandfare.
- Advarsel: Metalliske overflader bliver varme, når du antænder din Cobb og laver mad.
- Antænd og benyt aldrig Cobb indendørs.
- Cobb skal benyttes i et område med god ventilation.
- Brug af briketter indendørs kan være dødeligt. Kul afgiver kulilte, som ikke har nogen lugt!
 - Hold børn, kæledyr på afstand af grillen.
 - Brug ikke Cobben i nærheden af åben ild.
 - Efter madlavning, fjern låg og tilbehør da disse dele ellers tager skade
 - Vær sikker på, at briketterne er helt slukkede, før de smides ud.



Sådan starter du din Cobb

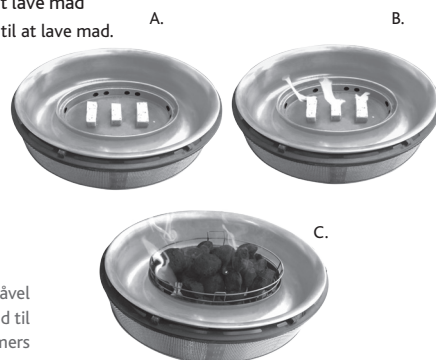
Desto bedre kvaliteten af briketten, desto bedre resultater. Benyt ikke nogen form for flydende brændstof. Vær altid sikker på, at alle 6 afstandsstykker er på plads på alle tidspunkter.

Mulighed 1: tænd dine briketter

- Placer tændblok i brandkammeret, der findes i den indre skål (referer til diagram A). Antænd tændblok (referer til diagram B).
- Fyld briketterne med ønskede antal af briketter og placer derefter oven på tændblokken.
 - Benyt 16 - 18 briketter til steak, koteletter, pølser og kyllingestykker.
- Lad briketterne brænde 25-30 minutter, indtil de har fået en grå farve (tiden kan variere afhængig af kvaliteten af briketterne).
- D. Læg først tilbehør og låg på grillen, når kullet er gråt, og du er klar til at lave mad
- E. Placer tilbehør på Cobb og lad den varme op i 5-10 minutter. Du er nu klar til at lave mad.

Mulighed 2: Brug af Cobb Briketter.

- Placer tændblok i brandkammeret og antænd. Fjern cobb briketten fra indpakningen og anbring 1 eller 2 i briketkurven.
- Vent 4-5 minutter indtil cobb briketten holder op med at ryge.
- Placer tilbehør på Cobb og lad den varme op i 5-10 minutter. Du er nu klar til at lave mad i op til 2 timer.



NB! Madens størrelse og vægt vil afgøre antallet af briketter, der skal bruges, såvel som tilberedningstiden. Kvaliteten af briketter kan også påvirke den beregnede tid til madlavning. 2 Cobb briketter svarer til 18 - 20 briketter, hvilket giver op til 2 timers madlavning.

Sådan opnår du de bedste resultater med din Cobb

- * For at lette rengøringen skal grillen gøres ren hver gang efter brug. Benyt grillrens og vask derefter af i en sæbeholdig vandopløsning. Anvend aldrig slibende midler ved rengøringen.
- Vær opmærksom på at du vender tilbehør korrekt (med buen opad). Konstruktionen gør at fedtet drypper ned i innerskålen – derved undgår man stikflammer.
- Vær altid sikker på at alle 6 afstandsstykker er korrekt placeret.
- Du kan grille med eller uden låg.
- For de bedste resultater med steaks, er det bedst at tage låget af. Hvis det er koldt eller blæsevej, er det der bedst i med låget på. Du vil finde ud af det, efterhånden som du lærer din Cobb bedre at kende.
- Når du laver steaks eller koteletter, skal du bruge 16-18 briketter, 2 Cobb briketter. Lad tilbehør blive opvarmet før madlavning ved at placere tilbehør og låg på i højst 5-10 minutter før madlavning. Efterlad aldrig grillen eller låg på længere end 5-10 minutter før madlavning.
- Frosne madvarer bør være helt optøede før de tilberedes.
- Ved stegning skal du dreje kyllingen eller kødet hver 20 til 30 minutter. Som alternativ findes der en Cobb Supreme stegerist til indirekte grilling.
Hvis du benytter, skal maden kun vendes en gang.
- Cobb er designet ud fra samme princip som en almindelig ovn. Undgå derfor at kontrollere maden for ofte. Jo mere du løfter låget, desto længere tager det for maden at blive tilberedt. Det er på grund af varmetabet.
- Kylling og oksekød bør tage ca. 100 minutter for 4,5 kg.
- Svinekød og lammekød tager ca. 120 minutter for 4,5 kg.
- Når du langridssteger, bager eller røger maden, skal låget være på for at sikre, at varmen bliver jævnt fordelt.
- For flere tips til madlavning og spændende opskrifter se venligst på vores nuværende udvalg af bøger med opskrifter og hjemmeside (www.cobbglobal.com).

Krydring af Maden

Innerskålen er designet sådan at du kan tilberede små grøntsager i den samtidig med at du griller kød på pladen. Eller du kan bruge den til at hælde væske i den for at undgå at kødet bliver tørt.

- Maksimum 950 ml væske (vin, øl eller vand).
- Du kan desuden inkludere hvidløg, løg, og urter i væsken.

Madlavning med grøntsager

Pak dine grøntsager ind i stanniol og placer pakkerne i innerskålen. Hårde grøntsager som kartofler, gulerødder og græskar bør skæres i mindre stykker. Bagekartofler halveres. Tilføj smør, urter og krydderier som du ønsker det. Tilbered i ca. 40 minutter.

NB! Hvis du tilbereder mange grøntsager, vil det kræve en ekstra briket. NB! Hvis du laver grøntsager i innerskålen og ikke samtidig griller kød skal du stadig benytte tilbehør – ellers er låget ubeskyttet for den megen varme som grillen afgiver.

Bagning af brød

- Tilberedningstiden af brød kan tage op til 45 minutter, afhængig af hvordan maden tilberedes.
- Boller tager 35 minutter (20 minutter på den ene side og 15 på den anden).
- Scones tager ca. 20 minutter.

Røgning af fisk og kylling

- Læg dine træflis eller træspåner i blød i 10-15 minutter i vand.
- Stryg fugtige træflis eller træspåner på toppen af briketter og du er klar til at røge.

- NB: Når madlavningen er færdiggjort, skal du omgående fjerne låget og tilbehør. Når maden er væk er det ikke længere noget til at aftage varmen. Husk det på at du heller ikke lader din pande køre videre med fuld varme når du har taget dine bøffer/frikadeller af.
- Stil låget på hovedet og placer pladen i låget for afkøling. Vær forsigtig, da låget kan være meget varm.
- Tilføj vand i renden, da det hjælper med rengøringen. Vær altid sikker på, at mængden af væske ikke udgør mere end 950ml.
- Alle dele af rustfrit stål kan anbringes i opvaskemaskine.
- Den ydre beklædning skal kun skylles og tørres af.
- En grydeskrubbe eller et slibende underlag kan udelukkende benyttes til innerskålen og den indvendige side af låget.
- Tilbehør kan med fordel lægges i blød i varmt vand med sæbe, efter at det er kølet ned (± 25 minutter).
- Husk at innerskålen kan tages op af basen – det letter rengøringen.
- Fjern aldrig afstandsstykkerene. Vær altid sikker på, at alle 6 afstandsstykker altid er på plads under madlavning.
- Brug gerne grillrens til innerskålen og låget.

Alternativt

- Hæld varmt vand ind i innerskålen og anbring to teskeer tatarsyre (brugt til at bage marengs) ned i vandet. Lad den stå i blød i ca. 35 minutter før rengøring.

Opbevaring af din Cobb

- Hvis du ikke benytter din Cobb i længere tid, skal du påføre en let lag af olie til de metalliske overflader.
- Hvis olie er blevet påsmurt med henblik på opbevaring. Vær sikker på, at din Cobb er rengjort og at alle olier er blevet fjernet, før du igen laver mad på din Cobb.

Nye Cobb produkter og tips

Du kan med fordel tilmelde dig vores nyhedsbrev som udsendes 5 gange om året. Her modtager du opskrifter, tips og ideer samt information omkring nye produkter. Du kan tilmelde dig på vores hjemmeside www.cobbglobal.com

Pas på din Cobb

- Benyt ikke flydende brændstoffer i nogen form..
- Benyt ikke slibende materialer på den udvendige side af låget, non stick overflader & plastikdele.
- Tab ikke Cobb eller nogle af dens dele.
- Benyt ikke Cobb til andet end det, den er beregnet til.
- Fjern ikke de 6 afstandsstykker fra Cobb.

Fejlfinding

Maden ikke tilberedt nok

- Der er ikke brugt briketter nok ift mængden af mad
- Maden var stadig frossen, da den blev placeret på grillen.
- Låget på kuglen blev løftet for mange gange.
- Trækul er måske blevet fugtige.
- Ved udendørs faktors såsom stærk vind og ekstrem kulde skal du tilføje nogle ekstra briketter.

Maden har en smag af røg.

- Husk at vente ca. 25 minutter indtil kullene er grå/ved Cobb briket indtil røgen helt har lagt sig, før du begynder at lave mad.

Maden er brændt.

- Der har været anvendt for mange briketter i forhold til mængden af mad.
- Maden blev ikke vendt hver 20 eller 30 minut.

Standard Cobb Supreme tilbehør

Danish



1. Låg



2. Grillplade



3. Brikettekurv



4. Inderskål

5. Rende



6. Afstandsstykker

7. Base



8. Løftegaffel



2. Supreme Stegepande



2. Supreme Roaster+



Brandkammer

Cobb Produkter

Cobb Supreme Sortiment



Supreme Bæretaske



Supreme Stegfrist

Cobb Premier and Pro sortiment



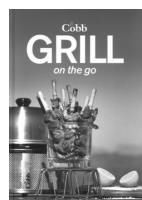
Cobb Bærepose



Stativ til Stegning af Kylling



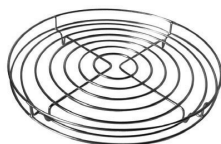
Cobb Briketter



Bog med opskrifter



Skærebræt



Stegerist



Wok



Pande



Roaster+



Lågforhøjer



Thermometer

Porto
betalt

Kunde Feedback Kort og Garantibevis

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



COBBTM
S U P R E M E

Kunde Feedback Kort og Garantibevis

Vi vil sætte stor pris på din feedback vedrørende dine erfaringer med Cobb. På den måde kan vi forbedre vores produkt og service. Hvis du foretrækker det, kan du faxe din feedback til Cobb på (+2711) 463-1434. E-mail Cobb: Cobb@Cobbglobal.com



<http://www.facebook.com/pages/Cobb-Global/138903596124208>

Personlige oplysninger

Dato for køb af Cobb

Sted købt

Serie nummer (findes inden på den ydre beklædning)

Navn

Titel

Fødselsdatoen

Efternavn

Postadresse

Telefon ()

Mobil telefon ()

Email

Afkryds venligst relevante punkter.

Hold mig venligst informeret om Cobb nyheder.

Kontakt mig venligst angående salgsmuligheder.

C O B B

TM

S U P R E M E

TM

C O B B

S U P R E M E



Instruktionsbok

Cobb International (PTY) Ltd.
PO Box 68113 • Bryanston 2021 • South Africa
Phone: (+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 kogeapparat 2 ÅRS BEGRÆNSET GARANTI

Hvis et eftersyn bekræfter, at det er tale om fejlagtigt materiale eller udførelse, vil Cobb International (PTY) Limited ombytte delene uden vederlag eller erstatte dem med et nyt Cobb kogeapparat. Enhver udgift til fragt lokalt eller internationalt vil blive påført modtagers konto.

Denne garanti er ugyldig hvis:

- Hvis Cobb kogeapparat tydeligt eller skjult er blevet forandret, manipuleret, ændret eller repareret på nogen måde af personer andre end dem af Cobb International (PTY) Limited autoriserede repræsentanter.
- Cobb kogeapparat er blevet beskadiget grundet misbrug, skødesløshed, ulykker eller naturlige kalamiteter.
- Cobb kogeapparat ikke er blevet gjort ren efter hvert brug.

For mere information om denne garanti, kontakt venligst din lokale Cobb forhandler. Behold altid dit købsbevis.

3. CUISEUR COBB - 2 ANS DE GARANTIE LIMITÉE

Après inspection, s'il est avéré 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 Cobb Cooker se ha deteriorado a consecuencia de mal uso, negligencia, accidentes o desastres naturales.
- No se ha limpiado la Cobb Cooker después de usarse.

Para más información sobre esta garantía, por favor, póngase en contacto con su proveedor de Cobb más cercano. Por favor, quédese siempre con el comprobante de compra.

5. COBB SUPREME 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 Supreme 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 Supreme 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 Supreme door misbruik, verwaarlozing, een ongeluk of natuurlijke ramp beschadigd is.
- De Cobb Supreme niet na ieder gebruik schoongemaakt is.

Voor meer informatie over dit garantiebewijs kunt u contact opnemen met uw Cobb dealer. Bewaar uw aankoopbewijs altijd bij deze garantie.

6. EINGESCHRÄNKTE 2-JÄHRIGE GARANTIE FÜR DEN COBB GRILL

Bei nachweislich material- oder herstellungsbedingten Defekten ersetzt Cobb International (PTY) Limited unentgeltlich die mangelhaften Teile oder tauscht den Cobb Grill komplett 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, Unfall oder höhere Gewalt beschädigt.
- Der Cobb Grill wurde nicht nach jedem Gebrauch gereinigt.

Für weitere Informationen zu dieser Garantie kontaktieren Sie bitte Ihren 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.

Säkerhetsråd

- Håll alltid din Cobb ren.
- Lämna aldrig fett eller olja utan uppsikt. Detta kan leda till en brandfara.
- Varning: Metalltytor blir varm när din Cobb är tänd och lagar mat.
- Antänd eller använd inte din Cobb inomhus.
- Din Cobb måste användas i ett väl ventilerat utrymme.
- Att elda med briketter inomhus kan leda till dödlig utgång. Briketter avger kolmonoxid som inte har någon doft. Elda aldrig med briketter inomhus.
- Använd din Cobb utom räckhåll för barn och djur.
- Tänd aldrig din Cobb inomhus.
- Använd din Cobb på säkert avstånd från lättantändliga vätskor.
- Efter användandet: avlägsna locket och grillplattan så att briketterna får brinna ut helt och hållet.
- Var säker på att de är helt utbrunna innan du gör dig av med askan.

Att tända din Cobb

Ju bättre kvalitet på briketterna desto bättre blir the resultatet. Använd ingen form av flytande bränsle. Se alltid till att samtliga 6 isoleringsringar är på plats alltid.

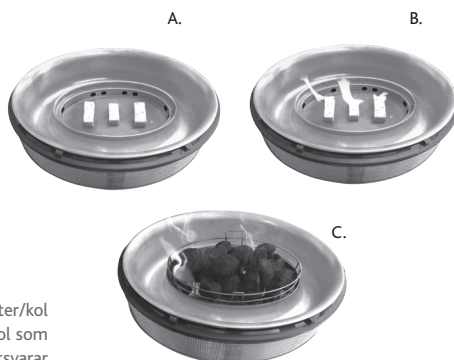
Alternativ 1: tända dina briketter/kol

- Placera tändpåsar i eldstaden som sitter i inre hylsan (se diagram A). Tänd påsarna (se diagram B).
- Fyll på eldgallret med önskad mängd briketter placera därefter eldgallret över de brinnande tändpåsarna.
 - Använd 16 – 18 briketter för biff, kotletter, korvar och kycklingbitar.
- Tillåt kolen brinna i 25-30 minuter till att de har fått färgen grå (Tiden kan variera beroende på kvaliteten av grillkolen och briketter som används).
- Sätt endast på tilbehör och locket efter att kolen fått sin gråa färg och du är redo att laga mat.
- Placera tilbehör på Cobben och låt den värmas i 5-10minuter. Du är nu klar att börja låga mat.

Alternativ 2: tänd dina styckekol i eldgallret och tänd i mitten (ingen braständare krävs).

- Ta bort kolstyckena från omslaget - placera 1 eller 2 kolstycken
- Vänta i 4-5 minuter för att styckekolen ska sluta ryka.
- Placera tilbehör på Cobben låt den värma upp i 5-10 minuter. Du är nu klar att laga mat i upp till 2 timmar.

OBS! Storleken och vikten på maten kommer att bestämma antalet briketter/kol som krävs såväl som den tid det tar att laga maten. Kvaliteten på briketter/kol som används kan också påverka den beräknade tillagningstiden. 2 styckekol motsvarar 18 - 20 briketter eller 600 gram av grillkol, som ger dig upp till timmars matlagning.



För bästa tillagnings resultat.

För att underlätta rengöringen, använd sig av en non stick spray och tvätta i en tvällösning med svamp eller trasa efter användning. Använd inte slipmedel när du rengör non-stick yta.

- Se alltid till att alla 6 isoleringsringar är på plats.
- Du kan grilla med eller utan locket.
- För bästa resultat med biff är det bättre att ha locket av. Men om det är kallt och blåsigt bör locket vara på. Du lär dig när du blivit mer bekant med din Cobb.
- Vid tillagning av biff eller kotletter använd 16 - 18 briketter, 600 grams kolgrill eller 2 styckekol. Låt tillbehör hettas upp innan tillagning genom att placera tillbehör och locket på i högst 5-10 minuter före tillagning. Lämna aldrig tillbehör eller locket på i mer än 5-10 minuter före tillagning.
- Fryst mat måste vara helt tinad innan tillagning.
- Vid stekning, vänd kycklingen eller köttet efter 20 till 30 minuter. Alternativt, finns det en Cobb Supreme stekgrill att köpa. När du använder Supreme stekgaller behöver du endast bara vända maten en gång.
- Cobben har utformats efter samma principer som en konventionell ugn. Försök därför motstå att kontrollera maten alltför ofta. Ju oftare du lyfter på locket, desto längre tar det för maten att bli klar. Detta beroende på förlorad värme.
- 4,5 kg kyckling och biff bör ta ungefär 1 tim och 40 min.
- 4,5 kg fläsk eller lamm bör ta ungefär 2 timmar.
- Seafood eller korvar kan tillagas med eller utan lock.
- Din Cobb är designad likt en ugn. Så när du grillar, bakar eller röker måste locket vara på så att värmen fördelar sig jämt.
- För med matlagningstips och spännande recept, köp någon av våra kokböcker samt gå in på vår hemsida. www.cobbglobal.com

Smaksätt din mat

Innerskålen är designad så att du kan tillaga mindre grönsaker i rännan medan du tillagar din mat och/eller vätskor för att hålla din mat fuktig. Vätskor kan användas som smaksättningshjälpmedel.

- Maximalt 950ml, t.ex. vatten, vin eller öl.
- Du kan tillsätta vitlök, lök eller örter i vätskan.

Tillaga grönsaker

Gör foliepaket och tillaga i rännan i innerskålen. Hårda grönsaker så som potatis och morötter bör skäras i mindre bitar.

Tillsätt smör, örter och kryddor efter önskemål. Tillaga i ± 40 minuter.

OBS! Om du skall tillaga stor mängd grönsaker, behöver du tillsätta en extra brikett i början.

Baka bröd

- Använd en enkel färdigblandad produkt till bakning eller köp deg från din mataffär.
- Det kan ta omkring 45 minuter att baka bröd, allt hänger på vilken tillagningsmetod som används.
- Brödbullar kan bakas på 35 minuter (20 minuter på den ena sidan och 15 minuter på den andra sidan).
- Scones tar ca 20 minuter.

Röka fisk och kyckling

- Blötlägg hickory eller al spån i vatten 10-15 minuter.
- Fördela de fuktiga spån eller chipsen på toppen av briketterna, nupåbörjas din rökning.

- OBS! När matlagningen är färdig, skall man omedelbart ta av grillplattan och locket, så att briketterna får brinna ut.
- Vänd locket upp och ned och placera grillplattan i locket till det har svalnat.
- Häll i 2dl vatten i rännan för att förenkla rengöringen.
- Alla rostfria delar kan diskas i diskmaskin.
- Ytterhöljet på din Cobb behöver bara sköljas och torkas av.
- En grytsvamp kan användas till att diska innerskålen och insidan av locket.
- Använd inte en grytsvamp på den teflonbelagda grillplattan eller på lockets utsida.
- Grillplattan skall läggas i varmt vatten med diskmedel efter att den har svalnat. Använd inte några hårda material på Grillplattan.
- För att underlätta rengöringen kan ugsnrengöringsmedel användas. Spreja på medlet och låt verka i ca 35 minuter före rengöring.
- Ta inte bort isoleringsringarna. Se alltid till att alla 6 isoleringsringarna är på plats när det ska tillagas mat.
Alternativ rengöringsmetod
- Alternativt kan ett par teskedar vinsyra blandat med varmt vatten hällas i rännan. Låt stå i ca 35 minuter innan rengöring.

Förvaring av din Cobb.

- Om du inte skall använda din Cobb under en längre tid, rekommenderar vi att du smörjer in alla metalledar med ett tunt lagerolja.
- Om olja har smörjts in när du skall förvara din Cobb. Diska din Cobb ordentligt så att all olja försvinner innan du börjar tillaga någon mat på den.

Nya Cobb produkter

Vi testar hela tiden nya idéer till Cobb. Vi uppskattar om du fyller i det medföljande Client Feedback Card och postar eller faxar in den till oss, så att vi kan informera dig om nya produkter. På det sättet är du garanterad att få ny information.

Ta hand om din Cobb

- Använd inte flytande bränsle i någon form.
- Använd inte slipmaterial på den yttre ytan av locket, teflonbehandlade ytor, metall, plast, gummi eller silikonkomponenter.
- Tappa inte Cobben eller dess komponenter.
- Använd inte Cobben för något annat än det avsedda ändamålet.
- Rengör alltid din Cobb efter varje användning då resterande fetter kan antändas.
- Ta inte bort de 6 isoleringsringarna från Cobb.

Felsökning

Mat som inte tillagas korrekt

- Mat som inte tillagas korrekt
- Inte tillräckligt med briketter för den mängd mat som tillagades.
- Maten var fortfarande fryst när den placerades på grillen.
- Lyfter på locket alltför många gånger.
- Grillkolen kanske har blivit fuktiga.
- Faktorer utomhus såsom kraftiga vindar och extrem kyla. Lägg till några extra briketter.

Maten smakar rök

- Vänta i ca 25 minuter tills briketterna är gråa innan du börjar laga mat.
- Om du använder Cobble Stones, vänta i 4-5 minuter innan du börjar laga mat.

Maten är bränd

- Det har använts för många briketter till den kvantitet mat som du önskar tillaga.
- Maten blev inte värd var 20-30 minuter.

Standard Cobb Supreme artiklar

Swedish



1. Lock



2. Grillgaller



3. Eldgaller



4. Inre hylsa

5. Fasta botten



6. Isoleringsringar

7. Yttre gjutningsstycket



8. Lyftgaffel



Produkter från Cobb

Utbud från Cobb Supreme



Supreme bärkasse



Supreme stekgaller

Cobb Premier and Pro Range



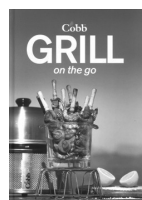
Väska



Kyckling spjut



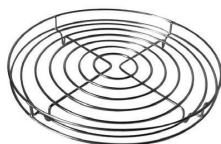
Cobblestones (briketter)



Receptböcker



Skärbräda



Roast Rack



Wok



Stekpanna



Griddle+ (räfflad grillplatta)



Lockförhöjare



Termometer

Porto

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



Feedback Kort & Garanti Valideringsblankett

COBBTM
S U P R E M E

Feedback Kort & Garanti Valideringsblankett

Din feedback om dina Cobb upplevelser uppskattar vi. På detta sätt kan vi förbättra våra produkter och service. Om du föredrar det kan du faxa din feedback till Cobb på +2711 463 1434 alternativt skicka ett E-mail: cobb@cobbglobal.com



<http://www.facebook.com/pages/Cobb-Global/138903596124208>

Personal details

Datum för inköp

Inköpsställe

Serienummer (Finns på insidan av botten på ytterhöljet)

Förnamn

Titel

Födelsedatum

Efternamn

Address

Telefon ()

Mobil ()

Email

Vänligen kryssa i det som passar dig.

Vänligen håll mig informerad om nya Cobb produkter.

Vänligen kontakta mig angående försäljningserbjudanden.

C O B B

TM

S U P R E M E



