



P R E M I E R



Handleiding

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

Si l'inspection confirme qu'il y a un défaut de fabrication ou de matière première, Cobb International (Pty) Limited fournira les pièces de rechanges ou de remplacement nécessaires pour un nouveau Cuiseur Cobb. Tous les frais de transports nationaux et internationaux seront à la charge du destinataire.

La garantie est nulle si:

- Le cuiseur Cobb a été explicitement ou implicitement modifié, altéré ou réparé de quelque manière que ce soit par des personnes autres que les représentants autorisés de Cobb International (Pty) Limited.
- Le Cuiseur Cobb a été endommagé à cause d'une mauvaise utilisation, par négligence, par accident ou problèmes naturels.
- Le Cuiseur Cobb n'a pas été nettoyé après chaque utilisation.

Pour de plus amples informations concernant cette garantie, veuillez contacter votre revendeur Cobb local. Veuillez toujours conserver votre preuve d'achat.

4. GARANTÍA LIMITADA DE 2 AÑOS DE "COBB COOKER"

En caso de que una inspección confirme que el producto tiene defectos de material o mano de obra, Cobb International (Pty) Limited proporcionará piezas de reemplazo sin cargo alguno o, de lo contrario, se realizará el cambio por una nueva Cobb Cooker. Cualquier recargo por transporte local o internacional correrá a cargo del consignatario.

Esta garantía es nula si:

- La Cobb Cooker sufre, de modo explícito o implícito, modificaciones, destrozos, adulteraciones o reparaciones de cualquier índole por parte de otras personas que no sean representantes autorizados de Cobb International (Pty) Limited.

- La 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, quédesse siempre con el comprobante de compra.

5. COBB COOKER 2 JAAR BEPERKTE GARANTIE

Als bij nader onderzoek blijkt dat er fouten in het materiaal of de afwerking zijn, zal Cobb International (Pty) Limited voor gratis vervanging zorgen van de betreffende onderdelen of voor een nieuwe Cobb Cooker zorgen. Eventuele lokale en/of internationale transportkosten zijn voor rekening van de ontvanger.

Deze garantie geldt niet indien:

- Er expliciet of impliciet aanpassingen aan de Cobb Cooker aangebracht zijn, als er aan geknutseld is, of er op enige manier veranderingen of reparaties aangebracht zijn door andere personen dan degenen die hiertoe door Cobb International (Pty) Limited gemachtigd zijn.
- De Cobb Cooker door misbruik, verwaarlozing, een ongeluk of natuurlijke ramp beschadigd is.
- De Cobb Cooker niet na ieder gebruik schoongemaakt is.

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

6. EINGESCHRÄNKTE 2-JÄHRIGE GARANTIE FÜR DEN COBB-KOCHER

Bei nachweislich material- oder herstellungsbedingten Defekten ersetzt Cobb International (Pty) Limited unentgeltlich die mangelhaften Teile oder tauscht den Cobb-Kocher gegen ein neues Gerät aus. Alle lokalen oder internationalen Transportgebühren gehen zu Lasten des Empfängers.

Diese Garantie erlischt in den folgenden Fällen:

- Am Cobb-Kocher wurden absichtlich oder unabsichtlich Änderungen, Eingriffe, Umbauten oder Reparaturen durch Personen vorgenommen, die keine autorisierten Vertreter von Cobb International (Pty) Limited sind.
- Der Cobb-Kocher wurde durch unangemessenen Umgang, Fahrlässigkeit, Unfälle oder höhere Gewalt beschädigt.
- Der Cobb-Kocher wurde nicht nach jedem Gebrauch gereinigt.

Für weitere Informationen aus dieser Garantie kontaktieren Sie bitte unseren lokalen Cobb Händler. Bitte bewahren Sie immer Ihren Kaufbeleg auf.



Beginnen

Dutch

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 basisplaat 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

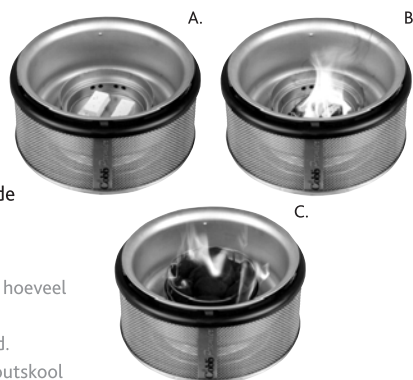
Hoe beter de kwaliteit van de briket, hoe beter het resultaat. Gebruik geen vloeibare brandstof. Let er altijd op dat de 3 rubberen antislipvoetjes stevig op hun plaats zitten.

Optie 1: uw briketten / houtskool aansteken

- A. Plaats de aanmaakblokjes in de vuurkamer in de kom (zie afbeelding A). Steek de aanmaakblokjes aan (zie afbeelding B).
- B. Leg het gewenste aantal briketjes in het mandje en zet dat bovenop de aangestoken aanmaakblokjes.
 - Gebruik 8-10 briketjes voor steaks, koteletten, worstjes en stukken kip.
- C. Laat de houtskoolbriketten 25-30 minuten branden tot ze grijs van kleur zijn (tijd kan variëren, afhankelijk van de kwaliteit van houtskool & briketjes).
- D. Plaats basisplaat (2) en deksel (1) pas als het houtskool grijs is van kleur en u klaar bent om te beginnen met koken.
- E. Leg de basisplaat op de Cobb en laat deze warm worden gedurende 3 minuten. U bent nu klaar voor meer dan twee uur kookplezier.

Optie 2: uw Cobble Stones aansteken

- A. Verwijder de Cobble Stone uit de verpakking – leg de Cobble Stone in het brikettenmandje en steek in het midden aan (geen speciale aansteker nodig).
- B. Wacht 4-5 minuten tot de Cobble Stone geen rook meer afgeeft.
- C. Leg de basisplaat op de Cobb en laat deze warm worden gedurende 3 minuten. U bent nu klaar voor meer dan twee uur kookplezier.



NB! Het gewicht en de hoeveelheid van de te bereiden etenswaren bepalen hoeveel briketjes / houtskool u nodig heeft en hoelang de bereiding duurt. Kwaliteit van briketjes / houtskool kan ook van invloed zijn op bereidingstijd. Bij gebruik in een Cobb, zijn 1 Cobble Stone of 8-10 briketten 250 / 300g houtskool goed voor 2 uur kookplezier.



Voor de beste kookresultaten

Dutch

*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 basisplaat op de kom. Let erop dat de basisplaat zodanig geplaatst is dat hij bolvormig over de kom ligt. Hij is zo ontworpen dat het vet in de groeven en gaatjes loopt en vandaar in de kookring.
- Plaats vóór gebruik het deksel op de basisplaat en laat deze warm worden (3 minuten).
- Let er altijd op dat de 3 rubberen antislipvoetjes stevig op hun plaats zitten.
- U kunt barbecueën met of zonder deksel.
- Een goede steak bereidt u het best zonder deksel. Als het echter koud en winderig is doet u er goed aan het deksel wel te gebruiken. Hoe vaker u de Cobb gebruikt, hoe handiger u ermee zult worden.
- Gebruik 8-10 briquettes, kooltjes of 1 Cobble Stone voor steak of koteletten. Verwarm de basisplaat vóór gebruik door maximaal 3 minuten voor het koken de basisplaat met deksel op de kom te plaatsen. Laat basisplaat of deksel nooit langer dan 3 minuten voor het koken op de kom liggen.
- Diepvriesproducten dienen volledig ontdooid te zijn voordat ze bereid kunnen worden.
- Keer kip of vlees na 20 tot 30 minuten grillen om. Cobb levert eventueel ook een rooster met opstaande rand. Hiermee is het niet nodig het eten om te keren tijdens het grillen.
- De werking van de Cobb is gebaseerd op dezelfde principes als een conventionele oven. Probeer daarom niet al te vaak het deksel op te tillen om te zien hoe het ervoor staat. Hoe vaker u dit doet, hoe meer warmte verloren gaat en hoe langer het duurt voordat de maaltijd klaar is.
- De bereiding van kip en rundvlees duurt ongeveer 90 minuten per 1,5 kg.
- De bereiding van varkens- en lamsvlees duurt ongeveer 120 minuten per 1,5 kg.
- Schaal- en schelpdieren, vis of worstjes kunnen zowel met als zonder deksel worden bereid.
- De Cobb functioneert net als een oven. Het deksel dient in ieder geval te worden gebruikt bij grillen, braden of roken om voor een gelijkmatige verspreiding van de warmte te zorgen.
- Voor meer kooktips en spannende recepten kunt u onze reeks kookboeken raadplegen of de website bezoeken (www.cobbglobal.com).

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.

- Maximaal 250ml (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) met maar 4 briketjes.
- Scones kosten ongeveer 20 minuten met 6 briketjes.

Vis en kip roken

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



Schoonmaken van de Cobb

Dutch

- NB: verwijder na het koken onmiddellijk deksel en basisplaat, zodat briketjes / houtskool of Cobble Stone kunnen uitdoven.
- Leg het deksel ondersteboven met de basisplaat daarin, om af te koelen. Wees voorzichtig, want het deksel kan nog warm zijn.
- Om het schoonmaken te vergemakkelijken, giet u water in de kookring van de kom. Zorg ervoor dat er nooit meer dan 250ml vloeistof in zit.
- Alle roestvrijstalen onderdelen kunnen in de vaatwasser.
- De mantel hoeft alleen maar te worden afgespoeld en afgedroogd.
- Gebruik pannenspons of schuursponsje alleen voor vuurkamer, kom en binnenkant van het deksel.
- Dompel de basisplaat, nadat deze is afgekoeld (\pm 25 minuten), onder in een heet sopje.
- 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.
- Verwijder de kom uit de mantel.
- Verwijder de rubberen antislipvoetjes niet; let er altijd op dat ze alle drie stevig op hun plaats zitten tijdens het koken.
- De kom en alleen de binnenkant van het deksel kunnen ook worden schoongemaakt met een ovenspray. Laat de spray, voordat u gaat schoonmaken, gedurende ongeveer 35 minuten intrekken.
- Giet heet water in de kookring en voeg daar twee theelepels wijnsteenzuur (wordt gebruikt voor het maken van meringues) aan toe. Laat dit, voordat u gaat schoonmaken, gedurende ongeveer 35 minuten intrekken.

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 opborg, 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

Dutch

- Gebruik nooit vloeibare brandstoffen, in welke vorm dan ook.
- Gebruik de bakplaat niet als frituurpan.
- Gebruik geen schuurmiddelen bij het schoonmaken van de anti-aanbaklagen.
- Gebruik geen schuurmiddelen bij het schoonmaken van de buitenkant van het deksel, anti-aanbaklagen en plastic onderdelen.
- Laat de Cobb of een van de onderdelen niet vallen.
- Gebruik de Cobb niet voor andere doeleinden dan waar hij oorspronkelijk voor is bedoeld.
- Plaats basisplaat, bakplaat, wok of grillplaat niet op open vuur.
- Achterblijvend vet kan vlam vatten. Maak de Cobb daarom na ieder gebruik goed schoon.
- Verwijder de 3 rubberen antislipvoetjes niet van de Cobb.

Problemen verhelpen

Eten is niet goed.

- Niet genoeg briketjes voor de grootte van de maaltijd.
- Eten was nog bevroren toen het op de plaat werd gelegd.
- Het deksel is te vaak opgetild.
- Houtskool is misschien vochtig geworden.

Het eten heeft een rokerige smaak.

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

Het eten is aangebrand.

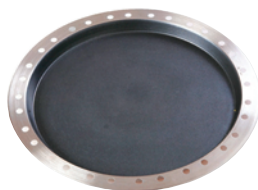
- Er zijn te veel briketjes gebruikt voor de grootte van de maaltijd.
- Het eten is niet elke 20 tot 30 minuten omgekeerd.



Cobb accessoires



Cobb Gas



Bakplaat



Cobb draagtas



Wok



Grillplaat



Rooster met opstaande rand



Cobble Stones



Aansteker



Receptenboek



Thermometer



Dekselverhoger



Kipgrill



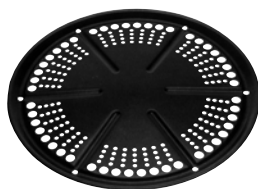
Snijplank



Cobb standaardonderdelen



1 Deksel



2 Basisplaat



3 Brikettenmandje



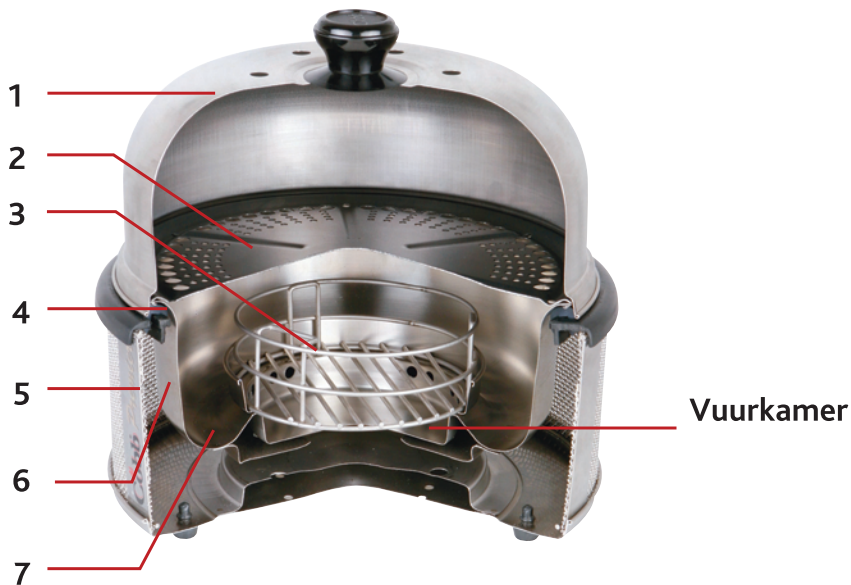
4 Rubberen antislipvoetjes
5 Mantel



6 Kom
7 Kookring in de kom



8 Handvat





Port
betaald

Formulier voor klantfeedback en garantieformulier

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

COBB
PREMIER





Formulier voor klantfeedback & 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. E-mail Cobb: Cobb@Cobbglobal.com

Persoonlijke gegevens

Aankoopdatum van de Cobb

Locatie van de aankoop

Serienummer (te vinden aan de binnenkant van de mantel)

Naam

Aanspreektitel

Achternaam

Postadres

Telefoon ()

Fax ()

GSM ()

Email

Vink de gewenste opties aan.

Ik blijf graag op de hoogte van nieuwe ontwikkelingen.

Ik blijf graag op de hoogte van aanbiedingen.

COBB

P R E M I E R