



Bedienungsanleitung

Wir beglückwünschen Sie zu Ihrem neuen Cobb Grill.

Damit Sie lange Zeit Freude an Ihrem Cobb Grill haben, bitten wir Sie, die Bedienungsanleitung vor dem Gebrauch gründlich durchzulesen !

1.

Entfernen Sie den Deckel und die Grillplatte samt Brikettrrost.

Auch wenn es nicht notwendig ist, kann man die Innenschale mit säurefreiem Öl besprühen, das erleichtert die Reinigung.

2.

Legen Sie etwa 30 g Grillanzünder in die Brennkammer und stellen Sie den Brikettrrost mit dem Dreibein darüber.

Wichtig: Benutzen Sie nie flüssigen Grillanzünder!

3.

Legen Sie 6 bis 8 Stück Grillkohle / - briketts auf den Brikettrrost.

Verwenden Sie immer komprimierte Holzkohle, weil der Cobb dafür entwickelt wurde.

Benutzen Sie niemals lose Kohle oder Holz, da keine dieser Materialien die erforderliche Temperatur erreicht und giftige Gase entstehen können. Der Brennwert der Briketts sollten mindestens 25.000 kJ per Gram betragen (siehe Bezeichnung auf der Tüte).

4.

Entzünden Sie den Grillanzünder oder 3 Cobb Zündtüten in der Brennkammer (nach 10 Min. sollten sich Flammen entwickelt haben).

Die Briketts erreichen die erforderliche Temperatur nach 15-25 Minuten, je nach Brikett-Typ.

Die brennenden Briketts sind grau.

Wichtig: Während des Aufheizens dürfen die Grillplatte und der Deckel nicht aufgesetzt sein!

5.

Wenn die Grillbriketts angezündet sind, wird nach 15-25 Minuten die Grillplatte mit der gewölbten Seite nach oben aufgelegt. Dadurch kann das Fett zur Seite hin abtropfen, ohne auf die Briketts zu tropfen und zu qualmen. Die Grillplatte ist nach ca. 2 Minuten warm.

Jetzt ist der Grill fertig zum Gebrauch!

Allgemeines:

Möchte man auf traditionelle Art grillen, benutzt man den Cobb ohne Deckel. Mit aufgesetztem Deckel kann man braten. Wenn man den Deckel und die Grillplatte entfernt, kann ein Topf oder ähnliches auf das Dreibein gestellt werden, um beispielsweise Kartoffeln oder Reis zu kochen.

Zur leichten Reinigung der Grillplatte wird empfohlen, diese nach Beendigung des Grillens abzunehmen. Jetzt kann der Cobb mit aufgesetztem Deckel als Mini-Terrassenwärmer eingesetzt werden, stellen Sie ihn dazu evtl. unter den Tisch.

Lassen Sie Ihrer Fantasie freien Lauf, wenn Sie Essen auf einem Cobb bereiten und nutzen Sie die Möglichkeit, das ganze Jahr über zu grillen!

Reinigung:

Hinweis: Der Cobb Grill hat drei Oberflächentypen!

Rostfreier Stahl:

Diese Teile sind spülmaschineneeignet oder werden von Hand mit Wasser, Spülmittel und einen Putzschwamm gereinigt. Stahlwolle darf zum Reinigen der Innenseite verwendet werden.

Wichtig: Benutzen Sie nie Stahlwolle für die Aussenseite des Cobb!

Kunststoff:

Kunststoffteile sind nicht spülmaschineneeignet.. Verwenden Sie Spülmittel und eine weiche Bürste oder einen Schwamm zur Reinigung.

Grillplatte

Die teflonbeschichtete Grillplatte ist nicht aus rostfreiem Stahl. Die Oberfläche der Grillplatte muss vorsichtig behandelt werden und darf nur mit Spülmittel und einer weichen Bürste gereinigt werden. Es ist vorteilhaft, sie nach dem Grillen einzuweichen. Die Grillplatte darf nicht mit Stahlwolle oder Scheuermilch gereinigt werden. Es wird empfohlen, sie nach dem Reinigen mit ein Speiseöl zu bestreichen und in einer Plastiktüte aufzubewahren.