



Wir beglückwünschen Sie zu  
Ihrem neuen Cobb Grill!

## Reinigung

Der Cobb Grill hat drei Oberflächentypen.

### Rostfreier Stahl

Diese Teile sind spülmaschineneeignet und können auch von Hand mit Wasser, Spülmittel und einem Putzschwamm gereinigt werden. Stahlwolle darf nur zum Reinigen der Innenseite (Wanne) verwendet werden!

### Kunststoff

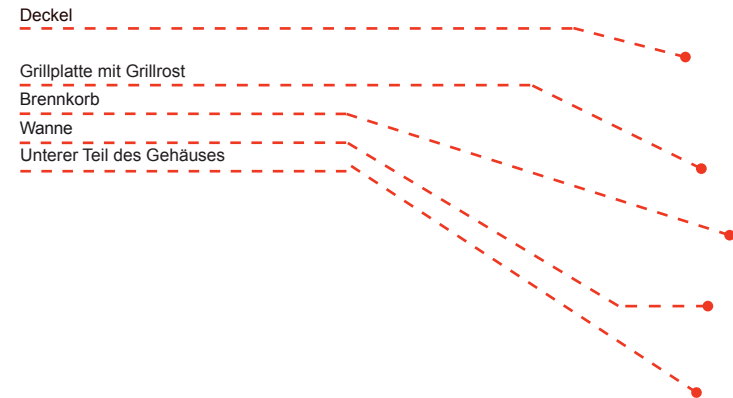
Kunststoffteile sind nicht spülmaschineneeignet. Verwenden Sie Spülmittel und eine weiche Bürste oder einen Schwamm zur Reinigung.

### 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. Wir empfehlen Ihnen, die Grillplatte nach dem Reinigen mit Speiseöl zu bestreichen und in einer Plastiktüte aufzubewahren.



Lesen Sie diese Anleitung und die Sicherheitshinweise vor Inbetriebnahme des Grills.



## Allgemeines

Um auf traditionelle Weise zu grillen, benutzen Sie den Cobb Grill ohne Deckel. Mit aufgesetztem Deckel können Sie braten oder backen. Nach dem Grillen die Grillplatte entfernen ( mit dem Griff), da sonst Fleisch- und Fettreste durch die Hitze festbrennen können.

## Wie benutzen

- Entfernen Sie den Deckel und die Grillplatte samt Brennkorb. Darunter erscheint die Brennkammer.
- a. Legen Sie einen Cobble Stone in den Brennkorb und entzünden Sie diesen mit einem langen Feuerzeug. Nach ca. 2 Minuten steigt kein Rauch mehr vom Cobble Stone auf, der Stein glüht heiss und Ihr Cobb Grill ist einsatzbereit.
- b. Wenn Sie keinen Cobble Stone zur Hand haben können Sie auch handelsübliche Grillbriquettes verwenden. Legen Sie je nach gewünschter Hitzeentwicklung 6-10 Briquettes in den Brennkorb. Einfacher lassen sich diese mit Grillanzündern (möglichst organisch und geruchslos) entzünden, die Sie in die Brennkammer unter den



Brennkorb legen. Mit den klassischen Holzkohlebriquettes benötigen Sie 10 - 15 Minuten Vorbereitungszeit.

**Wichtig:** Benutzen Sie nie lose Kohle oder Holz, da diese Materialien die erforderliche Temperatur nicht erreichen und giftige Gase entstehen können. Verwenden Sie nie flüssigen Grillanzünder!

### Punkt 3 unbedingt im Freien ausführen!

- Die Grillplatte wird nun mit der gewölbten Seite nach oben aufgelegt. Das Fett kann so zur Seite hin ablaufen, ohne auf die Briquettes zu tropfen. Nach ca. 3 - 5 Minuten ist die Grillplatte heiss und bereit zum Grillen. Die Aufwärmzeit für den Wok beträgt wegen des stabilen Materials ca. 10 Minuten. Sie haben nun, bei entsprechender Belüftung (Frischlufzufuhr) die Möglichkeit in Innenräumen sowie mit als auch ohne Deckel zu grillen, backen oder kochen.



Während des Anzündens und Aufheizens dürfen die Grillplatte und der Deckel nicht aufgesetzt sein! Deckel nie ohne Grillplatte oder einen anderen Einsatz aufsetzen, die Hitzeentwicklung ist so gross, dass der Deckel Schaden nehmen kann. Entfernen Sie daher unmittelbar nach dem Grillen sowohl Deckel als auch Grillplatte wieder.

### Allgemeine Sicherheitsvorschriften

- Verwenden Sie niemals flüssige Brennstoffe
- Grill, Pfanne und Wok niemals offenen Flammen aussetzen
- Nach jedem Gebrauch den Cobb reinigen, anhaftendes Fett könnte sich entzünden
- Lassen Sie niemals heisses Fett oder Öl unbeaufsichtigt, da durch Überhitzung Brandgefahr besteht
- Lassen Sie niemals Kinder in die Nähe des Cobb Grills, wenn dieser in Gebrauch ist
- Die Metallflächen werden sehr heiss
- Zünden Sie den Cobb Grill niemals drinnen an
- Durchlüften Sie gut, wenn der Cobb Grill in Gebrauch ist
- Bei der Verbrennung von Holzkohle entsteht Kohlenmonoxid



Achtung! Der Grill kann im Innern eine Temperatur von bis zu 280° C erreichen! Falls Sie mit aufgesetztem Deckel grillen, fassen Sie diesen nur mit einem Handschuh am Plastikgriff an. Der Cobb Grill kann jedoch am unteren Teil des Gehäuses (Gitter) problemlos angefasst, herumgetragen und abgestellt werden.

### Alternative Zubereitungsmöglichkeiten auf dem Cobb Grill

#### Gemüse kochen

Wickeln Sie es in Alufolie ein und garen Sie es in der Wanne. Harte Gemüse wie Kartoffeln, Möhren und Kürbis sollten in kleinere Stücke geschnitten werden. Fügen Sie nach Wunsch Butter, Kräuter und Gewürze hinzu. Die Kochzeit beträgt +/- 40 Minuten. Beachten Sie: Um grosse Mengen an Gemüse zu kochen benötigen Sie von Anfang an ein zusätzliches Briquette.

#### Brot backen

Je nach Teig und Garmethode kann das Brot in bis zu 45 Minuten fertig gebacken sein. Brötchen sind in 35 Minuten gebacken und benötigen weniger Briquettes (20 Minuten auf der einen und 15 Minuten auf der anderen Seite). Beim Backen muss der Glockendeckel geschlossen sein, damit ein Backofen entsteht.

#### Fisch und Geflügel räuchern

Hackschnitzel oder Holzspäne 10 – 15 Minuten in Wasser einweichen lassen. Wenn die Briquettes die richtige Temperatur erreicht haben, setzen Sie die Grillplatte und den Glockendeckel auf, um den Ofenbereich für 5 – 10 Minuten aufzuheizen. Nach dem Sie die feuchten Hackschnitzel oder Holzspäne über die Briquettes verteilt haben, können Sie mit dem Räuchern beginnen.