

C O M P A C T

TM

C O B B

P R O



# Handleiding

Cobb International (PTY) Ltd.  
PO Box 68113 • Bryanston 2021 • South Africa  
Tel: +27 11 463 1235 • Fax: +27 11 463 1434  
E-mail: [cobb@cobbglobal.com](mailto:cobb@cobbglobal.com) • [www.cobbglobal.com](http://www.cobbglobal.com)



# Warranty

## 1. COBB COOKER 2 YEAR LIMITED WARRANTY

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

This warranty is void if:

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

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

## 2. COBB grill 2 ÅRS BEGRÆNSET GARANTI

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

Denne garanti er ugyldig hvis:

- Cobb grillen tydelig eller skjult er blevet forandret, manipuleret, ændret eller repareret på nogen måde af andre personer end de af Cobb International (Pty) Limited autoriserede repræsentanter.
- Cobb grillen er blevet beskadiget grundet misbrug, skædesløshed, ulykker eller natur katastrofer.
- Cobb grillen ikke er blevet gjort ren efter hvert brug.

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

## 3. CUISEUR COBB – 2 ANS DE GARANTIE LIMITÉE

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

La garantie est nulle si:

- Le cuisieur 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 Cuisieur Cobb a été endommagé à cause d'une mauvaise utilisation, par négligence, par accident ou problèmes naturels.
- Le Cuisieur 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 COOKER 2 JAAR BEPERKTE GARANTIE

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

Deze garantie geldt niet indien:

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

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

## 6. EINGESCHRÄNKTE 2-JÄHRIGE GARANTIE FÜR DEN COBBGRILL

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

Diese Garantie erlischt in den folgenden Fällen:

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

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

## 7. COBB 2 ÅRS GARANTI

Om det vid inspektion framgår att det är defekt material eller utförande, Cobb International (Pty) Limited kommer att erbjuda gratis utbyte av delar eller en ny Cobb. Alla lokala eller internationella transportavgifter kommer att debiteras mottagaren.

Denna garanti är ogiltig om:

- Din Cobb har uttryckligen eller underförstått ändrats, manipulerats med, ändrats eller reparerats på något sätt av andra personer än behöriga företrädare för Cobb International (Pty) Limited.
- Om din Cobb har skadats genom missbruk, försummelse, olycksfall eller naturkatastrofer.
- Om din Cobb inte har rengjorts efter varje användning.

För ytterligare information enligt denna garanti, kontakta din lokala Cobb återförsäljare. Spara alltid ditt inköpsbevis.

## 8. COBBГриль 2 ГОДА ГАРАНТИИ

В случае, если экспертиза подтвердит дефект материала или изготовления, Cobb International (Pty) Limited обеспечит бесплатную замену деталей или обмен на новый Cobb гриль.

Данная гарантия недействительна, если:

- Cobb гриль явно или неявно изменен, подделан, разобран или отремонтирован любым способом лицами, не являющимися уполномоченными представителями Cobb International (Pty) Limited.
- Cobb гриль был поврежден в результате неправильного использования, небрежности, несчастного случая или стихийного бедствия.
- были нарушены правила эксплуатации Cobb гриля.

Для получения услуг по данной гарантии обратитесь к местному дилеру Cobb грилей, описав проблемы и представив документ, подтверждающий покупку.

## Veiligheidsaanbevelingen

- Houd uw Cobb altijd schoon.
- Laat heet vet of olie niet onbeheerd achter. Dit kan brandgevaar opleveren.
- Let op: Metalen oppervlaktes worden heet tijdens het koken.
- Steek de Cobb niet binnen aan en gebruik hem niet binnenshuis.
- Gebruik de Cobb alleen in een goed geventileerde ruimte.
- Het branden van houtskool binnenshuis kan fatale gevolgen hebben. Kolen produceren koolmonoxide, dat reukloos is. Gebruik dan ook nooit houtskool binnenshuis.
- Wanneer u Cobble Stones™/briketten/houtskool gebruikt:
  - Houd kinderen, dieren en open vuur op afstand.
  - Steek deze niet binnenshuis aan.
  - Gebruik deze op veilige afstand van brandbare voorwerpen.
  - Verwijder na het koken de deksel en de basisplaat om de Cobble Stones™ briketten/houtskool de kans te geven volledig uit te branden.
  - Zorg ervoor dat de as volledig is afgekoeld voordat u die weggooit.



## Brandstof in uw Cobb

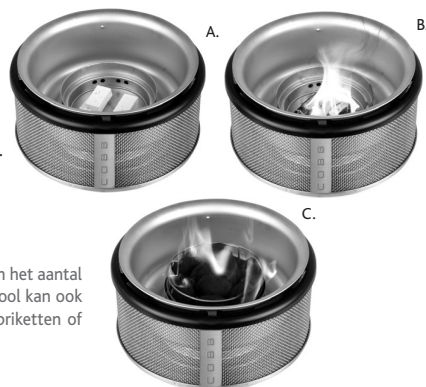
Hoe beter de kwaliteit van de briketten is, des te beter de resultaten zullen zijn. Gebruik geen enkele vorm van vloeibare brandstof. Zorg ervoor dat de 3 rubbertjes op de ring altijd op de juiste plaats zitten.

### Optie 1: Het aansteken van uw briketten/houtskool

- Plaats de vuurstarter in de vuurkamer midden in de kom (zie figuur A). Steek de vuurstarter aan (zie figuur B).
- Doe de gewenste hoeveelheid briketten in het brikettenmandje en plaats het mandje met hulp van het handvat in de kom.
  - Gebruik 8-10 briketten voor biefstuk, karbonades, worstjes en stukjes kip.
- Laat de briketten 25-30 minuten branden totdat ze grijs van kleur zijn geworden (tijd is afhankelijk van de kwaliteit van de gebruikte houtskool & briketten).
- Plaats de basisplaat (2) en de deksel (1) er pas op als de kolen grijs zijn en u klaar bent om te koken.
- Plaats de basisplaat op de Cobb en geef deze 3 minuten de tijd om op te warmen. U bent nu klaar om meer dan 2 uur te koken.

### Optie 2: Het aansteken van uw Cobble Stones™

- Verwijder de verpakking van de Cobble Stone™ - plaats de Cobble Stone™ in het brikettenmandje en steek die in het midden aan (u heeft hiervoor geen aanmaakblokjes nodig).
- Wacht 4-5 minuten totdat de Cobble Stone™ stopt met rook afgeven.
- Plaats de basisplaat op de Cobb en geef deze 3 minuten de tijd om op te warmen.
  - U bent nu klaar om meer dan 2 uur te koken.



Let op: De grootte en het gewicht van het eten dat u wilt bereiden bepalen het aantal briketten/houtskool en de kooktijd. De kwaliteit van de briketten/houtskool kan ook invloed hebben op de geschatte kooktijd. Met 1 Cobble Stone™, 8-10 briketten of 250/300g houtskool kunt u ongeveer 2 uur met de Cobb koken.

## Voor de beste kookresultaten

- Als uw Cobb eenmaal klaar is om mee te koken, plaatst u de basisplaat op de Cobb. Zorg ervoor dat de basisplaat correct is geplaatst en dat het bolvormig is (koepelvormig). Uw Cobb is zo ontworpen, dat deze het vet in een goot laat afdruipe.
- Plaats de deksel op de basisplaat om op te warmen voor het koken (3 minuten).
- Zorg ervoor dat alle 3 de rubberbittjes op de ring op de juiste plaats zitten. De kom rust op de rubberbittjes.
- U kunt koken met of zonder de deksel.
- Het beste resultaat met biefstuk kunt u bereiken door de deksel niet te gebruiken. Als het koud en winderig is, dan is het beter om de deksel wel erop te plaatsen. Door de Cobb regelmatig te gebruiken, krijgt u hier steeds meer ervaring in.
- Voor het bakken van biefstuk of koteletten heeft u 8-10 briketten, houtskool of 1 Cobble Stone™ nodig. Verwarm de basisplaat en de deksel voor, maar niet langer dan 3 minuten. Laat de basisplaat of de deksel voor het koken nooit langer dan 3 minuten op de Cobb liggen zonder iets op de basisplaat.
- Bevroren voedsel dient voor het koken geheel te worden ontdooid.
- Draai, tijdens het braden na ongeveer 20 tot 30 minuten, de kip of het vlees om. U kunt hiervoor ook een Cobb rooster gebruiken. Indien u deze gebruikt, is het niet nodig om het voedsel tijdens het braden om te draaien.
- De Cobb is ontworpen volgens hetzelfde principe als een conventionele oven. Check daarom niet te vaak het voedsel. Hoe vaker u de deksel optilt, des te langer de kooktijd zal duren. Dit komt door het warmteverlies.
- Kip en rundvlees bakken duurt ongeveer 90 minuten per 1,5 kg.
- Varkens- en lamsvlees bakken duurt ongeveer 120 minuten per 1,5 kg.
- Vis en worstjes kunnen met of zonder de deksel erop worden bereid.
- De Cobb is ontworpen om op dezelfde manier als een oven te kunnen functioneren. Tijdens het braden, bakken of roken dient de deksel erop te zijn geplaatst voor een gelijkmatige warmteverdeling.

Voor meer kooktips en lekkere recepten verwijzen wij u graag naar ons huidig aanbod van kookboeken en onze website ([www.cobbglobal.com](http://www.cobbglobal.com)).

## Het op smaak brengen van uw eten

De kookring is ontworpen voor het toevoegen van kleine stukjes groenten tijdens het bereiden van de maaltijd en/of voor vloeistoffen, die het voedsel vochtig houden. Met deze vloeistof kunt u de maaltijd ook op smaak brengen.

- Maximaal 250 ml (1 kopje) vloeistof (wijn, bier of water).
- U kunt ook gehakte knoflook, uien, kruiden en specerijen aan de vloeistof toevoegen.

### Het koken van groenten

Wikkel in folie en bereid in de kookring. Harde groenten zoals aardappelen, wortels en pompoen dienen in kleinere stukjes te worden gesneden. Voeg indien nodig boter, kruiden en specerijen toe. Kook gedurende ca. 40 minuten.

Let op: Voor het koken van veel groenten heeft u bij aanvang nog een extra briket nodig.

### Brood bakken

- Gebruik een gemakkelijk pre-mix bakproduct of koop het deeg kant-en-klaar.
- Het bakken van brood kan 45 minuten in beslag nemen en is afhankelijk van de kookmethode.
- Broodjes bakken duurt ca. 35 minuten met ongeveer 4 briketten. (20 minuten aan de ene kant en 15 minuten aan de andere kant).
- Scones bakken duurt ca. 20 minuten met ongeveer 6 briketten.

### Het roken van vis en kip

- Week uw hickory houtsnippers of houtschaafsels 10-15 minuten in het water.
- Strooi de vochtige hickory houtsnippers of houtschaafsels bovenop de brandende briketten en u bent klaar om voedsel te roken.

- Om het schoonmaken te vergemakkelijken kunt u gebruik maken van een ontvetter. U kunt de Cobb na gebruik wassen in een sopje met een spons of doek.
- Gebruik geen schuurmiddelen als u het anti-aanbakoppervlak schoonmaakt.
- Let op: Verwijder onmiddellijk de deksel en de basisplaat als u klaar bent met koken en geef daarmee de briketten/het houtskool of Cobble Stone™ de kans om uit te branden.
- Leg de deksel ondersteboven weg en plaats de basisplaat in de deksel om af te koelen. Wees voorzichtig want de deksel kan nog steeds warm zijn.  
U kunt evt. ook de Cobb-dekselhouder hiervoor gebruiken voor meer gemak.
- Giet heet water in de kookring om hem makkelijker schoon te kunnen maken. Zorg er altijd voor dat u er niet meer dan 250ml vloeistof ingiet. Wacht 45 minuten om ervoor te zorgen dat de vloeistof is afgekoeld en verwijder de kom uit de mantel. Gooi de vloeistof weg.
- Alle roestvrijstalen onderdelen zijn vaatwasmachinebestendig.
- De mantel dient alleen te worden afgespoeld en afgeveegd.
- Een schuursponsje kan alleen voor de vuurkamer, de binnenkant van de kom en de binnenkant van de deksel worden gebruikt.
- Laat de basisplaat in heet water met zeep weken nadat die is afgekoeld (na ca. 25 minuten).
- Verwijder niet de rubbertjes op de ring. Zorg ervoor dat alle 3 de rubbertjes altijd op hun plaats blijven, vooral tijdens het koken.
- Een ovenreiniger kan voor de kom of de binnenkant van de deksel worden gebruikt. Laat deze ongeveer 35 minuten staan voordat u deze schoonmaakt.  
Of als alternatief
- Giet heet water in de kookring en voeg hieraan twee theelepels wijnsteenzuur toe (die wordt gebruikt voor het bakken van meringues). Laat dit ongeveer 35 minuten staan voor het schoonmaken.

## Het bewaren van uw Cobb

- Indien u lange tijd geen gebruik maakt van uw Cobb, dan adviseren wij u om de metalen oppervlaktes licht in te vetten met olie.
- Indien u uw Cobb met olie hebt ingevet, adviseren wij u om uw Cobb te reinigen en te ontdoen van alle olie voordat u weer met de Cobb gaat koken.

## Nieuwe Cobb-producten

We zijn continu nieuwe ideeën aan het testen voor de Cobb. We zouden het daarom op prijs stellen als u de achterkant van het bijgevoegde garantieformulier wilt invullen en deze naar ons toezendt/faxt zodat wij u kunnen informeren over nieuwe ontwikkelingen. Op die manier blijft u altijd op de hoogte.

# Het verzorgen van uw Cobb

- Gebruik geen enkele vorm van brandbare vloeistof.
- Gebruik de wok niet als frituurpan.
- Gebruik geen schurend materiaal op het anti-aanbakoppervlak gedurende het kookproces.
- Gebruik geen schurend materiaal op de buitenkant van de deksel, anti-aanbakoppervlaktes en kunststof onderdelen.
- Laat de Cobb en zijn onderdelen niet vallen.
- Gebruik de Cobb niet voor iets anders dan waar hij voor bedoeld is.
- Plaats de basisplaat, de wok, grillplaat of bakplaat niet op open vuur.
- Reinig uw Cobb altijd na elk gebruik omdat achterblijvend vet vlam zou kunnen vatten.
- Verwijder niet de 3 rubberpjes die op de kunststof ring zitten van de Cobb.

## Probleemoplossing

---

### Het eten wordt niet gaar.

- U heeft niet genoeg briketten gebruikt voor de hoeveelheid eten die u bereidt.
- Het eten was nog bevroren toen het gedurende het kookproces op de Cobb werd geplaatst .
- U heeft de deksel te vaak opgetild.
- Het houtskool is misschien vochtig geworden.

### Het eten smaakt naar rook.

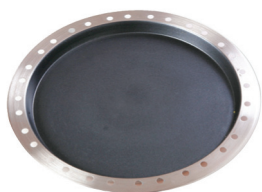
- Wacht ca. 25 minuten totdat het houtskool grijs is voordat u begint met koken.
- Wacht, bij gebruik van Cobble Stones™, 7-10 minuten voor het koken.

### Eten is aangebrand.

- Er zijn teveel briketten gebruikt dan nodig is voor de hoeveelheid eten.
- Het eten is niet iedere 25 tot 30 minuten omgedraaid.

# Cobb Accessoires

Dutch



Bakplaat



Cobb draagtas



Wok



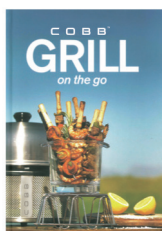
Grillplaat



Rooster



Cobble Stones™



Kookboek



Thermometer



Dekselverhoger



Kippenstandaard



Snijplank



# Standaard Cobb-artikelen



1 Deksel



2 Basisplaat



3 Brikettenmandje



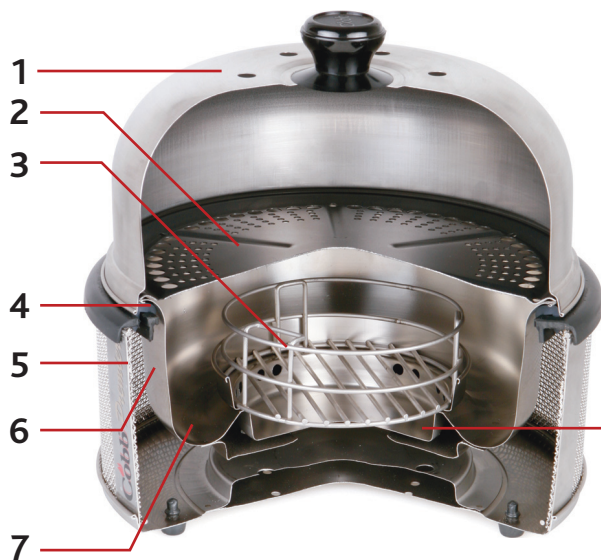
4 Rubbertjes voor de kom  
5 Binnenzijde kom



6 Buitenzijde kom  
7 Kookring



8 Handvat



Vuurkamer





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

C O M P A C T <sup>TM</sup>  
**COBB**  
P R O

Frankering  
vereist

# Klanten Feedback-kaart en Garantiebewijs

# Klanten Feedback-kaart en Garantiebewijs

Uw feedback over uw Cobb-ervaring wordt op prijs gesteld. Op deze manier hopen wij ons product en onze service te kunnen verbeteren. Als u wilt, kunt u uw feedback faxen naar Cobb via tel. (+2711) 463-1434.  
E-mail Cobb: [cobb@cobbglobal.com](mailto:cobb@cobbglobal.com)

## Persoonlijke gegevens

Datum van uw Cobb-aankoop

---

Waar aangekocht

---

Serienummer (te vinden aan de binnenkant van de kom)

---

Naam

Titel

Geboortedatum

---

Achternaam

---

Postadres

---

Telefoon ( )

Fax ( )

---

Mobiel ( )

Email

---

## Kruis s.v.p. de relevante artikelen aan.

Houd mij s.v.p. op de hoogte van nieuwe Cobb-ontwikkelingen.

Neem s.v.p. contact met me op m.b.t. verkoopmogelijkheden.

C O M P A C T

C O B B

P R O

TM