



# P R E M I E R A I R



## Instruction Manual

Model No.: 600968702323 / 6009688702484 / 6009688702491 / 6009688702453

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)





# P R E M I E R A I R



## Handleiding

Model No.: 6009688702323 / 6009688702484 / 6009688702491 / 6009688702453

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)





### 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 fejlagtig 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 international 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, skødesløshed, 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 Cuisneur Cobb. Tous les frais de transports nationaux et internationaux seront à la charge du destinataire.

La garantie est nulle si:

- Le cuisneur 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 Cuisneur Cobb a été endommagé à cause d'une mauvaise utilisation, par négligence, par accident ou problèmes naturels.
- Le Cuisneur 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 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.



Dutch

## Veiligheidsvoorschrift

- Houd uw Cobb altijd schoon.
- Laat heet vet of olie niet onbeheerd achter. Dit kan brandgevaar opleveren.
- Let op: Metalen oppervlakken worden heet tijdens het koken.
- Steek de Cobb niet binnen aan en gebruik hem niet binnenshuis.
- De Cobb moet gebruikt worden in een goed geventileerde ruimte.
- Brandende houtskool binnenshuis kan fataal zijn. Kolen geven koolmonoxide af dat geen geur heeft. Verbrand nooit houtskool binnenshuis.

Bij gebruik van Cobblestones™/briketten/houtskool:

- Gebruik op een veilige afstand van brandbare voorwerpen.
- Bak niet voordat de brandstof een laag as heeft.
- Verwijder na het koken het deksel en Basisplaat zodat de Cobblestone™, briketten en houtskool volledig uitbranden.
- Zorg dat de as helemaal afkoelt voordat u hem weggooit.
- Begin met het barbecue pas nadat zich op de kooltjes een laagje as heeft gevormd

Voor open een afsluitbare barbecues

- **WAARSCHUWING!** Deze barbecue wordt erg heet, niet verplaatsen tijdens het gebruik.
- Niet binnenshuis gebruiken!
- **WAARSCHUWING!** Gebruik geen spiritus, benzine of andere brandbare vloeistoffen om aan te steken of te herontsteken! Gebruik alleen ontstekers die voldoen aan de EN 1860-3!"
- "WAARSCHUWING! Houdt kinderen en huisdieren uit de buurt van de barbecue"



## Uw Cobb van brandstof voorzien

Hogere kwaliteit briketten of houtskool levert betere resultaten op. Gebruik geen vloeibare brandstof. Zorg er altijd voor dat de 4 rubbertjes op hun plaats zitten.

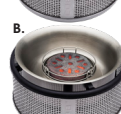
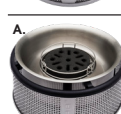
### Optie 1: Uw briketten/houtskool aansteken

- Plaats de aanmaakblokjes in de vuurkamer die zich in de binnenste huls bevindt (zie afbeelding A). Steek aanmaakblokjes aan (zie schema B).
- Laad het brikettenmandje met de gewenste hoeveelheid briketten en plaats het boven op de ontstoken aanmaakblokjes.
  - Gebruik 8-10 briketten voor biefstuk, karbonades, worstjes en stukken kip.
- Laat de kolen 25-30 minuten branden tot ze grijs van kleur zijn (de tijd kan variëren vanwege de kwaliteit van gebruikte houtskool en briketten).
- Plaats de Basisplaat (2) en de deksel (1) pas als de kolen grijs zijn.
- Plaats de Basisplaat gedurende 5 minuten opwarmen met het deksel op zijn plaats.

### Optie 2: Uw Cobblestones™ aansteken

- Haal de Cobblestone™ uit de verpakking. Plaats de Cobblestone™ in het brikettenmandje en steek in het midden aan (er is geen aanmaakblokjes nodig).
- Wacht 4-5 minuten om de Cobblestone™ te laten stoppen met roken.
- Plaats de Basisplaat op de Cobb en laat hem 5 minuten warm worden met het deksel op zijn plaats. U bent nu gereed om maximaal twee uur te koken.

Opmerking: De grootte en het gewicht van het voedsel bepalen het aantal benodigde briketten/houtskool en de kooktijd. De kwaliteit van de gebruikte briketten/houtskool kan ook de geschatte kooktijd beïnvloeden. 1 Cobblestone™ of 8-10 briketten 300/350g houtskool geeft tot 2 uur kooktijd bij gebruik in de Cobb.





- Als u gereed bent om te koken (zie Uw Cobb van brandstof voorzien), plaatst u de grillplaat op de bovenkant van de binnenste ring.
- Laat het deksel op de grillplaat rusten om hem te verwarmen (5 minuten).
- OPMERKING: Controleer de staat van uw huidige vóór gebruik. verwijder en vervang ze onmiddellijk als ze versteten zijn.
- U kunt met of zonder het deksel koken.
- Voor het beste resultaat met biefstuk is het beter om het deksel niet te gebruiken. Als het echter koud en winderig is, moet de deksel op de Cobb geplaatst zijn. U zult het leren naarmate u meer vertrouwd raakt met uw Cobb.
- Gebruik 8-10 briketten, houtskool of 1 Cobblestone™ voor het bereiden van biefstuk of karbonades. Laat de Basisplaat voor het koken opwarmen door de Basisplaat en het deksel niet langer dan 5 minuten voor het koken op te zetten. Laat de Basisplaat of de deksel nooit langer dan 5 minuten op de Cobb zitten voordat u gaat koken.
- Bevroren voedsel moet voor het koken volledig worden ontdooid.
- Draai de kip of het vlees na 30 tot 40 minuten bij het braden met behulp van het braadrooster.
- De Cobb is ontworpen volgens hetzelfde principe als een conventionele oven. Kijk niet te vaak naar het eten. Hoe vaker u het deksel optilt, hoe langer het duurt voordat het voedsel kookt als gevolg van warmteverlies.
- Het braden van kip en rundvlees duurt ongeveer 90 minuten voor 1,5 kg.
- Het braden van varkensvlees en lam duurt ongeveer 120 minuten voor 1,5 kg.
- Zeevruchten of worsten kunnen zowel met als zonder deksel worden klaargemaakt.
- De Cobb is ontworpen om op dezelfde manier als een oven te functioneren. Tijdens het braden, bakken of roken moet het deksel erop geplaatst zijn om gelijkmatige warmteverdeling te garanderen.

Raadpleeg ons huidige assortiment receptenboeken en de website voor meer kooktips en interessante recepten ([www.cobbglobal.com](http://www.cobbglobal.com)).

De binnenste ring is ontworpen om kleine groenten in de kookring te garen tijdens het bereiden van een maaltijd. Vloeistoffen kunnen in de kookring worden toegevoegd om het voedsel vochtig te houden. Deze vloeistof kan dienen om de smaak te verbeteren.

- Maximaal 200 ml vloeistof (wijn, bier of water).
- Gehakte knoflook, uien, kruiden en specerijen kunnen in de vloeistof worden toegevoegd om de smaak te verbeteren..

## Groenten koken

Wikkel in folie en kook in de kookring. Harde groenten zoals aardappelen, wortels en pompoen moeten in kleinere stukjes worden gesneden. Voeg naar behoefte boter, kruiden en specerijen toe. Kook gedurende ± 40 minuten.

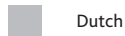
Opmerking: U heeft aan het begin een extra briket nodig als u veel groenten wil koken.

## Gebruik van de Basisplaat en het facultatief braadrooster voor het bakken van brood

- Gebruik een gemakkelijk te bakken voormengsel of koop het deeg bij de plaatselijke winkel.
- Brood bakken kan tot 45 minuten duren, afhankelijk van de bereidingswijze.
- Broodjes bakken duurt in totaal 35 minuten met ongeveer 4 briketten (20 minuten aan de ene kant en 15 aan de andere).
- Scones bakken duurt ongeveer 20 minuten met ongeveer 6 briketten.

## Vis en kip roken

- Week uw rooksnippers van walnoot of houtspaanders gedurende 10-15 minuten in water.
- Strooi vochtige rooksnippers van walnoot of houtkrulle op de aangestoken briketten en u bent klaar om te roken.



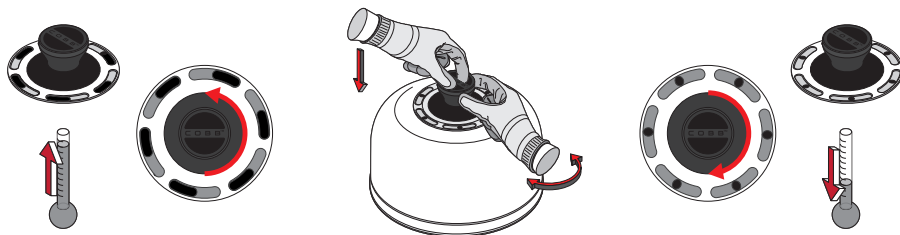
Dutch

- Maak gebruik van een anti-aanbak spray voordat u de Cobb aansteekt om het reinigingsproces te vergemakkelijken.
- Gebruik altijd water en zeep om uw Cobb na gebruik schoon te maken.
- Gebruik geen schuurmiddelen bij het reinigen van het anti-aanbakoppervlak.
- Opmerking: Wanneer het koken is voltooid, verwijdt u onmiddellijk het deksel en de Basisplaat zodat de briketten/ houtskool of Cobblestone™ kunnen uitbranden.
- Laat de deksel ondersteboven liggen en plaats de Basisplaat in de deksel om af te koelen. Wees voorzichtig, want het deksel kan nog warm zijn. Als alternatief kunt u de Cobb dekselhouder gebruiken voor meer gebruiksgemak.
- Voeg warm water toe aan de kookring, omdat dit helpt bij het reinigingsproces. Zorg er altijd voor dat de hoeveelheid vloeistof nooit meer is dan 200 ml. Wacht 45 minuten om ervoor te zorgen dat de vloeistof is afgekoeld voordat u de binnenste ring van de buitenmantel verwijdt om vloeistof weg te gooien.
- Alle roestvrijstalen onderdelen zijn geschikt voor de vaatwasser.
- De buitenmantel hoeft alleen te worden afgespoeld en afgeveegd.
- Er kan een schuurspons worden gebruikt op de vuurkamer, de binnenste ring en de binnenkant van het deksel. Gebruik geen stalen of metalen schuursponsje.
- Week de grillplaat in heet water met zeep nadat deze is afgekoeld (+/- 25 minuten).  
Verwijder de rubbertjes niet. Zorg er altijd voor dat de 4 rubbertjes altijd op hun plaats zitten, vooral tijdens het koken.
- Een ovenreiniger kan ook op de binnenste ring en alleen aan de binnenkant van het deksel worden gespoten. Laat het ongeveer 35 minuten staan voordat u het schoonmaakt.  
Of anders
- Giet heet water in de kookring en plaats twee theelepels wijnsteenzuur (dit wordt gebruikt bij het bakken van meringues) in het water. Laat ongeveer 35 minuten staan voordat u het schoonmaakt.

## Uw Cobb opbergen

- Als u uw Cobb gedurende langere tijd niet gebruikt, breng dan een lichte laag olie aan op de metalen oppervlakken.
- Als er oliën zijn gebruikt voor opslagdoeleinden, moet u ervoor zorgen dat uw Cobb is gereinigd en dat alle oliën zijn verwijderd voordat u de Cobb gebruikt om te koken.

We testen voortdurend nieuwe ideeën voor Cobb. We zouden het op prijs stellen als u de achterkant van het bijgevoegde garantieformulier invult en naar ons stuurt per post/fax/e-mail, zodat we nieuwe ontwikkelingen aan u kunnen communiceren. Op die manier wordt u gegarandeerd geïnformeerd.





- Gebruik geen vloeibare brandstof in welke vorm dan ook.
- Gebruik de wok niet als frituurpan.
- Gebruik tijdens en na het kookproces geen schurend materiaal op het anti-aanbakoppervlak.
- Gebruik geen schurend materiaal op het buitenoppervlak van de deksel, anti-aanbakvlakken en kunststof onderdelen.
- Laat de Cobb of de componenten ervan niet vallen.
- Gebruik de Cobb niet voor iets anders dan het beoogde doel.
- Plaats de grillplaat, de wok of het grillrooster niet op een open vuur.
- Maak uw Cobb na elk gebruik altijd schoon, want resten van vet kan ontbranden.
- Verwijder de 4 rubbertjes niet van de Cobb.

## Probleemoplossen

### Voedsel is niet goed gaar.

- Onvoldoende briketten voor de hoeveelheid voedsel dat wordt gekookt.
- Voedsel was mogelijk bevroren voor het koken op de grillplaat.
- Het deksel wordt tijdens het kookproces te vaak opgetild.
- Het is mogelijk dat de houtskool vochtig is geworden.

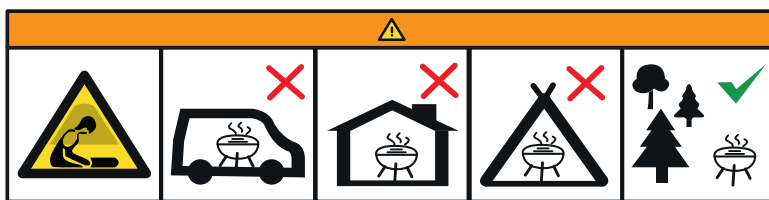
### Het voedsel smaakt naar rook.

- Wacht ongeveer 25 minuten totdat de kolen grijs zijn voordat u begint te koken op briketten of houtskool.
- Als u Cobblestones™ gebruikt, wacht dan 7-10 minuten voordat u gaat koken.

### Het voedsel is verbrand.

- Er zijn te veel briketten gebruikt voor de hoeveelheid voedsel die wordt gekookt.
- Het voedsel werd niet om de 30 tot 40 minuten gedraaid bij het gebruik van het braadrooster.
- Het voedsel werd niet vaak genoeg gedraaid bij het gebruik van de grillplaat.

## Voorzichtig/Waarschuwing





 Dutch



COBB PREMIER GAS



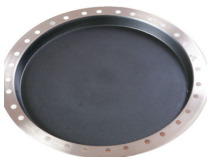
COBB SUPREME



WOKPLAAT



BARBECUEKIT



WOK



GRILLPLAAT+



BRAADROOSTER



KIPPENSTANDAARD



COBBLESTONES™



WEGWERPBARE RING



THERMOMETER



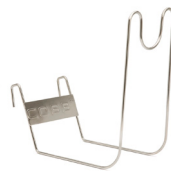
PIZZASTEEN



BROODBLIK



DEKSELVERHOOGING



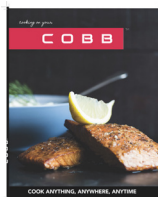
DEKSELHOUDER



KEUKENGEREI



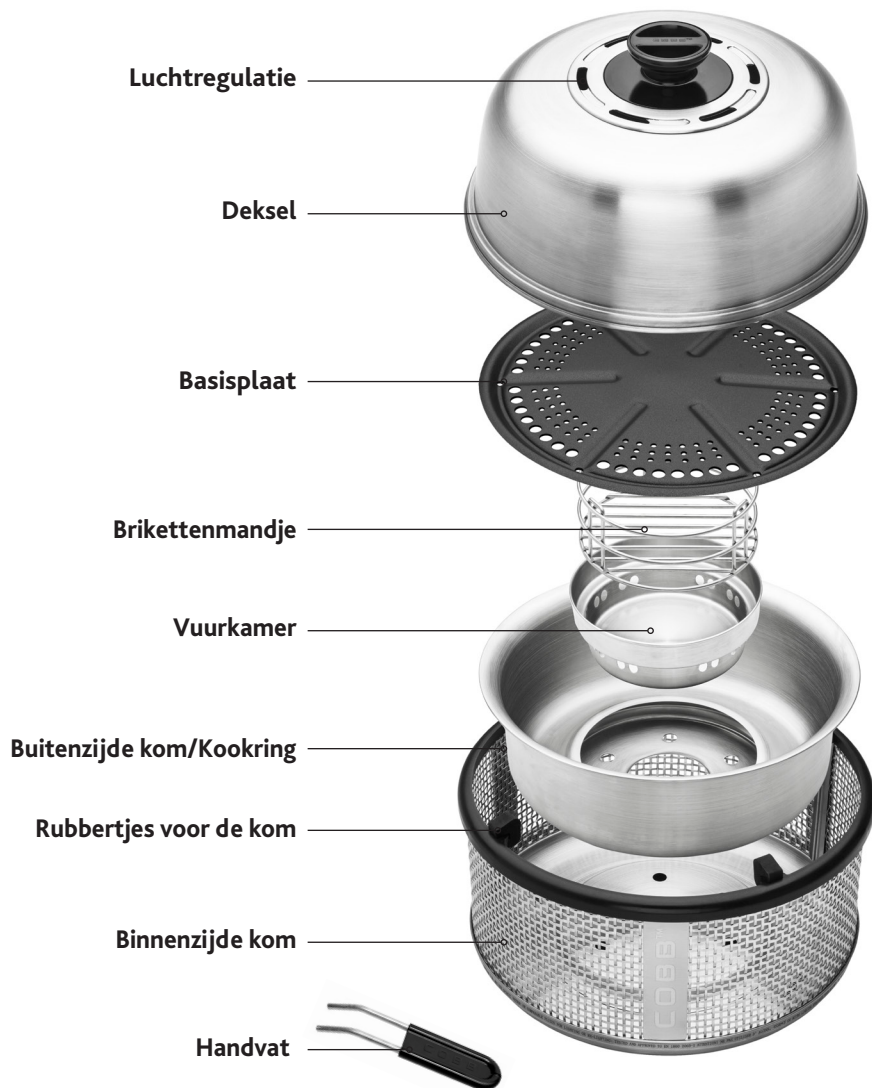
COBB DRAAGTAS



KOOKBOEK



SNIJPLANK





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

Frankering  
vereist

P R E M I E R  
A I R



Feedback van uw ervaring met Cobb wordt op prijs gesteld.  
Op deze manier kunnen we ons product en onze service verbeteren.  
Als u wilt, kunt u uw feedback faxen naar Cobb op (+27 11) 463-1434.  
E-mail: [cobb@cobbglobal.com](mailto:cobb@cobbglobal.com)

## Persoonlijke gegevens

Datum waarop de Cobb is gekocht

---

Plaats van aankoop

---

Serienummer (te vinden aan de binnenkant van de buitenmantel)

---

Voornaam

Titel

Geboortedatum

---

Achternaam

---

Postadres

---

Telefoon (    )

Fax (    )

---

Mobiel (    )

E-mail

---

Houd mij op de hoogte van nieuwe Cobb-ontwikkelingen.

☐

Neem contact met mij op over verkoopmogelijkheden.

☐

Neem geen contact met mij op.

☐

P R E M I E R  
A I R