



Začínáme

Bezpečnostní doporučení

- Vždy udržujte Cobb čistý.
- Nenechávejte rozpálený tuk bez dozoru. Hrozí riziko požáru.
- Pozor: Při hořícím palivu a při vaření se kovový povrch zahřívá.
- Nezapalujte Cobb v místnostech.
- Cobb musí být používán v dobře větraných prostorách.
- Zapalování dřevěného uhlí uvnitř nevětraných objektů může mít fatální následky. Hořením uhlí vzniká oxid uhelnatý, který není cítit. Nikdy nezapalujte dřevěné uhlí uvnitř.
- Když používáte Cobble Stones:
 - Pracujte mimo dosah dětí, zvířat a otevřeného plamene.
 - Nezapalujte uvnitř objektů.
 - Udržujte Cobb v bezpečné vzdálenosti od hořlavých materiálů.
 - Po ukončení grilování, sejměte poklop a mřížku a nechte Cobble Stone vyhořet.
 - Před vysypáním popela se ujistěte, že již dostatečně vychladl.

Palivo pro Váš Cobb

Lepší kvalita briket – lepší výsledky. Nepoužívejte tekutá paliva.

Možnost 1: Zapálení vašich briket

- A. Umístěte podpalovač do komory na spodu vnitřní mísy. Zapalte podpalovač.
- B. Umístěte košík s požadovaným množstvím briket nad zapálený podpalovač.
 - Použijte do 8-10 briket pro steaky, karbanátky, klobásky nebo kuřecí díly.
 - Použijte více briket pro pečení cca 2 kg.
- C. Brikety začnou dokonale hořet za 25-30 minut, jejich povrch musí být šedý.
- D. Když jsou brikety šedé, položte grilovací mřížku (2) a poklop (1).
- E. Po asi třiminutovém zahřátí mřížky je vše připraveno k přibližně dvouhodinovému grilování.



Možnost 2: Zapálení vašich Cobble Stones

- A. Vyndejte jeden Cobble Stone z obalu a položte ho do košíku. Zapalte ho ve středu (není potřeba podpalovač).
- B. Počkejte 4-5 minut, až Cobble Stone přestane kouřit.
- C. Položte grilovací mřížku do grilu a počkejte na prohřátí přibližně tři minuty. Nyní jste připraveni na dvouhodinové grilování

Upozornění! Velikost a váha potravin je určující pro množství použitých briquet, stejně jako pro délku vaření. Kvalita briquet má rovněž vliv na odhadovanou dobu vaření. Jeden Cobble Stone nebo 8-10 briquet umožňuje vaření v Cobbu po více jak dvě hodiny.

Pro nejlepší kuchařské výsledky

- Jakmile jste připraveni k vaření (odstavec "Palivo pro Váš Cobb)), umístěte grilovací mřížku na vršek vnitřní mísy. Ujistěte se, že je umístěna správně tak, aby tuk mohl odkapávat drážkami.
- Před grilováním zakryjte poklopem asi na tři minuty.
- Vždy se ujistěte o správném usazení
- Můžete grilovat s nasazeným, nebo sejmutým poklopem.
- Pro nejlepší výsledky při přípravě steaků je grilovat při odklopeném poklopu. Avšak když je chladno a větrno, může být poklop nasazen. To sami poznáte, jakmile se lépe seznámíte s Vaším Cobbem.
- Když připravujete steak nebo karbanátek (hamburger), použijte jeden Cobble Stone, nebo 8-10 briquet. Zahřejte gril před přípravou pokrmu umístěním grilovací mřížky a poklopu na ne více než tři minuty. Nikdy nenechávejte grilovací mřížku nebo poklop na zapáleném Cobbu před nebo po vaření déle než tři minuty.
- Zmrzlé potraviny musí být před přípravou zcela rozmražené.
- Při pečení, obraťte kuře nebo maso po 20 – 30 minutách. Použit se dá i Cobb pečící mřížka. Jestliže se tato mřížka používá, není nutné maso otáčet po celou dobu přípravy.
- Nekontrolujte připravovaný pokrm příliš často. Čím více budete zvedat poklop, tím bude příprava kvůli tepelným ztrátám trvat déle.
- Kuře a kvalitní hovězí maso o váze 1,5 kg potřebuje na přípravu přibližně 90 minut.
- Vepřové a jehněčí maso potřebuje přibližně 120 minut na 1,5 kg hmotnosti.
- Mořské plody a klobásky mohou být připravovány s nebo bez nasazeného poklopu.
- Cobb je konstruován podobně jako trouba. Když opékáte, pečete, nebo udíte, poklop musí být nasazen kvůli dosažení pečícího efektu.
- Pro více kulinářských typů žádejte prosím naši kuchařskou knihu.



Ochucení Vašich pokrmů

Vnitřní mísa je uzpůsobena tak, že můžete použít kousky zeleniny v kombinaci s vodou nebo nějakou vhodnou tekutinou pro zvýšení šfavnatosti pokrmu. Dobře zvolená kombinace napomůže dochucení vašeho díla.

- Použijte maximálně 250ml (1 šálek) tekutiny (víno, pivo nebo voda).
- Do tekutiny můžete přidat posekaný česnek, cibuli a různé bylinky

Vaření zeleniny

Zabalte do hliníkové folie a vařte v obvodové prohlubni. Tvrdou zeleninu, jako jsou brambory, mrkev, dýni můžete nakrájet na menší kousky. Přidejte máslo, bylinky a koření podle chuti. Vařte ± 40 minut.

Upozornění! Když budete vařit hodně zelenin, bude nezbytné na začátku přidat více briket.

Pečení chleba

- Použijte hotovou směs na přípravu chleba, nebo nějakou osvědčenou recepturu.
- Čas nutný na upečení chleba je přibližně 45 minut, ale záleží na typu a na způsobu pečení.
- Na upečení rohlíků nebo dalamánek budete potřebovat přibližně 35 minut a pouze čtyři brikety.
- Koláčky potřebují přibližně 20 minut a 6 briket.

Uzení kuřete nebo ryby

- Namočte dřevěné štěpky do vody na 10-15 minut.
- Když jsou brikety připravené k vaření, umístěte grilovací mřížku a poklop a tři minuty předehejte.
- Posypte vlhkými štěpkami rozpálené brikety a můžete začít udit.

Čištění Vašeho Cobbu

- **Upozornění. Jakmile jste skončili s vařením, sejměte grilovací mřížku a poklop a nechte Cobble Stone nebo brikety dohořet..**
- Otočte poklop horní stranou dolů a grilovací mřížku položte do poklopu a nechte vychladnout.



- Dejte 250ml (jeden šálek) vody do obvodové prohlubně.
- Všechny nerezové části se mohou mýt v myčce.
- Vnější plášť je potřeba pouze opláchnout a utřít.
- Kartáč, nebo hrubší utěrka může být použita na komoru pro podpalovač, vnitřní mísu a vnitřek poklopu.
- **Upozornění. Nepoužívejte drátěnku na nepřilnavou grilovací mřížku a na vnější stranu poklopu..**
- Namočte grilovací mřížku do teplé vody se saponátem a nechte odmočit (+/- 25 minut).
- Nepoužívejte hrubé, drsné nebo ostré předměty na grilovací mřížku.
- Vyměňte vnitřní mísu z vnějšího pláště.
- **Nesundávejte silikonové vymežovací vložky. Vždy se přesvědčte, že tyto silikonové vymežovací vložky jsou během vaření na svých místech.**
- Na povrch vnitřní mísy a na vnitřní stranu poklopu můžete také nastříkat čistič na trouby.
- Nechte působit přibližně 35 minut.

Nebo jinak

- Nalijte horkou vodu do obvodové prohlubně a přidejte dvě čajové lžičky kyseliny vinné. Nechte působit přibližně 35 minut.

Skladování Vašeho Cobbu

- Jestliže nebudete delší dobu používat váš Cobb, naneste tenkou vrstvu oleje na díly s kovovým povrchem.
- Jestliže jste takto ošetřili váš Cobb, před následným použitím musí být povrch opět očištěn.

Nové produkty Cobb

Stále testujeme nové myšlenky. Velice bychom uvítali, kdybyste vyplnili zadní stranu přiloženého **Warranty Validation Form** a zaslali nám poštou nebo emailem abychom Vás mohli informovat o novém vývoji. Tak bude zajištěno, že budete mít stále čerstvé informace.



Ve zkratce nakonec

- **Nepoužívejte** tekuté podpalovače.
- **Nepoužívejte** pánev na fritování.
- **Nepoužívejte** ostré a hrubé materiály na nepřilnavý povrch.
- **Nepoužívejte** ostré a hrubé materiály na vnější stranu poklopu a na plastové díly.
- **Zabraňte** upadnutí Cobbu nebo jeho částí.
- **Nepoužívejte** Cobb pro žádné jiné, než doporučené účely.
- **Nepoužívejte** gril, pánev nebo wok na otevřeném ohni.
- Po každém použití váš Cobb vyčistěte, zbytky tuku mohou vzplanout.
- Vždy se ujistěte, že vymežovací silikonové vložky jsou na svých místech.
- **Neodstraňujte** tři silikonové vymežovací vložky z Cobbu.

Možné problémy

Pokrm není dobře uvařen.

- Nedostatečné množství briket na velikost vařeného pokrmu.
- Na začátku přípravy byly potraviny stále zmražené.
- Příliš často jste otevírali poklop.
- Brikety mohly být navlhle.

Pokrm je cítit po kouři.

- Čekejte přibližně 25 minut až jsou brikety na povrchu šedé, pak začněte grilovat.
- Jestliže používáte Cobble Stones, počkejte 4-5 minut než začnete vařit.

Pokrm je spálený.

- Bylo použito příliš mnoho briket na množství připravovaného pokrmu.
- Pokrm nebyl otočen každých 20-30 minut.