

# Cobb Grill

## 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 Brikettrost. 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 Brikettrost darüber.

**Wichtig: Benutzen Sie nie flüssigen Grillanzünder!**

### 3.

Legen Sie 6 bis 8 Stück Grillbriketts auf den Brikettrost. Verwenden Sie **immer** komprimierte Holzkohle Briketts, 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. Wir empfehlen Briketts mit einem entsprechenden hohen Brennwert, z.B. die Marken Heat Beats (von Weber), Country Grill, Summerhit etc..

### 4.

Entzünden Sie den Grillanzünder in der Brennkammer. Die Briketts erreichen die erforderliche Temperatur nach 15-20 Minuten, je nach Brikett-Typ. Die brennenden Briketts sind fast grau.

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

### 5.

Wenn die Briketts bereit sind (fast grau), wird die Grillplatte aufgelegt. Dadurch kann das Fett zur Seite hin abtropfen, ohne auf die Briketts selbst zu tropfen und dadurch 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. Wir empfehlen immer die Grillplatte zu entfernen wenn fertig gegrillt wurde, ansonsten könnten die Fleisch-/Fettreste durch die Hitze fest brennen.

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

**Ganz Wichtig: Nach dem Grillen unbedingt den Deckel entfernen. Die Hitzeentwicklung ist so gross, dass der Deckel oder Grill Schaden nehmen kann, wenn er drauf bleibt**

## **Reinigung:**

### **Rostfreier Stahl:**

Diese Teile sind spülmaschinengeeignet 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 spülmaschinengeeignet. 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, diese nach dem Grillen einzuweichen. Die Grillplatte darf nicht mit Stahlwolle oder Scheuermilch gereinigt werden. Es wird empfohlen, sie nach dem Reinigen mit einem Speiseöl zu bestreichen und in einer Plastiktüte aufzubewahren.

Viel Vergnügen mit Ihrem Cobb und Guten Appetit!

