

Cobb Grill

Betjeningsvejledning

Tillykke med Deres nye Cobb Grill.

For at De får mest mulig glæde af Deres produkt, i mange år fremover, beder vi dem læse brugsanvisningen, inden De tager produktet i brug!

Trin 1.

Fjern kuplen, grillpladen samt briketristen.

Selv om det ikke er nødvendigt, kan man vælge at spraye inderskålen med syrefri olie, for at lette rengøringen efter brug.

Trin 2.

Placer max. 30 gram sprit tabletter i brandkammeret og læg briket-risten med de 3 ben opad.

Vigtigt: Anvend aldrig flydende tændvæske

Trin 3.

Placer max. 6 stk. grillkul/briketter på briket-risten. Anvend **altid** kun komprimeret trækul, da Cobb er designet til dette og anvend **aldrig** løse kul eller træ, da ingen af disse materialer giver den rigtige temperatur og der er risiko for giftige gasser. Brandværdien af briketterne skal være på mindst 25.000 (står på posen) Cobb anbefaler Heat Beads briketter.

Trin 4.

Antænd sprittabletterne eller 3 stk. Cobb tændposerne i brandkammeret.

Briketterne er tilpas varme efter 15-20 min alt efter briket-type. En antændt briket er ca. 50 % grå i farven.

Grill-pladen og låget må ikke anbringes på grillen under optænding

Trin 5.

Når grill-briketterne er antændte, efter 15-20 minutter, placeres grill-pladen med rillerne opad. Dette muliggør at fedtet kan løbe af risten, uden at dryppe ned i briketterne og forårsage os Grill-pladen er varm efter ca. 2 minutter.

Nu er grillen klar til brug.

Generelt:

Ønsker man at grille på traditionel vis, anvendes Cobb uden kuppel.

Med kuplen på er der mulighed for at stege (som i en ovn).

Hvis man fjerner kuplen og grill-pladen kan man placere en gryde eller lign, på briket-ristens 3 ben og derved koge f.eks. kartofler, ris osv.

Brug fantasien når du laver mad på en Cobb og udnyt muligheden for at grille hele året!

Rengøring:

Rustfrit stål:

Disse dele kan tåle opvaskemaskine eller vaskes af i hånden med vand, opvaskemiddel og nylon skuresvamp. Slibemiddel som Rens Let – ståluld, kan anvendes indeni.

Vigtigt: Vask aldrig cobb med ståluld på ydersiden

Grill-pladen:

Den teflon belagte grill-plade er ikke i rustfrit stål, det anbefales at den opbevares i en plastpose indsmurt i madolie. Grill-pladen tåler ikke ståluld eller slibemiddel.

Grill-pladen overflade behandles forsigtigt og tåler **kun** opvaskemiddel og blød børste.

Grill pladen tages af efter end stegning for at undgå overophedning

Held og lykke med din Cobb og velbekomme!



Klik ind på www.cobb-grill.dk og få flere informationer og opskrifter.

betjeningsvejledningen kan ikke bruges som garantibevis