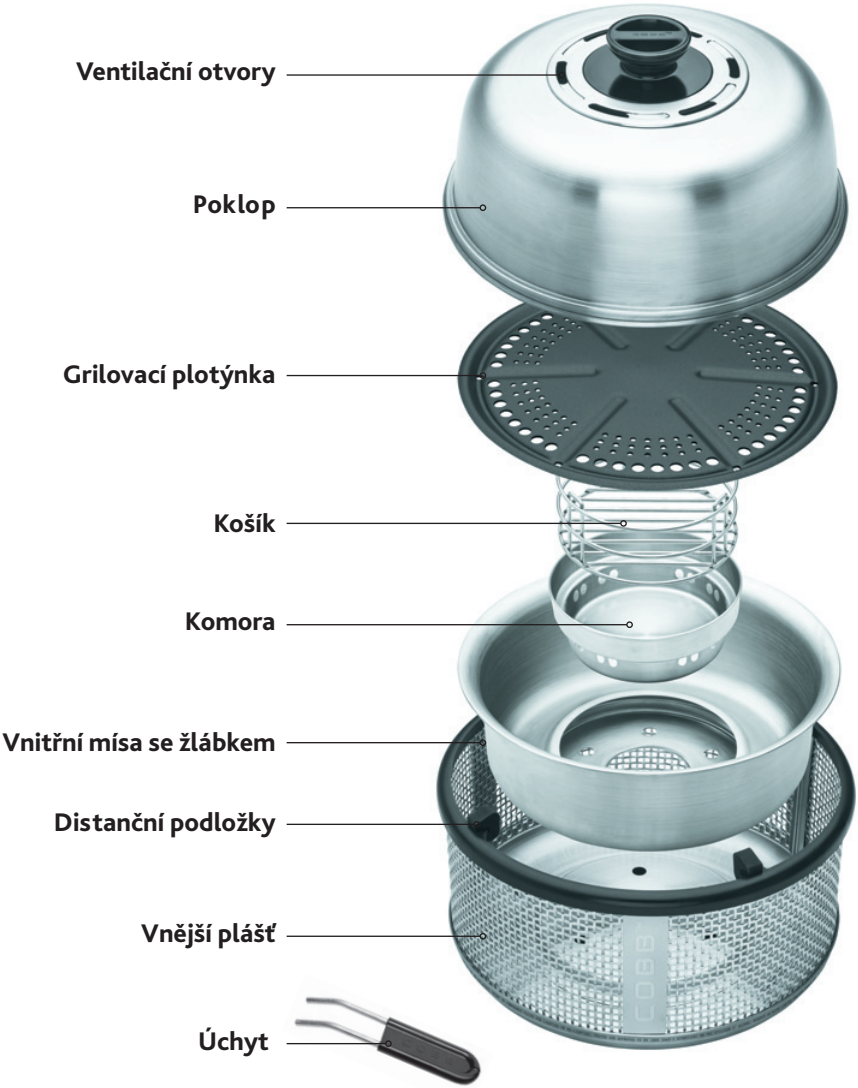
GRIL COBB™

PREMIER AIR DELUXE

Návod k použití

Výhradní dovozce pro ČR a SR:
EUROFIT Prosperity s.r.o.
Makovského nám. 2, 616 00 Brno
Tel: 777 130 500, 731 408 620
E-mail: info@hobbychef.cz

Gril COBB – složení



Začínáme

Pokyny pro bezpečné použití

- Vždy udržujte váš gril COBB v čistotě.
- Nenechávejte horký tuk nebo olej bez dohledu. Hrozí nebezpečí požáru.
- Pozor: Kovové povrchy se při rozpalování grilu COBB a grilování zahřívají.
- Nerozpalujte a nepoužívejte gril COBB v uzavřených prostorech.
- Gril COBB musí být používán v dobře větraném prostoru.
- Spalování dřevěného uhlí uvnitř může být nebezpečné. Uhlíky uvolňují oxid uhelnatý, který je bez zápachu. Nikdy nespalujte dřevěné uhlí v uzavřených prostorech.
- Při používání briket Cobblestone™/dřevěného uhlí:
    - Vždy udržujte gril mimo dosah dětí a domácích mazlíčků.
    - Gril musí být před použitím umístěn na bezpečné a rovné ploše.
    - Nerozpalujte gril v uzavřených prostorech.
    - Používejte gril v bezpečné vzdálenosti od hořlavých předmětů.
    - Negrilujte dříve, než začnou mít uhlíky popelavou barvu.
    - Po grilování sejměte poklop a grilovací mřížku, aby briketa Cobblestone™ nebo dřevěné uhlí úplně vyhořely.
    - Před odstraněním popela se ujistěte, že zcela vychladl.

POZOR!
Tento gril se velmi zahřívá, pro manipulaci s grilem se rukama dotýkejte pouze vnějšího pláště!
K rozpálení grilu nepoužívejte benzín, alkohol nebo jiné vysoce těkavé kapaliny.
Používejte pouze podpalovače odpovídající normě EN 1860-3!

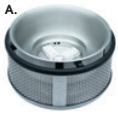
Jak rozpálit Váš gril COBB

Použitím kvalitních briket nebo dřevěného uhlí zajistíte nejlepší výsledky. **Nepoužívejte žádné tekuté podpalovače.** Vždy se ujistěte, že všechny 4 gumové distanční podložky jsou na svém místě.

Možnost 1: Zapálení pomocí briket nebo dřevěného uhlí

A. Umístěte podpalovač do komory, která se nachází ve vnitřní míse (viz obra A). Zapalte podpalovač (viz obr. B).
B. Naložte košík požadovaným množstvím briket a poté jej umístěte na zapálený podpalovač.
   - Pro steaky, kotlety, klobásy a kuřecí kousky použijte 8–10 briket.
C. Uhlíky nechejte rozhořet nejméně 30 minut, dokud nejsou pokryty vrstvou bílého popela (doba se může lišit v závislosti na kvalitě použitého dřevěného uhlí či briket).
D. Poté co se uhlíky plně rozhoří, nasaďte grilovací plotýnku a poklop.
E. Plotýnku nechte asi 5 minut zahřívat s nasazeným poklopem.

Nyní jste připraveni grilovat až 2 hodiny.

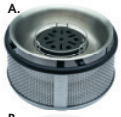
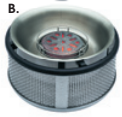
A.

B.

C.

Varianta 2: Zapálení pomocí briket Cobblestone™

A. Vyjměte briketu Cobblestone™ z obalu, umístěte ji do košíku a zapalte uprostřed (podpalovač není potřeba).
B. Vyčkejte 4–5 minut, až se z brikety Cobblestone™ přestane kouřit.
C. Grilovací plotýnku nechejte asi 5 minut rozehřát s nasazeným poklopem.

Nyní jste připraveni grilovat až 2 hodiny.

A.

B.


Upozornění: Velikost a váha potravin je určujícím faktorem pro množství použitých briket, stejně jako pro délku grilování. Kvalita briket či dřevěného uhlí má rovněž vliv na odhadovanou dobu grilování. Jedna briketa Cobblestone™, 8–10 briket nebo 300/350 g dřevěného uhlí umožňuje grilování v grilu COBB až 2 hodiny.

Jak dosáhnout co nejlepších výsledků grilování

- Jakmile budete připraveni ke grilování (viz „Jak rozpálit Váš gril COBB"), položte grilovací plotýnku na horní část vnitřní mísy. Plotýnka je navržena tak, aby tuk odtékal drážkami pryč. Nikdy negrilujte na ploché straně grilovací plotýnky.
- Před grilováním zakryjte gril COBB poklopem, aby se grilovací plotýnka rozehřála (5 minut).
- Upozornění: Před používáním vždy zkontrolujte stav všech 4 distančních podložek. Pokud se zdají být opotřebované, okamžitě je sejměte a vyměňte.
- Můžete grilovat s poklopem či bez něj.
- Při přípravě steaků nebo kotlet použijte 8–10 briket nebo 1 briketu Cobblestone™. Před grilováním nechte grilovací plotýnku rozehřát maximálně 5 minut. Nikdy nenechávejte grilovací plotýnku nebo poklop nahřívat déle než 5 minut.
- Zmrazené potraviny musí být před grilováním zcela rozmrazeny.
- Gril COBB byl navržen na stejném principu jako běžná trouba. Vyhněte se proto příliš časté kontrole pokrmu. Čím více zvedáte poklop, tím déle se jídlo kvůli tepelným ztrátám připravuje.
- Doba grilování kuřete a hovězího masa o hmotnosti 1,5 kg je cca 90 minut.
- Doba grilování vepřového a jehněčího masa o hmotnosti 1,5 kg je cca 120 minut.
- Mořské plody nebo klobásy lze připravovat buď s poklopem nebo bez něj.
- Při grilování, pečení nebo uzení musí být poklop nasazen, aby bylo zajištěno rovnoměrné rozložení tepla.

Další tipy na vaření a zajímavé recepty naleznete v naší COBB kuchařce a na webových stránkách www.cobb-gril.cz.

Tipy pro přípravu pokrmů

Vnitřní mísa je navržena tak, aby v ní bylo možné připravovat menší kousky zeleniny. Do žlábku na dně lze přidat vodu, aby se jídlo udrželo vlhké, příp. jiné tekutiny, které mohou sloužit jako ochucovadla.

- Nalejte maximálně 200 ml (1 šálek) tekutiny (víno, pivo nebo voda).
- Pro zvýraznění chuti lze přidat nasekaný česnek, cibuli, koření a bylinky.

Grilování zeleniny

Zeleninu zabalte do hliníkové folie a vložte do žlábku na dně vnitřní mísy. Tvrdou zeleninu, jako jsou brambory, mrkev, dýni nakrájejte na menší kousky. Podle potřeby přidejte máslo, bylinky a koření podle potřeby. Vařte ± 40 minut.
Upozornění: Pro přípravu většího množství zeleniny přidejte na začátku o jednu briketu navíc.

Pečení chleba

- Použijte směs na pečení chleba nebo hotové těsto.
- Pečení chleba může trvat až 45 minut v závislosti na použitém způsobu pečení.
- Housky trvají přibližně 20 minut při použití cca 6 briket.

Uzení ryb a kuřat

- Dřevěné štěpky namočte na 10–15 minut do vody.
- Vlhké štěpky nasypejte na rozpálené brikety a můžete udit.

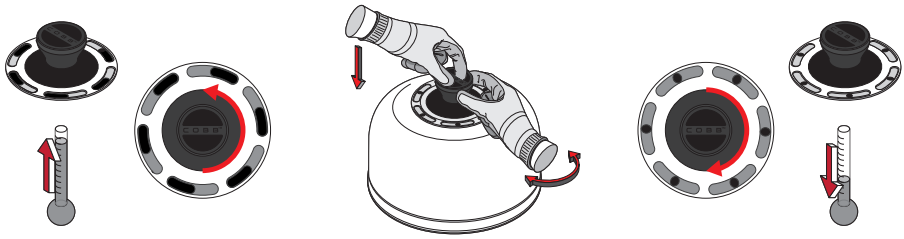
Čištění Vašeho grilu COBB

- Pro usnadnění procesu čištění použijte před rozpálením grilu COBB nepřilnavý sprej, abyste zabránili přilepení masa, aj.
- Po použití grilu COBB jej vždy vyčistěte vodou a saponátem.
- Při čištění nepřilnavých povrchů nepoužívejte abrazivní prostředky.
- Upozornění: Po dokončení grilování vždy sejměte poklop a grilovací plotýnku, aby mohly brikety/uhlí nebo briketa Cobblestone™ vyhořet.
- Do žlábku ve vnitřním pouzdře přidejte horkou vodu, která usnadní proces čištění. Vždy dbejte na to, aby množství vody nepřesáhlo 200 ml. Před vyjmutím vnitřní mísy z vnějšího pláště vyčkejte 45 minut až voda vychladne a můžete ji vylít.
- Všechny díly z nerezové oceli lze mýt v myčce nádobí.
- Vnější plášť stačí opláchnout a otřít.
- Na čištění komory, vnitřní mísy a vnitřní strany poklopu použijte houbičku na nádobí. Nepoužívejte ocelovou nebo kovovou drátěnku.
- Po vychladnutí (± 25 minut), umyjte grilovací plotýnku teplou vodou se saponátem.
- Neodstraňujte distanční podložky. Vždy se ujistěte, že jsou všechny 4 distanční podložky na svém místě, zejména během grilování.
- Na vnitřní mísu a na vnitřní stranu poklopu můžete použít čistící prostředek na troubu. Před čištěním jej nechte přibližně 35 minut působit, nebo alternativně:
- Do žlábku nalijte horkou vodu a do vody dejte dvě lžičky kyseliny citronové. Před čištěním ji nechejte cca 35 minut působit.

Uchovávání Vašeho grilu COBB

- Pokud Váš gril COBB delší dobu nepoužíváte, naneste na kovové povrchy lehkou vrstvu oleje.
- Před grilováním se vždy ujistěte, že je Váš gril COBB vyčištěn, a že byl všechen tuk odstraněn.

Ventilační otvory – regulace teploty



Čeho se vyvarovat

- Nepoužívejte tekuté podpalovače.
- Nepoužívejte pánev wok k fritování.
- Nepoužívejte abrazivní prostředky na nepřilnavé povrchy během procesu grilování ani po něm.
- Nepoužívejte abrazivní prostředky na vnější povrch poklopu, nepřilnavé povrchy a plastové součásti.
- Vyvarujte se upuštění grilu COBB či jeho součástí na zem.
- Nepoužívejte gril COBB k jinému než předurčenému účelu.
- Nepokládejte grilovací mřížku, pánev wok ani grilovací rošt na otevřený oheň.
- Nezapomeňte vždy po každém použití gril COBB vyčistit, zbytky tuků by se mohly vznítit.
- Neodstraňujte 4 distanční podložky z grilu COBB.

Odstraňování problémů

Pokrm není dovařen
- Nedostatečné množství briket na velikost připravovaného pokrmu.
- Pokrm mohl být ještě částečně zmražený při zahájení grilování.
- Příliš časté zvedání poklopu během grilování.
- Dřevěné uhlí mohlo být vlhké.

Pokrm je cítit kouřem
- Než začnete grilovat na briketách nebo dřevěném uhlí, počkejte přibližně 25 minut než se uhlíky plně rozhoří a jsou pokryty vrstvou bílého popela.
- Pokud používáte briketu Cobblestone™, vyčkejte cca 5–7 minut než začnete grilovat.

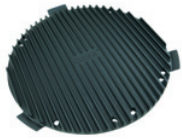
Pokrm je spálený
- Bylo použito příliš mnoho briket na množství připravovaného jídla.
- Při použití grilovací plotýnky je potřeba pokrm rovnoměrně otáčet.

Varování/Upozornění

Cobb příslušenství

PLYNOVÝ GRIL COBB

GRIL COBB SUPREME



GRILOVACÍ PLOTÝNKA

WOK

GRILOVACÍ ROŠT

PEČICÍ PÁNEV

GRILOVACÍ MŘÍŽKA

NEREZOVÝ NÁSTAVEC

PIZZA KÁMEN

VNITŘNÍ RUKÁV

DRŽÁK NA POKLOP

KRÁJECÍ PRKÉNKO

PEČICÍ FORMA NA CHLEBA Ø22

ROTTISERIE - ROTAČNÍ GRIL

SADA GRILOVACÍHO NÁČINÍ 4-DÍLNÁ

BRIKETY COBBLESTONE

PŘEPRAVNÍ TAŠKA

Záruka

Na grily COBB poskytujeme záruku v délce 24 měsíců od data nákupu na výrobní a materiálové vady, a to za předpokladu, že výrobek byl vždy používán v souladu s pokyny k jeho užívání.
Zbarvení dílů, které jsou v přímém kontaktu s ohněm (zejména u dílů z nerezové oceli), je přirozeným opotřebením při užívání a nemůže být považováno za výrobní či materiálovou vadu.

Výhradní dovozce a distributor pro ČR a SR:
EUROFIT Prosperity s.r.o.
Sídlo: Makovského nám. 2, 616 00 Brno
Provozovna: Blanenská 1858, 664 34 Kuřim
Tel. 777 130 500, 731 408 620
E-mail: info@hobbychef.cz

Prodejce: