

# SWITCH GRID

## WOK

**Enders®**



[www.enders-germany.com](http://www.enders-germany.com)

**7797**

|    |                      |    |
|----|----------------------|----|
| DE | GEBRAUCHSANLEITUNG   | 02 |
| NL | INSTRUCTIES          | 04 |
| GB | INSTRUCTIONS FOR USE | 06 |
| IT | ISTRUZIONI PER L'USO | 08 |
| FR | MODE D'EMPLOI        | 10 |
| CZ | NÁVOD K OBSLUZE      | 12 |
| HU | HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ  | 14 |
| ES | MANUAL DE USO        | 16 |

## INHALT

### ZU DIESEM PRODUKT

02

### ENTSORGUNG

03

### WOK NUTZEN

02

### GARANTIE

03

### REINIGUNG

03

### HERSTELLER

18

## ZU DIESEM PRODUKT

### Herzlichen Glückwunsch zum Kauf dieses Enders Produkts!

Lesen und beachten Sie vor der Verwendung des Produktes diese Gebrauchsanweisung und benutzen Sie das Produkt nur wie in dieser Anleitung beschrieben, damit es nicht versehentlich zu Verletzungen oder Schäden kommt.

Bewahren Sie diese Anleitung zum späteren Nachlesen auf. Bei Weitergabe des Artikels ist auch diese Anleitung mitzugeben.

Mit dem SWITCH GRID wird Ihr Grill zu einem Multifunktionsgerät. Der massive, emaillierte Gussrost mit einfach herausnehmbarem Rundelement bietet vielfältige Grillmöglichkeiten durch passende Einsätze von Enders. Nutzen Sie den WOK für das Zubereiten von Bratkartoffeln oder das Braten von Gemüse. Der extra hohe Rand erleichtert das Wenden des Grillguts im WOK.

**Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrem Enders Produkt.**

## WOK NUTZEN



- Tragen Sie stets Grill-Handschuhe, wenn Sie mit dem Enders SWITCH GRID und den zugehörigen Einsätzen hantieren.
- Der WOK kann sehr heiß werden.
- Der WOK sollte nicht fallengelassen werden, da sie zerbrechen kann.
- Bitte beachten Sie, dass die emaillierte Oberfläche des WOK bei Verwendung von metallischem Grillbesteck beschädigt werden kann.
- Der emaillierte WOK bitte nicht mit stark säurehaltigen Lebensmitteln in Kontakt bringen.

### Vor der ersten Benutzung

Bevor Sie den WOK das erste Mal verwenden, sollte sie gründlich mit mildem, warmem Seifenwasser gereinigt werden. Trocknen Sie den WOK mit Küchenpapier oder einem weichen Stofftuch ab.

### WOK einsetzen

Um den Wok in der Mulde zu verwenden, müssen Sie zuvor die darunterliegenden Flammabdeckungen entfernen. Setzen Sie den WOK in die vorgesehenen Mulden im SWITCH GRID ein. Legen Sie die emaillierten Gussteile sanft ineinander, um eine Beschädigung der Oberfläche zu vermeiden.

### Vorheizen der WOK

Der WOK muss bei geschlossener Haube ausreichend vorgeheizt werden. Erst dann entfaltet das massive, emaillierte Gusseisen seine Materialvorteile einer sehr guten Wärmeaufnahme und -speicherung sowie einer gleichmäßigen Hitzeverteilung.

lung. Nach 10-15 Minuten ist das Vorheizen abgeschlossen, sodass dem Grillvergnügen mit dem WOK nichts mehr im Wege steht.

#### Einbrennen des WOK

Selbstverständlich kann der WOK bedenkenlos verwendet werden, ohne dass diese eingebrannt werden muss. Wir empfehlen dennoch das Einbrennen des emaillierten Gusseisens, um den natürlichen Antihafteffekt einer Patina nutzen zu können.

1. Reiben/Pinseln Sie den WOK mit hoch erhitzbarem Bratöl ein und erhitzen Sie die WOK bis das Öl anfängt zu rauchen.
2. Sobald der WOK etwas abgekühlt ist, wischen Sie sie einfach mit Küchenpapier ab.

Diesen Vorgang können Sie nach Bedarf wiederholen. Der WOK erhält somit den gewünschten Antihafteffekt. Dieser erleichtert das Wenden des Grillguts und die spätere Reinigung.

## REINIGUNG

Zur Reinigung entnehmen Sie den WOK aus Ihrem Grill. Bitte beachten Sie, dass der gusseiserne Einsatz nicht in die Spülmaschine gegeben werden darf.

Wir empfehlen Ihnen die Reinigung mit unserem Enders Grillrost-Reiniger. Alternativ kann der WOK mit mildem, warmem Seifenwasser gereinigt werden. Zum Entfernen angebackener Partikel empfiehlt sich vorheriges Einweichen. Anschließend sollte der WOK mit klarem Wasser abgespült werden.

Wenn eine Patina erzeugt wurde, ist jedoch von einer Reinigung mit Seifenwasser abzuraten, um diese Schicht nicht zu beschädigen. Mit der richtigen Pflege und Benutzung schmeckt in dem WOK zubereitetes Grillgut besonders aromatisch und das Grillen wird durch den Antihafteffekt der Patina erleichtert.

## ENTSORGUNG

Die Produktverpackung besteht aus recyclingfähigen Materialien, die der Wiederverwertung zugeführt werden können. Entsorgen Sie diese sortenrein in den bereitgestellten Sammelbehältern.

Wenn Sie sich vom Artikel trennen möchten, werfen Sie diesen nicht in den Hausmüll. Fragen Sie Ihr örtliches Entsorgungsunternehmen oder Ihre kommunale Verwaltung nach Möglichkeiten einer umweltgerechten und Ressourcen schonenden Entsorgung.

## GARANTIE

Wir übernehmen für **2 Jahre** die **Garantie** auf Funktion des Produktes. Voraussetzung für die Garantieleistung ist eine ordnungsgemäße Behandlung des Produktes und ein offizieller Nachweis des Kaufdatums.

**Die Garantie erlischt nach Ablauf der Garantiezeit oder sofort, wenn eigenständig Veränderungen am Produkt durchgeführt wurden.**

Sollte Ihr Produkt trotz unserer Qualitätskontrollen einmal einen Defekt aufweisen, dann bringen Sie es bitte **NICHT** zurück zum Einzelhändler, sondern setzen Sie sich direkt mit Enders in Verbindung. So können wir eine schnelle Reklamationsbearbeitung gewährleisten. Nutzen Sie hierfür das Serviceformular auf unserer Internetseite.

Service:  
[www.enders-germany.com](http://www.enders-germany.com)

## INHOUD

### OVER DIT PRODUCT

04

### AFVOER

05

### WOK GEBRUIKEN

04

### GARANTIE

05

### REINIGUNG

05

### FABRIKANT

18

## OVER DIT PRODUCT

### Hartelijk gefeliciteerd met de aankoop van dit Enders-product!

Lees en respecteer deze gebruiksaanwijzing voordat u het product gebruikt en gebruik het product alleen zoals beschreven in deze gebruiksaanwijzing om onbedoeld letsel of schade te voorkomen.

Bewaar de handleiding om deze later te kunnen raadplegen. Als het artikel wordt doorgegeven, moet deze handleiding ook worden meegegeven.

Met de SWITCH GRID wordt uw barbecue een multifunctioneel apparaat. Het massieve, geëmailleerde gietijzeren rooster met een gemakkelijk te verwijderen rond element biedt verschillende grill-mogelijkheden dankzij de juiste hulpstukken van Enders. Gebruik de WOK voor de bereiding van gebakken aardappelen of groenten. De extra hoge rand maakt het gemakkelijker om het voedsel in de WOK te keren.

**Wij wensen u veel plezier met uw product van Enders.**

## WOK GEBRUIKEN



- Draag altijd grill-handschoenen als u de Enders SWITCH GRID en de bijhorende inzetstukken gebruikt.
- De WOK kan heel heet worden.
- Laat de WOK nooit vallen aangezien ze snel kan breken.
- Houd er rekening mee dat het geëmailleerde oppervlak van de WOK bij gebruik van metalen grillbestek beschadigd kan worden.
- Zorg ervoor dat de geëmailleerde WOK niet in contact komt met sterk zuurhoudende levensmiddelen.

### Voor het eerste gebruik

Voordat u de WOK voor de eerste keer gebruikt, dient deze grondig met een mild warm zeepsopje schoongemaakt te worden. Droog de WOK delen met keukenpapier of een zachte stoffen doek af.

### WOK gebruiken

Om de wok in de kookplaat te gebruiken, moet je eerst de vlammendeksels eronder verwijderen. Plaats de WOK in de daarvoor bestemde uitsparingen in de SWITCH GRID. Leg de geëmailleerde gietijzeren delen voorzichtig in elkaar om beschadiging van het oppervlak te voorkomen.

### WOK voorverwarmen

De WOK moet voldoende worden voorverwarmd bij gesloten kap. Pas dan ontvouwt het massieve, geëmailleerde gietijzer

zijn materiaalvoordelen: een zeer goede warmteopname en -opslag evenals een gelijkmatige warmteverdeling. Na 10-15 minuten is het voorverwarmen voltooid zodat niets het grillplezier met de WOK nog in de weg staan.

#### Inbranden van de WOK

Uiteraard kan de WOK zonder problemen worden gebruikt zonder dat deze ingebrand moet worden. Wij adviseren echter het inbranden van het geëmailleerde gietijzer om te kunnen profiteren van het natuurlijke antiaanbak-effect van een patina.

1. Wrijf/strijk de WOK in met bakolie met een hoog rookpunt en verhit de WOK met olie tot de olie begint te roken.
2. Zodra de WOK iets is afgekoeld, veegt u hem gewoon af met keukenpapier.

U kunt deze procedure desgewenst herhalen. De WOK krijgt zo het gewenste antiaanbak-effect. Dit maakt het omdraaien van de levensmiddelen en het schoonmaken van de WOK gemakkelijker.

## REINIGUNG

Haal de WOK uit uw grill om deze schoon te maken. Denk eraan dat de gietijzeren inzet niet in de vaatwasser mag worden gedaan.

We raden aan om onze Enders-grillroosterreiniger te gebruiken voor de reiniging. Eventueel kan de WOK ook worden schoon-gemaakt met een mild, warm zeepsopje. Om ingebakken deeltjes te verwijderen eerst inweken. Vervolgens moet de WOK met schoon water worden afgespoeld.

Als er een patina is ontstaan, wordt het schoonmaken met zeep afgeraden om deze patina-laag niet te beschadigen. Met het juiste onderhoud en gebruik smaken de in de WOK bereide levensmiddelen bijzonder aromatisch en wordt het grillen door het antiaanbak-effect van de patina vergemakkelijkt.

## AFVOER

De verpakking van het product bestaat uit recyclebare materialen die weer opnieuw kunnen worden gebruikt. Gooi deze gescheiden weg in de daarvoor bestemde containers.

Als u het item wilt weggoien, gooi het dan niet bij het huishoudelijk afval. Vraag uw plaatselijke afvalverwerkingsbedrijf of uw gemeente naar de mogelijkheden voor een milieuvriendelijke en grondstofbesparende afvoer.

## GARANTIE

Wij geven **2 jaar garantie** op het functioneren van het apparaat. Voorwaarde voor de garantie is correcte behandeling van het apparaat en een officieel bewijs van de datum van aankoop.

**De garantie vervalt na het verstrijken van de garantieperiode of onmiddellijk als er eigenhandig wijzigingen aan het apparaat zijn aangebracht.**

Als je product ondanks onze kwaliteitscontroles defect is, stuur het dan **NIET** terug naar de winkel, maar neem direct contact op met Enders. Zo kunnen wij uw klacht snel behandelen. Gebruik hiervoor het serviceformulier op onze website.

Service:  
[www.enders-germany.com](http://www.enders-germany.com)

# CONTENTS

|                    |    |              |    |
|--------------------|----|--------------|----|
| ABOUT THIS PRODUCT | 06 | DISPOSAL     | 07 |
| USING THE WOK      | 06 | WARRANTY     | 07 |
| CLEANING           | 07 | MANUFACTURER | 18 |

## ABOUT THIS PRODUCT

**Congratulations on purchasing this Enders product!**

Before using the product, read and observe these user instructions and only use the product as described in these instructions in order to prevent accidental injury or damage.

Keep these instructions for future reference. If the product is given to someone else, please include these instructions.

The SWITCH GRID turns your grill into a multifunction appliance. The solid, enamel coated cast grate with easy to remove round element allows various grill options using the respective inserts from Enders. The WOK can be used to cook fried potatoes or roast vegetables. The extra high rim makes it easier to turn the food over in the WOK.

**Have fun with your Enders product.**

## USING THE WOK



- Always wear grill gloves when handling the Enders SWITCH GRID and its inserts.
- The WOK can get very hot.
- The WOK should not be dropped, as it may break.
- Please note that the enamelled surface of the WOK can be damaged when using metal grill cutlery.
- Please do not bring the enamelled WOK into contact with highly acidic food.

**Before first use**

Before using the WOK for the first time, it should be thoroughly cleaned with mild, warm soapy water. Dry the WOK with a paper towel or a soft cloth.

**Inserting the WOK**

To use the wok in the hob, you must first remove the flame covers underneath. Place the WOK in the recess provided in the SWITCH GRID. Place the enamelled castings gently one inside the other to avoid damaging the surface.

**Preheating the WOK**

The WOK must be preheated sufficiently with the hood closed. Only then does the solid, enamelled cast iron demonstrate its material advantages of very good heat absorption and retention as well as even heat distribution. After 10-15 minutes,

preheating is complete. The WOK is now ready for your grilling pleasure.

#### Burning the WOK in

It goes without saying that the WOK can be used without hesitation without the need to burn it in. However, we still recommend burning in the enamelled cast iron to take advantage of the natural non-stick effect of a patina.

1. Rub/brush the WOK with a high heat frying oil and heat the WOK until the oil starts to smoke.
2. When the WOK has cooled down a little, wipe it with a paper towel.

You can repeat this process as required. This gives the WOK the desired non-stick effect. This makes it easier to turn the food and clean it later.

## CLEANING

Remove the WOK from your grill for cleaning. Please note that the cast-iron insert should not be put in the dishwasher.

We recommend using our Enders cooking grate cleaner. The WOK can be cleaned with mild, warm soapy water. We recommend first soaking it to clean baked on particles. Then rinse the WOK with clean water.

If a patina has been applied, however, we advise against cleaning with soapy water to avoid damaging this layer. With the right care and use, barbecue food prepared in the WOK tastes particularly aromatic and the non-stick effect of the patina makes grilling easier.

## DISPOSAL

The product packaging is made of recyclable materials. Please dispose of packaging according to material type in the designated collection containers.

If you no longer wish to keep the product, do not throw it in the household waste. This ensures that old devices can be properly recycled, thus preventing environmental damage. Ask your local waste disposal company or your local administration about options for environmentally friendly and resource-saving disposal methods. .

## WARRANTY

We grant a **2-year warranty** on the functioning of the device. The proper handling of the device and official proof of the date of purchase are required for the warranty to be applicable. .

**The warranty expires at the end of the warranty period or immediately if you make any modifications to the device yourself.**

If your product is defective despite our quality controls, please do **NOT** return it to the retailer, but contact Enders directly. This will enable us to process your complaint quickly. Please use the service form on our website.

Service:  
**[www.enders-germany.com](http://www.enders-germany.com)**

## CONTENUTO

**INFORMAZIONI SUL PRODOTTO 08**
**SMALTIMENTO 09**
**USO DELLA WOK 08**
**GARANZIA 09**
**PULIZIA 09**
**PRODUTTORE 18**

## INFORMAZIONI SUL PRODOTTO

### **Congratulazioni per aver acquistato questo prodotto Enders!**

Prima di utilizzare il prodotto, leggere e osservare le seguenti ISTRUZIONI D'USO e utilizzare il prodotto solamente come descritto nelle presenti istruzioni onde evitare di provocare lesioni o danneggiamenti.

Conservare le presenti istruzioni per future consultazioni. In caso di cessione dell'articolo, consegnare anche le presenti istruzioni.

Con la SWITCH GRID il vostro barbecue si trasforma in un apparecchio multifunzione. La griglia in ghisa massiccia smaltata con elemento circolare facilmente estraibile consente molteplici varianti di cottura alla griglia con gli appositi inserti di Enders. Utilizzare la WOK per la cottura di patate arrosto o verdure. Il bordo molto alto rende più facile girare il cibo nella WOK.

**Vi auguriamo buon divertimento con il vostro prodotto Enders.**

## USO DELLA WOK



- Indossare sempre dei guanti da griglia quando si utilizzano SWITCH GRID di Enders e i suoi accessori.
- La WOK può diventare rovente.
- Evitare la caduta della WOK per evitarne la rottura.
- Si prega di notare che la superficie smaltata della WOK può essere danneggiata se si utilizzano utensili da griglia metallici.
- Non mettere la WOK smaltata a contatto con alimenti altamente acidi.

### **Prima dell'utilizzo**

Prima di utilizzare la WOK per la prima volta, lavarla accuratamente con acqua saponata calda delicata. Asciugare la WOK con della carta da cucina o un panno morbido.

### **Utilizzare la WOK**

Per utilizzare il wok nel piano di cottura, è necessario prima rimuovere i coprifiamma sottostanti. Posizionare la WOK nell'incasso predisposto nello SWITCH GRID. Posizionare delicatamente le parti smaltate l'una nell'altra, per evitare danni alla superficie.

### **Preriscaldamento della WOK**

La WOK deve essere preriscaldata sufficientemente a calotta chiusa. Solo così si utilizzerà al meglio la solida ghisa smaltata

e i vantaggi del materiale che garantisce un ottimo assorbimento e stoccaggio del calore e la distribuzione uniforme del calore. Il preriscaldamento viene completato dopo 10-15 minuti: trascorso questo intervallo di tempo, non ci sarà più nulla ad ostacolare il piacere di grigliare.

#### Condizionamento della WOK

Ovviamente la WOK può essere utilizzata tranquillamente senza dover effettuare un condizionamento. Tuttavia consigliamo effettuare un primo soffritto sulla ghisa smaltata per poter utilizzare il naturale effetto anti-aderente della patina.

1. Strofinare / spennellare la WOK con olio per frittura per alte temperature e riscaldarla finché l'olio non inizia a fumare.
2. Pulire quindi semplicemente la WOK con carta da cucina non appena si è raffreddata.

Se necessario, è possibile ripetere questa operazione. In questo modo la WOK otterrà l'effetto anti-aderente desiderato. Sarà più facile girare il cibo grigliato e la pulizia sarà facilitata.

## PULIZIA

Rimuovere la WOK dalla griglia per pulirla a fondo. Attenzione, l'accessorio in ghisa non può essere lavato in lavastoviglie.

Si raccomanda di effettuare la pulizia con il detergente per griglie di Enders. In alternativa, è possibile lavare la WOK con acqua saponata calda delicata. Per rimuovere le particelle di cibo bruciato si consiglia di mettere prima la griglia in ammollo. Risciacquare quindi la WOK con acqua pulita.

Se si è creata una patina, non è consigliabile la pulizia con acqua saponata al fine di non danneggiarla. Se la WOK è ben tenuta e utilizzata, i cibi cotti nel suo interno saranno particolarmente aromatici e grigliare sarà più facile grazie all'effetto anti-aderente della patina.

## SMALTIMENTO

La confezione del prodotto è costituita da materiali riciclabili che possono essere recuperati. Smaltirli secondo la tipologia negli appositi contenitori di raccolta.

Se si desidera smaltire l'articolo, non gettarlo nei rifiuti domestici. Rivolgersi all'azienda di smaltimento rifiuti locale o all'amministrazione comunale di riferimento quali sono le possibilità di smaltirli in modo ecocompatibile e in modo da risparmiare risorse.

## GARANZIA

Garantiamo il funzionamento dell'apparecchio per **2 anni**. Il presupposto per la garanzia è la corretta gestione dell'apparecchio e la prova ufficiale della data di acquisto

**La garanzia decade dopo la scadenza del periodo di garanzia o immediatamente in caso di modifiche autonome all'apparecchio.**

Se il prodotto è difettoso nonostante i nostri controlli di qualità, **NON** restituirlo al rivenditore, ma contattare direttamente Enders. In questo modo potremo elaborare rapidamente il vostro reclamo. Si prega di utilizzare il modulo di assistenza sul nostro sito web.

Assistenza:  
**[www.enders-germany.com](http://www.enders-germany.com)**

## CONTENU

### À PROPOS DE CE PRODUIT

10

### MISE AU REBUT

11

### UTILISATION DE LA WOK

10

### GARANTIE

11

### NETTOYAGE

11

### FABRICANT

18

## À PROPOS DE CE PRODUIT

### Félicitations pour l'achat de ce produit Enders !

Avant toute utilisation, veuillez lire et respecter les instructions d'utilisation, et veuillez utiliser le produit uniquement comme décrit dans ce manuel afin d'éviter toute blessure ou dommage accidentel.

Conservez ce mode d'emploi pour pouvoir vous y référer ultérieurement. Lors de la transmission de l'article, ce manuel doit également être inclus.

Grâce au SWITCH GRID, votre barbecue se transforme en un appareil multifonction. La grille en fonte massive et émaillée, dotée d'un élément circulaire facilement amovible, offre diverses possibilités grâce aux accessoires adaptés d'Enders. Veuillez utiliser la WOK uniquement pour préparer des pommes de terre sautées ou autres légumes. Les bords élevés vous permettent de remuer facilement les légumes.

**Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir avec votre produit Enders.**

## UTILISATION DE LA WOK



- Portez toujours des gants de barbecue lorsque vous manipulez l'Enders SWITCH GRID ainsi que les accessoires associés.
- La WOK peut devenir brûlante.
- Ne pas laisser tomber la WOK, elle risque de se briser.
- Veuillez noter que la surface émaillée de la WOK peut être abîmée à la suite de l'utilisation d'ustensiles métalliques pour barbecue.
- La WOK émaillée ne doit pas entrer en contact avec des aliments très acides.

### Avant la première utilisation

Avant d'utiliser la WOK pour la première fois, il est recommandé de la laver soigneusement à l'eau savonneuse chaude. Essuyez-la ensuite avec du papier essuie-tout ou un chiffon doux.

### Installation de la WOK

Pour utiliser le wok dans la cuvette, il faut d'abord retirer les couvercles de flammes qui se trouvent en dessous. Placez la WOK dans les enfoncements du SWITCH GRID prévus à cet effet. Placez les éléments émaillés en fonte à l'intérieur avec précaution afin d'éviter d'endommager la surface.

### Préchauffage de la WOK

La WOK doit être suffisamment préchauffée avec son couvercle fermé. C'est à ce moment que la fonte émaillée massive

développe tous les atouts liés à ce matériau : une absorption et un stockage thermique de qualité ainsi qu'une répartition homogène de la chaleur. Après 10-15 minutes, le préchauffage est terminé et plus rien ne peut s'opposer au plaisir de préparer de bonnes grillades avec la WOK.

#### Utilisation de la WOK

La WOK peut bien entendu être utilisée sans étape de préparation. Nous recommandons cependant la cuisson de la fonte émaillée pour pouvoir utiliser l'effet anti adhésif naturel d'une patine.

1. Frottez la WOK avec de l'huile de cuisson à haute température ou appliquez-la au pinceau, puis faites chauffer la WOK jusqu'à ce que l'huile commence à fumer.
2. Une fois que la WOK a refroidi, essuyez-la simplement avec du papier essuie-tout.

Vous pouvez répéter cette opération si besoin est. La WOK obtient ainsi l'effet anti adhésif recherché. Cet effet facilite le retournement de la viande et le nettoyage ultérieur.

## NETTOYAGE

Pour nettoyer la WOK, retirez-la de votre barbecue. Faites attention au fait que l'insert en fonte ne doit pas être lavé au lave-vaisselle.

Nous vous conseillons de la nettoyer à l'aide de notre produit nettoyant pour grille Enders. La WOK peut également être nettoyée à l'eau savonneuse chaude. Pour enlever les particules incrustées, il est recommandé de laisser tremper la grille au préalable. Enfin, la WOK doit être rincée à l'eau claire.

Si une patine a été créée, un nettoyage à l'eau savonneuse n'est pas recommandé afin de ne pas endommager cette couche. L'entretien et l'utilisation corrects

## MISE AU REBUT

L'emballage du produit est constitué de matériaux recyclables pouvant être rapportés au centre de recyclage. Mettez-les au rebut en les triant dans les conteneurs de collecte mis à disposition.

Si vous souhaitez vous séparer de l'article, ne le jetez pas avec les ordures ménagères. Renseignez-vous auprès de votre entreprise de collecte locale ou de votre administration communale sur les possibilités d'une élimination respectueuse de l'environnement et des ressources.

## GARANTIE

Nous offrons **2 ans de garantie** sur le fonctionnement de l'appareil. La condition préalable au service de garantie est une manipulation correcte de l'appareil et une preuve officielle de la date d'achat.

**La garantie cesse après expiration de la période de garantie ou immédiatement si des modifications propres ont été apportées à l'appareil.**

Si, malgré nos contrôles de qualité, votre produit devait présenter un défaut, **NE LE RETOURNEZ PAS** au détaillant, mais contactez directement Enders. Nous pouvons ainsi garantir un traitement rapide des réclamations. Utilisez pour cela le formulaire de service sur notre site Internet.

Service:  
[www.enders-germany.com](http://www.enders-germany.com)



LE TRI  
+ FACILE



BAC  
DE  
TRI



LE TRI  
+ FACILE



PROSPECTUS  
BAC  
DE  
TRI

## OBSAH

### O TOMTO VÝROBKU

12

### LIKVIDACE

13

### POUŽITÍ WOK

12

### ZÁRUKA

13

### ČIŠTĚNÍ

13

### VÝROBCE

18

## O TOMTO VÝROBKU

### Gratulujeme vám k tomuto výrobku značky Enders!

Před použitím výrobku si přečtěte tento návod k obsluze a dodržujte a používejte výrobek pouze tak, jak je popsáno v tomto návodu, aby nedošlo k úrazům nebo poškození.

Návod si uschovejte k pozdějšímu nahlédnutí. Spolu s výrobkem předejte i tento návod.

Díky výrobku SWITCH GRID se z vašeho grilu stane multifunkční zařízení. Masivní, smaltovaný litinový rošt se snadno odnímatelným kruhovým dílcem nabízí všestranné možnosti grilování díky vhodným nástavcům výrobce Enders. Využijte WOK pro přípravu opékaných brambor nebo k opékání zeleniny Extra vysoký okraj usnadní obrácení grilovaného pokrmu na pánvi.

**Přejeme vám, aby vám výrobek značky Enders dlouho a dobře sloužil.**

## POUŽITÍ WOK



- Pokud používáte Enders SWITCH GRID a manipulujete s jeho nástavci, noste stále grilovací rukavice.
- WOK může být velmi horká.
- WOK nesmíte nechat spadnout, může se rozbít.
- Pamatujte, že se smaltovaný povrch WOK může při použití kovového grilovacího náčiní poškodit.
- Smaltovaná WOK nesmí být v kontaktu se silně kyselými potravinami.

### Před prvním použitím

Před prvním použitím WOK důkladně umyjte zředěným teplým mýdlovým roztokem. Vysušte WOK papírovou utěrkou nebo měkkou látkovou utěrkou.

### Vložení WOK

Chcete-li wok používat na varné desce, musíte nejprve sejmut kryty plamene pod ní. Vložte WOK do příslušných výřezů roštu SWITCH GRID. Sestavujte smaltované litinové díly opatrně, abyste neškodili povrchu.

### Předeřívání WOK

WOK musíte dostatečně předeřít pod zakrytým víkem. Teprve potom rozvine masivní smaltovaná litina své přednosti, které spočívají v akumulování tepla a v jeho rovnoměrném šíření. Za 10 až 15 minut je předeřívání dokončeno, takže už nic nestojí

v cestě k zábavě, spojené s grilováním na pánvi.

### Vypalování WOK

WOK lze samozřejmě použít bez váhání ihned, aniž byste ji vypálili. Přesto doporučujeme vypálit smaltovanou litinu, aby bylo možné využít přirozeného nepřilnavého efektu patiny.

1. Vytřete nebo vymažte štětcem WOK vysokoteplotním olejem na smažení a zahřívejte ho, dokud olej nezačne kouřit.
2. Jakmile WOK trochu vychladne, vytřete ji papírovou utěrkou.

Tento postup můžete podle potřeby opakovat. WOK tak získá požadovaný efekt nepřilnavosti. Tím se usnadní otáčení grilované suroviny i pozdější čištění.

## ČIŠTĚNÍ

K čištění sundejte WOK z grilu. Pamatujte, že litinovou vložku nesmíte mýt v myčce na nádobí.

Doporučujeme čištění pomocí našeho čističe grilovacích roštů Enders. Alternativně můžete WOK čistit zředěným teplým vodním mýdlovým roztokem. K odstranění připečených nečistot doporučujeme nejdříve nechat výrobek odmočit. Následně musíte WOK opláchnout čistou vodou.

Po vytvoření patiny mytí v mýdlové vodě nedoporučujeme, aby nedošlo k poškození této vrstvy. Při správné péči a používání jsou maso a ostatní přílohy grilované na pánvi obzvláště aromatické a grilování je usnadněné efektem nepřilnavosti patiny.

## LIKVIDACE

Obal výrobku je tvořen recyklovatelnými materiály, které je možné předat k recyklaci. Jednotlivé materiály likvidujte tříděné do připravených sběrných nádob.

Pokud chcete předmět zlikvidovat, nevyhazujte jej do domovního odpadu. Ohledně možností ekologické likvidace, která je šetrná k přírodním zdrojům, kontaktujte místní společnost zabezpečující likvidaci odpadu nebo orgán místní správy.

## ZÁRUKA

Přebíráme **záruku na dobu 2 let** za funkci výrobku. Předpokladem k poskytnutí nároků ze záruky je správné zacházení s výrobkem, jeho ošetřování a oficiální doklad o datu nákupu.

**Záruka zaniká po uplynutí záruční lhůty nebo okamžitě, pokud jsou na výrobku provedené svévolné změny.**

Pokud je váš výrobek navzdory našim kontrolám kvality vadný, NEVRACEJTE jej prodejci, ale kontaktujte přímo společnost Enders. To nám umožní rychle vyřídit vaši reklamaci. Použijte prosím servisní formulář na našich webových stránkách.

Servis:

**[www.enders-germany.com](http://www.enders-germany.com)**

## TARTALOM

### INFORMÁCIÓK A TERMÉKRŐL

14

### ÁRTALMATLANÍTÁS

15

### A WOK HASZNÁLATA

14

### GARANCIA

15

### TISZTÍTÁS

15

### GYÁRTÓ

18

## INFORMÁCIÓK A TERMÉKRŐL

### Szívből gratulálunk a jelen Enders termék megvásárlásához!

A termék használata előtt olvassa el és tartsa be ebben a használati útmutatóban foglaltakat, valamint a véletlen sérülések vagy károk elkerülése érdekében a terméket csak a jelen útmutatóban leírtak szerint használja.

Őrizze meg ezt az útmutatót a későbbiekre. A termék továbbadása esetén adja tovább ezt az útmutatót is.

A SWITCH GRID ráccsal a grill többfunkciós eszközzé válik. A masszív, zománcozott öntöttvas rács kivehető kerek elemmel sok oldalú grill lehetőségeket rejt magában passzoló Enders betétekkel. Használja a WOK sült krumpli elkészítéséhez és zöldségek sütéséhez. Az extra magas perem megkönnyíti a grillételek serpenyőben történő kényelmes megfordítását.

**Reméljük, hogy örömet leli az új Enders termékében.**

## A WOK HASZNÁLATA



- Mindig viseljen grillkesztyűt, ha az Enders SWITCH GRID-del és az ahhoz tartozó betétekkel dolgozik.
- A WOK nagyon felforrósodhat.
- A WOK ne ejtse le, mert az eltörhet.
- Kérjük, vegye figyelembe, hogy a WOK felülete károsodhat, ha fémes grillszközöket használnak hozzá.
- Kérjük, ne használja a zománcozott WOK erősen savas ételekhez.

### Az első használat előtt

A WOK az első használat előtt alaposan meg kell tisztítani enyhe, meleg szappanos vízzel. Törölje szárazra az egyes részeket konyhai törölővel vagy egy puha ronggyal.

### A pizzakő behelyezése

Ahhoz, hogy a wokot a főzőlapon használhassa, először el kell távolítani az alatta lévő lángfedőket. Helyezze be a WOK a SWITCH GRID erre kialakított mélyedéseibe. Illessze óvatosan egymásba a zománcozott öntött részeket, hogy elkerülje a felület károsodásait.

### A WOK előmelegítése

A WOK lecsukott fedél mellett kellően elő kell melegíteni. A masszív, zománcozott öntöttvas előnyei csak ekkor tudnak

érvényesülni, mint pl. hőelnyelés és -tárolás, valamint az egyenletes hőeloszlás. 10-15 perc elteltével az előmelegítés befejeződik, így semmi sem állhat a grillezés örömének útjába a serpenyővel.

#### A WOK kiégetése

Természetesen a WOK habozás nélkül használhatja, anélkül, hogy ki kellene égetnie azt. Mindazonáltal javasoljuk a zománcozott öntöttvas besütését annak érdekében, hogy a patina természetes tapadásmentes hatása kialakuljon.

1. Dörzsölje/kenje be a WOK jól hevithető sütőolajjal, majd hevítse a WOK addig, amíg az olaj füstölni nem kezd.
2. Miután a WOK kissé lehűlt, egyszerűen csak törölje le egy konyhai törülkövel.

Szükség szerint megismételheti ezt a folyamatot. A WOK így megkapja a kívánt tapadásmentes hatást. Ez megkönnyíti a grillételek átfordítását és a későbbi tisztítást.

## TISZTÍTÁS

A tisztításhoz vegye le a WOK a grillről. Kérjük, vegye figyelembe, hogy az öntöttvas betétet nem szabad a mosogatógépbe tenni.

Javasoljuk, hogy használja az Enders rács tisztítót a tisztításhoz. Alternatív megoldásként a WOK enyhe, meleg szappanos vízzel is tisztítható. Javasolt a beáztatás az odasült részek eltávolításához. A WOK ezután tiszta vízzel le kell öblíteni.

A patina létrejötte után nem ajánlatos a lemezt szappanos vízzel tisztítani, nehogy kárt tegyen ebben a rétegben. Megfelelő karbantartás és használat mellett a serpenyőben készített ételek különösen ízesek, a grillezést pedig megkönnyíti a patina tapadásmentes hatása.

## ÁRTALMATLANÍTÁS

A termék csomagolása újrahasznosítható anyagokból áll, amelyek újrafeldolgozásra kerülnek. Ezeket szétválasztva és a rendelkezésre álló gyűjtőtartályokon keresztül ártalmatlanítsa.

Ha meg akarja szabadulni a tárgytól, ne dobja a háztartási hulladékba. A környezetbarát és erőforrás-kímélő ártalmatlanítás lehetőségeiről érdeklődjön a helyi hulladékkezelő vállalatnál vagy az önkormányzatnál.

## GARANCIA

A készülék működésére 2 év garanciát vállalunk. A garanciális szolgáltatás előfeltétele a készülék szabályszerű kezelése és a vásárlás dátumának hivatalos igazolása.

**A garancia megszűnik a garanciális idő lejártá után, illetve akkor, ha magánjellegű átalakításokat végeznek a készüléken.**

Ha a termék a minőségellenőrzésünk ellenére hibás, kérjük, NE küldje vissza a kiskereskedőnek, hanem forduljon közvetlenül az Endershez. Ez lehetővé teszi számunkra, hogy panaszát gyorsan feldolgozzuk. Kérjük, használja a weboldalunkon található szolgáltatási űrlapot.

Szerviz:

**[www.enders-germany.com](http://www.enders-germany.com)**

## CONTENIDO

### SOBRE EL PRODUCTO

16

### DESECHO

17

### CÓMO UTILIZAR LA WOK

16

### GARANTÍA

17

### LIMPIEZA

17

### FABRICANTE

18

## SOBRE EL PRODUCTO

### ¡Felicidades por adquirir este producto Enders!

Lea y respete estas instrucciones de uso antes de utilizar el producto y utilice solo el producto tal y como se describe en este manual para evitar lesiones o daños por accidente.

Conserve estas instrucciones para futuras consultas. En caso de entregar el artículo a terceros, incluya también este manual.

Con el sistema SWITCH GRID, la parrilla se convierte en un dispositivo multifuncional. La rejilla de hierro fundido esmaltado y robusto está equipada con varios elementos redondos y extraíbles que permiten utilizar el accesorio de Enders perfecto para cada ocasión. Utilice la WOK para preparar patatas fritas o hacer verduras a la plancha. El borde extra alto facilita girar los alimentos en la WOK.

**Esperamos que disfrute de su producto Enders.**

## CÓMO UTILIZAR LA WOK



- Lleve siempre guantes para barbacoa cuando manipule el SWITCH GRID de Enders y los accesorios correspondientes.
- La WOK puede calentarse mucho.
- No deje caer la WOK, ya que podría romperse.
- Por favor, tenga en cuenta que la superficie esmaltada de la WOK puede dañarse al utilizar utensilios metálicos para barbacoa.
- La WOK esmaltada no puede entrar en contacto con alimentos excesivamente ácidos.

### Antes de la primera utilización

Antes de utilizar la WOK por primera vez, esta debe lavarse minuciosamente con agua jabonosa suave y tibia. Seque la WOK con papel de cocina o con un paño de tejido suave.

### Colocar la WOK

Para utilizar el wok en la placa de cocción, primero debe retirar las cubiertas de la llama situadas debajo. Coloque la WOK en los huecos previstos para ello del SWITCH GRID. Introduzca cuidadosamente las piezas de fundición esmaltadas para evitar que la superficie se dañe.

### Precalentamiento de la WOK

La WOK debe precalentarse lo suficiente con la cubierta cerrada. Solo entonces, el hierro fundido macizo y esmaltado

despliega sus ventajas de material, con una muy buena absorción y retención del calor, así como una distribución del calor uniforme. El precalentamiento finaliza tras 10-15 minutos, entonces ya podrá disfrutar de las delicias de la WOK sin ningún impedimento.

#### Curado de la WOK

Naturalmente, la WOK puede utilizarse con total confianza sin necesidad de curarla. Sin embargo, le recomendamos curar el hierro fundido esmaltado para poder aprovechar el efecto antiadherente de una pátina natural.

1. Frote/unte la WOK con aceite de cocina para temperaturas altas y caliéntela hasta que empiece a humear.
2. En cuanto la WOK se haya enfriado un poco, limpie la grasa sobrante con papel de cocina.

Puede repetir este proceso cuando sea necesario. Así, la WOK obtendrá el efecto antiadherente deseado. Este facilita voltear los alimentos y la limpieza posterior.

## LIMPIEZA

Para proceder a su limpieza retire la WOK de la plancha. Por favor, tenga en cuenta que el accesorio de hierro fundido no puede lavarse en el lavavajillas.

Le recomendamos utilizar el limpiador para parrilla de Enders. También puede limpiar la WOK con agua caliente y jabón. Para eliminar las partículas pegadas o quemadas, recomendamos dejarla un tiempo en remojo. Luego deberá enjuagar la WOK con agua limpia.

Sin embargo, si se ha creado una pátina, no se recomienda limpiar con agua jabonosa para no dañar dicha capa. Con los cuidados y el uso adecuados, la comida preparada en la WOK gozará de un sabor especialmente aromático, y la cocción se verá facilitada por el efecto antiadherente de la pátina.

## DESECHO

El embalaje del producto está compuesto por materiales reciclables que pueden reutilizarse si se eliminan correctamente. Deséchelos en los contenedores de recogida de residuos adecuados disponibles en su zona.

Si desea deshacerse del artículo, no lo tire a la basura doméstica. Consulte a la empresa local de gestión de residuos o a su administración municipal cómo desechar el producto de manera respetuosa con el medio ambiente y los recursos.

## GARANTÍA

Ofrecemos una **garantía de 2 años** sobre el funcionamiento del aparato. Para el servicio de garantía será requisito indispensable que el aparato haya recibido un uso adecuado, así como presentar un comprobante oficial con la fecha de compra.

**La garantía caduca una vez transcurrido el periodo de garantía indicado o con efecto inmediato si se han realizado modificaciones no autorizadas en el dispositivo.**

Si su producto resulta defectuoso a pesar de nuestros controles de calidad, NO lo devuelva al minorista, sino póngase en contacto directamente con Enders. Así podremos tramitar su reclamación con rapidez. Utilice el formulario de servicio de nuestro sitio web.

Service:  
**[www.enders-germany.com](http://www.enders-germany.com)**

# HERSTELLER/FABRIKANT/MANUFACTURER/PRODUTTORE/FABRICANT/ VÝROBCE/GYÁRTÓ/FABRICANTE

## **Enders Colzman AG**

Brauck 1

D-58791 Werdohl, Deutschland

+ 49 (0) 2392 9782 30

**Zur Produktverbesserung behalten wir uns farbliche und technische Änderungen vor.**

**We behouden ons het recht voor om kleur- en technische wijzigingen aan te brengen om het product te verbeteren.**

**Subject to colour variations and technical modifications for the purpose of product improvement.**

**Ci riserviamo il diritto di apportare modifiche tecniche e cromatiche per migliorare il prodotto**

**Nous nous réservons le droit d'apporter des modifications de couleur et techniques pour améliorer le produit.**

**Subject to colour variations and technical modifications for the purpose of product improvement.**

**A termék folyamatos fejlesztése érdekében fenntartjuk a színbeli és műszaki változtatások jogát.**

**Nos reservamos el derecho a realizar modificaciones de color y técnicas para mejorar el producto.**