

# ggmgastro

Firmenadresse: GGM Gastro International GmbH Weinerpark 16, 48607 Ochtrup www.gmgastro.com Tel: +49 (0) 2553 / 722 01 00 Fax: +49 (0) 2553 / 722 02 00 Email: info@gmgastro.com

**SKU: 1006196**

**ZWILLING | MARQUINA PLUS - Frying pan - Duraslide® granite coating- Ø 280mm**



DE | DEUTSCH  
EN | ENGLISH  
NL | NEDERLANDS  
ES | ESPAÑOL  
FR | FRANÇAIS  
IT | ITALIANO

# EN ENGLISH

Product Manual for Zwilling Marquina Plus Frying Pan - Duraslide® R Granite Coating (Ø 280mm)

## 1. General Information

The Zwilling Marquina Plus Frying Pan is designed for everyday cooking needs, combining quality craftsmanship with innovative technology. The Duraslide® R granite coating enhances durability and provides excellent non-stick performance, ensuring cooking and cleaning are quick and easy.

## 2. Safety Information

- General Safety Precautions: Always use the frying pan on a compatible cooking surface. Do not leave the pan unattended while in use.
- Burn Hazard: The surface of the pan can become extremely hot during cooking. Use oven mitts or heat-resistant gloves to handle the pan.
- Children: Keep the frying pan out of reach of children. Do not allow children to operate the frying pan without adult supervision.
- Avoid Scratching: Use wooden or silicone utensils to prevent scratching the non-stick surface. Metallic utensils can damage the coating.
- Heat Resistance: Ensure the pan is not exposed to excessive heat beyond its recommended temperature limits as this may cause damage to the non-stick coating.
- Storage: Stack pans carefully to avoid scratches. Use protective layers like towels or felt between stacked pans.

## 3. Product Specifications

- Product Name: Zwilling Marquina Plus Frying Pan
- Material: Duraslide® R Finished Granite Coating
- Diameter: Ø 280mm
- Weight: 1.4 kg
- Oven Safe: Up to 180°C
- Induction Compatible: Yes
- Compatible Cooktops: Gas, Electric, Ceramic, Induction

## 4. Setup and Installation

1. Remove the frying pan from its packaging.
2. Check for any damages during shipping. If damaged, do not use and contact customer support.
3. Before first use, wash the frying pan with warm soapy water and a soft sponge. Rinse and dry thoroughly.
4. Place the frying pan on a compatible cooking surface. Ensure it is stable and flat.
5. To enable induction cooking, ensure that the burner is compatible with the frying pan's diameter.

## 5. Operation

1. Preheat the frying pan over medium heat.
2. Use a small amount of cooking oil or butter for improved non-stick performance, if desired.
3. Place food in the pan, allowing sufficient space between items for even cooking.
4. Adjust heat as necessary during the cooking process to avoid burning.
5. At the completion of cooking, turn off the heat before removing the frying pan from the cooktop.

## 6. Cleaning and Maintenance

- After use, allow the frying pan to cool completely.
- Hand wash with warm, soapy water using a non-abrasive sponge.
- Avoid putting the frying pan in the dishwasher to maintain the integrity of the Duraslide® R coating.
- Store the frying pan in a dry place. If stacking with other cookware, place a soft cloth between pans.

## 7. Troubleshooting

- Food Sticking: Ensure the pan is preheated before adding food and use sufficient oil or butter.
- Uneven Cooking: Check that the pan is placed on a level cooking surface and that the heat is evenly distributed.
- Damaged Coating: If the coating appears scratched or damaged, discontinue use and replace the frying pan.

## 8. Disposal

Dispose of the frying pan responsibly according to local regulations. Do not place in regular household waste. Consider recycling options for metal and other materials.

## 9. Contact

For assistance, please reach out to us:

Email: [info@ggmgastro.com](mailto:info@ggmgastro.com)

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

# DE DEUTSCH

Produktmanual für die Zwilling Marquina Plus Bratpfanne Duraslide R mit Granitbeschichtung Ø 280 mm

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf der Zwilling Marquina Plus Bratpfanne mit Duraslide R Granitbeschichtung. Diese Pfanne wurde entwickelt, um Ihnen ein hervorragendes Kocherlebnis zu bieten, während sie gleichzeitig Ihre Gesundheit und Sicherheit berücksichtigt.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Verwendung: Diese Pfanne ist ausschließlich für den Gebrauch auf Gas-, Elektro- und Induktionsherden geeignet.
- Temperatur: Vermeiden Sie Überhitzung, da dies die Granitbeschichtung beschädigen kann. Verwenden Sie die Pfanne nicht auf einer heißen oder offenen Flamme.
- Griff: Der Griff wird während des Kochens heiß. Verwenden Sie immer Ofenhandschuhe oder Topflappen, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Reinigung: Lassen Sie die Pfanne vor der Reinigung abkühlen. Verwenden Sie keine scharfen Gegenstände oder Scheuermittel, da diese die Oberfläche zerkratzen können.
- Einsatz von Metallgeschirr: Vermeiden Sie die Verwendung von Metallutensilien, um Kratzer in der Beschichtung zu verhindern.
- Aufbewahrung: Stapeln Sie die Pfanne nicht mit anderen Töpfen oder Pfannen, um Beschädigungen zu vermeiden.

## 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktname: Zwilling Marquina Plus Bratpfanne
- Größe: Ø 280 mm
- Material: Aluminium mit Duraslide R Granitbeschichtung
- Griff: Ergonomisch und wärmeisolierend
- Einsatzbereich: Gas-, Elektro- und Induktionsherde
- Spülmaschinenfest: Ja
- Backofengeeignet: Ja, bis 180 °C

## 4. Einrichtung und Installation

1. Vorbereitung: Entpacken Sie die Pfanne und entfernen Sie gegebenenfalls Verpackungsmaterialien.
2. Reinigung: Waschen Sie die Pfanne vor dem ersten Gebrauch mit warmem Wasser und mildem Geschirrspülmittel und trocknen Sie sie gründlich ab.
3. Herd: Stellen Sie sicher, dass der Herd sauber und trocken ist, bevor Sie die Pfanne platzieren.
4. Positionierung: Setzen Sie die Pfanne auf die Herdplatte. Achten Sie darauf, dass sie zentriert auf der Heizquelle platziert ist.

## 5. Betrieb

1. Vorheizen: Heizen Sie die Pfanne immer langsam auf. Verwenden Sie mittlere bis niedrige Hitze, um Überhitzung zu vermeiden.
2. Öl oder Butter: Fügen Sie je nach Bedarf Öl oder Butter hinzu, um die gewünschten Röst- und Brateffekte zu erzielen.
3. Essen zubereiten: Legen Sie die Speisen vorsichtig in die Pfanne und verwenden Sie Holz- oder Silikonutensilien, um die Beschichtung zu schonen.

## 6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie die Pfanne vollständig abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Verwenden Sie warmes Wasser und ein mildes Geschirrspülmittel zum Reinigen. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder -werkzeuge.
- Trocknen Sie die Pfanne gründlich ab, um Wasserflecken zu verhindern, bevor Sie sie lagern.

## 7. Fehlersuche

- Problem: Food haftet an der Pfanne
  - Lösung: Überprüfen Sie, ob die Pfanne ausreichend vorgeheizt wurde und ob ausreichend Öl verwendet wurde.
- Problem: Verfärbungen auf der Oberfläche
  - Lösung: Diese können durch extreme Hitze verursacht werden. Reduzieren Sie die Hitze und vermeiden Sie Überhitzung.

## 8. Entsorgung

Entsorgen Sie die Pfanne gemäß den örtlichen Vorschriften für Haushaltsgeräte. Die Verpackungsmaterialien sollten ebenfalls entsprechend den örtlichen Recyclingrichtlinien entsorgt werden.

## 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Fragen wenden Sie sich bitte an:

- E-Mail: [info@ggmgastro.com](mailto:info@ggmgastro.com)
- Telefon: 0800 7000 220
- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Zwilling Marquina Plus Koekenpan met Duraslide R Granietcoating

## 1. Algemene Informatie

Gefabriceerd door Zwilling, de Marquina Plus Koekenpan met Duraslide R granietcoating is ontworpen voor optimaal koken met een uitstekende anti-aanbakprestatie. Deze pan is perfect voor het bereiden van een verscheidenheid aan gerechten en is geschikt voor alle warmtebronnen, inclusief inductie.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de pan uitsluitend op een kookplaat of warmtebron die geschikt is voor gebruik met pannen.
- Vermijd het gebruik van scherpe of metalen keukenhulpmiddelen om beschadiging van de coating te voorkomen.
- Gebruik altijd hittebestendige handschoenen of pannenlappen bij het hanteren van de pan, vooral na gebruik.
- Laat de pan volledig afkoelen voordat je deze schoonmaakt of in water onderdompelt.
- Houd de pan buiten het bereik van kinderen wanneer deze in gebruik is of nog warm is.
- Bij gebruik op een inductiekookplaat, zorg ervoor dat de pan goed is uitgelijnd met de kookplaat om oververhitting en schade te voorkomen.

## 3. Productspecificaties

- Diameter: 280 mm
- Materiaal: Granietcoating met Duraslide R
- Geschikt voor: Gas, elektrisch, inductie
- Geschikt voor de oven: Nee
- Vaatwasmachinebestendig: Ja
- Gewicht: 1,1 kg

## 4. Installatie en Opstelling

- Plaats de pan op een vlakke en stabiele kookplaat.
- Zorg ervoor dat de onderkant van de pan schoon en droog is voor een goede warmteoverdracht.
- Bij gebruik op een inductiekookplaat, volg de instructies van de fabrikant van de kookplaat voor de juiste installatie.

## 5. Gebruik

- Voor het beste resultaat, verwarm de pan voor op een lage tot gemiddelde temperatuur.
- Voeg een klein beetje olie of vet toe om de anti-aanbakfunctie te verbeteren.
- Volg het kookrecept of de gewenste instructies voor uw gerecht.
- Vermijd het te hoog verhogen van de temperatuur om de levensduur van de Duraslide R coating te verlengen.

## 6. Schoonmaken en Onderhoud

- Laat de pan afkoelen voordat u deze schoonmaakt.
- Reinig de pan met een zachte spons en milde afwasmiddel. Vermijd schurende materialen.
- Voor hardnekkige resten, week de pan in warm water voordat u met een spons schoonmaakt.
- Droog de pan onmiddellijk na het reinigen om waterschade te voorkomen.

## 7. Problemen Oplossen

- Probleem: Voedsel blijft aan de pan plakken.  
Oplossing: Zorg ervoor dat de pan goed voorverwarmd is en gebruik voldoende olie.
- Probleem: Verkleuring van de coating.  
Oplossing: Dit kan normaal zijn door hoge temperaturen. Vermijd oververhitting en gebruik geschikte kooktechnieken.
- Probleem: Schade aan de pan.  
Oplossing: Stop onmiddellijk met gebruik. Neem contact op voor ondersteuning.

## 8. Afvoer

- Zorg ervoor dat de pan goed is gerecycled of weggegooid volgens lokale richtlijnen voor huishoudelijk afval.
- Het is aanbevolen om de pan niet in de gewone prullenbak te gooien indien mogelijk.

## 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

E-mail: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Sartén Zwilling Marquina Plus con Recubrimiento DuraSlide R - Ø 280 mm

## 1. Información General

Gracias por elegir la Sartén Zwilling Marquina Plus. Este producto ha sido diseñado para ofrecer un rendimiento excepcional en la cocina, combinando durabilidad y facilidad de uso. Con un diseño elegante y un recubrimiento de granito DuraSlide R, es ideal para preparar una variedad de alimentos.

## 2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Este producto está destinado exclusivamente para la cocina en superficies adecuadas. No se debe usar en hornos de microondas ni en grill.
- Manejo: Use utensilios de cocina de silicona o madera para evitar dañar el revestimiento.
- Superficie caliente: La sartén puede calentarse rápidamente. Use agarraderas o guantes de cocina para evitar quemaduras.
- Almacenamiento: Evite apilar sartenes sin un separador para prevenir rayones en el recubrimiento.
- Mantenimiento: Inspeccione regularmente la sartén por signos de desgaste y reemplácela si el recubrimiento está dañado.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Aluminio forjado
- Diámetro: Ø 280 mm
- Recubrimiento: DuraSlide R (granito)
- Compatibilidad: Apto para todo tipo de fuegos, incluido Inducción
- Interior: Antiadherente y fácil de limpiar
- Revestimiento exterior: Color negro
- Mango: Soft-Touch, termoaislante

## 4. Instalación y Montaje

- Retire la sartén de la caja y verifique que todas las piezas estén en perfecto estado.
- Antes de usar, lave la sartén con agua tibia y jabón suave y séquela completamente.
- Coloque la sartén en la estufa antes de encender la fuente de calor.

## 5. Uso

- Caliente la sartén a fuego medio.
- Añada una pequeña cantidad de aceite o mantequilla para mejorar las propiedades antiadherentes, aunque esto no es obligatorio debido al revestimiento.
- Use utensilios adecuados para voltear o mover los alimentos.
- Mantenga temperaturas moderadas para prolongar la vida útil del recubrimiento.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Permita que la sartén se enfríe antes de limpiarla.
- Lave la sartén a mano con esponjas suaves; no use limpiadores abrasivos ni cepillos de alambre.
- Evite la máquina lavavajillas, ya que puede dañar el revestimiento.
- Seque completamente la sartén después de lavarla para evitar manchas de agua.

## 7. Solución de Problemas

- El alimento se pega a la sartén: Asegúrese de que la sartén esté adecuadamente calentada y use suficiente aceite.
- El mango se calienta: Verifique si se está utilizando fuego alto; ajuste la temperatura a medio.
- Ruidos extraños al cocinar: Asegúrese de que la sartén esté en una superficie estable y plana.

## 8. Eliminación

Deseche la sartén de acuerdo con las normativas locales sobre reciclaje de metales. No arroje el producto al basurero regular. Procure llevarlo a un centro de reciclaje especializado.

## 9. Contacto

Para consultas adicionales, por favor contacte con nuestro servicio al cliente:

- Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Teléfono: 0800 7000 220
- Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania.

¡Gracias por su compra! Disfrute de la experiencia culinaria con su nueva sartén Zwilling Marquina Plus.

# FR FRANÇAIS

Manuel de Produit: Poêle à Frire Zwilling Marquina Plus avec Revêtement Duraslide R - 280 mm

## 1. Informations Générales

Cette poêle à frire Zwilling Marquina Plus est conçue pour répondre aux exigences culinaires modernes. Avec son revêtement Duraslide R en granit, elle garantit une cuisson sans adhérence et une durabilité accrue. Ce produit est idéal pour la friture, la saisie et le mijotage de divers aliments.

## 2. Informations de Sécurité

- Avant utilisation, retirez tous les emballages et étiquettes.
- Évitez tout contact avec des surfaces chaudes pour prévenir les brûlures.
- Ne laissez pas la poêle sans surveillance sur une source de chaleur.
- Ne pas utiliser de matériel abrasif qui pourrait rayer le revêtement.
- L'utilisation d'ustensiles en silicone ou en bois est recommandée pour préserver le revêtement.
- Cette poêle est compatible avec tous les types de feux, y compris l'induction, mais elle ne doit pas être utilisée au four à des températures supérieures à 180°C.
- Gardez hors de portée des enfants.

## 3. Aperçu et Spécifications du Produit

- Nom du produit : Poêle à Frire Zwilling Marquina Plus
- Diamètre : 280 mm
- Revêtement : Duraslide R (revêtement antiadhésif en granit)
- Matériau : Aluminium forgé
- Compatible avec feux : Tous les types, y compris induction
- Résistance à la chaleur : Jusqu'à 180°C au four
- Poids : Légère et facile à manipuler

## 4. Installation et Mise en Place

1. Déballez la poêle et retirez tout matériau d'emballage.
2. Lavez la poêle à l'eau chaude savonneuse pour enlever les résidus de fabrication.
3. Rincez et séchez soigneusement.
4. Placez la poêle sur la source de chaleur choisie.
5. Avant de commencer la cuisson, préchauffez la poêle à feu moyen. Évitez les températures élevées pour garantir la longévité du revêtement.

## 5. Opération

- Ajoutez une petite quantité d'huile (facultatif) avant de placer les aliments dans la poêle.
- Utilisez des ustensiles adaptés pour éviter d'endommager le revêtement.
- Ne surchargez pas la poêle pour une cuisson uniforme.

## 6. Nettoyage et Entretien

- Laissez la poêle refroidir avant de la nettoyer.
- Lavez à la main avec une éponge douce et un détergent doux.
- Évitez l'utilisation de produits abrasifs ou de tampons à récurer.
- Séchez soigneusement après lavage pour éviter l'humidité.

## 7. Dépannage

- Problème : Les aliments collent à la poêle.  
Solution : Assurez-vous que la poêle est suffisamment préchauffée et utilisez une petite quantité d'huile.
- Problème : Rayures visibles sur le revêtement.  
Solution : Vérifiez l'utilisation de matériel adapté et arrêtez d'utiliser des ustensiles en métal.

## 8. Élimination

- Conformez-vous aux réglementations locales en matière d'élimination des déchets.
- Ne jetez pas la poêle dans le milieu naturel.

## 9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez contacter :

Email : [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

Ce manuel a été rédigé conformément à la réglementation sur la sécurité des produits généraux (GPSR).

# IT ITALIANO

## Manuale del Prodotto

### 1. Informazioni Generali

La pentola di frittura Zwilling Marquina Plus con rivestimento Duraslide R è un prodotto di alta qualità progettato per garantire prestazioni eccellenti in cucina. Con un diametro di 280 mm, è ideale per cuocere una varietà di piatti.

### 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzo: Utilizzare solo su fonti di calore appropriate.
- Manico: Il manico rimane freddo al tatto durante la cottura, ma si consiglia di utilizzare guanti da cucina per evitare scottature.
- Materiale: Evitare l'uso di utensili metallici per non danneggiare il rivestimento.
- Sovraccarico: Non sovraccaricare la padella durante l'uso.
- Bambini: Tenere fuori dalla portata dei bambini.
- Fuoco: Non lasciare mai la padella incustodita su una fonte di calore attiva.

### 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Nome prodotto: Padella di frittura Zwilling Marquina Plus
- Rivestimento: Duraslide R
- Diametro: 280 mm
- Materiale: Alluminio
- Compatibilità: Indicato per tutti i tipi di piano cottura, inclusi induzione e forno.
- Facilità di pulizia: Rivestimento antiaderente.
- Peso: 1,5 kg

### 4. Installazione e Configurazione

1. Rimuovere la padella dalla confezione e controllare che non ci siano difetti.
2. Pulire la pentola con acqua calda e detergente neutro.
3. Posizionare la pentola su una fonte di calore compatibile.
4. Accendere la fonte di calore e riscaldare la padella per alcuni minuti prima di aggiungere olio o cibo.

### 5. Funzionamento

- Aggiungere una piccola quantità di olio o burro nella padella riscaldata.
- Posizionare gli alimenti da cuocere e regolare la temperatura a seconda del tipo di cibo.
- Seguire le indicazioni di cottura per il tipo di alimento per ottenere i migliori risultati.

### 6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare la padella completamente prima della pulizia.
- Utilizzare una spugna morbida o un panno per pulire il rivestimento.
- Evitare l'uso di detersivi abrasivi e utensili metallici.
- Conservare in un luogo asciutto e fresco.

### 7. Risoluzione dei Problemi

- Cibo che si attacca: Verificare che la padella sia adeguatamente riscaldata e che sia stato utilizzato il giusto olio.
- Rivestimento danneggiato: Non utilizzare utensili metallici e verificare il corretto utilizzo della padella.
- Caduta di temperatura: Controllare la fonte di calore e regolare di conseguenza.

### 8. Smaltimento

- Seguire le normative locali per il corretto smaltimento della padella.
- Non gettare il prodotto nei rifiuti domestici. Considerare la possibilità di riciclarlo.

### 9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania.