

# 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: 1006202**

**ZWILLING | MARQUINA PLUS - Frying pan - Duraslide® granite coating- Ø 240mm**



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

# EN ENGLISH

## # Product Manual for Zwilling Marquina Plus Frying Pan

### 1. General Information

The Zwilling Marquina Plus Frying Pan is designed for everyday cooking, combining exquisite craftsmanship with innovative technology. The Duraslide® R granite coating ensures excellent non-stick performance and is easy to clean. This frying pan is suitable for all heat sources, including induction, and features a comfortable handle for easy maneuvering.

### 2. Safety Information

- Always use the frying pan on a stable, flat surface.
- Allow the pan to cool before cleaning or storing.
- Do not use metal utensils, as they may scratch the non-stick coating. Opt for wooden, plastic, or silicone utensils instead.
- Always supervise cooking to prevent overheating and potential fire hazards.
- Keep the frying pan out of reach of children when in use.
- Do not heat the pan empty; always add oil or food before heating.
- Avoid extreme temperature changes to prevent warping.

### 3. Product Specifications

- Diameter: 240 mm
- Material: Duraslide® R Granite Coating
- Heat Sources: All types, including induction
- Dishwasher Safe: Yes
- Oven Safe: Up to 180°C (356°F)

### 4. Setup and Installation

1. Unpack the frying pan and inspect it for any damage.
2. Wash the frying pan in warm soapy water and rinse thoroughly before first use.
3. For optimal performance, apply a small amount of cooking oil on the cooking surface before use.
4. Place the frying pan on your heat source, ensuring it is centered for even heating.

### 5. Operation

1. Preheat the frying pan on medium heat before adding oil or food.
2. Use a small amount of cooking oil for best results.
3. Cook food on medium heat to maintain the integrity of the non-stick surface.
4. Avoid cooking sprays that may leave residues and affect the pan's performance.
5. After cooking, remove food promptly to preserve the non-stick coating.

### 6. Cleaning and Maintenance

- Allow the frying pan to cool before cleaning.
- Hand wash with warm, soapy water and a non-abrasive sponge.
- For stubborn residue, soak the pan in warm, soapy water before cleaning.
- Avoid using steel wool or abrasive cleaners that may damage the non-stick coating.
- Dry the frying pan thoroughly before storing.

### 7. Troubleshooting

- Food Sticks: Ensure you are using enough oil and do not use high heat settings. If food continues to stick, the non-stick coating may be compromised; consider replacing the pan.
- Discoloration: This is common and does not affect the performance. Clean properly after each use to minimize stains.
- Warping: Avoid exposure to extreme temperature changes and do not heat the pan when empty.

### 8. Disposal

When disposing of the frying pan, consider recycling the materials if possible. Consult local waste disposal regulations for guidance on proper disposal methods.

### 9. Contact

For further inquiries, please contact us at:

- Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Phone: 0800 7000 220
- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

# DE DEUTSCH

Produktanleitung für die Zwilling Marquina Plus Bratpfanne Duraslide R mit Granitbeschichtung, Ø 240 mm

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf der Zwilling Marquina Plus Bratpfanne mit Duraslide R Granitbeschichtung! Diese hochwertige Pfanne wurde entwickelt, um eine optimale Bratleistung zu bieten und sorgt für ein müheloses Kochen. Bitte lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, um sicherzustellen, dass Sie alle Funktionen und Vorteile Ihres Produkts nutzen können.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Verwendung: Die Bratpfanne ist nur für den Hausgebrauch geeignet. Vermeiden Sie die Verwendung auf Induktionsplatten, die nicht für diese Pfanne ausgelegt sind.
- Hitzebeständigkeit: Der Griff wird heiß, wenn die Pfanne erhitzt wird. Verwenden Sie stets Ofenhandschuhe oder Topflappen.
- Reinigung: Stellen Sie sicher, dass die Pfanne vor dem Reinigen abgekühlt ist. Verwenden Sie kein scheuerndes Material, um Kratzer in der Beschichtung zu vermeiden.
- Kochutensilien: Verwenden Sie ausschließlich Küchenutensilien aus Holz oder Silikon, um die Beschichtung nicht zu beschädigen.
- Lagerung: Lagern Sie die Pfanne an einem trockenen Ort und vermeiden Sie, dass schwerere Gegenstände auf ihr liegen.

## 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Modell: Zwilling Marquina Plus Bratpfanne
- Durchmesser: 240 mm
- Material: Aluminium mit Duraslide R Granitbeschichtung
- Griff: Ergonomisch, hitzebeständig
- Geeignet für: Alle Kochfelder außer Induktion
- Pflege: Spülmaschinenfest, aber Handreinigung empfohlen

## 4. Einrichtung und Installation

1. Vorbereitung: Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und reinigen Sie die Pfanne vor dem ersten Gebrauch mit warmem Seifenwasser.
2. Erhitzen: Platzieren Sie die Pfanne auf dem Kochfeld und schalten Sie die Hitze bei mittlerer Temperatur ein.
3. Kochfeld einstellen: Wählen Sie die entsprechende Temperatureinstellung für die Art des Kochens, die Sie vorhaben.
4. Kochutensilien: Stellen Sie sicher, dass Sie geeignete Utensilien verwenden, um die Beschichtung nicht zu beschädigen.

## 5. Betrieb

- Kochen: Fügen Sie bei Bedarf Öl oder Fett hinzu, bevor Sie Ihre Lebensmittel hineingeben.
- Temperaturkontrolle: Vermeiden Sie Überhitzung, um die Lebensdauer der Beschichtung zu verlängern.
- Rühren und Wenden: Verwenden Sie geeignete Utensilien, um ein Anhaften der Speisen zu verhindern.

## 6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie die Pfanne nach dem Gebrauch vollständig abkühlen.
- Reinigen Sie die Pfanne mit warmem Wasser und einem weichen Schwamm oder Tuch.
- Vermeiden Sie aggressive Reinigungsmittel oder Scheuermittel.
- Trocknen Sie die Pfanne gründlich ab, um Rostbildung zu vermeiden.

## 7. Fehlerbehebung

- Lebensmittel kleben: Überprüfen Sie, ob Sie genügend Öl verwendet haben, und ob die Pfanne ausreichend vorgeheizt wurde.
- Verfärbungen: Verwenden Sie nur milde Reinigungsmittel und vermeiden Sie aggressive Chemikalien.
- Ritzungen oder Kratzer: Verwenden Sie nur weiche Utensilien, um die Beschichtung zu schützen.

## 8. Entsorgung

Entsorgen Sie die Bratpfanne entsprechend Ihrer lokalen Vorschriften für Haushaltsgeräte. Beschichtete Produkte sollten nicht in den normalen Kunststoffrecyclingstrom eingeführt werden.

## 9. Kontakt

Für weitere Informationen und Unterstützung erreichen Sie uns unter:

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

Vielen Dank, dass Sie sich für die Zwilling Marquina Plus Bratpfanne entschieden haben. Genießen Sie das Kochen!

# NL NEDERLANDS

Producthandleiding: Zwilling Marquina Plus Koekenpan

## 1. Algemene Informatie

De Zwilling Marquina Plus Koekenpan, met een diameter van 240 mm, is ontworpen voor een optimale kookervaring. Deze pan is voorzien van een Duraslide R-granitelaag, die zorgen voor een uitstekende anti-aanbakfunctionaliteit. De pan is geschikt voor diverse hittebronnen, waaronder inductiekookplaten.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Let op dat de pan niet zonder inhoud op zeer hoge temperaturen wordt verwarmd om schade aan de coating te voorkomen.
- Gebruik altijd hittebestendige handschoenen bij het hanteren van de pan na verhitting.
- Houd de pan buiten het bereik van kinderen en huisdieren.
- Zorg ervoor dat de pan niet wordt blootgesteld aan scherpe voorwerpen die de coating kunnen beschadigen.
- Vermijd het gebruik van metalen keukengerei in de pan om krassen te voorkomen.

## 3. Productspecificaties

- Diameter: 240 mm
- Materiaal: Duraslide R-granietcoating
- Geschikt voor: Gas, elektrisch, keramisch en inductie
- Ovenbestendig: Tot 180°C
- Handgreep: Koel en ergonomisch ontworpen
- Gewicht: [specifiek gewicht indien beschikbaar]
- Voltage: [specifiek voltage indien van toepassing]
- Vermogen: [specifiek vermogen indien van toepassing]
- Capaciteit: [specificeren indien van toepassing]

## 4. Installatie en Setup

- Plaats de pan op een stevige, vlakke ondergrond.
- Zorg ervoor dat de kookplaat schoon en droog is voordat u de pan plaatst.
- Voor inductiekookplaten, controleer of de pan geschikt is voor uw type kookplaat en of deze goed wordt herkend bij gebruik.
- Bevochtig de binnenkant van de pan met olie voordat u begint met koken voor een betere anti-aanbakervaring.

## 5. Gebruik

- Verwarm de pan op een lage tot middelmatige temperatuur voordat u ingrediënten toevoegt.
- Voeg olie of boter toe voordat u voedsel toevoegt voor een optimale kookervaring.
- Kook voedsel met voldoende ruimte in de pan om een gelijkmatige bereiding te garanderen.
- Vermijd het overbevolken van de pan om een goede warmtecirculatie te waarborgen.

## 6. Reiniging en Onderhoud

- Laat de pan afkoelen na gebruik voordat u deze schoonmaakt.
- Reinig de pan met een zachte spons en afwasmiddel, vermijd schurende middelen.
- Voor verzakte etensresten, laat de pan een tijdje in water weken.
- Droog de pan grondig om roestvorming te voorkomen.
- Bewaar de pan op een veilige plaats, bij voorkeur apart van andere kookgerei om krassen te vermijden.

## 7. Probleemoplossing

- De pan plakt: Controleer of er voldoende olie is gebruikt en of de pan goed voorverwarmd is.
- De coating is beschadigd: Vermijd gebruik van scherpe voorwerpen en heet deze niet langer op de aanbevolen temperaturen.
- Onregelmatige verhitting: Zorg ervoor dat de pan goed op de kookplaat is geplaatst en dat de kookplaat gelijkmatig warme produceert.

## 8. Afvalverwerking

- Volg lokale richtlijnen voor het weggooien van keukengerei en chemische coatings.
- Recyclebare materialen zoals karton en plastic moeten gescheiden worden van ander afval.
- De pan kan worden afgevoerd als restafval als deze niet meer bruikbaar is.

## 9. Contact

Voor vragen of support kunt u ons bereiken op:

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

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

## Manual del Producto

### 1. Información General

La sartén Zwilling Marquina Plus está diseñada para ofrecer un rendimiento superior en la cocina. Con un recubrimiento de granito Duraslide® R, esta sartén combina durabilidad con una excelente capacidad antiadherente. Su diámetro es de 240 mm, lo que la hace ideal para cocinas de todo tipo.

### 2. Información de Seguridad

- Mantener fuera del alcance de los niños.
- No utilizar utensilios metálicos que puedan dañar el recubrimiento.
- No calentar la sartén vacía.
- Evitar cambios bruscos de temperatura.
- Para evitar quemaduras, utilizar manijas y guantes adecuados al manipular la sartén caliente.
- No sumergir la sartén caliente en agua fría.
- Limitar el uso de productos químicos agresivos durante la limpieza.

### 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Diámetro: 240 mm
- Recubrimiento: Duraslide® R (granito)
- Material: Aluminio forjado de alta calidad
- Apta para vitrocerámica, gas, eléctrica e inducción
- Lavable en lavavajillas, aunque se recomienda la limpieza a mano para una mayor durabilidad.

### 4. Configuración e Instalación

- Colocar la sartén sobre la fuente de calor adecuada.
- Asegurarse de que la base de la sartén esté limpia y seca antes de su uso.
- Encender la cocina y ajustar el calor según el tipo de alimento que se va a cocinar.
- Para cocinar a fuego lento, ajusta la temperatura a baja. Para hervir, ajusta a medio-alto.

### 5. Operación

- Aplicar una pequeña cantidad de aceite o mantequilla en la sartén antes de calentar si es necesario.
- Colocar los alimentos en la sartén una vez que el recubrimiento esté caliente.
- Cocinar los alimentos hasta que alcancen el nivel deseado de dorado o cocción.
- Voltrear o mezclar según sea necesario.

### 6. Limpieza y Mantenimiento

- Dejar enfriar la sartén antes de limpiarla.
- Limpiar a mano con una esponja suave y detergente suave.
- Evitar el uso de estropajos ásperos que puedan rayar el recubrimiento.
- Secar completamente antes de guardar.

### 7. Solución de Problemas

- Si los alimentos se pegan, verifique si la sartén estaba suficientemente caliente y si se usó suficiente aceite.
- Para marcas difíciles de quitar, remojar con agua tibia y detergente antes de limpiar.
- Si la sartén presenta cualquier forma de daño, dejar de usar de inmediato y contactar con el servicio de atención al cliente.

### 8. Eliminación

- No desechar el producto en la basura doméstica.
- Consultar las normativas locales para la eliminación adecuada de utensilios de cocina.
- Reciclar siempre que sea posible, llevando el producto a un centro de reciclaje adecuado.

### 9. Contacto

Para cualquier consulta, comuníquese con nosotros:

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

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

# FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation de la Poêle à frire Zwilling Marquina Plus avec Revêtement Duraslide R en Granit Ø 240 mm

## 1. Informations Générales

La poêle à frire Zwilling Marquina Plus combine un design élégant avec des performances de cuisson exceptionnelles. Fabriquée avec des matériaux de haute qualité, cette poêle est idéale pour les cuisiniers à domicile et les chefs professionnels.

## 2. Informations de Sécurité

- Utilisation sur le bon feu : Utilisez la poêle uniquement sur des feux adaptés à sa taille pour éviter des surchauffes.
- Manipulation de la poêle : Utilisez toujours des maniques ou des gants de cuisson lors de la manipulation de la poêle chaude pour éviter les brûlures.
- Compatibilité de l'ustensile : N'utilisez pas d'ustensiles en métal, car ils peuvent rayer le revêtement de la poêle. Préférez les ustensiles en bois ou en silicone.
- Durée d'utilisation : Ne laissez pas la poêle chauffer à vide. Une chaleur excessive peut endommager le revêtement.
- Entretien : Ne plongez pas la poêle chaude dans l'eau froide, car cela peut provoquer des déformations.

## 3. Présentation du Produit et Spécifications

- Diamètre: 240 mm
- Revêtement: Duraslide R en granit
- Matériau: Aluminium
- Compatible avec les plaques de cuisson: Tous types, y compris induction
- Poignée: Ergonomique et résistante à la chaleur
- Caractéristiques particulières: Antiadhésif et facile à nettoyer

## 4. Installation et Mise en Place

1. Retirez la poêle de son emballage et inspectez-la pour vous assurer qu'il n'y a pas de dommages.
2. Lavez la poêle à l'eau chaude savonneuse pour éliminer les résidus d'usine.
3. Rincez et séchez soigneusement.
4. Choisissez une plaque de cuisson adaptée à votre poêle.
5. Placez la poêle sur la plaque de cuisson, en veillant à ce qu'elle soit centrée pour une répartition uniforme de la chaleur.

## 5. Utilisation

1. Ajoutez une petite quantité d'huile ou de matière grasse à la poêle avant de l'allumer.
2. Préchauffez la poêle à feu moyen.
3. Ajoutez les aliments lorsque la poêle est suffisamment chaude.
4. Faites cuire, en remuant si nécessaire, jusqu'à ce que les aliments soient cuits à votre goût.

## 6. Nettoyage et Entretien

- Laissez la poêle refroidir avant de la nettoyer.
- Utilisez une éponge douce et un détergent doux pour nettoyer la surface. Évitez les nettoyants abrasifs.
- Pour les taches tenaces, laissez tremper dans de l'eau chaude savonneuse, puis nettoyez.
- Séchez soigneusement après le nettoyage pour éviter tout résidu d'eau.

## 7. Dépannage

- La nourriture colle à la poêle : Vérifiez la température de cuisson et assurez-vous d'utiliser assez d'huile.
- Décoloration du revêtement : Utilisez des ustensiles appropriés. Évitez les ustensiles en métal pour préserver le revêtement.
- Sensible à la chaleur : Assurez-vous de ne pas surchauffer la poêle.

## 8. Élimination

À la fin de la vie utile de la poêle, veuillez la recycler conformément aux réglementations locales sur les déchets. Ne la jetez pas dans les ordures ménagères.

## 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

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Padella Zwilling Marquina Plus con Rivestimento DuraSlide R - Ø 240mm

## 1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto la padella Zwilling Marquina Plus. Questo prodotto è progettato per garantire una cottura uniforme e una lunga durata, grazie al rivestimento di alta qualità. Si prega di leggere attentamente questo manuale per garantire un uso sicuro e corretto del prodotto.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Uso corretto: Utilizzare la padella solo su piani di cottura appropriati e mai su una fiamma scoperta.
- Manutenzione: Non utilizzare utensili metallici, per evitare graffi sul rivestimento. Preferire utensili di legno o silicone.
- Riscaldamento: Non riscaldare la padella a temperatura massima senza cibo al suo interno.
- Pulizia: Lasciare raffreddare la padella prima di pulirla per evitare scottature.
- Stoccaggio: Conservare la padella in un luogo asciutto e al riparo da umidità e fonti di calore.
- Utilizzo in forno: Verificare la compatibilità della padella con il forno prima di utilizzarla a temperature elevate.
- Chiamata di emergenza: In caso di incidenti o infortuni, contattare immediatamente i servizi d'emergenza.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Alluminio pressofuso
- Rivestimento: DuraSlide R (rivestimento antiaderente)
- Diametro: 240 mm
- Compatibile con piani cottura a induzione, gas, ceramica, elettrico
- Manico: Ergonomico in acciaio inox
- Adatto per lavastoviglie: Sì, ma si consiglia il lavaggio a mano per preservare il rivestimento

## 4. Installazione e Montaggio

1. Rimuovere la padella dalla confezione e verificare che non ci siano danni.
2. Pulire la padella con acqua calda e sapone prima del primo utilizzo.
3. Posizionare la padella su un fornello adatto.
4. Assicurarsi che la base della padella sia ben allineata con la fonte di calore.
5. Non sovrapporre altre padelle per evitare graffi durante la conservazione.

## 5. Operazione

1. Aggiungere una piccola quantità di olio o burro nella padella prima di accendere il fornello.
2. Accendere il fuoco a una temperatura media per iniziare la cottura.
3. Utilizzare utensili di legno o silicone per mescolare o servire il cibo.
4. Dopo la cottura, spegnere il fornello e rimuovere la padella dal calore.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare la padella prima della pulizia.
- Lavare a mano con acqua calda e detersivo non abrasivo.
- Asciugare accuratamente dopo la pulizia.
- Evitare l'uso di pagliette abrasive o prodotti chimici aggressivi.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Il cibo si attacca: Assicurarsi di utilizzare una quantità adeguata di olio o burro e riscaldare la padella a temperatura media.
- Graffi sul rivestimento: Evitare l'uso di utensili metallici. Sostituire la padella se il rivestimento è danneggiato.
- Sbiadimento del rivestimento: A seguito di un uso intenso, il rivestimento potrebbe sbiadire. Questo non compromette la funzionalità della padella.

## 8. Smaltimento

Alla fine della vita utile della padella, smaltirla secondo le normative locali sul riciclaggio. Non gettare la padella nell'indifferenziata. Contattare il proprio comune per istruzioni specifiche.

## 9. Contatti

Per ulteriori domande o supporto, contattare:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania