

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: 1006206

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 | 1006206

1. General Information

The Zwilling Marquina Plus Frying Pan features a Duraslide R granite coating that offers exceptional non-stick properties for superior cooking performance. Its innovative design ensures an even heat distribution, making it ideal for various cooking techniques. Suitable for all heat sources, including induction, this frying pan is an essential addition to any kitchen.

2. Safety Information

- Always handle the frying pan with caution as it may become hot during use.
- Use heat-resistant utensils to prevent damage to the non-stick coating.
- Avoid using sharp or metal objects in the frying pan to protect the surface.
- Do not exceed the maximum temperature of 250°C (482°F) to prolong the lifespan of the coating.
- Keep the frying pan out of reach of children and never leave it unattended while in use.
- Ensure the frying pan is placed on a stable surface when in use to prevent accidents.

3. Product Specifications

- Product Type: Frying Pan
- Coating: Duraslide R granite
- Diameter: Ø 280mm
- Material: Aluminum body with non-stick coating
- Compatibility: Suitable for all heat sources, including induction
- Dishwasher Safe: Yes, although hand washing is recommended for longevity

4. Setup and Installation

- Remove the frying pan from the packaging and inspect for any damage.
- Wash the frying pan with warm soapy water and a soft sponge before first use to remove any manufacturing residues.
- Dry the frying pan thoroughly with a clean cloth.
- It is ready to use; no assembly required.

5. Operation

- Place the frying pan on the suitable heating source before turning it on.
- Preheat the pan over medium heat for optimal cooking results.
- Apply a small amount of cooking oil or fat to enhance non-stick performance.
- Add food and cook according to your recipe requirements, adjusting the heat as necessary.
- When finished, turn off the heat and carefully remove the frying pan from the heat source.

6. Cleaning and Maintenance

- Allow the frying pan to cool before attempting to clean.
- Clean with warm, soapy water using a soft sponge. Avoid abrasive cleaners or scouring pads, which can damage the non-stick surface.
- Rinse thoroughly and dry the frying pan completely with a clean cloth.
- To maintain the non-stick properties, apply a small amount of oil after cleaning when storing.

7. Troubleshooting

- Issue: Food is sticking to the pan:
Solution: Ensure the pan is preheated and a small amount of oil is used. Avoid using metal utensils that can scratch the surface.
- Issue: Coating shows signs of wear:
Solution: Always use appropriate utensils and avoid high heat settings. If heavy wear occurs, consider replacing the frying pan.

8. Disposal

- At the end of its life, dispose of the frying pan in accordance with local waste disposal regulations.
- The frying pan's components may be recyclable, check with your local recycling facilities for appropriate disposal methods.

9. Contact

For further assistance, please contact:

Email: info@ggmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

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

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Erwerb der Zwilling Marquina Plus Bratpfanne mit Duraslide R Granitbeschichtung. Diese Bratpfanne ist entworfen, um hervorragende Kochergebnisse zu erzielen. Sie ist für alle Herdarten, einschließlich Induktion, geeignet und bietet eine langlebige, kratz feste Oberfläche.

2. Sicherheitsinformationen

- Brandgefahr: Verwenden Sie die Pfanne nur auf geeigneten Kochfeldern. Achten Sie darauf, dass die Pfanne nicht leer überhitzt wird.
- Schnittgefahr: Seien Sie vorsichtig beim Umgang mit scharfen Utensilien, die die Beschichtung beschädigen könnten.
- Elektrische Sicherheit: Verwenden Sie keine elektrischen Geräte in der Nähe der Pfanne, die zu Wasser in Kontakt kommen könnten.
- Kinder: Halten Sie die Pfanne und ihre Griffe während des Kochens von Kindern fern.
- Reinigungsmittel: Verwenden Sie keine abrasive Reinigungsmittel, um die Oberfläche nicht zu beschädigen.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Durchmesser: 280 mm
- Material: Aluminium mit Duraslide R Granitbeschichtung
- Hitzebeständig: Bis zu 230 °C
- Gehäuse: Kratzfest und pflegeleicht
- Griff: Ergonomischer, hitzebeständiger Griff
- Herdarten: Induktion, Gas, Elektro, Ceran

4. Einrichtung und Installation

1. Vorbereitung: Entfernen Sie sämtliche Verpackungsmaterialien.
2. Reinigung: Spülen Sie die Pfanne vor der ersten Verwendung mit warmem Wasser und mildem Spülmittel ab. Trocknen Sie sie gründlich.
3. Erwärmung: Stellen Sie die Pfanne auf die geeignete Kochfläche und wählen Sie die gewünschte Temperatur.
4. Verwendung: Geben Sie Öl oder Butter hinzu und warten Sie, bis sie heiß sind, bevor Sie mit dem Kochen beginnen.

5. Betrieb

- Stellen Sie sicher, dass die Pfanne richtig auf der Herdplatte sitzt.
- Verwenden Sie hitzebeständige Kochutensilien, um die Oberfläche zu schonen.
- Um die besten Kochergebnisse zu erzielen, verwenden Sie mittlere bis hohe Hitze, um ein Anhaften der Speisen zu verhindern.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie die Pfanne nach dem Kochen abkühlen, bevor Sie sie reinigen.
- Verwenden Sie warmes Wasser, mildes Spülmittel und einen weichen Schwamm zur Reinigung.
- Vermeiden Sie metallische Scheuerschwämme oder aggressive Reinigungsmittel.
- Trocknen Sie die Pfanne überall gründlich ab, um Wasserrückstände zu vermeiden.

7. Fehlersuche

- Problem: Lebensmittel kleben an der Oberfläche.
- Lösung: Überprüfen Sie die Temperatur. Verwenden Sie genügend Fett oder Öl beim Kochen.
- Problem: Die Beschichtung zeigt Kratzer.
- Lösung: Vermeiden Sie den Einsatz von metallischen Utensilien und abrasive Reinigungsmittel.

8. Entsorgung

Bitte entsorgen Sie die Pfanne gemäß den örtlichen Vorschriften zur Abfalltrennung und -entsorgung. Kaufen Sie eine neue Pfanne, um die Umweltbelastung zu minimieren.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung wenden Sie sich bitte an uns:

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

NL NEDERLANDS

Handleiding voor de Zwilling Marquina Plus Koekenpan met Duraslide R Graniet Coating Ø 280mm

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Zwilling Marquina Plus Koekenpan. Dit product is ontworpen voor langdurig gebruik en garandeert uitstekende kookprestaties. De pan is voorzien van een speciale Duraslide R granietcoating die de voedselhechting vermindert en eenvoudig reinigen mogelijk maakt.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de pan alleen op een compatibele kookplaat (gas, elektrisch, inductie).
- Laat de pan niet onbeheerd achter tijdens het koken om oververhitting te voorkomen.
- Gebruik altijd hittebestendige handschoenen bij het hanteren van de pan.
- Plaats de pan niet in de oven of onder de grill tenzij deze specifiek geschikt is gemaakt voor hoge temperaturen.
- Vermijd scherpe voorwerpen die de coating kunnen beschadigen.
- Laat de pan volledig afkoelen voordat u deze in water plaatst om temperatuurschok te voorkomen.
- Houd de pan buiten het bereik van kinderen.

3. Productspecificaties

- Diameter: 280 mm
- Materiaal: Aluminium met Duraslide R granietcoating
- Geschikt voor: Gas, elektrisch, inductie, en keramische kookplaten
- Hittebestendigheid: Tot 250 °C
- Kleur: Zwart met granietafwerking

4. Installatie en Setup

- Plaats de pan op een stabiele en vlakke kookplaat.
- Zorg ervoor dat de kookplaat juist is ingeschakeld en geschikt is voor de pan.
- Controleer of de pan vrij kan bewegen op de kookplaat zonder dat deze wiebelt of valt.

5. Bediening

- Verwarm de pan langzaam op middelhoog vuur voordat u voedsel toevoegt.
- Gebruik olie of vet naar keuze om aankleven te verminderen.
- Voeg voedsel toe als de pan goed verwarmd is om een gelijkmatige garing te waarborgen.
- Gebruik houten of silicone spatels om de coating te beschermen.

6. Reiniging en Onderhoud

- Laat de pan volledig afkoelen voor reiniging.
- Gebruik warm water en een milde afwasmiddel met een zachte spons voor het reinigen.
- Vermijd schurende schoonmaakmiddelen en schuursponsjes die de coating kunnen beschadigen.
- Droog de pan goed af na het reinigen en bewaar deze op een droge plek.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Voedsel plakt aan de pan
 - Oplossing: Controleer of u voldoende olie heeft gebruikt en laat de pan goed opwarmen.
- Probleem: Coating beschadigd
 - Oplossing: Vermijd het gebruik van scherpe voorwerpen en schurende materialen bij het koken en reinigen.
- Probleem: Ongelijkmatige verhitting
 - Oplossing: Zorg ervoor dat de pan is geplaatst op een compatibele en vlakke kookplaat.

8. Afvoer

- Volg lokale richtlijnen voor de afvoer van huishoudelijke apparaten en materialen.
- Gooi de pan niet in het reguliere afval; informeer bij uw gemeente naar specifieke afvoerprocedures.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning, neem contact met ons op:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

Bedankt voor het kiezen van Zwilling Marquina Plus! Geniet van uw kookervaring.

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Sartén Zwilling Marquina Plus con recubrimiento Duraslide R - Diámetro 280mm

1. Información General

La sartén Zwilling Marquina Plus es una herramienta de cocina de alta calidad, diseñada para ofrecer un rendimiento excepcional. Fabricada con materiales duraderos y un recubrimiento antiadherente Duraslide R, esta sartén es ideal para una variedad de técnicas de cocción.

2. Información de Seguridad

- **Uso Seguro:** Utilice la sartén exclusivamente para cocinar. No utilizar en el horno si no es especificado.
- **Evitar el sobrecalentamiento:** No calentar la sartén vacía, ya que esto puede dañar el recubrimiento antiadherente.
- **Manejo:** Use siempre guantes de cocina o agarraderas al manejar la sartén caliente.
- **Utensilios:** Utilice utensilios de silicona o wood para evitar dañar el recubrimiento.
- **Limpieza:** No use abrasivos ni cepillos duros al limpiar.
- **Almacenamiento:** Almacene en un lugar seco y fresco, lejos de la luz directa del sol.
- **Niños:** Mantenga la sartén fuera del alcance de los niños mientras esté caliente y después de usarla.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- **Diámetro:** 280 mm
- **Material:** Aluminio fundido
- **Recubrimiento:** Duraslide R antiadherente
- **Compatibilidad:** Inducción, gas y vitrocerámica
- **Mango:** Ergonómico y resistente al calor
- **Características:** Distribución uniforme del calor, fácil limpieza, libre de PFOA.

4. Configuración e Instalación

- **Paso 1:** Retire la sartén del embalaje y verifique que no haya daños.
- **Paso 2:** Si es necesario, enjuague la sartén con agua tibia y un poco de detergente suave.
- **Paso 3:** Seque completamente con un paño suave.
- **Paso 4:** Coloque la sartén sobre la fuente de calor adecuada (indicación de gas, vitro o inducción).
- **Paso 5:** Verifique el ajuste del mango y asegúrese de que esté firme antes de usar.

5. Operación

- **Calentamiento:** Agregue una pequeña cantidad de aceite o mantequilla antes de calentar.
- **Cocción:** Coloque los alimentos en la sartén una vez que esté caliente, evitando apilar los alimentos para una cocción uniforme.
- **Control de temperatura:** Mantenga el ajuste de temperatura medio para evitar el sobrecalentamiento.

6. Limpieza y Mantenimiento

- **Enfriamiento:** Permita que la sartén se enfríe antes de limpiarla.
- **Lavado:** Lave con agua tibia y un detergente suave, utilizando una esponja no abrasiva.
- **Secado:** Seque completamente antes de almacenar para prevenir la corrosión.

7. Solución de Problemas

- **Alimentos se pegan:** Verifique que la sartén esté adecuadamente engrasada y no se haya sobrecalentado.
- **Daños en el recubrimiento:** Evite utensilios metálicos y limpie con cuidado para evitar arañazos.
- **Desconocimiento sobre compatibilidad:** Asegúrese de usar la sartén en la fuente de calor correcta y compatible.

8. Eliminación

- **Reciclaje:** Siga las regulaciones locales para la eliminación apropiada de utensilios de cocina.
- **Materiales:** La sartén es reciclable; asegúrese de que el recubrimiento se gestione adecuadamente.

9. Contacto

Para más información, asistencia o consultas, comuníquese con nosotros:

Email: info@ggmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania.

FR FRANÇAIS

Manuel du produit : Poêle à frire Zwilling Marquina Plus avec revêtement en granite Duraslide R, Ø 280 mm

1. Informations générales

Félicitations pour l'acquisition de la poêle à frire Zwilling Marquina Plus. Cette poêle de haute qualité a été conçue pour vous offrir d'excellentes performances de cuisson tout en assurant sécurité et durabilité. Veuillez lire attentivement ce manuel avant d'utiliser le produit.

2. Informations de sécurité

- Utilisation appropriée : Ce produit est destiné à un usage domestique uniquement. N'utilisez pas la poêle à frire dans un four à micro-ondes ou sur un réchaud à induction non compatible.
- Échauffement : Ne laissez jamais la poêle sans surveillance sur une source de chaleur. Utilisez toujours des ustensiles de cuisine appropriés pour éviter d'endommager le revêtement.
- Manipulation : Utilisez des gants de cuisine ou des maniques pour éviter les brûlures lors de la manipulation de la poêle chaude.
- Surface : Évitez d'utiliser des objets pointus ou tranchants qui pourraient rayer ou endommager le revêtement.
- Nettoyage : Ne plongez pas la poêle chaude dans l'eau froide pour éviter les chocs thermiques. Attendez qu'elle refroidisse avant de procéder au nettoyage.

3. Vue d'ensemble et spécifications du produit

- Nom du produit : Poêle à frire Zwilling Marquina Plus
- Diamètre : 280 mm
- Revêtement : Duraslide R (revêtement en granite)
- Matériau : Aluminium forgé
- Compatibilité : Convient pour plaques de cuisson à gaz, électriques, vitrocéramiques et induction
- Poignée : Ergonomique et résistante à la chaleur

4. Configuration et installation

1. Déballage : Retirez soigneusement la poêle et tous les accessoires de l'emballage. Assurez-vous que tous les composants sont présents et intacts.
2. Préparation de l'espace de cuisson : Placez la poêle sur une surface plane et propre de la cuisinière.
3. Vérifiez la compatibilité : Assurez-vous que la poêle est adaptée à votre type de plaque de cuisson.
4. Première utilisation : Avant la première utilisation, lavez la poêle à l'eau chaude savonneuse et séchez-la soigneusement.

5. Fonctionnement

- Préchauffez la poêle à feu moyen. Ajoutez une petite quantité d'huile ou de matière grasse avant d'ajouter les aliments.
- Utilisez des ustensiles en bois ou en silicone pour éviter d'endommager le revêtement.
- Pour optimiser les performances de cuisson, ne surchargez pas la poêle.

6. Nettoyage et entretien

- Laissez la poêle refroidir avant de la nettoyer.
- Lavez à la main avec une éponge non abrasive et un détergent doux. Évitez les nettoyeurs abrasifs.
- Assurez-vous de bien sécher la poêle après lavage pour éviter toute corrosion.

7. Dépannage

- Problème : Les aliments collent à la poêle
 - Assurez-vous que la poêle est correctement préchauffée et utilisez suffisamment d'huile.
- Problème : Rayures sur le revêtement
 - Évitez l'utilisation d'ustensiles en métal. Si des rayures apparaissent, cela n'affectera pas la sécurité mais réduira les performances.

8. Élimination

Ne jetez pas ce produit avec les déchets ménagers ordinaires. Récupérez-le selon les réglementations locales pour le recyclage des métaux et des plastiques.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez contacter :

- Email : info@ggmgastro.com
- Téléphone : 0800 7000 220
- Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

Merci d'avoir choisi la poêle à frire Zwilling Marquina Plus. Profitez de votre expérience culinaire !

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto per Padella Zwilling Marquina Plus con Rivestimento Duraslide R

Informazioni Generali

Benvenuti nel manuale del prodotto per la Padella Zwilling Marquina Plus con rivestimento Duraslide R. Questo prodotto è progettato per offrire prestazioni eccezionali in cucina, garantendo una cottura uniforme e facile da pulire. Si prega di leggere attentamente questo manuale prima di utilizzare il prodotto.

Informazioni sulla Sicurezza

- Non posizionare la padella su fiamme alte; utilizzare sempre una fiamma media o bassa.
- Utilizzare utensili da cucina in silicone, legno o plastica per evitare graffi sul rivestimento.
- Non utilizzare al forno a temperature superiori a 200°C.
- Non lasciare mai la padella incustodita durante il riscaldamento.
- Tenere la padella lontano dai bambini e dagli animali domestici durante l'uso.
- Assicurarsi che la padella sia completamente asciutta prima di riporla.
- Non utilizzare prodotti abrasivi per pulire il rivestimento.

Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Diametro: 280 mm
- Rivestimento: Duraslide R
- Materiale: Alluminio
- Manico: Ergonomico, resistente al calore
- Compatibile con tutti i piani cottura, inclusi quelli a induzione
- Facile da pulire, lavabile in lavastoviglie

Installazione e Montaggio

1. Rimuovere la padella dalla confezione e assicurarsi che non ci siano danni visibili.
2. Lavare la padella con acqua calda e sapone prima del primo utilizzo.
3. Posizionare la padella su un piano cottura compatibile, assicurandosi che sia ben centrata.
4. Accendere il piano cottura e impostare la temperatura desiderata.
5. Non è necessaria alcuna installazione aggiuntiva.

Operazione

1. Aggiungere un po' di olio o burro nella padella prima di riscaldare.
2. Riscaldare la padella a fuoco medio.
3. Aggiungere gli ingredienti e cuocere secondo le indicazioni della ricetta.
4. Al termine della cottura, spegnere il piano cottura e rimuovere la padella con attenzione.

Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare la padella prima di pulirla.
- Lavare a mano con acqua calda e un detergente delicato, oppure utilizzare la lavastoviglie.
- Evitare l'uso di pagliette abrasive per non danneggiare il rivestimento.
- Conservare la padella in un luogo asciutto e ventilato.

Risoluzione dei Problemi

- Se la padella non si riscalda correttamente, verificare che sia posizionata correttamente sul piano cottura.
- Se il cibo si attacca, provare ad aggiungere più olio o burro prima della cottura.
- In caso di macchie sul rivestimento, utilizzare un detergente non abrasivo specifico per padelle antiaderenti.

Smaltimento

Seguire le normative locali per lo smaltimento dei materiali. Non smaltire la padella nell'indifferenziato. Riciclabile se separato nei materiali appropriati.

Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattaci:

Email: info@ggmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania