

# ggmgastro

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

## SKU: JSK160

**Jumbo soup pot - Ø 160mm - height 160mm - stainless steel**



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

# EN ENGLISH

## Product Manual for Jumbo Soup Pot JSK160

---

### 1. General Information

Thank you for choosing the Jumbo Soup Pot JSK160. This high-quality cooking pot is designed for both commercial and home use, making it an ideal choice for preparing large quantities of soups, stews, and other dishes. Made from durable stainless steel, this pot promises longevity and consistent performance.

### 2. Safety Information

- **General Safety:** Always exercise caution while using the pot on a heat source. Use oven mitts or heat-resistant gloves when handling the pot, as the surface can become extremely hot during cooking.
- **Children:** Keep the pot out of reach of children to prevent burns or injuries.
- **Burn Hazards:** Avoid contact with hot surfaces. Allow the pot to cool down before cleaning or moving it.
- **Stability:** Ensure the pot is placed on a flat, stable surface to prevent tipping over.
- **Compatibility:** Use only on suitable heat sources (gas, electric, or induction) as specified in the product guidelines.
- **Cleaning:** Ensure that the pot is turned off and allowed to cool before cleaning. Use appropriate cleaning products suitable for stainless steel.

### 3. Product Specifications

- **Material:** Stainless Steel
- **Diameter:** 160 mm
- **Height:** 160 mm
- **Volume:** 5 liters
- **Weight:** 1.70 kg

### 4. Setup and Installation

1. **Unboxing:** Carefully remove the Jumbo Soup Pot from its packaging. Check for any damage that may have occurred during transport.
2. **Inspection:** Ensure all components are intact before proceeding. Verify there are no manufacturing defects.
3. **Placement:** Position the pot on a suitable stovetop or heat source. Ensure that it is stable and secure.
4. **Preparation:** Rinse the pot with warm water and mild soap before first use, then dry thoroughly.

### 5. Operation

1. Fill the pot with the desired ingredients and liquid, ensuring not to exceed the maximum fill line.
2. Place the pot on your chosen heat source (stovetop).
3. Turn on the heat and adjust as necessary to achieve the desired cooking temperature.
4. Monitor cooking progress and stir occasionally to ensure even cooking.

### 6. Cleaning and Maintenance

- Allow the pot to cool completely after use.
- Wash with warm, soapy water and a soft sponge. Avoid abrasive cleaners that can scratch the stainless steel surface.
- Dry thoroughly with a soft cloth to prevent water spots.
- Store in a dry place when not in use.

### 7. Troubleshooting

- **Discoloration:** If you notice discoloration on the pot, this may result from high heat or food residue. Clean with a stainless steel cleaner.
- **Browning on Bottom:** This can happen if food is cooked at too high of a temperature for extended periods. Adjust heat settings for future use.
- **Warping:** This can occur with rapid temperature changes. Avoid moving the pot from high heat to cold surfaces quickly.

### 8. Disposal

When the Jumbo Soup Pot reaches the end of its lifecycle, dispose of it responsibly. As it is made from stainless steel, it is recyclable. Check local recycling guidelines to ensure proper recycling methods.

### 9. Contact

For questions, concerns, or support, please contact us:

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

- Phone: 0800 7000 220
- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

---

Thank you for choosing the Jumbo Soup Pot JSK160. We hope it serves you well in your culinary endeavors.

# DE DEUTSCH

Produktmanual für den Jumbo-Suppentopf (Ø 160 mm, Höhe 160 mm)

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des Jumbo-Suppentopfs. Dieser hochwertige Kochtopf aus Edelstahl ist ideal für das Zubereiten von großen Mengen an Suppen, Eintöpfen oder anderen Gerichten. Er wurde entwickelt, um Ihnen das Kochen zu erleichtern und Ihnen über Jahre hinweg beste Dienste zu leisten.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Stellen Sie sicher, dass der Topf vor der Benutzung auf einer stabilen, hitzebeständigen Oberfläche steht.
- Vermeiden Sie direkten Kontakt mit offenen Flammen oder heißen Oberflächen.
- Verwenden Sie immer Topfhandschuhe beim Umgang mit heißen Töpfen.
- Der Topf ist nur für die Verwendung auf Herdplatten oder Induktionskochflächen geeignet.
- Lassen Sie den Topf niemals unbeaufsichtigt, während er sich auf der Hitzequelle befindet.
- Bei Beschädigungen am Topf, wie Rissen oder Verformungen, verwenden Sie diesen nicht mehr.

## 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Material: Hochwertiger Edelstahl
- Durchmesser: 160 mm
- Höhe: 160 mm
- Fassungsvermögen: 5 Liter
- Verwendung: geeignet für Induktions- und herkömmliche Kochfelder
- Pflegehinweis: Spülmaschinenfest

## 4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie den Topf aus der Verpackung und überprüfen Sie ihn auf Beschädigungen.
2. Reinigen Sie den Topf vor der ersten Benutzung mit warmem Seifenwasser.
3. Stellen Sie den Topf auf eine stabile Kochfläche.
4. Platzieren Sie den erforderlichen Kochbereich (Herd oder Induktion) ein.
5. Schalten Sie den Herd oder die Induktionsfläche ein und stellen Sie die gewünschte Temperatur ein.

## 5. Betrieb

1. Fügen Sie Ihre Zutaten in den Topf ein.
2. Decken Sie den Topf mit dem passenden Deckel ab, um ein schnelles Kochen zu gewährleisten.
3. Rühren Sie regelmäßig um, um ein Anbrennen zu vermeiden.
4. Halten Sie den Topf während des Kochens im Auge, um eine Überhitzung zu verhindern.

## 6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie den Topf nach dem Gebrauch abkühlen.
- Reinigen Sie den Topf mit warmem Seifenwasser oder in der Spülmaschine.
- Vermeiden Sie abrasive Reinigungsmittel oder -schnitte, um Kratzer auf der Oberfläche zu vermeiden.
- Trocknen Sie den Topf gründlich, bevor Sie ihn lagern.

## 7. Fehlersuche

- Falls der Topf ungleichmäßig erhitzt, überprüfen Sie, ob der Topf auf einer passenden Kochfläche steht.
- Bei übermäßigem Anhaften von Lebensmitteln sollte mehr Wasser oder Öl hinzugefügt werden.
- Bei Rückständen nach dem Kochen sollte eine längere Reinigung erforderlich sein.

## 8. Entsorgung

Die Entsorgung des Produkts muss gemäß den örtlichen Vorschriften erfolgen. Edelstahl kann in den meisten Fällen recycelt werden. Bitte informieren Sie sich bei Ihrer lokalen Abfallbehörde über spezifische Entsorgungsrichtlinien.

## 9. Kontakt

Für Fragen oder weitere Informationen kontaktieren Sie uns bitte:

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

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

## Producthandleiding Jumbo Soepketel

### 1. Algemene Informatie

De Jumbo Soepketel is een hoogwaardige kookpot, ideaal voor het bereiden van grote hoeveelheden soep, stoofschotels en andere gerechten. Gemaakt van roestvrij staal, biedt deze pot duurzaamheid en efficiënte warmtegeleiding.

### 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de pot alleen op een geschikte kookplaat.
- Raak de pot niet aan met blote handen tijdens of kort na het koken om brandwonden te voorkomen.
- Plaats de pot op een vlakke ondergrond en zorg ervoor dat hij stabiel staat.
- Vul de pot niet meer dan driekwart om overkoken te voorkomen.
- Gebruik ovenwanten of pannenlappen bij het hanteren van de pot.
- Houd de pot en het kookgebied vrij van brandbare materialen.
- Kinderen moeten op afstand gehouden worden tijdens het koken.

### 3. Productspecificaties

- Diameter: 160 mm
- Hoogte: 160 mm
- Materiaal: Roestvrij staal
- Capaciteit: Geschikt voor grote bereidingshoeveelheden
- Geschikt voor alle soorten kookplaten

### 4. Installatie en Opstelling

- Plaats de pot op een geschikte kookplaat zonder beschadigingen op het oppervlak.
- Zorg ervoor dat de kookplaat goed is aangesloten op een stroombron en werkt.
- Controleer of de pot vrij is van vuil of resten voordat u deze gebruikt.

### 5. Gebruik

- Vul de pot met de gewenste ingrediënten, zorg ervoor dat u de vulhoogte in acht neemt.
- Zet de kookplaat aan en kies de juiste temperatuurinstelling.
- Blijf in de buurt en controleer regelmatig om aanbranden te voorkomen.
- Gebruik een houten of hittebestendige lepel om te roeren.

### 6. Reiniging en Onderhoud

- Laat de pot afkoelen voordat u deze reinigt.
- Gebruik een mild afwasmiddel en een niet-scherpe spons om de pot schoon te maken.
- Vermijd schurende schoonmaakmiddelen die het oppervlak kunnen beschadigen.
- Droog de pot grondig af voordat u deze opbergt.

### 7. Probleemoplossing

- Probleem: Aanbranden van voedsel  
Oplossing: Kook op een lagere temperatuur en roer vaker.
- Probleem: Ongelijkmatige verhitting  
Oplossing: Zorg ervoor dat de pot goed is geplaatst op de kookplaat en dat de kookplaat gelijkmatig verhit.
- Probleem: Lekt vloeistof  
Oplossing: Controleer de pot op schade of vuil dat de afdichting kan beïnvloeden.

### 8. Afvoer

- Neem de pot niet mee naar de reguliere vuilnis.
- Controleer lokale voorschriften voor het weggooien van keukenproducten.
- Roestvrij staal kan meestal gerecycled worden; controleer bij uw lokale recyclingcentrum.

### 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

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

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Olla Jumbo JSK160

## 1. Información General

La Olla Jumbo JSK160 es un utensilio de cocina fabricado en acero inoxidable de alta calidad, diseñado para la preparación de grandes cantidades de sopa y otros platos. Con una capacidad ideal para cocina profesional y doméstica, este producto es resistente, duradero y fácil de usar.

## 2. Información de Seguridad

- Uso Adecuado: Esta olla está diseñada únicamente para cocinar alimentos. No la utilice para ningún otro propósito.
- Superficie Caliente: La olla se calienta durante el uso. Evite el contacto directo con la superficie caliente. Use guantes de cocina para manipular la olla.
- Peligro de Caída: Asegúrese de colocar la olla sobre una superficie estable para evitar vuelcos y caídas que puedan causar lesiones.
- Manipulación de Alimentos: Lave las manos antes de manipular alimentos y asegúrese de que todos los utensilios estén limpios para evitar la contaminación.
- Almacenamiento: Mantenga la olla en un lugar seco y seguro, fuera del alcance de los niños.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Model: JSK160
- Material: Acero inoxidable
- Diámetro: 160 mm
- Altura: 160 mm
- Capacidad: Ideal para uso en grandes cantidades
- Uso: Apta para todas las fuentes de calor, incluida inducción

## 4. Instalación y Configuración

- Retire la olla de su empaque y verifique que no haya daños visibles.
- Lave la olla con agua caliente y jabón antes de su primer uso.
- Coloque la olla en una cocina de gas, eléctrica o de inducción.
- Asegúrese de que la base de la olla esté en contacto completo con la superficie de cocción para una distribución uniforme del calor.

## 5. Operación

- Agregue los ingredientes en la olla según la receta deseada.
- Encienda la fuente de calor a temperatura media.
- Remueva los ingredientes ocasionalmente para evitar que se adhieran al fondo.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Después de usar, deje que la olla se enfríe antes de limpiarla.
- Lave la olla con agua caliente y un detergente suave. Evite el uso de estropajos abrasivos.
- Séquela completamente antes de almacenarla para prevenir la corrosión.

## 7. Solución de Problemas

- La olla no calienta adecuadamente: Verifique que esté bien colocada sobre la fuente de calor; asegúrese de que la fuente esté encendida.
- Alimentos se pegan al fondo: Asegúrese de usar suficiente líquido y revuelva con frecuencia durante la cocción.

## 8. Eliminación

- Este producto debe ser reciclado de acuerdo con las normativas locales sobre residuos. No lo deseche en la basura común.
- Visite su centro de reciclaje local para obtener información sobre la eliminación adecuada.

## 9. Contacto

Para más información, asistencia o consultas, contáctenos:

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

# FR FRANÇAIS

## Manuel de produit - Marmite Jumbo

### Informations Générales

Merci d'avoir choisi la Marmite Jumbo. Conçue pour une utilisation professionnelle, elle est idéale pour la préparation de grandes quantités de soupes, de sauces et de plats mijotés. Fabriquée en acier inoxydable, elle assure durabilité et performance de cuisson.

### Informations de Sécurité

- Utilisation appropriée : Ne pas utiliser la marmite pour des applications non prévues. Destinée uniquement à la cuisson alimentaire.
- Chaleur : La marmite peut devenir très chaude. Utilisez toujours des gants de cuisine ou des maniques pour éviter les brûlures.
- Manipulation : Lors de la manipulation de la marmite, assurez-vous d'utiliser des outils appropriés pour éviter les risques de blessure.
- Remplissage : Ne pas dépasser la capacité maximale pour éviter les débordements qui pourraient causer des brûlures.
- Surveillance : Ne laissez jamais la marmite sans surveillance lorsqu'elle est sur la source de chaleur.
- Entretien : Inspectez régulièrement le produit pour tout signe d'usure ou de dommage. Ne pas utiliser si endommagé.

### Présentation et Spécifications du Produit

- Nom : Marmite Jumbo
- Diamètre : 160 mm
- Hauteur : 160 mm
- Matériau : Acier inoxydable
- Capacité : Adaptée pour de grandes quantités
- Compatible avec : Tous types de sources de chaleur

### Installation et Configuration

1. Emplacement : Placez la marmite sur une surface plane, stable et résistante à la chaleur.
2. Source de chaleur : Assurez-vous que la marmite est utilisée avec une source de chaleur appropriée (gaz, électrique, induction).
3. Vérification : Avant la première utilisation, vérifiez que les surfaces sont propres et sèches.

### Fonctionnement

1. Préparation : Ajoutez les ingrédients souhaités dans la marmite.
2. Chauffage : Placez la marmite sur le feu et augmentez graduellement la chaleur.
3. Cuisson : Faites mijoter selon vos préférences de cuisson.
4. Sécurité : Utilisez toujours des ustensiles en bois ou en silicone pour éviter de rayer l'intérieur.

### Nettoyage et Entretien

- Nettoyage : Après chaque utilisation, laissez refroidir puis lavez à l'eau tiède savonneuse. Évitez les produits abrasifs.
- Désinfection : Pour une meilleure hygiène, désinfectez régulièrement.
- Rangement : Conservez dans un endroit sec pour éviter la corrosion.

### Dépannage

1. Problèmes de cuisson : Si les aliments ne cuisent pas uniformément, vérifiez la source de chaleur.
2. Difficulté à nettoyer : Utilisez un mélange de vinaigre et d'eau pour enlever les taches tenaces.
3. Endommagement : Si la marmite présente des déformations, consultez le service client.

### Élimination

Veillez éliminer la marmite en acier inoxydable conformément à la réglementation locale sur le recyclage. Ne jetez pas avec les déchets ménagers.

### Contact

Pour toute question ou besoin d'assistance, veuillez nous contacter :

- Email : [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Téléphone : 0800 7000 220
- Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Pentola Jumbo JSK160

## 1. Informazioni Generali

Questa pentola Jumbo JSK160 è progettata per offrire prestazioni eccezionali nella preparazione di zuppe, stufati e altri piatti caldi in cucine commerciali e domestiche. Realizzata in acciaio inox di alta qualità, questa pentola garantisce durata e resistenza alla corrosione.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare la pentola solo su fonti di calore appropriate.
- Non lasciare la pentola incustodita durante l'uso.
- Maneggiare con attenzione, poiché le superfici possono diventare molto calde.
- Utilizzare guanti da cucina o presine per proteggere le mani durante la manipolazione.
- Non immergere la pentola in acqua fredda subito dopo la cottura per evitare shock termico.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini durante l'uso e la pulizia.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: JSK160
- Materiale: Acciaio inox
- Altezza: 160 mm
- Diametro: 160 mm
- Capacità totale: 8 litri
- Compatibilità: Adatta per tutti i tipi di piano cottura, inclusi induzione, gas e elettrico.
- Manici: Ergonomici per una facile maneggevolezza.

## 4. Installazione e Configurazione

1. Rimuovere la pentola dalla confezione e controllare che non ci siano danni.
2. Posizionare la pentola su una superficie piana.
3. Assicurarsi che la fonte di calore sia spenta prima di posizionare la pentola.
4. Collocare la pentola sul piano cottura e accendere la fonte di calore.
5. Verificare che i manici siano ben saldi e non ci siano ostacoli attorno alla pentola durante l'uso.

## 5. Operazione

1. Versare gli ingredienti nella pentola.
2. Accendere la fonte di calore e regolare la temperatura in base alla ricetta.
3. Mescolare occasionalmente per garantire una cottura uniforme.
4. Monitorare il livello di liquido per evitare che il contenuto si asciughi.
5. Seguire le istruzioni della ricetta per determinare i tempi di cottura appropriati.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare completamente la pentola prima della pulizia.
- Lavare a mano con acqua calda e sapone neutro, utilizzando una spugna morbida.
- Non utilizzare pagliette abrasive o prodotti chimici aggressivi.
- Asciugare completamente la pentola per prevenire la formazione di ruggine.
- Conservare in un luogo asciutto e ventilato.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Problema: Alimento attaccato al fondo della pentola.  
Soluzione: Ridurre il calore e mescolare frequentemente; utilizzare olio o burro il prima possibile.
- Problema: La pentola non si riscalda.  
Soluzione: Controllare la connessione con la fonte di calore e assicurarsi che sia accesa.
- Problema: Manici allentati.  
Soluzione: Controllare le viti e serrare se necessario.

## 8. Smaltimento

Smaltire il prodotto in conformità con le normative locali riguardanti i rifiuti. Se possibile, riciclare la pentola in acciaio inox portandola presso un centro di raccolta appropriato.

## 9. Contatto

Per ulteriori informazioni, domande o supporto, contattare:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania.