

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: JSK200

Jumbo soup pot - Ø 200mm - height 200mm - stainless steel



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

EN ENGLISH

Product Manual for Jumbo Soup Pot (JSK200)

1. General Information

Thank you for purchasing the Jumbo Soup Pot (JSK200). This high-quality cooking pot is designed for both amateur cooks and professional chefs, ensuring optimal performance for all your boiling, stewing, and soup-making needs. Made from durable stainless steel, the pot offers excellent heat retention and distribution.

2. Safety Information

To ensure the safe use of your Jumbo Soup Pot, please adhere to the following guidelines:

- Always use the pot on a flat, stable surface to prevent tipping or accidents.
- Use oven mitts or pot holders when handling hot pots to avoid burns.
- Do not leave the pot unattended while in use to prevent overheating or boiling over.
- Ensure that the pot is completely cooled before cleaning or storing.
- Avoid using metal utensils that may scratch the surface; opt for silicone, wood, or plastic utensils instead.
- Do not expose the pot to extreme temperature changes, such as placing a hot pot directly into cold water.
- For outdoor use, ensure that it is placed away from flammable materials.

3. Product Specifications

- Model: JSK200
- Material: Stainless Steel
- Diameter: 200 mm
- Height: 200 mm
- Weight: (Specific weight to be detailed from the manufacturer)
- Capacity: (Specific capacity to be detailed from the manufacturer)
- Compatibility: Suitable for all types of cooktops, including induction

4. Setup and Installation

1. Unboxing: Carefully open the packaging and remove the pot. Avoid using sharp objects to prevent damage.
2. Inspection: Check for any visible damage. If any damage is found, contact customer service prior to use.
3. Placement: Choose a suitable location on your stovetop. Ensure that it is stable and away from any flammable items.
4. Proper Setup: If using an induction cooktop, ensure the pot is compatible, and the surface is clean before placement.
5. Initial Wash: Before first use, wash the pot with warm soapy water and rinse thoroughly.

5. Operation

1. Filling the Pot: Fill with the desired ingredients and water, but do not exceed the maximum fill line (if applicable).
2. Heating: Place the pot on the heat source; adjust the temperature according to your recipe.
3. Cooking: Monitor the cooking process and stir occasionally to prevent sticking or burning.

6. Cleaning and Maintenance

1. After use, allow the pot to cool down.
2. Wash with warm, soapy water using a non-abrasive sponge or cloth.
3. Rinse thoroughly to remove any soap residue.
4. For stubborn stains, use a mixture of baking soda and water to scrub gently.
5. Dry immediately after washing to prevent water spots.

7. Troubleshooting

- Burnt Food: Lower the cooking temperature or stir more frequently.
- Discoloration: This may occur over time; use cleaning solutions suitable for stainless steel to restore shine.
- Warping: Do not subject the pot to sudden temperature changes. If warped, contact customer service for further assistance.

8. Disposal

Dispose of this product in accordance with local laws and regulations. As it is made of stainless steel, it may be recyclable. Check with local recycling facilities for proper disposal methods.

9. Contact

For further assistance, please reach out via:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing the Jumbo Soup Pot! Enjoy your cooking experience.

DE DEUTSCH

Produktmanual für Jumbo-Suppentopf JSK200

1. Allgemeine Informationen

Der Jumbo-Suppentopf JSK200 ist ein hochwertiger, großer Kochtopf aus Edelstahl, ideal für die Zubereitung von Suppen, Eintöpfen und weiteren Gerichten. Mit einem Durchmesser von 200 mm und einer Höhe von 200 mm eignet sich dieser Topf optimal für professionelle und gewerbliche Küchen.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie den Topf nur auf geeigneten Kochfeldern.
- Überprüfen Sie vor der Nutzung, dass der Topf unbeschädigt ist.
- Halten Sie den Topf während des Gebrauchs von brennbaren Materialien fern.
- Verwenden Sie beim Heben des heißen Topfes stets Topfhandschuhe oder geeignete Küchenhandschuhe.
- Lassen Sie den Topf niemals unbeaufsichtigt, wenn er auf dem Herd steht.
- Achten Sie darauf, dass der Topf nicht überhitzt wird, da dies zu Verfärbungen oder Verformungen führen kann.
- Lassen Sie den Topf vor der Reinigung vollständig abkühlen.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Modell: JSK200
- Material: Edelstahl
- Durchmesser: 200 mm
- Höhe: 200 mm
- Kapazität: Ideal für große Mengen
- Hitzebeständig: Ja
- Spülmaschinengeeignet: Ja

4. Einrichtung und Installation

- Stellen Sie den Suppentopf auf ein stabiles, ebenes Kochfeld.
- Stellen Sie sicher, dass der Topf fest steht und nicht wackelt.
- Überprüfen Sie die Kompatibilität des Topfes mit Ihrem Kochfeld (Gas, Induktion, Elektro usw.).
- Verwenden Sie bei Bedarf einen Topfuntersetzer, um die Kochfläche zu schützen.

5. Betrieb

- Füllen Sie den Topf mit den gewünschten Zutaten.
- Stellen Sie die Hitze auf die gewünschte Stufe ein.
- Überwachen Sie den Kochvorgang und rühren Sie regelmäßig um, um ein Anbrennen zu vermeiden.
- Verwenden Sie einen Deckel, um die Garzeit zu verkürzen und die Wärme zu halten, falls erforderlich.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie den Topf vollständig abkühlen, bevor Sie ihn reinigen.
- Spülen Sie den Topf mit warmem Seifenwasser und verwenden Sie ein weiches Tuch oder einen Schwamm zur Reinigung.
- Wenn erforderlich, können Sie auch einen Edelstahlreiniger verwenden.
- Stellen Sie sicher, dass der Topf gut abgetrocknet ist, um Wasserflecken zu vermeiden.

7. Fehlersuche

- Problem: Topf verformt sich oder verändert die Farbe.
- Lösung: Überprüfen Sie die verwendete Hitze und vermeiden Sie Überhitzung.
- Problem: Topf bleibt nicht stabil auf dem Kochfeld.
- Lösung: Überprüfen Sie, ob die Kochoberfläche eben und stabil ist.

8. Entsorgung

- Der Edelstahl-Jumbo-Suppentopf kann als Metallrecyclingstoff entsorgt werden.
- Entsorgen Sie den Topf gemäß den örtlichen Vorschriften für Abfallwirtschaft.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefonnummer: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding Jumbo Soep Pot O 200 mm

1. Algemene Informatie

Bedankt voor uw aankoop van de Jumbo Soep Pot O 200 mm. Deze hoogwaardige, roestvrijstalen kookpot is ideaal voor het bereiden van grote hoeveelheden soep, stoofschotels en andere gerechten. Het ontwerp en de constructie zijn gericht op duurzaamheid en gebruiksgemak.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de pot alleen volgens de aangegeven richtlijnen en voor de beoogde doeleinden.
- Zorg ervoor dat de pot op een stabiele, vlakke ondergrond staat tijdens gebruik.
- Let op dat de pot heet kan worden tijdens en na gebruik; gebruik ovenwanten of een handdoek om brandwonden te voorkomen.
- Vermijd het gebruik van scherpe of metalen voorwerpen die de binnen- of buitenkant van de pot kunnen beschadigen.
- Bewaar de pot buiten het bereik van kinderen om ongelukken te voorkomen.

3. Productspecificaties

- Materiaal: Roestvrij staal
- Diameter: 200 mm
- Hoogte: 200 mm
- Capaciteit: Geschikt voor grote hoeveelheden (exacte capaciteit afhankelijk van het recept)

4. Installatie en Opstelling

1. Plaats de Jumbo Soep Pot op een stevige, vlakke kookplaat.
2. Zorg ervoor dat de pot voldoende afstand heeft van andere voorwerpen om verbranding te voorkomen.
3. Controleer dat de pot schoon en droog is voordat u deze in gebruik neemt.

5. Bedieningsinstructies

1. Vul de pot met uw gewenste ingrediënten en voeg water of bouillon toe.
2. Plaats een passend deksel op de pot om het koken te bevorderen.
3. Zet de kookplaat op middelhoog vuur en volg het recept voor de kooktijd.
4. Roeren indien nodig totdat het gerecht gaar is.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Laat de pot afkoelen voordat u deze schoonmaakt.
- Was de pot met warm water en een milde afwasmiddel.
- Vermijd schurende middelen en staalwol om krassen te voorkomen.
- Droog de pot grondig af om vlekken of roest te voorkomen.

7. Probleemoplossing

- Probleem: De pot verhit niet gelijkmatig.
Oplossing: Controleer of de kookplaat gelijkmatig is en of de pot goed op de plaat is geplaatst.
- Probleem: Eten blijft aan de pot plakken.
Oplossing: Gebruik voldoende vetstof en zorg ervoor dat de pot goed is voorverwarmd.

8. Afvoer

Wanneer de Jumbo Soep Pot aan het einde van haar levensduur is, zorg ervoor dat u deze op een milieuvriendelijke manier afvoert. Controleer lokale richtlijnen voor recycling van roestvrij staal.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen via:

E-mailadres: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto - Olla Jumbo JSK200

1. Información General

La olla Jumbo JSK200 es un utensilio de cocina de alta calidad, diseñado para preparar grandes cantidades de alimentos. Fabricada en acero inoxidable, proporciona resistencia y durabilidad, ideal para uso comercial y doméstico.

2. Información de Seguridad

- **Uso Adecuado:** Esta olla está diseñada únicamente para la cocción de alimentos. No la utilice para otros fines.
- **Calor:** Asegúrese de que la olla esté sobre una superficie estable y resistente al calor. Evite el contacto del mango con fuentes de calor directo.
- **Manijas:** Las manijas pueden calentarse durante el uso. Utilice guantes de cocina para evitar quemaduras.
- **Supervisión:** No deje la olla desatendida mientras esté en uso.
- **Limpieza:** Evite el uso de productos abrasivos para limpiar la olla. Use solo esponjas suaves para preservar su acabado.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- **Modelo:** JSK200
- **Material:** Acero inoxidable
- **Diámetro:** 200 mm
- **Altura:** 200 mm
- **Capacidad:** Ideal para grandes volúmenes de sopa y estofados
- **Uso:** Apta para cocinas de gas y eléctricas

4. Instalación y Montaje

1. Retire la olla de su embalaje y asegúrese de que todos los componentes estén presentes.
2. Coloque la olla en una superficie plana y estable.
3. Para su uso en una cocina a gas, asegúrese de que la olla esté correctamente centrada sobre la llama para una cocción uniforme.
4. Si utiliza una cocina eléctrica, verifique que los quemadores sean compatibles con el tamaño de la olla.

5. Operación

1. Agregue los ingredientes y suficiente líquido a la olla.
2. Coloque la olla sobre la fuente de calor y enciéndala a una temperatura media.
3. Revise regularmente la cocción y ajuste el calor según sea necesario.
4. Utilice una cuchara de cocina adecuada para evitar rasguños en el interior de la olla.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Después de cada uso, deje enfriar la olla antes de limpiar.
- Lave la olla con agua caliente y detergente suave. Evite el uso de cepillos de acero.
- Seque completamente antes de almacenar.
- Para mantener el brillo del acero, puede utilizar productos específicos para el cuidado del acero inoxidable.

7. Solución de Problemas

- **La olla no se calienta:** Verifique la conexión eléctrica o la alineación sobre la llama si usa gas.
- **Alimentos se pegan:** Asegúrese de utilizar suficiente líquido y no sobrecalentar.
- **Oxidación:** Mantenga la olla seca y limpie cualquier residuo después de cada uso.

8. Eliminación

- No deseche el producto en la basura común. Consulte las normativas locales para la eliminación de utensilios de acero inoxidable.
- Considere el reciclaje de la olla al final de su vida útil.

9. Contacto

Para más información y asistencia, puede contactar a:

Email: info@ggmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation de la Marmite Jumbo O 200 mm JSK200

1. Informations Générales

La Marmite Jumbo O 200 mm JSK200 est spécialement conçue pour une utilisation professionnelle dans les cuisines commerciales. Fabriquée en acier inoxydable de haute qualité, elle permet une distribution uniforme de la chaleur, garantissant des résultats de cuisson optimaux.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation appropriée: Ce produit est destiné à la cuisson sur des plaques de cuisson ou des feux ouverts seulement. Ne pas utiliser avec des appareils de chauffage non recommandés.

- Instructions de manipulation: Portez des gants de protection lors de la manipulation de la marmite chauffée afin d'éviter les brûlures.

- Surveillance: Ne laissez jamais la marmite sans surveillance pendant son utilisation.

- Entretien: Vérifiez régulièrement l'état de la marmite et remplacez immédiatement toute pièce endommagée.

- Rangement: Stockez dans un endroit sec pour éviter la corrosion.

3. Aperçu du produit et spécifications

- Modèle: JSK200

- Matériau: Acier inoxydable

- Diamètre: 200 mm

- Hauteur: 200 mm

- Capacité: 4.5 L

4. Configuration et Installation

1. Déballage: Retirez la marmite de son emballage en prenant soin de ne pas rayer la surface.

2. Inspection: Vérifiez l'absence de dommages ou de pièces manquantes.

3. Installation: Placez la marmite sur une plaque de cuisson stable et de niveau. Assurez-vous qu'elle soit positionnée correctement pour une distribution uniforme de la chaleur.

4. Connexion: Si applicable, connectez tout équipement supplémentaire conformément aux instructions du fabricant.

5. Fonctionnement

Pour commencer à utiliser la marmite :

1. Ajouter les ingrédients souhaités.

2. Allumer la source de chaleur et régler à la température désirée.

3. Surveiller la cuisson et remuer si nécessaire.

6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyage après utilisation: Laissez la marmite refroidir, puis lavez-la à l'eau chaude savonneuse. Utilisez une éponge douce pour éviter les rayures.

- Désinfection: Rincez soigneusement à l'eau claire et laissez sécher à l'air.

- Rangement: Rangez dans un endroit propre et sec.

7. Dépannage

- Problème: La marmite ne chauffe pas.

- Solution: Vérifiez la connexion électrique ou la source de chaleur.

- Problème: La chaleur est inégale.

- Solution: Assurez-vous que la marmite est positionnée correctement sur la source de chaleur.

8. Élimination

Renvoyez la marmite à un centre des déchets agréé pour le recyclage approprié des matériaux. Ne pas jeter avec les déchets ménagers.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez contacter :

- Email: info@gmgastro.com

- Téléphone: 0800 7000 220

- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Pentola Gigante JSK200

1. Informazioni Generali

La pentola gigante JSK200 è progettata per cucinare grandi quantità di cibo. Costruita in acciaio inox di alta qualità, offre durabilità e resistenza alla corrosione. Questa pentola è ideale per ristoranti, catering e eventi.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Leggere attentamente il manuale prima dell'uso.
- Non utilizzare la pentola su piani di cottura non adatti.
- Maneggiare con cautela per evitare ustioni; la pentola può rimanere calda anche dopo la rimozione dal fuoco.
- Non lasciarla incustodita durante l'uso.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini.
- Utilizzare guanti da cucina o presine quando si maneggiano oggetti caldi.
- Assicurarsi che la superficie di lavoro sia stabile e sicura.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: JSK200
- Materiale: Acciaio inox
- Altezza: 200 mm
- Diametro: 400 mm
- Capacità: 20 litri
- Idoneo per: tutte le fonti di calore, inclusi fornelli a gas e induzione.

4. Installazione e Setup

- Posizionare la pentola su un piano di cottura stabile.
- Assicurarsi che la pentola sia pulita e asciutta prima dell'uso.
- Verificare che la fonte di calore sia impostata correttamente in base al tipo di cottura desiderato.
- Se si utilizza un fornello a induzione, assicurarsi che la pentola sia compatibile.

5. Funzionamento

- Riempire la pentola con gli ingredienti desiderati.
- Accendere la fonte di calore e portare a ebollizione.
- Ridurre il calore e cuocere secondo le necessità della ricetta.
- Monitorare continuamente il processo di cottura.

6. Pulizia e Manutenzione

- Riempire la pentola con acqua calda e sapone dopo l'uso.
- Utilizzare una spugna non abrasiva per rimuovere i residui di cibo.
- Risciacquare abbondantemente con acqua pulita.
- Asciugare completamente prima di riporre.
- Evitare detersivi abrasivi per preservare la finitura dell'acciaio inox.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se la pentola non riscalda correttamente, verificare la compatibilità con la fonte di calore.
- Se ci sono macchie persistenti, utilizzare un detersivo specifico per acciaio inox.
- In caso di anomalie strutturali, non utilizzare e contattare il supporto.

8. Smaltimento

- Smaltire la pentola in conformità con le normative locali sui rifiuti.
- Non smaltire nell'indifferenziata; l'acciaio inox è riciclabile.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni, contattare il nostro servizio clienti:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania