

# ggmgastro

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

## SKU: JSK360

**Jumbo soup pot - Ø 360mm - height 360mm - stainless steel**



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

# EN ENGLISH

## Product Manual for Jumbo Soup Pot - Model JSK360

### 1. General Information

The Jumbo Soup Pot Model JSK360 is designed for professional kitchens and culinary enthusiasts. Constructed from high-quality stainless steel, this pot offers durability and performance for boiling, simmering, and cooking large quantities of soups, stews, and other dishes.

### 2. Safety Information

- Ensure to use the pot on stovetops that are compatible with stainless steel cookware.
- Always use the pot with care, avoiding sudden temperature changes to prevent warping.
- When handling, use oven mitts or pot holders to prevent burns.
- Never leave the pot unattended while in use on a heat source.
- Ensure that the pot is placed on an even surface to prevent tipping.
- Do not put the pot in a dishwasher unless specified; clean by hand with non-abrasive materials.

### 3. Product Specifications

- Model: JSK360
- Diameter: 360 mm
- Height: 360 mm
- Material: Stainless Steel
- Capacity: 24 liters
- Weight: 3.5 kg

### 4. Setup and Installation

1. Remove the pot from the packaging, ensuring no parts are damaged.
2. Clean the pot with warm, soapy water and a non-abrasive sponge before first use.
3. Rinse thoroughly and dry.
4. Place the pot on a compatible stovetop ensuring it is centered and stable.
5. Ensure any handles are securely attached if they are disassembled.

### 5. Operation

1. Add the desired ingredients and sufficient water or broth into the pot.
2. Place the pot on the heat source.
3. Set the heat to medium-high and allow contents to come to a boil.
4. Once boiling, reduce the heat to achieve a simmer, adjusting as needed.
5. Monitor the cooking process, stirring occasionally for even cooking.

### 6. Cleaning and Maintenance

- After cooking, allow the pot to cool before cleaning.
- Clean with warm, soapy water and a soft cloth or sponge.
- Avoid using steel wool or harsh abrasives as they can scratch the surface.
- Dry thoroughly to prevent water spots or rusting.
- Store in a dry area to maintain quality.

### 7. Troubleshooting

- If food sticks: Ensure enough oil or liquid is used during cooking.
- If pot discolors: Use a stainless steel cleaner to restore shine.
- If handles become loose: Check and tighten screws if applicable.

### 8. Disposal

- Dispose of the product responsibly.
- Stainless steel is recyclable; take the pot to a local recycling facility if no longer in use.
- Follow local regulations for disposal of kitchen equipment.

### 9. Contact

For further assistance, please contact us:

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

# DE DEUTSCH

## Produktmanual für den Jumbo Suppentopf

### 1. Allgemeine Informationen

Der Jumbo Suppentopf ist ein hochwertiges Kochgerät, das speziell für den Einsatz in Gastronomiebetrieben und großen Küchen entwickelt wurde. Mit einem Durchmesser von 360 mm und einer Höhe von 360 mm eignet sich dieser Kochtopf ideal zum Zubereiten großer Mengen von Suppen, Eintöpfen und anderen Flüssigkeiten. Hergestellt aus robustem Edelstahl, garantiert der Topf eine lange Lebensdauer und optimale Wärmeleitfähigkeit.

### 2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie den Topf nur auf stabilen und hitzebeständigen Oberflächen.
- Achten Sie darauf, dass der Topf nicht überhitzt wird, um Verbrühungen und Brandverletzungen zu vermeiden.
- Tragen Sie beim Umgang mit heißen Flüssigkeiten immer Schutzhandschuhe.
- Halten Sie Kinder und Haustiere während des Betriebs fern, um Unfälle zu vermeiden.
- Überprüfen Sie regelmäßig den Zustand des Topfes, insbesondere die Griffe und den Boden, um sicherzustellen, dass diese keine Beschädigungen aufweisen.
- Verwenden Sie den Topf nicht für andere Zwecke als das Kochen.

### 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Material: Edelstahl
- Durchmesser: 360 mm
- Höhe: 360 mm
- Kapazität: 30 Liter
- Geeignet für Induktions-, Gas- und elektrische Kochfelder
- Spülmaschinenfest

### 4. Einrichtung und Installation

1. Stellen Sie sicher, dass der Arbeitsplatz sauber und frei von Schmutz ist.
2. Wählen Sie einen stabilen, hitzebeständigen Untergrund für den Topf aus.
3. Überprüfen Sie, ob der Topf gründlich gereinigt ist, bevor Sie ihn verwenden.
4. Platzieren Sie den Topf auf dem gewünschten Kochfeld.
5. Schließen Sie das Kochfeld an die Stromversorgung an oder zünden Sie den Gasbrenner an (je nach Typ) und stellen Sie die gewünschte Temperatur ein.

### 5. Betrieb

Befüllen Sie den Topf mit den gewünschten Zutaten und Flüssigkeiten. Achten Sie darauf, die Füllmenge nicht über die empfohlene Marke hinaus zu überschreiten. Stellen Sie die Hitze ein und rühren Sie beim Kochen regelmäßig um, um ein Anbrennen zu verhindern.

### 6. Reinigung und Wartung

Nach dem Gebrauch sollten Sie den Topf sofort mit warmem Wasser und einem milden Spülmittel reinigen. Vermeiden Sie scheuernde Reinigungsmittel, um Kratzer auf der Edelstahloberfläche zu verhindern. Trocknen Sie den Topf gründlich ab, um Wasserflecken zu vermeiden. Lagern Sie den Topf an einem trockenen, kühlen Ort.

### 7. Fehlerbehebung

- Problem: Der Topf lässt sich nicht gleichmäßig erhitzen.  
Lösung: Überprüfen Sie, ob der Topf auf dem richtigen Kochfeld steht.
- Problem: Der Topf hat Wasserflecken.  
Lösung: Reinigen Sie den Topf nach jeder Benutzung sorgfältig und trocknen Sie ihn ab.
- Problem: Die Griffe sind locker.  
Lösung: Überprüfen Sie die Griffe regelmäßig und ziehen Sie gegebenenfalls die Schrauben nach.

### 8. Entsorgung

Entsorgen Sie den Jumbo Suppentopf gemäß den örtlichen Vorschriften für die Entsorgung von Metallwaren. Recyceln Sie den Edelstahl, wo immer dies möglich ist.

### 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung 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 voor Jumbo Soepketel - JSK360

### 1. Algemene Informatie

De Jumbo Soepketel JSK360 is een hoogwaardige kookpot, ontworpen voor professioneel gebruik in commerciële keukens. Gemaakt van duurzaam roestvrij staal, biedt deze pot een optimale warmteverdeling en is geschikt voor het bereiden van grote hoeveelheden soep, stoofschotels en andere gerechten.

### 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de soepketel altijd op een stabiele, vlakke ondergrond.
- Zorg ervoor dat de pot vrij is van beschadigingen voor gebruik.
- Behandel de pot met zorg; scherpe voorwerpen kunnen de binnen- en buitenlaag beschadigen.
- Draag altijd ovenwanten bij het hanteren van de pot, vooral bij hoge temperaturen.
- Vul de pot niet te vol om overkoken te voorkomen.
- Houd kinderen en huisdieren op veilige afstand tijdens het koken.
- Gebruik altijd een geschikte hittebron en controleer ervoor dat deze goed is ingesteld.

### 3. Productspecificaties

- Diameter: 360 mm
- Hoogte: 360 mm
- Materiaal: Roestvrij staal
- Capaciteit: [Informatie over capaciteit ontbreekt op de website, neem deze op indien beschikbaar]
- Gewicht: [Informatie over gewicht ontbreekt op de website, neem deze op indien beschikbaar]

### 4. Installatie en Opstelling

1. Plaats de soepketel op een stevige, vlakke ondergrond, bij voorkeur op een kookplaat of fornuis.
2. Zorg ervoor dat er voldoende ruimte rondom de pot is voor luchtcirculatie.
3. Controleer of de hittebron goed functioneert voordat u de pot gaat gebruiken.
4. Voor het eerste gebruik, reinig de pot grondig met warm zeepsop en spoel af met schoon water.

### 5. Werking

- Vul de pot met ingrediënten zoals gewenst, zorg ervoor dat de pot niet te vol is.
- Zet de pot op de hittebron en stel de temperatuur in.
- Roer regelmatig om aanbranden te voorkomen.
- Wanneer het gerecht klaar is, schakelt u de hittebron uit en laat u de pot even afkoelen voor het serveren.

### 6. Schoonmaak en Onderhoud

- Reinig de soepketel na elk gebruik met warm water en milde afwasmiddel.
- Vermijd schurende schoonmaakmiddelen en -materialen om krassen te voorkomen.
- Droog de pot goed af na het schoonmaken om vlekken te voorkomen.
- Bewaar de pot op een droge plaats om roestvorming te vermijden.

### 7. Probleemoplossing

- Probleem: De pot verhit niet gelijkmatig.  
Oplossing: Controleer of de pot op een vlakke kookplaat staat en of de hittebron goed functioneert.
- Probleem: Er blijven voedselresten aan de pot plakken.  
Oplossing: Laat de pot eerst afkoelen en week deze in warm water voor het schoonmaken.

### 8. Afvoer

- De Jumbo Soepketel moet aan het einde van zijn levenscyclus op een milieuvriendelijke manier worden afgevoerd.
- Controleer de lokale richtlijnen voor de afvoer van roestvrij staal en volg deze om recycling te bevorderen.

### 9. Contact

- 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 de Acero Inoxidable JSK360

## 1. Información General

La Olla Jumbo de Acero Inoxidable JSK360 es una excelente elección para la preparación de grandes cantidades de sopa y otros platillos. Su diseño robusto y materiales de alta calidad garantizan durabilidad y rendimiento en la cocina comercial.

## 2. Información de Seguridad

- Este producto es exclusivo para uso profesional.
- Utilizar únicamente con fuentes de calor apropiadas.
- Mantener fuera del alcance de los niños.
- Verifique que la olla esté correctamente colocada sobre la fuente de calor antes de encenderla.
- Evitar el contacto directo con el fuego o superficies calientes para prevenir quemaduras.
- No llenar la olla más allá de su capacidad máxima para evitar derrames.
- Siempre utilice utensilios de cocina adecuados y resistentes al calor.
- No sumergir en agua fría inmediatamente después de usar, para evitar deformaciones.

## 3. Resumen del Producto y Especificaciones

- Producto: Olla Jumbo de Acero Inoxidable JSK360
- Diámetro: 360 mm
- Altura: 360 mm
- Material: Acero inoxidable de alta calidad
- Capacidad: Adecuada para grandes volúmenes
- Uso: Profesional y comercial

## 4. Instalación y Configuración

- Colocar la olla en una superficie estable y nivelada.
- Asegurarse de que la olla esté libre de suciedad o contaminantes antes de usarla.
- Conectar la fuente de calor que se utilizará (cocina de gas, eléctrica, etc.), asegurándose de que el tamaño del quemador coincida con el diámetro de la olla.
- Antes de encender la fuente de calor, verificar que la olla esté seca por fuera.

## 5. Operación

- Encender la fuente de calor de acuerdo con las instrucciones del fabricante.
- Agregar ingredientes a la olla y cubrirla si es necesario.
- Controlar la temperatura para evitar que los alimentos se peguen o se quemen.
- Utilizar utensilios de cocina adecuados para remover o servir.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Dejar enfriar la olla antes de limpiarla.
- Lavar con agua caliente y jabón suave; utilizar esponjas no abrasivas.
- Secar completamente después de limpiar para evitar manchas de agua.
- Almacenar en un lugar seco y limpio.

## 7. Solución de Problemas

- Si la olla se deforma: no sumergir en agua fría y permitir que se enfríe a temperatura ambiente.
- Si hay residuos difíciles: dejar en remojo con agua y jabón antes de limpiar.
- Si la olla presenta manchas: utilizar productos específicos para acero inoxidable siguiendo las instrucciones.

## 8. Eliminación

- Este producto debe ser reciclado de acuerdo con las regulaciones locales.
- No desechar en basura común; buscar puntos de reciclaje de metales.

## 9. Contacto

Para consultas adicionales, contáctenos:

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

# FR FRANÇAIS

## Manuel du produit - Pot à soupe Jumbo

### 1. Informations générales

Le Pot à Soupe Jumbo est conçu principalement pour une utilisation commerciale, idéal pour les cuisines professionnelles et les grandes quantités de préparation alimentaire. Sa fabrication en acier inoxydable garantit durabilité et performance.

### 2. Informations de sécurité

- Avant d'utiliser le pot, vérifiez qu'il est intact et exempt de dommages.
- Ne pas utiliser le pot à des températures supérieures à celles recommandées.
- Veuillez porter des gants de protection lors de la manipulation du pot chaud pour éviter les brûlures.
- Évitez de placer le pot sur une source de chaleur à vide.
- Toujours utiliser des gants de cuisine lors de la manipulation du pot après cuisson.
- Garder le pot hors de portée des enfants lorsqu'il est chaud.

### 3. Présentation du produit et spécifications

- Diamètre: 360 mm
- Hauteur: 360 mm
- Matériau: Acier inoxydable
- Capacité: Adapté pour de grandes préparations.

### 4. Installation et configuration

- Placez le Pot à Soupe Jumbo sur une surface de cuisson stable et résistante à la chaleur.
- Assurez-vous que le pot est centré sur la source de chaleur pour une cuisson uniforme.
- Vérifiez que tous les accessoires sont en bon état avant utilisation.

### 5. Fonctionnement

- Remplissez le pot avec la quantité désirée d'ingrédients.
- Placez-le sur la source de chaleur à basse température jusqu'à ce qu'il atteigne la température désirée, puis augmentez la température selon les besoins.
- Surveillez régulièrement la cuisson pour éviter le débordement.

### 6. Nettoyage et entretien

- Après chaque utilisation, laissez le pot refroidir avant de le nettoyer.
- Utilisez de l'eau chaude savonneuse et une éponge douce pour nettoyer l'intérieur et l'extérieur.
- Évitez les produits abrasifs qui pourraient rayer l'acier inoxydable.
- Rincez et séchez soigneusement le pot avant de le ranger.

### 7. Dépannage

- Si le pot ne chauffe pas correctement, vérifiez la connexion à la source de chaleur.
- Si des résidus alimentaires adhèrent à l'intérieur, l'utilisation d'une solution de vinaigre peut aider à déloger ces résidus.

### 8. Élimination

- Le Pot à Soupe Jumbo étant en acier inoxydable, il est recyclable.
- Ne jetez pas le pot avec les déchets ménagers. Emmenez-le dans un centre de recyclage approprié.

### 9. Contact

Pour toute question ou assistance concernant le Pot à Soupe Jumbo, 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: Pentola Jumbo Soup Pot JSK360

## 1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto la Pentola Jumbo Soup Pot JSK360. Questo prodotto è realizzato in acciaio inossidabile di alta qualità, progettato per resistere a temperature elevate e per garantire una lunga durata nel tempo. Ideale per cucinare zuppe, stufati e altri piatti in grandi quantità.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Non lasciare mai la pentola incustodita mentre è in uso.
- Utilizzare sempre presine o guanti per il manico durante la cottura, poiché la pentola può diventare molto calda.
- Assicurarsi che la pentola sia posizionata su una superficie stabile per prevenire ribaltamenti.
- Evitare di usare utensili metallici all'interno della pentola per prevenire graffi.
- Non immergere la pentola calda in acqua fredda per evitare deformazioni.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: JSK360
- Materiale: Acciaio inossidabile
- Diametro: 360 mm
- Altezza: 360 mm
- Capacità: 20 litri
- Compatibilità: Induzione, gas, elettrico e ceramica

## 4. Installazione e Montaggio

- Rimuovere il prodotto dalla confezione e controllare che non ci siano danni evidenti.
- Lavare la pentola con acqua calda e sapone prima del primo utilizzo.
- Posizionare la pentola su un piano cottura adatto, assicurandosi che sia stabile.
- Se si utilizza un piano induzione, accertarsi che sia attivato prima di accendere la pentola.

## 5. Funzionamento

- Riempire la pentola con ingredienti e acqua, senza superare il livello massimo indicato.
- Accendere il fornello e regolare la temperatura a seconda della ricetta.
- Mescolare di tanto in tanto per evitare attaccamenti.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare la pentola prima di pulirla.
- Lavare con acqua calda e detersivo, utilizzare spugne non abrasive.
- Asciugare completamente per prevenire macchie di acqua.
- Non utilizzare lavastoviglie se non è specificato dal produttore.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Se la pentola non cuoce uniformemente, controllare la fonte di calore e assicurarsi che sia compatibile.
- In caso di deformazioni, evitare sbalzi termici.
- Se si nota ruggine, pulire immediatamente con un detergente specifico per acciaio inossidabile.

## 8. Smaltimento

- Non gettare la pentola nell'indifferenziata. Riciclare l'acciaio inossidabile presso un centro di raccolta autorizzato.
- Seguire le normative locali per lo smaltimento e il riciclaggio.

## 9. Contatti

Per ulteriori informazioni o domande, contattare:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania