

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: JSK400

Jumbo soup pot - Ø 400mm - height 400mm - stainless steel



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

EN ENGLISH

Product Manual for Jumbo Soup Pot (JSK400)

1. General Information

The Jumbo Soup Pot (JSK400) is designed for commercial kitchens and catering services, offering a practical solution for preparing large quantities of soups, stews, and other dishes. With its durable stainless steel construction, this pot ensures even heat distribution and long-lasting performance.

2. Safety Information

- General Safety: Always use the pot on a stable, heat-resistant surface. Ensure it is placed away from flammable materials.
- Hot Surfaces: The pot will become hot during use. Always use oven mitts or heat-resistant gloves when handling.
- Child Safety: Keep the pot out of reach of children and supervise its use by inexperienced individuals.
- Handling: Use caution when lifting or moving the pot, especially when filled with hot contents.
- Stability: Ensure the pot is securely placed on the cooking surface to prevent tipping.
- Cleaning: Allow the pot to cool down before cleaning to avoid burns.

3. Product Specifications

- Model: JSK400
- Diameter: 400 mm
- Height: 400 mm
- Material: Stainless Steel
- Capacity: Large capacity for commercial use
- Design: Ergonomically designed handles for ease of transport

4. Setup and Installation

1. Location: Choose a flat, stable surface for setting up the pot. Ensure the area is well-ventilated.
2. Equipment Needed: Ensure you have a compatible cooking range or induction cooker.
3. Position the Pot: Place the Jumbo Soup Pot directly on the cooking surface, ensuring it is centered and stable.
4. Check Connections: If using an induction cooker, ensure it is correctly connected to a power source and the pot is compatible.
5. Initial Cleaning: Rinse the pot with warm water and mild detergent before its first use to remove any manufacturing residues.

5. Operation

- Heating: Turn on the cooking range or induction cooker to the desired setting for heating.
- Cooking: Add ingredients to the pot and stir occasionally to prevent sticking.
- Monitoring: Keep an eye on the cooking process to adjust heat levels as needed.

6. Cleaning and Maintenance

- Cleaning After Use: Allow the pot to cool completely before cleaning. Wash with warm soapy water using a soft sponge.
- Avoid Abrasives: Do not use steel wool or harsh cleaning agents as they may scratch the surface.
- Storage: Store the pot in a dry place. Ensure it's completely dry before stacking or covering.
- Regular Inspection: Regularly check the pot for signs of wear or damage to maintain safety standards.

7. Troubleshooting

- Uneven Heating: If you notice uneven cooking, check that the pot is placed correctly on the heat source. Ensure the heat source is functioning properly.
- Sticking Food: Ensure sufficient oil or water is used during cooking, and avoid using high heat.
- Difficulty in Cleaning: If food residue remains, soak the pot in warm water for a while before scrubbing.

8. Disposal

- Dispose of the pot according to local regulations regarding stainless steel materials. Recycle when possible, following your local recycling guidelines.

9. Contact

For further inquiries or support, please contact us:

- Email: info@gmgastro.com
- Phone: 0800 7000 220
- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual für den Jumbo-Soup-Pot O 400 mm

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des Jumbo-Soup-Pots O 400 mm, einem hochwertigen Kochgeschirr aus Edelstahl, das speziell für die Zubereitung großer Mengen von Suppen, Eintöpfen und anderen Gerichten entwickelt wurde. Dieses Produkt ist ideal für gewerbliche Küchen sowie für große Familientreffen.

2. Sicherheitsinformationen

- Stellen Sie sicher, dass die Pfanne vor und während der Benutzung auf einer stabilen, ebenen Fläche steht, um ein Umkippen zu vermeiden.
- Verwenden Sie nur hitzebeständige Utensilien, um Kratzer und Beschädigungen der Innenfläche zu vermeiden.
- Lassen Sie die Pfanne nicht unbeaufsichtigt, während sie auf dem Herd erhitzt wird.
- Nach dem Kochen beachten Sie die heißen Oberflächen, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Verwenden Sie Ofenhandschuhe, wenn Sie den Topf von der Kochstelle nehmen.
- Halten Sie Kinder und Haustiere von der Kochstelle fern, während der Topf in Gebrauch ist.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Modell: Jumbo-Soup-Pot O 400 mm
- Höhe: 400 mm
- Material: Edelstahl
- Durchmesser: 400 mm
- Kapazität: 30 Liter
- Geeignet für: Induktionsherd, Gasherd, Elektroherd
- Besonderheiten: Rostfrei, spülmaschinenfest, hohe Wärmeleitfähigkeit

4. Aufbau und Installation

1. Nehmen Sie den Jumbo-Soup-Pot aus der Verpackung und überprüfen Sie, ob alle Teile vollständig und unbeschädigt sind.
2. Stellen Sie den Topf auf eine stabile, hitzebeständige Kochfläche.
3. Schließen Sie die Kochfläche gemäß den Sicherheitsvorschriften an und stellen Sie die geeignete Temperatur ein.
4. Bei Verwendung auf einem Induktionsherd stellen Sie sicher, dass der Herd eingeschaltet und der Topf richtig positioniert ist.

5. Betrieb

1. Fügen Sie die gewünschten Zutaten in den Topf hinzu.
2. Decken Sie den Topf mit dem passenden Deckel ab, um die Erwärmung zu optimieren.
3. Überwachen Sie den Kochvorgang regelmäßig und rühren Sie gelegentlich, um ein Anbrennen zu verhindern.
4. Nach dem Kochen den Topf vorsichtig vom Herd nehmen.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie den Topf nach dem Gebrauch abkühlen, aber reinigen Sie ihn so bald wie möglich.
- Verwenden Sie heißes Wasser und milde Spülmittel zur Reinigung.
- Vermeiden Sie abrasive Reinigungsmittel, um Kratzer auf der Oberfläche zu vermeiden.
- Der Topf kann auch in der Spülmaschine gereinigt werden.
- Überprüfen Sie regelmäßig auf Anzeichen von Beschädigungen oder Abnutzung.

7. Fehlerbehebung

- Wenn der Topf beim Kochen nicht gleichmäßig heiß wird, überprüfen Sie die Kochfläche auf ordnungsgemäße Funktion.
- Bei Anhaftungen reinigen Sie den Topf gründlich mit Backpulverpaste, um Rückstände zu entfernen.
- Sollten Sie Risse oder Schäden feststellen, nutzen Sie den Topf nicht mehr und kontaktieren Sie den Hersteller.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie den Jumbo-Soup-Pot gemäß den örtlichen Vorschriften für Metallabfälle. Das Produkt ist aus recycelbarem Edelstahl gefertigt. Entsorgen Sie Verpackungsmaterial entsprechend den Richtlinien für Recycling.

9. Kontakt

Für Fragen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Jumbo Soepketel O 400 mm

1. Algemene Informatie

Bedankt voor het kiezen van de Jumbo Soepketel O 400 mm. Dit product is ontworpen om het koken van grote hoeveelheden soep en andere gerechten te vergemakkelijken. Gemaakt van hoge kwaliteit roestvrij staal, deze ketel biedt duurzaamheid en efficiëntie in de keuken.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de soepketel alleen voor het beoogde doel van koken.
- Raak de ketel niet aan tijdens en onmiddellijk na gebruik, aangezien deze zeer heet kan zijn.
- Zorg ervoor dat de ketel stevig op een vlakke ondergrond staat om omvallen te voorkomen.
- Gebruik ovenwanten of keukengerei bij het hanteren van de ketel.
- Houd kinderen op afstand tijdens gebruik om brandwonden of letsels te voorkomen.
- Controleer regelmatig op beschadigingen en gebruik de ketel niet als deze defect is.

3. Productspecificaties

- Materiaal: Roestvrij staal
- Diameter: 400 mm
- Hoogte: 400 mm
- Capaciteit: 20 liter
- Gewicht: 7.5 kg

4. Opstelling en Installatie

- Plaats de soepketel op een stevige, vlakke ondergrond in een goed geventileerde ruimte.
- Zorg ervoor dat er voldoende ruimte is rondom de ketel voor beweging en ventilatie.
- Indien nodig, gebruik een geschikte kookplaat of warmtebron onder de ketel.
- Zorg ervoor dat de ketel goed is gereinigd voor het eerste gebruik.

5. Bediening

- Vul de ketel met ingrediënten en voldoende vloeistof.
- Plaats de ketel op de verwarmingsbron en zet deze aan.
- Roer regelmatig om aanbranden te voorkomen.
- Volg het recept dat u gebruikt voor specifieke kooktijd en temperatuur.

6. Reiniging en Onderhoud

- Laat de ketel afkoelen voordat u deze schoonmaakt.
- Gebruik warm water en een mild afwasmiddel om de ketel schoon te maken.
- Vermijd schurende stoffen om krassen te voorkomen.
- Droog de ketel grondig af na het reinigen en bewaar deze op een droge plaats.
- Controleer regelmatig op vlekken of verkleuringen en behandel deze indien nodig.

7. Probleemoplossing

- Probleem: De ketel kookt niet goed.
Oplossing: Controleer of de warmtebron goed functioneert en de ketel goed is geplaatst.
- Probleem: Eten blijft aan de bodem plakken.
Oplossing: Gebruik voldoende vloeistof en roer regelmatig om aanbranden te voorkomen.
- Probleem: Er zijn roestvlekken zichtbaar.
Oplossing: Reinig de ketel met een roestverwijderaar en zorg voor goede droging na gebruik.

8. Afvoer

- Dit product is recyclebaar. Zorg ervoor dat u het op de juiste manier afvoert volgens lokale richtlijnen voor retouren en recycling.
- Lever de ketel in bij een erkend inzamelpunt voor metalen producten.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Olla Jumbo JSK400

1. Información General

La Olla Jumbo JSK400 es un recipiente diseñado específicamente para la cocción a gran escala, ideal para restaurantes, caterings y eventos. Fabricada en acero inoxidable de alta calidad, ofrece durabilidad, resistencia a la corrosión y un diseño eficiente para una distribución uniforme del calor.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Este producto está destinado únicamente para la cocción de alimentos. No sobrecargar la olla para evitar accidentes.
- Supervisión: Nunca deje la olla desatendida mientras esté en uso.
- Temperaturas elevadas: Las superficies de la olla pueden alcanzar temperaturas altas durante el uso. Utilizar guantes de cocina o manoplas cuando manipule la olla caliente.
- Puntos de contacto: Evitar el contacto directo con el fuego y fuentes de calor.
- Limpieza: Asegúrese de que la olla esté apagada y completamente enfriada antes de limpiarla.
- Almacenamiento: Mantenga la olla en un lugar seco y seguro para evitar daños y accidentes.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Dimensiones: 400 mm de altura, 400 mm de diámetro
- Material: Acero inoxidable de alta calidad
- Capacidad: Adecuada para grandes cantidades de alimentos
- Tipo de fondo: Fondo plano para una mejor distribución del calor
- Compatibilidad: Apta para diferentes tipos de cocinas (gas, inducción, eléctrica)
- Grueso material: 1.5 mm

4. Instalación y Configuración

1. Retire la olla del embalaje y revise que no existan daños visibles.
2. Coloque la olla sobre una superficie plana y estable.
3. Asegúrese de que el área de trabajo esté libre de obstáculos.
4. Conecte la olla a la fuente de calor apropiada (cocina de gas o inducción) asegurándose de que el fondo de la olla esté completamente apoyado sobre la superficie de cocción.

5. Funcionamiento

1. Agregar los ingredientes deseados en la olla.
2. Encienda la fuente de calor y ajuste la temperatura según la receta.
3. Revolver ocasionalmente para asegurar una cocción uniforme.
4. Utilizar utensilios de cocina no abrasivos para evitar rayar la superficie interior de la olla.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Después de cada uso: Deje enfriar la olla completamente.
- Limpieza: Lave la olla con agua caliente y detergente suave utilizando una esponja no abrasiva.
- Desinfección: Para una limpieza a fondo, puede usar una solución de vinagre y agua.
- Almacenamiento: Asegúrese de que la olla esté seca antes de almacenarla para evitar la formación de óxido.

7. Solución de Problemas

- Problema: La olla no calienta adecuadamente.
Solución: Verifique que la olla esté bien colocada sobre la fuente de calor y asegúrese de que la fuente esté encendida.
- Problema: Alimentos se pegan en la olla.
Solución: Use un poco más de aceite o líquido durante la cocción y asegúrese de no sobrecalentar.

8. Eliminación

La Olla Jumbo JSK400 debe ser desechada de acuerdo con las regulaciones locales sobre reciclaje de metales. Se recomienda llevarla a un centro de reciclaje autorizado.

9. Contacto

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

- Correo electrónico: info@gmgastro.com
- Teléfono: 0800 7000 220
- Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

MANUEL DU PRODUIT - POT À SOUPER JUMBO O 400 MM

1. Informations Générales

Bienvenue dans le manuel d'utilisation du Pot à Souper Jumbo O 400 mm. Ce produit est conçu pour une utilisation professionnelle en cuisine, idéal pour préparer de grandes quantités de soupes, de bouillons et d'autres plats.

2. Informations de Sécurité

- Ne pas surchauffer : Ne pas laisser le pot sans surveillance sur une source de chaleur pour éviter la surchauffe et les risques d'incendie.
- Utiliser des gants de protection : Toujours utiliser des gants lors de la manipulation du pot chaud pour éviter les brûlures.
- Stabilité : Assurez-vous que le pot est sur une surface stable pour éviter qu'il ne bascule.
- Choc thermique : Évitez de placer un pot chaud dans l'eau froide pour éviter les chocs thermiques qui pourraient endommager le matériau.
- Utilisation appropriée : Ne pas utiliser le pot à des fins non alimentaires ou pour des applications non recommandées.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Matériau : Acier inoxydable de qualité supérieure
- Diamètre : 400 mm
- Hauteur : 400 mm
- Capacité : 30 litres
- Poids : 5 kg
- Compatible avec : Toutes les plaques de cuisson
- Entretien : Lavable au lave-vaisselle

4. Installation et Mise en Place

- Placez le pot sur une surface plane et stable.
- Vérifiez que le pot est exempt de tout débris ou de substances étrangères avant de l'utiliser.
- Assurez-vous que votre source de chaleur est correctement installée et en bon état de fonctionnement.
- Si nécessaire, connectez tout accessoire ou équipement supplémentaire requis pour votre utilisation.

5. Utilisation

- Remplissez le pot avec les ingrédients nécessaires.
- Placez le pot sur la source de chaleur.
- Ajustez la température selon les besoins de votre recette.
- Remuez de temps en temps pour une cuisson uniforme.
- Utilisez des ustensiles en bois ou en silicone pour éviter de rayer la surface du pot.

6. Nettoyage et Entretien

- Laissez le pot refroidir complètement après utilisation.
- Lavez le pot à l'eau chaude savonneuse avec une éponge douce pour éviter les rayures.
- Pour les taches tenaces, utilisez un nettoyeur non abrasif.
- Évitez le lavage en machine si vous souhaitez préserver l'aspect brillant de l'acier inoxydable.
- Séchez soigneusement après lavage pour éviter les taches d'eau.

7. Dépannage

- Problème : Fuite du pot
Solution : Vérifiez que le joint est en bon état et que le pot n'est pas endommagé.
- Problème : Le pot ne chauffe pas correctement
Solution : Vérifiez la source de chaleur et le réglage de la température.
- Problème : Difficulté à nettoyer les taches
Solution : Utilisez un nettoyeur non abrasif et laissez tremper si nécessaire.

8. Élimination

- Conformément aux réglementations locales, éliminez le pot usé en tant que métal recyclable. Ne jetez pas le produit dans les ordures ménagères.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter à :

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

Merci d'avoir choisi le Pot à Souper Jumbo O 400 mm. Pour toute information supplémentaire, consultez notre site Web.

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto - Pentola Jumbo Soup O JSK400

1. Informazioni Generali

La Pentola Jumbo Soup O JSK400 è progettata per la preparazione di zuppe e stufati in grandi quantità. Realizzata in acciaio inossidabile, offre un'eccellente conducibilità termica e una lunga durata. Questo prodotto è adatto per uso professionale in ristoranti, caterings e altre strutture gastronomiche.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- **Uso Corretto:** Utilizzare la pentola solo per il suo scopo previsto.
- **Contatto con il Calore:** Le superfici della pentola diventano molto calde durante l'uso. Indossare guanti isolanti quando si maneggiano o si spostano.
- **Posizionamento Stabile:** Assicurarsi che la pentola sia posizionata su una superficie piana e stabile per prevenire ribaltamenti.
- **Elettricità:** Se dotata di componenti elettrici, assicurarsi che il dispositivo sia scollegato prima della pulizia e della manutenzione.
- **Vigilanza:** Non lasciare mai la pentola incustodita durante l'uso, specialmente se contiene liquidi caldi.
- **Manipolazione:** Utilizzare utensili di cucina adeguati per evitare graffi o danni alla superficie interna della pentola.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- **Materiale:** Acciaio Inossidabile
- **Altezza:** 400 mm
- **Diametro:** 400 mm
- **Capacità:** 35 litri
- **Tipo di Manici:** Manici ergonomici per una facile manipolazione
- **Compatibile con:** Forni a gas ed elettrici, piani cottura a induzione

4. Installazione e Configurazione

1. Posizionare la pentola su un piano cottura stabile e sicuro.
2. Assicurarsi che i manici siano facilmente accessibili.
3. Rimuovere eventuali pellicole protettive o etichette dalla pentola prima dell'uso.
4. Controllare che la base della pentola sia pulita e asciutta.
5. Non utilizzare sulla fiamma diretta senza liquido all'interno.

5. Operazione

1. Riempire la pentola con ingredienti e liquidi desiderati.
2. Accendere il fornello o il piano cottura e impostare la temperatura desiderata.
3. Mescolare gli ingredienti regolarmente per una cottura uniforme.
4. Monitorare attentamente il processo di cottura per evitare fuoriuscite.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare completamente la pentola prima di pulirla.
- Lavare a mano con acqua calda e sapone non abrasivo.
- Non utilizzare pagliette abrasive o prodotti chimici aggressivi per evitare graffi.
- Asciugare completamente la pentola per prevenire la formazione di macchie.
- Conservare in un luogo asciutto e ventilato.

7. Risoluzione dei Problemi

- **Difficoltà di Riscaldamento:** Controllare se il piano cottura è impostato correttamente.
- **Macchie Persistenti:** Provare a utilizzare una soluzione di aceto e acqua per rimuoverle.
- **Deformazioni:** Se la pentola appare deformata, evitare di usare la pentola fino a valutare i danni.

8. Smaltimento

Non smaltire la pentola insieme ai rifiuti domestici. Contattare il centro di raccolta locale per informazioni sullo smaltimento dei metalli. Riciclare ove possibile per contribuire alla sostenibilità ambientale.

9. Contatto

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania