

CAMBRO® CAMCHILLER®

CP3253 L 53 x W 32.5 x H 3 cm
CP2632 L 26.5 x W 32.5 x H 3 cm



English—Camchiller Cold Plate

CP3253 for use with the following products: Cam GoBox GN1/1 Carriers: EPP160, EPP180, EPP180S, EPP300, EPP400. **Cambro® Insulated Carriers: Front-Loading:** 300MPC, UPC300, UPC400, UPC5400, UPC600, UPC800, UPC1200, UPC1600, 1318CC, all Combo Cart® models, all ProCart Ultra™ models. **Top-Loading:** UPCSS160, Camkiosk®: All models, Camcruisers®: CVC72, CVC724.

CP2632 for use with the following products: Cam GoBox GN1/2 Carriers: EPP260, EPP280.

SAFETY INSTRUCTIONS: IMPORTANT—Read all instructions prior to use and save for future reference.

WARNINGS! Once frozen, Camchillers are sensitive to shock so please handle carefully. Do not use in Blast Chiller or Blast Freezer. Never remove the plug!

HANDLING INSTRUCTIONS: Prior to use, place Camchiller flat inside freezer overnight or for at least 8 hours. Freezer temperature should be 0°F (-17.7°C) or colder. 1. Slide the Camchiller onto the top rails of the food pan carrier. 2. Load pre-chilled food in food pans on the cabinet rails below Camchiller. 3. As food pans are removed, move the Camchiller down inside the cabinet to minimize cabinet space and maximize temperature retention of cold food.

CLEANING: Use a soft cloth, hot water and a mild detergent for cleaning. Do not use abrasives or solvents to clean. Dishwasher safe when loading Camchiller at ambient temperature.

CAMBRO WARRANTY AND PRODUCT LIABILITY: Cambro warrants to the original buyer that if a product proves defective: 1. Within 1 year from the date of manufacture, Cambro will replace the product free of charge; or, 2. After 1 year and up to 2 years from the date of manufacture, Cambro will grant a credit of 2/3 off replacement product; or, 3. After 2 years and up to 3 years from the date of manufacture, Cambro will grant a credit of 1/3 of the original price towards a replacement product. **ABUSE OR MISUSE WILL VOID THIS WARRANTY:** In the event of a defective product, your Cambro Sales Representative will collect appropriate information, such as date of manufacture and invoice information for warranty process. With proof of purchase to the original owner, Cambro Manufacturing will replace the product to the original owner. **NOTE:** Your Cambro Sales Representative will determine if the product should be returned for inspection before issuing credit.

If you have any further questions, please do not hesitate to contact your Cambro Sales Representative, visit our Web site at www.cambro.com or call:

CAMBRO U.S.A. TEL: (800) 833-3003 TEL: (714) 848-1555	CAMBRO EUROPEAN LOGISTICS TEL: (49) 7022 90 100	CAMBRO NORTH IRELAND & UK TEL: 0800 587 0057	CAMBRO IRELAND TEL: 1800 509 046
--	---	--	--

Español—Placa fría Camchiller

CP3253 Para su uso en los siguientes productos: Transportadores de cámara Cam GoBox™ GN1/1: EPP160, EPP180, EPP180S, EPP300, EPP400. **Transportadores aislados Cambro®:** Carga frontal: 300MPC, UPC300, UPC400, UPC5400, UPC600, UPC800, UPC1200, UPC1600, 1318CC, todos los modelos Combo Cart®, todos los modelos ProCart Ultra™. **Carga superior:** UPCSS160, Camkiosk®: Todos los modelos, Camcruisers®: CVC72, CVC724.

CP2632 Para su uso en los siguientes productos: Transportadores de cámara Go Box GN1/2: EPP260, EPP280

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD: IMPORTANTE—Lea todas las instrucciones antes de su utilización y guárdelas para futura referencia. ¡ADVERTENCIAS! Una vez congelados, los Camchillers son más frágiles, por lo tanto, manipular con cuidado. ¡Nunca quitar el tapón! **INSTRUCCIONES DE USO:** antes de usar, coloque el Camchiller tumbado dentro de un congelador por la noche durante al menos 8 horas. La temperatura del congelador debe ser -18°C o inferior. 1. Deslice el Camchiller en el carril superior del contenedor isotérmico. 2. Cargue las cubetas con la comida refrigerada en los carriles por debajo del Camchiller. 3. Según se vayan retirando las cubetas, coloque el Camchiller en los carriles inferiores, para minimizar el espacio del compartimento y maximizar el mantenimiento de temperatura de la comida fría.

LIMPIEZA: Limpie utilizando una tela suave, agua caliente y un detergente suave. No limpie con abrasivos o solventes. Apta para lavaplatos cuando se carga el Camchiller a temperatura ambiente.

GARANTÍA CAMBRO Y RESPONSABILIDAD DEL PRODUCTO: Cambro garantiza al comprador original que si un producto resulta defectuoso: 1. En el término de 1 año a partir de la fecha de fabricación, Cambro reemplazará el producto sin cargo alguno o 2. Después de 1 año y hasta 2 años contados a partir de la fecha de fabricación, Cambro otorgará un crédito de 2/3 del producto de reemplazo o 3. Después de 2 años y hasta 3 años contados a partir de la fecha de fabricación, Cambro otorgará un crédito de 1/3 del precio original para la compra de un producto de reemplazo. **EL ABUSO O USO INDEBIDO INVALIDARÁN ESTA GARANTÍA:** En el caso de un producto defectuoso, su Representante de ventas Cambro obtendrá la información pertinente, como la fecha de fabricación y la información de facturación para el proceso de garantía. Con el comprobante de compra del propietario original, Cambro Manufacturing reemplazará el producto al dueño original.

NOTA: Su Representante de ventas Cambro determinará si el producto se debe devolver para su inspección antes de emitir el crédito.

Si tiene preguntas adicionales, por favor no dude en comunicarse con el Representante de ventas Cambro, visitar nuestro sitio Web en www.cambro.com o llamar al:

CAMBRO U.S.A. TEL: (800) 833-3003 TEL: (714) 848-1555	CAMBRO EUROPEAN LOGISTICS TEL: (49) 7022 90 100	CAMBRO ESPAÑA TEL: 918 125 580 TEL GRATUITO: 900 122 125
--	---	--

Français — Plaque eutectique froide Camchiller

CP3253 à utiliser avec les produits suivants : unités de transport Cam GoBox™ GN1/1 : EPP160, EPP180, EPP180S, EPP300, EPP400. **Unités de transport isolées Cambro® :** À chargement frontal : 300MPC, UPC300, UPC400, UPC5400, UPC600, UPC800, UPC1200, UPC1600, 1318CC, tous les modèles Combo Cart®, tous les modèles ProCart Ultra™. **À chargement par le haut :** UPCSS160, Camkiosk®: tous les modèles, Camcruisers®: CVC72, CVC724.

CP2632 à utiliser avec les produits suivants : unités de transport Cam GoBox GN1/2 : EPP260, EPP280. **CONSIGNES DE SÉCURITÉ : IMPORTANT :** lisez toutes les instructions avant utilisation et conservez-les pour référence ultérieure. **AVERTISSEMENTS!** Une fois congelées, les plaques eutectiques froides Camchillers sont sensibles aux chocs, donc à manipuler avec prudence. Ne jamais retirer le bouchon !

NOTICE D'UTILISATION: Avant l'utilisation, placer la plaque froide Camchiller à plat dans le congélateur pendant une nuit ou pendant au moins 8 heures. La température du congélateur doit être de 0°F (-17,7°C) ou plus froide. 1. Mettre la plaque froide Camchiller sur les glissières supérieures du conteneur isotherme. 2. Charger les aliments pré-réfrigérés dans les bacs GN et les placer en dessous de la plaque froide Camchiller. 3. Lorsque les bacs GN sont enlevés, déplacer la plaque froide Camchiller vers l'intérieur du conteneur isotherme afin de minimiser l'espace et de maximiser la rétention de la température des aliments froids. **NETTOYAGE :** utilisez un chiffon doux, de l'eau chaude et un détergent doux pour le nettoyage. N'utilisez pas d'abrasifs ou de solvants pour le nettoyage. Résistant au lave-vaisselle lors du chargement du dispositif Camchiller à température ambiante.

GARANTIE CAMBRO ET RESPONSABILITÉ VIS-À-VIS DU PRODUIT : Cambro garantit à l'acheteur d'origine que si le produit s'avère défectueux : 1. Dans un délai d'un an à partir de la date de fabrication, Cambro remplacera le produit gratuitement ; ou, 2. Après un an et jusqu'à deux ans à partir de la date de fabrication, Cambro octroiera un avoir de 2/3 du prix du produit de remplacement ; ou, 3. Après deux ans et jusqu'à trois ans à partir de la date de fabrication, Cambro octroiera un avoir de 1/3 du prix d'origine pour acheter un produit de remplacement.

TOUTE UTILISATION ABUSIVE OU INCORRECTE ANNULERA CETTE GARANTIE : en cas de produit défectueux, votre représentant commercial Cambro recueillera les informations appropriées, telles que la date de fabrication et les informations sur la facturation pour le processus de garantie. Sur présentation d'une preuve d'achat du propriétaire d'origine, Cambro Manufacturing remplacera le produit.

REMARQUE : votre représentant commercial déterminera si le produit doit être retourné à des fins d'inspection avant de vous accorder un avoir.

Pour toute question supplémentaire, n'hésitez pas à contacter votre représentant commercial Cambro ; consultez notre site Web sur www.cambro.com ou appelez le :

CAMBRO U.S.A. TEL: (800) 833-3003 TEL: (714) 848-1555	CAMBRO FRANCE TEL : 0800 910 878 Numéro Vert	CAMBRO EUROPEAN LOGISTICS TEL: (49) 7022 90 100
--	--	---

Italiano—Camchiller Cold Plate

CP3253 Da utilizzare con i seguenti prodotti: Camcarrier GoBox™ GN1/1: EPP160, EPP180, EPP180S, EPP300, EPP400. **Contenitori isotermitici Cambro®:** a caricamento frontale: 300MPC, UPC300, UPC400, UPC5400, UPC600, UPC800, UPC1200, UPC1600, 1318CC, tutti i modelli Combo Cart®, tutti i modelli ProCart Ultra™. **A caricamento dall'alto:** UPCSS160, Camkiosk®: tutti i modelli, Camcruisers®: CVC72, CVC724.

CP2632 Da utilizzare con i seguenti prodotti: Camcarrier GoBox GN1/2: EPP260, EPP280

ISTRUZIONI DI SICUREZZA: IMPORTANTE—Leggere tutte le istruzioni prima dell'uso e conservarle per consultazione futura. AVVERTENZE! Una volta congelati, i Camchiller sono sensibili agli shock termici; maneggiare con attenzione. Non rimuovere mai il tappo dal Camchiller in questa fase!

MANUALE ISTRUZIONI: Prima dell'uso, posizionare il Camchiller su un piano orizzontale nel congelatore per una notte o almeno per 8 ore ad una temperatura non superiore ai 18°C. 1. Inserire il Camchiller sulle guide superiori del contenitore. 2. Versare i cibi già raffreddati all'interno delle bacinelle e successivamente inserire queste ultime nelle guide del contenitore, sotto il Camchiller. 3. Dopo la rimozione delle bacinelle, abbassare il Camchiller all'interno del contenitore, in modo da ridurre gli spazi vuoti e mantenere più a lungo la temperatura dei cibi.

PULIZIA: utilizzare un panno morbido, acqua calda e un detergente delicato per la pulizia. Non pulire con materiali abrasivi o solventi. Può essere lavato in lavastoviglie caricando il Camchiller quando ha raggiunto la temperatura ambiente.

RESPONSABILITÀ DI PRODOTTO E GARANZIA CAMBRO: Cambro garantisce all'acquirente originale che se un prodotto risulta difettoso: 1. Entro 1 anno dalla data di fabbricazione, Cambro sostituirà gratuitamente il prodotto; oppure, 2. Dopo 1 anno e fino a 2 anni dalla data di fabbricazione, Cambro concederà un credito pari ai 2/3 del prodotto sostitutivo; oppure, 3. Dopo 2 anni e fino a 3 anni dalla data di fabbricazione, Cambro concederà un credito pari ai 1/3 del prezzo originale rispetto al prodotto sostitutivo.

L'ABUSO O L'USO IMPROPRIO RENDERÀ NULLA QUESTA GARANZIA: nel caso di un prodotto difettoso, il rappresentante di vendita Cambro raccoglierà le informazioni appropriate, come la data di fabbricazione e le informazioni sulla fattura, per la procedura prevista dalla garanzia. In presenza di una prova di acquisto da parte del proprietario originale, Cambro Manufacturing sostituirà il prodotto a quest'ultimo. **NOTA:** il rappresentante di vendita Cambro determinerà se il prodotto deve essere restituito per un'ispezione prima di emettere il credito.

Per eventuali ulteriori domande, contattare il rappresentante di vendita Cambro, visitare il nostro sito Web all'indirizzo www.cambro.com o chiamare:

CAMBRO ITALIA TEL: (39) 0522 90 20 51	CAMBRO EUROPEAN LOGISTICS TEL: (49) 7022 90 100
---	---

