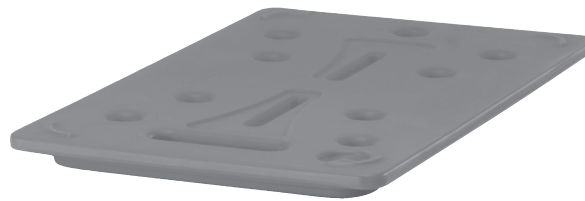


CAMBRO® CAMWARMER® HP3253 L 53 x W 32.5 x H 3 cm



English—Camwarmer Hot Plate HP3253

For use with the following products: Cam GoBox® Carriers: EPP160, EPP180, EPP180S, EPP300, EPP400, EPP4060T200, EPP4060T300, EPP4060F9R, EPP4060F6R, EPP4060FNR. Cambro® Insulated Carriers: Front-Loading: 300MPC, UPC300, UPC400, UPCS400, UPC600, UPC800, UPC1200, UPC1600, 1318CC, all Combo Cart® models, all ProCart Ultra™ models. Top-Loading: UPCSS160, Camkiosk®: All models, Camcruisers®: CVC72, CVC724.

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

WARNINGS! Item is extremely hot and can burn if not handled with protective oven-proof mitts. Protect your face and body when handling and never remove the plug! - Do not heat in microwave, steamer, on a grill or under a broiler with open flames. Do not re-heat warm or hot Camwarmers.

HEATING AND HANDLING INSTRUCTIONS: 1. Heat Camwarmer in hot water at 95°C (203°F) for 35-40 minutes. Submerge completely under water. 2. Remove it carefully from hot water using oven-proof gloves. Don't use tongs, which may damage the product. 3. Place it at bottom of insulated top-loading carrier or onto the bottom rail of front-loading carrier. Load with pans of hot food and close lid or door.

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 Camwarmer 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.	CAMBRO EUROPEAN	CAMBRO NORTH IRELAND & UK	CAMBRO IRELAND
TEL: (800) 833-3003	LOGISTICS	TEL: 0800 587 0057	TEL: 1800 509 046
TEL: (714) 848-1555	TEL: (49) 7022 90 100 0		

Español—Placa caliente Camwarmer HP3253

Para su uso en los siguientes productos: Contenedores isotérmicos GoBox®: EPP160, EPP180, EPP180S, EPP300, EPP400, EPP4060T200, EPP4060T300, EPP4060F9R, EPP4060F6R, EPP4060FNR. Contenedores isotérmicos Cambro®: Carga frontal: 300MPC, UPC300, UPC400, UPCS400, 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.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD: IMPORTANTE—Lea todas las instrucciones antes de su utilización y guárdelas para futura referencia.

¡ADVERTENCIAS! Este artículo está extremadamente caliente y puede quemar si no se le manipula con guantes protectores para horno. Proteja su cara y cuerpo al manipularlo y ¡nunca quite el tapón! - No lo caliente en un horno de microondas, vaporera, en una parrilla o en un asador con llama abierta. No vuelva a calentar Camwarmers que estén tibios o calientes.

INSTRUCCIONES DE CALENTAMIENTO Y MANIPULACIÓN: 1. Caliente el Camwarmer en agua caliente a 95°C durante 35 a 40 minutos. Sumerja completamente en agua. 2. Retire cuidadosamente del agua caliente utilizando guantes protectores para horno. No utilice pinzas, las cuales pueden dañar el producto. 3. Coloque en el fondo de un contenedor isotérmico de carga superior o en el riel inferior de un contenedor de carga frontal. Cargue con recipientes de comida caliente y cierre la tapa o la puerta.

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 Camwarmer 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 EUROPEAN LOGISTICS	CAMBRO ESPAÑA TEL: 918 125 580
TEL: (49) 7022 90 100 0	TEL GRATUITO: 900 122 125

Français — Plaque chauffante Camwarmer HP3253

À utiliser avec les produits suivants : unités de transport Cam GoBox® : EPP160, EPP180, EPP180S, EPP300, EPP400, EPP4060T200, EPP4060T300, EPP4060F9R, EPP4060F6R, EPP4060FNR. Unités de transport isothermes Cambro® : À chargement frontal : 300MPC, UPC300, UPC400, UPCS400, 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.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ : IMPORTANT : lisez toutes les instructions avant utilisation et conservez-les pour référence ultérieure. AVERTISSEMENTS! Le produit est extrêmement chaud et peut provoquer des brûlures s'il n'est pas manipulé avec des gants isolants de protection. Protégez votre visage et votre corps lors de la manipulation et n'enlevez jamais la fiche. - Ne pas chauffer au micro-onde, à la vapeur, sur un grill ou sous un fourneau allumé avec des flammes. Ne réchauffez pas les plaques chaudes Camwarmers tièdes ou chaudes.

INSTRUCTIONS DE CHAUFFAGE ET DE MANIPULATION : 1. Chauffez la plaque chaude Camwarmer dans de l'eau chaude à 95°C (203°F) pendant 35 à 40 minutes. Immergez-la complètement dans l'eau. 2. Sortez-la soigneusement de l'eau chaude à l'aide de gants isolants. N'utilisez pas de pinces qui peuvent endommager le produit. 3. Placez-la dans la partie inférieure de l'unité de transport isotherme à chargement par le haut ou sur le rail inférieur de l'unité de transport à chargement frontal.

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 de son passage 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 FRANCE	CAMBRO EUROPEAN LOGISTICS
TEL : 0800 910 878 Numéro Vert	TEL: (49) 7022 90 100 0

Italiano—Scaldavivande Camwarmer HP3253

Da utilizzare con i seguenti prodotti: Camcarrier GoBox®: EPP160, EPP180, EPP180S, EPP300, EPP400, EPP4060T200, EPP4060T300, EPP4060F9R, EPP4060F6R, EPP4060FNR. Contenitori isoterme Cambro®: a caricamento frontale: 300MPC, UPC300, UPC400, UPCS400, 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.

ISTRUZIONI DI SICUREZZA: IMPORTANTE—Leggere tutte le istruzioni prima dell'uso e conservarle per consultazione futura. AVVERTENZE! questo articolo è estremamente caldo e può causare ustioni se non manipolato con guanti da forno protettivi. Proteggersi il viso e il corpo durante la manipolazione e non rimuoverlo mai il tappo. Non riscaldare nel forno a microonde, Forno a vapore combinato, su una griglia o sotto una graticola con fiamme libere. Non riscaldare nuovamente i Camwarmer tiepidi o caldi.

ISTRUZIONI PER IL RISCALDAMENTO E LA MANIPOLAZIONE: 1. Riscaldare il Camwarmer in acqua calda a 95°C (203°F) per 35-40 minuti. Immergere completamente nell'acqua. 2. Rimuoverlo con attenzione dall'acqua calda utilizzando guanti da forno. Non utilizzare le molle che possono danneggiare il prodotto. 3. Sistemarlo sul fondo di un contenitore isoterme a caricamento dall'alto o sulla guida inferiore di un contenitore a caricamento frontale. Caricare le teglie contenenti il cibo caldo e chiudere il coperchio o lo sportello.

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 Camwarmer 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	CAMBRO EUROPEAN LOGISTICS
TEL: (39) 0522 90 20 51	TEL: (49) 7022 90 100 0

