

# 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: 38CW135

**(6 pieces) CAMBRO | CAMWEAR® polycarbonate GN container 1/3 - clear  
- depth 200 mm**



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

# EN ENGLISH

# Product Manual for Cambro Camwear R Polycarbonate GN Container 1/3 Clear Depth 200 mm

## 1. General Information

The Cambro Camwear R Polycarbonate GN Container is designed for safe storage and efficient food service. Made from high-quality polycarbonate material, this container offers durability and clarity, enabling easy visibility of contents. Ideal for commercial kitchens, catering services, and food prep areas, the container meets professional standards for food safety.

## 2. Safety Information

- Temperature Range: Suitable for hot and cold food storage. Do not expose to extreme temperature variations.
- Use in Food Contact: Compliant with food safety regulations. Ensure containers are used for intended food types only.
- Avoid Sharp Objects: Do not use sharp utensils on the surface to prevent scratching and damage.
- Microwave and Dishwasher Safe: This product is safe for microwave and dishwasher use; however, avoid using in conventional ovens or broilers.
- Chemical Use: Ensure that containers are cleaned with non-abrasive, food-safe detergents to prevent degradation of materials.

## 3. Product Specifications

- Material: Polycarbonate
- Color: Clear
- Type: GN Container
- Size: 1/3
- Depth: 200 mm
- Dimensions: 325 x 176 x 200 mm
- Weight: 1.0 kg
- Operating Temperature Range: -40°C to 99°C
- Features: Stackable, stain-resistant, and scratch-resistant

## 4. Setup and Installation

1. Unpacking: Carefully remove the container from the packaging. Check for any signs of damage.
2. Placement: Ensure the location is flat and stable. Avoid placing near heat sources or in direct sunlight for extended periods.
3. Stacking: If using multiple containers, stack them appropriately to optimize space while ensuring stability.
4. Filling: Only fill the container to the recommended capacity to avoid spillage.

## 5. Operation

- Loading Food: Pour or scoop food items directly into the container. Ensure contents do not exceed the recommended fill line.
- Temperature Control: Monitor food temperatures to ensure compliance with safety standards. Use lids if necessary to maintain conditions.
- Accessibility: Arrange containers in a manner that allows easy access without risk of dropping or damaging them.

## 6. Cleaning and Maintenance

- Hand Wash: Use warm, soapy water and a non-abrasive sponge for handwashing.
- Dishwasher Use: Safe for top rack dishwashers; use a gentle cycle without strong detergents.
- Storage: Store in a cool, dry place away from direct sunlight. Avoid stacking heavy items on top to prevent deformation.

## 7. Troubleshooting

- Issue: Scratches on surface
  - Solution: Avoid using sharp or abrasive utensils on the container.
- Issue: Warping or discoloration
  - Solution: Ensure that temperature limits are adhered to and avoid extreme temperature changes.
- Issue: Odor retention
  - Solution: Clean thoroughly with a food-safe sanitizer and air-dry completely before reusing.

## 8. Disposal

Dispose of the Cambro Camwear R Polycarbonate GN Container responsibly. Check local regulations for recycling or safe disposal guidelines for polycarbonate materials.

## 9. Contact

For further assistance, please contact us:

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

# DE DEUTSCH

Produktmanual für das Gerät 38CW135

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des 38CW135. Dieses Produkt ist für den Einsatz in professionellen Küchen und gastronomischen Einrichtungen konzipiert und bietet hohe Effizienz und Benutzerfreundlichkeit. Bitte lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch, um sicherzustellen, dass Sie alle Funktionen und Sicherheitsrichtlinien verstehen.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck.
- Achten Sie darauf, dass das Gerät auf einer stabilen, ebenen Fläche steht.
- Halten Sie das Gerät von Wasser und feuchten Bereichen fern, um elektrische Gefahren zu vermeiden.
- Überprüfen Sie vor jedem Gebrauch, ob das Gerät ordnungsgemäß funktioniert und keine sichtbaren Schäden aufweist.
- Bei Fehlfunktionen oder sichtbaren Schäden nicht verwenden und den Kundendienst kontaktieren.
- Verwenden Sie nur Originalzubehör und Ersatzteile.
- Bewahren Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät vom Stromnetz getrennt ist, bevor Sie Wartungsarbeiten durchführen.

## 3. Produktspezifikationen

Technische Daten:

- Abmessungen: 500 x 500 x 900 mm
- Spannung: 230 V
- Leistung: 2,5 kW
- Kapazität: 15 Liter

## 4. Einrichtung und Installation

- Nehmen Sie das Gerät aus der Verpackung und entfernen Sie alle Schutzmaterialien.
- Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, ebene Oberfläche, fern von Wasserquellen und Hitzequellen.
- Schließen Sie das Gerät an eine geeignete Steckdose (230 V) an.
- Überprüfen Sie, ob das Gerät richtig ausgerichtet ist und der Wasserabfluss ungehindert erfolgt.
- Nach der Installation lassen Sie das Gerät einige Minuten ohne Last betrieblen, um sicherzustellen, dass alles ordnungsgemäß funktioniert.

## 5. Betrieb

- Schalten Sie das Gerät über den Hauptschalter ein.
- Warten Sie, bis die Temperaturanzeige den gewünschten Wert erreicht hat.
- Geben Sie die Zutaten gemäß den empfohlenen Rezepten oder Anweisungen hinzu.
- Stellen Sie sicher, dass die Abluftöffnungen während des Betriebs nicht blockiert sind.

## 6. Reinigung und Wartung

- Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Verwenden Sie ein feuchtes Tuch und milde Reinigungsmittel, um die Oberflächen zu reinigen.
- Reinigen Sie regelmäßig den Wasserbehälter und die Ablufteinheit.
- Überprüfen Sie regelmäßig alle beweglichen Teile auf Abnutzung und ersetzen Sie diese bei Bedarf.

## 7. Problemlösung

- Gerät schaltet sich nicht ein: Überprüfen Sie die Stromversorgung und die Sicherung.
- Temperatur erreicht nicht den gewünschten Wert: Überprüfen Sie die Einstellungen und die Temperaturfühler.
- Geräusch während des Betriebs: Überprüfen Sie, ob sich Fremdkörper im Gerät befinden.

## 8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Gerät gemäß den lokalen Vorschriften für Elektrogeräte. Bringen Sie das Produkt zu einem autorisierten Recyclingzentrum.

## 9. Kontakt

Bei Fragen oder Problemen wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst:

E-Mail: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Cambro Camwear R Polycarbonaat GN-container (1/3 Diepte 200 mm)

## 1. Algemene Informatie

De Cambro Camwear R Polycarbonaat GN-container is ontworpen voor professioneel gebruik in de horeca en biedt een duurzame en veelzijdige oplossing voor voedselopslag en -presentatie. Dit product is vervaardigd uit hoogwaardig polycarbonaat, wat zorgt voor een lange levensduur en uitstekende prestaties.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de GN-container uitsluitend voor de opslag van voedsel en ingrediënten.
- Vermijd het gebruik van scherpe voorwerpen die de container kunnen beschadigen.
- Zorg ervoor dat de container niet wordt blootgesteld aan extreme temperaturen om vervorming te voorkomen.
- Was de container niet in de vaatwasser als dit in de productinformatie wordt aangegeven.
- Controleer de container regelmatig op scheuren of andere schade. Gebruik geen beschadigde containers.
- Houd de container buiten het bereik van kinderen wanneer deze niet in gebruik is.

## 3. Productspecificaties

- Materiaal: Polycarbonaat
- Afmetingen: 1/3 GN-formaat, 200 mm diep
- Capaciteit: Geschikt voor 1/3 GN-indelingen
- Gewicht: [Voeg hier het gewicht toe als beschikbaar]
- Ondersteunde temperaturen: -40°C tot 100°C
- Geschikt voor: Vaatwasser, magnetron (volgens fabrikant richtlijnen)

## 4. Installatie en Setup

1. Kies een geschikte locatie voor de GN-container, bij voorkeur in een droge en koele omgeving.
2. Zorg ervoor dat het oppervlak waarop de container komt te staan stabiel en vlak is.
3. Plaats de container voor gebruik in een geschikte voedselopslagoplossing.
4. Houd er rekening mee dat de container veilig moet worden geïnstalleerd om beschadigingen of ongelukken te voorkomen.

## 5. Bediening

- Vul de container met voedsel of ingrediënten, zorg ervoor dat deze gelijkmatig is verdeeld.
- Dek de container af indien nodig om de versheid te behouden.
- Gebruik de container alleen binnen de aangegeven temperatuurgrenzen om optimale prestaties te waarborgen.

## 6. Schoonmaak en Onderhoud

- Reinig de container na elk gebruik met warm, zeepachtig water en een zachte spons of doek.
- Vermijd schurende reinigingsmiddelen of harde schoonmaaktools die de oppervlakte kunnen krassen.
- Droog de container goed af na het reinigen om watervlekken of schimmelgroei te voorkomen.
- Controleer de container regelmatig op schade en draag zorg voor eventuele kleine beschadigingen.

## 7. Probleemoplossing

- Probleem: De container is vervormd of gebroken.  
Oplossing: Stop met het gebruiken van de container en vervang deze.
- Probleem: De container heeft een onaangename geur.  
Oplossing: Reinig de container grondig en laat deze enkele uren aan de lucht drogen.

## 8. Afvoer

- Gooi de container op een verantwoorde manier weg volgens de lokale richtlijnen voor plastic afval.
- Zorg ervoor dat de container niet in de natuur terechtkomt en draag bij aan milieuvriendelijke afvoer.

## 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

E-mail: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Contenedor Camwear R de Policarbonato GN 1/3 - Profundidad 200 mm

## 1. Información General

El contenedor Camwear R de Policarbonato GN 1/3 es un producto de alta calidad diseñado para el almacenamiento eficiente de alimentos en entornos comerciales. Fabricado con policarbonato resistente y duradero, este contenedor es ideal para cocinas profesionales, restaurantes y servicios de catering.

## 2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Este contenedor está diseñado únicamente para uso en la industria alimentaria. No debe utilizarse para almacenar productos químicos o materiales no alimentarios.
- Temperaturas: Resiste temperaturas de -40°C a 100°C. No exponga el contenedor a temperaturas extremas fuera de este rango.
- Manipulación: Siempre use guantes al manipular el contenedor caliente.
- Limpieza: Asegúrese de limpiar el contenedor con una solución segura para alimentos. No use limpiadores abrasivos que puedan dañar el material.
- Riesgo de lesiones: Evite golpes o caídas para no romper el contenedor. En caso de rotura, evite el contacto con los bordes afilados.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: 38CW135
- Material: Policarbonato
- Dimensiones: GN 1/3
- Profundidad: 200 mm
- Capacidad: Flexible, ideal para diversas aplicaciones de almacenamiento.
- Color: Transparente
- Resistencia: Alta resistencia a impactos y temperaturas.

## 4. Configuración e Instalación

1. Limpieza Inicial: Antes de utilizar el contenedor por primera vez, lávelo con agua tibia y jabón suave.
2. Ubicación: Coloque el contenedor en una superficie plana y estable.
3. Organización: Organice los alimentos o ingredientes que planea almacenar dentro del contenedor.
4. Etiquetado: Si es necesario, etiquete el contenedor con la fecha y el contenido para un mejor seguimiento.

## 5. Operación

- Asegúrese de que el contenedor esté vacío antes de llenarlo con alimentos.
- No sobrecargue el contenedor, mantenga una correcta distribución del peso para evitar derrames.
- Utilice utensilios limpios para extraer o añadir contenido al contenedor.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza Diaria: Lave el contenedor a mano con agua tibia y jabón suave. Evite el uso de estropajos abrasivos.
- Lavavajillas: Apto para lavavajillas en la parte superior.
- Almacenamiento: Almacene en un lugar seco y fresco cuando no esté en uso.
- Inspección: Revise regularmente el contenedor en busca de daños o desgaste y reemplace si es necesario.

## 7. Solución de Problemas

- Ruptura del Contenedor: Si se rompe, elimine cualquier fragmento de manera segura.
- Manchas Persistentes: Si aparecen manchas, intente limpiarlas con una mezcla de vinagre y agua.
- Deformación: Si el contenedor se deforma por el calor, déjelo en un lugar fresco y asegúrese de no exponerlo a temperaturas extremas nuevamente.

## 8. Eliminación

- El contenedor Camwear R de Policarbonato es reciclable. Por favor, consulte las normativas locales de reciclaje para desecharlo adecuadamente. No lo arroje en vertederos.

## 9. Contacto

Para cualquier consulta, por favor contacte con nosotros:

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

# FR FRANÇAIS

Manuel du Produit : Conteneurs GN en polycarbonate Camwear R Cambro

---

## 1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi les Conteneurs GN en polycarbonate Camwear R Cambro. Conçus pour répondre aux besoins des professionnels de la restauration, ces conteneurs sont robustes et résistants, parfaits pour le stockage et la présentation des aliments.

---

## 2. Informations de Sécurité

- Utilisation appropriée : Ne pas utiliser ce produit pour des applications autres que celles prévues.
- Température : Ne pas exposer à des températures extrêmes au-delà des limites spécifiées.
- Écrasement et fissuration : Évitez de soumettre le conteneur à des chocs violents qui pourraient entraîner des bris.
- Mains glissantes : Assurez-vous que les mains sont sèches lors de la manipulation des conteneurs pour éviter les accidents.
- Chauffage : Ne pas utiliser au micro-ondes, au four ou sur des sources de chaleur directes.
- Nettoyage : Utilisez des nettoyeurs non abrasifs pour éviter les rayures.

---

## 3. Vue d'ensemble du Produit et Spécifications

- Marque : Cambro
- Modèle : 38CW135
- Matériel : Polycarbonate
- Dimensions : 1/3, profondeur de 200 mm
- Capacité : Durabilité pour les aliments chauds et froids
- Translucidité : Permet une visibilité facile du contenu

---

## 4. Installation et Configuration

1. Déballez le produit : Retirez le conteneur de son emballage avec soin.
2. Inspection : Vérifiez qu'il n'y a aucun dommage visible.
3. Placement : Installez le conteneur à l'endroit souhaité, sur une surface plane et stable.
4. Équipement additionnel : Si nécessaire, utilisez des couvercles compatibles pour une meilleure conservation des aliments.

---

## 5. Opération

1. Remplissage : Placez les aliments directement dans le conteneur.
2. Stockage : Utilisez des étiquettes appropriées pour une identification facile.
3. Transport : Si vous déplacez le conteneur, assurez-vous qu'il est bien fermé et sécurisé.

---

## 6. Nettoyage et Entretien

- Lavez à l'eau chaude savonneuse après chaque utilisation.
- Rincez soigneusement et laissez sécher à l'air.
- Évitez les nettoyeurs abrasifs et les éponges rugueuses.

---

## 7. Dépannage

- Problème : Le conteneur présente des fissures.
  - Solution : Remplacez le conteneur, le polycarbonate endommagé peut affecter la sécurité des aliments.
- Problème : Difficulté à nettoyer.
  - Solution : Utilisez une solution de vinaigre dilué pour enlever les taches tenaces.

---

## 8. Élimination

Conformément à la réglementation locale sur les déchets, recyclez ou jetez ce produit en respectant les consignes des déchets plastiques. Ne pas incinérer.

---

## 9. Contact

Pour toute question ou service après-vente, veuillez nous contacter :

- Email : [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Téléphone : 0800 7000 220
- Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

---

Merci d'utiliser les Conteneurs GN en polycarbonate Camwear R Cambro, un choix sûr et pratique pour votre cuisine professionnelle.

# IT ITALIANO

## Manuale del Prodotto

### 1. Informazioni Generali

Il contenitore GN Camwear in policarbonato R della Cambro offre un'ottima soluzione per la conservazione e il servizio di alimenti. Progettato per gli ambienti commerciali, questo prodotto garantisce resistenza e durata nel tempo.

### 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare solo per scopi alimentari.
- Non esporre a temperature superiori a 100°C.
- Evitare l'uso di utensili o oggetti affilati che possono graffiare la superficie.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini.
- Non utilizzare il contenitore in un forno o microonde.
- Ispezionare regolarmente il contenitore per eventuali segni di danni o usura.

### 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: 38CW135
- Capacità: 1/3 GN
- Profondità: 200 mm
- Materiale: Policarbonato R
- Trasparente per una facile identificazione del contenuto
- Temperatura di resistenza: da -40°C a +99°C
- Sicuro per lavastoviglie

### 4. Installazione e Configurazione

- Assicurarsi che la superficie di appoggio sia pulita e asciutta.
- Posizionare il contenitore su una base stabile.
- Non sovraccaricare il contenitore per garantire una corretta ventilazione e un facile accesso.

### 5. Operazione

- Riempire il contenitore con alimenti freschi non caldi.
- Utilizzare coperchi appropriati per una migliore conservazione.
- Rimuovere il contenuto solo con utensili adeguati per evitare graffi.

### 6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare il contenitore a mano con acqua calda e sapone o in lavastoviglie.
- Evitare detersivi abrasivi per non danneggiare la superficie.
- Asciugare completamente prima di riporre.

### 7. Risoluzione dei Problemi

- Se il contenitore presenta crepe o rotture, non utilizzarlo.
- In caso di perdita di trasparenza, considerare la sostituzione per garantire la visibilità del contenuto.
- Contattare il supporto clienti per consigli su riparazioni o sostituzioni.

### 8. Smaltimento

- Non smaltire il contenitore nell'indifferenziato.
- Seguire le normative locali per il riciclo dei materiali plastici.

### 9. Contatti

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania