

オーナーズ マニュアル

CAMBRO PRO CART ULTRA® 固定レールモデル

本書は、固定式レールPro Cart Ultraの全モデルに適用されます。
PCU800, PCU1000, PCU1600, PCU2000

注意:

本製品を使用する前に、すべての説明書をお読みください。Cambro Mfg. Co.によって検証されたオリジナルの説明書は、他の言語でもご覧になれます。



目次へ移動

I. はじめに.....	1
II. 安全に関する指示と警告.....	2
III. 使用・容量ガイド.....	3
IV. 電気使用時の操作説明書.....	4
V. 非電气的使用に関する操作説明.....	5
VI. モジュールの取り外しと取り付け.....	5
VII. お手入れとメンテナンス.....	6
VIII. トラブルシューティングガイド.....	7
IX. 交換部品.....	8
X. Cambroの保証と製品責任.....	10

I. はじめに

このたびは、Cambro Fixed Rail - Pro Cart Ultra®をお買い上げいただき、誠にありがとうございます。この取扱説明書では、新しい断熱トランスポーターの操作とメンテナンスについて順を追って説明しています。ご不明な点がありましたら、Cambroの営業担当者にお問い合わせいただくか、www.cambro.com をご覧ください。または、カスタマーサービス部 **800.833.3003**（海外のお客様は 714.848.1555）にお電話ください。



パッシブおよび
または
ホットモデル

モデル _____

シリアル _____

設置日 _____

CAMBRO®

www.cambro.com

II. 安全に関する指示と警告

重要: 使用前にすべての説明書を読み、今後の参考のために保存してください。

- 本体に表示されている警告事項をすべて守ってください。
- ヒーターユニットのラベルに記載されている電源の種類（電圧、位相、周波数）以外は使用しないでください。
- 電源コードにほつれや破損がある場合は、使用しないでください。
- 本機を正しくアースされた電源に接続してください。
- 電源コードや交換部品は、メーカーが認定したものだけを使用してください
- 警告! この機器を濡れたり湿ったりした状態で使用しないでください。
- 警告! クリーニングや修理の前に、電源プラグを抜いてください。
- 警告! クリーニングの前に、ヒーターから電源コードを取り外してください。湿った布で拭いてください。
- 警告! ヒーターを水中に沈めたり、水をかけたり、近づけたりしないでください。
- 警告! 温度計は絶対に濡らさないでください。
- 警告! ホットモジュールまたはコールドモジュールを取り外す前に、電源コードを抜いてください。
- 警告! カンプロ認定サービス代理店または食品サービス機器の有資格技術者のみが、開修理のため、ヒーターの内側カバーを取り付けます。
- 通常運転中は、少なくとも週に一度、ヒーターの手回しネジが締まっていることを確認してください。
- 本書に記載されていない操作上の問題が発生した場合は、本書に記載された方法で解決してください。資格を持ったサービスマン（電気技師または食品サービス機器技師）に依頼してください。
- **注意事項:** 各レールセットの最大荷重は40ポンド（18,14kg）です。
- 警告! エアゾール缶のような可燃性物質を器具の中に保管しないでください。
- 警告! 熱いものを直接底面に置いたり、カートの上に物を載せたりしないでください。
- **注意事項:** このファミリーの製品の最大荷重。:
PCU800 - 200Lbs (90,7Kg) / 空の重量 - 102Lbs (46,3Kg)
PCU1000 - 250Lbs (113,4Kg) / 空の重量 - 158Lbs (71,7Kg)
PCU1600 - 400Lbs (181,44Kg) / 空の重量 - 194Lbs (88,1Kg)
PCU2000 - 500Lbs (226,8Kg) / 空の重量 - 228Lbs (103,4Kg)
- 清掃やユーザーのメンテナンスは、監視のない子供たちが行ってはならない。
- 子供は器具で遊んではいけません。
- この機器は、8歳以上の子供、身体的、感覚的、精神的能力の低い人、経験や知識のない人でも、安全な方法での使用に関する監督や指示を受け、その危険性を理解していれば使用することが可能です。



注意事項: 金属製のヒーターハウジングは、カート使用時には高温になり、使用後も高温のままであることがあります。

IMPORTANT!

緑色/黄色の絶縁体を有する導体は、以下のマークの付いた端子のみに接続すること。Ⓛ または ⊥ 機器の安全のために不可欠な場合、タグには、他の導線の接続を示す配線図、または以下の文章を添えなければならない。

その他の導線の接続については、同封の施工説明書をご覧ください。

すべての電動PCMHX(2) & PCMCX(2)モジュールについて、AC100-120V, 60Hz (110v モデル) または AC200-230V, 50Hz (220v モデル)の電気コンセントにプラグを差し込んでください。本体に貼付されている製品ラベルに必要な電源が明記されています。

電氣的仕様 (コンパートメントあたり)	ホットモジュール	コールドモジュール
必要電圧	AC115-230V	AC115-230V
AMPS	3.9a, 2.17a	3.6a, 1.7a
WATTS	450w @ 500v	414w @ 393v
HERTZ	50/60	50/60
PHASE	シングル	シングル
この国のプラグボディーの種類はこちら	アメリカ/カナダ/メキシコ(3)*、ヨーロッパ(4)、イギリス(5)、オーストラリア(6)、南アフリカ(7)、日本(8)、中国(9)	
電源コードの長さ	9 ft./ 2,7 m	

*6-15Pプラグ端で220V。

国またはプラグのボディアップが記載されていない場合は、カンプロ・カスタマーサービスにお問い合わせください。

III. 使用・容量ガイド

- 1.5インチ (38,1mm) の固定位置間隔、成形レールは1セットあたり40Lbs (18,14Kg) まで保持可能ですが、カートに積み込む際に鍋の温度が190F (87,8°C) を超える場合は破損することがあります。
- 最高の温度保持性能を得るために、蓋付き食品パンを入れる前に、各コンパートメントを30分間予熱または予冷してください。
- 各コンパートメントが満杯であればあるほど、保温性能は向上します。
- この装置は、熱い食品の温度を上げたり、冷たい食品の温度を下げたりするものではなく、食品の温度を安全な範囲に長時間保持することのみを目的としています。
- 液体が多く含まれる鍋には、こぼれないようにグリップリッドを使用する必要があります。
- 最も良い方法は、高温の食品パンを各コンパートメントに上から下へ積み込むことであり、ダブルコンパートメントユニットでは、最高の安定性のために必ず下のコンパートメントを最初に積み込むことです。積み下ろしは、この逆の手順で行ってください。
- ベストプラクティスは、各コンパートメントに冷たいフライパンを下から上へとセットすることで、ダブルコンパートメントユニットでは、最高の安定性のために最初に下のコンパートメントをロードすることです。積み下ろしは、この逆の手順で行ってください。
- コールドモジュールの性能を最大限に引き出すために、カートの後部に少なくとも6インチ (15,24cm) のスペースを設けてください。ソリッドステート冷却方式では、このスペースと82F (27,8°C) 以下の新鮮な空気が最高のパフォーマンスを発揮するために必要です。
- 便利なマグネットラッチにより、コンパートメントを出し入れする際のアクセスが容易になります。
- すべての食品をコンパートメントにロードした後、輸送中に食品の最高の保持性能とセキュリティを提供するために、プラスチックラッチでドアをラッチします。
- ドア温度計は太陽電池式で、正確な測定値を得るために最大30分かかることがあります。測定単位は、透明なカバーを外してF&C度の間で変更することができ、単にそれらが所定の位置に戻ってカバーを押す測定単位のあなたの希望にスイッチを移動します。
- この製品を移動する前に、必ず電源コードを電源から抜いてください。
- PCU1600, PCU2000のキャスターはすべてブレーキ付きの回転式で、カート後部の2個は凹凸面を走行しやすくするための回転ロック付きです。

食品容器の種類	PCU800 容量	PCU1000 容量	PCU1600 容量	PCU2000 容量
GN 1/1 ホテルパン 2½" (6,5 cm) 深い	12	14	24	24
GN 1/1 ホテルパン " (10 cm) 深い	8	10	16	16
GN 1/1 ホテルパン 6" (15 cm) 深い	6	6	12	12
GN 1/1 ホテルパン 8" (20 cm) 深い	4	4	8	8
GN 1/2 ホテルパン 2½" (6,5 cm) 深い	24	28	NA	NA
GN 1/2 ホテルパン 4" (10 cm) 深い	16	20	NA	NA
GN 1/2 ホテルパン 6" (15 cm) 深い	12	12	NA	NA
GN 1/2 ホテルパン 8" (20 cm) 深い	8	8	NA	NA
GN 1/3 ホテルパン 2½" (6,5 cm) 深い	36	42	NA	NA
GN 1/3 ホテルパン 4" (10 cm) 深い	24	30	NA	NA
GN 1/3 ホテルパン 6" (15 cm) 深い	18	18	NA	NA
GN 1/3 ホテルパン 8" (20 cm) 深い	12	12	NA	NA

IV. 電気用操作説明書 (HOT)

注: 本機は、あらかじめ加熱された温かい食品と、あらかじめ冷却された冷たい食品を入れるためにのみ設計されています。必ず予熱または予冷してください。食品の温度を上げたり、下げたりする用途には絶対に使用しないでください。警告! 屋外での使用は想定していません。濡れたり、湿った状態では絶対に使用しないでください。安全に関する指示と警告については、セクションIIを参照してください。

ホットエレクトリックモデル。

- PCU800HH, PCU800HC, PCU800CH, PCU800HP & PCU800PH
- PCU1000HH, PCU1000HC, PCU1000CH, PCU1000HP & PCU1000PH
- PCU1600HH, PCU1600HC, PCU1600CH, PCU1600HP & PCU1600PH
- PCU2000HH, PCU2000HC, PCU2000CH, PCU2000HP & PCU2000PH

操作方法:

電源コードのコネクタの端をホットモジュールに差し込み、もう一方の端をお使いの電源 (100VAC - 240VAC, 50/60HZ) に差し込みます。ディスプレイ画面が点灯し、ホーム画面が表示されます。「SET」という文字をタッチすると、新しい画面が表示されます。この新しい画面では、測定単位をFまたはC度から選択でき、温度設定値を調整するための水平スライダーが表示されます。

選択後、「OK」をタッチすると、ホーム画面に戻ります。動作が開始されると、画面には赤色のフィールドに「STOP」という文字が表示されます。この赤色の「STOP」ボタンをタッチすると、本機の動作が終了し、「START」と表示された緑色のフィールドに戻ります。左上の「I」の文字に触れると、運転時間/温度グラフが表示されます。グラフをタッチすると、ホーム画面に戻ります。

工場出荷時設定: 160°F (71°C)

70°F (21°C) から 185°F (85°C) まで調整可能

165°F (73,9°C) までの昇温時間 約15分

ホットモジュール



IV. 電気使用時の取扱説明書

冷温電気モデル:

- PCU800CC, PCU800HC, PCU800CH, PCU800CP & PCU800PC
- PCU1000CC, PCU1000HC, PCU1000CH, PCU1000CP & PCU1000PC
- PCU1600CC, PCU1600HC, PCU1600CH, PCU1600CP & PCU1600PC
- PCU2000CC, PCU2000HC, PCU2000CH, PCU2000CP & PCU2000PC

操作方法:

電源コードのコネクタの端をコールドモジュールに差し込み、もう一方の端を100vac ~ 230vac, 50/60Hzの電源に差し込みます。コネクタの横にあるスイッチを使用してユニットの電源をオンにすると、ディスプレイが2つの数字を表示します。上の数字は実際のコンパートメント温度、下の数字はセットポイントです。

温度設定:

1. SETボタンを1回押すと、下の数字が点滅します。
2. SETボタンを押して希望の温度を上げる/C/Fボタンを押して希望の温度を下げる。
3. 3秒間どのボタンも押さないでくと、温度が設定されます。

F単位、C単位の設定方法:

1. C/Fボタンを押すと、摂氏と華氏の表示が切り替わります。

工場出荷時は32.5F (0,28°C) に設定 / 32.5F (0,28°C) ~ 70F (21°C) に調整可能 / 32.5F (0,28°C) までのクールダウン時間約90分。MAX- 室温は90F (32,2C) 以下でなければなりません。

冷氣 ホットモジュール



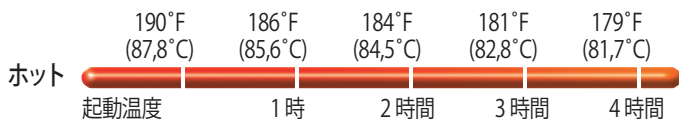
V. 非電化用操作説明書

非電化 (パッシブユニット) モデル**について

パッシブ非電気機器における高温・低温保持試験結果

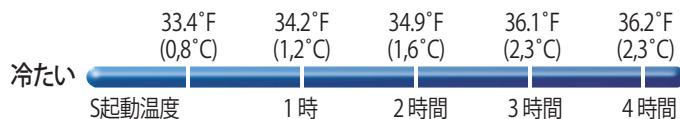
ホットホールドテスト結果

ホット — 平均3°F/hr (1,5°C/hr) の温度損失があります。



冷間保持試験結果

冷たい — 温度損失は平均0.7°F/hr (0,4°C/hr) です



**4インチ (10cm) の深さのH-Panを10個ずつ、GripLids® を使って190°F (87,8°C) のお湯で満たし、コンパートメントに収納した場合のテストに基づきます。ドアを閉めたまま 水温の低下は1時間あたり平均3°F (-1,6°C) しかありませんでした。

トランスポートカーの操作。

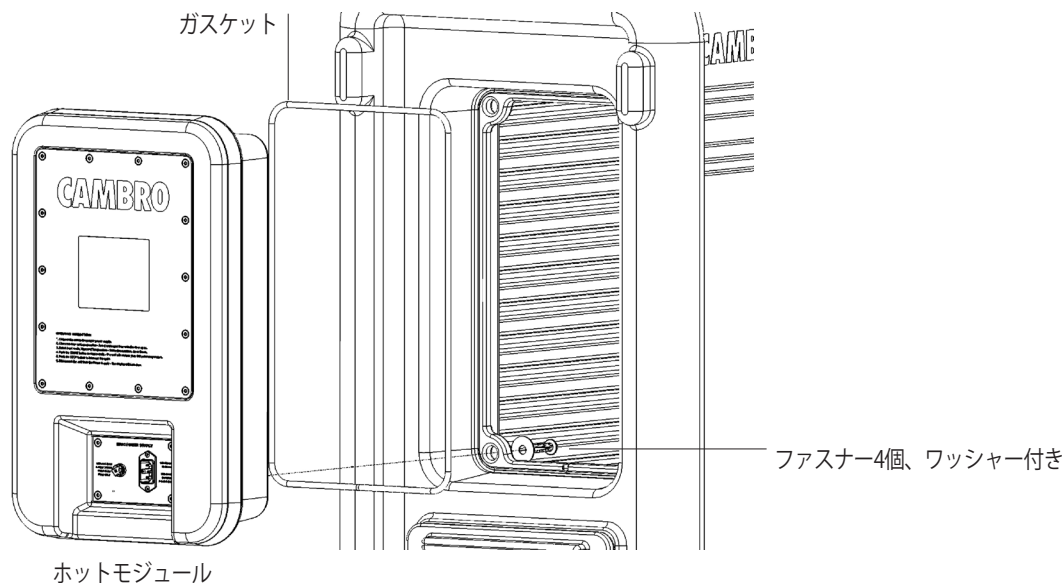
- 運搬や移動の前に、ドアがしっかりと閉まり、ラッチされていることを確認してください。電気式の場合は、電源を切り、プラグを抜いて、カートの後部にある固定ストラップにコードを収納します。
- 断熱PCUカートは、コンセントを入れずに4時間以上食品を安全な温度で保存できます**。(上の表参照)。

VI. モジュールの取り外しと取り付け

必要な工具 フィリップスドライバー (3本) (手動または電動式)

注意: カートを壁際に置くか、助っ人にモジュールを後ろから持ってもらい、ファスナーを外したときに落ちないようにしてください。

1. カートのブレーキがある場合はそれをかけ、すべての電源コードが電源から抜かれていることを確認します。
2. 食品保存庫の内側から、モジュールの四隅にあるワッシャー付きのネジ4本を慎重に取り外してください。
3. 必要であれば、内側からモジュールを押します (本体を受け取る人がいるか、壁際にあることを確認してください)。モジュールをしっかりとつかみ、本体から取り外します。
4. モジュールのガスケットが所定の位置にあることを確認し (本体の溝に固定するために粘着性接着剤やワックスが必要な場合があります)、モジュールを背面の開口部に取り付けてください。モジュールを開口部にしっかりと押し込み、別の人がフードコンパートメントの内側からワッシャー付きのネジを取り付ける間、誰かがモジュールを保持するようにしてください。
5. ネジはしっかりと締め付けますが、強くは締め付けしないでください。プラスドライバー (#3) 以外の工具は使用しないでください。通常運転中は、定期的にねじの締め付けを点検してください。
6. 使用しないときは、モジュールを油や熱のない乾燥した涼しい場所に保管してください。オープンの上やカートの上には保管しないでください。Cambro® Food Storage Box DB18266CW (別売) を使用すると、保管に適しています。



⚠ WARNING! 感電の危険性

MODULES:

WARNING! 清掃やメンテナンスの前に、ヒーターユニットを完全に冷却してください。

WARNING! ホットモジュールやコールドモジュールを水中に沈めたり、水をかけたりしないでください。

洗浄方法

1. クリーニングの前に、本体の電源を抜いてください。
2. 本機の清掃には、加圧クリーナーや水道のホースは使用しないでください。
3. 掃除は中性洗剤、お湯、やわらかい布で行います。アンモニアや漂白剤を含む洗剤やクリーナーは使用しないでください。
4. 柔らかい布やブラシを使って、内側と外側の表面をすべて手洗いしてください。スチールワール、研磨剤入りスクラブパッドやブラシは使用しないでください。
5. 制御表示パネルは、化学物質を含まない柔らかい布で拭いてください。こすり洗いをすると、安全ラベルや電気系統のラベルが損傷することがありますので、避けてください。
6. カートの外側と内側をきれいな乾いた柔らかい布で風乾または乾燥させてください。乾燥が完了するまでは、電源を入れないでください。

香りと汚れの除去に:

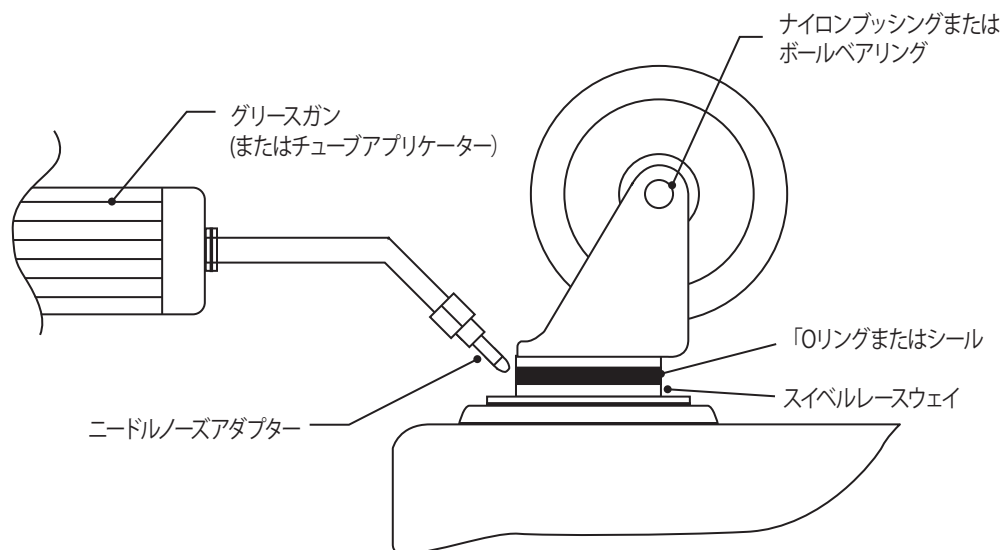
臭いの強い製品を保持することで発生する香りや汚れは、臭い取り用の浸け置きや除菌剤で除去しましょう。

- 1ガロンのお湯に大さじ2~3の重曹、またはレモン汁や酢を4倍のお湯で薄めた溶液も、こびりついた臭いを除去するのに効果的です。
- お湯で十分にすすぎ、乾燥させる。

キャスターのメンテナンス:

6ヶ月に1回、または洗濯やスチーム洗浄をした後に行ってください。ホイールとスイベルベアリングは、定期的に注油すると長持ちします。ホイールハブ、ワッシャ、ストレートローラーベアリングシステムの脚部表面の摩擦ポイントに潤滑油を塗布すると、抵抗が減少し、信頼性が向上します。通常環境では6ヶ月に一度の潤滑が必要ですが、腐食性の高い環境や特別に汚れた環境などの極端な用途では、月に一度の潤滑が必要な場合があります。また、台車を洗浄する場合は、洗浄のたびに潤滑が必要な場合があります。

1. Lubriplate No.930-AA、Keystone #84EPXLT多目的グリース、または同等の潤滑剤を使用してキャスターの旋回軌道にグリースを塗布してください。指でOリングやシールを動かし、ニードルノーズアダプター付きのグリースガンや、"Sta-lube" Moly-graph Assembly Lubeのようなチューブタイプのアプリーケーターを使用してグリースを塗布します。これらは、ほとんどの自動車部品店で手に入れることができます。
2. ハブのナイロンブッシングにWD-40などの軽油を使用します。キャスターにダメージがないか確認し、キャスターの回転とスイベルの回転をテストしてから使用を再開してください。



VIII. トラブルシューティングガイド

警告! 感電の危険性-修理の前に電源を切ってください。このマニュアルに記載されていない操作上の問題は、資格のあるサービス担当者（電気技師または食品サービス機器技師）にご相談ください。電気ユニットの内部カバーの下には、ユーザーによる修理が可能なものではありません。電気装置の内部カバーは、資格のあるサービス担当者のみが開けてください。

問題点	考えられる原因	可能な解決策
プラグを差し込んだが、まったく加熱・冷却されない。	<ul style="list-style-type: none"> 電源がない、または不十分である。量である。 電源コードが電源またはヒーターに完全に接続されていない。 電源コードが破損している。 暖房機または冷房機が破損している。 	<ul style="list-style-type: none"> 本体に供給されている電力を確認します。ヒーターラベルに記載されている条件と一致している必要があります。 電源コードの両端がしっかりと接続されていることを確認してください。 損傷した電源コードは、必ずCambroの認定電源コードと交換してください。 ヒーターまたは冷却ユニットを交換する。Cambroカスタマーサービスに連絡する。
1時間以上動作させたが、期待した温度にならない。	<ul style="list-style-type: none"> ドアが完全に閉まっていない。 電源コードが損傷しており、ヒーターユニットへの電源供給が断続的になっている。 温度計が破損しているか、正常に動作していない。 暖房器具の調子が悪い。 	<ul style="list-style-type: none"> ドアが完全に閉まっていることを確認してください。小さな隙間があっても性能に影響はありません。 損傷した電源コードは、必ずCambroの認定電源コードと交換してください。 コンパートメント内の温度は、コンパートメントの中央に置かれた検証済みの温度計で確認してください。 ファンに障害物がないかを確認します。何も無い場合、ユニットを交換します。Cambroカスタマーサービスにご連絡ください。
庫内の臭いが持続する。	<ul style="list-style-type: none"> 本体の初期立ち上げ。 キャビネットに放置された食品の保持時間が長すぎる。 	<ul style="list-style-type: none"> 初めて使用するときは、コンセントを入れ、ドアを開けたまま1時間ほど運転し、庫内の空気を抜いてください。 重曹を入れた水を鍋に入れ、ヒーターをつけて1時間。 それでも臭いが消えない場合は、Cambroカスタマーサービスにご連絡ください。
ユニットの加熱または冷却が停止した正常動作している。	<ul style="list-style-type: none"> コンパートメントの温度が190°F (87,8°C) を超えたため、上限サーモスタットがヒーターへの電力を遮断した。 注：ファンが作動したままになることがあります。 ファンが正常に動作していない。 コントロールユニットが正常に動作していない。 	<ul style="list-style-type: none"> ヒーターのプラグを抜いて冷やし、ヒーターをリセットしてください。冷却後、再びプラグを差し込んでください。 ファンを交換する。冷却装置のファンは重要です。Cambroカスタマーサービスにご連絡ください。 コントロールユニットを交換する。Cambroカスタマーサービスにご連絡ください。

注: サービスについては、Cambro (800-854-7631 X4118) までご連絡ください。お電話の際は、ヒーター型番 (4ページ参照) をお伝えください。保証期間中の装置の修理は、Cambroの認定サービス代理店のみが行います。

コールドモジュール表示 エラーコード

通常の操作では、プローブの温度が表示されます。パラメータの保存待ちや、パラメータの保存に失敗した場合は、表示が点滅します。また、以下のメッセージが表示されることがあります。

ERP1 プローブエラー (配線をチェックするか、プローブを交換してください。)

Eri 内部パラメータエラー (工場出荷時のプログラミング)

ALH 低温アラーム

000 オープンプローブエラー

--- 短絡プローブエラー

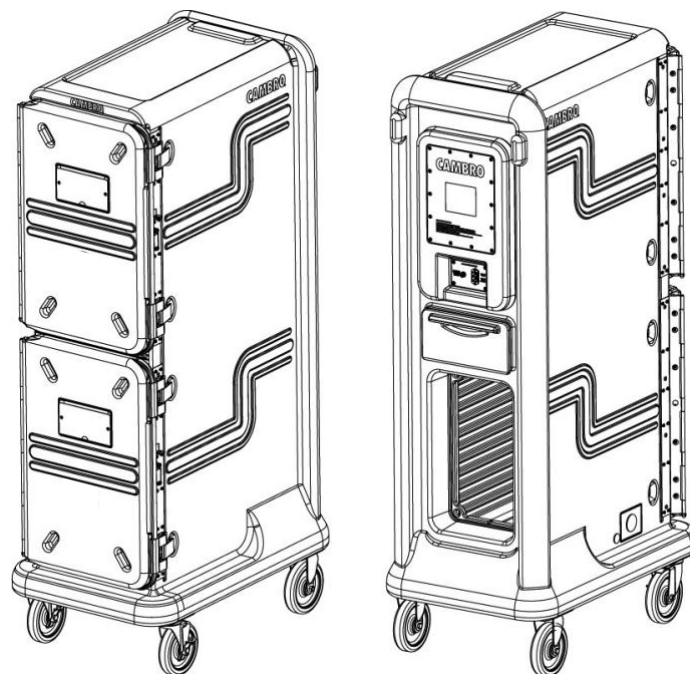
それでも問題が解決しない場合は、サービスまでご連絡ください。t

IX. 交換部品

交換部品

1. 6インチキャスト - PCU800, PCU1000
2. 6インチHDキャスト - PCU1600, PCU2000
3. プラスチックラッチ
4. 金属製ドアヒンジ
5. クリアプラスチック製メニューパネル
6. ホットモジュール
7. コールドモジュール

正しい交換部品を決定するためには、Cambroカートのモデル番号が必要です。カートの型番は、カートの左側面に記載されています。各電気製品には、シリアル番号とモデル番号が記されたラベルが貼られています。PCUという接頭辞で始まるすべての電気式および非電気式モデルについて：



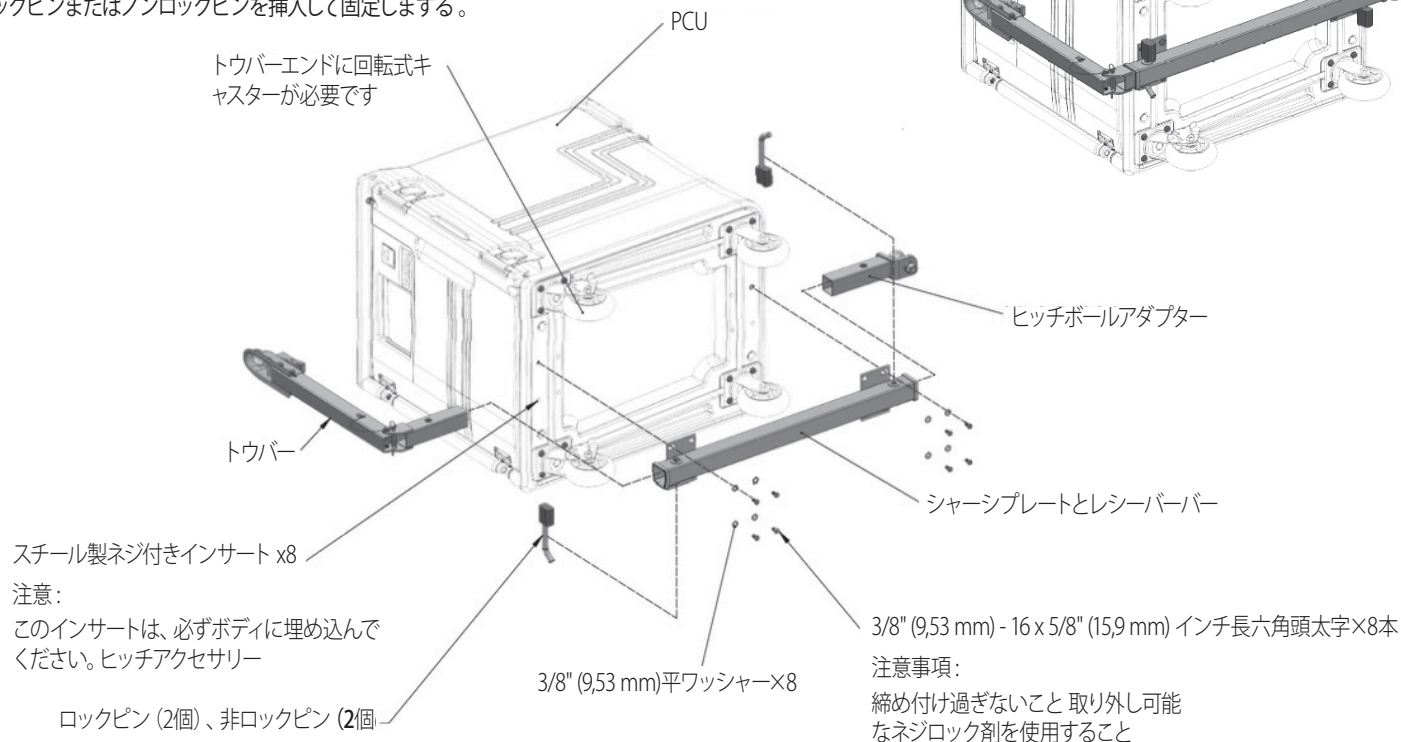
をクリックし、交換部品を注文してください。

- Cambroカスタマー・サービス (800 833 3003) または
- 国際電話：714 848 1555
- ご注文は714 842 3430までファックスしてください。
- お近くのCambro代理店または販売店へお電話ください。

IX. ヒッチの取り付け方法

交換部品

1. カートを横向きにする
2. スチール製のネジ穴を成形したシャーシプレートを並べる。
3. 六角ボルトとワッシャを使用してください。締め付け過ぎないように注意してください。取り外し可能なネジロック剤を使用します。
4. ヒッチボール (使用する場合) とトウバーを取り付ける。
5. ロックピンまたはノンロックピンを挿入して固定します。



警告! ヒッチを取り付けた台車は、道路や高速道路で使用のものではありません。引張り速度は時速10マイルを超えないようにしてください。トウバーを使用しないときは、トリップの危険性を減らすために、トウバーを垂直に固定するか、カートから完全に取り外してください。

注意! これらのカートを牽引する際には、十分な注意が必要です。6台以上のカートを連結することはお勧めできません。移動する前に電源プラグを抜き、すべてのドアが閉まりラッチされていることを確認してください。

X. Cambroの保証と製品責任

業務用電気機器限定オリジナル保証書

Cambro Manufacturingは、その新製品について、材料および製品に欠陥がないことを保証します。

CAMBROの正規販売店から出荷された日から1年間は、製造工程を保証します。

本保証は、以下の条件および制限に従うものとします。

1. 本保証は、Cambro Manufacturingが米国本土およびカナダで最初のユーザーに販売した製品に限定されます。国際保証の請求については、最寄りのCambro代理店にお問い合わせください。
2. Cambro Manufacturingの責任は、欠陥があると判明した部品の修理または交換に限定されます。予防保守やクリーニングに必要な部品や工賃は、本保証の対象にはなりません。
3. Cambro Manufacturingは、認定サービス代理店から80 km以内にある保証対象機器の修理または交換にかかる通常料金を負担します。50マイル(80キロメートル)を超える時間および旅費は、サービスを依頼する個人または会社の責任となります。保証対象機器の修理および/またはサービスのためのすべての作業は、通常の勤務時間内に行われるものとします。この場合、修理のための時間外労働は、購入者に請求され、この保証の対象外となります。
4. サービス技術者が対象機器にアクセスし、サービスを実行する能力を妨げる遅延または操作制限によって発生した料金は、この保証ではカバーされません。これには、施設、矯正施設、軍用施設、海洋施設が含まれます。
5. Cambro Manufacturingは、誤った取り扱い、乱用、誤用、過酷な化学作用、洪水、火災、またはその他の自然現象による損傷、権限のない人員による現場変更、またはシリアル番号が変更または欠落した製品について一切の責任または義務を負いません。
6. Cambro Manufacturingは、住宅用を含むがこれに限定されない非商用用途でのいかなる製品の使用も推奨または許可していません。非商用用途での製品の使用または設置は、非商用環境での製品の使用または設置に起因する損害、費用、および法的措置に対する責任を含め、商品性および特定目的への適合性の保証を含む、明示または暗示のすべての保証を無効とします。
7. 校正、水平調整、ファスナーの締め付け、または元の設置に通常伴うユーティリティの接続などの調整は、販売店または設置者の責任であり、Cambro Manufacturingの責任ではありません。不適切な設置には、不適切な電気配線や不十分または不適切な電圧の使用が含まれますが、これに限定されるものではありません。
8. CAMBROの認定サービス技術者が現場で交換した交換部品は、機器の保証期間または設置日から90日間のいずれか長い方の期間保証されます。この保証は、部品代のみで、運賃や人件費は含まれません。
9. これは、契約であれ不法行為であれ、またはその他の法理論であれ、また、保証、表明、指示、設置、またはあらゆる原因による欠陥に起因するかどうかにかかわらず、製品に関するCambro Manufacturingに対する唯一の救済策であることを示すものです。Cambro Manufacturingは、使用、収益、利益の損失、使用または性能の代替、偶発的、間接的、特別または結果的損害、あるいはその他の類似のタイプの損失またはコストについて、いかなる法理論に基づいても責任を負いません。
10. 本保証およびここに記載された表明と条件は、他のすべての保証および責任(明示または黙示の商品性および特定用途への適合性を含むがこれに限らない)に代わるものであり、製品に関するCambro Manufacturingの唯一の保証を構成するものです。

返品について Cambro Manufacturing社の製品は、書面による事前の工場承認(RMA)なしに返品することはできません。返品手数料は15%および機器の再調整に必要な費用です。請求書発行日から90日以降の返品はお受けできません。返品された電気部品は、クレジットが発行される前に検査されます。オペレータまたは非認可のサービスエージェントによってインストールされた電気コンポーネントは、信用のために返品することはできません。

CAMBRO

CAMBRO U.S.A.
TEL: 1(714) 848-1555
FAX: 1(714) 230-4375

CAMBRO EUROPEAN LOGISTICS
TEL: (49) 7022 90 100 0
FAX: (49) 7022 90 100 19
cambroeuropa@cambro.com

CAMBRO UK
TEL: 0800 587 0057 Toll Free
FAX: 0845 280 3411
cambrouk@cambro.com

勘宝制造(惠州)有限公司
电话: +86-0752-2885018
传真: +86-0752-2885038
cambrochina@cambro.com

UMUPCX
REV C
1072405