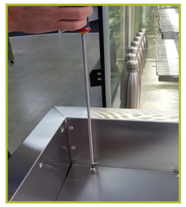
检修

维护展示柜的关键要点

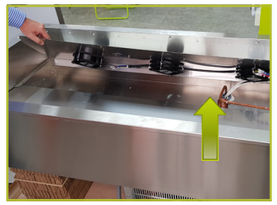
风扇和蒸发器维护（RF）



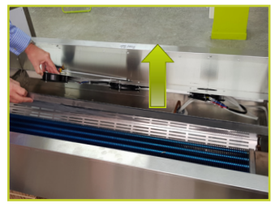
1. 拆下底托板螺丝

2. 取出底托板

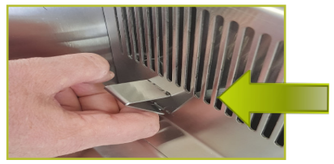
3. 提起并拆除前风槽板



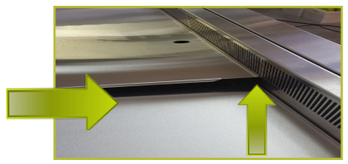
4. 抬起风扇面板，拆下蒸发器盖板



底托板高度调节（RF）



使用提供的支架，调整底托板高度



陶瓷清洁

如需彻底清洁微晶玻璃面，首先使用合适的金属刮刀或玻璃陶瓷专用海绵，清除污垢和食物。

避免使用氨基玻璃清洁剂
禁止使用纱布或百洁布
禁止使用烤箱清洁剂
禁止使用陶器或金属刮板
禁止使用浴室或家用海绵

在微晶玻璃面冷却后，在上面滴几滴合适的清洁剂，并用纸巾、洁净布或经批准的清洁海绵擦拭。

然后使用湿布擦拭微晶玻璃面，并用干净的布或经过批准的清洁
海绵擦干。

控制器指令

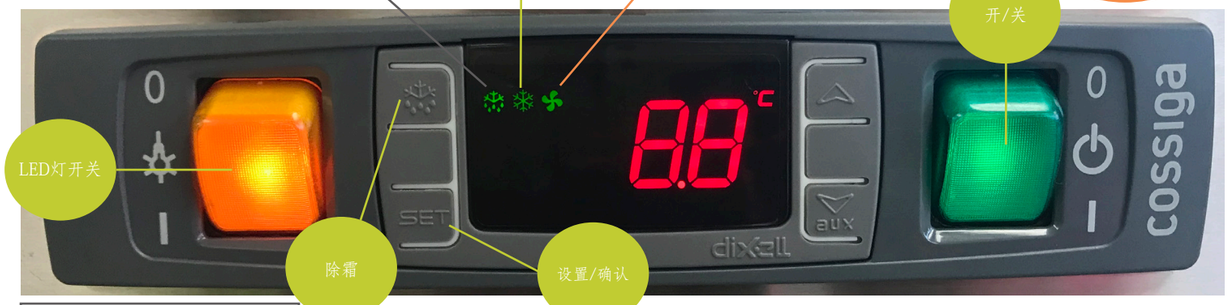
仅DIXELL控制器

除霜
（RF OR RA 设备）
压缩机指示灯闪烁停止时
装置除霜

压缩机开启
（RF OR RA 设备）
加热元件开启
（HT和BM设备）

换热风机开启

所有控制器均针对合格食品安全进行预设——避免不必要的调整



LED灯开关

开/关

除霜

设置/确认

长按3秒以上，启动额外除霜操作

调节温度

1 SET 长按3秒

2 88 设定值闪烁

3 ▲▼ 按下“箭头”，调整设定值

4 SET 按下“设置”，确认设定值

LS 系列产品用户指南

感谢您购买COSSIGA食品展示柜

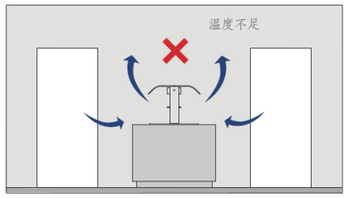
这仅仅是一个指南。如果您不确定关于安装或操作的任何方面，请联系我们或访问我们的网站
www.cossiga.com

安全指导

- 清洁及检修前，务必断开设备电源
- 检修工作仅允许-由经认可的维修服务商、注册电工或制冷工程师进行
- 切勿使用插线板或使电源过载

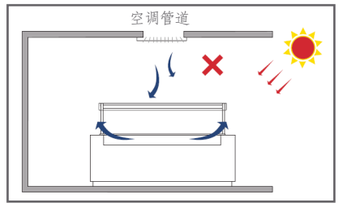
安装

您收到设备时，应检查装配部件完整。请检查运输过程中是否存有任何部件移动



避免

- 门口的气流
- 空调管道的气流
- 来自机组（即设备机组）的热空气
- 阳光直射



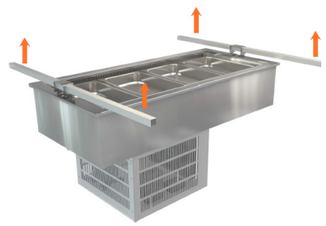
同样适用于BM 和CM 设备

1. 根据网站上的表格检查设备安装台的开口

安装提升支架有助于从包装中取出设备并将其放入工作台。

使用可穿过35 x 35mm方型不锈钢杆（请自备）

2. 使用提升支架将设备提升到位



每个角落由一个人抬着。

将设备放入所需位置后，移除提升支架。保留用于固定灯箱立柱的螺丝和螺母。

灯箱组件安装

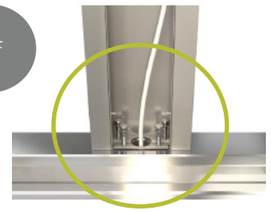
CM & BM

1.
Bain Marie (BM) 和 **CeramicTop(CM)**
从底座上抬起并取出灯箱侧柱盖

将灯箱组件放在底座上，在两侧用螺丝固定

灯箱电源穿过不锈钢面板孔

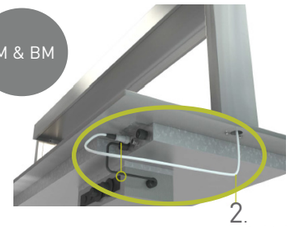
RF



从上方拧紧RF 设备灯箱组件固定螺丝。

将灯箱组件固定到不锈钢面板上

CM & BM



RF

2.
插入插座并拧紧。

3.
安装立柱盖板

在立柱的侧面，向上滑动立柱盖板。
卡入卡槽后并向下拉到底

不使用灯箱组件?

如果不使用灯箱组件，可以使用一个盖板来覆盖灯箱组件固定孔。
覆盖前，先用食品级别的硅酮注入固定孔，再盖上盖板。

玻璃组件

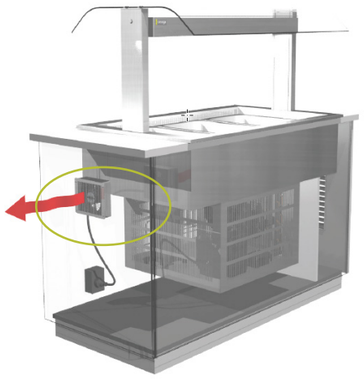
平顶玻璃

双曲面玻璃

全方形封闭

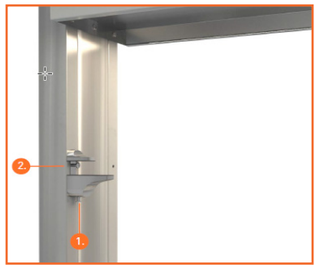
详细信息请查看玻璃组件说明书

外置抽风组件



推荐使用以优化性能。我们的网站提供带有详细图纸的附件。

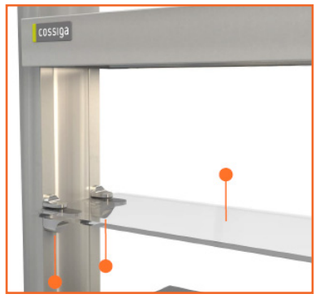
层架组件



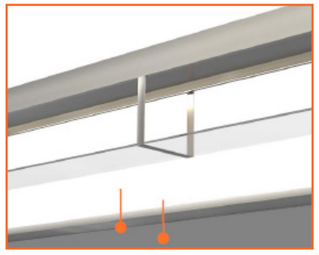
四个层架固定夹-

1.松开底部螺丝，打开固定夹

2.将固定夹装入立柱上的孔位



3.将玻璃平均装入固定夹。拧紧螺丝夹紧玻璃，夹紧力要适中。

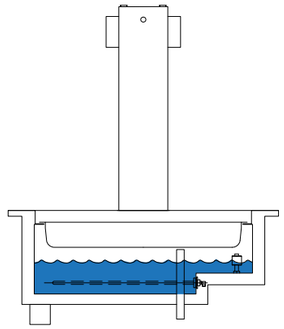


注: LS5-LS6 设备配有两件玻璃和支架。支架固定在灯箱的中间下侧

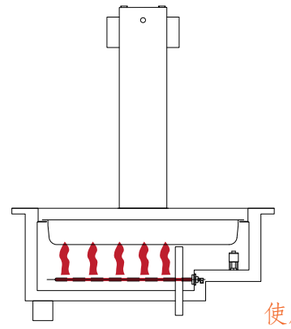
BM 设备安装

LS BM 设备有两种加热模式，可以发热管干烧、手动加水运行，也可通过管道进行自动充水+排水

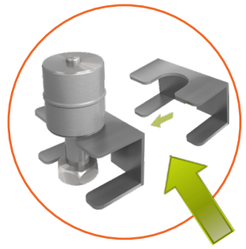
干湿两用



或



对于发热管干烧模式



使用不锈钢支架固定浮子开关

详情见第19 页LS FULL SPEC，查看技术规范细节

BM 设备

需要保持清洁，以防止水垢的积累

每日清洁

使用热肥皂水进行清洁

冲洗+干燥

可能需要定期进行专业除垢

如果您的BM 设备断电?

检查电气箱中的“空气开关”

重置空气开关
如果继续跳闸，请致电维修技术人员

避免玻璃上有蒸汽?
确保份数盘紧密贴合-没有缝隙
+
将后门稍微打开

卤素灯

每个灯泡的寿命介于1500 到2000 小时之间，当一天24 小时运行时，约为7-10 周，或当一天8 小时运行时，约为27-35 周

灯泡对振动非常敏感，可能导致过早烧断或破碎。确保轻轻关门，以及切勿让蒸汽湿气积聚在灯泡上

灯泡类型
64243011
240V 300W
透明石英护套
卤素红外线
餐饮灯
R7s 盖

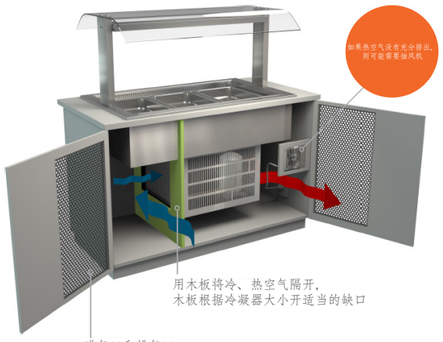
制冷设备通风

高效运行和长使用寿命的关键

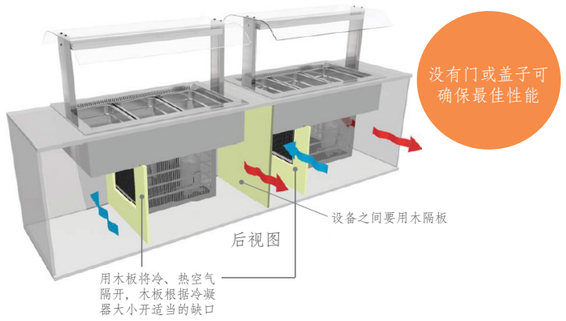
按照Cossiga 规范，确保冷凝器拥有足够的通风

如果背部完全畅通，则无需正面通风

在通风不足时，可使用抽风组件



确保冷凝器吸入冷空气，热空气可以排出



我们的网站提供所有特定型号的通风图纸。通风必须正确，才能使设备有效运行

冷凝器清洁

简单!

每两周清洗一次!

干净的冷凝器意味着...

- ✓ 更出色的性能
- ✓ 更低的功耗
- ✓ 更长的展柜寿命

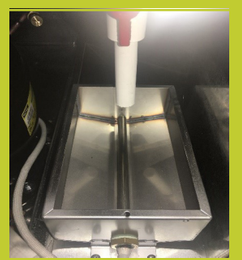
切勿忘记清理冷凝器表面

蒸发盘

设计用于蒸发设备运行产生的冷凝水

必须保持干净!
断开电源，拧下并拆下后盖，以获取蒸发盘

抽干水并擦拭蒸发盘
（注意：可能很热）



进行清理!